

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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

INDUCTION COOKTOP

Model:SK-66IHA30CK04

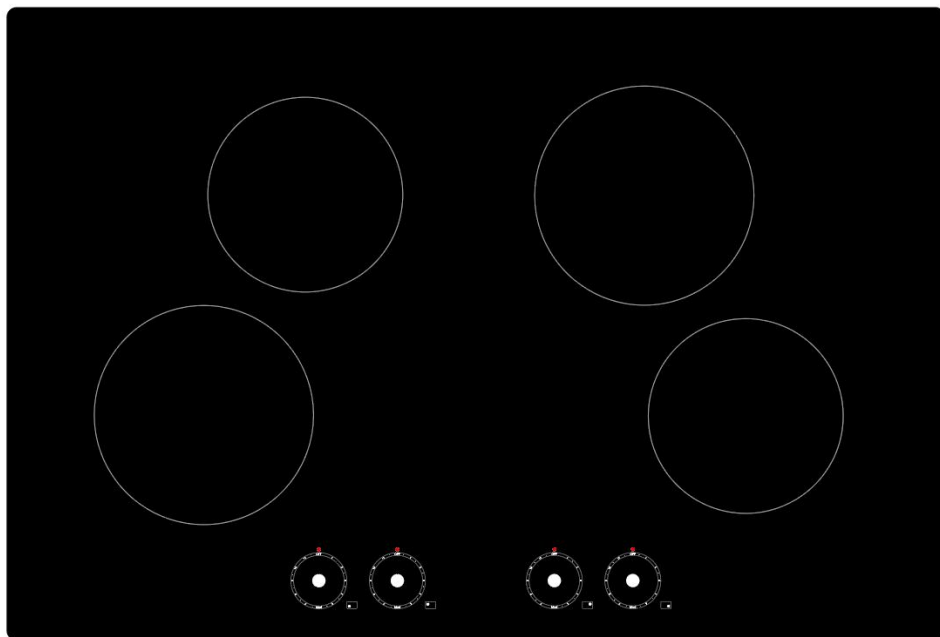
We continue to be committed to provide you tools with competitive price.

"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.

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

INDUCTION COOKTOP Instruction Manual



NEED HELP? CONTACT US!

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

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

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



Warning: To reduce the risk of injury, the user must read the instructions manual carefully.

ATTENTION!

THIS DEVICE WORKS WITH A VOLTAGE OF 110-120V. TO PREVENT A POSSIBLE ELECTRICAL SHOCK, DO NOT TRY OR OPEN IT. This team has no part that can be repaired by yourself. In case of a malfunction can not be handled, contact the customer service center.



Having exhausted the life of this electrical product, do not throw household waste. Place it in a clean container suitable point in your town, for recycling.

INTRODUCTION

Congratulations on the purchase of your new Vevor compact design desktop and built-in induction hob model SK-66IHA30CK04.

We recommend that you spend some time reading this Installation and User Manual to fully understand how to properly install and operate it. For installation, read the installation section.

Read all safety instructions carefully before use and keep this user and installation manual for future reference.

Among others, it incorporates the following features:

High resistance ceramic glass.

Maximum power: 6600W

Cooking zone 1

Baking diameter: 120 ~ 185mm

Power: 1800W

Cooking zone 2

Baking diameter: 120 ~ 165mm

Power: 1500W

Cooking zone 3

Baking diameter: 120 ~ 185mm

Power: 1800W

Cooking zone 4

Baking diameter: 120 ~ 165mm

Power: 1500W

Knob control type

12 power levels

Indication of residual heat

Detection of small to unsuitable containers for induction

Automatic safety shutdown

MODEL AND PARAMETERS

Model	SK-66IHA30CK04
Voltage/Frequency	220-240V 60Hz
Power (total)	6600W
Control mode	Knobs
Built in size	750x500 mm
Product size	770x520 mm

1.BEFORE CONNECTING THE APPLIANCE

Your security is important for us. Please read this information before using the induction hob.

Installation(Electric Shock Hazard)

Disconnect the appliance from the mains before carrying out any work or maintenance on it.Connection to a good ground wiring system is essential and mandatory.

Modifications to the home wiring system should only be made by a qualified electrician.

Failure to follow this advice can result in electric shock or death.

Use as a desktop or laptop

Never move the hob during use, unplug the hob and let it cool down before moving it.Do not place the hob on top of ranges,other hobs or microwave ovens.

Important safety instructions

Read these instructions carefully before installing or using this appliance.

No product or combustible product should be placed in this appliance at any time.

Make this information available to the person responsible for installing the device, as it could reduce your installation costs.

To avoid risks, this appliance must be installed in accordance with these installation instructions.

This appliance must be connected to a circuit incorporating an isolation switch that provides complete disconnection from the power source.

Failure to properly install the device could invalidate warranty or liability claims.

Use and maintenance

Do not cook on a broken or cracked hob. If the surface of the cooking surface breaks or cracks, disconnect the hob from the mains(automatic)outlet and contact a qualified technician.

Turn off the hob and wait until it is completely cool before cleaning, for maintenance you must disconnect the hob from the electrical network.

Failure to follow this advice can result in electric shock or death.

Health hazard

This device complies with electrical and electromagnetic safety standards. However, people with pacemakers or other electrical implants (such as insulin pumps) should consult their physician or the implant manufacturer before using this device to ensure that their implants are not affected by the electromagnetic field.

Failure to follow this advice can result in death or significant damage to your health.

Hot surface hazard

During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.

Do not allow your body, clothing, or anything other than the proper cookware to come into contact with the induction glass until the surface is cool.

Metal objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the surface of the worktop as they can become hot.

Failure to follow this advice can cause burns and scalds.

The handles of the saucepan may be hot to the touch. Make sure the pot handles do not stick out from other cooking zones that are on. Keep the handles out of the reach of children. Keep children away.

Cut hazard

The sharp blade of a glass plate scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use with great care and always store safely and out of the reach of children.

Failure to take the necessary precautions can cause cuts.

Important safety instructions

- Never leave the appliance unattended when in use. When oil overheats it can cause smoke and spills that can ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave objects or utensils on the appliance.
- Do not place or leave magnetizable objects (eg credit cards, memory cards) or electronic devices (eg computers, MP3 players) near the device, as they may be affected by its electromagnetic field.
- Never use your appliance to heat or heat the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the hob as described in this manual (ie using the knob controls). Do not rely on the non-induction cookware detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand or climb on the hob.
- Do not place toys or products that attract the attention of children on the hob,

children could climb on the hob and could seriously injure themselves.

- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is used.

- Children or people with a disability who limit their ability to use the appliance must have a responsible and competent person to instruct them on its use.

The instructor must be convinced that they can use the device without danger to themselves or to their surroundings.

- Do not use a steam cleaner to clean the hob.

- Do not place or drop heavy objects on the hob.

- Do not lean on the plate.

- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other services must be performed by a qualified technician.

- Do not use pots, pans or saucepans with ragged edges or drag them across the surface of the induction glass as this may scratch the glass.

- Do not use scourers or other abrasive cleaners to clean the surface of the hob, as they can scratch the induction glass.

- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or qualified personnel to avoid a hazard.

- This appliance is designed for household, non-professional use only. Vevor will not accept any responsibility and the guarantee will not be valid in case of improper use or non-compliance with the instructions.

WARNING:The appliance and its accessible parts get hot during use.

- Care must be taken to avoid touching the cooking zones.

- Children under the age of 8 should be kept away unless continuously supervised.

- Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance should not be performed by children without supervision.

- This device can be used by children from 8 years of age and by people with reduced physical, sensory or mental capacities or lack of experience and knowledge, if they have been given supervision or instructions on using the device safely and they understand the dangers involved.

WARNING: Unattended cooking on a greasy or oily plate can be dangerous and cause a fire. NEVER try to put out a fire with water, turn off the appliance! and then cover the flame for example with a lid or a fire blanket.

WARNING: Fire Hazard -Do not place or store products on cooking surfaces. A steam cleaner should not be used.

WARNING: If the surface is cracked, turn off the appliance to avoid the possibility of electric shock and do not touch it to avoid cutting the ceramic glass.

The appliance is not designed to be operated by means of an external timer or a separate remote control system.

CAUTION: The cooking process must be supervised. The short-term cooking process must be continuously monitored.

WARNING: To prevent the plate from moving, the safety anchors must be installed. See installation instructions.

WARNING: Use only kitchen protectors designed by the cooking appliance manufacturer or indicated by the appliance manufacturer in the appropriate instructions for use or kitchen protectors incorporated into the appliance. The use of unsuitable protectors can cause accidents. This appliance incorporates a ground connection for functional purposes only. Remove any protective film that may be on the induction hob.

2.ABOUT INDUCTION COOKER

Advantages of induction cooking Induction cooking is a radical change in the traditional way of cooking food, the heat is generated directly in the container, thus eliminating the loss of heat between the different elements (container, glass ceramic plates, etc.) the advantages are as follows:

Reduced cooking time: the pan heats up faster. Energy saving: by reducing the time to cook and / or fry. When the pan is removed from the cooking zone, it automatically stops supplying heat. Simpler cleaning; Since the surface is not so hot, food that spills does not burn as quickly.

Cookware suitable for induction Ferromagnetic vessels.

The suitable containers for induction cooking are those that are made of ferromagnetic material. They can be made of enameled steel, cast iron or special stainless steel induction dishes. To find out if a container is suitable for induction cooking, check that they are attracted by a magnet.



Special containers

There are other types of containers whose base is not entirely ferromagnetic. Before using them, check the diameter of the base and that these pans are detected by the induction hob.

Cookware not suitable for induction

Never use containers made of normal stainless steel, glass, clay, copper, or aluminum.

Container base features

Pay special attention to the shape of the base, as it must be completely flat. Do not use containers with ragged edges or a curved bottom.

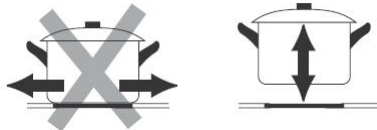


Make sure the base of the pan is smooth, lies flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Use containers whose diameter is as large as

the graphic for the selected zone. When using a canister, slightly more energy will be used at its maximum efficiency. If you use a smaller pot, the efficiency may be lower than expected. Always center the pan on the cooking zone. The base of a container can influence the distribution of heat and therefore the cooking result. Choosing a container with a higher quality base (for example, a sandwich type) will save us cooking time and energy.

Protect the glass surface

Always lift the cookware off the induction hob, do not slide it. as this could scratch the glass.



Containers empty or with a very thin base

Never place an empty container on the hob and turn it on, as this can cause the container to overheat (due to excess heat) and damage the ceramic glass or the hob itself. If the base of the container is very thin, it can also become overheated, refrain from using this type of container.

Container detection

The hob has a minimum detection limit of the cooking zone that varies for each cooking zone. For this reason, you should refrain from using containers whose base is less than the specified diameter.

If you turn on the hob without any cookware, with a cookware with a lower base than specified or with a cook top not suitable for induction, the cook top will not work. The machine will return to standby mode after 60 seconds without a suitable pan/pot placed on it.

Container dimensions

The cooking zones have a minimum and maximum operating diameter, and are automatically adapted to the diameter of the pan. However, the bottom of the pan must have a minimum diameter according to the corresponding cooking zone. To get the best efficiency from your induction hob, place the base of the pan in the center of the cooking zone.

3.CONTROLS AND ELEMENTS

1. Cooking zone 1:

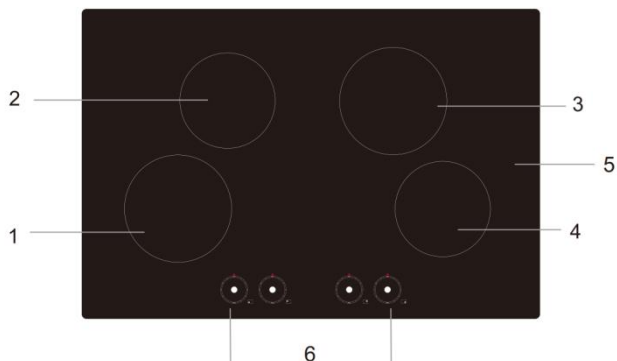
Best cooking diameter: $\phi 120 \sim 185\text{mm}$

Power: 1800W

2. Cooking zone 2:

Best cooking diameter: $\phi 120 \sim 165\text{mm}$

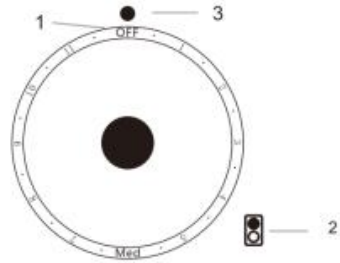
Power: 1500W



- 3. Cooking zone 3:
Best cooking diameter: $\phi 120 \sim 185\text{mm}$
Power: 1800W
- 4. Cooking zone 4:
Best cooking diameter: $\phi 120 \sim 165\text{mm}$
Power: 1500W
- 4. Glass plate
- 6. Control Panel

Control Panel

- 1. Power Off
- 2. Indication of the cooking zone
- 3. LED indicator light



4. USING THE INDUCTION COOKER

How to use:

To start cooking

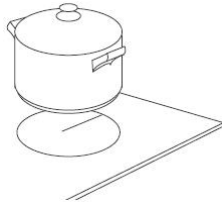
- (1). Plug in the hob first.

When the hob is turned on, an acoustic warning will sound and the LED indicator light will flash, warning the hob is on the standby mode now.

You will hear a beep each time an operation is detected

- (2). Place a suitable container for the chosen cooking zone.

Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.



The machine will return to standby mode after 60 seconds without a suitable pan/pot placed on it.

- (3). During the cooking, you can adjust the power level from 1 to 11 basing on your cooking needs. Please note the from level 1 to 5, the machine heats up interruptingly, while from level 6 to 11, it heats up continuously.

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Left Front (W)	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1100	1300	1400	1600	1800
Left Rear (W)	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1100	1150	1200	1300	1500
Right Rear (W)	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1100	1300	1400	1600	1800
Right Front (W)	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1100	1150	1200	1300	1500
	interrupting heating					continuous heating					

(4). Finish cooking.

When the cooking is finished, switch the knob to power level 12, namely "OFF" position.



The LED light will keep flashing if the temperature of the cooking surface is up to 60°C, then disappear after the surface cools down.



Overheating protection

Inside the induction hob, a temperature sensor is located, which is constantly monitoring the operating temperature, when it is excessive and the built-in fans are not capable of reducing the temperature, the hob will stop working automatically.

Automatic safety shutdown

It is a protection system that incorporates the induction hob, which turns off automatically if you forget to turn it off.

The automatic shutdown time varies depending on the selected power, see the following table:

Power level	1	2	3	4	5	6-11
Auto power off time (hours)	6	6	5	5	4	1,5

Fan

At the base of the hob there is one fan whose objective is to maintain a stable temperature inside the induction hob.

Every time the hob is turned on and the power or temperature is adjusted, the fans will also run. When the hob is turned off, the fans will stay on and automatically turn off when the hob is cool enough.

If you use the induction hob on the table top, NEVER place kitchen towels, cloths or other objects that could obstruct the fan holes, as this would prevent adequate ventilation and cause the circuits to overheat, thus causing the security protections.

Note:

Remember that the fan will run for about 2 minutes to cool down the hob after it's turned off. This is normal and does not indicate a malfunction.

NEVER BLOCK THE AIR VENT!!

USEFUL TIPS FOR USE



Be careful when frying, as oil and fat heat up very quickly, especially if you are using high power level. At extremely high temperatures, oil and grease ignite spontaneously and this presents a serious fire hazard.

Energy Saving

When the food comes to a boil, reduce the power.

Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining heat.

Minimize the amount of liquid or fat to reduce cooking times.

Start cooking on a high power level and then reduce the power level when the food has heated up.

5. PROBLEM SOLVING

Problem	Possible causes	What to do?
The induction Hob does not turn on	No mains power	Make sure that the induction hob is connected to the mains socket and that the switch or circuit breaker is in the on position. Check if you have light in the rest of your house. If you have checked everything and the problem persists, call a technician.
The surface of the plate is scratched	Cookware can have edges or edges that will deteriorate the hob. The utensils or cleaning products used are not suitable	Use cookware with a flat, smooth bottom. See the section "The induction cooker" and the section cleaning the induction hob.
Some containers make noises or clicks	Some containers have a sandwich base	This is normal and is due to the type of base of the container, this is normal and does not indicate an anomaly or failure.
The hob produces a humming noise when used at a high power level	This is caused by induction cooking technology.	This is normal, the noise should be reduced or disappear completely when the power is decreased.

Fans noise coming from the induction hob.	The fans that cools the induction hob has turned on. Prevent the hob from overheating, the fans can continue to work after turning off the induction hob.	This is normal and is not a malfunction. Do not turn off the power to the induction hob while the fan is running.
---	---	---

6.CLEANING THE INDUCTION HOB

Dirt type	How to clean	Important
Daily soiling on the glass surface (fingerprints, mark, food stains or unsweetened spills)	1. Disconnect the power from the board using the switch or differential enabled for this. 2. Use an induction hob cleaner while the surface is warm (but not hot!) 3. Rinse and dry the plate with a clean cloth or paper towel. 4. Reconnect the board to power	When turning off the power to the hob, there will be no indication of a hot surface, but the cooking zone still be hot! Use special scouring pads for induction hobs. Do not use harsh, corrosive or abrasive cleaners that can damage the plate. Always read the label to see if your cleanser or scourer is suitable. Never leave residue on the surface, the glass can stain.
Spills from sugary foods	Remove them immediately using a scraper suitable for induction hobs, but be careful with hot surfaces in the cooking zone: 1. Disconnect the power from the board using the switch or differential enabled for this 2. Hold the scraper at a 30 angle and scrape dirt to a cool area of the plate. 3. Wipe up dirt or spills with a kitchen towel or paper towel.	Remove stains from melting and sugary foods or spills as soon as possible. If allowed to cool on the glass, it can be difficult to clean or even permanently damage the surface of the hob. Cut Hazard -When the safety cover is retracted, the blade on a scraper becomes sharp. Use it with great care and always store safely and out of the reach of children.
Dirt and spill stains on the control panel	1. Disconnect the power from the board using the switch or differential enabled for this 2. Clean the control panel area with a clean, damp sponge or cloth. 2. Completely dry the control panel area. 4. Reconnect the board to power	Liquid spillage in the area of the control panel may cause the induction hob to malfunction, the touch buttons may not work properly. Be sure to thoroughly clean and dry the control panel area before reconnecting the board to power.

7.ERROR MESSAGES

If an abnormality arises,the induction hob will enter the protection state automatically and display the corresponding error codes:

Message	Description	Solution
Low voltage	Voltage lower than 155V~175V; LED light keeps flashing for 1 times	Check the voltage
High voltage	Voltage higher than 275V~295V; LED light keeps flashing for 2 times	Check the voltage.
IGBT short-circuit	Report error failure within 10 seconds LED light keeps flashing for 4 times	Reduce the power or turn off.
IGBT open-circuit	Report error failure within 3 mins; LED light keeps flashing for 4 times	Reduce the power or turn off.
IGBT high temp	IGBT temperature exceeds 100~130℃; LED light keeps flashing for 6 times	Turn off the machine and let it cools down.
Main sensor open circuit	Report error failure within 3 mins; LED light keeps flashing for 4 times	Turn offthe machine and contact after-sale service.
Main sensor short-circuit	Report error failure within 10 seconds LED light keeps flashing for 3 times	Turn off the machine and contact after-sale service.
Main sensor high temp.	Over high temperature of main sensor; LED light keeps flashing for 5 times	Turn off the machine and let it cools down.
Main sensor failure	Report failure within 5 minutes LED light keeps flashing for 5 times	Turn off the machine and contact after-sale service
Communication protocol failure	Report failure within 10 seconds; LED light keeps flashing quickly	Turn off the machine and contact after-sale service.

8.INSTALLATION

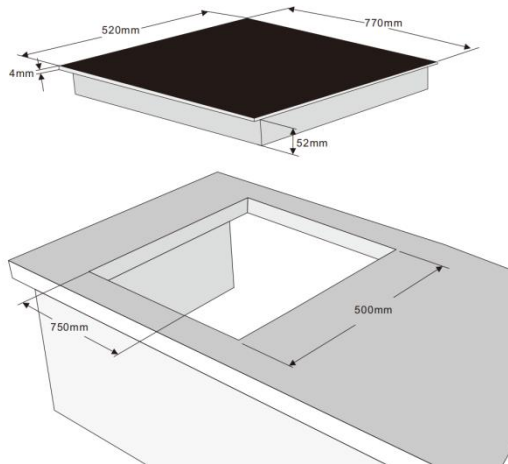
- Cut out the work surface according to the sizes shown in the following drawing.



Note: Before carving, check that the dimensions indicated correspond to the dimensions of the product.

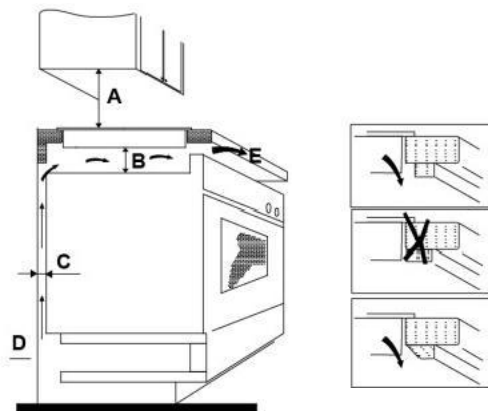
- Be sure the thickness of the work surface is at least 30 mm. Choose a heat-resistant work surface material.
- The safety distance between the sides of the hob and the inner surfaces of the worktop must be at least 3 mm.
- For the purposes of installation and use, a space of at least **5 cm** space must be kept around the cut-out.

Prepare the cut-out as indicated (see installation dimensions).



Under any circumstances, make sure that the induction hob is well ventilated and that the air inlets and outlets are not blocked.

Note: The safety distance between the induction hob and the cabinet or extractor hood above the induction hob must be at least 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50mm	30mm	Air inlet	Air outlet 10 mm

Before installing the induction hob, make sure that

- The countertop surface is smooth and level, and no structural elements interfere with space requirements
- The hob is made of a heat-resistant material.
- If the induction hob is installed above an oven, that the oven has a built-in cooling fan.
- The facility will comply with all authorization requirements and applicable standards and regulations.
- The electrical installation complies with local safety rules and regulations and incorporates a suitable isolation switch or circuit breaker that provides a total disconnection from the electrical network.
- The isolating switch or circuit breaker must be adequate and provide a 3mm air gap contact separation on all poles (or on all active [phase] conductors if local wiring rules allow this variation of requirements)
- The isolating switch or circuit breaker is easily accessible to the user.

- Consult with a licensed electrician or local authorities regarding installation and statutes, if in doubt about installation.
- Use easy-to-clean, heat-resistant finishes (such as ceramic tile) for the wall surfaces surrounding the countertop.

When finishing the installation of the induction hob, make sure that...

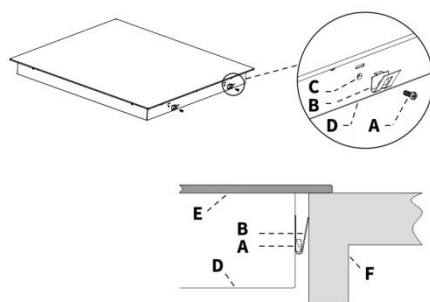
- The power cord is not accessible through drawer or drawer doors.
- There is adequate flow of fresh air from outside the cabinet to the base of the counter.
- If the induction hob is installed over a drawer or closet space, a thermal protection barrier is installed under the base of the hob.
- The isolating switch or circuit breaker is easily accessible by the user.

Before attaching the fixing brackets

The unit should be placed on a stable and smooth surface (use the packaging). Do not apply force to controls that protrude from the plate.

Attaching the fixing brackets

To fix the induction hob on the hob, you must first place the fixing brackets, use the supplied screws (do not use other screws as they could damage the inside of the induction hob).



- A** Screw
- B** Mounting bracket
- C** Screw hole
- D** Bottom base
- E** Glass ceramic plate
- F** Worktop

Note:
Illustrations
may vary



If the cooktop is used for portable/free standing purpose, please use the 4 plastic feet and screws that are provided by the manufacturer. Install the feet at the bottom of the base and make sure there is enough air going in and out from the bottom of the machine.



NO OBJECT IS ALLOWED TO BLOCK THE FAN VENT!!

Connecting the hob to the mains

- Make sure the the data on the rating plate (V) matches your supply voltage.
- The connection to the power supply must be carried out by a qualified electrician in accordance with the relevant standard or with a single-pole circuit breaker, as described below:

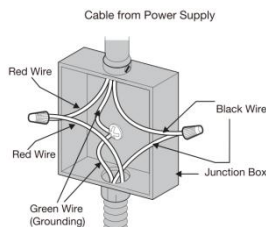
1. Disconnect the power supply.

2. In the circuit breaker, fuse box, or junction box, connect appliance and power supply cable wires as shown below.

3. Circuit breaker fuse rating must be above 30A.
Only use the wire cord provided by the manufacturer.

4. Minimum acceptable size of conductors should be 10AWG, copper only.

5. A wire-binding screw or stud used in the wire terminal should be 10 or larger.





WARNING

1. The electrical power to the cooktop must be shut off while line connections are being made. Failure to do so could result in serious injury or death.
2. An extension cord must not be used with this appliance. Such use may result in a fire, electrical shock or other personal injury.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technical Support and E-Warranty Certificate

www.vevor.com/support

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technique Certificat d'assistance et de garantie électronique

www.vevor.com/support

TABLE DE CUISSON À INDUCTION

Modèle : SK - 66 IHA 30 CK0 4

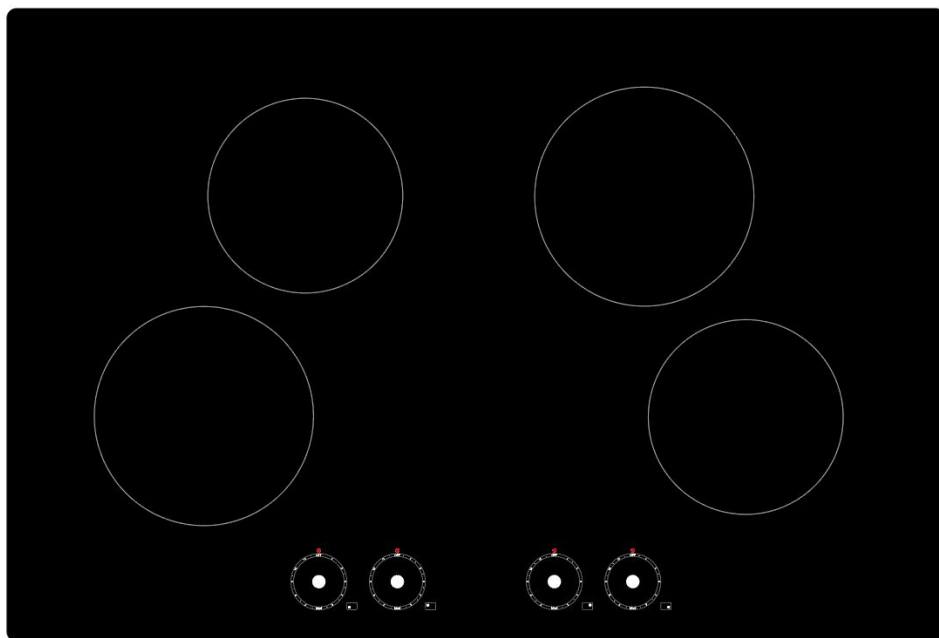
Nous continuons à nous engager à vous fournir des outils à des prix compétitifs.
« Économisez la moitié », « Moitié prix » ou toute autre expression similaire utilisée par nous uniquement

représente une estimation des économies dont vous pourriez bénéficier en achetant
certains outils
avec nous par rapport aux grandes marques et ne signifie pas nécessairement couverture
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 êtes réellement Économie
Moitié par rapport aux plus grandes marques.

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

INDUCTION COOKTOP Instruction Manual



BESOIN D'AIDE? CONTACTEZ-NOUS!

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

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

Il s'agit de la notice d'utilisation d'origine. Veuillez lire attentivement toutes les instructions du manuel avant de l'utiliser. VEVOR se réserve le droit d'interpréter clairement notre manuel d'utilisation. L'apparence du produit dépend du produit que vous avez reçu. Veuillez nous excuser, nous ne vous informerons plus si des mises à jour technologiques ou logicielles sont disponibles sur notre produit.



Avertissement : Pour réduire le risque de blessure, l'utilisateur doit lire attentivement le manuel d'instructions.

ATTENTION!

CET APPAREIL FONCTIONNE AVEC UNE TENSION DE 110-120V. POUR ÉVITER TOUT RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE, N'ESSAYEZ PAS DE L'OUVRIR. Cette équipe ne possède aucune pièce qui puisse être réparée par vous-même. En cas de le dysfonctionnement ne peut pas être traité, contactez le centre de service client.



Une fois la durée de vie de ce produit électrique épuisée, ne le jetez pas. déchets ménagers. Placez-le dans un récipient propre et approprié à votre ville, pour le recyclage.

INTRODUCTION

Félicitations pour l'achat de votre nouveau design compact Vevor Table de cuisson à induction de bureau et encastrable modèle SK- 66 IHA 30 CK0 4 . Nous vous recommandons de consacrer un peu de temps à la lecture de ce manuel d'installation et d'utilisation. Manuel pour bien comprendre comment l'installer et l'utiliser correctement. Pour l'installation , lisez la section installation.

Lisez attentivement toutes les instructions de sécurité avant utilisation et conservez ce manuel d'utilisation et d'entretien. manuel d'installation pour référence ultérieure.

Il intègre entre autres les fonctionnalités suivantes :

Verre céramique haute résistance.

Puissance maximale : 6600 W

Zone de cuisson 1

Diamètre de cuisson : 120 à 185 mm

Puissance : 1800 W

Zone de cuisson 2

Diamètre de cuisson : 120 à 165 mm

Puissance : 1500W

Zone de cuisson 3

Diamètre de cuisson : 120 à 185 mm

Puissance : 1800W

Zone de cuisson 4

Diamètre de cuisson : 120 à 165 mm

Puissance : 1500W

Type de commande par bouton

12 niveaux de puissance

Indication de chaleur résiduelle
Détection de contenants trop petits ou inadaptés à l'induction
Arrêt de sécurité automatique

MODÈLE ET PARAMÈTRES

Modèle	SK - 66 IHA 30 CK0 4
Tension / Fréquence	220-240V 60Hz
Puissance (totale)	66 00 W
Mode de contrôle	Boutons
Construit en taille	750x500 mm
Taille du produit	770 x 520 mm

1. AVANT DE BRANCHER L'APPAREIL

Votre sécurité est importante pour nous. Veuillez lire ces informations avant d'utiliser la plaque à induction.

Installation (risque de choc électrique)

Débranchez l'appareil du secteur avant d'effectuer tout travail ou entretien dessus. La connexion à un bon système de câblage de terre est essentielle et obligatoire.

Les modifications apportées au système de câblage de la maison ne doivent être effectuées que par un électricien qualifié.

Le non-respect de ces conseils peut entraîner un choc électrique ou la mort.

Utiliser comme bureau ou ordinateur portable

Ne déplacez jamais la table de cuisson pendant son utilisation, débranchez la table de cuisson et laissez-la refroidir avant de le déplacer. Ne placez pas la table de cuisson sur des cuisinières, d'autres plaques de cuisson ou fours à micro-ondes.

Sécurité importante instructions

Lisez attentivement ces instructions avant d'installer ou d'utiliser ce produit. appareil.

Aucun produit ou produit combustible ne doit être placé dans cet appareil à tout moment.

Mettez ces informations à la disposition de la personne responsable

l'installation de l'appareil, car cela pourrait réduire vos coûts d'installation.

Pour éviter tout risque, cet appareil doit être installé conformément avec ces instructions d'installation.

Cet appareil doit être connecté à un circuit incorporant un interrupteur d'isolement qui assure une déconnexion complète du source d'énergie.

Une installation incorrecte de l'appareil pourrait invalider la garantie ou des réclamations en responsabilité.

Utilisation et entretien

Ne cuisinez pas sur une plaque de cuisson cassée ou fissurée. Si la surface de la plaque de cuisson se brise ou se fissure, débranchez la table de cuisson du prise secteur (automatique) et contactez un technicien qualifié.

Éteignez la plaque de cuisson et attendez qu'elle soit complètement refroidie avant nettoyage, pour l'entretien vous devez débrancher la table de cuisson le réseau électrique.

Le non-respect de ces conseils peut entraîner un choc électrique ou la mort.

Danger pour la santé

Cet appareil est conforme aux normes de sécurité électrique et électromagnétique normes.

Cependant, les personnes portant un stimulateur cardiaque ou d'autres implants électriques (tels que des pompes à insuline) doivent consulter leur médecin ou l' fabricant de l'implant avant d'utiliser cet appareil pour s'assurer que leurs implants ne sont pas affectés par le champ électromagnétique.

Le non-respect de ces conseils peut entraîner la mort ou des blessures graves. nuire à votre santé.

Risque de surface chaude

Pendant l'utilisation, les parties accessibles de cet appareil deviennent chaudes suffisamment pour provoquer des brûlures.

Ne laissez pas votre corps, vos vêtements ou quoi que ce soit d'autre que le ustensiles de cuisine appropriés pour entrer en contact avec le verre à induction jusqu'à ce que la surface soit froide.

Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles doivent ne pas être placés sur la surface du plan de travail car ils peuvent devenir chaud.

Le non-respect de ces conseils peut entraîner des brûlures et des ébouillantage .

Les poignées de la casserole peuvent être chaudes au toucher. assurez-vous que les poignées des casseroles ne dépassent pas des autres zones de cuisson qui sont allumés. Gardez les poignées hors de portée des enfants. Gardez les enfants à l'écart.

Risque de coupure

La lame tranchante d'un grattoir à plaque de verre est exposée lorsque la couverture de sécurité est rétracté.Utiliser avec beaucoup de précautions et toujours conserver en toute sécurité et hors de portée des enfants.

Le non-respect des précautions nécessaires peut entraîner des coupures .

Consignes de sécurité importantes

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement. La surchauffe de l'huile peut provoquer de la fumée et des déversements susceptibles de s'enflammer.
- N' utilisez jamais votre appareil comme surface de travail ou de stockage.
- Ne laissez jamais d' objets ou d' ustensiles sur l' appareil.
- Ne placez pas et ne laissez pas d'objets magnétisables (par exemple des cartes de crédit, des cartes mémoire) ou d'appareils électroniques (par exemple des ordinateurs, des lecteurs MP3) à proximité de l'appareil, car ils peuvent être affectés par son champ électromagnétique.
- N' utilisez jamais votre appareil pour chauffer ou réchauffer la pièce.
- Après utilisation, éteignez toujours les zones de cuisson et la table de cuisson comme décrit dans ce manuel (c'est-à-dire à l'aide des boutons de commande). Ne vous fiez pas à la fonction de détection des ustensiles de cuisine non à induction pour éteindre les zones de cuisson lorsque vous retirez les casseroles.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil ou s'asseoir, se tenir debout ou grimper sur la plaque de cuisson.
- Ne placez pas de jouets ou de produits qui attirent l' attention des enfants sur la table de cuisson, les enfants pourraient grimper sur la table de cuisson et se blesser gravement.
- Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans la zone où l' appareil est utilisé.
- Les enfants ou les personnes handicapées qui limitent leur capacité à utiliser l'appareil doivent être accompagnés d'une personne responsable et compétente pour leur en expliquer l'utilisation. L'instructeur doit être convaincu qu'ils peuvent utiliser l'appareil sans danger pour eux-mêmes ou pour leur entourage.
- N' utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer la table de cuisson.
- Ne placez pas et ne laissez pas tomber d' objets lourds sur la table de cuisson.
- Ne vous appuyez pas sur la plaque.
- Ne réparez ni ne remplacez aucune pièce de l'appareil, sauf si cela est spécifiquement recommandé dans le manuel. Tous les autres travaux d'entretien doivent être effectués par un technicien qualifié.
- N' utilisez pas de casseroles, poêles ou poêles aux bords irréguliers et ne

les faites pas glisser sur la surface du verre à induction, car cela pourrait rayer le verre.

