

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technical Support and E-Warranty Certificate

www.vevor.com/support

ELECTRIC CERAMIC HOB

USER MANUAL

Model: LT5-02

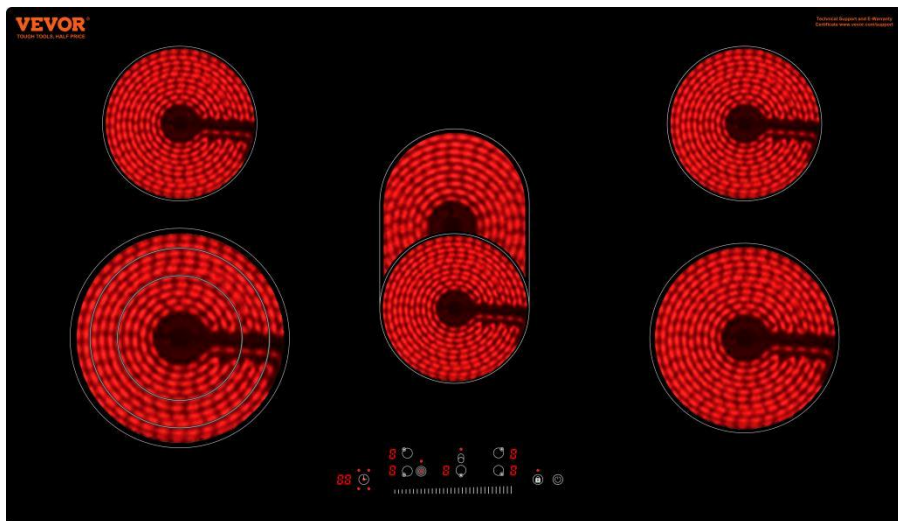
We continue to be committed to provide you tools with competitive price.

"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

ELECTRIC CERAMIC HOB USER 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.

MODEL AND PARAMETERS

Model	LT5-02
Voltage/Frequency	220-240V / 50Hz
Power (total)	8600W
Control mode	Touch
Built in size	870x490 mm
Product size	900x520 mm

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

WARNING

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Read all instructions carefully before using this cooktop.

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

- This appliance must be properly installed and grounded by a qualified technician. Only connect to a properly grounded outlet. See electric preparation and connection instructions in the Installation Instructions.
- Type Y attachment: If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a

hazard.

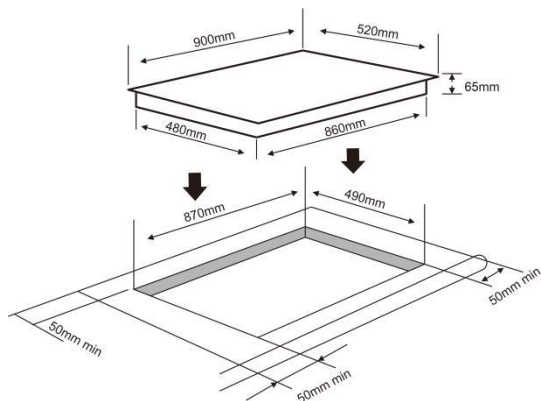
- Do not repair or replace any part of the cooktop unless specifically recommended. Refer service only to an authorized service center.
- Do not allow children to use this appliance unless closely supervised by an adult (Note: This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision).
- Do not store flammable materials in or near the cooktop
- Never use the cooktop to warm or heat a room.
- For personal safety, wear proper clothing.
- Use proper pan size. This appliance is equipped with one or more surface units of different sizes. Select pans with having flat bottoms large enough to cover the surface unit heating element. The use of undersized pans will expose a portion of the heating element to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper coverage of pots and pans to burner will also improve efficiency.
- Glazed cooking utensils. Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed pots and pans are suitable for range-top service due to the sudden change in temperature, which may result in breakage.
- Do not soak removable heating elements. Heating elements should never be immersed in water.
- Do not cook on a broken cooktop. Contact a qualified technician immediately.
- Clean cooktop with caution. Be careful to avoid steam burns if a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

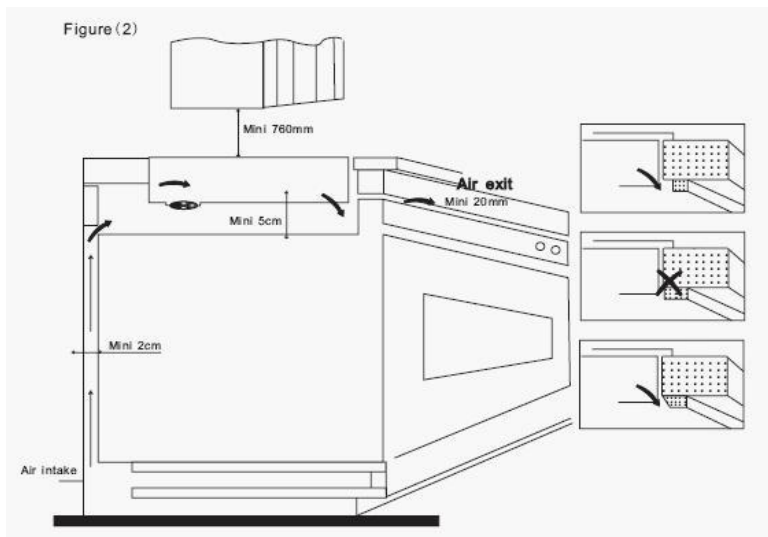
INSTALLATION

1. Cut a hole in the worktop of the dimension shown in the diagram below. A

minimum of 50mm space should be left around the hole The worktop should be at least 30mm thick and made of heat resistant material.



2. It is essential that the Radiant Cooktop is well ventilated and that the air intake and exit are not blocked. Make sure the cooktop is correctly installed as shown in Figure 2.



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

WARNING

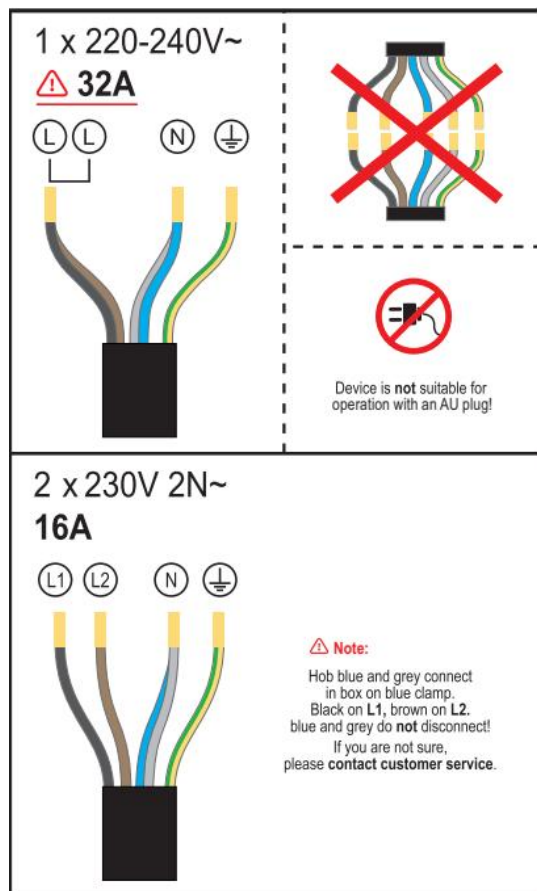
- (1).The Radiant cooktop must be installed by qualified personnel or technicians. Never try to install the appliance yourself please.
- (2).The Radiant cooktop must not be installed above refrigerators freezers, dishwashers or tumble dryers.
- (3).The wall and the area above the cooktop should be able to withstand heat.
- (4).To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.

CONNECTION TO POWER SUPPLY

- Disconnect the appliance from the power supply.
- Installation must be carried out by qualified personnel whoknow the current safety and installation regulations.
- The manufacturer declines all liability for injury to persons or animals and for damage to property resulting from failure to observe the regulations provided in this chapter.
- The power cable must be long enough to remove the hob from the worktop.
- Make sure the voltage specified on the rating label located on the bottom of the appliance is the same as that of the home.
- The cable must be checked regularly and only replaced by a properly qualified person.
- This appliance must be supplied with the proper voltage and frequency and amperage, which is protected by a properly sized circuit breaker or time delay fuse.

Volatge : AC 220-240V Frequency: 50Hz

(See below figure)



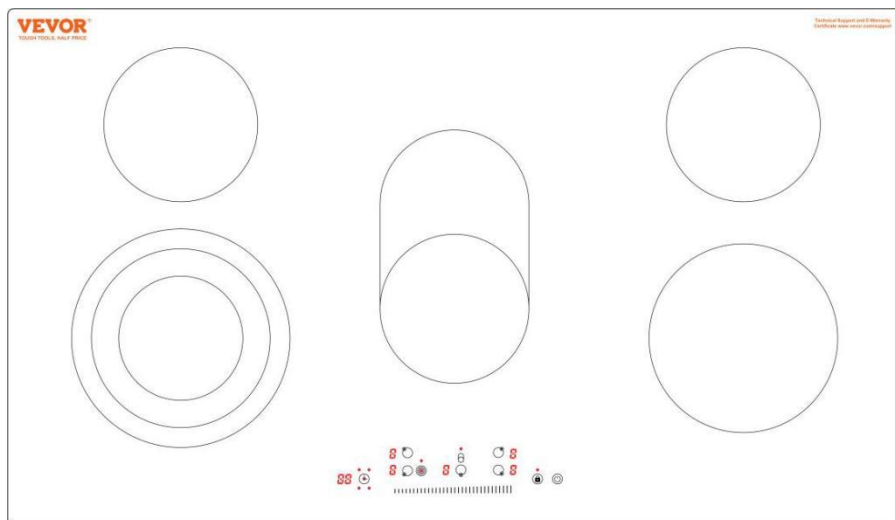
Electric ceramic stove failure:

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

Customer Service Email: CustomerService@vevor.com

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

DIAGRAM OF THE RADIANT HOB



INSTRUCTIONS FOR USE

Operating the device

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

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

Power

Press the On / Off button for three seconds.

You will hear a beep and see flashing lines -- on the display next to every cooking zone.

If you have not selected a program within about 30 seconds, the unit will return to standby.

Selection of the cooking zone

Press the cooking zone button for the required elements.

-  left up cooking zone;
-  left down cooking zone;
-  middle cooking zone;
-  right up cooking zone;
-  right down cooking zone.

Power of each burner

- Left up zone up to max. 1200W.
- Left down zone up to max. 2400W.
- Middle zone up to max. 2000W.
- Right up zone up to max. 1200W.
- Right down zone up to max. 1800W.

Setting the heating zone power level

After selecting the heating zone, the indicator next to the zone will flash "--" by sliding the slider , from left to right to increase the power from 0 to 9 levels, from right to left to decrease the power from 9 to 0 levels.

*If you don't choose a heat setting within 7 seconds, the induction hob will automatically return to the previous state.

*You can modify the heating power level at any time during cooking. Please select the cooking zone first, then adjust the power level by sliding the slider.

Left down burner is three rings

Press the left down element button , you will see flashing lines on the display.
You can change the power levels by sliding the slider.

When the display is flashing, press the three rings  key once/twice/third, you can choose the inner heating circle for a smaller pot or for lower power or the whole bigger heating circle. One ring is 800W, two rings is 1600W, three rings is 2400W.

Middle burner is two rings

Press the left down element button , you will see flashing lines on the display.

You can change the power levels by sliding the slider or pressing the number.

When the display is flashing, press the three rings  key once/twice, you can choose the inner heating circle for a smaller pot or for lower power or the whole bigger heating circle. The first ring is 1100W, two rings is 2000W.

Residual heat indicator:

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

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

Setting the timer

1. Touch the heating zone selection control that you want to set the timer for.
 2. After selecting the heating zone, touch the timer key , the LED above the timer key will start flashing and show the time "00".
 3. Slid the slider  first time to set the time in 1-minute steps, slid the slider second time to set the time in 10-minute steps (max. 99 min.) When the time is set, after 5 seconds no number level key be pressed, the time will start timing and the display will indicate the countdown time until to "00". If the two zones or more has been set different time, the display will indicate the less time setting zone.
 4. Timer cancellation: By pressing onto timer key choose the zone you want to cancel the timer. Then slid the slider from right to left two times to set the number be "00" and the timer function will be cancelled.
- Or press the button  for three seconds; timer function for all zones will be cancelled.

Key Lock (Child lock)

To ensure the safety of children, the ceramic cooktop is fitted with an interlock cooktop.

To lock: hold the lock button for 3 seconds; the timer shows “L0” and the rest of the keys are disabled except the on/off button. To unlock hold down the lock key for 3 seconds and the cooktop will return to normal working.

SAFETY

Safety systems

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

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

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

Auto switch off

The hob will automatically switch off when you did not set cooking time, forgot to switch off the hob, and did not operate the hob at all. The relationship between the power level and default switch off time is shown in below figure.

Power level	The hob automatically switch off after
0-9	2 hours

TROUBLESHOOTING GUIDE

If an abnormality comes up, the induction hob will enter the protective state automatically and display corresponding protective codes:

Error code	Possible Cause	Remedy
E4	The thermocouple cannot detect heating in 2 minutes	* Contact the after-sales service and specify the error code * Replace the thermocouple, or check the wire of heating plate is not plugged well or not.
E?	Other Error code.	Contact the after-sales service and specify the error code

CC/CCC automatic safety shut-off for liquid overflow.

This means that the touch panel was watered with liquid Please clean the control panel.

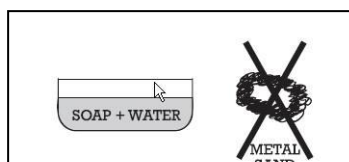
Noted:

* Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the ceramic hob.

* If, when the hob is switched on but cannot heat, please contact the seller and provide the error code, the video clearly of the problem and the nameplate picture on the bottom.

CLEANING AND MAINTENANCE

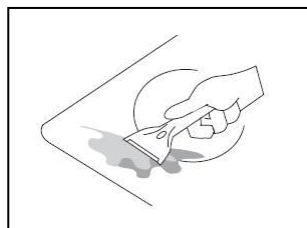
- Disconnect plug and wait until the unit is cooled down completely.
- If the pots/pans are used without being cleaned, discoloration or cooked on stains may occur.
- Do not use benzene, thinner, scrubbing brush or polishing powder to clean the cooker.
- Do not use any flammable, acid alkaline materials or substances near the cooktop, as this may reduce the service life of the cooktop and lead to deflagration when the cooktop is turned on.
- Clean the radiant glass surface frequently, when it is cool. Please use dish washing soapy water and wet cloth to wipe the surface of cooktop.
- Please Use vacuum cleaner to suck up dust from intake and exhaust vent.
- Never run water over the unit because it may cause a malfunction.



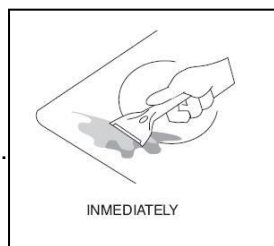
Clean the radiant glass surface frequently when it is cool.

Never use abrasive products or pads,
Clean with a wet cloth.

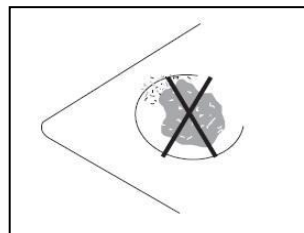
Once a week, clean thoroughly with specific products that preserve and protect radiant cooktops.
Scrape off stuck on stuck dirt with a scraper.



If sugar (or sugary matter) or plastic is accidentally burnt on the cooktop, remove at once with the scraper while still hot. Otherwise it may leave a permanent mark.



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



COOKWARE FOR ELECTRIC CERAMIC HOB

The following information will help you choose cookware which will give good performance on glass cooktops.

Stainless Steel: recommended

Aluminium: heavy weight recommended

Good conductivity. Aluminium residues sometimes appear as scratches on the cooktop but can be removed if cleaned immediately. Because of its low melting point thin weight aluminium should not be used.

Copper Bottom: recommended

Copper may leave residues which can

Appear as scratches. The residues can be removed, as long as the cooktop is cleaned immediately. However, do not let these pots boil dry. Overheated metal can bond to glass cooktops. An overheated copper bottom pot will leave a residue that will permanently

Stain the cooktop if not removed immediately.

Porcelain Enamel on Cast Iron: recommended if bottom of pan is coated

Porcelain Enamel on Steel: not recommended

Heating empty pans can cause permanent damage to cooktop glass. The enamel can melt and bond to the ceramic cooktop.

Glass-ceramic: not recommended

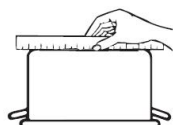
Poor performance will scratch the surface.

Stoneware: not recommended

Poor performance may scratch the surface.

Cast Iron: not recommended-unless designed specifically for glass cooktops

Poor conductivity and slow to absorb heat will scratch the cooktop surface.



Check pans for flat bottoms by using a straight edge.



Pans with rounded, curved, ridged or warped bottoms are not recommended.

NOTE: Follow all cookware manufacturers' recommendations when using any type of cookware on the ceramic cooktop.

For Best Results

Place only dry pans on the cooking zones. Do not place lids on the glass top surface, particularly wet lids. Wet pans and lids may stick to the surface when cool. Do not use woks that have support rings. This type of wok will not heat on glass

top surface.

We recommend that you use only a flat-bottomed wok.

They are available at your local retail store. The bottom of the wok should have the same diameter as the cooking zones to ensure proper contact.

All cookware must have flat bottoms and be the correct size.



Do not place wet pans on the glass cooktop.



Do not use woks with support rings on the glass cooktop.



Use flat-bottomed woks on the glass cooktop.

CORRECT DISPOSAL



This product is subject to the provision of European Directive 2012/19/EU. The symbol showing a wheeled bin crossed through indicates that the product requires separate refuse collection in the European Union. This applies to the product and all accessories marked with this symbol. Products marked as such may not be

discarded with normal domestic waste, but must be taken to a collection point for recycling electrical and electronic devices



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



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

TABLE DE CUISSON ÉLECTRIQUE CÉRAMIQUE MANUEL DE L' UTILISATEUR

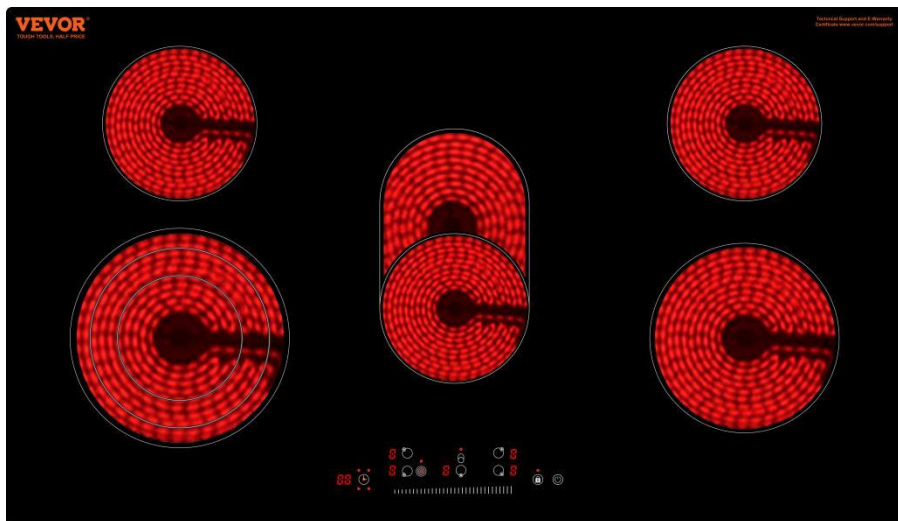
Modèle : LT5-02

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

ELECTRIC CERAMIC HOB USER 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.



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

MODÈLE ET PARAMÈTRES

Modèle	LT5-02
Tension /Fréquence	220-240 V / 50 Hz
Puissance (totale)	8600W
Mode de contrôle	Touche
Taille intégrée	870x490 millimètres
Taille du produit	900x520mm

Attention : la plaque céramique est chaude après la cuisson, n'y touchez pas !

AVERTISSEMENT

- La réparation de tout défaut de votre table de cuisson doit être effectuée uniquement par un technicien du service de réparation agréé, sinon la garantie ne sera pas valide.
- Les détails techniques et l'identification de l'appareil sont indiqués sur la plaque signalétique. Consultez cette plaque avant de procéder au branchement électrique.
- Le branchement électrique doit être effectué par un spécialiste certifié et connaissant les réglementations officielles.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

Lors de l'utilisation d'appareils de cuisine, des précautions de sécurité de base doivent être suivies, notamment les suivantes :

- Cet appareil doit être correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié. Connectez-le uniquement à une prise correctement mise à la terre.

Voir les instructions de préparation électrique et de connexion dans les instructions d'installation.

- Fixation de type Y : Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Ne réparez ni ne remplacez aucune pièce de la table de cuisson, sauf recommandation expresse. Confiez l'entretien uniquement à un centre de service agréé.
- Ne laissez pas les enfants utiliser cet appareil sans la surveillance étroite d'un adulte (Remarque : cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances si elles ont été étant donné une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprendre les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance).
- Ne stockez pas de matériaux inflammables dans ou à proximité de la table de cuisson
- N'utilisez jamais la table de cuisson pour réchauffer ou chauffer une pièce.
- Pour votre sécurité personnelle, portez des vêtements appropriés.
- Utilisez un moule de taille appropriée. Cet appareil est équipé d'un ou plusieurs éléments de surface de différentes tailles. Sélectionnez des casseroles à fond plat suffisamment grandes pour couvrir l'élément chauffant de l'unité de surface. L'utilisation de casseroles trop petites exposera une partie de l'élément chauffant à un contact direct et pourrait provoquer l'inflammation des vêtements. Une bonne couverture des casseroles et poêles jusqu'au brûleur améliorera également l'efficacité.
- Ustensiles de cuisine émaillés. Seuls certains types de casseroles et poêles en verre, verre/céramique, céramique, faïence ou autres casseroles et poêles émaillées conviennent au service sur la cuisinière en raison du changement soudain de température, qui peut entraîner une casse.
- Ne trempez pas les éléments chauffants amovibles. Les éléments chauffants

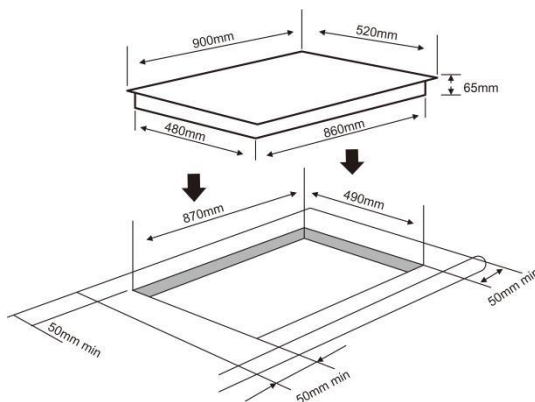
ne doivent jamais être immergés dans l'eau.

- Ne cuisinez pas sur une table de cuisson cassée. Contactez immédiatement un technicien qualifié.
- Nettoyez la table de cuisson avec prudence. Faites attention à éviter les brûlures par la vapeur si une éponge ou un chiffon humide est utilisé pour essuyer les déversements sur une zone de cuisson chaude. Certains nettoyeurs peuvent produire des fumées nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

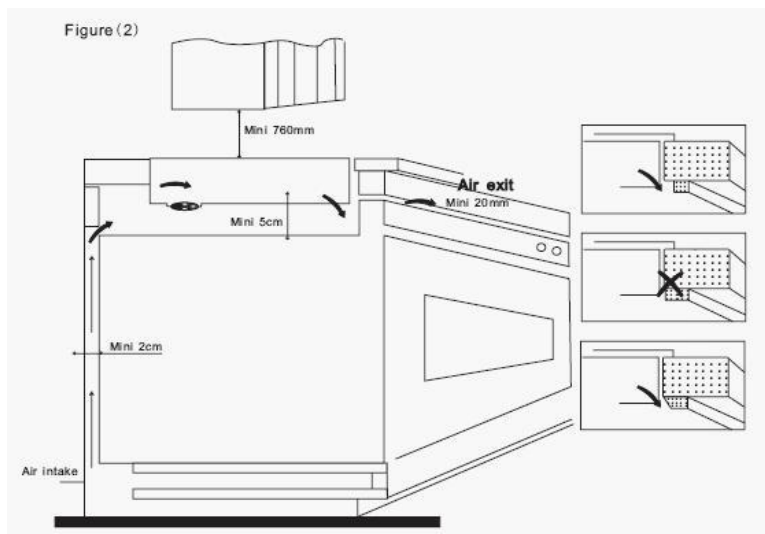
INSTALLATION

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



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

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



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

AVERTISSEMENT

(2) .La table de cuisson radiante doit être installée par du personnel ou des techniciens qualifiés. N'essayez jamais d'installer l'appareil vous-même, s'il vous plaît.

