



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

Induction Hob User Manual

MODEL:LI2V-30

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:LI2V-30



NEED HELP? CONTACT US!

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

 **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.

	Warning-To reduce the risk of injury, user must read instructions manual carefully.
	This device complies with Part 15 of the FCC Rules. Operation is subject to the following two conditions:(1)This device may not cause harmful interference, and (2)this device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.
	This product is subject to the provision of European Directive 2012/19/EC. The symbol showing a wheeled bin crossed through indicates that the product requires separate refuse collection in the European Union. This applies to the product and all accessories marked with this symbol. Products marked as such may not be discarded with normal domestic waste, but must be taken to a collection point for recycling electrical and electronic devices

目录

SAFETY INSTRUCTIONS	5
BEFORE USE	7
INSTALLATION	8
ELECTRICAL CONNECTION	10
INSTRUCTION FOR USE	10
TECHNICAL INFORMATION	13
CLEANING	13
NOISES MADE BY THE HOB	14
AFTER-SALES SERVICE	15

SAFETY INSTRUCTIONS

YOUR SAFETY AND THAT OF OTHERS ARE VERY IMPORTANT

This manual and the appliance itself provide important safety messages, to be read and always observed.



This is the warning / caution-safety symbol, regarding safety, warning of potential risks to users and other

All messages relevant to safety specify the potential risk to which they refer and indicate how to reduce the risk of injury, damage and electric shocks due to incorrect use of the appliance. Make sure to comply with the following:

- The appliance must be disconnected from the power supply before carrying out any installation operation.
- Installation and maintenance must be carried out by a specialized technician, in compliance with the manufacturer's instructions and the local safety regulations in force. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual.
- The appliance must be earthed.
- The power cable must be long enough to connect the appliance, fitted in the cabinet, to the power supply.
- For installation to comply with the current safety regulations, an omnipolar switch with a minimum contact gap of 3mm is required.
- Do not use multi-sockets or extension cords.
- Do not pull the appliance's power cable.
- The electrical parts must not be accessible to the user after installation.
- The appliance is designed solely for domestic use for cooking food. No other use is permitted (e.g. heating rooms). The Manufacturer declines any liability for inappropriate use or incorrect setting of the controls.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years old shall be kept away unless continuously supervised.
- The accessible parts can become very hot during use. Children must be kept away from the appliance and watched over to ensure they do

not play with it.

- Do not touch the appliance heating elements during and after use. Do not allow the appliance to come into contact with cloths or other flammable materials until all the components have cooled sufficiently.
- Do not place flammable materials on or near the appliance.
- Overheated oils and fats catch fire easily. Pay attention when cooking food products rich in fat and oil.

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 hazards involved. Children shall not play with the appliance. Children shall not make cleaning and user maintenance without supervision.

- An air switch or circuit breaker (not supplied) should be installed in the compartment under the appliance.
- If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- Do not use steam cleaners.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.

BEFORE USE

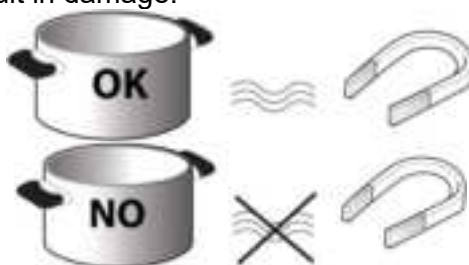
IMPORTANT: The cooking zones will not switch on if pots are not the right size. Only use pots bearing the symbol “INDUCTION SYSTEM” (Figure below). Place the pot on the required cooking zone before switching the hob on.



EXISTING POTS AND PANS

Use a magnet to check if the pot is suitable for the induction hob: pots and pans are unsuitable if not magnetically detectable.

- Make sure pots have a smooth bottom, otherwise they could scratch the hob. Check dishes.
- Never place hot pots or pans on the surface of the hob's control panel. This could result in damage.

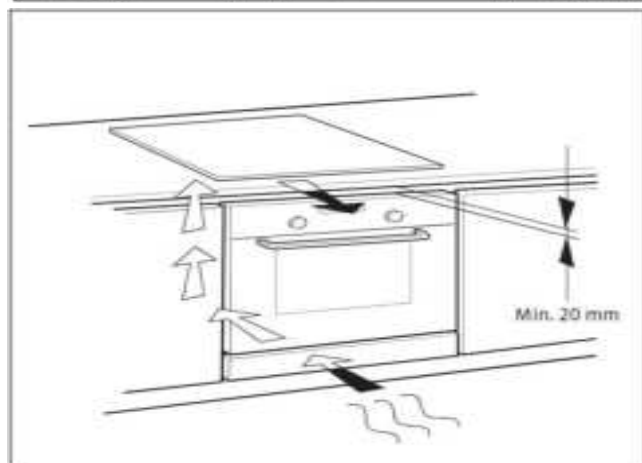
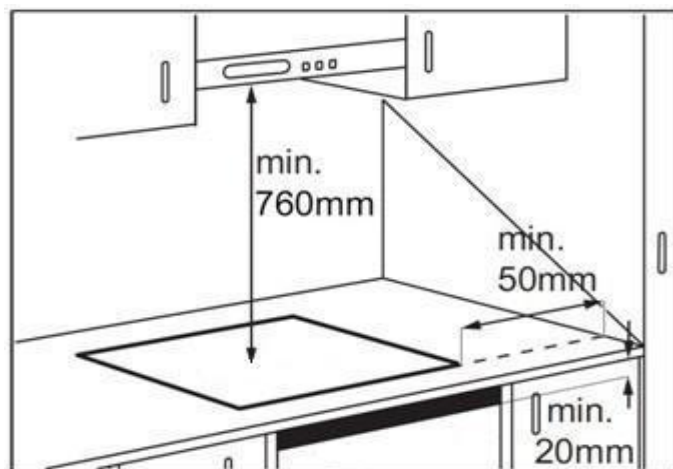


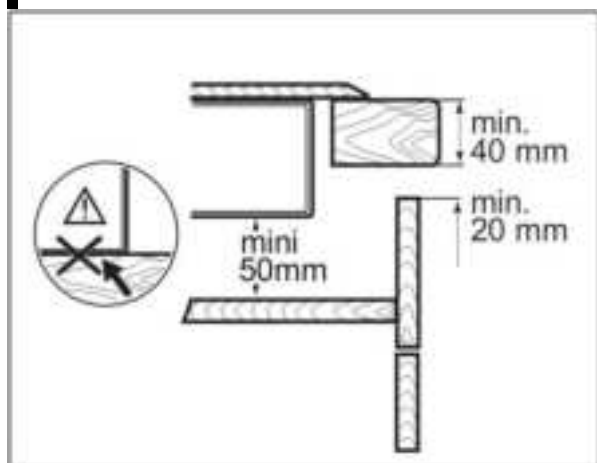
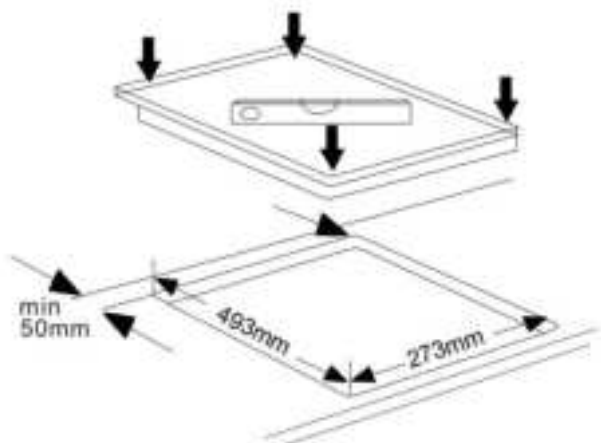
- The bottom diameter of pots or pans should be at least 10cm.

INSTALLATION

After unpacking the product, check for any damage during transport. In case of problems, contact the dealer or the After-Sales Service.

For built-in dimensions and installation instruction, see in below figures





- The distance between the underside of the appliance and the separator panel must respect the dimensions given in the figure (min. 50mm).
- In order to ensure the correct operation of the product, do not obstruct the minimum required clearance (min. 20 mm) on the worktop for air flow out.
- If an undertop oven is installed, make sure the oven is equipped with a cooling system.
- Do not install the hob above a dishwasher or washing-machine, so that

the electronic circuits do not come into contact with steam or moisture which could damage them.

ELECTRICAL CONNECTION



- Disconnect the appliance from the power supply.
- Installation must be carried out by qualified personnel who know the current safety and installation regulations.
- The manufacturer declines all liability for injury to persons or animals and for damage to property resulting from failure to observe the regulations provided in this chapter.

The power cable must be long enough to remove the hob from the worktop.

- Make sure the voltage specified on the rating label located on the bottom of the appliance is the same as that of the home.

400V 2-N 50/60Hz 2X16A	1 ● L1 Brown/Black	2 ● L2 Brown/Black	3 ● Blue/White	4 ● N Blue/White	5 ⎓ Yellow/Green
220-240V 50/60Hz 32A	1 ● Brown/Black	2 ● L Brown/Black	3 ● Blue/White	4 ● N Blue/White	5 ⎓ Yellow/Green

INSTRUCTION FOR USE

GENERAL OVERVIEW



To avoid permanently damaging the glass-ceramic top, do not

- Pots with bottoms that are not perfectly flat.
- Metal pots with an enameled bottom.

CONTROL PANEL LAYOUT



Switching the hob On/Off



To switch the hob on, press the  button and the cooking zone displays light up.

If no heating zone is selected within 120 seconds of switching on, the hob switches off automatically.

Switching on and adjusting cooking level



Once the hob is switched on and the pan is positioned on the chosen cooking zone, corresponding button: the display shows level 0. Each cooking zone has various power levels, after selected the cooking zone, adjust the power level by pressing the



.User can adjust power from 0-9.

Booster function



Select the cooking zone you wish, and press  ;

The cooking zone will work in 2200W continuously for 5 minutes.

Child lock



This function locks the controls to prevent accidental switching on of the hob.

To activate the child lock function, switch on the hob and hold button  for three seconds; the timer shows Lo. Then the control panel is locked. To deactivate the control panel lock, repeat the activation procedure. The Lo goes off and the hob is active again.

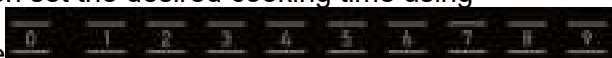
Timer

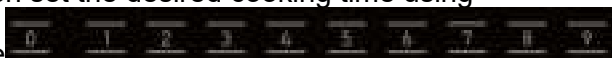


The timer can be used to set cooking time for a maximum of 99 minutes (1 hour and 39 minutes) for all cooking zones.

Select the cooking zone to be used with the timer, press the button with the **clock symbol**

then set the desired cooking time using



the  buttons of the timer function. After a few seconds, the timer begins the countdown. Once the set time has elapsed, an acoustic signal sounds and the hob switches off automatically.

To deactivate the timer, press the  button to set the display showing “00” or hold the button with the clock symbol for at least 4 seconds.

Auto switch off

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

CONTROL PANEL WARNINGS

Residual heat indicator



- The hob is fitted with a residual heat indicator for each cooking zone.
- These indicators alert the user when cooking zones are still hot.
- If the display shows , the cooking zone is still hot.
- If the residual heat indicator of a given cooking zone is lit, that zone can be used, for example, to keep a dish warm or to melt butter.
- When the cooking zone cools down, the display goes off.

Incorrect or missing pot indicator

- If you are using a pot that is not suitable, not correctly positioned or not of the correct dimensions for your induction hob, the message “E0” will appear in the display. If no pot is detected within 120 seconds, the hob switches off.

TECHNICAL INFORMATION

- Voltage: 220 - 240V, 50/60 Hz
- Max. Power: 3000W (Up zone is 1800W booster 2000W, down zone is 1200W booster 1400W)

CLEANING



- Do not use steam cleaners.
- Before cleaning, make sure the cooking zones are switched off and that the residual heat indicator (“H”) is not displayed.

IMPORTANT: Do not use abrasive sponges or scouring pads. Their use could eventually ruin the glass.

- After each use, clean the hob (when it is cool) to remove any deposits and stains due to food residuals.

- Sugar or foods with a high sugar content damage the hob and must be immediately removed.
- Salt, sugar and sand could scratch the glass surface.
- Use a soft cloth, absorbent kitchen paper or a specific hob cleaner (follow the Manufacturer's instructions).

TROUBLESHOOTING GUIDE

- Read and follow the instructions given in the section "Instructions for use".
- Check that the electricity supply has not been shut off.
- Dry the hob thoroughly after cleaning it.
- If, when the hob is switched on, alphanumeric codes appear on the display, consult the following table for instructions.
- If the hob cannot be switched off after using it, disconnect it from the power supply.

Error code	Possible Cause	Remedy
E0	No Pan or did not detect the pan	Put on the pan
E2	NTC short or open	Call the after-sales service and specify the error code
E3	High voltage	Call the after-sales service and specify the error code
E4	Low voltage	Call the after-sales service and specify the error code

NOISES MADE BY THE HOB

- Induction hobs can make whistling or crackling sounds during normal operation, these actually come from the pots and pans as a result of the characteristics of the bottoms (for example, bottoms made of several layers of material, or uneven bottoms).
- These noises vary depending on the pots and pans used and the amount of food they contain, and are not indicative of a defect of any kind.

- In addition, the induction hob is equipped with an internal cooling system to control the temperature of electronic parts; as a result, during operation and for several minutes after the hob has been switched off, the noise of the cooling fan will be audible.
- This is perfectly normal and essential for proper appliance functioning.

AFTER-SALES SERVICE

Before contacting the After-sales Service:

1. See if you can solve the problem yourself with the help of the “Troubleshooting guide”.
2. Switch the appliance off and then on again it to see if the problem has been eliminated.

If the problem persists after the above checks, contact the nearest After-Sales Service.

Always specify:

- a brief description of the fault
- the product type and exact model
- your full address
- your telephone number

If any repairs are required, contact an authorized After-Sales Service Centre (to ensure the use of original spare parts and correct repairs). Spare parts are available.

Energy saving

For optimum results, it is advisable to:

- Use pots and pans with bottom width equal to that of the cooking zone.
- Only use flat-bottomed pots and pans.
- When possible, keep pot lids on during cooking.
- Use a pressure cooker to save even more energy and time.
- Place the pot in the middle of the cooking zone marked on the hob.



Technical Support and E-Warranty Certificate

www.vevor.com/support



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

Manuel d'utilisation de la plaque à induction

MODÈLE : LI2V-30

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

Plaque à induction

MODÈLE : LI2V-30



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.

	Avertissement - Pour réduire le risque de blessure, l'utilisateur doit lire attentivement le manuel d'instructions.
	Cet appareil est conforme à la partie 15 des règles de la FCC. Son fonctionnement est soumis aux deux conditions suivantes : (1) Cet appareil ne doit pas provoquer d'interférences nuisibles et (2) Cet appareil doit accepter toute interférence reçue, y compris les interférences pouvant entraîner un fonctionnement indésirable.
	Ce produit est soumis aux dispositions de la directive européenne 2012/19/CE. Le symbole représentant une poubelle à roulettes barrée indique que le produit doit faire l'objet d'une collecte sélective des déchets dans l'Union européenne. Cela s'applique au produit et à tous les accessoires marqués de ce symbole. Les produits marqués comme tels ne peuvent pas être jetés avec les déchets ménagers normaux, mais doivent être déposés dans un point de collecte pour le recyclage des appareils électriques et électroniques.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	5
AVANT UTILISATION.....	7
INSTALLATION.....	8
RACCORDEMENT ELECTRIQUE.....	10
MODE D'EMPLOI.....	10
INFORMATIONS TECHNIQUES.....	13
NETTOYAGE.....	13
BRUITS DE LA TABLE DE CUISSON.....	14
SERVICE APRES-VENTE.....	15

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

VOTRE SÉCURITÉ ET CELLE DES AUTRES SONT TRÈS IMPORTANTES IMPORTANT

Ce manuel et l'appareil lui-même fournissent des messages de sécurité importants, à lire et à toujours respecter.



Il s'agit du symbole d'avertissement/de mise en garde-sécurité, concernant la sécurité, l'avertissement des risques potentiels pour les utilisateurs et les autres

Tous les messages relatifs à la sécurité précisent le risque potentiel auquel ils font référence et indiquent comment réduire les risques de blessures, de dommages et de décharges électriques en raison d'une utilisation incorrecte de l'appareil. Veuillez à respecter les suivant :

L'appareil doit être débranché de l'alimentation électrique avant

effectuer toute opération d'installation.

L'installation et l'entretien doivent être effectués par un spécialiste

technicien, conformément aux instructions du fabricant et aux

réglementations locales de sécurité en vigueur. Ne réparez ni ne remplacez aucune pièce

l'appareil, sauf indication contraire dans le manuel d'utilisation. L'appareil doit

être relié à la terre. Le câble d'alimentation

doit être suffisamment long pour connecter l'appareil,

dans l'armoire, jusqu'à l'alimentation électrique.

Pour une installation conforme aux normes de sécurité en vigueur, un

un interrupteur omnipolaire avec un écart de contact minimum de 3 mm est requis.

N'utilisez pas de multiprises ou de rallonges. Ne tirez

pas sur le câble d'alimentation de l'appareil. Les

pièces électriques ne doivent pas être accessibles à l'utilisateur après installation.

L'appareil est conçu uniquement pour un usage domestique pour la cuisson des aliments.

d'autres utilisations sont autorisées (par exemple, le chauffage des locaux). Le fabricant décline

toute responsabilité en cas d'utilisation inappropriée ou de réglage incorrect des

commandes. **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses pièces accessibles deviennent chauds pendant

utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, sauf s'ils sont continuellement supervisés.

Les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Les enfants doivent être tenus à l'écart de l'appareil et surveillés pour s'assurer qu'ils ne

ne jouez pas avec.

Ne touchez pas les éléments chauffants de l'appareil pendant et après son utilisation.

ne laissez pas l'appareil entrer en contact avec des chiffons ou d'autres matériaux inflammables jusqu'à ce que tous les composants aient suffisamment refroidi.

Ne placez pas de matériaux inflammables sur ou à proximité de l'appareil. Les huiles et les graisses surchauffées s'enflamment facilement. Soyez prudent lorsque vous cuisinez produits alimentaires riches en graisses et en huiles.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dépourvues de expérience et connaissances s'ils ont reçu une supervision ou instructions concernant l'utilisation de l'appareil de manière sûre et comprendre dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les enfants ne doivent pas ne pas effectuer le nettoyage et l'entretien de l'utilisateur sans surveillance.

Un interrupteur d'air ou un disjoncteur (non fourni) doit être installé dans le compartiment sous l'appareil.

Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter la risque de choc électrique.

L'appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'un minuterie ou système de télécommande séparé.

AVERTISSEMENT : La cuisson sans surveillance sur une plaque de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereux et peut provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre un incendie avec eau, mais éteignez l'appareil et couvrez ensuite la flamme, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

AVERTISSEMENT : Risque d'incendie : ne pas stocker d'objets sur les surfaces de cuisson. N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur.

Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson car ils peuvent devenir

chauds. Après utilisation, éteignez l'élément de la table de cuisson à l'aide de sa commande et ne vous fiez pas à le détecteur de casserole.

