

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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

INDUCTION HOB

MODEL:SK-68IHB4S3

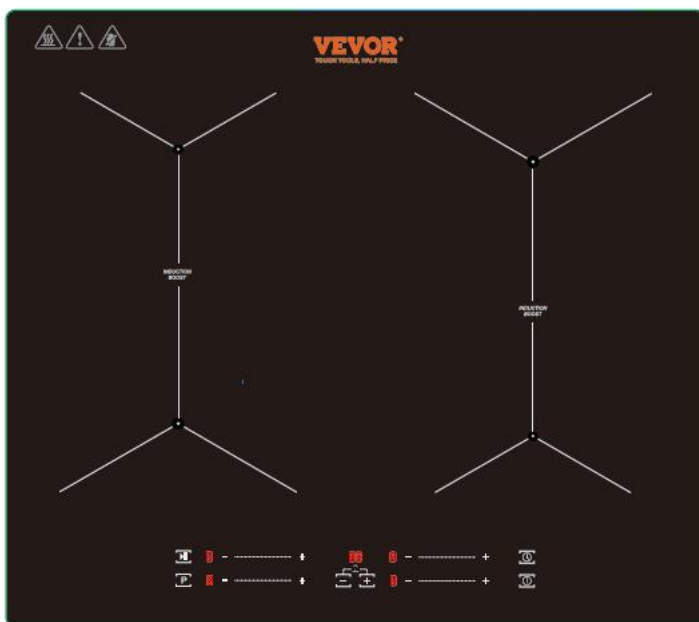
We continue to be committed to provide you tools with competitive price. "Save Half", "Half Price" or any other similar expressions used by us only represents an estimate of savings you might benefit from buying certain tools with us compared to the major top brands and does not necessarily mean to cover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

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

INDUCTION HOB

MODEL:SK-68IHB4S3



NEED HELP? CONTACT US!

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



CustomerService@vevor.com

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

Safety Warnings

Your safety is important to us. Please read this information before using your cooktop.

Installation

Electrical Shock Hazard

- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.
 - Connection to a good earth wiring system is essential and mandatory.
 - A qualified electrician must only make alterations to the domestic wiring system.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

Cut Hazard

- Take care - panel edges are sharp.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

Important safety instructions

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
- This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.

Operation and maintenance

Electrical Shock Hazard

- Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the cooktop surface should break or crack, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.

- Switch the cooktop off at the wall before cleaning or maintenance.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

Health Hazard

- This appliance complies with electromagnetic safety standards.

Hot Surface Hazard

- During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
- Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the Induction glass until the surface is cool.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the cooker surface since they can get

Hot.

- Keep children away.
- Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones they are on. Keep handles out of reach of children.
- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

Cut Hazard

- The razor-sharp blade of a cooktop scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

Important safety instructions

- Never leave the appliance unattended when in use. Boil over causes smoking and greasy spills that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls).
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them

in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.

- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. A qualified technician should do all other servicing.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.
- 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.
- This appliance is intended to be used in households and similar applications such as: -staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; -farm houses; by clients in hotels, motels and other residential type environments; -bed and breakfast type environments.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- 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. Children shall not make cleaning and user maintenance without supervision.
- **WARNING:** Unattended cooking on a cooker with fat or oil can be dangerous and may result in fire. **NEVER** try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- **Warning:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for cooker surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts
- A steam cleaner is not to be used.

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

Congratulations on the purchase of your new Induction Cooker.

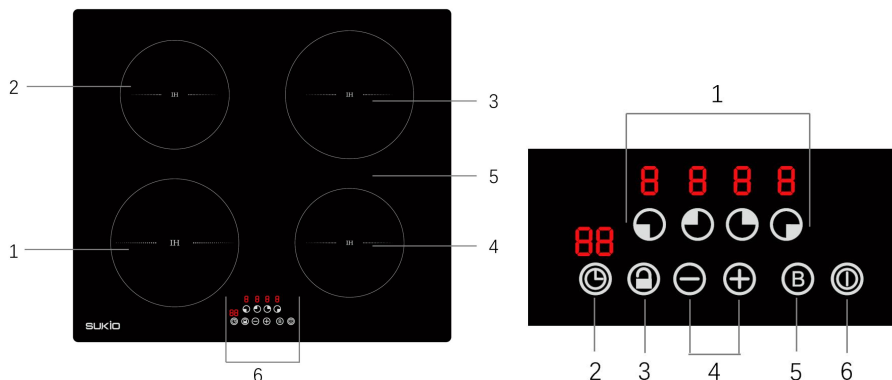
We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it. For installation, please read the installation section.

Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference.

Product Overview

Top View

Model SMAPLE IHB4XY



1. Induction cooker max. 2000W, boost 2600W
2. Induction cooker max. 1600W, boost 2000W
3. Induction cooker max. 2000W, boost 2600W
4. Induction cooker max. 1600W, boost 2000W
5. Glass plate
6. Control panel

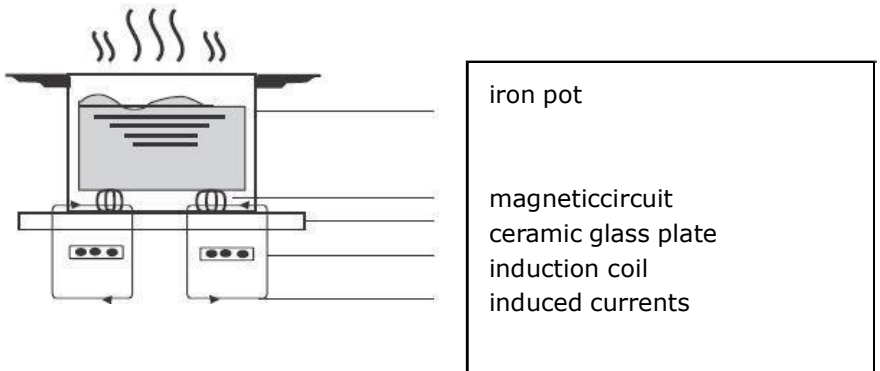
1. Heating zone selection control
2. Timer control
3. Lock button
4. Down/Up button
5. Boost/Pause
6. On/Off button

Product Information

The microcomputer induction hob can meet different kinds of cuisine demands because of resistance wire heating, micro-computerized control and multi-power selection, really the optimal choice for modern families. The induction hob centers on customers and adopts a personalized design. The hob has safe and reliable performances, making your life comfortable and enabling to fully enjoy the pleasure from life.

A Word on Induction Cooking Side

Induction cooking is a safe, advanced, efficient, and economical cooking technology. It works by electromagnetic vibrations generating heat directly in the pan, rather than indirectly through heating the glass surface. The glass becomes hot only because the pan eventually warms it up.



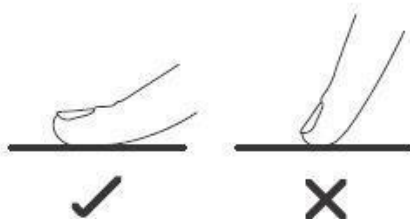
Before using your New Induction Hob

- Read this guide, taking special note of the 'Safety Warnings' section.
- Remove any protective film that may still be on your Induction Cooker.

Using the Touch Controls

- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.

- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.



Choosing the right Cookware for Induction Hob models



• Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.

• You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet toward the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.

• If you do not have a magnet:

1. Put some water in the pan you want to check.

Turn on and wait for **3 minutes** to check if water gets hot.

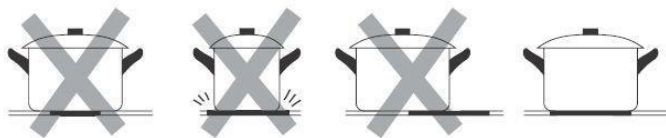
• Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.



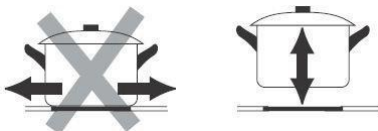
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Always center your pan on the cooking zone.



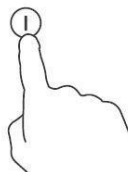
Always lift pans off the induction cooker – do not slide, or they may scratch the glass.



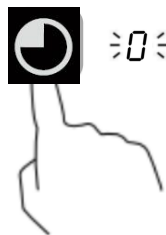
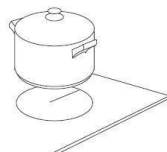
Using your Induction Hob

To start cooking

1. Touch the ON/OFF ⓘ control, the cooktop displays both burners (this 0 will disappear if no further operation in 30 seconds).



2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.
 - Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.

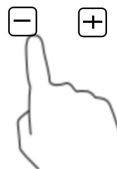


3. Touch the heating zone selection control, an indicator 0 up to the key will flash.

Set the power level by following operation by touching the “-”, “+”;

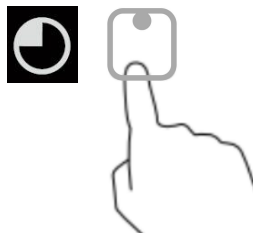
Zone 1 and Zone 3 can be boost functions. How do they work?

- ① Zone 1 will be 2000W directly if you push Boost button
- ② Zone 3 will be 2400W directly if you push Boost button
- ③ Zone 1 and Zone 3 boost will NOT work at the same time
- ④ Boost function only works alone



When you have finished cooking

1. Touch the heating zone selection control that you wish to switch off.



2. Turn the cooking zone off by touching the “-” and scrolling down to “0”.

Make sure the power display shows “0”, then shows “H”.




3. Turn the whole cooktop off by touching the “ON/OFF” control.




4. Beware of hot surfaces “H” (surface TEMP. >60°C) will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled

down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.






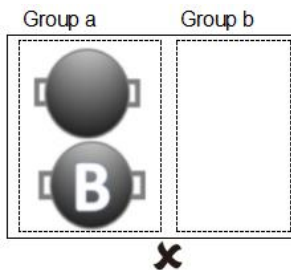
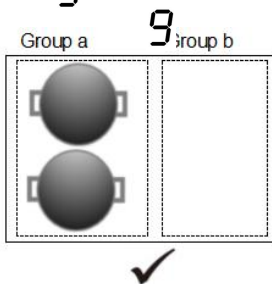
5. Touch the heating zone selection control, then touch  key, dual ring zone will begin to work. The LED indicator will light up, which is on the left side of the double fire key.


When dual ring zone is working, turning off double zone by pressing  key again.

Using the Boost

Boost is the function that one zone rise to a larger power in one second and lasting for 5 minutes. Thus you can get a more powerful and faster cooking.

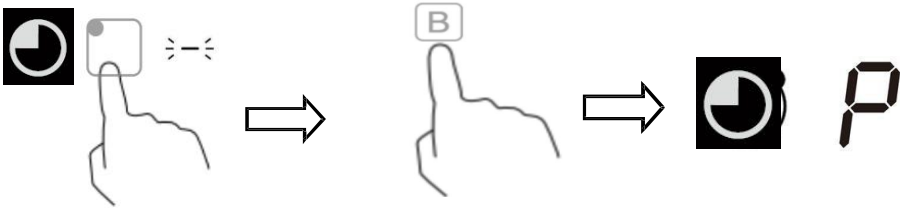
1. In this hob every zone can work with Boost function, If you need to use boost please switch off the other zone in the same group first, the other zone can't work at the same time. Otherwise the  and  symbols will flash on the display of the selected zone and power level  is automatically set.



2. Touch the heating zone selection button that you wish to boost, an  indicator next to the key will flash 5 seconds.

3. Touch the Boost button, the heating zone will begin to work at Boost mode.

The power display will show "P" to indicate that the zone is boosting.



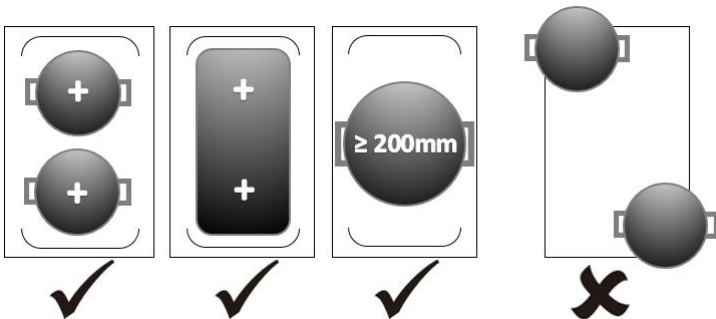
4. The Boost power will last 5 minutes, and then the zone will return to the power stage set before Boost.

5. If you want to cancel the Boost during this 5 minutes, touch the heating zone selection button, an indicator next to the key will flash. And then touch the Boost button. The heating zone will return to the power stage set before Boost.

Flex Zone

- This area can be used as a single zone or as two different zones, accordingly to the cooking needs anytime.
- Flexible area is made of two independent inductors that can be controlled separately. When working as a single zone, a cookware is moved from one zone to the other one within the flexible area keeping the same power level of the zone where the cookware originally was placed, and the part that is not covered by cookware will not heat.
- Important: Make sure to place the cookwares centered on the single cooking zone. In case of big pot, oval, rectangular and elongated pans make sure to place the pans centered on the cooking zone covering both cross.

Examples for good and bad pot placements:



As big zone

1. To activate the flexible area as a single big zone, simply press the dedicated key.
2. The power setting works as any other normal area.



As two independent zones

To use the flexible area as two different zones with different power settings, press the dedicated key again and the zones will return into their old settings.


Locking the Controls

- You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).
- When the controls are locked, all the controls except the ON/OFF control are disabled.

To lock the controls

Touch the keylock control 

To unlock the controls

1. Make sure the induction cooker is turned on.
2. Touch and hold the keylock control  for 3 seconds.
3. You can now start using your cooker.



When the cooker is in the lock mode, all the controls are disabled except the ON/OFF, you can always turn the induction cooker off with the ON/OFF control in an emergency, but you shall unlock the cooker first in the next operation.

Over-Temperature Protection

A temperature sensor equipped can monitor the temperature inside the induction cooker. When an excessive temperature is monitored, the induction cooker will stop operation automatically.

Residual Heat Warning

There will be some residual heat when the cooker has been operating for some time. The letter “H” appears to warn you to avoid it.

Using the Timer

- You can set it to turn one cooking zone off after the set time is up.
- You can set the timer up to 99 minutes.

Setting the timer to turn one cooking zone off

1. Touching the heating zone selection control



2. Touch the timer control, the timer indicator show “30”

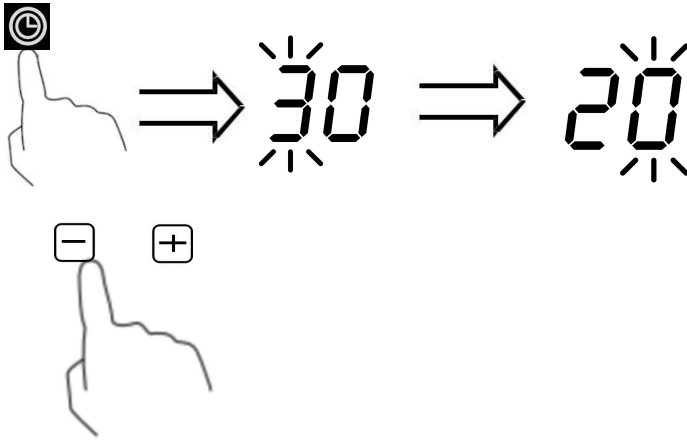


Set the time by touching the control “+” “-”.



Or touch the timer control, the timer indicator shows “30”.
The tens are flashing , setting the tens timer by power level bar.

After the tens timer has been set, it will flash for 3 seconds, and then turn the ones flashing, and please set the timer by the power level bar during flashing.

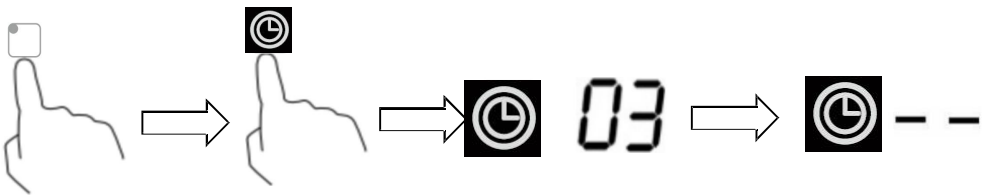


Hint: Touch the “-“ or “+” control of the timer once will decrease or increase by 1 minute.

Touch and hold the “-“ or “+” control of the timer will decrease or increase by 10 minutes.

If the setting time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to 0 minute.

4. Touching the heating zone selection control, and then touching the ‘Timer’, the timer is canceled and the “--“ will show in the minute display.



5. When the time is set, it will begin to count down immediately, the display will show the remaining time.



NOTE: The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.



Setting the timer to turn more than one cooking zone off

1. If more than one heating zone use this function, the timer indicator will show the lowest time.

(e.g. zone 1# setting time of 3 minutes, zone 2# setting time of 6 minutes, the timer indicator shows “3”.)

NOTE: The red dot next to power level indicator will flash.



(set to 6 minutes)



(set to 3 minutes)



2. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switch off automatically.



NOTE: If you want to change the time after the timer is set, you have to start from step 1

Cooking Guidelines



Take care when frying as the oil and fat heat up very quickly, At extremely high temperature oil and fat will ignite spontaneously and this presents a serious fire risk.

Heat Settings

The settings below are guidelines only. The exact setting will depend on several factors, including your cookware and the amount you are cooking. Experiment with the induction cooker to find the settings that best suit you.

Heat	Suitabil
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• delicate warming for small amounts of food• melting chocolate, butter, and foods that burn quickly• gentle simmering
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• reheating• rapid simmering
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• pancakes
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• sautéing• cooking pasta
9-b	<ul style="list-style-type: none">• stir-frying• searing• bringing soup to the boil• boiling water

Care and Cleaning

What?	How?	Important!
<p>Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off. 2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the power to the cooktop back on. 	<ul style="list-style-type: none"> • When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.
<p>Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass</p>	<p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for Induction glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off at the wall. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above. 	<ul style="list-style-type: none"> • Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.

<p>Spillovers on the touch controls</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off. 2. Soak up the spill 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Switch the power to the cooktop back on. 	<ul style="list-style-type: none"> • The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Ensure you dry the touch control area before turning the cooktop back on.
---	--	--

Hints and Tips

Problem	Possible causes	What to do
<p>The hob cannot be turned on.</p>	<p>No power.</p>	<p>Make sure the hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.</p>
<p>The touch controls are unresponsive.</p>	<p>The controls are locked.</p>	<p>Unlock the controls. See section 'Using your induction cooktop' for instructions.</p>
<p>The touch controls are difficult to operate.</p>	<p>There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.</p>	<p>Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.</p>

<p>The glass is being scratched.</p>	<p>Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.</p>	<p>Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. See 'Care and cleaning'.</p>
<p>Some pans make crackling or clicking noises.</p>	<p>This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).</p>	<p>This is normal for cookware and does not indicate a fault.</p>
<p>The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting.</p>	<p>This is caused by the technology of induction cooking.</p>	<p>This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.</p>
<p>Fan noise coming from the induction hob.</p>	<p>A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off.</p>	<p>This is normal and needs no action. Do not switch the power to the induction hob off at the wall while the fan is running.</p>
<p>Pans do not become hot and appears in the display.</p>	<p>The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking.</p> <p>The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it.</p>	<p>Use cookware suitable for induction cooking. See section 'Choosing the right cookware'.</p> <p>Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.</p>

The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display).	Technical fault.	Please note down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician.
---	------------------	--

Failure Display and Inspection for induction

cooking zone

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

INDUCTION HOB		
Error	Possible Cause	Remedy
E0	No pot,pot does not match,wire disk failure	Automatically shut down after 1 minute
E1	Voltage is too low(less than 85V)	Check the voltage
E2	Voltage is too high(higher than 285V)	Check the voltage
E3	Furnace surface sensor on/short circuit	Reduce power or turn off
E4	IGBT sensor on/short circuit	Reduce power or turn off
E5	Dry burning,furnace surface temperature is too high(about 250 °C)	Automatically shut down after 1 minute
E6	IGBT overheat	Shut down and stop heating
E7	The furnace surface sensor fails	Shut down and stop heating
EC	Communication failure between display board and mainboard	Shut down and stop heating

CERAMIC HOB		
Error	Possible Cause	Remedy
E1	The voltage is below 90V	Check the voltage
E2	The voltage is higher than 250V	Check the voltage
E3	Thermal sensor stoppage	Replace the thermal sensor
E5	The plate temperature is high	Reduce power or turn off

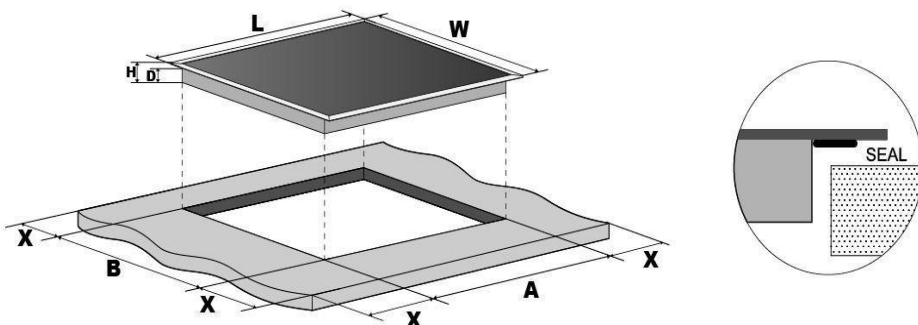
The above are the judgment and inspection of common failures. Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the induction cooker.

Installation

Selection of installation equipment

Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing. For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole.

Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:

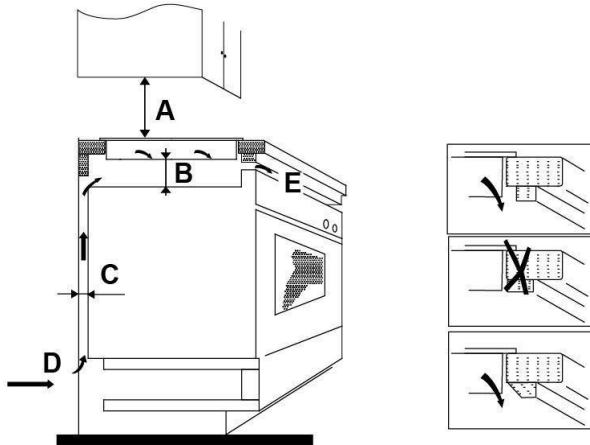


Model	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
IHB4XY	590	520	62	58	565	495	50mini

Under any circumstances, make sure the Induction cooker is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the Induction cooker is in good work state. As shown below



Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	30 mini	Air intake	Air exit 10mm

Before you install the cooker, make sure that

- the work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements
- the work surface is made of a heat-resistant material
- if the cooker is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan
- the installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations
- a suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations. The isolating switch must be of an approved type and provide a 3 mm air gap contact separation in all poles (or in all active [phase])

conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements)

- the isolating switch will be easily accessible to the customer with the cooker installed
- you consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation
- you use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the cooker.

When you have installed the cooker, make sure that

- the power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers
- there is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the cooker
- if the cooker is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the cooker
- the isolating switch is easily accessible by the customer

Cautions

1. The induction hotplate must be installed by qualified personnel or technicians.

We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.

2. The cooker will not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer, as the humidity may damage the cooker electronics.
3. The induction hotplate shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the table surface shall withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.

Connecting the cooker to the mains power supply



This cooker must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person.

Before connecting the cooker to the mains power supply, check that:

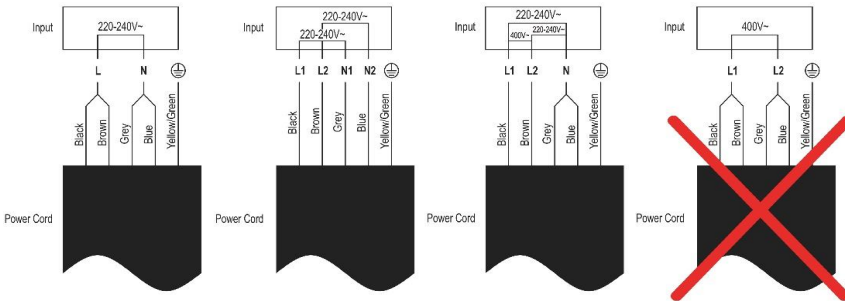
1. the domestic wiring system is suitable for the power drawn by the cooker.
2. the voltage corresponds to the value given in the rating plate
3. the power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate. To connect the cooker to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.

The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75°C at any point.



Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations. alterations must only be made by a qualified electrician.

The power supply should be connected in compliance with the relevant standard, or a single-pole circuit breaker. The method of connection is shown below.



- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out by after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3mm between contacts.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.



DISPOSAL: Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.

This appliance is labeled in compliance with European directive 2002/96/EC for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Ensuring that this appliance is disposed of correctly will help prevent any possible environmental and human health damage that might otherwise be caused if it were disposed of incorrectly.

The symbol on the product indicates that it may not be treated as normal household waste. It should be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic goods. This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding this product's treatment, recovery, and recycling, please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it.

For more detailed information about this product's treatment, recovery, and recycling, please contact your local city office, your household waste disposal service, or the shop where you purchased the product.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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

PLAQUE À INDUCTION

MODÈLE : SK-68IHB4S3

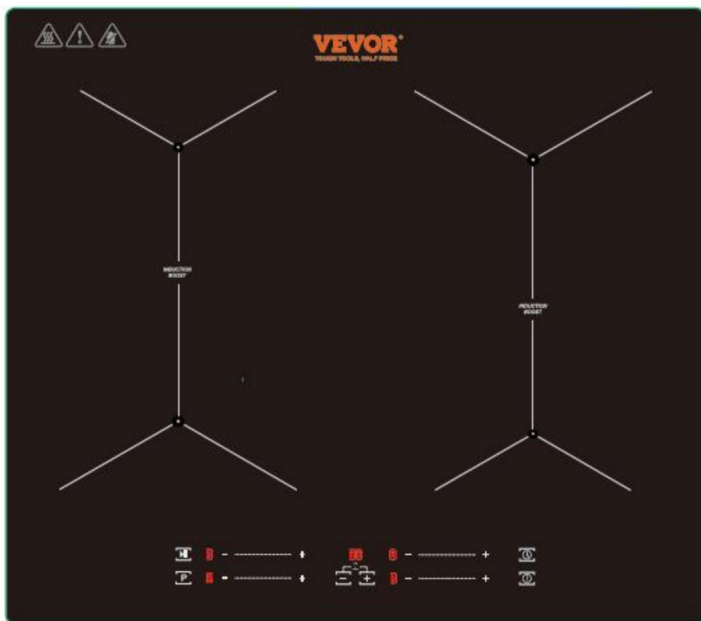
Nous continuons à nous engager à vous fournir des outils à des prix compétitifs.
« Économisez la moitié », « Moitié prix » ou toute autre expression similaire utilisée par nous ne représente qu'une estimation des économies que vous pourriez réaliser en achetant certains outils chez nous par rapport aux grandes marques et les doses ne visent pas nécessairement à couvrir toutes les catégories d'outils que nous proposons. Nous vous rappelons de bien vouloir vérifier attentivement lorsque vous passez une commande chez nous si vous économisent en fait la moitié par rapport aux grandes marques.

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

PLAQUE À INDUCTION

MODÈLE : SK-68IHB4S3



BESOIN D'AIDE? CONTACTEZ-NOUS!

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



ServiceClient@vevor.com

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

Avertissements de sécurité

Votre sécurité est importante pour nous. Veuillez lire ces informations avant d'utiliser votre table de cuisson.

Installation

Risque de choc électrique

- Débranchez l'appareil du secteur avant de procéder à des opérations de maintenance.
 - Le raccordement à un bon système de mise à la terre est essentiel et obligatoire. • Un électricien qualifié ne doit effectuer des modifications que sur les installations domestiques. système de câblage.

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

Risque de coupure

- Soyez prudent : les bords des panneaux sont tranchants.
- Le non-respect de ces précautions peut entraîner des blessures ou des coupures.

Consignes de sécurité importantes

- Lisez attentivement ces instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil. • Aucun matériau ou produit combustible ne doit être placé sur cet appareil. à tout moment.

- Veuillez mettre ces informations à la disposition de la personne responsable de l'installation de l'appareil car cela pourrait réduire votre coûts d'installation.

- Afin d'éviter tout danger, cet appareil doit être installé conformément aux ces instructions d'installation. • Cet appareil

doit être correctement installé et mis à la terre uniquement par un technicien qualifié. personne qualifiée. •

Cet appareil doit être connecté à un circuit qui

intègre un interrupteur d'isolement assurant une déconnexion complète du alimentation électrique.

- L'installation incorrecte de l' appareil pourrait invalider toute garantie ou réclamations en responsabilité.

Exploitation et maintenance

Risque de choc électrique

- Ne cuisinez pas sur une table de cuisson cassée ou fissurée. Si la surface de la table de cuisson devait se casse ou se fissure, éteignez immédiatement l'appareil au niveau du secteur alimentation (interrupteur mural) et contacter un technicien qualifié.

- Éteignez la table de cuisson au mur avant de la nettoyer ou
- Le non-respect de

ces conseils peut entraîner un choc électrique ou la mort.
Danger pour la santé

- Cet appareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétique.
Risque de surface chaude

- Pendant l'utilisation, les parties accessibles de cet appareil deviendront suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. • Ne laissez pas votre corps, vos vêtements ou tout autre objet autre que ceux appropriés les ustensiles de cuisine ne doivent pas entrer en contact avec le verre à induction tant que la surface n'est pas froide. • Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur les surfaces de la cuisinière car ils peuvent obtenir

Chaud. • Tenir les enfants à

l'écart. • Les poignées des casseroles peuvent être chaudes au toucher. Vérifiez que les poignées des casseroles ne surplombent les autres zones de cuisson sur lesquelles elles se trouvent. Gardez les poignées hors de portée enfants.

- Le non-respect de ces conseils peut entraîner des brûlures et des ébouillantages.
Risque de coupure

- La lame tranchante comme un rasoir d'un grattoir de table de cuisson est exposée lorsque le dispositif de sécurité le couvercle est rétracté. À utiliser avec une extrême prudence et toujours stocker en toute sécurité et hors de portée des enfants.
portée des enfants.

- Le non-respect des précautions peut entraîner des blessures ou des coupures.

Consignes de sécurité importantes

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche. Un débordement peut provoquer
- Ne jamais utiliser votre appareil comme surface de travail ou de rangement. • Ne jamais laisser d'objets ou d'ustensiles sur l'appareil. • Ne jamais utiliser votre appareil pour réchauffer ou chauffer la pièce. • Après utilisation, toujours éteindre les zones de cuisson et la table de cuisson comme décrit

dans ce manuel (c'est-à-dire en utilisant les commandes tactiles). • Ne

laissez pas les enfants jouer avec l' appareil ou s'asseoir, se tenir debout ou grimper dessus. • Ne rangez pas d'objets susceptibles d'intéresser les enfants dans des armoires au-dessus

l'appareil. Les enfants qui grimpent sur la table de cuisson peuvent être gravement blessés.
blessé. •

Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans la zone où

l'appareil est en cours d'utilisation. •

Les enfants ou les personnes handicapées qui limitent leur capacité à utiliser l'appareil

L'appareil doit être instruit par une personne responsable et compétente

dans son utilisation. L'instructeur doit être convaincu qu'il peut utiliser l'appareil sans danger pour eux-mêmes ou leur environnement. • Ne réparez ni ne remplacez aucune pièce de l'appareil à moins que spécifiquement recommandé dans le manuel. Un technicien qualifié doit le faire tout autre entretien. •

N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer votre table de cuisson. • Ne placez pas et ne laissez pas tomber d'objets lourds sur votre table de cuisson. • Ne montez pas sur votre table de cuisson. • N'utilisez pas de casseroles aux bords irréguliers et ne faites pas glisser les casseroles sur la table de cuisson.

Surface en verre à induction car cela peut rayer le verre. • N'utilisez pas de tampons à récurer ou d'autres produits de nettoyage abrasifs agressifs pour nettoyer votre table de cuisson, car ils peuvent rayer la vitre à induction. • Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes qualifiées de manière similaire afin d'éviter tout danger. • Cet appareil est destiné à être utilisé dans les ménages

et des applications similaires telles que : - les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail ; - fermes ; par les clients des hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel ; - type chambre d'hôtes environnements.

• **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses pièces accessibles deviennent chaud pendant l'utilisation.

Il faut veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants doivent être à l'écart. Les enfants de plus de 8 ans doivent être tenus à l'écart, sauf s'ils sont surveillés en permanence. • Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances s'ils ont reçu une supervision ou instructions concernant l'utilisation de l'appareil de manière sûre et comprendre les dangers encourus.

• Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les enfants ne doivent pas effectuer de nettoyage. et l'entretien par l'utilisateur sans surveillance. •

AVERTISSEMENT : La cuisson sans surveillance sur une cuisinière avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereux et peut provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS de

éteindre un incendie avec de l'eau, mais éteindre l'appareil et puis couvrir la flamme, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu. • **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie : ne pas stocker d'objets sur les surfaces de cuisson. • **Avertissement** : Si la surface est fissurée, éteindre l'appareil pour éviter les risques de choc électrique, pour les surfaces de cuisson en vitrocéramique ou similaires matériau qui protège les pièces sous tension

• Il est interdit d'utiliser un nettoyeur à vapeur.

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

Félicitations pour l'achat de votre nouvelle cuisinière à induction.

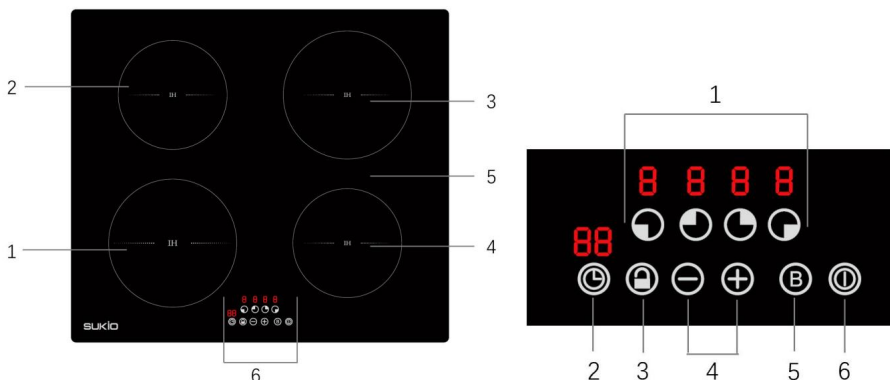
Nous vous recommandons de consacrer un peu de temps à la lecture de ces instructions / d'installation Manuel pour bien comprendre comment l'installer correctement et l'utiliser. installation, veuillez lire la section installation.

Lisez attentivement toutes les instructions de sécurité avant utilisation et conservez cette instruction / Manuel d'installation pour référence ultérieure.

Présentation du produit

Vue de dessus

Modèle SMAPLE IHB4XY



1. Cuisinière à induction max.

2000 W, boost 2600 W

2. Cuisinière à induction max.

1600 W, boost 2000 W

3. Cuisinière à induction max.

2000 W, boost 2600 W

4. Cuisinière à induction max.

1600 W, boost 2000 W

5. Plaque de verre

6. Panneau de contrôle

1. Contrôle de sélection de la zone de chauffage

2. Contrôle de la minuterie

3. Bouton de verrouillage

4. Bouton Bas/Haut

5. Boost/Pause

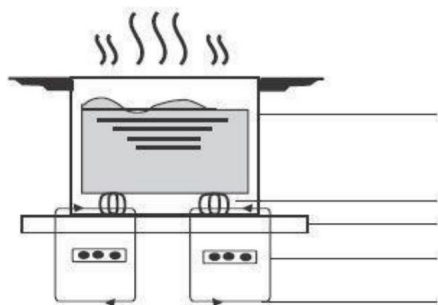
6. Bouton marche/arrêt

Informations sur le produit

La plaque à induction micro-ordinateur peut répondre à différents types de cuisine exigences dues au chauffage par fil de résistance, contrôle par micro-ordinateur et une sélection multi-puissance, vraiment le choix optimal pour les familles modernes. La table de cuisson à induction est centrée sur le client et adopte un design personnalisé. La table de cuisson a des performances sûres et fiables , rendant votre vie confortable et permettant de profiter pleinement du plaisir de la vie.

Un mot sur la cuisson par induction

La cuisson par induction est une méthode de cuisson sûre, avancée, efficace et économique. technologie. Il fonctionne par vibrations électromagnétiques générant de la chaleur directement dans la poêle, plutôt qu'indirectement en chauffant la surface en verre. le verre devient chaud uniquement parce que la casserole finit par le réchauffer.



pot en fer

circuit magnétique

plaque de verre en céramique

bobine d'induction

courants induits

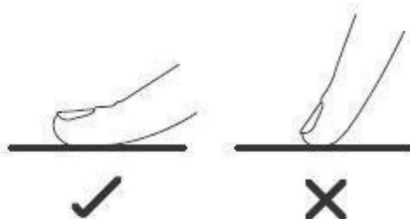
Avant d'utiliser votre nouvelle plaque à induction

- Lisez ce guide en prenant particulièrement note de la section « Avertissements de sécurité ».
- Retirez tout film protecteur qui pourrait encore se trouver sur votre cuisinière à induction.

Utilisation des commandes tactiles

- Les commandes réagissent au toucher, vous n'avez donc pas besoin d'appliquer de pression.
- Utilisez la pointe de votre doigt, pas son extrémité.

- Vous entendrez un bip à chaque fois qu'une touche est enregistrée.
- Assurez-vous que les commandes sont toujours propres, sèches et qu'aucun objet ne se trouve sur les commandes. (par exemple un ustensile ou un chiffon) les recouvrant. Même un mince film d'eau peut rendre les commandes difficiles à utiliser.



Choisir les ustensiles de cuisine adaptés à l'induction

Modèles de plaques de cuisson



• Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine avec un fond adapté à l'induction cuisson. Recherchez le symbole d'induction sur l'emballage

• Vous pouvez vérifier si votre

ustensile de cuisine est adapté en effectuant un test magnétique. Déplacez un aimant vers le fond de la casserole. S'il est attiré, la casserole est adaptée à l'induction. •

Si vous n'avez pas d'aimant : 1. Versez un peu d'eau dans la casserole que vous souhaitez vérifier.



Allumez l'appareil et attendez 3 minutes pour vérifier si l'eau devient

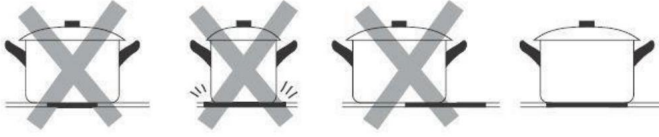
chaude. • Les ustensiles de cuisine fabriqués à partir des matériaux suivants ne conviennent pas : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans fond magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et faïence.

N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine avec des bords irréguliers ou une base incurvée.

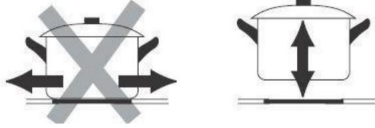


Assurez-vous que la base de votre casserole est lisse, qu'elle repose à plat contre le verre et qu'elle a la même taille que la zone de cuisson. Centrez toujours votre casserole sur la surface de cuisson.

zone de cuisson.




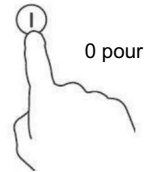
Soulevez toujours les casseroles de la cuisinière à induction – ne les faites pas glisser, sinon elles risquent de se rayer le verre.



Utilisation de votre plaque à induction

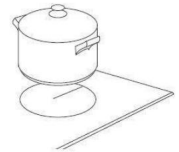
Pour commencer à cuisiner

1. Appuyez sur la commande  ON/OFF, la table de cuisson affiche les deux brûleurs (ce 0 disparaîtra si aucune opération supplémentaire dans 30 secondes).



2. Placez une casserole adaptée sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.

- Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.

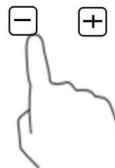


3. Appuyez sur la commande de sélection de la zone de chauffage, un indicateur 0 jusqu'à la touche clignotera.

Réglez le niveau de puissance en suivant l'opération en touchant « - », « + » ;

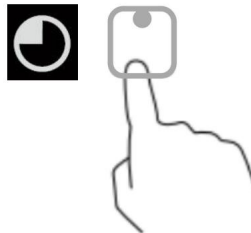
La zone 1 et la zone 3 peuvent avoir des fonctions boost. Comment fonctionnent-elles ?

- 1 La zone 1 sera directement de 2000 W si vous appuyez sur le bouton Boost
- 2 La zone 3 sera directement de 2400 W si vous appuyez sur le bouton Boost
- 3 Les boosts de zone 1 et de zone 3 ne fonctionneront PAS en même temps
- 4 La fonction Boost ne fonctionne que seule



Quand vous avez fini de cuisiner

1. Appuyez sur la commande de sélection de la zone de chauffage que vous souhaitez éteindre.



2. Éteignez la zone de cuisson en appuyant sur « - » et en faisant défiler jusqu'à « 0 ».

Assurez-vous que l'écran d'alimentation affiche « 0 », puis « H ».




3. Éteignez toute la table de cuisson en appuyant sur la commande « ON/OFF ».



4. Attention aux surfaces chaudes « H » (température de surface 60) indique quelle zone de cuisson est chaude au toucher. Il disparaît lorsque la surface a refroidi

jusqu'à une température sûre. Il peut également être utilisé comme un moyen d'économie d'énergie fonction si vous souhaitez chauffer d'autres casseroles, utilisez la plaque chauffante encore chaude.




5. Appuyez sur la commande de sélection de la zone de chauffage, puis appuyez sur  clé, double anneau

la zone commencera à fonctionner. L'indicateur LED s'allumera, qui se trouve à gauche

côté de la clé à double tir.

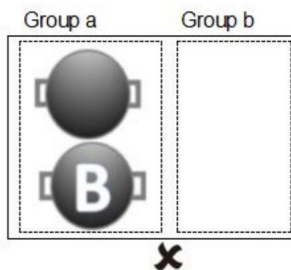
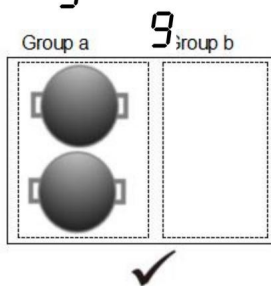
Lorsque la zone à double sonnerie fonctionne, désactivez la zone double en appuyant sur la touche

 encore.

Utilisation du Boost

Boost est la fonction qui permet à une zone de monter à une puissance plus élevée en une seconde et dure 5 minutes. Ainsi, vous pouvez obtenir un effet plus puissant et plus rapide cuisson.

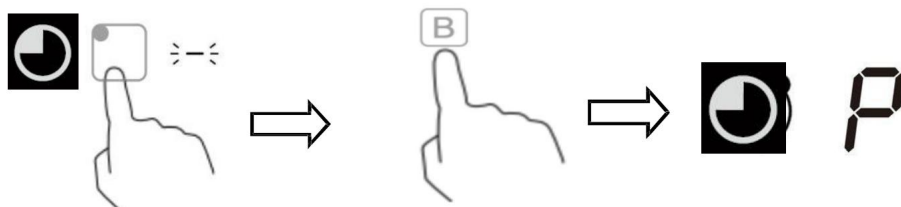
1. Dans cette table de cuisson, chaque zone peut fonctionner avec la fonction Boost. Si vous devez l'utiliser boost, veuillez d'abord éteindre l'autre zone du même groupe, l'autre zone ne peuvent pas fonctionner en même temps. Sinon, les symboles et clignoteront sur le l'affichage de la zone sélectionnée et du niveau de puissance est réglé automatiquement.