- N' utilisez pas de tampons à récurer ou d' autres nettoyeurs abrasifs pour nettoyer la surface de la table de cuisson, car ils peuvent rayer le verre à induction.

- Si le cordon d' alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou par du personnel qualifié pour éviter tout danger.

- Cet appareil est destiné à un usage domestique et non professionnel uniquement. Vevor décline toute responsabilité et la garantie ne sera pas valable en cas d'utilisation impropre ou de non-respect des instructions.

AVERTISSEMENT : L'appareil et ses pièces accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation.

- Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les zones de cuisson.

- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l' écart, à moins d' être surveillés en permanence.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances, s'ils ont reçu une surveillance ou des instructions sur l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et s'ils comprennent les dangers encourus.

AVERTISSEMENT : La cuisson sans surveillance sur une plaque grasse ou huileuse peut être dangereux et provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre un incendie avec de l'eau, éteignez l'appareil ! puis couvrez la flamme par exemple avec un couvercle ou un feu couverture.

AVERTISSEMENT: Risque d'incendie - Ne placez pas et ne stockez pas de produits sur surfaces de cuisson.

Il ne faut pas utiliser de nettoyeur à vapeur .

ATTENTION : Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique et ne le touchez pas pour éviter de couper la vitrocéramique.

L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé à l'aide d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.

ATTENTION : La cuisson doit être surveillée. La cuisson à court terme doit être surveillée en permanence.

AVERTISSEMENT: Pour éviter que la plaque ne bouge, il faut installer des ancrages de sécurité. Voir les instructions d'installation.

AVERTISSEMENT: Utilisez uniquement les protections de cuisine conçues par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiquées par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation appropriées ou les protections de

cuisine intégrées à l'appareil. L'utilisation de protections inadaptées peut provoquer des accidents. Cet appareil intègre une connexion à la terre à des fins fonctionnelles uniquement. Retirez tout film protecteur pouvant se trouver sur la plaque à induction.

2. À PROPOS DE LA CUISINE À INDUCTION

Avantages de cuisson à induction La cuisson par induction est un changement radical dans la façon traditionnelle de cuisiner les aliments, la chaleur est générée directement dans le récipient, éliminant ainsi la perte de chaleur entre les différents éléments (récipient, plaques vitrocéramiques, etc.) le Les avantages sont les suivants :

Temps de cuisson réduit : la poêle chauffe plus rapidement. **Économie d'énergie :** en réduisant le temps de cuisson et/ou de friture. Lorsque la poêle est retirée de la zone de cuisson, elle cesse automatiquement de fournir de la chaleur. **Nettoyage plus simple ;** la surface n'étant pas si chaude, les aliments qui se renversent ne brûlent pas aussi vite.

Ustensiles de cuisine adaptés à induction Récipients ferromagnétiques . Les récipients adaptés à la cuisson par induction sont ceux qui sont faits de matériaux ferromagnétiques. Ils peuvent être en acier émaillé, en fonte ou en inox spécial plats à induction en acier. Pour savoir si un récipient est adapté à l'induction cuisson, vérifiez qu'ils sont attirés par un aimant.



Conteneurs spéciaux

Il existe d'autres types de récipients dont le fond n'est pas entièrement ferromagnétique . Avant de les utiliser, vérifiez le diamètre du fond et que ces récipients sont détectés par la plaque à induction.

Ustensiles de cuisine non adaptés induction

N'utilisez jamais de récipients en acier inoxydable normal, en verre, en argile, en cuivre ou aluminium.

Caractéristiques de la base du conteneur

Portez une attention particulière à la forme de la base, car elle doit être complètement plate. n'utilisez pas de récipients aux bords irréguliers ou au fond incurvé.

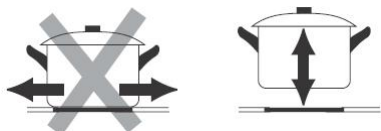


Assurez-vous que la base de la casserole est lisse, repose à plat contre le verre et est la de la même taille que la zone de cuisson. Utilisez des récipients dont le diamètre est aussi grand que le graphique de la zone sélectionnée. Lorsque vous utilisez une cartouche, un peu plus d'énergie sera

utilisé à son efficacité maximale. Si vous utilisez un pot plus petit, l'efficacité peut être plus faible que prévu. Centrez toujours la casserole sur la zone de cuisson. Le fond d'un récipient peut influencer la répartition de la chaleur et donc la résultat de cuisson. Choisir un récipient avec un fond de meilleure qualité (par exemple, un (type sandwich) nous fera gagner du temps de cuisson et de l'énergie.

Protégez la surface du verre

Soulevez toujours les ustensiles de cuisine de la plaque à induction, ne les faites pas glisser. car cela pourrait rayer le verre.



Récipients vides ou à fond très fin

Ne placez jamais un récipient vide sur la plaque de cuisson et ne l'allumez pas, car cela peut provoquer le récipient surchauffe (en raison d'un excès de chaleur) et endommager la vitrocéramique ou la plaque de cuisson elle-même. Si le fond du récipient est très fin, il peut également devenir surchauffé, évitez d'utiliser ce type de récipient.

Détection de conteneurs

La table de cuisson a une limite de détection minimale de la zone de cuisson qui varie pour chaque zone de cuisson. Pour cette raison, vous devez éviter d'utiliser des récipients dont la base est inférieure au diamètre spécifié.

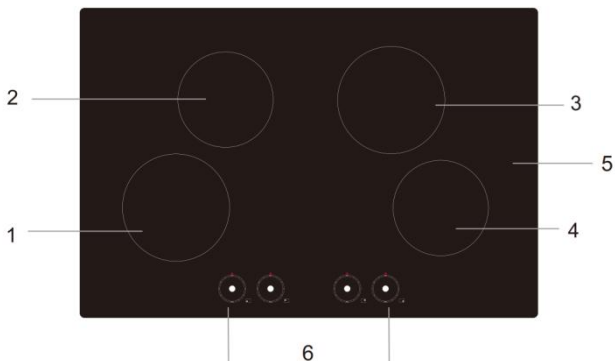
Si vous allumez la plaque de cuisson sans aucun ustensile de cuisine, avec un ustensile de cuisine à fond plus bas que spécifié ou avec un cuisinier dessus non adapté à l'induction, la cuisinière Le haut ne fonctionnera pas. La machine reviendra en mode veille après 60 secondes sans une casserole/une marmite appropriée placée dessus.

Dimensions du conteneur

Les zones de cuisson ont un diamètre de fonctionnement minimum et maximum et sont s'adapte automatiquement au diamètre de la casserole. Cependant, le fond de la la poêle doit avoir un diamètre minimum en fonction de la cuisson correspondante zone. Pour obtenir la meilleure efficacité de votre plaque à induction, placez la base de la poêle au centre de la zone de cuisson.

3. COMMANDES ET ÉLÉMENTS

1. Zone de cuisson 1 :
Meilleur diamètre de
cuisson : $\varnothing 120 \sim 1,8,5$
mm
Puissance : 1 8 00 W



5. Zone de cuisson 2 :

Meilleur diamètre de cuisson : $\phi 120 \sim 1,6,5$ mm

Puissance : 1500W

6. Zone de cuisson 3 :

Meilleur diamètre de cuisson : $\phi 120 \sim 1,8,5$ mm

Puissance : 1 8 00 W

4. Zone de cuisson 4 :

Meilleur diamètre de cuisson : $\phi 120 \sim 1,6,5$ mm

Puissance: 15 00 W

7. Plaque de verre

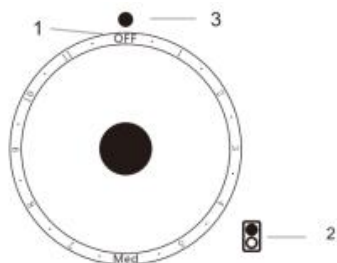
6. Panneau de configuration

Panneau de contrôle

4. Éteindre

5. Indication de la zone de cuisson

6. Voyant lumineux à LED



4. UTILISATION DE LA CUISINIÈRE À INDUCTION

Mode d'emploi :

Pour commencer à cuisiner

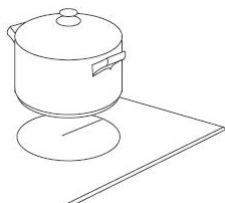
(1). Branchez d'abord la table de cuisson.

Lorsque la table de cuisson est allumée, un avertissement sonore retentit et le voyant LED clignotera, avertissant que la table de cuisson est allumée mode veille maintenant.

Vous entendrez un bip à chaque fois qu'une opération est détectée

(2). Placez un récipient adapté à la zone de cuisson choisie.

Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson est propre et sèche.



La machine reviendra en mode veille après 60 secondes sans qu'une casserole/marmite appropriée ne soit placée dessus.

(3). Pendant la cuisson, vous pouvez régler le niveau de puissance de 1 à 11 en fonction de vos besoins de cuisson. Veuillez noter que du niveau 1 à 5, la machine

il chauffe de manière intermittente , tandis que du niveau 6 au 11, il chauffe en continu.

Pouvoir niveau	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
----------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----

Avant gauche (F)	100 0	100 0	100 0	100 0	100 0	100 0	11 00	13 00	14 00	16 00	18 00
Arrière gauche (W)	100 0	100 0	100 0	100 0	100 0	100 0	11 00	1 15 0	12 00	13 00	1500
Arrière droit (W)	100 0	100 0	100 0	100 0	100 0	100 0	11 00	13 00	14 00	16 00	18 00
Avant droit (W)	100 0	100 0	100 0	100 0	100 0	100 0	11 00	1 15 0	12 00	13 00	1500
	interrompre chauffage					chauffage continu					

(4). Terminer la cuisson.

Une fois la cuisson terminée, placez le bouton sur le niveau de puissance 12, c'est-à-dire sur la position « OFF ».



Le voyant LED continuera à clignoter si la température de la surface de cuisson est jusqu'à 60 °C, puis disparaît une fois la surface refroidie.



Protection contre la surchauffe

À l'intérieur de la table de cuisson à induction, se trouve un capteur de température qui surveille en permanence la température de fonctionnement. Lorsqu'elle est excessive et que les ventilateurs intégrés ne sont pas capables de réduire la température, la table de cuisson cesse de fonctionner automatiquement.

Arrêt de sécurité automatique

Il s'agit d'un système de protection qui intègre la plaque à induction, qui s'éteint automatiquement si vous oubliez de l'éteindre.

Le temps d'arrêt automatique varie en fonction de la puissance sélectionnée, voir le tableau suivant :

Pouvoir niveau	1	2	3	4	5	6-11
Alimentation automatique désactivé temps (heures)	6	6	5	5	4	1,5

Ventilateur

À la base de la table de cuisson se trouve un ventilateur dont l'objectif est de maintenir une température stable à l'intérieur de la table de cuisson à induction.

Chaque fois que la table de cuisson est allumée et que la puissance ou la température est réglée, les ventilateurs fonctionnent également. Lorsque la table de cuisson est éteinte, les ventilateurs restent allumés et s'éteignent automatiquement lorsque la table de cuisson est suffisamment froide.

Si vous utilisez la plaque à induction sur la table, NE placez JAMAIS de torchons, de chiffons ou d'autres objets qui pourraient obstruer les trous des ventilateurs, car cela empêcherait une ventilation adéquate et provoquerait une surchauffe des circuits, provoquant ainsi les protections de sécurité.

Note:

N'oubliez pas que le ventilateur fonctionnera pendant environ 2 minutes pour refroidir la table de cuisson après son extinction. Ceci est normal et n'indique pas un dysfonctionnement.

NE JAMAIS BLOQUER LA VENTILATION D'AIR !!

CONSEILS UTILES D'UTILISATION



Soyez prudent lorsque vous faites frire des aliments, car l'huile et la graisse chauffent très rapidement, surtout si vous utilisez un niveau de puissance élevé. À des températures extrêmement élevées, l'huile et la graisse s'enflamment spontanément, ce qui présente un risque d'incendie grave.

Économie d'énergie

Lorsque les aliments arrivent à ébullition, réduisez la puissance.

L'utilisation d'un couvercle permet de réduire le temps de cuisson et d'économiser de l'énergie en conservant la chaleur. Réduisez la quantité de liquide ou de graisse pour réduire le temps de cuisson.

Commencez la cuisson à un niveau de puissance élevé, puis réduisez le niveau de puissance lorsque les aliments sont chauds.

5. RÉOLUTION DE PROBLÈMES

Problème	Causes possibles	Quoi à faire?
L'induction Plaque fait pas allumer	Pas d'alimentation secteur	Assurez-vous que la table de cuisson à induction est branchée à la prise secteur et que l'interrupteur ou le disjoncteur est en position marche. Vérifiez si vous avez de la lumière dans le reste de votre maison. Si vous avez tout vérifié et le problème persiste, Appeler un technicien.

La surface de la plaque est rayée	Ustensiles de cuisine peut avoir des bords ou des arêtes cela détériorera la table de cuisson. Les ustensiles ou produits de nettoyage utilisés ne sont pas appropriés	Utilisez des ustensiles de cuisine à fond plat, fond lisse. Voir la rubrique « La plaque à induction » et la section nettoyage de la plaque à induction.
Quelques les conteneurs font du bruit ou des clics	Quelques conteneurs prendre un sandwich base	Ceci est normal et est dû au type de base du récipient, ceci est normal et n'indique pas une anomalie ou une panne.
Le plaque produit un bruit de bourdonnement lorsqu'il est utilisé à haute niveau de puissance	Ceci est causé par cuisson à induction technologie.	C'est normal, le bruit devrait être réduit ou disparaître complètement lorsque l'alimentation est coupée diminuée.
Ventilateurs bruit venant de l'induction plaque.	Les ventilateurs qui refroidissent la plaque à induction ont tourné sur. Empêcher la table de cuisson de surchauffer, les ventilateurs peuvent continuer à fonctionner après avoir éteint l'induction plaque.	Ceci est normal et ne constitue pas un dysfonctionnement. Ne coupez pas l'alimentation de la table de cuisson à induction lorsque le ventilateur fonctionne.

6. NETTOYAGE DE LA PLAQUE À INDUCTION

Saleté taper	Comment à faire le ménage	Important
Salissures quotidiennes sur la vitre surface (empreintes digitales, marques, taches de nourriture ou déversements non sucrés)	5. Débrancher l'alimentation de la carte à l'aide de l'interrupteur ou du différentiel prévu à cet effet . 6. Utiliser un nettoyant pour plaque à induction pendant que la surface est chaude (mais pas brûlante !) 7. Rincez et séchez la plaque avec un chiffon propre ou une serviette en papier. 8. Reconnecter la carte à l'alimentation	Lors de la mise hors tension de la table de cuisson, là il n'y aura aucune indication d'une surface chaude, mais la zone de cuisson reste chaude ! Utilisez des tampons à récurer spéciaux pour plaques à induction. Ne pas utiliser dur, corrosif ou abrasif nettoyants qui peuvent endommager le plaque. Lisez toujours l'étiquette pour voir si votre nettoyant ou votre tampon à récurer convient. Ne jamais laisser de résidus sur la surface,

		le verre peut se tacher.
Déversements d'aliments sucrés	Retirez-les immédiatement à l'aide d'un grattoir adapté aux plaques à induction, mais soyez prudent avec les aliments chauds. surfaces dans la zone de cuisson : 2. Débranchez l'alimentation de la carte à l'aide de l'interrupteur ou différentiel activé pour cela 2. Tenez le grattoir à 30 angle et grattez la saleté vers une zone froide de la plaque. 3. Essuyez la saleté ou les déversements avec un essuie-tout ou une serviette en papier .	Retirez les taches d'aliments fondants et sucrés ou les déversements dès que possible. Si vous le laissez refroidir sur le verre, il peut être difficile de le nettoyer ou même de l'endommager de manière permanente. surface de la table de cuisson. Risque de coupure - Lorsque la sécurité le couvercle est rétracté, la lame sur un grattoir devient tranchant. Utilisez-le avec beaucoup de précautions et conservez-le toujours en lieu sûr et hors de portée des enfants.
Taches de saleté et de déversement sur le panneau de commande	3. Débranchez l'alimentation de la carte à l'aide de l'interrupteur ou différentiel activé pour cela 2. Nettoyer la zone du panneau de commande avec une éponge propre et humide ou tissu. 4. Complètement sécher la zone du panneau de commande . 4. Reconnectez la carte à pouvoir	Un déversement de liquide dans la zone du panneau de commande peut provoquer plaque à induction en panne, les boutons tactiles peuvent ne pas fonctionner correctement. Assurez-vous de bien nettoyer et sécher la zone du panneau de commande avant de reconnecter la carte à l'alimentation.

7. MESSAGES D'ERREUR

Si une anomalie survient, la table de cuisson à induction entrera automatiquement en état de protection et affichera les codes d'erreur

correspondants :

Message	Description	Solution
Basse tension	Tension inférieure à 155 V~175 V ; La lumière LED continue de clignoter 1 fois	Vérifiez la tension
Haute tension	Tension supérieure à 275 V~295 V ; La lumière LED continue de clignoter 2 fois	Vérifiez la tension.
Court-circuit IGBT	Signaler une erreur d'échec dans les 10 La lumière LED continue de clignoter 4 fois pendant quelques secondes	Réduisez la puissance ou éteignez.
Circuit ouvert IGBT	Signaler une erreur dans les 3 minutes ; le voyant LED continue de clignoter pendant 4 minutes. fois	Réduisez la puissance ou éteignez.
IGBT haute température	La température de l'IGBT dépasse 100~130°C; la lumière LED maintient clignotant 6 fois	Éteignez la machine et laissez-la refroidir.
Principal capteur circuit ouvert	Signaler une erreur dans les 3 minutes ; le voyant LED continue de clignoter pendant 4 minutes. fois	Éteignez la machine et contactez le service après-vente.
Capteur principal court-circuit	Signaler une erreur en cas d'échec dans les 10 secondes Le voyant LED continue de clignoter 3 fois	Éteignez la machine et contactez le service après-vente.
Température élevée du capteur principal.	Surchauffe du capteur principal ; le voyant LED continue de clignoter 5 fois	Éteignez la machine et laissez-la refroidir.
Défaillance du capteur principal	Signaler un échec dans les 5 minutes La lumière LED continue de clignoter 5 fois	Éteignez la machine et contactez le service après-vente
Communication échec du protocole	Signaler une panne dans les 10 jours secondes; la lumière LED reste allumée clignote rapidement	Éteignez la machine et contactez le service après-vente.

8.INSTALLATION

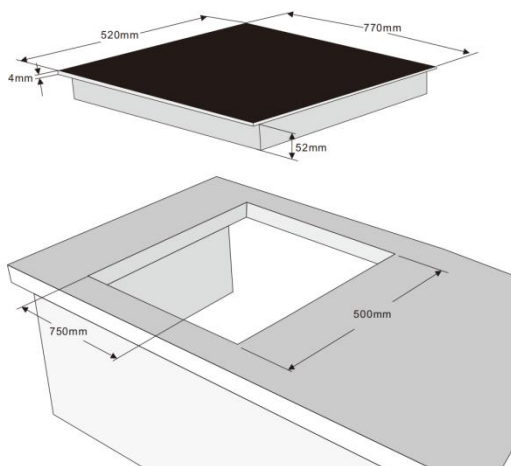
- Découpez le plan de travail selon les dimensions indiquées sur le dessin suivant.



Remarque : Avant de découper, vérifiez que les dimensions indiquées correspondent aux dimensions du produit.

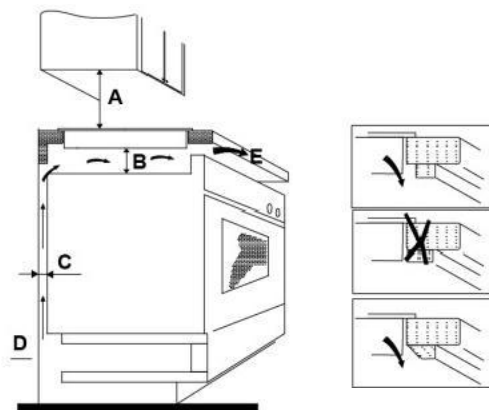
- Assurez-vous que l'épaisseur de la surface de travail est d'au moins 30 mm.
Choisissez un matériau de surface de travail résistant à la chaleur.
- La distance de sécurité entre les côtés de la table de cuisson et les surfaces intérieures du plan de travail doit être d'au moins 3 mm.
- Pour les besoins de l'installation et de l'utilisation, un espace d'au moins **5 cm** doit être respecté autour de la découpe.

Préparez la découpe comme indiqué (voir dimensions d'installation).



Dans tous les cas, veillez à ce que la table de cuisson à induction soit bien ventilée et que les entrées et sorties d'air ne soient pas obstruées .

Note: La distance de sécurité entre la table de cuisson à induction et le meuble ou la hotte aspirante au-dessus de la table de cuisson à induction doit être d'au moins 760 mm.



Un (mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mm	30 mm	Air entrée	Air sortie 10 mm

Avant d'installer la plaque à induction, assurez-vous que

- La surface du comptoir est lisse et plane, et aucun élément structurel n'interfère avec les exigences d'espace
- La table de cuisson est fabriquée dans un matériau résistant à la chaleur.
- Si la plaque à induction est installée au-dessus d'un four, celui-ci doit être équipé d'un ventilateur de refroidissement intégré.
- L'installation sera conforme à toutes les exigences d'autorisation et aux normes et réglementations applicables.
- L'installation électrique est conforme aux règles et réglementations de sécurité locales et intègre un interrupteur d'isolement ou un disjoncteur

approprié qui assure une déconnexion totale du réseau électrique.

- L'interrupteur d'isolement ou le disjoncteur doit être adéquat et fournir une séparation des contacts de 3 mm sur tous les pôles (ou sur tous les conducteurs [de phase] actifs si les règles de câblage locales autorisent cette variation des exigences)
- L'interrupteur d'isolement ou le disjoncteur est facilement accessible à l'utilisateur.
- En cas de doute sur l'installation, consultez un électricien agréé ou les autorités locales concernant l'installation et les lois.
- Utilisez des finitions faciles à nettoyer et résistantes à la chaleur (comme des carreaux de céramique) pour les surfaces murales entourant le comptoir.

Lorsque vous terminez l'installation de la plaque à induction, assurez-vous que...

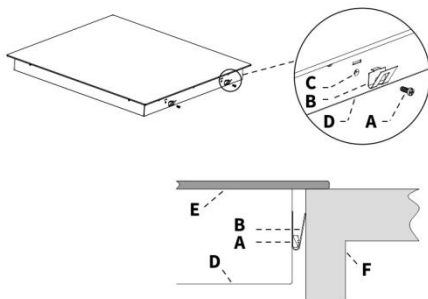
- Le cordon d'alimentation n'est pas accessible par le tiroir ou les portes du tiroir.
- Il y a un flux d'air frais adéquat de l'extérieur de l'armoire vers la base de le comptoir.
- Si la table de cuisson à induction est installée au-dessus d'un tiroir ou d'un placard, une barrière de protection thermique est installée sous la base de la table de cuisson.
- L'interrupteur d'isolement ou le disjoncteur est facilement accessible par l'utilisateur.

Avant de fixer les supports de fixation

L'appareil doit être placé sur une surface stable et lisse (utilisez l'emballage). N'exercez pas de force sur les commandes qui dépassent de la plaque.

Fixation des équerres de fixation

Pour réparer la plaque à induction sur la plaque de cuisson, vous devez d'abord placer le supports de fixation, utiliser les vis fournies (ne pas utiliser d'autres vis car elles pourraient endommager l'intérieur de la plaque à induction).



- A** Screw
- B** Mounting bracket
- C** Screw hole
- D** Bottom base
- E** Glass ceramic plate
- F** Worktop

Note:
Illustrations
may vary



Si la table de cuisson est utilisé pour portable/gratuit debout but , s'il te plaît utiliser les 4 pieds en plastique et vis que sont fourni par le fabricant. Installez les pieds au bas de le base et faire bien sûr qu'il y a c'est suffisant air en allant dans et dehors depuis le fond de le machine.



NON OBJET EST AUTORISÉ À BLOC LE VENTILATEUR ÉVACUATION !!

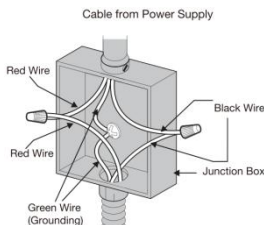
Raccordement de la table de cuisson au secteur

- Assurez-vous que les données sur la plaque signalétique (V) correspondent à votre tension d'alimentation.
- Le raccordement à l'alimentation électrique doit être effectué par un électricien qualifié conformément à la norme en vigueur ou avec un disjoncteur unipolaire, comme décrit ci-dessous :

6. Débrancher l'alimentation électrique.

7. Dans le disjoncteur, la boîte à fusibles ou la boîte de jonction, connectez l'appareil et les fils du câble d'alimentation comme indiqué ci-dessous.

8. Le calibre du fusible du disjoncteur doit être supérieur à Utilisez uniquement le cordon d'alimentation fourni par le fabricant.



9. La taille minimale acceptable des conducteurs doit être 10AWG, cuivre uniquement.

10. Une vis ou un goujon de fixation de fil utilisé dans la borne de fil devrait être de 10 ou plus.



WARNING

3. The electrical power to the cooktop must be shut off while line connections are being made. Failure to do so could result in serious injury or death.

4. An extension cord must not be used with this appliance. Such use may result in a fire, electrical shock or other personal injury.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technique Certificat d'assistance et de garantie électronique

www.vevor.com/support

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

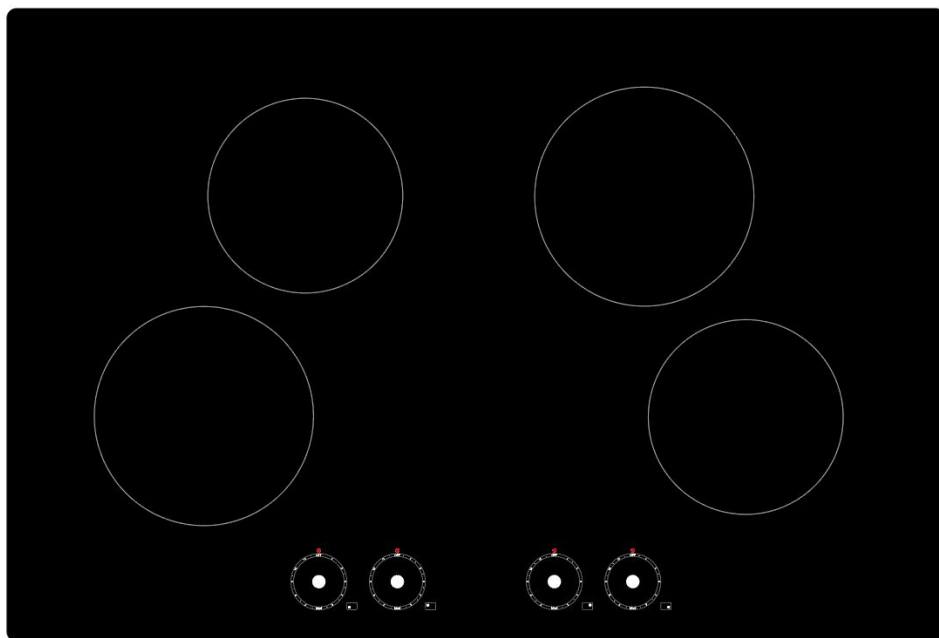
Technisch Support und E-Garantie-Zertifikat www.vevor.com/support

INDUKTIONSKOCHFELD

Modell: SK - 66 IHA 30 CK0 4

Wir sind weiterhin bestrebt, Ihnen Werkzeuge zu wettbewerbsfähigen Preisen anzubieten.
"Sparen Sie die Hälfte", "Halber Preis" oder andere ähnliche Ausdrücke, die wir nur
verwenden
stellt eine Schätzung der Einsparungen dar, die Sie durch den Kauf bestimmter Werkzeuge
erzielen können

mit uns im Vergleich zu den großen Top-Marken und bedeutet nicht unbedingt, Abdeckung
alle von uns angebotenen Werkzeugkategorien. Wir möchten Sie bitten, zu überprüfen
sorgfältig
wenn Sie bei uns eine Bestellung aufgeben, wenn Sie tatsächlich Speichern
Hälfte im Vergleich mit den Top-Großmarken.



Brauchen Sie Hilfe? Kontaktieren Sie uns!

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

Technischer Support und E-Garantie-Zertifikat

www.vevor.com/support

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



Achtung: Um das Verletzungsrisiko zu verringern, muss der Benutzer die Bedienungsanleitung sorgfältig lesen.

AUFMERKSAMKEIT!

DIESES GERÄT FUNKTIONIERT MIT EINER SPANNUNG VON 110-120V. UM EINEN MÖGLICHEN ELEKTRISCHEN SCHLAG ZU VERMEIDEN, VERSUCHEN SIE NICHT, ES ZU ÖFFNEN. Dieses Team hat kein Teil, das von Ihnen selbst repariert werden kann. Im Falle eines Falls die Störung nicht behoben werden kann, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.



Wenn die Lebensdauer dieses elektrischen Produkts erschöpft ist, werfen Sie es nicht weg. Hausmüll. Entsorgen Sie es in einem sauberen Behälter geeigneter Punkt in Ihrem Stadt, zum Recycling.

EINFÜHRUNG

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Vevor Kompaktdesigns Tisch- und Einbau-Induktionskochfeld Modell SK - 66 IHA 30 CK04 .

Wir empfehlen Ihnen, sich die Zeit zu nehmen, diese Installations- und Bedienungsanleitung Handbuch, um vollständig zu verstehen, wie es richtig installiert und bedient wird. Lesen Sie zur Installation den Installationsabschnitt.

Lesen Sie vor der Verwendung alle Sicherheitshinweise sorgfältig durch und bewahren Sie diese Installationshandbuch zum späteren Nachschlagen.

Es beinhaltet unter anderem die folgenden Funktionen:

Hochbeständiges Keramikglas.

Maximale Leistung: 6600 W

Kochzone 1

Backdurchmesser: 120~185mm

Leistung: 1800W

Kochzone 2

Backdurchmesser: 120–165 mm

Leistung: 1500W

Kochzone 3

Backdurchmesser: 120~185mm

Leistung: 1800W

Kochzone 4

Backdurchmesser: 120–165 mm

Leistung: 1500W

Knopfsteuerungstyp

12 Leistungsstufen

Anzeige der Restwärme
Erkennung kleiner bis ungeeigneter Behälter für die Induktion
Automatische Sicherheitsabschaltung

MODELL UND PARAMETER

Modell	SK - 66 IHA 30 CK0 4
Spannung /Frequenz	220-240 V 60 Hz
Leistung (gesamt)	66 00W
Steuermodus	Knöpfe
Einbaugröße	750x500 mm
Produktgröße	770 x5 2 0 mm

1.VOR DEM ANSCHLUSS DES GERÄTS

Ihre Sicherheit ist uns wichtig. Bitte lesen Sie diese Informationen bevor Sie das Induktionskochfeld benutzen.

Installation (Stromschlaggefahr)

Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, bevor Sie jegliche Arbeiten oder Wartungsarbeiten daran. Der Anschluss an ein gutes Erdungssystem ist unerlässlich und obligatorisch.

Änderungen an der Hausverkabelung sollten nur vorgenommen werden von einem qualifizierten Elektriker.

Die Nichtbeachtung dieser Hinweise kann zu einem elektrischen Schlag oder Tod.

Verwendung als Desktop oder Laptop

Bewegen Sie das Kochfeld niemals während des Betriebs, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie es abkühlen Stellen Sie das Kochfeld nicht auf Herde, andere Kochfelder oder Mikrowellenherde.

Wichtige Sicherheit Anweisungen

Lesen Sie diese Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie dieses Gerät installieren oder verwenden. Gerät.

Es dürfen keine Produkte oder brennbaren Produkte darin platziert werden. Sie können das Gerät jederzeit wechseln.

Stellen Sie diese Informationen der verantwortlichen Person zur Verfügung für Installation des Geräts, da dies Ihre Installationskosten senken könnte.

Um Risiken zu vermeiden, muss das Gerät gemäß den mit dieser Installationsanleitung.

Dieses Gerät muss an einen Stromkreis angeschlossen werden, der einen Trennschalter, der eine vollständige Trennung vom Stromquelle.

Bei unsachgemäßer Installation des Geräts kann die Garantie erlöschen. oder Haftpflichtansprüche.

Nutzung und Wartung

Kochen Sie nicht auf einem kaputten oder gesprungenen Kochfeld. Wenn die Oberfläche des Kochfelds bricht oder Risse aufweist, trennen Sie das Kochfeld vom Netzsteckdose (Automatiksteckdose) und wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.

Schalten Sie das Kochfeld aus und warten Sie, bis es vollständig abgekühlt ist, bevor Sie zur Reinigung müssen Sie das Kochfeld vom Stromnetz trennen. das Stromnetz.

Die Nichtbeachtung dieser Hinweise kann zu einem elektrischen Schlag oder Tod.

Gesundheitsgefährdung

Dieses Gerät entspricht den elektrischen und elektromagnetischen Sicherheitsbestimmungen Normen.

Personen mit Herzschrittmachern oder anderen elektrischen Implantaten(wie Insulinpumpen) sollten jedoch ihren Arzt oder das Implantathersteller, bevor Sie dieses Gerät verwenden, um sicherzustellen, dass Ihre Implantate werden durch das elektromagnetische Feld nicht beeinträchtigt.

Die Nichtbeachtung dieser Hinweise kann zum Tod oder zu schweren Gesundheitsschäden.

Gefahr durch heiße Oberflächen

Während des Gebrauchs werden zugängliche Teile dieses Gerätes heiß genug, um Verbrennungen zu verursachen.

Lassen Sie Ihren Körper, Ihre Kleidung oder andere Gegenstände außer dem geeigneten Kochgeschirr, das mit dem Induktionsglas in Berührung kommt bis die Oberfläche abgekühlt ist.

Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf der Oberfläche der Arbeitsplatte platziert werden, da sie heiß werden.

Die Nichtbeachtung dieser Hinweise kann zu Verbrennungen und Verbrühungen führen .

Die Griffe des Topfes können heiß sein. Stellen Sie sicher, dass die Topfgriffe nicht über andere Kochzonen hinausragen die eingeschaltet sind. Bewahren Sie die Griffe außerhalb der Reichweite von Kindern auf.Halten Sie Kinder fern.

Schnittgefahr

Die scharfe Klinge eines Glasplattenschabers wird freigelegt, wenn der Sicherheitsabdeckung ist eingefahren. Mit großer Sorgfalt verwenden und immer aufbewahren sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern.

Bei Nichtbeachtung der erforderlichen Vorsichtsmaßnahmen kann es zu Schnittverletzungen kommen .