AVANT UTILISATION

IMPORTANT : Les zones de cuisson ne s'allumeront pas si les casseroles ne sont pas correctement placées.

taille. Utilisez uniquement des casseroles portant le symbole « SYSTÈME À INDUCTION » (Figure ci-dessous). Placez la casserole sur la zone de cuisson souhaitée avant d'allumer le

plaque de cuisson allumée.



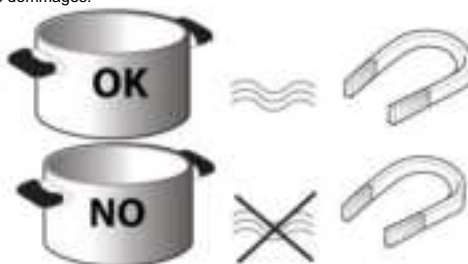
CASSEROLES ET POÊLES EXISTANTES

Utilisez un aimant pour vérifier si la casserole est adaptée à la plaque à induction : casseroles et les casseroles ne conviennent pas si elles ne sont pas détectables magnétiquement.

Assurez-vous que les casseroles ont un fond lisse, sinon elles pourraient se rayer la plaque de cuisson. Vérifiez la vaisselle.

Ne placez jamais de casseroles ou de poêles chaudes sur la surface du panneau de commande de la table de cuisson.

Cela pourrait entraîner des dommages.

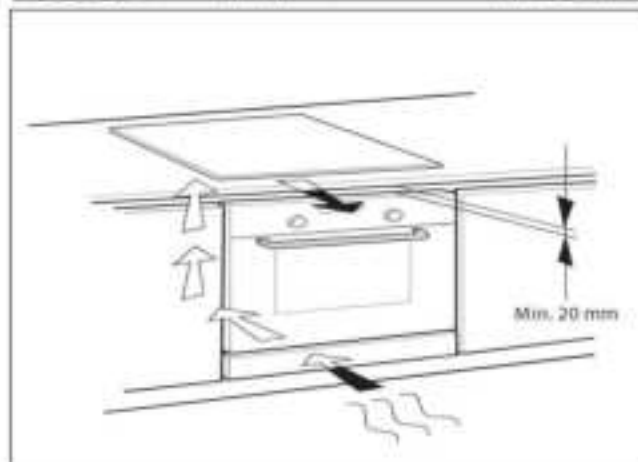
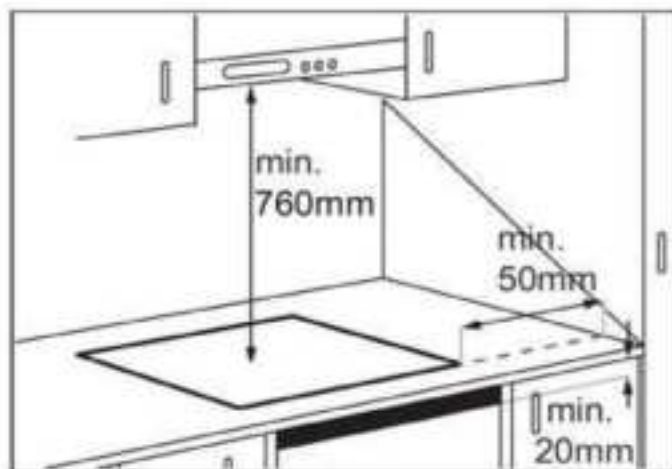


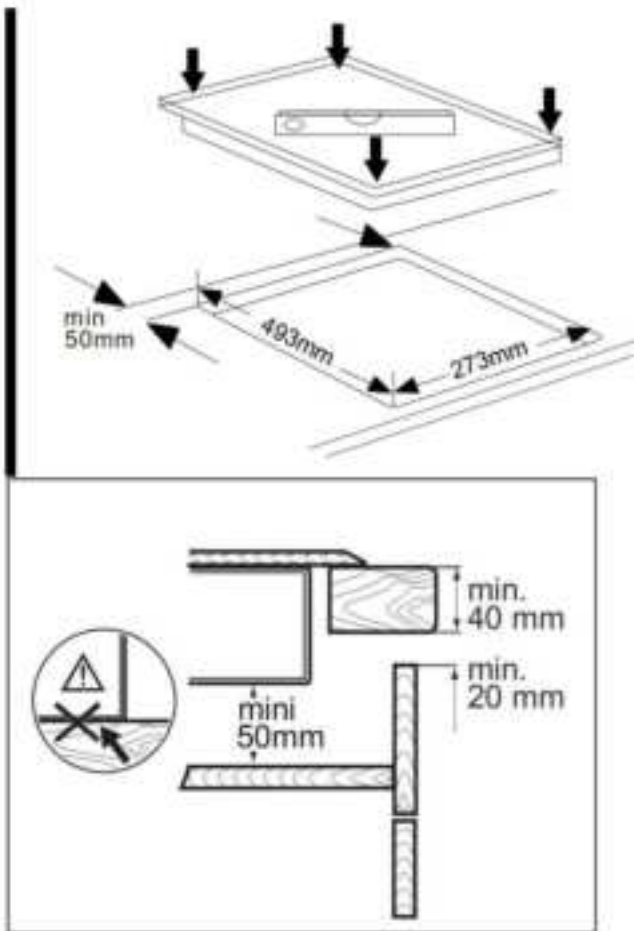
Le diamètre du fond des casseroles ou des poêles doit être d'au moins 10 cm.

INSTALLATION

Après avoir déballé le produit, vérifiez qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport.
En cas de problème, contactez le revendeur ou le Service Après-Vente.

Pour les dimensions intégrées et les instructions d'installation, voir les figures ci-dessous





La distance entre le dessous de l'appareil et le
le panneau séparateur doit respecter les dimensions indiquées dans le
chiffre (min. 50mm).

Afin d'assurer le bon fonctionnement du produit, ne pas obstruer
le dégagement minimum requis (min. 20 mm) sur le plan de travail pour l'air
s'écouler.

Si un four sous plan est installé, assurez-vous que le four est équipé d'un
système de

refroidissement. N'installez pas la table de cuisson au-dessus d'un lave-vaisselle ou d'un lave-linge, de sorte qu

les circuits électroniques n'entrent pas en contact avec la vapeur ou l'humidité
ce qui pourrait les endommager.

RACCORDEMENT ELECTRIQUE



Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

L'installation doit être effectuée par du personnel qualifié
qui connaissent les règles de sécurité et d'installation en vigueur. Le

fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages corporels ou animaux
et pour les dommages matériels résultant du non-respect des
règlements prévus dans le présent chapitre.

Le câble d'alimentation doit être suffisamment long pour pouvoir retirer la table de cuisson du
plan de travail. Assurez-vous que la tension indiquée sur l'étiquette signalétique située sur le
le fond de l'appareil est le même que celui de la maison.

400V 2-N 50/60Hz 2X16A	1 ● L1 Brown/Black	2 ● L2 Brown/Black	3 — 4 ● — ● Blue/White	5 ⎓ Yellow/Green
220-240V 50/60Hz 32A	1 — 2 ● — ● Brown/Black	L	3 — 4 ● — ● Blue/White	N N Yellow/Green

MODE D'EMPLOI

APERÇU GÉNÉRAL



Pour éviter d'endommager définitivement la plaque vitrocéramique, ne
utiliser:

Casseroles dont le fond n'est pas parfaitement plat. Casseroles
en métal dont le fond est émaillé.

DISPOSITION DU PANNEAU DE CONTRÔLE



Allumer/éteindre la table de cuisson



Pour allumer la table de cuisson, appuyez sur le bouton lumineux.

bouton et la zone de cuisson affiche

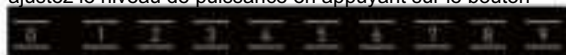
Si aucune zone de chauffage n'est sélectionnée dans les 120 secondes suivant la mise en marche, la table de cuisson s'éteint automatiquement.

Mise en marche et réglage du niveau de cuisson



Une fois la table de cuisson allumée et la casserole positionnée sur la surface choisie zone de cuisson, touchez correspondante : l'écran affiche le niveau 0. Chaque

La zone de cuisson a différents niveaux de puissance. Après avoir sélectionné la zone de cuisson, ajustez le niveau de puissance en appuyant sur le bouton



.L'utilisateur peut régler la puissance de

0-9.

Fonction booster



Sélectionnez la zone de cuisson souhaitée et appuyez sur . La zone de cuisson fonctionnera à 2200W en continu pendant 5 minutes.





Sécurité enfant

Cette fonction verrouille les commandes pour éviter toute mise en marche accidentelle de l'appareil. plaque.

Pour activer la fonction de verrouillage enfant, allumez la table de cuisson et maintenez le bouton enfoncé pendant trois secondes, le minuteur affiche Lo. Le panneau de commande est alors verrouillé. Pour désactiver le verrouillage du panneau de commande, répétez la procédure d'activation. Le Lo s'éteint et la table de cuisson est à nouveau active.



Minuteur



La minuterie peut être utilisée pour régler le temps de cuisson sur un maximum de 99 minutes (1 heure et 39 minutes) pour toutes les zones de cuisson.

Sélectionnez la zone de cuisson à utiliser avec la minuterie, appuyez sur le bouton avec le

symbole de l'horloge

puis réglez le temps de cuisson souhaité à l'aide

la  boutons de la minuterie

fonction. Après quelques secondes, le minuteur commence le compte à rebours. Une fois le temps réglé est écoulé, un signal sonore retentit et la table de cuisson s'éteint automatiquement.



Pour désactiver la minuterie, appuyez sur le bouton « »  régler l'affichage indiquant « 00 » ou maintenez le bouton avec le symbole de l'horloge pendant au moins 4 secondes.

Arrêt automatique

La table de cuisson s'éteint automatiquement si vous n'avez pas réglé le temps de cuisson, j'ai oublié d'éteindre la plaque de cuisson et je ne l'ai pas utilisée du tout pendant deux heures.

AVERTISSEMENTS DU PANNEAU DE COMMANDE

Indicateur de chaleur résiduelle



La table de cuisson est équipée d'un indicateur de chaleur résiduelle pour chaque zone de cuisson.

Ces indicateurs alertent l'utilisateur lorsque les zones de cuisson sont encore chaud.

Si l'écran affiche



, la zone de cuisson est encore chaude.

Si l'indicateur de chaleur résiduelle d'une zone de cuisson donnée est allumé, cette zone peut être utilisé, par exemple, pour maintenir un plat au chaud ou pour faire fondre du beurre.

Lorsque la zone de cuisson refroidit, l'affichage s'éteint.

Indicateur de pot incorrect ou manquant

- Si vous utilisez un pot qui n'est pas adapté, pas correctement positionné ou pas des dimensions correctes pour votre table de cuisson à induction, le message « E0 » s'affichera apparaît sur l'écran. Si aucun récipient n'est détecté dans les 120 secondes, la table de cuisson s'éteint.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Tension : 220 - 240 V, 50/60 Hz

Puissance max. : 3000 W (la zone haute est de 1800 W, la zone basse de 2000 W)

est-ce que le booster de 1200 W est de 1400 W)

NETTOYAGE



N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur.

Avant le nettoyage, assurez-vous que les zones de cuisson sont allumées. éteint et que l'indicateur de chaleur résiduelle (« H ») ne s'affiche pas.

IMPORTANT : N'utilisez pas d'éponges abrasives ou de tampons à récurer. Leur utilisation pourrait éventuellement abîmer le verre.

Après chaque utilisation, nettoyez la table de cuisson (quand elle est froide) pour éliminer les éventuels dépôts et les taches dues aux résidus alimentaires.

Le sucre ou les aliments à forte teneur en sucre endommagent la table de cuisson et doivent être immédiatement supprimés.

Le sel, le sucre et le sable peuvent rayer la surface en verre. • Utilisez

un chiffon doux, du papier absorbant ou un nettoyant spécifique pour plaques de cuisson.

(suivre les instructions du fabricant).

GUIDE DE DÉPANNAGE

Lisez et suivez les instructions données dans la section « Mode d'emploi ».

Vérifiez que l'alimentation électrique n'a pas été coupée. Séchez soigneusement la table de cuisson après l'avoir nettoyée.

Si, lorsque la table de cuisson est allumée, des codes alphanumériques apparaissent sur la affichage, consultez le tableau suivant pour les instructions.

Si la table de cuisson ne peut pas être éteinte après son utilisation, débranchez-la du secteur. alimentation électrique.

Erreur code	Cause possible	Remède
E0	Pas de casserole ou non détecté la poêle	Mettre sur la poêle
E2 NTC	court-circuité ou ouvert	Appelez le service après-vente et spécifier le code d'erreur
E3	Haute tension	Appelez le service après-vente et spécifier le code d'erreur
E4	Basse tension	Appelez le service après-vente et spécifier le code d'erreur

BRUITS FAIT PAR LA PLAQUE DE CUISSON

• Les plaques à induction peuvent produire des sifflements ou des crépitements pendant leur fonctionnement normal. opération, ceux-ci proviennent en fait des casseroles et des poêles en raison de les caractéristiques des fonds (par exemple, les fonds en plusieurs couches de matériaux ou des fonds irréguliers). • Ces bruits varient en fonction des casseroles et poêles utilisées et de la quantité de nourriture qu'ils contiennent et ne sont pas révélateurs d'un défaut quelconque gentil.

- De plus, la plaque à induction est équipée d'un refroidissement interne système de contrôle de la température des composants électroniques ; par conséquent, pendant le fonctionnement et pendant plusieurs minutes après la mise en marche de la table de cuisson éteint, le bruit du ventilateur de refroidissement sera audible.
- Ceci est tout à fait normal et essentiel au bon fonctionnement de l'appareil.

SERVICE APRÈS-VENTE

Avant de contacter le Service Après-Vente :

1. Voyez si vous pouvez résoudre le problème vous-même avec l'aide de « Guide de dépannage ».
2. Éteignez l'appareil, puis rallumez-le pour voir si le problème a disparu. été éliminé.

Si le problème persiste après les vérifications ci-dessus, contactez le service après-vente le plus proche. Service après-vente.

Précisez toujours :

une brève description du défaut le type
de produit et le modèle exact votre adresse
complète
votre numéro de téléphone

Si des réparations sont nécessaires, contactez un service après-vente agréé Centre (pour garantir l'utilisation de pièces de rechange d'origine et des réparations correctes). Des pièces de rechange sont disponibles.

Économie d'énergie

Pour un résultat optimal, il est conseillé de :

Utiliser des casseroles et des poêles dont la largeur du fond est égale à celle de la zone de cuisson.

Utiliser uniquement des casseroles et des poêles à fond

plat. Dans la mesure du possible, laisser les couvercles des

casseroles fermés pendant la cuisson. Utiliser un autocuiseur pour économiser encore

plus d'énergie et de temps. Placer la casserole au milieu de la zone de cuisson indiquée sur la table de cuisson



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



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

Bedienungsanleitung für Induktionskochfelder

MODELL:LI2V-30

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 notwendigerweise, 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

Induktionskochfeld

MODELL:LI2V-30



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.

	Warnung: Um das Verletzungsrisiko zu verringern, muss der Benutzer die Bedienungsanleitung sorgfältig lesen.
	Dieses Gerät entspricht Teil 15 der FCC-Bestimmungen. Der Betrieb unterliegt den folgenden beiden Bedingungen: (1) Dieses Gerät darf keine schädlichen Störungen verursachen und (2) dieses Gerät muss alle empfangenen Störungen akzeptieren, einschließlich Störungen, die einen unerwünschten Betrieb verursachen können.
	Dieses Produkt unterliegt den Bestimmungen der europäischen Richtlinie 2012/19/EU. Das Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass das Produkt in der Europäischen Union einer getrennten Müllentsorgung unterliegt. Dies gilt für das Produkt und alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Zubehörteile. So gekennzeichnete Produkte dürfen nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen an einer Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden.

SICHERHEITSHINWEISE.....	5
VOR DEM GEBRAUCH.....	7
INSTALLATION.....	8
ELEKTRISCHER ANSCHLUSS.....	10
GEBRAUCHSANWEISUNG.....	10
TECHNISCHE INFORMATIONEN.....	13
REINIGUNG.....	13
GERÄUSCHE VOM KOCHFELD.....	14
KUNDENDIENST.....	15

SICHERHEITSHINWEISE

IHRE SICHERHEIT UND DIE DER ANDEREN SIND SEHR WICHTIG

Dieses Handbuch und das Gerät selbst enthalten wichtige Sicherheitshinweise.
zu lesen und stets zu beachten.



Dies ist das Warn-/Achtungs-Sicherheitssymbol, das sich auf die Sicherheit bezieht und vor möglichen Risiken für Benutzer und andere warnt.

Alle sicherheitsrelevanten Hinweise geben das potenzielle Risiko an, auf das sie sich beziehen und zeigen auf, wie das Risiko von Verletzungen, Schäden und Stromschlägen verringert werden kann durch unsachgemäßen Gebrauch des Gerätes. Beachten Sie unbedingt die Folgendes

beachten: • Das Gerät muss von der Stromversorgung getrennt werden, bevor
bevor Sie einen Installationsvorgang durchführen.

• Die Installation und Wartung muss von einem Fachbetrieb durchgeführt werden.
Techniker, unter Beachtung der Herstelleranweisungen und der
örtlichen Sicherheitsvorschriften. Reparieren oder ersetzen Sie keine Teile des
• Das Gerät muss geerdet sein. • Das Netzkabel muss lang genug sein, um das
Gerät anzuschließen,

im Schrank, an die Stromversorgung.

• Damit die Installation den aktuellen Sicherheitsvorschriften entspricht, ist ein

Es ist ein allpoliger Schalter mit einem Mindestkontaktabstand von 3 mm erforderlich. •
Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.

• Ziehen Sie nicht am Netzkabel des Geräts. • Die
elektrischen Teile dürfen nach dem Ausschalten für den Benutzer nicht mehr zugänglich sein.
Installation.

• Das Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch zum Garen von Speisen bestimmt.
Eine andere Verwendung (z. B. Beheizung von Räumen) ist nicht gestattet. Der Hersteller lehnt
keine Haftung für unsachgemäßen Gebrauch oder falsche Einstellung der Bedienelemente. •

WARNUNG: Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden heiß

Vermeiden Sie bei der Verwendung die Berührung der Heizelemente.

Kinder unter 8 Jahren müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie sind ständig
beaufsichtigt.

• Die zugänglichen Teile können während des Gebrauchs sehr heiß werden. Kinder müssen
vom Gerät ferngehalten und beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie

• Berühren Sie die

Heizelemente des Geräts während und nach dem Gebrauch nicht.

Lassen Sie das Gerät nicht mit Tüchern oder anderen

brennbare Materialien, bis alle Komponenten ausreichend abgekühlt sind.

• Legen Sie keine brennbaren Materialien auf oder neben das Gerät. • Überhitzte Öle

und Fette entzünden sich leicht. Seien Sie vorsichtig beim Kochen

Lebensmittel, die reich an Fett und Öl sind.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren verwendet werden und

Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an

Erfahrung und Wissen, wenn sie beaufsichtigt werden oder

Anweisungen zur sicheren Verwendung des Geräts gelesen und verstanden haben.

Gefahren. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen

Führen Sie keine Reinigung und Benutzerwartung ohne Aufsicht durch.

• Ein Luftschalter oder Leistungsschalter (nicht im Lieferumfang enthalten) sollte in der
Fach unter dem Gerät.

