



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

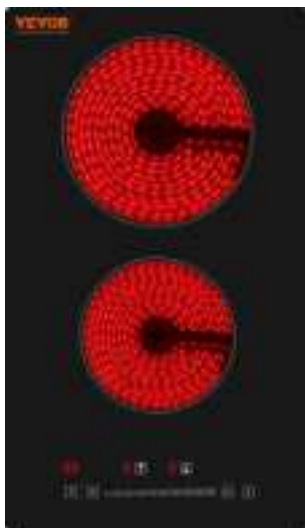
ELECTRIC CERAMIC HOB

USER MANUAL

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: LT2V-39



NEED HELP? CONTACT US!

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

 [**CustomerService@vevor.com**](mailto:CustomerService@vevor.com)

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.

CONTENTS

·Model and parameters.....	2
·Important safety instructions.....	3
·Installation	4
·Connection to power supply.....	6
·Diagram of the radiant hob.....	6
·Instruction for use.....	6
·Safety	8
·Use of containers	9
·Cleaning and maintenance	10

MODEL AND PARAMETERS

Model	LT2V-39
Voltage/Frequency	120V / 60Hz
Power (total)	1800W
Control mode	Touch
Built in size	493x273 mm
Product size	510x295 mm

Notice: the ceramic plate is hot after cooking, please do not touch!

WARNING

- Repair of any faults in your cooktop must be carried out only by an Authorized Repair Service technician, otherwise the guarantee is not valid.
- The technical details and identification of the appliance are shown on the specification plate. Consult this plate before proceeding with electrical connection.
- Electrical connection must be carried out by a certified specialist familiar with official regulations.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Read all instructions carefully before using this cooktop.

Using kitchen appliances, basic safety precautions must be followed, including the following:

- This appliance must be properly installed and grounded by a qualified technician. Only connect to a properly grounded outlet. See electric preparation and connection instructions in the Installation Instructions.
- Type Y attachment: If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Do not repair or replace any part of the cooktop unless specifically recommended. Refer service only to an authorized service center.
- Do not allow children to use this appliance unless closely supervised by an adult(Note: This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision).
- Do not store flammable materials in or near the cooktop
- Never use the cooktop to warm or heat a room.
- For personal safety, wear proper clothing.
- Use proper pan size. This appliance is equipped with one or more surface units of different sizes. Select pans with having flat bottoms large enough to cover the surface unit heating element. The use of undersized pans will expose a portion of the heating element to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper coverage of pots and pans to burner will also improve efficiency.
- Glazed cooking utensils. Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed pots and pans are suitable for

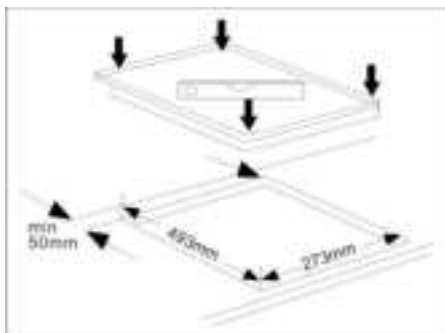
range-top service due to the sudden change in temperature, which may result in breakage.

- Do not soak removable heating elements. Heating elements should never be immersed in water.
- Do not cook on a broken cooktop. Contact a qualified technician immediately.
- Clean cooktop with caution. Be careful to avoid steam burns if a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

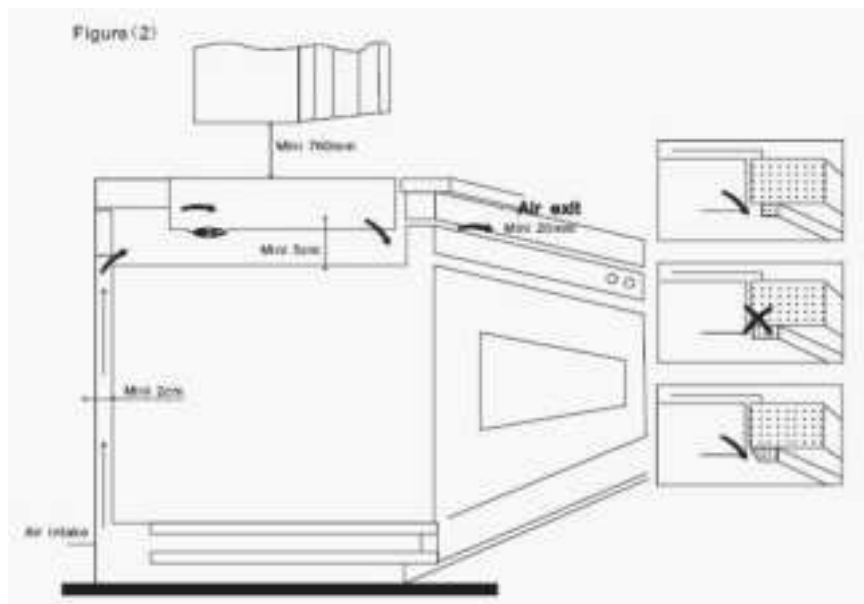
INSTALLATION

1. Cut a hole in the worktop of the dimension shown in the diagram below. A minimum of 50mm space should be left around the hole. The worktop should be at least 30mm thick and made of heat resistant material.



2. It is essential that the Radiant Cooktop is well ventilated and that the air intake and exit are not blocked.

Make sure the cooktop is correctly installed as shown in Figure 2.



For safety the gap between the hob and any cupboard above it should be at least 760mm.

WARNING

- (1). The Radiant cooktop must be installed by a properly qualified person
We have our own qualified installers Never try to install the appliance yourself.
- (2).The Radiant cooktop must not be installed above refrigerators freezers, dishwashers or tumble dryers.
- (3).The wall and the area above the cooktop should be able to withstand heat.

Connection to power supply:

If the cable is damaged or needs or needs replacing this should be done by

an after sales technician using the proper tools so as to avoid any accidents.

The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with safety regulations

The cable must not be bent or compressed

The cable must be checked regularly and only replaced by a properly qualified person.

Electric ceramic stove failure:

No heating for 2 minutes after the gear is selected, an "E4" fault will be displayed.

Customer Service Email: CustomerService@vevor.com

(Please send relevant videos and pictures to our email address, and attach your Amazon order number. After confirming the problem, we will definitely give you a satisfactory solution.)

Diagram of the radiant hob

Schematic diagram of the control panel



Instructions for Use

Operating the device

Place suitable cookware onto the cooker plate, The operation of both zones is the same.

Caution! Make no hot pots or pans on the keypad!

Stand-By-Modus 

Press the On / Off button. You will hear a beep and see flashing lines on the display at the upper and lower plate. If you have not selected a program within about 2 minutes, the unit will return to standby.

Power

Press the button  for the required cooking zone.

You can slide the  to change the power levels of the relevant cooking zone. The operation of zones is the same.



up to max. 1000 W



up to max. 800 W

Residual heat indicator

When the hob has been operating for some time, there will be some residual heat.

The residual heat indicator warns for each cooking zone separately with "H" symbol.

Timer

After you have selected the cooking zone, please press .

Timer confirmation:

The default ones place time LED is flashing. With sliding the



to set time of the ones place. Press the 

again, the tens place time LED is flashing. With sliding the



to set time of the tens place. (Timer max. 99 min.)

After 5 seconds no number level key be pressed, the time will start timing and the display will indicate the countdown time until to "00". If the two zones have been set different time, the display will indicate the two setting times one by one.

Timer cancellation:

By pressing onto timer key choose the zone you want to cancel the timer. Then slide the setting time to be "00", and the timer function will be

cancelled. Or you can cancel the two zones timer together by pressing



for three seconds.

Key Lock (Childlock)



To ensure the safety of children, the ceramic hob is fitted with an interlock device. To lock: hold down the “Inter lock” key for 3 seconds; the hob then goes into “Interlock” mode, the timer shows “L0” and the rest of the keys are disabled. To unlock hold down the lock key for 3 seconds and the hob will return to normal working.

Pause



Touch this button, the hob will stop working, touch again, it will be back to previous status

SAFETY

Safety systems

In order to protect the electronics from overheating if the control unit detects excessive heat it will switch off the hotplate closest to the sensors and the letter H will appear on the display. This hotplate can be activated when the temperature of the electronic unit returns to normal.

Each hotplate is equipped with an interior temperature limiter that switches off the hotplate if the radiant surface is heated excessively.

If any cracks appear in the radiant surface, immediately disconnect it from the mains. Do not use any part of the cooktop until a new radiant surface has been fitted.

AutomaticThe hob will automatically switch off when you did not set cooking time, forgot to switch off the hob, and did not operate the hob for two hours.

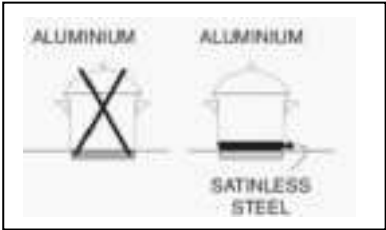
USE OF CONTAINERS

Most stainless steel, enamel, iron, ceramic and copper pans can be used on radiant cooktops.

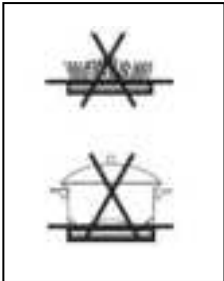


- STAINLESS STEEL
- ENAMEL
- CERAMIC
- COPPER

Aluminum pans are not recommended as they may stain the surface, unless they have stainless steel encapsulated bottoms.



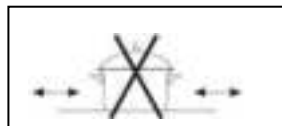
Hotplates should not be switched on without a pan on top. The base of the pan should be flat and dry. Pans that have been used on gas cookers are not normally completely flat and absorb heat badly.



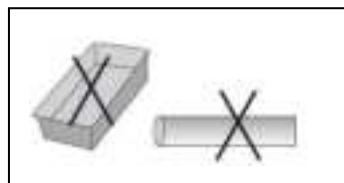
Make sure that the diameter of the pan is at least that of the hotplate.



Avoid dragging pans over the radiant glass surface, as it may get scratched.
Always lift the pan.



Never use tin foil or plastic containers. They may melt and fuse permanently with the radiant glass surface.



CLEANING

IMPORTANT: If the radiant glass surface breaks or you notice cracks in it, disconnect the equipment. Call your Repair Service Technician.

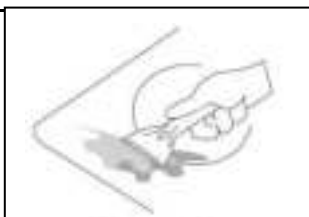
Clean the radiant glass surface frequently, when it is cool. Never use abrasive products or pads. Clean with a damp cloth and soapy water.



Once a week, clean thoroughly with specific products that preserve and protect radiant cooktops hobs. Scrape off stuck on stuck dirt with a scraper

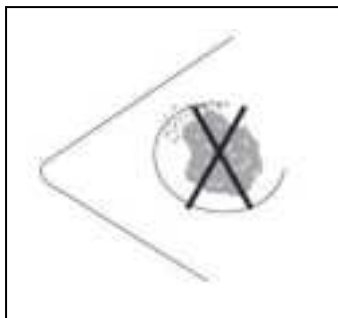


If sugar (or sugary matter) or plastic is



accidentally burnt on the cooktop, remove at once with the scraper while still hot. Otherwise it may leave a permanent mark.

Do not use the cooktop as a work surface. Be particularly careful with dirt or dust from vegetables, cleaning powders, etc. which may scratch the surface when pans are slid over it.



VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Support and E-Warranty Certificate <https://www.vevor.com/support>



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

PLAQUE DE CUISINE ÉLECTRIQUE EN VITROCÉRAMIQUE

MANUEL D'UTILISATION

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

Spécification de

Plaque de cuisson en céramique

MODÈLE : LT2V-39



BESOIN D'AIDE? CONTACTEZ-NOUS!

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



ServiceClient@vevor.com

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.

CONTENU

·Modèle et paramètres.....	2
·Consignes de sécurité importantes.....	3
·Installation	4
·Raccordement à l'alimentation électrique.....	6
·Schéma de la table de cuisson radiante.....	6
·Mode d'emploi... ..	
·Sécurité	8
·Utilisation des contenants	9
·Nettoyage et entretien	10

MODÈLE ET PARAMÈTRES

Modèle	LT2V-39
Tension/Fréquence	120 V / 60 Hz
Puissance (totale)	1800 W
Mode de contrôle	Touche
Construit en taille	493x273 mm
Taille du produit	510x295 mm

Attention : la plaque en céramique est chaude après la cuisson, ne la touchez pas !

AVERTISSEMENT

- La réparation de tout défaut de votre table de cuisson doit être effectuée uniquement par un technicien de service de réparation agréé, sinon la garantie n'est pas valable. • Les détails techniques et l'identification de l'appareil sont indiqués sur la plaque signalétique. Consultez cette plaque avant de procéder aux travaux électriques connexion.
- Le raccordement électrique doit être effectué par un spécialiste certifié et familier avec les règlements officiels.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lisez attentivement toutes les instructions avant d'utiliser cette table de cuisson.

Lors de l'utilisation d'appareils de cuisine, des précautions de sécurité de base doivent être respectées, y compris les éléments suivants :

- Cet appareil doit être correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié.

technicien. Connectez-le uniquement à une prise correctement mise à la terre. Voir électrique

instructions de préparation et de connexion dans les instructions d'installation. • Fixation de type Y : Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par

le fabricant, son agent de service ou des personnes qualifiées de manière similaire afin de éviter un danger.

- Ne réparez ni ne remplacez aucune pièce de la table de cuisson, sauf indication contraire.

recommandé. Confiez l'entretien uniquement à un centre de service agréé. • Ne laissez pas les

enfants utiliser cet appareil à moins d'être étroitement surveillés par

un adulte (Remarque : cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus)

et plus et les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites

capacités ou le manque d'expérience et de connaissances s'ils leur ont été donnés

supervision ou instruction concernant l'utilisation de l'appareil de manière sûre

et comprendre les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec

appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants

sans surveillance). • Ne stockez

pas de matériaux inflammables dans ou à proximité de la table de cuisson

- N'utilisez jamais la table de cuisson pour réchauffer ou chauffer une

pièce. • Pour votre sécurité personnelle, portez des vêtements

appropriés. • Utilisez des casseroles de taille appropriée. Cet appareil est équipé d'une ou plusieurs plaques de cuisson.

unités de différentes tailles. Choisissez des casseroles à fond plat suffisamment grandes

pour couvrir l'élément chauffant de l'unité de surface. L'utilisation de casseroles sous-dimensionnées

exposer une partie de l'élément chauffant à un contact direct et peut entraîner

l'inflammation des vêtements. Une couverture appropriée des casseroles et poêles au brûleur permettra également améliorer l'efficacité. •

Ustensiles de cuisine émaillés. Seuls certains types de casseroles et poêles en verre, en verre/

céramique, en céramique, en faïence ou autres émaillés conviennent

service de la cuisinière en raison du changement soudain de température, qui peut entraîner une rupture. • Ne

pas faire tremper les éléments chauffants amovibles. Les éléments chauffants ne doivent jamais être immergés dans l'eau.

