



Technical Support and E-Warranty Certificate www.vevor.com/support

Induction cooker

MODEL:K1001-2

We continue to be committed to provide you tools with competitive price. "Save Half", "Half Price" or any other similar expressions used by us only represents an estimate of savings you might benefit from buying certain tools with us compared to the major top brands and does not necessarily mean to cover all categories of tools offered by us. You are kindly reminded to verify carefully when you are placing an order with us if you are actually Saving Half in comparison with the top major brands.

MODEL:K1001-2



NEED HELP? CONTACT US!

Have product questions? Need technical support? Please feel free to contact us:

Technical Support and E-Warranty Certificate
www.vevor.com/support

This is the original instruction, please read all manual instructions carefully before operating. VEVOR reserves a clear interpretation of our user manual. The appearance of the product shall be subject to the product you received. Please forgive us that we won't inform you again if there are any technology or software updates on our product.

	Warning-To reduce the risk of injury, user must read instructions manual carefully.
	CORRECT DISPOSAL This product is subject to the provision of European Directive 2012/19/EC. The symbol showing a wheeled bin crossed through indicates that the product requires separate refuse collection in the European Union. This applies to the product and all accessories marked with this symbol. Products marked as such may not be discarded with normal domestic waste, but must be taken to a collection point for recycling electrical and electronic devices
	This product is of protection class II. That means it is equipped with enhanced or double insulation.
	FCC Information: CAUTION: Changes or modifications not expressly approved by the party responsible for compliance could void the user's authority to operate the equipment! This device complies with Part 15 of the FCC Rules. Operation is subject to the following two conditions: 1) This product may cause harmful interference. 2) This product must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation. WARNING: Changes or modifications to this product not expressly approved by the party responsible for compliance could void the user's authority to operate the product. Note: This product has been tested and found to comply with the limits for a Class B digital device pursuant to Part 15 of the FCC Rules, These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. This product generates, uses and can radiate radio frequency energy, and if not installed and used in accordance with the

	instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this product does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the product off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures. · Reorient or relocate the receiving antenna. · Increase the distance between the product and receiver. · Connect the product to an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected. · Consult the dealer or an experienced radio/TV technician for assistance.
--	--

INSTRUCTION

1. Power on: there is a DI sound, all displays are turned on once, and the power self-test is successful. The induction cooker is in the shutdown state.

2. On/Off: Press the On/Off key to enter into the standby and the power indicator is bright.

1500W 110V:

3. Function: In standby state, press the function key, the default is frying that displays 518F to enter the heating, and then press again to cook -soup-BBQ-hot pot in sequence.

3.1 Frying:

F light 176-248-284-320-356-392-428-464-518F nine stage fire manual adjustment, you can set a timed shutdown. No operation 2 hours shutdown.

3.2 Cooking:

W starts to light the default maximum power, process automatic fire control, can be set to boot. The default heating time is 30 minutes. The time can be adjusted. Power and time cross display.

3.3 Soup:

W starts to light the default maximum power, process automatic fire control, can be set to make an appointment to start. The default heating time is 80 minutes. The time can be adjusted. Power and time cross display.

3.4 BBQ:

F light up 176F-248F-284F-320F-356F-392F-428F-464F-518F nine-stage fire manual adjustment, can set a timed shutdown. No operation 2 hours shutdown.

3.5 Hot pot:

W lit 200W-400W-600W-800W-1000W-1200W-1300W-1400W-1500W nine fire manual adjustment, you can set a timed shutdown. No operation 2 hours shutdown.

1800W 110V:

3. Function: In standby state, press the function key, the default is frying that displays 518F to enter the heating, and then press again to cook -soup-BBQ-hot pot in sequence.

3.1 Frying:

F light 176-248-284-320-356-392-428-464-518F nine stage fire manual adjustment, you can set a timed shutdown. No operation 2 hours shutdown.

3.2 Cooking:

W starts to light the default maximum power, process automatic fire control, can be set to boot. The default heating time is 30 minutes. The time can be adjusted. Power and time cross display.

3.3 Soup:

W starts to light the default maximum power, process automatic fire control, can be set to make an appointment to start. The default heating time is 80 minutes. The time can be adjusted. Power and time cross display.

3.4 BBQ:

F light up 176F-248F-284F-320F-356F-392F-428F-464F-518F nine-stage fire manual adjustment, can set a timed shutdown. No operation 2 hours shutdown.

3.5 Hot pot:

W lit 200W-400W-600W-800W-1000W-1200W-1400W-1600W-1800W

nine fire manual adjustment, can be set to shut down. No operation 2 hours shutdown.

2200W 220V:

3. Function: In standby state, press the function key, the default is frying that displays 518F to enter the heating, and then press again to cook -soup-BBQ-hot pot in sequence.

3.1 Frying:

C light up 80°C-120°C-140°C-160°C-180°C-200°C-220°C-240°C-270°C nine stage fire manual adjustment, can be set time shutdown. No operation 2 hours shutdown.

3.2 Cooking:

W starts to light the default maximum power, process automatic fire control, can be set to boot. The default heating time is 30 minutes. The time is not adjustable.

3.3 Soup:

W starts to light the default maximum power, process automatic fire control, can be set to make an appointment to start. The default heating time is 80 minutes. The time is not adjustable.

3.4 BBQ:

C light up 80°C-120°C-140°C-160°C-180°C-200°C-220°C-240°C-270°C nine stage fire manual adjustment, can be set timed shutdown. No operation 2 hours shutdown.

3.5 Hot pot:

W lit 200W-400W-600W-800W-1000W-1200W-1400W-1800W-2200W nine fire manual adjustment, can be set time shutdown. No operation 2 hours shutdown.

4.Timer/Booking/reservation: set the shutdown time or turn on time. in the heating mode, press the Timer/Booking key, and the four digits on the right side display the time parameter, The time is adjusted to up 10 minutes and down 1minute, and the maximum is 4 hours (1 minute --4 hours). The reservation is raised once by 30 minutes and then adjusted to 10 minutes, with a maximum of 24 hours (1 minute -24 hours).

5. Child lock: Press and hold for two seconds to lock or unlock (successful child lock indication illuminated). After locking, only the shutdown button can be operated.

6.+ Adjust: Adjust firepower and time.

7. High temperature prompt on the surface of the crystal board after shutdown:HH (HH goes out when the temperature is too low to be hot)8. P key: One button maximum, the indicator lights on, digital displays PP, return to the original level after 8 minutes.

9. Insulation key: When turned on, it is for insulation and displays the minimum power corresponding to the minimum power.

TROUBLE CODE

1500W/1800W:

E0 = No pot or incorrect pot utensils

E1 = Low power supply voltage (80), can resume operation when the voltage is normal.

E2 = High power supply voltage (145), can resume operation when the voltage is normal.

E3 =The furnace temperature sensor is short circuit.

E4 =The furnace temperature sensor is open circuit.

E5 =The IGBT temperature sensor is short-circuited or the internal temperature is too high. (not shown)

E6 =IGBT temperature sensor open circuit (no display)

2200W:

E0 = No pot or incorrect pot utensils

E1 = Low power supply voltage (80), can resume operation when the voltage is normal.

E2 = High power supply voltage (280), can resume operation when the voltage is normal.

E3 =The furnace temperature sensor is short circuit.

E4 =The furnace temperature sensor is open circuit.

E5 =The IGBT temperature sensor is short-circuited or the internal temperature is too high.

E6 =IGBT temperature sensor open circuit.

SAFETY REMINDING

 A blue circle with a diagonal slash over a black pot icon, indicating that the cooker should not be used without food in the pot.	Never use the cooker to work without food in pot, otherwise its operational performance may be affected and danger may happen.
 A blue circle with a diagonal slash over a black can icon, indicating that sealed foods should not be heated before opening.	For sealed foods such as canned goods, please do not heat them before opening their covers so as to avoid any dangers of explosion due to heating expansion.
 A blue circle with a diagonal slash over a cartoon child icon, indicating that the appliance is not intended for use by children or handicapped persons without supervision.	The appliance is not intended to be used by children or handicapped persons, unless they have been supervised by a responsible person to ensure that they can use it safely.

	Do not place rough or uneven appliances, which may damage the ceramic surface .
	If the surface is cracked, pull out the plug to avoid the possibility of electric shock.
	Do not put any detergents or flammable materials in the equipment installed under the ceramic cooker hob.

This product does not consider the following: Warning: If there are cracks in the surface, please turn off the appliance to avoid possible electric shock. Use of equipment by unattended young children and disabled children's play equipment.

01. Do not overheat an empty pan.
02. Do not carry the infrared cooker with the appliance loaded.
03. Do not let children operate alone to avoid scalding and other risks.
04. During the operation of the appliance, due to high temperature please do not touch the surface of the appliance and black crystal panel.
05. Do not use it in the bathroom, gas stove and other damp places or near

inflammable and explosive objects.

06. Metal objects knives, forks, spoons and LiDs should not be placed on the surface of the cooking area to prevent them from getting hot.

07. While using the equipment, it should be placed horizontally, should not close to the wall or objects. Clearance around it should be more than 30cm.

08. Do not use paper, cloth and other articles on the panel to heat indirectly, so as to avoid the high temperature of the bottom of the pot Cause combustion.

09. Do not directly add canned and other sealed containers, otherwise the container will be heated and expanded, resulting in explosion.

Do not heat the aluminum foil directly or indirectly.

This product is a household kitchenware, shall not be used in industrial, medical and other places to use Accident-free release.

Unplug the power cord plug from the socket to avoid electronic devices caused by long time electricity Pieces of aging damage, even fire.

13. After cooking, there is still residual heat on the panel generated by the high temperature of the pot. Do not touch it immediately.

14. If the cord is damaged, it must be repaired by the manufacturer's maintenance department or similar departments of professional personnel to repair and replace.

15. Do not use pots and pans with painted bottom on the induction cooker to avoid high temperature to burn.

16. Do not heat plastic containers and paper on panels to prevent burning.

17. Do not hit the black crystal panel with hard objects or touch the black crystal panel with sharp instruments to avoid black crystal Plate cracking and other damage.

18. Do not use the infrared cooker on the carpet or tablecloth, so as not to block the exhaust port or suction port, shadow Heat dissipation.

19 Do not heat food directly on the panel, especially high fat food, overheating oil will cause burning.

20. The infrared cooker cannot be operated by external timer or independent remote control system.

21. Do not place the infrared cooker on the iron, stainless steel, aluminum and other metal panel, because The action of magnetic field line will cause its heating surface to burn out the bottom of induction cooker.

22. Do not directly wash with water to avoid water entering the internal parts and breakdown the units.

Pot selection and use

1. Applicable pots and containers: iron pots with a bottom diameter of 12CM or more, 25CM or less, and a flat bottom. (It is recommended that the pot contains more than 30% iron)



(The above information is for reference purposes)

2. Inapplicable pots: containers made of aluminum and copper, ceramic pots, heat-resistant glass pots, curved pot bottoms, and pot bottoms.

(There is no pot with iron content can not be used)



(The above information is for reference purposes)

3. The pots with unsuitable materials all cause abnormal power of the induction cooker, disordered temperature, and internal heat and error, which may cause the induction cooker to malfunction.

4. Place the pot in the center of the panel when using

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Please shut off the power and pull out the plug before cleaning of the appliance.
2. Clean the appliance until it cools down completely.
3. To remove dirt, please select litmusless detergent.
4. After removing dirt, please use neat wet cloth to clean the unit.
5. Do not clean by water directly, water gets inside may cause malfunction.
6. Keep the ceramic plate and pan clean before cook, otherwise, dirt after charring is very difficult to clean and the plate may get discoloration
7. You may clean air vent/air entry's dirt by vacuum cleaner to suck up, if there is dirt with oil, add a little litmusless detergent with toothbrush to clean.
8. Don't use caustic impregnates to clean. It may damage the cooker by chemical reaction. Do not use benzine, scrubbing brush or polishing powder to clean the induction cooker.

TROUBLE SHOOTING

1. If there is anything wrong with the stove, please check it as following before sending to repair.

	Problem	Possible causes
1	No indicator light when power "on"	Cable/terminal block is loose Broken circuit or blown fuse 3. Power supply stopped
2	If there is "buzz" noise and the "on/off" light flash no heating	Please check if the pot is available 2. If the pot is in the centre of the ceramic plate

3	Appliance suddenly stops heating during operation	Air entrance or outlet blocked 2.Over-heating protection activated 3.Please check if the temperature around is too high 4.If the working time over defaulted working timeor the timer finish
4	No response for the key	Please check the plug is in a right place

2 Please do not open and repair the unit by yourself to avoid getting hurt and other risks.

3.If you can't identify the problem, contact the after-sales service without delay

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technical Support and E-Warranty Certificate

www.vevor.com/support



Assistance technique et certificat de garantie électronique www.vevor.com/support

Cuisinière à induction

MODÈLE : K1001-2

Nous continuons à nous engager à vous fournir des outils à des prix compétitifs.

« Économisez la moitié », « Moitié prix » ou toute autre expression similaire utilisée par nous ne représente qu'une estimation des économies que vous pourriez réaliser en achetant certains outils chez nous par rapport aux grandes marques et ne couvre pas nécessairement toutes les catégories d'outils que nous proposons. Nous vous rappelons de bien vouloir vérifier soigneusement lorsque vous passez une commande chez nous si vous économisez réellement la moitié par rapport aux grandes marques.

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Cuisinière à induction

MODÈLE : K1001-2



BESOIN D'AIDE? CONTACTEZ-NOUS!

Vous avez des questions sur nos produits ? Vous avez besoin d'assistance technique ?
N'hésitez pas

à nous contacter : Assistance technique et certificat de garantie
électronique www.vevor.com/support

Il s'agit de la notice d'utilisation d'origine. Veuillez lire attentivement toutes les instructions du manuel avant de l'utiliser. VEVOR se réserve le droit d'interpréter clairement notre manuel d'utilisation. L'apparence du produit dépend du produit que vous avez reçu. Veuillez nous excuser, nous ne vous informerons plus en cas de mise à jour technologique ou logicielle de notre produit.

	Avertissement - Pour réduire le risque de blessure, l'utilisateur doit lire attentivement le manuel d'instructions.
	ÉLIMINATION CORRECTE Ce produit est soumis aux dispositions de la directive européenne 2012/19/CE. Le symbole représentant une poubelle à roulettes barrée indique que le produit doit faire l'objet d'une collecte sélective des déchets dans l'Union européenne. Cela s'applique au produit et à tous les accessoires marqués de ce symbole. Les produits marqués comme tels ne peuvent pas être jetés avec les déchets ménagers normaux, mais doivent être déposés dans un point de collecte pour le recyclage des appareils électriques et électroniques.
	Ce produit est de classe de protection II. Cela signifie qu'il est équipé d'une isolation renforcée ou double.
	Informations FCC : ATTENTION : Les changements ou modifications non expressément approuvés par la partie responsable de la conformité peuvent annuler le droit de l'utilisateur à utiliser l'équipement ! Cet appareil est conforme à la partie 15 des règles de la FCC. Son fonctionnement est soumis aux deux conditions suivantes : 1) Ce produit peut provoquer des interférences nuisibles. 2) Ce produit doit accepter toute interférence reçue, y compris celles qui peuvent provoquer un fonctionnement indésirable. AVERTISSEMENT : Les changements ou modifications apportés à ce produit non expressément approuvés par la partie responsable de la conformité pourraient annuler l'autorité de l'utilisateur à utiliser le produit. Remarque : ce produit a été testé et jugé conforme aux limites d'un appareil numérique de classe B conformément à la partie 15 des règles de la FCC. Ces limites sont conçues pour fournir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles dans une installation résidentielle. Ce produit génère, utilise et peut émettre de l'énergie radiofréquence et, s'il n'est pas installé et utilisé conformément aux

instructions, peut provoquer des interférences nuisibles à la radio communications. Cependant, il n'y a aucune garantie que aucune interférence ne se produira dans une installation particulière. Si cela le produit provoque des interférences nuisibles avec la radio ou la télévision réception, qui peut être déterminée en éteignant le produit et ainsi de suite, l'utilisateur est encouragé à essayer de corriger le problème interférence par une ou plusieurs des mesures suivantes.

- Réorienter ou déplacer l'antenne de réception.
- Augmenter la distance entre le produit et le récepteur.
- Branchez le produit sur une prise d'un circuit différent de celui auquel le récepteur est connecté.
- Consultez le revendeur ou un technicien radio/TV expérimenté pour assistance.

INSTRUCTION

1. Mise sous tension : il y a un son DI, tous les écrans s'allument une fois et le L'auto-test de puissance est réussi. La cuisinière à induction est à l'état d'arrêt.

2. Marche/Arrêt : Appuyez sur la touche Marche/Arrêt pour entrer en mode veille et marche/arrêt. L'indicateur est lumineux.

1500W 110V:

3. Fonction : En état de veille, appuyez sur la touche de fonction, la valeur par défaut est la friture qui affiche 518F pour entrer en chauffage, puis appuyez à nouveau pour cuire -soupe-barbecue-fondue chinoise en séquence.

3.1 Friture :

Manuel d'incendie à neuf niveaux pour feux de vol 176-248-284-320-356-392-428-464-518F réglage, vous pouvez définir un arrêt temporisé. Pas d'opération 2 heures fermer.

3.2 Cuisson :

W commence à allumer la puissance maximale par défaut, le processus de contrôle automatique du feu, peut être réglé pour démarrer. Le temps de chauffage par défaut est de 30 minutes. Le temps peut être ajusté. Affichage croisé de la puissance et du temps.

3.3 Soupe :

W commence à allumer la puissance maximale par défaut, contrôle automatique du processus d'incendie, peut être configuré pour prendre rendez-vous pour démarrer. Le temps de chauffage par défaut est de 80 minutes. Le temps peut être réglé. Affichage croisé de la puissance et du temps.

3.4 Barbecue :

Feux de circulation 176F-248F-284F-320F-356F-392F-428F-464F-518F à neuf étages

Réglage manuel du feu, possibilité de régler un arrêt temporisé. Pas d'opération 2 heures fermer.

3.5 Fondue chaude :

Puissance allumée 200W-400W-600W-800W-1000W-1200W-1300W-1400W-1500W

réglage manuel à neuf feux, vous pouvez définir un arrêt temporisé. Aucune opération 2 heures d'arrêt.

