VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

ELECTRIC CERAMIC COOKTOP

Model: LI5-39

VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

Electric Induction Cooktop

Model: LI5-39

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

	Warning-To reduce the risk of injury, user must read instructions manual carefully.
	Pay attention to high temperatures to prevent burns. **WARNING: The glass surface is hot after cooking, please do not touch!**
	CORRECT DISPOSAL This product is subject to the provision of European Directive 2012/19/EC. The symbol showing a wheelie bin crossed through indicates that the product requires separate refuse collection in the European Union. This applies to the product and all accessories marked with this symbol. Products marked as such may not be discarded with normal domestic waste, but must be taken to a collection point for recycling electrical and electronic devices

FCC Information:

CAUTION: Changes or modifications not expressly approved by the party responsible for compliance could void the user's authority to operate the equipment!

This device complies with Part 15 of the FCC Rules. Operation is subject to the following two conditions:

1) This product may cause harmful interference.

2)This product must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.

WARNING: Changes or modifications to this product not expressly approved by the party.responsible for compliance could void the user's authority to operate the product.

Note: This product has been tested and found to comply with the limits for a Class B digital device pursuant to Part 15 of the FCC Rules, These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation.

This product generates, uses and can radiate radio frequency energy, and if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this product does cause harmful interference to radio or television reception,which can be determined by turning the product off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures.

· Reorient or relocate the receiving antenna.

· Increase the distance between the product and receiver.

· Connect the product to an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.

· Consult the dealer or an experienced radio/TV technician for assistance.

STATEMENT

This product is manufactured in compliance with applicable safety standards and regulations for the European Union, United Kingdom, United States and Canada.This product is for adult use only and is not a toy.

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following，FAILURE TO FOLLOW THESE INSTRUCTIONS MAY RESULT IN ELECTRIC SHOCK, FIRE, SEVERE BURNS, OR PERSONAL INJURY. This appliance is intended for commercial/residential food heating and cooking only; improper use voids all warranties and liabilities**.**

⚠GENERAL HAZARD WARNINGS

◎ **HOT SURFACE / BURN HAZARD –** Cooking plate, housing, edges, and knobs may reach extreme temperatures during operation and cooling. Do not touch hot surfaces with bare hands. Use heat-resistant gloves, oven mitts, or designated handles only. Keep clothing, hair, utensils, and flammable materials away from hot surfaces.
◎ **ELECTRIC SHOCK HAZARD –** Never immerse the appliance, power cord, plug, control panel, or electrical components in water or any liquid. Do not operate with wet hands. Do not pull, twist, or place the power cord near hot edges, sharp corners, or heated surfaces.
◎ **FIRE HAZARD –** Do not leave the appliance unattended while in use. Do not use on or near flammable surfaces (curtains, paper, plastic, wood, cardboard). Regularly remove grease buildup to prevent fire risks. Do not use flammable aerosols or cleaners near the operating appliance.
◎ **CHILD & VULNERABLE PERSON SAFETY –** This appliance is not intended for use by young or infirm persons unless supervised by a responsible person to ensure that they can use the appliance safely. Young children should be supervised to ensure that they do not play with the product. Pets should stay away from the product.

MODEL AND PARAMETERS

Product Name	Induction Cooktop
Model	LI5-39
Voltage / Frequency	220-240V~, 50-60Hz
Rated Power	9200W
Control Mode	Touch
Product Size	900x520mm (35.43 x 20.47 inch) (approximately)
Cut-Out Size	870x490mm (34.25 x 19.29 inch) (approximately)

SAFETY INSTRUCTIONS

YOUR SAFETY AND THAT OF OTHERS IS VERY IMPORTANT

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

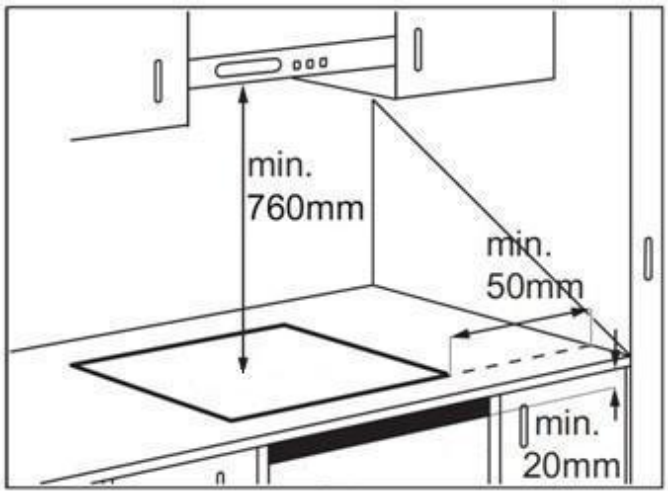
This is the warning / caution-safety symbol, regarding safety, warning of potential risks to users and other