• Ne cuisinez pas sur une table de cuisson cassée. Contactez un technicien qualifié immédiatement. •

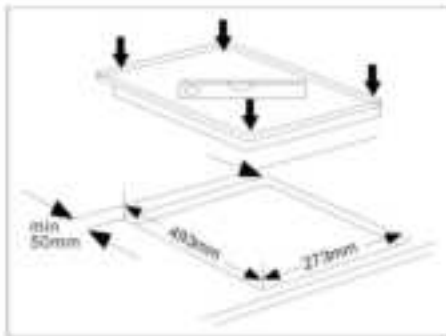
Nettoyez la table de cuisson avec précaution. Veillez à éviter les brûlures par vapeur si une surface humide

Une éponge ou un chiffon est utilisé pour essuyer les déversements sur une surface de cuisson chaude. Certains nettoyeurs peuvent produire des fumées nocives s'il est appliqué sur une surface chaude.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

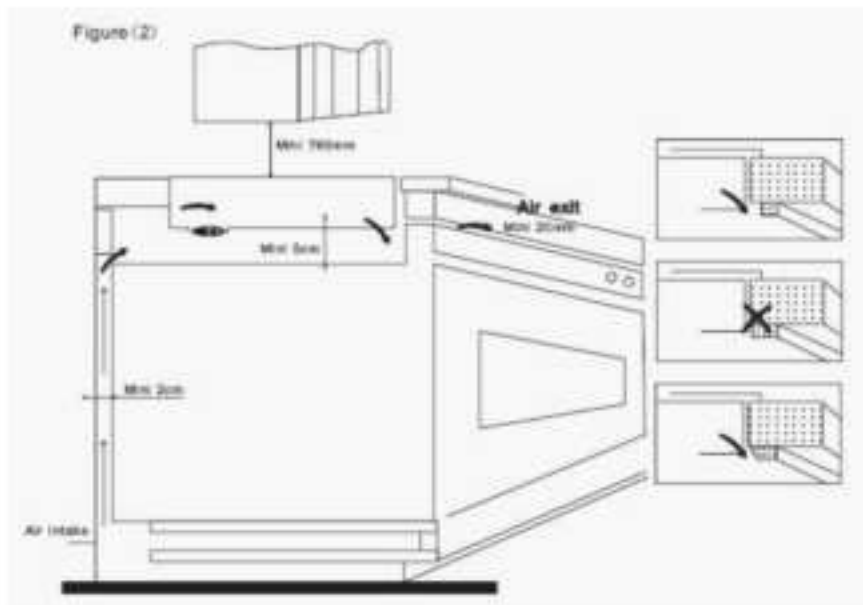
INSTALLATION

1. Découpez un trou dans le plan de travail selon les dimensions indiquées sur le schéma ci-dessous A un espace minimum de 50 mm doit être laissé autour du trou Le plan de travail doit avoir au moins 30 mm d'épaisseur et être fabriqué dans un matériau résistant à la chaleur.



2. Il est essentiel que la table de cuisson radiante soit bien ventilée et que l'entrée et la sortie ne soient pas bloquées.

Assurez-vous que la table de cuisson est correctement installée comme indiqué sur la figure 2.



Pour des raisons de sécurité, l'espace entre la table de cuisson et tout placard situé au-dessus doit être au moins 760 mm.

AVERTISSEMENT

(1). La table de cuisson radiante doit être installée par une personne qualifiée

Nous avons nos propres installateurs qualifiés. N'essayez jamais d'installer l'appareil toi-même.

(2). La table de cuisson radiante ne doit pas être installée au-dessus de réfrigérateurs, de congélateurs, de lave-vaisselle ou de sèche-linge.

(3). Le mur et la zone au-dessus de la table de cuisson doivent pouvoir résister chaleur.

Connexion à l'alimentation électrique :

Si le câble est endommagé ou doit être remplacé, cela doit être fait par

un technicien après-vente utilisant les outils adéquats afin d'éviter tout accident.

L'installateur doit s'assurer que la connexion électrique correcte a été effectuée.

fabriqué et qu'il est conforme aux normes de sécurité Le câble

ne doit pas être plié ou comprimé Le câble doit être

vérifié régulièrement et remplacé uniquement par une personne dûment qualifiée.

Panne de cuisinière électrique en céramique :

Pas de chauffage pendant 2 minutes après le passage de la vitesse, un défaut "E4" s'affiche.

E-mail du service client : CustomerService@vevor.com (Veuillez envoyer

des vidéos et des photos pertinentes à notre adresse e-mail et joindre votre numéro de commande Amazon. Après avoir confirmé le problème, nous vous donnerons certainement une solution satisfaisante.)

Schéma de la plaque de cuisson radiante

Schéma de principe du panneau de commande



Mode d'emploi

Utilisation de l'appareil

Placez des ustensiles de cuisine appropriés sur la plaque de cuisson. Le fonctionnement des deux zones est le même.

Attention ! Ne placez pas de casseroles ou de poêles chaudes sur le clavier !



Mode veille Appuyez

sur le bouton marche/arrêt. Vous entendrez un bip et verrez des lignes clignotantes sur l'écran au niveau des plaques supérieure et inférieure. Si vous n'avez pas sélectionné de programme dans les 2 minutes environ, l'appareil reviendra en mode veille.

Pouvoir

Appuyez sur le bouton  pour la zone de cuisson requise.

Vous pouvez faire glisser le  pour modifier les niveaux de puissance de la zone de cuisson concernée. Le fonctionnement des zones est le même.



jusqu'à max. 1000 W



jusqu'à max. 800 W

Indicateur de chaleur résiduelle

Lorsque la table de cuisson a fonctionné pendant un certain temps, il y aura une certaine chaleur résiduelle.

L'indicateur de chaleur résiduelle avertit pour chaque zone de cuisson séparément avec Symbole « H ».



Minuteur

Après avoir sélectionné la zone de cuisson, veuillez appuyer sur Confirmation de la minuterie :



La LED de temps par défaut clignote. En faisant glisser la



pour régler l'heure de l'endroit. Appuyez sur la touche



à nouveau, la LED des dizaines clignote. En faisant glisser le



pour régler l'heure des dizaines. (Minuterie max. 99 min.)

Après 5 secondes sans qu'aucune touche de niveau numérique ne soit enfoncée, le chronométrage commencera et l'écran indiquera le compte à rebours jusqu'à « 00 ». Si les deux zones ont été réglées à des heures différentes, l'écran indiquera les deux réglages fois une par une.

Annulation de la minuterie :

En appuyant sur la touche minuterie, choisissez la zone dont vous souhaitez annuler la minuterie.

Faites ensuite glisser le temps de réglage sur « 00 » et la fonction de minuterie sera activée.

annulé. Ou vous pouvez annuler les deux zones de minuterie ensemble en appuyant sur



pendant trois secondes.



Verrouillage par clé (sécurité enfant)

Pour assurer la sécurité des enfants, la plaque vitrocéramique est équipée d'un dispositif de verrouillage. Pour verrouiller : maintenez la touche « Verrouillage » enfoncée pendant 3 secondes ; la plaque passe alors en mode « Verrouillage », le minuteur indique « L0 » et les autres touches sont désactivées. Pour déverrouiller, maintenez la touche de verrouillage enfoncée pendant 3 secondes et la plaque revient en fonctionnement normal.



Pause

Appuyez sur ce bouton, la table de cuisson cessera de fonctionner, appuyez à nouveau, elle reviendra à l'état précédent

SÉCURITÉ

Systèmes de sécurité

Afin de protéger l'électronique contre la surchauffe si l'unité de commande détecte une chaleur excessive, il éteint la plaque chauffante la plus proche des capteurs et la lettre H apparaît sur l'afficheur. Cette plaque chauffante peut être activée lorsque la température de l'unité électronique revient à la normale.

Chaque plaque de cuisson est équipée d'un limiteur de température intérieure qui éteint la plaque de cuisson si la surface radiante est trop chaude.

Si des fissures apparaissent sur la surface radiante, débranchez-la immédiatement du secteur. N'utilisez aucune partie de la table de cuisson tant qu'une nouvelle surface radiante n'a pas été installée.

AutomatiqueLa table de cuisson s'éteint automatiquement si vous ne l'avez pas réglée

temps de cuisson, j'ai oublié d'éteindre la plaque de cuisson et je n'ai pas fait fonctionner la plaque de cuisson pendant deux heures.

UTILISATION DES CONTENEURS

La plupart des casseroles en acier inoxydable,
émailées, en fer, en céramique et en cuivre peuvent être
utilisé sur les tables de cuisson radiantes.



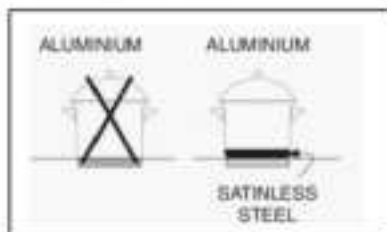
ACIER INOXYDABLE

ÉMAIL

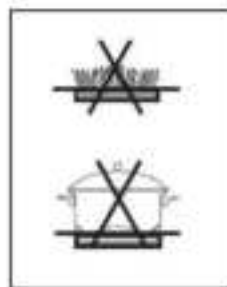
CÉRAMIQUE

CUIVRE

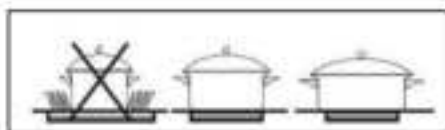
Les casseroles en aluminium ne sont pas
recommandé comme
ils peuvent tacher la surface, à moins
qu'ils n'aient de l'acier inoxydable
fonds encapsulés en acier.



Les plaques de cuisson ne doivent pas être commutées
sans casserole sur le dessus. La base
La surface de la poêle doit être plate et sèche.
Poêles ayant été utilisées sur gaz
les cuisinières ne sont généralement pas complètement
plat et absorbe mal la chaleur.

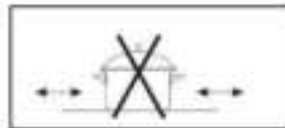


Assurez-vous que le diamètre de la
la poêle est au moins celle de la plaque chauffante.

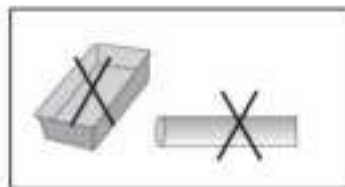


Évitez de faire glisser les casseroles sur la vitre radiante surface, car elle pourrait être rayée.

Soulevez toujours la casserole.



N'utilisez jamais de papier d'aluminium ou de récipients en plastique. Ils peuvent fondre et fusionner de manière permanente avec le verre rayonnant surface.



NETTOYAGE

IMPORTANT : Si la surface en verre radiant se brise ou si vous remarquez des fissures, débranchez l'appareil. Appelez votre technicien de service de réparation.

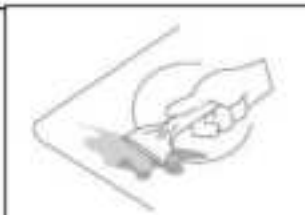
Nettoyez fréquemment la surface du verre radiant, quand il fait froid. Ne jamais utiliser d'abrasif produits ou tampons. Nettoyer avec un chiffon humide et de l'eau savonneuse.



Une fois par semaine, nettoyez soigneusement avec des produits spécifiques qui préservent et protègent plaques de cuisson radiantes. Grattez les résidus collés saleté collée avec un grattoir

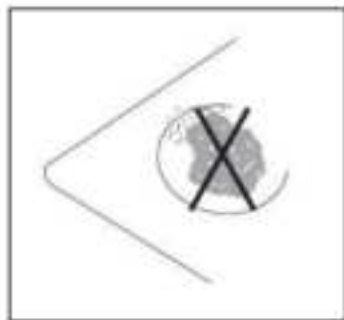


Si du sucre (ou des matières sucrées) ou du plastique est



brûlé accidentellement sur la table de cuisson, retirez
immédiatement avec le grattoir pendant qu'il est encore chaud.
Sinon, cela pourrait laisser une marque permanente.

N'utilisez pas la table de cuisson comme plan de travail.
Soyez particulièrement prudent avec la saleté ou la poussière provenant
légumes, poudres de nettoyage, etc. qui
peut rayer la surface lorsque les casseroles sont glissées
au-dessus.





Certificat d'assistance et de garantie électronique <https://www.vevor.com/support>



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

ELEKTRISCHES KERAMIKKOCHFELD

BENUTZERHANDBUCH

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 bedeuten nicht unbedingt, dass sie alle von uns angebotenen Werkzeugkategorien abdecken. Wir möchten Sie freundlich daran erinnern, bei Ihrer Bestellung bei uns sorgfältig zu prüfen, ob Sie im Vergleich zu den großen Topmarken tatsächlich die Hälfte sparen.

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Spezifikation von Cerankochfeld

MODELL: LT2V-39



Brauchen Sie Hilfe? Kontaktieren Sie uns!

Sie haben Fragen zu unseren Produkten? Sie benötigen technischen Support? Dann kontaktieren Sie uns gerne:



Kundenservice@vevor.com

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.

INHALT

·Modell und Parameter.....	2
·Wichtige Sicherheitshinweise.....	3
·Installation	4
·Anschluss an die Stromversorgung.....	6
·Diagramm des Strahlungskochfeldes.....	6
·Gebrauchsanweisung.....	6
·Sicherheit	8
·Verwendung von Behältern	9
·Reinigung und Wartung	10

MODELL UND PARAMETER

Modell	LT2V-39
Spannung/Frequenz	120 V / 60 Hz
Leistung (gesamt)	1800 W
Steuerungsmodus	Berühren
Einbaugröße	493x273 mm
Produktgröße	510x295 mm

Hinweis: Die Keramikplatte ist nach dem Kochen heiß, bitte nicht berühren!

WARNUNG

- Die Reparatur von Störungen an Ihrem Kochfeld darf nur von einem Autorisierter Reparaturservice-Techniker, andernfalls erlischt die Garantie. • Die technischen Daten und die Identifikation des Geräts finden Sie auf der Typenschild. Konsultieren Sie dieses Schild, bevor Sie mit der elektrischen Verbindung.
- Der elektrische Anschluss muss von einem zertifizierten Fachmann durchgeführt werden, der den behördlichen Vorschriften.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie dieses Kochfeld verwenden.

Bei der Verwendung von Küchengeräten müssen grundlegende Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden.

einschließlich der folgenden: •

Dieses Gerät muss ordnungsgemäß von einem qualifizierten

Techniker. Nur an eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose anschließen. Siehe elektrische

Vorbereitungs- und Anschlusshinweise in der Montageanleitung. •Anschluss Typ Y: Wenn die

Anschlussleitung beschädigt ist, muss sie durch

dem Hersteller, seinem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen, um

eine Gefahr vermeiden.

• Reparieren oder ersetzen Sie keine Teile des Kochfelds, es sei denn, dies ist ausdrücklich empfohlen. Wenden Sie sich für den Service ausschließlich an ein autorisiertes Servicecenter. •

Lassen Sie Kinder dieses Gerät nicht ohne Aufsicht eines

ein Erwachsener (Hinweis: Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren verwendet werden

und höher und Personen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger

Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen, wenn sie gegeben wurden

Aufsicht oder Einweisung in die sichere Verwendung des Gerätes

und verstehen Sie die damit verbundenen Gefahren. Kinder dürfen nicht mit dem

Gerät. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden

ohne Aufsicht). • Lagern Sie

keine brennbaren Materialien im oder in der Nähe des Kochfelds

•Verwenden Sie das Kochfeld niemals zum Heizen oder Heizen eines

Raumes. •Tragen Sie zur persönlichen Sicherheit geeignete

Kleidung. •Verwenden Sie Pfannen der richtigen Größe. Dieses Gerät ist mit einer oder mehreren Kochflächen ausgestattet.