1800W 110V:

3. Fonction : En état de veille, appuyez sur la touche de fonction, la valeur par défaut est la friture qui affiche 518F pour entrer en chauffage, puis appuyez à nouveau pour cuire -soupe-barbecue-fondue chinoise en séquence.

3.1 Friture :

Manuel d'incendie à neuf niveaux pour feux de vol 176-248-284-320-356-392-428-464-518F

réglage, vous pouvez définir un arrêt temporisé. Pas d'opération 2 heures fermer.

3.2 Cuisson :

W commence à allumer la puissance maximale par défaut, le processus de contrôle automatique du feu, peut être réglé pour démarrer. Le temps de chauffage par défaut est de 30 minutes. Le temps peut être ajusté. Affichage croisé de la puissance et du temps.

3.3 Soupe :

W commence à allumer la puissance maximale par défaut, contrôle automatique du processus d'incendie, peut être configuré pour prendre rendez-vous pour démarrer. Le temps de chauffage par défaut est de 80 minutes. Le temps peut être réglé. Affichage croisé de la puissance et du temps.

3.4 Barbecue :

Feux de circulation 176F-248F-284F-320F-356F-392F-428F-464F-518F à neuf étages

Réglage manuel du feu, possibilité de régler un arrêt temporisé. Pas d'opération 2 heures fermer.

3.5 Fondue chaude :

Puissance allumée 200W-400W-600W-800W-1000W-1200W-1400W-1600W-1800W

réglage manuel à neuf feux, peut être réglé pour s'arrêter. Pas d'opération 2 heures fermer.

2200W 220V:

3. Fonction : En état de veille, appuyez sur la touche de fonction, la valeur par défaut est la friture qui affiche 518F pour entrer en chauffage, puis appuyez à nouveau pour cuire -soupe-barbecue-fondue chinoise en séquence.

3.1 Friture :

C s'allume 80°C-120°C-140°C-160°C-180°C-200°C-220°C-240°C-270°C

Réglage manuel du feu à neuf niveaux, possibilité de régler l'heure d'arrêt. Aucune opération 2 heures d'arrêt.

3.2 Cuisson :

W commence à allumer la puissance maximale par défaut, le processus de contrôle automatique du feu, peut être réglé pour démarrer. Le temps de chauffage par défaut est de 30 minutes. Le temps n'est pas réglable.

3.3 Soupe :

W commence à allumer la puissance maximale par défaut, contrôle automatique du processus d'incendie, peut être configuré pour prendre rendez-vous pour démarrer. Le temps de chauffage par défaut est de 80 minutes. Le temps n'est pas réglable.

3.4 Barbecue :

C s'allume 80°C-120°C-140°C-160°C-180°C-200°C-220°C-240°C-270°C

réglage manuel du feu à neuf niveaux, possibilité de régler l'arrêt temporisé. Non opération 2 heures d'arrêt.

3.5 Fondue chaude :

Puissance allumée 200W-400W-600W-800W-1000W-1200W-1400W-1800W-2200W

réglage manuel à neuf feux, possibilité de régler l'heure d'arrêt. Aucune opération 2 heures d'arrêt.

4. Minuterie/Réserve : définissez l'heure d'arrêt ou l'heure d'activation. dans le mode chauffage, appuyez sur la touche Minuterie/Réserve et les quatre chiffres à droite affichage latéral du paramètre de temps, le temps est réglé jusqu'à 10 minutes et en baisse de 1 minute et le maximum est de 4 heures (1 minute --4 heures).

la réservation est augmentée une fois de 30 minutes puis ajustée à 10 minutes, avec un maximum de 24 heures (1 minute -24 heures).

5. Verrouillage enfant : appuyez et maintenez pendant deux secondes pour verrouiller ou déverrouiller (réussi indicateur de verrouillage enfant allumé). Après le verrouillage, seul le bouton d'arrêt peut être exploité.

6.+ - Ajuster : Ajustez la puissance de feu et le temps.

7. Une température élevée apparaît sur la surface de la carte de cristal après arrêt : HH (HH s'éteint lorsque la température est trop basse pour être chaude) 8. P touche : Un bouton maximum, les voyants s'allument, affichage digital PP, retour au niveau d'origine après 8 minutes.

9. Touche d'isolation : Lorsqu'elle est activée, elle sert à l'isolation et affiche la puissance minimale correspondant à la puissance minimale.

CODE DE PANNE

1500W/1800W :

E0 = Pas de casserole ou ustensiles de cuisine incorrects

E1 = Faible tension d'alimentation (80), peut reprendre le fonctionnement lorsque la tension est normale.

E2 = Tension d'alimentation élevée (145), peut reprendre le fonctionnement lorsque la tension est normale.

E3 = Le capteur de température du four est en court-circuit.

E4 = Le capteur de température du four est en circuit ouvert.

E5 = Le capteur de température IGBT est court-circuité ou le capteur de température interne la température est trop élevée. (non affiché)

E6 = Capteur de température IGBT en circuit ouvert (pas d'affichage)

2200 W :

E0 = Pas de casserole ou ustensiles de cuisine incorrects

E1 = Faible tension d'alimentation (80), peut reprendre le fonctionnement lorsque la tension est normale.

E2 = Tension d'alimentation élevée (280), peut reprendre le fonctionnement lorsque la tension est normale.

E3 = Le capteur de température du four est en court-circuit.

E4 = Le capteur de température du four est en circuit ouvert.

E5 = Le capteur de température IGBT est court-circuité ou le capteur de température interne la température est trop élevée.

E6 = Circuit ouvert du capteur de température IGBT.

RAPPEL DE SECURITE

	N'utilisez jamais la cuisinière pour travailler sans nourriture dans la casserole, sinon ses performances opérationnelles pourraient être altérées. affecté et un danger peut survenir.
	Pour les aliments scellés tels que les conserves, veuillez le faire ne les chauffez pas avant d'ouvrir leurs couvercles afin de éviter tout risque d'explosion dû à dilatation thermique.
	L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes handicapées, à moins qu'ils ont été supervisés par une personne responsable s'assurer qu'ils peuvent l'utiliser en toute sécurité.

	Ne placez pas d'appareils rugueux ou irréguliers, qui peut endommager la surface en céramique.
	Si la surface est fissurée, retirez la prise pour éviter la possibilité d'un choc électrique.
	Ne mettez pas de détergents ou de matières inflammables dans l'équipement installé sous la céramique plaque de cuisson.

Ce produit ne prend pas en compte les éléments suivants : Avertissement : s'il y a des fissures la surface, veuillez éteindre l'appareil pour éviter un éventuel choc électrique.

Utilisation des équipements par les jeunes enfants sans surveillance et les enfants handicapés équipement de jeu.

01. Ne surchauffez pas une poêle vide.

02. Ne transportez pas la cuisinière infrarouge avec l'appareil chargé.

03. Ne laissez pas les enfants travailler seuls pour éviter les brûlures et autres risques.

04. Pendant le fonctionnement de l'appareil, en raison de la température élevée, veuillez ne touchez pas la surface de l'appareil et le panneau en cristal noir.

05. Ne l'utilisez pas dans la salle de bain, sur une cuisinière à gaz et dans d'autres endroits humides ou à proximité

objets inflammables et explosifs.

06. Les objets métalliques, couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la zone de cuisson pour éviter qu'ils ne chauffent.

07. Lors de l'utilisation de l'équipement, celui-ci doit être placé horizontalement, ne doit pas être près du mur ou des objets. L'espace libre autour de lui doit être supérieur à 30cm.

08. N'utilisez pas de papier, de tissu ou d'autres articles sur le panneau pour chauffer indirectement, afin d'éviter la température élevée du fond du pot. Cause combustion.

09. N'ajoutez pas directement de conserves et autres contenants scellés, sinon le récipient sera chauffé et se dilatera, ce qui provoquera une explosion.

Ne pas chauffer la feuille d'aluminium directement ou indirectement.

Ce produit est un ustensile de cuisine ménager, ne doit pas être utilisé dans industrial.medica et autres lieux d'utilisation Libération sans accident.

Débranchez le cordon d'alimentation de la prise pour éviter les appareils électroniques

causé par des dommages causés par le vieillissement des pièces électriques pendant une longue période, voire par un incendie.

13. Après la cuisson, il reste encore de la chaleur résiduelle sur le panneau générée par la température élevée du pot. Ne le touchez pas immédiatement.

14. Si le cordon est endommagé, il doit être réparé par le service après-vente du fabricant. service de maintenance ou services similaires de personnel professionnel réparer et remplacer.

15. N'utilisez pas de casseroles et de poêles à fond peint sur la cuisinière à induction. pour éviter les brûlures dues à une température élevée.

16. Ne chauffez pas les récipients en plastique et le papier sur les panneaux pour éviter qu'ils ne brûlent.

17. Ne frappez pas le panneau en cristal noir avec des objets durs et ne touchez pas le noir. panneau de cristal avec des instruments tranchants pour éviter la fissuration de la plaque de cristal noir et d'autres dommages.

18. N'utilisez pas la cuisinière infrarouge sur un tapis ou une nappe, afin de ne pas bloquer l'orifice d'échappement ou l'orifice d'aspiration, ombre Dissipation de chaleur.

19 Ne faites pas chauffer les aliments directement sur le panneau, en particulier les aliments riches en graisses, car la surchauffe de l'huile provoquerait des brûlures.

20. La cuisinière infrarouge ne peut pas être utilisée avec une minuterie externe ou système de télécommande indépendant.

21. Ne placez pas la cuisinière infrarouge sur du fer, de l'acier inoxydable, de l'aluminium et d'autres panneaux métalliques, car l'action de la ligne de champ magnétique provoquera sa surface chauffante pour brûler le fond de la cuisinière à induction.

22. Ne pas laver directement avec de l'eau pour éviter que l'eau ne pénètre à l'intérieur pièces et décomposer les unités.

Sélection et utilisation des pots

1. Casseroles et récipients applicables : casseroles en fer avec un diamètre de fond de 12 cm ou plus, 25 cm ou moins, et un fond plat. (Il est recommandé que le (le pot contient plus de 30 % de fer)



(Les informations ci-dessus sont fournies à titre de référence)

2. Casseroles non applicables : récipients en aluminium et en cuivre, en céramique casseroles, casseroles en verre résistant à la chaleur, fonds de casseroles incurvés et fonds de casseroles. (Il n'y a pas de pot avec une teneur en fer qui ne peut pas être utilisé)



(Les informations ci-dessus sont fournies à titre de référence)

3. Les pots avec des matériaux inadaptés provoquent tous une puissance anormale du cuisinière à induction, température désordonnée, chaleur interne et erreur, ce qui peut entraîner un dysfonctionnement de la cuisinière à induction.

4. Placez le pot au centre du panneau lors de l'utilisation

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Veuillez couper l'alimentation et débrancher la prise avant de nettoyer l'appareil.
appareil.
2. Nettoyez l'appareil jusqu'à ce qu'il refroidisse complètement.
3. Pour éliminer la saleté, veuillez sélectionner un détergent sans tournesol.
4. Après avoir retiré la saleté, veuillez utiliser un chiffon humide propre pour nettoyer l'appareil.
5. Ne pas nettoyer directement avec de l'eau, car l'eau pénétrant à l'intérieur peut provoquer un dysfonctionnement.
6. Gardez la plaque et la poêle en céramique propres avant la cuisson, sinon, la saleté après la carbonisation est très difficile à nettoyer et la plaque peut se décolorer
7. Vous pouvez nettoyer la saleté de la grille d'aération/entrée d'air avec un aspirateur pour l'aspirer, si il y a de la saleté avec de l'huile, ajoutez un peu de détergent sans tournesol avec une brosse à dents pour faire le ménage.
8. N'utilisez pas d'imprégnants caustiques pour nettoyer. Cela pourrait endommager la cuisinière. réaction chimique. N'utilisez pas de benzène, de brosse à récurer ou de produit de polissage poudre pour nettoyer la cuisinière à induction.

DÉPANNAGE

1. S'il y a un problème avec le poêle, veuillez le vérifier comme suit avant d'envoyer en réparation.

	Problème	Causes possibles
1	Pas de voyant lumineux lorsque mise sous tension	Câble/bornier desserré Circuit rompu ou fusible grillé 3. Alimentation électrique coupée
2	S'il y a un bruit de « bourdonnement » et le voyant "on/off" ne clignote pas chauffage	Veuillez vérifier si les pots sont disponibles 2. Si le pot est au centre de la plaque en céramique

3	L'appareil arrête soudainement de chauffer pendant son fonctionnement	Entrée ou sortie d'air bloquée 2.0 Protection contre la surchauffe activée 3.Vérifiez si la température environnante est trop élevée 4.Si le temps de travail dépasse le temps de travail par défaut ou la fin de la minuterie, veuillez vérifier que la
4	Aucune réponse pour la clé	prise est au bon endroit

2 Veuillez ne pas ouvrir ni réparer l'appareil vous-même afin d'éviter de vous blesser ou de courir d'autres risques.

3. Si vous ne parvenez pas à identifier le problème, contactez le service après-vente sans délai



Assistance technique et certificat de garantie
électronique www.vevor.com/support



Technischer Support und E-Garantie-Zertifikat www.vevor.com/support

Induktionsherd

MODELL:K1001-2

Wir sind weiterhin bestrebt, Ihnen Werkzeuge zu wettbewerbsfähigen Preisen anzubieten.

„Sparen Sie die Hälfte“, „Halber Preis“ oder andere ähnliche Ausdrücke, die wir verwenden, stellen nur eine Schätzung der Ersparnis dar, die Sie beim Kauf bestimmter Werkzeuge bei uns im Vergleich zu den großen Topmarken erzielen können, und decken nicht unbedingt alle von uns angebotenen Werkzeugkategorien ab. Wir möchten Sie freundlich daran erinnern, bei der

Bestellung bei uns sorgfältig zu prüfen, ob Sie im Vergleich zu den großen Topmarken tatsächlich die Hälfte sparen.

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Induktionsherd

MODELL:K1001-2



Brauchen Sie Hilfe? Kontaktieren Sie uns!

Haben Sie Fragen zum Produkt? Benötigen Sie technischen Support? Bitte kontaktieren Sie uns:

Technischer Support und E-Garantie-Zertifikat www.vevor.com/support

Dies ist die Originalanleitung. Bitte lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. VEVOR behält sich eine klare Auslegung unserer Bedienungsanleitung vor. Das Erscheinungsbild des Produkts richtet sich nach dem Produkt, das Sie erhalten haben. Bitte verzeihen Sie uns, dass wir Sie nicht erneut informieren, wenn es Technologie- oder Software-Updates für unser Produkt gibt.

	Warnung: Um das Verletzungsrisiko zu verringern, muss der Benutzer die Bedienungsanleitung sorgfältig lesen.
	KORREKTE ENTSORGUNG Dieses Produkt unterliegt den Bestimmungen der europäischen Richtlinie 2012/19/EU. Das Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass das Produkt in der Europäischen Union einer getrennten Müllentsorgung unterliegt. Dies gilt für das Produkt und alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Zubehörteile. So gekennzeichnete Produkte dürfen nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen an einer Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden.
	Dieses Produkt entspricht der Schutzklasse II. Das bedeutet, dass es mit einer verstärkten bzw. doppelten Isolierung ausgestattet ist.
	FCC-Informationen: ACHTUNG: Durch Änderungen oder Modifikationen, die nicht ausdrücklich von der für die Konformität verantwortlichen Partei genehmigt wurden, kann die Berechtigung des Benutzers zum Betrieb des Geräts erlöschen! Dieses Gerät entspricht Teil 15 der FCC-Bestimmungen. Der Betrieb unterliegt den folgenden beiden Bedingungen: 1) Dieses Produkt kann schädliche Störungen verursachen. 2) Dieses Produkt muss alle empfangenen Störungen tolerieren, einschließlich Störungen, die einen unerwünschten Betrieb verursachen können. WARNUNG: Änderungen oder Modifikationen an diesem Produkt, die nicht ausdrücklich von der für die Konformität verantwortlichen Partei genehmigt wurden, können zum Erlöschen der Berechtigung des Benutzers zum Betrieb des Produkts führen. Hinweis: Dieses Produkt wurde getestet und entspricht den Grenzwerten für digitale Geräte der Klasse B gemäß Teil 15 der FCC-Bestimmungen. Diese Grenzwerte sollen einen angemessenen Schutz gegen schädliche Störungen bei der Installation in Wohngebieten bieten. Dieses Produkt erzeugt und verwendet Hochfrequenzenergie und kann diese auch ausstrahlen. Wenn es nicht gemäß den

Anweisungen, können Störungen im Funkverkehr verursachen Kommunikation. Es gibt jedoch keine Garantie dafür, dass Störungen treten bei einer bestimmten Installation nicht auf. Wenn dies Das Produkt verursacht keine Störungen beim Radio- oder Fernsehempfang. Empfang, der durch Ausschalten des Produkts festgestellt werden kann und weiter, wird der Benutzer aufgefordert, zu versuchen, die Störungen durch eine oder mehrere der folgenden Maßnahmen.

- Empfangsantenne neu ausrichten oder verlegen.
- Vergrößern Sie den Abstand zwischen Produkt und Empfänger.
- Schließen Sie das Produkt an eine Steckdose eines anderen Stromkreises an das, an das der Empfänger angeschlossen ist.
- Wenden Sie sich an den Händler oder einen erfahrenen Radio-/Fernsehtechniker für Hilfe.

ANWEISUNG

1. Einschalten: Es ertönt ein DI-Ton, alle Displays werden einmal eingeschaltet und die Der Leistungsselbsttest ist erfolgreich. Der Induktionsherd befindet sich im ausgeschalteten Zustand.
2. Ein/Aus: Drücken Sie die Ein/Aus-Taste, um in den Standby-Modus zu wechseln und das Gerät auszuschalten. Die Anzeige leuchtet.

1500 W 110 V:

3. Funktion: Im Standby-Zustand, drücken Sie die Funktionstaste, die Standardeinstellung ist Braten dass zeigt 518F zu geben sie die heizung, und dann drücken sie erneut zu kochen -Suppe-BBQ-Hot Pot in Folge.