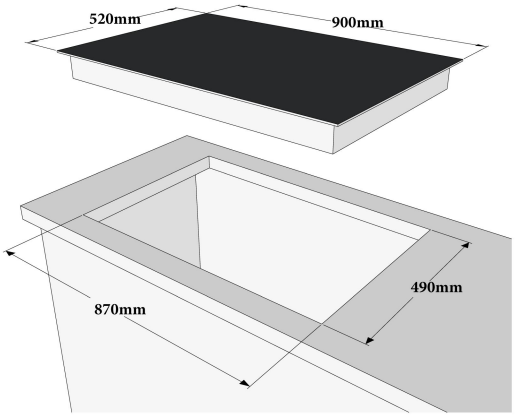
All messages relevant to safety specify the potential risk to which they refer and indicate how to reduce the risk of injury, damage and electric shocks due to incorrect use of the appliance. Make sure to comply with the following:

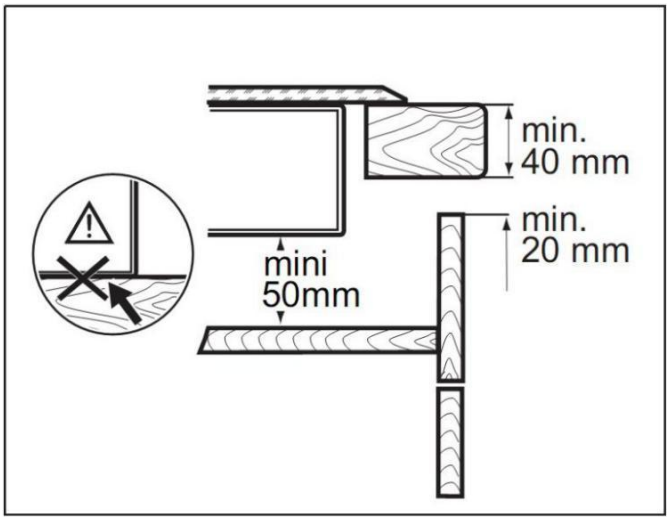
- The appliance must be disconnected from the power supply before carrying out any installation operation.
- Installation and maintenance must be carried out by a specialized technician, in compliance with the manufacturer's instructions and the local safety regulations in force. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual.
- The appliance must be earthed.
- The power cable must be long enough for connecting the appliance, fitted in the cabinet, to the power supply.
- To comply with current safety regulations, the installation requires an omnipolar switch with a minimum contact gap of 3 mm.
- Do not use multi-sockets or extension cords.
- Do not pull the appliance's power cable.
- The electrical parts must not be accessible to the user after installation.
- The appliance is designed solely for domestic use for cooking food. No other use is permitted (e.g. heating rooms). The Manufacturer declines any liability for inappropriate use or incorrect setting of the controls.
- WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years old shall be kept away unless continuously supervised.
- The accessible parts can become very hot during use. Children must be kept away from the appliance and watched over to ensure they do not play with it.
- Do not touch the appliance heating elements during and after use. Do not allow the appliance to come into contact with cloths or other flammable materials until all the components have cooled sufficiently.
- Do not place flammable materials on or near the appliance.
- Overheated oils and fats catch fire easily. Pay attention when cooking food products rich in fat and oil.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- An air switch or circuit breaker (not supplied) should be installed in the compartment under the appliance.
- If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- Do not use steam cleaners.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.