Einheiten unterschiedlicher Größe. Wählen Sie Pfannen mit flachem Boden, die groß genug sind

um das Hezelement der Oberflächeneinheit abzudecken. Die Verwendung von zu kleinen Pfannen wird

setzen Sie einen Teil des Hezelements direktem Kontakt aus und es kann zu

Entzündung der Kleidung. Das richtige Abdecken von Töpfen und Pfannen zum Brenner wird auch

Verbesserung der Effizienz.

•Glasiertes Kochgeschirr. Nur bestimmte Arten von Glas, Glas/Keramik, Keramik, Steingut oder

anderen glasierten Töpfen und Pfannen sind geeignet für

Herdplattenservice aufgrund der plötzlichen Temperaturänderung, die zu Bruch führen.

- Entfernbare Heizelemente nicht einweichen. Heizelemente sollten nie in Wasser getaucht werden.

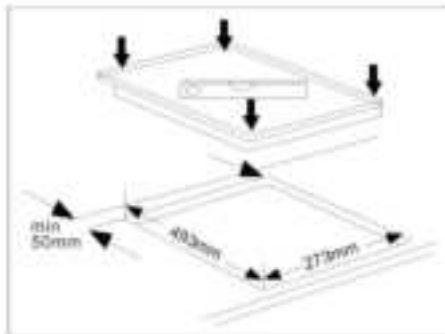
- Kochen Sie nicht auf einem kaputten Kochfeld. Kontaktieren Sie einen qualifizierten Techniker sofort.
- Reinigen

Sie das Kochfeld vorsichtig. Achten Sie darauf, dass Sie keine Dampfverbrennungen bekommen, wenn ein nasser Schwamm oder Tuch wird verwendet, um verschüttete Flüssigkeiten auf einem heißen Kochfeld aufzuwischen. Einige Reiniger kann bei Anwendung auf einer heißen Oberfläche giftige Dämpfe erzeugen.

BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN AUF

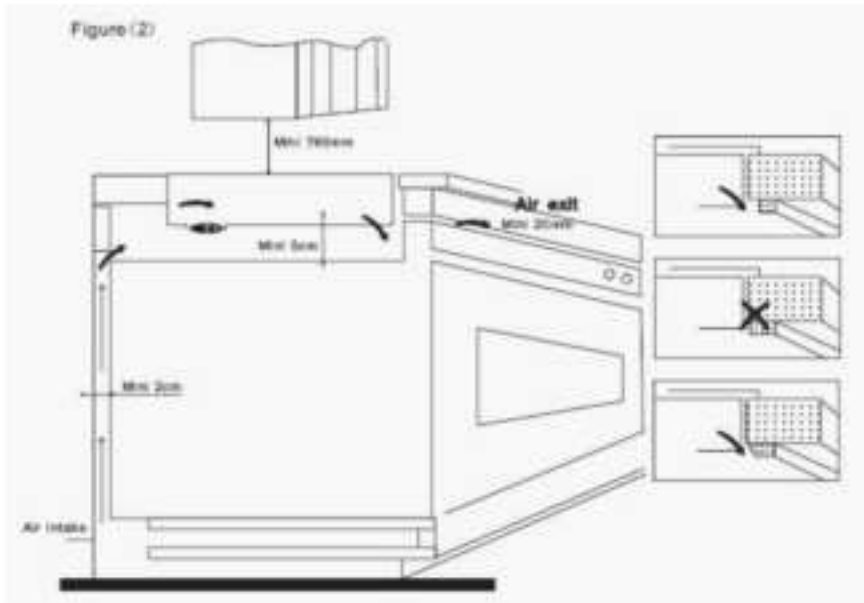
INSTALLATION

1. Schneiden Sie in die Arbeitsplatte ein Loch mit den Abmessungen, die in der Abbildung unten gezeigt sind A Um das Loch herum sollte ein Mindestabstand von 50 mm eingehalten werden. Die Arbeitsplatte sollte mindestens 30 mm dick und aus hitzebeständigem Material sein.



2. Es ist wichtig, dass das Strahlungskochfeld gut belüftet ist und dass die Luft Einlass und Auslass sind nicht blockiert.

Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld wie in Abbildung 2 gezeigt korrekt installiert ist.



Aus Sicherheitsgründen sollte der Abstand zwischen dem Kochfeld und einem darüber liegenden Schrank mindestens 760mm.

WARNUNG

- (1). Das Strahlungskochfeld muss von einer entsprechend qualifizierten Person installiert werden. Wir verfügen über eigene qualifizierte Installateure. Versuchen Sie niemals, das Gerät selbst zu installieren.
- (2). Das Strahlungskochfeld darf nicht über Kühl-/Gefrierschränken, Geschirrspülern oder Wäschetrocknern installiert werden.
- (3). Die Wand und der Bereich über dem Kochfeld sollten Hitze.

Anschluss an die Stromversorgung:

Wenn das Kabel beschädigt ist oder ausgetauscht werden muss, sollte dies durch

Ein Kundendiensttechniker muss die richtigen Werkzeuge verwenden, um Unfälle zu vermeiden.

Der Installateur muss sicherstellen, dass der elektrische Anschluss ordnungsgemäß durchgeführt wurde.

hergestellt ist und den Sicherheitsvorschriften entspricht. Das Kabel

darf nicht geknickt oder gestaucht werden. Das Kabel muss

regelmäßig überprüft und nur von einer entsprechend qualifizierten Person ausgetauscht werden.

Störung Elektrokeramikherd:

Nach dem Einlegen des Gangs erfolgt 2 Minuten lang keine Heizung, es wird die Störung „E4“ angezeigt.

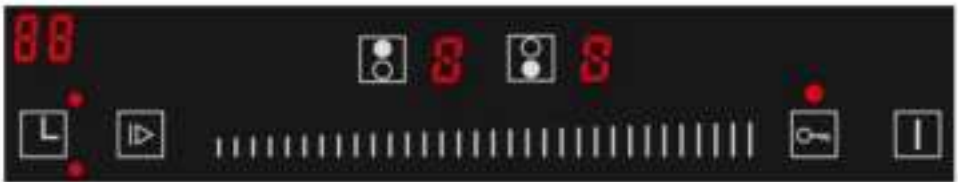
E-Mail des Kundendienstes: CustomerService@vevor.com (Bitte senden Sie

relevante Videos und Bilder an unsere E-Mail-Adresse und hängen Sie Ihre Amazon-Bestellnummer an.

Nachdem wir das Problem bestätigt haben, werden wir Ihnen auf jeden Fall eine zufriedenstellende Lösung anbieten.)

Schema des Strahlungskochfelds

Schematische Darstellung des Bedienfelds



Gebrauchsanweisung

Bedienung des Gerätes

Stellen Sie geeignetes Kochgeschirr auf die Kochplatte. Die Bedienung beider Zonen ist gleich.

Achtung! Keine heißen Töpfe oder Pfannen auf die Tastatur stellen!



Stand-By-Modus

Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste. Sie hören einen Signalton und sehen blinkende Linien auf dem Display an der oberen und unteren Platte. Wenn Sie innerhalb von ca. 2 Minuten kein Programm ausgewählt haben, kehrt das Gerät in den Standby-Modus zurück.

Leistung

Drücken Sie die Taste  für die gewünschte Kochzone.

Sie können den  zum Ändern der Leistungsstufen von der jeweiligen Kochzone. Die Bedienung der Zonen ist gleich.



bis max. 1000 W



bis max. 800 W

Restwärmeanzeige

Wenn das Kochfeld eine Zeit lang in Betrieb war, Restwärme.

Die Restwärmeanzeige warnt für jede Kochzone separat mit Symbol „H“.

Timer



Nachdem Sie die Kochzone ausgewählt haben, drücken Sie bitte die Timer-Bestätigung: .

Die Standard-Einstellungs-Zeit-LED blinkt. Mit dem Schieben der



, um die Zeit der Einerstelle einzustellen. Drücken Sie die



wieder blinkt die Zehnerstellen-LED. Mit dem Verschieben des



zum Einstellen der Zeit der Zehnerstelle. (Timer max. 99 Min.)

Nach 5 Sekunden wird keine Zifferntastenbetätigung mehr ausgeführt, die Zeitmessung beginnt und auf dem Display wird die Countdown-Zeit bis „00“ angezeigt. Wenn die beiden unterschiedliche Zeitzonen eingestellt sind, werden auf dem Display die beiden Einstellwerte angezeigt, mal nacheinander.

Timer-Abbruch:

Wählen Sie durch Drücken der Timer-Taste die Zone aus, für die Sie den Timer abbrechen möchten. Schieben Sie dann die Einstellzeit auf „00“, und die Timerfunktion wird

abgebrochen. Oder Sie können die Timer beider Zonen gleichzeitig abbrechen, indem Sie drücken



für drei Sekunden.



Tastensperre (Kindersicherung)

Um die Sicherheit von Kindern zu gewährleisten, ist das Cerankochfeld mit einer Sperrvorrichtung ausgestattet. Zum Sperren: Halten Sie die Taste „Sperrsperre“ 3 Sekunden lang gedrückt. Das Kochfeld wechselt dann in den Sperrmodus, der Timer zeigt „L0“ an und die restlichen Tasten werden deaktiviert. Zum Entsperren halten Sie die Sperrtaste 3 Sekunden lang gedrückt. Das Kochfeld funktioniert dann wieder normal.



Pause

Berühren Sie diese Taste, das Kochfeld wird gestoppt. Berühren Sie sie erneut, um zum vorherigen Status zurückzukehren.

SICHERHEIT

Sicherheitssysteme

Um die Elektronik vor Überhitzung zu schützen, wenn das Steuergerät

Wenn das Gerät zu viel Hitze erkennt, schaltet es die Kochplatte ab, die den Sensoren am nächsten ist, und auf dem Display erscheint der Buchstabe H. Diese Kochplatte kann aktiviert werden, wenn die Temperatur der elektronischen Einheit wieder im Normalbereich liegt.

Jede Kochplatte ist mit einem Innenraumtemperaturbegrenzer ausgestattet, der die Kochplatte bei zu hoher Erwärmung der Strahlungsfläche abschaltet.

Sollten in der Heizplatte Risse auftreten, trennen Sie diese sofort vom Stromnetz. Benutzen Sie das Kochfeld nicht weiter, bis eine neue Heizplatte eingebaut wurde.

Automatisch Das Kochfeld schaltet sich automatisch aus, wenn Sie keine Kochzeit, vergaß, das Kochfeld auszuschalten und schaltete das Kochfeld nicht ein zwei Stunden.

VERWENDUNG VON BEHÄLTERN

Die meisten Pfannen aus Edelstahl,
Emaille, Eisen, Keramik und Kupfer können

Wird auf Strahlungskochfeldern verwendet.



EDELSTAHL

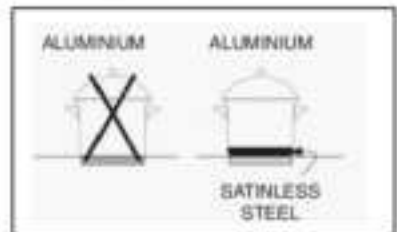
EMAILLE

KERAMIK

KUPFER

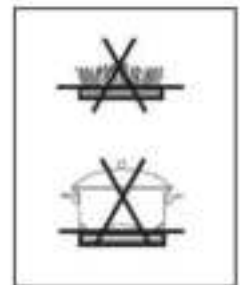
Aluminiumpfannen sind nicht
empfohlen als

sie können die Oberfläche verfärben,
es sei denn, sie sind aus rostfreiem
Stahlgekapselfe Böden.



Kochplatten sollten nicht ausgeschaltet werden
ohne Pfanne aufsetzen. Der Boden

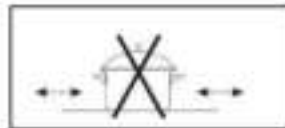
Die Oberfläche der Pfanne sollte eben und trocken sein.
Pfannen, die auf Gasherden verwendet wurden
Herde sind normalerweise nicht vollständig
flach und nehmen Wärme schlecht auf.



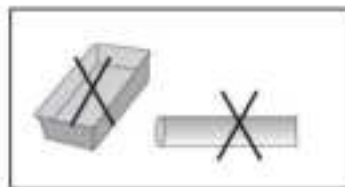
Stellen Sie sicher, dass der Durchmesser der
Pfanne mindestens der der Kochplatte entspricht.



Vermeiden Sie es, Pfannen über das strahlende Glas zu ziehen
Oberfläche, da diese zerkratzt werden könnte.
Heben Sie die Pfanne stets an.



Verwenden Sie niemals Alufolie oder Plastikbehälter. Sie können
schmelzen und dauerhaft mit dem strahlenden Glas verschmelzen
Oberfläche.



REINIGUNG

WICHTIG: Wenn die strahlende Glasoberfläche zerbricht oder Sie Risse darin bemerken, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz. Rufen Sie Ihren Reparaturservice-Techniker an.

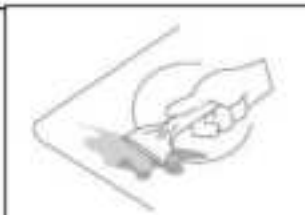
Reinigen Sie die strahlende Glasoberfläche regelmäßig,
wenn es abgekühlt ist. Verwenden Sie niemals Scheuermittel
Produkte oder Pads. Mit einem feuchten Tuch reinigen
und Seifenlauge.



Einmal wöchentlich gründlich reinigen mit
spezifische Produkte, die konservieren und schützen
Strahlungskochfelder. Abkratzen Sie festsitzende
festsitzenden Schmutz mit einem Schaber

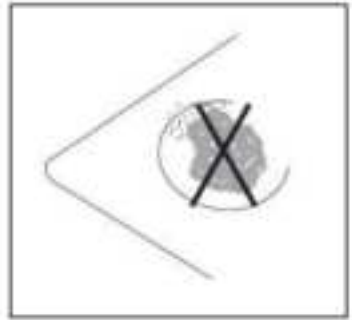


Wenn Zucker (oder zuckerhaltige Stoffe) oder Kunststoff



versehentlich auf dem Kochfeld angebrannte
sofort mit dem Schaber im heißen Zustand abtragen.
Andernfalls könnten bleibende Spuren entstehen.

Benutzen Sie das Kochfeld nicht als Arbeitsfläche.
Seien Sie besonders vorsichtig mit Schmutz oder Staub von
Gemüse, Reinigungsmittel usw., die
kann die Oberfläche zerkratzen, wenn Pfannen hineingeschoben werden
darüber.





Support und E-Garantie-Zertifikat <https://www.vevor.com/support>



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

PIANO COTTURA ELETTRICO IN VETROCERAMICA

MANUALE D'USO

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 necessariamente intende coprire tutte le categorie di utensili da noi offerti. Ti ricordiamo cortesemente 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

Specificazione di

Piano cottura in vitroceramica

MODELLO: LT2V-39



HAI BISOGNO DI AIUTO? CONTATTACI!

Hai domande sui prodotti? Hai bisogno di supporto tecnico? Non esitare a contattarci:



Servizio Clienti@vevor.com

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.

CONTENUTO

Modello e parametri.....	2
Istruzioni di sicurezza importanti.....	3
Installazione	4
Collegamento all'alimentazione elettrica.....	6
Schema del piano di cottura radiante.....	6
Istruzioni per l'uso.....	6
Sicurezza	8
Utilizzo dei contenitori	9
Pulizia e manutenzione	10

MODELLO E PARAMETRI

Modello	LT2V-39
Tensione/frequenza	120V / 60Hz
Potenza (totale)	1800W
Modalità di controllo	Tocco
Costruito in dimensioni	493x273 millimetri
Dimensioni del prodotto	510x295 millimetri

Attenzione: la piastra in ceramica è calda dopo la cottura, non toccarla!