3.1 Frittieren:

F light 176-248-284-320-356-392-428-464-518F neunstufiges Feuerhandbuch

Anpassung können Sie eine zeitgesteuerte Abschaltung einstellen. Kein Betrieb 2 Stunden abschalten.

3.2 Kochen:

W beginnt mit der standardmäßigen maximalen Leistung zu leuchten, Prozess automatische Feuerkontrolle, kann zum Booten eingestellt werden. Die Standardheizzeit beträgt 30 Minuten. Die Zeit kann eingestellt. Leistungs- und Zeitkreuzanzeige.

3.3 Suppe:

W beginnt mit der Beleuchtung der Standard-Maximalleistung, Prozess automatische Feuersteuerung, kann eingestellt werden, um einen Termin zu starten. Die Standard-Heizzeit beträgt 80 Minuten. Die Zeit kann eingestellt werden. Leistung und Zeitkreuzanzeige.

3.4 Grillen:

F leuchten 176F-248F-284F-320F-356F-392F-428F-464F-518F neunstufig

Feuer manuelle Einstellung, kann eine zeitgesteuerte Abschaltung einstellen. Kein Betrieb 2 Stunden abschalten.

3.5 Hot Pot:

Wattzahl 200W-400W-600W-800W-1000W-1200W-1300W-1400W-1500W

neun Feuer manuelle Einstellung, können Sie eine zeitgesteuerte Abschaltung einstellen. Kein Betrieb 2 Stunden Stillstand.

1800 W 110 V:

3. Funktion: Im Standby-Zustand, drücken Sie die Funktionstaste, die Standardeinstellung ist Braten dass zeigt 518F zu geben sie die heizung, und dann drücken sie erneut zu kochen -Suppe-BBQ-Hot Pot in Folge.

3.1 Frittieren:

F light 176-248-284-320-356-392-428-464-518F neunstufiges Feuerhandbuch

Anpassung können Sie eine zeitgesteuerte Abschaltung einstellen. Kein Betrieb 2 Stunden abschalten.

3.2 Kochen:

W beginnt mit der standardmäßigen maximalen Leistung zu leuchten, Prozess automatische Feuerkontrolle, kann zum Booten eingestellt werden. Die Standardheizzeit beträgt 30 Minuten. Die Zeit kann eingestellt. Leistungs- und Zeitkreuzanzeige.

3.3 Suppe:

W beginnt mit der Beleuchtung der Standard-Maximalleistung, Prozess automatische Feuersteuerung, kann eingestellt werden, um einen Termin zu starten. Die Standard-Heizzeit beträgt 80 Minuten. Die Zeit kann eingestellt werden. Leistungs- und Zeitkreuzanzeige.

3.4 Grillen:

F leuchten 176F-248F-284F-320F-356F-392F-428F-464F-518F neunstufig

Feuer manuelle Einstellung, kann eine zeitgesteuerte Abschaltung einstellen. Kein Betrieb 2 Stunden abschalten.

3.5 Hot Pot:

Wattzahl 200W-400W-600W-800W-1000W-1200W-1400W-1600W-1800W

neun Feuer manuelle Einstellung, kann auf Herunterfahren eingestellt werden. Kein Betrieb 2 Stunden abschalten.

2200 W 220 V:

3. Funktion: Im Standby-Zustand, drücken Sie die Funktionstaste, die Standardeinstellung ist Braten dass zeigt 518F zu geben sie die heizung, und dann drücken sie erneut zu kochen -Suppe-BBQ-Hot Pot in Folge.

3.1 Frittieren:

C leuchtet 80°C-120°C-140°C-160°C-180°C-200°C-220°C-240°C-270°C

neunstufige manuelle Feuereinstellung, Zeitabschaltung einstellbar. Kein Betrieb 2 Stunden Abschaltung.

3.2 Kochen:

W beginnt mit der Beleuchtung der Standard-Maximalleistung, Prozess automatische Feuerkontrolle, kann auf Boot eingestellt werden. Die Standard-Heizzeit beträgt 30 Minuten. Die Zeit ist nicht einstellbar.

3.3 Suppe:

W beginnt mit der Beleuchtung der Standard-Maximalleistung, Prozess automatische Feuersteuerung, kann eingestellt werden, um einen Termin zu starten. Die Standard-Heizzeit beträgt 80 Minuten. Die Zeit ist nicht einstellbar.

3.4 Grillen:

C leuchtet 80°C-120°C-140°C-160°C-180°C-200°C-220°C-240°C-270°C

neunstufige manuelle Feuereinstellung, zeitgesteuerte Abschaltung einstellbar. Nein Betrieb, 2 Stunden Stillstand.

3.5 Hot Pot:

W beleuchtet 200W-400W-600W-800W-1000W-1200W-1400W-1800W-2200W

neun Feuer manuelle Einstellung, kann Zeitabschaltung eingestellt werden. Kein Betrieb 2 Stunden Stillstand.

4.Timer/Buchung/Reservierung: Stellen Sie die Abschaltzeit oder Einschaltzeit ein. in der Heizbetrieb, drücken Sie die Timer/Buchungstaste und die vier Ziffern auf der rechten Seite Anzeige der Zeitparameter, Die Zeit wird auf bis zu 10 Minuten eingestellt und 1 Minute nach unten, und das Maximum beträgt 4 Stunden (1 Minute --4 Stunden). Die Die Reservierung wird einmalig um 30 Minuten erhöht und dann auf 10 Minuten angepasst, maximal jedoch auf 24 Stunden (1 Minute - 24 Stunden).

5. Kindersicherung: Zum Sperren bzw. Entsperren zwei Sekunden gedrückt halten (erfolgreich Kindersicherungsanzeige leuchtet). Nach dem Sperren wird nur noch die Abschalttaste bedienbar.

6.+ Anpassen: Feuerkraft und Zeit anpassen.

7. Hohe Temperatur auf der Oberfläche der Kristallplatte nach

Abschaltung: HH (HH erlischt, wenn die Temperatur zu niedrig ist, um heiß zu sein) 8. P

Taste: Maximal eine Taste, die Anzeige leuchtet auf, die Digitalanzeige PP, Rückkehr zum ursprünglichen Niveau nach 8 Minuten.

9. Isolationstaste: Wenn eingeschaltet, dient sie zur Isolierung und zeigt die Mindestleistung entsprechend der Mindestleistung.

FEHLERCODE

1500 W/1800 W:

E0 = Kein Topf oder falsches Topfgeschirr

E1 = Niedrige Versorgungsspannung (80), kann den Betrieb wieder aufnehmen, wenn die Spannung ist normal.

E2 = Hohe Versorgungsspannung (145), kann den Betrieb wieder aufnehmen, wenn die Spannung ist normal.

E3 = Der Ofentemperatursensor hat einen Kurzschluss.

E4 = Der Ofentemperatursensor hat einen offenen Stromkreis.

E5 = Der IGBT-Temperatursensor ist kurzgeschlossen oder der interne Temperatur ist zu hoch. (nicht abgebildet)

E6 = Schaltkreis des IGBT-Temperatursensors offen (keine Anzeige)

2200 W:

E0 = Kein Topf oder falsches Topfgeschirr

E1 = Niedrige Versorgungsspannung (80), kann den Betrieb wieder aufnehmen, wenn die Spannung ist normal.

E2 = Hohe Versorgungsspannung (280), kann den Betrieb wieder aufnehmen, wenn die Spannung ist normal.

E3 = Der Ofentemperatursensor hat einen Kurzschluss.

E4 = Der Ofentemperatursensor hat einen offenen Stromkreis.

E5 = Der IGBT-Temperatursensor ist kurzgeschlossen oder der interne
Die Temperatur ist zu hoch.

E6 = Unterbrechung des IGBT-Temperatursensorstromkreises.

SICHERHEITSERINNERUNG

	Benutzen Sie den Kocher niemals ohne Lebensmittel im Topf, da sonst die Leistung beeinträchtigt werden kann. betroffen sein und es kann zu Gefahren kommen.
	Bei versiegelten Lebensmitteln wie Konserven bitte nicht erhitzen, bevor Sie die Abdeckungen öffnen, um Vermeidung von Explosionsgefahren durch Heizungsausdehnung.
	Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, von Kindern oder Behinderten, es sei denn, sie von einer verantwortlichen Person beaufsichtigt werden, Stellen Sie sicher, dass Sie es sicher verwenden können.

	Stellen Sie keine rauen oder unebenen Geräte auf, die kann die Keramikoberfläche beschädigen.
	Wenn die Oberfläche Risse aufweist, ziehen Sie den Stecker heraus, um es besteht die Möglichkeit eines Stromschlags.
	Geben Sie keine Reinigungsmittel oder entflammaren Stoffe in in den unter der Keramikplatte installierten Geräten Herdplatte.

Dieses Produkt berücksichtigt nicht die folgenden Punkte: Achtung: Wenn Risse vorhanden sind in Oberfläche, schalten Sie bitte das Gerät aus, um einen möglichen Stromschlag zu vermeiden.

Benutzung der Geräte durch unbeaufsichtigte Kleinkinder und behinderte Kinder Spielgeräte.

01. Eine leere Pfanne nicht überhitzen.

02. Tragen Sie den Infrarotkocher nicht mit beladenem Gerät.

03. Lassen Sie Kinder nicht alleine arbeiten, um Verbrühungen und andere Gefahren zu vermeiden.

04. Während des Betriebs des Gerätes, wegen der hohen Temperatur, bitte Berühren Sie nicht die Oberfläche des Geräts und die schwarze Kristallplatte.

05. Verwenden Sie es nicht im Badezimmer, auf dem Gasherd und an anderen feuchten Orten oder in der Nähe

brennbare und explosive Gegenstände.

06. Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Oberfläche des Kochbereichs, um zu verhindern, dass sie heiß werden.

07. Während der Benutzung sollte das Gerät waagrecht aufgestellt werden, nicht nah an der Wand oder an Gegenständen. Der Abstand um ihn herum sollte mehr als 30 cm.

08. Verwenden Sie kein Papier, Tuch und andere Gegenstände auf dem Panel, um indirekt zu heizen, um die hohe Temperatur des Topfbodens zu vermeiden.

Verbrennung.

09. Nicht direkt in Dosen und andere versiegelte Behälter füllen, da sonst die Behälter erhitzt sich und dehnt sich aus, was zu einer Explosion führen kann. Erhitzen Sie die Aluminiumfolie nicht direkt oder indirekt.

Dieses Produkt ist ein Haushaltsgeschirr und darf nicht verwendet werden in industrial.medica und andere Einsatzorte Unfallfreie Freigabe.

Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, um zu verhindern, dass elektronische Geräte Schäden durch Alterung der Teile durch langzeitige Elektrizität oder sogar Feuer.

13. Nach dem Kochen bleibt auf der Platte noch Restwärme, die durch das hohe Temperatur des Topfes. Berühren Sie ihn nicht sofort.

14. Wenn das Kabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller repariert werden. Wartungsabteilung oder ähnliche Abteilungen mit Fachpersonal zu reparieren und zu ersetzen.

15. Verwenden Sie keine Töpfe und Pfannen mit lackiertem Boden auf dem Induktionsherd um Verbrennungen durch zu hohe Temperaturen zu vermeiden.

16. Erhitzen Sie keine Plastikbehälter und Papier auf den Paneelen, um Verbrennungen zu vermeiden.

17. Schlagen Sie nicht mit harten Gegenständen auf die schwarze Kristallplatte und berühren Sie nicht die schwarze Kristallplatte mit scharfen Instrumenten, um schwarze Kristallplatte Rissbildung zu vermeiden und andere Schäden.

18. Benutzen Sie den Infrarotkocher nicht auf dem Teppich oder der Tischdecke, um Blockieren Sie den Auslass- oder Sauganschluss und beeinträchtigen Sie die Wärmeableitung nicht.

19 Erhitzen Sie keine Nahrungsmittel direkt auf der Platte, insbesondere keine fettreichen Nahrungsmittel. Überhitztes Öl kann zu Verbrennungen führen.

20. Der Infrarotkocher kann nicht über einen externen Timer oder unabhängiges Fernbedienungssystem.

21. Stellen Sie den Infrarotkocher nicht auf Eisen, Edelstahl, Aluminium und andere Metallplatten, weil die Wirkung der magnetischen Feldlinie verursacht seine Heizfläche kann dazu führen, dass der Boden des Induktionsherdes durchbrennt.
22. Nicht direkt mit Wasser waschen, um zu vermeiden, dass Wasser in das Innere gelangt Teile und Aufschlüsselung der Einheiten.

Topfauswahl und Verwendung

1. Anwendbare Töpfe und Behälter: Eisentöpfe mit einem Bodendurchmesser von 12 cm oder mehr, 25 cm oder weniger und einen flachen Boden. (Es wird empfohlen, dass die Topf enthält mehr als 30% Eisen)



(Die obigen Informationen dienen zu Referenzzwecken)

2. Nicht anwendbare Töpfe: Behälter aus Aluminium und Kupfer, Keramik Töpfe, hitzebeständige Glastöpfe, gewölbte Topfböden und Topfböden. (Es gibt keinen Topf mit Eisengehalt, der nicht verwendet werden kann)



(Die obigen Informationen dienen zu Referenzzwecken)

3. Die Töpfe mit ungeeigneten Materialien verursachen alle eine abnormale Leistung der Induktionsherd, Temperaturschwankungen sowie innere Hitze und Fehler, die zu Fehlfunktionen des Induktionsherds führen können.
4. Stellen Sie den Topf in die Mitte des Panels, wenn Sie

REINIGUNG UND WARTUNG

1. Bitte schalten Sie den Strom aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.

Gerät.

2. Reinigen Sie das Gerät, bis es vollständig abgekühlt ist.

3. Wählen Sie zum Entfernen des Schmutzes ein Reinigungsmittel ohne Lackmus.

4. Nachdem Sie den Schmutz entfernt haben, reinigen Sie das Gerät mit einem sauberen, feuchten Tuch.

5. Nicht direkt mit Wasser reinigen, eindringendes Wasser kann zu Fehlfunktionen führen.

6. Halten Sie die Keramikplatte und Pfanne vor dem Kochen sauber, sonst Schmutz nach

Verkohlungen sind sehr schwer zu reinigen und die Platte kann sich verfärben

7. Sie können den Schmutz aus der Lüftungsöffnung/dem Lufteinlass mit einem Staubsauger aufsaugen, wenn

es ist Schmutz mit Öl, fügen Sie ein wenig Lackmus-freies Reinigungsmittel mit Zahnbürste zu sauber.

8. Verwenden Sie keine ätzenden Imprägniermittel zum Reinigen. Diese können den Herd beschädigen, chemische Reaktion. Verwenden Sie kein Benzin, keine Scheuerbürste oder Poliermittel.

Pulver zum Reinigen des Induktionsherdes.

FEHLERBEHEBUNG

1. Wenn etwas mit dem Ofen nicht stimmt, überprüfen Sie es bitte wie folgt

bevor Sie es zur Reparatur einsenden.

	Problem	Mögliche Ursachen
1	Keine Kontrollleuchte bei einschalten	Kabel/Klemmenblock ist lose Stromkreisunterbrechung oder durchgebrannte Sicherung 3. Stromversorgung unterbrochen
2	Wenn ein „Summgeräusch“ zu hören ist und die „Ein/Aus“-Leuchte blinkt nicht Heizung	Bitte prüfen Sie, ob das Poti verfügbar ist 2. Wenn der Topf in der Mitte des Keramikplatte

3	Gerät hört während des Betriebs plötzlich auf zu heizen	Lufteinlass oder -auslass blockiert 2.0 Überhitzungsschutz aktiviert 3. Überprüfen Sie, ob die Umgebungstemperatur zu hoch ist. 4. Wenn die Betriebszeit die voreingestellte Betriebszeit überschreitet oder der Timer abgelaufen
4	Keine Reaktion auf die Taste	ist, überprüfen Sie bitte, ob der Stecker richtig eingesteckt ist.

2. Öffnen und reparieren Sie das Gerät nicht selbst, um Verletzungen und andere Risiken zu vermeiden.

3. Wenn Sie das Problem nicht identifizieren können, wenden Sie sich unverzüglich an den Kundendienst

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technischer Support und E-Garantie-Zertifikat

www.vevor.com/support



Supporto tecnico e certificato di garanzia elettronica www.vevor.com/support

Piano cottura a induzione

MODELLO:K1001-2

Continuiamo a impegnarci per fornirvi strumenti a prezzi competitivi.

"Risparmia la metà", "Metà prezzo" o qualsiasi altra espressione simile da noi utilizzata rappresenta solo una stima del risparmio che potresti ottenere acquistando determinati utensili con noi rispetto ai principali marchi principali e non significa necessariamente coprire tutte le categorie di utensili da noi offerti. Ti ricordiamo gentilmente di verificare attentamente quando effettui un ordine con noi se stai effettivamente risparmiando la metà rispetto ai principali marchi principali.

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Piano cottura a induzione

MODELLO:K1001-2



HAI BISOGNO DI AIUTO? CONTATTACI!

Hai domande sul prodotto? Hai bisogno di supporto tecnico? Non esitare a contattarci:

Supporto

**tecnico e certificato di garanzia elettronica [www.vevor.com/
support](http://www.vevor.com/support)**

Questa è l'istruzione originale, si prega di leggere attentamente tutte le istruzioni del manuale prima di utilizzare. VEVOR si riserva una chiara interpretazione del nostro manuale utente. L'aspetto del prodotto sarà soggetto al prodotto ricevuto. Vi preghiamo di perdonarci se non vi informeremo di nuovo se ci sono aggiornamenti tecnologici o software sul nostro prodotto.