2. Appuyez sur le bouton de sélection de la zone de chauffage que vous souhaitez augmenter, un l'indicateur à côté de la clé clignotera pendant 5 secondes.

3. Appuyez sur le bouton Boost, la zone de chauffage commencera à fonctionner en mode Boost mode.

L'affichage de puissance affichera « P » pour indiquer que la zone est en cours d'amplification.



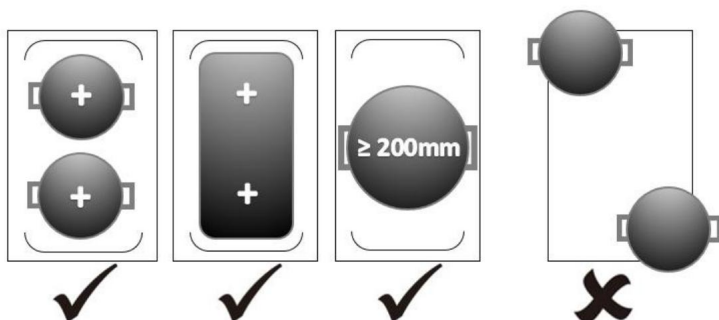
4. La puissance Boost durera 5 minutes, puis la zone reviendra à l'étage de puissance réglé avant Boost.

5. Si vous souhaitez annuler le Boost pendant ces 5 minutes, appuyez sur le bouton de chauffage bouton de sélection de zone, un indicateur à côté de la touche clignote. Puis appuyez sur le bouton Boost. La zone de chauffage reviendra à l'étage de puissance réglé avant Booster.

Zone flexible

- Cette zone peut être utilisée comme une zone unique ou comme deux zones différentes, selon les besoins de cuisson à tout moment.
- La zone flexible est constituée de deux inducteurs indépendants qui peuvent être contrôlés séparément. Lorsque vous travaillez comme une seule zone, un ustensile de cuisine est déplacé d'une zone à l'autre dans la zone flexible en gardant le même niveau de puissance de la zone où l'ustensile de cuisine a été placé à l'origine et de la partie qui est non recouvert par un ustensile de cuisine ne chauffera pas.
- Important : Assurez-vous de placer les ustensiles de cuisine au centre de l'unique zone de cuisson. Dans le cas d'une grande casserole, des poêles ovales, rectangulaires et allongées sont veillez à placer les casseroles centrées sur la zone de cuisson en recouvrant les deux croix.

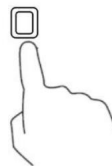
Exemples de bons et de mauvais placements de pots :



Comme une grande zone

1. Pour activer la zone flexible comme une seule grande zone, appuyez simplement sur le clé dédiée.

2. Le réglage de puissance fonctionne comme n'importe quelle autre zone normale.



En deux zones indépendantes

Pour utiliser la zone flexible comme deux zones différentes avec des réglages de puissance différents, appuyez à nouveau sur la touche dédiée et les zones reviendront à leurs anciens réglages.

Verrouillage des commandes

- Vous pouvez verrouiller les commandes pour éviter toute utilisation involontaire (par exemple les enfants allumant accidentellement les zones de cuisson).
- Lorsque les commandes sont verrouillées, toutes les commandes, à l'exception de la touche ON/OFF, le contrôle est désactivé.

Pour verrouiller les commandes

Appuyez sur la commande de verrouillage des touches



Pour déverrouiller les commandes

1. Assurez-vous que la cuisinière à induction est allumée.

2. Appuyez longuement sur la commande de verrouillage des touches. 3. Vous pouvez maintenant commencer à utiliser votre cuisinière.



pendant 3 secondes.



Lorsque la cuisinière est en mode verrouillage, toutes les commandes sont désactivées à l'exception du ON/OFF, vous pouvez toujours éteindre la cuisinière à induction avec la commande ON/OFF en cas d'urgence, mais vous devez déverrouiller la cuisinière en premier lors de l'opération suivante.

Protection contre la surchauffe

Un capteur de température équipé peut surveiller la température à l'intérieur de la cuisinière à induction. Lorsqu'une température excessive est surveillée, la cuisinière à induction arrêtera automatiquement son fonctionnement.

Avertissement de chaleur résiduelle

Il y aura une certaine chaleur résiduelle lorsque la cuisinière aura fonctionné pendant quelque temps. La lettre « H » apparaît pour vous avertir de l'éviter.

Utilisation du minuteur

- Vous pouvez le régler pour éteindre une zone de cuisson une fois le temps défini écoulé.
- Vous pouvez régler la minuterie jusqu'à 99 minutes.

Réglage de la minuterie pour éteindre une zone de cuisson

1. Toucher la commande de sélection de la zone de chauffage

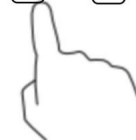


2. Appuyez sur la commande de la minuterie, l'indicateur de la minuterie

Afficher « 30 »



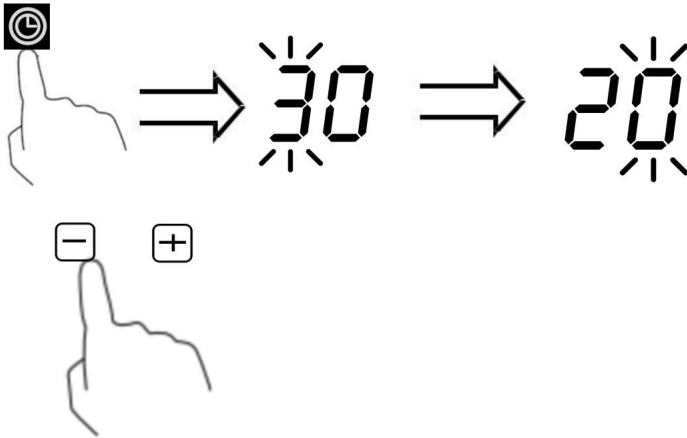
Réglez l'heure en appuyant sur la commande « + » « - ».



Ou appuyez sur la commande de la minuterie, l'indicateur de la minuterie indique « 30 ».

Les dizaines clignotent, réglage de la minuterie des dizaines par barre de niveau de puissance.

Une fois la minuterie des dizaines réglée, elle clignotera pendant 3 secondes, puis allumera les dizaines qui clignotent, et veuillez régler la minuterie par la barre de niveau de puissance pendant le clignotement.



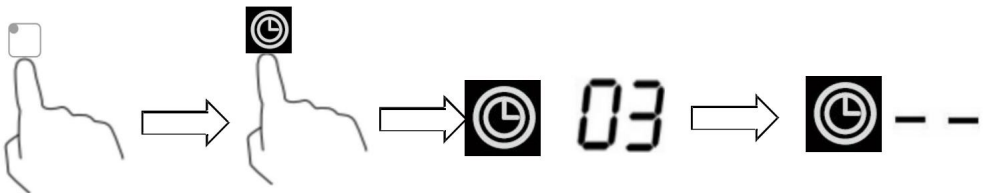
Astuce : appuyez une fois sur la commande « - » ou « + » de la minuterie

diminuera ou augmentera d'une minute.

Appuyez et maintenez enfoncé le bouton « - » ou « + » de la minuterie pour diminuer ou augmenter de 10 minutes.

Si le temps de réglage dépasse 99 minutes, la minuterie reviendra automatiquement à 0 minute.

4. En touchant la commande de sélection de la zone de chauffage, puis en touchant « Minuterie », la minuterie est annulée et le « -- » s'affiche sur l'écran des minutes.



5. Une fois le temps réglé, le compte à rebours commence immédiatement et l'écran affiche le temps restant.



REMARQUE : Le point rouge à côté de l'indicateur de niveau de puissance s'allumera pour indiquer que la zone est sélectionnée.



Réglage de la minuterie pour éteindre plusieurs zones de cuisson 1. Si plusieurs zones de chauffage utilisent cette fonction, l'indicateur de minuterie affiche le temps le plus bas.

(par exemple, temps de réglage de la zone 1# de 3 minutes, temps de réglage de la zone 2# de 6 minutes, l'indicateur de minuterie affiche « 3 ».)

REMARQUE : le point rouge à côté de l'indicateur de niveau de puissance clignote.



(réglé sur 6 minutes)



(réglé sur 3 minutes)



2. Lorsque la minuterie de cuisson expire, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement.



REMARQUE : si vous souhaitez modifier l'heure après avoir réglé la minuterie, vous devez commencer à partir de l'étape 1.

Conseils de cuisson



Soyez prudent lors de la friture car l'huile et la graisse chauffent très rapidement. À des températures extrêmement élevées, l'huile et la graisse s'enflamment spontanément, ce qui présente un risque d'incendie grave.

Réglages de chaleur

Les paramètres ci-dessous sont fournis à titre indicatif uniquement. Le paramètre exact dépendra de plusieurs facteurs, notamment vos ustensiles de cuisine et la quantité que vous cuisinez.

Expérimentez avec la cuisinière à induction pour trouver les réglages qui vous conviennent le mieux.

Chaleur	série
paramètre	<ul style="list-style-type: none"> • réchauffement délicat pour de petites quantités de nourriture • faire fondre du chocolat, du beurre et des aliments qui brûlent rapidement • mijotage doux
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • mijotage rapide
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • crêpes
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • faire sauter • cuisson des pâtes
9-b	<ul style="list-style-type: none"> • sautés • brûlant • porter la soupe à ébullition • faire bouillir l'eau

Entretien et nettoyage

Quoi?	Comment?	Important ! •
<p>Salissures quotidiennes sur le verre (empreintes digitales, marques, taches laissées par des aliments ou des déversements non sucrés sur le verre)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Coupez l'alimentation de la table de cuisson. 2. Appliquez un nettoyant pour table de cuisson pendant que la vitre est encore chaude (mais pas brûlante !) 3. Rincez et essuyez avec un chiffon propre ou une serviette en papier. 4. Remettez la table de cuisson sous tension sur. 	<p>Lorsque l'alimentation de la table de cuisson est coupée, il n'y aura pas d'indication de « surface chaude », mais la zone de cuisson peut encore être chaude ! Soyez extrêmement prudent. •</p> <p>Les éponges à récurer robustes, certaines éponges à récurer en nylon et les produits de nettoyage agressifs/abrasifs peuvent rayer le verre.</p> <p>Lisez toujours l'étiquette pour vérifier si votre nettoyant ou éponge à récurer est adapté. • Ne laissez jamais le nettoyage résidus sur la table de cuisson : la vitre peut se tacher.</p>
<p>Débordements, fontes et déversements de sucre chaud sur le verre</p>	<p>Retirez-les immédiatement avec une spatule à poisson, un couteau à palette ou un grattoir à lame de rasoir adapté aux tables de cuisson en verre à induction, mais attention aux surfaces chaudes des zones de cuisson :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Coupez l'alimentation de la table de cuisson au niveau du mur. 2. Maintenez la lame ou l'ustensile à un angle de 30° et grattez la saleté ou le déversement vers une zone froide de la table de cuisson. 3. Nettoyez la saleté ou le déversement avec un torchon ou une serviette en papier. 4. Suivez les étapes 2 à 4 pour « Salissures quotidiennes sur le verre » ci-dessus. 	<p>• Éliminez les taches laissées par les aliments fondus et sucrés ou les éclaboussures dès que possible. Si elles refroidissent sur la vitre, elles peuvent être difficiles à enlever, voire endommager de manière permanente la surface en verre. • Risque de coupure : lorsque le couvercle de sécurité est rétracté, la lame d'un grattoir est tranchante comme un rasoir. À utiliser avec une extrême prudence et toujours ranger en lieu sûr et hors de portée des enfants.</p>

<p>Débordements sur le commandes tactiles</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mettez l'appareil sous tension. la table de cuisson éteinte. 2. Épongez le déversement 3. Essuyez le toucher zone de contrôle avec un éponge propre et humide ou en tissu. 4. Essuyez la zone complètement sec avec un essuie-tout. 5. Mettez l'appareil sous tension. la table de cuisson arrière sur. 	<ul style="list-style-type: none"> • La table de cuisson peut émettre un bip et tourne s'éteint lui-même et le toucher contrôles peut ne pas fonctionner pendant il y a liquide dessus. Assurez-vous sécher la zone de contrôle tactile avant d'allumer la table de cuisson de retour.
---	--	---

Conseils et astuces

Problème	Causes possibles	Ce qu'il faut faire
<p>La table de cuisson ne peut pas être allumé.</p>	<p>Pas de courant.</p>	<p>Assurez-vous que la table de cuisson est connecté à l'alimentation fournir et qu'il est allumé. Vérifiez s'il y a un pouvoir panne dans votre maison ou zone. Si tu as tout vérifié et le problème persiste, appelez un technicien qualifié technicien.</p>
<p>Le toucher les contrôles sont ne répond pas.</p>	<p>Les commandes sont fermé.</p>	<p>Déverrouiller les commandes. Voir section « Utilisez votre induction Table de cuisson » pour les instructions.</p>
<p>Le toucher les contrôles sont difficile à fonctionner.</p>	<p>Il peut y avoir une légère film de eau sur les commandes ou toi peut-être utiliser la pointe de ton doigt en touchant le contrôles.</p>	<p>Assurez-vous que le toucher la zone de contrôle est sèche et utiliser la pointe de ton doigt quand toucher les commandes.</p>

<p>Le verre est rayé.</p>	<p>Ustensiles de cuisine à bords rugueux. Tampon à récurer abrasif ou inadapté produits de nettoyage utilisés.</p>	<p>Utilisez des ustensiles de cuisine à fond plat et lisse. Voir « Choisir les ustensiles de cuisine adaptés ». Voir « Entretien et nettoyage ».</p>
<p>Certaines poêles émettent des bruits de crépitement ou de cliquetis.</p>	<p>Cela peut être dû à la construction de vos ustensiles de cuisine (couches de métaux différents vibrant différemment).</p>	<p>Ceci est normal pour les ustensiles de cuisine et n'indique pas un défaut.</p>
<p>La table de cuisson à induction émet un faible bourdonnement lorsqu'elle est utilisée à haute température.</p>	<p>Ceci est dû à la technologie de cuisson à induction.</p>	<p>C'est normal, mais le bruit devrait diminuer ou disparaître complètement lorsque vous diminuez le réglage de chaleur.</p>
<p>Bruit de ventilateur provenant de la plaque à induction.</p>	<p>Un ventilateur de refroidissement intégré à votre table de cuisson à induction s'est mis en marche pour empêcher la surchauffe des composants électroniques. Il peut continuer à fonctionner même après avoir éteint la table de cuisson à induction.</p>	<p>Ceci est normal et ne nécessite aucune intervention. Ne coupez pas l'alimentation de la table de cuisson à induction lorsque le ventilateur fonctionne.</p>
<p>Les casseroles ne deviennent pas chaudes et le message s'affiche à l'écran.</p>	<p>La table de cuisson à induction ne peut pas détecter la casserole car elle n'est pas adaptée à la cuisson par induction. La table de cuisson à induction ne peut pas détecter la casserole car elle est trop petite pour la zone de cuisson ou n'est pas correctement centrée sur celle-ci.</p>	<p>Utilisez des ustensiles de cuisine adaptés à la cuisson par induction. Voir la section « Choisir les ustensiles de cuisine adaptés ». Centrez la casserole et assurez-vous que sa base correspond à la taille de la cuisson zone.</p>

<p>L'induction <small>plaque de cuisson ou un</small> zone de cuisson s'est retourné <small>désactivé</small> de façon inattendue, un sons de tonalité et une erreur le code est affiché (typiquement en alternance avec un ou deux chiffres dans la cuisine (affichage de la minuterie).</p>	<p>Défaut technique.</p>	<p>Veillez noter l'erreur lettres et chiffres, changer la puissance de l'induction plaque au mur et contactez un technicien qualifié.</p>
--	--------------------------	---

Affichage et inspection des pannes induction

zone de cuisson

Si une anomalie survient, la cuisinière à induction entrera dans le mode de protection état automatiquement et affiche les codes de protection correspondants :

PLAQUE À INDUCTION		
Erreur	Cause possible	Remède
E0	Pas de pot, le pot ne correspond pas, panne du disque de fil	Arrêt automatique après 1 minute
E1	La tension est trop basse (moins de 85 V)	Vérifiez la tension
E2	La tension est trop élevée (supérieure à 285 V)	Vérifiez la tension
E3	Capteur de surface du four allumé/court-circuit	Réduisez la puissance ou éteignez
E4	Capteur IGBT activé/court-circuité	Réduisez la puissance ou éteignez
E5	Combustion à sec, la température de surface du four est trop élevé (environ 250 °C)	Arrêt automatique après 1 minute
E6	Surchauffe de l'IGBT	Arrêter et arrêter chauffage
E7	Le capteur de surface du four tombe en panne	Arrêter et arrêter chauffage
CE	Échec de communication entre la carte d'affichage et la carte mère	Arrêter et arrêter chauffage

PLAQUE DE CUISINE EN CERAMIQUE		
Erreur	Cause possible	Remède
E1	La tension est inférieure à 90 V	Vérifiez la tension
E2	La tension est supérieure à 250 V	Vérifiez la tension
E3	Arrêt du capteur thermique	Remplacer le thermique capteur
E5	La température de la plaque est élevée	Réduisez la puissance ou éteignez

Ce qui précède constitue le jugement et l'inspection des défaillances courantes.

Veuillez ne pas démonter l'appareil vous-même pour éviter tout danger et dommages à la cuisinière à induction.

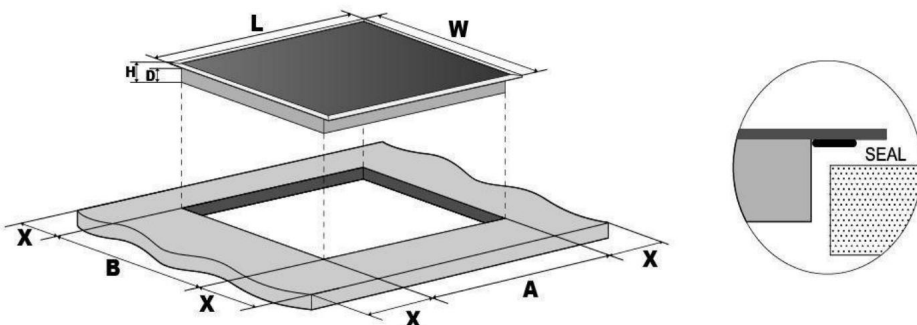
Installation

Sélection du matériel d'installation

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

Aux fins d'installation et d'utilisation, un espace minimum de 5 cm doit être prévu. être conservé autour du trou.

Assurez-vous que l'épaisseur de la surface de travail est d'au moins 30 mm. Veuillez sélectionner un matériau de surface de travail résistant à la chaleur pour éviter une déformation plus importante causée par la chaleur rayonnement de la plaque chauffante. Comme indiqué ci-dessous :



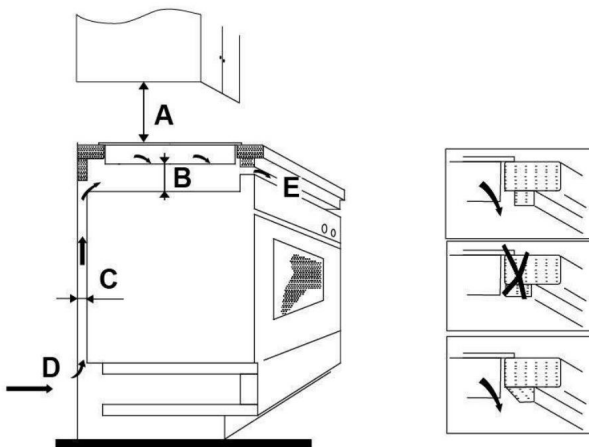
Modèle	L(mm)	L (mm)	H(mm)	D(mm)	Un (mm)	B(mm)	X(mm)
IHB4XY	590	520	62	58	565	495	50mini

Dans tous les cas, assurez-vous que la cuisinière à induction est bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne sont pas obstruées. Assurez-vous que l'induction

La cuisinière est en bon état de fonctionnement. Comme indiqué ci-dessous



Remarque : La distance de sécurité entre la plaque chauffante et le placard au-dessus de la plaque chauffante doit mesurer au moins 760 mm.



Un (mm)	B(mm)	C(mm)	D	ET
760	50 mini	30 mini	Prise d'air	Sortie d'air 10 mm

Avant d'installer la cuisinière, assurez-vous que

- la surface de travail est carrée et de niveau, et aucun élément structurel interfère avec les exigences d'espace
- la surface de travail est constituée d'un matériau résistant à la chaleur
- si la cuisinière est installée au-dessus d'un four, le four dispose d'un système de refroidissement intégré ventilateur
- l'installation sera conforme à toutes les exigences de dégagement et normes et réglementations applicables
- un interrupteur d'isolement approprié assurant une déconnexion complète du secteur l'alimentation électrique est incorporée dans le câblage permanent, montée et positionné pour se conformer aux règles et réglementations de câblage locales. L'interrupteur d'isolement doit être d'un type approuvé et fournir un sectionnement de 3 mm. séparation des contacts par entrefer dans tous les pôles (ou dans toutes les phases actives)

conducteurs si les règles de câblage locales autorisent cette variation de la exigences)

- le sectionneur sera facilement accessible au client grâce à la cuisinière installée
- vous consultez les autorités locales de construction et les règlements en cas de doute concernant l'installation
- vous utilisez des finitions résistantes à la chaleur et faciles à nettoyer (comme les carreaux de céramique) pour les surfaces murales entourant la cuisinière.

Une fois la cuisinière installée, assurez-vous que

- le câble d'alimentation n'est pas accessible à travers les portes des placards ou tiroirs
- il y a un flux d'air frais adéquat de l'extérieur de l'armoire vers la base de la cuisinière
- si la cuisinière est installée au-dessus d'un tiroir ou d'un placard, un dispositif thermique une barrière de protection est installée sous la base de la cuisinière
- le sectionneur est facilement accessible par le client

Précautions

1. La plaque à induction doit être installée par du personnel qualifié ou techniciens.

Nous avons des professionnels à votre service. Veuillez ne jamais effectuer le opération par vous-même.

2. La cuisinière ne sera pas installée directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, congélateur, lave-linge ou sèche-linge, car l'humidité peut endommager l'électronique de la cuisinière.
3. La plaque à induction doit être installée de manière à ce qu'un meilleur rayonnement thermique peut être assuré d'améliorer sa fiabilité.
4. Le mur et la zone de chauffage induit au-dessus de la surface de la table doivent résister à la chaleur.
5. Pour éviter tout dommage, la couche sandwich et l'adhésif doivent être résistant à la chaleur.

Raccordement de la cuisinière au réseau électrique



Cette cuisinière doit être connectée uniquement au secteur par une personne dûment qualifiée.

Avant de brancher la cuisinière au secteur, vérifiez que :

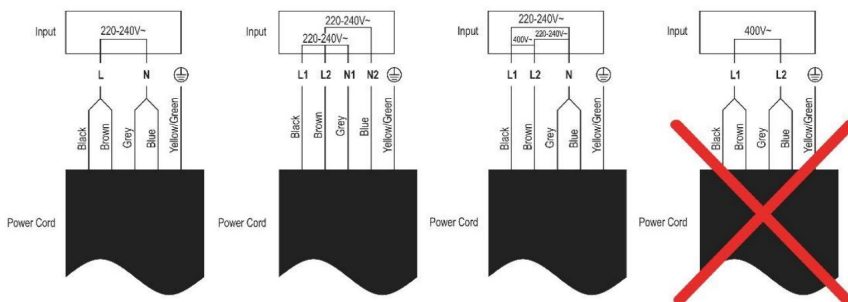
1. le système de câblage domestique est adapté à la puissance consommée par le cuisinière.
2. la tension correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique
3. les sections du câble d'alimentation peuvent supporter la charge indiquée sur la plaque signalétique. Pour connecter la cuisinière au secteur alimentation électrique, n'utilisez pas d'adaptateurs, de réducteurs ou de dérivations appareils, car ils peuvent provoquer une surchauffe et un incendie.

Le câble d'alimentation ne doit toucher aucune pièce chaude et doit être positionné de manière à ce que sa température ne dépasse pas 75°C à aucun moment.



Vérifiez auprès d'un électricien si le système de câblage domestique est convient sans modifications. Les modifications ne doivent être effectuées que par un électricien qualifié.

L'alimentation électrique doit être connectée conformément aux norme pertinente ou un disjoncteur unipolaire. La méthode de la connexion est illustrée ci-dessous.



- Si le câble est endommagé ou doit être remplacé, l'opération doit être effectuée
- Si l'appareil est connecté directement au secteur, un disjoncteur omnipolaire est nécessaire.

le disjoncteur doit être installé avec une ouverture minimale de 3 mm entre les contacts.

- L'installateur doit s'assurer que la connexion électrique correcte a été effectuée fabriqué et qu'il est conforme aux règles de sécurité.
- Le câble ne doit pas être plié ou comprimé. • Le câble doit être vérifié régulièrement et remplacé par un technicien agréé.

techniciens uniquement.



ÉLIMINATION : Ne pas éliminer ce produit comme un déchet municipal non trié. Collecte de ces déchets sont traités séparément pour un traitement spécial nécessaire.

Cet appareil est étiqueté conformément à la directive européenne 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). En veillant à ce que cet appareil soit mis au rebut correctement, vous contribuerez à prévenir tout dommage environnemental et sanitaire éventuel qui pourrait survenir en cas de mise au rebut incorrecte.

Le symbole sur le produit indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet ménager normal. Il doit être déposé dans un point de collecte pour le recyclage des appareils électriques et électroniques. Cet appareil nécessite une élimination spécialisée. Pour plus d'informations sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre municipalité, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous l'avez acheté.

Pour obtenir des informations plus détaillées sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre mairie, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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

INDUKTIONSKOCHFELD

MODELL: SK-68IHB4S3

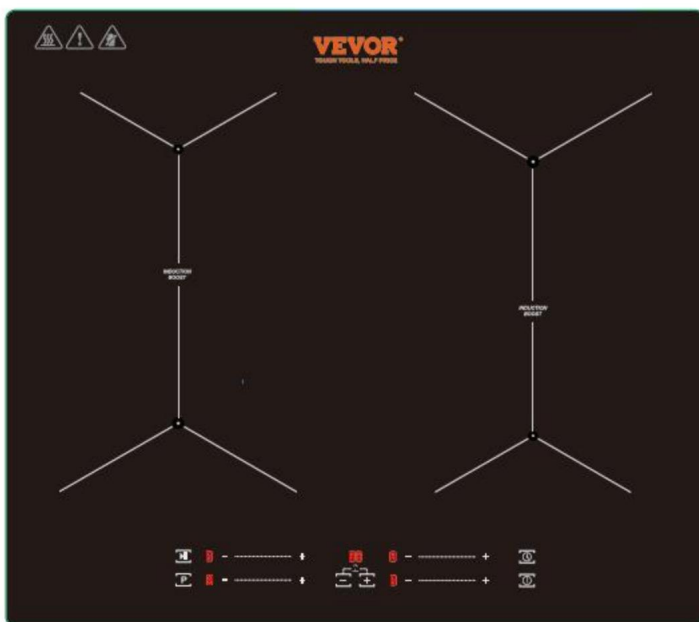
Wir sind weiterhin bestrebt, Ihnen Werkzeuge zu wettbewerbsfähigen Preisen anzubieten. "Sparen Sie die Hälfte", "Halber Preis" oder andere ähnliche Ausdrücke, die wir verwenden, stellen nur eine Schätzung der Einsparungen, die Sie durch den Kauf bestimmter Werkzeuge bei uns im Vergleich zu den wichtigsten Top-Marken erzielen könnten, und Dosierungen bedeuten nicht unbedingt, dass sie alle von uns angebotenen Werkzeugkategorien abdecken. Wir möchten Sie freundlich daran erinnern, bei der Bestellung bei uns sorgfältig zu prüfen, ob Sie sparen tatsächlich die Hälfte im Vergleich zu den großen Top-Marken.

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

INDUKTIONSKOCHFELD

MODELL: SK-68IHB4S3



Brauchen Sie Hilfe? Kontaktieren Sie uns!

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



Kundenservice@vevor.com

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

Sicherheitswarnungen

Ihre Sicherheit ist uns wichtig. Bitte lesen Sie diese Informationen vor der Verwendung
Ihr Kochfeld.

Installation

Stromschlaggefahr

- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, bevor Sie es mit Arbeiten oder Wartungsarbeiten daran durchführen.
- Der Anschluss an ein gutes Erdungssystem ist unbedingt erforderlich.

• Änderungen an der Hausinstallation dürfen nur von einem qualifizierten Elektriker vorgenommen werden . Verkabelungssystem.

- Die Nichtbeachtung dieses Hinweises kann einen Stromschlag oder den Tod zur Folge haben.

Schnittgefahr

- Vorsicht – die Kanten der Platten sind scharf.

Unvorsichtiges Verhalten kann zu Verletzungen oder Schnittwunden führen.

Wichtige Sicherheitshinweise

- Lesen Sie diese Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie dieses Gerät installieren oder verwenden.
- Es dürfen keine brennbaren Materialien oder Produkte auf dieses Gerät gestellt werden. jederzeit.

Bitte stellen Sie diese Informationen der Person zur Verfügung für die Installation des Geräts verantwortlich, da dies zu einer Beeinträchtigung Ihrer Installationskosten.

- Um Gefahren zu vermeiden, muss dieses Gerät gemäß den diese Anweisungen zur Installation.

Dieses Gerät darf nur von einem entsprechend qualifizierten qualifizierte Person.

- Dieses Gerät sollte an einen Stromkreis angeschlossen werden, der verfügt über einen Trennschalter, der eine vollständige Trennung vom Stromversorgung.
- Bei unsachgemäßer Installation des Geräts kann die Garantie erlöschen oder Haftungsansprüche.

Betrieb und Wartung

Stromschlaggefahr

- Kochen Sie nicht auf einem zerbrochenen oder gesprungenen Kochfeld. Wenn die Kochfeldoberfläche brechen oder reißen, schalten Sie das Gerät sofort am Netzschalter aus (Wandschalter) und kontaktieren Sie einen qualifizierten Techniker.

- Schalten Sie das Kochfeld vor dem Reinigen oder
Wartung. • Die

Nichtbeachtung dieses Hinweises kann einen Stromschlag oder den Tod zur Folge haben.

Gesundheitsgefährdung

- Dieses Gerät entspricht den Standards zur elektromagnetischen Sicherheit.

Gefahr durch heiße Oberflächen

- Während des Gebrauchs werden zugängliche Teile dieses Geräts heiß genug, um
Verbrennungen

verursachen. • Lassen Sie Ihren Körper, Ihre Kleidung oder andere Gegenstände, die nicht geeignet sind,

Kochgeschirr darf nicht mit dem Induktionsglas in Berührung kommen, bis die Oberfläche

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

auf der Kochfläche, da sie

Heiß.

- Halten Sie Kinder fern. • Die

Griffe von Kochtöpfen können heiß sein. Überprüfen Sie, ob die Griffe der Kochtöpfe heiß sind.

über andere Kochzonen hinausragen, auf denen sie sich befinden. Halten Sie die Griffe außerhalb der Reichweite von
Kinder.

- Die Nichtbeachtung dieses Hinweises kann zu Verbrennungen und Verbrühungen führen.

Schnittgefahr

- Die rasiermesserscharfe Klinge eines Kochfeldschabers liegt frei, wenn die Sicherheits
Abdeckung eingefahren ist. Mit äußerster Vorsicht verwenden und immer sicher und außerhalb von
außerhalb der Reichweite von Kindern.

- Unvorsichtiges Verhalten kann zu Verletzungen oder Schnittwunden führen.

Wichtige Sicherheitshinweise

- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt . Überkochen kann zu
Rauch und Fettspritzen, die sich entzünden können. • Verwenden Sie

Ihr Gerät niemals als Arbeits- oder Ablagefläche. • Lassen Sie niemals Gegenstände

oder Utensilien auf dem Gerät liegen. • Verwenden Sie Ihr Gerät niemals zum

Heizen oder Heizen des Raumes. • Schalten Sie die Kochzonen und das Kochfeld nach

dem Gebrauch immer wie beschrieben aus.

in dieser Anleitung (d. h. durch Verwendung der Touch-Bedienelemente).

- Erlauben Sie Kindern nicht, mit dem Gerät zu spielen oder darauf zu sitzen, zu stehen oder zu klettern. •

Bewahren Sie keine für Kinder interessanten Gegenstände in Schränken über

das Gerät. Kinder, die auf das Kochfeld klettern, können ernsthaft verletzt werden

verletzt. •

Lassen Sie Kinder nicht allein oder unbeaufsichtigt in dem Bereich, in dem

das Gerät in Betrieb ist. • Kinder

oder Personen mit einer Behinderung, die ihre Fähigkeit zur Nutzung des

Gerät sollte von einer verantwortlichen und kompetenten Person eingeleitet werden

in seiner Verwendung. Der Ausbilder sollte davon überzeugt sein, dass er das Gerät verwenden kann ohne Gefahr für sich selbst oder ihre Umgebung. • Reparieren oder

ersetzen Sie keine Teile des Geräts, es sei denn ausdrücklich empfohlen im Handbuch. Ein qualifizierter Techniker sollte alle anderen Wartungsarbeiten.

• Verwenden Sie keinen Dampfreiniger zum Reinigen Ihres Kochfelds. • Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf Ihr Kochfeld und lassen Sie sie auch nicht fallen. • Stellen Sie sich nicht auf Ihr Kochfeld. •

Verwenden Sie keine Pfannen mit scharfen Kanten und ziehen Sie keine Pfannen über das Kochfeld.

Induktionsglasoberfläche, da dies das Glas zerkratzen kann. • Verwenden

Sie keine Scheuerschwämme oder andere scharfe Reinigungsmittel zum Reinigen

Ihr Kochfeld, da diese das Induktionsglas zerkratzen können. • Wenn das

Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller ersetzt werden ,

Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person, um Gefahren zu vermeiden. • Dieses Gerät ist

für den Gebrauch in Haushalten bestimmt

und ähnliche Anwendungen wie: -Personalküchenbereiche in Geschäften, Büros und

andere Arbeitsumgebungen ; -Bauernhöfe ; durch Kunden in Hotels, Motels und

andere Wohnumgebungen; -Bed & Breakfast-Typ Umgebungen.

• **WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden

wird während des Gebrauchs heiß.

Es ist darauf zu achten, dass die Heizelemente nicht berührt werden. Kinder weniger

unter 8 Jahren dürfen nur unter ständiger Aufsicht verwendet werden. • Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren verwendet werden.

und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel erfahrungs- und kenntnisbezogen, wenn sie beaufsichtigt werden oder

Anweisungen zur sicheren Verwendung des Geräts gelesen und verstanden haben.

die damit verbundenen Gefahren.

• Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen keine Reinigungsarbeiten durchführen.

und Benutzerwartung ohne Aufsicht. • **WARNUNG:**

Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Herd mit Fett oder Öl kann

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

Löschen Sie einen Brand mit Wasser, schalten Sie das Gerät jedoch aus und

dann Flamme z. B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke

abdecken. • **WARNUNG:** Brandgefahr: keine Gegenstände auf der Kochfläche lagern. • **Warnung:**

Wenn die Oberfläche Risse aufweist, schalten Sie das Gerät aus, um zu vermeiden, dass

Möglichkeit eines elektrischen Schlages, für Herdoberflächen aus Glaskeramik oder ähnlichem Materialien, die stromführende Teile schützen

• Ein Dampfreiniger darf nicht verwendet werden.

- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mittels einer externen Zeitschaltuhr vorgesehen. oder separates Fernbedienungssystem.

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Induktionsherdes.

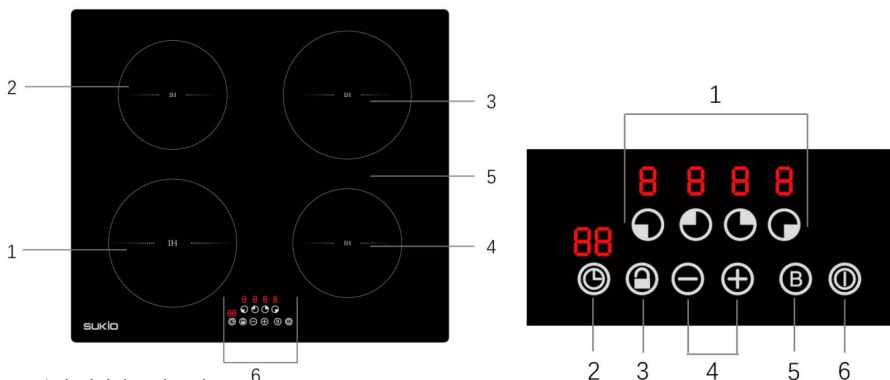
Wir empfehlen Ihnen, sich etwas Zeit zu nehmen, um diese Anleitung / Installation zu lesen Handbuch, um vollständig zu verstehen, wie man es richtig installiert und bedient. Für Installation, lesen Sie bitte den Abschnitt „Installation“.

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

Produktübersicht

Ansicht von oben

Modell SMAPLE IHB4XY



1. Induktionsherd max.

2000 W, Boost 2600 W

2. Induktionsherd max.

1600 W, Boost 2000 W

3. Induktionsherd max.

2000 W, Boost 2600 W

4. Induktionsherd max.

1600 W, Boost 2000 W

5. Glasplatte

6. Bedienfeld

1. Heizzonenauswahlsteuerung

2. Timer-Steuerung

3. Sperrtaste

4. Abwärts-/Aufwärtstaste

5. Boost/Pause

6. Ein-/Aus-Taste

Produktinformationen

Das Mikrocomputer-Induktionskochfeld kann verschiedene Arten von Küche erfüllen Anforderungen durch Widerstandsdrathheizung, mikrocomputergesteuerte Steuerung und Multi-Power-Auswahl, wirklich die optimale Wahl für moderne Familien.

Das Induktionskochfeld ist kundenorientiert und individuell gestaltet.

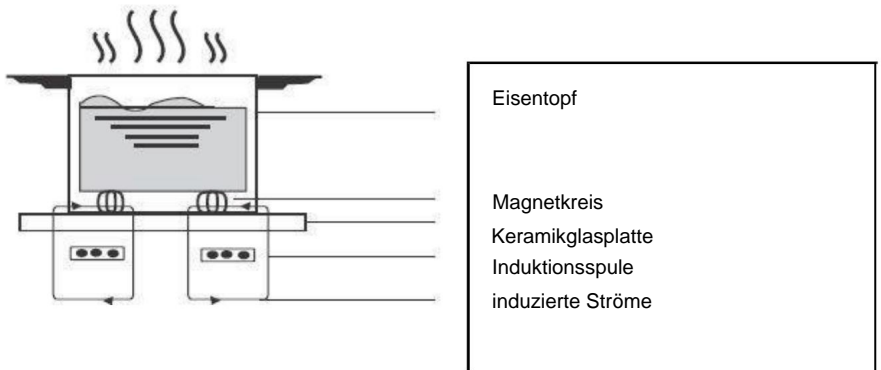
Das Kochfeld bietet sichere und zuverlässige Leistung und macht Ihr Leben bequem und es ermöglicht, die Freude am Leben in vollen Zügen zu genießen.

Ein Wort zur Induktionskochseite

Induktionskochen ist eine sichere, fortschrittliche, effiziente und wirtschaftliche Kochmethode.

Technologie. Es funktioniert durch elektromagnetische Schwingungen, die Wärme direkt erzeugen in der Pfanne, und nicht indirekt durch Erhitzen der Glasoberfläche. Die

Glas wird nur heiß, weil die Pfanne es schließlich erwärmt.



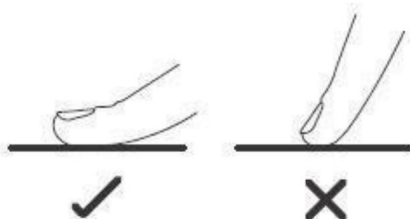
Vor der Inbetriebnahme Ihres neuen Induktionskochfelds

- Lesen Sie diese Anleitung und beachten Sie insbesondere den Abschnitt „Sicherheitshinweise“.
- Entfernen Sie alle Schutzfolien, die sich möglicherweise noch auf Ihrem Induktionsherd befinden.

Verwenden der Touch-Bedienelemente

- Die Steuerung reagiert auf Berührung, Sie müssen also keinen Druck ausüben.
- Verwenden Sie den Fingerballen, nicht die Fingerspitze.

- Bei jeder Berührung ertönt ein Piepton.
- Achten Sie darauf, dass die Bedienelemente stets sauber und trocken sind und sich keine (z. B. ein Utensil oder ein Tuch), das sie bedeckt. Sogar ein dünner Wasserfilm kann erschweren die Bedienung der Bedienelemente.



Das richtige Kochgeschirr für Induktion auswählen Kochfeldmodelle



- Verwenden Sie nur Kochgeschirr mit induktionsgeeignetem Boden kochen. Achten Sie auf das Induktionssymbol auf der Verpackung oder am Topfboden.
- Ob Ihr

Kochgeschirr geeignet ist, können Sie mit einem Magnettest prüfen. Bewegen Sie dazu einen Magneten in Richtung Topfboden. Wird er angezogen, ist der Topf induktionsgeeignet.

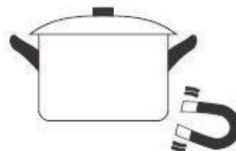
- Wenn Sie keinen Magneten

haben: 1. Geben Sie etwas Wasser in den Topf, den Sie testen möchten.

Einschalten und 3 Minuten warten, um zu prüfen, ob das Wasser heiß

wird.

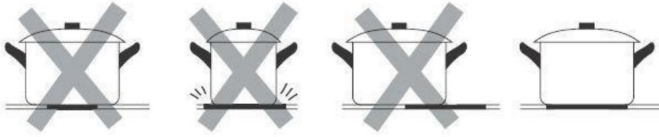
- Kochgeschirr aus folgenden Materialien ist nicht geeignet: reiner Edelstahl, Aluminium oder Kupfer ohne magnetischen Boden, Glas, Holz, Porzellan, Keramik und Steingut.



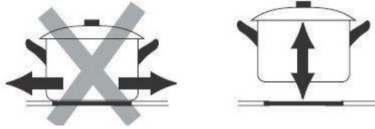
Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit gezackten Kanten oder gewölbtem Boden.



Stellen Sie sicher, dass der Boden Ihrer Pfanne glatt ist, flach auf dem Glas aufliegt und die gleiche Größe wie die Kochzone hat. Stellen Sie Ihre Pfanne immer mittig auf die Kochzone.



Heben Sie Töpfe immer vom Induktionsherd – schieben Sie sie nicht, sonst können sie zerkratzen das Glas.



Verwendung Ihres Induktionskochfelds

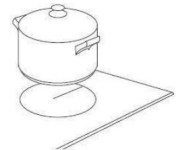
Beginnen Sie mit dem Kochen

1. Berühren Sie die ON/OFF-Taste. Auf dem Kochfeld werden beide Brenner angezeigt (diese 0 verschwindet, wenn kein weiterer Betrieb in 30 Sekunden).