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

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

(4). Pour éviter tout dommage, la couche sandwich et l'adhésif doivent résister à la chaleur.

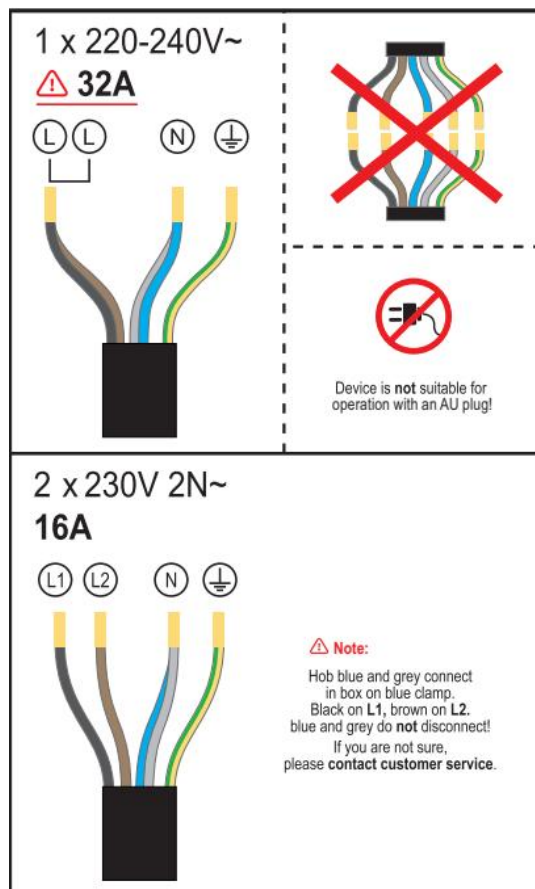
CONNEXION À L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

- L'installation doit être effectuée par du personnel qualifié connaissant les règles de sécurité et d'installation en vigueur.
- Le fabricant décline toute responsabilité pour les blessures aux personnes ou aux animaux et pour les dommages matériels résultant du non-respect des prescriptions prévues dans ce chapitre.
- Le câble d'alimentation doit être suffisamment long pour retirer la table de cuisson du plan de travail.
- Assurez-vous que la tension spécifiée sur l'étiquette signalétique située au bas de l'appareil est la même que celle de la maison.
- Le câble doit être vérifié régulièrement et remplacé uniquement par une personne dûment qualifiée.
- Cet appareil doit être alimenté avec la tension, la fréquence et l'ampérage appropriés, qui sont protégés par un disjoncteur de taille appropriée ou un fusible temporisé.

Tension : AC 220-240 V Fréquence : 50 Hz

(Voir ci-dessous chiffre)



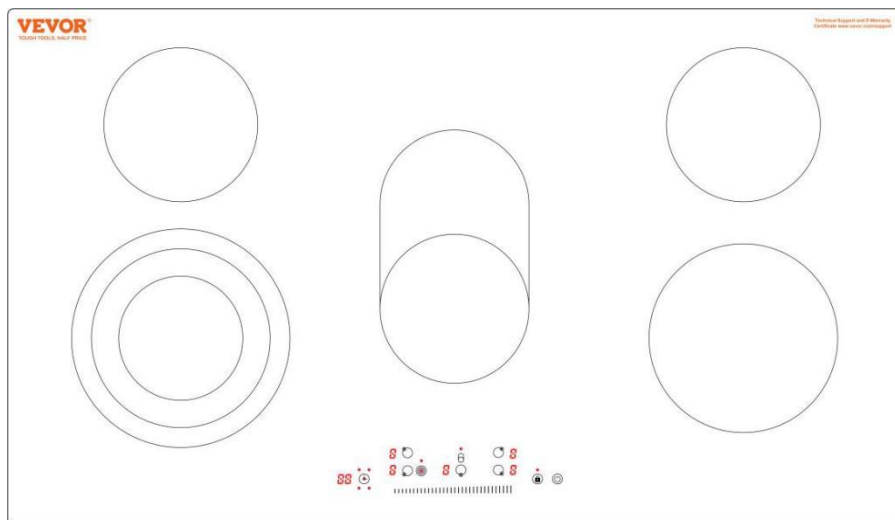
Panne de la cuisinière électrique en céramique :

Pas de chauffage pendant 2 minutes après le passage du rapport, un défaut "E4" s'affichera.

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

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

SCHÉMA DE LA TABLE DE CUISSON RADIANTE



MODE D'EMPLOI

Utilisation de l'appareil

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

Prudence! Ne faites pas de casseroles ou de poêles chaudes sur le clavier !

Pouvoir

Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt pendant trois secondes.

Vous entendrez un bip et verrez des lignes clignotantes sur l'écran à côté de chaque zone de cuisson.

Si vous n'avez pas sélectionné de programme dans un délai d'environ 30 secondes, l'appareil reviendra en veille.

Sélection de la zone de cuisson

Appuyez sur le bouton de la zone de cuisson pour les éléments requis.

 zone de cuisson laissée en haut ;  zone de cuisson laissée en bas ;

 zone de cuisson centrale ;

 zone de cuisson vers le haut ;  directement en bas de la zone de cuisson.

Puissance de chaque brûleur

Zone gauche jusqu'à max. 1 2 00W .

Zone basse gauche jusqu'à max. 24 00W .

médiane jusqu'à max. 20 00W.

Zone droite jusqu'à max. 12 00W.

Zone descendante jusqu'à max. 1 800W.

Réglage du niveau de puissance de la zone de chauffage

Après avoir sélectionné la zone de chauffage, l'indicateur à côté de la zone clignotera « -- » en faisant glisser le curseur , de gauche à droite pour augmenter la puissance de 0 à 9 niveaux, de droite à gauche pour diminuer la puissance de 9 à 0 niveaux.

*Si vous ne choisissez pas de réglage de chaleur dans les 7 secondes, la plaque à induction reviendra automatiquement à l'état précédent.

*Vous pouvez modifier la puissance de chauffe à tout moment pendant la cuisson. Veuillez d'abord sélectionner la zone de cuisson, puis régler le niveau de puissance en faisant glisser le curseur.

Le brûleur gauche est à trois anneaux

Appuyez sur le bouton de l'élément en bas à gauche , vous verrez des lignes clignotantes sur l'écran. Vous pouvez modifier les niveaux de puissance en faisant glisser le curseur.

Lorsque l'écran clignote, appuyez sur les trois anneaux s  touchez une/deux fois

/troisième , vous pouvez choisir le cercle de chauffage intérieur pour un pot plus petit ou pour une puissance inférieure ou tout le cercle de chauffage plus grand. Un anneau fait 800W, deux anneaux font 1600W, trois anneaux font 2400W.

Le brûleur central est composé de deux anneaux

Appuyez sur le bouton de l'élément en bas à gauche  , vous verrez des lignes clignotantes sur l'écran. Vous pouvez modifier les niveaux de puissance en faisant glisser le curseur ou en appuyant sur le chiffre.

Lorsque l'écran clignote, appuyez sur les trois anneaux  touchez une /deux fois , vous pouvez choisir le cercle de chauffage intérieur pour un pot plus petit ou pour une puissance inférieure ou tout le cercle de chauffage plus grand. Le premier anneau fait 1100W, deux anneaux font 2000W.

Indicateur de chaleur résiduelle :

Lorsque la table de cuisson fonctionne depuis un certain temps, il y aura de la chaleur résiduelle.

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

Régler la minuterie

4. Touchez la commande de sélection de la zone de chauffage pour laquelle vous souhaitez régler la minuterie.

5. Après avoir sélectionné la zone de chauffage, appuyez sur la touche minuterie  , la LED au-dessus de la touche minuterie commencera à clignoter et affichera l'heure « 00 ».

6. Faites glisser le curseur  une première fois pour régler l'heure par pas de 1 minute, faites glisser le curseur une deuxième fois pour régler l'heure par pas de 10 minutes (max. 99 min.) Lorsque l'heure est réglée, après 5 secondes, aucune touche de niveau numérique ne s'affiche. enfoncé, le temps commencera à chronométrer et l'écran indiquera le compte à rebours jusqu'à « 00 ». Si les deux zones ou plus ont été réglées à des heures différentes, l'écran indiquera la zone de réglage la plus courte.

4. Annulation de la minuterie : En appuyant sur la touche minuterie, choisissez la zone dont vous souhaitez annuler la minuterie. Faites ensuite glisser le curseur de droite à gauche deux fois pour définir le nombre sur « 0 0 » et la fonction de minuterie sera annulée.

Ou appuyez sur le bouton  pendant trois secondes ; la fonction de minuterie pour toutes les zones sera annulée.

Verrouillage à clé (Sécurité enfants)

Pour assurer la sécurité des enfants, la table de cuisson vitrocéramique est équipée d'une table de cuisson verrouillable.

Pour verrouiller : maintenez le bouton de verrouillage enfoncé pendant 3 secondes ; la minuterie affiche « L0 » et le reste des touches sont désactivées à l'exception du bouton marche/arrêt. Pour déverrouiller, maintenez la touche de verrouillage enfoncée pendant 3 secondes et la table de cuisson reviendra à son fonctionnement normal.

SÉCURITÉ

Systèmes de sécurité

Afin de protéger l'électronique contre la surchauffe, si la centrale détecte une chaleur excessive, elle éteindra la table de cuisson la plus proche des capteurs et la lettre H apparaîtra sur l'écran. Cette table de cuisson peut être activée lorsque la température de l'unité électronique revient à la normale.

Chaque table de cuisson est équipée d'un limiteur de température intérieure qui éteint la table de cuisson si la surface radiante est chauffée excessivement.

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

Arrêt automatique

La table de cuisson s'éteint automatiquement lorsque vous n'avez pas réglé le temps de cuisson, si vous avez oublié d'éteindre la table de cuisson et si vous n'avez pas utilisé la table de cuisson du tout. La relation entre le niveau de

puissance et l'heure d'arrêt par défaut est illustrée dans la figure ci-dessous.

GUIDE

Niveau d'énergie	La table de cuisson s'éteint automatiquement après
0-9	2 heures

DE

DÉPANNAGE

Si une anomalie survient, la plaque à induction entrera automatiquement en état de protection et affichera les codes de protection correspondants :

Code d'erreur	Cause possible	Remède
E4	Le thermocouple ne peut pas détecter le chauffage en 2 minutes	* Contactez le service après-vente et précisez le code erreur *Remplacez le thermocouple ou vérifiez que le fil de la plaque chauffante n'est pas bien branché ou non.
E?	Autre code d'erreur.	Contactez le service après-vente et précisez le code erreur

Arrêt de sécurité automatique CC/CCC en cas de débordement de liquide.

Cela signifie que le panneau tactile a été arrosé de liquide. Veuillez nettoyer le panneau de commande .

Noté:

* Veuillez ne pas démonter l'appareil vous-même pour éviter tout danger et dommage à la plaque vitrocéramique .

* Si, lorsque la table de cuisson est allumée mais ne peut pas chauffer, veuillez contacter le vendeur et fournir le code d'erreur, la vidéo clairement du problème et l'image de la plaque signalétique en bas.

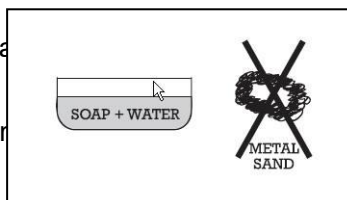
NETTOYAGE ET ENTRETIEN

• Débranchez la fiche et attendez que l'appareil refroidisse complètement.

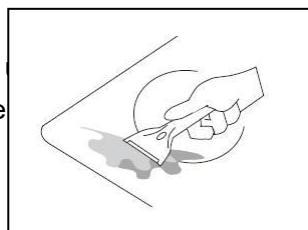
- Si les casseroles/poêles sont utilisées sans avoir été nettoyées, une décoloration ou des taches de cuisson peuvent se produire.
- N'utilisez pas de benzène, de diluant, de brosse à récurer ou de poudre à polir pour nettoyer la cuisinière.
- N'utilisez pas de matériaux ou de substances inflammables, acides et alcalins à proximité de la table de cuisson , car cela pourrait réduire la durée de vie de la table de cuisson et entraîner une déflagration lorsque le la table de cuisson est allumée.
- Nettoyez fréquemment la surface du verre radiant, lorsqu'elle est cool. Veuillez utiliser de l'eau savonneuse pour faire la vaisselle et un chiffon humide pour essuyer la surface de la table de cuisson .
- Veuillez utiliser un aspirateur pour aspirer la poussière des bouches d'admission et d'échappement.
- Ne faites jamais couler d'eau sur l'appareil car cela pourrait provoquer un dysfonctionnement.

Nettoyez fréquemment la surface du verre radiant quand il fait frais.

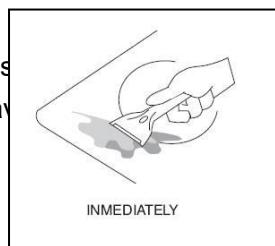
N'utilisez jamais de produits ou de tampons abrasifs.
Nettoyer avec un chiffon humide .



Une fois par semaine, nettoyez soigneusement avec des produits qui préservent et protègent les tables de cuisson.
Grattez la saleté collée avec un grattoir.

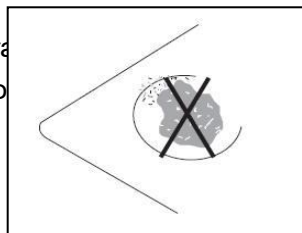


Si du sucre (ou des matières sucrées) ou du plastique est brûlé sur la table de cuisson, retirez-le immédiatement avant qu'il ne se solidifie, alors qu'il est encore chaud. Sinon, cela pourrait



permanente.

N'utilisez pas la table de cuisson comme surface de travail.
Soyez particulièrement prudent avec la saleté ou la po
légumes, poudres nettoyantes, etc.
ce qui pourrait rayer la surface quand les casseroles
sont glissés dessus .



BATTERIES DE CUISINE POUR TABLE DE CUISSON ÉLECTRIQUE

Les informations suivantes vous aideront à choisir des ustensiles de cuisine qui donneront de bonnes performances sur les tables de cuisson en verre.

Acier inoxydable : recommandé

Aluminium : poids lourd recommandé

Bonne conductivité. Les résidus d'aluminium apparaissent parfois sous forme de rayures sur la table de cuisson, mais peuvent être éliminés s'ils sont nettoyés immédiatement. En raison de son faible point de fusion, l'aluminium mince ne doit pas être utilisé.

Fond en cuivre : recommandé

Le cuivre peut laisser des résidus qui peuvent

Apparaissent sous forme de rayures. Les résidus peuvent être éliminés à condition de nettoyer immédiatement la table de cuisson. Cependant, ne laissez pas ces casseroles bouillir à sec. Le métal surchauffé peut se coller aux tables de cuisson en verre. Un pot à fond en cuivre surchauffé laissera un résidu qui restera définitivement

Tachez la table de cuisson si vous ne la retirez pas immédiatement.

Porcelaine émaillée sur fonte : recommandé si le fond de la poêle est enduit

Porcelaine Émail sur Acier : déconseillé

Chauffer des casseroles vides peut causer des dommages permanents à la vitre de la table de cuisson. L'émail peut fondre et adhérer à la table de cuisson en céramique.

Vitrocéramique : déconseillée

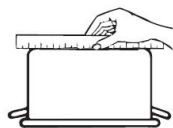
Une mauvaise performance rayera la surface.

Grès : déconseillé

Une mauvaise performance peut rayer la surface.

Fonte : non recommandé, sauf si conçu spécifiquement pour les tables de cuisson en verre

Une mauvaise conductivité et une absorption lente de la chaleur rayeront la surface de la table de cuisson.



Check pans for flat bottoms by using a straight edge.



Pans with rounded, curved, ridged or warped bottoms are not recommended.

REMARQUE : Suivez toutes les recommandations des fabricants d'ustensiles de cuisine lorsque vous utilisez tout type d'ustensile de cuisine sur la table de cuisson en céramique .

Pour les meilleurs résultats

Placez uniquement des casseroles sèches sur les zones de cuisson. Ne placez pas les couvercles sur la surface supérieure en verre, en particulier les couvercles humides. Les casseroles et les couvercles mouillés peuvent coller à la surface une fois refroidis.

N'utilisez pas de woks dotés d'anneaux de support. Ce type de wok ne chauffera pas sur la surface supérieure en verre.

Nous vous recommandons d'utiliser uniquement un wok à fond plat.

Ils sont disponibles dans votre magasin de détail local. Le fond du wok doit avoir le même diamètre que les zones de cuisson pour assurer un bon contact.

Tous les ustensiles de cuisine doivent avoir un fond plat et être de la bonne taille.



Do not place wet pans on the glass cooktop.



Do not use woks with support rings on the glass cooktop.



Use flat-bottomed woks on the glass cooktop.

ÉLIMINATION CORRECTE



Ce produit est soumis aux dispositions de la directive européenne 2012/19/UE. Le symbole représentant une poubelle barrée indique que le produit nécessite une collecte sélective des déchets dans l'Union européenne. Ceci s'applique au produit et à tous les accessoires marqués de ce symbole. Les produits marqués comme

tels ne peuvent pas être jetés avec les ordures ménagères normales, mais doivent être déposés dans un point de collecte pour le recyclage des appareils électriques et électroniques.



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

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technisch Support und E-Garantie-Zertifikat

www.vevor.com/support

ELEKTRISCHES KERAMIKKOCHFELD

BENUTZERHANDBUCH

Modell: LT5-02

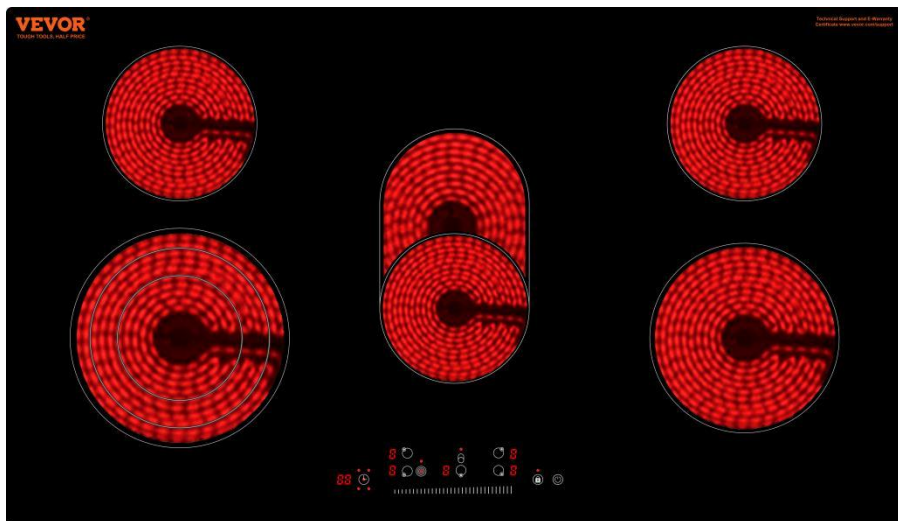
We continue to be committed to provide you tools with competitive price.

"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

ELECTRIC CERAMIC HOB USER 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.



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

MODELL UND PARAMETER

Modell	LT5-02
Spannung /Frequenz	220-240 V / 50 Hz
Leistung (gesamt)	8600 W
Steuermodus	Berühren
Einbaugröße	870x490 mm
Produktgröße	900 x 520 mm

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

WARNUNG

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

WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN

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

Bei der Verwendung von Küchengeräten müssen grundlegende Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden, darunter die folgenden:

- Dieses Gerät muss von einem qualifizierten Techniker ordnungsgemäß installiert und geerdet werden. Schließen Sie das Gerät nur an eine

ordnungsgemäß geerdete Steckdose an. Anweisungen zur elektrischen Vorbereitung und zum Anschluss finden Sie in der Installationsanleitung.

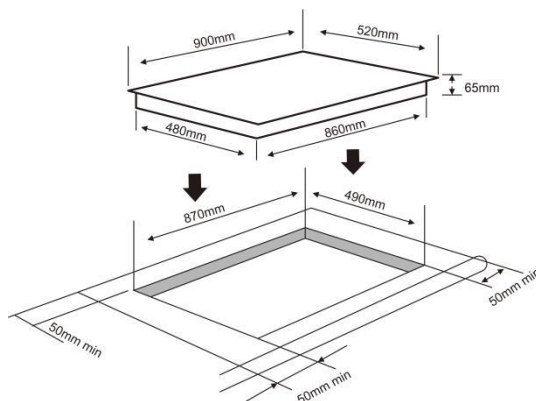
- Anschlusstyp Y: Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Reparieren oder ersetzen Sie keine Teile des Kochfelds, es sei denn, dies wird ausdrücklich empfohlen. Überlassen Sie die Wartung ausschließlich einem autorisierten Servicecenter.
- Erlauben Sie Kindern nicht, dieses Gerät zu benutzen, es sei denn, sie werden von einem Erwachsenen beaufsichtigt. (Hinweis: Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen zur sicheren Benutzung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.)
- Lagern Sie keine brennbaren Materialien im oder in der Nähe des Kochfelds
- Benutzen Sie das Kochfeld niemals zum Heizen oder Heizen eines Raumes.
- Tragen Sie zu Ihrer persönlichen Sicherheit geeignete Kleidung.
- Verwenden Sie Töpfe der richtigen Größe. Dieses Gerät ist mit einer oder mehreren Kochflächen unterschiedlicher Größe ausgestattet. Wählen Sie Töpfe mit flachem Boden, der groß genug ist, um das Heizelement der Kochfläche abzudecken. Die Verwendung zu kleiner Töpfe setzt einen Teil des Heizelements direktem Kontakt aus und kann zur Entzündung der Kleidung führen. Eine ausreichende Abdeckung des Brenners mit Töpfen und Pfannen verbessert ebenfalls die Effizienz.
- Glasiertes Kochgeschirr. Aufgrund des plötzlichen Temperaturwechsels, der zum Zerschlagen führen kann, sind nur bestimmte Arten von Glas, Glas/Keramik, Keramik, Steingut oder anderen glasierten Töpfen und Pfannen für den Einsatz auf dem Herd geeignet.
- Abnehmbare Heizelemente nicht einweichen. Heizelemente sollten niemals in Wasser getaucht werden.

- Kochen Sie nicht auf einem defekten Kochfeld. Kontaktieren Sie umgehend einen qualifizierten Techniker.
- Reinigen Sie das Kochfeld mit Vorsicht. Vermeiden Sie Dampfverbrennungen, wenn Sie verschüttete Flüssigkeiten mit einem nassen Schwamm oder Tuch auf einer heißen Kochfläche aufwischen. Einige Reinigungsmittel können giftige Dämpfe erzeugen, wenn sie auf eine heiße Oberfläche aufgetragen werden.

ANLEITUNG AUFBEWAHREN

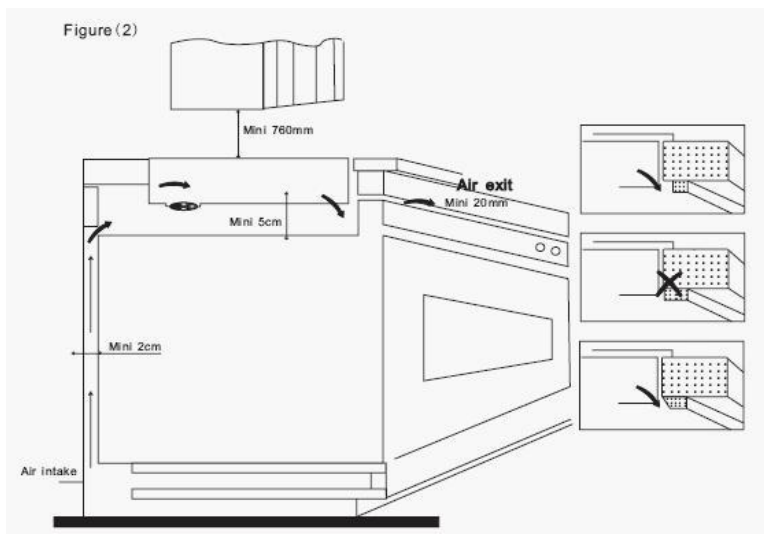
I NSTALLATION

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



2. Es ist wichtig, dass das Strahlungskochfeld gut belüftet ist und dass die Luftzufuhr und der Luftauslass nicht blockiert sind.