• Wenn die Oberfläche Risse aufweist, schalten Sie das Gerät aus, um zu vermeiden,
Möglichkeit eines elektrischen

Schlages. • Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einem externen

Timer oder separates Fernbedienungssystem. •

WARNUNG: Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann

gefährlich und kann zu einem Brand führen. Versuchen Sie NIEMALS, ein Feuer mit

Wasser, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flamme dann z. B. mit einem Deckel ab
oder eine Löschdecke.

• **WARNUNG:** Brandgefahr: Keine Gegenstände auf den Kochflächen lagern. • Keine Dampfreiniger
verwenden.

• Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht

Stellen Sie keine Gegenstände auf die Kochfläche, da diese heiß werden

können. • Schalten Sie das Kochfeld nach Gebrauch mit der entsprechenden Steuerung aus und verlassen Sie sich nicht auf
der Pfannendetektor.

VOR DEM GEBRAUCH

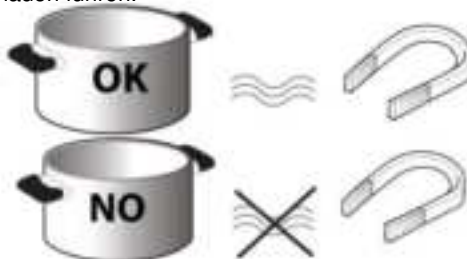
WICHTIG: Die Kochzonen schalten sich nicht ein, wenn die Töpfe nicht richtig Größe. Verwenden Sie nur Töpfe mit dem Symbol „INDUKTIONSSYSTEM“ (Abbildung). Stellen Sie den Topf auf die gewünschte Kochzone, bevor Sie den Kochfeld an.



VORHANDENE TÖPFE UND PFANNEN

Mit einem Magneten prüfen Sie, ob der Topf für das Induktionskochfeld geeignet ist: Töpfe und Pfannen sind ungeeignet, wenn sie nicht magnetisch detektierbar sind. Achten Sie darauf, dass Töpfe einen glatten Boden haben, sonst können sie das Kochfeld beschädigen.

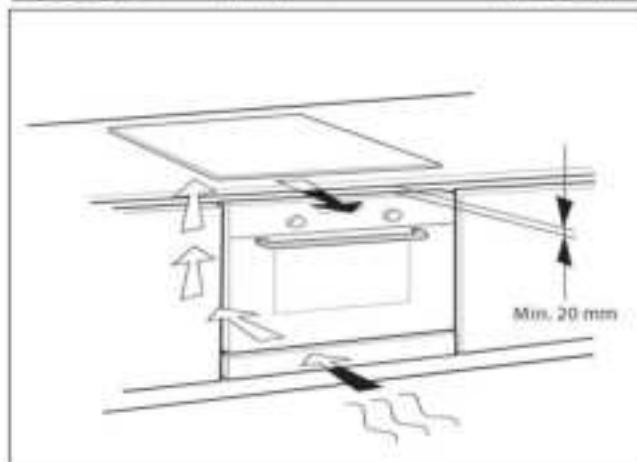
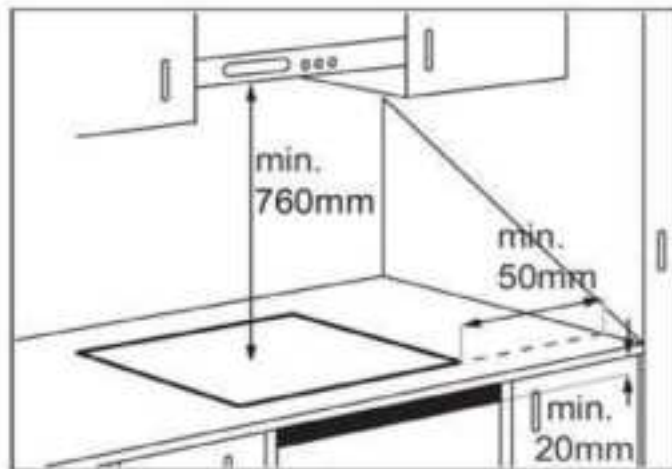
Stellen Sie niemals heiße Töpfe oder Pfannen auf die Oberfläche des Kochfeld-Bedienfelds. Dies könnte zu Schäden führen.

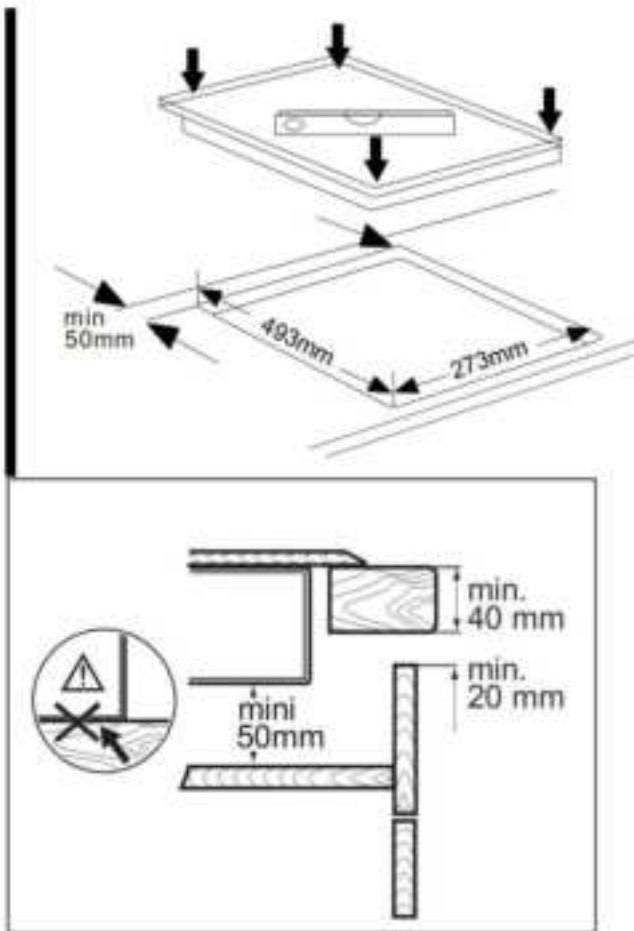


Der Bodendurchmesser von Töpfen oder Pfannen sollte mindestens 10cm betragen.

INSTALLATION

Überprüfen Sie das Produkt nach dem Auspacken auf eventuelle Transportschäden.
Wenden Sie sich bei Problemen an den Händler oder den Kundendienst.
Einbaumaße und Montageanleitung finden Sie in den Abbildungen unten.





Der Abstand zwischen der Geräteunterseite und der Trennwand muss die in der Abbildung (mind. 50mm).

- Um den ordnungsgemäßen Betrieb des Produkts zu gewährleisten, blockieren Sie nicht den erforderlichen Mindestabstand (min. 20 mm) auf der Arbeitsplatte für Luft ausfließen.
- Wenn ein Unterbaubackofen installiert ist, achten Sie darauf, dass der Backofen mit einem
Installieren Sie

das Kochfeld nicht über einer Geschirrspül- oder Waschmaschine, da die

die elektronischen Schaltkreise kommen nicht mit Dampf oder Feuchtigkeit in Berührung
die sie beschädigen könnten.

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS



• Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
• Die Installation muss von qualifiziertem Personal durchgeführt werden
die mit den aktuellen Sicherheits- und Installationsvorschriften vertraut
sind. • Der Hersteller lehnt jede Haftung für Verletzungen von Personen oder Tieren ab.
sowie für Sachschäden, die durch Nichtbeachtung der
Die in diesem Kapitel enthaltenen Vorschriften.

Das Netzkabel muss lang genug sein, um das Kochfeld von der Arbeitsplatte abheben zu können.

• Stellen Sie sicher, dass die auf dem Typenschild auf dem Kochfeld angegebene Spannung
Die Unterseite des Geräts ist die gleiche wie die des Hauses.

400V 2-N 50/60Hz 2X16A	1 • L1 Brown/Black	2 • L2 Brown/Black	3 • Blue/White	4 • N Blue/White	5 Yellow/Green
220-240V 50/60Hz 32A	1 • Brown/Black	2 • L Brown/Black	3 • Blue/White	4 • N Blue/White	5 Yellow/Green

GEBRAUCHSANWEISUNG

ALLGEMEINER ÜBERBLICK



verwenden:

Um eine dauerhafte Beschädigung der Glaskeramikplatte zu vermeiden,

• Töpfe mit nicht vollkommen ebenem Boden. • Metalltöpfe mit emailliertem Boden.

BEDIENFELD-LAYOUT



Kochfeld ein-/ausschalten



Um das Kochfeld einzuschalten, drücken Sie die

-Taste und die Kochzonenanzeigen

Lampe nach oben.

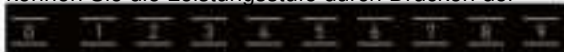
Wird innerhalb von 120 Sekunden nach dem Einschalten keine Heizzone ausgewählt, das Kochfeld schaltet sich automatisch ab.

Einschalten und Kochstufe einstellen



Sobald das Kochfeld eingeschaltet ist und der Topf auf der gewählten Kochzone, entsprechende Taste: Das Display zeigt Stufe 0. Jede

Die Kochzone verfügt über verschiedene Leistungsstufen. Nach Auswahl der Kochzone können Sie die Leistungsstufe durch Drücken der



.Der Benutzer kann die Leistung von einstellen

0-9.

Booster-Funktion



Wählen Sie die gewünschte Kochzone aus und drücken ;

Sie. Die Kochzone wird 5 Minuten lang kontinuierlich mit 2200 W betrieben.





Kindersicherung

Mit dieser Funktion können Sie die Bedienelemente sperren, um ein versehentliches Einschalten des Kochfeld.

Um die Kindersicherung zu aktivieren, schalten Sie das Kochfeld ein und halten Sie die Taste für drei Sekunden; der Timer zeigt Lo an. Anschließend ist das Bedienfeld gesperrt. Um die Bedienfeldsperre zu deaktivieren, wiederholen Sie den Aktivierungsvorgang. Die Lo-Taste erlischt und das Kochfeld ist wieder aktiv.



Timer

Mit dem Timer können Sie die Garzeit auf maximal 99 Minuten (1 Stunde und 39 Minuten) für alle Kochzonen.

Wählen Sie die Kochzone, die mit dem Timer verwendet werden soll, drücken Sie die Taste mit der

Uhrsymbol

Stellen Sie dann die gewünschte Garzeit mit



die Tasten des Timers

Funktion. Nach einigen Sekunden beginnt der Timer mit dem Countdown. Sobald die Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal und das Kochfeld schaltet sich aus automatisch.



Um den Timer zu deaktivieren, drücken Sie die Taste, um das Display mit der Anzeige „00“ oder halten Sie die Taste mit dem Uhrensymbol mindestens 4 Sekunden lang gedrückt.

Automatische Abschaltung

Das Kochfeld schaltet sich automatisch aus, wenn Sie keine Kochzeit eingestellt haben, vergessen, das Kochfeld auszuschalten und das Kochfeld zwei Stunden lang überhaupt nicht bedient.

WARNHINWEISE ZUM BEDIENFELD

Restwärmeanzeige



• Das Kochfeld ist mit einer Restwärmeanzeige für jede

• Diese Anzeigen

machen den Benutzer darauf aufmerksam, wenn die Kochzonen noch heiß.

• Wenn das Display anzeigt , die Kochzone ist noch heiß.

• Wenn die Restwärmeanzeige einer Kochzone leuchtet, bedeutet dies, dass diese Zone kann beispielsweise zum Warmhalten eines Gerichts oder zum Schmelzen von Butter verwendet werden.

• Wenn die Kochzone abkühlt, erlischt die Anzeige.

Falscher oder fehlender Topfindikator

- Wenn Sie einen Topf verwenden, der nicht geeignet ist, nicht richtig positioniert ist oder nicht der richtigen Maße für Ihr Induktionskochfeld, erscheint die Meldung „E0“
Im Display erscheint: Wird innerhalb von 120 Sekunden kein Topf erkannt, schaltet das Kochfeld schaltet ab.

TECHNISCHE DATEN

• Spannung: 220 - 240 V, 50/60 Hz

• Max. Leistung: 3000W (Up Zone ist 1800W Booster 2000W, Down Zone ist 1200W Booster 1400W)

REINIGUNG



• Verwenden Sie keinen Dampfreiniger. •

Stellen Sie vor dem Reinigen sicher, dass die Kochzonen ausgeschaltet sind.
ausgeschaltet ist und die Restwärmeanzeige („H“) nicht angezeigt wird.

WICHTIG: Verwenden Sie keine Scheuerschwämme oder Scheuerschwämme. Ihre Verwendung

• Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem

Gebrauch (wenn es abgekühlt ist), um alle Ablagerungen zu entfernen.
und Flecken durch Speisereste.

• Zucker oder stark zuckerhaltige Lebensmittel beschädigen das Kochfeld und müssen sofort entfernt.

• Salz, Zucker und Sand können die Glasoberfläche zerkratzen. •

Verwenden Sie ein weiches Tuch, saugfähiges Küchenpapier oder einen speziellen Kochfeldreiniger (befolgen Sie die Anweisungen des Herstellers).

ANLEITUNG ZUR FEHLERSUCHE

• Lesen und befolgen Sie die Anweisungen im Abschnitt „Gebrauchsanweisung“.

• Prüfen Sie, dass die Stromzufuhr nicht unterbrochen ist. • Trocknen Sie das Kochfeld nach der Reinigung gründlich ab.

• Wenn beim Einschalten des Kochfelds alphanumerische Codes auf dem Anweisungen zur Anzeige finden Sie in der folgenden Tabelle.

• Wenn sich das Kochfeld nach Gebrauch nicht ausschalten lässt, trennen Sie es vom Stromversorgung.

Fehler Code	Mögliche Ursache	Abhilfe
E0	Kein Schwenken oder keine Erkennung der Pfanne	Auf die Pfanne legen
E2 NTC	kurzgeschlossen oder offen	Rufen Sie den Kundendienst an und Geben Sie den Fehlercode an
E3	Hochspannung	Rufen Sie den Kundendienst an und Geben Sie den Fehlercode an
E4	Niederspannung	Rufen Sie den Kundendienst an und Geben Sie den Fehlercode an

GERÄUSCHE VOM KOCHFELD

• Induktionskochfelder können bei normalem Gebrauch Pfeif- oder Knistergeräusche verursachen. Betrieb, diese stammen tatsächlich aus den Töpfen und Pfannen als Folge von die Eigenschaften der Böden (zum Beispiel Böden aus mehrere Materialsichten oder unebene Böden). • Diese Geräusche variieren je nach den verwendeten Töpfen und Pfannen und der Menge der darin enthaltenen Lebensmittel und sind kein Hinweis auf einen Mangel Art.

- Darüber hinaus ist das Induktionskochfeld mit einer internen Kühlung ausgestattet System zur Temperaturkontrolle elektronischer Teile; daher während des Betriebs und für einige Minuten nach dem ausgeschaltet ist, ist das Geräusch des Kühlventilators hörbar.
- Dies ist völlig normal und für die ordnungsgemäße Funktion des Geräts unerlässlich.

KUNDENDIENST

Bevor Sie den Kundendienst kontaktieren:

1. Versuchen Sie, das Problem mithilfe der „Anleitung zur Fehlerbehebung“.
2. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein, um zu prüfen, ob das Problem behoben ist. wurde eliminiert.

Wenn das Problem nach den oben genannten Prüfungen weiterhin besteht, wenden Sie sich an den nächsten Kundendienst.

Geben Sie immer

an: • eine kurze Beschreibung des Fehlers

• den Produkttyp und das genaue Modell • Ihre

vollständige Adresse

• Ihre Telefonnummer

Wenn Reparaturen erforderlich sind, wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst Center (um die Verwendung von Original-Ersatzteilen und eine fachgerechte Reparatur sicherzustellen). Ersatzteile sind lieferbar.

Energieeinsparung

Für optimale Ergebnisse empfehlen wir: •

Verwenden Sie Töpfe und Pfannen, deren Bodenbreite der Kochzone entspricht. • Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen mit flachem Boden. • Lassen

Sie beim Kochen möglichst die Topfdeckel aufgesetzt. • Verwenden

Sie einen Schnellkochtopf, um noch mehr Energie und Zeit zu sparen. • Stellen Sie den Topf in die Mitte der auf dem Kochfeld markierten Kochzone.



Technischer Support und E-Garantie-Zertifikat

www.vevor.com/support



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

Manuale d'uso del piano cottura a induzione

MODELLO:LI2V-30

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

Piano cottura a induzione

MODELLO:LI2V-30



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.

	Attenzione: per ridurre il rischio di lesioni, l'utente deve leggere attentamente il manuale di istruzioni.
	Questo dispositivo è conforme alla Parte 15 delle Norme FCC. Il funzionamento è soggetto alle due condizioni seguenti: (1) Questo dispositivo non può causare interferenze dannose e (2) Questo dispositivo deve accettare qualsiasi interferenza ricevuta, comprese le interferenze che possono causare un funzionamento indesiderato.
	Questo prodotto è soggetto alle disposizioni della Direttiva Europea 2012/19/CE. Il simbolo raffigurante un bidone della spazzatura barrato indica che il prodotto richiede la raccolta differenziata dei rifiuti nell'Unione Europea. Ciò si applica al prodotto e a tutti gli accessori contrassegnati con questo simbolo. I prodotti contrassegnati come tali non possono essere smaltiti con i normali rifiuti domestici, ma devono essere portati in un punto di raccolta per il riciclaggio di dispositivi elettrici ed elettronici

ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	5
PRIMA DELL'USO.....	7
INSTALLAZIONE.....	8
COLLEGAMENTO ELETTRICO.....	10
ISTRUZIONI PER L'USO.....	10
INFORMAZIONI TECNICHE.....	13
PULIZIA.....	13
RUMORI PRODOTTI DAL PIANO COTTURA.....	14
SERVIZIO POST-VENDITA.....	15

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

LA TUA SICUREZZA E QUELLA DEGLI ALTRI SONO MOLTO IMPORTANTI

IMPORTANTE

Questo manuale e l'apparecchio stesso forniscono importanti messaggi di sicurezza, da leggere e osservare sempre.



Questo è il simbolo di avvertenza/attenzione-sicurezza, relativo alla sicurezza, all'avviso di potenziali rischi per gli utenti e altri

Tutti i messaggi rilevanti per la sicurezza specificano il potenziale rischio a cui si riferiscono e indicare come ridurre il rischio di lesioni, danni e scosse elettriche a causa di un uso non corretto dell'apparecchio. Assicurarsi di rispettare le seguenti:

L'apparecchio deve essere scollegato dalla rete elettrica prima effettuare qualsiasi operazione di installazione.

L'installazione e la manutenzione devono essere eseguite da personale specializzato tecnico, nel rispetto delle istruzioni del fabbricante e delle norme di sicurezza locali vigenti. Non riparare o sostituire alcuna parte di l'apparecchio, a meno che non sia espressamente indicato nel manuale

dell'utente. L'apparecchio deve essere collegato

a terra. Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo per collegare l'apparecchio, montato nell'armadio, all'alimentazione.

Per un'installazione conforme alle attuali norme di sicurezza, è necessario un interruttore onnipolare con una distanza minima tra i contatti di 3 mm.