AVVERTIMENTO

- La riparazione di eventuali guasti al piano cottura deve essere effettuata esclusivamente da un tecnico del Servizio Riparazioni Autorizzato, in caso contrario la garanzia non è valida. • I dati tecnici e l'identificazione dell'apparecchio sono riportati sulla targhetta delle specifiche. Consultare questa targhetta prima di procedere con l'impianto elettrico. connessione.
- Il collegamento elettrico deve essere eseguito da un tecnico specializzato certificato e con le normative ufficiali.

IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Leggere attentamente tutte le istruzioni prima di utilizzare questo piano cottura.

Utilizzando elettrodomestici da cucina, è necessario seguire le precauzioni di sicurezza di base, incluso quanto segue: •Questo

apparecchio deve essere installato correttamente e collegato a terra da un tecnico qualificato tecnico. Collegare solo a una presa correttamente messa a terra. Vedere elettrico

istruzioni di preparazione e collegamento nelle Istruzioni di installazione. • Attacco tipo Y: se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito da

il produttore, il suo agente di servizio o persone ugualmente qualificate al fine di evitare un pericolo.

•Non riparare o sostituire alcuna parte del piano cottura a meno che non sia espressamente indicato consigliato. Rivolgersi esclusivamente a un centro di assistenza autorizzato. •Non consentire

ai bambini di utilizzare questo apparecchio se non sotto la stretta supervisione di un adulto.

un adulto (Nota: questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni

e oltre e persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali

capacità o mancanza di esperienza e conoscenza se sono state fornite

supervisione o istruzione relativa all'uso dell'apparecchio in modo sicuro

e comprendere i pericoli coinvolti. I bambini non devono giocare con il

apparecchio. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini senza supervisione). •Non

conservare materiali infiammabili nel piano cottura o nelle sue vicinanze

•Non usare mai il piano cottura per riscaldare o riscaldare una

stanza. •Per la sicurezza personale, indossare indumenti

adeguati. •Utilizzare pentole di dimensioni adeguate. Questo apparecchio è dotato di una o più superfici

unità di diverse dimensioni. Selezionare pentole con fondi piatti sufficientemente grandi

per coprire l'elemento riscaldante dell'unità di superficie. L'uso di pentole sottodimensionate

esporre una parte dell'elemento riscaldante al contatto diretto e potrebbe causare

accensione degli indumenti. Anche la corretta copertura di pentole e padelle al fornello

migliorare l'efficienza.

•Utensili da cucina smaltati. Solo alcuni tipi di pentole e padelle in vetro, vetro/ceramica,

ceramica, terracotta o altre smaltate sono adatte per

servizio di cottura al top a causa del brusco cambiamento di temperatura, che può causare rotture. •Non

immergere gli elementi riscaldanti rimovibili. Gli elementi riscaldanti non devono mai essere immersi nell'acqua.

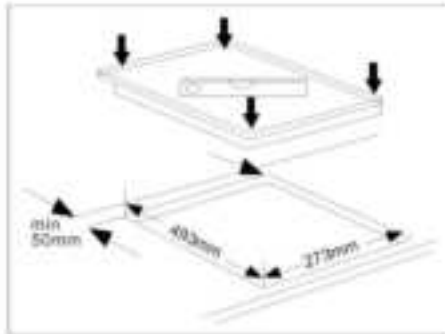
•Non cucinare su un piano cottura rotto. Contattare un tecnico qualificato immediatamente.

•Pulire il piano cottura con cautela. Fare attenzione a evitare ustioni da vapore se si utilizza un spugna o panno vengono utilizzati per pulire le fuoriuscite su una zona di cottura calda. Alcuni detergenti può produrre fumi nocivi se applicato su una superficie calda.

SALVA QUESTE ISTRUZIONI

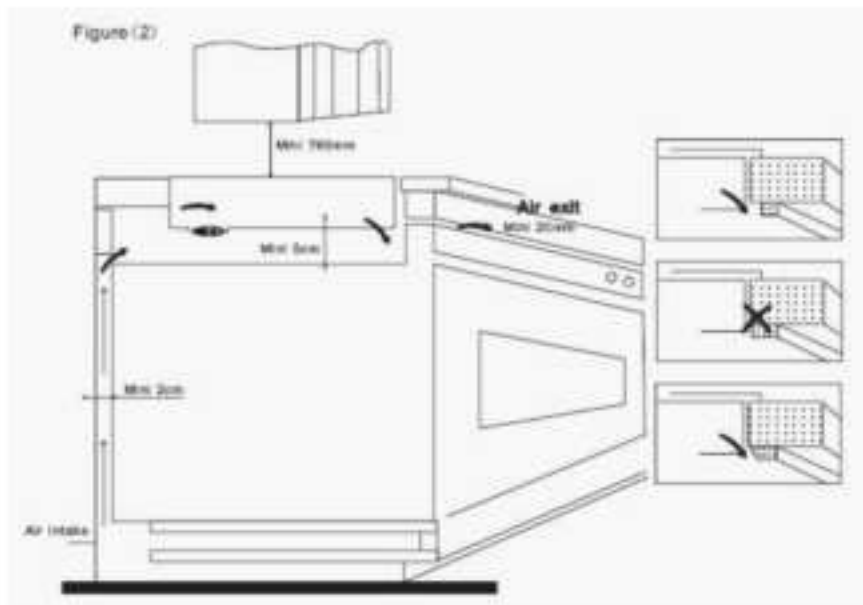
INSTALLAZIONE

1. Tagliare un foro nel piano di lavoro della dimensione mostrata nello schema sottostante A almeno 50 mm di spazio deve essere lasciato attorno al foro Il piano di lavoro dovrebbe avere uno spessore di almeno 30 mm ed essere realizzato in materiale resistente al calore.



2. È essenziale che il piano cottura radiante sia ben ventilato e che l'aria l'ingresso e l'uscita non siano bloccati.

Assicurarsi che il piano cottura sia installato correttamente come mostrato nella Figura 2.



Per motivi di sicurezza, lo spazio tra il piano cottura e qualsiasi mobile soprastante dovrebbe essere almeno 760 mm.

AVVERTIMENTO

- (1). Il piano cottura Radiant deve essere installato da una persona adeguatamente qualificata. Abbiamo i nostri installatori qualificati. Non tentare mai di installare l'apparecchio te stesso.
- (2). Il piano cottura Radiant non deve essere installato sopra frigoriferi, congelatori, lavastoviglie o asciugatrici.
- (3). La parete e l'area sopra il piano cottura devono essere in grado di resistere al calore.

Collegamento all'alimentazione elettrica:

Se il cavo è danneggiato o necessita di sostituzione, questa operazione deve essere eseguita da

un tecnico post-vendita che utilizzi gli strumenti adeguati per evitare qualsiasi incidente.

L'installatore deve assicurarsi che sia stato effettuato il corretto collegamento elettrico. realizzato e che sia conforme alle norme di sicurezza. Il cavo non deve essere piegato o compresso. Il cavo deve essere controllato regolarmente e sostituito solo da personale adeguatamente qualificato.

Guasto alla stufa elettrica in ceramica:

Nessun riscaldamento per 2 minuti dopo aver selezionato la marcia, verrà visualizzato il messaggio di errore "E4".

Email del servizio clienti: CustomerService@vevor.com (Invia video e immagini pertinenti al nostro indirizzo email e allega il numero del tuo ordine Amazon. Dopo aver confermato il problema, ti daremo sicuramente una soluzione soddisfacente.)

Schema del piano cottura radiante

Schema del pannello di controllo



Istruzioni per l'uso

Funzionamento del

dispositivo Collocare sulla piastra di cottura una pentola adatta. Il funzionamento di entrambe le zone è lo stesso.

Attenzione! Non mettere pentole o padelle calde sulla tastiera!

Modalità Stand-By



Premere il pulsante On / Off. Si sentirà un segnale acustico e si vedranno delle linee lampeggianti sul display sulla piastra superiore e inferiore. Se non si seleziona un programma entro circa 2 minuti, l'unità tornerà in standby.

Energia

Premere il pulsante  per la zona di cottura richiesta.

Puoi far scorrere il  per modificare i livelli di potenza di la zona di cottura interessata. Il funzionamento delle zone è lo stesso.



fino a max. 1000 W



fino a max. 800 W

Indicatore di calore residuo

Quando il piano cottura è in funzione da un po' di tempo, si verificherà una calore residuo.

L'indicatore di calore residuo avvisa separatamente per ogni zona di cottura con Simbolo "H".

Timer



Dopo aver selezionato la zona di cottura, premere Conferma timer:



Il LED predefinito lampeggia. Con lo scorrimento del



per impostare l'ora del luogo. Premere il tasto



di nuovo, il LED del tempo del posto delle decine lampeggia. Con lo scorrimento del



per impostare il tempo delle decine. (Timer max. 99 min.)

Dopo 5 secondi non viene premuto alcun tasto numerico, il tempo inizierà a scorrere e il display indicherà il tempo del conto alla rovescia fino a "00". Se i due le zone sono state impostate con orari diversi, il display indicherà le due impostazioni volte una alla volta.

Annullamento del timer:

Premendo il tasto timer selezionare la zona di cui si desidera annullare il timer.

Quindi fai scorrere l'impostazione del tempo su "00" e la funzione timer sarà

annullato. Oppure puoi annullare il timer delle due zone contemporaneamente premendo



per tre secondi.



Blocco tasti (blocco bambini)

Per garantire la sicurezza dei bambini, il piano cottura in vetroceramica è dotato di un dispositivo di interblocco. Per bloccare: tenere premuto il tasto "Inter lock" per 3 secondi; il piano cottura entra quindi in modalità "Interlock", il timer mostra "LO" e il resto dei tasti è disabilitato. Per sbloccare, tenere premuto il tasto lock per 3 secondi e il piano cottura tornerà al normale funzionamento.



Pausa

Toccando questo pulsante, il piano cottura smetterà di funzionare, toccandolo di nuovo, tornerà allo stato precedente

SICUREZZA

Sistemi di sicurezza

Per proteggere l'elettronica dal surriscaldamento se l'unità di controllo

rileva calore eccessivo spegnerà la piastra riscaldante più vicina ai sensori e sul display apparirà la lettera H. Questa piastra riscaldante può essere attivata quando la temperatura dell'unità elettronica torna alla normalità.

Ogni piastra riscaldante è dotata di un limitatore della temperatura interna che spegne la piastra riscaldante se la superficie radiante si riscalda eccessivamente.

Se si formano delle crepe sulla superficie radiante, scollegarla immediatamente dalla rete elettrica.

Non utilizzare nessuna parte del piano cottura finché non è stata installata una nuova superficie radiante.

Automatico il piano cottura si spegnerà automaticamente se non lo hai impostato tempo di cottura, dimenticato di spegnere il piano cottura e non acceso per due ore.

USO DEI CONTENITORI

La maggior parte delle padelle in acciaio inossidabile, smalto, ferro, ceramica e rame possono essere utilizzato su piani cottura radianti.



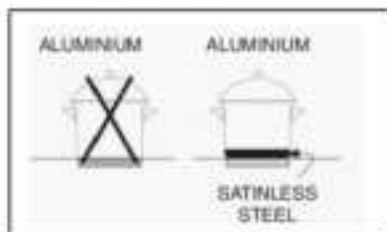
ACCIAIO INOSSIDABILE

SMALTO

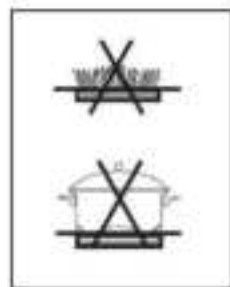
CERAMICA

RAME

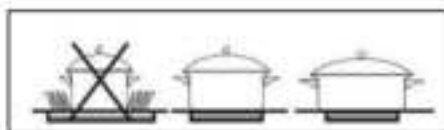
Le pentole in alluminio non sono consigliato come potrebbero macchiare la superficie, a meno che non siano in acciaio inossidabile fondi incapsulati in acciaio.



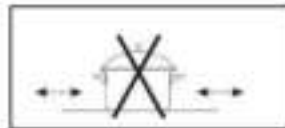
Le piastre elettriche non devono essere accese senza una padella sopra. La base della padella deve essere piatta e asciutta. Pentole che sono state utilizzate a gas le cucine non sono normalmente completamente sono piatte e assorbono male il calore.



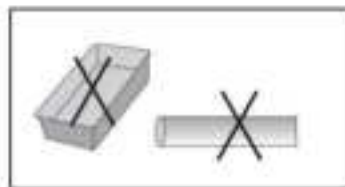
Assicurarsi che il diametro della padella è almeno quella della piastra elettrica.



Evitare di trascinare le pentole sul vetro radiante
superficie, poiché potrebbe graffiarsi.
Sollevare sempre la padella.



Non usare mai carta stagnola o contenitori di plastica. Potrebbero
fondersi e fondersi in modo permanente con il vetro radiante
superficie.



PULIZIA

IMPORTANTE: se la superficie del vetro radiante si rompe o si notano delle crepe, scollegare l'apparecchiatura.

Chiamare il tecnico del servizio di riparazione.

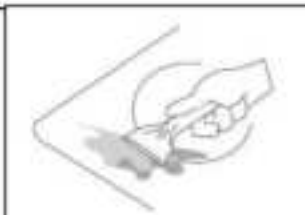
Pulire frequentemente la superficie radiante del vetro,
quando è freddo. Non usare mai abrasivi
prodotti o tamponi. Pulire con un panno umido
e acqua saponata.



Una volta alla settimana, pulire accuratamente con
prodotti specifici che conservano e proteggono
piani cottura radianti. Raschiare via incastrati su
sporcizia attaccata con un raschietto



Se lo zucchero (o la materia zuccherina) o la plastica sono



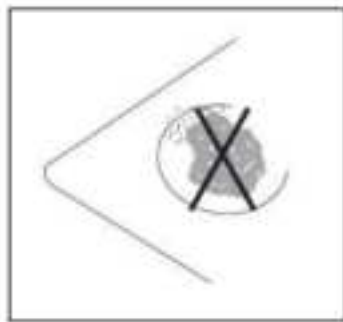
bruciato accidentalmente sul piano cottura, rimuovere subito con il raschietto, mentre è ancora caldo.

Altrimenti potrebbe lasciare un segno permanente.

Non utilizzare il piano cottura come superficie di lavoro.

Prestare particolare attenzione allo sporco o alla polvere provenienti da verdure, detersivi in polvere, ecc. che

può graffiare la superficie quando le pentole vengono fatte scivolare sopra.



VEVOR®
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Supporto e certificato di garanzia elettronica <https://www.vevor.com/support>



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

PLACA ELÉCTRICA DE CERÁMICA

MANUAL DEL USUARIO

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

Especificación de
Placa vitrocerámica

MODELO: LT2V-39



¿NECESITA AYUDA? ¡CONTÁCTENOS!

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



Servicio de atención al cliente@vevor.com

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.

CONTENIDO

·Modelo y parámetros.....	2
·Instrucciones de seguridad importantes.....	3
·Instalación	4
·Conexión a la fuente de alimentación.....	6
·Esquema de la placa radiante.....	6
·Instrucciones de uso.....	6
·Seguridad	8
·Uso de contenedores	9
·Limpieza y mantenimiento	10

MODELO Y PARÁMETROS

Modelo	LT2V-39
Voltaje/Frecuencia	120 V/60 Hz
Potencia (total)	1800 W
Modo de control	Tocar
Construido en tamaño	493 x 273 milímetros
Tamaño del producto	510x295 milímetros

Aviso: la placa de cerámica está caliente después de cocinarla, ¡no la toque!