Wichtige Sicherheitshinweise

- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt. Wenn das Öl überhitzt, kann es zu Rauch und Spritzern kommen, die sich entzünden können.
- Verwenden Sie Ihr Gerät niemals als Arbeits- oder Ablagefläche.
- Lassen Sie niemals Gegenstände oder Utensilien auf dem Gerät liegen.
- Platzieren oder lassen Sie keine magnetisierbaren Objekte (z. B. Kreditkarten, Speicherkarten) oder elektronischen Geräte (z. B. Computer, MP3-Player) in der Nähe des Geräts, da diese von seinem elektromagnetischen Feld beeinflusst werden könnten.
- Verwenden Sie Ihr Gerät niemals zum Heizen oder Beheizen von Räumen.
- Schalten Sie die Kochzonen und das Kochfeld nach dem Gebrauch immer wie in dieser Anleitung beschrieben aus (d. h. mit den Drehknöpfen). Verlassen Sie sich nicht darauf, dass die Kochzonen durch die Erkennung von nicht induktionsfähigem Kochgeschirr ausgeschaltet werden, wenn Sie die Töpfe herausnehmen.
- Erlauben Sie Kindern nicht, mit dem Gerät zu spielen oder darauf zu sitzen, auf die Kochfläche klettern.
- Legen Sie kein Spielzeug oder Produkte, die die Aufmerksamkeit von Kindern erregen, auf das Kochfeld. Kinder könnten auf das Kochfeld klettern und sich ernsthaft verletzen.
- Lassen Sie Kinder nicht allein oder unbeaufsichtigt im Bereich, in dem das Gerät verwendet wird.
- Kinder oder Menschen mit Behinderungen, die in ihrer Fähigkeit, das Gerät zu benutzen, eingeschränkt sind, müssen von einer verantwortlichen und kompetenten Person in die Benutzung des Geräts eingewiesen werden. Die Einweiserin muss davon überzeugt sein, dass sie das Gerät ohne Gefahr für sich selbst oder ihre Umgebung benutzen können.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Kochfelds keinen Dampfreiniger.
- Stellen oder lassen Sie keine schweren Gegenstände auf das Kochfeld fallen.
- Lehnen Sie sich nicht auf die Platte.
- Reparieren oder ersetzen Sie keine Teile des Geräts, es sei denn, dies wird im Handbuch ausdrücklich empfohlen. Alle anderen Wartungsarbeiten müssen von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.
- Verwenden Sie keine Töpfe, Pfannen oder Kochtöpfe mit scharfen Kanten und ziehen Sie diese nicht über die Oberfläche des Induktionsglases, da dies das Glas zerkratzen könnte.
- Verwenden Sie zum Reinigen der Kochfeldoberfläche keine Topfreiniger oder andere Scheuermittel, da diese das Induktionsglas zerkratzen können.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder qualifiziertem Personal ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist nur für den privaten, nicht professionellen Gebrauch bestimmt. Vevor übernimmt keine Verantwortung und die Garantie erlischt bei

unsachgemäßer Verwendung oder Nichtbeachtung der Anweisungen.
WARNUNG: Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß.

- Achten Sie darauf, die Kochzonen nicht zu berühren.
- Kinder unter 8 Jahren sollten ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen zur sicheren Verwendung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen.

ACHTUNG: Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem fettigen oder öligen Teller kann gefährlich sein und einen Brand verursachen. Versuchen Sie NIEMALS, einen Brand mit Wasser zu löschen, schalten Sie das Gerät aus! und bedecken Sie die Flamme dann beispielsweise mit einem Deckel oder einem Feuer Decke.

WARNUNG: Brandgefahr - Stellen oder lagern Sie keine Produkte auf Kochflächen.

Auf die Verwendung eines Dampfreinigers sollte verzichtet werden .

ACHTUNG: Wenn die Oberfläche Risse aufweist, schalten Sie das Gerät aus, um einen Stromschlag zu vermeiden, und berühren Sie es nicht, um ein Zerschneiden der Glaskeramik zu vermeiden.

Das Gerät ist nicht für die Bedienung über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem vorgesehen.

ACHTUNG: Der Kochvorgang muss beaufsichtigt werden. Der kurzzeitige Kochvorgang muss ständig beobachtet werden.

WARNUNG: Um ein Verschieben der Platte zu verhindern, müssen Sicherheitsanker montiert werden. Siehe Montageanleitung.

WARNUNG: Verwenden Sie nur Küchenschutzvorrichtungen, die vom Hersteller des Kochgeräts entworfen oder vom Gerätehersteller in der entsprechenden Gebrauchsanweisung angegeben wurden, oder Küchenschutzvorrichtungen, die in das Gerät integriert sind. Die Verwendung ungeeigneter Schutzvorrichtungen kann zu Unfällen führen. Dieses Gerät verfügt nur zu Funktionszwecken über eine Erdungsverbindung. Entfernen Sie eventuell vorhandene Schutzfolien vom Induktionskochfeld.

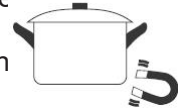
2. ÜBER INDUKTIONSHERDE

Vorteile von Induktionskochen Induktionskochen ist eine radikale Veränderung in der traditionellen Art und Weise des Kochens von Speisen. Die Wärme wird direkt im Behälter erzeugt, wodurch Wärmeverluste vermieden werden zwischen den verschiedenen Elementen (Behälter, Glaskeramikplatten usw.) Vorteile sind wie folgt:

Reduzierte Kochzeit: Die Pfanne heizt sich schneller auf. Energieeinsparung: Durch Reduzierung der Koch- und/oder Bratzeit. Wird die Pfanne von der Kochzone genommen, wird die Wärmezufuhr automatisch unterbrochen. Einfachere Reinigung: Da die Oberfläche nicht so heiß ist, brennen übergelaufene Speisen nicht so schnell an.

Kochgeschirr geeignet für Induktion Ferromagnetische Gefäße .

Die geeigneten Gefäße zum Kochen mit Induktion sind die~~ die aus ferromagnetischem Material bestehen. Sie dürfen aus emailliertem Stahl, Gusseisen oder Spezial - Edelstahl



Um herauszufinden, ob ein Behälter ist induktionsgeeignet Kochen, prüfen Sie, ob sie von einem Magneten angezogen.

Spezialbehälter

Es gibt andere Arten von Behältern, deren Boden nicht vollständig ferromagnetisch ist . Überprüfen Sie vor der Verwendung den Durchmesser des Bodens und ob diese Pfannen vom Induktionskochfeld erkannt.

Kochgeschirr nicht geeignet für Induktion

Verwenden Sie niemals Behälter aus normalem Edelstahl, Glas, Ton, Kupfer oder Aluminium.

Grundlegende Funktionen des Containers

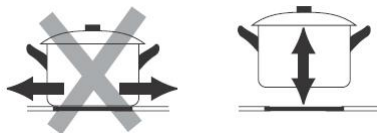
Achten Sie besonders auf die Form der Basis, da diese vollkommen flach sein muss. Verwenden Sie keine Behälter mit ausgefransten Kanten oder gewölbtem Boden.



Stellen Sie sicher, dass der Boden der Pfanne glatt ist, flach auf dem Glas liegt und der der Kochzone entsprechen. Verwenden Sie Gefäße mit einem Durchmesser von die Grafik für die ausgewählte Zone. Bei Verwendung eines Kanisters wird etwas mehr Energie wird mit maximaler Effizienz genutzt. Wenn Sie einen kleineren Topf verwenden, ist die Effizienz kann niedriger sein als erwartet. Stellen Sie den Topf immer mittig auf die Kochzone. Der Boden eines Gefäßes kann die Wärmeverteilung und damit die Kochergebnis. Die Wahl eines Gefäßes mit einem hochwertigeren Boden (z.B. Sandwich-Typ) spart uns Kochzeit und Energie.

Sie die Glasoberfläche

Heben Sie das Kochgeschirr immer vom Induktionskochfeld und schieben Sie es nicht. Dies könnte das Glas zerkratzen.



Behälter leer oder mit sehr dünnem Boden

Stellen Sie niemals einen leeren Behälter auf das Kochfeld und schalten Sie es ein, da dies zu Der Behälter überhitzt (durch übermäßige Hitze) und beschädigt das Keramikglas oder das Kochfeld selbst. Wenn der Boden des Gefäßes sehr dünn ist, kann es auch überhitzt, verwenden Sie diese Art von Behälter nicht.

Behältererkennung

Das Kochfeld verfügt über eine Mindesterkennungsgrenze der Kochzone, die für jede Kochzone unterschiedlich ist. Kochzone. Verwenden Sie deshalb keine Behälter, deren Basis ist kleiner als der angegebene Durchmesser. Wenn Sie das Kochfeld ohne Kochgeschirr einschalten, mit einem Kochgeschirr mit niedrigerem Boden als angegeben oder mit einem Koch nicht für Induktion geeignet, der Koch top funktioniert nicht. Die Maschine kehrt nach 60 Sekunden in den Standby-Modus zurück, ohne eine passende Pfanne/ein passender Topf darauf stellen.

Containerabmessungen

Die Kochzonen haben einen minimalen und maximalen Betriebsdurchmesser und sind automatisch an den Topfdurchmesser angepasst. Der Topfboden wird jedoch Der Topf muss einen Mindestdurchmesser entsprechend der entsprechenden Kochtemperatur haben. Um die beste Effizienz Ihres Induktionskochfelds zu erzielen, platzieren Sie den Boden des Pfanne in die Mitte der Kochzone.

3.BEDIENELEMENTE UND ELEMENTE

1. Kochzone 1:

Bester Kochdurchmesser:

$\phi 120 \sim 185 \text{ mm}$

Leistung: 1,800 W.

8. Kochzone 2:

Bester Kochdurchmesser:

$\phi 120 \sim 165 \text{ mm}$

Leistung: 1500W

9. Kochzone 3:

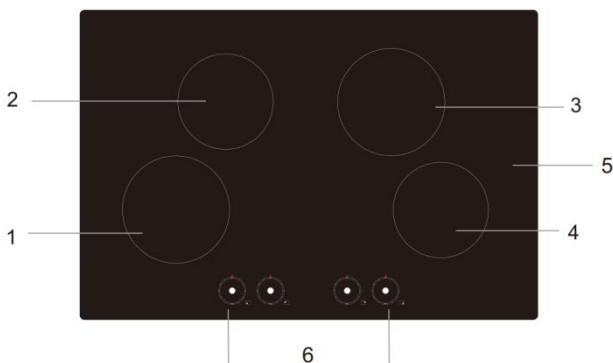
Bester Kochdurchmesser:

$\phi 120 \sim 185 \text{ mm}$

Leistung: 1,800 W.

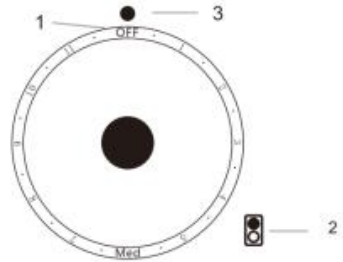
4. Kochzone 4:

Bester Kochdurchmesser: $\phi 120 \sim 165 \text{ mm}$



Leistung : 15,00 W
 10. Glasplatte
 6. Systemsteuerung

Bedienfeld
 7. Ausschalten
 8. Anzeige der Kochzone
 9. LED-Anzeige



4. VERWENDUNG DES INDUKTIONSHERDES

Anwendung:

Beginnen Sie mit dem Kochen

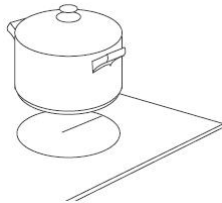
(1). Schließen Sie zuerst das Kochfeld an.

Beim Einschalten des Kochfelds ertönt ein akustisches Warnsignal und die LED-Anzeige blinkt als Hinweis darauf, dass das Kochfeld eingeschaltet ist. Standby-Modus.

Sie hören jedes Mal einen Piepton, wenn eine Operation erkannt wird

(2). Stellen Sie einen geeigneten Behälter für die gewählte Kochzone auf.

Stellen Sie sicher, dass der Boden der Pfanne und die Oberfläche des die Kochzone sauber und trocken sind.



Wenn keine geeignete Pfanne/kein geeigneter Topf darauf platziert wird, kehrt die Maschine nach 60 Sekunden in den Standby-Modus zurück.

(3). Während des Kochens können Sie die Leistungsstufe von 1 bis 11 entsprechend Ihren Kochbedürfnissen einstellen. Bitte beachten Sie, dass die Maschine von Stufe 1 bis 5

heizt mit Unterbrechungen , von Stufe 6 bis 11 erfolgt die Heizleistung kontinuierlich.

Leistung Ebene	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Vorne links (F)	100 0	100 0	100 0	100 0	100 0	100 0	11 00	13 00	14 00	16 00	18 00
links (W)	100 0	100 0	100 0	100 0	100 0	100 0	11 00	1 15 0	12 00	13 00	1500
Hinten rechts (W)	100 0	100 0	100 0	100 0	100 0	100 0	11 00	13 00	14 00	16 00	18 00
Vorne rechts (W)	100 0	100 0	100 0	100 0	100 0	100 0	11 00	1 15 0	12 00	13 00	1500
	unterbrechend Heizung					kontinuierliche Heizung					

(4). Fertigbaren.

Wenn der Kochvorgang beendet ist, schalten Sie den Knopf auf Leistungsstufe 12, also auf die Position „AUS“.



Die LED-Leuchte blinkt weiter, wenn die Temperatur der Kochfläche erreicht eine Temperatur von bis zu 60 °C und verschwindet dann, wenn die Oberfläche abgekühlt ist.



Überhitzungsschutz

Im Inneren des Induktionskochfelds befindet sich ein Temperatursensor, der ständig die Betriebstemperatur überwacht. Wenn diese zu hoch ist und die eingebauten Lüfter nicht in der Lage sind, die Temperatur zu senken, stoppt das Kochfeld automatisch.

Automatische Sicherheitsabschaltung

Es handelt sich um ein Schutzsystem, das das Induktionskochfeld integriert und sich automatisch abschaltet, wenn Sie vergessen, es auszuschalten. Die automatische Abschaltzeit variiert je nach gewählter Leistung, siehe folgende Tabelle:

Leistung Ebene	1	2	3	4	5	6-11
Automatische Ein-/Ausschaltung aus Zeit (Std)	6	6	5	5	4	1,5

Lüfter

An der Unterseite des Kochfelds befindet sich ein Ventilator, dessen Aufgabe es ist, eine stabile Temperatur im Inneren des Induktionskochfelds aufrechtzuerhalten.

Jedes Mal, wenn das Kochfeld eingeschaltet und die Leistung oder Temperatur angepasst wird, laufen auch die Lüfter. Wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist, bleiben die Lüfter eingeschaltet und schalten sich automatisch aus, wenn das Kochfeld kühl genug ist.

Wenn Sie das Induktionskochfeld auf einer Tischplatte verwenden, legen Sie NIEMALS Küchentücher, Lappen oder andere Gegenstände darauf, die die Lüftungsöffnungen verstopfen könnten, da dies eine ausreichende Belüftung verhindern und zu einer Überhitzung der Schaltkreise und damit zum Erlöschen der Sicherheitsvorkehrungen führen würde.

Notiz:

Denken Sie daran, dass der Lüfter nach dem Ausschalten noch etwa 2

Minuten lang weiterläuft, um das Kochfeld abzukühlen. Dies ist normal und kein Anzeichen für eine Fehlfunktion.

BLOCKIEREN SIE NIEMALS DIE LÜFTUNGSÖFFNUNG!!

NÜTZLICHE TIPPS FÜR DEN GEBRAUCH



Seien Sie beim Braten vorsichtig, da Öl und Fett sehr schnell heiß werden, insbesondere wenn Sie eine hohe Leistungsstufe verwenden. Bei extrem hohen Temperaturen entzünden sich Öl und Fett spontan und stellen eine ernsthafte Brandgefahr dar.

Energieeinsparung

Wenn das Essen kocht, reduzieren Sie die Leistung.

Die Verwendung eines Deckels verkürzt die Garzeit und spart Energie, da die Wärme erhalten bleibt. Minimieren Sie die Flüssigkeits- oder Fettmenge, um die Garzeit zu verkürzen.

Beginnen Sie mit dem Kochen auf einer hohen Leistungsstufe und reduzieren Sie dann die Leistungsstufe, wenn das Essen heiß ist.

5. PROBLEMLÖSUNG

Problem	Mögliche Ursachen	Was Zu Tun?
Die Induktion Kochfeld tut nicht einschalten	Kein Netzstrom	Stellen Sie sicher, dass das Induktionskochfeld an die Steckdose angeschlossen ist und dass der Schalter bzw. Schutzschalter auf „Ein“ steht. Überprüfen Sie, ob im Rest Ihres Hauses Licht ist. Wenn Sie alles überprüft haben und das Problem besteht fort, rufen Sie einen Techniker.
Die Oberfläche von Die Platte ist zerkratzt	Kochgeschirr kann Kanten oder Ränder haben das Kochfeld beschädigen kann. Das Kochgeschirr oder Reinigungsmittel verwendet werden, sind nicht geeignet	Benutzen Sie Kochgeschirr mit einer flachen, glatter Boden. Siehe Abschnitt „Der Induktionsherd“ und den Abschnitt Reinigung des Induktionskochfeldes.
Manche Behälter machen Geräusche oder Klicken	Manche Behälter ein Sandwich essen Base	Dies ist normal und liegt an der Art des Behälterbodens. dies ist normal und weist nicht auf eine Anomalie oder einen Fehler hin.

Der Kochfeld produziert ein summendes Geräusch bei Verwendung in hohen Leistungsstufe	Dies wird verursacht durch Induktionskochen Technologie.	Das ist normal, Das Geräusch sollte nachlassen oder ganz verschwinden, wenn die Stromversorgung verringert.
Fans Lärm kommt von der Induktion Kochfeld.	Der Lüfter, der das Induktionskochfeld kühlt, hat gedreht An. Verhindern Sie, dass das Kochfeld Überhitzung, die Lüfter können nach dem Ausschalten der Induktion weiterarbeiten Kochfeld.	Dies ist normal und stellt keine Fehlfunktion dar. Schalten Sie das Induktionskochfeld nicht aus, während der Ventilator läuft.

6.REINIGUNG DES INDUKTIONSKOCHFELDS

Schmutz Typ	Wie Zu sauber	Wichtig
Tägliche Verschmutzungen auf dem Glas Oberfläche (Fingerabdrücke, Flecken, Essensflecken oder ungesüßte Flecken)	9. Trennen Sie die Karte mit dem dafür vorgesehenen Schalter oder Differenzial von der Stromversorgung . 10. Verwenden Sie einen Induktionskochfeldreiniger während die Oberfläche warm (aber nicht heiß!) ist 11. Spülen Sie die Platte ab und trocknen Sie sie mit einem sauberen Tuch oder Papiertuch. 12. Schließen Sie die Platine wieder an die Stromversorgung an	Wenn Sie das Kochfeld ausschalten, Dort wird es keinen Hinweis auf eine heiße Oberfläche geben, aber die Kochzone ist immer noch heiß! Verwenden Sie spezielle Scheuerschwämme für Induktionskochfelder. Nicht verwenden rau, ätzend oder scheuernd Reinigungsmittel, die das Platte. Lesen Sie immer das Etikett, um zu sehen, ob Ihr Reinigungs- oder Topfreiniger geeignet ist. Hinterlassen Sie niemals Rückstände auf der Oberfläche, Das Glas kann Flecken bekommen.
Spritzer von zuckerhaltigen Lebensmitteln	Entfernen Sie diese sofort mit einem für Induktionskochfelder geeigneten Schaber, aber seien Sie vorsichtig mit heißen Oberflächen in der Kochzone: 3. Trennen Sie die Karte mit dem Schalter von der Stromversorgung oder Differenzial aktiviert für diese 2.Halten Sie den Schaber in	Entfernen Sie Flecken von schmelzenden und zuckerhaltigen Speisen oder verschütteten Flüssigkeiten so schnell wie möglich. Wenn sie auf dem Glas abkühlen, können sie schwer zu reinigen sein oder sogar dauerhaft beschädigt werden. Oberfläche des Kochfelds.

	einem Winkel von 30 Winkeln Sie den Schmutz an und schaben Sie ihn auf eine kühle Stelle der Platte. 3. Wischen Sie Schmutz oder verschüttete Flüssigkeiten mit einem Küchentuch oder Papiertuch auf .	Schnittgefahr -Wenn die Sicherung Abdeckung eingefahren ist, die Klinge auf einem Schaber wird scharf. Gehen Sie mit großer Sorgfalt vor und bewahren Sie es stets sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
Schmutz- und Verschüttungsstellen auf dem Bedienfeld	5. Trennen Sie die Karte mit dem Schalter von der Stromversorgung oder Differenzial aktiviert für diese 2. Reinigen Sie den Bedienfeldbereich mit einem sauberen, feuchten Schwamm oder Tuch. 6. Vollständig Trocknen Sie den Bereich des Bedienfelds . 4. Schließen Sie die Karte wieder an Leistung	Verschüttete Flüssigkeit im Bereich des Bedienfelds kann zum Fehlfunktion des Induktionskochfelds, die Touch-Tasten funktionieren möglicherweise nicht richtig. Denken Sie daran, den Bereich des Bedienfelds gründlich zu reinigen und zu trocknen, bevor Sie die Platine wieder an die Stromversorgung anschließen.

7.FEHLERMELDUNGEN

Wenn eine Anomalie auftritt, wechselt das Induktionskochfeld automatisch in den Schutzzustand und zeigt die entsprechenden Fehlercodes an:

Nachricht	Beschreibung	Lösung
Niederspannung	Spannung niedriger als 155 V–175 V; Die LED blinkt 1 Mal	Überprüfen Sie die Spannung
Hochspannung	Spannung höher als 275 V–295 V; Die LED blinkt 2 Mal	Überprüfen Sie die Spannung.
IGBT-Kurzschlus s	Melden Sie den Fehler innerhalb von 10 Sekunden LED-Licht blinkt 4 Mal	Reduzieren Sie die Leistung oder schalten Sie aus.
IGBT-Leerlauf	Fehler innerhalb von 3 Minuten melden; LED-Licht blinkt 4 Minuten lang mal	Reduzieren Sie die Leistung oder schalten Sie aus.
IGBT Hochtemperatur	IGBT-Temperatur überschreitet 100~130°C; LED-Licht hält 6-maliges Blinken	Schalten Sie die Maschine aus und lassen Sie sie abkühlen.

Hauptsächlich Sensor offener Stromkreis	Fehler innerhalb von 3 Minuten melden; LED-Licht blinkt 4 Minuten lang mal	Schalten Sie die Maschine aus und wenden Sie sich an den Kundendienst.
Hauptsensor Kurzschluss	Fehler innerhalb von 10 Sekunden melden Die LED blinkt 3 Mal	Schalten Sie die Maschine aus und kontaktieren Sie den Kundendienst.
Hauptsensor, hohe Temperatur.	Zu hohe Temperatur des Hauptsensors; LED-Licht blinkt 5 Mal	Schalten Sie die Maschine aus und lassen Sie sie abkühlen.
Hauptsensorfehler	Störung innerhalb von 5 Minuten melden Die LED blinkt 5 Mal	Schalten Sie die Maschine aus und kontaktieren Sie den Kundendienst
Kommunikation Protokollfehler	Störung melden innerhalb von 10 Sekunden; LED-Licht bleibt schnell blinkend	Schalten Sie die Maschine aus und kontaktieren Sie den Kundendienst.

8.INSTALLATION

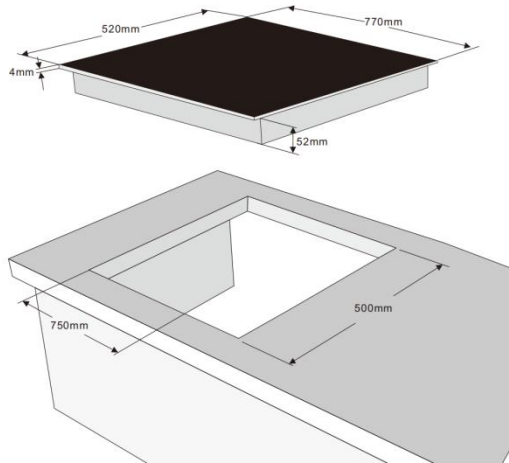
- Schneiden Sie die Arbeitsfläche entsprechend den in der folgenden Zeichnung angegebenen Maßen aus.



Hinweis: Prüfen Sie vor dem Schnitzen, ob die angegebenen Maße mit den Maßen des Produktes übereinstimmen.

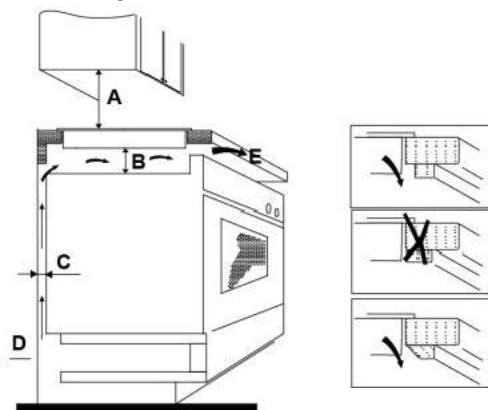
- Achten Sie darauf, dass die Dicke der Arbeitsfläche mindestens 30 mm beträgt.
Wählen Sie ein hitzebeständiges Material für die Arbeitsfläche.
- Der Sicherheitsabstand zwischen den Seitenwänden des Kochfeldes und den Innenflächen der Arbeitsplatte muss mindestens 3 mm betragen.
- Für die Montage und Nutzung ist ein Freiraum von mindestens **5 cm** um die Aussparung herum einzuhalten.

Bereiten Sie den Ausschnitt wie angegeben vor (siehe Einbaumaße).



Achten Sie unbedingt darauf, dass das Induktionskochfeld gut belüftet ist und die Luftein- und -auslässe nicht blockiert sind .

Notiz: Der Sicherheitsabstand zwischen Induktionskochfeld und dem Schrank bzw. der Dunstabzugshaube über dem Induktionskochfeld muss mindestens 760 mm betragen.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mm	30 mm	Luft Einlass	Luft Auslauf 10 mm

Stellen Sie vor dem Einbau des Induktionskochfelds sicher, dass

- Die Arbeitsplattenoberfläche ist glatt und eben und keine strukturellen Elemente beeinträchtigen den Platzbedarf
- Das Kochfeld besteht aus hitzebeständigem Material.
- Wenn das Induktionskochfeld über einem Backofen installiert ist, muss der Backofen über einen eingebauten Kühlventilator verfügen.
- Die Anlage wird sämtliche Genehmigungsanforderungen sowie die geltenden Normen und Vorschriften erfüllen.
- Die elektrische Installation entspricht den örtlichen Sicherheitsvorschriften und -bestimmungen und verfügt über einen geeigneten Trennschalter oder Leistungsschalter, der eine vollständige Trennung vom Stromnetz

ermöglicht.

- Der Trennschalter oder Leistungsschalter muss ausreichend sein und an allen Polen (oder an allen aktiven [Phasen-]Leitern, wenn die örtlichen Verdrahtungsvorschriften diese Abweichung von den Anforderungen zulassen) einen Kontaktabstand von 3 mm zwischen den Polen gewährleisten.
- Der Trennschalter bzw. Leistungsschalter ist für den Benutzer leicht zugänglich.
- Wenn Sie Zweifel bezüglich der Installation haben, wenden Sie sich bezüglich der Installation und der Vorschriften an einen zugelassenen Elektriker oder die örtlichen Behörden.
- Verwenden Sie für die Wandflächen rund um die Arbeitsplatte leicht zu reinigende und hitzebeständige Oberflächen (z. B. Keramikfliesen).

Achten Sie beim Abschluss der Installation des Induktionskochfelds darauf, dass ...

- Das Netzkabel ist nicht durch Schubladen oder Schubladentüren zugänglich.
- Es ist ausreichend Frischluft von außerhalb des Schanks zum Sockel des Zähler.
- Wenn das Induktionskochfeld über einer Schublade oder einem Schrank installiert wird, wird unter der Basis des Kochfelds eine Wärmeschutzbarriere angebracht.
- Der Trennschalter bzw. Leistungsschalter ist für den Benutzer leicht zugänglich.

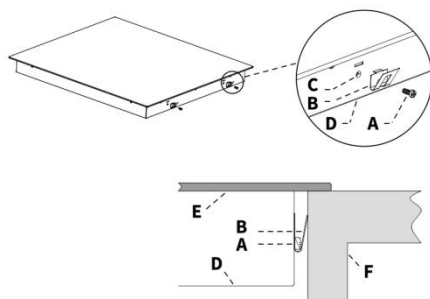
Vor dem Anbringen der Befestigungswinkel

Das Gerät sollte auf einer stabilen und glatten Fläche stehen (Verpackung verwenden). Auf Bedienelemente, die aus der Platte herausragen, sollte keine Gewalt angewendet werden.

Anbringen der Befestigungswinkel

Beheben das Induktionskochfeld auf dem Kochfeld, müssen Sie zuerst die Befestigungsklammern, verwenden Sie die mitgelieferten Schrauben

(verwenden Sie keine anderen Schrauben, da diese das Innere des Induktionskochfelds beschädigen könnten).



- A** Screw
- B** Mounting bracket
- C** Screw hole
- D** Bottom base
- E** Glass ceramic plate
- F** Worktop

Note:
Illustrations
may vary



Wenn das Kochfeld wird verwendet für tragbar/kostenlos Stehen Zweck , Bitte verwenden die 4 Kunststofffüße Und Schrauben Das Sind bereitgestellt von Die Hersteller. Montieren Sie die Füße an der unten von Die Base Und machen sicher dort ist genug Luft gehen In Und aus aus der Boden von Die Maschine.



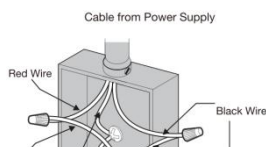
NEIN OBJEKT IST ERLAUBT ZU BLOCK DER LÜFTER LÜFTEN!!

Kochfeld an das Stromnetz anschließen

- Stellen Sie sicher, dass die Angaben auf dem Typenschild (V) mit Ihrer Netzspannung übereinstimmen.
- Der Anschluss an das Stromnetz muss durch einen qualifizierten Elektriker gemäß der einschlägigen Norm oder mit einem einpoligen Schutzschalter wie nachfolgend beschrieben erfolgen:

11. Trennen Sie die Stromversorgung.

12. Schließen Sie das Gerät im Leistungsschalter, Sicherungskasten oder Anschlusskasten an und die Drähte des Stromversorgungskabels wie unten gezeigt.



13. Die Sicherung des Leistungsschalters muss einen Nennwert von über 30 A haben.

Verwenden Sie nur das vom Hersteller mitgelieferte Kabel.

14. Die Mindestgröße der Leiter sollte 10 AWG, nur Kupfer.

15. Eine Drahtklemme oder ein Drahtbolzen, der in der Drahtklemme verwendet wird sollte 10 oder größer sein.



WARNING

5. The electrical power to the cooktop must be shut off while line connections are being made. Failure to do so could result in serious injury or death.

6. An extension cord must not be used with this appliance. Such use may result in a fire, electrical shock or other personal injury.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technisch Support und E-Garantie-Zertifikat

www.vevor.com/support

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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

PIANO COTTURA A INDUZIONE

Modello: SK - 66 IHA 30 CK0 4

Continuiamo a impegnarci per fornirvi strumenti a prezzi competitivi.

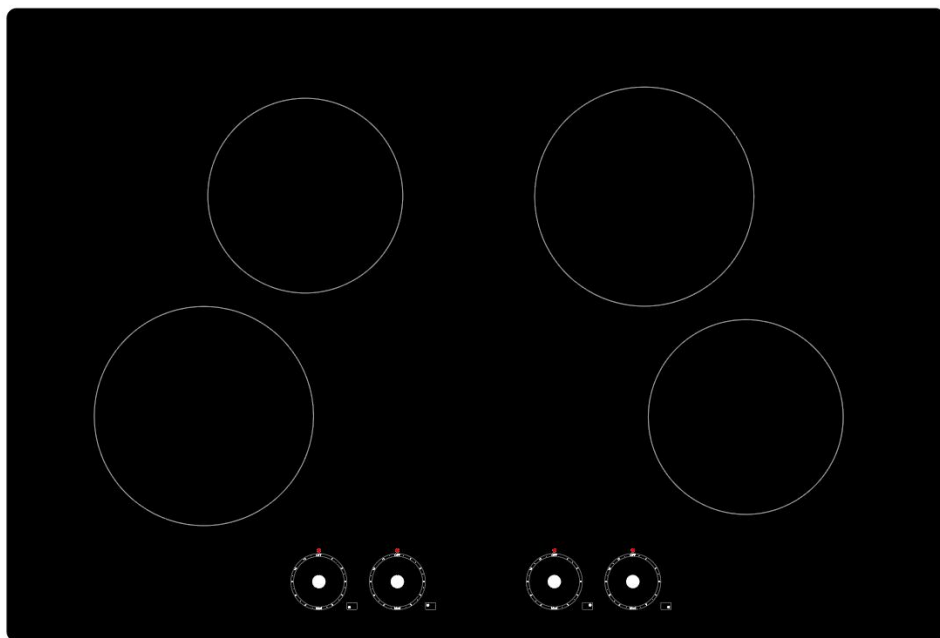
"Risparmia la metà", "Metà prezzo" o altre espressioni simili utilizzate solo da noi rappresenta una stima dei risparmi che potresti ottenere acquistando determinati strumenti con noi rispetto ai principali marchi top e non significa necessariamente copertina tutte le categorie di strumenti da noi offerti. Ti ricordiamo cortesemente di verificare

accuratamente
quando effettui un ordine con noi se sei effettivamente Risparmio
Metà rispetto ai marchi più importanti.

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

INDUCTION COOKTOP Instruction Manual



HAI BISOGNO DI AIUTO? CONTATTACI!

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

Supporto tecnico e certificato di garanzia elettronica

www.vevor.com/support

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



Attenzione: per ridurre il rischio di lesioni, l'utente deve leggere attentamente il manuale di istruzioni.

ATTENZIONE!

QUESTO DISPOSITIVO FUNZIONA CON UNA TENSIONE DI 110-120 V. PER EVITARE POSSIBILI SCOSSE ELETTRICHE, NON PROVARE A APRIRLO. Questo team non ha parti che possono essere riparate da soli. In caso di malfunzionamento non gestibile, contattare il centro assistenza clienti.



Dopo aver esaurito la durata di vita di questo prodotto elettrico, non gettarlo rifiuti domestici. Mettilo in un contenitore pulito adatto nel tuo città, per il riciclaggio.

INTRODUZIONE

Congratulazioni per l'acquisto del tuo nuovo design compatto Vevor piano cottura a induzione da tavolo e da incasso modello SK- 66 IHA 30 CK0 4 . Ti consigliamo di dedicare un po' di tempo alla lettura di questa Guida all'installazione e all'uso. Manuale per comprendere appieno come installarlo e utilizzarlo correttamente. Per l'installazione , leggere la sezione installazione.

Leggere attentamente tutte le istruzioni di sicurezza prima dell'uso e conservare questo manuale d'uso e manutenzione. manuale di installazione per riferimento futuro.

Tra le altre, incorpora le seguenti caratteristiche:

Vetro ceramico ad alta resistenza.