	Attenzione: per ridurre il rischio di lesioni, l'utente deve leggere attentamente il manuale di istruzioni.
	SMALTIMENTO CORRETTO Questo prodotto è soggetto alle disposizioni della Direttiva Europea 2012/19/CE. Il simbolo raffigurante un bidone della spazzatura barrato indica che il prodotto richiede la raccolta differenziata dei rifiuti nell'Unione Europea. Ciò si applica al prodotto e a tutti gli accessori contrassegnati con questo simbolo. I prodotti contrassegnati come tali non possono essere smaltiti con i normali rifiuti domestici, ma devono essere portati in un punto di raccolta per il riciclaggio di dispositivi elettrici ed elettronici
	Questo prodotto è di classe di protezione II. Ciò significa che è dotato di isolamento migliorato o doppio.
	Informazioni FCC: ATTENZIONE: cambiamenti o modifiche non espressamente approvati dalla parte responsabile della conformità potrebbero invalidare il diritto dell'utente a utilizzare l'apparecchiatura! Questo dispositivo è conforme alla Parte 15 delle Norme FCC. Il funzionamento è soggetto alle seguenti due condizioni: 1) Questo prodotto può causare interferenze dannose. 2) Questo prodotto deve accettare qualsiasi interferenza ricevuta, comprese quelle che potrebbero causare un funzionamento indesiderato. ATTENZIONE: cambiamenti o modifiche al prodotto non espressamente approvati dalla parte responsabile della conformità potrebbero invalidare l'autorizzazione dell'utente a utilizzare il prodotto. Nota: questo prodotto è stato testato e ritenuto conforme ai limiti per i dispositivi digitali di Classe B, ai sensi della Parte 15 delle Norme FCC. Tali limiti sono concepiti per fornire una protezione ragionevole contro interferenze dannose in un'installazione residenziale. Questo prodotto genera, utilizza e può irradiare energia a radiofrequenza e, se non installato e utilizzato in conformità con le

istruzioni, possono causare interferenze dannose alla radio comunicazioni. Tuttavia, non vi è alcuna garanzia che interferenze non si verificheranno in una particolare installazione. Se questo il prodotto provoca interferenze dannose alla radio o alla televisione ricezione, che può essere determinata spegnendo il prodotto e, in seguito, l'utente è incoraggiato a provare a correggere il interferenza mediante una o più delle seguenti misure.

- Riorientare o riposizionare l'antenna ricevente.
- Aumentare la distanza tra il prodotto e il ricevitore.
- Collegare il prodotto a una presa su un circuito diverso da quello a cui è collegato il ricevitore.
- Consultare il rivenditore o un tecnico radio/TV esperto per assistenza.

ISTRUZIONE

1. Accensione: si sente un suono DI, tutti i display si accendono una volta e il l'autotest di potenza è riuscito. La cucina a induzione è in stato di spegnimento.
2. On/Off: premere il tasto On/Off per entrare in modalità standby e accendere il dispositivo. l'indicatore è luminoso.

1500W 110V:

3. Funzione: in stato di standby, premere il tasto funzione, l'impostazione predefinita è frittura che visualizza 518F per entrare nel riscaldamento, quindi premere di nuovo per cuocere -zuppa-barbecue-pentola calda in sequenza.

3.1 Friggere:

F luce 176-248-284-320-356-392-428-464-518F manuale antincendio a nove stadi regolazione, è possibile impostare uno spegnimento temporizzato. Nessuna operazione 2 ore fermare.

3.2 Cottura:

W inizia ad accendere la potenza massima predefinita, il processo di controllo automatico del fuoco, può essere impostato per l'avvio. Il tempo di riscaldamento predefinito è di 30 minuti. Il tempo può essere regolato. Visualizzazione incrociata di potenza e ora.

3.3 Zuppa:

W inizia ad accendere la potenza massima predefinita, il processo di controllo automatico del fuoco, può essere impostato per fissare un appuntamento per iniziare. Il tempo di riscaldamento predefinito è 80 minuti. Il tempo può essere regolato. Potenza e tempo si incrociano.

3.4 Barbecue:

F illumina 176F-248F-284F-320F-356F-392F-428F-464F-518F nove stadi

regolazione manuale del fuoco, può impostare uno spegnimento temporizzato. Nessuna operazione 2 ore fermare.

3.5 Pentola calda:

W acceso 200W-400W-600W-800W-1000W-1200W-1300W-1400W-1500W

nove regolazione manuale del fuoco, è possibile impostare uno spegnimento temporizzato. Nessuna operazione 2 ore di chiusura.

1800W 110V:

3. Funzione: in stato di standby, premere il tasto funzione, l'impostazione predefinita è frittura che visualizza 518F per entrare nel riscaldamento, quindi premere di nuovo per cuocere -zuppa-barbecue-pentola calda in sequenza.

3.1 Friggere:

F luce 176-248-284-320-356-392-428-464-518F manuale antincendio a nove stadi

regolazione, è possibile impostare uno spegnimento temporizzato. Nessuna operazione 2 ore fermare.

3.2 Cottura:

W inizia ad accendere la potenza massima predefinita, il processo di controllo automatico del fuoco, può essere impostato per l'avvio. Il tempo di riscaldamento predefinito è di 30 minuti. Il tempo può essere regolato. Visualizzazione incrociata di potenza e ora.

3.3 Zuppa:

W inizia ad accendere la potenza massima predefinita, il processo di controllo automatico del fuoco, può essere impostato per fissare un appuntamento per iniziare. Il tempo di riscaldamento predefinito è 80 minuti. Il tempo può essere regolato. Potenza e tempo si incrociano.

3.4 Barbecue:

F illumina 176F-248F-284F-320F-356F-392F-428F-464F-518F nove stadi

regolazione manuale del fuoco, può impostare uno spegnimento temporizzato. Nessuna operazione 2 ore fermare.

3.5 Pentola calda:

W acceso 200W-400W-600W-800W-1000W-1200W-1400W-1600W-1800W

regolazione manuale di nove fuochi, può essere impostato per lo spegnimento. Nessuna operazione 2 ore fermare.

2200W 220V:

3. Funzione: in stato di standby, premere il tasto funzione, l'impostazione predefinita è frittura che visualizza 518F per entrare nel riscaldamento, quindi premere di nuovo per cuocere -zuppa-barbecue-pentola calda in sequenza.

3.1 Friggere:

C luce 80°C-120°C-140°C-160°C-180°C-200°C-220°C-240°C-270°C

regolazione manuale del fuoco a nove stadi, può essere impostato il tempo di spegnimento. Nessuna operazione Spegnimento per 2 ore.

3.2 Cottura:

W inizia ad accendere la potenza massima predefinita, il processo di controllo automatico del fuoco, può essere impostato per l'avvio. Il tempo di riscaldamento predefinito è di 30 minuti. Il tempo non è regolabile.

3.3 Zuppa:

W inizia ad accendere la potenza massima predefinita, il processo di controllo automatico del fuoco, può essere impostato per fissare un appuntamento per iniziare. Il tempo di riscaldamento predefinito è 80 minuti. Il tempo non è regolabile.

3.4 Barbecue:

C luce 80°C-120°C-140°C-160°C-180°C-200°C-220°C-240°C-270°C

regolazione manuale del fuoco a nove stadi, può essere impostato lo spegnimento temporizzato. No funzionamento 2 ore spegnimento.

3.5 Pentola calda:

W acceso 200W-400W-600W-800W-1000W-1200W-1400W-1800W-2200W

nove regolazione manuale del fuoco, può essere impostato il tempo di spegnimento. Nessuna operazione 2 ore di chiusura.

4.Timer/Prenotazione/Prenotazione: imposta l'orario di spegnimento o di accensione.

modalità riscaldamento, premere il tasto Timer/Prenotazione e le quattro cifre a destra lato visualizza il parametro tempo, il tempo viene regolato fino a 10 minuti e giù di 1 minuto e il massimo è di 4 ore (1 minuto --4 ore).

la prenotazione viene aumentata una volta di 30 minuti e poi modificata a 10 minuti, con un massimo di 24 ore (1 minuto - 24 ore).

5. Blocco bambini: tenere premuto per due secondi per bloccare o sbloccare (operazione riuscita) indicazione blocco bambini illuminata). Dopo il blocco, solo il pulsante di spegnimento può essere azionato.

6.+ - Regola: regola la potenza di fuoco e il tempo.

7. Richiesta di alta temperatura sulla superficie della tavola di cristallo dopo spegnimento:HH (HH si spegne quando la temperatura è troppo bassa per essere calda)8. P

Tasto: Un pulsante al massimo, le spie si accendono, il display digitale indica PP, dopo 8 minuti torna al livello originale.

9. Tasto di isolamento: quando è acceso, serve per l'isolamento e visualizza il potenza minima corrispondente alla potenza minima.

CODICE DI GUASTO

Potenza nominale: 1500W/1800W:

E0 = Nessuna pentola o utensili per pentole non adatti

E1 = Bassa tensione di alimentazione (80), può riprendere il funzionamento quando la tensione è normale.

E2 = Alta tensione di alimentazione (145), può riprendere il funzionamento quando la tensione è normale.

E3 = Il sensore della temperatura della fornace è in cortocircuito.

E4 = Il sensore della temperatura del forno è in circuito aperto.

E5 = Il sensore di temperatura IGBT è in cortocircuito o il sensore interno la temperatura è troppo alta. (non mostrato)

E6 =Circuito aperto del sensore di temperatura IGBT (nessun display)

Potenza: 2200W

E0 = Nessuna pentola o utensili per pentole non adatti

E1 = Bassa tensione di alimentazione (80), può riprendere il funzionamento quando la tensione è normale.

E2 = Alta tensione di alimentazione (280), può riprendere il funzionamento quando la tensione è normale.

E3 = Il sensore della temperatura della fornace è in cortocircuito.

E4 = Il sensore della temperatura del forno è in circuito aperto.

E5 = Il sensore di temperatura IGBT è in cortocircuito o il sensore interno

la temperatura è troppo alta.

E6 = Circuito aperto del sensore di temperatura IGBT.

PROMEMORIA DI SICUREZZA

	Non utilizzare mai la cucina per funzionare senza cibo nella pentola, altrimenti le sue prestazioni operative potrebbero essere compromesse. colpiti e potrebbe verificarsi un pericolo.
	Per gli alimenti sigillati come quelli in scatola, si prega di non riscaldarli prima di aprire le loro coperture in modo da evitare qualsiasi pericolo di esplosione dovuto a espansione del riscaldamento.
	L'apparecchio non è destinato ad essere utilizzato da bambini o persone disabili, a meno che non sono stati supervisionati da una persona responsabile per assicurarsi che possano utilizzarlo in modo sicuro.

	Non posizionare elettrodomestici ruvidi o irregolari, che potrebbe danneggiare la superficie in ceramica.
	Se la superficie è screpolata, estrarre la spina per evitare la possibilità di scosse elettriche.
	Non mettere detergenti o materiali infiammabili nell'apparecchiatura installata sotto la ceramica piano cottura.

Questo prodotto non considera quanto segue: Avviso: se ci sono crepe in la superficie, spegnere l'apparecchio per evitare possibili scosse elettriche.

Utilizzo delle attrezzature da parte di bambini piccoli non sorvegliati e bambini disabili attrezzature da gioco.

01. Non surriscaldare una padella vuota.

02. Non trasportare la cucina a infrarossi con l'apparecchio carico.

03. Non lasciare che i bambini usino l'apparecchio da soli per evitare scottature e altri rischi.

04. Durante il funzionamento dell'apparecchio, a causa dell'elevata temperatura, si prega di non toccare la superficie dell'apparecchio e il pannello in cristallo nero.

05. Non utilizzarlo in bagno, su fornelli a gas e in altri luoghi umidi o vicino

oggetti infiammabili ed esplosivi.

06. Non appoggiare oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiaini e coperchi sulla superficie della zona di cottura per evitare che diventino caldi.

07. Durante l'uso dell'attrezzatura, questa deve essere posizionata orizzontalmente, non deve vicino al muro o agli oggetti. Lo spazio libero attorno dovrebbe essere maggiore di 30 cm.

08. Non utilizzare carta, stoffa e altri oggetti sul pannello per riscaldare indirettamente, in modo da evitare l'alta temperatura del fondo della pentola Causa combustione.

09. Non aggiungere direttamente contenitori in scatola o altri contenitori sigillati, altrimenti il contenitore si riscalda e si espande, provocando un'esplosione.

Non riscaldare la pellicola di alluminio né direttamente né indirettamente.

Questo prodotto è un utensile da cucina per uso domestico, non deve essere utilizzato in industrial.medica e altri luoghi in cui utilizzare Rilascio senza incidenti.

Scollegare la spina del cavo di alimentazione dalla presa per evitare che i dispositivi elettronici causati da elettricità di lunga durata, danni da invecchiamento e persino da incendi.

13. Dopo la cottura, sul pannello rimane ancora del calore residuo generato dalla temperatura elevata della pentola. Non toccarla immediatamente.

14. Se il cavo è danneggiato, deve essere riparato dal produttore reparto di manutenzione o reparti simili di personale professionale riparare e sostituire.

15. Non utilizzare pentole e padelle con fondo verniciato sul piano cottura a induzione per evitare che le alte temperature possano bruciare.

16. Non riscaldare contenitori di plastica e carta sui pannelli per evitare che brucino.

17. Non colpire il pannello di cristallo nero con oggetti duri o toccare il nero pannello di cristallo con strumenti affilati per evitare la rottura della piastra di cristallo nero e altri danni.

18. Non utilizzare la cucina a infrarossi sul tappeto o sulla tovaglia, per non bloccare la porta di scarico o di aspirazione, ostacolando la dissipazione del calore.

19 Non riscaldare gli alimenti direttamente sul pannello, in particolare quelli molto grassi, poiché il surriscaldamento dell'olio causerà bruciature.

20. La cucina a infrarossi non può essere azionata tramite timer esterno o sistema di controllo remoto indipendente.

21. Non posizionare la cucina a infrarossi su ferro, acciaio inossidabile, alluminio e altri pannelli metallici, perché l'azione della linea del campo magnetico causerà la sua superficie riscaldante per bruciare il fondo della cucina a induzione.
22. Non lavare direttamente con acqua per evitare che l'acqua penetri all'interno parti e scomposizione delle unità.

Selezione e utilizzo del vaso

1. Pentole e contenitori applicabili: pentole di ferro con un diametro del fondo di 12 cm o più, 25 cm o meno e un fondo piatto. (Si consiglia che il la pentola contiene più del 30% di ferro)



(Le informazioni di cui sopra sono fornite a scopo di riferimento)

2. Pentole non applicabili: contenitori in alluminio e rame, ceramica pentole, pentole in vetro resistenti al calore, fondi di pentole curvi e fondi di pentole.

(Non esiste una pentola con contenuto di ferro che non possa essere utilizzata)



(Le informazioni di cui sopra sono fornite a scopo di riferimento)

3. Le pentole con materiali non idonei causano tutte una potenza anomala dell' piano cottura a induzione, temperatura anomala, calore interno ed errore, che possono causare il malfunzionamento del piano cottura a induzione.
4. Posizionare la pentola al centro del pannello quando si utilizza

PULIZIA E MANUTENZIONE

1. Si prega di spegnere l'alimentazione e staccare la spina prima di pulire l'apparecchio.
apparecchio.
2. Pulire l'apparecchio fino al completo raffreddamento.
3. Per rimuovere lo sporco, utilizzare un detersivo senza tornasole.
4. Dopo aver rimosso lo sporco, utilizzare un panno pulito e umido per pulire l'unità.
5. Non pulire direttamente con acqua, l'acqua potrebbe penetrare all'interno e causare malfunzionamenti.
6. Mantenere pulita la piastra e la padella in ceramica prima di cucinare, altrimenti si sporca dopo la carbonizzazione è molto difficile da pulire e la piastra potrebbe scolorirsi
7. È possibile pulire lo sporco dalla presa d'aria/ingresso dell'aria con un aspirapolvere per aspirarlo, se c'è sporcizia con olio, aggiungere un po' di detersivo senza tornasole con spazzolino da denti per pulito.
8. Non utilizzare impregnanti caustici per la pulizia. Potrebbero danneggiare la pentola.
reazione chimica. Non usare benzina, spazzole o lucidanti
polvere per pulire il piano cottura a induzione.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

1. Se c'è qualcosa che non va con la stufa, controllarla come segue
prima di inviarlo in riparazione.

	Problema	Possibili cause
1	Nessuna spia luminosa quando accendere	Cavo/morsetto allentato Circuito interrotto o fusibile bruciato 3. Alimentazione interrotta
2	Se c'è rumore di "ronzio" e la spia "on/off" non lampeggia riscaldamento	Si prega di controllare se il vaso è disponibile 2. Se il vaso è al centro del piatto di ceramica

3	L'apparecchio smette improvvisamente di riscaldarsi durante il funzionamento	Ingresso o uscita dell'aria bloccati 2. Protezione contro il surriscaldamento attivata 3. Controllare se la temperatura circostante è troppo alta 4. Se il tempo di lavoro supera il tempo di lavoro predefinito o il timer termina,
4	Nessuna risposta per la chiave	controllare che la spina sia nella posizione corretta

2 Si prega di non aprire o riparare l'unità da soli per evitare lesioni e altri rischi.

3. Se non riesci a identificare il problema, contatta senza indugio il servizio post-vendita

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

**Supporto tecnico e certificato di garanzia
elettronica www.vevor.com/support**



Soporte técnico y certificado de garantía electrónica www.vevor.com/support

Cocina de inducción

MODELO:K1001-2

Seguimos comprometidos a brindarle herramientas a precios competitivos.

"Ahorre la mitad", "mitad de precio" o cualquier otra expresión similar que utilicemos solo representa una estimación del ahorro que podría obtener al comprar ciertas herramientas con nosotros en comparación con las principales marcas y no necesariamente significa que cubra todas las categorías de herramientas que ofrecemos. Le recordamos que, al realizar un pedido con nosotros, verifique cuidadosamente si realmente está ahorrando la mitad en comparación con las principales marcas.

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Cocina de inducción

MODELO:K1001-2



¿NECESITAS AYUDA? ¡CONTÁCTANOS!

¿Tiene preguntas sobre el producto? ¿Necesita asistencia técnica? No dude en ponerse en contacto con

nosotros: Asistencia técnica y certificado de garantía electrónica

www.vevor.com/support

Estas son las instrucciones originales, lea atentamente todas las instrucciones del manual antes de utilizar el producto. VEVOR se reserva una interpretación clara de nuestro manual de usuario. La apariencia del producto estará sujeta al producto que recibió. Perdónenos por no informarle nuevamente si hay actualizaciones de tecnología o software en nuestro producto.