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



Aus Sicherheitsgründen sollte der Abstand zwischen der Kochfläche und dem darüber liegenden Schrank mindestens 760 mm betragen.

WARNUNG

- (3) .Das Strahlungskochfeld muss von qualifiziertem Personal oder Technikern installiert werden. Versuchen Sie bitte niemals, das Gerät selbst zu installieren.
- (2). Das Strahlungskochfeld darf nicht über Kühl-/Gefrierschränken, Geschirrspülern oder Wäschetrocknern installiert werden.
- (3). Die Wand und der Bereich über dem Kochfeld sollten hitzebeständig sein.
- (4) Um Beschädigungen zu vermeiden, müssen die Sandwichschicht und der Klebstoff hitzebeständig sein.

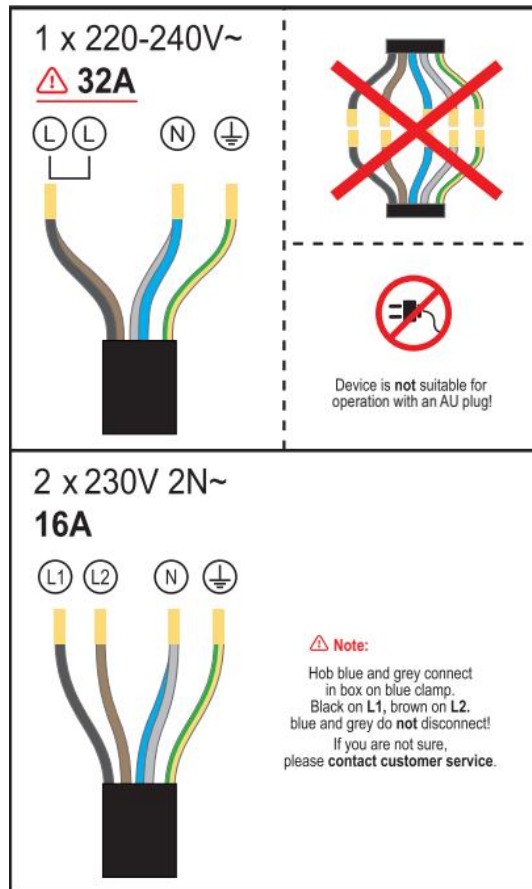
ANSCHLUSS AN DIE STROMVERSORGUNG

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.

- Die Installation muss von qualifiziertem Personal durchgeführt werden, das die aktuellen Sicherheits- und Installationsvorschriften kennt.
- Der Hersteller lehnt jede Haftung für Personen- oder Tierschäden sowie für Sachschäden ab, die aus der Nichtbeachtung der in diesem Kapitel enthaltenen Vorschriften resultieren.
- Das Stromkabel muss lang genug sein, um das Kochfeld von der Arbeitsplatte abnehmen zu können.
- Stellen Sie sicher, dass die auf dem Typenschild an der Unterseite des Geräts angegebene Spannung mit der Spannung in Ihrer Wohnung übereinstimmt.
- Das Kabel muss regelmäßig überprüft und nur von einer entsprechend qualifizierten Person ausgetauscht werden.
- Dieses Gerät muss mit der richtigen Spannung, Frequenz und Stromstärke versorgt werden und durch einen ausreichend dimensionierten Schutzschalter oder eine träge Sicherung geschützt sein.

Spannung: AC 220-240 V Frequenz: 50 Hz

(Siehe unten Figur)



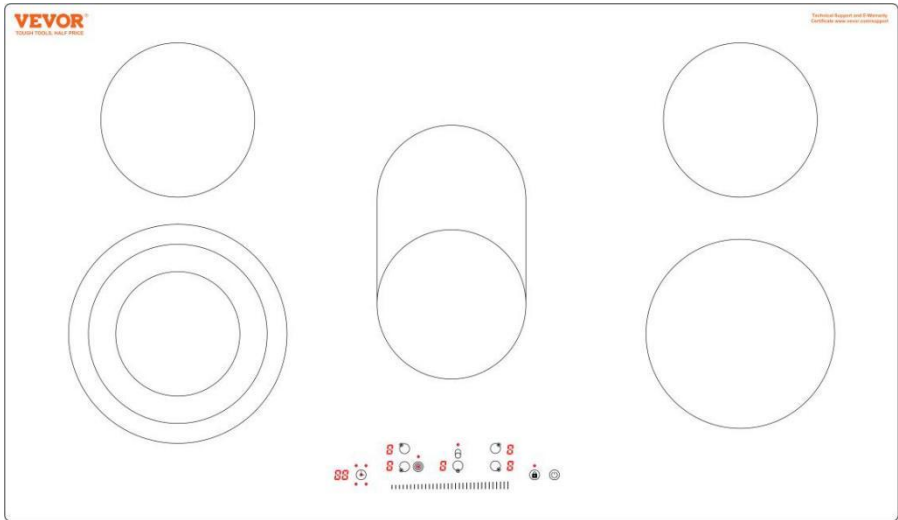
Störung Elektrokeramikherd:

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

E-Mail des Kundendienstes: CustomerService@vevor.com

(Bitte senden Sie relevante Videos und Bilder an unsere E-Mail-Adresse und hängen Sie Ihre Amazon-Bestellnummer an . Nachdem wir das Problem bestätigt haben, werden wir Ihnen auf jeden Fall eine zufriedenstellende Lösung anbieten.)

DIAGRAMM DES STRAHLUNGSKOCHFELDS



GEBRAUCHSANWEISUNG

Bedienung des Gerätes

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

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

Leistung

Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste drei Sekunden lang.

Sie hören einen Piepton und sehen blinkende Linien – auf dem Display neben jeder Kochzone.

Wenn Sie innerhalb von etwa 30 Sekunden kein Programm ausgewählt haben, kehrt das Gerät in den Standby-Modus zurück.

Auswahl der Kochzone

Sie die Kochzonentaste für die benötigten Elemente.

 linke obere Kochzone;  linke untere Kochzone;

 mittlere Kochzone;

 Kochzone rechts oben;  Kochzone rechts unten.

Leistung jedes Brenners

Linke obere Zone bis max . 1200W .

Linke untere Zone bis max . 24,00W .

Mittlere Zone bis max. 20.000W .

Rechte obere Zone bis max. 12.00W .

Rechte untere Zone bis max. 1.800 W.

Einstellen der Heizzone-Leistungsstufe

Nach Auswahl der Heizzone blinkt die Anzeige neben der Zone „--“, wenn Sie den Schieberegler verschieben , von links nach rechts, um die Leistung von 0 auf 9 Stufen zu erhöhen, von rechts nach links, um die Leistung von 9 auf 0 Stufen zu verringern.

*Wenn Sie innerhalb von 7 Sekunden keine Kochstufe wählen, kehrt das Induktionskochfeld automatisch in den vorherigen Zustand zurück.

*Sie können die Heizleistung während des Kochens jederzeit ändern. Wählen Sie zunächst die Kochzone aus und passen Sie dann die Leistungsstufe durch Verschieben des Schiebereglers an.

Der linke Brenner hat drei Ringe

Drücken Sie die linke Elementtaste nach unten , werden auf dem Display

blinkende Linien angezeigt. Sie können die Leistungsstufen ändern, indem Sie den Schieberegler verschieben.

Wenn die Anzeige blinkt, drücken Sie die drei Ringtasten s Drücken Sie  die Taste einmal/zweimal /drittel , um den inneren Heizkreis für einen kleineren Topf oder eine geringere Leistung oder den gesamten größeren Heizkreis auszuwählen. Ein Ring hat 800 W, zwei Ringe haben 1600 W, drei Ringe haben 2400 W.

Der mittlere Brenner hat zwei Ringe

Drücken Sie die linke Elementtaste nach unten  , werden auf dem Display blinkende Linien angezeigt. Sie können die Leistungsstufen ändern, indem Sie den Schieberegler verschieben oder die Nummer drücken.

Wenn die Anzeige blinkt, drücken Sie die drei Ringtasten s  Durch einmaliges /zweimaliges Drücken der Taste können Sie den inneren Heizkreis für einen kleineren Topf oder eine geringere Leistung oder den gesamten größeren Heizkreis auswählen. Der erste Ring hat 1100 W, zwei Ringe haben 2000 W.

Restwärmeanzeige:

Wenn das Kochfeld längere Zeit in Betrieb war, bleibt etwas Restwärme vorhanden.

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

Einstellen des Timers

7. Berühren Sie die Heizzonenauswahlsteuerung, für die Sie den Timer einstellen möchten.

8. Nachdem Sie die Heizzone ausgewählt haben, berühren Sie die Timer-Taste . Die LED über der Timer-Taste beginnt zu blinken und zeigt die Zeit „00“ an.

9. Schieben Sie den Schieberegler  das erste Mal, um die Zeit in 1-Minuten-Schritten einzustellen, verschieben Sie den Schieberegler das zweite Mal, um die Zeit in 10-Minuten-Schritten einzustellen (max. 99 Min.). Wenn die Zeit eingestellt ist, wird nach 5 Sekunden keine Zifferntasten mehr gedrückt, die Zeit wird abgezählt und auf dem Display wird der Countdown bis „00“ angezeigt. Wenn für zwei oder mehr Zonen unterschiedliche Zeiten eingestellt wurden, wird

auf dem Display die Zone mit der kürzeren Zeiteinstellung angezeigt.

4. Timer abbrechen: Durch Drücken der Timer-Taste wählen Sie die Zone aus, deren Timer Sie abbrechen möchten. Schieben Sie den Schieberegler dann zweimal von rechts nach links, um die Zahl auf „0 0 “ einzustellen. Die Timerfunktion wird abgebrochen.

Oder drücken Sie die Taste  drei Sekunden lang; die Timerfunktion für alle Zonen wird abgebrochen.

Tastensperre (Kindersicherung)

Um die Sicherheit von Kindern zu gewährleisten, ist das Cerankochfeld mit einer Kochfeldverriegelung ausgestattet.

Zum Sperren: Halten Sie die Sperrtaste 3 Sekunden lang gedrückt. Der Timer zeigt „L0 “ an und die restlichen Tasten außer der Ein-/Aus-Taste sind deaktiviert.

Zum Entsperren halten Sie die Sperrtaste 3 Sekunden lang gedrückt. Das Kochfeld funktioniert dann wieder normal.

SICHERHEIT

Sicherheitssysteme

Um die Elektronik vor Überhitzung zu schützen, schaltet die Steuereinheit bei zu hoher Hitze das Kochfeld ab, das den Sensoren am nächsten ist. Auf dem Display erscheint der Buchstabe H. Dieses Kochfeld kann aktiviert werden, wenn die Temperatur der Elektroneinheit wieder im Normalbereich liegt.

Jedes Kochfeld ist mit einem Innenraumtemperaturbegrenzer ausgestattet, der das Kochfeld abschaltet, wenn die Strahlungsfläche zu stark erhitzt wird.

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

Automatische Abschaltung

Das Kochfeld schaltet sich automatisch aus, wenn Sie keine Kochzeit eingestellt haben, vergessen haben, das Kochfeld auszuschalten, oder es überhaupt nicht

bedient haben. Die Beziehung zwischen der Leistungsstufe und der standardmäßigen Ausschaltzeit ist in der folgenden Abbildung dargestellt.

Leistungspegel	Das Kochfeld schaltet sich automatisch ab, wenn
0-9	2 Stunden

ANLEITUNG ZUR FEHLERSUCHE

Wenn eine Anomalie auftritt, wechselt das Induktionskochfeld automatisch in den Schutzzustand und zeigt entsprechende Schutzcodes an:

Fehlercode	Mögliche Ursache	Abhilfe
E4	Das Thermoelement kann keine Erwärmung in 2 Protokoll	* Kontaktieren Sie den Kundendienst und geben Sie den Fehlercode an * Ersetzen Sie das Thermoelement oder überprüfen Sie, ob das Kabel der Heizplatte richtig eingesteckt ist.
EHR?	Anderer Fehlercode.	Kontaktieren Sie den Kundendienst und geben Sie den Fehlercode an

CC/CCC, automatische Sicherheitsabschaltung bei Flüssigkeitsüberlauf. Dies bedeutet, dass das Touchpanel mit Flüssigkeit benetzt wurde. Bitte reinigen Sie das Bedienfeld .

Anmerkung:

* Bitte zerlegen Sie das Gerät nicht selbst, um Gefahren und Schäden am Cerankochfeld zu vermeiden .

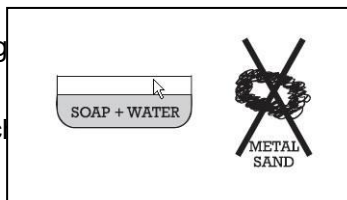
* Wenn das Kochfeld zwar eingeschaltet ist, aber nicht heizen kann, wenden Sie sich bitte an den Verkäufer und geben Sie den Fehlercode, das Video, das das Problem deutlich zeigt, und das Bild des Typenschildes auf der Unterseite an.

REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

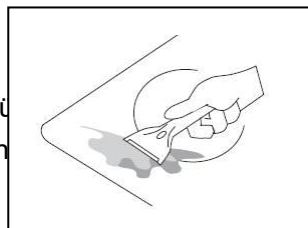
- Stecker ziehen und warten bis das Gerät komplett abgekühlt ist.
- Bei unreiner Benutzung der Töpfe/Pfannen kann es zu Verfärbungen oder eingebrannten Flecken kommen.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Herdes kein Benzol, Verdünner, Scheuerbürsten oder Polierpulver.
- Verwenden Sie keine brennbaren, säurehaltigen oder alkalischen Materialien oder Substanzen in der Nähe des Kochfelds , da dies die Lebensdauer des Kochfelds verkürzen und zu Verpuffungen führen kann, wenn das Kochfeld ist eingeschaltet.
- Reinigen Sie die strahlende Glasoberfläche häufig, wenn sie abkühlen lassen. Wischen Sie die Oberfläche des Kochfelds mit Spülmittelwasser und einem feuchten Tuch ab .
- Bitte verwenden Sie einen Staubsauger, um Staub aus den Einlass- und Auslassöffnungen aufzusaugen .
- Lassen Sie niemals Wasser über das Gerät laufen, da dies zu Fehlfunktionen führen kann.

Reinigen Sie die strahlende Glasoberfläche regelmäßig, wenn es kühl ist.

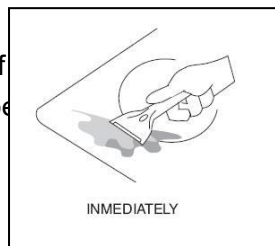
Verwenden Sie niemals Scheuermittel oder -schwämme.
Mit feuchtem Tuch reinigen .



Einmal wöchentlich gründlich mit speziellen
Produkte die strahlende Kochfelder erhalten und schützen.
Festsitzenden Schmutz mit einem Schaber abkratzen

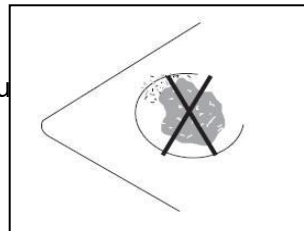


Wenn Zucker (oder zuckerhaltige Stoffe) oder Kunststoff
Eingebranntes auf der Kochfläche sofort mit dem Schaber



solange es noch heiß ist. Andernfalls könnten bleibende Spuren entstehen.

Benutzen Sie das Kochfeld nicht als Arbeitsfläche.
Seien Sie besonders vorsichtig mit Schmutz oder Stau
Gemüse, Reinigungspulver usw.
die die Oberfläche zerkratzen können wenn Pfannen
werden darüber geschoben .



KOCHGESCHIRR FÜR ELEKTRISCHES

KERAMIKKOCHFELD

Die folgenden Informationen helfen Ihnen bei der Auswahl von
Kochgeschirr, das auf Glaskochfeldern gute Leistungen erbringt.

Edelstahl: empfohlen

Aluminium: schweres Gewicht empfohlen

Gute Leitfähigkeit. Aluminiumrückstände erscheinen manchmal als Kratzer auf dem Kochfeld, können aber durch sofortiges Reinigen entfernt werden. Aufgrund seines niedrigen Schmelzpunkts sollte kein dünnes Aluminium verwendet werden.

Kupferboden: empfohlen

Kupfer kann Rückstände hinterlassen, die
Erscheinen als Kratzer. Die Rückstände können entfernt werden, solange das Kochfeld sofort gereinigt wird. Lassen Sie diese Töpfe jedoch nicht trocken kochen. Überhitztes Metall kann sich mit Glaskochfeldern verbinden. Ein überhitzter Topf mit Kupferboden hinterlässt einen Rückstand, der dauerhaft
Wenn die Flecken nicht sofort entfernt werden, hinterlassen sie auf dem Kochfeld Flecken.

Porzellanemaille auf Gusseisen: empfohlen, wenn der Pfannenboden

beschichtet ist

Porzellanemaille auf Stahl: nicht empfohlen

Das Erhitzen leerer Töpfe kann zu dauerhaften Schäden am Glas des Kochfelds führen. Die Emaille kann schmelzen und sich mit der Glaskeramik verbinden.

Glaskeramik: nicht empfohlen

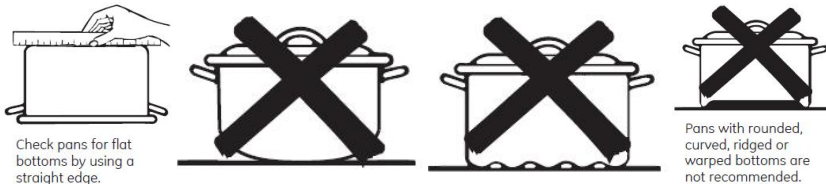
Eine schlechte Leistung kratzt nur an der Oberfläche.

Steingut: nicht empfohlen

Eine schlechte Leistung kann nur die Oberfläche beschädigen.

Gusseisen: nicht empfohlen – es sei denn, es ist speziell für Glaskochfelder konzipiert

Schlechte Leitfähigkeit und langsame Wärmeaufnahme zerkratzen die Kochfeldoberfläche.



HINWEIS: Befolgen Sie alle Empfehlungen des Kochgeschirrherstellers, wenn Sie Kochgeschirr jeglicher Art auf dem Cerankochfeld verwenden .

Für beste Ergebnisse

Stellen Sie nur trockene Töpfe auf die Kochzonen. Legen Sie keine Deckel auf die Glasplatte, insbesondere keine nassen Deckel. Nasse Töpfe und Deckel können beim Abkühlen an der Oberfläche festkleben.

Verwenden Sie keine Woks mit Stützringen. Diese Art von Wok lässt sich auf einer Glasoberfläche nicht erhitzen.

Wir empfehlen, nur einen Wok mit flachem Boden zu verwenden.

Sie sind im Einzelhandel erhältlich. Der Boden des Woks sollte den gleichen Durchmesser wie die Kochzonen haben, um einen guten Kontakt zu gewährleisten.

Sämtliches Kochgeschirr muss einen flachen Boden und die richtige Größe haben.



Do not place wet pans on the glass cooktop.



Do not use woks with support rings on the glass cooktop.



Use flat-bottomed woks on the glass cooktop.

KORREKTE ENTSORGUNG



Dieses Produkt unterliegt den Bestimmungen der europäischen Richtlinie 2012/19/EU. Das Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass das Produkt in der Europäischen Union einer getrennten Müllentsorgung unterliegt. Dies gilt für das Produkt und alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Zubehörteile.

So gekennzeichnete Produkte dürfen nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen an einer Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden.



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 ELETTRICO IN VETROCERAMICA MANUALE D' USO

Modello: LT5-02

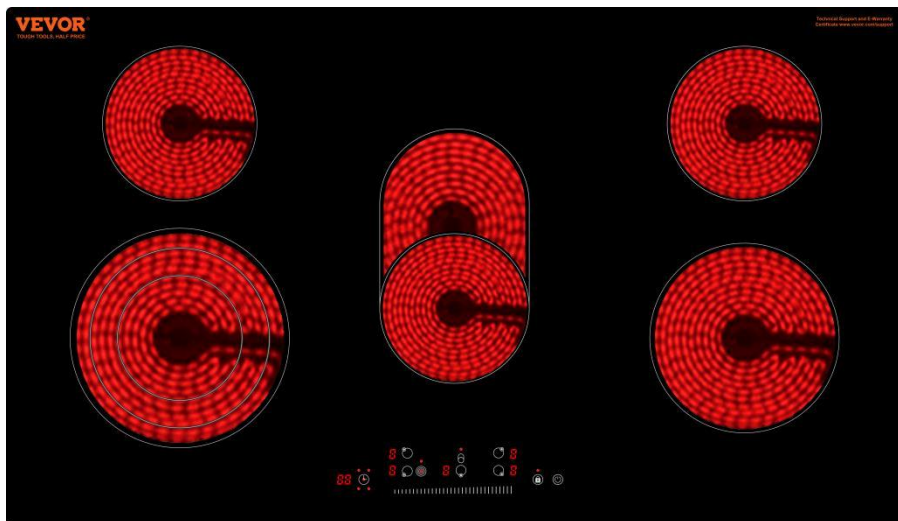
We continue to be committed to provide you tools with competitive price.

"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

ELECTRIC CERAMIC HOB USER 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.



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

MODELLO E PARAMETRI

Modello	LT5-02
Voltaggio /Frequenza	220-240 V/ 50 Hz
Potenza (totale)	8600W
Modalità di controllo	Tocco
Dimensioni costruite	870x490 mm
Taglia del prodotto	900 x 520 mm

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

AVVERTIMENTO

- La riparazione di eventuali guasti del piano di cottura deve essere eseguita solo da un tecnico del servizio di riparazione autorizzato, altrimenti la garanzia non è valida.
- I dati tecnici e l'identificazione dell'apparecchio sono riportati sulla targhetta caratteristiche. Consultare questa targa prima di procedere con il collegamento elettrico.
- Il collegamento elettrico deve essere effettuato da uno specialista certificato che abbia familiarità con le normative ufficiali.

IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

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

Utilizzando gli elettrodomestici da cucina, è necessario seguire le precauzioni di sicurezza di base, tra cui:

- Questo apparecchio deve essere installato e messo a terra correttamente da un tecnico qualificato. Collegare solo a una presa adeguatamente messa a terra. Vedere le istruzioni per la preparazione elettrica e il collegamento nelle

Istruzioni di installazione.

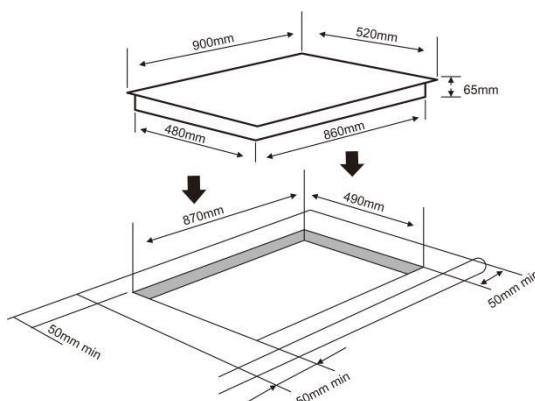
- Attacco di tipo Y: se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente di assistenza o da persone similmente qualificate per evitare pericoli.
- Non riparare o sostituire alcuna parte del piano cottura a meno che non sia specificamente raccomandato. Rivolgersi per l'assistenza solo a un centro di assistenza autorizzato.
- Non consentire ai bambini di utilizzare questo apparecchio senza la stretta supervisione di un adulto (Nota: questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza se sono state sotto supervisione o istruzioni relative all'uso dell'apparecchio in modo sicuro e comprendere i rischi connessi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguite da bambini senza supervisione).
- Non conservare materiali infiammabili dentro o vicino al piano cottura
- Non utilizzare mai il piano cottura per scaldare o riscaldare una stanza.
- Per la sicurezza personale, indossare indumenti adeguati.
- Utilizzare una padella di dimensioni adeguate. Questo apparecchio è dotato di una o più superfici di diverse dimensioni. Scegliere pentole con fondo piatto abbastanza grande da coprire l'elemento riscaldante dell'unità di superficie. L'uso di pentole sottodimensionate espone una parte dell'elemento riscaldante al contatto diretto e potrebbe provocare l'incendio degli indumenti. Anche un'adeguata copertura di pentole e padelle rispetto al bruciatore migliorerà l'efficienza.
- Utensili da cucina smaltati. Solo alcuni tipi di pentole e padelle in vetro, vetro/ceramica, ceramica, terracotta o altre pentole smaltate sono adatte per il servizio di alta gamma a causa dell'improvviso sbalzo di temperatura, che potrebbe causare rotture.
- Non immergere gli elementi riscaldanti rimovibili. Gli elementi riscaldanti non devono mai essere immersi nell'acqua.
- Non cucinare su un piano cottura rotto. Rivolgersi immediatamente ad un tecnico qualificato.