Potenza massima: 6600W

Zona di cottura 1

Diametro di cottura: 120~185mm

Potenza: 1800W

Zona di cottura 2

Diametro di cottura: 120~165mm

Potenza: 1500W

Zona di cottura 3

Diametro di cottura: 120~185mm

Potenza: 1800W

Zona di cottura 4

Diametro di cottura: 120~165mm

Potenza: 1500W

Tipo di controllo della manopola

12 livelli di potenza

Indicazione del calore residuo
Rilevamento di contenitori piccoli o non idonei per l'induzione
Spegnimento automatico di sicurezza

MODELLO E PARAMETRI

Modello	SK - 66 IHA 30 CK0 4
Tensione /Frequenza	220-240V 60Hz
Potenza (totale)	66 00W
Modalità di controllo	Manopole
Costruito in dimensioni	750x500 millimetri
Dimensioni del prodotto	770 x5 2 0 millimetri

1.PRIMA DI COLLEGARE L'APPARECCHIO

La tua sicurezza è importante per noi. Leggi queste informazioni prima di utilizzare il piano cottura a induzione.

Installazione (rischio di scosse elettriche)

Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica prima di effettuare qualsiasi lavoro o manutenzione su di esso. Il collegamento a un buon sistema di cablaggio di messa a terra è essenziale e obbligatorio.

Le modifiche all'impianto elettrico domestico devono essere apportate solo da un elettricista qualificato.

La mancata osservanza di questo consiglio può causare scosse elettriche o morte.

Utilizzare come desktop o computer portatile

Non spostare mai il piano cottura durante l'uso, staccare la spina e lasciarlo raffreddare verso il basso prima di spostarlo. Non posizionare il piano cottura sopra fornelli, altri piani cottura o forni a microonde.

Importante sicurezza istruzioni

Leggere attentamente queste istruzioni prima di installare o utilizzare questo apparecchio.

Nessun prodotto o prodotto combustibile deve essere posizionato in questo elettrodomestico in qualsiasi momento.

Rendere queste informazioni disponibili alla persona responsabile installazione del dispositivo, poiché potrebbe ridurre i costi di installazione. Per evitare rischi, questo apparecchio deve essere installato in conformità con queste istruzioni di installazione.

Questo apparecchio deve essere collegato a un circuito che incorpori un interruttore di isolamento che garantisce la disconnessione completa dall' fonte di energia.

La mancata installazione corretta del dispositivo potrebbe invalidare la garanzia o richieste di risarcimento danni.

Uso e manutenzione

Non cucinare su un piano cottura rotto o incrinato. Se la superficie del se la superficie di cottura si rompe o si crepa, scollegare il piano cottura dalla presa di corrente (automatica) e contattare un tecnico qualificato.

Spegnere il piano cottura e attendere che sia completamente freddo prima pulizia, per la manutenzione bisogna scollegare il piano cottura dalla la rete elettrica.

La mancata osservanza di questo consiglio può causare scosse elettriche o morte.

Pericolo per la salute

Questo dispositivo è conforme alla sicurezza elettrica ed elettromagnetica standard.

Tuttavia, le persone con pacemaker o altri impianti elettrici (come le pompe per insulina) dovrebbero consultare il proprio medico o il produttore dell'impianto prima di utilizzare questo dispositivo per assicurarsi che i loro impianti non sono influenzati dal campo elettromagnetico.

La mancata osservanza di questo consiglio può causare la morte o gravi danni alla salute.

Pericolo di superficie calda

Durante l'uso, le parti accessibili di questo apparecchio diventeranno calde abbastanza da provocare ustioni.

Non permettere al tuo corpo, ai tuoi vestiti o a qualsiasi cosa diversa dall' pentole adatte a entrare in contatto con il vetro a induzione finché la superficie non si sarà raffreddata.

Gli oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiari e coperchi dovrebbero non devono essere posizionati sulla superficie del piano di lavoro in quanto possono diventare caldo.

La mancata osservanza di questo consiglio può causare ustioni e scottature . I manici della pentola potrebbero essere caldi al tatto. assicurarsi che i manici delle pentole non sporgano dalle altre zone di cottura che sono accesi.

Tenere le maniglie fuori dalla portata dei bambini.Tenere i bambini lontani.

Pericolo di taglio

La lama affilata di un raschietto per lastre di vetro è esposta quando il la copertura di sicurezza è retracts. Utilizzare con grande cura e conservare sempre in modo sicuro e fuori dalla portata dei bambini.

La mancata adozione delle precauzioni necessarie può causare tagli .

Importanti istruzioni di sicurezza

- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando è in uso. Quando l'olio si surriscalda può causare fumo e fuoriuscite che possono incendiarsi.
 - Non utilizzare mai l'apparecchio come superficie di lavoro o di stoccaggio.
 - Non lasciare mai oggetti o utensili sull'apparecchio.
 - Non posizionare o lasciare oggetti magnetizzabili (ad esempio carte di credito, schede di memoria) o dispositivi elettronici (ad esempio computer, lettori MP3) vicino al dispositivo, poiché potrebbero essere influenzati dal suo campo elettromagnetico.
 - Non utilizzare mai l'apparecchio per riscaldare o riscaldare la stanza.
 - Dopo l'uso, spegnere sempre le zone di cottura e il piano cottura come descritto nel presente manuale (ad esempio utilizzando i comandi della manopola). Non fare affidamento sulla funzione di rilevamento delle pentole non a induzione per spegnere le zone di cottura quando si rimuovono le pentole.
 - Non permettere ai bambini di giocare con l'apparecchio o di sedersi, stare in piedi o salire sul fornello.
 - Non collocare sul piano cottura giocattoli o prodotti che attirino l'attenzione dei bambini, i bambini potrebbero arrampicarsi sul piano cottura e ferirsi gravemente.
 - Non lasciare i bambini da soli o incustoditi nell'area in cui viene utilizzato l'apparecchio.
 - I bambini o le persone con disabilità che limitano la loro capacità di utilizzare l'apparecchio devono avere una persona responsabile e competente che li istruisca sul suo utilizzo. L'istruttore deve essere convinto che possono utilizzare il dispositivo senza pericolo per se stessi o per l'ambiente circostante.
 - Non utilizzare un pulitore a vapore per pulire il piano cottura.
 - Non appoggiare o far cadere oggetti pesanti sul piano cottura.
 - Non appoggiarsi al piatto.
 - Non riparare o sostituire alcuna parte dell'apparecchio a meno che non sia specificamente raccomandato nel manuale. Tutti gli altri servizi devono essere eseguiti da un tecnico qualificato.
 - Non utilizzare pentole, padelle o tegami con bordi frastagliati e non trascinarli sulla superficie del vetro a induzione poiché potrebbero graffiarlo.
 - Non utilizzare pagliette o altri detergenti abrasivi per pulire la superficie del piano cottura, poiché potrebbero graffiare il vetro a induzione.
 - Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore o da personale qualificato per evitare pericoli.
 - Questo apparecchio è progettato esclusivamente per uso domestico e non professionale. Vevor non accetterà alcuna responsabilità e la garanzia non sarà valida in caso di uso improprio o di mancato rispetto delle istruzioni.
- ATTENZIONE:** l'apparecchio e le sue parti accessibili diventano calde durante l'uso.

- Prestare attenzione a non toccare le zone di cottura.
- I bambini di età inferiore agli 8 anni devono essere tenuti lontani a meno che non siano costantemente sorvegliati.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.
- Questo dispositivo può essere utilizzato da bambini a partire da 8 anni di età e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o prive di esperienza e conoscenza, se supervisionate o istruite sull'uso sicuro del dispositivo e se comprendono i pericoli connessi.

ATTENZIONE: la cottura senza supervisione su una piastra unta o oleosa può essere pericoloso e provocare un incendio. NON tentare MAI di spegnere un incendio con l'acqua, spegnere l'apparecchio! e quindi coprire la fiamma ad esempio con un coperchio o un fuoco coperto.

AVVERTIMENTO: Rischio di incendio - Non posizionare o conservare i prodotti su superfici di cottura.

Non si deve usare un pulitore a vapore .

ATTENZIONE: se la superficie è crepata, spegnere l'apparecchio per evitare il rischio di scosse elettriche e non toccarlo per non tagliare la vetroceramica. L'apparecchio non è progettato per essere azionato tramite un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.

ATTENZIONE: Il processo di cottura deve essere supervisionato. Il processo di cottura a breve termine deve essere monitorato costantemente.

AVVERTIMENTO: Per evitare che la piastra si muova, è necessario installare gli ancoraggi di sicurezza. Vedere le istruzioni di installazione.

AVVERTIMENTO: Utilizzare solo protezioni da cucina progettate dal produttore dell'apparecchio di cottura o indicate dal produttore dell'apparecchio nelle istruzioni per l'uso appropriate o protezioni da cucina incorporate nell'apparecchio. L'uso di protezioni non idonee può causare incidenti. Questo apparecchio incorpora una connessione di terra solo per scopi funzionali. Rimuovere qualsiasi pellicola protettiva che potrebbe essere presente sul piano cottura a induzione.

2. INFORMAZIONI SULLA CUCINA A INDUZIONE

Vantaggi di cottura a induzione La cottura a induzione è un cambiamento radicale nel modo tradizionale di cucinare il cibo, il calore viene generato direttamente nel contenitore, eliminando così la perdita di calore tra i diversi elementi (contenitore, piastre in vetroceramica, ecc.) i vantaggi sono i seguenti:

Tempi di cottura ridotti: la padella si riscalda più velocemente. Risparmio energetico: riducendo i tempi di cottura e/o frittura. Quando la padella viene rimossa dalla zona di cottura, smette automaticamente di fornire calore. Pulizia più semplice; poiché la superficie non è così calda, il cibo che fuoriesce non brucia così rapidamente.

Pentole adatte per induzione Recipienti ferromagnetici .

I contenitori adatti alla cottura a induzione sono quelli che sono fatti di materiale ferromagnetico. Loro Potere Es: in acciaio smaltato, ghisa o acciaio inossidabile speciale stoviglie in acciaio inox per induzione. Per sapere se un co
adatto per induzione cucinando, controllare che siano
attratto da una calamita.



Contenitori speciali

Esistono altri tipi di contenitori la cui base non è interamente ferromagnetica .
Prima di utilizzarli, controllare il diametro della base e che queste pentole
siano rilevata dal piano cottura a induzione.

Pentole non adatte per induzione

Non utilizzare mai contenitori in normale acciaio inossidabile, vetro, argilla,
rame o alluminio.

Caratteristiche della base del contenitore

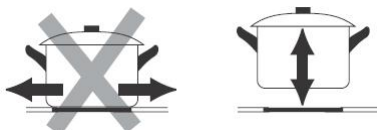
Prestare particolare attenzione alla forma della base, poiché deve essere
completamente piatta. non utilizzare contenitori con bordi frastagliati o fondo
curvo.



Assicurati che la base della padella sia liscia, adagiata piatta contro il vetro e
sia stesse dimensioni della zona di cottura. Utilizzare contenitori il cui
diametro sia grande quanto il grafico per la zona selezionata. Quando si
utilizza un contenitore, un po' più di energia verrà utilizzato alla massima
efficienza. Se si utilizza una pentola più piccola, l'efficienza potrebbe essere
inferiore al previsto. Centrare sempre la padella sulla zona di cottura. La base
di un contenitore può influenzare la distribuzione del calore e quindi la
risultato di cottura. Scegliendo un contenitore con una base di qualità
superiore (ad esempio, un tipo sandwich) ci farà risparmiare tempo ed
energia in cucina.

Proteggere la superficie del vetro

Sollevare sempre la pentola dal piano cottura a induzione, non farla scivolare,
perché potrebbe graffiare il vetro.



Contenitori vuoti o con fondo molto sottile

Non mettere mai un contenitore vuoto sul fornello e accenderlo, poiché ciò
può causare il contenitore si surriscaldi (a causa del calore in eccesso) e

danneggi il vetro ceramico o il piano cottura stesso. Se la base del contenitore è molto sottile, può anche diventare surriscaldato, astenersi dall'utilizzare questo tipo di contenitore.

Rilevamento del contenitore

Il piano cottura ha un limite minimo di rilevamento della zona di cottura che varia per ogni zona di cottura. Per questo motivo, dovresti astenerti dall'utilizzare contenitori la cui base è inferiore al diametro specificato. Se accendi il piano cottura senza alcuna pentola, con una pentola con base più bassa rispetto a quanto specificato o con un cuoco piano non adatto all'induzione, il cuoco la parte superiore non funzionerà. La macchina tornerà in modalità standby dopo 60 secondi senza una padella/pentola adatta posizionata sopra.

Dimensioni del contenitore

Le zone di cottura hanno un diametro minimo e massimo di funzionamento e sono adattate automaticamente al diametro della padella. Tuttavia, il fondo della padella deve avere un diametro minimo in base alla cottura corrispondente zona. Per ottenere la massima efficienza dal tuo piano cottura a induzione, posiziona la base del padella al centro della zona di cottura.

3.CONTROLLI ED ELEMENTI

1. Zona di cottura 1:

Diametro di cottura migliore: $\phi 120 \sim 185 \text{ mm}$

Potenza: 1800W

11. Zona di cottura 2:

Diametro di cottura migliore: $\phi 120 \sim 165 \text{ mm}$

Potenza: 1500W

12. Zona di cottura 3:

Diametro di cottura migliore: $\phi 120 \sim 185 \text{ mm}$

Potenza: 1800W

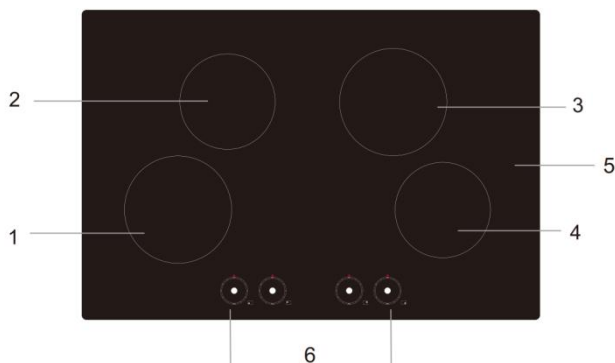
4. Zona di cottura 4:

Diametro di cottura migliore: $\phi 120 \sim 165 \text{ mm}$

Potenza: 1500W

13. Lastra di vetro

6. Pannello di controllo

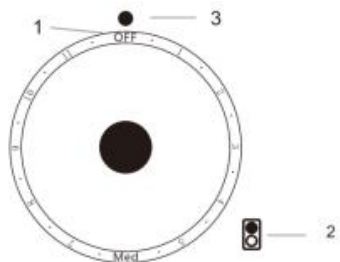


Pannello di controllo

10. Spegnimento

11. Indicazione della zona di cottura

12. Spia luminosa a LED



4. UTILIZZO DELLA PENTOLA A INDUZIONE

Come si usa:

Per iniziare a cucinare

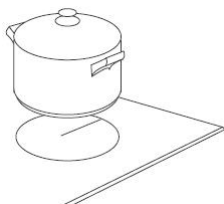
(1). Collegare prima il piano cottura.

Quando il piano cottura è acceso, verrà emesso un segnale acustico e la spia LED lampeggerà, avvertendo che il piano cottura è acceso modalità standby adesso.

Ogni volta che viene rilevata un'operazione, verrà emesso un segnale acustico.

(2). Posizionare un contenitore adatto alla zona di cottura scelta.

Assicuratevi che il fondo della padella e la superficie la zona di cottura sia pulita e asciutta.



La macchina tornerà in modalità standby dopo 60 secondi senza aver appoggiato una pentola o una padella adatta su di essa.

(3). Durante la cottura, è possibile regolare il livello di potenza da 1 a 11 in base alle proprie esigenze di cottura. Si prega di notare che dal livello 1 a 5, la macchina si riscalda in modo intermittente, mentre dal livello 6 al livello 11 si riscalda in modo continuo.

Energia livello	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Anteriore sinistro (II)	100 0	100 0	100 0	100 0	100 0	100 0	ore 11:00	13 00	14 00	16 00	18 00
Posteriore sinistro (W)	100 0	100 0	100 0	100 0	100 0	100 0	ore 11:00	1 15 0	12 00	13 00	1500
Posteriore destro (W)	100 0	100 0	100 0	100 0	100 0	100 0	ore 11:00	13 00	14 00	16 00	18 00
Anteriore destro (W)	100 0	100 0	100 0	100 0	100 0	100 0	ore 11:00	1 15 0	12 00	13 00	1500
Interrompere riscaldamento						riscaldamento continuo					

(4). Terminare la cottura.

A cottura ultimata, portare la manopola sul livello di potenza 12, ovvero sulla posizione "OFF".

 La luce LED continuerà a lampeggiare se la temperatura di la superficie di cottura raggiunge i 60°C, per poi scomparire quando la superficie si

raffredda.



Protezione contro il surriscaldamento

All'interno del piano cottura a induzione è presente un sensore di temperatura che monitora costantemente la temperatura di esercizio: quando questa è eccessiva e le ventole integrate non sono in grado di abbassarla, il piano cottura smetterà di funzionare automaticamente.

Spegnimento automatico di sicurezza

Si tratta di un sistema di protezione integrato nel piano cottura a induzione, che si spegne automaticamente se ci si dimentica di spegnerlo.

Il tempo di spegnimento automatico varia a seconda della potenza selezionata, vedere la seguente tabella:

Energia livello	1	2	3	4	5	6-11
Accensione automatica spento tempo (ore)	6	6	5	5	4	1,5

Fan

Alla base del piano cottura è presente una ventola che ha lo scopo di mantenere una temperatura stabile all'interno del piano a induzione. Ogni volta che si accende il piano cottura e si regola la potenza o la temperatura, anche le ventole funzioneranno. Quando il piano cottura è spento, le ventole rimarranno accese e si spegneranno automaticamente quando il piano cottura sarà sufficientemente freddo.

Se si utilizza il piano cottura a induzione sul tavolo, **NON** appoggiare **MAI** strofinacci, panni o altri oggetti che potrebbero ostruire i fori della ventola, poiché ciò impedirebbe un'adeguata ventilazione e causerebbe il surriscaldamento dei circuiti, facendo saltare le protezioni di sicurezza.

Nota:

Ricordatevi che la ventola funzionerà per circa 2 minuti per raffreddare il piano cottura dopo averlo spento. Ciò è normale e non indica un malfunzionamento.

NON BLOCCARE MAI LA PRESA D'ARIA!!

CONSIGLI UTILI PER L'USO



Fai attenzione quando friggi, perché l'olio e il grasso si riscaldano molto rapidamente, soprattutto se usi un livello di potenza elevato.

A temperature estremamente elevate, l'olio e il grasso si incendiano spontaneamente e questo rappresenta un serio rischio di incendio.

Risparmio energetico

Quando il cibo inizia a bollire, ridurre la potenza.

L'uso di un coperchio ridurrà i tempi di cottura e farà risparmiare energia trattenendo il calore. Ridurre al minimo la quantità di liquido o grasso per ridurre i tempi di cottura.

Iniziare la cottura a un livello di potenza elevato e poi ridurlo quando il cibo si è riscaldato.

5. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibili cause	Che cosa A Fare?
L'induzione Piano cottura fa non accendere	Nessuna alimentazione di rete	Assicurarsi che il piano cottura a induzione sia collegato alla presa di corrente e che l'interruttore o il salvavita sia in posizione di accensione. Controlla se c'è luce nel resto della casa. Se hai controllato tutto e il problema persiste, chiamare un tecnico.
La superficie di IL il piatto è graffiato	Pentole può avere bordi o spigoli che deteriorerà il piano cottura. Gli utensili o prodotti per la pulizia non sono usati adatto	Utilizzare pentole con una superficie piatta, fondo liscio. Vedere la sezione "La cucina a induzione" e la sezione pulizia del piano cottura a induzione.
Alcuni i contenitori emettono rumori o clic	Alcuni contenitori prendere un panino base	Ciò è normale ed è dovuto al tipo di base del contenitore, questo è normale e non indica un'anomalia o un guasto.
IL piano cottura produce un ronzio quando utilizzato ad alta livello di potenza	Ciò è causato da cottura a induzione tecnologia.	Questo è normale, il rumore dovrebbe ridursi o scomparire completamente quando l'alimentazione è diminuito.

I fan rumore in arrivo dall'induzione piano cottura.	Le ventole che raffreddano il piano cottura a induzione hanno girato SU. Impedire al piano cottura di surriscaldamento, le ventole possono continuare a funzionare dopo aver spento l'induzione piano cottura.	Ciò è normale e non è un malfunzionamento. Non spegnere il piano cottura a induzione mentre la ventola è in funzione.
--	--	---

6.PULIZIA DEL PIANO COTTURA A INDUZIONE

Sporco tipo	Come A pulito	Importante
Sporcizia quotidiana sul vetro superficie (impronte digitali, segni, macchie di cibo o fuoriuscite non zuccherate)	13. Scollegare l'alimentazione dalla scheda tramite l'interruttore o il differenziale appositamente predisposti . 14. Utilizzare un detergente per piani cottura a induzione mentre la superficie è calda (ma non bollente!) 15. Sciacquare e asciugare la piastra con un panno pulito o con un tovagliolo di carta. 16. Ricollegare la scheda all'alimentazione	Quando si spegne l'alimentazione del piano cottura, Là non ci sarà alcuna indicazione di una superficie calda, ma la zona di cottura è ancora calda! Utilizzare pagliette speciali per piani cottura a induzione. Non usare duro, corrosivo o abrasivo detergenti che possono danneggiare il piatto. Leggi sempre l'etichetta per verificare se il tuo detergente o prodotto abrasivo è adatto. Non lasciare mai residui sulla superficie, il vetro può macchiarsi.
Fuoriuscite di alimenti zuccherati	Rimuoveteli immediatamente utilizzando un raschietto adatto ai piani a induzione, ma fate attenzione con i fornelli caldi. superfici nella zona cottura: 4. Scollegare l'alimentazione dalla scheda tramite l'interruttore o differenziale abilitato per questo 2. Tenere il raschietto a 30 inclinare e raschiare lo sporco verso una zona fredda della piastra. 3. Asciugare lo sporco o le macchie con un canovaccio da cucina o un tovagliolo di carta .	Rimuovere le macchie di cibi sciolti e zuccherati o versamenti il prima possibile. Se lasciato raffreddare sul vetro, può essere difficile da pulire o addirittura danneggiare in modo permanente il superficie del piano cottura. Pericolo di taglio - Quando la sicurezza la copertura è retratta, la lama su un raschietto diventa affilato. Utilizzatelo con grande cura e conservatelo sempre in un luogo sicuro e fuori dalla portata dei bambini.
Macchie di sporco e versamenti sul pannello di controllo	7. Scollegare l'alimentazione dalla scheda tramite l'interruttore o differenziale abilitato per questo	La fuoriuscita di liquidi nell'area del pannello di controllo può causare piano cottura a induzione che non funziona correttamente, i pulsanti touch

	2. Pulisci l'area del pannello di controllo con una spugna pulita e umida o stoffa. 8. Completamente asciugare la zona del pannello di controllo . 4. Ricollegare la scheda a energia	potrebbero non funzionare correttamente. Assicurarsi di pulire e asciugare accuratamente l'area del pannello di controllo prima di ricollegare la scheda all'alimentazione.
--	--	---

7.MESSAGGI DI ERRORE

Se si verifica un'anomalia, il piano cottura a induzione entrerà automaticamente nello stato di protezione e visualizzerà i codici di errore corrispondenti:

Messaggio	Descrizione	Soluzione
Bassa tensione	Tensione inferiore a 155V~175V; La luce LED continua a lampeggiare per 1 volta	Controllare la tensione
Alta tensione	Tensione superiore a 275V~295V; La luce LED continua a lampeggiare per 2 volte	Controllare la tensione.
Cortocircuito IGBT	Segnala errore entro 10 secondi La luce LED continua a lampeggiare per 4 volte	Ridurre la potenza o spegnere.
IGBT circuito aperto	Segnalare l'errore entro 3 minuti; la luce LED continua a lampeggiare per 4 volte	Ridurre la potenza o spegnere.
IGBT alta temperatura	La temperatura dell'IGBT supera 100~130°C; la luce LED mantiene lampeggiante per 6 volte	Spegnere la macchina e lasciarla raffreddare.
Principale sensore circuito aperto	Segnalare l'errore entro 3 minuti; la luce LED continua a lampeggiare per 4 volte	Spegnere la macchina e contattare il servizio post-vendita.
Sensore principale cortocircuito	Segnala errore entro 10 secondi La luce LED continua a lampeggiare per 3 volte	Spegnere la macchina e contattare il servizio post-vendita.
Sensore principale alta temperatura.	Temperatura eccessiva del sensore principale; la luce LED continua a lampeggiare per 5 volte	Spegnere la macchina e lasciarla raffreddare.
Guasto del sensore principale	Segnalare il guasto entro 5 minuti La luce LED continua a lampeggiare per 5 volte	Spegnere la macchina e contattare il servizio post-vendita

Comunicazione errore di protocollo	Segnalare il guasto entro 10 secondi; la luce LED continua lampeggiare rapidamente	Spegnere la macchina e contattare il servizio post-vendita.
--	--	---

8. INSTALLAZIONE

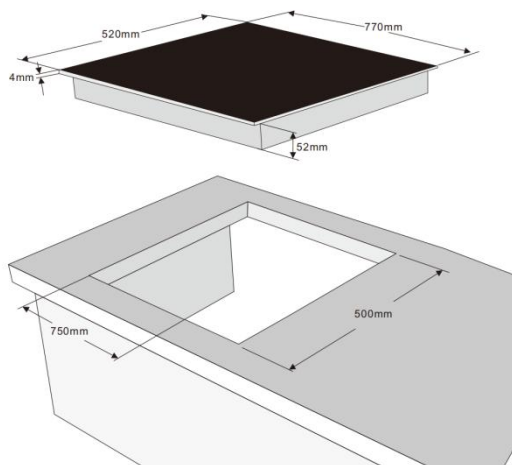
- Ritagliare la superficie di lavoro secondo le dimensioni indicate nel disegno seguente.



Nota: prima di tagliare, verificare che le dimensioni indicate corrispondano alle dimensioni del prodotto.

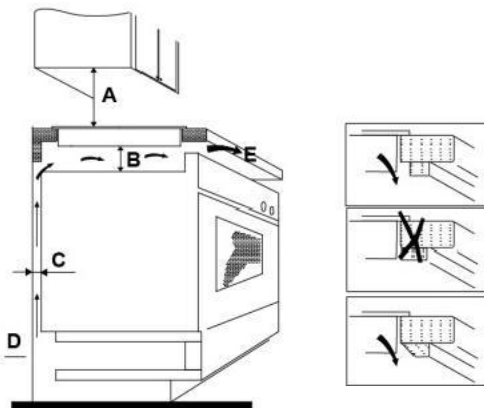
- Assicurarsi che lo spessore della superficie di lavoro sia di almeno 30 mm.
Scegliere un materiale per la superficie di lavoro resistente al calore.
- La distanza di sicurezza tra i lati del piano cottura e le superfici interne del piano di lavoro deve essere di almeno 3 mm.
- Per l'installazione e l'utilizzo è necessario lasciare uno spazio di almeno **5 cm** attorno al foro.

Preparare il foro come indicato (vedere le dimensioni di installazione).



Assicurarsi in ogni caso che il piano cottura a induzione sia ben ventilato e che le prese e le uscite dell'aria non siano ostruite .

Nota: La distanza di sicurezza tra il piano cottura a induzione e il mobile o la cappa aspirante sopra il piano cottura a induzione deve essere di almeno 760 mm.



Un(mm))	Si(mm)	C(milli metro)	D	E
760	50mm	30mm	Aria ingresso	Aria presa 10 millimetri

Prima di installare il piano cottura a induzione, assicurarsi che

- La superficie del piano di lavoro è liscia e livellata e nessun elemento strutturale interferisce con le esigenze di spazio
- Il piano cottura è realizzato in materiale resistente al calore.
- Se il piano cottura a induzione è installato sopra un forno, assicurarsi che il forno sia dotato di ventola di raffreddamento integrata.
- L'impianto sarà conforme a tutti i requisiti di autorizzazione, alle norme e ai regolamenti applicabili.
- L'impianto elettrico è conforme alle norme e ai regolamenti di sicurezza locali e comprende un interruttore di isolamento o un interruttore

automatico idoneo che garantisce la disconnessione totale dalla rete elettrica.

- L'interruttore di isolamento o l'interruttore automatico devono essere adeguati e fornire una separazione dei contatti con un'intercapedine d'aria di 3 mm su tutti i poli (o su tutti i conduttori attivi [di fase] se le norme di cablaggio locali consentono questa variazione di requisiti)
- L'interruttore di isolamento o l'interruttore automatico sono facilmente accessibili all'utente.
- In caso di dubbi sull'installazione, consultare un elettricista autorizzato o le autorità locali in merito all'installazione e alle normative.
- Per le superfici delle pareti che circondano il piano di lavoro, utilizzare finiture facili da pulire e resistenti al calore (ad esempio piastrelle di ceramica).

Una volta completata l'installazione del piano cottura a induzione, assicurarsi che...

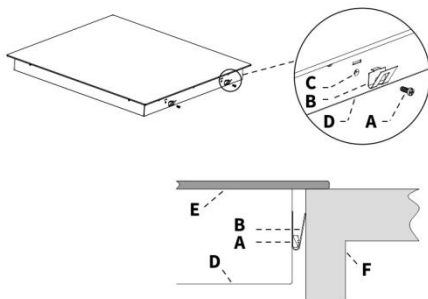
- Il cavo di alimentazione non è accessibile attraverso i cassettei o gli sportelli dei cassettei.
- C'è un flusso adeguato di aria fresca dall'esterno dell'armadio alla base di il bancone.
- Se il piano cottura a induzione viene installato sopra un cassetto o un armadio, sotto la base del piano cottura viene installata una barriera di protezione termica.
- L'interruttore di isolamento o l'interruttore automatico sono facilmente accessibili all'utente.

Prima di fissare le staffe di fissaggio

L'unità deve essere posizionata su una superficie stabile e liscia (utilizzare l'imballaggio). Non applicare forza sui comandi che sporgono dalla piastra.

Fissaggio delle staffe di fissaggio

Per risolvere il piano cottura a induzione sul piano cottura, devi prima posizionare il Per il fissaggio delle staffe, utilizzare le viti in dotazione (non utilizzare altre viti perché potrebbero danneggiare l'interno del piano cottura a induzione).



- A** Screw
- B** Mounting bracket
- C** Screw hole
- D** Bottom base
- E** Glass ceramic plate
- F** Worktop

Note:
Illustrations
may vary



Se il piano cottura è usato per portatile/gratuito in piedi scopo , Per favore utilizzo i 4 piedini di plastica E viti Quello Sono fornito di IL produttore. Installare i piedini al metter il fondo a Di IL base E Fare certo che c'è è abbastanza aria andando In E fuori da il fondo Di IL macchina.



NO OGGETTO È CONSENTITO A BLOCCARE IL FAN SFOGO!!

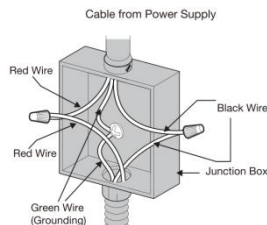
Collegamento del piano cottura alla rete elettrica

- Assicurarsi che i dati riportati sulla targhetta (V) corrispondano alla tensione di alimentazione.
- Il collegamento alla rete elettrica deve essere effettuato da un elettricista qualificato secondo la norma vigente oppure con un interruttore unipolare, come descritto di seguito:

16. Scollegare l'alimentazione elettrica.

17. Nell'interruttore automatico, nella scatola dei fusibili o nella scatola di giunzione, collegare l'apparecchio e i fili del cavo di alimentazione come mostrato di seguito.

18. La potenza nominale del fusibile dell'interruttore autom superiore a 30 A.
Utilizzare esclusivamente il cavo di alimentazione fornito di:



19. La dimensione minima accettabile dei conduttori dovrebbe essere 10AWG, solo rame.

20. Una vite o un perno di fissaggio del filo utilizzato nel terminale del filo dovrebbe essere 10 o più.



WARNING

7. The electrical power to the cooktop must be shut off while line connections are being made. Failure to do so could result in serious injury or death.

8. An extension cord must not be used with this appliance. Such use may result in a fire, electrical shock or other personal injury.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Tecnico Supporto e certificato di garanzia elettronica

www.vevor.com/support

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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

PLACA DE INDUCCIÓN

Modelo: SK - 66 IHA 30 CK0 4

Seguimos comprometidos a brindarle herramientas a precios competitivos.
"Ahorra la mitad", "mitad de precio" o cualquier otra expresión similar utilizada únicamente por nosotros

Representa una estimación de los ahorros que podría obtener al comprar ciertas herramientas.

con nosotros en comparación con las principales marcas líderes y no significa
necesariamente cubrir

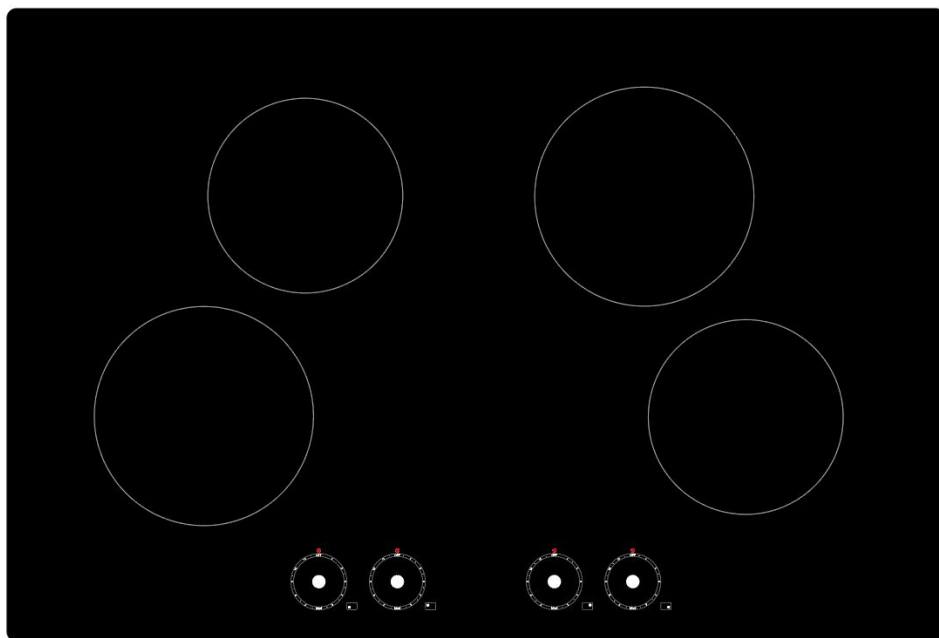
Todas las categorías de herramientas que ofrecemos. Le recordamos que debe verificar
con cuidado

Cuando realiza un pedido con nosotros, si realmente está Ahorro
Medio en comparación con las principales marcas líderes.

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

INDUCTION COOKTOP Instruction Manual



¿NECESITAS AYUDA? ¡CONTÁCTANOS!

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

Soporte técnico y certificado de garantía electrónica

www.vevor.com/support

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



Advertencia: Para reducir el riesgo de lesiones, el usuario debe leer atentamente el manual de instrucciones.

¡ATENCIÓN!

ESTE DISPOSITIVO FUNCIONA CON UN VOLTAJE DE 110-120V. PARA EVITAR POSIBLES DESCARGAS ELÉCTRICAS, NO INTENTE NI ABRIRLO. Este equipo no tiene ninguna pieza que pueda ser reparada por usted mismo. En caso de una Si el mal funcionamiento no se puede solucionar, comuníquese con el centro de atención al cliente.