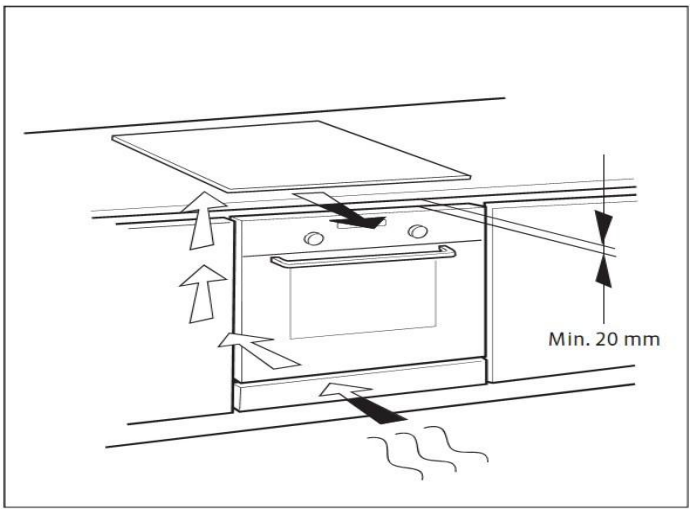
INSTALLATION

After unpacking the product, check for any damage during transport. In case of problems, contact the dealer or the After-Sales Service.
For cut-out dimensions and installation instruction, see in below figures.









- The distance between the underside of the appliance and the separator panel must respect the dimensions given in the figure (mini. 50mm or 1.97 inch).
- In order to ensure the correct operation of the product, do not obstruct the minimum required clearance(min. 20 mm or 0.79 inch) on the worktop for air flow out.
- If an under-counter oven is installed, make sure the oven is equipped with a cooling system.
- Do not install the hob above a dishwasher or washing-machine, so that the electronic circuits do not come into contact with steam or moisture which could damage them.

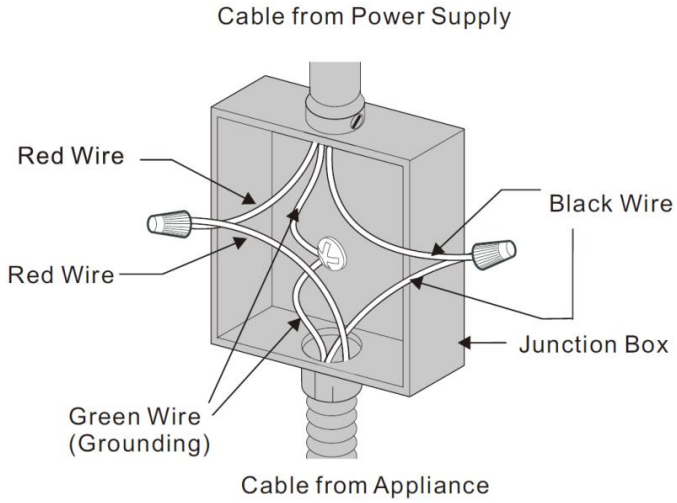
ELECTRICAL CONNECTION

The cooktop must connect to a separate, grounded wire, single phase, AC Only electrical supply with their own circuit breaker. These appliances must be installed in accordance with National Electrical Codes, as well as all state, municipal and local codes. This appliance must be supplied with the proper voltage and frequency and amperage, which is protected by a properly sized circuit breaker or time delay fuse.

The cable from appliance is equipped with 3-wires:

If 3-Wire Cable from Home Power Supply

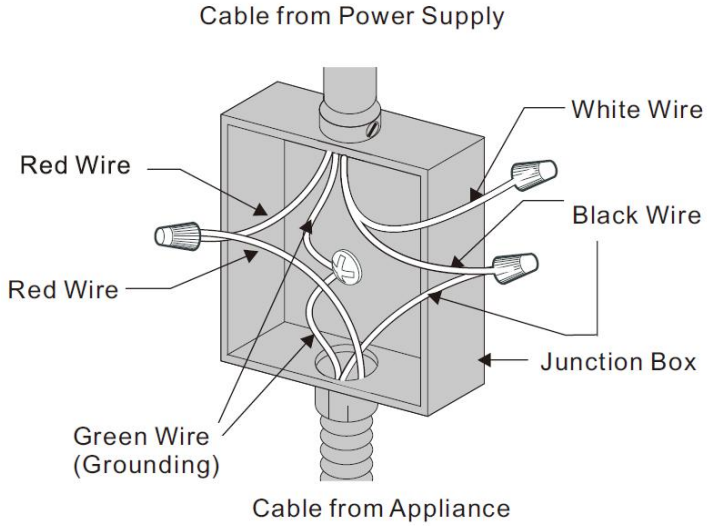
IMPORTANT: Use the 3-wire cable from Home Power Supply where local codes permit a 3-wire connection.



3-Wire Cable from Home Power Supply

If 4-Wire Cable from Home Power Supply

IMPORTANT: Use the 4-wire cable from Home Power Supply where local codes do not allow grounding through neutral.