- Pulisci il piano cottura con cautela. Fare attenzione a evitare ustioni da vapore se si utilizza una spugna o un panno bagnato per pulire i liquidi versati su un'area di cottura calda. Alcuni detergenti possono produrre fumi nocivi se applicati su una superficie calda.

CONSERVA QUESTE ISTRUZIONI

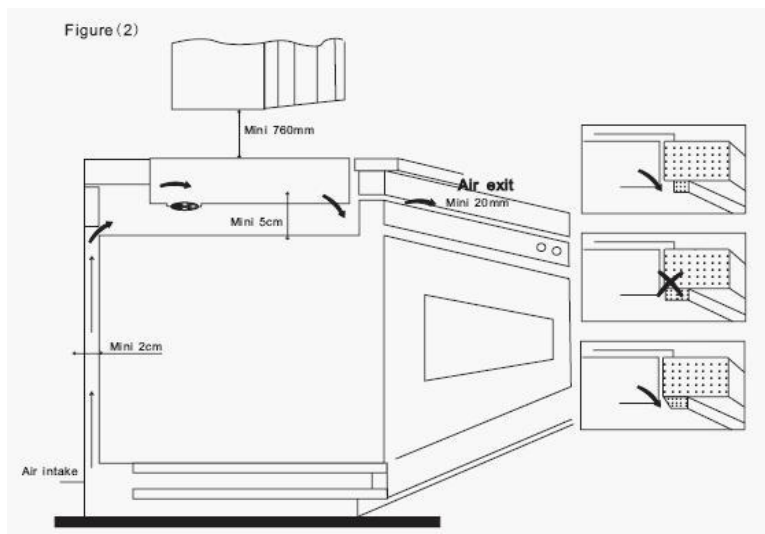
INSTALLAZIONE

4. Praticare un foro nel piano di lavoro della dimensione mostrata nello schema seguente . Attorno al foro deve essere lasciato uno spazio minimo di 50 mm. Il piano di lavoro deve avere uno spessore minimo di 30 mm ed essere realizzato in materiale resistente al calore.



2. È essenziale che il piano cottura Radiant sia ben ventilato e che l'entrata e l'uscita dell'aria non siano ostruite.

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



Per motivi di sicurezza, lo spazio tra il piano cottura e qualsiasi mobile sopra di esso deve essere di almeno 760 mm.

AVVERTIMENTO

- (4) .Il piano cottura Radiant deve essere installato da personale o tecnici qualificati. Non tentare mai di installare l'apparecchio da soli, per favore.
- (2).Il piano cottura Radiant non deve essere installato sopra frigoriferi, congelatori, lavastoviglie o asciugatrici.
- (3).La parete e la zona sopra il piano cottura devono essere in grado di resistere al calore.
- (4). Per evitare danni, lo strato sandwich e l'adesivo devono essere resistenti al calore.

COLLEGAMENTO ALL'ALIMENTAZIONE

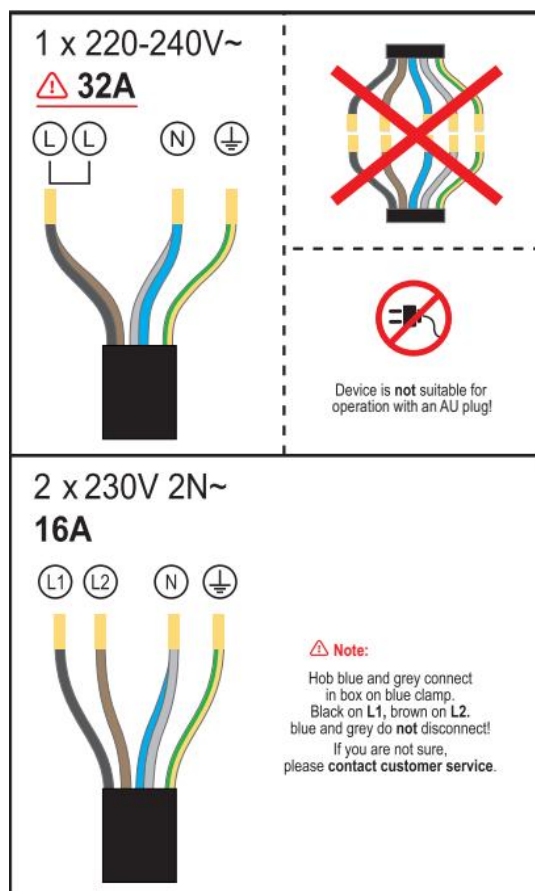
- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.
- L'installazione deve essere effettuata da personale qualificato che conosca

le norme vigenti in materia di sicurezza e installazione.

- Il costruttore declina ogni responsabilità per danni a persone o animali e per danni a cose derivanti dalla mancata osservanza delle norme previste in questo capitolo.
- Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo per rimuovere il piano cottura dal piano di lavoro.
- Assicurarsi che il voltaggio indicato sulla targhetta dati posta sul fondo dell'apparecchio sia lo stesso di quello domestico.
- Il cavo deve essere controllato regolarmente e sostituito solo da una persona adeguatamente qualificata.
- Questo apparecchio deve essere alimentato con la tensione, la frequenza e l'ampereaggio adeguati, protetti da un interruttore automatico di dimensioni adeguate o da un fusibile ritardato.

Voltaggio: CA 220-240 V. Frequenza: 50 Hz

(Vedi sotto figura)



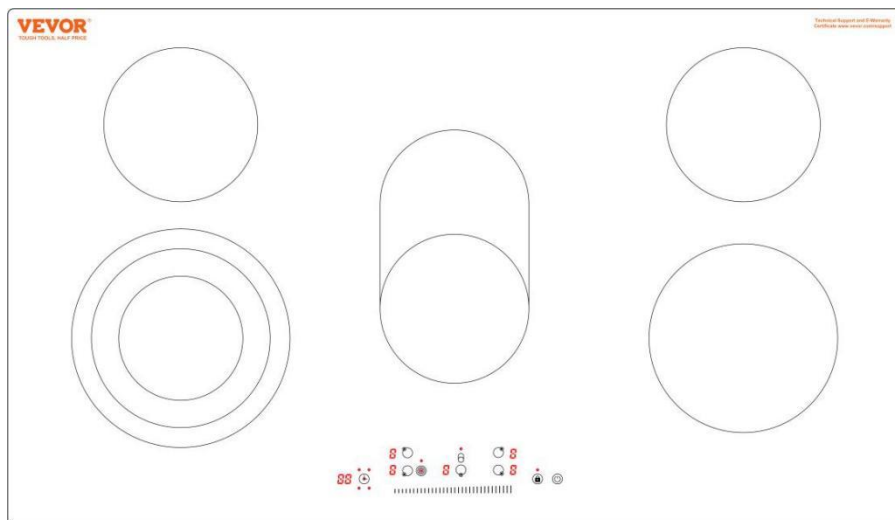
Guasto alla stufa elettrica in ceramica:

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

E-mail del servizio clienti: CustomerService@vevor.com

(Invia video e immagini pertinenti al nostro indirizzo e-mail e allega il numero dell'ordine Amazon . Dopo aver confermato il problema, ti forniremo sicuramente una soluzione soddisfacente.)

SCHEMA DEL PIANO RADIANTE



ISTRUZIONI PER L'USO

Utilizzo del dispositivo

Posizionare la pentola adatta sulla piastra di cottura. Il funzionamento di tutte le zone è lo stesso.

Attenzione! Non preparare pentole o padelle calde sulla tastiera!

Energia

Premere il pulsante On/Off per tre secondi.

Si sentirà un segnale acustico e verranno visualizzate delle linee lampeggianti sul display accanto a ciascuna zona di cottura.

Se non si seleziona un programma entro circa 30 secondi, l'unità tornerà in standby.

Selezione della zona di cottura

Premere il pulsante della zona di cottura per gli elementi richiesti.

- zona cottura a sinistra; ○ zona cottura in basso a sinistra;
- zona cottura centrale;
- zona cottura in alto; ○ proprio in fondo alla zona cottura.

Potenza di ciascun bruciatore

sinistra in alto fino a max. 1200W .

Zona in basso a sinistra fino a max. 2400W .

centrale fino a max. 2000 W.

Zona destra fino a max. 1200 W.

proprio in basso fino a max. 1800 W.

Impostazione del livello di potenza della zona di riscaldamento

Dopo aver selezionato la zona di riscaldamento, l'indicatore accanto alla zona lampeggerà "--" facendo scorrere il cursore , da sinistra a destra per aumentare la potenza da 0 a 9 livelli, da destra a sinistra per diminuire la potenza da 9 a 0 livelli.

*Se non si sceglie un'impostazione di calore entro 7 secondi, il piano cottura a induzione tornerà automaticamente allo stato precedente.

*È possibile modificare il livello di potenza di riscaldamento in qualsiasi momento durante la cottura. Selezionare prima la zona di cottura, quindi regolare il livello di potenza facendo scorrere il cursore.

Il fornello in basso a sinistra è a tre anelli

Premere il pulsante dell'elemento in basso a sinistra , vedrai delle linee lampeggianti sul display. È possibile modificare i livelli di potenza facendo scorrere il cursore.

Quando il display lampeggia, premere i tre anelli  Premendo il tasto una

volta/due volte /terzo , è possibile scegliere il cerchio di riscaldamento interno per una pentola più piccola o per una potenza inferiore o l'intero cerchio di riscaldamento più grande. Un anello è 800 W, due anelli sono 1600 W, tre anelli sono 2400 W.

Il fornello centrale è a due anelli

Premere il pulsante dell'elemento in basso a sinistra  , vedrai delle linee lampeggianti sul display. È possibile modificare i livelli di potenza facendo scorrere il cursore o premendo il numero.

Quando il display lampeggia, premere i tre anelli s  Tasto una /due volte , è possibile scegliere il cerchio di riscaldamento interno per una pentola più piccola o per una potenza inferiore o l'intero cerchio di riscaldamento più grande. Il primo anello è 1100 W, i due anelli sono 2000 W.

Indicatore di calore residuo:

Dopo che il piano cottura è in funzione da molto tempo, rimane del calore residuo. L'indicatore del calore residuo avvisa separatamente per ciascuna zona di cottura con il simbolo "H".

Impostazione del timer

10. Toccare il controllo di selezione della zona di riscaldamento per cui si desidera impostare il timer.

11. Dopo aver selezionato la zona di riscaldamento, toccare il tasto del timer  , il LED sopra il tasto del timer inizierà a lampeggiare e mostrerà l'ora "00".

12. Far scorrere il cursore  una prima volta per impostare l'ora a passi di 1 minuto, far scorrere il cursore una seconda volta per impostare l'ora a passi di 10 minuti (max. 99 min.) Una volta impostata l'ora, dopo 5 secondi non sarà più necessario premere il tasto del livello numerico. premuto, il tempo inizierà a cronometrare e il display indicherà il conto alla rovescia fino a "00". Se per due o più zone è stato impostato un orario diverso, il display indicherà la zona di impostazione dell'orario inferiore.

4. Cancellazione del timer: premendo il tasto timer scegliere la zona in cui si

desidera cancellare il timer. Quindi far scorrere il cursore da destra a sinistra due volte per impostare il numero su "0 0 " e la funzione timer verrà annullata.

Oppure premere il pulsante  per tre secondi; la funzione timer per tutte le zone verrà annullata.

Blocco tasti (Sicurezza bambini)

Per garantire la sicurezza dei bambini, il piano cottura in vetroceramica è dotato di un piano cottura con blocco.

Per bloccare: tenere premuto il pulsante di blocco per 3 secondi; il timer mostra "L0" e il resto dei tasti sono disabilitati tranne il pulsante di accensione/spegnimento. Per sbloccare tenere premuto il tasto di blocco per 3 secondi e il piano cottura tornerà al normale funzionamento.

SICUREZZA

Sistemi di sicurezza

Per proteggere l'elettronica dal surriscaldamento, se la centralina rileva un calore eccessivo spegnerà il piano cottura più vicino ai sensori e sul display apparirà la lettera H. Questo piano cottura può essere attivato quando la temperatura dell'unità elettronica ritorna normale.

Ogni piano cottura è dotato di un limitatore di temperatura interna che spegne il piano cottura se la superficie radiante viene riscaldata eccessivamente.

Se compaiono delle crepe sulla superficie radiante, scollegarla immediatamente dalla corrente. Non utilizzare alcuna parte del piano cottura finché non è stata montata una nuova superficie radiante.

Spegnimento automatico

Il piano cottura si spegnerà automaticamente se non si imposta il tempo di cottura, si dimentica di spegnere il piano cottura e non lo si utilizza affatto. La relazione tra il livello di potenza e l'orario di spegnimento predefinito è mostrata nella figura seguente.

GUIDA

Livello di potenza	Il piano cottura si spegne automaticamente dopo
0-9	2 ore

ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

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

Codice di errore	Causa possibile	Rimedio
E4	La termocoppia non può rilevare il riscaldamento in 2 minuti	* Contattare il servizio post-vendita e specificare il codice errore *Sostituire la termocoppia o verificare che il filo della piastra riscaldante non sia collegato bene oppure no.
E?	Altro codice errore.	Contattare il servizio post-vendita e specificare il codice errore

Arresto automatico di sicurezza CC/CCC per traboccamento di liquidi.

Ciò significa che il pannello a sfioramento è stato innaffiato con del liquido. Pulire il pannello di controllo .

Notato:

* Si prega di non smontare l'unità da soli per evitare pericoli e danni al piano cottura in vetroceramica .

* Se, quando il piano cottura è acceso ma non riesce a scaldare, contattare il venditore e fornire il codice di errore, il video chiaramente del problema e l'immagine della targhetta sul fondo.

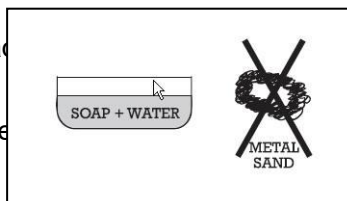
PULIZIA E MANUTENZIONE

- Scollegare la spina e attendere che l'unità si raffreddi completamente.

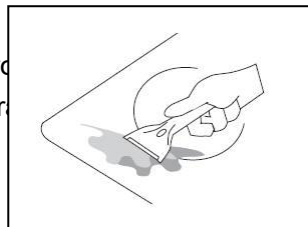
- Se le pentole/padelle vengono utilizzate senza essere state pulite, potrebbero verificarsi scolorimenti o macchie di cottura.
- Non utilizzare benzene, diluenti, spazzoloni o polveri lucidanti per pulire la cucina.
- Non utilizzare materiali o sostanze infiammabili, acidi alcalini vicino al piano di cottura , poiché ciò potrebbe ridurre la durata del piano di cottura e portare alla deflagrazione quando il piano di cottura il piano cottura è acceso.
- Pulire frequentemente la superficie del vetro radiante, quando lo è Freddo. Utilizzare acqua saponata per i piatti e un panno umido per pulire la superficie del piano cottura .
- Utilizzare un aspirapolvere per aspirare la polvere dall'aspirazione e dallo scarico.
- Non far mai scorrere acqua sull'unità perché potrebbe causare un malfunzionamento.

Pulire frequentemente la superficie del vetro radiante quando fa fresco.

Non utilizzare mai prodotti o spugnette abrasive
Pulire con un panno umido .

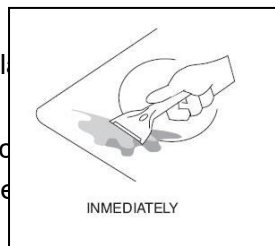


Una volta alla settimana pulire accuratamente con prodotti che preservano e proteggono i piani cottura radianti.
Raschiare lo sporco incrostato con un raschietto.

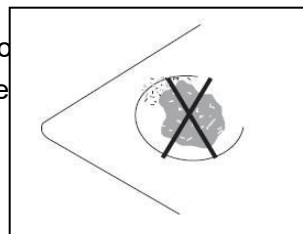


Se lo zucchero (o la sostanza zuccherina) o la pasta cotta accidentalmente

bruciato sul piano di cottura, rimuoverlo subito con il raschietto mentre è ancora caldo. Altrimenti potrebbe lasciare un segno.



Non utilizzare il piano cottura come superficie di lavoro.
Prestare particolare attenzione allo sporco o alla polvere
verdure, polveri detergenti, ecc.
che potrebbero graffiare la superficie quando pentole
vengono fatti scivolare sopra .



PENTOLE PER PIANO COTTURA ELETTRICO IN VETROCERAMICA

Le seguenti informazioni ti aiuteranno a scegliere le pentole che
offriranno buone prestazioni sui piani cottura in vetro.

Acciaio inossidabile: consigliato

Alluminio: consigliato peso elevato

Buona conduttività. I residui di alluminio a volte appaiono come graffi sul piano cottura ma possono essere rimossi se puliti immediatamente. A causa del suo basso punto di fusione, l'alluminio sottile non deve essere utilizzato.

Fondo in rame: consigliato

Il rame può lasciare residui che possono

Appaiono come graffi. I residui possono essere rimossi purché il piano cottura venga pulito immediatamente. Tuttavia, non lasciare che queste pentole si secchino. Il metallo surriscaldato può attaccarsi ai piani cottura in vetro. Una pentola con fondo in rame surriscaldato lascerà un residuo permanente. Macchia il piano cottura se non viene rimosso immediatamente.

Smalto Porcellanato su Ghisa: consigliato se il fondo della pentola è rivestito

Smalto Porcellanato su Acciaio: sconsigliato

Il riscaldamento delle pentole vuote può causare danni permanenti al vetro del piano cottura. Lo smalto può sciogliersi e aderire al piano cottura in ceramica.

Vetroceramica: sconsigliato

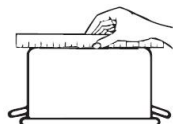
Prestazioni scarse graffieranno la superficie.

Gres: sconsigliato

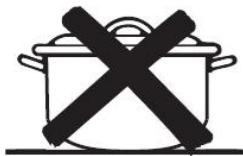
Prestazioni scadenti potrebbero graffiare la superficie.

Ghisa: non consigliata, a meno che non sia progettata specificamente per piani cottura in vetro

Una scarsa conduttività e un lento assorbimento del calore graffieranno la superficie del piano cottura.



Check pans for flat bottoms by using a straight edge.



Pans with rounded, curved, ridged or warped bottoms are not recommended.

NOTA: seguire tutte le raccomandazioni dei produttori di pentole quando si utilizza qualsiasi tipo di pentola sul piano cottura in ceramica .

Per i migliori risultati

Collocare sulle zone di cottura solo pentole asciutte. Non posizionare i coperchi sulla superficie superiore in vetro, in particolare i coperchi bagnati. Pentole e coperchi bagnati potrebbero aderire alla superficie quando sono freddi.

Non utilizzare wok dotati di anelli di supporto. Questo tipo di wok non si riscalda sulla superficie superiore in vetro.

Ti consigliamo di utilizzare solo un wok a fondo piatto.

Sono disponibili presso il tuo negozio al dettaglio locale. Il fondo del wok deve avere lo stesso diametro delle zone di cottura per garantire un corretto contatto.

Tutte le pentole devono avere il fondo piatto e avere le dimensioni corrette.



Do not place wet pans on the glass cooktop.



Do not use woks with support rings on the glass cooktop.



Use flat-bottomed woks on the glass cooktop.

CORRETTO SMALTIMENTO



Questo prodotto è soggetto alle disposizioni della Direttiva Europea 2012/19/UE. Il simbolo del bidone della spazzatura barrato indica che nell'Unione Europea il prodotto richiede la raccolta differenziata dei rifiuti. Ciò vale per il prodotto e tutti gli accessori contrassegnati da questo simbolo. I prodotti contrassegnati come tali non possono essere smaltiti con i normali rifiuti domestici, ma devono essere portati in un punto di raccolta per il riciclaggio di dispositivi elettrici ed elettronici



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

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Técnico Certificado de soporte y garantía electrónica

www.vevor.com/support

PLACA CERÁMICA ELÉCTRICA

MANUAL DE USUARIO

Modelo: LT5-02

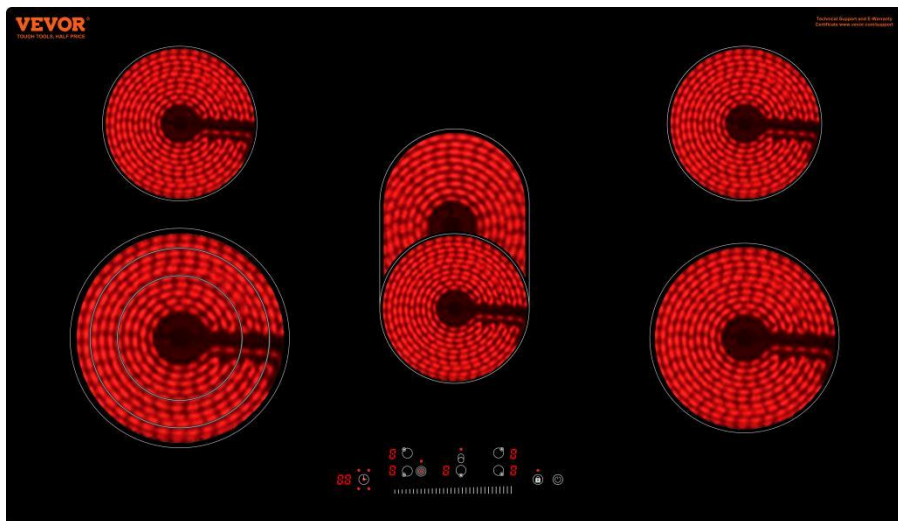
We continue to be committed to provide you tools with competitive price.

"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

ELECTRIC CERAMIC HOB USER 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.



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

MODELO Y PARÁMETROS

Modelo	LT5-02
Voltaje /Frecuencia	220-240 V / 50 Hz
Potencia (total)	8600W
Modo de control	Tocar
Tamaño incorporado	870x490mm
Tamaño del producto	900x520mm

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

ADVERTENCIA

- La reparación de cualquier falla en su estufa debe ser realizada únicamente por un técnico del Servicio de Reparación Autorizado, de lo contrario la garantía no es válida.
- Los detalles técnicos y la identificación del aparato se muestran en la placa de características. Consultar esta placa antes de proceder con la conexión eléctrica.
- La conexión eléctrica debe ser realizada por un especialista certificado y familiarizado con las normas oficiales.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Lea todas las instrucciones atentamente antes de usar esta estufa.

Al utilizar electrodomésticos de cocina, se deben seguir precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

- Este aparato debe ser instalado y puesto a tierra correctamente por un técnico calificado. Conéctelo únicamente a un tomacorriente con conexión a tierra adecuada. Consulte las instrucciones de preparación y conexión

eléctrica en las Instrucciones de instalación.