	Advertencia: Para reducir el riesgo de lesiones, el usuario debe leer atentamente el manual de instrucciones.
	ELIMINACIÓN CORRECTA Este producto está sujeto a las disposiciones de la Directiva Europea 2012/19/CE. El símbolo que muestra un contenedor de basura tachado indica que el producto requiere una recogida selectiva de residuos en la Unión Europea. Esto se aplica al producto y a todos los accesorios marcados con este símbolo. Los productos marcados como tales no pueden desecharse con los residuos domésticos normales, sino que deben llevarse a un punto de recogida para reciclar dispositivos eléctricos y electrónicos.
	Este producto es de clase de protección II, es decir, está equipado con aislamiento reforzado o doble.
	Información de la FCC: PRECAUCIÓN: ¡Los cambios o modificaciones no aprobados expresamente por la parte responsable del cumplimiento podrían anular la autoridad del usuario para operar el equipo! Este dispositivo cumple con la Parte 15 de las Normas de la FCC. Su funcionamiento está sujeto a las dos condiciones siguientes: 1) Este producto puede causar interferencias perjudiciales. 2) Este producto debe aceptar cualquier interferencia recibida, incluida aquella que pueda provocar un funcionamiento no deseado. ADVERTENCIA: Los cambios o modificaciones a este producto no aprobados expresamente por la parte responsable del cumplimiento podrían anular la autoridad del usuario para operar el producto. Nota: Este producto ha sido probado y se ha determinado que cumple con los límites para un dispositivo digital de Clase B de conformidad con la Parte 15 de las Normas de la FCC. Estos límites están diseñados para brindar protección razonable contra interferencias dañinas en una instalación residencial. Este producto genera, utiliza y puede irradiar energía de radiofrecuencia y, si no se instala y utiliza de acuerdo con las

instrucciones, pueden causar interferencias dañinas a la radio comunicaciones. Sin embargo, no hay garantía de que

No se producirán interferencias en una instalación determinada. Si esto

El producto causa interferencias dañinas a la radio o televisión.

recepción, que se puede determinar apagando el producto

y, a continuación, se anima al usuario a intentar corregirlo.

interferencia mediante una o más de las siguientes medidas.

- Reorientar o reubicar la antena receptora.
- Aumentar la distancia entre el producto y el receptor.
- Conecte el producto a una toma de corriente de un circuito diferente al Aquello a lo que está conectado el receptor.
- Consulte al distribuidor o a un técnico de radio/TV experimentado para asistencia.

INSTRUCCIÓN

1. Encendido: se escucha un sonido DI, todas las pantallas se encienden una vez y el

La prueba automática de potencia se realizó correctamente. La cocina de inducción se encuentra en estado de apagado.

2. Encendido/Apagado: Pulse la tecla de encendido/apagado para entrar en el modo de espera y el interruptor de encendido/apagado.

El indicador es brillante.

1500 W 110 V:

3. Función: En estado de espera, presione la tecla de función, el valor predeterminado es freír. que muestra 518F para ingresar al calentamiento y luego presione nuevamente para cocinar -sopa-barbacoa-olla caliente en secuencia.

3.1 Freír:

Manual de fuego de nueve etapas F light 176-248-284-320-356-392-428-464-518F

Ajuste, puede configurar un apagado temporizado. Sin operación durante 2 horas cerrar.

3.2 Cocción:

W comienza a encenderse a la potencia máxima predeterminada, proceso de control automático del fuego, se puede configurar para arrancar. El tiempo de calentamiento predeterminado es de 30 minutos. El tiempo se puede configurar.

Ajustado. Visualización cruzada de potencia y tiempo.

3.3 Sopa:

W comienza a encenderse a la potencia máxima predeterminada, proceso de control automático del fuego, se puede configurar para programar una cita para comenzar. El tiempo de calentamiento predeterminado es 80 minutos. El tiempo se puede ajustar. Visualización en cruz de potencia y tiempo.

3.4 Barbacoa:

F enciende 176F-248F-284F-320F-356F-392F-428F-464F-518F nueve etapas

Ajuste manual del fuego, se puede programar un apagado temporizado. No funciona durante 2 horas. cerrar.

3.5 Olla caliente:

W encendidos 200W-400W-600W-800W-1000W-1200W-1300W-1400W-1500W

Ajuste manual de nueve fuegos, puede configurar un apagado temporizado. Sin operación 2 horas de apagado.

1800 W 110 V:

3. Función: En estado de espera, presione la tecla de función, el valor predeterminado es freír. que muestra 518F para ingresar al calentamiento y luego presione nuevamente para cocinar -sopa-barbacoa-olla caliente en secuencia.

3.1 Freír:

Manual de fuego de nueve etapas F light 176-248-284-320-356-392-428-464-518F

Ajuste, puede configurar un apagado temporizado. Sin operación durante 2 horas cerrar.

3.2 Cocción:

W comienza a encenderse a la potencia máxima predeterminada, proceso de control automático del fuego, se puede configurar para arrancar. El tiempo de calentamiento predeterminado es de 30 minutos. El tiempo se puede configurar. Ajustado. Visualización cruzada de potencia y tiempo.

3.3 Sopa:

W comienza a encenderse a la potencia máxima predeterminada, proceso de control automático del fuego, se puede configurar para programar una cita para comenzar. El tiempo de calentamiento predeterminado es 80 minutos. El tiempo se puede ajustar. Visualización en cruz de potencia y tiempo.

3.4 Barbacoa:

F enciende 176F-248F-284F-320F-356F-392F-428F-464F-518F nueve etapas

Ajuste manual del fuego, se puede programar un apagado temporizado. No funciona durante 2 horas. cerrar.

3.5 Olla caliente:

W encendidos 200W-400W-600W-800W-1000W-1200W-1400W-1600W-1800W

Ajuste manual de nueve disparos, se puede configurar para que se apague. No se realiza ninguna operación durante 2 horas. cerrar.

2200W 220V:

3. Función: En estado de espera, presione la tecla de función, el valor predeterminado es freír. que muestra 518F para ingresar al calentamiento y luego presione nuevamente para cocinar -sopa-barbacoa-olla caliente en secuencia.

3.1 Freír:

C encendido 80°C-120°C-140°C-160°C-180°C-200°C-220°C-240°C-270°C

Ajuste manual de fuego de nueve etapas, se puede configurar el tiempo de apagado. Sin operación Apagado durante 2 horas.

3.2 Cocción:

W comienza a encenderse a la potencia máxima predeterminada, proceso de control automático del fuego, se puede configurar para que se inicie. El tiempo de calentamiento predeterminado es de 30 minutos. El tiempo no es ajustable.

3.3 Sopa:

W comienza a encenderse a la potencia máxima predeterminada, proceso de control automático del fuego, se puede configurar para programar una cita para comenzar. El tiempo de calentamiento predeterminado es 80 minutos. El tiempo no es ajustable.

3.4 Barbacoa:

C encendido 80°C-120°C-140°C-160°C-180°C-200°C-220°C-240°C-270°C

Ajuste manual de fuego de nueve etapas, se puede configurar apagado temporizado. No Operación 2 horas de apagado.

3.5 Olla caliente:

W encendidos 200W-400W-600W-800W-1000W-1200W-1400W-1800W-2200W

Ajuste manual de nueve disparos, se puede configurar el tiempo de apagado. Sin operación 2 horas de apagado.

4. Temporizador/Reserva/reserva: establece la hora de apagado o la hora de encendido.

modo calefacción, pulse la tecla Temporizador/Reserva y los cuatro dígitos de la derecha

En la pantalla lateral se muestra el parámetro de tiempo. El tiempo se ajusta hasta 10 minutos y baja 1 minuto y el máximo es 4 horas (1 minuto - 4 horas).

La reserva se aumenta una vez por 30 minutos y luego se ajusta a 10 minutos, con un máximo de 24 horas (1 minuto - 24 horas).

5. Bloqueo para niños: Mantenga presionado durante dos segundos para bloquear o desbloquear (lo cual es exitoso). Indicador de bloqueo para niños iluminado). Después del bloqueo, solo se debe presionar el botón de apagado. Puede ser operado.
- 6.+ Ajustar: Ajusta la potencia de fuego y el tiempo.
7. Aviso de alta temperatura en la superficie del tablero de cristal después
- Apagado:HH (HH se apaga cuando la temperatura es demasiado baja para estar caliente)8. P
- Tecla: Un botón máximo, el indicador se enciende, el digital muestra PP, vuelve al nivel original después de 8 minutos.
9. Tecla de aislamiento: cuando está encendida, es para aislamiento y muestra la potencia mínima correspondiente a la potencia mínima.

CÓDIGO DE PROBLEMA

1500 W/1800 W:

E0 = No hay olla o los utensilios de olla no son los adecuados

E1 = Bajo voltaje de suministro de energía (80), puede reanudar el funcionamiento cuando El voltaje es normal.

E2 = Alto voltaje de suministro de energía (145), puede reanudar el funcionamiento cuando El voltaje es normal.

E3 = El sensor de temperatura del horno está en cortocircuito.

E4 = El sensor de temperatura del horno está en circuito abierto.

E5 = El sensor de temperatura IGBT está en cortocircuito o el interno

La temperatura es demasiado alta. (no se muestra)

E6 = Circuito abierto del sensor de temperatura IGBT (sin visualización)

2200W:

E0 = No hay olla o los utensilios de olla no son los adecuados

E1 = Bajo voltaje de suministro de energía (80), puede reanudar el funcionamiento cuando El voltaje es normal.

E2 = Alto voltaje de suministro de energía (280), puede reanudar el funcionamiento cuando El voltaje es normal.

E3 = El sensor de temperatura del horno está en cortocircuito.

E4 = El sensor de temperatura del horno está en circuito abierto.

E5 = El sensor de temperatura IGBT está en cortocircuito o el interno

La temperatura es demasiado alta.

E6 = Circuito abierto del sensor de temperatura IGBT.

RECORDATORIO DE SEGURIDAD

	Nunca utilice la olla para trabajar sin alimentos en la olla, de lo contrario su rendimiento operativo podría verse afectado. afectado y puede ocurrir peligro.
	Para alimentos sellados, como productos enlatados, por favor, No los caliente antes de abrir sus tapas para que eviten cualquier peligro de explosión debido a expansión de calefacción.
	El aparato no está destinado a ser utilizado por niños o personas discapacitadas, a menos que hayan sido supervisados por una persona responsable para Asegúrese de que puedan usarlo de forma segura.

	No coloque aparatos ásperos o irregulares, que Puede dañar la superficie cerámica.
	Si la superficie está agrietada, desconecte el enchufe para evitar la posibilidad de descarga eléctrica.
	No coloque detergentes ni materiales inflamables. En los equipos instalados debajo de la cerámica. placa de cocina

Este producto no considera lo siguiente: Advertencia: Si hay grietas en

la superficie, apague el aparato para evitar posibles descargas eléctricas.

Uso de equipos por parte de niños pequeños sin supervisión y niños discapacitados
equipo de juego

01. No sobrecaliente una sartén vacía.

02. No transporte la cocina de infrarrojos con el aparato cargado.

03. No deje que los niños operen solos para evitar quemaduras y otros riesgos.

04. Durante el funcionamiento del aparato, debido a la alta temperatura, por favor

No toque la superficie del aparato ni el panel de cristal negro.

05. No lo use en el baño, estufa de gas y otros lugares húmedos o cerca

objetos inflamables y explosivos.

06. No se deben colocar objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas sobre la superficie de la zona de cocción para evitar que se calienten.

07. Durante el uso del equipo, éste deberá colocarse en posición horizontal, no deberá cerca de la pared o de objetos. El espacio libre alrededor debe ser mayor que 30cm.

08. No utilice papel, tela u otros artículos sobre el panel para calentar indirectamente, a fin de evitar la alta temperatura del fondo de la olla.
combustión.

09. No agregue directamente envases enlatados y otros envases sellados, de lo contrario El contenedor se calentará y se expandirá, lo que provocará una explosión.
No caliente el papel de aluminio directa ni indirectamente.

Este producto es un utensilio de cocina de uso doméstico, no debe utilizarse en industrial, médica y otros lugares para utilizar Liberación sin accidentes.

Desconecte el cable de alimentación de la toma de corriente para evitar dispositivos electrónicos. causados por el uso prolongado de la electricidad, piezas de daño por envejecimiento, incluso fuego.

13. Después de cocinar, todavía queda calor residual en el panel generado por el La temperatura de la olla es alta, no la toques inmediatamente.

14. Si el cable está dañado, deberá ser reparado por el fabricante.

Departamento de mantenimiento o departamentos similares de personal profesional.
reparar y reemplazar.

15. No utilice ollas y sartenes con fondo pintado en la cocina de inducción.
para evitar que las altas temperaturas puedan quemarse.

16. No caliente recipientes de plástico ni papel sobre los paneles para evitar que se quemen.

17. No golpee el panel de cristal negro con objetos duros ni toque el cristal negro.

Panel de cristal con instrumentos afilados para evitar el agrietamiento de la placa de cristal negro.
y otros daños.

18. No utilice la cocina de infrarrojos sobre la alfombra o el mantel, para no bloquear el puerto de escape o el puerto de succión, sombra Disipación de calor.

19 No caliente alimentos directamente sobre el panel, especialmente alimentos con alto contenido de grasa, ya que el sobrecalentamiento del aceite provocará quemaduras.

20. La cocina de infrarrojos no puede funcionar con un temporizador externo o sistema de control remoto independiente.

21. No coloque la cocina infrarroja sobre superficies de hierro, acero inoxidable o aluminio. y otros paneles metálicos, porque la acción de la línea del campo magnético provocará Su superficie de calentamiento para quemar la parte inferior de la cocina de inducción.
22. No lavar directamente con agua para evitar que entre agua en el interior. partes y desmontaje de las unidades.

Selección y uso de la maceta

1. Ollas y recipientes aplicables: ollas de hierro con un diámetro de fondo de 12 cm o más, 25 cm o menos y un fondo plano. (Se recomienda que el La olla contiene más de un 30% de hierro)



(La información anterior es para fines de referencia)

2. Ollas no aplicables: recipientes de aluminio y cobre, cerámica. Ollas, ollas de vidrio resistentes al calor, fondos de ollas curvos y fondos de ollas. (No existe olla con contenido de hierro que no pueda usarse)



(La información anterior es para fines de referencia)

3. Las ollas con materiales inadecuados provocan una potencia anormal. cocina de inducción, temperatura desordenada y calor interno y error, que pueden provocar un mal funcionamiento de la cocina de inducción.
4. Coloque la olla en el centro del panel cuando la utilice.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Apague el aparato y desenchufe el enchufe antes de limpiarlo.
aparato.
2. Limpie el aparato hasta que se enfríe completamente.
3. Para eliminar la suciedad, seleccione un detergente sin tornasol.
4. Después de eliminar la suciedad, utilice un paño húmedo limpio para limpiar la unidad.
5. No limpie con agua directamente, ya que si entra agua podría causar un mal funcionamiento.
6. Mantenga la placa y la sartén de cerámica limpias antes de cocinar, de lo contrario, se acumulará suciedad después.
La carbonización es muy difícil de limpiar y la placa puede decolorarse.
7. Puede limpiar la suciedad de la entrada/salida de aire con una aspiradora para aspirarla, si
Hay suciedad con aceite, agregue un poco de detergente sin tornasol con un cepillo de dientes para
limpio.
8. No utilice impregnantes cáusticos para limpiar. Pueden dañar la cocina.
reacción química. No utilice bencina, cepillos para fregar ni abrillantadores.
Polvo para limpiar la cocina de inducción.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

1. Si hay algún problema con la estufa, verifíquelo de la siguiente manera
antes de enviar a reparar.

	Problema	Posibles causas
1	No hay luz indicadora cuando encendido	El cable/bloque de terminales está suelto Circuito roto o fusible quemado 3. Se detuvo la fuente de alimentación.
2	Si hay un ruido de "zumbido" y La luz de encendido/apagado no parpadea calefacción	Por favor verifique si el potenciómetro está disponible 2. Si la olla está en el centro de la placa de cerámica

3	El aparato deja de calentar repentinamente durante el funcionamiento	Entrada o salida de aire bloqueada 2. Protección contra sobrecalentamiento activada 3. Verifique si la temperatura circundante es demasiado alta 4. Si el tiempo de trabajo excede el tiempo de trabajo predeterminado o finaliza el temporizador,
4	No hay respuesta para la clave	verifique que el enchufe esté en el lugar correcto

2 No abra ni repare la unidad usted mismo para evitar lesiones y otros riesgos.

3. Si no puede identificar el problema, comuníquese con el servicio posventa sin demora.



Soporte técnico y certificado de garantía
electrónica www.vevor.com/support



Wsparcie techniczne i certyfikat gwarancji elektronicznej www.vevor.com/support

Kuchenka indukcyjna

MODEL:K1001-2

Nadal staramy się oferować Państwu narzędzia w konkurencyjnych cenach.

„Oszczędź połowę”, „Połowa ceny” lub inne podobne wyrażenia używane przez nas stanowią jedynie szacunkowe oszczędności, jakie możesz uzyskać, kupując u nas określone narzędzia w porównaniu z głównymi markami i niekoniecznie oznaczają one objęcie cie wszystkich kategorii narzędzi oferowanych przez nas. Uprzejmie przypominamy, aby dokładnie sprawdzić, czy składając u nas zamówienie faktycznie oszczędzasz połowę w porównaniu z głównymi markami.

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Kuchenka indukcyjna

MODEL:K1001-2



POTRZEBUJESZ POMOCY? SKONTAKTUJ SIĘ Z NAMI!

Masz pytania dotyczące produktu? Potrzebujesz wsparcia technicznego? Skontaktuj się z nami: Wsparcie

techniczne i certyfikat E-Gwarancji www.vevor.com/support

To jest oryginalna instrukcja, przed użyciem należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje. VEVOR zastrzega sobie jasną interpretację naszej instrukcji obsługi. Wygląd produktu będzie zależał od produktu, który otrzymałeś. Prosimy o wybaczenie, że nie poinformujemy Cię ponownie, jeśli w naszym produkcie pojawią się jakiegokolwiek aktualizacje technologiczne lub oprogramowania.