2. Stellen Sie einen geeigneten Topf auf die Kochzone die Sie verwenden möchten.

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

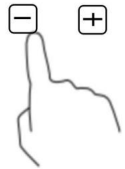


3. Berühren Sie die Heizzonenauswahlsteuerung. Eine Anzeige 0 bis zur Taste blinkt.

Stellen Sie die Leistungsstufe ein, indem Sie wie folgt vorgehen und „-“, „+“ berühren.

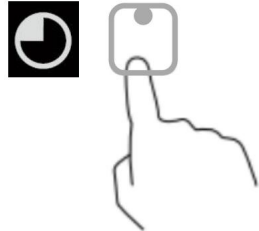
Zone 1 und Zone 3 können Boost-Funktionen sein. Wie funktionieren sie?

- ① Zone 1 wird 2000W direkt sein, wenn Sie die Boost-Taste drücken
- ② Zone 3 wird 2400W direkt sein, wenn Sie die Boost-Taste drücken
- ③ Zone 1 und Zone 3 Boost funktionieren NICHT gleichzeitig
- ④ Boost-Funktion funktioniert nur alleine



Wenn Sie mit dem Kochen fertig sind

1. Berühren Sie die Heizzonenauswahlstaste, die Sie ausschalten möchten.

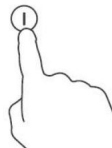


2. Schalten Sie die Kochzone aus, indem Sie „-“ berühren und nach unten zu „0“ scrollen.

Stellen Sie sicher, dass die Leistungsanzeige erst „0“ und dann „H“ anzeigt.



3. Schalten Sie das gesamte Kochfeld durch Berühren der „ON/OFF“-Steuerung aus.



4. Vorsicht vor heißen Oberflächen. „H“ (Oberflächentemperatur 60 °C) zeigt an, welche Kochzone heiß genug zum Anfassen ist. Die Anzeige verschwindet, wenn die Oberfläche abgekühlt ist.

auf eine sichere Temperatur heruntergekühlt werden. Es kann auch als Energiespargerät verwendet werden. Wenn Sie weitere Töpfe erhitzen möchten, verwenden Sie die noch heiße Kochplatte.



5. Berühren Sie die Heizzonenauswahlsteuerung und dann



Schlüssel, Doppelring

Zone beginnt zu arbeiten. Die LED-Anzeige leuchtet auf, die sich auf der linken

Seite der Doppelfeuertaste.

Wenn die Doppelringzone aktiv ist, können Sie die Doppelzone durch Drücken der Taste ausschalten.

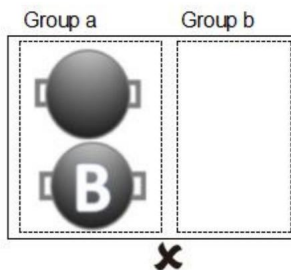
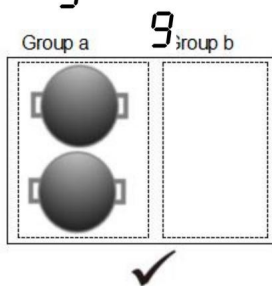


wieder.

Verwenden des Boosts

Boost ist die Funktion, die eine Zone in einer Sekunde auf eine höhere Leistung bringt und dauert 5 Minuten. So erhalten Sie eine stärkere und schnellere Kochen.

1. Bei diesem Kochfeld kann jede Zone mit der Boost-Funktion arbeiten. Wenn Sie Boost, schalten Sie bitte zuerst die andere Zone in der gleichen Gruppe aus, die andere Zone können nicht gleichzeitig arbeiten. Andernfalls blinken die Symbole und auf dem Die Anzeige der gewählten Zone und die Leistungsstufe werden automatisch eingestellt.

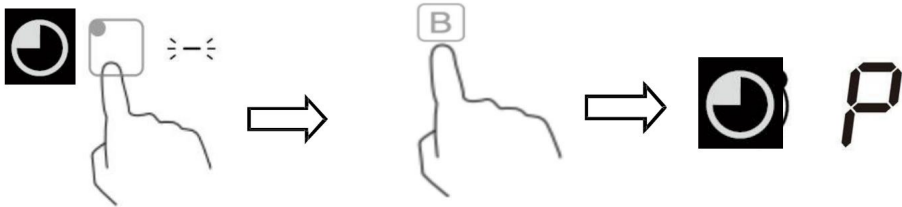


2. Berühren Sie die Auswahlstaste für die Heizzone, die Sie verstärken möchten.

Die Anzeige neben der Taste blinkt 5 Sekunden lang.

3. Berühren Sie die Boost-Taste. Die Heizzone beginnt mit der Boost-Funktion zu arbeiten. Modus.

Auf der Leistungsanzeige erscheint „P“, um anzuzeigen, dass die Zone verstärkt wird.



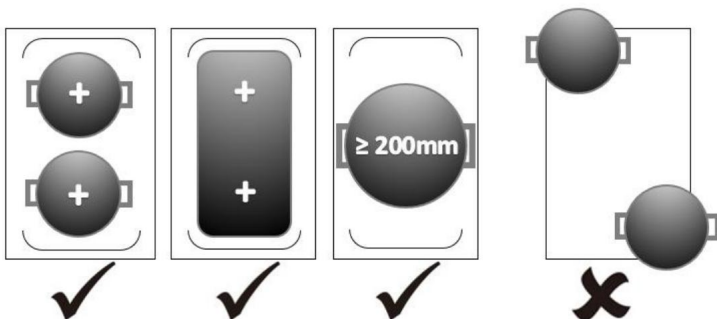
4. Die Boost-Leistung hält 5 Minuten an, danach kehrt die Zone in den Leistungsstufe vor Boost eingestellt.

5. Wenn Sie den Boost während dieser 5 Minuten abbrechen möchten, berühren Sie die Heizzone Zonenauswahl Taste, eine Anzeige neben der Taste blinkt. Und dann berühren Sie die Boost-Taste. Die Heizzone kehrt zur vor dem Einschalten eingestellten Leistungsstufe zurück. Schub.

Flexzone

- Dieser Bereich kann je nach den jeweiligen Kochanforderungen als einzelne Zone oder als zwei verschiedene Zonen verwendet werden.
- Der flexible Bereich besteht aus zwei unabhängigen Induktoren, die gesteuert werden können separat. Beim Betrieb als Einzelzone wird das Kochgeschirr von einer Zone zur anderen innerhalb des flexiblen Bereichs bei gleichbleibender Leistungsstufe der Zone, in der das Kochgeschirr ursprünglich platziert wurde, und dem Teil, der nicht durch Kochgeschirr abgedeckt wird, wird nicht erhitzt.
- Wichtig: Stellen Sie das Kochgeschirr unbedingt mittig auf die Kochzone. Bei großen Töpfen, ovalen, rechteckigen und länglichen Pfannen machen Achten Sie darauf, die Töpfe mittig auf der Kochzone zu platzieren und beide Seiten abzudecken.

Beispiele für gute und schlechte Topfplatzierungen:



Als große Zone

1. Um den flexiblen Bereich als einzelne große Zone zu aktivieren, drücken Sie einfach die dedizierte Taste.

2. Die Leistungseinstellung funktioniert wie jeder andere normale Bereich.



Als zwei unabhängige Zonen

Um den flexiblen Bereich als zwei unterschiedliche Zonen mit unterschiedlichen Leistungseinstellungen zu verwenden, drücken Sie die entsprechende Taste erneut und die Zonen kehren zu ihren alten Einstellungen zurück.

Sperrung der Bedienelemente



- Sie können die Bedienelemente sperren, um eine unbeabsichtigte Verwendung zu verhindern (zum Beispiel Kinder können versehentlich Kochzonen einschalten).
- Wenn die Bedienelemente gesperrt sind, werden alle Bedienelemente außer der -Steuerung deaktiviert.

So sperren Sie die Bedienelemente

Berühren Sie die Tastensperre



So entsperren Sie die Bedienelemente

1. Stellen Sie sicher, dass der Induktionsherd eingeschaltet ist.
2. Berühren und halten Sie die Tastensperre. 3.  für  3 Sekunden.

Sie können Ihren Herd jetzt verwenden.



Wenn sich der Herd im Sperrmodus befindet, sind alle Bedienelemente deaktiviert

Außer der EIN/AUS-Taste können Sie den Induktionsherd jederzeit ausschalten

mit der EIN/AUS-Steuerung im Notfall, aber Sie müssen die

Herde beim nächsten Vorgang zuerst.

Übertemperaturschutz

Ein eingebauter Temperatursensor überwacht die Temperatur im Inneren des Induktionsherd . Wenn eine zu hohe Temperatur festgestellt wird, Der Induktionsherd stoppt den Betrieb automatisch.

Restwärmewarnung

Wenn der Herd eine Weile in Betrieb war, bleibt noch etwas Restwärme einige Zeit. Der Buchstabe „H“ erscheint, um Sie zu warnen, es zu vermeiden.

Verwenden des Timers

- Sie können ihn so einstellen, dass eine Kochzone nach Ablauf der eingestellten Zeit ausgeschaltet wird.
- Sie können den Timer auf bis zu 99 Minuten einstellen.

Einstellen des Timers zum Ausschalten einer Kochzone

1. Berühren Sie die Heizzonenauswahl taste



2. Berühren Sie die Timer-Steuerung, die Timer-Anzeige „30“ anzeigen

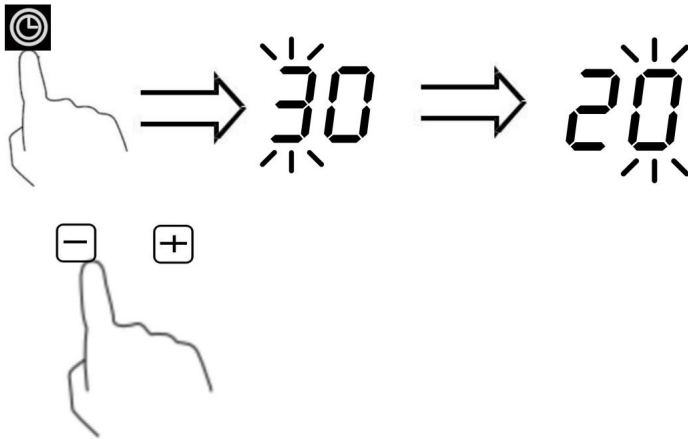


Stellen Sie die Uhrzeit durch Berühren der Bedienelemente „+“, „-“ ein.



Oder berühren Sie die Timer-Steuerung. Die Timer-Anzeige zeigt „30“ an. Die Zehner blinken und stellen den Zehner-Timer über die Leistungspegelleiste ein.

Nachdem der Zehner-Timer eingestellt wurde, blinkt er 3 Sekunden lang, dann blinken die Einer. Stellen Sie den Timer während des Blinkens mithilfe der Leistungsstufenleiste ein.



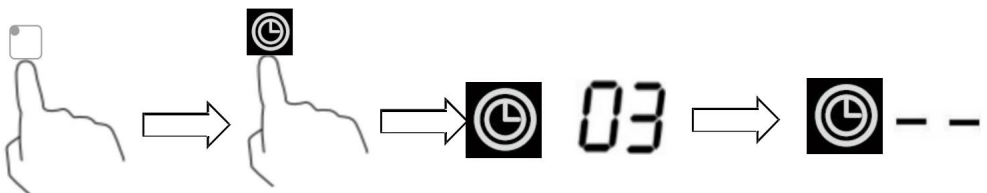
Tipp: Berühren Sie einmal die „-“ oder „+“-Taste des Timers

wird um 1 Minute verringert oder erhöht.

Durch Berühren und Halten der „-“ oder „+“-Steuerung des Timers wird dieser um 10 Minuten verringert oder erhöht.

Wenn die eingestellte Zeit 99 Minuten überschreitet, kehrt der Timer automatisch auf 0 Minuten zurück.

4. Wenn Sie die Heizzonenauswahlsteuerung berühren und dann „Timer“ berühren, wird der Timer abgebrochen und „--“ wird in der Minutenanzeige angezeigt.



5. Wenn die Zeit eingestellt ist, beginnt sie sofort mit dem Countdown und auf dem Display wird die verbleibende Zeit angezeigt.



HINWEIS: Der rote Punkt neben der Leistungsstufenanzeige leuchtet auf und zeigt damit an, dass die Zone ausgewählt ist.



Einstellen des Timers zum Ausschalten mehrerer Kochzonen 1.

Wenn mehrere Kochzonen diese Funktion verwenden, wird die Timer-Anzeige zeige die kürzeste Zeit.

(z. B. Einstellungszeit für Zone 1 auf 3 Minuten, Einstellungszeit für Zone 2 auf 6 Minuten, die Timeranzeige zeigt „3“.)

HINWEIS: Der rote Punkt neben der Ladestandsanzeige blinkt.



(auf 6 Minuten eingestellt)



(auf 3 Minuten eingestellt)



2. Wenn der Kochtimer abgelaufen ist, wird die entsprechende

Kochzone automatisch ausgeschaltet.



HINWEIS: Wenn Sie die Zeit ändern möchten, nachdem der Timer eingestellt wurde, müssen Sie bei Schritt 1 beginnen

Kochanleitung



Seien Sie beim Braten vorsichtig, da sich Öl und Fett sehr schnell erhitzen. Bei extrem hohen Temperaturen entzünden sich Öl und Fett spontan und stellen eine ernste Brandgefahr dar.

Wärmeeinstellungen

Die folgenden Einstellungen sind nur Richtlinien. Die genaue Einstellung hängt ab von verschiedenen Faktoren, darunter Ihr Kochgeschirr und die Menge, die Sie kochen.

Experimentieren Sie mit dem Induktionsherd, um die Einstellungen zu finden, die am besten zu Ihnen passen.

Hitze	Serie
Einstellung	<p>schonendes Erwärmen kleiner Lebensmittelmengen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Schmelzen von Schokolade, Butter und Lebensmitteln, die anbrennen schnell • sanftes Köcheln
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • srelowewawtianrgming • schnelles Köcheln
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • Pfannkuchen
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • Anbraten • Nudeln kochen
9-b	<ul style="list-style-type: none"> • Pfannenrühren • Anbraten • Suppe aufkochen • Wasser kochen

Pflege und Reinigung

Was?	Wie?	Wichtig! • Wenn
<p>Alltägliche Verschmutzungen auf Glas (Fingerabdrücke, Flecken, Speisereste oder nicht zuckerhaltige Spritzer auf Papierglas Glas)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Schalten Sie das Kochfeld aus. 2. Tragen Sie einen Kochfeldreiniger auf, während das Glas noch warm (aber nicht heiß!) ist. 3. Abspülen und trockenwischen mit einem sauberen Tuch oder Spritzer auf Papierglas Glas. 4. Schalten Sie das Kochfeld wieder ein An. 	<p>die Stromversorgung des Kochfelds abgeschaltet wird, wird keine „heiße Oberfläche“ angezeigt, aber die Kochzone kann immer noch heiß sein! Gehen Sie dabei äußerst vorsichtig vor. • Scheuerschwämme, einige Nygonschwämme und scharfe/scheuernde Reinigungsmittel können das Glas zerkratzen.</p> <p>Lesen Sie immer das Etikett, um zu prüfen, ob Ihr Reiniger oder Topfreiniger geeignet ist. •</p> <p>Lassen Sie Rückstände auf der Kochfläche: Das Glas kann Flecken bekommen.</p>
<p>Überkochendes, geschmolzenes und heißes Zuckerwasser auf dem Glas Glas</p>	<p>Entfernen Sie diese sofort mit einem für Induktions-Glaskochfelder geeigneten Glaskeschaber, einer Palette oder einem Rasierklingenschaber.</p> <p>Vorsicht jedoch bei heißen Kochzonenoberflächen: 1. Schalten Sie das Kochfeld an der Wand aus.</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Halten Sie die Klinge oder das Utensil in einem 30°-Winkel und kratzen Sie den Schmutz oder die verschüttete Flüssigkeit auf einen kühlen Bereich des Kochfelds. 3. Wischen Sie die Verschmutzung oder verschüttete Flüssigkeit mit einem Geschirr- oder Küchentuch auf. 4. Befolgen Sie die Schritte 2 bis 4 für „Alltägliche Verschmutzungen auf Glas“ oben. 	<ul style="list-style-type: none"> • Entfernen Sie Flecken von geschmolzenen und zuckerhaltigen Speisen oder von verschütteten Flüssigkeiten so schnell wie möglich. Wenn sie auf dem Glas abkühlen, können sie schwer zu entfernen sein oder sogar die Glasoberfläche dauerhaft beschädigen. • <p>Schnittgefahr: Bei eingefahrener Sicherheitsabdeckung ist die Klinge eines Schabers rasiermesserscharf. Mit äußerster Vorsicht verwenden und immer sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.</p>

<p>Auswirkungen auf Die Touch-Bedienelemente</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Schalten Sie den Strom ein das Kochfeld ausschalten. 2. Verschüttetes aufsaugen 3. Wischen Sie den Touchscreen Kontrollbereich mit einem sauberer feuchter Schwamm oder Stoff. 4. Wischen Sie den Bereich ab vollständig trocknen mit einem Papiertuch. 5. Schalten Sie den Strom ein das Kochfeld zurück An. 	<ul style="list-style-type: none"> • Das Kochfeld kann piepen und drehe schaltet sich aus und der Touch Bedienelemente funktioniert möglicherweise nicht, während Es gibt Flüssigkeit auf ihnen. Stellen Sie sicher, dass Sie Trocknen Sie den Touch-Bedienbereich bevor Sie das Kochfeld einschalten wieder einschalten.
--	--	--

Hinweise und Tipps

Problem	Mögliche Ursachen	Was zu tun
<p>Das Kochfeld kann nicht eingeschaltet sein.</p>	<p>Kein Strom.</p>	<p>Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld an die Stromversorgung angeschlossen liefern und dass es eingeschaltet ist. Überprüfen Sie, ob ein Leistung Stromausfall in Ihrem Haus oder Bereich. Wenn du hast alles überprüft und das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.</p>
<p>Die Berührung Kontrollen sind reagiert nicht.</p>	<p>Die Bedienelemente sind gesperrt.</p>	<p>Entsperren Sie die Bedienelemente. Siehe Abschnitt „Mit Ihrer Induktion Kochfeld“ für Anweisungen.</p>
<p>Die Berührung Kontrollen sind schwer zu arbeiten.</p>	<p>Es kann zu einer leichten Film von Wasser über die Bedienelemente oder du kann mit der Spitze von dein Finger beim Berühren Die Bedienelemente.</p>	<p>Stellen Sie sicher, dass der Kontrollbereich ist trocken und verwenden Sie der Fingerballen, wenn Berühren der Bedienelemente.</p>

<p>Das Glas wird zerkratzt.</p>	<p>Kochgeschirr mit rauen Kanten. Ungeeignete, scheuernde Scheuermittel oder Reinigungsmittel verwendet werden.</p>	<p>Verwenden Sie Kochgeschirr mit flachem und glattem Boden. Siehe „Das richtige Kochgeschirr auswählen“. Siehe „Pflege und Reinigung“.</p>
<p>Manche Pfannen machen knisternde oder klickende Geräusche.</p>	<p>Dies kann an der Konstruktion Ihres Kochgeschirrs liegen (Schichten verschiedener Metalle vibrieren unterschiedlich).</p>	<p>Dies ist bei Kochgeschirr normal und stellt keinen Fehler dar.</p>
<p>Bei hoher Hitzeeinstellung erzeugt das Induktionskochfeld ein leises Summen.</p>	<p>Dies ist auf die Technologie des Induktionskochens zurückzuführen.</p>	<p>Dies ist normal, aber das Geräusch sollte leiser werden oder vollständig verschwinden, wenn Sie die Hitzeeinstellung verringern.</p>
<p>Lüftergeräusch vom Induktionskochfeld.</p>	<p>Ein in Ihr Induktionskochfeld eingebauter Kühlventilator hat sich eingeschaltet, um eine Überhitzung der Elektronik zu verhindern. Er läuft möglicherweise weiter, auch wenn Sie das Induktionskochfeld ausgeschaltet haben.</p>	<p>Dies ist normal und erfordert keine Maßnahmen. Schalten Sie das Induktionskochfeld nicht an der Wand aus, während der Ventilator läuft.</p>
<p>Töpfe werden nicht heiß und im Display erscheint.</p>	<p>Das Induktionskochfeld kann die Pfanne nicht erkennen, da diese nicht zum Induktionskochen geeignet ist. Das Induktionskochfeld kann den Topf nicht erkennen, da er zu klein für die Kochzone ist oder nicht richtig mittig darauf platziert ist.</p>	<p>Verwenden Sie für Induktionskochfelder geeignetes Kochgeschirr. Siehe Abschnitt „Das richtige Kochgeschirr auswählen“. Zentrieren Sie die Pfanne und stellen Sie sicher, dass der Boden der Größe der Pfanne entspricht. Zone.</p>

<p>Die Induktion Kochfeld oder ein Kochzone hat sich gedreht aus unerwartet, ein Tongeräusche und ein Fehler Code ist angezeigt (normalerweise abwechselnd mit eine oder zwei Ziffern beim Kochen Timer-Anzeige).</p>	<p>Technischer Fehler.</p>	<p>Bitte notieren Sie sich den Fehler Buchstaben und Zahlen, Schalter die Leistung der Induktion Kochfeld an der Wand ab und kontaktieren A qualifizierter Techniker.</p>
---	----------------------------	---

Fehleranzeige und Überprüfung für Induktion

Kochzone

Wenn eine Anomalie auftritt, geht der Induktionsherd in den Schutzmodus.
Zustand automatisch und zeigen entsprechende Schutzcodes an:

INDUKTIONSKOCHFELD		
Fehler	Mögliche Ursache	Abhilfe
E0	Kein Topf, Topf passt nicht, Kabelscheibenfehler	Automatisch herunterfahren nach 1 Minute
E1	Spannung ist zu niedrig (weniger als 85 V)	Überprüfen Sie die Spannung
E2	Spannung ist zu hoch (höher als 285 V)	Überprüfen Sie die Spannung
E3	Ofenoberflächensensor ein/Kurzschluss	Leistung reduzieren oder ausschalten
E4	IGBT-Sensor ein/Kurzschluss	Leistung reduzieren oder ausschalten
E5	Trockene Verbrennung, Ofenoberflächentemperatur ist zu hoch (ca. 250°C)	Automatisch herunterfahren nach 1 Minute
E6	IGBT-Überhitzung	Herunterfahren und stoppen Heizung
E7	Der Ofenoberflächensensor fällt aus	Herunterfahren und stoppen Heizung
EG	Kommunikationsfehler zwischen Anzeigetafel und Mainboard	Herunterfahren und stoppen Heizung

KERAMIK-KOCHFELD		
Fehler	Mögliche Ursache	Abhilfe
E1	Die Spannung liegt unter 90V	Überprüfen Sie die Spannung
E2	Die Spannung ist höher als 250V	Überprüfen Sie die Spannung
E3	Thermosensor-Stillstand	Ersetzen Sie den Thermo Sensor
E5	Die Plattentemperatur ist hoch	Leistung reduzieren oder ausschalten

Bei den oben genannten Punkten handelt es sich um die Beurteilung und Überprüfung häufiger Fehler.

Bitte zerlegen Sie das Gerät nicht selbst, um Gefahren zu vermeiden und

Schäden am Induktionsherd.

Installation

Auswahl der Installationsausrüstung

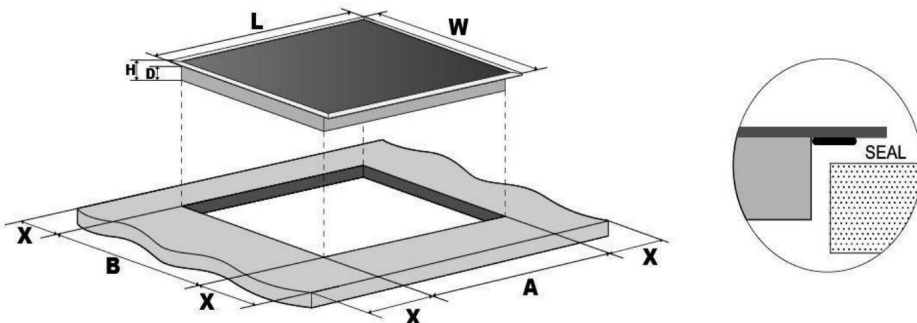
Schneiden Sie die Arbeitsfläche entsprechend den in der Zeichnung angegebenen Maßen aus.

Für die Installation und Nutzung ist ein Mindestabstand von 5 cm einzuhalten

um das Loch herum erhalten bleiben.

Stellen Sie sicher, dass die Dicke der Arbeitsfläche mindestens 30 mm beträgt. Wählen Sie

hitzebeständiges Material für die Arbeitsfläche, um größere Verformungen durch die Hitze zu vermeiden. Strahlung von der Kochplatte. Wie unten gezeigt:

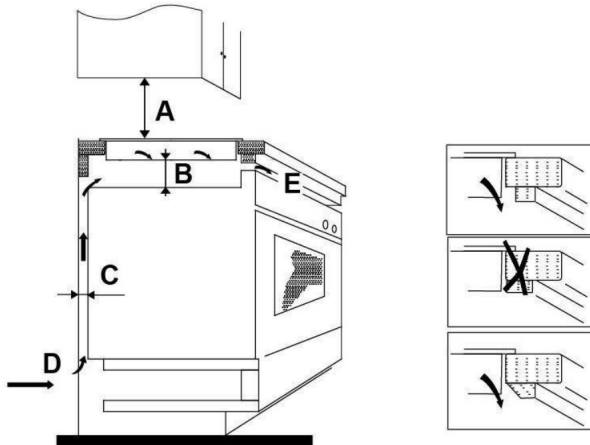


Modell	L (mm)	B (mm)	H(mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
IHB4XY	590	520	62	58	565	495	50mini

Stellen Sie unter allen Umständen sicher, dass der Induktionsherd gut ist belüftet und der Lufteinlass und -auslass nicht blockiert sind. Stellen Sie sicher, dass der Induktionsherd ist in gutem Betriebszustand. Wie unten gezeigt



Hinweis: Der Sicherheitsabstand zwischen Kochstelle und Der Abstand zwischen Schrank und Kochstelle sollte mindestens 760 mm betragen.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	UND
760	50 Mini	30 Minuten	Lufteinlass	Luftaustritt 10mm

Bevor Sie den Herd installieren, vergewissern Sie sich, dass

- die Arbeitsfläche ist quadratisch und eben und es dürfen keine Strukturelemente vorhanden sein den Platzbedarf beeinträchtigen
- die Arbeitsfläche besteht aus hitzebeständigem Material
- wenn der Herd über einem Backofen installiert wird, verfügt der Backofen über eine eingebaute Kühlung Lüfter
- die Installation alle Freigabeanforderungen erfüllt und geltende Normen und Vorschriften
- ein geeigneter Trennschalter, der eine vollständige Trennung vom Stromnetz ermöglicht Das Netzteil ist in die Festverdrahtung integriert, montiert und so positioniert, dass sie den örtlichen Verdrahtungsregeln und -vorschriften entsprechen. Der Trennschalter muss von einem zugelassenen Typ sein und einen 3 mm Luftspaltkontakttrennung in allen Polen (oder in allen aktiven [Phase]

Leiter, wenn die örtlichen Verdrahtungsregeln diese Variation der Anforderungen)

- der Trennschalter ist für den Kunden leicht zugänglich mit dem Herd installiert
- Sie konsultieren im Zweifelsfall die örtlichen Baubehörden und Verordnungen zur Installation
- Sie verwenden hitzebeständige und leicht zu reinigende Oberflächen (z. B. Keramikfliesen) für die den Herd umgebenden Wandflächen.

Wenn Sie den Herd installiert haben, stellen Sie sicher, dass

- das Netzkabel ist nicht durch Schranktüren oder Schubladen
- Es ist ausreichend Frischluft von außerhalb der Schränke zum Sockel strömen des Herdes
- wenn der Herd über einer Schublade oder einem Schrank installiert wird , muss eine thermische Schutzbarriere ist unterhalb des Herdbodens installiert
- der Trennschalter ist für den Kunden leicht zugänglich

Vorsichtsmaßnahmen

1. Die Induktionskochplatte muss von qualifiziertem Personal installiert werden oder Techniker.

Wir haben Fachleute zu Ihrer Verfügung. Bitte führen Sie niemals die den Betrieb selbst durchführen.

2. Der Herd wird nicht direkt über einer Geschirrspülmaschine, einem Kühlschrank, Gefrierschrank, Waschmaschine oder Wäschetrockner, da die Luftfeuchtigkeit die Herdelektronik beschädigen.

3. Die Induktionskochplatte muss so installiert werden, dass eine bessere Wärmeabstrahlung kann sichergestellt werden, dass die Zuverlässigkeit verbessert wird.

4. Die Wand und die induzierte Heizzone über der Tischoberfläche müssen Hitze aushalten.

5. Um Beschädigungen zu vermeiden, müssen die Sandwichschicht und der Kleber hitzebeständig.

Anschließen des Herdes an das Stromnetz



Dieser Herd darf nur an die Netzstromversorgung angeschlossen werden durch eine entsprechend qualifizierte Person.

Bevor Sie den Herd an das Stromnetz anschließen, überprüfen Sie Folgendes:

1. Die Hausinstallation ist für die Leistung des Herd. 2.

die Spannung entspricht dem auf dem Typenschild angegebenen Wert

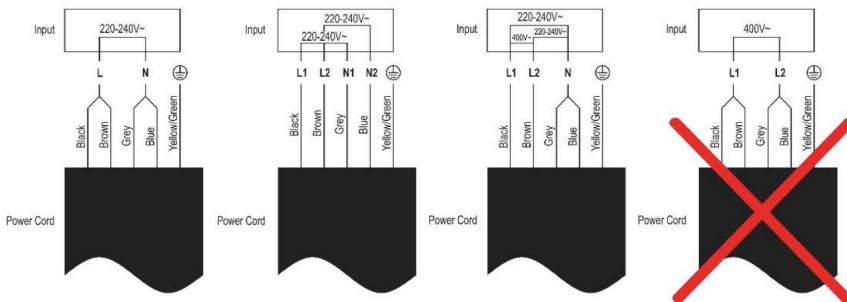
3. Die Abschnitte des Stromversorgungskabels können der Belastung standhalten auf dem Typenschild angegeben. Um den Herd an das Stromnetz anzuschließen, Netzteil, verwenden Sie keine Adapter, Reduzierstücke oder Abzweige Geräte, da diese zu Überhitzung und Brand führen können.

Das Netzkabel darf keine heißen Teile berühren und muss so positioniert, dass die Temperatur an keiner Stelle 75 °C übersteigt.



Prüfen Sie mit einem Elektriker, ob die Hausinstallation ohne Änderungen geeignet ist. Änderungen dürfen nur von einem qualifizierten Elektriker.

Der Anschluss der Stromversorgung muss gemäß den einschlägigen Norm, oder ein einpoliger Leistungsschalter. Die Methode der Die Verbindung wird unten angezeigt.



- Wenn das Kabel beschädigt ist oder ersetzt werden muss, muss der Vorgang durchgeführt werden von einem Kundendienstmitarbeiter mit speziellen Werkzeugen, um Unfälle zu vermeiden.
 - Wenn das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen wird, Der Leistungsschalter muss mit einer Mindestöffnung von 3 mm eingebaut werden zwischen Kontakten.
 - Der Installateur muss sicherstellen, dass der korrekte elektrische Anschluss hergestellt wurde und den Sicherheitsvorschriften entspricht.
 - Das Kabel darf nicht geknickt oder gestaucht werden.
- Das Kabel muss regelmäßig überprüft und durch autorisiertes nur Techniker.



ENTSORGUNG: Nicht Entsorgen Sie dieses Produkt im unsortierten Hausmüll. Sammlung von solche Abfälle getrennt für eine spezielle Behandlung ist notwendig.

Dieses Gerät ist gemäß der europäischen Richtlinie 2002/96/EG für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Durch die ordnungsgemäße Entsorgung dieses Geräts können Sie mögliche Schäden an der Umwelt und der Gesundheit vermeiden, die bei falscher Entsorgung entstehen könnten.

Das Symbol auf dem Produkt weist darauf hin, dass es nicht als normaler Hausmüll entsorgt werden darf. Es muss zu einer Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten gebracht werden. Dieses Gerät muss fachgerecht entsorgt werden. Weitere Informationen zur Behandlung, Rückgewinnung und Wiederverwertung dieses Produkts erhalten Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung, Ihrem Hausmüllentsorgungsdienst oder dem Geschäft, in dem Sie es gekauft haben.

Ausführlichere Informationen zur Behandlung, Rücknahme und Wiederverwertung dieses Produkts erhalten Sie bei Ihrer örtlichen Stadtverwaltung, Ihrem Entsorgungsdienst für Hausmüll oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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

PIANO COTTURA A INDUZIONE

MODELLO: SK-68IHB4S3

Continuiamo a impegnarci per fornirvi strumenti a prezzi competitivi.

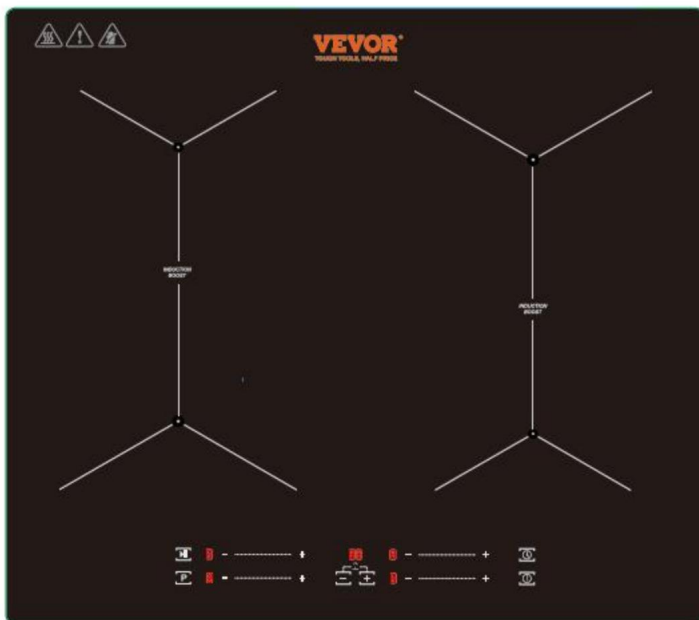
"Risparmia la metà", "Metà prezzo" o qualsiasi altra espressione simile da noi utilizzata rappresenta solo un stima dei risparmi che potresti ottenere acquistando determinati utensili con noi rispetto ai principali marchi e dosi non necessariamente intendono coprire tutte le categorie di utensili da noi offerti. Ti ricordiamo cortesemente di verificare attentamente quando effettui un ordine con noi se risparmiano addirittura la metà rispetto ai marchi più noti.

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

PIANO COTTURA A INDUZIONE

MODELLO: SK-68IHB4S3



HAI BISOGNO DI AIUTO? CONTATTACI!

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



Servizio Clienti@vevor.com

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

Avvertenze di sicurezza

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

Installazione

Rischio di scossa elettrica

- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica prima di procedere
 - Non eseguire alcun lavoro o manutenzione su di esso.
- Il collegamento a un buon sistema di messa a terra è essenziale e obbligatorio.
- Un elettricista qualificato deve apportare modifiche solo all'impianto domestico. sistema di cablaggio.

- La mancata osservanza di queste istruzioni può causare scosse elettriche o morte.

Pericolo di taglio

- Fare attenzione: i bordi del pannello sono affilati.
- La mancata osservanza delle precauzioni può causare lesioni o tagli.

Importanti istruzioni di sicurezza

- Leggere attentamente queste istruzioni prima di installare o utilizzare questo apparecchio.
- Nessun materiale o prodotto combustibile deve essere posizionato su questo apparecchio. in qualsiasi

momento.

- Si prega di rendere queste informazioni disponibili alla persona responsabile dell'installazione dell'apparecchio in quanto potrebbe ridurre il tuo costi di installazione.

- Per evitare pericoli, questo apparecchio deve essere installato secondo le queste istruzioni per l'installazione.

Questo apparecchio deve essere installato correttamente e collegato a terra solo da un'adeguata persona qualificata.

Questo apparecchio deve essere collegato a un circuito che incorpora un interruttore di isolamento che fornisce la disconnessione completa dall'Alimentazione elettrica.

- La mancata installazione corretta dell'apparecchio potrebbe invalidare qualsiasi garanzia o richieste di risarcimento danni.

Funzionamento e manutenzione

Rischio di scossa elettrica

- Non cucinare su un piano cottura rotto o incrinato. Se la superficie del piano cottura dovesse rompersi o creparsi, spegnere immediatamente l'apparecchio dalla rete elettrica alimentazione (interruttore a parete) e contattare un tecnico qualificato.

- Spegner il piano cottura dalla presa a muro prima di pulirlo o manutenzione.
- La

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

Rischio per la salute

- Questo apparecchio è conforme alle norme di sicurezza elettromagnetica.

Pericolo di superficie calda

- Durante l'uso, le parti accessibili di questo apparecchio diventeranno sufficientemente calde da causare ustioni.

Non lasciare che il tuo corpo, i tuoi vestiti o qualsiasi altro oggetto diverso da quelli adatti pentole a contatto con il vetro a induzione finché la superficie non si è raffreddata.

Oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiaini e coperchi non devono essere posizionati sulle superfici dei fornelli, poiché possono

Caldo. • Tenere i bambini

lontani. • I manici delle pentole potrebbero essere caldi al tatto. Controllare che i manici delle pentole non sporgano dalle altre zone di cottura su cui si trovano. Tenere le maniglie fuori dalla portata dei bambini.

- La mancata osservanza di questo consiglio potrebbe causare ustioni e scottature.

Pericolo di taglio

- La lama affilatissima di un raschietto per piano cottura è esposta quando la sicurezza la copertura è retratta. Utilizzare con estrema cura e conservare sempre in modo sicuro e fuori dalla portata dei bambini.

- La mancata osservanza delle precauzioni può causare lesioni o tagli.

Importanti istruzioni di sicurezza

- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando è in uso. Cause di traboccamento fumo e fuoriuscite di grasso che potrebbero incendiarsi.
- Non utilizzare mai l'apparecchio come superficie di lavoro o di stoccaggio.
- Non lasciare mai oggetti o utensili sull'apparecchio.
- Non utilizzare mai l'apparecchio per riscaldare o riscaldare la stanza.
- Dopo l'uso, spegnere sempre le zone di cottura e il piano cottura come descritto in questo manuale (ad esempio utilizzando i comandi touch).
- Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchio o di sedersi, stare in piedi o arrampicarsi su di esso.
- Non conservare oggetti di interesse per i bambini in armadi sopra l'apparecchio. I bambini che si arrampicano sul piano cottura potrebbero essere seriamente feriti.

Non lasciare i bambini soli o incustoditi nell'area in cui si trovano

l'apparecchio è in uso. • Bambini

o persone con disabilità che limitano la loro capacità di utilizzare l'apparecchio l'apparecchio deve essere istruito da una persona responsabile e competente

nel suo utilizzo. L'istruttore deve essere soddisfatto di poter utilizzare l'apparecchio senza pericolo per sé stessi o per l'ambiente circostante. • Non riparare o sostituire alcuna parte dell'apparecchio a meno che specificamente raccomandato nel manuale. Un tecnico qualificato dovrebbe farlo tutti gli altri interventi di manutenzione. • Non utilizzare un pulitore a vapore per pulire il piano cottura. • Non posizionare o far cadere oggetti pesanti sul piano cottura.

• Non salire in piedi sul piano cottura. •

Non utilizzare pentole con bordi frastagliati o trascinare le pentole sul piano cottura.

Superficie del vetro a induzione poiché potrebbe graffiare il vetro. •

Non utilizzare pagliette o altri detergenti abrasivi aggressivi per pulire

il piano cottura, poiché potrebbero graffiare il vetro a induzione. • Se il

cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, il suo agente di servizio o persone qualificate in modo simile per evitare pericoli. •Questo apparecchio è destinato all'uso domestico

e applicazioni simili come: - aree cucina per il personale in negozi, uffici e

altri ambienti di lavoro; -case coloniche; da clienti in alberghi, motel e

altri ambienti di tipo residenziale; -tipo bed and breakfast ambienti.

•ATTENZIONE: L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano caldo durante l'uso.

Bisogna fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti. I bambini di età inferiore di età superiore a 8 anni devono essere tenuti lontani a meno che non siano costantemente sorvegliati. •Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e conoscenza se hanno ricevuto supervisione o istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio in modo sicuro e comprendere i pericoli connessi.

•I bambini non devono giocare con l'apparecchio. I bambini non devono effettuare la pulizia e manutenzione da parte dell'utente senza supervisione.

•ATTENZIONE: La cottura senza sorveglianza su una cucina con grasso o olio può essere pericoloso e può provocare un incendio. NON tentare MAI di spegnere l'incendio con acqua, ma spegnere l'apparecchio e quindi coprire la fiamma ad esempio con un coperchio o una coperta antincendio. •ATTENZIONE:Pericolo di incendio: non conservare oggetti sulle

superfici di cottura. •Attenzione:Se la superficie è crepata, spegnere l'apparecchio per evitare il possibilità di scossa elettrica, per superfici di cottura in vetroceramica o simili materiale che protegge le parti in tensione

•Non utilizzare pulitori a vapore.

- L'apparecchio non è destinato ad essere azionato tramite un timer esterno o sistema di controllo remoto separato.

Congratulazioni per l'acquisto del tuo nuovo piano cottura a induzione.

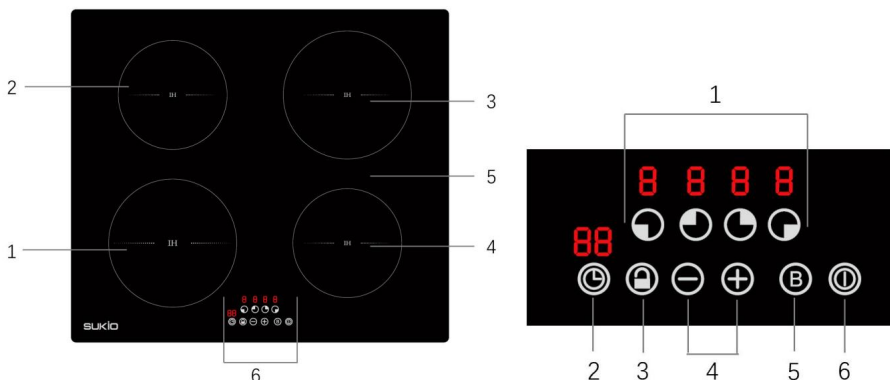
Ti consigliamo di dedicare un po' di tempo alla lettura di queste Istruzioni/Installazione Manuale per comprendere appieno come installarlo correttamente e utilizzarlo. Per installazione, leggere la sezione installazione.

Leggere attentamente tutte le istruzioni di sicurezza prima dell'uso e conservare queste istruzioni / Manuale di installazione per riferimento futuro.