4-Wire Cable from Home Power Supply

Commissioning the cooktop

- The electric cooktop must be installed by qualified installer.
- Do not place cooktop next to open fires, heaters or other sources of heat.
- Make sure that the mains connection cable is not damaged or squashed beneath the cooktop
- Make sure that the mains connection cable does not come into contact with sharp edges and/or hot surfaces.
- The cooktop should be connecting to the power source which is sufficient secured.
- Do not install the cooktop above a dishwasher or washing-machine, because the electronic circuits do not come into contact with steam or moisture which could damage them.
- Before connecting the cooktop, check whether the voltage indicated on the type plate corresponds to the voltage supply in your home. A wrong connection may lead to grave damage on the cooktop and injured.
- The cooktop surface is made of temperature-resistant ceramics. If it is damaged, even if this concerns only a small tear, disconnect the cooktop from the power supply immediately and contact the customer service.

- We recommend not placing any metal Kitchenware, cookware or pan lids, knives or other metal objects on the cooktop. These may heat up when the cooktop is turned on.
- Do not place any magnetically objects like credit cards, cassettes etc. on the glass surface while the cooktop is in operation.
- In order to avoid overheating, do not place any aluminium foil or metal plates on the cooktop.
- Do not insert any objects like wires or tools into the ventilation slots.
- Attention: this may cause electric shocks.
- Do not touch the hot surface of the cooktop.
- Do not heat up any unopened tins on the cooktop, or a heated tin could be exploded; therefore you must remove the tin lid under all circumstances beforehand.

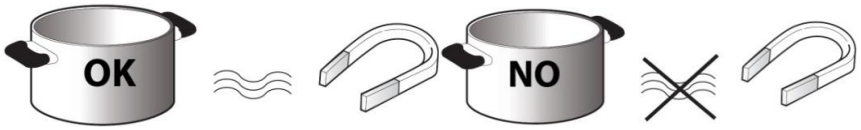
BEFORE USE

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

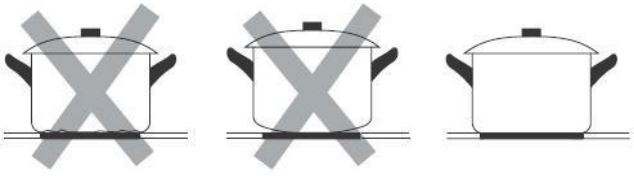
EXISTING POTS AND PANS

Use a magnet to check if the pot is suitable for the induction hob: pots and pans are unsuitable if not magnetically detectable. **Using cookware with high iron content please.**

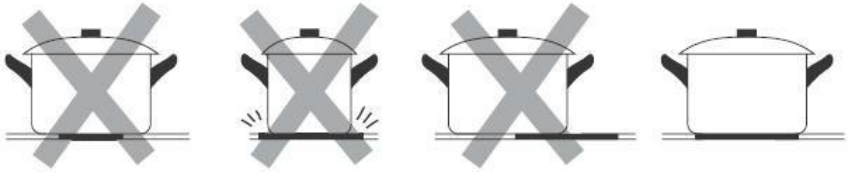
- Make sure pots have a smooth bottom, otherwise they could scratch the hob. Check dishes.
- Never place hot pots or pans on the surface of the hob’s control panel. This could result in damage.



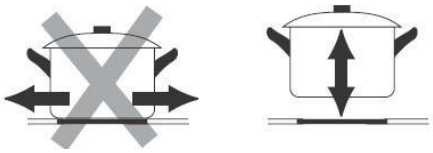
- The bottom diameter of pots or pans should be at least 10cm.
- Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



- Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected.



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



- Please Do not hang objects above the cooktop, or falling items may crack the glass surface.