Non utilizzare prese multiple o prolunghie. Non tirare il cavo

di alimentazione dell'apparecchio. Le parti elettriche

non devono essere accessibili all'utente dopo installazione.

L'apparecchio è progettato esclusivamente per uso domestico per la cottura di alimenti.

è consentito un altro utilizzo (ad esempio riscaldamento di locali). Il Produttore declina

ogni responsabilità per uso improprio o impostazione errata dei comandi. **AVVERTENZA:**

L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano calde durante

utilizzo. Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti.

I bambini di età inferiore agli 8 anni devono essere tenuti lontani a meno che non siano continuamente supervisionato.

Le parti accessibili possono diventare molto calde durante l'uso. I bambini devono essere tenuti lontani dall'apparecchio e sorvegliati per assicurarsi che non lo facciano

non giocarci. • Non

toccare gli elementi riscaldanti dell'apparecchio durante e dopo l'uso. Non

non permettere che l'apparecchio entri in contatto con panni o altri

materiali infiammabili finché tutti i componenti non si siano sufficientemente raffreddati.

• Non posizionare materiali infiammabili sopra o vicino all'apparecchio. • Oli e grassi

surriscaldati prendono fuoco facilmente. Prestare attenzione durante la cottura

prodotti alimentari ricchi di grassi e oli.

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e

persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di

esperienza e conoscenza se hanno ricevuto supervisione o

istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio in modo sicuro e comprendere

pericoli coinvolti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. I bambini devono

non effettuare operazioni di pulizia e manutenzione da parte dell'utente senza supervisione.

• Un interruttore dell'aria o un interruttore automatico (non fornito) deve essere installato nel
scomparto sotto l'elettrodomestico.

• Se la superficie è screpolata, spegnere l'apparecchio per evitare
possibilità di scosse elettriche. •

L'apparecchio non è destinato ad essere azionato tramite un interruttore esterno.

timer o sistema di controllo remoto separato. •

ATTENZIONE: La cottura senza supervisione su un piano cottura con grasso o olio può essere
pericoloso e può provocare un incendio. NON tentare MAI di spegnere un incendio con
acqua, ma spegnere l'apparecchio e poi coprire la fiamma ad esempio con un coperchio
o una coperta ignifuga.

• **ATTENZIONE:** Pericolo di incendio: non riporre oggetti sulle superfici di cottura. • Non utilizzare pulitori a
vapore.

• Gli oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiaini e coperchi non devono essere
posizionati sulla superficie del piano cottura poiché possono diventare

caldi. • Dopo l'uso, spegnere l'elemento del piano cottura tramite il relativo comando e non fare affidamento
il rilevatore di pentole.

PRIMA DELL'USO

IMPORTANTE: Le zone di cottura non si accendono se le pentole non sono posizionate correttamente dimensioni. Utilizzare solo pentole che riportano il simbolo "SISTEMA A INDUZIONE" (Figura di seguito). Posizionare la pentola sulla zona di cottura richiesta prima di accendere

piano cottura acceso.

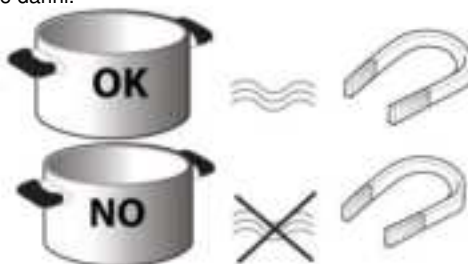


PENTOLE E PADELLE ESISTENTI

Utilizzare una calamita per verificare se la pentola è adatta al piano a induzione: pentole e le pentole non sono adatte se non sono rilevabili magneticamente. ÿ

Assicurarsi che le pentole abbiano un fondo liscio, altrimenti potrebbero graffiarsi il piano cottura. Controlla i piatti.

ÿ Non appoggiare mai pentole o padelle calde sulla superficie del pannello di controllo del piano cottura. Ciò potrebbe causare danni.

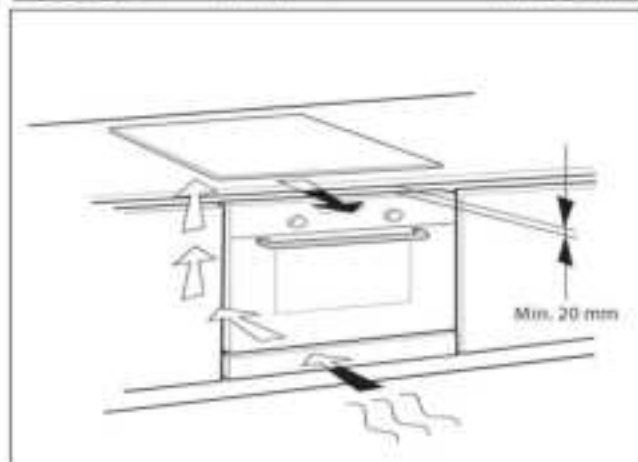
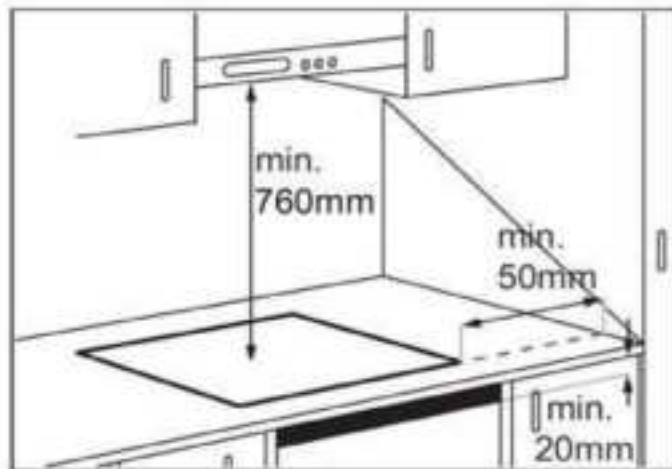


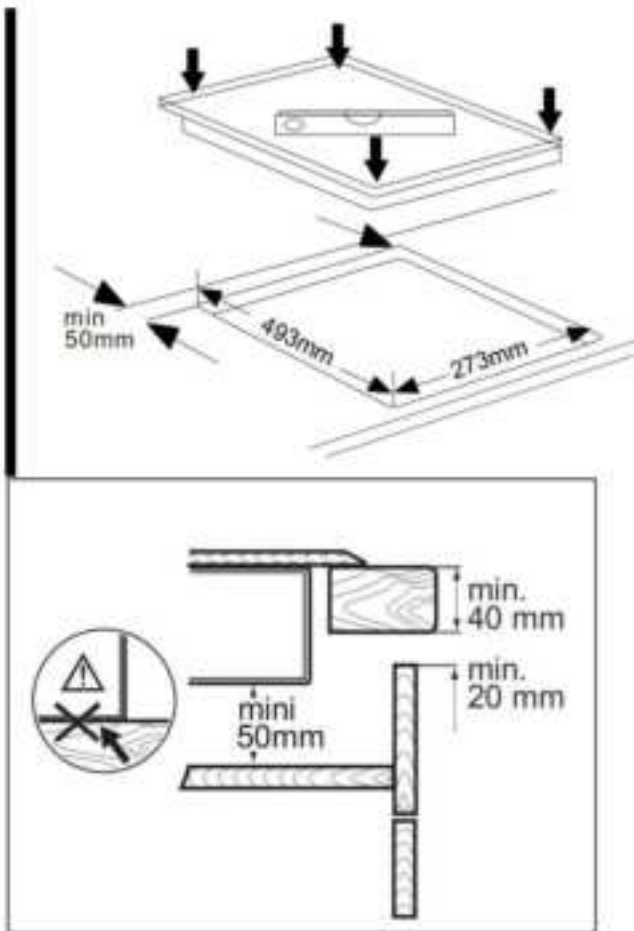
ÿ Il diametro del fondo delle pentole o delle padelle deve essere di almeno 10 cm.

INSTALLAZIONE

Dopo aver disimballato il prodotto, verificare eventuali danni subiti durante il trasporto. In caso di problemi, contattare il rivenditore o il Servizio Post-Vendita.

Per le dimensioni di incasso e le istruzioni di installazione, vedere le figure sottostanti





La distanza tra la parte inferiore dell'apparecchio e il pannello separatore deve rispettare le dimensioni indicate nel figura (min. 50mm).

- Per garantire il corretto funzionamento del prodotto, non ostruire la distanza minima richiesta (min. 20 mm) sul piano di lavoro per l'aria defluire.
- Se è installato un forno sottotop, assicurarsi che il forno sia dotato di un sistema di

raffreddamento. Non installare il piano cottura sopra una lavastoviglie o una lavatrice, in modo che

i circuiti elettronici non entrano in contatto con vapore o umidità
che potrebbero danneggiarli.

COLLEGAMENTO ELETTRICO



• Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.

• L'installazione deve essere effettuata da personale qualificato che conoscono le attuali norme di sicurezza e di installazione. • Il costruttore declina ogni responsabilità per danni a persone o animali e per i danni arrecati alla proprietà derivanti dalla mancata osservanza delle norme previste nel presente capitolo.

Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da consentire la rimozione del piano cottura dal piano di lavoro. • Assicurarsi che la tensione specificata sull'etichetta dei dati nominali posta sul piano di lavoro sia la parte inferiore dell'elettrodomestico è uguale a quella di casa.

400V 2-N 50/60Hz 2X16A	1 • L1 Brown/Black	2 • L2 Brown/Black	3 • Blue/White	4 • N Blue/White	5 Yellow/Green
220-240V 50/60Hz 32A	1 • Brown/Black	2 • L Brown/Black	3 • Blue/White	4 • N Blue/White	5 Yellow/Green

ISTRUZIONI PER L'USO

PANORAMICA GENERALE



Per evitare di danneggiare in modo permanente il piano in vetroceramica, non
utilizzo:

ÿ Pentole con fondo non perfettamente piatto. ÿ Pentole di metallo con fondo smaltato.

DISPOSIZIONE DEL PANNELLO DI CONTROLLO



Accensione/spegnimento del piano cottura

Per accendere il piano cottura, premere la luce  pulsante e la zona di cottura visualizza verso l'alto.

Se entro 120 secondi dall'accensione non viene selezionata alcuna zona di riscaldamento, il piano cottura si spegne automaticamente.

Accensione e regolazione del livello di cottura

Una volta acceso il piano cottura e posizionata la pentola sul punto scelto, zona di cottura, tasto corrispondente: il display visualizza il livello 0. Ogni zona di cottura ha vari livelli di potenza, dopo aver selezionato la zona di cottura, regolare il livello di potenza premendo il tasto



L'utente può regolare la potenza da

Da 0 a 9.

Funzione booster

Seleziona la zona di cottura desiderata e premi. La zona  ; di cottura funzionerà a 2200 W ininterrottamente per 5 minuti.



Blocco bambini

Questa funzione blocca i comandi per evitare l'accensione accidentale dell'apparecchio.

piano cottura.

Per attivare la funzione di blocco bambini, accendere il piano cottura e tenere premuto il pulsante per tre secondi; il timer mostra Lo. Quindi il pannello di controllo è bloccato.

Per disattivare il blocco del pannello di controllo, ripetere la procedura di attivazione.

Il pulsante Lo si spegne e il piano cottura è di nuovo attivo.



Timer

Il timer può essere utilizzato per impostare il tempo di cottura per un massimo di 99 minuti (1 ora e 39 minuti) per tutte le zone di cottura.

Selezionare la zona di cottura da utilizzare con il timer, premere il pulsante con il

simbolo dell'orologio

quindi impostare il tempo di cottura desiderato utilizzando

la  pulsanti del timer

funzione. Dopo alcuni secondi, il timer inizia il conto alla rovescia. Una volta che il trascorso il tempo impostato, viene emesso un segnale acustico e il piano cottura si spegne automaticamente.



Per disattivare il timer, premere il pulsante “ ” per impostare il display che mostra “00” oppure tenere premuto il pulsante con il simbolo dell'orologio per almeno 4 secondi.

Spegnimento automatico

Il piano cottura si spegnerà automaticamente se non è stato impostato il tempo di cottura, ha dimenticato di spegnere il piano cottura e non l'ha acceso per due ore.

AVVERTENZE DEL PANNELLO DI CONTROLLO

Indicatore di calore residuo



Il piano cottura è dotato di un indicatore di calore residuo per ogni zona di cottura.

Questi indicatori avvisano l'utente quando le zone di cottura sono ancora calde.

9

Se il display mostra , la zona di cottura è ancora calda.

9

Se la spia del calore residuo di una determinata zona di cottura è accesa, quella zona può essere utilizzato, ad esempio, per mantenere caldo un piatto o per sciogliere il burro.

Quando la zona di cottura si raffredda, il display si spegne.

Indicatore pentola non corretto o mancante

- Se si utilizza una pentola non adatta, non posizionata correttamente o non delle dimensioni corrette per il tuo piano cottura a induzione, verrà visualizzato il messaggio "E0" comparire sul display. Se non viene rilevata alcuna pentola entro 120 secondi, il piano cottura si spegne.

INFORMAZIONI TECNICHE

Tensione: 220 - 240V, 50/60 Hz

Potenza massima: 3000 W (la zona superiore è un booster da 1800 W, la zona inferiore è un booster da 2000 W) è un booster da 1200 W (1400 W)

PULIZIA



Non utilizzare pulitori a vapore. Prima

della pulizia, assicurarsi che le zone di cottura siano accese.

spento e che l'indicatore di calore residuo ("H") non venga visualizzato.

IMPORTANTE: Non utilizzare spugne abrasive o pagliette. Il loro utilizzo

potrebbe rovinare il vetro. Dopo ogni

utilizzo, pulire il piano cottura (quando è freddo) per rimuovere eventuali depositi e macchie dovute a residui di cibo.

• Lo zucchero o gli alimenti ad alto contenuto di zucchero danneggiano il piano cottura e devono essere immediatamente rimosso.

• Sale, zucchero e sabbia potrebbero graffiare la superficie del vetro. • Utilizzare un panno morbido, carta assorbente da cucina o un detergente specifico per piani cottura (seguire le istruzioni del produttore).

GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

• Leggere e seguire le istruzioni fornite nella sezione "Istruzioni per l'uso".

• Controllare che l'alimentazione elettrica non sia stata interrotta. • Asciugare accuratamente il piano cottura dopo averlo pulito.

• Se all'accensione del piano cottura compaiono dei codici alfanumerici sul display, display, consultare la tabella seguente per le istruzioni.

• Se non è possibile spegnere il piano cottura dopo averlo utilizzato, scollegarlo dalla presa di corrente. Alimentazione elettrica.

Errore codice	Possibile causa	Rimedio
E0	Nessun Pan o non rilevato la padella	Mettere sulla padella
E2 NTC	cortocircuitato o aperto	Chiamare il servizio post-vendita e specificare il codice di errore
E3	Alta tensione	Chiamare il servizio post-vendita e specificare il codice di errore
E4	Bassa tensione	Chiamare il servizio post-vendita e specificare il codice di errore

RUMORI PRODOTTI DALLA FORNELLA

• I piani cottura a induzione possono emettere suoni sibilanti o scoppiettanti durante il normale funzionamento operazione, in realtà provengono dalle pentole e dalle padelle come risultato di le caratteristiche dei fondi (ad esempio, fondi realizzati in diversi strati di materiale o fondi irregolari). • Questi rumori variano a seconda delle pentole e padelle utilizzate e quantità di cibo che contengono e non sono indicativi di un difetto di alcun Tipo.

- Inoltre, il piano cottura a induzione è dotato di un sistema di raffreddamento interno sistema di controllo della temperatura delle parti elettroniche; di conseguenza, durante il funzionamento e per diversi minuti dopo che il piano cottura è stato spento, si sentirà il rumore della ventola di raffreddamento.
- Ciò è perfettamente normale e fondamentale per il corretto funzionamento dell'apparecchio.

SERVIZIO POST-VENDITA

Prima di contattare il Servizio Post-vendita:

1. Prova a risolvere il problema da solo con l'aiuto di "Guida alla risoluzione dei problemi".

2. Spegner e riaccendere l'apparecchio per verificare se il problema si è risolto. sono stati eliminati.

Se il problema persiste dopo i controlli sopra indicati, contattare il centro assistenza più vicino. Servizio post-vendita.

Specificare sempre:

• una breve descrizione del guasto • il tipo di prodotto e il modello esatto • il tuo indirizzo completo

• il tuo numero di telefono

Se sono necessarie riparazioni, contattare un Servizio Post-Vendita autorizzato Centro (per garantire l'utilizzo di ricambi originali e riparazioni corrette). Sono disponibili pezzi di ricambio.

Risparmio energetico

Per ottenere risultati ottimali, si consiglia di:

Utilizzare pentole e padelle con una larghezza del fondo pari a quella della zona di cottura. • Utilizzare solo pentole e padelle con fondo piatto. • Quando possibile, tenere il coperchio delle pentole durante la cottura. • Utilizzare una pentola a pressione per risparmiare ancora più energia e tempo. • Posizionare la pentola al centro della zona di cottura contrassegnata sul piano cottura.



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



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

Manual de usuario de la placa de inducción

MODELO: LI2V-30

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

Placa de inducción

MODELO: LI2V-30



¿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.

	Advertencia: Para reducir el riesgo de lesiones, el usuario debe leer atentamente el manual de instrucciones.
	Este dispositivo cumple con la Parte 15 de las Normas de la FCC. Su funcionamiento está sujeto a las dos condiciones siguientes: (1) Este dispositivo no puede causar interferencias perjudiciales y (2) Este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia que reciba, incluidas las interferencias que puedan causar un funcionamiento no deseado.
	Este producto está sujeto a las disposiciones de la Directiva Europea 2012/19/CE. El símbolo que muestra un contenedor de basura tachado indica que el producto requiere una recogida selectiva de residuos en la Unión Europea. Esto se aplica al producto y a todos los accesorios marcados con este símbolo. Los productos marcados como tales no pueden desecharse con los residuos domésticos normales, sino que deben llevarse a un punto de recogida para reciclar dispositivos eléctricos y electrónicos.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD..... 5

ANTES DE USAR..... 7

INSTALACIÓN..... 8

CONEXIÓN ELÉCTRICA..... 10

INSTRUCCIONES DE USO.....10

INFORMACIÓN TÉCNICA..... 13

LIMPIEZA..... 13

RUIDOS QUE PRODUCE LA PLACA DE HORNO.....14

SERVICIO POSTVENTA.....15

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

SU SEGURIDAD Y LA DE LOS DEMÁS SON MUY IMPORTANTES IMPORTANTE

Este manual y el propio aparato proporcionan mensajes de seguridad importantes, Para ser leído y observado siempre.



Este es el símbolo de advertencia/precaución-seguridad, en relación con la seguridad, advertencia de posibles riesgos para los usuarios y otros

Todos los mensajes relevantes para la seguridad especifican el riesgo potencial al que se refieren. e indicar cómo reducir el riesgo de lesiones, daños y descargas eléctricas. debido a un uso incorrecto del aparato. Asegúrese de cumplir con las siguientes:

El aparato debe desconectarse de la fuente de alimentación antes de realizar cualquier operación de instalación.

La instalación y el mantenimiento deben ser realizados por un técnico especializado. técnico, de acuerdo con las instrucciones del fabricante y las

Normas de seguridad locales vigentes. No repare ni sustituya ninguna pieza del aparato a menos que se indique específicamente en el manual del usuario.