ADVERTENCIA

- La reparación de cualquier avería en su cocina debe ser realizada únicamente por un Técnico de Servicio Técnico Autorizado, de lo contrario la garantía no es válida. • Los datos técnicos e identificación del aparato se muestran en la Placa de especificaciones. Consulte esta placa antes de proceder con la instalación eléctrica. conexión.
- La conexión eléctrica debe ser realizada por un especialista certificado y familiarizado con normativa oficial.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Lea atentamente todas las instrucciones antes de utilizar esta cocina.

Al utilizar electrodomésticos de cocina, se deben seguir precauciones básicas de seguridad, incluyendo lo siguiente: •Este

aparato debe ser instalado y conectado a tierra correctamente por un electricista calificado.

Técnico. Conecte únicamente a una toma de corriente con conexión a tierra adecuada. Consulte la sección de electricidad.

•Conexión tipo Y: Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por un técnico calificado.

el fabricante, su agente de servicio o personas igualmente calificadas para evitar un peligro.

•No repare ni reemplace ninguna parte de la placa de cocción a menos que se indique específicamente recomendado. Solicite el servicio técnico únicamente a un centro de servicio autorizado. • No permita que los niños utilicen este aparato a menos que estén bajo la atenta supervisión de un profesional.

un adulto (Nota: Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años)

y superiores y personas con discapacidad física, sensorial o mental.

capacidades o falta de experiencia y conocimientos si se les ha dado

supervisión o instrucción sobre el uso del aparato de forma segura

y comprender los peligros que implica. Los niños no deben jugar con el

Aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños.

sin supervisión). •No

almacene materiales inflamables dentro o cerca de la estufa.

• Nunca utilice la estufa para calentar o calentar una habitación. •

Para su seguridad personal, use ropa adecuada. • Use

ollas del tamaño adecuado. Este aparato está equipado con una o más placas de cocción

unidades de diferentes tamaños. Seleccione ollas con fondos planos lo suficientemente grandes

para cubrir el elemento calefactor de la unidad de superficie. El uso de ollas de tamaño inferior al normal

exponer una parte del elemento calefactor al contacto directo y puede provocar

ignición de la ropa. La cobertura adecuada de ollas y sartenes en el quemador también

•Utensilios de cocina

esmaltados. Solo ciertos tipos de ollas y sartenes de vidrio, vidrio/cerámica, cerámica, loza u

otros materiales esmaltados son adecuados para

servicio de gama alta debido al cambio repentino de temperatura, que puede

- No sumerja los elementos

calefactores extraíbles. Los elementos calefactores nunca deben sumergirse en agua.

- No cocine sobre una placa de cocina rota. Póngase en contacto con un técnico cualificado.

- Limpie la placa

de cocción con cuidado. Tenga cuidado de no quemarse con vapor si se moja.

Se utiliza una esponja o un paño para limpiar los derrames en una zona de cocción caliente. Algunos limpiadores

Puede producir humos nocivos si se aplica a una superficie caliente.

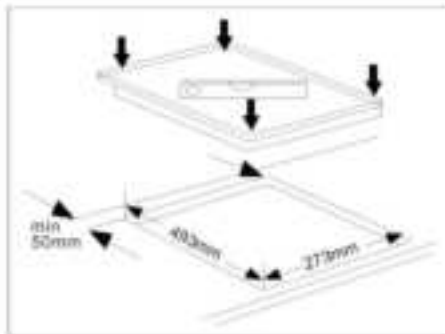
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTALACIÓN

1. Corte un orificio en la encimera de la dimensión que se muestra en el diagrama siguiente A

Se debe dejar un espacio mínimo de 50 mm alrededor del orificio de la encimera.

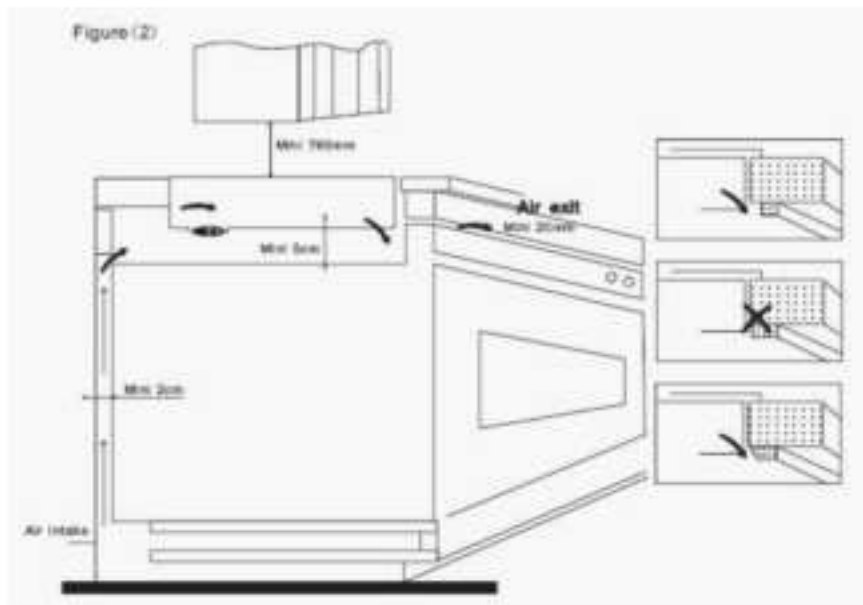
Debe tener al menos 30 mm de espesor y estar hecho de material resistente al calor.



2. Es fundamental que la encimera radiante esté bien ventilada y que el aire

La entrada y la salida no están bloqueadas.

Asegúrese de que la placa de cocción esté instalada correctamente como se muestra en la Figura 2.



Por razones de seguridad, el espacio entre la placa de cocción y cualquier armario que se encuentre encima debe ser al menos 760 mm.

ADVERTENCIA

- (1) La cocina radiante debe ser instalada por una persona debidamente calificada. Contamos con instaladores propios cualificados. Nunca intente instalar el aparato. tú mismo.
- (2). La cocina radiante no debe instalarse encima de refrigeradores, congeladores, lavavajillas o secadoras.
- (3) La pared y el área sobre la placa de cocción deben poder soportar calor.

Conexión a la fuente de alimentación:

Si el cable está dañado o necesita ser reemplazado, esto debe hacerlo

Un técnico postventa que utiliza las herramientas adecuadas para evitar cualquier accidente.

El instalador debe asegurarse de que se haya realizado la conexión eléctrica correcta.

realizado y que cumple con las normas de seguridad. El cable no debe estar doblado ni comprimido. El cable debe revisarse

periódicamente y reemplazarse únicamente por una persona debidamente calificada.

Falla de la estufa eléctrica de cerámica:

Si no se calienta durante 2 minutos después de seleccionar la marcha, se mostrará un error "E4".

Correo electrónico de atención al cliente: CustomerService@vevor.com

(Envíe videos e imágenes relevantes a nuestra dirección de correo electrónico y adjunte su número de pedido de Amazon. Después de confirmar el problema, definitivamente le daremos una solución satisfactoria).

Diagrama de la placa radiante

Diagrama esquemático del panel de control



Instrucciones de uso

Uso del aparato Coloque

utensilios de cocina adecuados sobre la placa de cocción. El funcionamiento de ambas zonas es el mismo.

¡Precaución! ¡No coloque ollas ni sartenes calientes sobre el teclado!



Modo de espera Pulse

el botón de encendido/apagado. Escuchará un pitido y verá líneas parpadeantes en la pantalla de la placa superior e inferior. Si no ha seleccionado un programa en aproximadamente 2 minutos, la unidad volverá al modo de espera.

Fuerza

Presiona el botón  para la zona de cocción requerida.

Puedes deslizar el  para cambiar los niveles de potencia de la zona de cocción correspondiente. El funcionamiento de las zonas es el mismo.



hasta máx. 1000 W



hasta máx. 800 W

Indicador de calor residual

Cuando la placa de cocina haya estado funcionando durante algún tiempo, se oirán algunas calor residual.

El indicador de calor residual avisa por separado para cada zona de cocción.

Símbolo "H".

Minutero



Después de seleccionar la zona de cocción, presione Confirmar  temporizador:

El LED de hora predeterminado parpadea. Al deslizar el dedo



Para fijar la hora del lugar de las unidades, presione el botón



De nuevo, el LED de la hora de las decenas parpadea. Al deslizar el



para fijar el tiempo de las decenas. (Temporizador máx. 99 min.)

Después de 5 segundos sin presionar ninguna tecla de nivel numérico, comenzará a contar el tiempo. y la pantalla indicará el tiempo de cuenta regresiva hasta "00". Si los dos

Las zonas se han configurado en horarios diferentes, la pantalla indicará los dos ajustes veces una por una.

Cancelación del temporizador:

Presionando la tecla del temporizador elija la zona en la que desea cancelar el temporizador.

Luego deslice el tiempo de configuración a "00" y se activará la función del temporizador.

cancelado. O puede cancelar el temporizador de las dos zonas juntas presionando



por tres segundos.



Bloqueo de llave (bloqueo para niños)

Para garantizar la seguridad de los niños, la placa vitrocerámica está equipada con un dispositivo de bloqueo. Para bloquearla: mantenga pulsada la tecla "Interlock" durante 3 segundos; la placa pasa a modo "Interlock", el temporizador muestra "LO" y el resto de teclas quedan deshabilitadas. Para desbloquearla, mantenga pulsada la tecla de bloqueo durante 3 segundos y la placa volverá a funcionar con normalidad.



Pausa

Toque este botón, la placa dejará de funcionar, tóquelo nuevamente y volverá al estado anterior.

SEGURIDAD

Sistemas de seguridad

Para proteger la electrónica contra el sobrecalentamiento, si la unidad de control

Si detecta un calor excesivo, apagará la placa más cercana a los sensores y en el display aparecerá la letra H. Esta placa se podrá activar cuando la temperatura de la unidad electrónica vuelva a la normalidad.

Cada placa está equipada con un limitador de temperatura interior que apaga la placa si la superficie radiante se calienta excesivamente.

Si aparecen grietas en la superficie radiante, desconéctela inmediatamente de la red eléctrica. No utilice ninguna parte de la placa de cocción hasta que se haya colocado una nueva superficie radiante.

Automático La placa se apagará automáticamente cuando no la configures.

tiempo de cocción, olvide apagar la placa y no la puse en funcionamiento durante dos horas.

USO DE CONTENEDORES

La mayoría de las sartenes de acero inoxidable, esmalte, hierro, cerámica y cobre se pueden

Se utiliza en cocinas radiantes.



ACERO INOXIDABLE

ESMALTE

CERÁMICO

COBRE

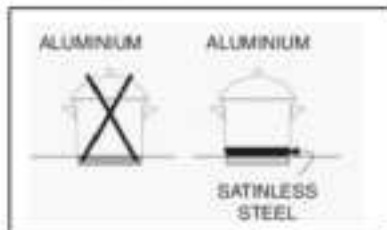
Las sartenes de aluminio no son

Recomendado como

Pueden manchar la superficie, a

menos que tengan acero inoxidable.

Fondos encapsulados en acero.



Las placas de cocción no deben encenderse

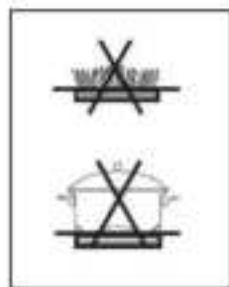
sin sartén encima. La base

La superficie de la sartén debe estar plana y seca.

Sartenes que han sido utilizadas con gas

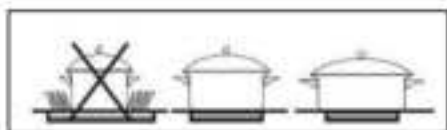
Las cocinas normalmente no están completamente

planas y absorben mal el calor.

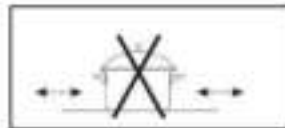


Asegúrese de que el diámetro de la

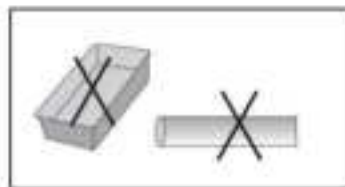
La sartén es al menos la de la placa calefactora.



Evite arrastrar sartenes sobre el cristal radiante superficie, ya que podría rayarse. Levante siempre la sartén.



Nunca utilice papel de aluminio ni recipientes de plástico. Pueden Derretir y fusionar permanentemente con el vidrio radiante superficie.



LIMPIEZA

IMPORTANTE: Si la superficie del vidrio radiante se rompe o nota grietas en el mismo, desconecte el equipo. Llame a su Servicio Técnico.

Limpie la superficie del vidrio radiante con frecuencia, Cuando esté frío, nunca utilice abrasivos. Productos o almohadillas. Limpiar con un paño húmedo. y agua jabonosa.



Una vez a la semana, limpie a fondo con productos específicos que conservan y protegen encimeras de cocina radiantes. Raspe la suciedad pegada suciedad atascada con un raspador



Si el azúcar (o materia azucarada) o el plástico son



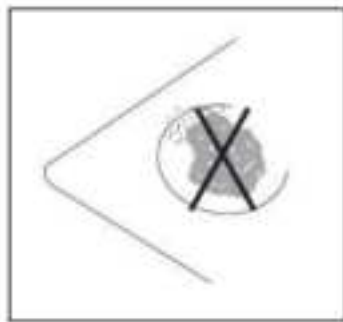
quemado accidentalmente en la estufa, retírelo
inmediatamente con el raspador mientras aún esté caliente.
De lo contrario, podría dejar una marca permanente.

No utilice la placa de cocción como superficie de trabajo.

Tenga especial cuidado con la suciedad o el polvo de
verduras, polvos de limpieza, etc. que

Puede rayar la superficie cuando se deslizan las cacerolas.

encima de eso.





Certificado de soporte y garantía electrónica <https://www.vevor.com/support>



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

ELEKTRYCZNA PŁYTA CERAMICZNA

INSTRUKCJA OBSŁUGI

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 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

Specyfikacja

Płyta ceramiczna

MODEL: LT2V-39



POTRZEBUJESZ POMOCY? SKONTAKTUJ SIĘ Z NAMI!

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



Obsługa Klienta@vevor.com

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 pojawiają się jakiegokolwiek aktualizacje technologiczne lub oprogramowania.

ZAWARTOŚĆ

·Model i parametry.....	2
·Ważne instrukcje bezpieczeństwa.....	3
·Instalacja	4
·Podłączenie do zasilania.....	6
·Schemat płyty grzewczej.....	6
·Instrukcja użytkowania.....	6
·Bezpieczeństwo	8
·Wykorzystanie pojemników	9
·Czyszczenie i konserwacja	10

MODEL I PARAMETRY

Model	LT2V-39
Napię cie/Czę stotliwość	120 V / 60 Hz
Moc (całkowita)	1800 W
Tryb sterowania	Dotykać
Wbudowany rozmiar	493x273 mm
Rozmiar produktu	510x295 mm

Uwaga: płyta ceramiczna jest gorąca po gotowaniu, nie dotykaj jej!