	Ostrzeżenie: Aby zminimalizować ryzyko obrażeń, użytkownik powinien uważnie przeczytać instrukcję obsługi.
	PRAWIDŁOWA UTYLIZACJA Ten produkt podlega postanowieniom Dyrektywy Europejskiej 2012/19/WE. Symbol przedstawiający przekreślony kosz na śmieci na kółkach oznacza, że produkt wymaga oddzielnej zbiórki odpadów w Unii Europejskiej. Dotyczy to produktu i wszystkich akcesoriów oznaczonych tym symbolem. Produktów oznaczonych w ten sposób nie można wyrzucać razem ze zwykłymi odpadami domowymi, ale należy je oddać do punktu zbiórki w celu recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych.
	Ten produkt ma klasę ochrony II. Oznacza to, że jest wyposażony w wzmocnioną lub podwójną izolację.
	Informacje FCC: UWAGA: Zmiany lub modyfikacje wykonane bez wyraźnej zgody strony odpowiedzialnej za zgodność mogą spowodować unieważnienie prawa użytkownika do korzystania ze sprzętu! To urządzenie jest zgodne z częścią 15 przepisów FCC. Eksploatacja podlega następującym dwóm warunkom: 1) Ten produkt może powodować szkodliwe zakłócenia. 2) Produkt ten musi być odporny na wszelkie zakłócenia, w tym zakłócenia mogące powodować niepożądane działanie. OSTRZEŻENIE: Wszelkie zmiany lub modyfikacje tego produktu, które nie zostały wyraźnie zatwierdzone przez stronę odpowiedzialną za zgodność, mogą spowodować unieważnienie prawa użytkownika do korzystania z produktu. Uwaga: Ten produkt został przetestowany i uznany za zgodny z ograniczeniami dla urządzeń cyfrowych klasy B zgodnie z częścią 15 przepisów FCC. Ograniczenia te mają na celu zapewnienie odpowiedniej ochrony przed szkodliwymi zakłóceniami w instalacjach domowych. Ten produkt generuje, wykorzystuje i może emitować energię o częstotliwości radiowej i jeżeli nie zostanie zainstalowany i używany zgodnie z

instrukcje mogą powodować szkodliwe zakłócenia w odbiorze sygnału radiowego komunikacja. Nie ma jednak gwarancji, że zakłócenia nie wystąpią w konkretnej instalacji. Jeśli to produkt powoduje szkodliwe zakłócenia w odbiorze sygnału radiowego lub telewizyjnego odbiór, który można sprawdzić wyłączając produkt i zachęcamy użytkownika do próby skorygowania błędów zakłócenia spowodowane przez jeden lub więcej z następujących środków.

- Zmiana orientacji lub położenia anteny odbiorczej.
- Zwiększenie odległości między produktem a odbiornikiem.
- Podłącz produkt do gniazdka w innym obwodzie niż to, do czego podłączony jest odbiornik.

· W celu uzyskania informacji należy skontaktować się ze sprzedawcą lub doświadczonym technikiem radio-telewizyjnym. pomoc.

INSTRUKCJA

1. Włączanie: rozlegnie się dźwięk D1, wszystkie wyświetlacze zostaną włączone jeden raz, a autotest zasilania zakończony pomyślnie. Kuchenka indukcyjna jest wyłączona.

2. Włączanie/wyłączanie: Naciśnij przycisk włączania/wyłączania, aby przejść do trybu gotowości i zasilania. wskaźnik jest jasny.

1500 W 110 V:

3. Funkcja: W trybie gotowości naciśnij przycisk funkcyjny, domyślnie jest to smażenie który wyświetla 518F, aby przejść do trybu grzania, a następnie naciśnij ponownie, aby gotować -zupa-grill-gorący garnek po kolei.

3.1 Smażenie:

F light 176-248-284-320-356-392-428-464-518F dziewięć ciostopniowy podręcznik ogniowy regulacja, możesz ustawić czasowe wyłączenie. Brak działania 2 godziny zamknij cie.

3.2 Gotowanie:

W zaczyna świecić domyślną maksymalną mocą, proces automatycznej kontroli ognia, można ustawić na rozruch. Domyślny czas ogrzewania wynosi 30 minut. Czas można dostosowano. Wyświetlacz krzyżowy mocy i czasu.

3.3 Zupa:

W zaczyna świecić domyślną maksymalną mocą, proces automatycznej kontroli ognia, można ustawić, aby umówić się na rozpoczęcie. Domyślny czas ogrzewania wynosi 80 minut. Czas można regulować. Wyświetlacz krzyżowy mocy i czasu.

3.4 Grillowanie:

F rozświetla 176F-248F-284F-320F-356F-392F-428F-464F-518F dziewięć ciostopniowy ręczną regulacją ognia, można ustawić czasowe wyłączenie. Brak działania 2 godziny zamknijcie.

3.5 Gorący garnek:

W lit 200W-400W-600W-800W-1000W-1200W-1300W-1400W-1500W

dziewięć ognia ręczną regulacją, można ustawić czasowe wyłączenie. Brak operacji 2 godziny zamknijcie.

1800 W 110 V:

3. Funkcja: W trybie gotowości naciśnij przycisk funkcyjny, domyślnie jest to smażenie który wyświetla 518F, aby przejść do trybu grzania, a następnie naciśnij ponownie, aby gotować -zupa-grill-gorący garnek po kolei.

3.1 Smażenie:

F light 176-248-284-320-356-392-428-464-518F dziewięć ciostopniowy podręczny czujnik ogniowy regulacja, możesz ustawić czasowe wyłączenie. Brak działania 2 godziny zamknijcie.

3.2 Gotowanie:

W zaczyna świecić domyślną maksymalną mocą, proces automatycznej kontroli ognia, można ustawić na rozruch. Domyślny czas ogrzewania wynosi 30 minut. Czas można dostosować. Wyświetlacz krzyżowy mocy i czasu.

3.3 Zupa:

W zaczyna świecić domyślną maksymalną mocą, proces automatycznej kontroli ognia, można ustawić, aby umówić się na rozpoczęcie. Domyślny czas ogrzewania wynosi 80 minut. Czas można regulować. Wyświetlacz krzyżowy mocy i czasu.

3.4 Grillowanie:

F rozświetla 176F-248F-284F-320F-356F-392F-428F-464F-518F dziewięć ciostopniowy ręczną regulacją ognia, można ustawić czasowe wyłączenie. Brak działania 2 godziny zamknijcie.

3.5 Gorący garnek:

W lit 200W-400W-600W-800W-1000W-1200W-1400W-1600W-1800W

dziewięć ognia ręczna regulacja, można ustawić na wyłączenie. Brak działania 2 godziny zamknij cie.

2200 W 220 V:

3. Funkcja: W trybie gotowości naciśnij przycisk funkcyjny, domyślnie jest to smażenie który wyświetla 518F, aby przejść do trybu grzania, a następnie naciśnij ponownie, aby gotować -zupa-grill-gorący garnek po kolei.

3.1 Smażenie:

C rozświetlenie 80° C-120° C-140° C-160° C-180° C-200° C-220° C-240° C-270° C

dziewięć ciostopniowa ręczna regulacja ognia, można ustawić czas wyłączenia. Brak działania 2 godziny wyłączenia.

3.2 Gotowanie:

W zaczyna świecić domyślną maksymalną mocą, proces automatycznej kontroli ognia, można ustawić na rozruch. Domyślny czas ogrzewania wynosi 30 minut. Czas nie jest nastawny.

3.3 Zupa:

W zaczyna świecić domyślną maksymalną mocą, proces automatycznej kontroli ognia, można ustawić, aby umówić się na rozpoczęcie. Domyślny czas ogrzewania wynosi 80 minut. Czas nie jest regulowany.

3.4 Grillowanie:

C rozświetlenie 80° C-120° C-140° C-160° C-180° C-200° C-220° C-240° C-270° C

dziewięć ciostopniowa ręczna regulacja ognia, możliwość ustawienia czasowego wyłączenia. Nie operacja 2 godziny wyłączenia.

3.5 Gorący garnek:

W lit 200W-400W-600W-800W-1000W-1200W-1400W-1800W-2200W

dziewięć ognia ręczna regulacja, można ustawić czas wyłączenia. Brak działania 2 godziny zamknij cie.

4. Timer/Rezerwacja/Rezerwacja: ustaw czas wyłączenia lub czas włączenia.

tryb ogrzewania, naciśnij przycisk Timer/Rezerwacja i cztery cyfry po prawej stronie boczny wyświetlacz pokazuje parametr czasu, Czas jest regulowany do 10 minut i w dół o 1 minutę, a maksimum wynosi 4 godziny (1 minuta -4 godziny).

Rezerwacja jest podwyższana jednorazowo o 30 minut, a następnie dostosowywana do 10 minut, maksymalnie do 24 godzin (1 minuta - 24 godziny).

5. Blokada dziecię ca: Naciśnij i przytrzymaj przez dwie sekundy, aby zablokować lub odblokować (pomysłne) (zapalona kontrolka blokady dziecięcej). Po zablokowaniu, tylko przycisk wyłączenia może być obsługiwany.

6.+ Dostosuj: Dostosuj siłę ognia i czas.

7. Wysoka temperatura na powierzchni płytki kryształowej po

wyłączenie: HH (HH gaśnie, gdy temperatura jest zbyt niska, aby być gorącym)8. P
Klawisz: Maksymalnie jeden przycisk, kontrolka zapala się, wyświetlacz cyfrowy PP,
powrót do pierwotnego poziomu po 8 minutach.

9. Przycisk izolacji: Po włączeniu służy do izolacji i wyświetla
minimalna moc odpowiadająca minimalnej mocy.

KOD USTERKI

1500W/1800W:

E0 = Brak garnka lub nieprawidłowe naczynia do gotowania

E1 = Niskie napięcie zasilania (80), można wznowić działanie po
napięcie jest normalne.

E2 = Wysokie napięcie zasilania (145), można wznowić działanie po
napięcie jest normalne.

E3 = Czujnik temperatury pieca jest zwarty.

E4 = Czujnik temperatury pieca jest otwarty.

E5 = Czujnik temperatury IGBT jest zwarty lub wewnątrz trzyny
temperatura jest zbyt wysoka. (nie pokazano)

E6 = Otwarty obwód czujnika temperatury IGBT (brak wyświetlania)

2200W:

E0 = Brak garnka lub nieprawidłowe naczynia do gotowania

E1 = Niskie napięcie zasilania (80), można wznowić działanie po
napięcie jest normalne.

E2 = Wysokie napięcie zasilania (280 V), można wznowić działanie po
napięcie jest normalne.

E3 = Czujnik temperatury pieca jest zwarty.

E4 = Czujnik temperatury pieca jest otwarty.

E5 = Czujnik temperatury IGBT jest zwarty lub wewnętrzną temperaturą jest za wysoka.

E6 = Otwarty obwód czujnika temperatury IGBT.

PRZYPOMNIENIE O BEZPIECZEŃSTWIE

	Nigdy nie używaj szybkiego do pracy bez jedzenia w garnku, w przeciwnym razie może to wpłynąć na jego wydajność. dotknij te i może wystąpić niebezpieczeństwo.
	W przypadku żywności w szczelnych opakowaniach, np. w puszkach, prosimy o: nie podgrzewaj ich przed otwarciem pokryw, aby uniknąć niebezpieczeństwa eksplozji z powodu rozszerzalność cieplna.
	Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez dzieci lub osoby niepełnosprawne, chyba że były nadzorowane przez osobę odpowiedzialną upewnić się , że mogą z niego korzystać bezpiecznie.

	Nie należy umieszczać szorstkich lub nierównych urządzeń, które może uszkodzić powierzchnię ceramiczną.
	Jeśli powierzchnia jest pęknięta, wyciągnij wtyczkę, aby uniknąć możliwość porażenia prądem.
	Nie umieszczaj żadnych detergentów ani materiałów łatwopalnych w urządzeniach zainstalowanych pod ceramiką płyta kuchenna.

Ten produkt nie uwzględnia następujących kwestii: Ostrzeżenie: Jeśli w produkcie wystąpi pęknięcie, powierzchni, wyłącz urządzenie, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem.

Korzystanie ze sprzętu przez małe dzieci pozostawione bez opieki i dzieci niepełnosprawne sprzęt do zabawy.

01. Nie przegrzewaj pustej patelni.

02. Nie przenoś kuchenki na podczerwień z załadowanym urządzeniem.

03. Aby uniknąć oparzeń i innych zagrożeń, nie pozwalaj dzieciom na obsługę urządzenia samym.

04. Podczas pracy urządzenia, ze względu na wysoką temperaturę, proszę nie dotykać powierzchni urządzenia i czarnego panelu kryształowego.

05. Nie należy używać urządzenia w łazience, na kuchence gazowej i innych wilgotnych miejscach lub w pobliżu

przedmioty łatwopalne i wybuchowe.

06. Nie należy umieszczać na naczyniach metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki. powierzchni płyty kuchennej, aby zapobiec ich nagrzewaniu.

07. Podczas korzystania ze sprzętu należy go ustawić w pozycji poziomej, nie blisko ściany lub obiektów. Prześwit wokół niego powinien być większy niż 30cm.

08. Nie należy używać papieru, szmatek i innych przedmiotów do pośredniego ogrzewania panelu, aby uniknąć wysokiej temperatury dna garnka. Przyczyna spalanie.

09. Nie dodawaj bezpośrednio konserw i innych zamkniętych pojemników, ponieważ może to spowodować, że pojemnik zostanie ogrzany i rozszerzony, co może spowodować eksplozję.

Nie podgrzewaj folii aluminiowej bezpośrednio ani pośrednio.

Ten produkt jest artykułem gospodarstwa domowego i nie należy go używać w industrial, medica i inne miejsca, w których można korzystać z funkcji Bezwyprzeczowego uwalniania.

Wyjmij wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka, aby uniknąć podłączania urządzeń elektronicznych. spowodowane długotrwałym działaniem prądu, uszkodzeniami powstałymi w wyniku starzenia, a nawet pożarem.

13. Po ugotowaniu na panelu nadal pozostaje ciepło resztkowe wytworzone przez wysoką temperaturę garnka. Nie dotykaj go od razu.

14. W przypadku uszkodzenia przewodu należy oddać go do naprawy do serwisu producenta. dział utrzymania ruchu lub podobne działy personelu zawodowego naprawić i wymienić.

15. Nie używaj garnków i patelni z malowanym dnem na kuchence indukcyjnej. aby uniknąć poparzenia na skutek wysokiej temperatury.

16. Nie podgrzewaj plastikowych pojemników i papieru na panelach, aby uniknąć spalania.

17. Nie uderzaj czarnego panelu kryształowego twardymi przedmiotami ani nie dotykaj czarnego panelu. panel kryształowy z ostrymi narzędziami, aby uniknąć pęknięcia czarnej płyty kryształowej i inne szkody.

18. Nie należy używać kuchenki na podczerwień na dywanie lub obrusie, aby nie dopuścić do jej uszkodzenia. zablokuj otwór wylotowy lub otwór ssący, zacięń rozpraszanie ciepła.

19 Nie podgrzewaj żywności bezpośrednio na panelu, zwłaszcza żywności o dużej zawartości tłuszczu, gdyż przegrzanie oleju może spowodować oparzenia.

20. Kuchenki na podczerwień nie można obsługiwać za pomocą zewnętrznego timeru ani Niezależny system zdalnego sterowania.

21. Nie należy umieszczać kuchenki na podczterwień na powierzchniach żelaznych, ze stali nierdzewnej, aluminiowych i innych paneli metalowych, ponieważ działanie linii pola magnetycznego spowoduje powierzchnię grzewczą, aby wypalić dno kuchenki indukcyjnej.
22. Nie myj bezpośrednio wodą, aby uniknąć przedostania się wody do wewnętrznej części i rozbiórkę jednostek.

Wybór i użytkowanie doniczki

1. Do stosowania w garnkach i pojemnikach: garnki żeliwne o średnicy dna 12 cm lub więcej, 25 cm lub mniej i płaskie dno. (Zaleca się, aby garnek zawierał ponad 30% żelaza)



(Powyższe informacje mają charakter poglądowy)

2. Doniczki niestosowane: pojemniki aluminiowe i miedziane, ceramiczne garnki, garnki ze szkła żaroodpornego, zakrzywione dno garnków i dna garnków. (Nie ma garnka z zawartością żelaza, którego nie można użyć)



(Powyższe informacje mają charakter poglądowy)

3. Garnki wykonane z nieodpowiednich materiałów powodują nieprawidłową moc kuchenka indukcyjna, nieprawidłowa temperatura, ciepło wewnętrzne i błąd, który może spowodować nieprawidłowe działanie kuchenki indukcyjnej.
4. Podczas używania garnków należy umieścić na środku panelu.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Przed czyszczeniem urządzenia wyłączyć zasilanie i wyjąć wtyczkę z gniazdka.
urządzenie.
2. Czyścić urządzenie, aż do jego całkowitego ostygnięcia.
3. Aby usunąć brud, wybierz detergent bez dodatku litmusu.
4. Po usunięciu brudu należy wyczyścić urządzenie za pomocą czystej, wilgotnej szmatki.
5. Nie czyścić bezpośrednio wodą, ponieważ dostanie się wody do środka może spowodować awarię.
6. Przed gotowaniem utrzymuj płytę ceramiczną i patelnię w czystości, w przeciwnym razie po gotowaniu może gromadzić się brud.
Złuszczenie jest bardzo trudne do usunięcia, a płyta może ulec przebarwieniu.
7. Jeśli to możliwe, możesz odkurzyć otwór wentylacyjny/wlot powietrza i usunąć brud za pomocą odkurzacza.
Jeśli brud z olejem, dodaj trochę detergentu bezlaktozowego szczoteczką do zębów
czysty.
8. Do czyszczenia nie należy używać środków impregnujących o działaniu żrącym. Mogą one uszkodzić kuchenkę.
reakcja chemiczna. Nie należy używać benzyny, szczotki do szorowania ani środków polerujących
proszek do czyszczenia płyty indukcyjnej.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

1. Jeśli coś jest nie tak z kuchenką, sprawdź ją w następujący sposób
przed wysłaniem do naprawy.

	Problem	Możliwe przyczyny
1	Brak kontrolki, gdy włącz zasilanie	Blokada kabla/zacisku jest luźna Przerwany obwód lub przepalony bezpiecznik 3. Zasilacz przestał działać
2	Jeśli występuje szum i światło „włącz/wyłącz” nie miga ogrzewanie	Proszę sprawdzić czy potis jest dostępną 2. Jeśli garnek znajduje się w środku talerz ceramiczny

3	Urządzenie nagle przestaje grzać podczas pracy	Zablokowany wlot lub wylot powietrza 2. Zabezpieczenie przed przegrzaniem jest aktywne. 3. Sprawdź, czy temperatura otoczenia nie jest zbyt wysoka. 4. Jeśli czas pracy jest dłuższy niż domyślny lub timer się zakończył,
4	Brak reakcji na klucz	sprawdź, czy wtyczka jest we właściwym miejscu.