Panoramica del prodotto

Vista dall'alto

Modello SMAPLE IHB4XY



1. Piano cottura a induzione max.

2000W, potenziamento 2600W

2. Piano cottura a induzione max.

1600 W, potenziamento 2000 W

3. Piano cottura a induzione max.

2000W, potenziamento 2600W

4. Piano cottura a induzione max.

1600 W, potenziamento 2000 W

5. Lastra di vetro

6. Pannello di controllo

1. Controllo selezione zona riscaldamento

2. Controllo del timer

3. Pulsante di blocco

4. Pulsante Giù/Su

5. Potenza/Pausa

6. Pulsante On/Off

Informazioni sul prodotto

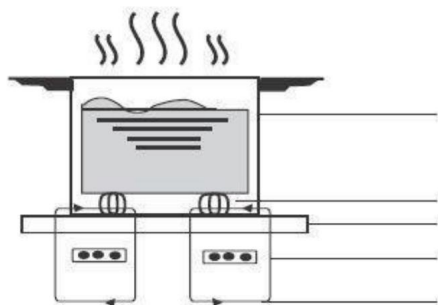
Il piano cottura a induzione con microcomputer può soddisfare diversi tipi di cucina richieste dovute al riscaldamento del filo di resistenza, controllo microcomputerizzato e la possibilità di selezionare più potenze, rappresentano davvero la scelta ottimale per le famiglie moderne.

Il piano cottura a induzione è incentrato sul cliente e adotta un design personalizzato.

Il piano cottura ha prestazioni sicure e affidabili, rendendo la tua vita confortevole e che consente di godere appieno dei piaceri della vita.

Una parola sul lato cottura a induzione

La cottura a induzione è un metodo di cottura sicuro, avanzato, efficiente ed economico tecnologia. Funziona tramite vibrazioni elettromagnetiche che generano calore direttamente nella padella, piuttosto che indirettamente attraverso il riscaldamento della superficie del vetro. Il vetro diventa caldo solo perché la pentola alla fine lo riscalda.



pentola di ferro

circuito magnetico

lastra di vetroceramica

bobina di induzione

correnti indotte

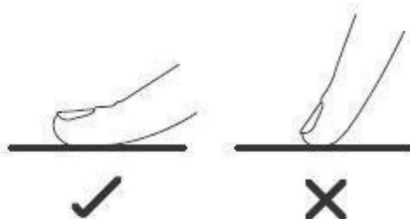
Prima di utilizzare il tuo nuovo piano cottura a induzione

- Leggere questa guida, prestando particolare attenzione alla sezione "Avvertenze di sicurezza".
- Rimuovere qualsiasi pellicola protettiva che potrebbe essere ancora presente sul piano cottura a induzione.

Utilizzo dei controlli touch

- I comandi rispondono al tocco, quindi non è necessario esercitare alcuna pressione.
- Utilizzare la punta del dito, non la punta.

- Sentirai un segnale acustico ogni volta che viene registrato un tocco.
- Assicurati che i comandi siano sempre puliti, asciutti e che non vi siano oggetti (ad esempio un utensile o un panno) che li ricopra. Anche un sottile strato d'acqua può rendere i comandi difficili da usare.



Scegliere le pentole giuste per l'induzione

Modelli di piano cottura

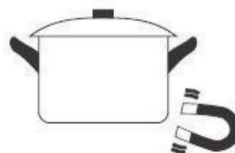


- Utilizzare solo pentole con fondo adatto all'induzione cottura. Cerca il simbolo dell'induzione sulla confezione o sul fondo della pentola.

Puoi verificare se la tua pentola è adatta eseguendo un test magnetico.

Sposta una calamita verso il fondo della pentola. Se viene attratta, la pentola è adatta all'induzione.

- Se non hai una calamita: 1. Metti un po' d'acqua nella pentola che vuoi controllare.

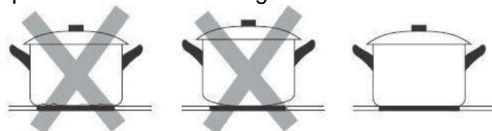


Accendere e attendere 3 minuti per verificare se l'acqua

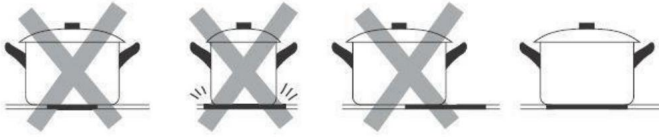
diventa calda.

- Le pentole realizzate con i seguenti materiali non sono adatte: acciaio inossidabile puro, alluminio o rame senza base magnetica, vetro, legno, porcellana, ceramica e terracotta.

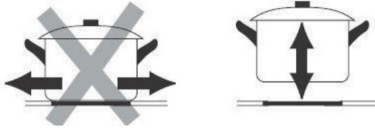
Non utilizzare pentole con bordi frastagliati o base curva.



Assicurati che la base della tua padella sia liscia, adagiata piatta contro il vetro e abbia le stesse dimensioni della zona di cottura. Centra sempre la padella sulla zona cottura.



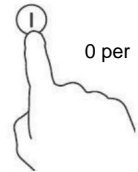
Sollevare sempre le pentole dal piano cottura a induzione, non farle scivolare, altrimenti potrebbero graffiarsi il bicchiere.



Utilizzo del piano cottura a induzione

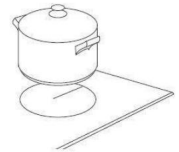
Per iniziare a cucinare

1. Toccare il comando ON/OFF, il piano cottura visualizza entrambi i bruciatori (questo 0 scomparirà se non ci sono ulteriori operazioni in 30 secondi).



2. Posizionare una pentola adatta sulla zona di cottura che desideri utilizzare. •

Assicurati che il fondo della padella e la superficie della zona di cottura siano pulite e asciutte.

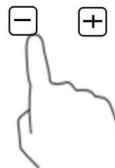


3. Toccare il comando di selezione della zona di riscaldamento, lampeggerà un indicatore da 0 fino al tasto.

Impostare il livello di potenza seguendo la procedura toccando “-”, “+”;

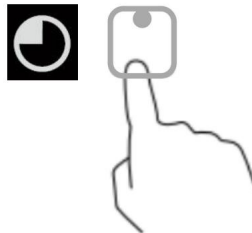
La zona 1 e la zona 3 possono avere funzioni di potenziamento. Come funzionano?

- 1 La zona 1 sarà direttamente a 2000 W se si preme il pulsante Boost
- 2 La zona 3 sarà 2400W direttamente se si preme il pulsante Boost
- 3 La zona 1 e la zona 3 boost NON funzioneranno contemporaneamente
- 4 La funzione Boost funziona solo da sola



Quando hai finito di cucinare

1. Toccare il comando di selezione della zona di riscaldamento che si desidera spegnere.



2. Spegnere la zona di cottura toccando "-" e scorrendo verso il basso fino a "0".

Assicurarsi che il display di alimentazione mostri "0", quindi "H".



3. Spegnere l'intero piano cottura toccando il comando "ON/OFF".




4. Attenzione alle superfici calde "H" (temperatura di superficie: 60°) indicherà quale zona di cottura è calda al tatto. Scomparirà quando la superficie si sarà raffreddata

fino a una temperatura sicura. Può anche essere utilizzato come un risparmio energetico

Funzione Se si desidera riscaldare altre pentole, utilizzare la piastra ancora calda.



5. Toccare il controllo di selezione della zona di riscaldamento, quindi toccare  chiave, doppio anello

la zona inizierà a funzionare. Si accenderà l'indicatore LED, che si trova a sinistra

lato della doppia chiave di fuoco.

Quando la zona a doppio anello è in funzione, disattivare la zona doppia premendo il tasto



Utilizzo del Boost

Boost è la funzione che aumenta la potenza di una zona in un secondo

e dura 5 minuti. Così puoi ottenere un effetto più potente e veloce

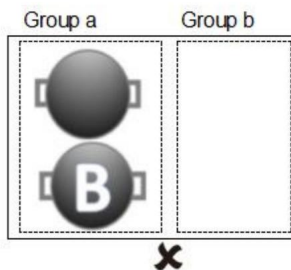
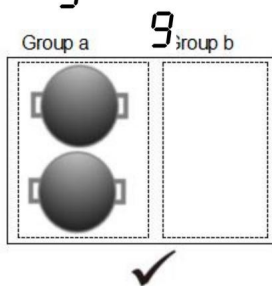
cucina.

1. In questo piano cottura ogni zona può funzionare con la funzione Boost, se è necessario utilizzare

boost per favore spegni prima l'altra zona nello stesso gruppo, l'altra zona

non possono funzionare contemporaneamente. Altrimenti i simboli e lampeggeranno sul

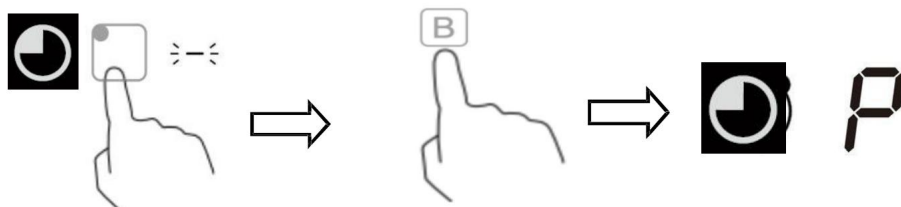
la visualizzazione della zona selezionata e il livello di potenza vengono impostati automaticamente.



2. Toccare il pulsante di selezione della zona di riscaldamento che si desidera potenziare, un
l'indicatore accanto al tasto lampeggerà per 5 secondi.

3. Toccare il pulsante Boost, la zona di riscaldamento inizierà a funzionare a Boost
modalità.

Il display di potenza mostrerà "P" per indicare che la zona è in fase di potenziamento.



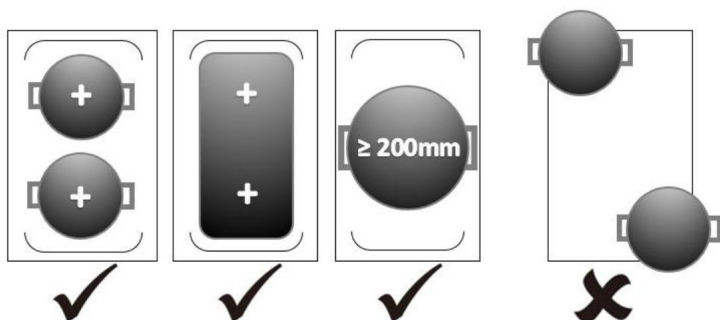
4. La potenza Boost durerà 5 minuti, dopodiché la zona tornerà alla stadio di potenza impostato prima di Boost.

5. Se si desidera annullare il Boost durante questi 5 minuti, toccare il riscaldamento pulsante di selezione della zona, un indicatore accanto al tasto lampeggerà. Quindi toccare il pulsante Boost. La zona di riscaldamento tornerà allo stadio di potenza impostato prima Aumento.

Zona flessibile

- Questa zona può essere utilizzata come zona singola o come due zone diverse, a seconda delle esigenze di cottura di ogni momento.
- L'area flessibile è composta da due induttori indipendenti che possono essere controllati separatamente. Quando si lavora come una singola zona, una pentola viene spostata da una zona all'altra all'interno dell'area flessibile mantenendo lo stesso livello di potenza della zona in cui era originariamente posizionata la pentola, e la parte che è non coperto da pentole non si riscalda.
- Importante: assicurarsi di posizionare le pentole al centro del singolo zona di cottura. In caso di pentole grandi, ovali, rettangolari e allungate, assicurarsi di posizionare le pentole al centro della zona di cottura, coprendo entrambe le croci.

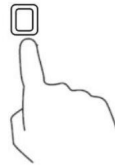
Esempi di buoni e cattivi posizionamenti del piatto:



Come grande zona

1. Per attivare l'area flessibile come un'unica grande zona, premere semplicemente il tasto chiave dedicata.

2. L'impostazione di potenza funziona come qualsiasi altra area normale.



Come due zone indipendenti

Per utilizzare l'area flessibile come due zone diverse con diverse impostazioni di potenza, premere nuovamente il tasto dedicato e le zone torneranno alle impostazioni precedenti.

Blocco dei controlli

- È possibile bloccare i comandi per impedirne l'uso indesiderato (ad esempio bambini che accendono accidentalmente le zone di cottura).
- Quando i comandi sono bloccati, tutti i comandi tranne il tasto ON/OFF il controllo è disabilitato.

Per bloccare i controlli

Tocca il controllo del blocco tasti



Per sbloccare i controlli

1. Assicurarsi che il piano cottura a induzione sia acceso.

2. Toccare e tenere premuto il controllo del



per 3 secondi.

blocco tasti. 3. Ora puoi iniziare a utilizzare la tua cucina.



Quando la cucina è in modalità di blocco, tutti i comandi sono disabilitati tranne ON/OFF, puoi sempre spegnere il piano cottura a induzione con il comando ON/OFF in caso di emergenza, ma è necessario sbloccare il cuocere per primo nell'operazione successiva.

Protezione da sovratemperatura

Un sensore di temperatura equipaggiato può monitorare la temperatura all'interno dell' piano cottura a induzione . Quando viene monitorata una temperatura eccessiva, il la cucina a induzione smetterà di funzionare automaticamente.

Avviso di calore residuo

Ci sarà del calore residuo quando la cucina è in funzione da più di qualche volta. La lettera "H" appare per avvisarti di evitarlo.

Utilizzo del timer

- È possibile impostarlo per spegnere una zona di cottura una volta trascorso il tempo impostato.
- È possibile impostare il timer fino a 99 minuti.

Impostazione del timer per spegnere una zona di cottura

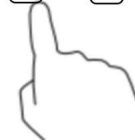
1. Toccando il comando di selezione della zona di riscaldamento



2. Toccare il controllo del timer, l'indicatore del timer mostra "30"



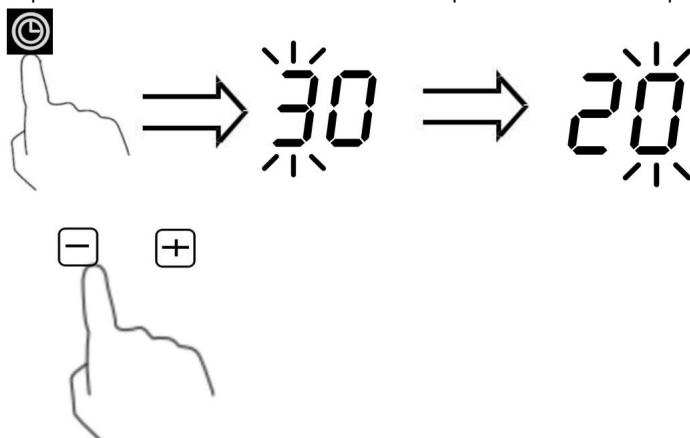
Impostare l'ora toccando il controllo "+" "-".



Oppure toccare il controllo del timer, l'indicatore del timer mostra "30".

Le decine lampeggiano, impostando il timer delle decine tramite la barra del livello di potenza.

Dopo aver impostato il timer delle decine, lampeggerà per 3 secondi, quindi inizierà a lampeggiare l'unità; impostare il timer tramite la barra del livello di potenza durante il lampeggio.



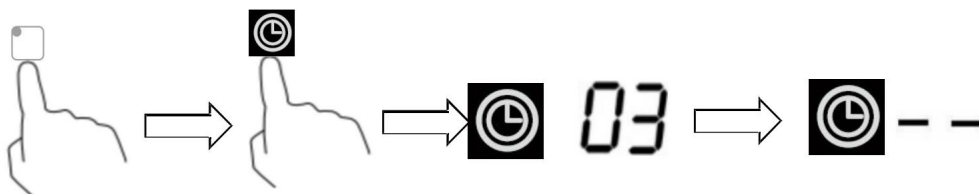
Suggerimento: toccare una volta il controllo “-” o “+” del timer

diminuirà o aumenterà di 1 minuto.

Toccando e tenendo premuto il controllo “-” o “+” del timer si diminuirà o aumenterà di 10 minuti.

Se il tempo impostato supera i 99 minuti, il timer tornerà automaticamente a 0 minuti.

4. Toccando il controllo di selezione della zona di riscaldamento e quindi toccando 'Timer', il timer viene annullato e sul display dei minuti verrà visualizzato "--".



5. Una volta impostato il tempo, inizierà immediatamente il conto alla rovescia e il display mostrerà il tempo rimanente.



NOTA: il punto rosso accanto all'indicatore del livello di potenza si illuminerà per indicare che la zona è selezionata.



Impostazione del timer per spegnere più di una zona di cottura 1.

Se più di una zona di riscaldamento utilizza questa funzione, l'indicatore del timer mostra il tempo più basso.

(ad esempio, impostazione del tempo di 3 minuti per la zona 1, impostazione del tempo di 6 minuti per la zona 2, l'indicatore del timer mostra "3".)

NOTA: il punto rosso accanto all'indicatore del livello di potenza lampeggerà.



(impostato su 6 minuti)



(impostato su 3 minuti)



2. Allo scadere del timer di cottura, la zona di cottura corrispondente si spegnerà automaticamente.



NOTA: se si desidera modificare l'ora dopo aver impostato il timer, è necessario iniziare dal passaggio 1

Linee guida per la cottura



Fate attenzione quando friggete perché l'olio e il grasso si riscaldano molto rapidamente. A temperature estremamente elevate, l'olio e il grasso prendono fuoco spontaneamente e ciò rappresenta un serio rischio di incendio.

Impostazioni di calore

Le impostazioni sottostanti sono solo linee guida. L'impostazione esatta dipenderà da diversi fattori, tra cui le pentole e la quantità di cibo cucinato.

Prova a usare il fornello a induzione per trovare le impostazioni più adatte a te.

Calore	serie
• riscaldamento	<p>riscaldamento delicato per piccole quantità di cibo</p> <ul style="list-style-type: none"> • sciogliere cioccolato, burro e cibi che bruciano velocemente • cottura a fuoco lento
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • srehlwewatianrgming • cottura lenta a fuoco lento
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • frittelle
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • rosolare • cucinare la pasta
9-b	<ul style="list-style-type: none"> • friggere • bruciante • portare la zuppa a ebollizione • far bollire l'acqua

Cura e pulizia

Che cosa?	Come?	Importante! •
<p>Sporcizia quotidiana sul vetro (impronte digitali, segni, macchie lasciate da cibo o versamenti non zuccherini sul vetro)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Spegnerne il piano cottura. 2. Applicare un detergente per piani cottura mentre il vetro è ancora caldo (ma non bollente!) 3. Risciacquare e asciugare con un panno pulito o un tovagliolo di carta. 4. Riaccendere il piano cottura SU. 	<p>Quando l'alimentazione del piano cottura è spenta, non ci sarà alcuna indicazione di "superficie calda", ma la zona di cottura potrebbe essere ancora calda! Prestare estrema attenzione.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pagliette spesse, alcune pagliette in nylon e detersivi abrasivi/aggressivi potrebbero graffiare il vetro. <p>Leggi sempre l'etichetta per verificare se il tuo detergente o abrasivo è adatto. • Non lasciare mai la pulizia residui sul piano cottura: il vetro potrebbe macchiarsi.</p>
<p>Fuoriuscite, scioglimenti e macchie di zucchero caldo sul vetro</p>	<p>Rimuoveteli immediatamente con una spatola, una spatola o un rasoio adatti ai piani cottura a induzione in vetro, ma fate attenzione alle superfici calde della zona di cottura:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Spegnete il piano cottura dalla presa a muro. 2. Tenere la lama o l'utensile a un'angolazione di 30° e raschiare lo sporco o la fuoriuscita di liquido su una zona fredda del piano cottura. 3. Pulire lo sporco o la fuoriuscita di liquido con uno strofinaccio o un tovagliolo di carta. 4. Seguire i passaggi da 2 a 4 per 'Sporco quotidiano sui vetri' sopra. 	<ul style="list-style-type: none"> • Rimuovi le macchie lasciate da cibi sciolti e zuccherati o versamenti il prima possibile. Se lasciate raffreddare sul vetro, potrebbero essere difficili da rimuovere o addirittura danneggiare in modo permanente la superficie del vetro. • Pericolo di taglio: quando la copertura di sicurezza è retratta, la lama di un rasoio è affilata come un rasoio. Utilizzare con estrema cura e conservare sempre in modo sicuro e fuori dalla portata dei bambini.

<p>Effetti collaterali su IL controlli touch</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Accendere l'alimentazione spegnere il piano cottura. 2. Assorbire la fuoriuscita 3. Pulisci il tocco area di controllo con un spugna umida pulita o stoffa. 4. Pulisci la zona completamente asciutto con un tovagliolo di carta. 5. Accendere l'alimentazione il piano cottura indietro SU. 	<p>• Il piano cottura potrebbe emettere un segnale acustico e girare si spegne, e il tocco controlli potrebbe non funzionare mentre c'è liquido su di loro. Assicurati di asciugare l'area di controllo touch prima di accendere il piano cottura di nuovo attivo.</p>
--	---	--

Suggerimenti e consigli

Problema	Possibili cause	Cosa fare
<p>Il piano cottura non può essere acceso.</p>	<p>Nessuna corrente elettrica.</p>	<p>Assicurarsi che il piano cottura sia collegato al potere fornitura e che sia acceso. Controllare se c'è un energia interruzione di corrente nella tua casa o zona. Se hai controllato tutto e il problema persiste, chiamare un tecnico qualificato tecnico.</p>
<p>Il tocco i controlli sono non risponde.</p>	<p>I controlli sono bloccato.</p>	<p>Sblocca i controlli. Vedi sezione 'Usando la tua induzione piano cottura' per le istruzioni.</p>
<p>Il tocco i controlli sono difficile da operare.</p>	<p>Potrebbe esserci una leggera pellicola di acqua sui comandi o tu potrebbe usare la punta di tuo dito quando si tocca IL controlli.</p>	<p>Assicurati che il tocco l'area di controllo è asciutta e utilizzabile la punta del tuo dito quando toccando i comandi.</p>

<p>Il vetro si sta graffiando.</p>	<p>Pentole dai bordi ruvidi. Paglietta abrasiva non adatta o prodotti per la pulizia utilizzati.</p>	<p>Utilizzare pentole con basi piatte e lisce. Vedere 'Scelta delle pentole giuste'. Vedere "Cura e pulizia".</p>
<p>Alcune padelle producono rumori tipo scricchiolio o schiocco.</p>	<p>Ciò potrebbe essere dovuto alla struttura delle pentole (strati di metalli diversi che vibrano in modo diverso).</p>	<p>Questo è normale per le pentole e non indica un guasto.</p>
<p>Il piano cottura a induzione emette un leggero ronzio quando viene utilizzato a una temperatura elevata.</p>	<p>Ciò è dovuto alla tecnologia di cottura a induzione.</p>	<p>Ciò è normale, ma il rumore dovrebbe attenuarsi o scomparire del tutto quando si riduce la temperatura.</p>
<p>Rumore della ventola proveniente dal piano cottura a induzione.</p>	<p>Una ventola di raffreddamento integrata nel piano cottura a induzione si è accesa per impedire il surriscaldamento dell'elettronica. Potrebbe continuare a funzionare anche dopo aver spento il piano cottura a induzione.</p>	<p>Ciò è normale e non richiede alcun intervento. Non spegnere l'alimentazione del piano cottura a induzione dalla presa a muro mentre la ventola è in funzione.</p>
<p>Le pentole non diventano calde e sul display compare .</p>	<p>Il piano cottura a induzione non riesce a rilevare la pentola perché non è adatta alla cottura a induzione. Il piano cottura a induzione non riesce a rilevare la pentola perché è troppo piccola per la zona di cottura o non è centrata correttamente su di essa.</p>	<p>Utilizzare pentole adatte alla cottura a induzione. Vedere la sezione "Scelta delle pentole giuste". Posizionare la padella al centro e assicurarsi che la sua base corrisponda alla dimensione della pentola da cottura. Zona.</p>

<p>L'induzione piano cottura o un zona cottura si è trasformato spento inaspettatamente, un suoni di tono e un errore il codice è visualizzato (tipicamente alternando con una o due cifre nella cucina visualizzazione del timer).</p>	<p>Guasto tecnico.</p>	<p>Si prega di annotare l'errore lettere e numeri, cambia il potere all'induzione <small>piano cottura</small> via dal muro e contatto UN tecnico qualificato.</p>
---	------------------------	--

Visualizzazione e ispezione dei guasti per induzione

zona cottura

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

PIANO COTTURA A INDUZIONE		
Errore	Possibile causa	Rimedio
E0	Nessun vaso, il vaso non corrisponde, guasto del disco di filo	Spegnimento automatico dopo 1 minuto
E1	La tensione è troppo bassa (inferiore a 85 V)	Controllare la tensione
E2	La tensione è troppo alta (superiore a 285 V)	Controllare la tensione
E3	Sensore superficie forno acceso/cortocircuito	Ridurre la potenza o spegnere
E4	Sensore IGBT acceso/cortocircuito	Ridurre la potenza o spegnere
E5	Combustione a secco, la temperatura della superficie del forno è troppo alto (circa 250°C)	Spegnimento automatico dopo 1 minuto
E6	Surriscaldamento IGBT	Spegnere e fermare riscaldamento
E7	Il sensore della superficie della fornace non funziona	Spegnere e fermare riscaldamento
CE	Errore di comunicazione tra la scheda display e scheda madre	Spegnere e fermare riscaldamento

PIANO COTTURA IN CERAMICA		
Errore	Possibile causa	Rimedio
E1	La tensione è inferiore a 90 V	Controllare la tensione
E2	La tensione è superiore a 250 V	Controllare la tensione
E3	Blocco del sensore termico	Sostituisci il termico sensore
E5	La temperatura della piastra è alta	Ridurre la potenza o spegnere

Quanto sopra riportato rappresenta il giudizio e l'ispezione di guasti comuni.

Si prega di non smontare l'unità da soli per evitare pericoli e danni al piano cottura a induzione.

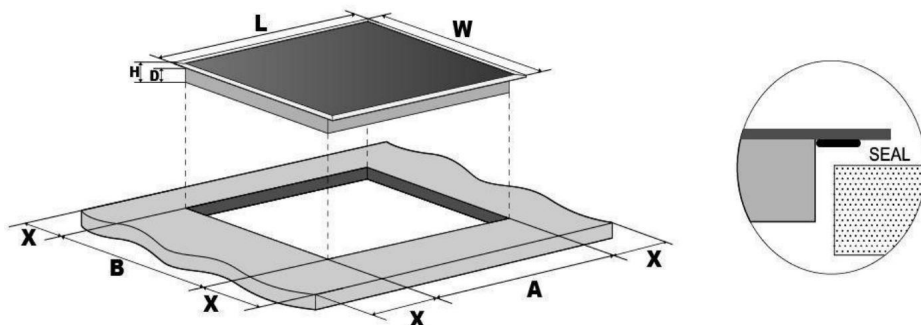
Installazione

Selezione delle attrezzature di installazione

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

Ai fini dell'installazione e dell'utilizzo, deve essere lasciato uno spazio minimo di 5 cm essere conservato attorno al foro.

Assicurarsi che lo spessore della superficie di lavoro sia di almeno 30 mm. Selezionare un materiale per la superficie di lavoro resistente al calore per evitare deformazioni maggiori causate dal calore radiazione dalla piastra riscaldante. Come mostrato di seguito:

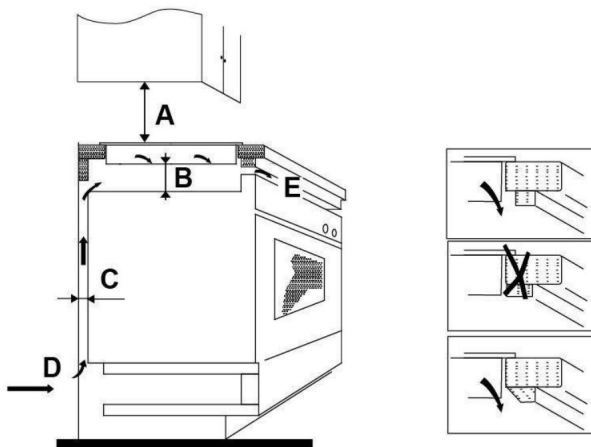


Modello	Lunghezza(mm)	La(mm)	Hmm)	Diametro(mm)	Un(mm)	Si(mm)	X(millimetro)
IHB4XY	590	520	62	58	565	495	50mini

In ogni caso, assicurarsi che il fornello a induzione sia ben ventilato e che l'ingresso e l'uscita dell'aria non siano bloccati. Assicurarsi che l'induzione la cucina è in buone condizioni di funzionamento. Come mostrato di seguito



Nota: la distanza di sicurezza tra la piastra riscaldante e il mobile sopra la piastra riscaldante deve essere alto almeno 760 mm.



Un(mm)	Si(mm)	C(millimetro)	D	E
760	50 piccoli	30 piccoli	Preso d'aria	Uscita aria 10mm

Prima di installare la cucina, assicurarsi che

- la superficie di lavoro è quadrata e livellata, e non ci sono elementi strutturali interferire con i requisiti di spazio
- il piano di lavoro è realizzato in materiale resistente al calore
- se la cucina è installata sopra un forno, il forno è dotato di un sistema di raffreddamento incorporato fan
- l'installazione sarà conforme a tutti i requisiti di autorizzazione e norme e regolamenti applicabili
- un interruttore di isolamento idoneo che garantisca la completa disconnessione dalla rete elettrica l'alimentazione è incorporata nel cablaggio permanente, montata e posizionato in modo da rispettare le norme e i regolamenti locali in materia di cablaggio. L'interruttore di isolamento deve essere di tipo approvato e fornire una presa di corrente di 3 mm separazione dei contatti tramite intercapedine d'aria in tutti i poli (o in tutte le fasi attive)

conduttori se le norme di cablaggio locali consentono questa variazione del requisiti)

- l'interruttore di isolamento sarà facilmente accessibile al cliente con il cucina installata
- in caso di dubbi, consultare le autorità edilizie locali e i regolamenti per quanto riguarda l'installazione
- utilizzi finiture resistenti al calore e facili da pulire (come le piastrelle di ceramica) per le superfici delle pareti che circondano la cucina.

Dopo aver installato la cucina, assicurarsi che

- il cavo di alimentazione non è accessibile attraverso le ante degli armadi o cassette
- vi sia un flusso adeguato di aria fresca dall'esterno del mobile alla base della cucina
- se la cucina è installata sopra un cassetto o uno spazio dell'armadio, un
- la barriera di protezione è installata sotto la base della cucina • l'interruttore di isolamento è facilmente accessibile dal cliente

Attenzione

1. La piastra a induzione deve essere installata da personale qualificato o tecnici.

Abbiamo dei professionisti al tuo servizio. Ti preghiamo di non effettuare mai il operazione da soli.

2. La cucina non verrà installata direttamente sopra una lavastoviglie, un frigorifero, congelatore, lavatrice o asciugatrice, poiché l'umidità può danneggiare l'elettronica della cucina.
3. La piastra a induzione deve essere installata in modo tale da garantire una migliore irradiazione del calore. può essere garantito per migliorarne l'affidabilità.
4. La parete e la zona di riscaldamento indotto sopra la superficie del tavolo devono resistere al calore.
5. Per evitare danni, lo strato sandwich e l'adesivo devono essere resistente al calore.

Collegamento della cucina alla rete elettrica



Questa cucina deve essere collegata solo alla rete elettrica da una persona adeguatamente qualificata.

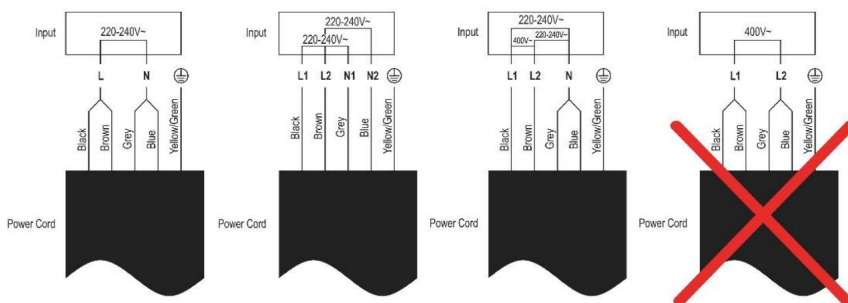
Prima di collegare la cucina alla rete elettrica, verificare che:

1. l'impianto elettrico domestico è idoneo alla potenza assorbita dall' fornello.
 2. la tensione corrisponda al valore indicato sulla targhetta
 3. le sezioni del cavo di alimentazione possono sopportare il carico specificato sulla targhetta. Per collegare la cucina alla rete elettrica alimentazione, non utilizzare adattatori, riduttori o derivazioni dispositivi, poiché potrebbero causare surriscaldamento e incendio.
- Il cavo di alimentazione non deve toccare parti calde e deve essere posizionato in modo che la sua temperatura non superi in nessun punto i 75°C.



Verificare con un elettricista se l' impianto elettrico domestico è adatto senza alterazioni. Le alterazioni devono essere effettuate solo da un elettricista qualificato.

L'alimentazione deve essere collegata in conformità con le norma pertinente, o un interruttore unipolare. Il metodo di la connessione è mostrata di seguito.



- Se il cavo è danneggiato o deve essere sostituito, l'operazione deve essere eseguita l'agente post-vendita con strumenti dedicati per evitare qualsiasi incidente.
- Se l'apparecchio viene collegato direttamente alla rete elettrica, è necessario un interruttore omnipolare. l'interruttore deve essere installato con un'apertura minima di 3 mm tra i contatti.
- L'installatore deve assicurarsi che sia stato effettuato il corretto collegamento elettrico. realizzato e che sia conforme alle norme di sicurezza.
- Il cavo non deve essere piegato o compresso.
- Il cavo deve essere controllato regolarmente e sostituito da personale autorizzato. solo tecnici.



SMALTIMENTO: Non smaltire questo prodotto come rifiuto urbano indifferenziato. Raccolta di tali rifiuti separatamente per un trattamento speciale sono necessario.

Questo apparecchio è etichettato in conformità alla direttiva europea 2002/96/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE). Assicurare che questo apparecchio venga smaltito correttamente aiuterà a prevenire qualsiasi possibile danno all'ambiente e alla salute umana che potrebbe altrimenti essere causato se fosse smaltito in modo non corretto.

Il simbolo sul prodotto indica che non può essere trattato come un normale rifiuto domestico. Deve essere portato in un punto di raccolta per il riciclaggio di prodotti elettrici ed elettronici. Questo apparecchio richiede uno smaltimento rifiuti specializzato. Per ulteriori informazioni sul trattamento, il recupero e il riciclaggio di questo prodotto, contattare il consiglio comunale locale, il servizio di smaltimento rifiuti domestici o il negozio in cui è stato acquistato.

Per informazioni più dettagliate sul trattamento, il recupero e il riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ufficio comunale locale, il servizio di smaltimento dei rifiuti domestici o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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

PLACA DE INDUCCIÓN

MODELO: SK-68IHB4S3

Seguimos comprometidos a brindarle herramientas a precios competitivos.

"Ahorra la mitad", "mitad de precio" o cualquier otra expresión similar utilizada por nosotros solo representa una estimación de los ahorros que podría obtener al comprar ciertas herramientas con nosotros en comparación con las principales marcas y las dosis no necesariamente cubren todas las categorías de herramientas que ofrecemos. Le recordamos que verifique cuidadosamente cuando realice un pedido con nosotros si

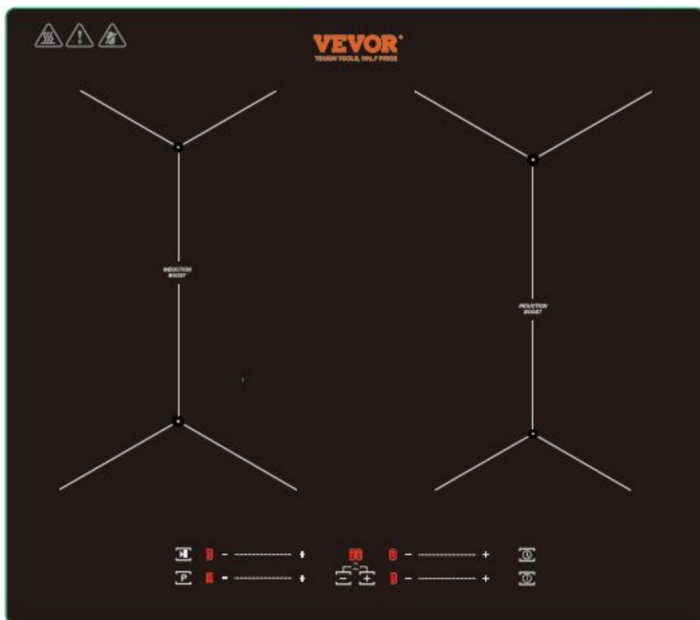
En realidad, ahorran la mitad en comparación con las principales marcas líderes.

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

PLACA DE INDUCCIÓN

MODELO: SK-68IHB4S3



¿NECESITA AYUDA? ¡CONTÁCTENOS!

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



Servicio de atención al cliente@vevor.com

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

Advertencias de seguridad

Su seguridad es importante para nosotros. Lea esta información antes de utilizar este producto.

Su estufa.

Instalación

Peligro de descarga eléctrica

- Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de realizar cualquier operación.

- La conexión a un buen sistema de cableado

a tierra es esencial y obligatoria. • Un electricista calificado solo debe realizar modificaciones en la casa.

sistema de cableado.

- No seguir estos consejos puede provocar una descarga eléctrica o la muerte.

Peligro de corte

- Tenga cuidado: los bordes del panel son filosos.

- No tener cuidado podría provocar lesiones o cortaduras.

Instrucciones de seguridad importantes

- Lea atentamente estas instrucciones antes de instalar o utilizar este aparato. • No se deben colocar materiales ni productos combustibles sobre este aparato.

en cualquier

momento. • Por favor, ponga esta información a disposición de la persona responsable de instalar el aparato ya que podría reducir su Costos de instalación.

- Para evitar peligros, este aparato debe instalarse de acuerdo con estas instrucciones de instalación. • Este

aparato debe ser instalado y conectado a tierra correctamente sólo por un profesional persona calificada. •

Este aparato debe estar conectado a un circuito que

Incorpora un interruptor de aislamiento que proporciona una desconexión completa del fuente de alimentación.

- La no instalación correcta del aparato podría invalidar cualquier garantía o

Reclamaciones de responsabilidad.

Operación y mantenimiento

Peligro de descarga eléctrica

- No cocine sobre una placa de cocina rota o agrietada. Si la superficie de la placa de cocina se agrieta, Si se rompe o agrieta, apague el aparato inmediatamente de la red eléctrica.

suministro (interruptor de pared) y comuníquese con un técnico calificado.

- Apague la cocina desde la pared antes de limpiarla o

Mantenimiento. • No

seguir estos consejos puede provocar una descarga eléctrica o la muerte.

Peligro para la salud

- Este aparato cumple con las normas de seguridad electromagnética.

Peligro de superficie caliente

- Durante el uso, las partes accesibles de este aparato se calentarán lo suficiente como para provocar

quemaduras. • No permita que su cuerpo, ropa o cualquier elemento que no sea adecuado

- No coloque los utensilios de cocina en contacto con el vidrio de inducción hasta que la superficie se enfríe. • No se deben colocar objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas. sobre las superficies de la cocina, ya que pueden

Caliente. • Mantenga a los niños

alejados. • Los mangos de las cacerolas pueden estar calientes al tacto. Compruebe que los mangos de las cacerolas no estén calientes. sobresalgan de otras zonas de cocción en las que se encuentran. Mantenga las manijas fuera del alcance de niños.

- No seguir estos consejos podría provocar quemaduras y escaldaduras.

Peligro de corte

- La hoja afilada de un raspador de cocina queda expuesta cuando se activa el seguro.

La cubierta está retraída. Utilícelo con sumo cuidado y guárdelo siempre de forma segura y fuera del alcance de los niños. alcance de los niños.

- No tener cuidado podría ocasionar lesiones o cortes.

Instrucciones de seguridad importantes

- Nunca deje el aparato desatendido cuando esté en uso. El agua hirviendo puede derramarse.

• Nunca utilice el aparato como superficie de trabajo o de almacenamiento. • Nunca deje objetos ni utensilios sobre el aparato. • Nunca utilice el aparato para calentar o calentar la habitación. • Después de usarlo, apague siempre las zonas de cocción y la placa de cocción como se describe

en este manual (es decir, utilizando los controles táctiles). • No permita

que los niños jueguen con el aparato ni que se sienten, se paren o se suban a él. • No guarde artículos de interés para los niños en los gabinetes sobre

El aparato. Los niños que se suben a la placa de cocina pueden sufrir daños graves. lesionado.

- No deje a los niños solos o sin supervisión en el área donde

el aparato está en uso. • Niños o

personas con una discapacidad que limite su capacidad para utilizar el aparato.

El aparato debe contar con una persona responsable y competente que le dé instrucciones.

en su uso. El instructor debe estar seguro de que puede utilizar el aparato. sin peligro para ellos mismos o sus alrededores. • No repare ni reemplace ninguna parte del aparato a menos que específicamente recomendado en el manual. Un técnico calificado debe realizarlo.

• No utilice un limpiador a vapor para limpiar su estufa. • No coloque ni deje caer objetos pesados sobre su estufa. • No se pare sobre su estufa. • No utilice ollas con bordes dentados ni arrastre ollas por la estufa.

Superficie de vidrio de inducción ya que esto puede rayar el vidrio.

• No use estropajos ni ningún otro agente de limpieza abrasivo fuerte para limpiar su estufa, ya que pueden rayar el vidrio de inducción. • Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas igualmente calificadas para evitar un peligro. •Este aparato está diseñado para ser utilizado en hogares

y aplicaciones similares tales como: -áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo; -casas de campo; por clientes en hoteles, moteles y Otros entornos de tipo residencial; -tipo bed and breakfast entornos.

•ADVERTENCIA: El aparato y sus partes accesibles pueden caliente durante el uso.

Se debe tener cuidado de no tocar los elementos calefactores. Los niños menores de Los niños mayores de 8 años deben mantenerse alejados a menos que estén bajo supervisión continua. •Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años. y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o carentes de experiencia y conocimientos si se les ha dado supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprender los peligros que conlleva.

•Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben realizar tareas de limpieza. y el mantenimiento del usuario sin supervisión. •

ADVERTENCIA: Cocinar sin supervisión en una cocina con grasa o aceite puede ser peligroso y puede provocar un incendio. NUNCA intente

apagar el fuego con agua, pero apagar el aparato y Luego cubra la llama, por ejemplo, con una tapa o una manta

ignífuga. • ADVERTENCIA: Peligro de incendio: no guarde objetos sobre las superficies de cocción. • Advertencia: Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar el incendio.

Posibilidad de descarga eléctrica, para superficies de cocina de vitrocerámica o similares Material que protege las partes activas.

•No se debe utilizar un limpiador a vapor.

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

Felicitaciones por la compra de su nueva cocina de inducción.