OSTRZEŻENIE

- Naprawę wszelkich usterek w płycie kuchennej może wykonać wyłącznie wykwalifikowany serwisant. Serwisant autoryzowanego serwisu naprawczego, w przeciwnym razie gwarancja nie obowiązuje.
- Dane techniczne i identyfikacja urządzenia znajdują się na tabliczka znamionowa. Zapoznaj się z tą tabliczką przed przystąpieniem do prac elektrycznych połączenie.
- Podłączenie elektryczne musi być wykonane przez certyfikowanego specjalistę znającego się na z oficjalnymi przepisami.

WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Przed użyciem płyty grzewczej należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje.

Podczas korzystania ze sprzętu kuchennego należy przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa,

w tym:

- Urządzenie musi zostać

prawidłowo zainstalowane i uziemione przez wykwalifikowanego

technik. Podłączać tylko do prawidłowo uziemionego gniazdka. Zobacz elektryczne

instrukcje dotyczące przygotowania i podłączenia znajdują się w Instrukcji instalacji. •Przyłącze typu

Y: Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, należy go wymienić

producenta, jego agenta serwisowego lub podobnie wykwalifikowaną osobę w celu uniknąć zagrożenia.

- Nie naprawiaj ani nie wymieniaj żadnej części płyty kuchennej, chyba że wyraźnie to zaznaczono.

zalecane. Serwis należy zlecać wyłącznie autoryzowanemu punktowi serwisowemu. • Nie należy

pozwalać dzieciom na korzystanie z tego urządzenia bez nadzoru

osoba dorosła (Uwaga: To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat)

i powyżej oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej

możliwości lub brak doświadczenia i wiedzy, jeżeli zostały one przekazane

nadzór lub instruktaż dotyczący bezpiecznego korzystania z urządzenia

i zrozumieć związane z tym zagrożenia. Dzieci nie powinny bawić się

Urządzenie. Czyszczenie i konserwacja przez użytkownika nie powinny być wykonywane przez dzieci

- Nie przechowuj materiałów

łatwopalnych w pobliżu płyty kuchennej.

- Nigdy nie używaj płyty kuchennej do ogrzewania lub ogrzewania

pomieszczenia. • Dla własnego bezpieczeństwa noś odpowiednią

odzież. • Używaj odpowiedniego rozmiaru naczyń. To urządzenie jest wyposażone w jedną lub więcej powierzchni

jednostki o różnych rozmiarach. Wybierz patelnię z płaskim dnem wystarczająco dużym

aby zakryć element grzejny jednostki powierzchniowej. Użycie naczyń o zbyt małych rozmiarach spowoduje

narażać część elementu grzejnego na bezpośredni kontakt, co może skutkować

zapłon odzieży. Prawidłowe przykrycie garnków i patelni do palnika również

poprawić wydajność.

- Szklone naczynia kuchenne. Tylko niektóre rodzaje szklanych, szklanych/ceramicznych,

ceramicznych, fajansowych lub innych szklanych garnków i patelni nadają się do

serwisowanie kuchenki z powodu nagłej zmiany temperatury, która może spowodować pęknięcie cie.

- Nie moczyć wymienników elementów grzewczych. Elementy grzewcze nigdy nie powinny być zanurzonym w wodzie.

- Nie gotuj na zepsutej płycie kuchennej. Skontaktuj się z wykwalifikowanym technikiem natychmiast. •

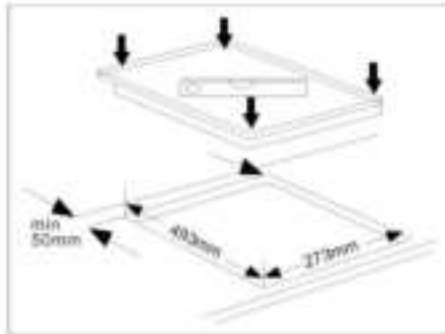
Ostrożnie czyść płytę grzewczą. Uważaj, aby uniknąć oparzeń parą, jeśli płyta jest mokra.

gąbka lub szmatka służą do wycierania rozlanych płynów na gorącym obszarze do gotowania. Niektóre środki czyszczące może wydzielać szkodliwe opary w przypadku zastosowania na gorącej powierzchni.

ZAPISZ TE INSTRUKCJE

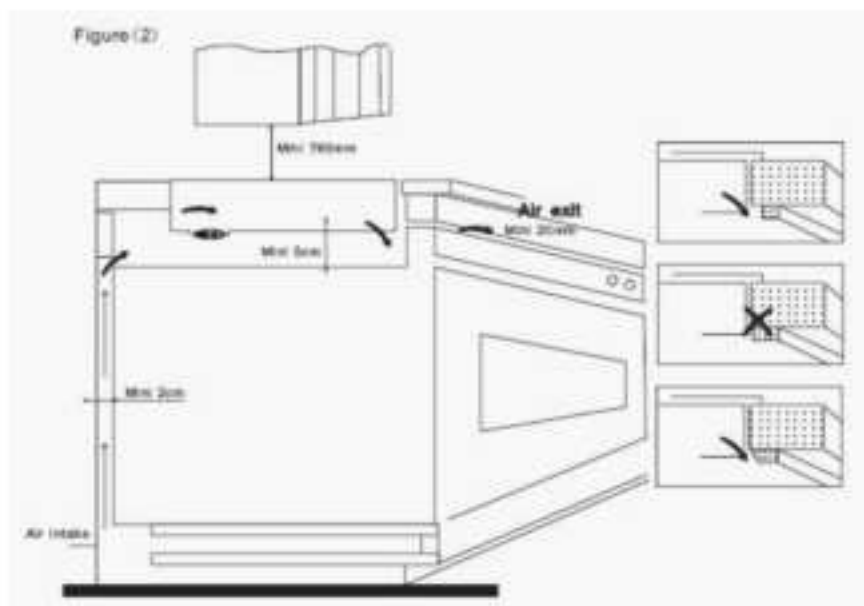
INSTALACJA

1. Wytnij otwór w blacie roboczym o wymiarach pokazanych na poniższym schemacie A wokół otworu należy pozostawić co najmniej 50 mm wolnej przestrzeni. Błat roboczy powinna mieć grubość co najmniej 30 mm i być wykonana z materiału odpornego na ciepło.



2. Ważne jest, aby płyta grzewcza Radiant była dobrze wentylowana i aby powietrze wlot i wylot nie są zablokowane.

Sprawdź, czy płyta grzewcza została zainstalowana prawidłowo, tak jak pokazano na rysunku 2.



Ze względu dów bezpieczeństwa odstęp p mię dzy płytą grzewczą a szafką nad nią powinien wynosić co najmniej 760 mm.

OSTRZEŻENIE

(1). Płyta grzewcza Radiant musi zostać zainstalowana przez osobę posiadającą odpowiednie kwalifikacje.

Mamy własnych wykwalifikowanych instalatorów. Nigdy nie próbuj instalować urządzenia.

się .

(2). Płyty grzewczej Radiant nie wolno instalować nad lodówkami, zamrażarkami, zmywarkami do naczyń ani suszarkami bę bnowymi.

(3) Ściana i obszar nad płytą grzewczą powinny być w stanie wytrzymać ciepło.

Podłączenie do zasilania:

Jeżeli kabel jest uszkodzony lub wymaga wymiany, należy to zrobić

technik obsługi technicznej, który używa odpowiednich narzędzi, aby uniknąć wypadków.

Instalator musi upewnić się, że połączenie elektryczne zostało wykonane prawidłowo. wykonane i zgodne z przepisami bezpieczeństwa. Kabel nie może być zgięty ani ściśnięty. Kabel musi być regularnie sprawdzany i wymieniany wyłącznie przez osobę posiadającą odpowiednie kwalifikacje.

Awaria kuchenki elektrycznej ceramicznej:

Brak ogrzewania przez 2 minuty po wybraniu biegu powoduje wyświetlenie błędnej „E4”.

E-mail do działu obsługi klienta: CustomerService@vevor.com (Prosimy o przesłanie odpowiednich filmów i zdjęć na nasz adres e-mail i dołączenie numeru zamówienia Amazon. Po potwierdzeniu problemu na pewno przedstawimy satysfakcjonujące rozwiązanie.)

Schemat płyty grzewczej

Schematyczny diagram panelu sterowania



Instrukcja użytkownika

Obsługa urządzenia

Umieść odpowiednie naczynia kuchenne na płycie grzewczej. Obsługa obu stref jest taka sama.

Uwaga! Nie podgrzewaj garnków ani patelni na klawiaturze!



Tryb gotowości

Naciśnij przycisk On/Off. Usłyszysz sygnał dźwiękowy i zobaczysz migające linie na wyświetlaczu na górnej i dolnej płycie. Jeśli nie wybierzesz programu w ciągu około 2 minut, urządzenie powróci do trybu gotowości.

Moc

Naciśnij przycisk



dla wymaganej strefy gotowania.

Możesz przesunąć



aby zmienić poziomy mocy

odpowiednia strefa gotowania. Zasada działania stref jest taka sama.



do maks. 1000 W



do maks. 800 W

Wskaźnik ciepła reszkowego

Gdy płyta grzewcza działa przez jakiś czas, może wystąpić ciepło reszkowe.

Wskaźnik ciepła reszkowego ostrzega osobno dla każdej strefy gotowania.

Symbol "H".



Regulator czasowy

Po wybraniu strefy gotowania naciśnij przycisk potwierdzenia timera:



Domyślne miejsce, w którym dioda LED miga. Z przesuwaniem



aby ustawić czas miejsca jedności. Naciśnij



ponownie, dioda LED miejsca dziesiątek miga. Przesuwając



ustawić czas dziesiątek. (Maksymalny czas 99 min.)

Po 5 sekundach, w których nie zostanie naciśnięty żaden przycisk numeryczny, rozpocznie się odliczanie czasu.

a na wyświetlaczu pojawi się czas odliczania do „00”. Jeżeli dwa

strefy zostały ustawione na inny czas, na wyświetlaczu będą widoczne dwa ustawienia raz jeden po drugim.

Anulowanie timera:

Naciskając przycisk timera wybierz strefę, dla której chcesz anulować timer.

Następnie przesuń czas ustawienia na „00”, a funkcja timera zostanie włączona.

anulowane. Możesz też anulować timer dwóch stref jednocześnie, naciskając



na trzy sekundy.



Blokada klawiszowa (blokada dziecięca)

Aby zapewnić bezpieczeństwo dzieci, płyta ceramiczna jest wyposażona w blokadę. Aby zablokować: przytrzymaj przycisk „Inter lock” przez 3 sekundy; płyta przechodzi w tryb „Interlock”, timer pokazuje „L0”, a pozostałe przyciski są wyłączone. Aby odblokować, przytrzymaj przycisk blokady przez 3 sekundy, a płyta powróci do normalnej pracy.



Pauza

Dotknij tego przycisku, a płyta przestanie działać. Dotknij ponownie, a płyta powróci do poprzedniego stanu.

BEZPIECZEŃSTWO

Systemy bezpieczeństwa

Aby zabezpieczyć elektronikę przed przegrzaniem w przypadku uszkodzenia jednostki sterującej wykryje nadmierne ciepło, wyłączy płytę grzewczą najbliższymi czujnikami, a na wyświetlaczu pojawi się litera H. Tę płytę grzewczą można aktywować, gdy temperatura jednostki elektronicznej powróci do normy.

Każda płyta grzewcza wyposażona jest w wewnętrzną ogranicznik temperatury, który wyłącza płytę grzewczą w przypadku nadmiernego nagrzania powierzchni grzewczej.

Jeśli na powierzchni promieniującej pojawią się plamy, natychmiast odłącz ją od sieci. Nie używaj żadnej części płyty grzewczej, dopóki nie zostanie zamontowana nowa powierzchnia promieniująca.

Automatycznie płyta wyłączy się automatycznie, jeśli nie ustawisz czasu gotowania, zapomniałem wyłączyć płytę i nie używałem jej przez dwie godziny.

UŻYCIE KONTENERÓW

Większość patelni ze stali nierdzewnej, emalii, żelaza, ceramiki i miedzi można stosować na płytach grzewczych.



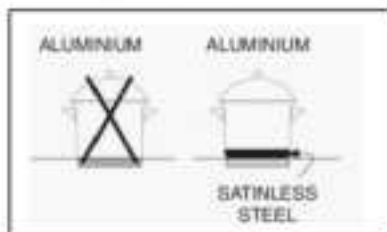
STAL NIERDZEWNA

SZKLIWO

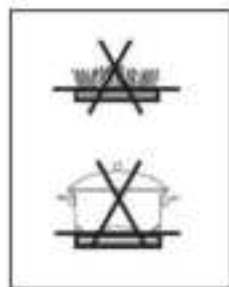
CERAMICZNY

MIEDŹ

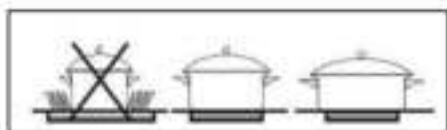
Patelnie aluminiowe nie są polecane jako mogą zabrudzić powierzchnię, chyba że są ze stali nierdzewnej. Zamknij te w stalowej obudowie.



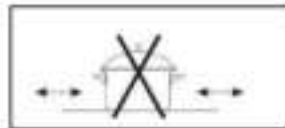
Nie należy przełączać płyt grzewczych na bez patelni na górze. Podstawa Powierzchnia patelni powinna być płaska i sucha. Patelnie, które były używane na gazie kuchenne nie są zazwyczaj całkowicie płaskie i słabo pochłaniają ciepło.



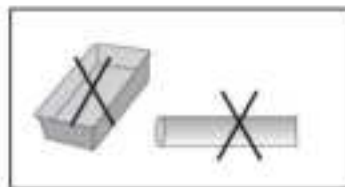
Upewnij się, że średnica patelni jest co najmniej płytą grzewczą.



Unikaj przesuwania garnków po szkłe promiennikowym powierzchni, gdyż może ona ulec zarysowaniu.
Zawsze podnoś patelnię .



Nigdy nie używaj folii aluminiowej ani plastikowych pojemników. Mogą stopić się i trwale połączyć z promiennym szkłem powierzchni.



CZYSZCZENIE

WAŻNE: Jeśli powierzchnia szkła promiennikowego pęknie lub zauważysz na niej pęknięcie, odłącz spręż t.
Zadzwoń do technika serwisu naprawczego.

Często czyść powierzchnię szkła promiennikowego, gdy jest chłodno. Nigdy nie używaj ścierniwa, produktów lub podkładek. Czyść wilgotną szmatką i wody z mydłem.



Raz w tygodniu dokładnie wyczyść konkretne produkty, które konserwują i chronią płyty grzewcze promiennikowe. Zeskrob przyklejone przyklejony brud skrobaczką

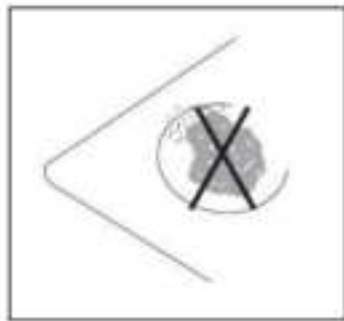


Jeśli cukier (lub substancja cukrowa) lub plastik jest



przypadkowo spalone na kuchence, usuń
natychmiast skrobakiem, gdy jest jeszcze gorące.
W przeciwnym razie może pozostawić trwały ślad.

Nie używaj płyty kuchennej jako powierzchni roboczej.
Należy zachować szczególną ostrożność w przypadku brudu i kurzu
warzywa, proszki do czyszczenia itp., które
może porysować powierzchnię podczas przesuwania patelni
ponad tym.





Wsparcie i certyfikat gwarancji elektronicznej <https://www.vevor.com/support>



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

ELEKTRISCHE KERAMISCHE KOOKPLAAT

GEBRUIKERSHANDLEIDING

Wij streven er voortdurend naar om u gereedschappen tegen concurrerende prijzen te leveren.