- Accesorio tipo Y: Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas igualmente calificadas para evitar riesgos.
- No repare ni reemplace ninguna pieza de la estufa a menos que se recomiende específicamente. Consulte el servicio únicamente a un centro de servicio autorizado.
- No permita que los niños utilicen este aparato a menos que estén estrechamente supervisados por un adulto (Nota: este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento si han sido recibir supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprender los peligros involucrados. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión).
- No almacene materiales inflamables dentro o cerca de la estufa.
- Nunca use la estufa para calentar o calentar una habitación.
- Por seguridad personal, use ropa adecuada.
- Utilice un recipiente del tamaño adecuado. Este electrodoméstico está equipado con uno o más muebles de superficie de diferentes tamaños. Seleccione cacerolas con fondos planos lo suficientemente grandes como para cubrir el elemento calefactor de la unidad de superficie. El uso de sartenes de tamaño insuficiente expone una parte del elemento calefactor al contacto directo y puede provocar la ignición de la ropa. Una cobertura adecuada de las ollas y sartenes sobre el quemador también mejorará la eficiencia.
- Utensilios de cocina vidriados. Solo ciertos tipos de ollas y sartenes de vidrio, vidrio/cerámica, cerámica, loza u otras ollas y sartenes vidriadas son adecuados para el servicio en la estufa debido al cambio repentino de temperatura, que puede provocar roturas.
- No remoje los elementos calefactores extraíbles. Los elementos calefactores nunca deben sumergirse en agua.
- No cocine sobre una estufa rota. Póngase en contacto con un técnico

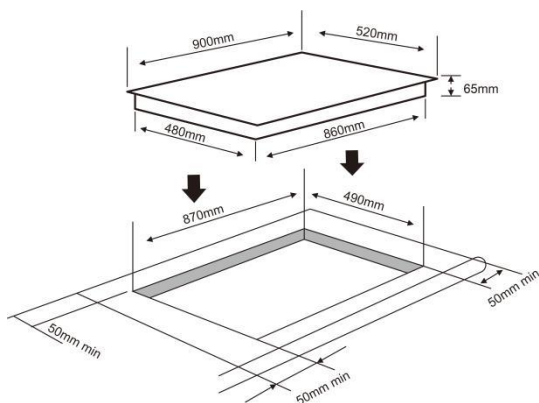
calificado inmediatamente.

- Limpie la estufa con precaución. Tenga cuidado de evitar quemaduras por vapor si utiliza una esponja o un paño húmedo para limpiar los derrames en un área de cocción caliente. Algunos limpiadores pueden producir vapores nocivos si se aplican sobre una superficie caliente.

GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES

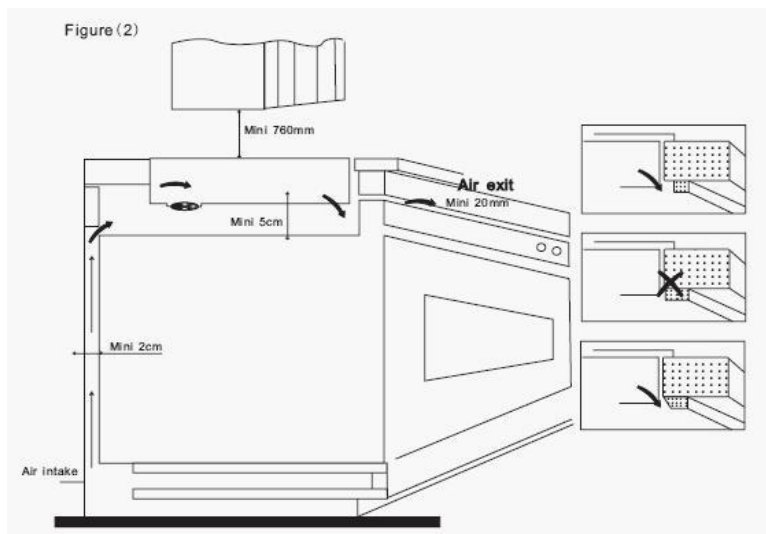
I NSTALLACIÓN

5. Corte un agujero en la encimera de la dimensión que se muestra en el diagrama siguiente . Se debe dejar un espacio mínimo de 50 mm alrededor del orificio. La encimera debe tener al menos 30 mm de espesor y estar hecha de un material resistente al calor.



2. Es fundamental que la estufa radiante esté bien ventilada y que la entrada y salida de aire no estén bloqueadas.

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



Por seguridad, el espacio entre la placa y cualquier armario situado encima debe ser de al menos 760 mm.

ADVERTENCIA

- (5) .La estufa radiante debe ser instalada por personal o técnicos calificados. Nunca intente instalar el aparato usted mismo, por favor.
- (2). La estufa radiante no debe instalarse encima de refrigeradores, congeladores, lavavajillas o secadoras.
- (3). La pared y el área encima de la estufa deben poder soportar el calor.
- (4). Para evitar cualquier daño, la capa sándwich y el adhesivo deben ser resistentes al calor.

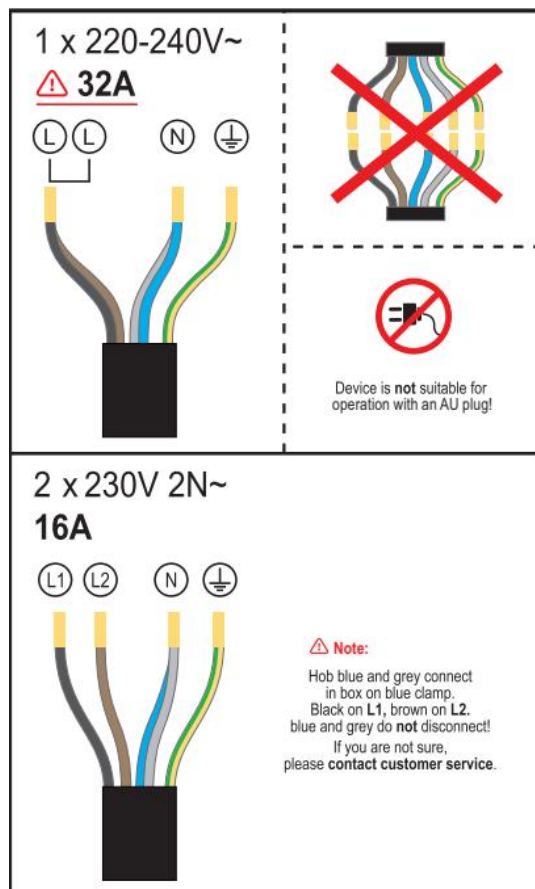
CONEXIÓN A LA FUENTE DE ENERGÍA

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

- El fabricante declina toda responsabilidad por lesiones a personas o animales y por daños a la propiedad resultantes del incumplimiento de las normas previstas en este capítulo.
- El cable de alimentación debe ser lo suficientemente largo para poder retirar la placa de la encimera.
- Asegúrese de que el voltaje especificado en la etiqueta de clasificación ubicada en la parte inferior del electrodoméstico sea el mismo que el de la casa.
- El cable debe ser revisado periódicamente y sustituido únicamente por una persona debidamente cualificada.
- Este aparato debe recibir el voltaje, la frecuencia y el amperaje adecuados, que están protegidos por un disyuntor del tamaño adecuado o un fusible retardador de tiempo.

Voltaje: CA 220-240 V Frecuencia: 50 Hz

(Vea abajo cifra)



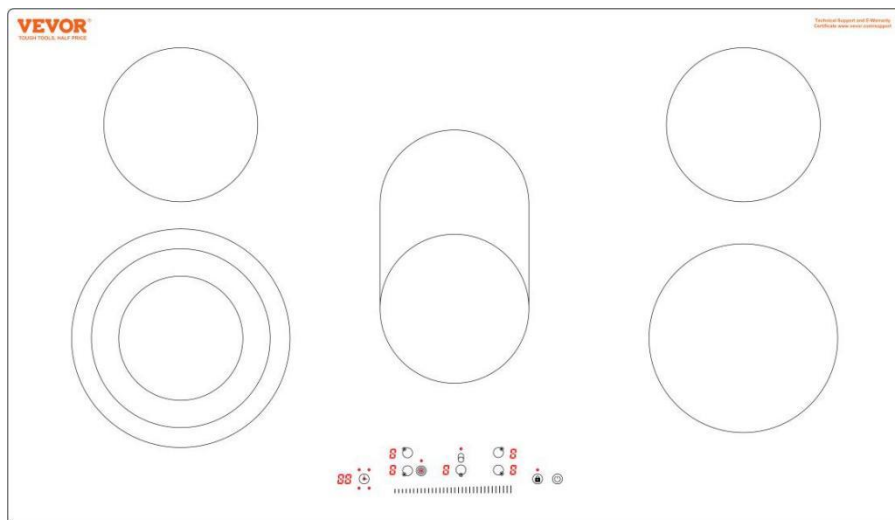
Fallo vitrocerámica eléctrica:

Sin calefacción durante 2 minutos después de seleccionar la marcha, se mostrará una falla "E4".

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

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

ESQUEMA DE LA ENCIMERA RADIANTE



INSTRUCCIONES DE USO

Operar el dispositivo

Coloque los utensilios de cocina adecuados sobre la placa de cocción. El funcionamiento de todas las zonas es el mismo.

¡Precaución! ¡No hagas ollas ni sartenes calientes en el teclado!

Fuerza

Presione el botón Encendido/Apagado durante tres segundos.

Escuchará un pitido y verá líneas parpadeantes en la pantalla al lado de cada zona de cocción.

Si no ha seleccionado un programa en aproximadamente 30 segundos, la unidad volverá al modo de espera.

Selección de la zona de cocción.

Presione el botón de la zona de cocción. para los elementos requeridos.

 zona de cocción izquierda arriba;  zona de cocción izquierda abajo;

 zona de cocción media;

 zona de cocción arriba;  justo abajo de la zona de cocción.

Potencia de cada quemador

superior izquierda hasta máx. 1 200W .

Zona inferior izquierda hasta máx. 2400W .

media hasta máx. 2000W.

Zona superior hasta máx. 1200W .

bajada derecha hasta máx. 1800W .

Configuración del nivel de potencia de la zona de calefacción

Después de seleccionar la zona de calefacción, el indicador al lado de la zona parpadeará "--" al deslizar el control deslizante , de izquierda a derecha para aumentar la potencia de 0 a 9 niveles, de derecha a izquierda para disminuir la potencia de 9 a 0 niveles.

*Si no eliges una configuración de calor en 7 segundos, la placa de inducción volverá automáticamente al estado anterior.

*Puedes modificar el nivel de potencia de calentamiento en cualquier momento durante la cocción. Primero seleccione la zona de cocción y luego ajuste el nivel de potencia deslizando el control deslizante.

El quemador izquierdo hacia abajo tiene tres anillos.

Presione el botón del elemento inferior izquierdo , verá líneas parpadeantes en la pantalla. Puede cambiar los niveles de potencia deslizando el control deslizante.

Cuando la pantalla parpadee, presione los tres anillos  Tecla una vez/dos

veces /tercera , puedes elegir el círculo de calentamiento interior para una olla más pequeña o para menor potencia o todo el círculo de calentamiento más grande. Un anillo es de 800W, dos anillos son de 1600W, tres anillos son de 2400W.

El quemador del medio tiene dos anillos.⁶

Presione el botón del elemento inferior izquierdo  , verá líneas parpadeantes en la pantalla. Puede cambiar los niveles de potencia deslizando el control deslizante o presionando el número.

Cuando la pantalla parpadee, presione los tres anillos ⁶ Tecla una o dos veces , puedes elegir el círculo de calentamiento interior para una olla más pequeña o para menor potencia o todo el círculo de calentamiento más grande. El primer anillo es de 1100W, los dos anillos son de 2000W.

Indicador de calor residual:

Cuando la placa de cocción haya estado funcionando durante algún tiempo, quedará algo de calor residual.

El indicador de calor residual avisa de cada zona de cocción por separado con el símbolo "H".

Configurar el temporizador[⌚]

13. Toque el control de selección de la zona de calefacción para el que desea configurar el temporizador.

14. Después de seleccionar la zona de calefacción, toque la tecla del temporizador [⌚], el LED encima de la tecla del temporizador comenzará a parpadear y mostrará la hora "00".

15. Deslice el control deslizante  la primera vez para configurar la hora en pasos de 1 minuto, deslice el control deslizante la segunda vez para configurar la hora en pasos de 10 minutos (máx. 99 min.) Cuando se configura la hora, después de 5 segundos no se puede presionar ninguna tecla de nivel numérico. presionado, el tiempo comenzará a contar y la pantalla indicará el tiempo de cuenta regresiva hasta "00". Si las dos zonas o más se han configurado

con una hora diferente, la pantalla indicará la zona con menor configuración de hora.

4. Cancelación del temporizador: Pulsando la tecla del temporizador elija la zona en la que desea cancelar el temporizador. Luego deslice el control deslizante de derecha a izquierda dos veces para establecer el número en "0 0 " y la función del temporizador se cancelará.

O presione el botón  durante tres segundos; Se cancelará la función de temporizador para todas las zonas.

Bloqueo de teclas (bloqueo para niños)

Para garantizar la seguridad de los niños, la placa vitrocerámica está equipada con una placa interlock.

Para bloquear: mantenga presionado el botón de bloqueo durante 3 segundos; el temporizador muestra "L0" y el resto de teclas están desactivadas excepto el botón de encendido/apagado. Para desbloquear, mantenga presionada la tecla de bloqueo durante 3 segundos y la estufa volverá a funcionar normalmente.

SEGURIDAD

Sistemas de seguridad

Para proteger la electrónica del sobrecalentamiento, si la unidad de control detecta calor excesivo, apagará la placa de cocción más cercana a los sensores y aparecerá la letra H en la pantalla. Esta estufa se puede activar cuando la temperatura de la unidad electrónica vuelve a la normalidad.

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

Si aparecen grietas en la superficie radiante, desconéctelo inmediatamente de la corriente. No utilice ninguna parte de la estufa hasta que se haya instalado una nueva superficie radiante.

Apagado automático

La placa se apagará automáticamente si no configuró el tiempo de cocción, olvidó

apagar la placa y no la utilizó en absoluto. La relación entre el nivel de potencia y el tiempo de apagado predeterminado se muestra en la siguiente figura.

GUÍA

Nivel de potencia	La placa se apaga automáticamente después
0-9	2 horas

PARA RESOLVER PROBLEMAS

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

Código de error	Causa posible	Recurso
E4	El termopar no puede detectar el calentamiento en 2 minutos	* Contactar con el servicio postventa y especificar el código de error * Reemplace el termopar o verifique que el cable de la placa calefactora no esté bien conectado o no.
¿MI?	Otro código de error.	Contacta con el servicio postventa y especifica el código de error

Apagado automático de seguridad CC/CCC por desbordamiento de líquido.

Esto significa que el panel táctil estaba lleno de líquido. Limpie el panel de control .

Anotado:

* No desmonte la unidad usted mismo para evitar peligros y daños a la placa vitrocerámica .

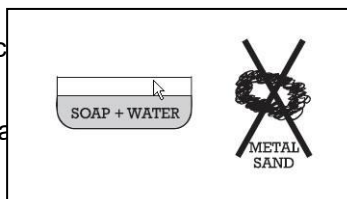
* Si, cuando la placa está encendida pero no puede calentar, comuníquese con el vendedor y proporcione el código de error, el video claramente del problema y la imagen de la placa de identificación en la parte inferior.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

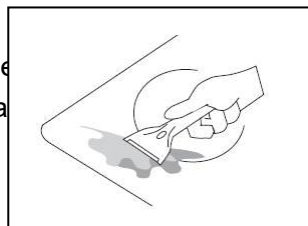
- Desconecte el enchufe y espere hasta que la unidad se enfríe por completo.
- Si las ollas/sartenes se utilizan sin limpiarlas, se puede producir decoloración o manchas de cocción.
- No utilice benceno, diluyente, cepillo para fregar ni polvo para pulir para limpiar la cocina.
- No utilice materiales o sustancias alcalinas ácidas o inflamables cerca de la estufa , ya que esto puede reducir la vida útil de la estufa y provocar una deflagración cuando se enciende. la estufa está encendida.
- Limpie la superficie del vidrio radiante con frecuencia, cuando esté Frío. Utilice agua jabonosa para lavar platos y un paño húmedo para limpiar la superficie de la estufa .
- Utilice una aspiradora para aspirar el polvo de la entrada y salida de aire.
- Nunca deje correr agua sobre la unidad porque puede causar un mal funcionamiento.

Limpiar la superficie del vidrio radiante con frecuencia cuando hace frío.

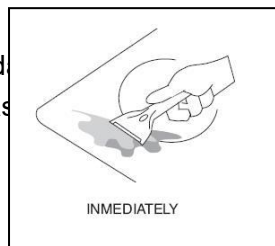
Nunca utilice productos o almohadillas abrasivas. Limpiar con un paño húmedo .



Una vez a la semana, limpiar a fondo con productos de limpieza que preservan y protegen las estufas radiantes. Quite la suciedad adherida con un raspador.

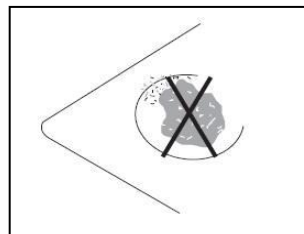


Si accidentalmente se vierte azúcar (o materia azucarada) o se quema algo en la estufa, retírelo inmediatamente con el raspador.



mientras aún está caliente. De lo contrario, podría dejar una marca permanente.

No utilice la estufa como superficie de trabajo. Tenga especial cuidado con la suciedad o el polvo de verduras, polvos de limpieza, etc. que puede rayar la superficie cuando sartenes se deslizan sobre él .



UTENSILIOS DE COCINA PARA PLACA ELÉCTRICA CERÁMICA

La siguiente información le ayudará a elegir utensilios de cocina que ofrezcan un buen rendimiento en estufas de vidrio.

Acero inoxidable: recomendado

Aluminio: se recomienda peso pesado

Buena conductividad. Los residuos de aluminio a veces aparecen como rayones en la placa de cocina, pero se pueden eliminar si se limpian inmediatamente. Debido a su bajo punto de fusión, no se debe utilizar aluminio fino.

Fondo de cobre: recomendado

El cobre puede dejar residuos que pueden

Aparecen como rayones. Los residuos se pueden eliminar siempre que la placa de cocción se limpie inmediatamente. Sin embargo, no dejes que estas ollas se sequen. El metal sobrecalentado puede adherirse a las estufas de vidrio. Una olla con fondo de cobre sobrecalentada dejará un residuo que permanentemente

Mancha la estufa si no la retiras inmediatamente.

Esmalte de porcelana sobre hierro fundido: recomendado si el fondo de la sartén está recubierto

Esmalte de porcelana sobre acero: no recomendado

Calentar recipientes vacíos puede causar daños permanentes al vidrio de la estufa. El esmalte puede derretirse y adherirse a la estufa de cerámica.

Vitrocerámica: no recomendado

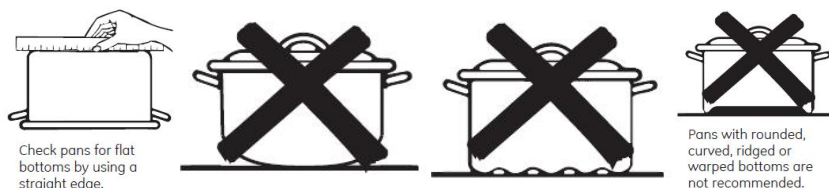
Un rendimiento deficiente rayará la superficie.

Gres: no recomendado

Un rendimiento deficiente puede rayar la superficie.

Hierro fundido: no recomendado, a menos que esté diseñado específicamente para estufas de vidrio.

La mala conductividad y la lenta absorción del calor rayarán la superficie de la estufa.



NOTA: Siga todas las recomendaciones de los fabricantes de utensilios de cocina cuando utilice cualquier tipo de utensilio de cocina en la estufa de cerámica .

Para mejores resultados

Coloque únicamente recipientes secos en las zonas de cocción. No coloque tapas sobre la superficie superior de vidrio, especialmente tapas húmedas. Las ollas y tapas mojadas pueden adherirse a la superficie cuando se enfrían.

No utilice woks que tengan anillos de soporte. Este tipo de wok no se calienta sobre la superficie superior de vidrio.

Le recomendamos que utilice únicamente un wok de fondo plano.

Están disponibles en su tienda minorista local. El fondo del wok debe tener el mismo diámetro que las zonas de cocción para garantizar un contacto adecuado.

Todos los utensilios de cocina deben tener fondos planos y ser del tamaño correcto.



Do not place wet pans on the glass cooktop.



Do not use woks with support rings on the glass cooktop.



Use flat-bottomed woks on the glass cooktop.

ELIMINACIÓN CORRECTA



Este producto está sujeto a lo dispuesto en la Directiva Europea 2012/19/UE. El símbolo que muestra un contenedor con ruedas tachado indica que el producto requiere recogida selectiva de basura en la Unión Europea. Esto se aplica al producto y a todos los accesorios marcados con este símbolo. Los productos marcados

como tales no podrán desecharse con la basura doméstica normal, sino que deberán llevarse a un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.



Técnico Certificado de soporte y garantía electrónica
www.vevor.com/support

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Techniczny Certyfikat wsparcia i e-gwarancji

www.vevor.com/support

ELEKTRYCZNA PŁYTA CERAMICZNA

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Model: LT5-02

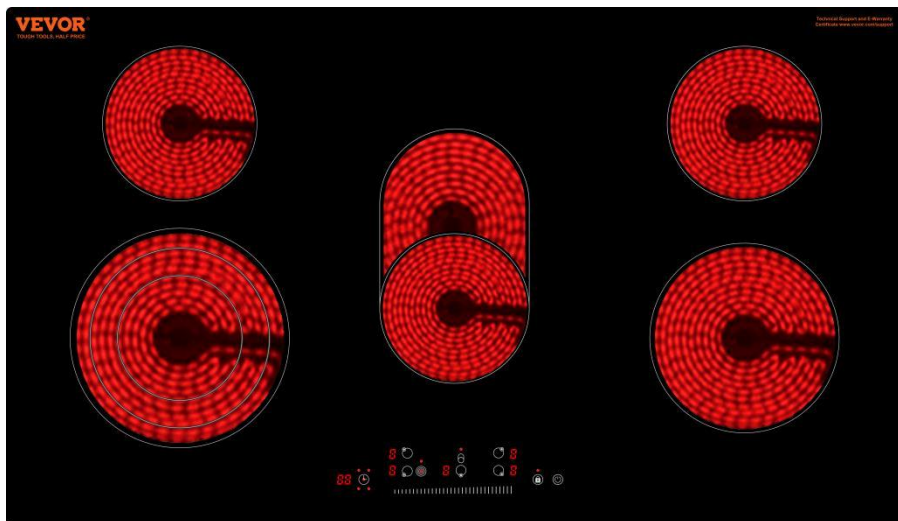
We continue to be committed to provide you tools with competitive price.

"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

ELECTRIC CERAMIC HOB USER 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.



Ostrzeżenie: Aby zmniejszyć ryzyko obrażeń, użytkownik musi uważnie przeczytać instrukcję obsługi.

MODEL I PARAMETRY

Model	LT5-02
Napięcie /częstotliwość	220-240 V / 50 Hz
Moc (całkowita)	86 00W
Tryb sterowania	Dotykać
Rozmiar wbudowany	870 x 490 mm
Rozmiar produktu	900 x 520 mm

Uwaga : płyta ceramiczna jest gorąca po ugotowaniu, proszę nie dotykać!

OSTRZEŻENIE

- Naprawy wszelkich usterek w płycie kuchennej mogą być wykonywane wyłącznie przez technika autoryzowanego serwisu naprawczego, w przeciwnym razie gwarancja nie będzie ważna.
- Dane techniczne i dane identyfikacyjne urządzenia podano na tabliczce znamionowej. Przed przystąpieniem do podłączania elektrycznego należy zapoznać się z tą tabliczką.
- Podłączenie elektryczne musi zostać wykonane przez certyfikowanego specjalistę zaznajomionego z obowiązującymi przepisami.

WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Przed użyciem tej płyty kuchennej przeczytaj uważnie wszystkie instrukcje. Korzystając z urządzeń kuchennych należy zachować podstawowe środki ostrożności, m.in.:

- To urządzenie musi zostać prawidłowo zainstalowane i uziemione przez wykwalifikowanego technika. Podłączaj wyłącznie do prawidłowo uziemionego gniazdka. Patrz instrukcje dotyczące przygotowania elektrycznego i

podłączenia w Instrukcji instalacji.