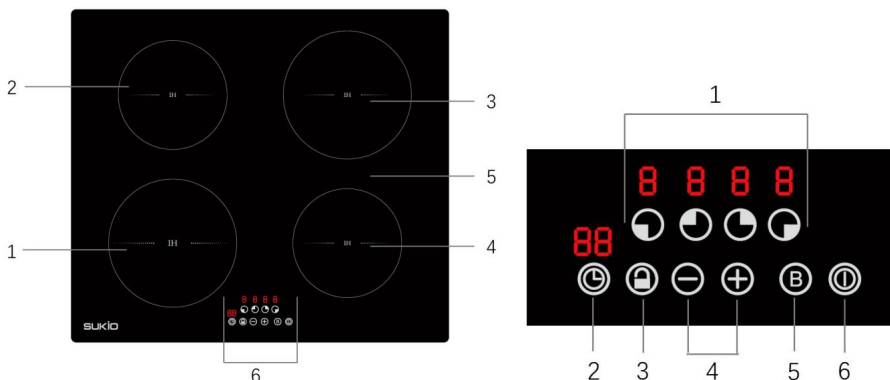
Le recomendamos que dedique algún tiempo a leer estas Instrucciones / Instalación. Manual para comprender a fondo cómo instalarlo y operarlo correctamente. Para Instalación, lea la sección de instalación.

Lea atentamente todas las instrucciones de seguridad antes de usar y conserve este manual de instrucciones. / Manual de instalación para futura referencia.

Descripción general del producto

Vista superior

Modelo SMAPLE IHB4XY



1. Cocina de inducción máx.

2000 W, refuerzo de 2600 W

2. Cocina de inducción máx.

1600 W, refuerzo de 2000 W

3. Cocina de inducción máx.

2000 W, refuerzo de 2600 W

4. Cocina de inducción máx.

1600 W, refuerzo de 2000 W

5. Placa de vidrio

6. Panel de control

1. Control de selección de zona de calentamiento

2. Control del temporizador

3. Botón de bloqueo

4. Botón Arriba/Abajo

5. Impulsar/Pausar

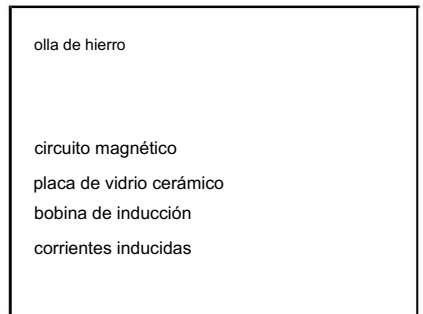
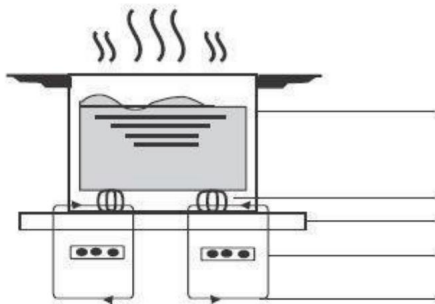
6. Botón de encendido/apagado

Información del producto

La placa de inducción con microordenador puede satisfacer diferentes tipos de cocina. demandas debido al calentamiento por resistencia del cable, control microcomputarizado y selección de múltiples potencias, realmente la elección óptima para las familias modernas. La placa de inducción se centra en el cliente y adopta un diseño personalizado. La placa de cocción tiene un rendimiento seguro y confiable, lo que hace que su vida sea más cómoda. y permitirle disfrutar plenamente del placer de la vida.

Una palabra sobre la cocina de inducción

La cocina por inducción es una forma de cocinar segura, avanzada, eficiente y económica. Tecnología. Funciona mediante vibraciones electromagnéticas que generan calor directamente. en la sartén, en lugar de hacerlo indirectamente a través del calentamiento de la superficie del vidrio. El vidrio se calienta únicamente porque la sartén eventualmente lo calienta.



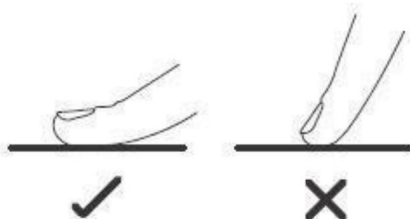
Antes de utilizar su nueva placa de inducción

• Lea esta guía, prestando especial atención a la sección "Advertencias de seguridad". • Retire cualquier película protectora que aún pueda quedar en su cocina de inducción.

Uso de los controles táctiles

• Los controles responden al tacto, por lo que no es necesario aplicar ninguna presión. • Utilice la yema del dedo, no la punta.

- Escuchará un pitido cada vez que se registre un toque.
- Asegúrese de que los controles estén siempre limpios, secos y que no haya ningún objeto (por ejemplo, un utensilio o un paño) que los cubra. Incluso una fina película de agua puede hacer que los controles sean difíciles de operar.



Cómo elegir los utensilios de cocina adecuados para inducción

Modelos de encimeras



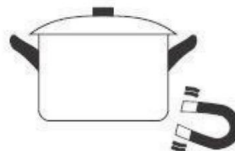
- Utilice únicamente utensilios de cocina con una base adecuada para inducción.
- Cocinar. Busque el símbolo de inducción en el envase.
- o en el fondo de la sartén.

Puede comprobar si su utensilio de cocina es apto realizando una prueba magnética. Mueva un imán hacia la base de la sartén. Si es atraído, la sartén es apta para inducción.

- Si no tiene un imán:
- 1. Ponga un poco de agua en la sartén que desea comprobar.

Encender y esperar 3 minutos para comprobar si el agua se calienta.

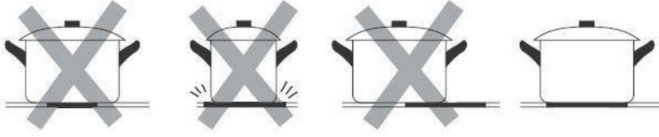
- No son adecuados los utensilios de cocina fabricados con los siguientes materiales: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica y loza.



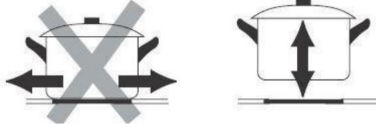
No utilice utensilios de cocina con bordes dentados o base curva.



Asegúrese de que la base de la sartén sea lisa, quede plana contra el vidrio y tenga el mismo tamaño que la zona de cocción. Centre siempre la sartén sobre el vidrio. zona de cocción.




Levante siempre las ollas y sartenes de la cocina de inducción; no las deslice, ya que podrían rayarse el cristal.



Cómo utilizar su placa de inducción

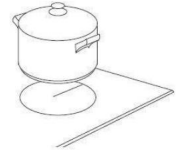
Para empezar a cocinar

1. Toque el control ON/OFF  La estufa muestra ambos quemadores (este 0 desaparecerá si no hay (Operación adicional en 30 segundos).



2. Coloque una sartén adecuada sobre la zona de cocción.
que desea utilizar. •

Asegúrese de que el fondo de la sartén y la superficie de la zona de cocción estén limpias y secas.

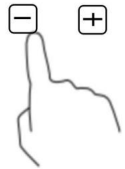


3. Toque el control de selección de la zona de calentamiento, un indicador 0 hasta la tecla parpadeará.

Ajuste el nivel de potencia siguiendo la operación tocando “-”, “+”;

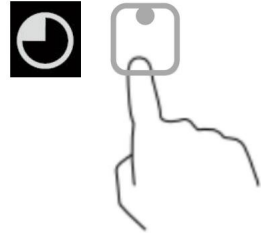
Las zonas 1 y 3 pueden tener funciones de refuerzo. ¿Cómo funcionan?

- 1 La zona 1 será de 2000 W directamente si presiona el botón Boost
- 2 La zona 3 será de 2400 W directamente si presiona el botón Boost
- 3 El refuerzo de la Zona 1 y la Zona 3 NO funcionará al mismo tiempo
- 4 La función Boost solo funciona sola



Cuando hayas terminado de cocinar

1. Toque el control de selección de la zona de calentamiento que desea apagar.

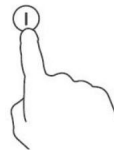


2. Apague la zona de cocción tocando el "-" y desplazándose hacia abajo hasta "0".

Asegúrese de que la pantalla de energía muestre "0" y luego "H".



3. Apague toda la cocina tocando el control "ON/OFF".



4. Tenga cuidado con las superficies calientes. La "H" (temperatura de la superficie60) indicará qué zona de cocción está caliente al tacto. Desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado.

hasta una temperatura segura. También se puede utilizar como ahorro de energía.
Función si desea calentar más ollas y sartenes, utilice la placa que aún esté caliente.



5. Toque el control de selección de la zona de calentamiento, luego toque



llave, doble anillo

La zona comenzará a funcionar. Se encenderá el indicador LED, que se encuentra a la izquierda.

lado de la llave de doble fuego.

Cuando la zona de doble anillo está funcionando, apague la zona doble presionando la tecla



de nuevo.

Usando el Boost

Boost es la función que hace que una zona aumente su potencia en un segundo.

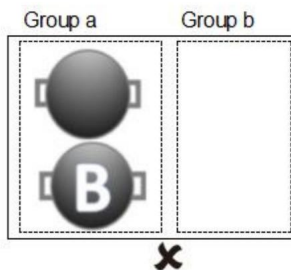
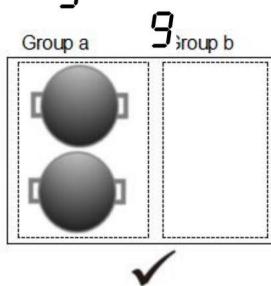
y con una duración de 5 minutos. De esta forma podrás conseguir un resultado más potente y rápido.
cocinando.

1. En esta placa, cada zona puede funcionar con la función Boost. Si necesita utilizarla,

Por favor, apague primero la otra zona del mismo grupo, la otra zona

No pueden funcionar al mismo tiempo. De lo contrario, los símbolos y parpadearán en la pantalla.

La visualización de la zona seleccionada y el nivel de potencia se configuran automáticamente.

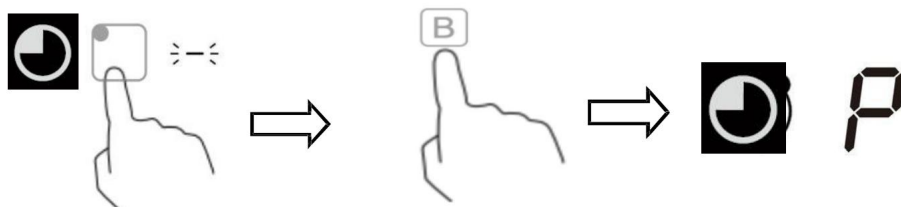


2. Toque el botón de selección de la zona de calentamiento que desea aumentar, un

El indicador junto a la tecla parpadeará durante 5 segundos.

3. Toque el botón Boost, la zona de calentamiento comenzará a funcionar en Boost
modo.

La pantalla de potencia mostrará "P" para indicar que la zona está aumentando.



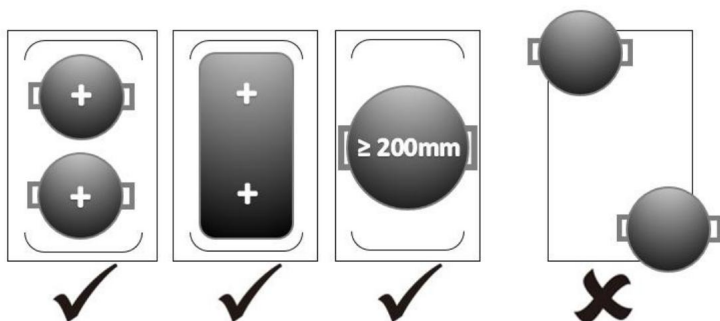
4. La potencia Boost durará 5 minutos y luego la zona volverá a la etapa de potencia configurada antes de Boost.

5. Si desea cancelar el Boost durante estos 5 minutos, toque el botón de calefacción. Botón de selección de zona, un indicador junto a la tecla parpadeará. Y luego toque el botón Boost. La zona de calentamiento volverá a la etapa de potencia establecida antes de aumentar.

Zona flexible

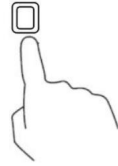
- Esta área se puede utilizar como una sola zona o como dos zonas diferentes, según las necesidades de cocción en cada momento.
- El área flexible está formada por dos inductores independientes que se pueden controlar por separado. Cuando se trabaja como una sola zona, se mueve un utensilio de cocina de una zona a otra dentro del área flexible manteniendo el mismo nivel de potencia de la zona donde originalmente se colocaba el utensilio de cocina, y la parte que está No se calienta si no está cubierto por utensilios de cocina.
- Importante: Asegúrese de colocar los utensilios de cocina centrados en el único zona de cocción. En el caso de ollas grandes, sartenes ovaladas, rectangulares y alargadas, Asegúrese de colocar las cacerolas centradas en la zona de cocción cubriendo ambas cruces.

Ejemplos de buenas y malas ubicaciones de botes:



Como zona grande

1. Para activar el área flexible como una única zona grande, simplemente presione el botón llave dedicada
2. El ajuste de potencia funciona como cualquier otra área normal.



Como dos zonas independientes

Para utilizar el área flexible como dos zonas diferentes con diferentes configuraciones de potencia, presione nuevamente la tecla dedicada y las zonas volverán a sus configuraciones anteriores.

Bloqueo de los controles



- Puede bloquear los controles para evitar un uso no deseado (por ejemplo niños que encienden accidentalmente las zonas de cocción).
- Cuando los controles están bloqueados, todos los controles excepto el de ENCENDIDO/APAGADO. Los controles están deshabilitados.

Para bloquear los controles

Toque el control de bloqueo del teclado



Para desbloquear los controles

1. Asegúrese de que la cocina de inducción esté encendida.
2. Mantenga presionado el control de bloqueo del teclado   durante 3 segundos.
3. Ahora puede comenzar a utilizar su olla.



Cuando la cocina está en modo de bloqueo, todos los controles están deshabilitados.

Excepto el botón ON/OFF, siempre puedes apagar la cocina de inducción con el control ON/OFF en caso de emergencia, pero deberá desbloquear la cocina primero en la siguiente operación.

Protección contra sobretemperatura

Un sensor de temperatura equipado puede monitorear la temperatura dentro del cocina de inducción . Cuando se detecta una temperatura excesiva, el La cocina de inducción dejará de funcionar automáticamente.

Advertencia de calor residual

Habrà algo de calor residual cuando la cocina haya estado funcionando durante algún tiempo. La letra "H" aparece para advertirte que debes evitarlo.

Usando el temporizador

- Puede configurarlo para que apague una zona de cocción una vez transcurrido el tiempo establecido.
- Puede configurar el temporizador hasta 99 minutos.

Configuración del temporizador para apagar una zona de cocción

1. Tocar el control de selección de la zona de calentamiento



2. Toque el control del temporizador, el indicador del temporizador

Mostrar "30"



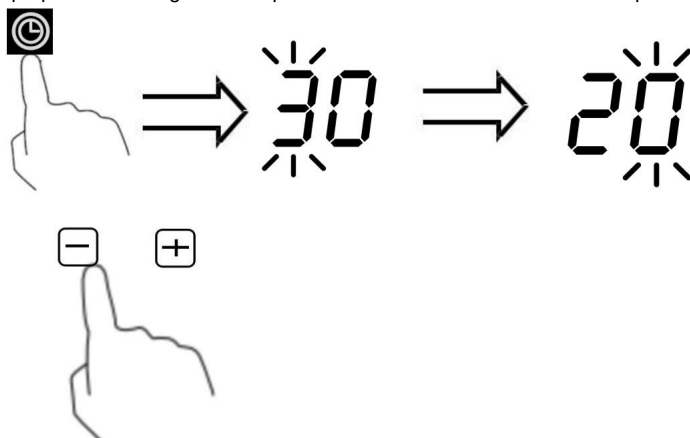
Ajuste la hora tocando el control "+" "-".



O toque el control del temporizador, el indicador del temporizador muestra "30".

Las decenas parpadean y el temporizador de decenas se configura mediante la barra de nivel de potencia.

Una vez configurado el temporizador de decenas, parpadeará durante 3 segundos y luego cambiará a los que parpadean. Configure el temporizador mediante la barra de nivel de potencia durante el parpadeo.



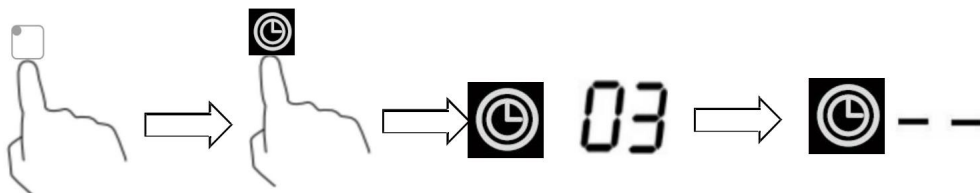
Consejo: Toque el control "-" o "+" del temporizador una vez

disminuirá o aumentará en 1 minuto.

Toque y mantenga presionado el control "-" o "+" del temporizador para disminuir o aumentar en 10 minutos.

Si el tiempo de configuración excede los 99 minutos, el temporizador volverá automáticamente a 0 minutos.

4. Al tocar el control de selección de la zona de calentamiento y luego tocar 'Temporizador', el temporizador se cancela y se mostrará "--" en la pantalla de minutos.



5. Una vez configurado el tiempo, comenzará la cuenta regresiva inmediatamente y la pantalla mostrará el tiempo restante.



NOTA: El punto rojo junto al indicador de nivel de potencia se iluminará para indicar que la zona está seleccionada.



Configuración del temporizador para apagar más de una zona de cocción

1. Si más de una zona de cocción utiliza esta función, el indicador del temporizador muestra el tiempo más bajo.

(por ejemplo, tiempo de configuración de la zona 1# de 3 minutos, tiempo de configuración de la zona 2# de 6 minutos, el indicador del temporizador muestra "3").

NOTA: El punto rojo junto al indicador de nivel de potencia parpadeará.



(establecido en 6 minutos)



(establecido en 3 minutos)



2. Cuando expire el temporizador de cocción, la zona de cocción correspondiente

se apagará automáticamente.



NOTA: Si desea cambiar la hora después de configurar el temporizador, debe comenzar desde el paso 1

Pautas de cocina



Tenga cuidado al freír, ya que el aceite y la grasa se calientan muy rápidamente. A temperaturas extremadamente altas, el aceite y la grasa pueden encenderse espontáneamente y esto presenta un grave riesgo de incendio.

Ajustes de calor

Los ajustes que se indican a continuación son solo orientativos. El ajuste exacto dependerá de varios factores, incluidos tus utensilios de cocina y la cantidad que estás cocinando.

Experimente con la cocina de inducción para encontrar la configuración que mejor se adapte a usted.

Calor	serie
configuración	<p>Calentamiento delicado para pequeñas cantidades de comida.</p> <ul style="list-style-type: none"> • derretir chocolate, mantequilla y alimentos que queman rápidamente • hervir a fuego lento
3 - 4	<p><small>** regulación del tiempo de relojería</small></p> <ul style="list-style-type: none"> • cocción rápida a fuego lento
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • panqueques
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • saltear • cocinar pasta
9-b	<ul style="list-style-type: none"> • salteado • abrasador • poner sopa a hervir • agua hirviendo

Cuidado y limpieza

¿Qué?	¿Cómo?	¡Importante! •
<p>Suciedad cotidiana en el vidrio (huellas dactilares, marcas, manchas dejadas por alimentos o derrames no azucarados en el vidrio)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Apague la estufa. 2. Aplique un limpiador de encimeras mientras el vidrio aún esté tibio (¡pero no caliente!). 3. Enjuagar y secar con un paño limpio o una toalla de papel. 4. Vuelva a encender la estufa en. 	<p>Cuando se apaga la estufa, no habrá ninguna indicación de "superficie caliente", pero la zona de cocción puede seguir estando caliente. Tenga mucho cuidado.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Los estropajos de uso intensivo, algunos estropajos de nailon y los agentes de limpieza fuertes o abrasivos pueden rayar el vidrio. <p>Lea siempre la etiqueta para comprobar si su limpiador o estropajo es adecuado. •</p> <p>Nunca deje la limpieza Residuos en la placa de cocción: el vidrio puede mancharse.</p>
<p>Desbordes, derretimientos y derrames de azúcar caliente sobre el vidrio</p>	<p>Retírelos inmediatamente con un cortador de pescado, una espátula o una cuchilla de afeitar adecuada para cocinas de vidrio de inducción, pero tenga cuidado con las superficies de las zonas de cocción calientes:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Apague la cocina en la pared. 2. Sostenga la cuchilla o el utensilio en un ángulo de 30° y raspe la suciedad o el derrame hacia un área fría de la cocina. 3. Limpie la suciedad o el derrame con un paño de cocina o una toalla de papel. 4. Siga los pasos 2 a 4 para "Suciedad cotidiana en el vidrio" mencionados anteriormente. 	<ul style="list-style-type: none"> • Elimine las manchas de alimentos derretidos y azucarados o derrames lo antes posible. Si se dejan enfriar sobre el vidrio, pueden ser difíciles de eliminar o incluso • Peligro de corte: cuando la cubierta de seguridad está retraída, la cuchilla de un raspador es extremadamente afilada. Utilícelo con sumo cuidado y guárdelo siempre en un lugar seguro y fuera del alcance de los niños.

<p>Efectos indirectos sobre el controles táctiles</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Encienda el aparato. Apague la estufa. 2. Absorbe el derrame 3. Limpie el tacto Área de control con una esponja húmeda limpia o tela. 4. Limpia el área secar completamente con un Toalla de papel. 5. Encienda el aparato. <p>La parte posterior de la placa de cocción en.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La placa de cocción puede emitir un pitido. y girar se apaga solo y el toque controles Puede que no funcione mientras hay líquido sobre ellos. Asegúrese de Seque el área de control táctil Antes de encender la estufa <p>De nuevo encendido.</p>
---	---	--

Consejos y trucos

Problema	Posibles causas	¿Qué hacer?
<p>La placa de cocina no puede estar encendido.</p>	<p>Sin energía.</p>	<p>Asegúrese de que la placa de cocción esté Conectado a la corriente suministrar y que esté encendido. Comprueba si hay una fuerza corte de luz en su hogar o área. Si Ya lo has comprobado todo y el problema persiste llame a un técnico calificado técnico.</p>
<p>El toque Los controles son insensible.</p>	<p>Los controles son Bloqueado.</p>	<p>Desbloquea los controles. Ver sección 'Usando tu inducción encimera' para obtener instrucciones.</p>
<p>El toque Los controles son difícil de funcionar.</p>	<p>Puede haber una ligera Película de agua sobre los controles o tu Puede estar usando la punta de su dedo al tocar el controles.</p>	<p>Asegúrese de que el toque El área de control está seca y se utiliza la yema del dedo cuando tocando los controles.</p>

<p>El cristal se está rayando.</p>	<p>Utensilios de cocina con bordes rugosos. Estropajo o estropajo abrasivo inadecuado productos de limpieza que se utilizan.</p>	<p>Utilice utensilios de cocina con bases planas y lisas. Consulte "Cómo elegir los utensilios de cocina adecuados". Consulte 'Cuidado y limpieza'.</p>
<p>Algunas sartenes hacen ruidos crujientes o chasquidos.</p>	<p>Esto puede deberse a la construcción de sus utensilios de cocina (capas de diferentes metales que vibran de manera diferente).</p>	<p>Esto es normal en los utensilios de cocina y no indica ningún fallo.</p>
<p>La placa de inducción produce un zumbido leve cuando se utiliza a temperatura alta.</p>	<p>Esto es causado por la tecnología de cocción por inducción.</p>	<p>Esto es normal, pero el ruido debería disminuir o desaparecer por completo al disminuir la temperatura.</p>
<p>Ruido del ventilador procedente de la placa de inducción.</p>	<p>Se ha activado un ventilador de refrigeración integrado en la placa de inducción para evitar que los componentes electrónicos se sobrecalienten. Es posible que siga funcionando incluso después de haber apagado la placa de inducción.</p>	<p>Esto es normal y no requiere ninguna acción. No apague la placa de inducción mientras el ventilador esté funcionando.</p>
<p>Las sartenes no se calientan y aparece en la pantalla.</p>	<p>La placa de inducción no puede detectar la sartén porque no es apta para la cocina por inducción. La placa de inducción no puede detectar la olla porque es demasiado pequeña para la zona de cocción o no está bien centrada en ella.</p>	<p>Utilice utensilios de cocina aptos para cocina de inducción. Consulte la sección "Elección de los utensilios de cocina adecuados". Centre la sartén y asegúrese de que su base coincida con el tamaño del recipiente de cocción. zona.</p>

<p>La inducción encimera o una zona de cocción se ha vuelto a girar</p> <p><small>apagado</small></p> <p>inesperadamente, un sonidos de tono y un error</p> <p>El código es desplegado (típicamente alternando con uno o dos dígitos</p> <p>En la cocina visualización del temporizador).</p>	<p>Fallo técnico.</p>	<p>Por favor, anote el error. letras y números, cambiar</p> <p>El poder de la inducción quemador</p> <p>Apagado en la pared y contacto. a</p> <p>Técnico calificado.</p>
---	-----------------------	--

Visualización e inspección de fallas inducción

zona de cocción

Si surge alguna anomalía, la cocina de inducción entrará en el modo de protección.

Estado automático y visualización de los códigos de protección correspondientes:

PLACA DE INDUCCIÓN		
Error	Posible causa	Recurso
E0	No hay olla, la olla no coincide, falla del disco de alambre	Apagado automático Después de 1 minuto
E1	El voltaje es demasiado bajo (menos de 85 V)	Compruebe el voltaje
E2	El voltaje es demasiado alto (superior a 285 V)	Compruebe el voltaje
E3	Sensor de superficie del horno encendido/cortocircuito	Reducir la potencia o apagar
E4	Sensor IGBT encendido/cortocircuito	Reducir la potencia o apagar
E5	Combustión en seco, la temperatura de la superficie del horno es demasiado alto (aproximadamente 250 °C)	Apagado automático Después de 1 minuto
E6	Sobrecalentamiento del IGBT	Apagar y detener calefacción
E7	El sensor de superficie del horno falla	Apagar y detener calefacción
CE	Fallo de comunicación entre la placa de visualización y placa base	Apagar y detener calefacción

PLACA CERÁMICA		
Error	Posible causa	Recurso
E1	El voltaje está por debajo de 90 V.	Compruebe el voltaje
E2	El voltaje es superior a 250 V.	Compruebe el voltaje
E3	Parada del sensor térmico	Reemplazar el termal sensor
E5	La temperatura de la placa es alta	Reducir la potencia o apagar

Lo anterior es el juicio e inspección de fallas comunes.
No desmonte la unidad usted mismo para evitar peligros y
Daños en la cocina de inducción.

Instalación

Selección de equipos de instalación

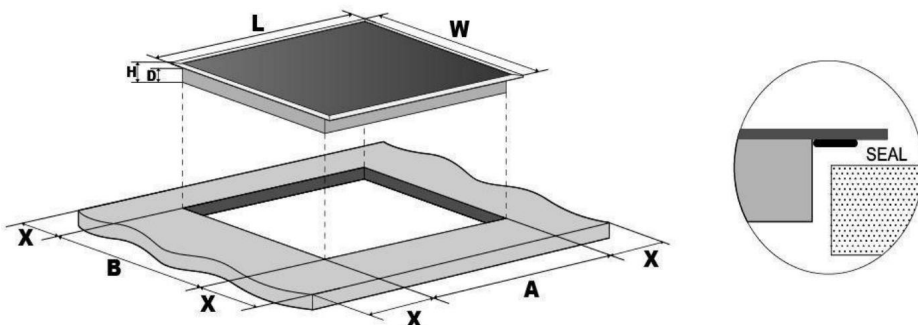
Recortar la superficie de trabajo según las medidas que se muestran en el dibujo.

Para su instalación y utilización se deberá dejar un espacio mínimo de 5 cm.

conservarse alrededor del agujero.

Asegúrese de que el espesor de la superficie de trabajo sea de al menos 30 mm. Seleccione un material de superficie de trabajo resistente al calor para evitar una mayor deformación causada por el calor.

Radiación de la placa calefactora, como se muestra a continuación:



Modelo	Largo (mm)	Ancho (mm)	Mmm	Díametro (mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
IHB4XY	590	520	62	58	565	495	50 mini

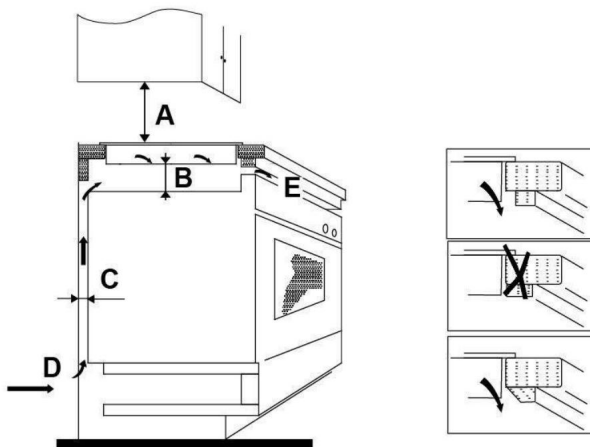
En cualquier caso, asegúrese de que la cocina de inducción esté bien ventilado y la entrada y salida de aire no estén bloqueadas. Asegúrese de que la inducción

La cocina está en buenas condiciones de funcionamiento, como se muestra a continuación.



Nota: La distancia de seguridad entre la placa calefactora y el

El armario situado encima de la placa calefactora debe tener una altura mínima de 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	Y
760	50 mini	30 mini	Toma de aire	Salida de aire 10mm

Antes de instalar la cocina, asegúrese de que

- la superficie de trabajo es cuadrada y nivelada, y no hay miembros estructurales interferir con los requisitos de espacio
- La superficie de trabajo está hecha de un material resistente al calor.
- Si la cocina está instalada encima de un horno, el horno tiene un sistema de enfriamiento incorporado.
admirador
- la instalación cumplirá con todos los requisitos de espacio libre y Normas y reglamentos aplicables
- un interruptor de aislamiento adecuado que proporcione una desconexión completa de la red eléctrica. La fuente de alimentación está incorporada en el cableado permanente, montada y posicionado para cumplir con las normas y regulaciones de cableado locales. El interruptor de aislamiento debe ser de un tipo aprobado y proporcionar una separación de 3 mm. Separación de contactos por entrehierro en todos los polos (o en todas las fases activas)

conductores si las normas de cableado locales permiten esta variación de la requisitos)

- el interruptor de aislamiento será fácilmente accesible para el cliente con el cocina instalada
- Consulta con las autoridades de construcción locales y las ordenanzas en caso de duda.

Respecto a la instalación

- utiliza acabados resistentes al calor y fáciles de limpiar (como baldosas de cerámica) para las superficies de las paredes que rodean la cocina.

Cuando haya instalado la cocina, asegúrese de que

- el cable de alimentación no es accesible a través de puertas de armarios o calzoncillos
- Hay un flujo adecuado de aire fresco desde el exterior del gabinete hasta la base de la cocina
- Si la cocina está instalada encima de un cajón o armario, se debe instalar un La barrera de protección está instalada debajo de la base de la cocina. • El interruptor de aislamiento es de fácil acceso para el cliente.

Precauciones

1. La placa de inducción debe ser instalada por personal cualificado o Técnicos.

Contamos con profesionales a su servicio. Por favor, nunca realice el operación por usted mismo.

2. La cocina no se instalará directamente encima de un lavavajillas, frigorífico, congelador, lavadora o secadora de ropa, ya que la humedad puede dañar la electrónica de la cocina.
3. La placa de inducción se instalará de forma que se produzca una mejor radiación del calor. Se puede garantizar que mejora su fiabilidad.
4. La pared y la zona de calentamiento inducido por encima de la superficie de la mesa deberán soportar el calor.
5. Para evitar cualquier daño, la capa sándwich y el adhesivo deben estar Resistente al calor.

Conexión de la cocina a la red eléctrica



Esta cocina debe conectarse únicamente a la red eléctrica. por una persona debidamente cualificada.

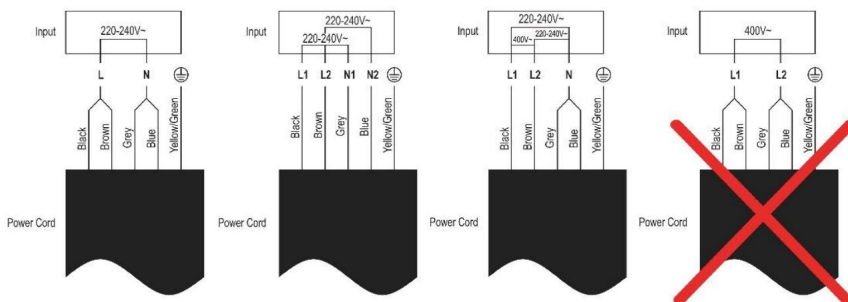
Antes de conectar la cocina a la red eléctrica, compruebe que:

1. El sistema de cableado doméstico es adecuado para la energía consumida por el cocina.
 2. el voltaje corresponde al valor indicado en la placa de características
 3. Las secciones del cable de alimentación pueden soportar la carga.
- especificado en la placa de características. Para conectar la cocina a la red eléctrica fuente de alimentación, no utilice adaptadores, reductores ni derivaciones dispositivos, ya que pueden provocar sobrecalentamiento e incendio.
- El cable de alimentación no debe tocar ninguna parte caliente y debe estar posicionado de manera que su temperatura no supere los 75°C en ningún momento.



Consulte con un electricista si el sistema de cableado doméstico está Adecuado sin modificaciones. Las modificaciones solo deben ser realizadas por un Electricista calificado.

La fuente de alimentación debe conectarse de acuerdo con las norma pertinente, o un disyuntor unipolar. El método de La conexión se muestra a continuación.



- Si el cable está dañado o debe reemplazarse, la operación debe realizarse
 - Si el aparato se conecta directamente a la red eléctrica, se debe utilizar un cable omnipolar.
- El disyuntor debe instalarse con una apertura mínima de 3 mm. entre contactos.
- El instalador debe asegurarse de que se haya realizado la conexión eléctrica correcta. realizado y que cumple con las normas de seguridad.
 - El cable no debe doblarse ni comprimirse. • El cable debe revisarse periódicamente y debe ser reemplazado por un técnico autorizado. Sólo técnicos.



ELIMINACIÓN: No

Deseche este producto como residuo municipal sin clasificar. Recolección de

Estos residuos se eliminan por separado para su tratamiento especial. necesario.

Este aparato está etiquetado de conformidad con la Directiva europea 2002/96/EC sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). Garantizar que este aparato se deseché correctamente ayudará a evitar posibles daños ambientales y a la salud humana que podrían producirse si se desechara de forma incorrecta.

El símbolo que aparece en el producto indica que no se puede tratar como residuo doméstico normal. Debe llevarse a un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Este aparato requiere un sistema de eliminación de residuos especializado. Para obtener más información sobre el tratamiento, la recuperación y el reciclaje de este producto, póngase en contacto con su ayuntamiento local, con el servicio de eliminación de residuos domésticos o con la tienda donde lo compró.

Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, la recuperación y el reciclaje de este producto, comuníquese con su oficina municipal local, su servicio de eliminación de residuos domésticos o la tienda donde compró el producto.

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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

PŁYTA INDUKCYJNA MODEL: SK-68IHB4S3

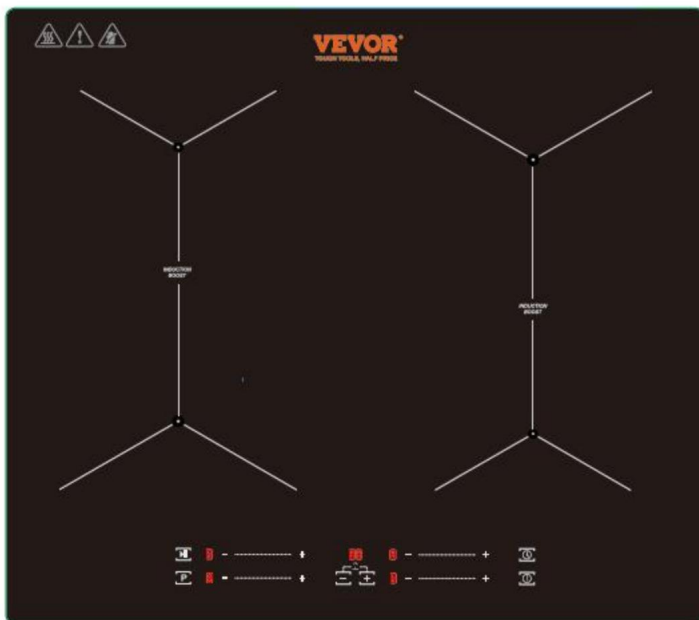
Nadal staramy się oferować Państwu narzędzia w konkurencyjnych cenach. „Oszczędź połowę”, „Połowa ceny” lub jakiegokolwiek inne podobne wyrażenia używane przez nas oznaczają wyłącznie szacunkowe oszczędności, jakie możesz uzyskać kupując u nas określone narzędzia w porównaniu do głównych marek i dawek, niekoniecznie oznacza to, że obejmują wszystkie kategorie oferowanych przez nas narzędzi. Uprzejmie przypominamy, aby dokładnie sprawdzić, czy składając u nas zamówienie, w rzeczywistości oszczędzają połowę w porównaniu do najlepszych marek.

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

PŁYTA INDUKCYJNA

MODEL: SK-68IHB4S3



POTRZEBUJESZ POMOCY? SKONTAKTUJ SIĘ Z NAMI!

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



Obsługa Klienta@vevor.com

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

Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa

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

Twoja płyta grzewcza.

Instalacja

Ryzyko porażenia prądem elektrycznym

- Przed przystąpieniem do prac należy odłączyć urządzenie od zasilania sieciowego.
 - Podłączenie do dobrego uziemienia jest niezbędne i obowiązkowe.

Wykwalifikowany elektryk może dokonywać zmian wyłącznie w instalacji

domowej.
instalacja elektryczna.

- Niezastosowanie się do tych zaleceń może skutkować porażeniem prądem elektrycznym lub śmiercią.

Ryzyko przecięcia

- Należy zachować ostrożność – krawędzie paneli są ostre.

Brak ostrożności może skutkować obrażeniami lub skaleczeniami.
Ważne instrukcje bezpieczeństwa

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

Na tym urządzeniu nie należy umieszczać żadnych materiałów ani produktów łatwopalnych.
w dowolnym

momencie.

• Prosimy o udostępnienie tej informacji osobie, odpowiedzialnej za instalację urządzenia, ponieważ może to spowodować zmniejszenie kosztów instalacji.

- Aby uniknąć zagrożenia, urządzenie należy zainstalować zgodnie z niniejszej instrukcji instalacji.

• Urządzenie to należy prawidłowo zainstalować i uziemić wyłącznie za pomocą odpowiednio wykwalifikowaną osobę.

- Urządzenie to powinno być podłączone do obwodu, który zawiera wyłącznik izolacyjny zapewniający pełne odłączenie od zasilanie.

- Nieprawidłowa instalacja urządzenia może spowodować unieważnienie gwarancji lub

roszczenia z tytułu odpowiedzialności cywilnej.

Eksploatacja i konserwacja

Ryzyko porażenia prądem elektrycznym

- Nie gotuj na uszkodzonej lub pękniętej płycie kuchennej. Jeśli powierzchnia płyty kuchennej pęknie lub uszkodzenie, natychmiast wyłącz urządzenie z zasilania sieciowego zasilania (przełącznik ścienny) i skontaktuj się z wykwalifikowanym technikiem.

- Przed czyszczeniem lub czyszczeniem wyłącz płytę grzewczą za pomocą wyłącznika ściennego. konserwacja. •

Nieprzestrzeganie tych zaleceń może skutkować porażeniem prądem elektrycznym lub śmiercią.

Zagrożenie dla zdrowia

- To urządzenie jest zgodne z normami bezpieczeństwa elektromagnetycznego.

Zagrożenie gorącą powierzchnią

- Podczas użytkowania dostępne części urządzenia nagrzewają się do tego stopnia, że mogą spowodować

oparzenia. • Nie dopuść, aby Twoje ciało, ubranie lub jakikolwiek przedmiot poza odpowiednimi

Naczynia kuchenne powinny mieć kontakt ze szkłem indukcyjnym, dopóki powierzchnia nie

ostygnie. • Nie należy umieszczać na płycie szklanych przedmiotów metalowych, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki.

na powierzchniach kuchenki, ponieważ mogą się one

Gorące. • Trzymaj dzieci z

daleka. • Uchwyty garnków mogą być gorące w dotyku. Sprawdź uchwyty garnków, nie

wystają poza inne strefy gotowania, na których się znajdują. Trzymaj uchwyty poza zasięgiem dzieci.

- Niedostosowanie się do tej rady może skutkować oparzeniami.

Ryzyko przecięcia

- Ostre jak brzytwa ostrze skrobaczki do kuchenki jest odslonięte, gdy zabezpieczenie pokrywa jest schowana. Używaj z najwyższą ostrożnością i zawsze przechowuj w bezpiecznym miejscu, w miejscu niedostępnym dla dzieci.

- Brak ostrożności może skutkować obrażeniami lub skaleczeniami.

Ważne instrukcje bezpieczeństwa

- Nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru, gdy jest używane. Przyczyną wykipienia może być:

dymu i tłustych plam, które mogą się zapalić. • Nigdy nie używaj

urządzenia jako powierzchni roboczej lub do przechowywania. • Nigdy nie zostawiaj

żadnych przedmiotów ani przyborów na urządzeniu. • Nigdy nie używaj urządzenia

do ogrzewania lub ogrzewania pomieszczenia. • Po użyciu zawsze wyłączaj strefy gotowania

i płytę grzewczą zgodnie z opisem

w niniejszej instrukcji (tj. za pomocą sterowania dotykowego). • Nie

należy pozwalać dzieciom bawić się urządzeniem ani siadać, stać lub wspinać się na nie. • Nie należy

przechowywać przedmiotów interesujących dzieci w szafkach nad

urządzenia. Dzieci wspinające się na płytę grzewczą mogą być poważnie

obrażeń.

- Nie pozostawiaj dzieci samych lub bez opieki w miejscu, w którym

urządzenie jest w użyciu. • Dzieci

lub osoby z niepełnosprawnością, która ogranicza ich zdolność do korzystania z urządzenia

urządzenie powinno mieć osobę odpowiedzialną i kompetentną, która będzie je instruować

w jego użytkowaniu. Instruktor powinien być przekonany, że może używać urządzenia bez narażania siebie i otoczenia na niebezpieczeństwo. • Nie naprawiaj ani nie wymieniaj żadnej części urządzenia, chyba że: szczególnie zalecane w instrukcji. Powinien to zrobić wykwalifikowany technik wszelkie inne czynności

serwisowe. • Nie używaj urządzenia do czyszczenia parą do czyszczenia płyty kuchennej. • Nie kładź ani nie upuszczaj ciężkich przedmiotów na płytę kuchenną. • Nie stawaj na płycie kuchennej.

• Nie używaj garnków z ostrymi krawędziami ani nie przeciągaj garnków po płycie kuchennej.

Powierzchnia szklana indukcyjna może zostać porysowana . • Do czyszczenia nie należy używać zmywaków ani innych agresywnych środków czyszczących. płyty grzewczej, ponieważ mogą one zarysować szkło indukcyjne. •

Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta , agenta serwisowego lub podobnie wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć zagrożenia. • To urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych

i podobne zastosowania, takie jak: -kuchnie dla pracowników w sklepach, biurach i inne środowiska pracy; - domy wiejskie; klienci hoteli, moteli i inne środowiska typu mieszkalnego; -typ noclegu ze śniadaniem środowiska.