2. Aby uniknąć obrażeń i innych zagrożeń, nie należy otwierać i naprawiać urządzenia samodzielnie.

3. Jeśli nie możesz zidentyfikować problemu, skontaktuj się niezwłocznie z serwisem posprzedażowym



Wsparcie techniczne i certyfikat gwarancji
elektronicznej www.vevor.com/support



Technische ondersteuning en e-garantiecertificaat www.vevor.com/support

Inductiekookplaat

MODEL:K1001-2

Wij streven er voortdurend naar om u gereedschappen tegen concurrerende prijzen te leveren. "Save Half", "Half Price" of andere soortgelijke uitdrukkingen die wij gebruiken, geven alleen een schatting van de besparingen die u kunt behalen door bepaalde gereedschappen bij ons te kopen in vergelijking met de grote topmerken en betekent niet noodzakelijkerwijs dat alle categorieën gereedschappen die wij aanbieden, worden gedekt. Wij herinneren u eraan om zorgvuldig te controleren of u daadwerkelijk de helft bespaart in vergelijking met de grote topmerken wanneer u een bestelling bij ons plaatst.

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Inductiekookplaat

MODEL:K1001-2



HULP NODIG? NEEM CONTACT MET ONS OP!

Heeft u vragen over het product? Heeft u technische ondersteuning nodig? Neem dan gerust contact met

ons op: **Technische ondersteuning en E-garantiecertificaat**
www.vevor.com/support

Dit is de originele instructie, lees alle handleidingen zorgvuldig door voordat u het product gebruikt. VEVOR behoudt zich een duidelijke interpretatie van onze gebruikershandleiding voor. Het uiterlijk van het product is afhankelijk van het product dat u hebt ontvangen. Vergeef ons dat we u niet opnieuw zullen informeren als er technologie- of software-updates voor ons product zijn.

	Waarschuwing: om het risico op letsel te verkleinen, moet de gebruiker de gebruiksaanwijzing zorgvuldig lezen.
	CORRECTE VERWIJDERING Dit product is onderworpen aan de bepalingen van de Europese richtlijn 2012/19/EG. Het symbool met een doorgestreepte afvalbak geeft aan dat het product in de Europese Unie gescheiden afvalinzameling vereist. Dit geldt voor het product en alle accessoires die met dit symbool zijn gemarkeerd. Producten die als zodanig zijn gemarkeerd, mogen niet met het normale huishoudelijke afval worden weggegooid, maar moeten worden ingeleverd bij een inzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten.
	Dit product is van beschermingsklasse II. Dat wil zeggen dat het is uitgerust met verbeterde of dubbele isolatie.
	FCC-informatie: LET OP: Wijzigingen of aanpassingen die niet uitdrukkelijk zijn goedgekeurd door de partij die verantwoordelijk is voor de naleving, kunnen de bevoegdheid van de gebruiker om het apparaat te bedienen ongeldig maken! Dit apparaat voldoet aan Deel 15 van de FCC-regels. De werking is onderworpen aan de volgende twee voorwaarden: 1) Dit product kan schadelijke interferentie veroorzaken. 2) Dit product moet alle ontvangen interferentie accepteren, inclusief interferentie die ongewenste werking kan veroorzaken. WAARSCHUWING: Wijzigingen of aanpassingen aan dit product die niet uitdrukkelijk zijn goedgekeurd door de partij die verantwoordelijk is voor naleving, kunnen de bevoegdheid van de gebruiker om het product te bedienen ongeldig maken. Let op: Dit product is getest en voldoet aan de limieten voor een digitaal apparaat van klasse B, conform Deel 15 van de FCC-regels. Deze limieten zijn bedoeld om redelijke bescherming te bieden tegen schadelijke interferentie in een residentiële installatie. Dit product genereert, gebruikt en kan radiofrequentie-energie uitstralen, en als het niet wordt geïnstalleerd en gebruikt in overeenstemming met de

instructies, kan schadelijke interferentie met radio veroorzaken communicatie. Er is echter geen garantie dat interferentie zal niet optreden in een bepaalde installatie. Als dit product veroorzaakt schadelijke interferentie met radio of televisie ontvangst, die kan worden bepaald door het product uit te schakelen en verder wordt de gebruiker aangemoedigd om te proberen de fout te corrigeren verstoring door een of meer van de volgende maatregelen.

- Heroriënteer of verplaats de ontvangstantenne.
- Vergroot de afstand tussen het product en de ontvanger.
- Sluit het product aan op een stopcontact op een ander circuit dan datgene waarop de ontvanger is aangesloten.
- Raadpleeg de dealer of een ervaren radio-/tv-technicus voor bijstand.

INSTRUCTIE

1. Inschakelen: er is een DI-geluid, alle displays worden één keer ingeschakeld en de power self-test is succesvol. De inductiekookplaat is in de uitschakelstatus.
2. Aan/Uit: Druk op de Aan/Uit-toets om naar de stand-by- en uitschakelmodus te gaan. indicator is helder.

1500W 110V:

3. Functie: Druk in de stand-bystand op de functietoets, de standaard is frituren dat 518F weergeeft om de verwarming in te gaan, en druk dan nogmaals om te koken -soep-BBQ-hotpot in volgorde.

3.1 Frituren:

F licht 176-248-284-320-356-392-428-464-518F negen fasen brand handleiding aanpassing, u kunt een getimede uitschakeling instellen. Geen bediening 2 uur Uitschakeling.

3.2 Koken:

W begint met het standaard maximale vermogen, proces automatische vuurcontrole, kan worden ingesteld op opstarten. De standaard verwarmingstijd is 30 minuten. De tijd kan worden aangepast. Vermogen en tijd kruisweergave.

3.3 Soep:

W begint met het standaard maximale vermogen, proces automatische vuurcontrole, kan worden ingesteld om een afspraak te maken om te starten. De standaard verwarmingstijd is 80 minuten. De tijd kan worden aangepast. Vermogen en tijd kruisweergave.

3.4 Barbecue:

F licht op 176F-248F-284F-320F-356F-392F-428F-464F-518F negen-traps brand handmatige aanpassing, kan een getimede uitschakeling instellen. Geen bediening 2 uur Uitschakeling.

3.5 Hotpot:

W verlicht 200W-400W-600W-800W-1000W-1200W-1300W-1400W-1500W

negen vuur handmatige aanpassing, u kunt een getimede uitschakeling instellen. Geen bediening 2 uren gesloten.

1800W 110V:

3. Functie: Druk in de stand-bystand op de functietoets, de standaard is frituren dat 518F weergeeft om de verwarming in te gaan, en druk dan nogmaals om te koken -soep-BBQ-hotpot in volgorde.

3.1 Frituren:

F licht 176-248-284-320-356-392-428-464-518F negen fasen brand handleiding aanpassing, u kunt een getimede uitschakeling instellen. Geen bediening 2 uur Uitschakeling.

3.2 Koken:

W begint met het standaard maximale vermogen, proces automatische vuurcontrole, kan worden ingesteld op opstarten. De standaard verwarmingstijd is 30 minuten. De tijd kan worden aangepast. Vermogen en tijd kruisweergave.

3.3 Soep:

W begint met het standaard maximale vermogen, proces automatische vuurcontrole, kan worden ingesteld om een afspraak te maken om te starten. De standaard verwarmingstijd is 80 minuten. De tijd kan worden aangepast. Vermogen en tijd kruisweergave.

3.4 Barbecue:

F licht op 176F-248F-284F-320F-356F-392F-428F-464F-518F negen-traps brand handmatige aanpassing, kan een getimede uitschakeling instellen. Geen bediening 2 uur Uitschakeling.

3.5 Hotpot:

W verlicht 200W-400W-600W-800W-1000W-1200W-1400W-1600W-1800W

negen vuur handmatige aanpassing, kan worden ingesteld om uit te schakelen. Geen bediening 2 uur Uitschakeling.

2200W 220V:

3. Functie: Druk in de stand-bystand op de functietoets, de standaard is frituren dat 518F weergeeft om de verwarming in te gaan, en druk dan nogmaals om te koken -soep-BBQ-hotpot in volgorde.

3.1 Frituren:

C licht op 80°C-120°C-140°C-160°C-180°C-200°C-220°C-240°C-270°C

negen fasen brand handmatige aanpassing, kan worden ingesteld tijd uitschakeling. Geen bediening 2 uur uitschakeling.

3.2 Koken:

W begint met het standaard maximale vermogen, proces automatische vuurcontrole, kan worden ingesteld om op te starten. De standaard verwarmingstijd is 30 minuten. De tijd is niet verstelbaar.

3.3 Soep:

W begint met het standaard maximale vermogen, proces automatische vuurcontrole, kan worden ingesteld om een afspraak te maken om te starten. De standaard verwarmingstijd is 80 minuten. De tijd is niet instelbaar.

3.4 Barbecue:

C licht op 80°C-120°C-140°C-160°C-180°C-200°C-220°C-240°C-270°C

negen fasen handmatige brandinstelling, kan worden ingesteld op tijdsafsluiting. Nee werking 2 uur stilstand.

3.5 Hotpot:

W verlicht 200W-400W-600W-800W-1000W-1200W-1400W-1800W-2200W

negen vuur handmatige aanpassing, kan worden ingesteld tijd uitschakeling. Geen bediening 2 uren gesloten.

4.Timer/Boeking/reservering: stel de uitschakeltijd of inschakeltijd in. in de verwarmingsmodus, druk op de Timer/Boekingstoets en de vier cijfers aan de rechterkant Zijweergave van de tijdparameter, De tijd wordt aangepast tot 10 minuten en 1 minuut omlaag en het maximum is 4 uur (1 minuut -- 4 uur).

De reservering wordt éénmalig met 30 minuten verhoogd en vervolgens aangepast naar 10 minuten, met een maximum van 24 uur (1 minuut - 24 uur).

5. Kinderslot: Houd twee seconden ingedrukt om te vergrendelen of ontgrendelen (succesvol) kinderslotindicatie verlicht). Na het vergrendelen is alleen de uitschakelknop zichtbaar kan worden bediend.

6.+/- Aanpassen: Pas vuurkracht en tijd aan.

7. Hoge temperatuur prompt op het oppervlak van het kristalbord na uitschakeling:HH (HH gaat uit als de temperatuur te laag is om warm te zijn)8. P

Toets: Maximaal één knop, de indicator licht op, digitale weergave PP, na 8 minuten keert het apparaat terug naar het oorspronkelijke niveau.

9. Isolatie-toets: Wanneer ingeschakeld, is deze voor isolatie en geeft de minimaal vermogen dat overeenkomt met het minimale vermogen.

PROBLEEMCODE

1500W/1800W:

E0 = Geen pot of verkeerde pot bestek

E1 = Lage voedingsspanning (80), kan de werking hervatten wanneer de spanning is normaal.

E2 = Hoge voedingsspanning (145), kan de werking hervatten wanneer de spanning is normaal.

E3 = De oventemperatuursensor is kortgesloten.

E4 = De oventemperatuursensor is open.

E5 = De IGBT-temperatuursensor is kortgesloten of de interne temperatuur is te hoog. (niet weergegeven)

E6 = IGBT-temperatuursensor open circuit (geen weergave)

2200W:

E0 = Geen pot of verkeerde pot bestek

E1 = Lage voedingsspanning (80), kan de werking hervatten wanneer de spanning is normaal.

E2 = Hoge voedingsspanning (280), kan de werking hervatten wanneer de spanning is normaal.

E3 = De oventemperatuursensor is kortgesloten.

E4 = De oventemperatuursensor is open.

E5 = De IGBT-temperatuursensor is kortgesloten of de interne

De temperatuur is te hoog.

E6 = IGBT-temperatuursensor, circuit open.

VEILIGHEIDSHERINNERING

	Gebruik het fornuis nooit om te werken zonder dat er voedsel in de pan zit, anders kan de werking ervan worden beïnvloed. beïnvloed en kan er gevaar ontstaan.
	Voor verzegelde levensmiddelen zoals blikvoer, kunt u het beste het volgende doen: verwarm ze niet voordat je de deksels opent, zodat vermijd eventuele explosiegevaaren als gevolg van verwarmingexpansie.
	Het apparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt door kinderen of gehandicapten, tenzij zij zijn begeleid door een verantwoordelijke persoon om ervoor zorgen dat ze het veilig kunnen gebruiken.

	Plaats geen ruwe of oneffen apparaten, die kan het keramische oppervlak beschadigen.
	Als het oppervlak gebarsten is, trek dan de stekker eruit om te voorkomen de kans op een elektrische schok.
	Doe geen schoonmaakmiddelen of brandbare materialen in de vaatwasser in de apparatuur die onder de keramiek is geïnstalleerd kookplaat.

Dit product houdt geen rekening met het volgende: Waarschuwing: Als er scheuren in zitten het oppervlak, schakel het apparaat dan uit om mogelijke elektrische schokken te voorkomen.

Gebruik van apparatuur door onbeheerde jonge kinderen en gehandicapte kinderen speeltoestellen.

01. Oververhit een lege pan niet.

02. Verplaats de infraroodkookplaat niet met het apparaat erop geladen.

03. Laat kinderen niet alleen werken om verbranding en andere risico's te voorkomen.

04. Tijdens de werking van het apparaat, vanwege de hoge temperatuur,

Raak het oppervlak van het apparaat en het zwarte kristallen paneel niet aan.

05. Gebruik het niet in de badkamer, op een gasfornuis of op andere vochtige plaatsen of in de buurt van

ontvlambare en explosieve voorwerpen.

06. Metalen voorwerpen, zoals messen, vorken, lepels en deksels, mogen niet op de tafel worden gelegd. het oppervlak van het kookgedeelte om te voorkomen dat ze heet worden.

07. Bij gebruik van de apparatuur moet deze horizontaal worden geplaatst, niet dicht bij de muur of objecten. De ruimte eromheen moet meer zijn dan 30 cm.

08. Gebruik geen papier, doek en andere voorwerpen op het paneel om indirect te verwarmen, om te voorkomen dat de hoge temperatuur van de bodem van de pot Oorzaak verbranding.

09. Voeg geen blikjes en andere afgesloten verpakkingen direct toe, anders kan de De container wordt verhit en zet uit, wat tot een explosie kan leiden. Verwarm de aluminiumfolie niet direct of indirect.

Dit product is een huishoudelijk keukengerei en mag niet worden gebruikt in industrial.medica en andere plaatsen waar u Accident-free release kunt gebruiken.

Haal de stekker van het netsnoer uit het stopcontact om te voorkomen dat elektronische apparaten veroorzaakt door langdurige elektriciteit. Schade door ouderdom en zelfs brand.

13. Na het koken is er nog restwarmte op het paneel aanwezig, gegenereerd door de hoge temperatuur van de pot. Raak het niet meteen aan.

14. Als het snoer beschadigd is, moet het door de fabrikant worden gerepareerd. onderhoudsafdeling of soortgelijke afdelingen van professioneel personeel repareren en vervangen.

15. Gebruik geen potten en pannen met een geverfde bodem op de inductiekookplaat om te voorkomen dat de temperatuur te hoog oploopt en er verbranding optreedt.

16. Verwarm geen plastic bakjes en papier op panelen om verbranding te voorkomen.

17. Sla niet met harde voorwerpen op het zwarte kristalpaneel en raak de zwarte kristalpaneel met scherpe instrumenten om zwarte kristalplaatscheuren te voorkomen en andere schade.

18. Gebruik de infraroodkookplaat niet op het tapijt of tafelkleed, om te voorkomen dat blokkeer de uitlaatpoort of aanzuigpoort, schaduw Warmteafvoer.

19 Verwarm geen voedsel rechtstreeks op het paneel, vooral geen vet voedsel. Oververhitte olie kan verbranding veroorzaken.

20.De infraroodkookplaat kan niet worden bediend met een externe timer of onafhankelijk afstandsbedieningssysteem.

21. Plaats de infraroodkookplaat niet op ijzer, roestvrij staal of aluminium.

en andere metalen panelen, omdat de werking van de magnetische veldlijn ervoor zal zorgen het verwarmingsoppervlak kan de bodem van de inductiekookplaat verbranden.

22. Was het niet rechtstreeks met water om te voorkomen dat er water in de binnenkant komt. onderdelen en de eenheden opsplitsen.

Potselectie en gebruik

1. Toepasbare potten en containers: ijzeren potten met een bodemdiameter van 12 cm of meer, 25 cm of minder, en een vlakke bodem. (Het wordt aanbevolen dat de pot bevat meer dan 30% ijzer)



(Bovenstaande informatie is bedoeld ter referentie)

2. Niet-toepasselijke potten: containers van aluminium en koper, keramiek potten, hittebestendige glazen potten, gebogen potbodems en potbodems.

(Er is geen pot met ijzergehalte die niet gebruikt kan worden)



(Bovenstaande informatie is bedoeld ter referentie)

3. De potten met ongeschikte materialen veroorzaken allemaal een abnormaal vermogen van de inductiekookplaat, temperatuurschommelingen en interne hitte en fouten, waardoor de inductiekookplaat mogelijk niet goed functioneert.

4. Plaats de pot in het midden van het paneel wanneer u deze gebruikt

REINIGING EN ONDERHOUD

1. Schakel de stroom uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt.
apparaat.
2. Maak het apparaat schoon totdat het volledig is afgekoeld.
3. Om vuil te verwijderen, kiest u voor een lakmoesvrij reinigingsmiddel.
4. Nadat u het vuil hebt verwijderd, kunt u het apparaat schoonmaken met een schone, vochtige doek.
5. Maak het apparaat niet schoon met water, want als er water in komt, kan dat storingen veroorzaken.
6. Houd de keramische plaat en de pan schoon voordat u gaat koken, anders kan er vuil op komen na het koken.
Verkoking is erg moeilijk schoon te maken en de plaat kan verkleuren
7. U kunt het vuil in de luchtopening/luchtinlaat met een stofzuiger opzuigen, indien nodig.
er zit vuil met olie in, voeg een beetje lakmoesvrije detergent toe met een tandenborstel
schoon.
8. Gebruik geen bijtende impregneermiddelen om het fornuis schoon te maken. Dit kan het fornuis beschadigen door
chemische reactie. Gebruik geen benzine, schuurpons of polijstmiddel
poeder om de inductiekookplaat schoon te maken.