"Bespaar de helft", "halve prijs" 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 doseringen betekenen niet noodzakelijkerwijs dat ze alle categorieën gereedschappen dekken die wij aanbieden. 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

Specificatie van
Keramische kookplaat

MODEL: LT2V-39



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:



Klantenservice@vevor.com

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.

INHOUD

·Model en parameters.....	2
·Belangrijke veiligheidsinstructies.....	3
·Installatie	4
·Aansluiting op de voeding.....	6
·Schema van de stralingskookplaat.....	6
·Gebruiksaanwijzing.....	6
·Veiligheid	8
·Gebruik van containers	9
·Schoonmaken en onderhoud	10

MODEL EN PARAMETERS

Model	LT2V-39
Spanning/Frequentie	120V / 60Hz
Vermogen (totaal)	1800W
Controlemodus	Aanraken
Gebouwd in grootte	493x273mm
Productgrootte	510x295mm

Let op: de keramische plaat is heet na het koken, raak deze niet aan!

WAARSCHUWING

- Reparaties van eventuele gebreken aan uw kookplaat mogen alleen worden uitgevoerd door een Geautoriseerde reparatieservicetechnicus, anders vervalt de garantie. • De technische details en de identificatie van het apparaat staan op de specificatieplaat. Raadpleeg deze plaat voordat u doorgaat met elektrische verbinding.
- De elektrische aansluiting moet worden uitgevoerd door een erkende specialist die bekend is met de elektrische installatie. met officiële voorschriften.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSinSTRUCTIES

Lees alle instructies zorgvuldig door voordat u deze kookplaat gebruikt.

Bij het gebruik van keukenapparatuur moeten elementaire veiligheidsmaatregelen in acht worden genomen, inclusief het volgende: •Dit

apparaat moet op de juiste manier worden geïnstalleerd en geaard door een gekwalificeerde technicus. Sluit alleen aan op een goed geaard stopcontact. Zie elektrische voorbereidings- en aansluitinstructies in de installatie-instructies. •Type Y-aansluiting: Als het netsnoer beschadigd is, moet het door een erkende installateur worden vervangen. de fabrikant, zijn serviceagent of soortgelijke gekwalificeerde personen om een gevaar vermijden.

•Repareer of vervang geen enkel onderdeel van de kookplaat, tenzij dit specifiek is aangegeven.

aanbevolen. Laat service alleen uitvoeren door een geautoriseerd servicecentrum. •Laat

kinderen dit apparaat niet gebruiken, tenzij ze nauwlettend worden begeleid door

een volwassene (Let op: dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar

en hoger en personen met een verminderde fysieke, sensorische of mentale

vaardigheden of gebrek aan ervaring en kennis als ze zijn gegeven

toezicht of instructie over het veilige gebruik van het apparaat

en de gevaren die hiermee gepaard gaan begrijpen. Kinderen mogen niet met de

apparaat. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd

zonder toezicht). • Bewaar

geen brandbare materialen in of in de buurt van de kookplaat

•Gebruik de kookplaat nooit om een kamer te verwarmen of te

verwarmen. •Draag voor uw eigen veiligheid geschikte

kleding. •Gebruik de juiste panmaat. Dit apparaat is uitgerust met een of meer oppervlakte

eenheden van verschillende groottes. Selecteer pannen met platte bodems die groot genoeg zijn

om het oppervlakte-eenheid verwarmingselement te bedekken. Het gebruik van te kleine pannen zal

Stel een deel van het verwarmingselement bloot aan direct contact en dit kan leiden tot

ontsteking van kleding. Een goede bedekking van potten en pannen tot de brander zal ook

verbeteren efficiëntie.

•Geglazuurde kookgerei. Alleen bepaalde soorten glas, glas/keramiek, keramiek, aardewerk of andere geglazuurde potten en pannen zijn geschikt voor

fornuiservice vanwege de plotselinge temperatuurverandering, die kan

resulteren in breuk. • Week

verwijderbare verwarmingselementen niet. Verwarmingselementen mogen nooit onder water worden gedompeld.

•Kook niet op een kapotte kookplaat. Neem contact op met een gekwalificeerde technicus onmiddellijk.

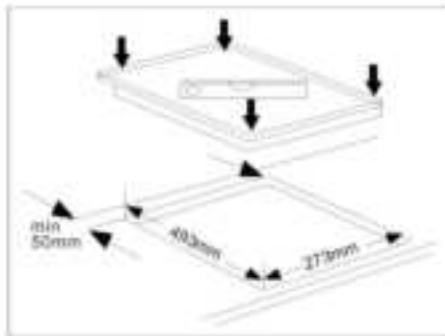
•Maak de kookplaat voorzichtig schoon. Wees voorzichtig om stoomverbranding te voorkomen als een natte spons of doek wordt gebruikt om gemorste vloeistoffen op een hete kookplek af te vegen. Sommige schoonmaakmiddelen kan schadelijke dampen produceren als het op een heet oppervlak wordt aangebracht.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

INSTALLATIE

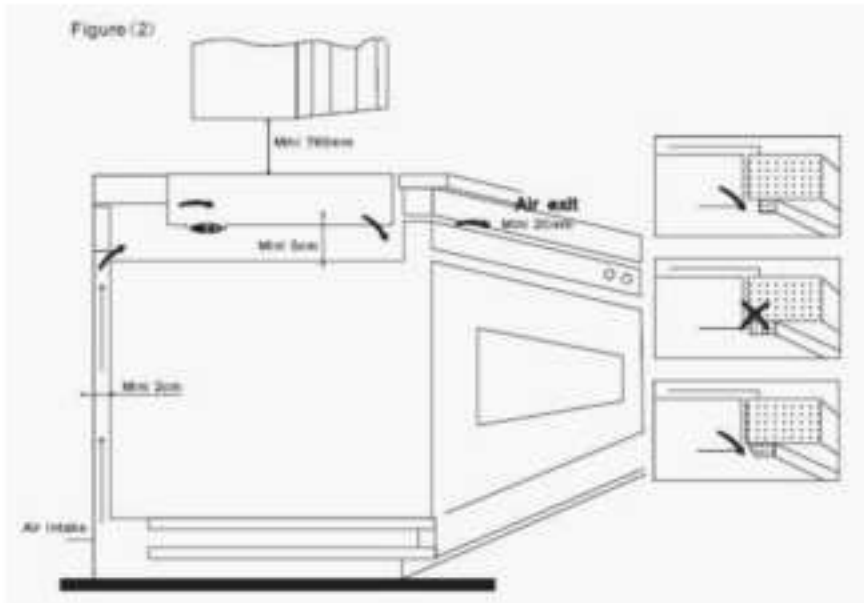
1. Snijd een gat in het werkblad met de afmetingen die in het onderstaande diagram worden weergegeven A

Er moet minimaal 50 mm ruimte rond het gat worden gelaten Het werkblad moet minimaal 30 mm dik zijn en gemaakt zijn van hittebestendig materiaal.



2. Het is essentieel dat de stralingskookplaat goed geventileerd is en dat de lucht in- en uitgang niet geblokkeerd zijn.

Zorg ervoor dat de kookplaat correct is geïnstalleerd, zoals weergegeven in Afbeelding 2.



Om veiligheidsredenen moet de ruimte tussen de kookplaat en een eventuele kast erboven zo klein mogelijk zijn. minimaal 760mm.

WAARSCHUWING

- (1) De stralingskookplaat moet worden geïnstalleerd door een daartoe gekwalificeerd persoon. Wij hebben onze eigen gekwalificeerde installateurs. Probeer nooit het apparaat zelf te installeren jezelf.
- (2). De stralingskookplaat mag niet boven koelkasten, vriezers, vaatwassers of wasdrogers worden geïnstalleerd.
- (3). De muur en het gebied boven de kookplaat moeten bestand zijn tegen warmte.

Aansluiting op de voeding:

Als de kabel beschadigd is of vervangen moet worden, moet dit door

een aftersalestechnicus die het juiste gereedschap gebruikt om ongelukken te voorkomen.

De installateur moet ervoor zorgen dat de juiste elektrische aansluiting is uitgevoerd. gemaakt en dat deze voldoet aan de veiligheidsvoorschriften. De kabel mag niet gebogen of samengedrukt worden. De kabel moet regelmatig gecontroleerd worden en mag alleen vervangen worden door een daarvoor gekwalificeerd persoon.

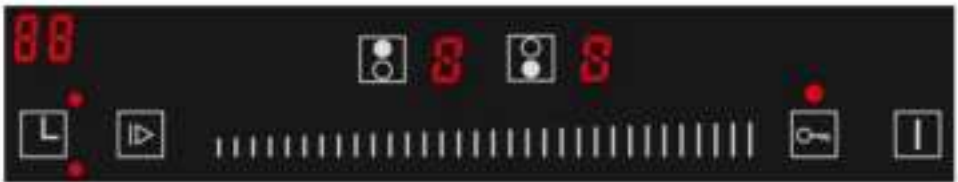
Storing elektrisch keramisch fornuis:

Er wordt gedurende 2 minuten na het selecteren van de versnelling niet verwarmd; er wordt een foutmelding "E4" weergegeven.

Klantenservice-e-mailadres: CustomerService@vevor.com (Stuur relevante video's en foto's naar ons e-mailadres en voeg uw Amazon-bestelnummer toe. Nadat we het probleem hebben bevestigd, zullen we u zeker een bevredigende oplossing bieden.)

Schema van de stralingskookplaat

Schematisch diagram van het bedieningspaneel



Gebruiksaanwijzing

Bediening van het apparaat

Plaats geschikt kookgerei op de kookplaat. De bediening van beide zones is hetzelfde.

Let op! Plaats geen hete potten of pannen op het toetsenbord!

Stand-by-modus Druk



op de aan/uit-knop. U hoort een pieptoon en ziet knipperende lijnen op het display op de boven- en onderplaat. Als u binnen ongeveer 2 minuten geen programma hebt geselecteerd, keert het apparaat terug naar stand-by.

Stroom

Druk op de knop



voor de gewenste kookzone.

Je kunt de



om de vermogensniveaus van te veranderen

de betreffende kookzone. De werking van de zones is hetzelfde.



tot max. 1000 W



tot max. 800 W

Restwarmte-indicator

Als de kookplaat een tijdje in gebruik is, kan er wat restwarmte.

De restwarmte-indicator waarschuwt voor elke kookzone apart met "H"-symbool.

Tijdklok



Nadat u de kookzone hebt geselecteerd, drukt u op Timerbevestiging:



De standaard plaats tijd LED knippert. Met het schuiven van de



om de tijd van de eenplaats in te stellen. Druk op de



opnieuw knippert de tientallen plaats tijd LED. Met het schuiven van de



om de tijd van de tientallen in te stellen. (Timer max. 99 min.)

Na 5 seconden wordt er geen toets op het cijferniveau ingedrukt, de tijd begint te lopen en het display geeft de afteltijd tot "00" aan. Als de twee zones zijn ingesteld op verschillende tijden, het display geeft de twee instellingen weer keer één voor één.

Timer-annulering:

Druk op de timertoets en selecteer de zone waarvoor u de timer wilt annuleren.

Schuif vervolgens de insteltijd naar "00" en de timerfunctie wordt geactiveerd.

geannuleerd. Of u kunt de timer voor de twee zones samen annuleren door op te drukken



gedurende drie seconden.



Sleutelvergrendeling (Kinderslot)

Om de veiligheid van kinderen te garanderen, is de keramische kookplaat voorzien van een interlock-mechanisme. Om te vergrendelen: houd de toets "Inter lock" 3 seconden ingedrukt; de kookplaat gaat dan in de "Interlock"-modus, de timer toont "L0" en de rest van de toetsen zijn uitgeschakeld. Om te ontgrendelen, houdt u de vergrendelingstoets 3 seconden ingedrukt en de kookplaat keert terug naar normaal werken.



Pauze

Raak deze knop aan, de kookplaat stopt met werken, raak hem nogmaals aan, hij gaat terug naar de vorige status

VEILIGHEID

Veiligheidssystemen

Om de elektronica te beschermen tegen oververhitting als de besturingseenheid detecteert overmatige hitte, schakelt het de kookplaat uit die het dichtst bij de sensoren zit en verschijnt de letter H op het display. Deze kookplaat kan worden geactiveerd wanneer de temperatuur van de elektronische eenheid weer normaal is.

Elke kookplaat is voorzien van een interne temperatuurbegrenzer die de kookplaat uitschakelt als het stralingsoppervlak te heet wordt.

Als er scheuren in het stralingsoppervlak ontstaan, koppel het dan onmiddellijk los van het lichtnet. Gebruik geen enkel onderdeel van de kookplaat totdat er een nieuw stralingsoppervlak is aangebracht.

Automatisch De kookplaat schakelt automatisch uit als u geen kookzone hebt ingesteld. kooktijd, vergeten de kookplaat uit te zetten en de kookplaat niet aangezet gedurende twee uur.

GEBRUIK VAN CONTAINERS

De meeste pannen van roestvrij staal, email, ijzer, keramiek en koper kunnen gebruikt op stralingskookplaten.



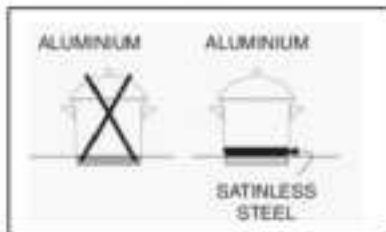
ROESTVRIJ STAAL

GLAZUUR

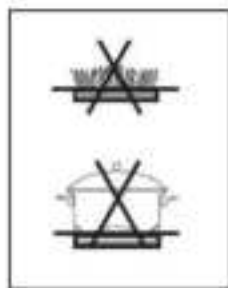
KERAMIEK

KOPER

Aluminium pannen zijn niet aanbevolen als ze kunnen het oppervlak bevleken, tenzij ze roestvrij zijn stalen ingekapselde bodems.



Kookplaten mogen niet worden omgeschakeld op zonder een pan erop. De basis van de pan moet vlak en droog zijn. Pannen die op gas zijn gebruikt kooktoestellen zijn normaal gesproken niet volledig plat en absorberen warmte slecht.



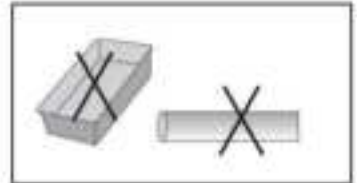
Zorg ervoor dat de diameter van de pan is tenminste die van de kookplaat.



Vermijd het slepen van pannen over het stralende glas oppervlak, omdat er krassen op kunnen komen.
Til de pan altijd op.



Gebruik nooit aluminiumfolie of plastic containers. Ze kunnen smelten en permanent samensmelten met het stralende glas oppervlak.



SCHOONMAAK

BELANGRIJK: Als het stralende glasoppervlak breekt of u ziet er scheuren in, koppel de apparatuur dan los. Bel uw reparatietechnicus.

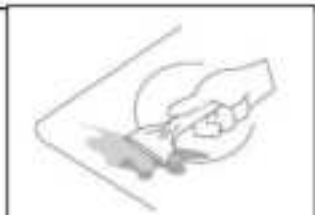
Maak het stralende glasoppervlak regelmatig schoon, als het koel is. Gebruik nooit schuurmiddelen producten of pads. Reinigen met een vochtige doek en zeepsop.