• **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie i jego dostępne części mogą ulec uszkodzeniu.

gorący podczas użytkowania.

Należy zachować ostrożność, aby nie dotykać elementów grzewczych. Dzieci poniżej dzieci w wieku powyżej 8 lat powinny być trzymane z dala od urządzenia, chyba że są pod stałym nadzorem. • Urządzenie to może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat wzwzyż oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej lub o ich braku doświadczenia i wiedzy, jeżeli sprawowano nad nimi nadzór lub instrukcję dotyczącą bezpiecznego korzystania z urządzenia i zrozumienia związane z tym zagrożenia.

• Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Dzieci nie mogą czyścić urządzenia.

i konserwacja przez użytkownika bez nadzoru.

• **OSTRZEŻENIE:** Gotowanie bez nadzoru na kuchence z użyciem tłuszczu lub oleju może niebezpieczne i może spowodować pożar. NIGDY nie próbuj

ugasić pożar wodą, ale wyłączyć urządzenie i następnie przykryj płomień np. pokrywką lub kocem gaśniczym.

• **OSTRZEŻENIE:** Niebezpieczeństwo pożaru: nie przechowuj przedmiotów na powierzchniach do gotowania. • Ostrzeżenie: Jeśli powierzchnia jest pęknięta, wyłącz urządzenie, aby uniknąć możliwość porażenia prądem elektrycznym, w przypadku powierzchni kuchenek z ceramiki szklanej lub podobnych materiał chroniący części pod napięciem

• Nie należy używać odkurzacza parowego.

- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego timera. lub oddzielny system zdalnego sterowania.

Gratulujemy zakupu nowej kuchenki indukcyjnej.

Zalecamy poświęcenie chwili na przeczytanie niniejszej Instrukcji/Instalacji

Instrukcja, aby w pełni zrozumieć, jak prawidłowo zainstalować i obsługiwać.

Przed instalacją zapoznaj się z sekcją dotyczącą instalacji.

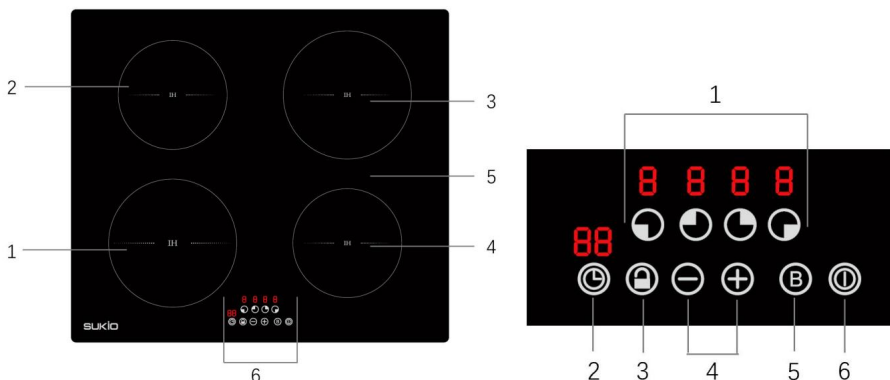
Przed użyciem należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje dotyczące bezpieczeństwa i zachować tę instrukcję.

/ Instrukcja instalacji do wykorzystania w przyszłości.

Przegląd produktu

Widok z góry

Modele SMAPLE IHB4XY



1. Maksymalna moc kuchenki indukcyjnej.

2000W, wzmocnienie 2600W

2. Maksymalna moc kuchenki indukcyjnej.

1600W, wzmocnienie 2000W

3. Maksymalna moc kuchenki indukcyjnej.

2000W, wzmocnienie 2600W

4. Maksymalna moc kuchenki indukcyjnej.

1600W, wzmocnienie 2000W

5. Talerz szklany

6. Panel sterowania

1. Sterowanie wyborem strefy grzewczej

2. Sterowanie czasowe

3. Przycisk blokady

4. Przycisk w górę/w dół

5. Wzmocnij/Wstrzymaj

6. Przycisk włączania/wyłączania

Informacje o produkcie

Mikrokomputerowa płyta indukcyjna może sprostać różnym rodzajom kuchni wymagania ze względu na ogrzewanie drutem oporowym, sterowanie mikrokomputerowe i wybór wielu mocy, naprawdę optymalny wybór dla współczesnych rodzin.

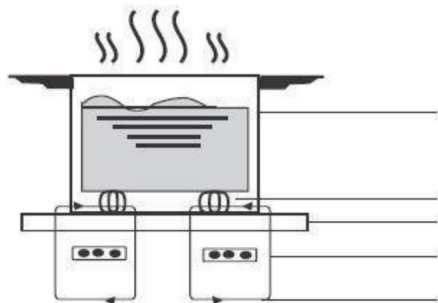
Płyta indukcyjna jest zorientowana na klienta i ma spersonalizowany design.

Płyta grzewcza jest bezpieczna i niezawodna, dzięki czemu Twoje życie stanie się komfortowe i pozwalając nam w pełni cieszyć się przyjemnościami życia.

Kilka słów o gotowaniu indukcyjnym

Gotowanie indukcyjne to bezpieczna, nowoczesna, wydajna i ekonomiczna metoda gotowania technologia. Działa poprzez drgania elektromagnetyczne generujące ciepło bezpośrednio na patelni, a nie pośrednio poprzez podgrzewanie powierzchni szkła.

Szkoło nagrzewa się tylko dlatego, że patelnia je nagrzewa.



żelazny garnek

obwód magnetyczny
talerz ceramiczny szklany
cewka indukcyjna
prądy indukowane

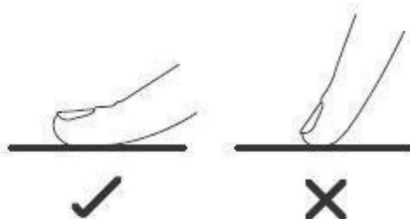
Przed użyciem nowej płyty indukcyjnej

- Przeczytaj tę instrukcję, zwracając szczególną uwagę na sekcję „Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa”.
- Usuń wszelką folię ochronną, która może znajdować się na kuchence indukcyjnej.

Korzystanie z elementów sterujących dotykowych

- Elementy sterujące reagują na dotyk, więc nie trzeba wywierać żadnego nacisku.
- Używaj opuszka palca, a nie jego czubka.

- Za każdym razem, gdy zostanie wykryte dotknięcie, usłyszysz sygnał dźwiękowy.
- Upewnij się, że elementy sterujące są zawsze czyste, suche i że nie ma na nich żadnych przedmiotów. (np. naczynie lub ściereczka) przykrywając je. Nawet cienka warstwa wody może utrudniać obsługę elementów sterujących.



Wybór odpowiednich naczyń kuchennych do indukcji

Modele płyt grzewczych



- Używaj wyłącznie naczyń kuchennych z dnem przystosowanym do indukcji. gotowanie. Szukaj symbolu indukcji na opakowaniu lub na dnie patelni.
- Możesz

sprawdzić, czy Twoje naczynia kuchenne są odpowiednie, wykonując test magnetyczny.

Przesuń magnes w kierunku dna patelni. Jeśli zostanie przyciągnięty, patelnia nadaje się do indukcji.

- Jeśli nie masz magnesu:
 1. Wlej trochę wody do patelni, którą chcesz sprawdzić.



Włącz urządzenie i odczekaj 3 minuty, aby sprawdzić, czy woda jest

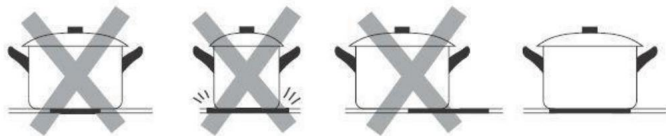
gorąca.

- Nie należy używać naczyń kuchennych wykonanych z następujących materiałów: czystej stali nierdzewnej, aluminium lub miedzi bez magnetycznego dna, szkła, drewna, porcelany, ceramiki i fajansu.

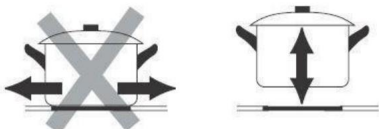
Nie należy używać naczyń kuchennych z ostrymi krawędziami lub zaokrąglonym dnem.



Upewnij się, że podstawa patelni jest gładka, przylega płasko do szkła i ma taki sam rozmiar jak strefa gotowania. Zawsze ustawiaj patelnię na środku strefa gotowania.



Zawsze podnoś garnki z kuchenki indukcyjnej – nie przesuwaj ich, ponieważ mogą porysować szkło.



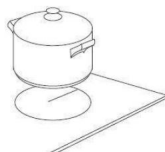
Korzystanie z płyty indukcyjnej

Aby rozpocząć gotowanie

1. Dotknij przycisku WŁ./WYŁ., płyta grzewcza wyświetli oba palniki (to 0 zniknie, jeśli nie dalsza operacja za 30 sekund).



2. Umieść odpowiednią patelnię na polu grzewczym którego chcesz użyć. •
Upewnij się, że dno patelni i powierzchnia strefy gotowania są czyste i suche.

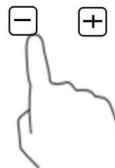


3. Dotknij przycisku wyboru strefy grzewczej, wskaźnik od 0 do przycisku zacznie migać.

Ustaw poziom mocy, wykonując następujące czynności: dotykając przycisków „-”, „+”;

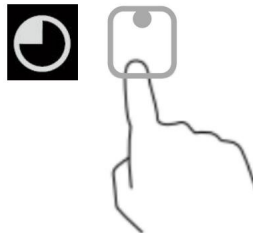
Strefa 1 i Strefa 3 mogą być funkcjami wzmocnienia. Jak to działa?

- 1 Strefa 1 będzie miała bezpośrednio 2000 W, jeśli naciśniesz przycisk Boost
- 2 Strefa 3 będzie miała bezpośrednio 2400 W, jeśli naciśniesz przycisk Boost
- 3 Wzmocnienie strefy 1 i strefy 3 NIE będzie działać jednocześnie
- 4 Funkcja Boost działa tylko samodzielnie



Kiedy skończysz gotować

1. Dotknij przycisku wyboru strefy grzewczej, którą chcesz wyłączyć.

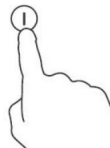


2. Wyłącz strefę grzejną, dotykając „-” i przewijając w dół do „0”.

Upewnij się, że wyświetlacz mocy pokazuje „0”, a następnie „H”.



3. Wyłącz całą płytę grzewczą, dotykając przycisku „ON/OFF”.



4. Uważaj na gorące powierzchnie „H” (temperatura powierzchni) 60°C pokaże, która strefa gotowania jest gorąca w dotyku. Zniknie, gdy powierzchnia ostygnie

do bezpiecznej temperatury. Może być również używany jako urządzenie oszczędzające energię. Jeśli chcesz podgrzać więcej garnków, użyj jeszcze gorącej płyty grzewczej.



5. Dotknij przycisku wyboru strefy grzewczej, a następnie dotknij



klucz, podwójny pierścień

strefa zacznie działać. Zaświeci się wskaźnik LED, który znajduje się po lewej stronie

strona podwójnego klucza ogniowego.

Gdy działa podwójna strefa dzwonka, wyłączenie podwójnej strefy poprzez naciśnięcie klawisza

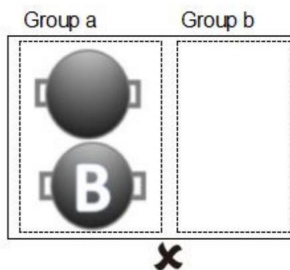
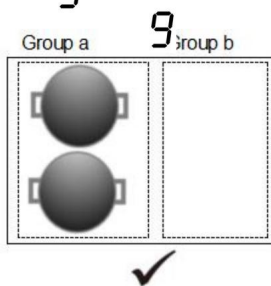


Ponownie.

Korzystanie z Boost

Funkcja Boost pozwala na zwiększenie mocy jednej strefy w ciągu jednej sekundy i trwający 5 minut. Dzięki temu możesz uzyskać mocniejszy i szybszy gotowanie.

1. W tej płytce każda strefa może pracować z funkcją Boost, jeśli jej potrzebujesz proszę najpierw wyłączyć drugą strefę w tej samej grupie, drugą strefę nie może pracować w tym samym czasie. W przeciwnym wypadku symbole i będą migać na wyświetlaczu wybranej strefy i poziomu mocy ustawia się automatycznie.

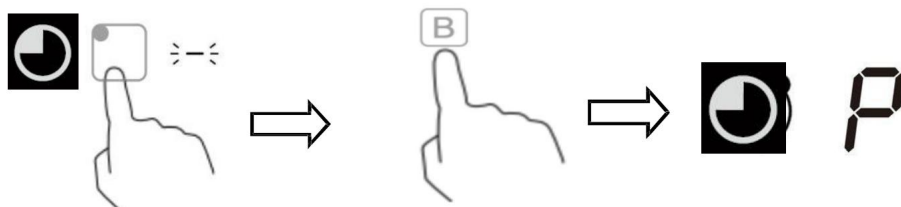


2. Dotknij przycisku wyboru strefy grzewczej, którą chcesz wzmocnić,

Wskaźnik obok klawisza będzie migać przez 5 sekund.

3. Dotknij przycisku Boost, strefa grzewcza zacznie pracować z mocą Boost tryb.

Na wyświetlaczu pojawi się symbol „P”, co oznacza, że strefa jest wzmocniana.



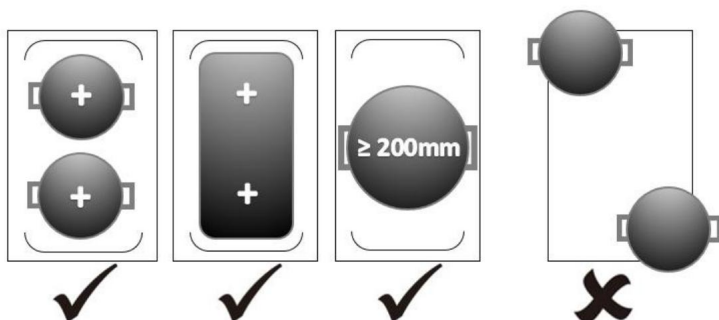
4. Moc Boost będzie działać przez 5 minut, a następnie strefa powróci do stopień mocy ustawiony przed Boost.

5. Jeśli chcesz anulować funkcję Boost w ciągu tych 5 minut, dotknij przycisku ogrzewania przycisk wyboru strefy, wskaźnik obok klawisza zacznie migać. Następnie dotknij przycisk Boost. Strefa grzewcza powróci do ustawionego wcześniej etapu mocy Zwiększyć.

Strefa Flex

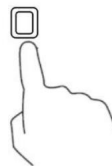
- Obszar ten można wykorzystać jako pojedynczą strefę lub jako dwie oddzielne strefy, zależnie od potrzeb gotowania.
- Elastyczna powierzchnia składa się z dwóch niezależnych induktorów, które można kontrolować oddzielnie. Podczas pracy w jednej strefie, naczynia kuchenne są przenoszone z jednej strefy do drugiej w obrębie elastycznego obszaru, zachowując ten sam poziom mocy strefy, w której pierwotnie znajdowało się naczynie kuchenne, oraz części, która jest nie przykryte naczyniem nie będą się nagrzewać.
- Ważne: Upewnij się, że naczynia kuchenne są ustawione centralnie na pojedynczym strefa gotowania. W przypadku dużego garnka, patelni owalne, prostokątne i wydłużone tworzą pamiętaj, aby umieścić patelnie na środku strefy gotowania, przykrywając oba krzyże.

Przykłady dobrego i złego rozmieszczenia puli:



Jako duża strefa

1. Aby aktywować obszar elastyczny jako pojedynczą dużą strefę, wystarczy nacisnąć klucz dedykowany.
2. Ustawienia mocy działają tak samo, jak w każdym innym normalnym obszarze.



Jako dwie niezależne strefy

Aby użyć obszaru elastycznego jako dwóch różnych stref z różnymi ustawieniami mocy, naciśnij ponownie dedykowany klawisz, a strefy powrócą do starych ustawień.

Blokowanie elementów sterujących



- Można zablokować elementy sterujące, aby zapobiec ich przypadkowemu użyciu (np. (dzieci przypadkowo włączają pola grzejne).
- Po zablokowaniu elementów sterujących wszystkie elementy sterujące, oprócz przycisku WŁ./WYŁ. sterowanie jest wyłączone.

Aby zablokować elementy sterujące

Dotknij sterowania zamkiem



Aby odblokować elementy sterujące

1. Sprawdź, czy kuchenka indukcyjna jest włączona.
2. Dotknij i przytrzymaj przycisk blokady  na 3 sekundy.  na 3 sekundy.
3. Teraz możesz rozpocząć korzystanie z kuchenki.



Gdy kuchenka jest w trybie blokady, wszystkie elementy sterujące są wyłączone oprócz WŁ./WYŁ., możesz zawsze wyłączyć kuchenkę indukcyjną w nagłych wypadkach należy użyć przycisku WŁ./WYŁ., ale należy odblokować w następnej operacji najpierw należy uruchomić kuchenkę.

Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Zainstalowany czujnik temperatury może monitorować temperaturę wewnątrz kuchenki indukcyjnej. Gdy monitorowana jest nadmierna temperatura, kuchenka indukcyjna automatycznie zakończy pracę.

Ostrzeżenie o resztkowym ciepłe

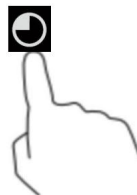
Po dłuższym okresie użytkowania kuchenki może wydzielać się trochę ciepła resztkowego. jakiś czas. Litera „H” pojawia się, aby ostrzec Cię, abyś tego unikał.

Korzystanie z timera

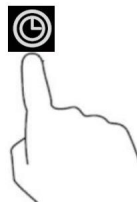
- Można ustawić wyłącznik czasowy tak, aby po upływie ustawionego czasu wyłączyła się jedna strefa grzewcza.
- Można ustawić timer na maksymalnie 99 minut.

Ustawianie timera w celu wyłączenia jednej strefy gotowania

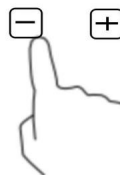
1. Dotknięcie przycisku wyboru strefy grzewczej



2. Dotknij kontrolki timera, wskaźnika timera
pokaż „30”



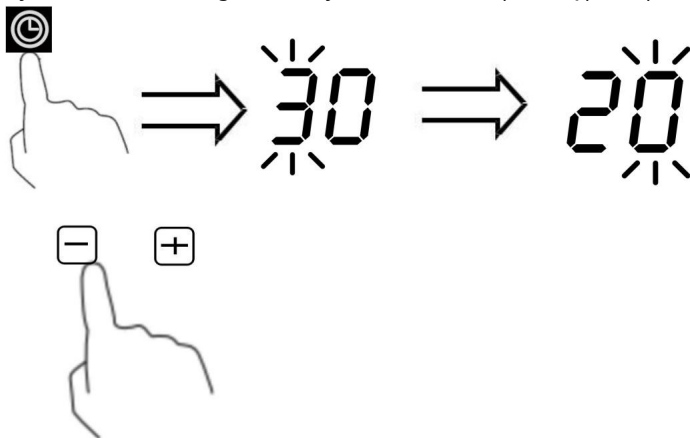
Ustaw czas dotykając przycisków „+” i „-”.



Można też dotknąć przycisku timera, wskaźnik timera pokaże „30”.

Cyfry dziesiątek migają, ustawiając timer cyfr dziesiątek za pomocą paska poziomu mocy.

Po ustawieniu timera dziesiątek, będzie on migał przez 3 sekundy, a następnie przełączy się na miganie jedności. Podczas migania należy ustawić timer za pomocą paska poziomymocy.



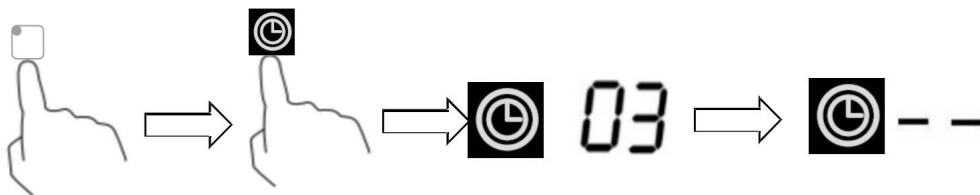
Wskazówka: Dotknij raz przycisku „-” lub „+” na timerze

zmniejszy się lub zwiększy o 1 minutę.

Dotknij i przytrzymaj przycisk „-” lub „+” na timerze, aby zwiększyć lub zmniejszyć czas o 10 minut.

Jeżeli ustawiony czas przekroczy 99 minut, timer automatycznie powróci do wartości 0 minut.

4. Dotknięcie przycisku wyboru strefy grzewczej, a następnie dotknięcie przycisku „Timer” spowoduje anulowanie timera, a na wyświetlaczu minut pojawi się „--”.



5. Po ustawieniu czasu rozpocznie się odliczanie, a na wyświetlaczu pojawi się pozostały czas.



UWAGA: Czerwona kropka obok wskaźnika poziomu naładowania baterii zaświeci się, wskazując, że wybrano daną strefę.



Ustawianie timera w celu wyłączenia więcej niż jednej strefy grzewczej 1.
Jeżeli z tej funkcji korzysta więcej niż jedna strefa grzewcza, wskaźnik timera będzie pokazywał najniższy czas.

(np. strefa 1# ustawienie czasu na 3 minuty, strefa 2# ustawienie czasu na 6 minut, wskaźnik timera pokazuje „3”.)

UWAGA: Czerwona kropka obok wskaźnika poziomu naładowania zacznie migać.



(ustawione na 6 minut)



(ustawione na 3 minuty)



2. Po upływie ustawionego czasu gotowania odpowiednia strefa gotowania wyłączy się automatycznie.



UWAGA: Jeśli chcesz zmienić czas po ustawieniu timera, musisz zacząć od kroku 1

Wytyczne dotyczące gotowania



Podczas smażenia należy zachować ostrożność, ponieważ olej i tłuszcze nagrzewają się bardzo szybko. W przypadku bardzo wysokiej temperatury olej i tłuszcze mogą ulec samozapłonowi, co stwarza poważne ryzyko pożaru.

Ustawienia ciepła

Poniższe ustawienia są jedynie wskazówkami. Dokładne ustawienie będzie zależeć od

kilka czynników, w tym naczynia kuchenne i ilość przygotowywanego jedzenia.

Eksperymentuj z kuchenką indukcyjną, aby znaleźć ustawienia, które najbardziej Ci odpowiadają.

Ciepło	szereg
ustawienie	<ul style="list-style-type: none"> • delikatne podgrzewanie małych ilości jedzenia • roztopianie czekolady, masła i produktów spożywczych, które powodują przypalenie szybko • delikatne gotowanie na wolnym ogniu
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • srebro • szybkie gotowanie na wolnym ogniu
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • naleśniki
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • smażenie • gotowanie makaronu
9-b	<ul style="list-style-type: none"> • smażenie na patelni • przypalanie • doprowadzenie zupy do wrzenia • gotowanie wody

Pielęgnacja i czyszczenie

Co?	Jak?	Ważne! • Po
<p>Codziennie zabrudzenia na szkle (odciski palców, ślady, plamy pozostawione przez jedzenie lub niesłodkie resztki na szkle)</p>	<ol style="list-style-type: none"> Wyłącz zasilanie płyty grzewczej. Nanieś środek czyszczący na płytę grzewczą, gdy szkło jest jeszcze ciepłe (ale nie gorące!). Wypłucz i wytrzyj do sucha czystą szmatką lub ręcznikiem papierowym. Ponownie włącz zasilanie płyty grzewczej NA. 	<p>wyłączeniu zasilania płyty kuchennej nie pojawi się żaden wskaźnik „gorącej powierzchni”, ale strefa gotowania może być nadal gorąca! Zachowaj szczególną</p> <p>ostrożność. • Mocne zmywaki, niektóre zmywaki nylonowe i ostre/ścierne środki czyszczące mogą porysować szkło.</p> <p>Zawsze czytaj etykietę, aby sprawdzić, czy środek czyszczący lub zmywak jest do niego odpowiedni. • Nigdy</p> <p>nie pozostawiaj środka czyszczącego pozostałości na płycie kuchennej; szkło może zostać poplamione.</p>
<p>Wrzenie, topnienie i gorące, słodkie plamy na szkle</p>	<p>Usuń je natychmiast za pomocą łopatki do ryb, noża paletowego lub skrobaka o ostrzu żyletki odpowiedniego do płyt indukcyjnych. Uważaj jednak na gorące powierzchnie pól grzewczych: 1.</p> <p>Wyłącz zasilanie płyty grzewczej za pomocą wyłącznika ściennego.</p> <ol style="list-style-type: none"> Trzymaj ostrze lub narzędzie pod kątem 30° i zeskrób zanieczyszczenia lub rozlaną ciecz w chłodne miejsce na płycie kuchennej. Wyczyść zabrudzenia lub rozlaną ciecz ściereczką lub ręcznikiem papierowym. Wykonaj kroki od 2 do 4 opisane powyżej w części „Codziennie zabrudzenia na szkle”. 	<ul style="list-style-type: none"> Plamy pozostawione przez roztopione i słodkie jedzenie <p>lub rozlane płyny należy usuwać jak najszybciej. Jeśli zostaną pozostawione do ostygnięcia na szkle, mogą być trudne do usunięcia, a nawet</p> <p>trwale uszkodzić powierzchnię szkła. • Ryzyko skaleczenia: gdy osłona bezpieczeństwa jest schowana, ostrze w skrobaku jest ostre jak brzytwa. Używać z najwyższą ostrożnością i zawsze przechowywać w bezpiecznym miejscu, poza zasięgiem dzieci.</p>

<p>Efekty uboczne ten sterowanie dotykowe</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Włącz zasilanie wyłączyć płytę grzewczą. 2. Wytrzyj rozlany płyn 3. Przetrzyj dotyk obszar kontrolny z czysta wilgotna gąbka lub tkaniny. 4. Wytrzyj obszar całkowicie suche z ręcznik papierowy. 5. Włącz zasilanie płyta grzewcza z powrotem NA. 	<ul style="list-style-type: none"> • Płyta grzewcza może wydawać sygnał dźwiękowy i obróć samo się wyłączyło i dotknęło sterownica może nie działać, gdy jest płynu na nich. Upewnij się, że osusz obszar sterowania dotykowego przed włączeniem płyty grzewczej z powrotem.
---	---	---

Wskazówki i porady

Problem	Możliwe przyczyny	Co robić
<p>Płyta nie może być włączonym.</p>	<p>Brak zasilania.</p>	<p>Sprawdź, czy płyta grzewcza jest podłączony do zasilania dostarczać i że jest włączony. Sprawdź czy jest moc awaria w domu lub obszar. Jeśli sprawdziłeś wszystko a problem nadal występuje, wezwij wykwalifikowanego specjalistę techników.</p>
<p>Dotyk Kontrole są nie reaguje.</p>	<p>Sterowanie jest zamknięty.</p>	<p>Odblokuj sterowanie. Zobacz sekcja „Korzystanie z indukcji "płyta grzewcza", aby uzyskać instrukcje.</p>
<p>Dotyk Kontrole są trudno do działać.</p>	<p>Może być niewielka film z woda nad elementami sterującymi albo ty może używać końcówki twój palec podczas dotykania ten sterownica.</p>	<p>Upewnij się, że dotyk obszar kontrolny jest suchy i można go używać kulka twojego palca, kiedy dotykając elementów sterujących.</p>

<p>Szkoło jest zarysowane.</p>	<p>Naczynia kuchenne o nierównych krawędziach.</p> <p>Nieodpowiedni, ścierny druciak lub używane środki czyszczące.</p>	<p>Używaj naczyń kuchennych z płaskim i gładkim dnem. Zobacz „Wybór odpowiednich naczyń kuchennych”.</p> <p>Zobacz 'Pielęgnacja i czyszczenie'.</p>
<p>Niektóre patelnie wydają trzaskające lub klikające dźwięki.</p>	<p>Może to być spowodowane konstrukcją naczyń kuchennych (warstwy różnych metali drgają w różny sposób).</p>	<p>Jest to normalne zjawisko w przypadku naczyń kuchennych i nie świadczy o ich usterce.</p>
<p>Płyta indukcyjna wydaje cichy szum przy ustawieniu wysokiej temperatury.</p>	<p>Jest to spowodowane technologią gotowania indukcyjnego.</p>	<p>Jest to normalne, ale hałas powinien ucichnąć lub całkowicie zniknąć po zmniejszeniu ustawienia temperatury.</p>
<p>Hałas wentylatora dochodzący z płyty indukcyjnej.</p>	<p>W Twojej płycie indukcyjnej włączył się wentylator chłodzący, aby zapobiec przegrzaniu się elektroniki. Może on nadal działać, nawet po wyłączeniu płyty indukcyjnej.</p>	<p>Jest to normalne i nie wymaga żadnych działań. Nie wyłączaj zasilania płyty indukcyjnej przy ścianie, gdy wentylator pracuje.</p>
<p>Patelnie nie nagrzewają się, a na wyświetlaczu pojawia się .</p>	<p>Płyta indukcyjna nie wykrywa garnka, ponieważ nie jest ona przystosowana do gotowania indukcyjnego.</p> <p>Płyta indukcyjna nie wykrywa naczyń, ponieważ jest ono zbyt małe w stosunku do strefy gotowania lub nie jest prawidłowo wyśrodkowane.</p>	<p>Używaj naczyń kuchennych odpowiednich do gotowania indukcyjnego. Zobacz sekcję „Wybór odpowiednich naczyń kuchennych”.</p> <p>Wyśrodkuj patelnię i upewnij się, że jej dno odpowiada rozmiarowi gotowanego dania. strefa.</p>

<p>Indukcja <small>plyta grzewcza lub</small> strefa gotowania obróciło się samo <small>wyłączony</small> niespodziewanie, dźwięki tonowe i błąd kod jest wystawiany (zwykle na przemian z jedna lub dwie cyfry w gotowaniu wyświetlacz timera).</p>	<p>Usterka techniczna.</p>	<p>Proszę zanotować błąd litery i cyfry, przełącz moc indukcji kołek przy ścianie i skontaktuj się A wykwalifikowany technik.</p>
--	----------------------------	--

Wyświetlanie i kontrola awarii wprowadzenie

strefa gotowania

W przypadku wystąpienia nieprawidłowości, kuchenka indukcyjna przejdzie w tryb ochronny stan automatyczny i wyświetlanie odpowiednich kodów ochronnych:

PŁYTA INDUKCYJNA		
Błąd	Możliwa przyczyna	Zaradzić
E0	Brak garnka, garnek nie pasuje, awaria dysku przewodowego	Automatyczne wyłączenie po 1 minucie
E1	Napięcie jest zbyt niskie (mniej niż 85 V)	Sprawdź napięcie
E2	Napięcie jest zbyt wysokie (wyższe niż 285 V)	Sprawdź napięcie
E3	Włączony/zwarty czujnik powierzchni pieca	Zmniejsz moc lub wyłącz
E4	Czujnik IGBT włączony/zwarcie	Zmniejsz moc lub wyłącz
E5	Spalanie na sucho, temperatura powierzchni pieca wynosi za wysoka (około 250°C)	Automatyczne wyłączenie po 1 minucie
E6	Przegrzanie IGBT	Wyłącz i zatrzymaj ogrzewanie
E7	Awaria czujnika powierzchni pieca	Wyłącz i zatrzymaj ogrzewanie
WE	Błąd komunikacji między płytą wyświetlacza i płytą główną	Wyłącz i zatrzymaj ogrzewanie

PŁYTA CERAMICZNA		
Błąd	Możliwa przyczyna	Zaradzić
E1	Napięcie jest poniżej 90V	Sprawdź napięcie
E2	Napięcie jest wyższe niż 250 V	Sprawdź napięcie
E3	Zatrzymanie czujnika termicznego	Wymień termiczną transduktor
E5	Temperatura płyty jest wysoka	Zmniejsz moc lub wyłącz

Powyższe stanowi ocenę i kontrolę typowych usterek.

Aby uniknąć zagrożeń i nie rozmontowywać urządzenia samodzielnie, nie należy tego robić. uszkodzenia kuchenki indukcyjnej.

Instalacja

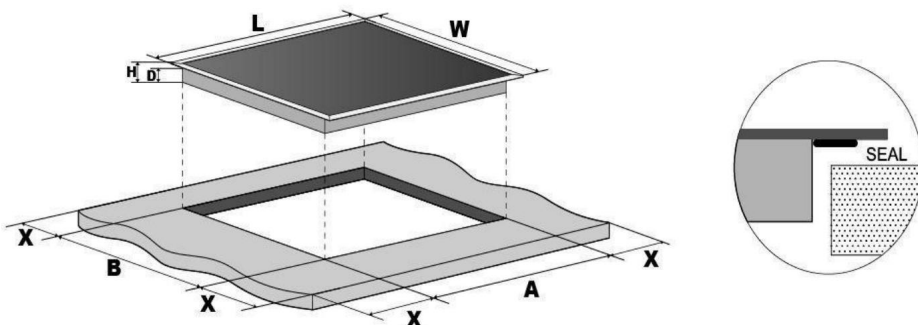
Wybór sprzętu instalacyjnego

Wytnij powierzchnię roboczą zgodnie z wymiarami pokazanymi na rysunku.

W celu instalacji i użytkowania należy zachować co najmniej 5 cm wolnej przestrzeni.

być zachowane wokół otworu.

Upewnij się, że grubość powierzchni roboczej wynosi co najmniej 30 mm. Wybierz materiał powierzchni roboczej odporny na ciepło, aby uniknąć większych odkształceń spowodowanych ciepłem. promieniowanie z płyty grzewczej. Jak pokazano poniżej:



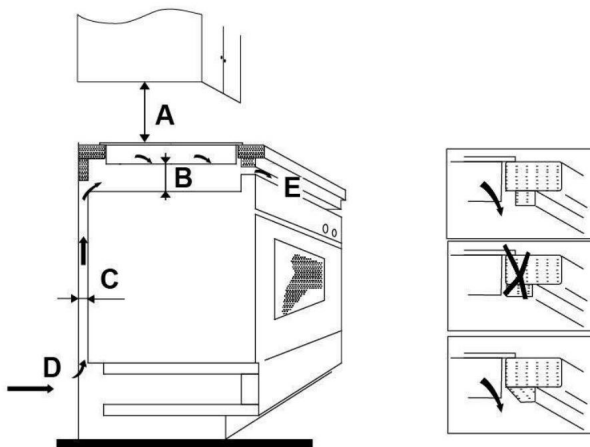
Model	Dł.(mm)	Szerokość (mm)	H(mm)	Średnica (mm)	mm (mm)	B(mm)	X(mm)
IHB4XY	590	520	62	58	565	495	50mini

W każdym przypadku należy upewnić się, że kuchenka indukcyjna jest dobrze wentylowane, a wlot i wylot powietrza nie są zablokowane. Upewnij się, że indukcja

kuchenka jest w dobrym stanie technicznym. Jak pokazano poniżej



Uwaga: Bezpieczna odległość między płytą grzewczą a szafka nad płytą grzewczą powinna mieć wysokość co najmniej 760 mm.



mm (mm)	B(mm)	cm (mm)	D	I
760	50 mini	30 mini	Wlot powietrza	Wyjście powietrza 10mm

Przed zainstalowaniem kuchenki upewnij się, że:

- powierzchnia robocza jest kwadratowa i równa, bez elementów konstrukcyjnych zakłócać wymagania dotyczące przestrzeni
- powierzchnia robocza wykonana jest z materiału odpornego na wysoką temperaturę
- jeżeli kuchenka jest zamontowana nad piekarnikiem, piekarnik posiada wbudowaną komorę chłodzącą wentylator
- instalacja będzie zgodna ze wszystkimi wymogami dotyczącymi odstępów i obowiązujące normy i przepisy
- odpowiedni wyłącznik izolacyjny zapewniający całkowite odłączenie od sieci zasilacz jest wbudowany w stałe okablowanie, zamontowany i dostosowane do lokalnych przepisów i regulacji dotyczących okablowania. Wyłącznik izolacyjny musi być typu zatwierdzonego i zapewniać 3 mm separacja styków szczeliny powietrznej we wszystkich biegunach (lub we wszystkich aktywnych [fazal])

przewodników, jeśli lokalne przepisy dotyczące okablowania dopuszczają taką zmianę wymagania)

- wyłącznik izolacyjny będzie łatwo dostępny dla klienta, kuchenka zainstalowana
- w razie wątpliwości należy skonsultować się z lokalnymi władzami budowlanymi i przepisami dotyczące instalacji
- stosujesz wykończenia odporne na ciepło i łatwe do czyszczenia (np. płytki ceramiczne) do powierzchni ścian otaczających kuchenkę.

Po zainstalowaniu kuchenki upewnij się, że:

- przewód zasilający nie jest dostępny przez drzwi szafy lub kalesony
- istnieje odpowiedni przepływ świeżego powietrza z zewnątrz szafki do podstawy kuchenki
- jeżeli kuchenka jest zainstalowana nad szufladą lub szafką , bariera ochronna jest zamontowana pod podstawą kuchenki • wyłącznik jest łatwo dostępny dla klienta

Ostrzeżenia

1. Instalację płyty indukcyjnej powinien wykonać wykwalifikowany personel lub technicy.
Mamy profesjonalistów do Państwa usług. Prosimy nigdy nie przeprowadzać operację samodzielnie.
2. Kuchenki nie należy instalować bezpośrednio nad zmywarką, lodówką, zamrażarką, pralki lub suszarki do ubrań, ponieważ wilgoć może uszkodzić elektronikę kuchenki.
3. Płytę indukcyjną należy zamontować w sposób zapewniający lepsze promieniowanie ciepła. można zapewnić zwiększenie jego niezawodności.
4. Ściana i strefa ogrzewania indukowanego nad powierzchnią stołu muszą wytrzymywać ciepło.
5. Aby uniknąć uszkodzeń, warstwa kanapkowa i klej muszą być odporny na ciepło.

Podłączenie kuchenki do zasilania sieciowego



Kuchenkę należy podłączać wyłącznie do zasilania sieciowego. przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę.

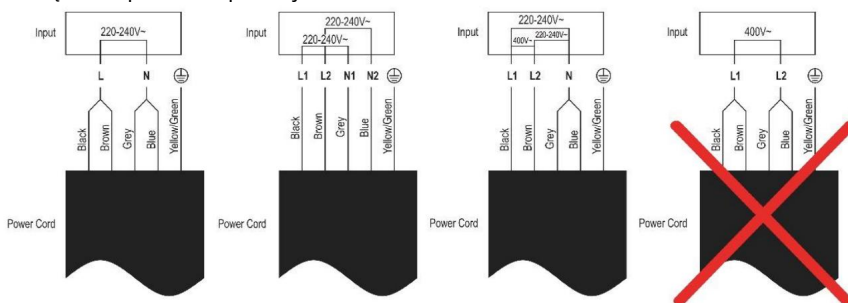
Przed podłączeniem kuchenki do zasilania sieciowego należy sprawdzić czy:

1. Instalacja elektryczna w domu jest dostosowana do mocy pobieranej przez kuchenka.
 2. napięcie odpowiada wartości podanej na tabliczce znamionowej
 3. Odcinki kabla zasilającego wytrzymują obciążenie podane na tabliczce znamionowej. Aby podłączyć kuchenkę do sieci elektrycznej zasilacza, nie należy używać adapterów, reduktorów ani rozgałęzień urządzeń, gdyż mogą one spowodować przegrzanie i pożar.
- Przewód zasilający nie może dotykać żadnych gorących części i musi być umieszczone tak, aby jego temperatura w żadnym punkcie nie przekroczyła 75°C.



Sprawdź u elektryka, czy instalacja elektryczna w domu jest nadaje się bez zmian. Zmiany mogą być dokonywane wyłącznie przez wykwalifikowany elektryk.

Podłączenie zasilania powinno być wykonane zgodnie z odpowiedni standard lub wyłącznik jednobiegunowy. Metoda Połączenie pokazano poniżej.



- W przypadku uszkodzenia lub konieczności wymiany kabla należy wykonać operację przez agenta posprzedażowego z dedykowanymi narzędziami, aby uniknąć wypadków.
- Jeśli urządzenie jest podłączone bezpośrednio do sieci, należy zastosować wielobiegunowy wyłącznik obwodu musi być zainstalowany z minimalnym otworem 3 mm między kontaktami.
- Instalator musi upewnić się, że połączenie elektryczne zostało wykonane prawidłowo. wykonane i że jest zgodne z przepisami bezpieczeństwa.
- Kabel nie może być zgięty ani ściśnięty. • Kabel musi być regularnie sprawdzany i wymieniany przez autoryzowany serwis. tylko technicy.



UTYLIZACJA: Nie wyrzuć ten produkt jako niesortowany odpad komunalny. Zbiórka takie odpady należy oddzielnie poddać specjalnemu przetwarzaniu niezbędnemu.

To urządzenie jest oznakowane zgodnie z europejską dyrektywą 2002/96/WE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Zapewnienie prawidłowej utylizacji tego urządzenia pomoże zapobiec wszelkim możliwym szkodom dla środowiska i zdrowia ludzkiego, które mogłyby powstać w przypadku jego nieprawidłowej utylizacji.

Symbol na produkcie oznacza, że nie można go traktować jak normalnych odpadów domowych. Należy go oddać do punktu zbiórki w celu recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych. To urządzenie wymaga specjalistycznej utylizacji odpadów. Aby uzyskać więcej informacji na temat przetwarzania, odzyskiwania i recyklingu tego produktu, skontaktuj się z lokalnym urzędem, służbą utylizacji odpadów domowych lub sklepem, w którym go kupiłeś.

Aby uzyskać bardziej szczegółowe informacje na temat przetwarzania, odzyskiwania i recyklingu tego produktu, skontaktuj się z lokalnym urzędem miejskim, zakładem utylizacji odpadów komunalnych lub sklepem, w którym zakupiono produkt.