Una vez agotada la vida útil de este producto eléctrico, no lo arroje. Residuos domésticos. Colóquelos en un recipiente limpio y adecuado en su lugar. pueblo, para reciclar.

INTRODUCCIÓN

Felicitaciones por la compra de su nuevo diseño compacto Vevor. Placa de inducción de sobremesa y empotrada modelo SK- 66 IHA 30 CK0 4 . Le recomendamos que dedique algún tiempo a leer este manual de instalación y uso. Manual para comprender completamente cómo instalarlo y operarlo correctamente. Para la instalación , lea la sección de instalación. Lea atentamente todas las instrucciones de seguridad antes de usar y conserve este manual de usuario y Manual de instalación para referencia futura.

Entre otras, incorpora las siguientes características:

Vidrio cerámico de alta resistencia.

Potencia máxima: 6600W

Zona de cocción 1

Diámetro de cocción: 120 ~ 185 mm

Potencia: 1800W

Zona de cocción 2

Diámetro de cocción: 120 ~ 165 mm

Potencia: 1500W

Zona de cocción 3

Diámetro de cocción: 120 ~ 185 mm

Potencia: 1800W

Zona de cocción 4

Diámetro de cocción: 120 ~ 165 mm

Potencia: 1500W

Tipo de control de perilla

12 niveles de potencia

Indicación de calor residual

Detección de contenedores pequeños o no aptos para inducción
Apagado automático de seguridad

MODELO Y PARÁMETROS

Modelo	SK - 66 IHA30CK04
Voltaje /Frecuencia	220-240 V 60 Hz
Potencia (total)	66 00W
Modo de control	Perillas
Construido en tamaño	750x500 mm
Tamaño del producto	770 x 520 mm

1. ANTES DE CONECTAR EL APARATO

Su seguridad es importante para nosotros. Lea esta información antes de utilizar la placa de inducción.

Instalación (riesgo de descarga eléctrica)

Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de realizar cualquier operación. cualquier trabajo o mantenimiento en él. La conexión a un buen sistema de cableado a tierra es esencial y obligatorio.

Las modificaciones al sistema de cableado de la casa solo deben realizarse por un electricista calificado.

Si no se siguen estos consejos se puede producir una descarga eléctrica o muerte.

Úselo como computadora de escritorio o computadora portátil

No mueva nunca la placa durante su uso, desenchúfela y déjela enfriar. hacia abajo antes de moverlo. No coloque la placa de cocción sobre estufas, otras placas de cocción o hornos microondas.

Seguridad importante instrucciones

Lea atentamente estas instrucciones antes de instalar o utilizar este aparato. No se debe colocar ningún producto ni producto combustible en este aparato en cualquier momento.

Poner esta información a disposición del responsable instalar el dispositivo, ya que podría reducir sus costos de instalación.

Para evitar riesgos, este aparato debe instalarse de acuerdo con con estas instrucciones de instalación.

Este aparato debe estar conectado a un circuito que incorpore un interruptor de aislamiento que proporciona una desconexión completa de la fuente de poder.

La no instalación correcta del dispositivo podría invalidar la garantía. o reclamaciones de responsabilidad.

Uso y mantenimiento

No cocine sobre una placa de cocina rota o agrietada. Si la superficie de

la placa de cocina está rota o agrietada , Si la superficie de cocción se rompe o se agrieta, desconecte la placa de cocción del suministro eléctrico. toma de corriente (automática) y póngase en contacto con un técnico cualificado.

Apague la placa y espere hasta que se enfríe completamente antes de limpieza, para el mantenimiento es necesario desconectar la placa de cocción La red eléctrica.

Si no se siguen estos consejos se puede producir una descarga eléctrica o muerte.

Peligro para la salud

Este dispositivo cumple con las normas de seguridad eléctrica y electromagnética. normas.

Sin embargo, las personas con marcapasos u otros implantes eléctricos (como bombas de insulina) deben consultar a su médico o al fabricante del implante antes de utilizar este dispositivo para asegurarse de que Sus implantes no se ven afectados por el campo electromagnético.

No seguir este consejo puede provocar la muerte o lesiones importantes. daño a su salud.

Peligro de superficie caliente

Durante el uso, las partes accesibles de este aparato se calentarán. suficiente para causar quemaduras.

No permita que su cuerpo, ropa o cualquier cosa que no sea la Utensilios de cocina adecuados para entrar en contacto con el vidrio de inducción hasta que la superficie esté fría.

Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas deben No se deben colocar sobre la superficie de la encimera ya que pueden ponerse caliente

No seguir estos consejos puede provocar quemaduras y escaldaduras .

Las asas de la cacerola pueden estar calientes al tacto. Asegúrese de que las asas de las ollas no sobresalgan de otras zonas de cocción. que estén encendidos. Mantenga las manijas fuera del alcance de los niños.Mantenga a los niños alejados.

Peligro de corte

La hoja afilada de un raspador de placa de vidrio queda expuesta cuando el La cubierta de seguridad es retraído. Úselo con mucho cuidado y guárdelo siempre. de forma segura y fuera del alcance de los niños.

No tomar las precauciones necesarias puede provocar cortes .

Instrucciones de seguridad importantes

- Nunca deje el aparato sin supervisión cuando esté en uso. Cuando el aceite se calienta demasiado, puede producirse humo y derrames que pueden incendiarse.
 - Nunca utilice su aparato como superficie de trabajo o de almacenamiento.
 - Nunca deje objetos o utensilios sobre el aparato.
 - No coloque ni deje objetos magnetizables (por ejemplo, tarjetas de crédito, tarjetas de memoria) ni dispositivos electrónicos (por ejemplo, computadoras, reproductores de MP3) cerca del dispositivo, ya que pueden verse afectados por su campo electromagnético.
 - Nunca utilice el aparato para calentar ni calentar la habitación.
 - Después de usar el aparato, apague siempre las zonas de cocción y la placa de cocción tal como se describe en este manual (es decir, utilizando los controles giratorios). No confíe en la función de detección de utensilios de cocina que no sean de inducción para apagar las zonas de cocción cuando retire las cacerolas.
 - No permita que los niños jueguen con el aparato ni se sienten, se paren o Subir a la encimera.
 - No coloque sobre la placa juguetes o productos que llamen la atención de los niños, ya que podrían subirse a ella y lesionarse gravemente.
 - No deje a los niños solos o sin supervisión en el área donde se utiliza el aparato.
 - Los niños o personas con alguna discapacidad que limite su capacidad para utilizar el aparato deben contar con una persona responsable y competente que les instruya sobre su uso. El instructor debe estar convencido de que pueden utilizar el aparato sin peligro para ellos mismos o para su entorno.
 - No utilice un limpiador a vapor para limpiar la placa.
 - No coloque ni deje caer objetos pesados sobre la placa.
 - No se apoye sobre la placa.
 - No repare ni reemplace ninguna pieza del aparato a menos que se recomiende específicamente en el manual. Todos los demás servicios deben ser realizados por un técnico calificado.
 - No utilice ollas, sartenes o cacerolas con bordes irregulares ni las arrastre sobre la superficie del vidrio de inducción ya que esto podría rayar el vidrio.
 - No utilice estropajos ni otros limpiadores abrasivos para limpiar la superficie de la placa de cocción, ya que pueden rayar el cristal de inducción.
 - Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante o personal calificado para evitar un peligro.
 - Este aparato está diseñado para uso doméstico, no profesional. Vevor no aceptará ninguna responsabilidad y la garantía no será válida en caso de uso inadecuado o incumplimiento de las instrucciones.
- ADVERTENCIA:** El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso.
- Se debe tener cuidado de no tocar las zonas de cocción.
 - Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados a menos que

estén bajo supervisión continua.

- Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del mismo no deben ser realizados por niños sin supervisión.
- Este dispositivo puede ser utilizado por niños a partir de 8 años de edad y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, si cuentan con supervisión o instrucciones sobre el uso seguro del dispositivo y comprenden los peligros que conlleva.

ADVERTENCIA: Cocinar sin supervisión en un plato grasiento o aceitoso puede ser peligroso y provocar un incendio. NUNCA intente apagar un incendio con agua, apague el aparato y luego cubra la llama, por ejemplo, con una tapa o un cortafuegos. frazada.

ADVERTENCIA: Peligro de incendio: no coloque ni almacene productos sobre superficies de cocción.

No se debe utilizar un limpiador a vapor .

ADVERTENCIA: Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descarga eléctrica y no lo toque para evitar cortar el vidrio cerámico.

El aparato no está diseñado para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

PRECAUCIÓN: El proceso de cocción debe ser supervisado. El proceso de cocción a corto plazo debe ser monitoreado continuamente.

ADVERTENCIA: Para evitar que la placa se mueva, se deben instalar los anclajes de seguridad. Ver instrucciones de instalación.

ADVERTENCIA: Utilice únicamente protectores de cocina diseñados por el fabricante del aparato de cocción o indicados por el fabricante del aparato en las instrucciones de uso correspondientes o protectores de cocina incorporados al aparato. El uso de protectores inadecuados puede provocar accidentes. Este aparato incorpora una conexión a tierra únicamente para fines funcionales. Retire cualquier película protectora que pueda haber sobre la placa de inducción.

2. ACERCA DE LA COCINA DE INDUCCIÓN

Ventajas de cocina por inducción La cocina por inducción supone un cambio radical en la forma tradicional de cocinar los alimentos, la El calor se genera directamente en el contenedor, eliminando así la pérdida de calor. entre los diferentes elementos (recipiente, placas vitrocerámicas, etc.) Las ventajas son las siguientes:

Reducción del tiempo de cocción: la sartén se calienta más rápido. Ahorro de energía: al reducir el tiempo de cocción y/o fritura, al retirar la sartén de la zona de cocción, esta deja de suministrar calor automáticamente. Limpieza más sencilla; al no estar tan caliente la superficie, los alimentos que se derraman no se queman tan rápidamente.

Utensilios de cocina adecuados para inducción Vasijas ferromagnéticas .

Los recipientes adecuados para la cocción por inducción son aquellos que están hechos de material ferromagnético. poder ser fabricado en acero esmaltado, hierro fundido o acero inoxidable. platos de inducción de acero. Para saber si un recipiente es apto para inducción cocinando, comprobar que estén atraído por un imán.



Contenedores especiales

Existen otros tipos de recipientes cuya base no es totalmente ferromagnética . Antes de utilizarlos, compruebe el diámetro de la base y que estos recipientes sean aptos para su uso. detectado por la placa de inducción.

Utensilios de cocina no aptos para inducción

Nunca utilice recipientes hechos de acero inoxidable normal, vidrio, arcilla, cobre o aluminio.

Características de la base del contenedor

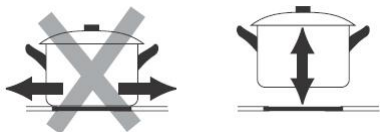
Preste especial atención a la forma de la base, ya que debe ser completamente plana. No utilice recipientes con bordes irregulares o fondo curvado.



Asegúrese de que la base de la sartén sea lisa, quede plana contra el vidrio y que esté del mismo tamaño que la zona de cocción. Utilice recipientes cuyo diámetro sea tan grande como el gráfico de la zona seleccionada. Al utilizar un bote, se consume un poco más de energía se utilizará con la máxima eficiencia. Si utiliza una olla más pequeña, la eficiencia Puede ser más baja de lo esperado. Siempre centre la olla sobre la zona de cocción. La base de un recipiente puede influir en la distribución del calor y, por lo tanto, en el resultado de la cocción. Elegir un recipiente con una base de mayor calidad (por ejemplo, un tipo sándwich) nos ahorrará tiempo de cocción y energía.

Proteger la superficie del vidrio

Levante siempre los utensilios de cocina de la placa de inducción, no los deslice, ya que esto podría rayar el cristal.



Contenedores vacíos o con fondo muy fino

Nunca coloque un recipiente vacío sobre la placa de cocción y la encienda, ya que esto puede provocar el recipiente se sobrecaliente (debido al exceso de calor) y dañe el vidrio cerámico o la propia placa de cocción. Si la base del

recipiente es muy fina, también puede llegar a ser sobrecalentado, abstenerse de utilizar este tipo de recipiente.

Detección de contenedores

La placa tiene un límite mínimo de detección de la zona de cocción que varía para cada zona de cocción. Por este motivo, se recomienda abstenerse de utilizar recipientes cuya base es menor que el diámetro especificado.

Si enciende la placa sin ningún utensilio de cocina, con un utensilio de cocina con base baja que lo especificado o con un cocinero la parte superior no es apta para inducción, la cocina la parte superior no funcionará. La máquina volverá al modo de espera después de 60 segundos sin una sartén/olla adecuada colocada encima.

Dimensiones del contenedor

Las zonas de cocción tienen un diámetro mínimo y máximo de funcionamiento, y se adapta automáticamente al diámetro de la sartén. Sin embargo, el fondo de la sartén debe tener un diámetro mínimo acorde a la cocción correspondiente. zona. Para obtener la mejor eficiencia de su placa de inducción, coloque la base de la sartén en el centro de la zona de cocción.

3. CONTROLES Y ELEMENTOS

1. Zona de cocción 1:

Diámetro óptimo de cocción: $\varnothing 120 \sim 1,85$ mm

Potencia: 1 8 00W

14. Zona de cocción 2:

Diámetro óptimo para cocinar: $\varnothing 120 \sim 1,65$ mm

Potencia: 1500W

15. Zona de cocción 3:

Diámetro de cocción óptimo: $\varnothing 120 \sim 1,85$ mm

Potencia: 1 8 00W

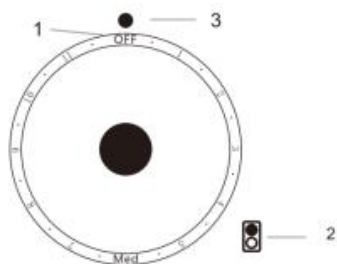
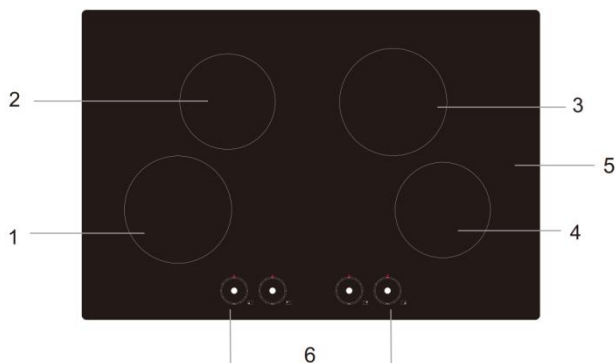
4. Zona de cocción 4:

Diámetro óptimo para cocinar: $\varnothing 120 \sim 1,65$ mm

Potencia: 15 00 W

16. Placa de vidrio

6. Panel de control



Panel de control

13. Apagado

14. Indicación de la zona de cocción

15. Luz indicadora LED

4. USO DE LA COCINA DE INDUCCIÓN

Modo de empleo:

Para empezar a cocinar

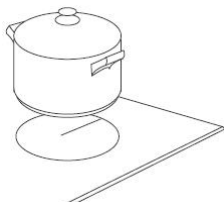
(1) Enchufar primero la placa de cocina.

Cuando se enciende la placa, sonará una advertencia acústica. y la luz indicadora LED parpadeará, advirtiendo que la placa está encendida. modo de espera ahora.

Escuchará un pitido cada vez que se detecte una operación.

(2) Coloque un recipiente adecuado para la zona de cocción elegida.

Asegúrese de que el fondo de la sartén y la superficie de La zona de cocción está limpia y seca.



La máquina volverá al modo de espera después de 60 segundos sin que se coloque una olla o sartén adecuada sobre ella.

(3) Durante la cocción, puede ajustar el nivel de potencia de 1 a 11 según sus necesidades de cocción. Tenga en cuenta que del nivel 1 al 5, la máquina se calienta interrumpiendo l y, mientras que del nivel 6 al 11, se calienta continuamente.

Fuerza nivel	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Delantero izquierdo (Mi)	100 0	100 0	100 0	100 0	100 0	100 0	11 00	13 00	14 00	16 00	18 00
izquierda (W)	100 0	100 0	100 0	100 0	100 0	100 0	11 00	1 15 0	12 00	13 00	1500
Trasero derecho (W)	100 0	100 0	100 0	100 0	100 0	100 0	11 00	13 00	14 00	16 00	18 00
Delantero derecho (W)	100 0	100 0	100 0	100 0	100 0	100 0	11 00	1 15 0	12 00	13 00	1500
interrumpiendo calefacción						calentamiento continuo					

(4). Terminar de cocinar.

Una vez finalizada la cocción, coloque la perilla en el nivel de potencia 12, es decir en la posición "OFF".

 La luz LED seguirá parpadeando si la temperatura de La superficie de cocción alcanza los 60 °C y luego desaparece cuando la superficie se enfría.



Protección contra sobrecalentamiento

En el interior de la placa de inducción se ubica un sensor de temperatura, el cual está constantemente monitoreando la temperatura de funcionamiento, cuando esta es excesiva y los ventiladores incorporados no son capaces de reducir la temperatura, la placa dejará de funcionar automáticamente.

Apagado automático de seguridad

Se trata de un sistema de protección que incorpora la placa de inducción, que se apaga automáticamente si te olvidas de apagarla.

El tiempo de apagado automático varía según la potencia seleccionada, consulte la siguiente tabla:

Fuerza nivel	1	2	3	4	5	6-11
Encendido automático apagado tiempo (horas)	6	6	5	5	4	1,5

Admirador

En la base de la placa hay un ventilador cuyo objetivo es mantener una temperatura estable en el interior de la placa de inducción.

Cada vez que se enciende la placa y se ajusta la potencia o la temperatura, los ventiladores también funcionan. Cuando se apaga la placa, los ventiladores permanecen encendidos y se apagan automáticamente cuando la placa está lo suficientemente fría.

Si utiliza la placa de inducción sobre la encimera, NUNCA coloque paños de cocina, trapos u otros objetos que puedan obstruir los orificios de los ventiladores, ya que esto impediría una ventilación adecuada y provocaría un sobrecalentamiento de los circuitos, provocando así las protecciones de seguridad.

Nota:

Recuerde que el ventilador funcionará durante unos 2 minutos para enfriar la placa después de apagarla. Esto es normal y no indica un mal funcionamiento.

¡NUNCA BLOQUEE LA VENTILACIÓN DE AIRE!

CONSEJOS ÚTILES PARA USO



Tenga cuidado al freír, ya que el aceite y la grasa se calientan muy rápido, especialmente si utiliza un nivel de potencia alto. A

temperaturas extremadamente altas, el aceite y la grasa se encienden espontáneamente y esto representa un grave peligro de incendio.

Ahorro de energía

Cuando la comida empiece a hervir, reduzca la potencia.

El uso de una tapa reducirá los tiempos de cocción y ahorrará energía al retener el calor. Minimice la cantidad de líquido o grasa para reducir los tiempos de cocción.

Comience a cocinar a un nivel de potencia alto y luego reduzca el nivel de potencia cuando la comida se haya calentado.

5. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posibles causas	Qué a ¿hacer?
La inducción Quemador hace no encender	Sin alimentación de red	Asegúrese de que la placa de inducción esté conectada a la toma de corriente y que el interruptor o disyuntor esté en la posición de encendido. Comprueba si tienes luz en el resto de tu casa. Si has comprobado todo y el problema persiste, Llamar a un técnico.
La superficie de el El plato es rayado	Batería de cocina Puede tener bordes o aristas que deteriorará la placa de cocción.Los utensilios o productos de limpieza no se utilizan adecuado	Utilice utensilios de cocina con una superficie plana. Fondo liso. Ver apartado “La cocina de inducción” y el apartado de limpieza de la placa de inducción.
Alguno Los contenedores hacen ruidos o clics	Alguno contenedores tomar un sandwich base	Esto es normal y se debe al tipo de base del contenedor, Esto es normal y no indica ninguna anomalía o fallo.
El quemador produce Un zumbido Cuando se utiliza a alta nivel de potencia	Esto es causado por cocina por inducción tecnología.	Esto es normal, El ruido debería reducirse o desaparecer por completo cuando se apaga la alimentación. disminuido.

Aficionados ruido que viene de la inducción quemador.	Los ventiladores que enfrían la placa de inducción tienen transformado en. Evite que la placa de cocción Sobrecalentamiento, los ventiladores pueden seguir funcionando después de apagar la inducción. quemador.	Esto es normal y no constituye un mal funcionamiento. No apague la placa de inducción mientras el ventilador esté funcionando.
--	---	---

6. LIMPIEZA DE LA PLACA DE INDUCCIÓN

Suciedad tipo	Cómo a limpio	Importante
Suciedad diaria en el cristal . superficie (huellas dactilares, marcas, manchas de comida o derrames sin azúcar)	17. Desconectar la alimentación de la placa mediante el interruptor o diferencial habilitado para ello . 18. Utilice un limpiador para placas de inducción mientras la superficie esté tibia (¡pero no caliente!) 19. Enjuague y seque la placa con un paño limpio o una toalla de papel. 20. Vuelva a conectar la placa a la alimentación.	Al apagar la placa de cocción, allá No habrá ninguna indicación de una superficie caliente, ¡Pero la zona de cocción aún estará caliente! Utilice estropajos especiales para Placas de inducción. No utilizar áspero, corrosivo o abrasivo limpiadores que pueden dañar el lámina. Lea siempre la etiqueta para ver si su limpiador o estropajo es adecuado. Nunca deje residuos en la superficie, El vidrio se puede manchar.
Derrames de alimentos azucarados	Retíralos inmediatamente con un raspador apto para placas de inducción, pero ten cuidado con las superficies calientes. superficies en la zona de cocción: 5. Desconecte la alimentación de la placa mediante el interruptor o diferencial habilitado para esto 2. Sostenga el raspador a un ángulo de 30°. ángulo y raspe la suciedad hacia un área fría de la placa. 3. Limpie la suciedad o los derrames con un paño de cocina o una toalla de papel .	Elimine las manchas de alimentos derretidos o azucarados o los derrames lo antes posible. Si se deja enfriar sobre el vidrio, puede resultar difícil limpiarlo o incluso dañarlo permanentemente. superficie de la placa de cocción. Peligro de corte: cuando el seguro La tapa se retrae, la cuchilla en un raspador se vuelve agudo. Úselo con mucho cuidado y guárdelo siempre de forma segura y fuera del alcance de los niños.
Manchas de suciedad y derrames en el	9. Desconecte la alimentación de la placa mediante el interruptor o	El derrame de líquido en el área del panel de control puede provocar placa de inducción

panel de control	diferencial habilitado para esto 2. Limpiar el área del panel de control con una esponja limpia y húmeda o paño. 10. Completamente Seque el área del panel de control . 4. Vuelva a conectar la placa a fuerza	averiada, Es posible que los botones táctiles no funcionen correctamente. Asegúrese de limpiar y secar completamente el área del panel de control antes de volver a conectar la placa a la alimentación.
------------------	---	--

7. MENSAJES DE ERROR

Si surge alguna anomalía, la placa de inducción entrará automáticamente en estado de protección y mostrará los códigos de error correspondientes:

Mensaje	Descripción	Solución
Bajo voltaje	Voltaje inferior a 155 V ~ 175 V; La luz LED sigue parpadeando 1 vez	Compruebe el voltaje
Alto voltaje	Voltaje superior a 275 V ~ 295 V; La luz LED sigue parpadeando 2 veces	Verifique el voltaje.
Cortocircuito IGBT	Informar error de fallo en un plazo de 10 días La luz LED de segundos sigue parpadeando 4 veces	Reducir la potencia o apagar.
Circuito abierto IGBT	Informar de un error en un plazo de 3 minutos; la luz LED sigue parpadeando durante 4 minutos. veces	Reducir la potencia o apagar.
IGBT de alta temperatura	La temperatura del IGBT excede 100~130°C; la luz LED mantiene parpadeando 6 veces	Apague la máquina y déjela enfriar.
Principal sensor circuito abierto	Informar de un error en un plazo de 3 minutos; la luz LED sigue parpadeando durante 4 minutos. veces	Apague la máquina y comuníquese con el servicio posventa.
Sensor principal Cortocircuito	Informar error de falla dentro de los 10 segundos La luz LED sigue parpadeando 3 veces	Apague la máquina y comuníquese con el servicio posventa.
Sensor principal de temperatura alta.	Temperatura excesiva del sensor principal; la luz LED sigue parpadeando 5 veces	Apague la máquina y déjela enfriar.
Fallo del sensor principal	Informar de un fallo en un plazo de 5 minutos	Apague la máquina y comuníquese con el servicio

	La luz LED sigue parpadeando 5 veces	posventa.
Comunicación Fallo de protocolo	Informar del fallo en un plazo de 10 días segundos; la luz LED mantiene parpadeando rápidamente	Apague la máquina y comuníquese con el servicio posventa.

8. INSTALACIÓN

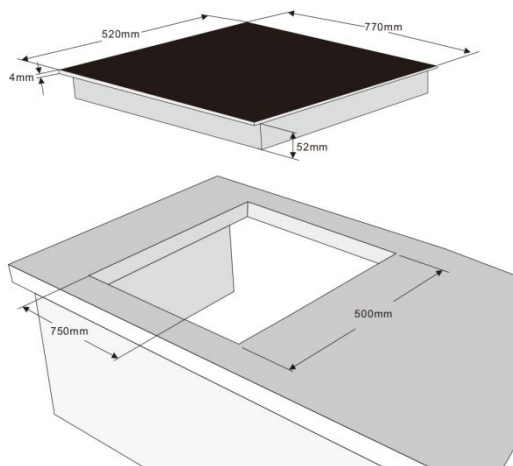
- Recortar la superficie de trabajo según las medidas que se muestran en el siguiente dibujo.



Nota: Antes de tallar, verificar que las dimensiones indicadas correspondan con las dimensiones del producto.

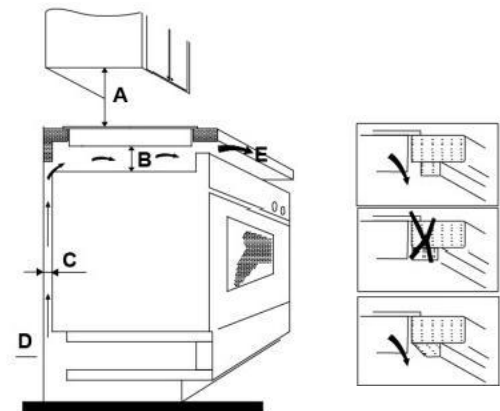
- Asegúrese de que el espesor de la superficie de trabajo sea de al menos 30 mm.
Elija un material de superficie de trabajo resistente al calor.
- La distancia de seguridad entre los lados de la placa de cocción y las superficies interiores de la encimera debe ser de al menos 3 mm.
- Para su instalación y utilización se deberá dejar un espacio mínimo de **5 cm** alrededor del corte.

Prepare el recorte como se indica (ver dimensiones de instalación).



Asegúrese en cualquier caso de que la placa de inducción esté bien ventilada y que las entradas y salidas de aire no estén bloqueadas .

Nota: La distancia de seguridad entre la placa de inducción y el mueble o campana extractora situado encima de la placa de inducción debe ser de al menos 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	mi
760	50 mm	30 mm	Aire entrada	Aire salida 10 milímetros

Antes de instalar la placa de inducción, asegúrese de que

- La superficie de la encimera es lisa y nivelada, y ningún elemento estructural interfiere con los requisitos de espacio.
- La placa de cocción está hecha de un material resistente al calor.
- Si la placa de inducción se instala encima de un horno, éste tendrá un ventilador de refrigeración incorporado.
- La instalación cumplirá con todos los requisitos de autorización y las normas y regulaciones aplicables.
- La instalación eléctrica cumple con las normas y regulaciones de seguridad locales e incorpora un interruptor de aislamiento o disyuntor adecuado que proporciona una desconexión total de la red eléctrica.

- El interruptor de aislamiento o disyuntor debe ser adecuado y proporcionar una separación de contactos con un espacio de aire de 3 mm en todos los polos (o en todos los conductores [de fase] activos si las reglas de cableado locales permiten esta variación de requisitos).
- El interruptor de aislamiento o disyuntor es de fácil acceso para el usuario.
- Consulte con un electricista autorizado o con las autoridades locales sobre la instalación y los estatutos, si tiene dudas sobre la instalación.
- Utilice acabados resistentes al calor y fáciles de limpiar (como baldosas de cerámica) para las superficies de las paredes que rodean la encimera.

Al finalizar la instalación de la placa de inducción, asegúrese de que...

- No se puede acceder al cable de alimentación a través del cajón o las puertas del cajón.
- Hay un flujo adecuado de aire fresco desde el exterior del gabinete hasta la base del mismo.

el mostrador.

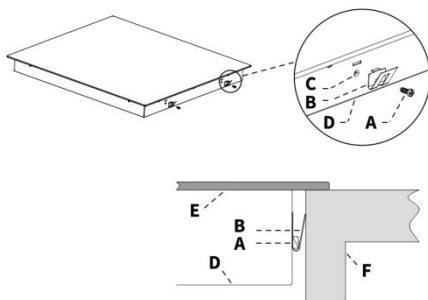
- Si la placa de inducción se instala sobre un cajón o armario, se instala una barrera de protección térmica debajo de la base de la placa.
- El interruptor de aislamiento o disyuntor es de fácil acceso para el usuario.

Antes de colocar los soportes de fijación

La unidad debe colocarse sobre una superficie estable y lisa (utilice el embalaje). No ejerza fuerza sobre los controles que sobresalen de la placa.

Colocación de los soportes de fijación

Para arreglar la placa de inducción sobre la encimera, primero hay que colocar el Soportes de fijación, utilice los tornillos suministrados (no utilice otros tornillos ya que podrían dañar el interior de la placa de inducción).



- A** Screw
- B** Mounting bracket
- C** Screw hole
- D** Bottom base
- E** Glass ceramic plate
- F** Worktop

Note:
Illustrations
may vary



Si la placa de cocina se utiliza para portátil/gratuito de pie objetivo , por favor usar los 4 pies de plástico y tornillos eso son proporcionó por el fabricante. Instale los pies en la abajo de el base y hacer Seguro que hay es suficiente aire yendo en y afuera de El fondo de el máquina.



**NO OBJETO ES PERMITIDO A BLOQUEAR EL ADMIRADOR
¡¡RESPIRADERO!!**

Conexión de la placa de cocción a la red eléctrica

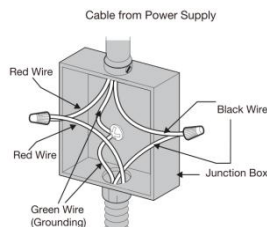
- Asegúrese de que los datos de la placa de características (V) coincidan con el voltaje de suministro.
- La conexión a la red eléctrica deberá ser realizada por un electricista cualificado de acuerdo con la norma correspondiente o con un disyuntor unipolar, tal y como se describe a continuación:

21. Desconecte la fuente de alimentación.

22. En el disyuntor, caja de fusibles o caja de conexiones, conecte el aparato y cables de alimentación como se muestra a continuación.

23. La clasificación del fusible del disyuntor debe ser supe Utilice únicamente el cable de alimentación suministrado p

24. El tamaño mínimo aceptable de los conductores debe



10 AWG, solo cobre.

25. Un tornillo o perno que sujeta el cable y que se utiliza en el terminal del cable.

Debe ser 10 o más grande.



WARNING

9. The electrical power to the cooktop must be shut off while line connections are being made. Failure to do so could result in serious injury or death.

10. An extension cord must not be used with this appliance. Such use may result in a fire, electrical shock or other personal injury.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Técnico Certificado de soporte y garantía electrónica

www.vevor.com/support

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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

PŁYTA INDUKCYJNA

Model : SK - 66IHA30CK04

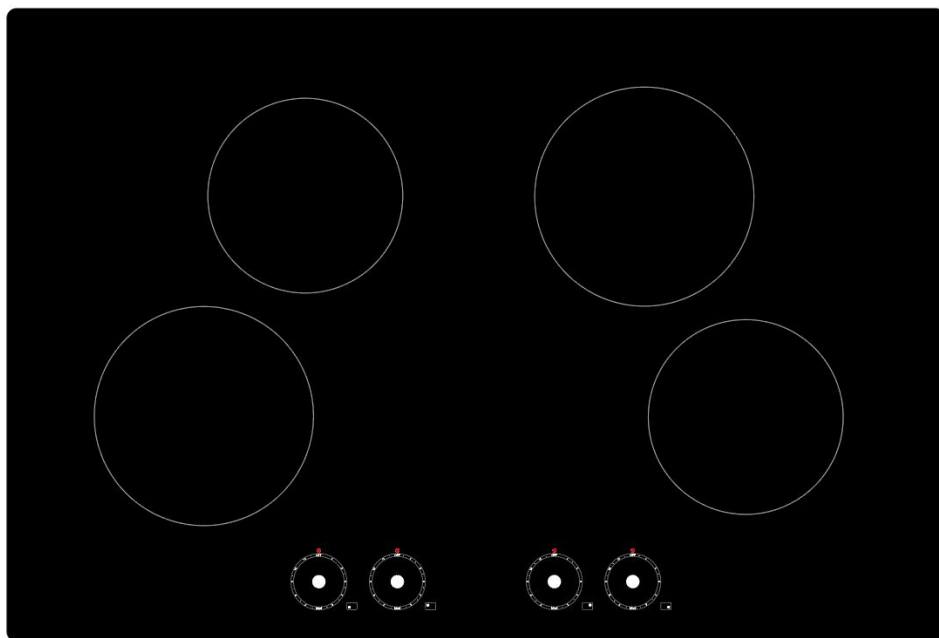
Nadal staramy się oferować Państwu narzędzia w konkurencyjnych cenach.
„Oszczędź połowę”, „Połowa ceny” lub jakiegokolwiek inne podobne wyrażenia używane
wyłącznie przez nas
przedstawia szacunkowe oszczędności, jakie możesz uzyskać kupując określone
narzędzia

z nami w porównaniu do głównych, najlepszych marek i niekoniecznie oznacza to okładka
wszystkie kategorie narzędzi oferowanych przez nas. Przypominamy o sprawdzeniu
ostrożnie
gdy składasz u nas zamówienie, jeśli faktycznie Oszczędność
Połowa w porównaniu z wiodącymi markami.

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

INDUCTION COOKTOP Instruction Manual



POTRZEBUJESZ POMOCY? SKONTAKTUJ SIĘ Z NAMI!

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

Wsparcie techniczne i certyfikat e-gwarancji

www.vevor.com/support

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



Ostrzeżenie: Aby zminimalizować ryzyko obrażeń, użytkownik powinien uważnie przeczytać instrukcję obsługi.

UWAGA!

TO URZĄDZENIE DZIAŁA PRZY NAPIĘCIU 110-120 V. ABY ZAPOBIEC MOŻLIWEMU PORAŻENIU PRĄDEM, NIE PRÓBUJ ICH OTWIERAĆ. Ten zespół nie ma części, które można naprawić samodzielnie. W przypadku Jeśli usterki nie można usunąć, należy skontaktować się z centrum obsługi klienta.



Po wyczerpaniu żywotności tego produktu elektrycznego nie należy go wyrzucać. odpady domowe. Umieść je w czystym pojemniku w odpowiednim miejscu w swoim miasto, do recyklingu.