El aparato debe estar conectado a tierra. El

cable de alimentación debe ser lo suficientemente largo para conectar el aparato, en el gabinete, a la fuente de alimentación.

Para que la instalación cumpla con las normas de seguridad vigentes, se requiere un

Se requiere un interruptor omnipolar con una distancia mínima de contacto de 3 mm. No utilice enchufes múltiples ni cables alargadores.

No tire del cable de alimentación del aparato. Las partes eléctricas no deben ser accesibles para el usuario después de instalación.

El aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico para cocinar alimentos. No

Se permite cualquier otro uso (por ejemplo, calentar habitaciones). El fabricante declina cualquier uso. cualquier responsabilidad por uso inapropiado o ajuste incorrecto de los controles.

ADVERTENCIA: El aparato y sus partes accesibles se calientan durante

Uso. Se debe tener cuidado de no tocar los elementos calefactores.

Los niños menores de 8 años deberán mantenerse alejados a menos que estén continuamente supervisado.

Las partes accesibles pueden calentarse mucho durante el uso. Los niños deben

deben mantenerse alejados del aparato y vigilarse para garantizar que no se produzcan daños.

No juegue con él.

No toque los elementos calefactores del aparato durante y después de su uso.

No permita que el aparato entre en contacto con paños u otros materiales inflamables hasta que todos los componentes se hayan enfriado lo suficiente.

No coloque materiales inflamables sobre el aparato ni cerca de él. Los aceites y grasas sobrecalentados se incendian fácilmente. Preste atención al cocinar.

Productos alimenticios ricos en grasas y aceites.

Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de Experiencia y conocimientos si se les ha dado supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprender Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben jugar con el aparato. No realizar limpieza ni mantenimiento por parte del usuario sin supervisión.

Se debe instalar un interruptor de aire o disyuntor (no incluido) en el compartimento debajo del aparato.

Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar que se agriete.

Posibilidad de descarga eléctrica.

El aparato no está diseñado para funcionar mediante un dispositivo externo.

temporizador o sistema de control remoto independiente.

ADVERTENCIA: Cocinar sin supervisión en una placa de cocción con grasa o aceite puede ser peligroso. peligroso y puede provocar un incendio. NUNCA intente apagar un incendio con agua, pero apague el aparato y luego cubra la llama, por ejemplo, con una tapa o una manta ignífuga.

ADVERTENCIA: Peligro de incendio: no guarde alimentos sobre las superficies de cocción. No utilice limpiadores a vapor.

No se deben manipular objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas. colocados sobre la superficie de la placa de cocción ya que pueden calentarse. Después del uso, apague la placa de cocción mediante su control y no confíe en El detector de cacerolas.

ANTES DE USAR

IMPORTANTE: Las zonas de cocción no se encenderán si las ollas no son las adecuadas.

Tamaño. Utilice únicamente ollas que tengan el símbolo "SISTEMA DE INDUCCIÓN" (Figura a continuación). Coloque la olla en la zona de cocción deseada antes de encender el

encimera encendida.



OLLAS Y SARTENES EXISTENTES

Utilice un imán para comprobar si la olla es apta para la placa de inducción: ollas y

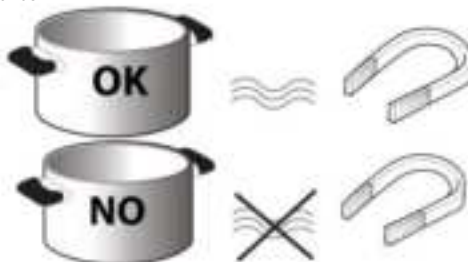
Las ollas no son adecuadas si no son detectables magnéticamente. Asegúrese

de que las ollas tengan un fondo liso, de lo contrario podrían rayarse.

la placa de cocina. Revisar los platos.

Nunca coloque ollas o sartenes calientes sobre la superficie del panel de control de la placa de cocción.

Esto podría ocasionar daños.

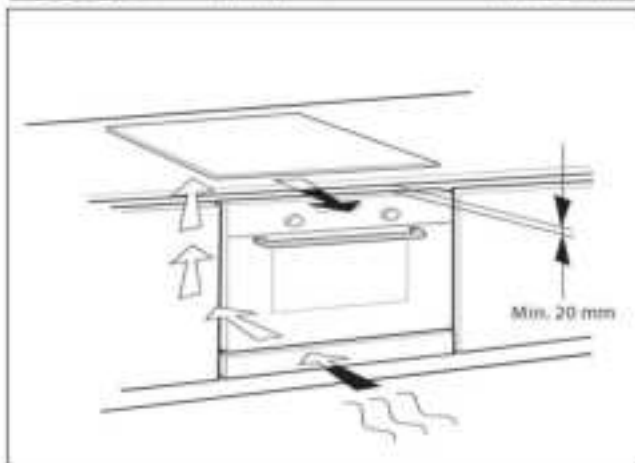
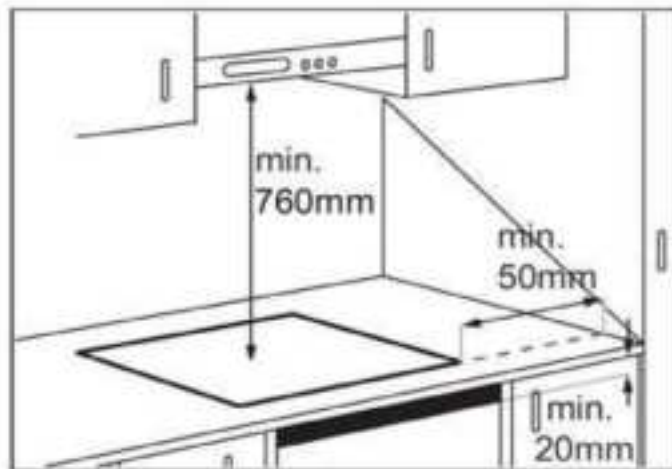


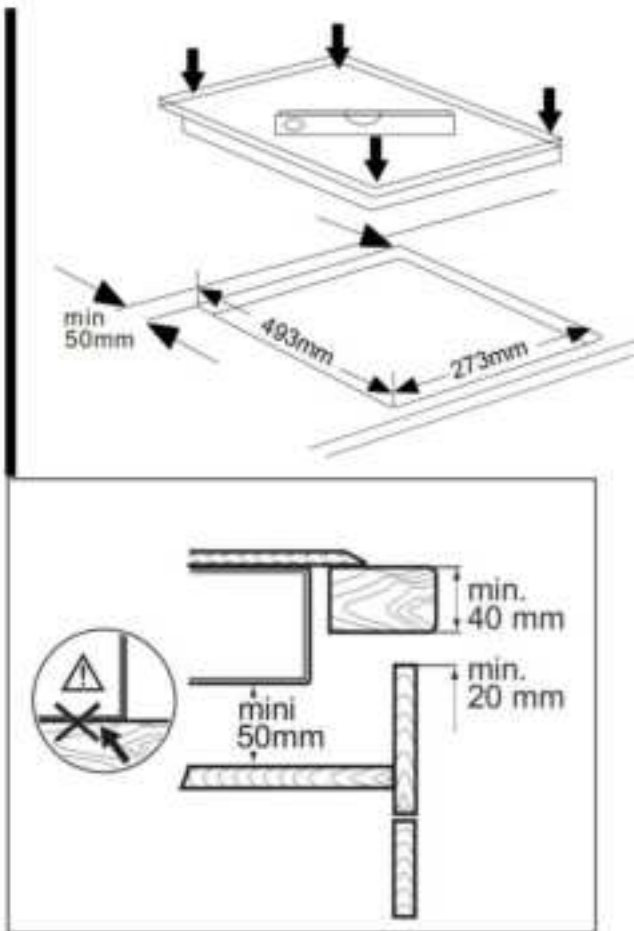
El diámetro del fondo de las ollas o sartenes debe ser de al menos 10 cm.

INSTALACIÓN

Después de desembalar el producto, compruebe que no haya sufrido daños durante el transporte. En caso de problemas, póngase en contacto con el distribuidor o con el servicio posventa.

Para conocer las dimensiones incorporadas y las instrucciones de instalación, consulte las figuras siguientes.





La distancia entre la parte inferior del aparato y la
El panel separador debe respetar las dimensiones indicadas en el
figura (mín. 50mm).

Para garantizar el correcto funcionamiento del producto, no obstruya
el espacio libre mínimo requerido (mín. 20 mm) en la encimera para el aire
fluir hacia fuera.

Si se instala un horno debajo de la encimera, asegúrese de que el horno esté equipado con un
sistema de

refrigeración. No instale la placa de cocción encima de un lavavajillas o una lavadora, de modo que

Los circuitos electrónicos no entran en contacto con vapor ni humedad.
que podrían dañarlos.

CONEXIÓN ELÉCTRICA



Desconecte el aparato de la fuente de alimentación.
La instalación debe ser realizada por personal calificado.
que conozcan las normas de seguridad e instalación vigentes.

El fabricante declina toda responsabilidad por daños a personas o animales.
y por los daños a la propiedad resultantes del incumplimiento de las
regulaciones previstas en este capítulo.

El cable de alimentación debe ser lo suficientemente largo para poder retirar la placa de la
encimera. Asegúrese de que el voltaje especificado en la etiqueta de clasificación ubicada en la
La parte inferior del aparato es la misma que la de la vivienda.

400V 2-N 50/60Hz 2X16A	1 ● L1 Brown/Black	2 ● L2 Brown/Black	3 — 4 ● — ● Blue/White	5 ⎓ Yellow/Green
220-240V 50/60Hz 32A	1 — 2 ● — ● Brown/Black	L	3 — 4 ● — ● Blue/White	N Yellow/Green

INSTRUCCIONES DE USO

VISIÓN GENERAL



Para evitar dañar permanentemente la placa vitrocerámica, no
usar:

Ollas con fondos que no sean perfectamente planos.
Ollas de metal con fondo esmaltado.

DISPOSICIÓN DEL PANEL DE CONTROL



Encender y apagar la placa de cocción



Para encender la placa, presione el botón de luz  Botón y la zona de cocción muestra hacia arriba.

Si no se selecciona ninguna zona de calentamiento dentro de los 120 segundos posteriores al encendido, La placa de cocción se apaga automáticamente.

Encendido y ajuste del nivel de cocción



Una vez encendida la placa y colocada la sartén sobre la superficie elegida zona de cocción, botón correspondiente: la pantalla muestra el nivel 0. Cada La zona de cocción tiene varios niveles de potencia, después de seleccionar la zona de cocción, ajuste el nivel de potencia presionando el botón



.El usuario puede ajustar la potencia desde 0-9.

Función de refuerzo



Seleccione la zona de cocción que desee y presione La  ; zona de cocción funcionará a 2200W de forma continua durante 5 minutos.



Bloqueo para niños

Esta función bloquea los controles para evitar el encendido accidental del quemador.

Para activar la función de bloqueo para niños, encienda la placa y mantenga presionado el botón . Durante tres segundos, el temporizador muestra "Lo". Luego, el panel de control se bloquea. Para desactivar el bloqueo del panel de control, repita el procedimiento de activación. El Lo se apaga y la placa vuelve a estar activa.

Minutero



El temporizador se puede utilizar para establecer el tiempo de cocción durante un máximo de 99 minutos (1 hora y 39 minutos) para todas las zonas de cocción.

Seleccione la zona de cocción que desea utilizar con el temporizador, presione el botón con la

símbolo del reloj

A continuación, configure el tiempo de cocción deseado utilizando

la  Botones del temporizador

función. Después de unos segundos, el temporizador comienza la cuenta regresiva. Una vez que el Transcurrido el tiempo programado, suena una señal acústica y la placa se apaga automáticamente.

Para desactivar el temporizador, presione el botón  para configurar la pantalla que muestra "00" o mantenga presionado el botón con el símbolo del reloj durante al menos 4 segundos.

Apagado automático

La placa se apagará automáticamente cuando no se haya establecido un tiempo de cocción. Me olvidé de apagar la placa y no la puse en funcionamiento durante dos horas.

ADVERTENCIAS DEL PANEL DE CONTROL

Indicador de calor residual



La placa de cocción está equipada con un indicador de calor residual para cada zona de cocción.

Estos indicadores alertan al usuario cuando las zonas de cocción aún están calientes.

Si la pantalla muestra , La zona de cocción todavía está caliente.

Si el indicador de calor residual de una zona de cocción determinada está encendido, esa zona

Se puede utilizar, por ejemplo, para mantener caliente un plato o para derretir mantequilla.

Cuando la zona de cocción se enfría, la pantalla se apaga.

Indicador de pote incorrecto o faltante

- Si está utilizando una olla que no es adecuada, no está colocada correctamente o no de las dimensiones correctas para su placa de inducción, aparecerá el mensaje "E0" aparecen en la pantalla, Si no se detecta ninguna olla en 120 segundos, la placa se apaga.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Voltaje: 220 - 240 V, 50/60 Hz

Potencia máxima: 3000 W (la zona superior es de 1800 W y la zona inferior de 2000 W).
es un amplificador de 1200W 1400W)

LIMPIEZA



No utilice limpiadores a vapor.

Antes de limpiar, asegúrese de que las zonas de cocción estén apagadas.
apagado y que el indicador de calor residual ("H") no se muestra.

IMPORTANTE: No utilice esponjas abrasivas ni estropajos. Su uso podría acabar arruinando el cristal.

Después de cada uso, limpie la placa (cuando esté fría) para eliminar cualquier depósito y manchas por restos de comida.

El azúcar o los alimentos con un alto contenido de azúcar dañan la placa y deben eliminado inmediatamente

La sal, el azúcar y la arena pueden rayar la superficie del cristal. •

Utilice un paño suave, papel de cocina absorbente o un limpiador específico para vitrocerámicas. (siga las instrucciones del fabricante).

GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Lea y siga las instrucciones que se dan en la sección “Instrucciones de uso”.

Compruebe que no se haya cortado el suministro eléctrico. Seque bien la placa después de limpiarla.

Si al encender la placa aparecen códigos alfanuméricos en la pantalla pantalla, consulte la siguiente tabla para obtener instrucciones.

Si no es posible apagar la placa después de usarla, desconéctela de la red. fuente de alimentación.

Error código	Posible causa	Recurso
E0	No hay Pan o no se detectó La sartén	Poner en la sartén
E2 NTC	corto o abierto	Llama al servicio postventa y especifique el código de error
E3	Alto voltaje	Llama al servicio postventa y especifique el código de error
E4	Bajo voltaje	Llama al servicio postventa y especifique el código de error

RUIDOS QUE HACE LA ENCIMERA

- Las placas de inducción pueden producir silbidos o crujidos durante el funcionamiento normal. operación, estos en realidad provienen de las ollas y sartenes como resultado de las características de los fondos (por ejemplo, fondos hechos de varias capas de material o fondos irregulares). • Estos ruidos

varían según las ollas y sartenes utilizadas y la

cantidad de alimento que contienen, y no son indicativos de un defecto de ningún tipo. amable.

- Además, la placa de inducción está equipada con un sistema de refrigeración interno. sistema para controlar la temperatura de las partes electrónicas; como resultado, durante el funcionamiento y durante varios minutos después de que la placa se haya apagado, Apagado, se oirá el ruido del ventilador de refrigeración.
- Esto es perfectamente normal y esencial para el correcto funcionamiento del aparato.

SERVICIO POSTVENTA

Antes de contactar con el Servicio Postventa:

1. Vea si puede resolver el problema usted mismo con la ayuda de la "Guía de solución de problemas".
2. Apague el aparato y vuelva a encenderlo para ver si el problema ha desaparecido. Ha sido eliminado.

Si el problema persiste después de las comprobaciones anteriores, póngase en contacto con el servicio técnico más cercano.

Servicio postventa.

Indique siempre:

una breve descripción del fallo el tipo de
producto y el modelo exacto su dirección completa

tu número de teléfono

Si es necesaria alguna reparación, póngase en contacto con un Servicio Postventa autorizado.

Centro (para garantizar el uso de repuestos originales y reparaciones correctas).

Hay repuestos disponibles.

Ahorro de energía

Para obtener resultados óptimos, se recomienda:

Utilizar ollas y sartenes con un ancho de fondo igual al de la zona de cocción. Utilizar solo ollas y sartenes con fondo plano. Siempre que sea posible, mantener las ollas tapadas durante la cocción. Utilizar una olla a presión para ahorrar aún más energía y tiempo. Colocar la olla en el centro de la zona de cocción marcada en la placa.



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



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

Instrukcja obsługi płyty indukcyjnej

MODEL:LI2V-30

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

Płyta indukcyjna

MODEL:LI2V-30



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 pojawią się jakiegokolwiek aktualizacje technologiczne lub oprogramowania.

	Ostrzeżenie: Aby zminimalizować ryzyko obrażeń, użytkownik powinien uważnie przeczytać instrukcję obsługi.
	To urządzenie jest zgodne z częścią 15 przepisów FCC. Jego działanie podlega następującym dwóm warunkom: (1) To urządzenie nie może powodować szkodliwych zakłóceń i (2) to urządzenie musi akceptować wszelkie odbierane zakłócenia, w tym zakłócenia, które mogą powodować niepożądane działanie.
	Ten produkt podlega postanowieniom Dyrektywy Europejskiej 2012/19/WE. Symbol przedstawiający przekreślony kosz na śmieci na kółkach oznacza, że produkt wymaga oddzielnej zbiórki odpadów w Unii Europejskiej. Dotyczy to produktu i wszystkich akcesoriów oznaczonych tym symbolem. Produktów oznaczonych w ten sposób nie można wyrzucać razem ze zwykłymi odpadami domowymi, ale należy je oddać do punktu zbiórki w celu recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA.....	5
PRZED UŻYCIEM.....	7
INSTALACJA.....	8
PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE.....	10
INSTRUKCJA UŻYCIA.....	10
INFORMACJE TECHNICZNE.....	13
CZYSZCZENIE.....	13
HAŁASY WYDAJĄCE SIĘ PRZES PŁYTĘ KUCHENNĄ.....	14
SERWIS POSPRZEDAŻOWY.....	15

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

TWOJE BEZPIECZEŃSTWO I BEZPIECZEŃSTWO INNYCH JEST BARDZO WAŻNE WAŻNY

Niniejsza instrukcja i samo urządzenie zawierają ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa, należy czytać i zawsze przestrzegać.



To jest symbol ostrzegawczy/przestrogi-bezpieczeństwa, dotyczący bezpieczeństwa, ostrzegający o potencjalnych zagrożeniach dla użytkowników i innych

Wszystkie komunikaty dotyczące bezpieczeństwa określają potencjalne ryzyko, do którego się odnoszą, i wskaż, jak ograniczyć ryzyko obrażeń, uszkodzeń i porażenia prądem z powodu nieprawidłowego użytkowania urządzenia. Upewnij się, że przestrzegasz następujące

czynności: Urządzenie musi być odłączone od zasilania przed

przeprowadzania jakichkolwiek operacji instalacyjnych.

Montaż i konserwację należy zlecić wyspecjalizowanemu personelowi.

technik, zgodnie z instrukcjami producenta i

lokalne przepisy bezpieczeństwa obowiązujące. Nie naprawiaj ani nie wymieniaj żadnej części urządzenia, chyba że w instrukcji obsługi podano inaczej. Urządzenie musi

być uziemione. Kabel zasilający musi być

wystarczająco długi, aby można było podłączyć urządzenie,

w szafie, do zasilacza.