VEVOR®
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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

INDUCTIEKOOKPLAAT

MODEL: SK-68IHB4S3

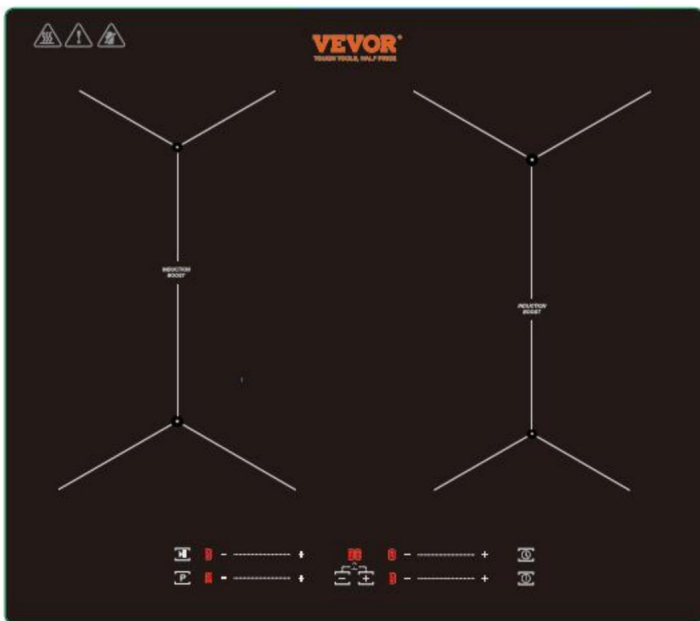
Wij streven er voortdurend naar om u gereedschappen tegen concurrerende prijzen te leveren. "Bespaar de helft", "halve prijs" of andere soortgelijke uitdrukkingen die wij gebruiken, vertegenwoordigen slechts een schatting van de besparingen die u kunt behalen door bepaalde gereedschappen bij ons te kopen in vergelijking met de grote topmerken en doseringen betekenen niet noodzakelijkerwijs dat alle categorieën gereedschappen die wij aanbieden, worden gedekt. Wij herinneren u eraan om zorgvuldig te controleren wanneer u een bestelling bij ons plaatst of u besparen zelfs de helft vergeleken met de grote topmerken.

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

INDUCTIEKOOKPLAAT

MODEL: SK-68IHB4S3



HULP NODIG? NEEM CONTACT MET ONS OP!

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



Klantenservice@vevor.com

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

Veiligheidswaarschuwingen

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

uw kookplaat.

Installatie

Gevaar voor elektrische schokken

- Koppel het apparaat los van het elektriciteitsnet voordat u het meeneemt. alle werkzaamheden of onderhoud eraan uit te voeren.
- Aansluiting op een goed aardleidingssysteem is essentieel en verplicht.
- Een gekwalificeerde elektricien mag alleen wijzigingen aanbrengen aan de huishoudelijke bedradingssysteem.

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

Snijgevaar

- Wees voorzichtig: de randen van het paneel zijn scherp.
- Als u niet voorzichtig bent, kan dit leiden tot verwondingen of snijwonden.

Belangrijke veiligheidsinstructies

- Lees deze instructies zorgvuldig door voordat u dit apparaat installeert of gebruikt.
- Er mogen geen brandbare materialen of producten op dit apparaat worden geplaatst.

- Maak deze

informatie beschikbaar voor de persoon

verantwoordelijk voor de installatie van het apparaat, omdat dit uw installatiekosten.

- Om gevaar te voorkomen, moet dit apparaat worden geïnstalleerd volgens de voorschriften deze installatie-instructies.
- Dit apparaat mag

alleen door een daarvoor geschikte installateur op de juiste manier worden geïnstalleerd en geaard. gekwalificeerd persoon.

- Dit apparaat moet worden aangesloten op een circuit dat bevat een scheidingsschakelaar die volledige ont koppeling van de stroomvoorziening.

- Als het apparaat niet correct wordt geïnstalleerd, kan de garantie komen te vervallen of kan er een schadevergoeding worden geëist. aansprakelijkheidsclaims.

Bediening en onderhoud

Gevaar voor elektrische schokken

- Kook niet op een kapotte of gebarsten kookplaat. Als het oppervlak van de kookplaat Als het apparaat breekt of barst, schakel het dan onmiddellijk uit bij de netstroom. voeding (wandschakelaar) en neem contact op met een gekwalificeerde technicus.

- Schakel de kookplaat uit bij de muur voordat u deze schoonmaakt of onderhoud. • Het

niet opvolgen van dit advies kan leiden tot een elektrische schok of de dood.

Gezondheidsrisico

- Dit apparaat voldoet aan de elektromagnetische veiligheidsnormen.

Gevaar van heet oppervlak

- Tijdens gebruik worden de toegankelijke delen van dit apparaat heet genoeg om brandwonden

veroorzaken. • Laat uw lichaam, kleding of enig ander voorwerp dan geschikt niet in aanraking komen met kookgerei in contact met het inductieglas totdat het oppervlak is afgekoeld. • Metalen

voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet in het inductiekookveld worden geplaatst.

op de kookplaten, omdat ze kunnen krijgen

Heet.

- Houd kinderen uit de buurt. •

De handvatten van pannen kunnen heet zijn om aan te raken. Controleer of de handvatten van pannen niet heet zijn. over andere kookzones hangen waarop ze staan. Houd handgrepen buiten bereik van kinderen.

- Als u dit advies niet opvolgt, kan dit leiden tot brandwonden en verbrandingen.

Snijgevaar

- Het vlijmscherpe mes van een kookplaatschraper komt bloot te liggen als de veiligheid deksel is ingetrokken. Gebruik met uiterste voorzichtigheid en bewaar altijd veilig en uit de buurt van buiten bereik van kinderen.

- Als u niet voorzichtig bent, kan dit leiden tot letsel of snijwonden.

Belangrijke veiligheidsinstructies

- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter als het in gebruik is. Overkoken veroorzaakt roken en vette morsingen die vlam kunnen vatten. • Gebruik uw apparaat nooit als werk- of opbergoppervlak. • Laat nooit voorwerpen of gebruiksvoorwerpen op het apparaat liggen. • Gebruik uw apparaat nooit om de kamer te verwarmen of op te warmen. • Schakel na gebruik altijd de kookzones en de kookplaat uit zoals beschreven

in deze handleiding (d.w.z. door de aanraakbediening te gebruiken). •

Laat kinderen niet met het apparaat spelen of erop zitten, staan of klimmen. • Bewaar geen spullen die interessant zijn voor kinderen in kasten boven

het apparaat. Kinderen die op de kookplaat klimmen, kunnen ernstig

- Laat

kinderen niet alleen of onbeheerd achter in de ruimte waar ze gewond zijn.

het apparaat in gebruik is. •

Kinderen of personen met een handicap die hun vermogen om het apparaat te gebruiken beperkt.

apparaat moet een verantwoordelijke en competente persoon hebben die hen instrueert

in het gebruik ervan. De instructeur moet ervan overtuigd zijn dat hij het apparaat kan gebruiken zonder gevaar voor zichzelf of hun omgeving. • Repareer of vervang geen enkel onderdeel van het apparaat, tenzij specifiek aanbevolen in de handleiding. Een gekwalificeerde technicus moet dit doen alle andere onderhoudswerkzaamheden. • Gebruik geen stoomreiniger om uw kookplaat schoon te maken. • Plaats of laat geen zware voorwerpen op uw kookplaat vallen. • Ga niet op uw kookplaat staan. • Gebruik geen pannen met gekartelde randen en sleep pannen niet over de Inductieglasoppervlak, omdat dit krassen op het glas kan veroorzaken. • Gebruik geen schuursponsjes of andere agressieve, schurende schoonmaakmiddelen om het oppervlak schoon te maken. uw kookplaat, omdat deze krassen op het inductieglas kunnen veroorzaken. • Als het netsnoer beschadigd is, moet het door de fabrikant worden vervangen. serviceagent of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen. •Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke

en soortgelijke toepassingen zoals: -personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen ; boerderijen; door klanten in hotels, motels en andere woonomgevingen; -bed and breakfast type omgevingen.

•WAARSCHUWING: Het apparaat en de toegankelijke onderdelen worden heet tijdens gebruik.

Er moet voor worden gezorgd dat de verwarmingselementen niet worden aangeraakt. Kinderen minder dan 8 jaar oud moeten uit de buurt worden gehouden, tenzij er voortdurend toezicht is. •Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale vermogens of gebrek daaraan van ervaring en kennis als zij toezicht hebben gekregen of instructies over het veilig gebruiken van het apparaat en het begrijpen de gevaren die ermee gepaard gaan.

•Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.Kinderen mogen het apparaat niet schoonmaken. en onderhoud door de gebruiker zonder toezicht.

•WAARSCHUWING: Onbeheerd koken op een fornuis met vet of olie kan gevaarlijk zijn. gevaarlijk en kan brand veroorzaken. Probeer NOOIT

blus een brand met water, maar zet het apparaat uit en bedek vervolgens de vlam met bijvoorbeeld een deksel of een branddeken. • WAARSCHUWING: Brandgevaar: bewaar geen voorwerpen op de kookoppervlakken.

• Waarschuwing: Als het oppervlak gebarsten is, schakel het apparaat dan uit om te voorkomen dat het vlam vat. mogelijkheid van elektrische schok, voor kookplaten van glaskeramiek of soortgelijk materiaal dat levende delen beschermt

•Er mag geen stoomreiniger worden gebruikt.

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

Gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe inductiekookplaat.

Wij raden u aan om de tijd te nemen om deze instructie/installatiehandleiding te lezen. Handleiding om volledig te begrijpen hoe u deze correct installeert en bedient. Voor installatie, lees dan het gedeelte over installatie.

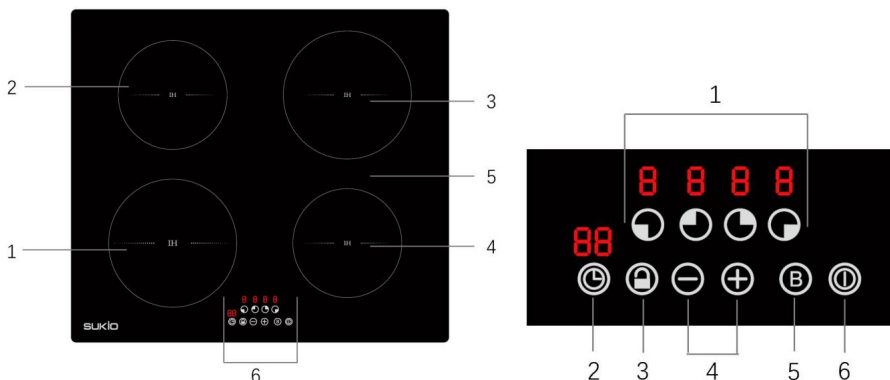
Lees alle veiligheidsinstructies zorgvuldig door voordat u het product gebruikt en bewaar deze instructies zorgvuldig.

/ Installatiehandleiding voor toekomstig gebruik.

Productoverzicht

Bovenaanzicht

Model SMAPLE IHB4XY



1. Inductiekookplaat max.

2000W, boost 2600W

2. Inductiekookplaat max.

1600W, boost 2000W

3. Inductiekookplaat max.

2000W, boost 2600W

4. Inductiekookplaat max.

1600W, boost 2000W

5. Glazen plaat

6. Bedieningspaneel

1. Bediening van de verwarmingszonestelectie

2. Timerregeling

3. Vergrendelknop

4. Omlaag/Omhoog-knop

5. Boost/Pauze

6. Aan/uit-knop

Productinformatie

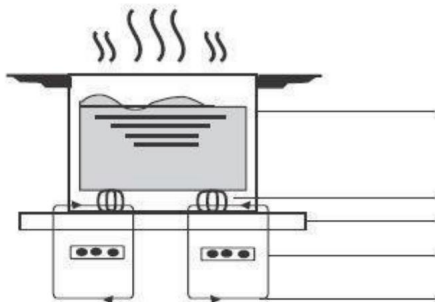
De microcomputer-inductiekookplaat kan aan verschillende soorten keukens voldoen eisen vanwege weerstandsdraadverwarming, microcomputergestuurde regeling en multi-power selectie, echt de optimale keuze voor moderne gezinnen.

Bij de inductiekookplaat staat de klant centraal en is het ontwerp gepersonaliseerd.

De kookplaat heeft veilige en betrouwbare prestaties, waardoor uw leven comfortabel wordt en het mogelijk maken om ten volle te genieten van de vreugde van het leven.

Een woord over inductiekoken

Inductiekoken is een veilige, geavanceerde, efficiënte en economische manier van koken technologie. Het werkt door elektromagnetische trillingen die direct warmte genereren in de pan, in plaats van indirect door het verwarmen van het glasoppervlak. De Glas wordt alleen heet doordat de pan het uiteindelijk opwarmt.



ijzeren pot

magnetisch circuit

keramische glasplaat

inductiespoel

geïnduceerde stromen

Voordat u uw nieuwe inductiekookplaat gebruikt

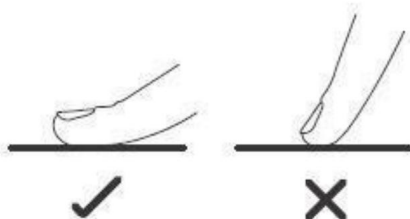
- Lees deze handleiding en let daarbij vooral op het gedeelte 'Veiligheidswaarschuwingen'.
- Verwijder eventuele beschermfolie die nog op uw inductiekookplaat zit.

De aanraakbediening gebruiken

- De bedieningselementen reageren op aanraking, dus u hoeft geen druk uit te oefenen. • Gebruik de bal van uw vinger, niet het topje.

- U hoort een pieptoon telkens wanneer er een aanraking wordt geregistreerd. •

Zorg ervoor dat de bedieningselementen altijd schoon en droog zijn en dat er geen voorwerpen in de buurt zijn. (bijvoorbeeld een gebruiksvoorwerp of een doek) die ze bedekt. Zelfs een dun laagje water kan de bedieningselementen moeilijk te bedienen maken.

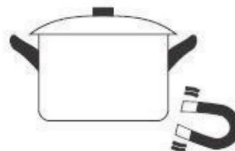


Het kiezen van het juiste kookgerei voor inductie Kookplaatmodellen



- Gebruik alleen kookgerei met een bodem die geschikt is voor inductie koken. Kijk op de verpakking naar het inductiesymbool of op de bodem van de pan. • U

kunt controleren of uw kookgerei geschikt is door een magneetest uit te voeren. Beweeg een magneet naar de bodem van de pan. Als deze wordt aangetrokken, is de pan geschikt voor inductie. • Als u geen magneet hebt: 1. Doe wat water in de pan die u wilt controleren.



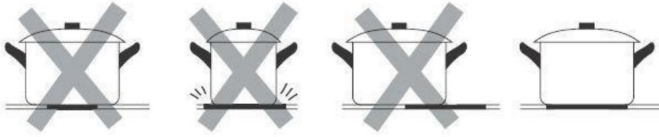
Zet het apparaat aan en wacht 3 minuten om te controleren of het water heet

wordt. • Kookgerei van de volgende materialen is niet geschikt: puur roestvrij staal, aluminium of koper zonder magnetische bodem, glas, hout, porselein, keramiek en aardewerk.

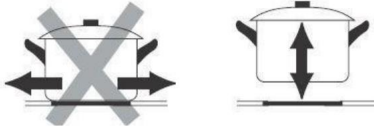
Gebruik geen kookgerei met scherpe randen of een gebogen bodem.



Zorg ervoor dat de bodem van uw pan glad is, plat tegen het glas aanligt en dezelfde grootte heeft als de kookzone. Centreer uw pan altijd op de kookzone.




Til pannen altijd van de inductiekookplaat af – schuif ze niet, anders kunnen ze krassen het glas.



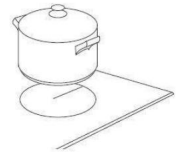
Uw inductiekookplaat gebruiken

Om te beginnen met koken

1. Raak de AAN/UIT-knop  aan, de kookplaat geeft beide branders weer (deze 0 verdwijnt als er geen verdere bewerking in 30 seconden).



2. Plaats een geschikte pan op de kookzone die u wilt gebruiken. • Zorg ervoor dat de bodem van de pan en het oppervlak van de kookzone schoon en droog zijn.

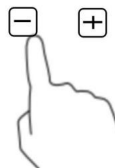


3. Raak de selectiekноп voor de verwarmingszone aan, een indicator 0 tot aan de toets gaat knipperen.

Stel het vermogensniveau in door de volgende handelingen uit te voeren door de toetsen “-”, “+” aan te raken;

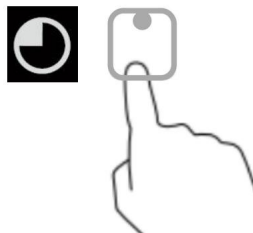
Zone 1 en Zone 3 kunnen boostfuncties zijn. Hoe werken ze?

- 1 Zone 1 zal direct 2000W zijn als u op de Boost-knop drukt
- 2 Zone 3 zal direct 2400W zijn als u op de Boost-knop drukt
- 3 Zone 1 en Zone 3 boost werken NIET tegelijkertijd
- 4 Boost-functie werkt alleen



Als je klaar bent met koken

1. Raak de selectieknop voor de verwarmingszone aan die u wilt uitschakelen.

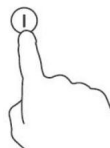


2. Schakel de kookzone uit door op de “-” te tikken en naar beneden te scrollen naar “0”.

Zorg ervoor dat het vermogensdisplay "0" aangeeft en vervolgens "H".



3. Schakel de hele kookplaat uit door de “AAN/UIT”-bediening aan te raken.



4. Pas op voor hete oppervlakken “H” (oppervlakte TEMP. >60°C) zal laten zien welke kookzone heet is om aan te raken. Het zal verdwijnen wanneer het oppervlak is afgekoeld

tot een veilige temperatuur. Het kan ook worden gebruikt als een energiebesparende

Functie Als u nog meer pannen wilt verwarmen, gebruik dan de nog hete kookplaat.



5. Raak de selectieknop voor de verwarmingszone aan en raak vervolgens



sleutel, dubbele ring

zone zal beginnen te werken. De LED-indicator zal oplichten, die zich aan de linkerkant bevindt

kant van de dubbele vuursleutel.

Wanneer de dubbele belzone in werking is, kunt u de dubbele zone uitschakelen door op de toets te drukken



opnieuw.

De Boost gebruiken

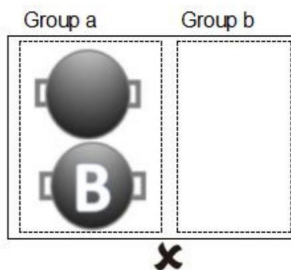
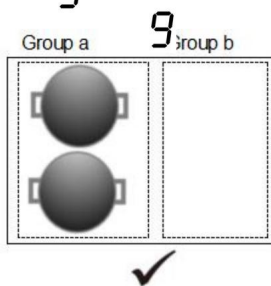
Boost is de functie waarbij één zone in één seconde naar een groter vermogen stijgt

en duurt 5 minuten. Zo kun je een krachtiger en snellere

koken.

1. Op deze kookplaat kan elke zone met de Boost-functie werken. Als u de Boost-functie wilt gebruiken, boost schakel eerst de andere zone in dezelfde groep uit, de andere zone kunnen niet tegelijkertijd werken. Anders knipperen de en symbolen op de

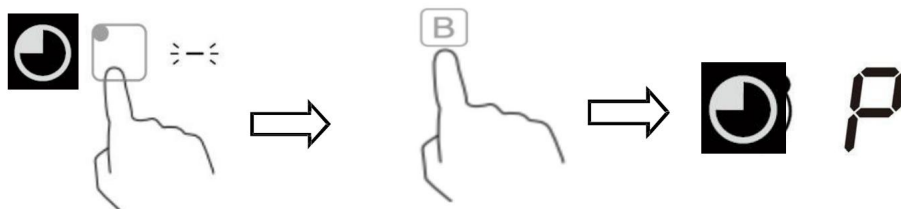
De weergave van de geselecteerde zone en het vermogensniveau worden automatisch ingesteld.



2. Raak de selectieknop voor de verwarmingszone aan die u wilt versterken, indicator naast de toets knippert gedurende 5 seconden.

3. Raak de Boost-knop aan, de verwarmingszone begint te werken op Boost modus.

Het vermogensdisplay geeft "P" weer om aan te geven dat de zone wordt versterkt.



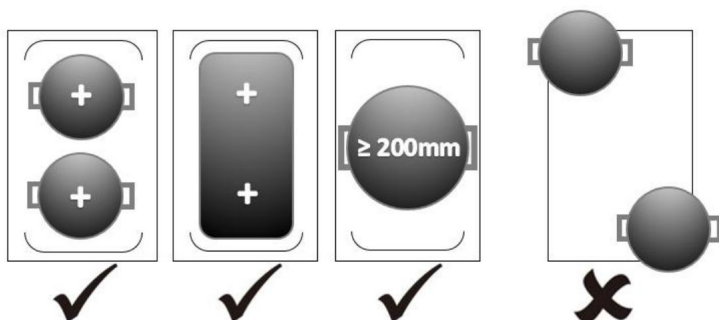
4. De Boost-kracht duurt 5 minuten en daarna keert de zone terug naar de vermogensfase ingesteld vóór Boost.

5. Als u de Boost gedurende deze 5 minuten wilt annuleren, raakt u de verwarmingsknop aan zone selectieknop, een indicator naast de toets zal knipperen. En raak dan de Boost-knop. De verwarmingszone keert terug naar de vermogensfase die eerder was ingesteld Versterken.

Flexibele zone

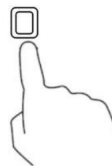
- Dit gebied kan worden gebruikt als één zone of als twee aparte zones, afhankelijk van de kookbehoeften op dat moment.
- Het flexibele gebied bestaat uit twee onafhankelijke inductoren die kunnen worden aangestuurd apart. Bij het werken als een enkele zone wordt een kookgerei van de ene naar de andere zone verplaatst zone naar de andere binnen het flexibele gebied, waarbij hetzelfde vermogensniveau behouden blijft van de zone waar het kookgerei oorspronkelijk werd geplaatst, en het deel dat niet bedekt door kookgerei zal niet warm worden.
- Belangrijk: zorg ervoor dat u de kookgerei in het midden van de enkele plaat plaatst kookzone. In het geval van een grote pot, maken ovale, rechthoekige en langwerpige pannen Zorg ervoor dat de pannen in het midden van de kookzone staan en dat ze elkaar kruisen.

Voorbeelden van goede en slechte potplaatsingen:



Als grote zone

1. Om het flexibele gebied als één grote zone te activeren, drukt u eenvoudig op de speciale sleutel.
2. De vermogensinstelling werkt zoals in elk ander normaal gebied.



Als twee onafhankelijke zones

Om het flexibele gebied als twee verschillende zones met verschillende vermogensinstellingen te gebruiken, drukt u nogmaals op de speciale toets. De zones keren dan terug naar hun oude instellingen.

De bedieningselementen vergrendelen



- U kunt de bedieningselementen vergrendelen om onbedoeld gebruik te voorkomen (bijvoorbeeld kinderen die per ongeluk de kookzones aanzetten).
- Wanneer de bedieningselementen vergrendeld zijn, werken alle bedieningselementen behalve de AAN/UIT-schakelaar. Bediening zijn uitgeschakeld.

Om de bedieningselementen te vergrendelen

Raak de toetsvergrendeling aan



Om de bedieningselementen te ontgrendelen

1. Zorg ervoor dat de inductiekookplaat is ingeschakeld.
2. Raak de toetsvergrendelingsknop aan en houd  gedurende 3 seconden.  deze ingedrukt. 3. U kunt uw fornuis nu gebruiken.



Wanneer het fornuis in de vergrendelingsmodus staat, zijn alle bedieningselementen uitgeschakeld behalve de AAN/UIT-knop, kunt u de inductiekookplaat altijd uitschakelen met de AAN/UIT-bediening in geval van nood, maar u moet de kooktoestel eerst in de volgende bewerking.

Overtemperatuurbeveiliging

Een temperatuursensor kan de temperatuur in de inductiekookplaat . Wanneer een te hoge temperatuur wordt bewaakt, inductiekookplaat stopt automatisch met werken.

Waarschuwing voor restwarmte

Er zal enige restwarmte zijn als het fornuis een tijdje heeft gewerkt enige tijd. De letter "H" verschijnt om u te waarschuwen het te vermijden.

De timer gebruiken

- U kunt instellen dat één kookzone wordt uitgeschakeld nadat de ingestelde tijd is verstreken.
- U kunt de timer instellen tot maximaal 99 minuten.

De timer instellen om één kookzone uit te schakelen

1. Raak de selectieknop voor de verwarmingszone aan



2. Raak de timerbediening aan, de timerindicator toon "30"



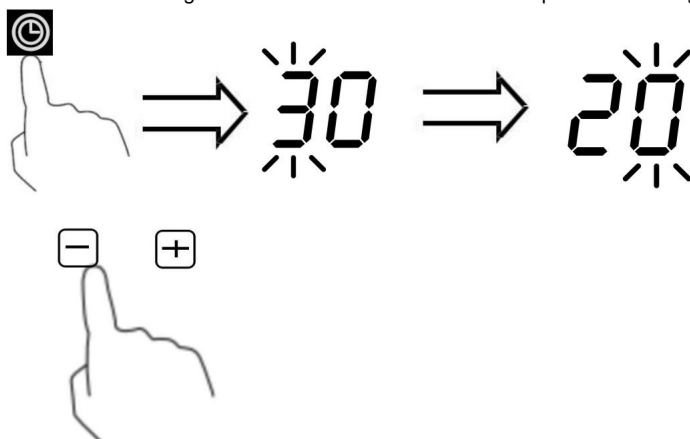
Stel de tijd in door de bedieningsknop "+" "-" aan te raken.



Of raak de timerbediening aan, de timerindicator geeft "30" aan.

De tientallen knipperen, de tientallentimer wordt ingesteld met behulp van de vermogensbalk.

Nadat de tientallen-timer is ingesteld, knippert deze 3 seconden lang. Vervolgens worden de knipperende eenheden uitgeschakeld. Stel de timer in met behulp van de vermogensbalk tijdens het knipperen.



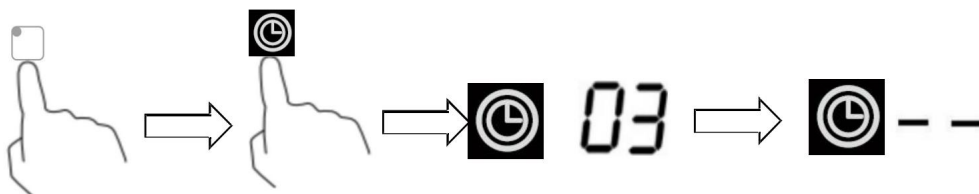
Tip: Raak de "-" of "+" bediening van de timer eenmaal aan

zal met 1 minuut afnemen of toenemen.

Houd de "-" of "+" bediening van de timer ingedrukt om de tijd met 10 minuten te verhogen of verlagen.

Als de ingestelde tijd langer is dan 99 minuten, keert de timer automatisch terug naar 0 minuten.

4. Wanneer u de selectieknop voor de verwarmingszone aanraakt en vervolgens de 'Timer' aanraakt, wordt de timer geannuleerd en verschijnt er "--" in de minutenweergave.



5. Zodra de tijd is ingesteld, begint het aftellen onmiddellijk. Op het display wordt de resterende tijd weergegeven.



OPMERKING: De rode stip naast de vermogensindicator licht op om aan te geven dat de zone is geselecteerd.



De timer instellen om meer dan één kookzone uit te schakelen

1. Als meer dan één kookzone deze functie gebruikt, zal de timerindicator de laagste tijd laten zien.

(bijv. zone 1# insteltijd van 3 minuten, zone 2# insteltijd van 6 minuten, de timerindicator geeft "3" aan.)

OPMERKING: De rode stip naast de energie-indicator knippert.



(ingesteld op 6 minuten)



(ingesteld op 3 minuten)

2. Wanneer de kooktimer afloopt, wordt de bijbehorende kookzone automatisch uitgeschakeld.



OPMERKING: Als u de tijd wilt wijzigen nadat de timer is ingesteld, moet u vanaf stap 1 beginnen

Richtlijnen voor het koken



Wees voorzichtig bij het frituren, want olie en vet worden heel snel heet. Bij extreem hoge temperaturen kunnen olie en vet spontaan ontbranden, wat een ernstig brandgevaar oplevert.

Warmte-instellingen

De onderstaande instellingen zijn slechts richtlijnen. De exacte instelling is afhankelijk van verschillende factoren, waaronder uw kookgerei en de hoeveelheid die u kookt.

Experimenteer met de inductiekookplaat om de instellingen te vinden die het beste bij u passen.

Warmte	serie
instelling	het • delicate verwarming voor kleine hoeveelheden voedsel <ul style="list-style-type: none"> • het smelten van chocolade, boter en verbrand voedsel snel • zachtjes laten sudderen
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • srelowweawtianrgming • snel sudderen
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • pannenkoeken
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • sauteren • pasta koken
9-b	<ul style="list-style-type: none"> • roerbakken • schroeien • soep aan de kook brengen • water koken

Verzorging en reiniging

Wat?	Hoe?	Belangrijk! •
<p>Dagelijkse vervuiling van glas (vingerafdrukken, vlekken, vlekken van etensresten of vlekken van niet-suikerhoudende stoffen op het glas).</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Schakel de stroom naar de kookplaat uit. 2. Breng een kookplaatreiniger aan terwijl het glas nog warm is (maar niet heet!) 3. Afspoelen en droogvegen met een schone doek of keukenpapier. 4. Schakel de stroom naar de kookplaat weer in op. 	<p>Wanneer de stroom naar de kookplaat is uitgeschakeld, is er geen 'heet oppervlak'-indicatie, maar de kookzone kan nog steeds heet zijn! Wees uiterst voorzichtig. •</p> <p>Zware schuursponsjes, sommige nylon schuursponsjes en agressieve/schurende schoonmaakmiddelen kunnen het glas krassen. Lees altijd het etiket om te controleren of uw reiniger of schuursponsje geschikt is. • Laat de schoonmaakmiddelen nooit in de koelkast liggen. kan verkleuren.</p>
<p>Overkoken, smelten en hete suikervlekken op het glas</p>	<p>Verwijder deze direct met een vismes, paletmes of scheermesje dat geschikt is voor inductiekookplaten van glas. Let wel op dat de kookzones heet zijn: 1. Schakel de stroom naar de kookplaat uit via de wandcontactdoos.</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Houd het mes of het keukengerei in een hoek van 30° en schraap het vuil of de gemorste vloeistof naar een koele plek op de kookplaat. 3. Maak het vuil of de vlek schoon met een theedoek of keukenpapier. 4. Volg stappen 2 tot en met 4 voor 'Dagelijkse vervuiling van glas' hierboven. 	<ul style="list-style-type: none"> • Verwijder vlekken die zijn ontstaan door melts en suikerhoudend voedsel of morsen zo snel mogelijk. Als u ze laat afkoelen op het glas, kunnen ze moeilijk te verwijderen zijn of zelfs het glasoppervlak permanent beschadigen. • Snijgevaar: wanneer de veiligheidsafdekking is ingetrokken, is het mes in een schrapper vlijmscherp. Gebruik met uiterste voorzichtigheid en bewaar altijd veilig en buiten bereik van kinderen.

<p>Overloopeffecten op de aanraakbediening</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Schakel de stroom in de kookplaat uit. 2. Absorbeer het gemorste water 3. Veeg de aanraking af controlegebied met een schone, vochtige spons of doek. 4. Veeg het gebied af volledig droog met een papieren handdoek. 5. Schakel de stroom in de kookplaat terug op. 	<ul style="list-style-type: none"> • De kookplaat kan piepen en draai zichzelf uit, en de aanraking controles werkt mogelijk niet terwijl er is vloeistof op hen. Zorg ervoor dat u droog het aanraakbedieningsgebied voordat u de kookplaat aanzet weer aan.
--	---	--

Tips en trucs

Probleem	Mogelijke oorzaken	Wat te doen
<p>De kookplaat kan niet ingeschakeld worden.</p>	<p>Geen stroom.</p>	<p>Zorg ervoor dat de kookplaat aangesloten op de stroom levering en dat het ingeschakeld is. Controleer of er een stroom stroomstoring in uw huis of gebied. Als je hebt alles gecontroleerd en het probleem blijft bestaan, bel dan een gekwalificeerde technicus.</p>
<p>De aanraking controles zijn niet reagerend.</p>	<p>De bedieningselementen zijn op slot.</p>	<p>Ontgrendel de bedieningselementen. Zie sectie 'Gebruik je inductie kookplaat' voor instructies.</p>
<p>De aanraking controles zijn moeilijk te opereren.</p>	<p>Er kan een lichte film van water over de bedieningselementen of jij kan de punt van jouw vinger bij aanraking de bedieningselementen.</p>	<p>Zorg ervoor dat de aanraking controlegebied is droog en gebruik de bal van je vinger wanneer de bedieningselementen aanraken.</p>

Er komen krassen op het glas.	Kookgerei met ruwe randen. Ongeschikte, schurende schuurspons of schoonmaakmiddelen die worden gebruikt.	Gebruik kookgerei met een vlakke en gladde bodem. Zie 'Het juiste kookgerei kiezen'. Zie 'Onderhoud en reiniging'.
Sommige pannen maken knisperende of klikkende geluiden.	Dit kan komen door de constructie van uw kookgerei (lagen van verschillende metalen die verschillend trillen).	Dit is normaal bij kookgerei en duidt niet op een defect.
De inductiekookplaat maakt een zacht brommend geluid wanneer u hem op een hoge stand gebruikt.	Dit komt door de technologie van inductiekoken.	Dit is normaal, maar het geluid zou zachter moeten worden of zelfs helemaal moeten verdwijnen als u de warmte-instelling verlaagt.
Er komt ventilatorgeluid uit de inductiekookplaat.	Een koelventilator ingebouwd in uw inductiekookplaat is aangegaan om te voorkomen dat de elektronica oververhit raakt. Deze kan blijven draaien, zelfs nadat u de inductiekookplaat hebt uitgezet.	Dit is normaal en vereist geen actie. Schakel de stroom naar de inductiekookplaat niet uit via de muur terwijl de ventilator draait.
Pannen worden niet heet en verschijnen in het display.	De inductiekookplaat kan de pan niet detecteren, omdat deze niet geschikt is voor inductiekoken. De inductiekookplaat kan de pan niet detecteren omdat deze te klein is voor de kookzone of niet goed op de kookzone is gecentreerd.	Gebruik kookgerei dat geschikt is voor inductiekoken. Zie sectie 'Het juiste kookgerei kiezen'. Centreer de pan en zorg ervoor dat de bodem overeenkomt met de grootte van de kookpan. zone.

<p>De inductie kookplaat of een kookzone heeft zichzelf gedraaid uit onverwachts, een toon geluiden en een fout code is weergegeven (typisch afwisselend met een of twee cijfers in de keuken timerweergave).</p>	<p>Technisch defect.</p>	<p>Noteer de fout letters en cijfers, schakelaar de kracht van de inductie <small>kookplaat</small> uit bij de muur, en contact A gekwalificeerde technicus.</p>
---	--------------------------	--

Weergave en inspectie van storingen voor inductie

kookzone

Als er een afwijking optreedt, gaat de inductiekookplaat in de beschermende automatisch de status weergegeven en de bijbehorende beveiligingscodes weergegeven:

INDUCTIEKOOKPLAAT		
Fout	Mogelijke oorzaak	Remedie
E0	Geen pot, pot past niet, draadschijf defect	Automatisch uitschakelen na 1 minuut
E1	Spanning is te laag (minder dan 85V)	Controleer de spanning
E2	Spanning is te hoog (hoger dan 285V)	Controleer de spanning
E3	Ovenoppervlaktesensor aan/kortsluiting	Verminder het vermogen of schakel het uit
E4	IGBT-sensor aan/kortsluiting	Verminder het vermogen of schakel het uit
E5	Droog branden, de oppervlaketemperatuur van de oven is te hoog (ongeveer 250°C)	Automatisch uitschakelen na 1 minuut
E6	IGBT oververhit	Uitschakelen en stoppen verwarming
E7	De oppervlaktesensor van de oven is defect	Uitschakelen en stoppen verwarming
EG	Communicatiefout tussen displaybord en moederbord	Uitschakelen en stoppen verwarming

KERAMISCHE KOOKPLAAT		
Fout	Mogelijke oorzaak	Remedie
E1	De spanning is lager dan 90V	Controleer de spanning
E2	De spanning is hoger dan 250V	Controleer de spanning
E3	Thermische sensorstoring	Vervang de thermische sensor
E5	De plaattemperatuur is hoog	Verminder het vermogen of schakel het uit

Het bovenstaande betreft de beoordeling en inspectie van veelvoorkomende fouten.

Demonteer het apparaat niet zelf om gevaren te voorkomen en schade aan de inductiekookplaat.

Installatie

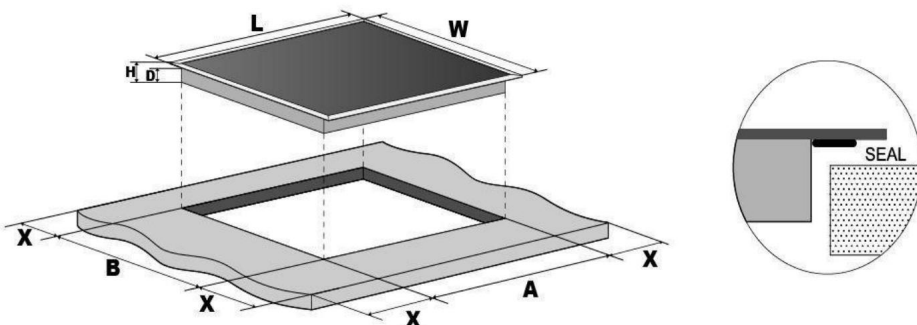
Selectie van installatieapparatuur

Knip het werkoppervlak uit volgens de maten die op de tekening staan aangegeven.

Voor de installatie en het gebruik moet minimaal 5 cm ruimte worden aangehouden.

rond het gat bewaard blijven.

Zorg ervoor dat de dikte van het werkoppervlak minimaal 30 mm is. Selecteer hittebestendig werkoppervlakmateriaal om grotere vervorming door de hitte te voorkomen straling van de kookplaat. Zoals hieronder weergegeven:

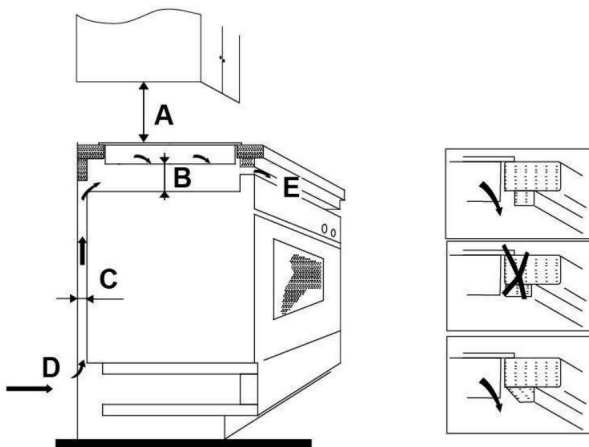


Model	Length (mm)	Breedte (mm)	Hoogte (mm)	D(mm)	Een (mm)	B(mm)	X(mm)
IHB4XY	590	520	62	58	565	495	50mini

Zorg er in ieder geval voor dat de inductiekookplaat goed is geventileerd en de luchtinlaat en -uitlaat niet geblokkeerd zijn. Zorg ervoor dat de inductie fornuis is in goede staat. Zoals hieronder weergegeven



Let op: De veiligheidsafstand tussen de kookplaat en de kast boven de kookplaat moet minimaal 760 mm zijn.



Een (mm)	B(mm)	C(mm)	D	EN
760	50 mini	30 mini	Luchtinlaat	Luchtuitlaat 10mm

Voordat u het fornuis installeert, moet u ervoor zorgen dat:

- het werkoppervlak is vierkant en waterpas, en er zijn geen structurele elementen interfereren met de ruimtevereisten
- het werkoppervlak is gemaakt van hittebestendig materiaal
- als het fornuis boven een oven is geïnstalleerd, heeft de oven een ingebouwde koelfunctie fan
- de installatie voldoet aan alle ruimtevereisten en Toepasselijke normen en voorschriften
- een geschikte scheidingsschakelaar die volledige afsluiting van het net mogelijk maakt
De voeding is in de permanente bedrading verwerkt, gemonteerd en zodanig gepositioneerd dat ze voldoen aan de lokale bedravingsregels en -voorschriften.
De scheidingsschakelaar moet van een goedgekeurd type zijn en een 3 mm aansluiting hebben.
luchtspleetcontactscheiding in alle polen (of in alle actieve [fase])

geleiders als de lokale bedradingsregels deze variatie van de vereisten)

- de scheidingsschakelaar is voor de klant gemakkelijk toegankelijk met de fornuis geïnstalleerd
- u raadpleegt bij twijfel de plaatselijke bouwautoriteiten en verordeningen betreffende installatie
- u hittebestendige en gemakkelijk te reinigen afwerkingen gebruikt (zoals keramische tegels) voor de muuroppervlakken rondom het fornuis.

Wanneer u het fornuis hebt geïnstalleerd, moet u ervoor zorgen dat:

- de voedingskabel niet toegankelijk is via kastdeuren of laden
- er voldoende frisse lucht van buiten de kast naar de basis stroomt van het fornuis
- als het fornuis boven een lade of kastruimte wordt geïnstalleerd, moet er een thermische beschermingsbarrière is onder de basis van het fornuis geïnstalleerd •
- de isolatieschakelaar is gemakkelijk toegankelijk voor de klant

Voorzorgsmaatregelen

1. De inductiekookplaat moet worden geïnstalleerd door gekwalificeerd personeel of technici.

Wij hebben professionals tot uw dienst. Voer nooit de zelf te bedienen.

2. Het fornuis mag niet direct boven een vaatwasser, koelkast, vriezer, wasmachine of wasdroger, omdat de luchtvochtigheid kan de elektronica van het fornuis beschadigen.
3. De inductiekookplaat moet zo worden geïnstalleerd dat de warmte beter wordt uitgestraald kan worden gegarandeerd om de betrouwbaarheid ervan te vergroten.
4. De wand en de geïnduceerde verwarmingszone boven het tafeloppervlak moeten hittebestendig zijn.
5. Om schade te voorkomen, moeten de sandwichlaag en de lijm hittebestendig.

Het fornuis aansluiten op het elektriciteitsnet



Dit fornuis mag alleen op het lichtnet worden aangesloten door een daartoe gekwalificeerd persoon.

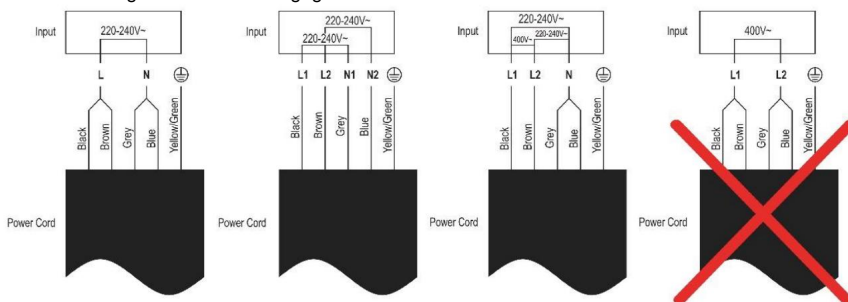
Controleer het volgende voordat u het fornuis op het elektriciteitsnet aansluit:

1. het huishoudelijk bedradingsstelsel is geschikt voor het vermogen dat door de fornuis.
 2. de spanning overeenkomt met de waarde die op het typeplaatje staat
 3. De kabelsecties van de voeding kunnen de belasting aan op het typeplaatje aangegeven. Om het fornuis op het lichtnet aan te sluiten voeding, gebruik geen adapters, reducers of vertakkingen apparaten, omdat ze oververhitting en brand kunnen veroorzaken.
- De voedingskabel mag geen hete delen raken en moet zodanig geplaatst dat de temperatuur nooit hoger wordt dan 75°C.