WSTĘP

Gratulujemy zakupu nowego, kompaktowego modelu Vevor płyta indukcyjna do zabudowy i montażu na blacie model SK- 66 IHA 30 CK0 4 . Zalecamy poświęcenie chwili na przeczytanie niniejszej instrukcji instalacji i użytkowania. Instrukcja, aby w pełni zrozumieć, jak prawidłowo zainstalować i obsługiwać. W celu instalacji przeczytaj sekcję instalacji. Przed użyciem należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje dotyczące bezpieczeństwa i zachować je dla użytkownika. instrukcję instalacji do wykorzystania w przyszłości.

Zawiera między innymi następujące funkcje:

Szkoło ceramiczne o wysokiej wytrzymałości.

Maksymalna moc: 6600W

Strefa gotowania 1

Średnica pieczenia: 120~185 mm

Moc: 1800W

Strefa gotowania 2

Średnica pieczenia: 120~165 mm

Moc: 1500W

Strefa gotowania 3

Średnica pieczenia: 120~185 mm

Moc: 1800W

Strefa gotowania 4

Średnica pieczenia: 120~165 mm

Moc: 1500W

Typ sterowania pokręteł

12 poziomów mocy

Wskaźnik ciepła resztkowego

Wykrywanie małych lub nieodpowiednich pojemników do indukcji
Automatyczne wyłączanie bezpieczeństwa

MODEL I PARAMETRY

Model	SK - 66IHA30CK04
Napięcie /Częstotliwość	220-240 V 60 Hz
Moc (całkowita)	66 00W
Tryb sterowania	Gałki
Wbudowany rozmiar	750x500mm
Rozmiar produktu	770 x5 2 0 mm

1. PRZED PODŁĄCZENIEM URZĄDZENIA

Twoje bezpieczeństwo jest dla nas ważne. Przeczytaj te informacje przed użyciem płyty indukcyjnej.

Instalacja (ryzyko porażenia prądem)

Przed przystąpieniem do prac odłącz urządzenie od sieci. jakichkolwiek prac lub konserwacji. Podłączenie do dobrego uziemienia jest niezbędne i obowiązkowe.

Zmiany w instalacji elektrycznej domu powinny być dokonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.

Nieprzestrzeganie tej porady może skutkować porażeniem prądem lub śmiercią.

Użyj jako pulpitu lub laptop

Nigdy nie przesuwaj płyty kuchennej podczas jej użytkowania, odłącz płytę od zasilania i pozwól jej ostygnąć. przed przeniesieniem należy ją opuścić. Nie należy umieszczać płyty kuchennej na kuchenkach, innych płytach kuchennych ani kuchenki mikrofalowe.

Ważne bezpieczeństwo instrukcje

Przed zainstalowaniem lub użyciem tego urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję. urządzenie.

W tym miejscu nie należy umieszczać żadnych produktów ani materiałów palnych. urządzenia w dowolnym momencie.

Udostępnij te informacje osobie odpowiedzialnej za instalując urządzenie, ponieważ może to obniżyć koszty instalacji.

Aby uniknąć ryzyka, urządzenie to należy zainstalować zgodnie z z niniejszą instrukcją instalacji.

To urządzenie musi być podłączone do obwodu zawierającego: wyłącznik izolacyjny zapewniający całkowite odłączenie od źródła zasilania.

Nieprawidłowa instalacja urządzenia może spowodować unieważnienie gwarancji lub roszczenia z tytułu odpowiedzialności cywilnej.

Użytkowanie i konserwacja

Nie gotuj na uszkodzonej lub pękniętej płycie. Jeśli powierzchnia płyty w przypadku pęknięcia lub pęknięcia powierzchni grzewczej należy odłączyć płytę grzewczą od gniazdka sieciowego (automatycznego) i skontaktuj się z wykwalifikowanym technikiem.

Wyłącz kuchenkę i poczekaj, aż całkowicie ostygnie. czyszczenie, w celu konserwacji należy odłączyć płytę grzewczą od Sieć elektryczna.

Nieprzestrzeganie tej porady może skutkować porażeniem prądem lub śmiercią.

Zagrożenie dla zdrowia

To urządzenie jest zgodne z normami bezpieczeństwa elektrycznego i elektromagnetycznego standardy.

Osoby z rozrusznikami serca lub innymi implantami elektrycznymi (takimi jak pompy insulinowe) powinny jednak skonsultować się z lekarzem lub przed użyciem tego urządzenia należy skontaktować się z producentem implantu, aby mieć pewność, że ich implanty nie są podatne na działanie pola elektromagnetycznego.

Niedostosowanie się do tych zaleceń może skutkować śmiercią lub poważnymi obrażeniami szkody dla zdrowia.

Zagrożenie gorącą powierzchnią

Podczas użytkowania dostępne części urządzenia mogą się nagrzewać. wystarczająco dużo, aby spowodować oparzenia.

Nie pozwól, aby Twoje ciało, ubranie lub cokolwiek innego niż odpowiednie naczynia kuchenne do kontaktu ze szkłem indukcyjnym aż powierzchnia będzie chłodna.

Przedmioty metalowe, takie jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, należy nie należy umieszczać na powierzchni blatu roboczego, ponieważ mogą stać się gorącym.

Nieprzestrzeganie tych zaleceń może spowodować oparzenia .

Uchwyty garnka mogą być gorące w dotyku. upewnij się, że uchwyty garnków nie wystają poza inne strefy gotowania które są włączone. Trzymaj uchwyty poza zasięgiem dzieci.Trzymaj dzieci z daleka.

Ryzyko przecięcia

Ostre ostrze skrobaczki do szklanych płyt jest odsłonięte, gdy osłona bezpieczeństwa jest schowane. Używaj z dużą ostrożnością i zawsze przechowuj w bezpiecznym miejscu, niedostępnym dla dzieci.

Niezastosowanie się do niezbędnych środków ostrożności może spowodować skaleczenia .

Ważne instrukcje bezpieczeństwa

- Nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania. Gdy olej się przegrzeje, może to spowodować dym i wycieki, które mogą się zapalić.
- Nigdy nie używaj urządzenia jako powierzchni roboczej lub do przechowywania.
- Nigdy nie pozostawiaj przedmiotów ani przyborów kuchennych na urządzeniu.
- Nie umieszczaj ani nie pozostawiaj przedmiotów, które można namagnesować (np. kart kredytowych, kart pamięci) ani urządzeń elektronicznych (np. komputerów, odtwarzaczy MP3) w pobliżu urządzenia, ponieważ mogą one zostać zakłócone przez jego pole elektromagnetyczne.
- Nigdy nie używaj urządzenia do ogrzewania lub ogrzewania pomieszczenia.
- Po użyciu zawsze wyłączaj strefy gotowania i płytę grzewczą zgodnie z opisem w niniejszej instrukcji (tj. za pomocą pokręteł). Nie polegaj na funkcji wykrywania naczyń nieindukcyjnych, aby wyłączyć strefy gotowania po wyjęciu garnków.
- Nie należy pozwalać dzieciom bawić się urządzeniem ani siedzieć, stać lub wspiąć się na płytę grzewczą.
- Nie umieszczaj na płycie kuchennej zabawek ani przedmiotów mogących przyciągać uwagę dzieci. Dzieci mogą wspiąć się na płytę i doznać poważnych obrażeń.
- Nie pozostawiaj dzieci samych lub bez opieki w miejscu korzystania z urządzenia.
- Dzieci lub osoby niepełnosprawne, których zdolność do korzystania z urządzenia jest ograniczona, muszą mieć osobę odpowiedzialną i kompetentną, która poinstruuje je, jak go używać. Instruktor musi być przekonany, że mogą korzystać z urządzenia bez narażania siebie lub otoczenia na niebezpieczeństwo.
- Nie należy czyścić płyty kuchennej za pomocą urządzenia parowego.
- Nie kładź i nie upuszczaj ciężkich przedmiotów na płytę grzewczą.
- Nie opieraj się o talerz.
- Nie naprawiaj ani nie wymieniaj żadnej części urządzenia, chyba że jest to wyraźnie zalecane w instrukcji. Wszystkie inne usługi muszą być wykonywane przez wykwalifikowanego technika.
- Nie należy używać garnków, patelni lub rondli z nierównymi krawędziami ani przeciągać ich po powierzchni szklanej płyty indukcyjnej, ponieważ może to spowodować zarysowanie szkła.
- Do czyszczenia powierzchni płyty nie należy używać zmywaków ani innych środków czyszczących o właściwościach ściernych, gdyż mogą one

zarysować szkło płyty indukcyjnej.

- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta lub wykwalifikowany personel, aby uniknąć zagrożenia.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego, nieprofesjonalnego. Vevor nie ponosi żadnej odpowiedzialności, a gwarancja nie będzie ważna w przypadku niewłaściwego użytkowania lub nieprzestrzegania instrukcji.

OSTRZEŻENIE: Urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się podczas użytkowania.

- Należy zachować ostrożność, aby nie dotykać pól grzejnych.
- Dzieci poniżej 8 roku życia nie powinny przebywać w pobliżu, chyba że znajdują się pod stałym nadzorem.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja użytkownika nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- Urządzenie to może być używane przez dzieci od 8 roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy, pod warunkiem, że znajdują się pod nadzorem lub otrzymały instrukcje dotyczące bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.

OSTRZEŻENIE: Gotowanie bez nadzoru na tłustym lub oleistym talerzu może być niebezpieczne i spowodować pożar. NIGDY nie próbuj gasić ognia wodą, wyłącz urządzenie i przykryj płomień, na przykład pokrywką lub ogniem. koc.

OSTRZEŻENIE: Zagrożenie pożarem – Nie umieszczaj ani nie przechowuj produktów na powierzchni do gotowania.

Nie należy używać odkurzacza parowego .

OSTRZEŻENIE: Jeśli powierzchnia jest pęknięta, wyłącz urządzenie, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem. Nie dotykaj go, aby nie przeciąć szkła ceramicznego.

Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego timera lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

UWAGA: Proces gotowania musi być nadzorowany. Krótkotrwały proces gotowania musi być stale monitorowany.

OSTRZEŻENIE: Aby zapobiec przesuwaniu się płyty, należy zainstalować kotwy bezpieczeństwa. Zobacz instrukcję instalacji.

OSTRZEŻENIE: Używaj wyłącznie ochraniaczy kuchennych zaprojektowanych przez producenta sprzętu kuchennego lub wskazanych przez producenta sprzętu w odpowiednich instrukcjach użytkowania lub ochraniaczy kuchennych wbudowanych w sprzęt. Użycie nieodpowiednich ochraniaczy może spowodować wypadki. To urządzenie ma uziemienie wyłącznie w celach funkcjonalnych. Usuń wszelkie folie ochronne, które mogą znajdować się na płycie indukcyjnej.

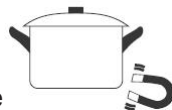
2. O KUCHENCE INDUKCYJNEJ

Zalety gotowanie indukcyjne Gotowanie indukcyjne to radykalna zmiana w tradycyjnym sposobie gotowania potraw, ciepło wytwarzane jest bezpośrednio w pojemniku, co eliminuje utratę ciepła pomiędzy różnymi elementami (pojemnikami, szklanymi płytami ceramicznymi itp.) Zalety są następujące:

Skrócony czas gotowania: patelnia nagrzewa się szybciej. Oszczędność energii: poprzez skrócenie czasu gotowania i/lub smażenia. Po zdjęciu patelni ze strefy gotowania automatycznie przestaje ona dostarczać ciepło. Łatwiejsze czyszczenie; Ponieważ powierzchnia nie jest tak gorąca, rozlane jedzenie nie przypala się tak szybko.

Naczynia kuchenne odpowiednie do wprowadzenia Naczynia ferromagnetyczne .

Odpowiednie pojemniki do gotowania indukcyjnego to: te które są wykonane z materiału ferromagnetycznego. Móc wykonane ze stali emaliowanej, żeliwa lub specjalnej stali stalowe naczynia indukcyjne. Aby dowiedzieć się, czy pojemnik nadaje się do indukcji gotowania, sprawdź czy są przyciągany przez magnes.



Specjalne pojemniki

Istnieją inne rodzaje pojemników, których podstawa nie jest całkowicie ferromagnetyczna . Przed użyciem sprawdź średnicę podstawy i czy te pojemniki są wykryte przez płytę indukcyjną.

Naczynia kuchenne nieodpowiednie do wprowadzenia

Nigdy nie używaj pojemników wykonanych ze zwykłej stali nierdzewnej, szkła, gliny, miedzi lub aluminium.

Cechy podstawy kontenera

Zwróć szczególną uwagę na kształt podstawy, ponieważ musi być ona całkowicie płaska. Zrób to nie używaj pojemników o nierównych krawędziach lub zaokrąglonym dnie.

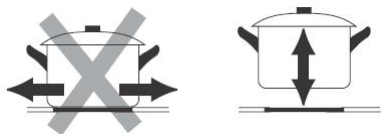


Upewnij się, że dno patelni jest gładkie, przylega płasko do szkła i jest tej samej wielkości co strefa gotowania. Używaj pojemników, których średnica jest tak duża jak grafika dla wybranej strefy. Przy użyciu kanistra, nieco więcej energii będzie wykorzystany z maksymalną wydajnością. Jeśli użyjesz mniejszego garnka, wydajność może być niższa niż oczekiwano. Zawsze ustawiaj patelnię na środku strefy gotowania. Dno pojemnika może mieć wpływ na rozpraszanie ciepła, a zatem wynik gotowania. Wybierając

pojemnik z dnem wyższej jakości (np. (typu kanapkowego) zaoszczędzi nam czasu i energii potrzebnej do przygotowania posiłku.

Chroń powierzchnię szkła

Zawsze podnoś naczynia kuchenne z płyty indukcyjnej, nie przesuwaj ich, ponieważ może to porysować szkło.



Pojemniki puste lub z bardzo cienkim dnem

Nigdy nie stawiaj pustego pojemnika na kuchence i nie włączaj jej, ponieważ może to spowodować, że pojemnik może się przegrzać (na skutek nadmiaru ciepła) i uszkodzić szkło ceramiczne lub samą płytę kuchenną. Jeżeli dno pojemnika jest bardzo cienkie, może się również przegrzać, należy powstrzymać się od używania tego typu pojemników.

Wykrywanie kontenerów

Płyta ma minimalną granicę wykrywania strefy gotowania, która jest różna dla każdej strefy. Z tego powodu należy powstrzymać się od używania pojemników, których podstawa jest mniejsza od określonej średnicy.

Jeżeli włączysz płytę grzewczą bez naczyń kuchennych, użyj naczynia z niższą podstawą niż określono lub z kucharzem góra nie nadaje się do indukcji, kucharz góra nie będzie działać. Maszyna powróci do trybu gotowości po 60 sekundach bez odpowiedniej patelni/garnka umieszczonego na nim.

Wymiary kontenera

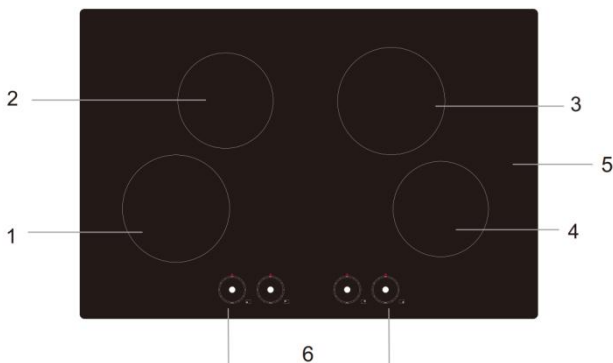
Strefy gotowania mają minimalną i maksymalną średnicę roboczą i są automatycznie dostosowane do średnicy patelni. Jednak dno patelni musi mieć minimalną średnicę zgodną z rodzajem gotowania strefa. Aby uzyskać najlepszą wydajność płyty indukcyjnej, umieść podstawę patelni w środkowej części strefy gotowania.

3. ELEMENTY STERUJĄCE I ELEMENTY

1. Strefa gotowania 1:
Najlepsza średnica gotowania: $\phi 120 \sim 185$ mm

Moc: 1800 W

17. Strefa gotowania 2:
Najlepsza średnica gotowania: $\phi 120 \sim 165$



mm

Moc: 1500W

18. Strefa gotowania 3:

Najlepsza średnica gotowania: $\varnothing 120 \sim 185$ mm

Moc: 1800 W

4. Strefa gotowania 4:

Najlepsza średnica gotowania: $\varnothing 120 \sim 165$ mm

Moc: 1500 W

19. Płyta szklana

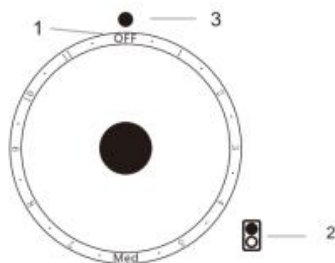
6. Panel sterowania

Panel sterowania

16. Wyłącz zasilanie

17. Oznaczenie strefy gotowania

18. Kontrolka LED



4. KORZYSTANIE Z KUCHENKI INDUKCYJNEJ

Sposób użycia:

Aby rozpocząć gotowanie

(1) Najpierw podłącz płytę grzewczą.

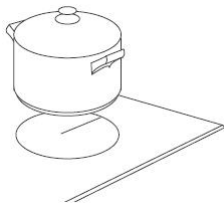
Po włączeniu płyty kuchennej rozlegnie się sygnał dźwiękowy a kontrolka

LED zacznie migać, ostrzegając, że płyta jest włączona tryb czuwania.

Za każdym razem, gdy zostanie wykryta operacja, usłyszysz sygnał dźwiękowy

(2) Umieść odpowiedni pojemnik dla wybranej strefy gotowania.

Upewnij się, że dno patelni i powierzchnia strefa gotowania jest czysta i sucha.



Urządzenie powróci do trybu czuwania po 60 sekundach, jeśli nie zostanie na nim umieszczony odpowiedni garnek/patelnia.

(3). Podczas gotowania możesz regulować poziom mocy od 1 do 11 w zależności od potrzeb gotowania. Należy pamiętać, że od poziomu 1 do 5, maszyna

nagrzewa się okresowo, natomiast od poziomu 6 do 11 nagrzewa się w sposób ciągły.

Moc poziom	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Lewy przód (W)	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1100	1300	1400	1600	1800

											00
Lewy tył (W)	100 0	100 0	100 0	100 0	100 0	100 0	11 00	1 15 0	1 ² ₀₀	1 3 00	1500
Prawy tył (W)	100 0	100 0	100 0	100 0	100 0	100 0	11 00	13 00	14 00	1 6 00	1 ⁸ ₀₀
Prawy przód (W)	100 0	100 0	100 0	100 0	100 0	100 0	11 00	1 15 0	1 ² ₀₀	1 3 00	1500
przerywanie ogrzewanie						ciągłe ogrzewanie					

(4) Zakończ gotowanie.

Po zakończeniu gotowania należy ustawić pokrętko na poziom mocy 12, czyli pozycję „OFF”.



Dioda LED będzie migać, jeśli temperatura powierzchni do gotowania wynosi do 60 °C, a po ostygnięciu temperatura znika.



Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Wewnątrz płyty indukcyjnej znajduje się czujnik temperatury, który stale monitoruje temperaturę pracy. Jeśli jest ona zbyt wysoka i wbudowane wentylatory nie są w stanie obniżyć temperatury, płyta automatycznie przestaje działać.

Automatyczne wyłączanie bezpieczeństwa

Jest to system zabezpieczający płytę indukcyjną, który wyłącza się automatycznie, jeśli zapomnisz jej wyłączyć.

Czas automatycznego wyłączenia różni się w zależności od wybranej mocy, patrz poniższa tabela:

Moc poziom	1	2	3	4	5	6-11
Zasilanie automatyczne wyłączony czas (godziny)	6	6	5	5	4	1,5

Wentylator

U podstawy płyty indukcyjnej znajduje się jeden wentylator, którego zadaniem jest utrzymanie stałej temperatury wewnątrz płyty.

Za każdym razem, gdy płyta jest włączona i moc lub temperatura są regulowane, wentylatory również będą działać. Gdy płyta jest wyłączona, wentylatory pozostaną włączone i automatycznie wyłączą się, gdy płyta będzie wystarczająco chłodna.

Jeśli używasz płyty indukcyjnej na blacie stołu, NIGDY nie kładź ręczników

kuchennych, ściereczek ani innych przedmiotów, które mogłyby zablokować otwory wentylacyjne, gdyż uniemożliwi to odpowiednią wentylację i doprowadzi do przegrzania obwodów, a tym samym uszkodzenia zabezpieczeń.

Notatka:

Pamiętaj, że wentylator będzie pracował jeszcze przez około 2 minuty po wyłączeniu płyty, aby ją schłodzić. Jest to normalne i nie świadczy o usterce.

NIGDY NIE BLOKUJ OTWORU WENTYLACYJNEGO!!

PRZYDATNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA



Uważaj podczas smażenia, ponieważ olej i tłuszcz nagrzewają się bardzo szybko, szczególnie jeśli używasz wysokiego poziomu mocy. W ekstremalnie wysokich temperaturach olej i tłuszcz zapalają się samoistnie, co stwarza poważne zagrożenie pożarowe.

Oszczędność energii

Gdy jedzenie się zagotuje, zmniejsz moc.

Użycie pokrywki skróci czas gotowania i pozwoli zaoszczędzić energię poprzez zatrzymywanie ciepła. Zminimalizuj ilość płynu lub tłuszczu, aby skrócić czas gotowania.

Rozpocznij gotowanie od ustawienia wysokiej mocy, a następnie zmniejsz ją, gdy jedzenie się podgrzeje.

5. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwe przyczyny	Co Do Do?
Indukcja Kolek robi nie włączyć coś	Brak zasilania sieciowego	Upewnij się, że płyta indukcyjna jest podłączona do gniazdka sieciowego i że przełącznik lub wyłącznik automatyczny jest w pozycji włączonej. Sprawdź, czy w pozostałej części domu jest światło. Jeśli sprawdziłeś wszystko i problem zniknął trwa, Wezwij technika.
Powierzchnia ten talerz jest porysowany	Naczynia kuchenne może mieć krawędzie lub krawędzie co pogorszy stan płyty kuchennej. Naczynia lub produkty czyszczące używane nie są odpowiedni	Używaj naczyń kuchennych z płaską powierzchnią, gładkie dno. Zobacz sekcję "Płyta indukcyjna" i sekcja czyszcząca płytę indukcyjną.

Niektóre pojemniki wydają dźwięki lub kliknięcia	Niektóre pojemniki zjeść kanapkę opierać	Jest to normalne i wynika z rodzaju podstawy pojemnika, jest to normalne i nie świadczy o nieprawidłowościach ani awarii.
Ten kołek produkuje brzęczący dźwięk gdy jest używany w wysokiej temperaturze poziom mocy	Jest to spowodowane gotowanie indukcyjne technologia.	To jest normalne, hałas powinien zostać zredukowany lub całkowicie zniknąć po wyłączeniu zasilania zmniejszyło się.
Fani hałas nadchodzi z indukcji kolek.	Wentylator chłodzący płytę indukcyjną ma obrócony NA. Zapobiegaj przedostawaniu się kuchenki przegrzanie, wentylatory mogą nadal pracować po wyłączeniu indukcji kolek.	Jest to normalne zjawisko i nie świadczy o usterce. Nie wyłączaj zasilania płyty indukcyjnej podczas pracy wentylatora.

6.CZYSZCZENIE PŁYTY INDUKCYJNEJ

Brud typ	Jak Do czysty	Ważny
Codzienne zabrudzenia na szkle powierzchnia (odciski palców, ślady, plamy po jedzeniu lub (niesłodzone wycieki)	21. Odłącz zasilanie od płyty za pomocą przełącznika lub mechanizmu różnicowego przeznaczonego do tego celu . 22. Użyj środka czyszczącego do płyt indukcyjnych dopóki powierzchnia jest ciepła (ale nie gorąca!) 23. Opłucz i osusz talerz czystą ściereczką lub ręcznikiem papierowym. 24. Podłącz ponownie płytę do zasilania	Podczas wyłączania zasilania płyty kuchennej, Tam nie będzie żadnego znaku wskazującego na obecność gorącej powierzchni, ale strefa gotowania nadal będzie gorąca! Użyj specjalnych gąbek do szorowania płyty indukcyjne. Nie używaj szorstki, żrący lub ścierny środki czyszczące, które mogą uszkodzić płytę. Zawsze czytaj etykietę, aby sprawdzić, czy środek czyszczący lub zmywak, który stosujesz, jest do tego odpowiedni. Nigdy nie pozostawiaj resztek na powierzchni, szkło może się zaplać.

Wycieki z jedzenia zawierającego cukier	Usuń je natychmiast za pomocą skrobaczki przeznaczonej do płyt indukcyjnych, ale zachowaj ostrożność w przypadku gorących naczyń. powierzchnie w strefie gotowania: 6. Odłącz zasilanie od płyty za pomocą przełącznika lub włączono dla tego różnicowanie 2. Trzymaj skrobaczkę pod kątem 30 pod kątem i zeskrób brud w chłodne miejsce na płycie. 3. Wytrzyj brud i rozlane płyny ręcznikiem kuchennym lub papierowym .	Plamy z roztopionych i słodkich potraw lub rozlanych płynów należy usuwać jak najszybciej. Jeśli szkło ostygnie, może być trudno je wyczyścić, a nawet może nastąpić jego trwałe uszkodzenie. powierzchnia płyty kuchennej. Ryzyko przecięcia – gdy bezpieczeństwo pokrywa jest schowana, ostrze na skrobaku staje się ostry. Używaj produktu z zachowaniem szczególnej ostrożności i przechowuj go w bezpiecznym miejscu, poza zasięgiem dzieci.
Brud i plamy na panelu sterowania	11. Odłącz zasilanie od płyty za pomocą przełącznika lub włączono dla tego różnicowanie 2. Wyczyść obszar panelu sterowania czystą, wilgotną gąbką lub płótno. 12. Całkowicie osusz obszar panelu sterowania . 4. Podłącz ponownie płytkę do moc	Wylanie płynu w obszarze panelu sterowania może spowodować płyta indukcyjna może ulec awarii, przyciski dotykowe mogą nie działać prawidłowo. Przed ponownym podłączeniem płyty do zasilania należy dokładnie wyczyścić i osuszyć obszar panelu sterowania.

7. KOMUNIKATY O BŁĘDACH

Jeśli wystąpią jakiegokolwiek nieprawidłowości, płyta indukcyjna automatycznie przejdzie w stan ochrony i wyświetli odpowiednie kody błędów:

Wiadomość	Opis	Rozwiązanie
Niskie napięcie	Napięcie niższe niż 155V~175V; Dioda LED miga 1 raz	Sprawdź napięcie
Wysokie napięcie	Napięcie wyższe niż 275V~295V; Dioda LED miga 2 razy	Sprawdź napięcie.
Zwarcie IGBT	Zgłoś błąd w ciągu 10 sekund Dioda LED miga 4 razy	Zmniejsz moc lub wyłącz.
IGBT z otwartym	Zgłoś błąd w ciągu 3 minut; dioda	Zmniejsz moc lub wyłącz.

obwodem	LED będzie migać przez 4 minuty czas	
Wysoka temperatura IGBT	Temperatura IGBT przekracza 100~130°C; światło LED utrzymuje miga 6 razy	Wyłącz urządzenie i pozwól mu ostygnąć.
Główny transduktor obwód otwarty	Zgłoś błąd w ciągu 3 minut; dioda LED będzie migać przez 4 minuty czas	Wyłącz maszynę i skontaktuj się z serwisem.
Główny czujnik zwarcie	Zgłoś błąd w ciągu 10 sekund. Dioda LED miga 3 razy.	Wyłącz maszynę i skontaktuj się z serwisem.
Wysoka temperatura głównego czujnika.	Zbyt wysoka temperatura głównego czujnika; dioda LED miga 5 razy	Wyłącz urządzenie i pozwól mu ostygnąć.
Awaria głównego czujnika	Zgłoś awarię w ciągu 5 minut Dioda LED miga 5 razy	Wyłącz maszynę i skontaktuj się z serwisem posprzedażowym
Komunikacja błąd protokołu	Zgłoś awarię w ciągu 10 sekund; światło LED utrzymuje migające szybko	Wyłącz maszynę i skontaktuj się z serwisem.

8.INSTALACJA

- Wytnij powierzchnię roboczą zgodnie z rozmiarami pokazanymi na poniższym rysunku.

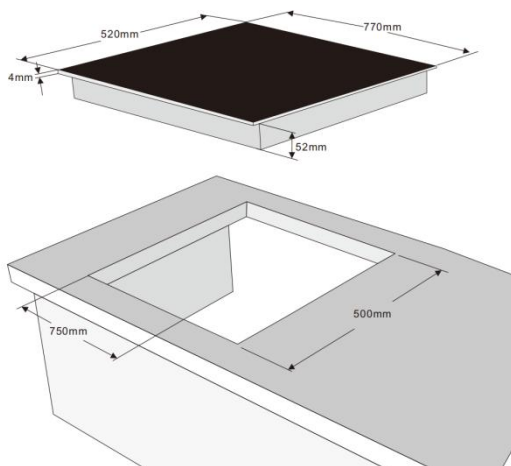


Uwaga: Przed przystąpieniem do rzeźbienia należy sprawdzić, czy podane wymiary odpowiadają wymiarom produktu.

- Upewnij się, że grubość powierzchni roboczej wynosi co najmniej 30 mm.
Wybierz materiał roboczy odporny na wysokie temperatury.

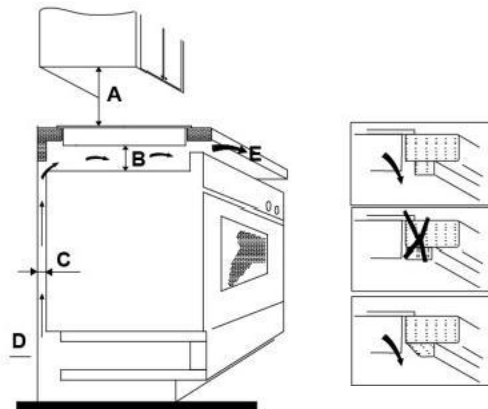
- Odległość bezpieczeństwa między bokami płyty kuchennej a wewnętrznymi powierzchniami blatu roboczego musi wynosić co najmniej 3 mm.
- Na potrzeby montażu i użytkowania należy zachować wokół wycięcia co najmniej **5 cm wolnej przestrzeni**.

Przygotuj wycięcie zgodnie ze wskazówkami (patrz wymiary montażowe).



Należy w każdym przypadku upewnić się, że płyta indukcyjna jest dobrze wentylowana i że wloty i wyloty powietrza nie są zablokowane .

Notatka: Odległość bezpieczeństwa między płytą indukcyjną a szafką lub okapem nad płytą indukcyjną musi wynosić co najmniej 760 mm.



mm (mm)	B(mm)	cm (mm)	D	mi
760	50mm	30mm	Powietrze wlot	Powietrze wylot 10 mm

Przed zainstalowaniem płyty indukcyjnej należy upewnić się, że

- Powierzchnia blatu jest gładka i równa, a żadne elementy konstrukcyjne nie zakłócają wymagań dotyczących przestrzeni
- Płyta kuchenna wykonana jest z materiału odpornego na ciepło.
- Jeśli płyta indukcyjna jest zainstalowana nad piekarnikiem, piekarnik musi mieć wbudowany wentylator chłodzący.
- Obiekt będzie spełniał wszystkie wymagania autoryzacyjne oraz stosowne normy i przepisy.
- Instalacja elektryczna jest zgodna z lokalnymi przepisami i zasadami

bezpieczeństwa i zawiera odpowiedni wyłącznik izolacyjny lub wyłącznik automatyczny, który zapewnia całkowite odłączenie od sieci elektrycznej.

- Wyłącznik izolacyjny lub wyłącznik obwodu musi być odpowiedni i zapewniać 3-milimetrową przerwę powietrzną między stykami na wszystkich biegunach (lub na wszystkich czynnych przewodach [fazowych], jeśli lokalne przepisy dotyczące okablowania dopuszczają taką zmianę wymagań).
- Użytkownik ma łatwy dostęp do wyłącznika izolacyjnego lub wyłącznika automatycznego.
- W razie wątpliwości dotyczących instalacji należy skonsultować się z licencjonowanym elektrykiem lub lokalnymi władzami w sprawie instalacji i przepisów.
- Do wykończenia ścian wokół blatu należy stosować materiały łatwe do czyszczenia i odporne na ciepło (np. płytki ceramiczne).

Po zakończeniu instalacji płyty indukcyjnej należy upewnić się, że...

- Przewód zasilający nie jest dostępny przez szufladę lub jej drzwiczki.
- Zapewniony jest odpowiedni przepływ świeżego powietrza z zewnątrz szafki do jej podstawy.

licznik.

- Jeżeli płyta indukcyjna jest zainstalowana nad szufladą lub szafą, pod podstawą płyty montowana jest bariera termiczna.
- Użytkownik ma łatwy dostęp do wyłącznika izolacyjnego lub wyłącznika automatycznego.

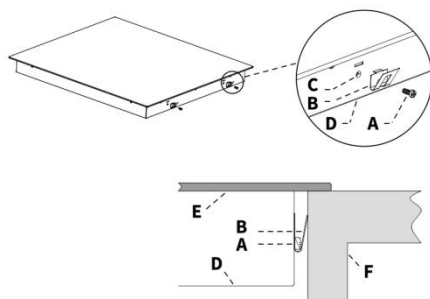
Przed przymocowaniem uchwytów mocujących

Urządzenie należy umieścić na stabilnej i gładkiej powierzchni (użyj opakowania). Nie należy stosować siły do elementów sterujących wystających z płyty.

Montaż uchwytów mocujących

Naprawić płytę indukcyjną na kuchence należy najpierw umieścić Do

mocowania uchwytów należy użyć dołączonych śrub (nie należy używać innych śrub, gdyż mogą one uszkodzić wnętrze płyty indukcyjnej).



A Screw
B Mounting bracket
C Screw hole
D Bottom base
E Glass ceramic plate
F Worktop

Note:
 Illustrations
 may vary



Jeśli płyta grzewcza jest używany Do przenośny/bezplatny na stojąco zamiar , Proszę używać 4 plastikowe nóżki I śruby To Czy pod warunkiem, że przez ten producent. Zamontuj nóżki w spód z ten opierać I robić pewnie tam wystarczy powietrze pójście W I na zewnątrz z Dół z ten maszyna.



**NIE OBIEKT JEST DOZWOLONY DO BŁOK TO WENTYLATOR
 ODPOWIETRZNIK!!**

Podłączenie płyty do sieci elektrycznej

- Upewnij się, że dane na tabliczce znamionowej (V) odpowiadają napięciu zasilania.
- Podłączenie do zasilania powinno zostać wykonane przez wykwalifikowanego elektryka zgodnie z odpowiednią normą lub za pomocą jednobiegunowego wyłącznika automatycznego, zgodnie z poniższym opisem:

26. Odłącz zasilanie.

27. Podłącz urządzenie w skrzynce bezpieczników, wyłączniku obwodu lub skrzynce przyłączeniowej

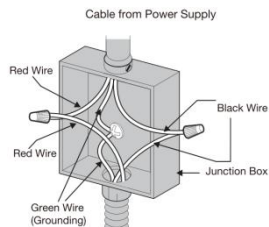
i przewody zasilające, jak pokazano poniżej.

28. Wartość znamionowa bezpiecznika wyłącznika automa
większa niż 30A.

Należy używać wyłącznie przewodu dostarczonego przez p

29. Minimalny dopuszczalny rozmiar przewodów powinien
10AWG, tylko miedź.

30. Śruba lub kołek mocujący przewód używany w zacisku przewodu
powinna wynosić 10 lub więcej.