Aby instalacja spełniała obowiązujące przepisy bezpieczeństwa,

wymagany jest wyłącznik wielobiegunowy z minimalną przerwą styków 3 mm. Nie należy używać gniazd wielogniazdkowych ani przedłużaczy.

Nie należy ciągnąć za kabel zasilający urządzenia.

Części elektryczne nie mogą być dostępne dla użytkownika po instalacji.

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego w celu gotowania żywności. Nie dozwolone jest inne zastosowanie (np. ogrzewanie pomieszczeń). Producent odmawia jakiegokolwiek odpowiedzialności za niewłaściwe użycie lub nieprawidłowe ustawienie elementów sterujących. **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się podczas użytkowania. Należy zachować ostrożność, aby nie dotykać elementów grzewczych.

Dzieci poniżej 8 roku życia należy trzymać z daleka, chyba że są stale nadzorowane.

Dostępne części mogą stać się bardzo gorące podczas użytkowania. Dzieci muszą należy trzymać je z dala od urządzenia i obserwować, czy nie

nie baw się nim.

Nie dotykaj elementów grzejnych urządzenia podczas i po użyciu.

nie dopuszczać do kontaktu urządzenia z tkaninami lub innymi przedmiotami materiałów łatwopalnych do momentu, aż wszystkie elementy dostatecznie ostygną.

Nie umieszczaj materiałów łatwopalnych na urządzeniu lub w jego pobliżu.

Przegrzane oleje i tłuszcze łatwo się zapalają. Zachowaj ostrożność podczas gotowania produktów spożywcze bogate w tłuszcz i olej.

Z urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku od 8 lat i starsze.

osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej lub o braku

doświadczenia i wiedzę, jeżeli sprawowano nad nimi nadzór lub

instrukcję dotyczącą bezpiecznego korzystania z urządzenia i zrozumienia

zagrożenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Dzieci nie mogą

nie wolno wykonywać czyszczenia i prac konserwacyjnych bez nadzoru.

W urządzeniu należy zainstalować wyłącznik powietrza lub wyłącznik obwodu (brak w zestawie).

Komora pod urządzeniem.

Jeżeli powierzchnia jest pęknięta, wyłącz urządzenie, aby uniknąć

możliwość porażenia prądem

elektrycznym. Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego źródła zasilania.

timera lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

OSTRZEŻENIE: Gotowanie bez nadzoru na kuchence z tłuszczem lub olejem może

niebezpieczne i może spowodować pożar. NIGDY nie próbuj gasić pożaru

wodę, ale wyłącz urządzenie i przykryj płomień np. pokrywką

lub koc gaśniczy.

OSTRZEŻENIE: Niebezpieczeństwo pożaru: nie należy przechowywać przedmiotów na powierzchniach grzewczych.

Nie należy używać urządzeń do czyszczenia parowego.

Nie należy używać metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki.

umieszczać na powierzchni płyty kuchennej, ponieważ mogą się

nagrzewać. Po użyciu wyłącz element płyty kuchennej za pomocą jego sterowania i nie polegaj na

detektor palenli.

PRZED UŻYCIEM

WAŻNE: Strefy gotowania nie włączą się, jeśli garnki nie będą ustawione prawidłowo. rozmiar. Używaj wyłącznie garnków oznaczonych symbolem „SYSTEM INDUKCYJNY” (rysunek poniżej). Umieść garnek na wymaganej strefie gotowania przed włączeniem włączyć.

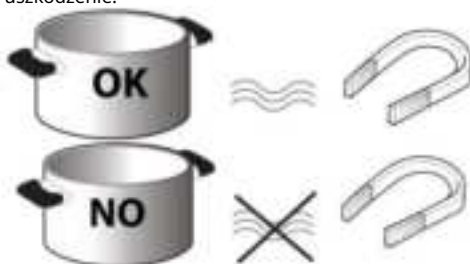


ISTNIEJĄCE GARNKI I PATELNI

Sprawdź za pomocą magnesu, czy garnek nadaje się do kuchenki indukcyjnej: garnki i patelnie nie nadają się do tego, jeśli nie są wykrywalne magnetycznie.

Upewnij się, że garnki mają gładkie dno, w przeciwnym razie mogą się zarysować płyta grzewcza. Sprawdź naczynia.

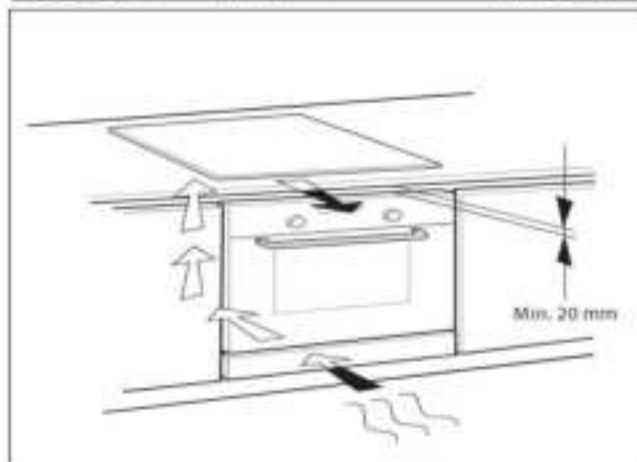
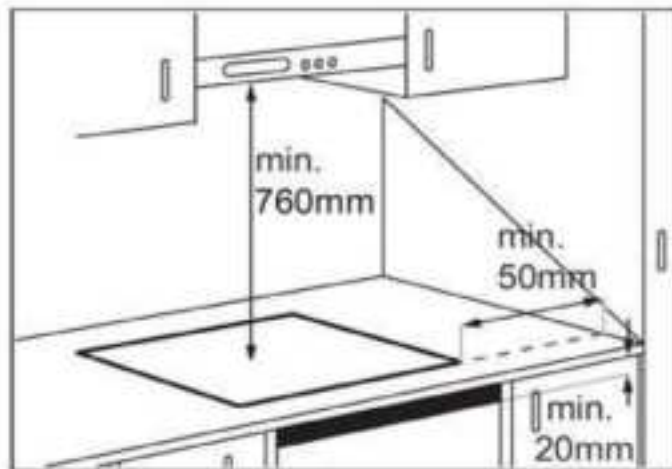
Nigdy nie stawiaj gorących garnków lub patelni na powierzchni panelu sterowania płyty kuchennej. Może to spowodować uszkodzenie.

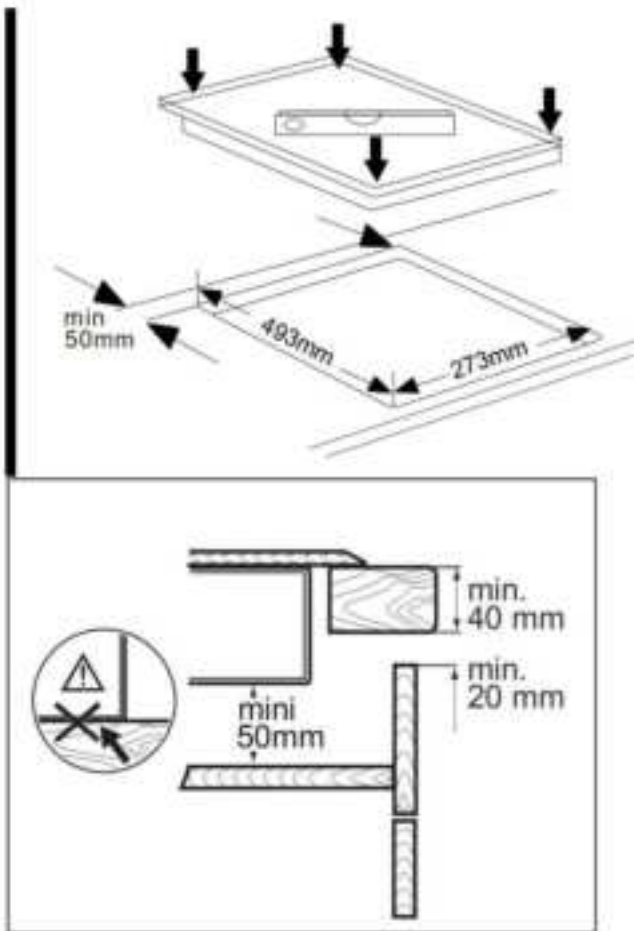


Średnica dna garnków lub patelni powinna wynosić co najmniej 10 cm.

INSTALACJA

Po rozpakowaniu produktu sprawdź, czy nie doszło do uszkodzeń podczas transportu. W razie problemów skontaktuj się ze sprzedawcą lub serwisem posprzedażowym. Wymiary zabudowy i instrukcję montażu znajdziesz na poniższych rysunkach





Odległość między spodem urządzenia a panel rozdzielający musi spełniać podane wymiary figurka (min. 50mm).

Aby zapewnić prawidłowe działanie produktu, nie należy go blokować. minimalny wymagany odstęp (min. 20 mm) na blacie roboczym dla powietrza wypłynąć.

Jeżeli zainstalowany jest piekarnik podblatowy, upewnij się, że piekarnik jest wyposażony w układ

chłodzenia. Nie należy instalować płyty kuchennej nad zmywarką lub pralką, aby

obwody elektroniczne nie mają kontaktu z parą i wilgocią
co może je uszkodzić.

PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE



Odłącz urządzenie od zasilania.

Montaż musi być przeprowadzony przez wykwalifikowany personel
którzy znają aktualne przepisy bezpieczeństwa i instalacji.

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za obrażenia osób lub zwierząt
oraz za szkody materialne powstałe w wyniku nieprzestrzegania
przepisów zawartych w tym rozdziale.

Przewód zasilający musi być wystarczająco długi, aby można było zdjąć płytę z blatu.
Upewnij się, że napięcie podane na tabliczce znamionowej znajdującej się na płycie
spód urządzenia jest taki sam jak w domu.

400V 2-N 50/60Hz 2X16A	1 ● L1 Brown/Black	2 ● L2 Brown/Black	3 — 4 ● — ● Blue/White	5 ⎓ Yellow/Green
220-240V 50/60Hz 32A	1 — 2 ● — ● Brown/Black	L	3 — 4 ● — ● Blue/White	N Yellow/Green

INSTRUKCJA UŻYCIA

OGÓLNY PRZEGLĄD



Aby uniknąć trwałego uszkodzenia blatu szklano-ceramicznego, nie należy
używać:

Garnki, których dno nie jest idealnie płaskie. Garnki metalowe z emaliowanym dnem.

UKŁAD PANELU STEROWANIA



Włączanie/wyłączanie płyty kuchennej

Aby włączyć płytę kuchenną, naciśnij przycisk



przycisk i wyświetlacz strefy gotowania

światła w górę.

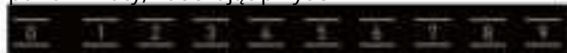
Jeżeli w ciągu 120 sekund od włączenia nie zostanie wybrana żadna strefa grzewcza, Płyta wyłącza się automatycznie.

Włączanie i regulacja poziomu gotowania

Po włączeniu płyty i ustawieniu naczynia na wybranym palniku

strefa gotowania, odpowiedni przycisk: wyświetlacz pokazuje poziom 0. Każda

Strefa gotowania ma różny poziom mocy. Po wybraniu strefy gotowania należy dostosować poziom mocy, naciskając przycisk



Użytkownik może regulować moc od

0-9.

Funkcja Booster



Wybierz żadaną strefę grzejną i naciśnij . Strefa grzejna będzie pracować z mocą 2200 W nieprzerwanie przez 5 minut.





Blokada dziecięca

Funkcja ta blokuje elementy sterujące, zapobiegając przypadkowemu włączeniu urządzenia. kolek.



Aby aktywować funkcję blokady dziecięcej, włącz płytę grzewczą i przytrzymaj przycisk na trzy sekundy; timer pokazuje Lo. Następnie panel sterowania zostaje zablokowany. Aby dezaktywować blokadę panelu sterowania, należy powtórzyć procedurę aktywacji. Lo wyłącza się i płyta znów jest aktywna.

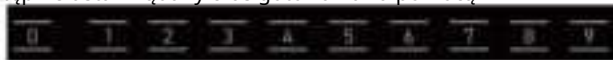


Regulator czasowy

Za pomocą timera można ustawić czas gotowania maksymalnie na 99 minut (1 godzinę i 39 minut) dla wszystkich stref grzewczych.

Wybierz strefę gotowania, której chcesz używać za pomocą timera, naciśnij przycisk z symbol zegara

następnie ustaw żądany czas gotowania za pomocą



przyciski timera

funkcja. Po kilku sekundach timer rozpoczyna odliczanie. Po

po upływie ustawionego czasu rozlega się sygnał dźwiękowy, a płyta wyłącza się automatycznie.



Aby dezaktywować timer, naciśnij przycisk „ ”, aby ustawić wyświetlacz pokazujący „00” lub przytrzymaj przycisk z symbolem zegara przez co najmniej 4 sekundy.

Automatyczne wyłączenie

Płyta wyłączy się automatycznie, jeżeli nie ustawisz czasu gotowania, zapomniał wyłączyć płytę kuchenną i przez dwie godziny w ogóle jej nie uruchamiał.

OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE PANELU STEROWANIA

Wskaźnik ciepła resztkowego



Płyta wyposażona jest we wskaźnik ciepła resztkowego dla każdego strefa gotowania.

Te wskaźniki ostrzegają użytkownika, gdy strefy gotowania są nadal włączone. gorący.



Jeśli na wyświetlaczu pojawi się , strefa gotowania jest nadal gorąca.

Jeżeli świeci się wskaźnik ciepła resztkowego danej strefy grzewczej, oznacza to, że ta strefa można go używać np. do utrzymania ciepła potrawy lub do roztopienia masła.

Gdy pole grzewcze ostygnie, wyświetlacz zgaśnie.

Nieprawidłowy lub brakujący wskaźnik garnka

- Jeśli używasz garnka, który nie jest odpowiedni, nie jest prawidłowo ustawiony lub nie jest prawidłowych wymiarów płyty indukcyjnej, na wyświetlaczu pojawi się komunikat „E0” pojawi się na wyświetlaczu. Jeżeli w ciągu 120 sekund nie zostanie wykryty żaden garnek, płyta grzewcza wyłącza się.

INFORMACJE TECHNICZNE

Napięcie: 220 - 240V, 50/60 Hz

Maksymalna moc: 3000 W (strefa górna to 1800 W, strefa dolna to 2000 W).

czy wzmacniacz 1200W to 1400W)

CZYSZCZENIE



Nie używaj urządzeń czyszczących parą. Przed czyszczeniem upewnij się, że pola grzewcze są wyłączone. wyłączony i że wskaźnik ciepła resztkowego („H”) nie jest wyświetlany.

WAŻNE: Nie używaj szorstkich gąbek ani gąbek do szorowania. Ich stosowanie może z czasem uszkodzić szkło. Po

każdym użyciu należy wyczyścić płytę grzewczą (gdy jest chłodna), aby usunąć wszelkie osady i plamy powstałe z reszek jedzenia.

Cukier lub produkty o wysokiej zawartości cukru uszkadzają płytę grzejną i należy je natychmiast usunąć.

Sól, cukier i piasek mogą zarysować powierzchnię szkła. • Użyj miękkiej

szmatki, chłonnego ręcznika kuchennego lub specjalnego środka do czyszczenia płyt kuchennych. (postępuj zgodnie z instrukcją producenta).

INSTRUKCJA ROZWIĄZYWANIA PROBLEMÓW

Przeczytaj i postępuj zgodnie z instrukcjami podanymi w sekcji „Instrukcja użytkowania”.

Sprawdź, czy zasilanie elektryczne nie zostało odcięte. Dokładnie osusz płytę po czyszczeniu.

Jeżeli po włączeniu płyty na wyświetlaczu pojawią się kody alfanumeryczne, wyświetlacza, zapoznaj się z instrukcjami w poniższej tabeli.

Jeżeli po użyciu nie można wyłączyć płyty kuchennej, należy odłączyć ją od zasilania. zasilanie.

Błąd kod	Możliwa przyczyna	Zaradzić
E0	Brak Pan lub nie wykryto patelnia	Położyć na patelni
E2 NTC zwarty lub otwarty		Zadzwoń do serwisu i podaj kod błędu
E3	Wysokie napięcie	Zadzwoń do serwisu i podaj kod błędu
E4	Niskie napięcie	Zadzwoń do serwisu i podaj kod błędu

HAŁASY WYDANE PRZEZ PŁYTĘ KUCHENNĄ

• Płyty indukcyjne mogą wydawać gwizdzące lub trzaskające dźwięki podczas normalnego użytkowania. operacji, te faktycznie pochodzą z garnków i patelni jako wynik charakterystyka spodów (np. spody wykonane z (kilka warstw materiału lub nierówne dna). • Odgłosy

te różnią się w zależności od używanych garnków i patelni oraz ilość żywności, którą zawierają, i nie świadczą o żadnej wadzie

Uprzejmy.

- Dodatkowo płyta indukcyjna wyposażona jest w wewnętrzny układ chłodzenia system kontroli temperatury elementów elektronicznych, dzięki czemu podczas pracy i przez kilka minut po wyłączeniu płyty kuchennej wyłączony, będzie słyszalny hałas wentylatora chłodzącego.
- Jest to całkowicie normalne i niezbędne do prawidłowego działania urządzenia.

SERWIS POSPRZEDAŻOWY

Przed skontaktowaniem się z serwisem posprzedażowym:

1. Sprawdź, czy możesz rozwiązać problem samodzielnie, korzystając z pomocy „Instrukcja rozwiązywania problemów”.
2. Wyłącz urządzenie i włącz je ponownie, aby sprawdzić, czy problem ustąpił. Został wyeliminowany.

Jeżeli po wykonaniu powyższych czynności problem nadal występuje, skontaktuj się z najbliższym punktem serwisowym. Serwis posprzedażowy.

Zawsze podawaj:

krótki opis usterki typ produktu i dokładny
model swój pełny adres

Twój numer telefonu

Jeśli konieczna jest naprawa, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem posprzedażowym Centrum (aby zagwarantować stosowanie oryginalnych części zamiennych i poprawność napraw). Dostępne są części zamienne.

Oszczędność energii

Aby uzyskać optymalne rezultaty, zaleca się:

Używać garnków i patelni, których szerokość dna jest równa szerokości pola grzewczego. Używać wyłącznie garnków i patelni z płaskim dnem. Jeśli to możliwe, trzymać garnki z założonymi pokrywkami podczas gotowania.

Używać szybkowaru, aby zaoszczędzić jeszcze więcej energii i czasu. Umieścić garnek na środku oznaczonego na płycie pola grzewczego.



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



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

Inductiekookplaat Gebruiksaanwijzing

MODEL: LI2V-30

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

Inductiekookplaat

MODEL: LI2V-30



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.