- Mocowanie typu Y: Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub osobę o podobnych kwalifikacjach, aby uniknąć zagrożenia.
- Nie naprawiaj ani nie wymieniaj żadnej części płyty kuchennej, chyba że jest to wyraźnie zalecane. Zlecaj naprawę wyłącznie autoryzowanemu centrum serwisowemu.
- Nie pozwalaj dzieciom korzystać z tego urządzenia, chyba że są pod ścisłym nadzorem osoby dorosłej (Uwaga: To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli zostały pod nadzorem lub otrzymały instrukcje dotyczące bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumie związane z tym zagrożenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Dzieci nie mogą przeprowadzać czyszczenia i konserwacji urządzenia bez nadzoru).
- Nie przechowuj materiałów łatwopalnych w płycie kuchennej lub w jej pobliżu
- Nigdy nie używaj płyty kuchennej do ogrzewania lub ogrzewania pomieszczenia.
- Dla własnego bezpieczeństwa należy nosić odpowiednią odzież.
- Użyj odpowiedniego rozmiaru patelni. To urządzenie jest wyposażone w jedną lub więcej jednostek powierzchniowych o różnych rozmiarach. Wybierz patelnię z płaskim dnem, wystarczająco dużym, aby zakryć element grzejny jednostki powierzchniowej. Użycie zbyt małych patelni narazi część elementu grzejnego na bezpośredni kontakt i może spowodować zapalenie się odzieży. Prawidłowe przykrycie garnków i patelni blisko palnika również poprawi wydajność.
- Szklwione przybory kuchenne. Tylko niektóre rodzaje szkła, szkła/ceramiki, ceramiki, naczyń ceramicznych lub innych glazurowanych garnków i patelni nadają się do obsługi na najwyższym poziomie ze względu na nagłą zmianę temperatury, która może spowodować stłuczenie.
- Nie moczyć wyjmowanych elementów grzejnych. Elementy grzejne nie powinny być nigdy zanurzane w wodzie.
- Nie gotuj na uszkodzonej płycie kuchennej. Natychmiast skontaktuj się z

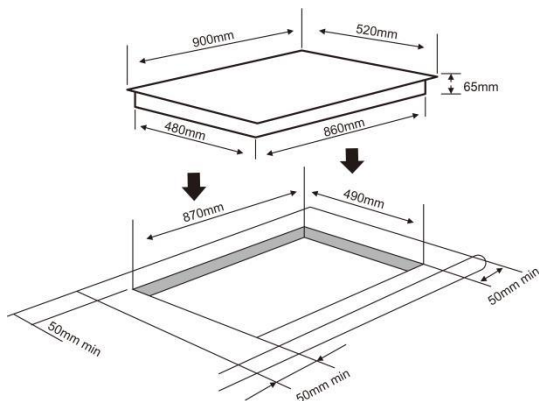
wykwalifikowanym technikiem.

- Ostrożnie czyść kuchenkę. Zachowaj ostrożność, aby uniknąć oparzeń parą, jeśli do wycierania rozlanych płynów na gorącej powierzchni kuchennej używasz mokrej gąbki lub szmatki. Niektóre środki czyszczące mogą wytwarzać szkodliwe opary, jeśli zostaną nałożone na gorącą powierzchnię.

ZACHOWAJ TE INSTRUKCJE

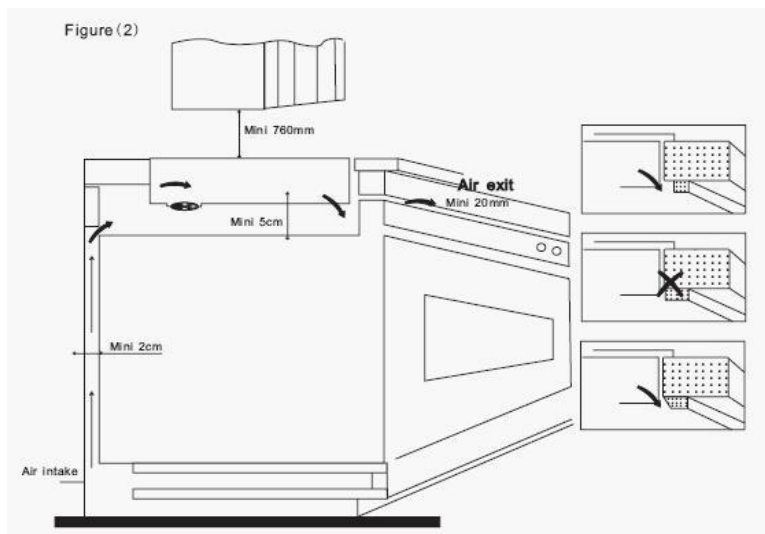
INSTALACJA

6. Wytnij w blacie otwór o wymiarach pokazanych na poniższym schemacie . Wokół otworu należy pozostawić minimum 50mm wolnej przestrzeni. Błat powinien mieć grubość co najmniej 30mm i być wykonany z materiału żaroodpornego.



2. Bardzo ważne jest, aby promiennikowa płyta kuchenna była dobrze wentylowana i aby wlot i wylot powietrza nie były zablokowane.

Upewnij się, że płyta kuchenna jest prawidłowo zainstalowana, jak pokazano na rysunku 2.



Ze względów bezpieczeństwa odstęp pomiędzy płytą a dowolną szafką nad nią powinien wynosić co najmniej 760 mm.

OSTRZEŻENIE

(6) .Płytę kuchenną Radiant musi zainstalować wykwalifikowany personel lub technik. Nigdy nie próbuj instalować urządzenia samodzielnie.

(2). Płyty grzewczej Radiant nie wolno instalować nad lodówkami, zamrażarkami, zmywarkami ani suszarkami bębnowymi.

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

(4). Aby uniknąć uszkodzeń, warstwa warstwowa i klej muszą być odporne na ciepło.

PODŁĄCZENIE DO ZASILANIA

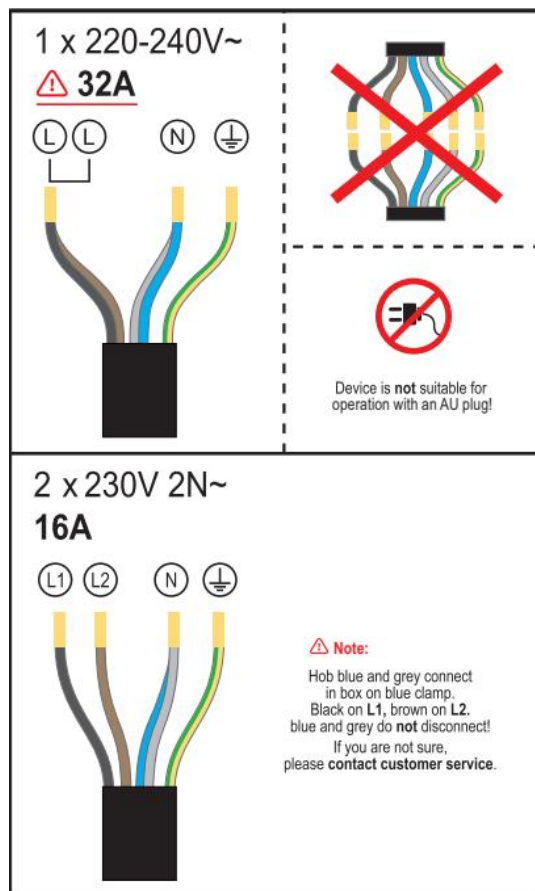
- Odłączyć urządzenie od zasilania.
- Instalacja musi być przeprowadzona przez wykwalifikowany personel, który

zna aktualne przepisy dotyczące bezpieczeństwa i instalacji.

- Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za obrażenia osób lub zwierząt oraz za szkody w mieniu powstałe na skutek nieprzestrzegania przepisów zawartych w tym rozdziale.
- Kabel zasilający musi być wystarczająco długi, aby można było zdjąć płytę z blatu.
- Upewnij się, że napięcie podane na tabliczce znamionowej znajdującej się na spodzie urządzenia jest takie samo, jak napięcie w domu.
- Kabel musi być regularnie sprawdzany i wymieniany wyłącznie przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę.
- To urządzenie musi być zasilane odpowiednim napięciem, częstotliwością i natężeniem prądu, które jest chronione przez wyłącznik automatyczny lub bezpiecznik zwłoczny o odpowiedniej wielkości.

Napięcie: AC 220-240 V. Częstotliwość: 50 Hz

(Patrz poniżej postać)



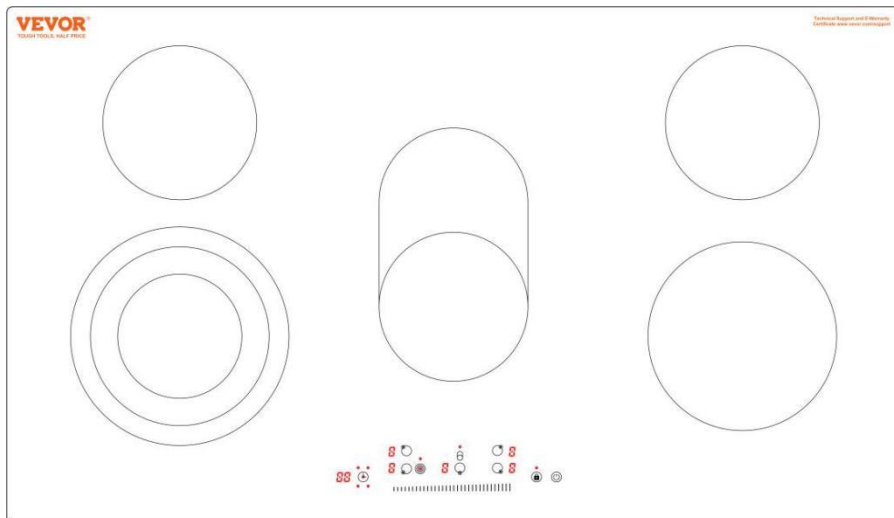
Awaria elektrycznego pieca ceramicznego:

Brak ogrzewania przez 2 minuty po wybraniu biegu, wyświetli się usterka „E4” .

Adres e-mail działu obsługi klienta: CustomerService@vevor.com

(Prosimy o przesyłanie odpowiednich filmów i zdjęć na nasz adres e-mail oraz dołączenie numeru zamówienia Amazon . Po potwierdzeniu problemu na pewno zaproponujemy satysfakcjonujące rozwiązanie.)

SCHEMAT PŁYTY PROMIENIOWEJ



INSTRUKCJA UŻYCIA

Obsługa urządzenia

Umieść odpowiednie naczynie na płycie kuchennej. Działanie wszystkich stref jest takie samo.

Ostrożność! Nie rób gorących garnków ani patelni na klawiaturze!

Moc

Naciśnij przycisk włączania / wyłączania przez trzy sekundy.

Usłyszysz sygnał dźwiękowy i zobaczysz migające linie – na wyświetlaczu obok każdej strefy gotowania.

Jeśli w ciągu około 30 sekund nie wybierzesz programu, urządzenie powróci do trybu gotowości.

Wybór strefy gotowania

Naciśnij przycisk strefy gotowania dla wymaganych elementów.

 lewa strefa gotowania;  lewa strefa gotowania;

 środkowa strefa gotowania;

 bezpośrednio strefa gotowania;  tuż przy strefie gotowania.

Moc każdego palnika

Lewa górna strefa do max. 1 200 W.

Lewa dolna strefa do max. 2400 W.

środkowa do max. 2000 W.

Strefa górna do max. 1200 W.

Prawa dolna strefa do max. 1800 W.

Ustawianie poziomu mocy strefy grzewczej

Po wybraniu strefy grzewczej wskaźnik obok strefy zacznie migać „--” przesuwając suwak , od lewej do prawej, aby zwiększyć moc od 0 do 9 poziomów, od prawej do lewej, aby zmniejszyć moc od 9 do 0 poziomów.

*Jeśli w ciągu 7 sekund nie wybierzesz poziomu grzania, płyta indukcyjna automatycznie powróci do poprzedniego stanu.

*W dowolnym momencie gotowania możesz zmienić poziom mocy grzania.

Najpierw wybierz strefę grzejną, a następnie wyreguluj poziom mocy, przesuwając suwak.

Lewy dolny palnik to trzy pierścienie

Naciśnij przycisk lewego dolnego elementu , na wyświetlaczu pojawią się migające linie. Możesz zmieniać poziom mocy, przesuwając suwak.

Gdy wyświetlacz miga, naciśnij trzy pierścienie s  raz/dwa razy /trzy , możesz wybrać wewnętrzny krąg grzewczy dla mniejszego garnka lub dla

mniej­szej mocy lub cały więk­szy krąg grzewczy. Jeden pierścien to 800 W, dwa pierścienie to 1600 W, trzy pierścienie to 2400 W.

Środkowy palnik to dwa pierścienie

Naciśnij przycisk lewego dolnego elementu , na wyświetlaczu pojawią się migające linie. Możesz zmienić poziom mocy, przesuwając suwak lub naciskając cyfrę.

Gdy wyświetlacz miga, naciśnij trzy pierścienie s  raz /dwa razy , można wybrać wewnętrzny krąg grzewczy dla mniejszego garnka lub dla mniejszej mocy lub cały większy krąg grzewczy. Pierwszy pierścien ma moc 1100 W, dwa pierścienie to 2000 W.

Wskaźnik ciepła resztkowego:

Gdy płyta kuchenna działa przez jakiś czas, w jej wnętrzu pozostanie ciepło resztkowe.

Wskaźnik ciepła resztkowego ostrzega oddzielnie dla każdej strefy gotowania za pomocą symbolu „H” .

Ustawianie timera

16. Dotknij kontrolki wyboru strefy grzewczej, dla której chcesz ustawić timer.

17. Po wybraniu strefy grzewczej należy dotknąć klawisz timera , dioda LED nad klawiszem timera zacznie migać i pokaże czas „00”.

18. Przesuń suwak  po raz pierwszy, aby ustawić czas w krokach 1-minutowych, przesuw suwak po raz drugi, aby ustawić czas w krokach 10-minutowych (maks. 99 min.). Po ustawieniu czasu, po 5 sekundach nie zostanie wyświetlony żaden przycisk poziomu numerycznego naciśnięty, rozpocznie się odliczanie czasu, a wyświetlacz będzie wskazywał czas odliczania aż do „00”. Jeżeli dla dwóch lub więcej stref ustawiono inny czas, na wyświetlaczu pojawi się strefa, w której można ustawić krótszy czas.

4. Anulowanie timera: Naciskając przycisk timera wybierz strefę, dla której chcesz anulować timer. Następnie dwukrotnie przesunij suwak od prawej do lewej, aby ustawić liczbę na „0 0”, a funkcja timera zostanie anulowana.

Lub naciśnij przycisk  na trzy sekundy; funkcja timera dla wszystkich stref zostanie anulowana.

Blokada klawiszy (zabezpieczenie przed dziećmi)

W trosce o bezpieczeństwo dzieci płyta ceramiczna wyposażona jest w płytę z blokadą.

Aby zablokować: przytrzymaj przycisk blokady przez 3 sekundy; timer pokazuje „

L0” , a pozostałe klawisze są wyłączone, z wyjątkiem przycisku

włączania/wyłączania. Aby odblokować, przytrzymaj klawisz blokady przez 3 sekundy, a płyta kuchenna powróci do normalnej pracy.

BEZPIECZEŃSTWO

Systemy bezpieczeństwa

Aby zabezpieczyć elektronikę przed przegrzaniem, jeżeli jednostka sterująca wykryje nadmierne ciepło, wyłączy płytę znajdującą się najbliżej czujników, a na wyświetlaczu pojawi się litera H. Tę płytę kuchenną można włączyć, gdy temperatura modułu elektronicznego powróci do normy.

Każda płyta kuchenna jest wyposażona w ogranicznik temperatury wewnętrznej, który wyłącza płytę w przypadku nadmiernego nagrzania powierzchni grzewczej.

Jeśli na powierzchni promieniującej pojawią się pęknięcia, należy natychmiast odłączyć je od zasilania. Nie używaj żadnej części płyty kuchennej, dopóki nie zostanie zamontowana nowa powierzchnia promiennikowa.

Automatyczne wyłączanie

Płyta wyłączy się automatycznie, jeżeli nie ustawiłeś czasu gotowania, zapomniałeś wyłączyć płytę lub w ogóle nie korzystałeś z płyty. Zależność

między poziomem mocy i domyślnym czasem wyłączenia pokazano na poniższym rysunku.

Poziom mocy	Płyta wyłączy się automatycznie po
0-9	2 godziny

PODRĘCZNIK ROZWIĄZYWANIA PROBLEMÓW

W przypadku wystąpienia nieprawidłowości płyta indukcyjna automatycznie przejdzie w stan ochrony i wyświetli odpowiednie kody ochronne:

Kod błędu	Możliwa przyczyna	Zaradzić
E 4	Termopara nie może wykryć nagrzewania w 2 minuty	* Skontaktuj się z serwisem posprzedażnym i podaj kod błędu *Wymień termoparę lub sprawdź, czy przewód płyty grzewczej nie jest dobrze podłączony.
MI?	Inny kod błędu.	Skontaktuj się z serwisem posprzedażowym i podaj kod błędu

Automatyczny wyłącznik bezpieczeństwa CC/CCC w przypadku przelania cieczy.

Oznacza to, że panel dotykowy został zalany płynem. Proszę wyczyścić panel sterowania .

Odnutowany:

* Proszę nie demontować urządzenia samodzielnie, aby uniknąć zagrożeń i uszkodzeń płyty ceramicznej .

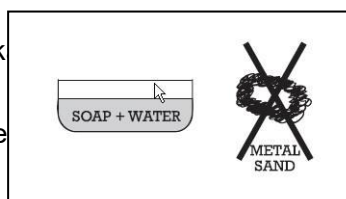
* Jeśli płyta kuchenna jest włączona, ale nie daje się nagrzać, skontaktuj się ze sprzedawcą i podaj kod błędu, film wyraźnie przedstawiający problem oraz zdjęcie z tabliczki znamionowej na dole.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

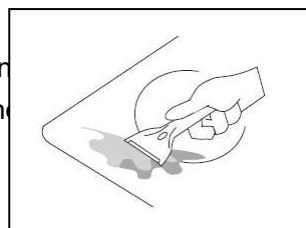
- Odłącz wtyczkę i poczekaj, aż urządzenie całkowicie ostygnie.
- Jeśli garnki/patelnie będą używane bez czyszczenia, może dojść do odbarwień lub zacieków.
- Do czyszczenia szybkowaru nie należy używać benzenu, rozcieńczalnika, szczotki do szorowania ani proszku do polerowania.
- Nie używaj żadnych łatwopalnych, kwaśno-zasadowych materiałów ani substancji w pobliżu płyty kuchennej, ponieważ może to skrócić żywotność płyty kuchennej i doprowadzić do deflagracji podczas gdy płyta kuchenna jest włączona.
- Jeśli to konieczne, należy często czyścić szklaną powierzchnię promiennika Fajny. Do wycierania powierzchni płyty kuchennej należy używać wody z mydłem i wilgotnej szmatki.
- Do odsysania kurzu z otworów wlotowych i wylotowych należy używać odkurzacza.
- Nigdy nie polewaj urządzenia wodą, ponieważ może to spowodować awarię.

Często czyść powierzchnię szklaną promiennika kiedy jest fajnie.

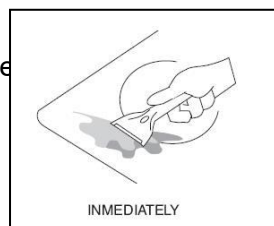
Nigdy nie używaj produktów ani podkładek ściernych. Czyść wilgotną szmatką.



Raz w tygodniu dokładnie oczyść środkiem specjalnym produkty które konserwują i chronią promienniki kuchenne. Zeskrob przyklejony brud za pomocą skrobaka.

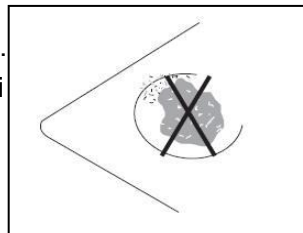


Jeśli cukier (lub substancja słodząca) lub plastik zostanie przyklejony do powierzchni, należy go usunąć natychmiast.



przypalone na płycie kuchennej, natychmiast usuń je za pomocą skrobaczki gdy jest jeszcze gorąco. W przeciwnym razie może pozostawić trwały ślad.

Nie używaj płyty kuchennej jako powierzchni roboczej. Zachowaj szczególną ostrożność w przypadku brudu i warzywa, proszki do czyszczenia itp. które mogą porysować powierzchnię kiedy patelnie są po nim przesuwane .



NACZYNIA DO ELEKTRYCZNEJ PŁYTY CERAMICZNEJ

Poniższe informacje pomogą Ci wybrać naczynia kuchenne, które będą dobrze działać na szklanych płytach kuchennych.

Stal nierdzewna: zalecane

Aluminium: zalecana duża waga

Dobra przewodność. Resztki aluminium czasami pojawiają się w postaci zadrapań na płycie kuchennej, ale można je usunąć, jeśli natychmiast je wyczyścisz. Ze względu na niską temperaturę topnienia nie należy stosować cienkiego aluminium.

Miedziane dno: zalecane

Miedź może pozostawiać pozostałości, które mogą Pojawiają się jako zadrapania. Pozostałości można usunąć pod warunkiem natychmiastowego wyczyszczenia płyty kuchennej. Jednak nie pozwól, aby te garnki wygotowały się do wyschnięcia. Przegrzany metal może przykleić się do szklanych płyt kuchennych. Przegrzany garnek z miedzianym dnem pozostawi trwały osad

Zabrudzić płytę kuchenną, jeśli nie zostanie natychmiast usunięta.

Emalia porcelanowa na żeliwie: zalecana, jeśli dno naczynia jest pokryte powłoką

Emalia porcelanowa na stali: niezalecana

Ogrzewanie pustych naczyń może spowodować trwałe uszkodzenie szkła płyty kuchennej. Emalia może się stopić i związać z ceramiczną płytą kuchenną.

Ceramika szklana: niezalecana

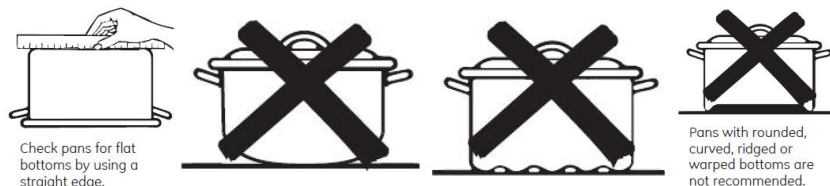
Słaba wydajność spowoduje zarysowanie powierzchni.

Kamionka: nie zalecana

Słabe działanie może spowodować zarysowanie powierzchni.

Żeliwo: nie zalecane, chyba że zostało zaprojektowane specjalnie do szklanych płyt kuchennych

Słaba przewodność i powolne wchłanianie ciepła powodują porysowanie powierzchni płyty kuchennej.



UWAGA: Podczas używania dowolnego rodzaju naczyń na płycie ceramicznej należy przestrzegać wszystkich zaleceń producentów naczyń kuchennych .

Dla najlepszych rezultatów

Na polach grzejnych stawiać wyłącznie suche patelnie. Nie kładź pokrywek na szklanej powierzchni górnej, zwłaszcza mokrych. Mokre patelnie i pokrywki mogą przyklejać się do powierzchni, gdy są zimne.

Nie używaj woków wyposażonych w pierścienie podtrzymujące. Ten typ woka nie nagrzewa się na szklanej powierzchni.

Zalecamy używanie wyłącznie woka z płaskim dnem.

Są one dostępne w lokalnym sklepie detalicznym. Aby zapewnić odpowiedni kontakt, dno woka powinno mieć tę samą średnicę co pola grzejne.

Wszystkie naczynia kuchenne muszą mieć płaskie dno i mieć odpowiednią wielkość.



Do not place wet pans on the glass cooktop.



Do not use woks with support rings on the glass cooktop.



Use flat-bottomed woks on the glass cooktop.

PRAWIDŁOWA UTYLIZACJA



Ten produkt podlega przepisom Dyrektywy Europejskiej 2012/19/UE.

Symbol przekreślonego kosza na śmieci oznacza, że produkt wymaga selektywnej zbiórki śmieci na terenie Unii Europejskiej.