Eenmaal per week grondig reinigen met specifieke producten die conserveren en beschermen stralende kookplaten kookplaten. Schraap vastgelopen op vastzittende vuil met een schraper

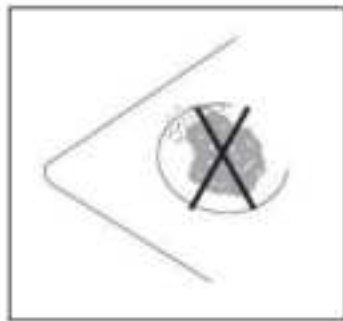


Als suiker (of suikerachtige materie) of plastic is



per ongeluk verbrand op de kookplaat, verwijder
onmiddellijk met de schraper af, terwijl deze nog heet is.
Anders kan het een blijvend litteken achterlaten.

Gebruik de kookplaat niet als werkblad.
Wees vooral voorzichtig met vuil of stof van
groenten, schoonmaakpoeders, enz. die
kan krassen op het oppervlak veroorzaken wanneer pannen worden verschoven
eroverheen.





Ondersteuning en E-garantiecertificaat <https://www.vevor.com/support>



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

ELEKTRISK KERAMISK HÄLPLATS

ANVÄNDARMANUAL

Vi fortsätter att vara engagerade i att ge dig verktyg till konkurrenskraftiga priser.

"Spara halva", "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 doser behöver inte nödvändigtvis täcka alla kategorier av verktyg som erbjuds av oss. Du påminns vänligen om att noggrant kontrollera när du gör en beställning hos oss om du faktiskt sparar hälften i jämförelse med de främsta stora varumärkena.

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Specifikation av Keramikhäll

MODELL: LT2V-39



BEHÖVER HJÄLP? KONTAKTA OSS!

Har du produktfrågor? Behöver du teknisk support? Kontakta oss gärna:



CustomerService@vevor.com

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.

INNEHÅLL

·Modell och parametrar.....	2
·Viktiga säkerhetsinstruktioner.....	3
·Installation	4
·Anslutning till strömförsörjning.....	6
·Diagram över strålningshållen.....	6
·Instruktioner för användning.....	6
·Säkerhet	8
·Användning av behållare	9
·Rengöring och underhåll	10

MODELL OCH PARAMETRAR

Modell	LT2V-39
Spänning/frekvens	120V / 60Hz
Effekt (totalt)	1800W
Kontrollläge	Röra
Byggd i storlek	493x273 mm
Produktstorlek	510x295 mm

Observera: den keramiska plattan är varm efter tillagning, rör inte!

VARNING

- Reparation av eventuella fel på din spishäll får endast utföras av en auktoriserad reparatörsservicetekniker, annars gäller inte garantin. • De tekniska detaljerna och identifieringen av apparaten visas på specifikationsskylt. Konsultera denna skylt innan du fortsätter med el förbindelse.
- Elanslutning måste utföras av en certifierad specialist med officiella föreskrifter.

VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER

Läs alla instruktioner noggrant innan du använder denna spishäll.

När du använder köksmaskiner måste grundläggande säkerhetsföreskrifter följas,

inklusive följande: •Denna

apparat måste vara korrekt installerad och jordad av en kvalificerad

tekniker. Anslut endast till ett korrekt jordat uttag. Se el

förberedelse- och anslutningsanvisningar i installationsanvisningen. •Typ Y-

tillbehör: Om nätsladden är skadad måste den bytas ut mot

tillverkaren, dess serviceombud eller liknande kvalificerade personer för att undvika en fara.

- Reparera eller byt inte ut någon del av spishällen om det inte är specifikt rekommenderad. Lämna endast service till ett auktoriserat servicecenter. •Låt

inte barn använda denna apparat om de inte övervakas noggrant av

en vuxen (Obs: Denna apparat kan användas av barn från 8 år

och uppåt och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental

förmågor eller brist på erfarenhet och kunskap om de har getts

övervakning eller instruktioner om användning av apparaten på ett säkert sätt

och förstår riskerna. Barn ska inte leka med

apparat. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn

utan tillsyn). •Förvara

inte brännbart material i eller nära spishällen

- Använd aldrig spishällen för att värma eller värma ett

rum. •Bär lämpliga kläder för personlig säkerhet.

- Använd rätt pannstorlek. Denna apparat är utrustad med en eller flera ytor

enheter av olika storlekar. Välj kastruller med platt botten som är tillräckligt stor

för att täcka ytenhetens värmeelement. Användningen av underdimensionerade kokkärl kommer

utsätta en del av värmeelementet för direkt kontakt och kan resultera i

antändning av kläder. Korrekt täckning av kastruller och stekpannor till brännaren kommer också

förbättra effektiviteten.

- Glaserade köksredskap. Endast vissa typer av glas, glas/keramik, keramik,

lergods eller andra glaserade kastruller och stekpannor är lämpliga för

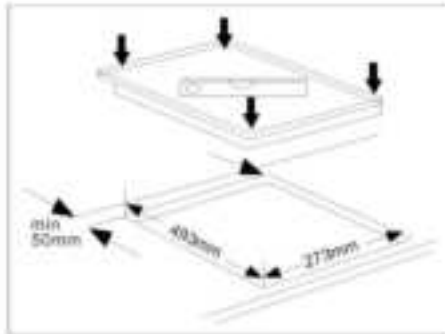
range-top service på grund av den plötsliga förändringen i temperatur, som kan resultera i brott.

- Blötlägg inte löstagbara värmeelement. Värmeelement bör aldrig nedsänkas i vatten.
- Ta inte mat på en trasig spishäll. Kontakta en kvalificerad tekniker omedelbart.
- Rengör spishällen med försiktighet. Var noga med att undvika ångbrännskador om den blir våt svamp eller trasa används för att torka av spill på en varm matlagningsplats. Några städare kan producera skadliga ångor om de appliceras på en het yta.

SPARA DESSA INSTRUKTIONER

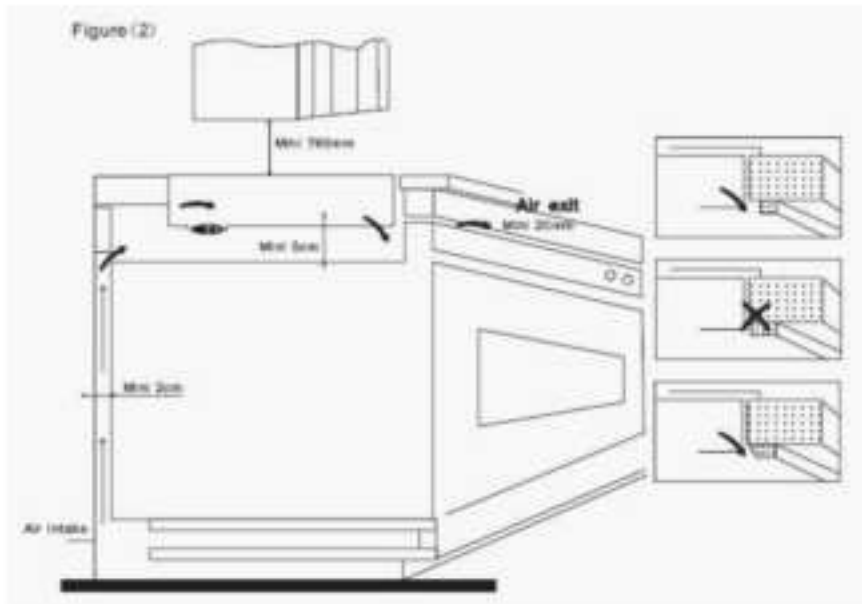
INSTALLATION

1. Skär ett hål i bänkskivan med måtten som visas i diagrammet nedan A minst 50 mm utrymme bör lämnas runt hålet. Bänkskivan bör vara minst 30 mm tjock och tillverkad av värmebeständigt material.



2. Det är viktigt att den strålande spishällen är väl ventilerad och att luften intag och utgång är inte blockerade.

Se till att spishällen är korrekt installerad enligt bild 2.



För säkerhets skull bör avståndet mellan hällen och eventuellt skåp ovanför den vara minst 760 mm.

VARNING

(1). Radiant-hällen måste installeras av en behörig person

Vi har våra egna kvalificerade installatörer. Försök aldrig installera apparaten själv.

(2). Radiant-hällen får inte installeras ovanför kyl-frysar, diskmaskiner eller torktumlare.

(3). Väggen och området ovanför spishällen ska kunna stå emot värme.

Anslutning till strömförsörjning:

Om kabeln är skadad eller behöver bytas ut ska detta göras av

en eftermarknadstekniker som använder rätt verktyg för att undvika olyckor.

Installatören ska se till att rätt elektrisk anslutning har skett
tillverkad och att den överensstämmer med säkerhetsföreskrifter.

Kabeln får inte böjas eller tryckas ihop. Kabeln ska
kontrolleras regelbundet och endast bytas ut av en behörig person.

Fel på elektrisk keramisk spis:

Ingen uppvärmning under 2 minuter efter att växeln har valts, ett "E4"-fel visas.

Kundtjänst E-post: CustomerService@vevor.com (Skicka relevanta
videor och bilder till vår e-postadress och bifoga ditt Amazon-ordernummer. Efter att ha bekräftat
problemet kommer vi definitivt att ge dig en tillfredsställande lösning.)

Diagram över strålningshällen

Schematisk bild av kontrollpanelen



Bruksanvisning

Användning av enheten

Placera lämplig kokkär! på spisplattan, Funktionen för båda zonerna är densamma.

Försiktighet! Gör inga heta kastruller eller stekpannor på knappsatsen!



Stand-by-modus

Tryck på På/Av-knappen. Du kommer att höra ett pip och se blinkande linjer på displayen på
den övre och nedre plattan. Om du inte har valt ett program inom cirka 2 minuter återgår
enheten till standby.

Driva

Tryck på knappen



för önskad kokzon.

Du kan skjuta



för att ändra effektnivåerna på den relevanta kokzonen. Funktionen för zonerna är densamma.



upp till max. 1000 W



upp till max. 800 W

Restvärmeindikator

När hällen har varit igång en tid kommer det att finnas några restvärme.

Restvärmeindikatorn varnar för varje kokzon separat med "H"-symbol.

Timer



När du har valt kokzon, tryck på Timer-bekräftelse:



Standard LED för platstid blinkar. Med att skjuta på



för att ställa in tid för ens plats. Tryck på



återigen blinkar lysdioden för tioplatserns tid. Med att skjuta på



för att ställa in tid för tiotalplatsen. (Timer max. 99 min.)

Efter 5 sekunder kommer ingen siffernivåknapp att tryckas in, tiden börjar tajma och displayen visar nedräkningstiden tills till "00". Om de två zoner har ställts in olika tider, visar displayen de två inställningarna gånger en efter en.

Avstängning av timer:

Genom att trycka på timerknappen väljer du den zon du vill avbryta timern.

Skjut sedan inställningstiden till "00" och timerfunktionen kommer att vara

avbruten. Eller så kan du avbryta timern för två zoner samtidigt genom att trycka på



i tre sekunder.



Nyckellås (barnlås)

För att garantera barns säkerhet är den keramiska hällen utrustad med en spärranordning. För att låsa: håll ned "Inter lock"-tangenten i 3 sekunder; hällen går sedan in i "Interlock"-läge, timern visar "LO" och resten av nycklarna är inaktiverade. För att låsa upp håll låsknappen intryckt i 3 sekunder och hällen återgår till normal drift.



Paus

Tryck på den här knappen, hällen slutar fungera, tryck igen, t kommer tillbaka till tidigare status

SÄKERHET

Säkerhetssystem

För att skydda elektroniken från överhettning om styrenheten

upptäcker för hög värme kommer den att stänga av kokplattan närmast sensorerna och bokstaven H visas på displayen. Denna kokplatta kan aktiveras när temperaturen på den elektroniska enheten återgår till det normala.

Varje kokplatta är försedd med en innertemperaturbegränsare som stänger av värmeplattan om strålningsytan värms upp för mycket.

Om några sprickor uppstår i den strålande ytan, koppla omedelbart bort den från elnätet.

Använd inte någon del av spishällen förrän en ny strålande yta har monterats.

AutomatiskHällen stängs av automatiskt när du inte ställt in tillagningstid, glömde att stänga av hällen och använde inte hällen för två timmar.

ANVÄNDNING AV BEHÅLLARE

De flesta pannor av rostfritt stål, emalj, järn, keramik och koppar kan vara används på strålende spishällar.



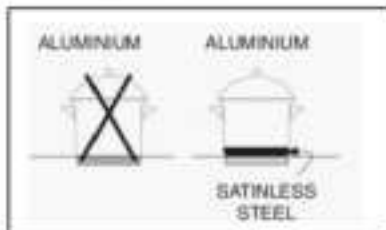
ROSTFRITT STÅL

EMALJ

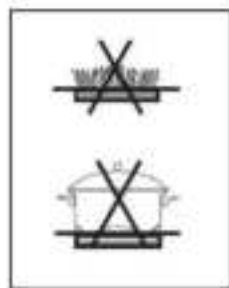
KERAMISK

KOPPAR

Aluminiumpannor är det inte rekommenderas som de kan färga ytan, om de inte har rostfritt stålkapslade bottenar.



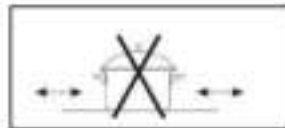
Kokplattor bör inte bytas på utan panna på toppen. Basen av pannan ska vara platt och torr. Pannor som har använts på gas spisar är normalt inte helt platt och absorberar värme dåligt.



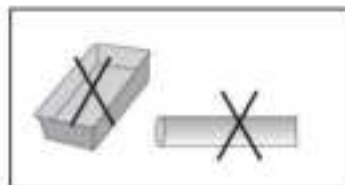
Se till att diametern på pannan är åtminstone den för kokplattan.



Undvik att dra kastruller över det strålände glasets yta, eftersom den kan bli repad.
Lyft alltid pannan.



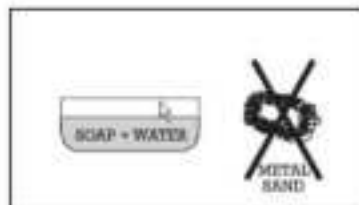
Använd aldrig aluminiumfolie eller plastbehållare. De kanske smälta och smälta permanent med strålningsglaset yta.



RENGÖRING

VIKTIGT: Om den strålände glasytan går sönder eller om du märker sprickor i den, koppla bort utrustningen. Ring din reparations servicetekniker.

Rengör den strålände glasytan ofta, när det är kallt. Använd aldrig slipmedel produkter eller kuddar. Rengör med en fuktig trasa och tvålatten.



En gång i veckan, rengör noggrant med specifika produkter som bevarar och skyddar strålände spishällar. Skrapa av fastnat på fastnat smuts med en skrapa



Om socker (eller sockerhaltig materia) eller plast är



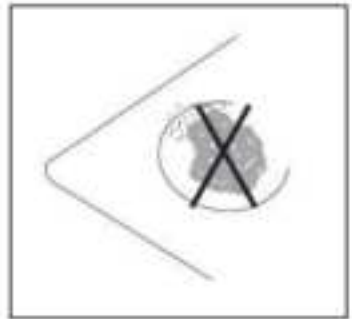
av misstag bränt på spishällen, ta bort

på en gång med skrapan medan den fortfarande är varm.

Annars kan det lämna ett permanent märke.

Använd inte spishällen som arbetsyta.

Var särskilt försiktig med smuts eller damm från grönsaker, rengöringsmedel etc. som kan repa ytan när kokkärl skjuts över det.





Support och e-garanticertifikat <https://www.vevor.com/support>