WARNING

11. The electrical power to the cooktop must be shut off while line connections are being made. Failure to do so could result in serious injury or death.

12. An extension cord must not be used with this appliance. Such use may

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Techniczny Wsparcie i certyfikat e-gwarancji

www.vevor.com/support

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technisch Ondersteuning en E-garantiecertificaat www.vevor.com/support

INDUCTIEKOOKPLAAT

Model: SK - 66 IHA 30 CK0 4

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

"Bespaar de helft", "halve prijs" of andere soortgelijke uitdrukkingen die alleen door ons worden gebruikt

geeft een schatting van de besparingen die u kunt behalen door bepaalde gereedschappen

te kopen

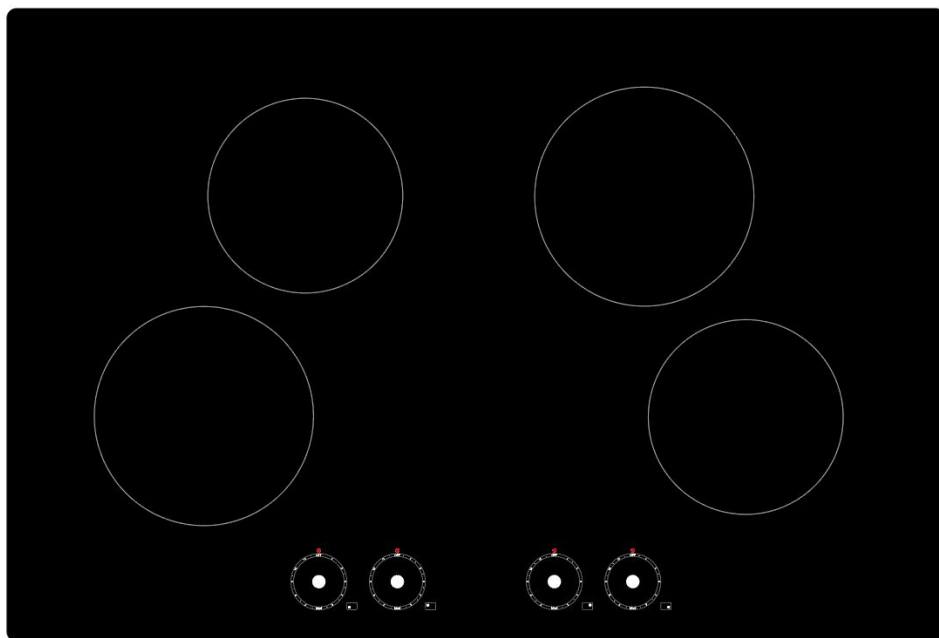
bij ons vergeleken met de grote topmerken en betekent niet per se dat omslag
alle categorieën van tools die wij aanbieden. U wordt vriendelijk verzocht om te verifiëren
voorzichtig

wanneer u een bestelling bij ons plaatst, als u daadwerkelijk Besparing
Half in vergelijking met de grote topmerken.

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

INDUCTION COOKTOP Instruction Manual



HULP NODIG? NEEM CONTACT MET ONS OP!

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

Technische ondersteuning en e-garantiecertificaat

www.vevor.com/support

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



Waarschuwing: Om het risico op letsel te beperken, moet de gebruiker de gebruiksaanwijzing zorgvuldig lezen.

AANDACHT!

DIT APPARAAT WERKT MET EEN SPANNING VAN 110-120V. OM EEN MOGELIJKE ELEKTRISCHE SCHOK TE VOORKOMEN, PROBEER HET NIET TE OPENEN. Dit team heeft geen onderdeel dat u zelf kunt repareren. In geval van een Indien de storing niet door ons kan worden verholpen, neem dan contact op met de klantenservice.



Gooi dit elektrische product niet weg als de levensduur ervan is verstreken. huishoudelijk afval. Gooi het in een schone container die geschikt is voor uw stad, voor recycling.

INVOERING

Gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe Vevor compact design tafel- en inbouw inductiekookplaat model SK- 66 IHA 30 CK0 4 .

Wij raden u aan om de tijd te nemen om deze installatie- en gebruikershandleiding te lezen. Handleiding om volledig te begrijpen hoe u het correct installeert en bedient. Voor installatie , lees het installatiegedeelte.

Lees alle veiligheidsinstructies zorgvuldig door voordat u het product gebruikt en bewaar deze gebruiks- en installatiehandleiding voor toekomstig gebruik.

Het omvat onder meer de volgende functies:

Keramisch glas met hoge weerstand.

Maximaal vermogen: 6600W

Kookzone 1

Bakdiameter: 120~185mm

Vermogen: 1800W

Kookzone 2

Bakdiameter: 120~165mm

Vermogen: 1500W

Kookzone 3

Bakdiameter: 120~185mm

Vermogen: 1800W

Kookzone 4

Bakdiameter: 120~165mm

Vermogen: 1500W

Type bedieningsknop

12 vermogensniveaus

Indicatie van restwarmte
Detectie van kleine tot ongeschikte containers voor inductie
Automatische veiligheidsuitschakeling

MODEL EN PARAMETERS

Model	SK - 66 IHA 30 CK0 4
Spanning / Frequentie	220-240V 60Hz
Vermogen (totaal)	66 00W
Besturingsmodus	Knoppen
Gebouwd in grootte	750x500mm
Productgrootte	770 x 520 mm

1. VOORDAT U HET APPARAAT AANSLUIT

Uw veiligheid is belangrijk voor ons. Lees deze informatie voordat u de inductiekookplaat gebruikt.

Installatie (gevaar voor elektrische schokken)

Koppel het apparaat los van het lichtnet voordat u het gaat gebruiken. alle werkzaamheden of onderhoud eraan. Aansluiting op een goed aardingsbedradingssysteem is essentieel en verplicht.

Wijzigingen aan het bedradingssysteem van het huis mogen alleen worden aangebracht door een gekwalificeerde elektricien.

Als u dit advies niet opvolgt, kan dit leiden tot een elektrische schok of dood.

Gebruik als bureaublad of laptop

Verplaats de kookplaat nooit tijdens gebruik, haal de stekker uit het stopcontact en laat de kookplaat afkoelen. voordat u het verplaatst. Plaats de kookplaat niet op fornuizen, andere kookplaten of magnetrons.

Belangrijke veiligheidsmaatregelen instructies

Lees deze instructies zorgvuldig door voordat u dit product installeert of gebruikt. apparaat.

Er mag geen enkel product of brandbaar product in deze ruimte worden geplaatst. apparaat op elk gewenst moment.

Maak deze informatie beschikbaar aan de verantwoordelijke persoon het apparaat te installeren, omdat dit uw installatiekosten kan verlagen.

Om risico's te vermijden, moet dit apparaat worden geïnstalleerd volgens de met deze installatie-instructies.

Dit apparaat moet worden aangesloten op een circuit met een isolatieschakelaar die zorgt voor volledige ontkoppeling van de energiebron.

Als het apparaat niet correct wordt geïnstalleerd, kan de garantie komen te vervallen of aansprakelijkheidsclaims.

Gebruik en onderhoud

Kook niet op een kapotte of gebarsten kookplaat. Als het oppervlak van

de kookoppervlak breekt of scheurt, koppel de kookplaat los van de stopcontact en neem contact op met een gekwalificeerde technicus. Zet de kookplaat uit en wacht tot deze volledig is afgekoeld voordat u hem weer aanzet. schoonmaken, voor onderhoud moet u de kookplaat loskoppelen van het elektriciteitsnetwerk. Als u dit advies niet opvolgt, kan dit leiden tot een elektrische schok of dood.

Gezondheidsrisico

Dit apparaat voldoet aan de elektrische en elektromagnetische veiligheidsvoorschriften normen.

Mensen met pacemakers of andere elektrische implantaten (zoals insulinepompen) dienen echter hun arts of de implantaatfabrikant voordat u dit apparaat gebruikt om er zeker van te zijn dat Hun implantaten worden niet beïnvloed door het elektromagnetische veld.

Als u dit advies niet opvolgt, kan dit leiden tot de dood of ernstige verwondingen. schadelijk voor uw gezondheid.

Gevaar van heet oppervlak

Tijdens gebruik worden de toegankelijke delen van dit apparaat heet genoeg om brandwonden te veroorzaken.

Laat uw lichaam, kleding of iets anders dan de geschikt kookgerei om in contact te komen met het inductieglas tot het oppervlak is afgekoeld.

Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels moeten mogen niet op het oppervlak van het werkblad worden geplaatst, omdat ze heet worden.

Als u dit advies niet opvolgt, kunnen er brandwonden en verbrandingen ontstaan .

De handvatten van de pan kunnen heet aanvoelen. Zorg ervoor dat de handgrepen van de potten niet uitsteken ten opzichte van andere kookzones die aan staan. Houd de handgrepen buiten bereik van kinderen. Houd kinderen uit de buurt.

Gevaar voor snijwonden

Het scherpe mes van een glasplatenkrabber komt tevoorschijn als de veiligheidsafdekking is ingetrokken. Gebruik met grote voorzichtigheid en bewaar altijd veilig en buiten bereik van kinderen bewaren.

Als de nodige voorzorgsmaatregelen niet worden genomen, kunnen er snijwonden ontstaan .

Belangrijke veiligheidsinstructies

- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter wanneer het in gebruik is.

Wanneer olie oververhit raakt, kan dit rook en morsen veroorzaken die kunnen ontbranden.

- Gebruik uw apparaat nooit als werk- of opbergoppervlak.
 - Laat nooit voorwerpen of keukengerei op het apparaat liggen.
 - Plaats of laat geen magnetiseerbare voorwerpen (bijv. creditcards, geheugenkaarten) of elektronische apparaten (bijv. computers, MP3-spelers) in de buurt van het apparaat liggen, omdat deze door het elektromagnetische veld kunnen worden beïnvloed.
 - Gebruik uw apparaat nooit om de kamer te verwarmen of te verwarmen.
 - Schakel na gebruik altijd de kookzones en de kookplaat uit zoals beschreven in deze handleiding (d.w.z. met de draaiknopbediening). Vertrouw niet op de detectiefunctie voor niet-inductiekookgerei om de kookzones uit te schakelen wanneer u de pannen verwijderd.
 - Laat kinderen niet met het apparaat spelen of erop zitten, staan of op het fornuis klimmen.
 - Plaats geen speelgoed of producten die de aandacht van kinderen trekken op de kookplaat. Kinderen kunnen op de kookplaat klimmen en zichzelf ernstig verwonden.
 - Laat kinderen niet alleen of zonder toezicht achter in de ruimte waar het apparaat wordt gebruikt.
 - Kinderen of mensen met een beperking die hun vermogen om het apparaat te gebruiken beperken, moeten een verantwoordelijke en competente persoon hebben die hen instrueert over het gebruik ervan. De instructeur moet ervan overtuigd zijn dat ze het apparaat kunnen gebruiken zonder gevaar voor zichzelf of hun omgeving.
 - Gebruik geen stoomreiniger om de kookplaat schoon te maken.
 - Plaats of laat geen zware voorwerpen op de kookplaat vallen.
 - Leun niet op het bord.
 - Repareer of vervang geen enkel onderdeel van het apparaat, tenzij dit specifiek in de handleiding wordt aanbevolen. Alle andere services moeten worden uitgevoerd door een gekwalificeerde technicus.
 - Gebruik geen potten, pannen of steelpannen met rafelige randen en sleep ze niet over het oppervlak van het inductiekookplaatglas, omdat dit krassen op het glas kan veroorzaken.
 - Gebruik geen schuursponsjes of andere schurende schoonmaakmiddelen om het oppervlak van de kookplaat schoon te maken, omdat deze krassen op het inductiekookplaatglas kunnen veroorzaken.
 - Als het netsnoer beschadigd is, moet het door de fabrikant of gekwalificeerd personeel worden vervangen om gevaar te voorkomen.
 - Dit apparaat is uitsluitend ontworpen voor huishoudelijk, niet-professioneel gebruik. Vevor aanvaardt geen enkele verantwoordelijkheid en de garantie vervalt in geval van onjuist gebruik of niet-naleving van de instructies.
- WAARSCHUWING:** Het apparaat en de bereikbare onderdelen worden heet tijdens gebruik.

- Zorg ervoor dat u de kookzones niet aanraakt.
- Kinderen jonger dan 8 jaar dienen uit de buurt te worden gehouden, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd zonder toezicht.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of met een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij toezicht hebben gehad of instructies hebben gekregen over het veilig gebruiken van het apparaat en indien zij de gevaren begrijpen die ermee gepaard gaan.

WAARSCHUWING: Onbeheerd koken op een vettig of olieachtig bord kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken. Probeer NOOIT een brand te blussen met water, zet het apparaat uit! en bedek de vlam vervolgens met bijvoorbeeld een deksel of een vuurkorf. deken.

WAARSCHUWING: Brandgevaar - Plaats of bewaar geen producten op kookoppervlakken.

Een stoomreiniger mag niet gebruikt worden .

WAARSCHUWING: Als het oppervlak gebarsten is, schakel dan het apparaat uit om elektrische schokken te voorkomen en raak het apparaat niet aan om te voorkomen dat u het keramische glas beschadigt.

Het apparaat is niet ontworpen om te worden bediend met behulp van een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.

LET OP: Het kookproces moet worden begeleid. Het kortetermijnkookproces moet continu worden bewaakt.

WAARSCHUWING: Om te voorkomen dat de plaat beweegt, moeten de veiligheidsankers worden geïnstalleerd. Zie installatie-instructies.

WAARSCHUWING: Gebruik alleen keukenbeschermers die zijn ontworpen door de fabrikant van het kooktoestel of die door de fabrikant van het toestel zijn aangegeven in de bijbehorende gebruiksaanwijzingen of keukenbeschermers die in het toestel zijn ingebouwd. Het gebruik van ongeschikte beschermers kan ongelukken veroorzaken. Dit toestel is alleen voorzien van een aardingsaansluiting voor functionele doeleinden. Verwijder eventuele beschermfolie die op de inductiekookplaat zit.

2.OVER INDUCTIEKOOKPLATEN

Voordelen van inductiekoken Inductiekoken is een radicale verandering in de traditionele manier van koken, de warmte wordt direct in de container gegenereerd, waardoor warmteverlies wordt geëlimineerd tussen de verschillende elementen (container, glaskeramische platen, enz.) de De voordelen zijn als volgt:

Kortere kooktijd: de pan warmt sneller op. Energiebesparing: door de koken/of baktijd te verkorten. Wanneer de pan van de kookzone wordt gehaald, stopt deze automatisch met het leveren van warmte.

Eenvoudiger schoonmaken; Omdat het oppervlak niet zo heet is, verbrandt voedsel dat morst niet zo snel.

Kookgerei geschikt voor inductie Ferromagnetische vaten .

De geschikte kookpotten voor inductiekoken zijn: die die gemaakt zijn van ferromagnetisch materiaal. Ze kan zijn gemaakt van geëmailleerd staal, gietijzer of speciaal roest stalen inductieschalen. Om erachter te komen of een container geschikt voor inductie koken, controleer of ze aangetrokken door een magneet.



Speciale containers

Er zijn andere soorten containers waarvan de bodem niet geheel ferromagnetisch is . Controleer voor gebruik de diameter van de bodem en of deze pannen gedetecteerd door de inductiekookplaat.

Kookgerei niet geschikt voor inductie

Gebruik nooit containers van normaal roestvrij staal, glas, klei, koper of aluminium.

Kenmerken van de containerbasis

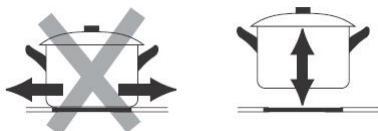
Besteed speciale aandacht aan de vorm van de basis, deze moet namelijk volledig vlak zijn. Gebruik geen containers met onregelmatige randen of een gebogen bodem.



Zorg ervoor dat de bodem van de pan glad is, plat tegen het glas ligt en de dezelfde grootte als de kookzone. Gebruik containers met een diameter die even groot is als de grafiek voor de geselecteerde zone. Bij gebruik van een canister, iets meer energie zal op zijn maximale efficiëntie worden gebruikt. Als u een kleinere pot gebruikt, zal de efficiëntie kan lager zijn dan verwacht. Centreer de pan altijd op de kookzone. De bodem van een container kan de warmteverdeling en dus de kookresultaat. Kies een container met een bodem van hogere kwaliteit (bijvoorbeeld een (type sandwich) bespaart ons kooktijd en energie.

Bescherm het glasoppervlak

Til het kookgerei altijd van de inductiekookplaat, schuif het niet. Dit kan kras het glas.



Containers leeg of met een zeer dunne bodem

Zet nooit een lege container op de kookplaat en zet deze aan, omdat dit

brand kan veroorzaken. de container oververhit raken (door overmatige hitte) en het keramische glas beschadigen of de kookplaat zelf. Als de bodem van de container erg dun is, kan deze ook oververhit raakt, mag u dit type container niet gebruiken.

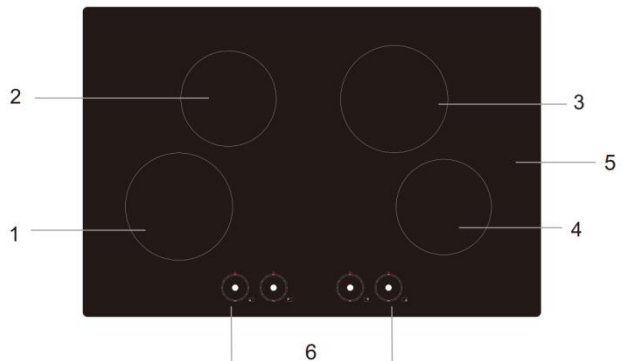
Containerdetectie

De kookplaat heeft een minimale detectielimiet van de kookzone die voor elke kookplaat verschilt kookzone. Om deze reden moet u afzien van het gebruik van containers waarvan basis is kleiner dan de opgegeven diameter.

Als u de kookplaat aanzet zonder kookgerei, met een kookgerei met een lagere bodem dan aangegeven of met een kok bovenkant niet geschikt voor inductie, de kok top zal niet werken. De machine zal na 60 seconden zonder een geschikte pan/pot erop zetten.

Afmetingen van de container

De kookzones hebben een minimale en maximale werkingsdiameter en zijn automatisch aangepast aan de diameter van de pan. De bodem van de pan moet een minimale diameter hebben volgens de bijbehorende kookvoorschriften zone. Om het beste rendement uit uw inductiekookplaat te halen, plaatst u de onderkant van de pan in het midden van de kookzone.



3.BEDIENINGSELEMENTEN EN ELEMENTEN

1. Kookzone 1:

Beste kookdiameter: $\varnothing 120 \sim 185 \text{ mm}$

Vermogen: 1800W

20. Kookzone 2:

Beste kookdiameter: $\varnothing 120 \sim 165 \text{ mm}$

Vermogen: 1500W

21. Kookzone 3:

Beste kookdiameter: $\varnothing 120 \sim 185 \text{ mm}$

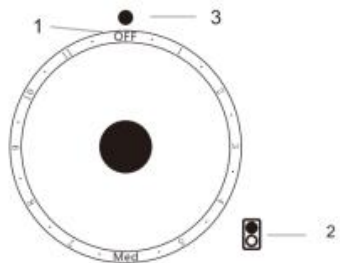
Vermogen: 1800W

4. Kookzone 4:

Beste kookdiameter: $\varnothing 120 \sim 165 \text{ mm}$

Vermogen: 15 00 W
 22. Glazen plaat
 6. Bedieningspaneel

Bedieningspaneel
 19. Uitschakelen
 20. Indicatie van de kookzone
 21. LED-indicatielampje



4. GEBRUIK VAN DE INDUCTIEKOOKPLAAT

Gebruiksaanwijzing:

Om te beginnen met koken

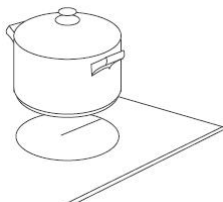
(1) Sluit eerst de kookplaat aan.

Wanneer de kookplaat wordt ingeschakeld, klinkt er een akoestische waarschuwing en het LED-indicatielampje zal knipperen, wat waarschuwt dat de kookplaat aan staat nu in de stand-bymodus.

U hoort een pieptoon telkens wanneer er een handeling wordt gedetecteerd

(2) Plaats een geschikte bak voor de gekozen kookzone.

Zorg ervoor dat de bodem van de pan en het oppervlak van de kookzone schoon en droog zijn.



Het apparaat schakelt na 60 seconden terug naar de stand-bymodus als er geen geschikte pan/pot op staat.

(3). Tijdens het koken kunt u het vermogensniveau aanpassen van 1 tot 11 op basis van uw kookbehoeften. Let op: van niveau 1 tot 5 is de machine tussenpozen op , terwijl het van niveau 6 tot en met 11 continu opwarmt.

Stroom niveau	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Linksvoor (V)	100 0	100 0	100 0	100 0	100 0	100 0	11 00	13 00	14 00	16 00	18 00
Linksachter (W)	100 0	100 0	100 0	100 0	100 0	100 0	11 00	1 15 0	1 2 00	13 00	1500
RechtsAchter (W)	100 0	100 0	100 0	100 0	100 0	100 0	11 00	13 00	14 00	16 00	18 00
Rechts voor (W)	100 0	100 0	100 0	100 0	100 0	100 0	11 00	1 15 0	1 2 00	13 00	1500
	onderbreken verwarming					continue verwarming					

(4). Kook het gerecht af.

Wanneer het koken klaar is, zet u de knop op vermogensniveau 12, oftewel de "UIT"-stand.



Het LED-lampje blijft knipperen als de temperatuur van het kookoppervlak is tot 60°C, en verdwijnt dan zodra het oppervlak is afgekoeld.



Oververhittingsbeveiliging

In de inductiekookplaat bevindt zich een temperatuursensor die voortdurend de bedrijfstemperatuur bewaakt. Wanneer de temperatuur te hoog is en de ingebouwde ventilatoren de temperatuur niet kunnen verlagen, stopt de kookplaat automatisch met werken.

Automatische veiligheidsuitschakeling

Het is een beveiligingssysteem dat in de inductiekookplaat is geïntegreerd en dat automatisch uitschakelt als u vergeet deze uit te zetten.

De automatische uitschakeltijd varieert afhankelijk van het geselecteerde vermogen, zie de volgende tabel:

Stroom niveau	1	2	3	4	5	6-11
Automatische stroomvoorziening uit tijd (uren)	6	6	5	5	4	1,5

Fan

Onderaan de kookplaat bevindt zich een ventilator die ervoor zorgt dat de temperatuur in de inductiekookplaat stabiel blijft.

Elke keer dat de kookplaat wordt aangezet en het vermogen of de temperatuur wordt aangepast, draaien de ventilatoren ook. Als de kookplaat wordt uitgezet, blijven de ventilatoren aan en gaan ze automatisch uit als de kookplaat koel genoeg is.

Als u de inductiekookplaat op het aanrechtblad gebruikt, leg dan **NOOIT** theedoeken, doeken of andere voorwerpen die de ventilatiegaten kunnen blokkeren. Dit zou namelijk de ventilatie belemmeren en ervoor zorgen dat de circuits oververhit raken, waardoor de beveiligingen in werking treden.

Opmerking:

Houd er rekening mee dat de ventilator nog ongeveer 2 minuten blijft draaien om de kookplaat af te koelen nadat deze is uitgeschakeld. Dit is normaal en duidt niet op een storing.

BLOkkeer NOOIT DE VENTILATIEOPENING!!

NUTTIGE TIPS VOOR GEBRUIK



Wees voorzichtig bij het frituren, want olie en vet worden heel snel heet, vooral als u een hoog vermogen gebruikt. Bij extreem hoge temperaturen ontbranden olie en vet spontaan en dit vormt een ernstig brandgevaar.

Energiebesparing

Zodra het eten kookt, verlaag je het vermogen.

Door een deksel te gebruiken, verkort u de kooktijd en bespaart u energie door warmte vast te houden. Minimaliseer de hoeveelheid vloeistof of vet om de kooktijd te verkorten.

Begin met koken op een hoog vermogen en verlaag het vermogen zodra het eten warm is.

5. PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke oorzaken	Wat naar Doen?
De inductie Kookplaat doet niet aanzetten	Geen netstroom	Zorg ervoor dat de inductiekookplaat is aangesloten op het stopcontact en dat de schakelaar of stroomonderbreker in de aan-stand staat. Controleer of er in de rest van uw huis licht is. Als je alles hebt gecontroleerd en het probleem is opgelost blijft bestaan, Bel een technicus.
Het oppervlak van de bord is gekrast	Kookgerei kan randen of randen hebben die de kookplaat zullen aantasten. De gebruiksvoorwerpen of schoonmaakproducten worden niet gebruikt geschikt	Gebruik kookgerei met een vlakke, gladde onderkant. Zie het hoofdstuk "De inductiekookplaat" en het gedeelte over het schoonmaken van de inductiekookplaat.
Sommige containers maken geluiden of klikken	Sommige containers een broodje eten baseren	Dit is normaal en hangt af van het type bodem van de container, Dit is normaal en duidt niet op een afwijking of storing.
De kookplaat produceert een zoemend geluid bij gebruik op een hoog niveau vermogensniveau	Dit wordt veroorzaakt door inductiekoken technologie.	Dit is normaal, het geluid zou moeten verminderen of volledig verdwijnen wanneer de stroom uitvalt afgenomen.

Fans geluid komt eraan van de inductie kookplaat.	De ventilatoren die de inductiekookplaat koelen hebben gedraaid op. Voorkom dat de kookplaat oververhitting, de ventilatoren kunnen blijven werken nadat de inductie is uitgeschakeld kookplaat.	Dit is normaal en duidt niet op een storing. Schakel de stroom naar de inductiekookplaat niet uit terwijl de ventilator draait.
---	--	---

6. SCHOONMAKEN VAN DE INDUCTIEKOOKPLAAT

Vuil type	Hoe naar schoon	Belangrijk
Dagelijkse vervuiling van het glas oppervlak (vingerafdrukken, vlekken, voedselvlekken of ongezoete vlekken)	25. Koppel de stroom van het bord los met behulp van de schakelaar of het differentieel dat hiervoor is ingeschakeld . 26. Gebruik een reiniger voor inductiekookplaten terwijl het oppervlak warm is (maar niet heet!) 27. Spoel het bord af en droog het af met een schone doek of keukenpapier. 28. Sluit het bord weer aan op de voeding	Wanneer u de stroom naar de kookplaat uitschakelt, daar zal geen indicatie zijn van een heet oppervlak, maar de kookzone is nog steeds heet! Gebruik speciale schuursponsjes voor inductiekookplaten. Niet gebruiken hard, corrosief of schurend reinigingsmiddelen die de bord. Lees altijd het etiket om te zien of uw reiniger of schuursponsje geschikt is. Laat nooit resten achter op het oppervlak, het glas kan vlekken krijgen.
Vlekken van suikerhoudende voedingsmiddelen	Verwijder ze onmiddellijk met een schraper die geschikt is voor inductiekookplaten, maar wees voorzichtig met hete Oppervlakken in de kookzone: 7. Koppel de stroom van het bord los met de schakelaar of differentieel ingeschakeld voor deze 2. Houd de schraper op een afstand van 30 Schraap het vuil onder een hoek naar een koel gedeelte van de plaat. 3. Veeg vuil of gemorste vloeistoffen weg met een theedoek of keukenpapier .	Verwijder vlekken van smeltende en suikerhoudende voedingsmiddelen of gemorste vloeistoffen zo snel mogelijk. Als u het glas laat afkoelen, kan het moeilijk zijn om het schoon te maken of zelfs permanent te beschadigen. oppervlak van de kookplaat. Snijgevaar - Wanneer de veiligheid deksel is ingetrokken, het mes op een schraper wordt scherp. Gebruik het met de grootste voorzichtigheid en bewaar het altijd op een veilige plaats, buiten bereik van kinderen.
Vuil en vlekken op het bedieningspaneel	13. Koppel de stroom van het bord los met de schakelaar of differentieel ingeschakeld voor	Vloeistoflekkage in de buurt van het bedieningspaneel kan ervoor zorgen dat de inductiekookplaat werkt niet

	deze 2. Maak het bedieningspaneel schoon met een schone, vochtige spons of lap. 14. Volledig Maak het bedieningspaneel droog . 4. Sluit het bord opnieuw aan op stroom	goed, Het kan zijn dat de aanraakknoppen niet goed werken. Zorg ervoor dat u het bedieningspaneel grondig schoonmaakt en droogt voordat u de printplaat weer op de voeding aansluit.
--	--	--

7.FOUTMELDINGEN

Indien er een afwijking optreedt, schakelt de inductiekookplaat automatisch over naar de beveiligingsstatus en worden de bijbehorende foutcodes weergegeven:

Bericht	Beschrijving	Oplossing
Lage spanning	Spanning lager dan 155V~175V; LED-lampje blijft 1 keer knipperen	Controleer de spanning
Hoge spanning	Spanning hoger dan 275V~295V; LED-lampje blijft 2 keer knipperen	Controleer de spanning.
IGBT-kortsluiting	Fout melden binnen 10 seconden LED-lampje blijft 4 keer knipperen	Zet het apparaat uit of verlaag het vermogen.
IGBT open circuit	Meld binnen 3 minuten een fout; LED-lampje blijft 4 minuten knipperen keer	Zet het apparaat uit of verlaag het vermogen.
IGBT hoge temperatuur	IGBT-temperatuur overschrijdt 100~130°C; LED-licht blijft 6 keer knipperen	Zet het apparaat uit en laat het afkoelen.
Voornaamst sensor open circuit	Meld binnen 3 minuten een fout; LED-lampje blijft 4 minuten knipperen keer	Schakel het apparaat uit en neem contact op met de klantenservice.
Hoofdsensor kortsluiting	Meld binnen 10 seconden een fout bij het mislukken van de LED-lamp blijft 3 keer knipperen	Schakel het apparaat uit en neem contact op met de klantenservice.
Hoofdsensor hoge temp.	Overmatige temperatuur van de hoofdsensor; LED-lampje blijft 5 keer knipperen	Zet het apparaat uit en laat het afkoelen.
Storing hoofdsensor	Meld de storing binnen 5 minuten LED-lampje blijft 5 keer knipperen	Schakel de machine uit en neem contact op met de aftersaleservice
Mededeling protocolfout	Meld een storing binnen 10 seconden; LED-lampje blijft	Schakel het apparaat uit en neem contact op met de

	branden snel knipperend	klantenservice.
--	-------------------------	-----------------

8.INSTALLATIE

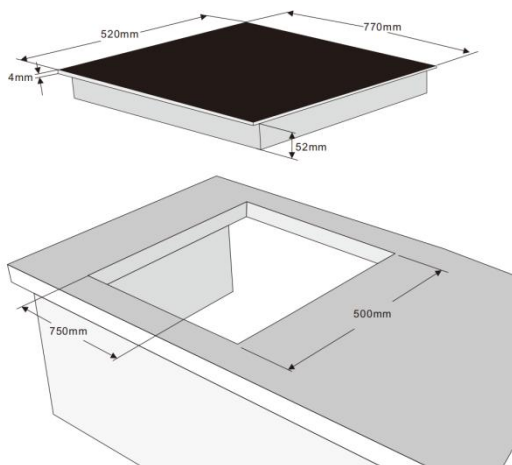
- Knip het werkoppervlak uit volgens de maten die in de volgende tekening zijn aangegeven.



Let op: Controleer voor het snijden of de aangegeven afmetingen overeenkomen met de afmetingen van het product.

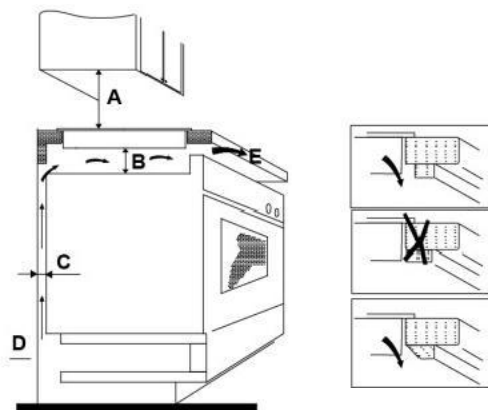
- Zorg ervoor dat de dikte van het werkoppervlak minimaal 30 mm is. Kies een hittebestendig werkoppervlakmateriaal.
- De veiligheidsafstand tussen de zijkanten van de kookplaat en de binnenkant van het werkblad moet minimaal 3 mm bedragen.
- moet rondom de uitsparing een ruimte van minimaal **5 cm worden aangehouden.**

Maak de uitsparing zoals aangegeven (zie inbouwmaten).



Zorg er in ieder geval voor dat de inductiekookplaat goed geventileerd is en dat de luchtinlaten en -uitlaten niet geblokkeerd zijn .

Opmerking: De veiligheidsafstand tussen de inductiekookplaat en de kast of afzuigkap boven de inductiekookplaat moet minimaal 760 mm bedragen.



Een (mm)	B(mm)	C(mm)	D	Ik
760	50mm	30mm	Lucht inlaat	Lucht uitlaat 10mm

Voordat u de inductiekookplaat installeert, moet u ervoor zorgen dat:

- Het aanrechtblad is glad en vlak, en er zijn geen structurele elementen die de ruimtevereisten verstoren
- De kookplaat is gemaakt van hittebestendig materiaal.
- Als de inductiekookplaat boven een oven is geïnstalleerd, moet de oven een ingebouwde koelventilator hebben.
- De voorziening voldoet aan alle vergunningsvereisten en geldende normen en voorschriften.
- De elektrische installatie voldoet aan de plaatselijke veiligheidsregels en -voorschriften en is voorzien van een geschikte werkschakelaar of

stroomonderbreker die zorgt voor een volledige afsluiting van het elektriciteitsnet.

- De scheidingsschakelaar of stroomonderbreker moet adequaat zijn en een contactafstand van 3 mm op alle polen (of op alle actieve [fase] geleiders als de lokale bedradingsregels deze variatie van vereisten toestaan) bieden.
- De scheidingsschakelaar of stroomonderbreker is gemakkelijk toegankelijk voor de gebruiker.
- Als u twijfelt over de installatie, raadpleeg dan een erkende elektricien of de plaatselijke autoriteiten met betrekking tot de installatie en de voorschriften.
- Gebruik gemakkelijk schoon te maken, hittebestendige afwerkingen (zoals keramische tegels) voor de muuroppervlakken rondom het aanrechtblad.

Wanneer u de inductiekookplaat installeert, moet u ervoor zorgen dat...

- Het netsnoer is niet toegankelijk via de lade of ladedeuren.
- Er is voldoende frisse luchtstroom van buiten de kast naar de onderkant van de kast.

de toonbank.

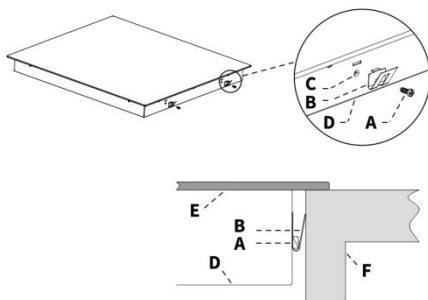
- Als de inductiekookplaat boven een lade of kastruimte wordt geïnstalleerd, wordt er een thermische beschermingsbarrière onder de onderkant van de kookplaat geïnstalleerd.
- De scheidingsschakelaar of stroomonderbreker is voor de gebruiker eenvoudig bereikbaar.