Dotyczy to produktu i wszystkich akcesoriów oznaczonych tym symbolem. Produktów oznaczonych jako takie nie można wyrzucać

razem ze zwykłymi odpadami domowymi, lecz należy je oddać do punktu zbiórki w celu recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych



Techniczny Certyfikat wsparcia i e-gwarancji
www.vevor.com/support

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technisch Ondersteuning en e-garantiecertificaat

www.vevor.com/support

ELEKTRISCHE KERAMISCHE KOOKPLAAT

HANDLEIDING

Model: LT5-02

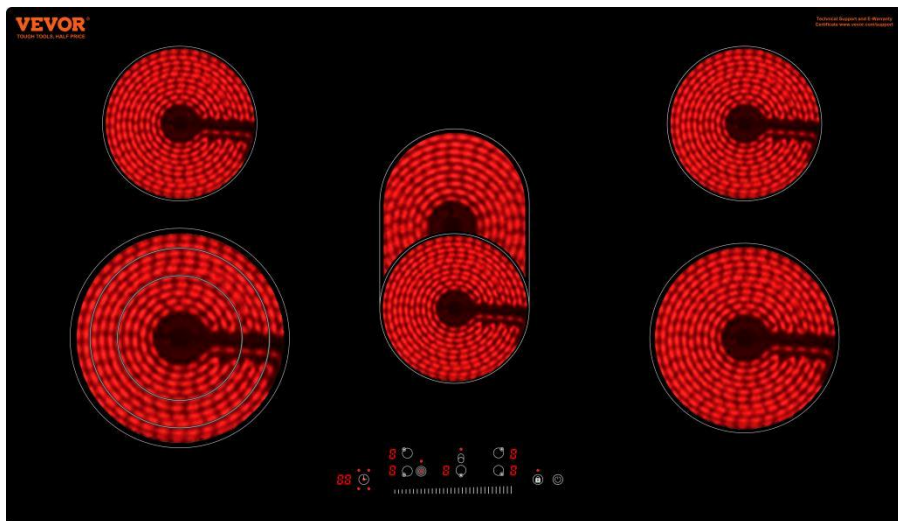
We continue to be committed to provide you tools with competitive price.

"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

ELECTRIC CERAMIC HOB USER 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.



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

MODEL EN PARAMETERS

Model	LT5-02
Spanning /frequentie	220-240 V / 50 Hz
Vermogen (totaal)	8600W
Controlemodus	Aanraken
Ingebouwde maat	870x490mm
Product grootte	900 x 520 mm

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

WAARSCHUWING

- Reparatie van eventuele gebreken aan uw kookplaat mag alleen worden uitgevoerd door een erkende reparatieservicemonteur, anders is de garantie niet geldig.
- De technische gegevens en identificatie van het apparaat staan vermeld op het specificatieplaatje. Raadpleeg dit plaatje voordat u doorgaat met de elektrische aansluiting.
- De elektrische aansluiting moet worden uitgevoerd door een gecertificeerde specialist die bekend is met de officiële voorschriften.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Lees alle instructies zorgvuldig door voordat u deze kookplaat gebruikt.

Bij het gebruik van keukenapparatuur moeten elementaire veiligheidsmaatregelen worden gevolgd, waaronder de volgende:

- Dit apparaat moet correct worden geïnstalleerd en geaard door een gekwalificeerde technicus. Sluit het apparaat uitsluitend aan op een correct geaard stopcontact. Zie de elektrische voorbereiding en aansluitinstructies in de Installatie-instructies.

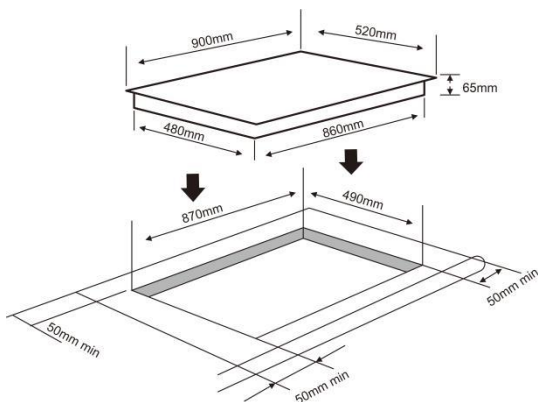
- Type Y-bevestiging: Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn serviceagent of vergelijkbaar gekwalificeerde personen om gevaar te voorkomen.
- Repareer of vervang geen enkel onderdeel van de kookplaat, tenzij specifiek aanbevolen. Laat service alleen over aan een erkend servicecentrum.
- Sta niet toe dat kinderen dit apparaat gebruiken, tenzij ze nauwlettend worden begeleid door een volwassene. onder toezicht staat of instructies heeft gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren begrijpt die ermee gepaard gaan. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd zonder toezicht.
- Bewaar geen brandbare materialen in of nabij de kookplaat
- Gebruik de kookplaat nooit om een kamer te verwarmen of te verwarmen.
- Draag voor uw persoonlijke veiligheid geschikte kleding.
- Gebruik de juiste panmaat. Dit apparaat is uitgerust met een of meer oppervlakte-eenheden van verschillende afmetingen. Kies pannen met een platte bodem die groot genoeg is om het verwarmingselement van de oppervlakte-unit te bedekken. Het gebruik van te kleine pannen zal een deel van het verwarmingselement blootstellen aan direct contact en kan leiden tot ontsteking van kleding. Een goede dekking van potten en pannen tot de brander zal ook de efficiëntie verbeteren.
- Geglazuurd kookgerei. Alleen bepaalde soorten glas, glas/keramiek, keramiek, aardewerk of andere geglazuurde potten en pannen zijn geschikt voor gebruik op een kookplaat vanwege de plotselinge temperatuurverandering, die tot breuk kan leiden.
- Laat verwijderbare verwarmingselementen niet weken. Verwarmingselementen mogen nooit in water worden ondergedompeld.
- Kook niet op een kapotte kookplaat. Neem onmiddellijk contact op met een gekwalificeerde technicus.
- Maak de kookplaat voorzichtig schoon. Zorg ervoor dat u geen stoom verbrandt als u een natte spons of doek gebruikt om gemorste vloeistoffen op een heet kookgedeelte af te vegen. Sommige schoonmaakmiddelen kunnen schadelijke dampen produceren als ze op een heet oppervlak worden

aangebracht.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

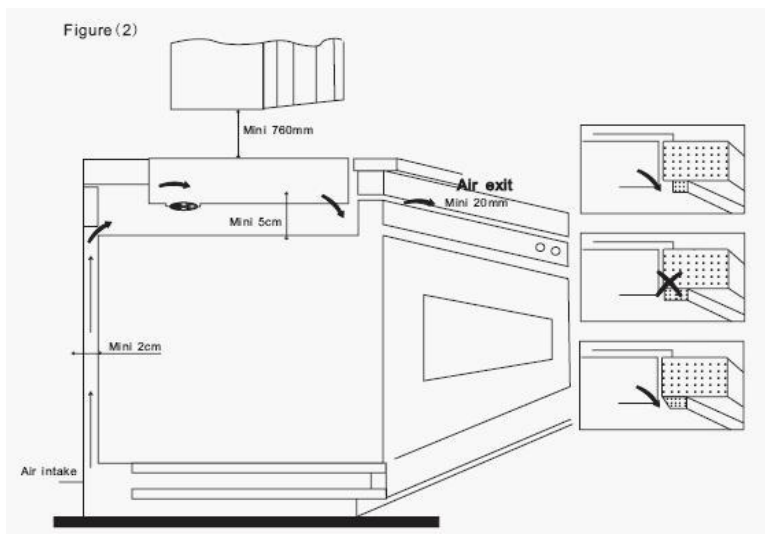
I NSTALLATIE

7. Snij een gat in het werkblad met de afmetingen weergegeven in het onderstaande diagram . Rond het gat moet minimaal 50 mm ruimte worden gelaten. Het werkblad moet minimaal 30 mm dik zijn en van hittebestendig materiaal zijn gemaakt.



2. Het is essentieel dat de Radiant Cooktop goed geventileerd is en dat de luchtinlaat en -uitlaat niet geblokkeerd zijn.

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



Voor de veiligheid moet de opening tussen de kookplaat en een kast erboven minimaal 760 mm zijn.

WAARSCHUWING

(7) .De Radiant kookplaat moet worden geïnstalleerd door gekwalificeerd personeel of technici. Probeer het apparaat nooit zelf te installeren.

(2). De Radiant kookplaat mag niet boven koelkasten, diepvriezers, vaatwassers of wasdrogers worden geïnstalleerd.

(3).De muur en de ruimte boven de kookplaat moeten bestand zijn tegen hitte.

(4). Om beschadigingen te voorkomen moeten de sandwichlaag en de lijm hittebestendig zijn.

AANSLUITING OP STROOMVOORZIENING

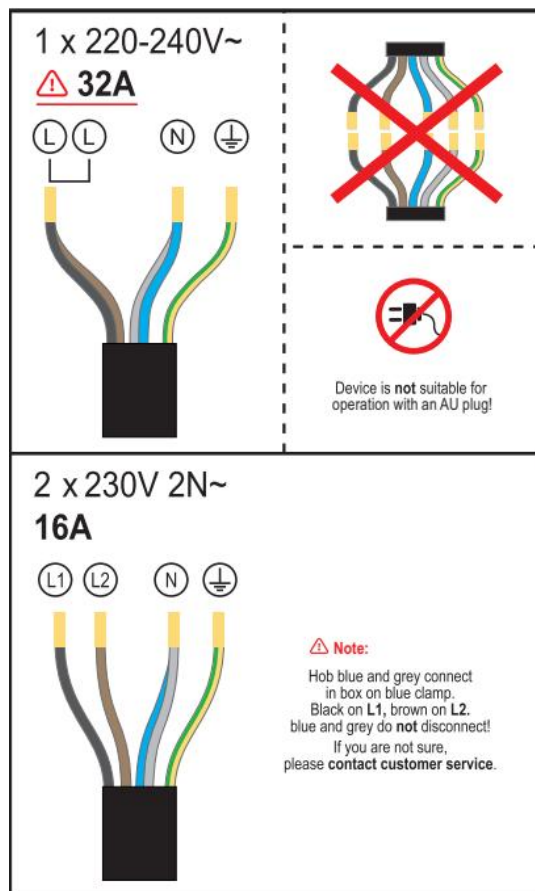
- Koppel het apparaat los van de stroomvoorziening.
- De installatie moet worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat op

de hoogte is van de geldende veiligheids- en installatievoorschriften.

- De fabrikant wijst alle aansprakelijkheid af voor letsel aan personen of dieren en voor schade aan eigendommen die voortvloeit uit het niet naleven van de voorschriften in dit hoofdstuk.
- De voedingskabel moet lang genoeg zijn om de kookplaat van het werkblad te kunnen verwijderen.
- Zorg ervoor dat de spanning die vermeld staat op het typeplaatje aan de onderkant van het apparaat hetzelfde is als dat van thuis.
- De kabel moet regelmatig worden gecontroleerd en alleen worden vervangen door een goed gekwalificeerd persoon.
- Dit apparaat moet worden voorzien van de juiste spanning, frequentie en stroomsterkte, en moet worden beschermd door een stroomonderbreker van de juiste grootte of een tijdvertragingsekering.

Spanning: AC 220-240V Frequentie: 50Hz

(Zie hieronder figuur)



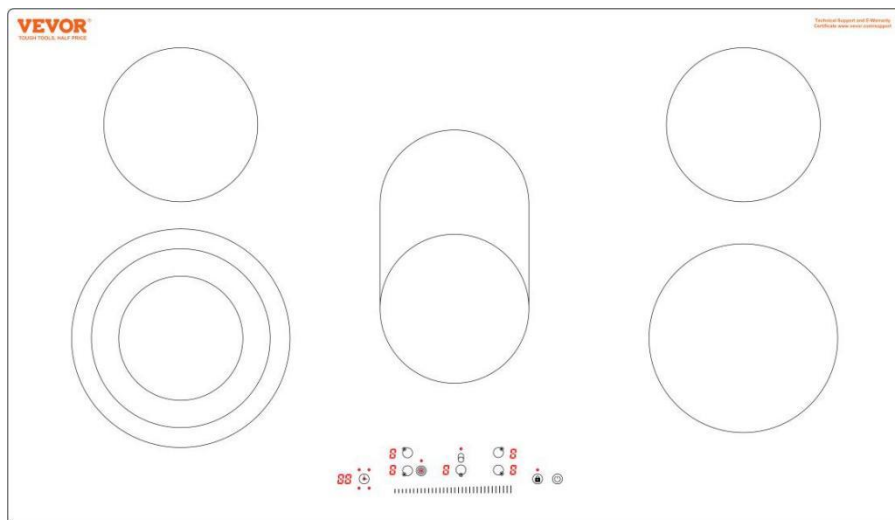
Storing elektrische keramische kookplaat:

Geen verwarming gedurende 2 minuten nadat de versnelling is ingeschakeld, er wordt een fout "E4" weergegeven.

E-mail klantenservice: CustomerService@vevor.com

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

DIAGRAM VAN DE STRLENDE KOOKPLAAT



GEBRUIKSAANWIJZING

Het apparaat bedienen

Plaats geschikt kookgerei op de kookplaat. De werking van alle zones is hetzelfde.

Voorzichtigheid! Zet geen hete potten of pannen op het toetsenbord!

Stroom

Houd de aan/uit-knop drie seconden ingedrukt.

Je hoort een pieptoon en ziet knipperende streepjes - op het display naast iedere kookzone.

Als u binnen ongeveer 30 seconden geen programma hebt geselecteerd, keert het apparaat terug naar de stand-bymodus.

Selectie van de kookzone

op de kookzoneknop voor de benodigde elementen.

 kookzone linksboven;  kookzone linksonder;

 middelste kookzone;

 kookzone helemaal omhoog;  helemaal naar beneden op de kookzone.

Vermogen van elke brander

Linker bovenzone tot max. 1 2 00W .

Zone linksonder tot max. 24 00W .

Middenzone tot max. 20 00W.

Recht omhoog zone tot max. 12 00W.

Rechtsonder zone tot max. 1 800 W.

Het vermogensniveau van de verwarmingszone instellen

Nadat u de verwarmingszone heeft geselecteerd, knippert de indicator naast de zone "--" door de schuifregelaar te verschuiven , van links naar rechts om het vermogen van 0 naar 9 niveaus te verhogen, van rechts naar links om het vermogen van 9 naar 0 niveaus te verlagen.

*Als je niet binnen 7 seconden een kookstand kiest, keert de inductiekookplaat automatisch terug naar de vorige stand.

*U kunt het verwarmingsvermogen op elk moment tijdens het koken wijzigen. Selecteer eerst de kookzone en pas vervolgens het vermogensniveau aan door de schuifregelaar te verschuiven.

Links onder de brander zitten drie ringen

Druk op de linker elementknop naar beneden , ziet u knipperende lijnen op het display. U kunt de vermogensniveaus wijzigen door de schuifregelaar te verschuiven.

Wanneer het display knippert, drukt u op de drie ringen  toets

eenmaal/tweemaal /derde , u kunt de binnenste verwarmingscirkel kiezen voor een kleinere pan of voor een lager vermogen of de hele grotere verwarmingscirkel. Eén ring is 800W, twee ringen is 1600W, drie ringen is 2400W.

Middelste brander is twee ringen

Druk op de linker elementknop naar beneden , ziet u knipperende lijnen op het display. U kunt de vermogensniveaus wijzigen door de schuifregelaar te verschuiven of op het cijfer te drukken.

Wanneer het display knippert, drukt u op de drie ringen  toets eenmaal /tweemaal in , u kunt de binnenste verwarmingscirkel kiezen voor een kleinere pan of voor een lager vermogen of de hele grotere verwarmingscirkel. De eerste ring is 1100W, twee ringen is 2000W.

Restwarmte-indicator:

Wanneer de kookplaat enige tijd in werking is, ontstaat er enige restwarmte. De restwarmte-indicator waarschuwt voor elke kookzone afzonderlijk met het "H"-symbool.

De timer instellen

19. Raak de selectieknop van de verwarmingszone aan waarvoor u de timer wilt instellen.

20. Nadat u de verwarmingszone hebt geselecteerd, raakt u de timertoets aan . De LED boven de timertoets begint te knipperen en geeft de tijd "00" weer.

21. Verschuif de schuifregelaar  de eerste keer om de tijd in stappen van 1 minuut in te stellen, schuif de schuifregelaar een tweede keer om de tijd in stappen van 10 minuten in te stellen (max. 99 min.) Wanneer de tijd is ingesteld, kan er na 5 seconden geen cijferniveautoets meer worden ingedrukt ingedrukt, begint de tijd te lopen en geeft het display de afteltijd aan tot "00". Als er voor twee of meer zones een verschillende tijd is ingesteld, geeft het display de zone met de laagste tijd aan.

4. Timerannulering: Door op de timertoets te drukken, kiest u de zone waarvan u de timer wilt annuleren. Schuif vervolgens de schuifregelaar twee keer van rechts

naar links om het getal in te stellen op “0 0 ” en de timerfunctie wordt geannuleerd. Of druk  drie seconden op de knop; De timerfunctie voor alle zones wordt geannuleerd.

Toetsenvergrendeling (kinderslot)

Om de veiligheid van kinderen te garanderen, is de keramische kookplaat voorzien van een interlock kookplaat.

Vergrendelen: houd de vergrendelknop 3 seconden ingedrukt; de timer toont “L0” en de rest van de toetsen zijn uitgeschakeld, behalve de aan/uit-knop. Om te ontgrendelen, houdt u de vergrendeltoets 3 seconden ingedrukt. De kookplaat keert dan terug naar de normale werking.

VEILIGHEID

Veiligheidssystemen

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

Elke kookplaat is uitgerust met een binnentemperatuurbegrenzer die de kookplaat uitschakelt als het stralingsoppervlak overmatig wordt verwarmd.

Als er scheuren in het stralingsoppervlak verschijnen, koppel deze dan onmiddellijk los van de stroom. Gebruik geen enkel onderdeel van de kookplaat voordat er een nieuw stralingsoppervlak is geplaatst.

Automatische uitschakeling

De kookplaat wordt automatisch uitgeschakeld als u de kooktijd niet hebt ingesteld, bent vergeten de kookplaat uit te schakelen of de kookplaat helemaal niet hebt bediend. De relatie tussen het vermogensniveau en de standaard uitschakeltijd wordt weergegeven in onderstaande afbeelding.

Kracht niveau	De kookplaat schakelt daarna automatisch uit
0-9	twee uur

GIDS

VOOR PROBLEEMOPLOSSING

Als er een storing optreedt, gaat de inductiekookplaat automatisch naar de beveiligingsstatus en worden de bijbehorende beveiligingscodes weergegeven:

Foutcode	Mogelijke oorzaak	Remedie
E 4	Het thermokoppel kan geen verwarming in 2 detecteren minuten	* Neem contact op met de klantenservice en geef de foutcode op *Vervang het thermokoppel of controleer of de draad van de verwarmingsplaat niet goed is aangesloten of niet.
E?	Andere foutcode.	Neem contact op met de klantenservice en geef de foutcode op

CC/CCC automatische veiligheidsuitschakeling bij overlopen van vloeistoffen. Dit betekent dat het aanraakpaneel met vloeistof is bewaterd. Maak het bedieningspaneel schoon .

Dat is genoteerd:

* Demonteer het apparaat niet zelf om gevaren en schade aan de keramische kookplaat te voorkomen.

* Als de kookplaat is ingeschakeld maar niet kan verwarmen, neem dan contact op met de verkoper en geef de foutcode, de video waarin het probleem duidelijk wordt weergegeven en de afbeelding op het naamplaatje aan de onderkant door.

REINIGING EN ONDERHOUD

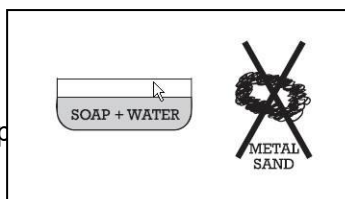
- Haal de stekker uit het stopcontact en wacht tot het apparaat volledig is afgekoeld.
- Als de potten/pannen worden gebruikt zonder dat ze zijn schoongemaakt,

kunnen er verkleuringen of kookvlekken ontstaan.

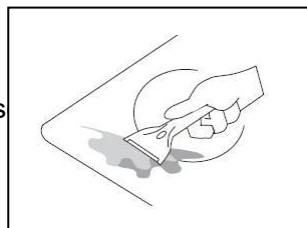
- Gebruik geen benzeen, verdunner, schrobborstel of polijstpoeder om het fornuis schoon te maken.
- Gebruik geen ontvlambare, zuur-alkalische materialen of substanties in de buurt van de kookplaat, aangezien dit de levensduur van de kookplaat kan verkorten en tot ontploffing kan leiden wanneer de kookplaat kookplaat is ingeschakeld.
- Maak het stralende glasoppervlak regelmatig schoon als dit het geval is koel. Gebruik afwasmiddel en een natte doek om het oppervlak van de kookplaat af te vegen.
- Gebruik een stofzuiger om stof uit de inlaat- en uitlaatopening op te zuigen.
- Laat nooit water over het apparaat lopen, omdat dit een storing kan veroorzaken.

Reinig het stralende glasoppervlak regelmatig als het koel is.

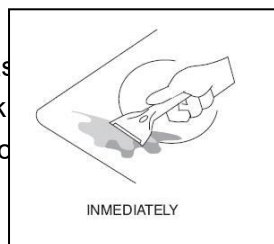
Gebruik nooit schurende producten of schuursp
Reinigen met een natte doek .



Eén keer per week grondig reinigen met specifiek producten die stralende kookplaten behouden en beschermen.
Schraap vastzittend vuil weg met een schraper.



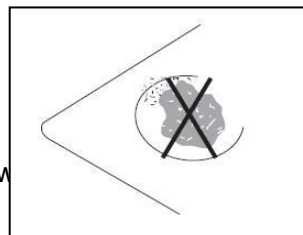
Als er per ongeluk suiker (of suikerhoudende stof) of plas
verbrand op de kookplaat, verwijder het dan onmiddellijk
terwijl het nog warm is. Anders kan het een blijvend spoor



Gebruik de kookplaat niet als werkblad.

Wees bijzonder voorzichtig met vuil of stof
groenten, schoonmaakpoeders, etc.

waardoor krassen op het oppervlak kunnen ontstaan
worden eroverheen geschoven .



KOOKGEREI VOOR ELEKTRISCHE KERAMISCHE

KOOKPLAAT

De volgende informatie helpt u bij het kiezen van kookgerei dat goede prestaties levert op glazen kookplaten.

Roestvrij staal: aanbevolen

Aluminium: zwaar gewicht aanbevolen

Goede geleidbaarheid. Aluminiumresten verschijnen soms als krassen op de kookplaat, maar kunnen worden verwijderd als ze onmiddellijk worden schoongemaakt. Vanwege het lage smeltpunt mag dun aluminium niet worden gebruikt.

Koperen bodem: aanbevolen

Koper kan resten achterlaten die dat wel kunnen

Verschijnen als krassen. De resten kunnen worden verwijderd, zolang de kookplaat maar direct wordt schoongemaakt. Laat deze potten echter niet droogkoken. Oververhit metaal kan zich hechten aan glazen kookplaten. Een oververhitte pot met koperen bodem laat een residu achter dat permanent achterblijft

Maak vlekken op de kookplaat als u deze niet onmiddellijk verwijdert.

Porseleinemail op gietijzer: aanbevolen als de bodem van de pan bedekt is

Porseleinglazuur op staal: niet aanbevolen

Het verwarmen van lege pannen kan permanente schade aan het glas van de kookplaat veroorzaken. Het email kan smelten en zich hechten aan de keramische

kookplaat.

Glaskeramik: niet aanbevolen

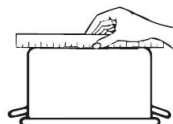
Slechte prestaties zullen krassen op het oppervlak veroorzaken.

Steengoed: niet aanbevolen

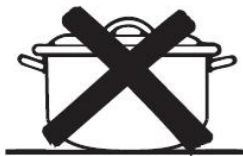
Slechte prestaties kunnen krassen op het oppervlak veroorzaken.

Gietijzer: niet aanbevolen, tenzij specifiek ontworpen voor glazen kookplaten

Slechte geleidbaarheid en langzaam absorberende warmte zullen krassen op het oppervlak van de kookplaat veroorzaken.



Check pans for flat bottoms by using a straight edge.



Pans with rounded, curved, ridged or warped bottoms are not recommended.

OPMERKING: Volg alle aanbevelingen van de fabrikanten van kookgerei wanneer u welk type kookgerei dan ook op de keramische kookplaat gebruikt .

Voor de beste resultaten

Plaats alleen droge pannen op de kookzones. Plaats geen deksels op het glazen bovenoppervlak, vooral geen natte deksels. Natte pannen en deksels kunnen bij afkoeling aan het oppervlak blijven plakken.

Gebruik geen wokken met steunringen. Dit type wok wordt niet warm op het glazen bovenoppervlak.

Wij raden u aan uitsluitend een wok met platte bodem te gebruiken.