	Waarschuwing: om het risico op letsel te verkleinen, moet de gebruiker de gebruiksaanwijzing zorgvuldig lezen.
	Dit apparaat voldoet aan Deel 15 van de FCC-regels. De werking is onderworpen aan de volgende twee voorwaarden: (1) Dit apparaat mag geen schadelijke interferentie veroorzaken, en (2) dit apparaat moet alle ontvangen interferentie accepteren, inclusief interferentie die ongewenste werking kan veroorzaken.
	Dit product is onderworpen aan de bepalingen van de Europese richtlijn 2012/19/EG. Het symbool met een doorgestreepte afvalbak geeft aan dat het product in de Europese Unie gescheiden afvalinzameling vereist. Dit geldt voor het product en alle accessoires die met dit symbool zijn gemarkeerd. Producten die als zodanig zijn gemarkeerd, mogen niet met het normale huishoudelijke afval worden weggegooid, maar moeten worden ingeleverd bij een inzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES.....	5
VOOR GEBRUIK.....	7
INSTALLATIE.....	8
ELEKTRISCHE AANSLUITING.....	10
GEBRUIKSAANWIJZING.....	10
TECHNISCHE INFORMATIE.....	13
SCHOONMAKEN.....	13
GELUIDEN GEMAAKT DOOR DE KOOKPLAAT.....	14
AFTER-SALES SERVICE.....	15

VEILIGHEIDSinSTRUCTIES

UW VEILIGHEID EN DIE VAN ANDEREN ZIJN ZEER BELANGRIJK

Deze handleiding en het apparaat zelf bevatten belangrijke veiligheidsberichten, om gelezen en altijd nageleefd te worden.



Dit is het waarschuwings-/voorzichtigheidssymbool met betrekking tot veiligheid, waarschuwing voor mogelijke risico's voor gebruikers en andere

In alle berichten die relevant zijn voor de veiligheid, wordt het potentiële risico vermeld waarnaar zij verwijzen en aangeven hoe het risico op letsel, schade en elektrische schokken kan worden verminderd door onjuist gebruik van het apparaat. Zorg ervoor dat u zich houdt aan de volgende: •

Het apparaat moet van de stroomvoorziening worden losgekoppeld voordat het uitvoeren van een installatiehandeling.

• Installatie en onderhoud moeten worden uitgevoerd door een gespecialiseerde technicus, in overeenstemming met de instructies van de fabrikant en de lokale veiligheidsvoorschriften van kracht. Repareer of vervang geen enkel onderdeel van het apparaat, tenzij specifiek vermeld in de gebruikershandleiding. • Het apparaat moet geaard zijn. • De stroomkabel moet lang genoeg zijn om het apparaat aan te sluiten, in de kast, naar de voeding.

• Om de installatie te laten voldoen aan de huidige veiligheidsvoorschriften, is een

Er is een omnipolaire schakelaar met een minimale contactopening van 3 mm vereist. • Gebruik geen meervoudige stopcontacten of verlengsnoeren. •

Trek niet aan de voedingskabel van het apparaat. • De elektrische onderdelen mogen na het gebruik niet meer toegankelijk zijn voor de gebruiker. installatie.

• Het apparaat is uitsluitend ontworpen voor huishoudelijk gebruik om voedsel te koken. Nee ander gebruik is toegestaan (bijvoorbeeld het verwarmen van ruimtes). De Fabrikant wijst geen enkele aansprakelijkheid voor onjuist gebruik of onjuiste instelling van de bedieningselementen.

• **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen worden heet tijdens het gebruik. gebruik. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen niet aanraakt.

Kinderen jonger dan 8 jaar dienen op afstand te worden gehouden, tenzij zij voortdurend in de buurt zijn. begeleid.

• De bereikbare onderdelen kunnen tijdens gebruik erg heet worden. Kinderen moeten uit de buurt van het apparaat worden gehouden en in de gaten worden gehouden om ervoor te zorgen dat ze niet

Speel er niet mee. ÿ

Raak de verwarmingselementen van het apparaat niet aan tijdens en na gebruik.

Laat het apparaat niet in contact komen met doeken of andere

brandbare materialen totdat alle onderdelen voldoende zijn afgekoeld.

ÿ Plaats geen brandbare materialen op of in de buurt van het apparaat. ÿ Oververhitte

oliën en vetten vatten gemakkelijk vlam. Let op bij het koken

voedingsproducten die rijk zijn aan vet en olie.

Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en ouder en

personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale vermogens of een gebrek aan

ervaring en kennis als zij toezicht hebben gekregen of

instructies over het veilig gebruiken van het apparaat en het begrijpen

gevaren die hierbij komen kijken. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Kinderen mogen

geen schoonmaak- en gebruikersonderhoudswerkzaamheden uitvoeren zonder toezicht.

ÿ Er moet een luchtschakelaar of stroomonderbreker (niet meegeleverd) in de
compartiment onder het apparaat.

ÿ Als het oppervlak gebarsten is, schakel het apparaat dan uit om te voorkomen dat het
kans op elektrische schokken. ÿ Het

apparaat is niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe

timer of apart afstandsbedieningssysteem. ÿ

WAARSCHUWING: Onbeheerd koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn.

gevaarlijk en kan brand veroorzaken. Probeer NOOIT een brand te blussen met

water, maar zet het apparaat uit en bedek de vlam vervolgens met bijvoorbeeld een deksel
of een branddeken.

ÿ **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: bewaar geen voorwerpen op de kookoppervlakken. ÿ Gebruik geen
stoomreinigers.

ÿ Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet worden
op het kookoppervlak worden geplaatst, omdat ze heet kunnen

worden. ÿ Schakel na gebruik het kookelement uit via de bediening en vertrouw er niet op
de pandetector.

VOOR GEBRUIK

BELANGRIJK: De kookzones gaan niet aan als de potten niet op de juiste plaats staan grootte. Gebruik alleen potten met het symbool "INDUCTIESYSTEEM" (Afbeelding (onder)). Plaats de pan op de gewenste kookzone voordat u de aanzetten.



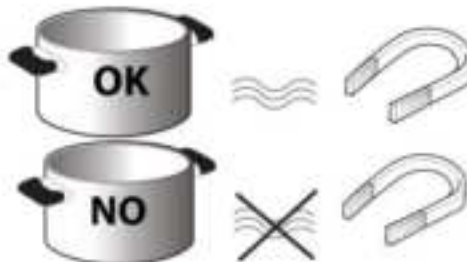
BESTAANDE POTTEN EN PANNEN

Controleer met een magneet of de pan geschikt is voor de inductiekookplaat: pannen en pannen zijn ongeschikt als ze niet magnetisch detecteerbaar zijn. •

Zorg ervoor dat potten een gladde bodem hebben, anders kunnen ze krassen de kookplaat. Controleer de vaat.

• Plaats nooit hete potten of pannen op het bedieningspaneel van de kookplaat.

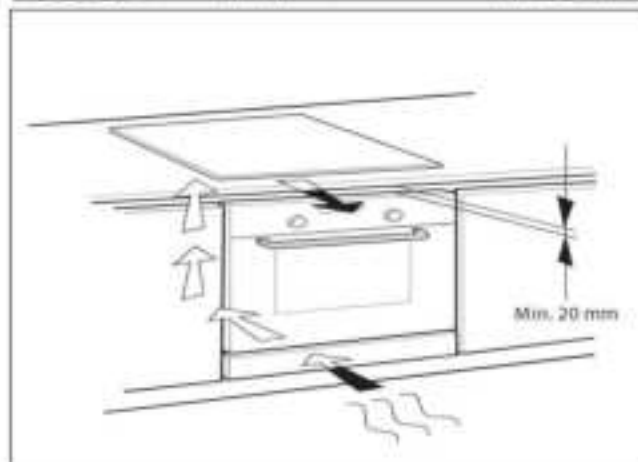
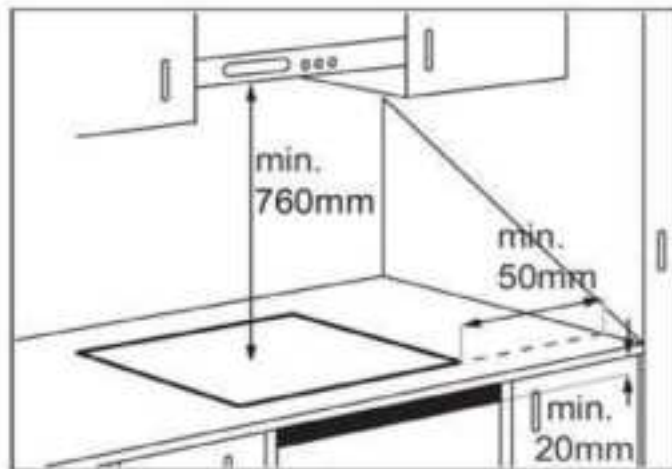
Dit kan schade veroorzaken.

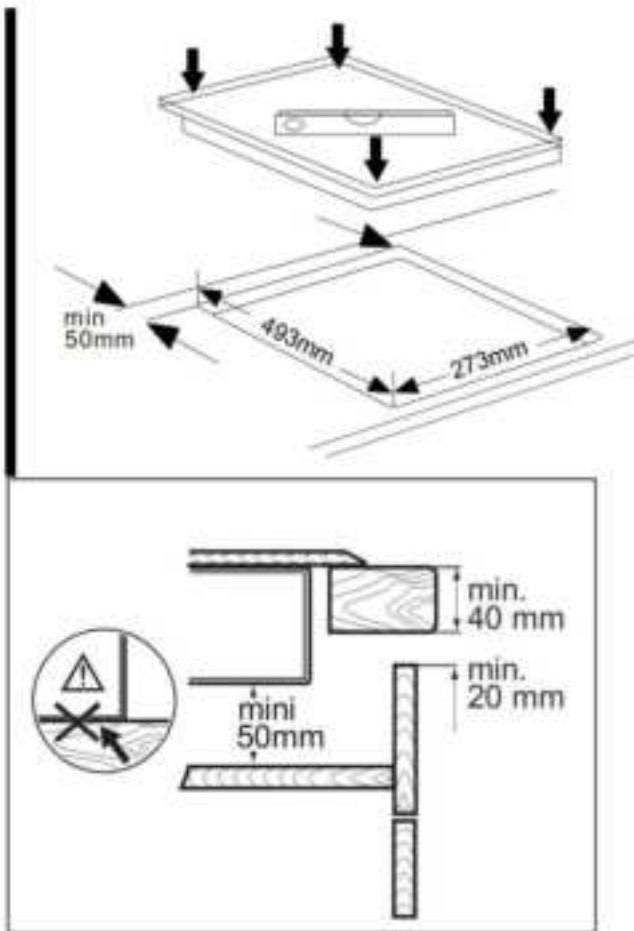


• De diameter van de bodem van potten en pannen moet minimaal 10 cm zijn.

INSTALLATIE

Controleer na het uitpakken van het product op eventuele transportschade.
Neem bij problemen contact op met de dealer of de After-Sales Service.
Voor inbouwmaten en installatie-instructies, zie onderstaande figuren





De afstand tussen de onderkant van het apparaat en de scheidingspaneel moet voldoen aan de afmetingen die in de figuur (min. 50mm).

- Op de juiste werking van het product te garanderen, mag u het product niet blokkeren. de minimaal vereiste speling (min. 20 mm) op het werkblad voor lucht uitstromen.
- Als er een onderbouw oven is geïnstalleerd, zorg er dan voor dat de oven is uitgerust met een koelsysteem.

Installeer de kookplaat niet boven een vaatwasser of wasmachine, zodat

de elektronische schakelingen komen niet in contact met stoom of vocht
die hen zouden kunnen beschadigen.

ELEKTRISCHE AANSLUITING



• Koppel het apparaat los van de stroomvoorziening.

• De installatie moet worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel

die op de hoogte zijn van de actuele veiligheids- en installatievoorschriften. • De fabrikant

wijst alle aansprakelijkheid af voor letsel aan personen of dieren

en voor schade aan eigendommen als gevolg van het niet naleven van de

de voorschriften die in dit hoofdstuk zijn opgenomen.

De stroomkabel moet lang genoeg zijn om de kookplaat van het werkblad te kunnen verwijderen. • Zorg ervoor dat de spanning die op het typeplaatje op de kookplaat staat, overeenkomt met de spanning die op het apparaat staat.

onderkant van het apparaat is gelijk aan die van de woning.

400V 2-N 50/60Hz 2X16A	1 • L1 Brown/Black	2 • L2 Brown/Black	3 • Blue/White	4 • N Blue/White	5  Yellow/Green
220-240V 50/60Hz 32A	1 • Brown/Black	2 • L Brown/Black	3 • Blue/White	4 • N Blue/White	5  Yellow/Green

GEBRUIKSAANWIJZING

ALGEMEEN OVERZICHT



Om te voorkomen dat het glaskeramische blad permanent beschadigd raakt, mag u dit niet doen:
gebruik:

• Potten met een bodem die niet perfect vlak is. •
Metalen potten met een geëmailleerde bodem.

INDELING VAN HET BEDIENINGSPANEEL



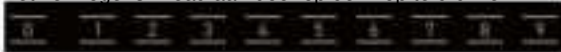
De kookplaat aan-/uitzetten

Om de kookplaat in te schakelen, drukt u op de lamp omhoog.

Als er binnen 120 seconden na het inschakelen geen verwarmingszone wordt geselecteerd, De kookplaat schakelt automatisch uit.

Inschakelen en kookniveau aanpassen

Zodra de kookplaat is ingeschakeld en de pan op de gekozen plek staat, kookzone, bijbehorende knop: het display geeft niveau 0 weer. Elke kookzone heeft verschillende vermogensniveaus, nadat u de kookzone hebt geselecteerd, past u het vermogensniveau aan door op de knop te drukken



.Gebruiker kan het vermogen aanpassen van 0-9.

Boosterfunctie

Selecteer de gewenste kookzone en druk op . De kookzone werkt dan 5 minuten lang continu op 2200W.

Kinderslot



Met deze functie worden de bedieningselementen vergrendeld om te voorkomen dat het apparaat per ongeluk wordt ingeschakeld. kookplaat.

Om de kinderbeveiliging te activeren, schakelt u de kookplaat in en houdt u de knop ingedrukt gedurende drie seconden; de timer toont Lo. Dan is het bedieningspaneel vergrendeld.

Om de vergrendeling van het bedieningspaneel uit te schakelen, herhaalt u de activeringsprocedure. De Lo gaat uit en de kookplaat is weer actief.



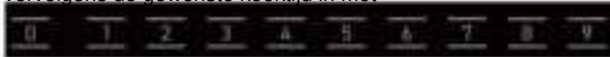
Tijdklok



Met de timer kunt u een kooktijd instellen van maximaal 99 minuten (1 uur en 39 minuten) voor alle kookzones.

Selecteer de kookzone die u met de timer wilt gebruiken, druk op de knop met de klok symbool

stel vervolgens de gewenste kooktijd in met



de knoppen van de timer functie. Na een paar seconden begint de timer met aftellen. Zodra de de ingestelde tijd is verstreken, klinkt er een akoestisch signaal en schakelt de kookplaat uit automatisch.



Om de timer uit te schakelen, drukt u op de knop "00" om het display in te stellen op "00" of houd de knop met het kloksymbool minimaal 4 seconden ingedrukt.

Automatisch uitschakelen

De kookplaat schakelt automatisch uit als u geen kooktijd hebt ingesteld, vergeten de kookplaat uit te zetten en heeft hem twee uur lang helemaal niet gebruikt.

WAARSCHUWINGEN BEDIENINGSPANEEL

Restwarmte-indicator



De kookplaat is voorzien van een restwarmte-indicator voor elke kookzone. Deze indicatoren waarschuwen de gebruiker wanneer kookzones nog steeds heet.

Als het display aangeeft , De kookzone is nog heet.

Als de restwarmte-indicator van een bepaalde kookzone brandt, is die zone kan bijvoorbeeld gebruikt worden om een gerecht warm te houden of om boter te smelten.

Zodra de kookzone is afgekoeld, gaat het display uit.

Onjuiste of ontbrekende potindicator

- Als u een pot gebruikt die niet geschikt is, niet goed is geplaatst of niet goed is geplaatst, van de juiste afmetingen voor uw inductiekookplaat, zal de melding "E0" verschijnen op het display. Als er binnen 120 seconden geen pot wordt gedetecteerd, schakelt de kookplaat uit.

TECHNISCHE INFORMATIE

Spanning: 220 - 240V, 50/60 Hz

Max. vermogen: 3000W (Up zone is 1800W booster 2000W, down zone is 2000W booster 2000W, down ...2000W booster 2000W, down zone is 2000W booster 2000W booster 20 is 1200W booster 1400W)

SCHOONMAAK



Gebruik geen stoomreinigers. Zorg ervoor dat de kookzones zijn uitgeschakeld voordat u gaat schoonmaken. uit is en dat de restwarmte-indicator ("H") niet wordt weergegeven.

BELANGRIJK: Gebruik geen schuursponsjes of schuursponsjes. Hun gebruik kan uiteindelijk het glas beschadigen.

Maak de kookplaat na elk gebruik schoon (wanneer deze is afgekoeld) om eventuele afzettingen te verwijderen en vlekken door voedselresten.

- Suiker of voedingsmiddelen met een hoog suikergehalte beschadigen de kookplaat en moeten worden verwijderd.
onmiddellijk verwijderd.
- Zout, suiker en zand kunnen het glasoppervlak krassen. • Gebruik een zachte
doek, absorberend keukenpapier of een speciale kookplaatreiniger.
(volg de instructies van de fabrikant).

HANDLEIDING VOOR PROBLEEMOPLOSSING

• Lees en volg de instructies in het gedeelte “Gebruiksaanwijzing”.

- Controleer of de stroomtoevoer niet is afgesloten. • Droog de kookplaat grondig af nadat
u deze hebt schoongemaakt.

- Als er bij het inschakelen van de kookplaat alfanumerieke codes op het display verschijnen,
Raadpleeg de volgende tabel voor instructies.
- Als de kookplaat na gebruik niet kan worden uitgeschakeld, koppelt u deze los van het elektriciteitsnet.
stroomvoorziening.

Fout code	Mogelijke oorzaak	Remedie
E0	Geen Pan of niet gedetecteerd de pan	Op de pan zetten
E2 NTC	kort of open	Bel de aftersales-service en geef de foutcode op
E3	Hoge spanning	Bel de aftersales-service en geef de foutcode op
E4	Lage spanning	Bel de aftersales-service en geef de foutcode op

GELUIDEN GEMAAKT DOOR DE KOOKPLAAT

- Inductiekookplaten kunnen fluitende of knetterende geluiden maken tijdens normaal gebruik.
operatie, deze komen eigenlijk uit de potten en pannen als gevolg van
de kenmerken van de bodems (bijvoorbeeld bodems van
meerdere lagen materiaal of ongelijke bodems). • Deze geluiden
variëren afhankelijk van de gebruikte potten en pannen en de
hoeveelheid voedsel die ze bevatten, en duiden niet op een defect van welke aard dan ook.
vriendelijk.

- Daarnaast is de inductiekookplaat voorzien van een interne koeling systeem om de temperatuur van elektronische onderdelen te regelen; hierdoor kan de kookplaat tijdens de werking en gedurende enkele minuten nadat deze is uitgeschakeld, Als het apparaat is uitgeschakeld, is het geluid van de koelventilator hoorbaar.
- Dit is volkomen normaal en essentieel voor de goede werking van het apparaat.

SERVICE NA VERKOOP

Voordat u contact opneemt met de Klantenservice:

1. Kijk of u het probleem zelf kunt oplossen met behulp van de

"Handleiding voor probleemoplossing".