Voordat u de bevestigingsbeugels bevestigt

Plaats het apparaat op een stabiel en glad oppervlak (gebruik de verpakking). Oefen geen kracht uit op bedieningselementen die uit de plaat steken.

Bevestigen van de bevestigingsbeugels

Om te repareren de inductiekookplaat op de kookplaat, moet u eerst de Bevestigingsbeugels: gebruik de meegeleverde schroeven (gebruik geen andere schroeven, want deze kunnen de binnenkant van de inductiekookplaat beschadigen).



- A** Screw
- B** Mounting bracket
- C** Screw hole
- D** Bottom base
- E** Glass ceramic plate
- F** Worktop

Note:
Illustrations
may vary



Als de kookplaat wordt gebruikt voor draagbaar/gratis staand doel , Alsjeblieft gebruik de 4 plastic voetjes En schroeven Dat Zijn mits door de fabrikant. Plaats de voeten op de onderkant van de baseren En maken zeker daar is genoeg lucht gaan in En uit van de bodem van de machine.



NEE VOORWERP IS TOEGESTAAN NAAR BLOK DE FAN VENTILATIE!!

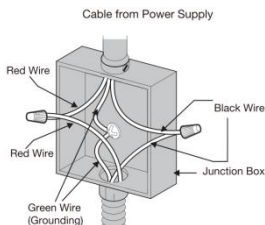
De kookplaat op het lichtnet aansluiten

- Controleer of de gegevens op het typeplaatje (V) overeenkomen met de spanning van uw voeding.
- De aansluiting op de stroomvoorziening moet worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien volgens de relevante norm of met een enkelpolige stroomonderbreker, zoals hieronder beschreven:

31. Koppel de stroomtoevoer los.

32. Sluit het apparaat aan op de stroomonderbreker, zekeringkast of aansluitdoos en de draden van de stroomtoevoerkabel zoals hieronder weergegeven.

33. De zekeringwaarde van de stroomonderbreker moet h
Gebruik uitsluitend het door de fabrikant meegeleverde snc



34. De minimale aanvaardbare grootte van de geleiders moet zijn: 10AWG, alleen koper.

35. Een draadklemschroef of -pen die in de draadklem wordt gebruikt moet 10 of groter zijn.



WARNING

13. The electrical power to the cooktop must be shut off while line connections are being made. Failure to do so could result in serious injury or death.

14. An extension cord must not be used with this appliance. Such use may

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technisch Ondersteuning en E-garantiecertificaat

www.vevor.com/support

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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

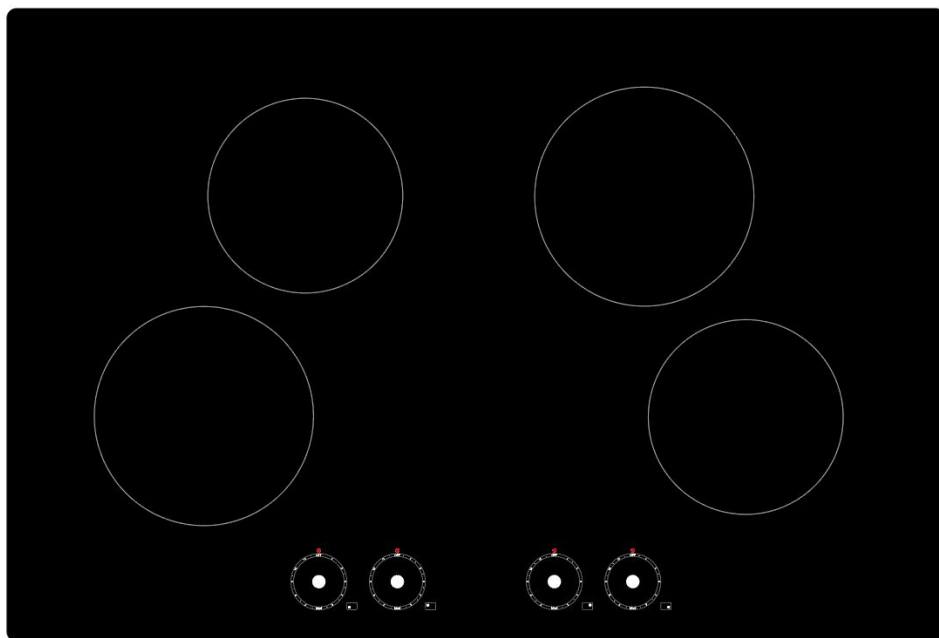
INDUKTIONSHÄLL

Modell: SK - 66 IHA 30 CK0 4

Vi fortsätter att vara engagerade i att ge dig verktyg till konkurrenskraftiga priser. "Spara hälften", "Halva priset" eller andra liknande uttryck som endast används av oss representerar en uppskattning av besparingar du kan dra nytta av att köpa vissa verktyg med oss jämfört med de stora toppmärkena och betyder inte nödvändigtvis att täcka alla kategorier av verktyg som erbjuds av oss. Du påminns vänligen om att verifiera

försiktigt

när du gör en beställning hos oss om du faktiskt gör det Sparande
Halv i jämförelse med de främsta varumärkena.



BEHÖVER HJÄLP? KONTAKTA OSS!

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

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

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



Varning: För att minska risken för skada måste användaren läsa bruksanvisningen noggrant.

UPPMÄRKSAMHET!

DENNA ENHET FUNGERAR MED EN SPÄNNING PÅ 110-120V. FÖR ATT FÖRHINDRA EVENTUELL ELEKTRISK STÖT, FÖRSÖKA ELLER ÖPPNA DEN INTE. Detta team har ingen del som kan repareras av dig själv. I fallet med en fel inte kan hanteras, kontakta kundtjänst.



Efter att ha förbrukat livslängden för denna elektriska produkt, kasta inte hushållsavfall. Placera den i en ren behållare lämplig punkt i din stad, för återvinning.

INTRODUKTION

Grattis till köpet av din nya Vevor kompakt design skrivbord och inbyggd induktionshäll modell SK- 66 IHA 30 CK0 4 .

Vi rekommenderar att du lägger lite tid på att läsa denna installation och användare Manual för att helt förstå hur man installerar och använder den korrekt. För installation , läs installationsavsnittet.

Läs alla säkerhetsinstruktioner noggrant före användning och behåll denna användare och installationsmanual för framtida referens.

Bland annat innehåller den följande funktioner:

Högresistans keramiskt glas.

Max effekt: 6600W

Kokzon 1

Bakdiameter: 120-185 mm

Effekt: 1800W

Kokzon 2

Bakdiameter: 120-165 mm

Effekt: 1500W

Kokzon 3

Bakdiameter: 120-185 mm

Effekt: 1800W

Kokzon 4

Bakdiameter: 120-165 mm

Effekt: 1500W

Typ av rattstyrning

12 effektnivåer

Indikation på restvärme

Detektering av små till olämpliga behållare för induktion

Automatisk säkerhetsavstängning

MODELL OCH PARAMETRAR

Modell	SK - 66 IHA 30 CK0 4
Spänning / Frekvens	220-240V 60Hz
Effekt (totalt)	66 00W
Kontrollläge	Knoppar
Byggt i storlek	750x500 mm
Produktstorlek	770 x5 2 0 mm

1.INNAN DU ansluter APPARATEN

Din säkerhet är viktig för oss. Läs denna information innan du använder induktionshällen.

Installation (risk för elektrisk stöt)

Koppla bort apparaten från elnätet innan du utför den något arbete eller underhåll på den. Anslutning till ett bra jordledningssystem är viktigt och obligatorisk.

Ändringar av hemledningssystemet bör endast göras av en behörig elektriker. Underlåtenhet att följa detta råd kan resultera i elektriska stötar eller död.

Använd som skrivbord eller bärbar dator

Flytta aldrig hällen under användning, koppla ur hällen och låt den svalna ned innan du flyttar den. Placera inte hällen ovanpå spisar, andra hällar eller mikrovågsugnar.

Viktig säkerhet instruktioner

Läs dessa instruktioner noggrant innan du installerar eller använder den apparat.

Ingen produkt eller brännbar produkt ska placeras i denna apparaten när som helst.

Gör denna information tillgänglig för den som ansvarar för installera enheten, eftersom det kan minska dina installationskostnader.

För att undvika risker måste denna apparat installeras enligt med dessa installationsanvisningar.

Denna apparat måste anslutas till en krets som innehåller en isoleringsbrytare som ger fullständig fränkoppling från strömkälla.

Om enheten inte installeras korrekt kan garantin ogiltigförklaras eller ansvarsanspråk.

Användning och underhåll

Laga inte mat på en trasig eller sprucken häll. I f ytan av matlagningsytan går sönder eller spricker, koppla bort hällen från eluttag (automatiskt) och kontakta en kvalificerad tekniker.

Stäng av hällen och vänta tills den är helt kall innan rengöring, för underhåll måste du koppla bort hällen från det elektriska nätet.

Underlåtenhet att följa detta råd kan resultera i elektriska stötar eller död.

Hälsorisk

Denna enhet överensstämmer med elektrisk och elektromagnetisk säkerhet standarder.

Men personer med pacemaker eller andra elektriska implantat (som insulinpumpar) bör rådfråga sin läkare eller implantattillverkaren innan du använder denna enhet för att säkerställa att deras implantat påverkas inte av det elektromagnetiska fältet.

Underlåtenhet att följa detta råd kan leda till dödsfall eller betydande skada på din hälsa.

Risk för heta ytor

Under användning kommer åtkomliga delar av denna apparat att bli varma tillräckligt för att orsaka brännskador.

Tillåt inte din kropp, kläder eller något annat än rätt kokkärl för att komma i kontakt med induktionsglaset tills ytan är kall.

Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock ska inte placeras på ytan av bänkskivan som de kan upphettas.

Underlåtenhet att följa detta råd kan orsaka brännskador och skållningar .

Kastrullens handtag kan vara varma vid beröring. Gör se till att grytans handtag inte sticker ut från andra kokzoner som är på. Håll handtagen utom räckhåll för barn. Håll barn borta.

Risk för skärskador

Det vassa bladet på en glasskivaskrapa exponeras när säkerhetsskydd är indragen. Använd med stor försiktighet och förvara alltid säkert och utom räckhåll för barn.

Underlåtenhet att vidta nödvändiga försiktighetsåtgärder kan orsaka skärsår .

Viktiga säkerhetsinstruktioner

- Lämna aldrig apparaten utan uppsikt när den används. När oljan överhettas kan det orsaka rök och spill som kan antändas.
- Använd aldrig apparaten som arbets- eller förvaringsyta.
- Lämna aldrig föremål eller redskap på apparaten.
- Placera eller lämna inte magnetiserbara föremål (t.ex. kreditkort, minneskort) eller elektroniska enheter (t.ex. datorer, MP3-spelare) nära enheten, eftersom de kan påverkas av dess elektromagnetiska fält.
- Använd aldrig apparaten för att värma eller värma upp rummet.
- Efter användning, stäng alltid av kokzonerna och hällen enligt beskrivningen i den här bruksanvisningen (dvs. med hjälp av knapparna). Lita inte på att funktionen för detektering av kokkärl utan induktion stänger av kokzonerna när du tar bort kastrullerna.
- Låt inte barn leka med apparaten eller sitta, stå eller

klättra på hällen.

- Placera inte leksaker eller produkter som drar till sig barns uppmärksamhet på hällen, barn kan klättra på hällen och kan skada sig själva allvarligt.
- Lämna inte barn ensamma eller oövervakade i området där apparaten används.

- Barn eller personer med funktionsnedsättning som begränsar sin förmåga att använda apparaten måste ha en ansvarsfull och kompetent person som instruerar dem om hur den används. Instruktören måste vara övertygad om att de kan använda enheten utan fara för sig själva eller sin omgivning.

- Använd inte en ångtvätt för att rengöra hällen.

- Placera eller tappa inte tunga föremål på hällen.

- Luta dig inte mot plattan.

- Reparera eller byt inte ut någon del av apparaten om det inte specifikt rekommenderas i bruksanvisningen. Alla andra tjänster måste utföras av en kvalificerad tekniker.

- Använd inte kastruller, kastruller eller kastruller med trasiga kanter eller dra dem över ytan på induktionsglaset eftersom det kan repa glaset.

- Använd inte skurmedel eller andra slipande rengöringsmedel för att rengöra hällens yta, eftersom de kan repa induktionsglaset.

- Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren eller kvalificerad personal för att undvika fara.

- Denna apparat är endast avsedd för hushållsbruk, icke-professionellt bruk.

Vevor tar inget ansvar och garantin gäller inte i händelse av felaktig användning eller bristande efterlevnad av instruktionerna.

WARNING: Apparaten och dess tillgängliga delar blir varma under användning.

- Var försiktig så att du inte vidrör kokzonerna.

- Barn under 8 år ska hållas borta om de inte övervakas kontinuerligt.

- Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll bör inte utföras av barn utan tillsyn.

- Denna enhet kan användas av barn från 8 års ålder och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental kapacitet eller bristande erfarenhet och kunskap, om de har fått övervakning eller instruktioner om att använda enheten på ett säkert sätt och de förstår farorna med .

WARNING: Tillagning utan tillsyn på en fet eller oljig tallrikburk vara farlig och orsaka brand.Försök ALDRIG släcka eld med vatten, stäng av apparaten!och täck sedan lågan med till exempel ett lock eller eld filt.

WARNING: Brandrisk - Placera eller förvara inte produkter på matlagingsytor.

En ångtvätt bör inte användas .

WARNING: Om ytan är sprucken, stäng av apparaten för att undvika risken för elektriska stötar och rör inte vid den för att undvika att skära av det keramiska glaset.

Apparaten är inte konstruerad för att drivas med hjälp av en extern timer eller

ett separat fjärrkontrollsystem.

VARNING: Tillagningsprocessen måste övervakas. Den kortsiktiga tillagningsprocessen måste övervakas kontinuerligt.

VARNING: För att förhindra att plattan rör sig måste säkerhetsankarna installeras. Se installationsanvisningar.

VARNING: Använd endast köksskydd som designats av tillverkaren av spishällen eller som anges av tillverkaren av apparattillverkaren i lämpliga bruksanvisningar eller köksskydd som är inbyggda i apparaten. Användning av olämpliga skydd kan orsaka olyckor. Denna apparat har en jordanslutning endast för funktionella ändamål. Ta bort all skyddsfilm som kan finnas på induktionshällen.

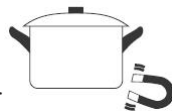
2.OM INDUKTIONSSPIS

Fördelar med induktionsmatlagning Induktionsmatlagning är en radikal förändring av det traditionella sättet att laga mat, den värme genereras direkt i behållaren, vilket eliminerar värmeförlusten mellan de olika elementen (behållare, glaskeramiska plattor, etc.) den fördelarna är följande:

Minskad tillagningstid: pannan värms upp snabbare. Energibesparing: genom att minska tiden för tillagning och/eller stekning. När kastrullen tas bort från kokzonen slutar den automatiskt att tillföra värme. Enklare rengöring; Eftersom ytan inte är så varm bränns mat som spills inte lika snabbt.

Köksredskap lämplig för induktion Ferromagnetiska kärl .

Lämpliga behållare för induktionsmatlagning är dessa som är gjorda av ferromagnetiskt material. De burk vara tillverkad av emaljerat stål, gjutjärn eller special rostfritt stål induktionsskålar. För att ta reda på om en behållare är lämplig för induktion matlagning, kontrollera att de är attraheras av en magnet.



Specialbehållare

Det finns andra typer av behållare vars bas inte är helt ferromagnetisk . Innan du använder dem, kontrollera diametern på basen och att dessa pannor är upptäckt av induktionshällen.

Köksredskap inte lämplig för induktion

Använd aldrig behållare gjorda av normalt rostfritt stål, glas, lera, koppar eller aluminium.

Behållarbasfunktioner

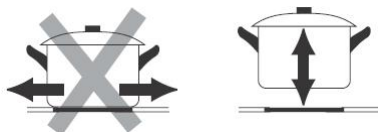
Var särskilt uppmärksam på formen på basen, eftersom den måste vara helt platt. Do använd inte behållare med trasiga kanter eller böjd botten.



Se till att botten av pannan är slät, ligger platt mot glaset och är den samma storlek som kokzonen. Använd behållare vars diameter är så stor som grafiken för den valda zonen. När du använder en kapsel, lite mer energi kommer att användas med maximal effektivitet. Om du använder en mindre kruka, effektiviteten kan vara lägre än förväntat. Centrera alltid pannan på kokzonen. Botten på en behållare kan påverka värmefördelningen och därför tillagningsresultat. Att välja en behållare med en bas av högre kvalitet (till exempel en smörgåstyp) kommer att spara oss matlagningstid och energi.

Skydda glasytan

Lyft alltid av kokkärlet från induktionshällen, skjut inte på det. som detta kunde repa glaset.



Behållare tomma eller med mycket tunn botten

Placera aldrig en tom behållare på hällen och sätt på den, eftersom det kan orsaka behållaren överhettas (på grund av överhettning) och skadar det keramiska glaset eller själva hällen. Om botten av behållaren är mycket tunn kan den också bli överhettad, avstå från att använda denna typ av behållare.

Behållardetektering

Hällen har en lägsta detekteringsgräns för kokzonen som varierar för varje kokzon. Av denna anledning bör du avstå från att använda behållare vars basen är mindre än den angivna diametern.

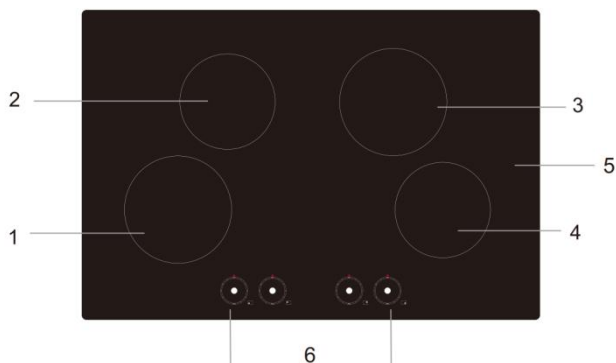
Om du sätter på hällen utan kokkärl, med en kokkärl med en lägre botten än specificerat eller med en kock toppen inte lämplig för induktion, kocken toppen fungerar inte. Maskinen återgår till standbyläge efter 60 sekunder utan en lämplig kastrull/gryta placerad på den.

Behållarens mått

Kokzonerna har en minsta och maximala driftsdiameter och är automatiskt anpassad till pannans diameter. Men botten av pannan måste ha en minsta diameter enligt motsvarande tillagning zon. För att få bästa effektivitet från din induktionshäll, placera basen på kastrull i mitten av kokzonen.

3. KONTROLLER OCH ELEMENT

1. Kokzon 1:
Bästa



tillagningsdiameter: $\varnothing 120 \sim 185 \text{ mm}$

Effekt: 1800W

23. Kokzon 2:

Bästa tillagningsdiameter: $\varnothing 120 \sim 165 \text{ mm}$

Effekt: 1500W

24. Kokzon 3:

Bästa tillagningsdiameter: $\varnothing 120 \sim 185 \text{ mm}$

Effekt: 1800W

4. Kokzon 4:

Bästa tillagningsdiameter: $\varnothing 120 \sim 165 \text{ mm}$

Effekt: 1500W

25. Glasplatta

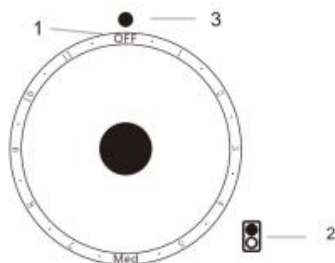
6. Kontrollpanelen

Kontrollpanelen

22. Stäng av

23. Indikatorering av kokzonen

24. LED-indikatorlampa



4. ANVÄNDNING AV INDUKTIONSKOSEN

Hur man använder:

Att börja laga mat

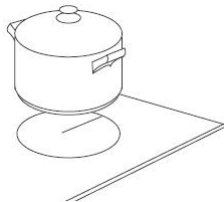
(1). Anslut hällen först.

När hällen är påslagen hörs en akustisk varning och LED-indikatorlampan blinkar och varnar för att hällen är på standbyläge nu.

Du kommer att höra ett pip varje gång en operation upptäcks

(2). Placera en lämplig behållare för den valda kokzonen.

Se till att botten av pannan och ytan på kokzonen är rena och torra.



Maskinen återgår till standbyläge efter 60 sekunder utan en lämplig kastrull/panna placerad på den.

(3). Under tillagningen kan du justera effektnivån från 1 till 11 baserat på dina tillagningsbehov. Observera maskinen från nivå 1 till 5 värms upp och avbryter I y, medan den från nivå 6 till 11 värms upp kontinuerligt.

Driva nivå	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Vänster fram (W)	100 0	100 0	100 0	100 0	100 0	100 0	11 00	13 00	14 00	16 00	18 00
Vänster bak (W)	100 0	100 0	100 0	100 0	100 0	100 0	11 00	1 15 0	12 00	13 00	1500
Höger bak (W)	100 0	100 0	100 0	100 0	100 0	100 0	11 00	13 00	14 00	16 00	18 00
Höger fram (W)	100 0	100 0	100 0	100 0	100 0	100 0	11 00	1 15 0	12 00	13 00	1500
	avbryta uppvärmning					kontinuerlig uppvärmning					

(4). Avsluta matlagningen.

När tillagningen är klar, vrid vredet till effektnivå 12, nämligen "OFF"-läget.



LED-lampan fortsätter att blinka om temperaturen på tillagningsytan är upp till 60°C, försvinner sedan efter att ytan svalnat.



Överhettningsskydd

Inuti induktionshällen finns en temperatursensor som ständigt övervakar drifttemperaturen, när den är för hög och de inbyggda fläktarna inte kan sänka temperaturen kommer hällen att sluta fungera automatiskt.

Automatisk säkerhetsavstängning

Det är ett skyddssystem som innehåller induktionshällen, som stängs av automatiskt om du glömmer att stänga av den.

Den automatiska avstängningstiden varierar beroende på vald effekt, se följande tabell:

Driva nivå	1	2	3	4	5	6-11
------------	---	---	---	---	---	------

Automatisk kraft av tid (timmar)	6	6	5	5	4	1,5
----------------------------------	---	---	---	---	---	-----

Fläkt

I botten av hällen finns en fläkt vars syfte är att hålla en stabil temperatur inuti induktionshällen.

Varje gång hällen slås på och effekten eller temperaturen justeras kommer även fläktarna att gå. När hällen stängs av kommer fläktarna att vara på och automatiskt stängas av när hällen är tillräckligt kall.

Om du använder induktionshällen på bordsskivan, placera **ALDRIG** kökshanddukar, trasor eller andra föremål som kan blockera fläkthålen, eftersom detta skulle förhindra tillräcklig ventilation och göra att kretsarna överhettas, vilket orsakar säkerhetsskydden.

Notera:

Kom ihåg att fläkten går i cirka 2 minuter för att kyla ner hällen efter att den stängts av. Detta är normalt och indikerar inte något fel.

BLOCKERA ALDRIG LUFTGÅNGEN!!

ANVÄNDBARA TIPS FÖR ANVÄNDNING



Var försiktig när du steker, eftersom olja och fett värms upp väldigt snabbt, speciellt om du använder hög effekt. Vid extremt höga temperaturer antänds olja och fett spontant och detta utgör en allvarlig brandrisk.

Energibesparing

När maten kokar, minska effekten.

Att använda ett lock förkortar tillagningstiden och sparar energi genom att behålla värmen. Minimera mängden vätska eller fett för att minska tillagningstiden.

Börja tillaga på hög effekt och sänk sedan effektnivån när maten har värmts upp.

5. PROBLEMLÖSNING

Problem	Möjliga orsaker	Vad till do?
Induktionen Kokplatta gör inte sätta på	Ingen nätström	Se till att induktionshällen är ansluten till eluttaget och att strömbrytaren eller strömbrytaren är i påslaget läge. Kolla om du har ljus i resten av ditt hus. Om du har kontrollerat allt och problemet kvarstår, ring en tekniker.

Ytan på de plattan är repig	Köksredskap kan ha kanter eller kanter som kommer att försämra hällen. Redskapen eller rengöringsprodukter används inte lämplig	Använd kokkärl med en platt, slät botten. Se avsnittet "Induktionsspisen" och sektionen som rengör induktionshällen.
Några behållare avger ljud eller klickar	Några behållare ta en smörgås bas	Detta är normalt och beror på typen av botten på behållaren, detta är normalt och indikerar inte en anomaly eller fel.
De kokplatta producerar ett brummande ljud när den används på hög nivå effektnivå	Detta orsakas av induktionsmatlagning teknologi.	Detta är normalt, bruset bör minskas eller försvinna helt när strömmen är minskat.
Fans ljud kommer från induktionen kokplatta.	Fläktarna som kylv induktionshällen har vände på. Förhindra att hällen överhettning, kan fläktarna fortsätta att fungera efter att induktionen stängts av kokplatta.	Detta är normalt och är inte ett fel. Stäng inte av strömmen till induktionshällen medan fläkten är igång.

6.RENGÖRING AV INDUKTIONSHÄLLEN

Smuts typ	Hur till rena	Viktig
nedsmutsning på glasets yta (fingeravtryck, märke, matfläckar eller osötat spill)	29. Koppla bort strömmen från kortet med omkopplaren eller differentialen aktiverad för detta . 30. Använd ett rengöringsmedel för induktionshäll medan ytan är varm (men inte varm!) 31. Skölj och torka plattan med en ren trasa eller hushållspapper. 32. Återanslut kortet till strömmen	När du stänger av strömmen till hällen, det kommer inte att vara någon indikation på en varm yta, men kokzonen är fortfarande varm! Använd speciella skursvampar för induktionshällar. Använd inte hårda, frätande eller nötande rengöringsmedel som kan skada tallrik. Läs alltid etiketten för att se om din rengöring eller skurmaskin är lämplig. Lämna aldrig rester på ytan, glasets kan fläcka.

Spill från sockerhaltiga livsmedel	Ta bort dem omedelbart med en skrapa lämplig för induktionshällar, men var försiktig med heta ytor i kokzonen: 8. Koppla bort strömmen från kortet med strömbrytaren eller differential aktiverad för detta 2. Håll skrapan på 30 vinkla och skrapa smuts till ett svalt område på plattan. 3. Torka upp smuts eller spill med en kökshandduk eller hushållspapper .	Ta bort fläckar från smältande och sockerhaltiga livsmedel eller spill så snart som möjligt. Om det får svalna på glaset kan det vara svårt att rengöra eller till och med permanent skada ytan på hällen. Skärrisk -När säkerheten locket är indraget, bladet på en skrapa blir skarp. Använd den med stor försiktighet och förvara alltid säkert och utom räckhåll för barn.
Smuts och spillfläckar på kontrollpanelen	15. Koppla bort strömmen från kortet med strömbrytaren eller differential aktiverad för detta 2. Rengör området på kontrollpanelen med en ren, fuktig svamp eller trasa. 16. Helt torka kontrollpanelens område . 4. Återanslut kortet till driva	Vätskespill i området kring kontrollpanelen kan orsaka induktionshäll för funktionsfel, pekknapparna kanske inte fungerar korrekt. Var noga med att rengöra och torka kontrollpanelens område innan du ansluter kortet till strömmen igen.

7.FELMEDDELANDEN

Om en avvikelse uppstår kommer induktionshällen automatiskt att gå in i skyddstillstånd och visa motsvarande felkoder:

Meddelande	Beskrivning	Lösning
Låg spänning	Spänning lägre än 155V~175V; LED-lampan fortsätter att blinka i 1 gång	Kontrollera spänningen
Högspänning	Spänning högre än 275V~295V; LED-lampan fortsätter att blinka i 2 gånger	Kontrollera spänningen.
IGBT kortslutning	Rapportera fel i inom 10 sekunder LED-lampan fortsätter att blinka i 4 gånger	Minska strömmen eller stäng av.
IGBT öppen krets	Rapportera fel i inom 3 minuter; LED-lampan fortsätter att blinka i 4 gånger	Minska strömmen eller stäng av.
IGBT hög temp	IGBT-temperaturen överstiger	Stäng av maskinen och låt den svalna.

	100~130°C; LED-ljus håller blinkar 6 gånger	
Main sensor öppen krets	Rapportera felfel inom 3 minuter; LED-lampan fortsätter att blinka i 4 gånger	Stäng av maskinen och kontakta service.
Huvudsensor kortslutning	Rapportera felfel inom 10 sekunder LED-lampan fortsätter att blinka i 3 gånger	Stäng av maskinen och kontakta service.
Huvudgivare hög temp.	Över hög temperatur på huvudsensorn; LED-lampan fortsätter att blinka i 5 gånger	Stäng av maskinen och låt den svalna.
Fel på huvudsensorn	Rapportera fel inom 5 minuter LED-lampan fortsätter att blinka i 5 gånger	Stäng av maskinen och kontakta service
Kommunikation protokolfel	Rapportera fel inom 10 sekunder; LED-ljus håller blinkar snabbt	Stäng av maskinen och kontakta service.

8.INSTALLATION

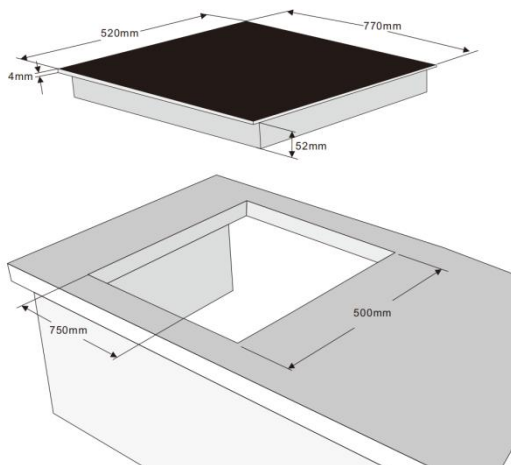
- Klipp ut arbetsytan enligt de storlekar som visas på följande ritning.



Obs: Innan du skär, kontrollera att de angivna måtten överensstämmer med måtten på produkten.

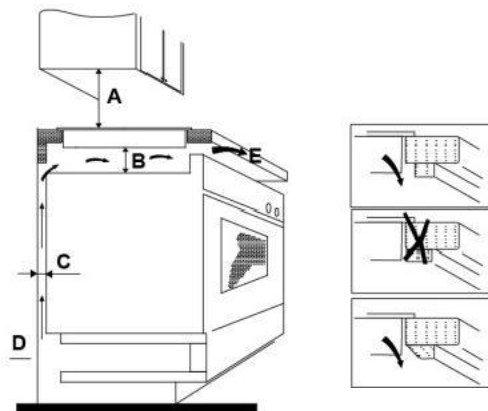
- Se till att tjockleken på arbetsytan är minst 30 mm. Välj ett värmebeständigt material för arbetsytan.
- Säkerhetsavståndet mellan hällens sidor och bänkskivans insidor ska vara minst 3 mm.
- För installation och användning måste ett utrymme på minst **5 cm** hållas runt urtaget.

Förbered utskärningen enligt anvisningarna (se monteringsmått).



Se under alla omständigheter till att induktionshällen är väl ventilerad och att luftintag och luftutlopp inte är blockerade .

Notera: Säkerhetsavståndet mellan induktionshällen och skåpet eller fläktkåpan ovanför induktionshällen ska vara minst 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mm	30 mm	Luft inlopp	Luft utlopp 10 mm

Innan du installerar induktionshällen, se till att

- Bänkskivans yta är slät och plan, och inga strukturella element stör utrymmeskraven
- Hällen är tillverkad av ett värmebeständigt material.
- Om induktionshällen är installerad ovanför en ugn, har ugnen en inbyggd kylfläkt.
- Anläggningen kommer att uppfylla alla behörighetskrav och tillämpliga standarder och föreskrifter.
- Den elektriska installationen överensstämmer med lokala säkerhetsregler och föreskrifter och har en lämplig isoleringsbrytare eller strömbrytare som ger en total frånkoppling från det elektriska nätverket.
- Isoleringsbrytaren eller krets-brytaren måste vara tillräcklig och ge en 3 mm luftgapkontaktseparation på alla poler (eller på alla aktiva [fas] ledare om lokala ledningsregler tillåter denna variation av krav)
- Frånskiljaren eller strömbrytaren är lättillgänglig för användaren.

- Rådgör med en auktoriserad elektriker eller lokala myndigheter angående installation och stadgar, om du är osäker på installationen.
- Använd lättstädade, värmebeständiga ytbehandlingar (som keramiska plattor) för väggytorna som omger bänkskivan.

När du avslutar installationen av induktionshällen, se till att...

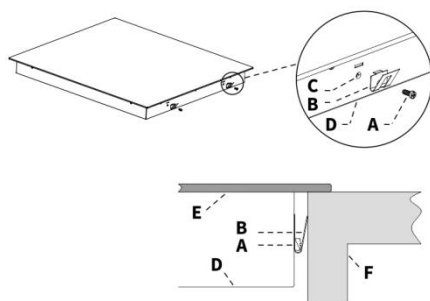
- Nätsladden är inte åtkomlig genom låd- eller låddörrar.
- Det finns ett tillräckligt flöde av frisk luft från utsidan av skåpet till basen av disken.
- Om induktionshällen installeras över en låda eller garderobsutrymme, installeras en termisk skyddsbarriär under hällens botten.
- Isoleringsbrytaren eller strömbrytaren är lättillgänglig för användaren.

Innan du fäster fästena

Enheten ska placeras på en stabil och slät yta (använd förpackningen).
Använd inte kraft på reglage som sticker ut från plattan.

Montering av fästena

Att fixa induktionshällen på hällen måste du först placera den fästbeslag, använd de medföljande skruvarna (använd inte andra skruvar eftersom de kan skada insidan av induktionshällen).



- A** Screw
- B** Mounting bracket
- C** Screw hole
- D** Bottom base
- E** Glass ceramic plate
- F** Worktop

Note:
Illustrations
may vary



Om spishällen används för bärbar/gratis stående syfte, behåga använda de 4 plastfötterna och skruvar att är e försedd av de tillverkare. Montera fötterna vid botten av de bas och göra visst där är tillräckligt luft gående i och ut från botten av de maskin.



INGA OBJEKT IS TILLÅTEN TILL BLOCKERA DE FLÄKT VENTILERA!!

Anslutning av hällen till elnätet

- Se till att uppgifterna på typskylten (V) stämmer överens med din matningsspänning.
- Anslutningen till strömförsörjningen måste utföras av en behörig elektriker i enlighet med relevant standard eller med en enpolig strömbrytare, enligt beskrivningen nedan:

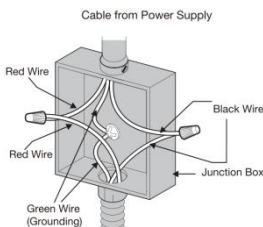
36. Koppla bort strömförsörjningen.

37. Anslut apparaten i strömbrytaren, säkringsdosan eller kopplingsdosan och strömförsörjningskabeln enligt bilden nedan.

38. Effektbrytarens säkringsvärde måste vara över 30A.
Använd endast den sladd som tillhandahålls av tillverkaren

39. Minsta acceptabla storlek på ledare bör vara 10AWG, endast koppar.

40. En trådbindande skruv eller tapp som används i trådter bör vara 10 eller större.



**WARNING**

15. The electrical power to the cooktop must be shut off while line connections are being made. Failure to do so could result in serious injury or death.
16. An extension cord must not be used with this appliance. Such use may

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Teknisk Support och e-garanticertifikat

www.vevor.com/support