Ze zijn verkrijgbaar bij uw plaatselijke winkel. De bodem van de wok moet dezelfde diameter hebben als de kookzones om goed contact te garanderen.

Al het kookgerei moet een vlakke bodem hebben en de juiste maat hebben.



Do not place wet pans on the glass cooktop.



Do not use woks with support rings on the glass cooktop.



Use flat-bottomed woks on the glass cooktop.

CORRECTE VERWIJDERING



Dit product valt onder de bepalingen van de Europese Richtlijn 2012/19/EU. Het symbool met een doorgestreepte afvalcontainer geeft aan dat het product in de Europese Unie een aparte afvalinzameling vereist. Dit geldt voor het product en alle accessoires die met dit symbool zijn gemarkeerd. Producten die als zodanig gemarkeerd zijn, mogen niet met het normale huisvuil worden weggegooid, maar moeten naar een inzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten worden gebracht



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

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Teknisk Support och e-garanticertifikat

www.vevor.com/support

ELEKTRISK KERAMISK HÄLPLATS

ANVÄNDARMANUAL

Modell: LT5-02

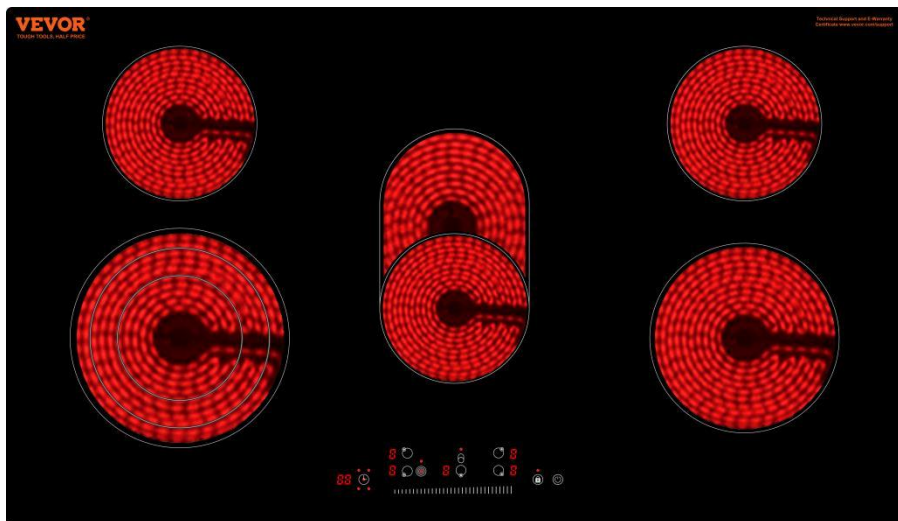
We continue to be committed to provide you tools with competitive price.

"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

ELECTRIC CERAMIC HOB USER 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.



Varning: För att minska risken för skada måste användaren läsa bruksanvisningen noggrant.

MODELL OCH PARAMETRAR

Modell	LT5-02
Spänning / Frekvens	220-240 V / 50 Hz
Effekt (totalt)	8600 W
Kontrolläge	Rör
Byggt i storlek	870x490 mm
Produktstorlek	900 x 520 mm

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

VARNING

- Reparation av eventuella fel på din spishäll får endast utföras av en auktoriserad reparationstekniker, annars är garantin inte giltig.
- De tekniska detaljerna och identifieringen av apparaten visas på typskylten. Konsultera denna skylt innan du fortsätter med elektrisk anslutning.
- Elektrisk anslutning måste utföras av en certifierad specialist som känner till myndigheternas föreskrifter.

VIKTIGA SÄKERHETS INSTRUKTIONER

Läs alla instruktioner noggrant innan du använder denna spishäll.

När du använder köksmaskiner måste grundläggande säkerhetsföreskrifter följas, inklusive följande:

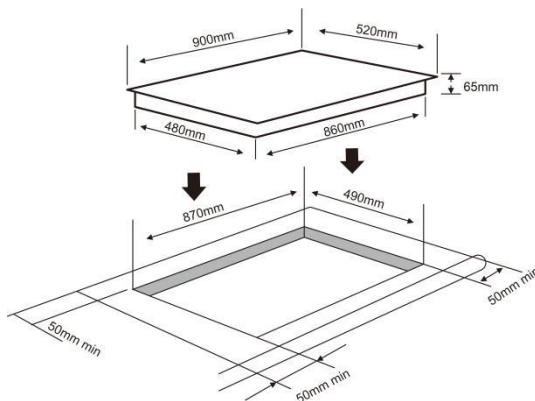
- Denna apparat måste installeras och jordas korrekt av en kvalificerad tekniker. Anslut endast till ett korrekt jordat uttag. Se elektrisk förberedelse och anslutningsanvisningar i installationsanvisningen.
- Typ Y-tillsats: Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess servicerepresentant eller liknande kvalificerade personer för att undvika fara.

- Reparera eller byt inte ut någon del av spishällen om det inte specifikt rekommenderas. Lämna endast service till ett auktoriserat servicecenter.
- Tillåt inte barn att använda denna apparat om de inte övervakas av en vuxen (Obs: Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap om de har varit övervakning eller instruktioner om användning av apparaten på ett säkert sätt och förstår de risker som är involverade. Barn får inte leka med apparaten.
- Förvara inte brännbart material i eller nära spishällen
- Använd aldrig spishällen för att värma eller värma ett rum.
- För personlig säkerhet, bär lämpliga kläder.
- Använd rätt pannstorlek. Denna apparat är utrustad med en eller flera ytenheter av olika storlekar. Välj kokkärl med plan botten som är tillräckligt stor för att täcka ytenhetens värmeelement. Användning av underdimensionerade kokkärl kommer att utsätta en del av värmeelementet för direkt kontakt och kan leda till antändning av kläder. Korrekt täckning av kastruller och kokkärl till brännaren kommer också att förbättra effektiviteten.
- Glaserade köksredskap. Endast vissa typer av glas, glas/keramik, keramik, lergods eller andra glaserade kastruller och stekpannor är lämpliga för toppservice på grund av den plötsliga temperaturförändringen, som kan leda till att de går sönder.
- Blötlägg inte avtagbara värmeelement. Värmeelement bör aldrig nedsänkas i vatten.
- Tillaga inte på en trasig spishäll. Kontakta omedelbart en kvalificerad tekniker.
- Rengör spishällen med försiktighet. Var noga med att undvika ångbrännskador om en våt svamp eller trasa används för att torka av spill på en varm matlagingsplats. Vissa rengöringsmedel kan producera skadliga ångor om de appliceras på en het yta.

SPARA DESSA INSTRUKTIONER

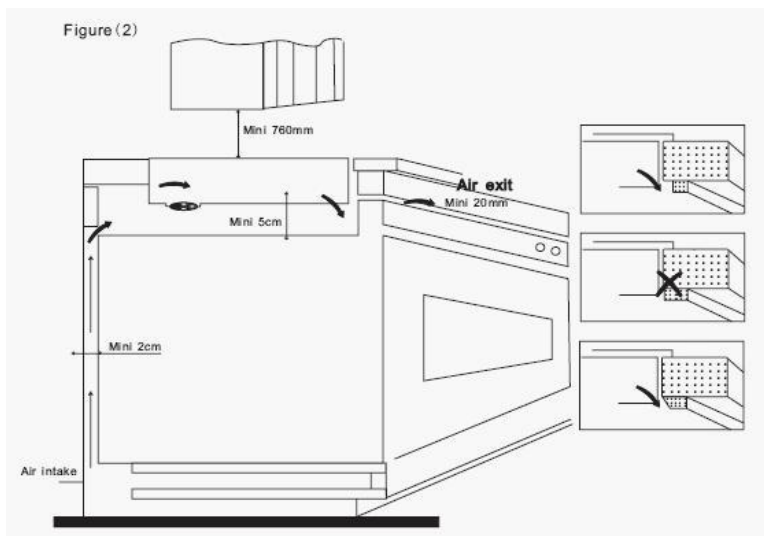
INSTALLATION

8. Skär ett hål i bänkskivan i det mått som visas i diagrammet nedan . Minst 50 mm utrymme bör lämnas runt hålet. Bänkskivan ska vara minst 30 mm tjock och tillverkad av värmebeständigt material.



2. Det är viktigt att den strålände spishällen är väl ventilerad och att luftintaget och luftutloppet inte blockeras.

Se till att spishällen är korrekt installerad enligt bild 2.



Av säkerhetsskäl bör avståndet mellan hällen och eventuellt skåp ovanför den vara minst 760 mm.

VARNING

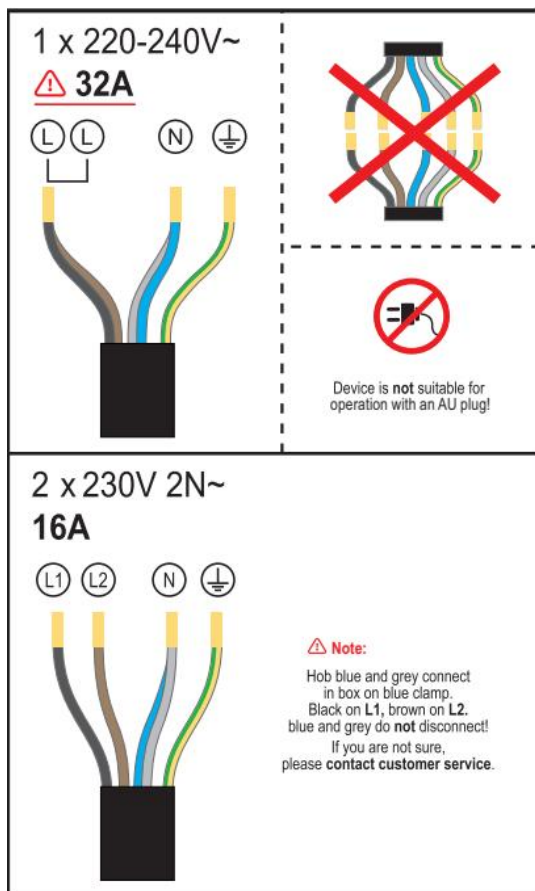
- (8) .Radiant-hällen måste installeras av kvalificerad personal eller tekniker. Försök aldrig att installera apparaten själv.
- (2). Radiant-hällen får inte installeras ovanför kyl-frysar, diskmaskiner eller torktumlare.
- (3).Väggen och området ovanför spishällen ska kunna tåla värme.
- (4). För att undvika skador måste sandwichskiktet och limmet vara värmebeständigt.

ANSLUTNING TILL STRÖMFÖRSÖRJNING

- Koppla bort apparaten från strömförsörjningen.
- Installationen måste utföras av kvalificerad personal som känner till gällande säkerhets- och installationsföreskrifter.
- Tillverkaren fransäger sig allt ansvar för skador på personer eller djur och för skador på egendom till följd av underlåtenhet att följa bestämmelserna i detta kapitel.
- Strömkabeln måste vara tillräckligt lång för att kunna ta bort hällen från bänkskivan.
- Se till att spänningen som anges på märketiketten på apparatens undersida är densamma som i hemmet.
- Kabeln måste kontrolleras regelbundet och endast bytas ut av en behörig person.
- Denna apparat måste förses med rätt spänning och frekvens och strömstyrka, som skyddas av en korrekt dimensionerad strömbrytare eller tidsfördröjningssäkring.

Spänning : AC 220-240V Frekvens: 50Hz

(Se nedan figur)



Fel på elektrisk keramisk spis:

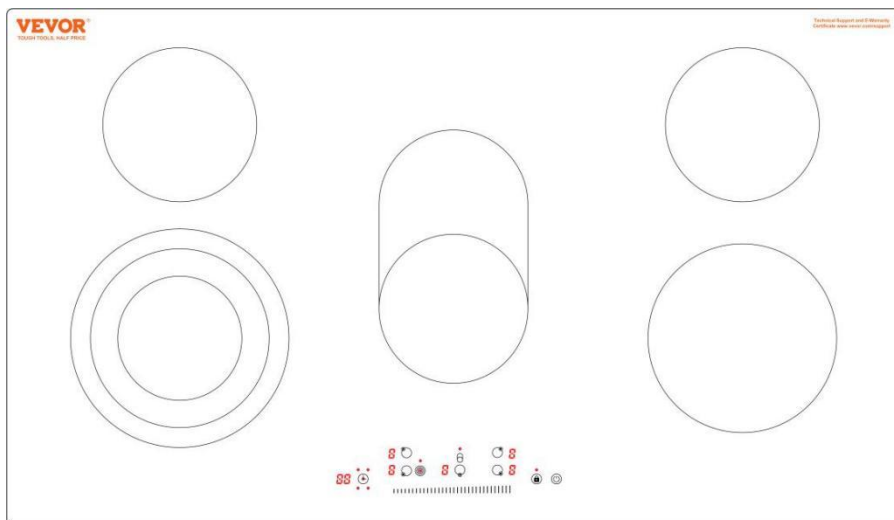
Ingen uppvärmning under 2 minuter efter att växeln har valts, ett "E4"-fel visas.

Kundtjänst E-post: CustomerService@vevor.com

(Skicka relevanta videor och bilder till vår e-postadress och bifoga ditt

Amazon-ordernummer . Efter att ha bekräftat problemet kommer vi definitivt att ge dig en tillfredsställande lösning.)

DIAGRAM AV STRÅLNINGSHÄLLEN



ANVÄNDNINGSSINSTRUKTIONER

Använda enheten

Placera lämpliga kokkär! på spisp!attan. Funktionen för alla zoner är densamma.

Varning! Gör inga heta kastruller eller stekpannor på knappsatsen!

Kraft

Tryck på På/Av-knappen i tre sekunder.

Du kommer att höra ett pip och se blinkande linjer -- på displayen bredvid varje kokzon.

Om du inte har valt ett program inom cirka 30 sekunder återgår enheten till standby.

Val av kokzon

Tryck på kokzonsknappen för de nödvändiga elementen.

 vänster upp kokzon;  vänster ned kokzon;

 mitten av kokzonen;

 rätt upp kokzonen;  ända ner i kokzonen.

Effekten av varje brännare

Vänster upp zon upp till max. 1 2 00W .

Vänster ner zon upp till max. 24 00W .

Mellanzon upp till max. 20 00W.

Höger upp zon upp till max. 12 00W.

Höger ner zon upp till max. 1 800W.

Inställning av värmezonens effektnivå

Efter att ha valt värmezon blinkar indikatorn bredvid zonen "--" genom att skjuta reglaget , från vänster till höger för att öka effekten från 0 till 9 nivåer, från höger till vänster för att minska effekten från 9 till 0 nivåer.

*Om du inte väljer en värmeinställning inom 7 sekunder kommer induktionshällen automatiskt att återgå till föregående läge.

*Du kan ändra värmeeffektnivån när som helst under tillagningen. Välj kokzon först och justera sedan effektnivån genom att skjuta reglaget.

Vänster ned brännare är tre ringar

Tryck på den vänstra nedre elementknappen , kommer du att se blinkande linjer på displayen. Du kan ändra effektnivåerna genom att skjuta reglaget.

När displayen blinkar, tryck på de tre ringsignalerna s  knapp en/två gånger /tredje , du kan välja den inre värmecirkeln för en mindre kastrull eller för lägre effekt eller hela större värmecirkeln. En ring är 800W, två ringar är 1600W, tre ringar är 2400W.

Mellersta brännaren är två ringar

Tryck på den vänstra nedre elementknappen , kommer du att se blinkande

linjer på displayen. Du kan ändra effektnivåerna genom att skjuta reglaget eller trycka på siffran.

När displayen blinkar, tryck på de tre ringsignalerna s  knapp en gång /två gånger kan du välja den inre värmecirkeln för en mindre kastrull eller för lägre effekt eller hela större värmecirkeln. Den första ringen är 1100W, två ringar är 2000W.

Restvärmeindikator:

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

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

Ställa in timern

22. Tryck på kontrollen för val av värmезон som du vill ställa in timern för.

23. Efter att ha valt värmезон, tryck på timerknappen , lysdioden ovanför timerknappen börjar blinka och visar tiden "00".

24. Skjut reglaget  första gången för att ställa in tiden i 1-minuterssteg, skjut reglaget andra gången för att ställa in tiden i 10-minuterssteg (max. 99 min.) När tiden är inställd kan ingen siffernivåknapp användas efter 5 sekunder nedtryckt, kommer tiden att börja tajma och displayen visar nedräkningstiden tills till "00". Om de två zonerna eller fler har ställts in olika tid, kommer displayen att indikera den kortare tidsinställningszonen.

4. Avstängning av timer: Genom att trycka på timerknappen välj den zon du vill avbryta timern. Skjut sedan reglaget från höger till vänster två gånger för att ställa in siffran på "0 0 " och timerfunktionen avbryts.

Eller tryck på knappen  i tre sekunder; timerfunktionen för alla zoner kommer att avbrytas.

Nyckellås (barnlås)

För att garantera barns säkerhet är den keramiska spishällen utrustad med en spärrhäll.

För att låsa: håll ned låsknappen i 3 sekunder; timern visar "L0" och resten av tangenterna är inaktiverade förutom på/av-knappen. För att låsa upp håll

låsknappen intryckt i 3 sekunder och spishällen återgår till normal funktion.

SÄKERHET

Säkerhetssystem

För att skydda elektroniken från överhettning om styrenheten upptäcker för hög värme kommer den att stänga av spishällen närmast sensorerna och bokstaven H visas på displayen. Denna spishäll kan aktiveras när temperaturen på den elektroniska enheten återgår till det normala.

Varje spishäll är utrustad med en innertemperaturbegränsare som stänger av spishällen om den strålade ytan värms upp för mycket.

Om några sprickor uppstår i den strålade ytan, koppla omedelbart bort den från strömmen. Använd inte någon del av spishällen förrän en ny strålade yta har monterats.

Automatisk avstängning

Hällen stängs automatiskt av när du inte ställt in tillagningstiden, glömt att stänga av hällen och inte använt hällen alls. Förhållandet mellan effektnivå och förinställd avstängningstid visas i bilden nedan.

Kraftnivå	Hällen stängs av automatiskt efter
0-9	2 timmar

FELSÖKNINGSGUIDE

Om en avvikelse uppstår kommer induktionshällen automatiskt att gå in i skyddstillstånd och visa motsvarande skyddskoder:

Felkod	Möjlig orsak	Avhjälpa
E4	Termoelementet kan inte detektera uppvärmning i 2 minuter	* Kontakta kundtjänsten och ange felkoden *Byt ut termoelementet eller kontrollera att kabeln på

		värmeplattan inte är ordentligt ansluten eller inte.
E?	Annan felkod.	Kontakta kundtjänsten och ange felkoden

CC/CCC automatisk säkerhetsavstängning för vätskespill.

Detta betyder att pekpanelen vattnades med vätska. Rengör kontrollpanelen .

Noterade:

* Ta inte isär enheten själv för att undvika faror och skador på den keramiska hällen.

* Om, när hällen är påslagen men inte kan värma, vänligen kontakta säljaren och ange felkoden , videon tydligt av problemet och namnskyltbilden på undersidan.

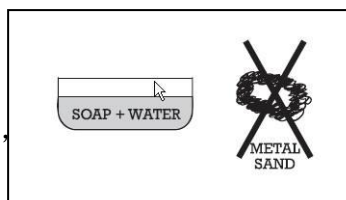
STÄDNING OCH UNDERHÅLL

- Dra ur kontakten och vänta tills enheten har svalnat helt.
- Om grytorna/pannorna används utan att de är rengjorda kan missfärgning eller tillagas på fläckar uppstå.
- Använd inte bensen, thinner, skurborste eller polerpulver för att rengöra spisen.
- Använd inga brandfarliga, sura alkaliska material eller ämnen i närheten av spishällen , eftersom detta kan förkorta spishällens livslängd och leda till deflagration när spishällen är påslagen.
- Rengör den strålande glasytan ofta när den är det Häftigt. Använd diskmedel och tvålatten och våt trasa för att torka av ytan på spishällen .
- Använd en dammsugare för att suga upp damm från insugs- och utloppsventilen.
- Håll aldrig vatten över enheten eftersom det kan orsaka fel.

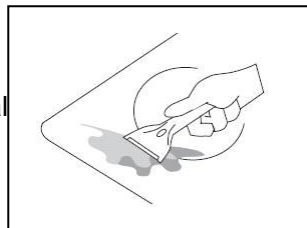
Rengör den strålande glasytan ofta när det är coolt.

Använd aldrig slipande produkter eller kuddar .

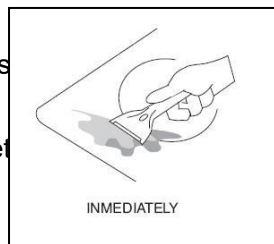
Rengör med en våt trasa .



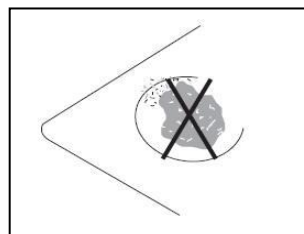
En gång i veckan, rengör noggrant med specifika
Produkter som bevarar och skyddar strålände spishäll
Skrapa bort fastnat på fast smuts med en skrapa.



Om socker (eller sockerhaltig materia) eller plast av miss
bränt på spishällen, ta bort genast med skrapan
medan det fortfarande är varmt. Annars kan det lämna en



Använd inte spishällen som arbetsyta.
Var särskilt försiktig med smuts eller damm från
grönsaker, rengöringsmedel etc.
som kan repa ytan när panorerar
glider över den .



KOKVAROR FÖR EL-KERAMISKA HÄLLA

Följande information hjälper dig att välja kokkärl som ger bra prestanda
på glashällar.

Rostfritt stål: rekommenderas

Aluminium: tung vikt rekommenderas

Bra ledningsförmåga. Aluminiumrester uppstår ibland som repor på spishällen
men kan tas bort om de rengörs omedelbart. På grund av dess låga
smältpunkt bör tunnviktsaluminium inte användas.

Kopparbotten: rekommenderas

Koppar kan lämna rester som kan

Visas som repor. Rester kan tas bort, så länge spishällen rengörs omedelbart.

Låt dock inte dessa kastruller koka torra. Överhettad metall kan binda till glashällar. En överhettad kruka med kopparbotten kommer att lämna kvar en rest som kommer permanent
Färga hällen om den inte tas bort omedelbart.

Porslinsemalj på gjutjärn: rekommenderas om botten av pannan är belagd

Porslinsemalj på stål: rekommenderas inte

Uppvärmning av tomma kastruller kan orsaka permanent skada på spishällens glas. Emaljen kan smälta och binda till den keramiska spishällen.

Glaskeramik: rekommenderas inte

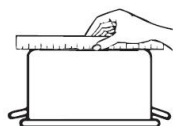
Dålig prestanda kommer att repa ytan.

Stengods: rekommenderas inte

Dålig prestanda kan repa ytan.

Gjutjärn: rekommenderas inte - såvida det inte är designat specifikt för glashällar

Dålig ledningsförmåga och långsam absorberande värme kommer att repa spishällens yta.



Check pans for flat bottoms by using a straight edge.



Pans with rounded, curved, ridged or warped bottoms are not recommended.

OBS: Följ alla kokkärtillverkarens rekommendationer när du använder någon typ av kokkärl på den keramiska spishällen .

För bästa resultat

Placera endast torra kastruller på kokzonerna. Placera inte lock på glasets ovansida, särskilt våta lock. Blöta kastruller och lock kan fastna på ytan när de är svalna.

Använd inte woker som har stödringar. Denna typ av wok kommer inte att värmas på glasytan.

Vi rekommenderar att du endast använder en plattbottnad wok.

De finns i din lokala butik. Wokens botten bör ha samma diameter som kokzonerna för att säkerställa korrekt kontakt.

Alla kokkärl måste ha platt botten och ha rätt storlek.



Do not place wet pans on the glass cooktop.



Do not use woks with support rings on the glass cooktop.



Use flat-bottomed woks on the glass cooktop.

KORREKT AVFALLSHANTERING



Denna produkt omfattas av bestämmelserna i det europeiska direktivet 2012/19/EU. Symbolen som visar en soptunna korsad anger att produkten kräver separat sophämtning i EU. Detta gäller för produkten och alla tillbehör märkta med denna symbol. Produkter märkta som sådana får inte slängas tillsammans med vanligt

hushållsavfall, utan måste lämnas till en insamlingsplats för återvinning av elektriska och elektroniska apparater



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