Controleer met een elektricien of het huishoudelijke bedradingsstelsel in orde is. geschikt zonder wijzigingen. Wijzigingen mogen alleen worden aangebracht door een gediplomeerd elektricien.

De voeding moet worden aangesloten in overeenstemming met de relevante norm, of een enkelpolige stroomonderbreker. De methode van De verbinding is hieronder weergegeven.



- Als de kabel beschadigd is of vervangen moet worden, moet de handeling worden uitgevoerd door een after-sales agent met speciaal gereedschap om ongelukken te voorkomen.
- Als het apparaat rechtstreeks op het lichtnet wordt aangesloten, moet een omnipolaire De stroomonderbreker moet worden geïnstalleerd met een minimale opening van 3 mm tussen contacten.
- De installateur moet ervoor zorgen dat de juiste elektrische aansluiting is uitgevoerd. gemaakt en dat het voldoet aan de veiligheidsvoorschriften.
- De kabel mag niet worden gebogen of samengedrukt.
- De kabel moet regelmatig worden gecontroleerd en vervangen door een geautoriseerde vakman. Alleen voor technici.



VERWIJDERING: Niet gebruiken

Gooi dit product weg als ongesorteerd gemeentelijk afval. Inzameling van dergelijk afval wordt apart voor speciale behandeling afgevoerd nodig.

Dit apparaat is gelabeld in overeenstemming met de Europese richtlijn 2002/96/EG voor afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA). Door ervoor te zorgen dat dit apparaat op de juiste manier wordt afgevoerd, voorkomt u mogelijke schade aan het milieu en de gezondheid van de mens die anders zou kunnen ontstaan als het apparaat op de verkeerde manier zou worden afgevoerd.

Het symbool op het product geeft aan dat het niet als normaal huishoudelijk afval mag worden behandeld. Het moet worden ingeleverd bij een inzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische goederen. Dit apparaat vereist een gespecialiseerde afvalverwerking. Voor meer informatie over de behandeling, terugwinning en recycling van dit product kunt u contact opnemen met uw gemeente, uw afvalverwerkingsbedrijf of de winkel waar u het product hebt gekocht.

Voor meer gedetailleerde informatie over de behandeling, terugwinning en recycling van dit product kunt u contact opnemen met uw plaatselijke gemeentehuis, uw afvalverwerkingsbedrijf of de winkel waar u het product hebt gekocht.

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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

INDUKTIONSHÄLLA

MODELL: SK-68IHB4S3

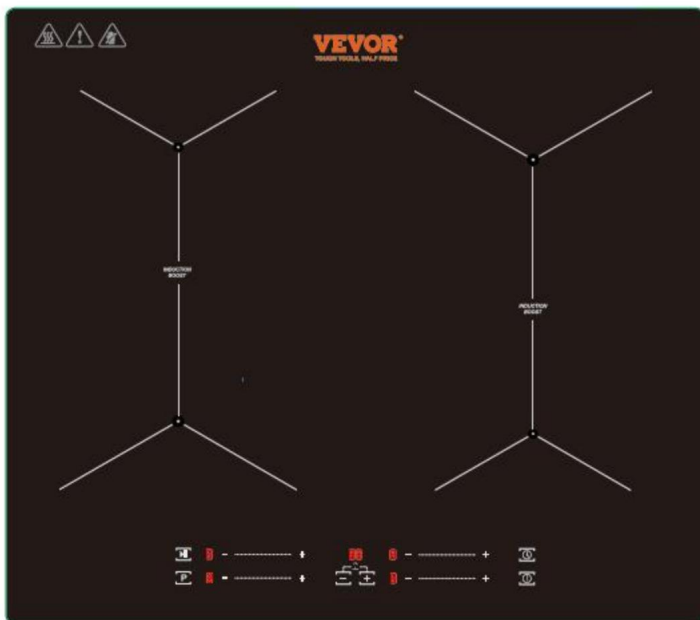
Vi fortsätter att vara engagerade i att ge dig verktyg till konkurrenskraftiga priser. "Spara hälften", "Halva priset" eller andra liknande uttryck som används av oss representerar endast en uppskattning av besparingar du kan dra nytta av att köpa vissa verktyg hos oss jämfört med de stora toppmärkena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

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

INDUKTIONSHÄLLA

MODELL: SK-68IHB4S3



BEHÖVER HJÄLP? KONTAKTA OSS!

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



CustomerService@vevor.com

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

Säkerhetsvarningar

Din säkerhet är viktig för oss. Läs denna information innan du använder din spishäll.

Installation

Risk för elektriska stötar

- Koppla bort apparaten från elnätet innan du bär den utför eventuellt arbete eller underhåll på den.
- Anslutning till ett bra jordledningssystem är väsentligt och obligatoriskt.
- En kvalificerad elektriker får endast göra ändringar i hemmet ledningssystem.

- Underlåtenhet att följa dessa råd kan leda till elektriska stötar eller dödsfall.

Skärrisk

- Var försiktig - panelkanterna är vassa.
- Underlåtenhet att vara försiktig kan leda till skada eller skärsår.

Viktiga säkerhetsinstruktioner

- Läs dessa instruktioner noggrant innan du installerar eller använder denna apparat.
- Inga brännbara material eller produkter bör placeras på denna apparat när som helst.
- Vänligen gör denna information tillgänglig för personen ansvarar för att installera apparaten eftersom det kan minska din installationskostnader.
- För att undvika fara måste denna apparat installeras enligt dessa instruktioner för installation.

Denna apparat får endast installeras korrekt och jordas av en lämplig kvalificerad person.

- Denna apparat bör anslutas till en krets som innehåller en isolerande omkopplare som ger fullständig fränkoppling från strömförsörjning.
- Underlåtenhet att installera apparaten korrekt kan upphäva garantin eller ansvarsanspråk.

Drift och underhåll

Risk för elektriska stötar

- Laga inte mat på en trasig eller sprucken spishäll. Om spishällens yta borde gå sönder eller spricka, stäng omedelbart av apparaten med eluttaget matning (väggströmbrytare) och kontakta en kvalificerad tekniker.

- Stäng av spishällen vid väggen före rengöring eller underhåll. •

Underlåtenhet att följa dessa råd kan leda till elektriska stötar eller dödsfall.

Hälsorisk

- Denna apparat uppfyller elektromagnetiska säkerhetsstandarder.

Risk för heta ytor

- Under användning kommer åtkomliga delar av denna apparat att bli tillräckligt varma för att orsaka

brännskador. • Låt inte din kropp, kläder eller något annat föremål än lämpligt

kokkärl kontakta induktionsglaset tills ytan är sval. • Metalliska föremål som

knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras

på spisytan eftersom de kan få

Varm. • Håll barn borta. •

Handtag på kastruller kanske varma att röra vid. Kontrollera att kastrullens handtag inte gör det överhäng andra kokzoner de är på. Håll handtagen utom räckhåll för barn.

- Underlåtenhet att följa dessa råd kan resultera i brännskador och skällningar.

Skärrisk

- Det knivskarpa bladet på en spishäll skrapar ut när säkerheten locket är indraget. Använd med extrem försiktighet och förvara alltid säkert och utanför räckvidd för barn.

- Underlåtenhet att vara försiktig kan leda till skada eller skärsår.

Viktiga säkerhetsinstruktioner

- Lämna aldrig apparaten utan uppsikt när den används. Koka över orsaker rökning och feta spillvers som kan antändas. • Använd aldrig apparaten som arbets- eller förvaringsyta. • Lämna aldrig några föremål eller redskap på apparaten. • Använd aldrig apparaten för att värma eller värma upp rummet. • Efter användning, stäng alltid av kokzonerna och spishällen enligt beskrivningen

i den här bruksanvisningen (dvs. genom att använda

pekkontrollerna). • Tillåt inte barn att leka med apparaten eller sitta, stå eller klättra på den. •

Förvara inte föremål av intresse för barn i skåp ovanför

apparaten. Barn som klättrar på spishällen kan vara allvarliga skadade.

- Lämna inte barn ensamma eller obevakade i området där

apparaten används. • Barn

eller personer med funktionsnedsättning som begränsar deras förmåga att använda apparaten bör ha en ansvarig och kompetent person som instruerar dem

i dess användning. Instruktören bör vara övertygad om att de kan använda apparaten utan fara för sig själva eller sin omgivning. • Reparera eller byt inte ut någon del av apparaten om inte rekommenderas specifikt i manualen. En kvalificerad tekniker bör göra all annan service. •

Använd inte en ångtvätt för att rengöra din spishäll. • Placera eller tappa inte tunga föremål på din spishäll. • Stå inte på din spishäll. • Använd inte kokkärl med taggiga kanter eller dra kastruller över

Induktionsglasyta då detta kan repa glaset . • Använd inte skurmedel eller andra starka slipande rengöringsmedel för att rengöra din spishäll, eftersom dessa kan repa induktionsglaset. • Om

nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren serviceombud eller liknande kvalificerade personer för att undvika fara. •Denna apparat är avsedd att användas i hushåll

och liknande applikationer såsom: -personalköksytor i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer ; -gårdshus ; byklienter på hotell, motell och andra bostadsmiljöer; - Bed and breakfast-typ miljöer.

•VARNING: Apparaten och dess åtkomliga delar blir varm under användning.

Försiktighet bör iaktas för att undvika att röra värmeelement. Barn mindre än 8 år ska hållas borta om inte kontinuerligt övervakas. •Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist av erfarenhet och kunskap om de har fått handledning eller instruktioner angående användning av apparaten på ett säkert sätt och förstå de inblandade farorna.

•Barn får inte leka med apparaten. Barn får inte städa och användarunderhåll utan övervakning. •VARNING:

Oövervakad matlagning på en spis med fett eller olja kan vara farligt och kan leda till brand. Försök ALDRIG

släck en brand med vatten, men stäng av apparaten och täck sedan lågan med t.ex. ett lock eller en brandfilt.

•VARNING: Risk för brand: förvara inte föremål på matlagningssytor. • Varning: Om ytan är sprucken, stäng av apparaten för att undvika risk för elektriska stötar, för spisytor av glaskeramik eller liknande material som skyddar spänningsförande delar

•En ångtvätt får inte användas.

- Apparatens är inte avsedd att användas med hjälp av en extern timer eller separat fjärrkontrollsystem.

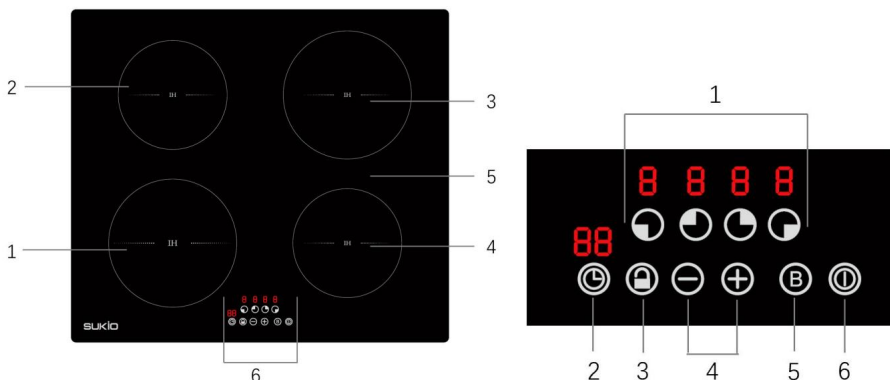
Grattis till köpet av din nya induktionsspis.

Vi rekommenderar att du lägger lite tid på att läsa denna instruktion/installation Manual för att till fullo förstå hur man installerar korrekt och använder den. För installation, läs installationsavsnittet.

Läs alla säkerhetsinstruktioner noggrant före användning och behåll denna bruksanvisning / Installationsmanual för framtida referens.

Produktöversikt

Ovanifrån Modell SMAPLE IHB4XY



1. Induktionsspis max.

2000W, boost 2600W

2. Induktionsspis max.

1600W, boost 2000W

3. Induktionsspis max.

2000W, boost 2600W

4. Induktionsspis max.

1600W, boost 2000W

5. Glasplatta

6. Kontrollpanel

1. Styrning för val av värmezoon

2. Timerkontroll

3. Låsknapp

4. Ner/Upp-knapp

5. Boost/Paus

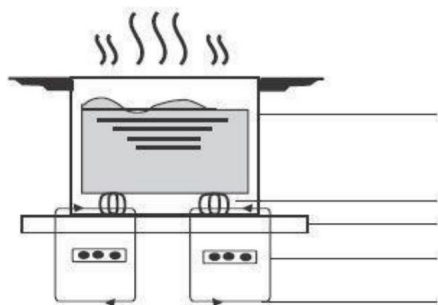
6. På/Av-knapp

Produktinformation

Mikrodatorinduktionshällen kan möta olika sorters kökkrav på grund av motståndstråduppvärmning, mikrodatorstyrd kontroll och multi-power val, verkligen det optimala valet för moderna familjer. Induktionshällen fokuserar på kunderna och antar en personlig design. Hällen har säkra och pålitliga prestanda, vilket gör ditt liv bekvämt och gör det möjligt att till fullo njuta av nöjet från livet.

Ett ord om induktionsmatlagningssidan

Induktionsmatlagning är en säker, avancerad, effektiv och ekonomisk matlagningsteknologi. Det fungerar genom att elektromagnetiska vibrationer genererar värme direkt i pannan, snarare än indirekt genom uppvärmning av glasytan. De glaset blir varmt bara för att pannan så småningom värmer upp det.



järngryta

magnetisk krets

keramisk glasplatta

induktionsspole

inducerade strömmar

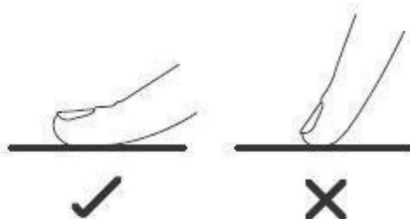
Innan du använder din nya induktionshäll

- Läs den här guiden och lägg särskilt märke till avsnittet "Säkerhetsvarningar".
- Ta bort all skyddsfilm som fortfarande finns på din induktionsspis.

Använda pekkontrollerna

- Kontrollerna reagerar på beröring, så du behöver inte utöva något tryck.
- Använd fingerkulan, inte dess spets.

- Du kommer att höra ett pip varje gång en beröring registreras.
- Se till att kontrollerna alltid är rena, torra och att det inte finns några föremål (t.ex. ett redskap eller en trasa) som täcker dem. Även en tunn hinna av vatten kan gör kontrollerna svåra att använda.



Att välja rätt kokkärl för induktion Hällmodeller



- Använd endast kokkärl med en bas som lämpar sig för induktion matlagning. Leta efter induktionssymbolen på förpackningen eller på botten av pannan.
- Du

kan kontrollera om din kokkärl är lämplig genom att utföra ett magnettest. Flytta en magnet mot botten av pannan. Om den lockas är pannan lämplig för induktion.

- Om du inte har en magnet: 1. Häll lite vatten i pannan du vill kontrollera.



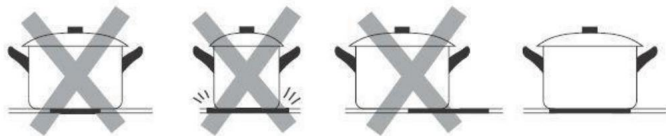
Slå på och vänta i 3 minuter för att kontrollera om vattnet blir varmt.

Kokkärl tillverkade av följande material är inte lämpliga: rent rostfritt stål, aluminium eller koppar utan magnetisk bas, glas, trä, porslin, keramik och lergods.

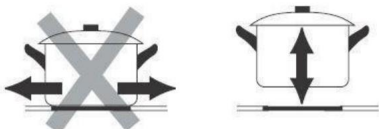
Använd inte kokkärl med taggiga kanter eller en böjd botten.



Se till att botten på din pan är slät, ligger platt mot glasets och har samma storlek som kokzonen. Centrera alltid din panna på kokzonen.



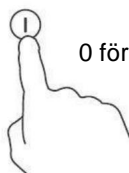
Lyft alltid kastruller från induktionshällen – skjut inte, eftersom de kan repa glaset.



Använda din induktionshäll

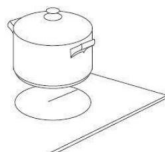
Att börja laga mat

1. Tryck på ON/OFF-kontrollknappen (I) spishällen visar båda brännarna (denna 0 försvinner om ingen ytterligare operation på 30 sekunder).



2. Placera en lämplig kastrull på kokzonen som du vill använda. •

Se till att botten av pannan och ytan av kokzonen är rena och torra.

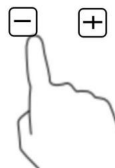


3. Tryck på reglaget för val av värmezon, en indikator 0 upp till knappen blinkar.

Ställ in effektnivån genom att följa operationen genom att trycka på "-", "+";

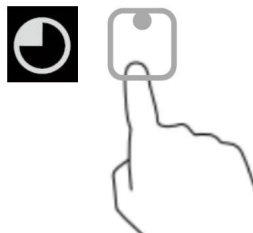
Zon 1 och Zon 3 kan vara boostfunktioner. Hur fungerar det?

- 1 Zon 1 blir 2000W direkt om du trycker på Boost-knappen
- 2 Zon 3 blir 2400W direkt om du trycker på Boost-knappen
- 3 Zon 1 och Zon 3 boost kommer INTE att fungera samtidigt
- 4 Boost-funktionen fungerar bara ensam



När du har lagat klart

1. Tryck på reglaget för val av värmezonen som du vill stänga av.

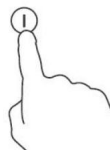


2. Stäng av kokzonen genom att trycka på "-" och bläddra ner till "0".

Se till att strömdisplayen visar "0" och sedan visar "H".



3. Stäng av hela spishällen genom att trycka på "ON/OFF"-kontrollen.



4. Se upp för heta ytor "H" (yttemperatur. y60y) visar vilken kokzon som är varm att röra vid. Det kommer att försvinna när ytan har svalnat

ner till en säker temperatur. Den kan också användas som energibesparing funktion om du vill värma ytterligare kokkärl, använd kokplattan som fortfarande är varm.



5. Peka på kontrollen för val av värmezons och pek sedan på  nyckel, dubbelring

zonen kommer att börja fungera. LED-indikatorn tänds, som är till vänster



sidan av den dubbla brandnyckeln.

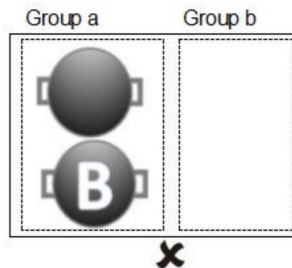
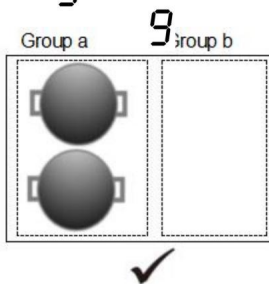
När dubbelringzonen fungerar, stäng av dubbelzonen genom att trycka på knappen

 igen.

Använda Boost

Boost är funktionen att en zon stiger till en större effekt på en sekund och varar i 5 minuter. Således kan du få en mer kraftfull och snabbare matlagning.

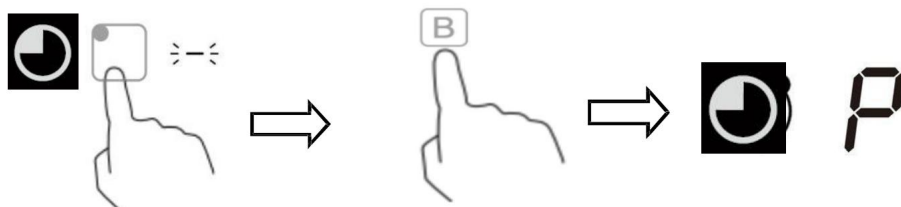
1. I denna håll kan varje zon fungera med Boost-funktion, om du behöver använda boost stäng av den andra zonen i samma grupp först, den andra zonen kan inte jobba samtidigt. Annars kommer symbolerna och att blinka på visning av var  av var  zon och effektnivå ställs in automatiskt.



2. Tryck på knappen för val av värmezons som du vill förstärka, en indikator bredvid knappen blinkar i 5 sekunder.

3. Tryck på Boost-knappen, värmezonen börjar arbeta vid Boost läge.

Strömmdisplayen visar "P" för att indikera att zonen förstärks.



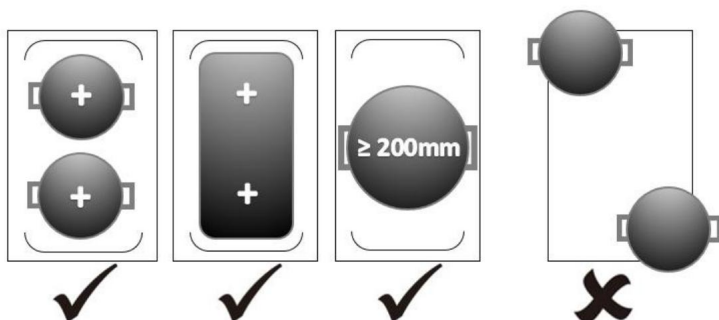
4. Boost-effekten varar i 5 minuter, och sedan kommer zonen att återgå till effektsteg inställd före Boost.

5. Om du vill avbryta Boost under dessa 5 minuter, tryck på uppvärmningen zonvalsknapp, blinkar en indikator bredvid knappen. Och berör sedan Boost-knappen. Uppvärmningszonen återgår till det effektsteg som ställts in tidigare Lyft.

Flex zon

- Denna yta kan användas som en enda zon eller som två olika zoner, beroende på matlagningsbehoven när som helst.
- Flexibel yta är gjord av två oberoende induktorer som kan styras separat. När du arbetar som en enda zon flyttas ett köksredskap från en zonen till den andra inom det flexibla området med samma effektnivå av zonen där kokkärlet ursprungligen placerades, och den del som är inte täckt av kokkärl kommer inte att värmas.
- Viktigt: Se till att placera kokkärlen centrerad på singeln kokzon. I händelse av stor gryta, ovala, rektangulära och långsträckta pannor gör se till att placera kastrullerna centrerade på kokzonen som täcker båda kors.

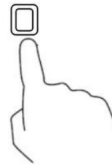
Exempel på bra och dåliga pottplaceringar:



Som stor zon

1. För att aktivera det flexibla området som en enda stor zon, tryck helt enkelt på dedikerad nyckel.

2. Effektinställningen fungerar som vilket annat normalt område som helst.



Som två oberoende zoner

För att använda det flexibla området som två olika zoner med olika effektinställningar, tryck på den dedikerade knappen igen och zonerna återgår till sina gamla inställningar.

Låsning av kontrollerna

- Du kan låsa kontrollerna för att förhindra oavsiktlig användning (till exempel barn som av misstag slår på kokzonerna).
- När kontrollerna är låsta, alla kontroller utom PÅ/AV kontroll är inaktiverade.


För att låsa kontrollerna

Tryck på knapplåskontrollen



För att låsa upp kontrollerna

1. Se till att induktionshällen är påslagen.

2. Peka och håll kvar knapplåset 3. Du kan nu  i 3 sekunder.

börja använda din spis.



När spisen är i låst läge är alla kontroller avaktiverade förutom PÅ/AV kan du alltid stänga av induktionshällen med ON/OFF-kontrollen i en nödsituation, men du ska låsa upp spis först i nästa operation.

Övertemperaturskydd

En temperatursensor utrustad kan övervaka temperaturen inuti induktionsspis . När en för hög temperatur övervakas, induktionskokaren stoppar driften automatiskt.

Varning för restvärme

Det blir lite restvärme när spisen har varit igång någon gång. Bokstaven "H" verkar varna dig för att undvika det.

Använda timern

- Du kan ställa in den så att den stänger av en kokzon efter att den inställda tiden är slut.
- Du kan ställa in timern på upp till 99 minuter.

Ställa in timern för att stänga av en kokzon

1. Tryck på reglaget för val av värmezon



2. Tryck på timerkontrollen, timerindikatorn visa "30"

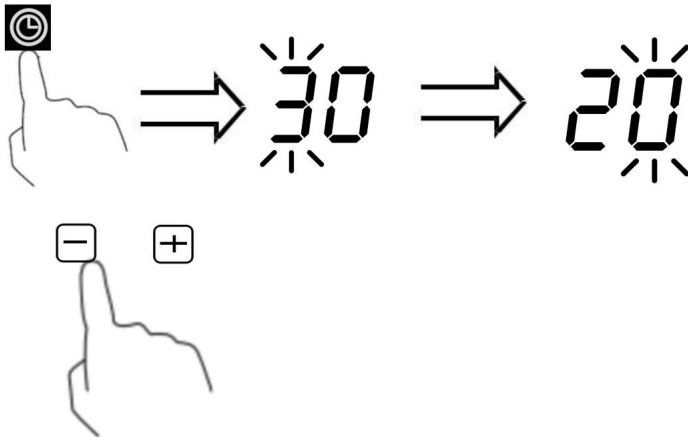


Ställ in tiden genom att trycka på kontrollen "+" "-".



Eller tryck på timerkontrollen, timerindikatorn visar "30".
Tioalet blinkar och ställer in tiotalstimern med effektnivåstapeln.

Efter att tiotalstimern har ställts in, kommer den att blinka i 3 sekunder, och sedan vrida de som blinkar, och ställ in timern med effektnivåstapeln när den blinkar.



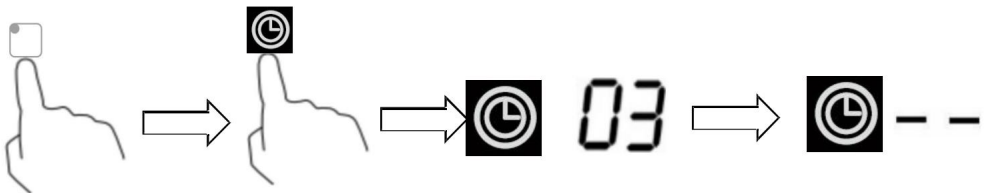
Tips: Tryck på "-" eller "+"-kontrollen på timern en gång

kommer att minska eller öka med 1 minut.

Peka och håll ned "-" eller "+"-kontrollen för timern kommer att minska eller öka med 10 minuter.

Om inställningstiden överstiger 99 minuter återgår timern automatiskt till 0 minuter.

4. Om du trycker på kontrollen för val av värmezonen och sedan på 'Timer', avbryts timern och "--" kommer att visas i minutdisplayen.



5. När tiden är inställd börjar den räkna ned omedelbart, displayen visar återstående tid.



OBS: Den röda punkten bredvid effektnivåindikatorn kommer att tändas för att indikera att zonen är vald.



Ställa in timern för att stänga av mer än en kokzon 1. Om mer än en värmezona använder denna funktion kommer timerindikatorn att visa den lägsta tiden.

(t.ex. inställningstid för zon 1# på 3 minuter, inställningstid för zon 2# på 6 minuter, timerindikatorn visar "3".)

OBS: Den röda pricken bredvid effektnivåindikatorn blinkar.



(inställd på 6 minuter)



(inställd på 3 minuter)

2. När tillagningstidern går ut stängs motsvarande kokzon av automatiskt.



OBS: Om du vill ändra tiden efter att timern har ställts in måste du börja från steg 1

Riktlinjer för matlagning



Var försiktig när du steker eftersom oljan och fettets värms upp mycket snabbt. Vid extremt höga temperaturer antänds olja och fett spontant och detta utgör en allvarlig brandrisk.

Värmeinställningar

Inställningarna nedan är endast riktlinjer. Den exakta inställningen beror på flera faktorer, inklusive din kokkärl och mängden du lagar mat.

Experimentera med induktionshällen för att hitta de inställningar som passar dig bäst.

Värme	serie
miljö	<ul style="list-style-type: none"> • delikat uppvärmning för små mängder mat • smälta choklad, smör och mat som bränns snabbt • mjuk sjudning
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • srelowewawtianrgming • snabb sjudning
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • pannkakor
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • sautera • koka pasta
9-b	<ul style="list-style-type: none"> • woka • brännande • koka upp soppan • kokande vatten

Skötsel och rengöring

Vad?	Hur?	Viktig! • När
<p>Vardagssmuts på glas</p> <p>(fingeravtryck, märken, fläckar efter mat eller icke-sockerhaltiga spill på glaset)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Stäng av strömmen till spishällen. 2. Applicera ett rengöringsmedel för spishällen medan glaset fortfarande är varmt (men inte varmt!). 3. Skölj och torka torrt med en ren trasa eller pappershandduk. 4. Slå tillbaka strömmen till spishällen på. 	<p>strömmen till spishällen är avstängd visas ingen "het yta" men kökzonen kan fortfarande vara varm! Var extremt försiktig. • Kraftiga skurmaskiner, vissa nylonskuror och starka/slipande rengöringsmedel kan repa glaset.</p> <p>Läs alltid etiketten för att kontrollera om din rengöringsmedel eller skurmaskin är lämplig. • Lämna aldrig rengöringsrester på spishällen: glaset kan bli fläckigt.</p>
<p>Kokar, smälter och varma sockerhaltiga spill på glaset</p>	<p>Ta bort dessa omedelbart med en fiskskiva, palettkniv eller rakbladsskrapa lämplig för induktionsglashållar, men se upp för varma kokzonsytor: 1. Stäng av strömmen till spishällen vid väggen.</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Håll bladet eller redskapet i en vinkel på 30° och skrapa smutsen eller spill till en sval plats på spishällen. 3. Rengör smutsen eller spill upp med en disktrasa eller pappershandduk. 4. Följ steg 2 till 4 för 'Smuts på glas varje dag' ovan. 	<p>• Ta bort fläckar efter smältor och sockerhaltiga livsmedel eller spill så snart som möjligt. Om de lämnas att svalna på glaset kan de vara svåra att ta bort eller till och med permanent skada glasytan. • Risk för skärskador: när säkerhetsskyddet är infällt är bladet i en skrapa knivskarpt. Använd med extrem försiktighet och förvara alltid säkert och utom räckhåll för barn.</p>

<p>Spillovers på de pekkontroller</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Slå på strömmen till spishällen av. 2. Sug upp spill 3. Torka av beröringen kontrollområde med en ren fuktig svamp eller tyg. 4. Torka av området helt torr med en pappershandduk. 5. Slå på strömmen till spishällens baksida på. 	<ul style="list-style-type: none"> • Spishällen kan pipa och vänd sig själv av, och beröringen kontroller kanske inte fungerar medan det finns vätska på dem. Försäkra dig torka pekkontrollområdet innan du vänder på spishällen tillbaka på.
---------------------------------------	---	---

Tips och tips

Problem	Möjliga orsaker	Vad ska man göra
<p>Hällen kan inte slås på.</p>	<p>Ingen ström.</p>	<p>Se till att hällen är ansluten till strömmen förse och att den är påslagen. Kontrollera om det finns en driva avbrott i ditt hem eller område. Om du har kollat allt och problemet kvarstår, ring en kvalificerad tekniker.</p>
<p>Beröringen kontroller är okänslig.</p>	<p>Kontrollerna är låst.</p>	<p>Läs upp kontrollerna. Se avsnitt 'Använder din induktion spishäll' för instruktioner.</p>
<p>Beröringen kontroller är svårt att fungera.</p>	<p>Det kan finnas en liten film av vatten över reglagen eller du kanske använder spetsen på din finger vid beröring de kontroller.</p>	<p>Se till att beröringen kontrollområdet är torrt och använd fingerkulan när vidrör kontrollerna.</p>

<p>Glaset repas.</p>	<p>Kokkäril med grova kanter. Olämplig, slipande skurmaskin eller rengöringsmedel som används.</p>	<p>Använd kokkäril med plana och släta botten. Se "Välja rätt kokkäril". Se 'Skötsel och rengöring'.</p>
<p>Vissa kokkäril gör knastrande eller klickande ljud.</p>	<p>Detta kan orsakas av konstruktionen av din kokkäril (lager av olika metaller som vibrerar olika).</p>	<p>Detta är normalt för kokkäril och indikerar inte något fel.</p>
<p>Induktionshällen avger ett lågt brummande ljud när den används på hög värme.</p>	<p>Detta orsakas av tekniken för induktionsmatlagning.</p>	<p>Detta är normalt, men ljudet bör tystna eller försvinna helt när du sänker värmeinställningen.</p>
<p>Fläktljud kommer från induktionshällen.</p>	<p>En kylfläkt inbyggd i din induktionshäll har startat för att förhindra att elektroniken överhettas. Den kan fortsätta att fungera även efter att du har stängt av induktionshällen.</p>	<p>Detta är normalt och behöver ingen åtgärd. Stäng inte av strömmen till induktionshällen på väggen när fläkten är igång.</p>
<p>Kokkäril blir inte varma och visas i displayen.</p>	<p>Induktionshällen kan inte upptäcka pannan eftersom den inte är lämplig för induktionsmatlagning. Induktionshällen kan inte upptäcka pannan eftersom den är för liten för kokzonen eller inte riktigt centrerad på den.</p>	<p>Använd kokkäril som är lämpliga för induktionsmatlagning. Se avsnittet "Välja rätt kokkäril". Centrera kastrullen och se till att dess botten matchar matlagningens storlek zonen.</p>

<p>Induktionen spishäll eller en kokzon har vänt sig själv av oväntat, a ton låter och ett fel kod är visas (typiskt omväxlande med en eller två siffror i matlagningen timerdisplay).</p>	<p>Tekniskt fel.</p>	<p>Vänligen notera felet bokstäver och siffror, byt kraften till induktionen <small>kokplatta</small> av vid väggen och kontakta a kvalificerad tekniker.</p>
--	----------------------	---

Felvisning och inspektion för induktion

kokzon

Om en avvikelse uppstår kommer induktionshällen in i skyddet
ange automatiskt och visa motsvarande skyddskoder:

INDUKTIONSHÄLLA		
Fel	Möjlig orsak	Avhjälpa
E0	Ingen pott, potten matchar inte, tråddiskfel	Stängs av automatiskt efter 1 minut
E1	Spänningen är för låg (mindre än 85V)	Kontrollera spänningen
E2	Spänningen är för hög (högre än 285V)	Kontrollera spänningen
E3	Ugnsytsensor på/kortslutning	Minska strömmen eller stäng av
E4	IGBT-sensor på/kortslutning	Minska strömmen eller stäng av
E5	Torrbränning, ugnens ytemperatur är för hög (cirka 250 °C)	Stängs av automatiskt efter 1 minut
E6	IGBT överhettning	Stäng av och sluta uppvärmning
E7	Ugnens ytsensor misslyckas	Stäng av och sluta uppvärmning
EC	Kommunikationsfel mellan bildskärmskortet och moderkort	Stäng av och sluta uppvärmning

KERAMISKA HÄLLA		
Fel	Möjlig orsak	Avhjälpa
E1	Spänningen är under 90V	Kontrollera spänningen
E2	Spänningen är högre än 250V	Kontrollera spänningen
E3	Termisk sensor stopp	Byt ut den termiska sensor
E5	Platttemperaturen är hög	Minska strömmen eller stäng av

Ovanstående är bedömning och inspektion av vanliga misslyckanden. Ta inte isär enheten själv för att undvika faror och skador på induktionshällen.

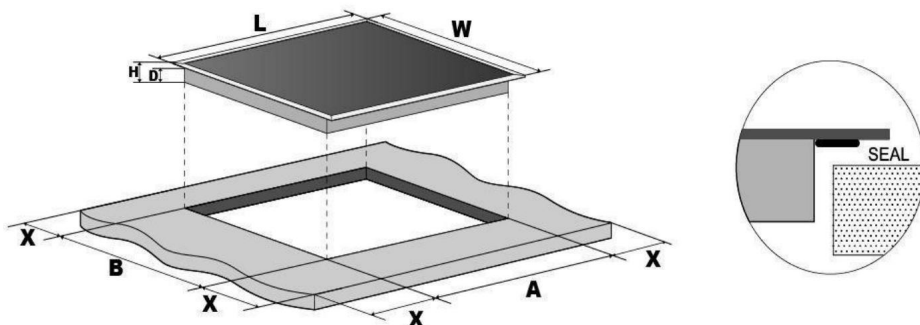
Installation

Val av installationsutrustning

Klipp ut arbetsytan enligt de storlekar som visas på ritningen.

För installation och användning ska minst 5 cm utrymme bevaras runt hålet.

Se till att tjockleken på arbetsytan är minst 30 mm. Vänligen välj värmebeständigt arbetsystematerial för att undvika större deformationer orsakade av värmen strålning från värmeplattan. Som visas nedan:

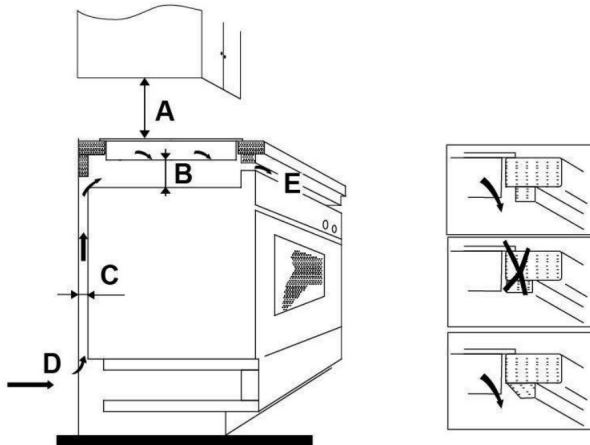


Modell	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
IHB4XY	590	520	62	58	565	495	50 mini

Se under alla omständigheter till att induktionsspisen är bra ventilerat och luftintaget och luftutloppet är inte blockerade. Säkerställ induktionen spisen är i gott skick. Som visas nedan



Obs: Säkerhetsavståndet mellan kokplattan och skåpet ovanför kokplattan bör vara minst 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	och
760	50 mini	30 mini	Luftintag	Luftutgång 10mm

Innan du installerar spisen, se till att

- arbetsytan är kvadratisk och plan och inga strukturella delar stör utrymmeskraven
- arbetsytan är gjord av ett värmebeständigt material
- om spisen är installerad ovanför en ugn har ugnen en inbyggd kylning fläkt
- installationen kommer att uppfylla alla utrymmeskrav och tillämpliga standarder och föreskrifter
- en lämplig brytare som ger fullständig fränkoppling från elnätet strömförsörjning är inbyggd i den permanenta kabeldragningen, monterad och placerad för att följa lokala regler och föreskrifter för ledningar. Frånskiljaren måste vara av godkänd typ och ge en 3 mm luftgapskontaktseparation i alla poler (eller i alla aktiva [fas])

ledare om de lokala ledningsreglerna tillåter denna variation av krav)

- isoleringsbrytaren kommer att vara lättillgänglig för kunden med spis installerad
- du rådfrågar lokala byggmyndigheter och stadgar om du är osäker angående installation
- du använder värmebeständiga ytbehandlingar som är lätta att rengöra (som keramiska plattor) för väggytorna som omger spisen.

När du har installerat spisen, se till att

- strömkabeln inte är åtkomlig genom skåpdörrar eller lådor
- det finns tillräckligt med frisk luft från utsidan av skåpet till basen av spisen
- om spisen är installerad ovanför en låda eller ett skåputrymme, en termisk skyddsbarriär är installerad under spisens botten • isoleringsbrytaren är lätt åtkomlig för kunden

Varningar

1. Induktionshällen måste installeras av kvalificerad personal eller tekniker.

Vi har proffs till din tjänst. Vänligen utför aldrig operation själv.

2. Spisen kommer inte att installeras direkt ovanför en diskmaskin, kylskåp, frys, tvättmaskin eller torktumlare, eftersom luftfuktigheten kan skada spisens elektronik.
3. Induktionshällen ska installeras så att bättre värmestrålning kan säkerställas för att öka dess tillförlitlighet.
4. Vägg och inducerad värmezona ovanför bordsytan ska tål värme.
5. För att undvika skador måste sandwichskiktet och limmet vara motståndskraftigt mot värme.

Anslutning av spisen till elnätet



Denna spis får endast anslutas till elnätet av en lämpligt kvalificerad person.

Innan du ansluter spisen till elnätet, kontrollera att:

1. hushållsledningssystemet är lämpligt för den ström som dras av spis. 2.

spänningen motsvarar det värde som anges på märkskylten

3. strömförsörjningskabelsektionerna tål belastningen

anges på typskylten. För att ansluta spisen till elnätet

strömförsörjning, använd inte adaptrar, reducerare eller förgreningar enheter, eftersom de kan orsaka överhettning och brand.

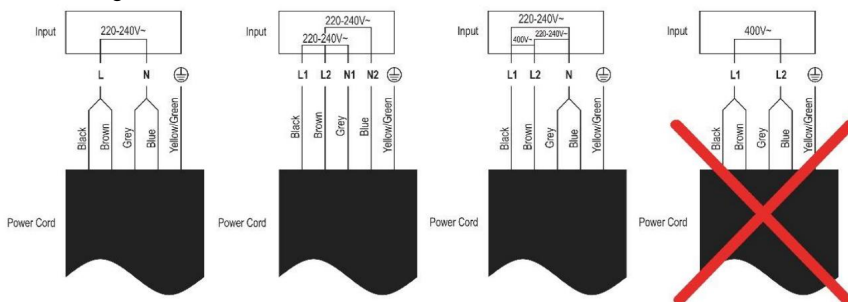
Nätkabeln får inte vidröra några heta delar och måste vara

placerad så att dess temperatur inte överstiger 75°C vid någon punkt.



Kontrollera med en elektriker om hushållsledningssystemet är det lämpligt utan ändringar. ändringar får endast göras av en behörig elektriker.

Strömförsörjningen ska anslutas i enlighet med relevant standard, eller en enpolig brytare. Metoden för anslutningen visas nedan.



- Om kabeln är skadad eller ska bytas ut måste åtgärden utföras återförsäljaren med dedikerade verktyg för att undvika olyckor.
- Om apparaten ansluts direkt till elnätet en flerpolelig effektbrytare måste installeras med en minsta öppning på 3 mm mellan kontaktarna.
- Installatören måste se till att rätt elektrisk anslutning har skett tillverkad och att den är förenlig med säkerhetsföreskrifter.
- Kabeln får inte böjas eller tryckas ihop.
- Kabeln måste kontrolleras regelbundet och bytas ut av auktoriserade endast tekniker.



AVFALLSHANTERING: Gör det inte
**kassera denna produkt
som osorterat kommunalt
avfall. Samling av
sådan avfall separat för
särskild behandling är
nödvändig.**

Denna apparat är märkt i enlighet med det europeiska direktivet 2002/96/EC för avfall från elektrisk och elektronisk utrustning (WEEE). Att se till att denna apparat kasseras på rätt sätt hjälper till att förhindra eventuella miljö- och hälsoskador som annars skulle kunna orsakas om den kasserades på ett felaktigt sätt.

Symbolen på produkten anger att den inte får behandlas som vanligt hushållsavfall. Den bör lämnas till en samlingsplats för återvinning av elektriska och elektroniska varor.

Denna apparat kräver specialavfallshantering.

För ytterligare information om denna produkts behandling, återvinning och återvinning, vänligen kontakta din lokala kommun, din hushållsavfallstjänst eller butiken där du köpte den.

För mer detaljerad information om denna produkts behandling, återvinning och återvinning, vänligen kontakta ditt lokala stadskontor, din hushållsavfallstjänst eller butiken där du köpte produkten.

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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