PROBLEMEN OPLOSSEN

1. Als er iets mis is met het fornuis, controleer het dan als volgt
alvorens het ter reparatie aan te bieden.

	Probleem	Mogelijke oorzaken
1	Geen indicatielampje wanneer "aan" zetten	Kabel/aansluitblok zit los Gebroken circuit of doorgebrande zekering 3. Stroomtoevoer gestopt
2	Als er een zoemend geluid is en het "aan/uit"-lampje knippert niet verwarming	Controleer of de potis beschikbaar zijn 2. Als de pot in het midden van de keramische plaat

3	Apparaat stopt plotseling met verwarmen tijdens gebruik	Luchtinlaat of -uitlaat geblokkeerd 2.0 Oververhittingsbeveiliging geactiveerd 3. Controleer of de temperatuur rondom te hoog is 4. Als de werktijd de standaardwerktijd overschrijdt of de timer afloopt Controleer of de stekker op de juiste plaats zit
4	Geen reactie op de sleutel	

2 Open en repareer het apparaat niet zelf om verwondingen en andere risico's te voorkomen.

3. Als u het probleem niet kunt identificeren, neem dan onmiddellijk contact op met de aftersalesservice



Technische ondersteuning en e-
garantiecertificaat www.vevor.com/support



Teknisk support och e-garanticertifikat www.vevor.com/support

Induktionsspis

MODELL:K1001-2

Vi fortsätter att vara engagerade i att ge dig verktyg till konkurrenskraftiga priser. "Spara hälften", "halva priset" eller andra liknande uttryck som används av oss representerar bara en uppskattning av besparingar du kan dra nytta av att köpa vissa verktyg hos oss jämfört med de stora toppmärkena och betyder inte nödvändigtvis att täcka alla kategorier av verktyg som erbjuds av oss. Du påminns om att noggrant kontrollera när du gör en beställning hos oss om du verkligen sparar hälften i jämförelse med de främsta varumärkena.

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Induktionsspis

MODELL:K1001-2



BEHÖVER HJÄLP? KONTAKTA OSS!

Har du produktfrågor? Behöver du teknisk support? Kontakta oss gärna: **Teknisk support och e-**

garanticertifikat www.vevor.com/support

Detta är den ursprungliga instruktionen, läs alla instruktioner noggrant innan du använder den. VEVOR reserverar sig för en tydlig tolkning av vår användarmanual. Utseendet på produkten är beroende av den produkt du fått. Ursäkta oss att vi inte kommer att informera dig igen om det finns någon teknik eller mjukvaruuppdateringar på vår produkt.

	Varning - För att minska risken för skada måste användaren läsa instruktionerna noggrant.
	KORREKT AVFALLSHANTERING Denna produkt omfattas av bestämmelserna i det europeiska direktivet 2012/19/EC. Symbolen som visar en soptunna korsad anger att produkten kräver separat sophämtning i EU. Detta gäller för produkten och alla tillbehör märkta med denna symbol. Produkter märkta som sådana får inte slängas tillsammans med vanligt hushållsavfall, utan måste lämnas till en samlingsplats för återvinning av elektriska och elektroniska apparater
	Denna produkt är av skyddsklass II. Det betyder att den är utrustad med förbättrad eller dubbel isolering.
	FCC-information: FÖRSIKTIGHET: Ändringar eller modifieringar som inte uttryckligen godkänts av den part som ansvarar för efterlevnaden kan upphäva användarens behörighet att använda utrustningen! Denna enhet uppfyller del 15 av FCC-reglerna. Driften är föremål för följande två villkor: 1) Denna produkt kan orsaka skadliga störningar. 2) Denna produkt måste acceptera alla mottagna störningar, inklusive störningar som kan orsaka oönskad funktion. WARNING: Ändringar eller modifieringar av denna produkt som inte uttryckligen godkänts av den part som är ansvarig för efterlevnaden kan upphäva användarens behörighet att använda produkten. Obs: Denna produkt har testats och befunnits överensstämma med gränserna för en digital enhet av klass B i enlighet med del 15 av FCC-reglerna. Dessa gränser är utformade för att ge rimligt skydd mot skadliga störningar i en bostadsinstallation. Denna produkt genererar, använder och kan utstråla radiofrekvensenergi, och om den inte installeras och används i enlighet med

instruktioner, kan orsaka skadliga störningar på radio kommunikation. Det finns dock ingen garanti för det störningar kommer inte att inträffa i en viss installation. Om detta produkten orsakar skadliga störningar på radio eller TV mottagning, vilket kan fastställas genom att stänga av produkten och vidare uppmuntras användaren att försöka korrigera störning av en eller flera av följande åtgärder.

- Rikta om eller flytta mottagningsantennen.
- Öka avståndet mellan produkten och mottagaren.
- Anslut produkten till ett uttag på en annan krets än det som mottagaren är ansluten till.
- Rådfråga återförsäljaren eller en erfaren radio/TV-tekniker för bistånd.

INSTRUKTION

1. Ström på: det hörs ett DI-ljud, alla displayer slås på en gång och effektsjälvtestet är framgångsrikt. Induktionsspisen är i avstängt läge.

2. På/Off: Tryck på På/Av-knappen för att gå in i vänteläge och strömmen indikatorn lyser.

1500W 110V:

3. Funktion: I standby-läge, tryck på funktionstangenten, standard är fritering som visar 518F för att gå in i värmen och tryck sedan igen för att laga mat -soppa-BBQ-varm gryta i följd.

3.1 Stekning:

F light 176-248-284-320-356-392-428-464-518F niostegs brandmanual justering kan du ställa in en tidsinställd avstängning. Ingen operation 2 timmar stängning.

3.2 Matlagning:

W börjar tända den förinställda maximala effekten, process automatisk brandkontroll, kan ställas in för att starta. Standarduppvärmningstiden är 30 minuter. Tiden kan vara justeras. Ström- och tidskorsvisning.

3.3 Soppa:

W börjar tända den förinställda maximala effekten, process automatisk brandkontroll, kan ställas in för att boka tid för att starta. Standarduppvärmningstiden är 80 minuter. Tiden kan justeras. Ström- och tidskorsvisning.

3.4 BBQ:

F lyser upp 176F-248F-284F-320F-356F-392F-428F-464F-518F niosteg brand manuell justering, kan ställa in en tidsinställd avstängning. Ingen operation 2 timmar stängning.

3.5 Hot pot:

W lit 200W-400W-600W-800W-1000W-1200W-1300W-1400W-1500W

nio brand manuell justering, kan du ställa in en tidsinställd avstängning. Ingen operation 2 timmars avstängning.

1800W 110V:

3. Funktion: I standby-läge, tryck på funktionstangenten, standard är fritering som visar 518F för att gå in i värmen och tryck sedan igen för att laga mat -soppa-BBQ-varm gryta i följd.

3.1 Stekning:

F light 176-248-284-320-356-392-428-464-518F niostegs brandmanual justering kan du ställa in en tidsinställd avstängning. Ingen operation 2 timmar stängning.

3.2 Matlagning:

W börjar tända den förinställda maximala effekten, process automatisk brandkontroll, kan ställas in för att starta. Standarduppvärmningstiden är 30 minuter. Tiden kan vara justeras. Ström- och tidskorsvisning.

3.3 Soppa:

W börjar tända den förinställda maximala effekten, process automatisk brandkontroll, kan ställas in för att boka tid för att starta. Standarduppvärmningstiden är 80 minuter. Tiden kan justeras. Ström- och tidskorsvisning.

3.4 BBQ:

F lyser upp 176F-248F-284F-320F-356F-392F-428F-464F-518F niosteg brand manuell justering, kan ställa in en tidsinställd avstängning. Ingen operation 2 timmar stängning.

3.5 Hot pot:

W lit 200W-400W-600W-800W-1000W-1200W-1400W-1600W-1800W

nio brand manuell justering, kan ställas in för att stängas av. Ingen operation 2 timmar stängning.

2200W 220V:

3. Funktion: I standby-läge, tryck på funktionstangenten, standard är fritering som visar 518F för att gå in i värmen och tryck sedan igen för att laga mat -soppa-BBQ-varm gryta i följd.

3.1 Stekning:

C tänds 80°C-120°C-140°C-160°C-180°C-200°C-220°C-240°C-270°C

nio steg brand manuell justering, kan ställas in tid avstängning. Ingen operation 2 timmars avstängning.

3.2 Matlagning:

W börjar tända den förinställda maximala effekten, process automatisk brandkontroll, kan ställas in för att starta. Standarduppvärmningstiden är 30 minuter. Tiden är det inte justerbar.

3.3 Soppa:

W börjar tända den förinställda maximala effekten, process automatisk brandkontroll, kan ställas in för att boka tid för att starta. Standarduppvärmningstiden är 80 minuter. Tiden är inte justerbar.

3.4 BBQ:

C tänds 80°C-120°C-140°C-160°C-180°C-200°C-220°C-240°C-270°C

nio stegs brand manuell justering, kan ställas in tidsbestämd avstängning. Inga drift 2 timmars avstängning.

3.5 Hot pot:

W lit 200W-400W-600W-800W-1000W-1200W-1400W-1800W-2200W

nio brand manuell justering, kan ställas in tid avstängning. Ingen operation 2 timmars avstängning.

4.Timer/bokning/bokning: ställ in avstängningstiden eller slå på tid. i

värmeläge, tryck på knappen Timer/Bokning och de fyra siffrorna till höger sidan visar tidsparametern, Tiden justeras till upp till 10 minuter och ner 1 minut, och maxtiden är 4 timmar (1 minut --4 timmar). De

reservationen höjs en gång med 30 minuter och justeras sedan till 10 minuter, med maximalt 24 timmar (1 minut -24 timmar).

5. Barnlås: Tryck och håll ned i två sekunder för att låsa eller låsa upp (lyckades barnlåsindikator lyser). Efter låsning, endast avstängningsknappen kan manövreras.

6.+ Justera: Justera eldkraft och tid.

7. Hög temperatur prompt på ytan av kristallkortet efter avstängning:HH (HH slocknar när temperaturen är för låg för att vara varm)8. P tangent: Max en knapp, indikatorn lyser, digital visar PP, återgår till originalnivå efter 8 minuter.

9. Isoleringsnyckel: När den är påslagen är den för isolering och visar minimieffekt som motsvarar minimieffekten.

FELSKOD

1500W/1800W:

E0 = Ingen gryta eller felaktiga kastruller

E1 = Låg matningsspänning (80), kan återupptas när den spänningen är normal.

E2 = Hög strömförsörjningsspänning (145), kan återupptas när den spänningen är normal.

E3 =Ugnstemperaturgivaren är kortsluten.

E4 =Ugnstemperaturgivaren är öppen.

E5 =IGBT-temperaturgivaren är kortsluten eller intern temperaturen är för hög. (visas inte)

E6 =IGBT temperatursensor öppen krets (ingen display)

2200W:

E0 = Ingen gryta eller felaktiga kastruller

E1 = Låg matningsspänning (80), kan återupptas när den spänningen är normal.

E2 = Hög strömförsörjningsspänning (280), kan återupptas när den spänningen är normal.

E3 =Ugnstemperaturgivaren är kortsluten.

E4 =Ugnstemperaturgivaren är öppen.

E5 =IGBT-temperaturgivaren är kortsluten eller intern
temperaturen är för hög.

E6 =IGBT temperaturgivare öppen krets.

SÄKERHET PÅMINNELSE

	Använd aldrig spisen för att arbeta utan mat i grytan, annars kan dess funktionsförmåga bli det påverkas och fara kan inträffa.
	För slutna livsmedel som konserver, vänligen gör det inte värma dem innan du öppnar deras lock soas till undvika alla dagar av explosion pga värmeexpansion.
	Apparaten är inte avsedd att användas av barn eller handikappade personer, såvida de inte har övervakats av en ansvarig person att se till att de kan använda den på ett säkert sätt.

	Placera inte grova eller ojämna apparater, som kan skada den keramiska ytan.
	Om ytan är sprucken, dra ut kontakten för att undvika risken för elektriska stötar.
	Använd inga rengöringsmedel eller brandfarliga material i utrustningen installerad under keramen spishäll.

Denna produkt tar inte hänsyn till följande: Varning: Om det finns sprickor i ytan, vänligen stäng av apparaten för att undvika eventuell elektrisk stöt.

Användning av utrustning av oövakade små barn och handikappade barn lekredskap.

01. Överhett inte en tom panna.

02. Bär inte den infraröda spisen med apparaten laddad.

03. Låt inte barn arbeta ensamma för att undvika skållning och andra risker.

04. Under drift av apparaten, tack vare hög temperatur rör inte ytan på apparaten och den svarta kristallpanelen.

05. Använd den inte i badrummet, gasspisen och andra fuktiga platser eller i närheten

brandfarliga och explosiva föremål.

06. Metallföremål knivar, gafflar, skedar och lock ska inte placeras på ytan på tillagningsytan för att förhindra att de blir varma.

07. När du använder utrustningen bör den placeras horisontellt, bör inte nära väggen eller föremål. Frigång runt den bör vara mer än 30 cm.

08. Använd inte papper, tyg och andra artiklar på panelen för att värma indirekt, för att undvika den höga temperaturen i botten av grytan Orsak förbränning.

09. Lägg inte direkt till konserver och andra förseglade behållare, annars behållaren kommer att värmas upp och expanderas, vilket resulterar i explosion. Värm inte upp aluminiumfolien direkt eller indirekt.

Denna produkt är en hushållsutrustning, får inte användas i industrial.medica och andra platser att använda Olycksfri release.

Dra ur nätsladdens kontakt från uttaget för att undvika elektroniska enheter orsakad av långvarig elektricitet Åldringsskador, till och med brand.

13. Efter tillagning finns det fortfarande restvärme på panelen som genereras av hög temperatur på krukan. Rör inte vid den omedelbart.

14. Om sladden är skadad måste den repareras av tillverkaren underhållsavdelning eller liknande avdelningar av professionell personal att reparera och byta ut.

15. Använd inte kastruller och kastruller med målad botten på induktionshällen för att undvika att hög temperatur brinner.

16. Värm inte plastbehållare och papper på paneler för att förhindra brännskador.

17. Slå inte på den svarta kristallpanelen med hårda föremål och rör inte vid den svarta kristallpanel med vassa instrument för att undvika sprickbildning i svart kristall och andra skador.

18. Använd inte den infraröda spisen på mattan eller duken, för att inte göra det blockera avgasporten eller sugporten, skugga Värmeavledning.

19 Värm inte mat direkt på panelen, speciellt mat med hög fetthalt, överhettad olja kommer att bränna.

20. Den infraröda spisen kan inte styras med extern timer eller oberoende fjärrkontrollsystem.

21. Placera inte den infraröda spisen på strykjärnet, rostfritt stål, aluminium och annan metallpanel, eftersom verkan av magnetfältlinje kommer att orsaka dess värmeyta för att bränna ut botten av induktionshällen.
22. Tvätta inte direkt med vatten för att undvika att vatten kommer in i insidan delar och nedbrytning av enheterna.

Val och användning av krukor

1. Tillämpliga krukor och behållare: järngrytor med en bottendiameter på 12CM eller mer, 25CM eller mindre, och plan botten. (Det rekommenderas att potten innehåller mer än 30 % järn)



(Ovanstående information är för referensändamål)

2. Otillämpliga krukor: behållare gjorda av aluminium och koppar, keramik krukor, värmebeständiga glaskrukor, böjda grytbottnar och grytbottnar. (Det finns ingen kastrull med järninnehåll kan inte användas)



(Ovanstående information är för referensändamål)

3. Krukorna med olämpliga material orsakar alla onormal kraft induktionshåll, oregelbunden temperatur och intern värme och fel, vilket kan göra att induktionshällen inte fungerar.
4. Placera krukorna i mitten av panelen när du använder den

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

1. Stäng av strömmen och dra ur kontakten innan du rengör apparat.
2. Rengör apparaten tills den har svalnat helt.
3. För att ta bort smuts, välj lackmusfritt tvättmedel.
4. När du har tagit bort smuts, använd en ren våt trasa för att rengöra enheten.
5. Rengör inte med vatten direkt, vatten kommer in i det kan orsaka felfunktion.
6. Håll den keramiska plattan och pannan rena innan tillagning, annars smuts efteråt förkolning är mycket svår att rengöra och plattan kan bli missfärgad
7. Du kan rengöra smuts från luftgallret/luftinloppet med en dammsugare för att suga upp, om det finns smuts med olja, tillsätt lite lackmusfritt rengöringsmedel med tandborste till rena.
8. Använd inte frätande impregneringsmedel för att rengöra. Det kan skada spisen av kemisk reaktion. Använd inte bensin, skurborste eller polering pulver för att rengöra induktionshällen.

FELSÖKNING

1. Om det är något fel på kaminen, kontrollera det enligt följande innan du skickar till reparation.

	Problem	Möjliga orsaker
1	Ingen indikatorlampa när power "på"	Kabel/plint är löst Bruten krets eller trasig säkring 3. Strömförsörjningen stoppad
2	Om det är "buzz" ljud och "på/av"-lampan blinkar nr uppvärmning	Kontrollera om potten finns tillgänglig 2. Om grytan är i mitten av keramisk platta

3	Apparaten slutar plötsligt värmas under drift	Luftinlopp eller utlopp blockerat 2.0 övervärmeskydd aktiverat 3. Kontrollera om temperaturen runt är för hög 4. Om arbetstiden överskrider den förinställda arbetstiden eller timern slutar Kontrollera att kontakten sitter
4	Inget svar för nyckeln	på rätt plats

2 Öppna och reparera inte enheten själv för att undvika att bli skadad och andra risker.

3. Om du inte kan identifiera problemet, kontakta kundservice utan dröjsmål



Teknisk support och e-garanticertifikat

www.vevor.com/support