2. Schakel het apparaat uit en vervolgens weer in om te zien of het probleem is opgelost. zijn geëlimineerd.

Als het probleem zich blijft voordoen na bovenstaande controles, neem dan contact op met het dichtstbijzijnde Aftersales-service.

Vermeld altijd: • een

korte omschrijving van het defect • het

producttype en het exacte model • uw volledige adres

• uw telefoonnummer

Als er reparaties nodig zijn, neem dan contact op met een erkende After-Sales Service

Centrum (om te zorgen voor het gebruik van originele reserveonderdelen en correcte reparaties).

Reserveonderdelen zijn beschikbaar.

Energiebesparing

Voor optimale resultaten raden wij u het volgende aan:

• Gebruik potten en pannen met een bodembreedte die gelijk is aan die van de kookzone. • Gebruik alleen

potten en pannen met een platte bodem. • Houd, indien

mogelijk, de deksels op de potten tijdens het koken. • Gebruik een

snelkookpan om nog meer energie en tijd te besparen. • Plaats de pan in het midden van

de kookzone die op de kookplaat is gemarkeerd.



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



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

Användarmanual för induktionshäll

MODELL: LI2V-30

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

Induktionshäll

MODELL: LI2V-30



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. Ursäkt oss att vi inte kommer att informera dig igen om det finns någon teknik eller mjukvaruuppdateringar på vår produkt.

	Varning - För att minska risken för skada måste användaren läsa instruktionerna noggrant.
	Denna enhet uppfyller del 15 av FCC-reglerna. Driften är föremål för följande två villkor: (1) Den här enheten får inte orsaka skadliga störningar och (2) den här enheten måste acceptera alla mottagna störningar, inklusive störningar som kan orsaka oönskad funktion.
	Denna produkt omfattas av bestämmelserna i det europeiska direktivet 2012/19/EC. Symbolen som visar en soptunna korsad anger att produkten kräver separat sophämtning i EU. Detta gäller för produkten och alla tillbehör märkta med denna symbol. Produkter märkta som sådana får inte slängas tillsammans med vanligt hushållsavfall, utan måste lämnas till en insamlingsplats för återvinning av elektriska och elektroniska apparater

SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	5
INNAN ANVÄNDNING.....	7
INSTALLATION.....	8
ELEKTRISK ANSLUTNING.....	10
BRUKSANVISNING.....	10
TEKNISK INFORMATION.....	13
RENGÖRING.....	13
LJUD FRÅN HÄLLEN.....	14
EFTERFÖRSÄLJNINGSSERVICE.....	15

SÄKERHETSINSTRUKTIONER

DIN OCH ANDRAS SÄKERHET ÄR MYCKET VIKTIG

Denna bruksanvisning och själva apparaten tillhandahåller viktiga säkerhetsmeddelanden, att läsas och alltid observeras.



Detta är varnings-/varning-säkerhetssymbolen, angående säkerhet, varning för potentiella risker för användare och andra

Alla meddelanden som är relevanta för säkerhet anger den potentiella risk som de hänvisar till och ange hur man minskar risken för skador, skador och elektriska stötar på grund av felaktig användning av apparaten. Se till att följa följande: •

Apparaten måste kopplas bort från strömförsörjningen innan utföra någon installationsoperation.

• Installation och underhåll måste utföras av en specialist tekniker, i enlighet med tillverkarens instruktioner och gällande lokala säkerhetsföreskrifter. Reparera eller byt inte ut någon del av apparaten om det inte specifikt anges i användarmanualen. • Apparaten måste vara jordad. • Nätkabeln måste vara tillräckligt lång för att ansluta apparaten, monterad i skåpet, till strömförsörjningen.

• För att installationen ska överensstämma med gällande säkerhetsföreskrifter, en flerpoleig omkopplare med ett minsta kontaktavstånd på 3 mm krävs. • Använd inte fleruttag eller förlängningssladdar. • Dra inte i apparatens strömkabel. • De elektriska delarna får inte vara åtkomliga för användaren efteråt installation.

• Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk för tillagning av mat. Inga annan användning är tillåten (t.ex. uppvärmning av rum). Tillverkaren tackar nej något ansvar för olämplig användning eller felaktig inställning av kontrollerna. •

WARNING: Apparaten och dess åtkomliga delar blir varma under använda. Försiktighet bör iaktas för att undvika att röra värmeelement. Barn under 8 år ska hållas borta om inte kontinuerligt övervakas.

• De åtkomliga delarna kan bli mycket varma under användning. Barn måste hållas borta från apparaten och övervakas för att säkerställa att de gör det

inte leka med det.

• Rör inte apparatens värmeelement under och efter användning. Do

låt inte apparaten komma i kontakt med trasor eller annat

brandfarliga material tills alla komponenter har svalnat tillräckligt.

• Placera inte brandfarliga material på eller nära apparaten. • Överhettade oljor

och fetter tar lätt eld. Var uppmärksam när du lagar mat

livsmedelsprodukter rika på fett och olja.

Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt

personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på

erfarenhet och kunskap om de har fått handledning eller

instruktioner angående användning av apparaten på ett säkert sätt och förstå

inblandade faror. Barn får inte leka med apparaten. Barn ska

inte göra rengöring och användarunderhåll utan övervakning.

• En luftströmbrytare eller strömbrytare (medföljer ej) bör installeras i

fack under apparaten.

• Om ytan är sprucken, stäng av apparaten för att undvika

risk för elektriska stötar. • Apparaten

är inte avsedd att användas med hjälp av en extern

timer eller separat fjärrkontrollsystem. • VARNING:

Oövervakad matlagning på en spis med fett eller olja kan vara

farligt och kan orsaka brand. Försök ALDRIG släcka eld med

vatten, men stäng av apparaten och täck sedan över lågan med t.ex. ett lock

eller en brandfilt.

• VARNING: Risk för brand: förvara inte föremål på matlagningssytor. • Använd inte ångtvätt.

• Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock ska inte vara det

placeras på hällens yta eftersom de kan bli varma. • Efter

användning, stäng av hällelementet med dess kontroll och lita inte på

panndetektorn.

INNAN ANVÄNDNING

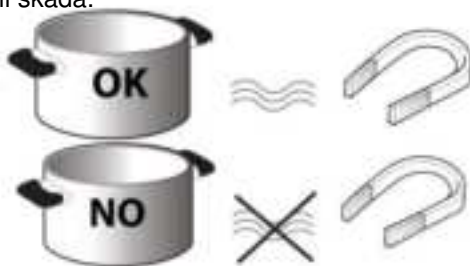
VIKTIGT: Kokzonerna slås inte på om kastrullerna inte är rätt storlek. Använd endast kastruller med symbolen "INDUKTIONSSYSTEM" (Figur nedan). Placera grytan på önskad kokzon innan du växlar spishäll på.



EXISTERANDE GRYTOR OCH PANOR

Använd en magnet för att kontrollera om kastrullen är lämplig för induktionshällen: kastruller och kokkärl är olämpliga om de inte kan detekteras magnetiskt. Se till att krukor har en slät botten, annars kan de repa sig hällen. Kontrollera disken.

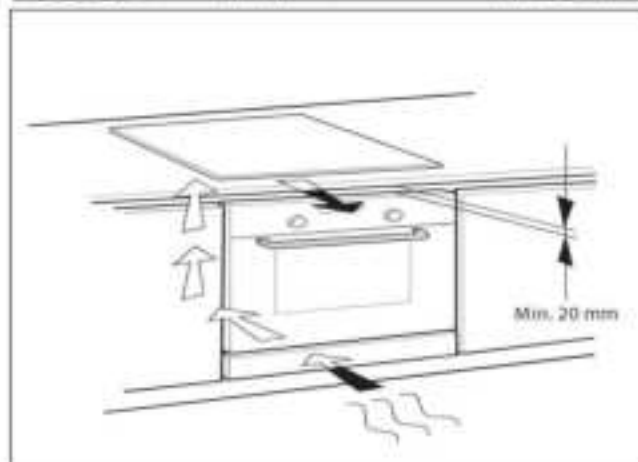
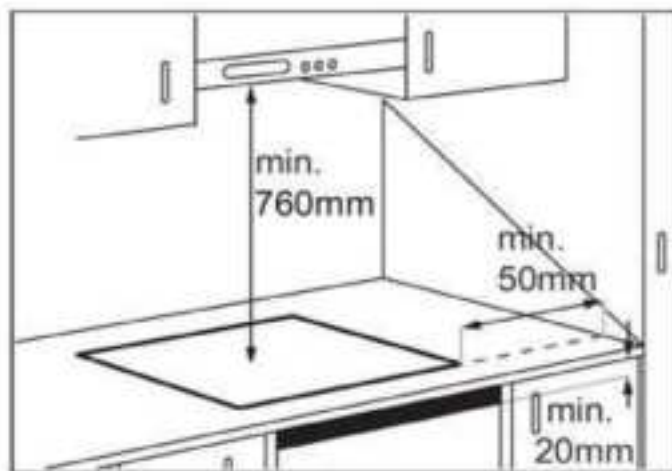
Placera aldrig heta kastruller eller kastruller på ytan av hällens kontrollpanel. Detta kan leda till skada.

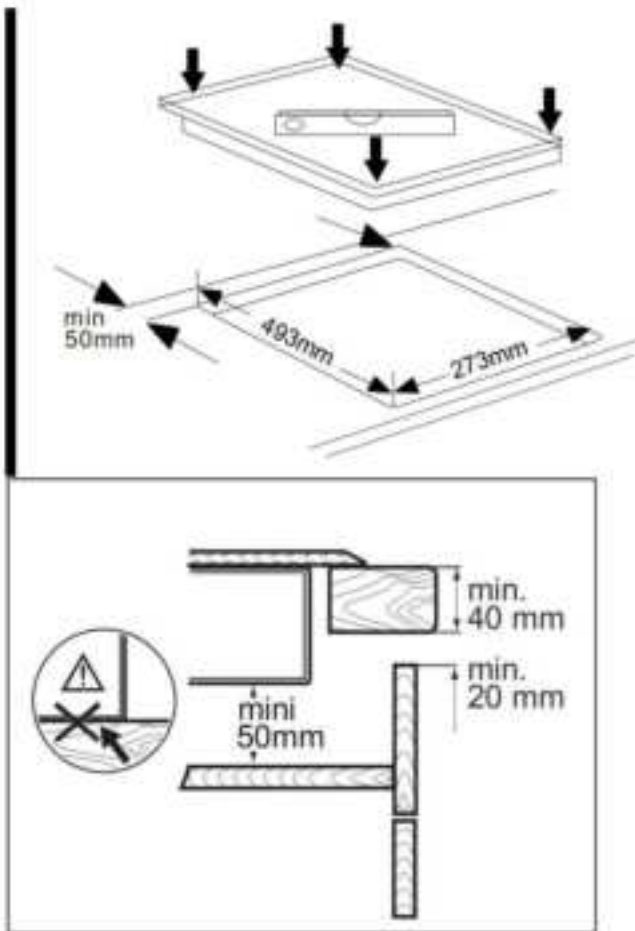


Bottendiametern på grytor eller kastruller bör vara minst 10 cm.

INSTALLATION

Kontrollera efter upppackning av produkten för eventuella skador under transporten. Vid problem, kontakta återförsäljaren eller kundservice. För inbyggnadsmått och monteringsanvisning, se nedanstående bilder





• Avståndet mellan apparatens undersida och separationspanelen måste respektera måtten som anges i figur (min. 50 mm).

- För att säkerställa att produkten fungerar korrekt, blockera inte minsta erforderliga utrymme (min. 20 mm) på bänkskivan för luft flyta ut.
- Om en undertop-ugn är installerad, se till att ugnen är utrustad med en kylsystem. •

Installera inte hällen ovanför en diskmaskin eller tvättmaskin, så att

de elektroniska kretsarna kommer inte i kontakt med ånga eller fukt som kan skada dem.

ELEKTRISK ANSLUTNING



• Koppla bort apparaten från strömförsörjningen.

• Installationen måste utföras av kvalificerad personal som känner till gällande säkerhets- och installationsföreskrifter. •

Tillverkaren fransäger sig allt ansvar för skador på personer eller djur och för skador på egendom till följd av underlåtenhet att iaktta föreskrifter som anges i detta kapitel.

Strömkabeln måste vara tillräckligt lång för att kunna ta bort hällen från bänkskivan. • Se till att den spänning som anges på märketiketten som finns på botten på apparaten är densamma som i hemmet.

400V 2-N 50/60Hz 2X16A	1 • L1 Brown/Black	2 • L2 Brown/Black	3 • Blue/White	4 • N Blue/White	5 ⎓ Yellow/Green
220-240V 50/60Hz 32A	1 • Brown/Black	2 • L Brown/Black	3 • Blue/White	4 • N Blue/White	5 ⎓ Yellow/Green

BRUKSANVISNING

ALLMÄN ÖVERSIKT



använda:

För att undvika att permanent skada den glaskeramiska toppen, gör det inte

• Krukor med bottnar som inte är helt plana. •
Metallgrytor med emaljerad botten.

KONTROLLPANELEN LAYOUT



Slå på/stänga av hällen

Tryck på lampan för att slå på hällen. Tryck på knappen och kokzonen visas

Om ingen värmezonen väljs inom 120 sekunder efter påslagning, hällen stängs av automatiskt.

Slå på och justera tillagningsnivå

När hällen är påslagen och pannan är placerad på den valda kokzonen, motsvarande knapp: displayen visar nivå 0. Varje kokzonen har olika effektnivåer, efter att ha valt kokzonen, justera effektnivån genom att trycka på



Användaren kan justera strömmen från 0-9.

Booster funktion

Välj den kokzonen du önskar och tryck på ; Kokzonen kommer att arbeta på 2200W kontinuerligt i 5 minuter.

Barnlås



Denna funktion låser kontrollerna för att förhindra oavsiktlig påslagning av kokplatta.

För att aktivera barnlåsfunktionen, slå på hällen och håll knappen intryckt i tre sekunder; timern visar Lo. Då är kontrollpanelen låst. För att avaktivera kontrollpanellåset, upprepa aktiveringsproceduren. Lo släcknar och hällen är aktiv igen.



Timer

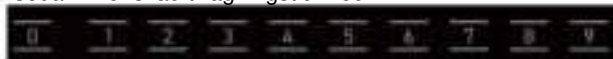


Timern kan användas för att ställa in tillagningstiden för maximalt 99 minuter (1 timme och 39 minuter) för alla kokzoner.

Välj den kokzon som ska användas med timern, tryck på knappen med

klocksymbol

ställ sedan in önskad tillagningstid med



knapparna på timern

funktionen. Efter några sekunder börjar timern nedräkningen. När inställd tid har förflutit, en akustisk signal hörs och hällen stängs av automatiskt.



För att avaktivera timern, tryck på knappen " " för att ställa in displayvisningen "00" eller håll knappen med klocksymbolen intryckt i minst 4 sekunder.

Automatisk avstängning

Hällen stängs automatiskt av när du inte har ställt in tillagningstiden, glömde att stänga av hällen, och använde inte hällen alls på två timmar.

KONTROLLPANELEN VARNINGAR

Restvärmeindikator



• Hällen är försedd med restvärmeindikator för varje

kokzon. • Dessa

indikatorer varnar användaren när kokzonerna är stilla
varm.

• Om displayen visar



, kokzonen är fortfarande varm.

• Om restvärmeindikatorn för en given kokzon lyser, den zonen
kan till exempel användas för att hålla en maträtt varm eller för att smälta smör.

• När kokzonen svalnar släcks displayen.

Felaktig eller saknad pottindikator

- Om du använder en kruka som inte är lämplig, inte korrekt placerad eller inte
av rätt dimensioner för din induktionshäll kommer meddelandet "E0" att visas
visas i displayen, Om ingen kastrull detekteras inom 120 sekunder, hällen
stängs av.

TEKNISK INFORMATION

• Spänning: 220 - 240V, 50/60 Hz

• Max. Effekt: 3000W (uppzonen är 1800W booster 2000W, nerzonen
är 1200W booster 1400W)

RENGÖRING



• Använd inte ångtvätt. • Innan du rengör,

se till att kokzonerna är växlade

av och att restvärmeindikatorn ("H") inte visas.

VIKTIGT: Använd inte slipande svampar eller skursvampar. Deras användning
kan så småningom förstöra glaset. •

Efter varje användning, rengör hällen (när den är sval) för att ta bort eventuella avlagringar
och fläckar på grund av matrester.

• Socker eller livsmedel med hög sockerhalt skadar hällen och måste vara det omedelbart borttagen.

• Salt, socker och sand kan repa glasytan. • Använd en mjuk trasa, absorberande hushållspapper eller ett specifikt rengöringsmedel för hällar (följ tillverkarens instruktioner).

FELSÖKNINGSGUIDE

Läs och följ instruktionerna i avsnittet "Bruksanvisning".

Kontrollera att strömförsörjningen inte är avstängd. Torka hällen noggrant efter rengöring.

Om, när hällen är påslagen, visas alfanumeriska koder på skärm, se följande tabell för instruktioner.

Om hällen inte kan stängas av efter användning, koppla bort den från strömförsörjning.

Fel koda	Möjlig orsak	Avhjälpa
E0	Ingen Pan eller upptäckte inte pannan	Lägg på pannan
E2 NTC	kort eller öppen	Ring kundservicen och ange felkoden
E3	Högspänning	Ring kundservicen och ange felkoden
E4	Låg spänning	Ring kundservicen och ange felkoden

LJUD AV HÄLLEN

Induktionshällar kan göra visslande eller knastrande ljud under normala drift kommer dessa faktiskt från grytor och kastruller som ett resultat av egenskaperna hos bottenarna (till exempel bottenar gjorda av flera lager material eller ojämna bottenar). Dessa ljud varierar beroende på de grytor och kastruller som används och mängd mat de innehåller, och är inte tecken på ett defekt av någon slag.

- Dessutom är induktionshällen utrustad med en intern kyla system för att kontrollera temperaturen på elektroniska delar; som ett resultat under drift och i flera minuter efter att hällen har varit avstängd kommer ljudet från kylfläkten att höras.
- Detta är helt normalt och nödvändigt för att apparaten ska fungera korrekt.

EFTERSÄLJSSERVICE

Innan du kontaktar kundtjänst:

1. Se om du kan lösa problemet själv med hjälp av "Felsökningsguide".
2. Stäng av apparaten och slå på den igen för att se om problemet har uppstått eliminerats.

Om problemet kvarstår efter ovanstående kontroller, kontakta närmaste Service efter försäljning.

Ange alltid: • en kort beskrivning av felet • produkttyp och exakt modell • din fullständiga adress

• ditt telefonnummer

Om någon reparation krävs, kontakta en auktoriserad kundservice

Centrera (för att säkerställa användning av originalreservdelar och korrekta reparationer). Reservdelar finns tillgängliga.

Energibesparing

För optimalt resultat är det lämpligt att: • Använd

kastruller och kastruller med en bottenbredd som är lika med kokzonens bredd. • Använd endast grytor och kastruller med platt botten. • Ha

locket på kastrullen när det är möjligt under tillagningen. • Använd

en tryckkokare för att spara ännu mer energi och tid. • Placera grytan i mitten av kokzonen som är markerad på hällen.



Teknisk support och e-garanticertifikat

www.vevor.com/support