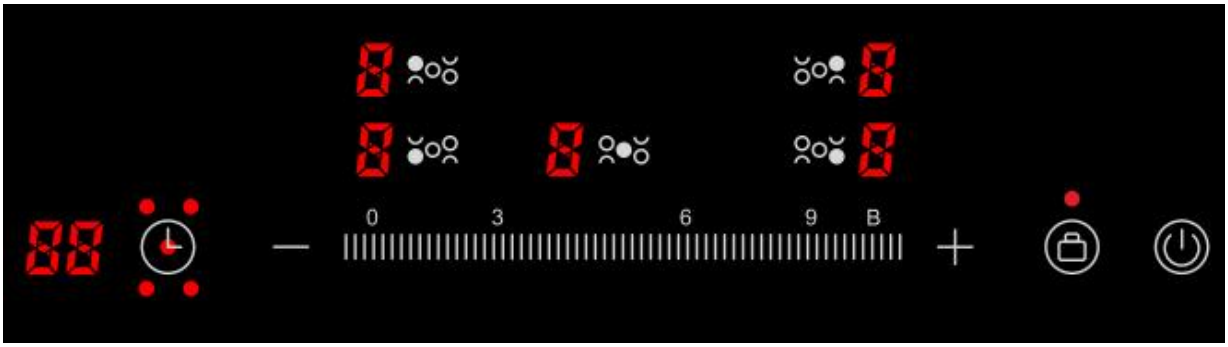
INSTRUCTION FOR USE

GENERAL OVERVIEW

To avoid permanently damaging the glass-ceramic top, **can not** use:
✕ Pots with bottoms that are not perfectly flat.
✕ Metal pots with enameled bottom.

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

CONTROL PANEL LAYOUT



Control Keys Description

Power Key

Timer Key

Lock Key

Increase Key

Decrease Key

Slider

Left Rear Zone Select Key

Left Front Zone Select Key

Right Rear Zone Select Key

Right Front Zone Select Key

Middle Zone Select Key

Switching the hob On/Off

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

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

Switching on burners and adjusting cooking Power level

Once the hob is switched on and the pan is positioned on the chosen cooking zone, then press the cooking zone selection key or or or or , the display of beside corresponding button shows level “0” . Each cooking zone has various power levels, adjust the power level by pressing key ”+” or “-“ or sliding

you can change the power levels.

Note: When you want to adjust the power levels, you should press the cooking zone selection key first.

Child lock

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

To activate the child lock function, switch on the hob and hold key for three seconds; the timer shows “L0”. Then the control panel is locked.
To deactivate the control panel lock, repeat the activation procedure.
The “L0” goes off and the hob is active again.

Timer

The timer can be used to set cooking time for a maximum of 99 minutes for all cooking zones.

Press the key with the clock symbol then set the desired cooking time pressing “+” and “-”, After a few seconds, the timer begins the countdown.
After confirming the 'Timer', a dot will appear next to the timer icon to show that the corresponding cooking zone's timer is activated. Once the set time has elapsed, the hob switch off automatically.

To deactivate the timer, hold the key with the clock symbol for at least three seconds.

Note: When you press the clock key repeatedly, the 1st, 2nd, 3rd, 4th, 5th presses select the corresponding burner, and the 6th press confirms the set time. Every six consecutive presses form a complete cycle. A dot will flash next to the timer icon to show that the corresponding cooking zone's timer is selected.

Auto switch off

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

CONTROL PANEL WARNINGS

Residual heat indicator

- The hob is fitted with a residual heat indicator for each cooking zone.
- These indicators alert the user when cooking zones are still hot (Temperature is over 60 ℃ / 140°F）.

- If the display shows H, the cooking zone is still hot.

- If the residual heat indicator of a given cooking zone is lit, that zone can be used, for example, to keep a dish warm or to melt butter.
- When the cooking zone cools down lower than 60 ℃ / 140°F, the display goes off.

Incorrect or missing cookware indicator

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

TECHNICAL INFORMATION

- Model: LI5-39
- Voltage: 220 - 240V~ 50/60 Hz
- Max Total Power: 9200W
- Left Rear cooking zone：1800W BOOST 2000W
- Left Front cooking zone：1500W BOOST 1800W
- Middle cooking zone：2000W BOOST 2200W
- Right Rear cooking zone：1500W BOOST 1800W
- Right Front cooking zone：1800W BOOST 2000W

Note: The acceptable power error range in the induction cooktop industry is between +5% and -10%.

CLEANING

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

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

- After each use, clean the hob (when it is cool) to remove any deposits and stains due to food residuals.
- Sugar or foods with a high sugar content damage the hob and must be immediately removed.
- Salt, sugar and sand could scratch the glass surface.
- Use a soft cloth, absorbent kitchen paper or a specific hob cleaner (follow the Manufacturer’s instructions).

TROUBLESHOOTING

- If you encounter a problem, review the charts on the following pages before contacting customer service. You may be able to resolve the issue on your own and avoid the need for a service call.
- If an error occurs in the control operation, a fault code will flash on the display. Record a video of the error code and contact customer service for assistance.
- **CAUTION!** Repairs should only be performed by an authorized service technician. Improper repairs can result in serious injury or even death.

Problem	Possible Cause	What To Do
The cooktop is not powered on (none of the burners work, buttons are unresponsive, there is no display, and there is no "beep" sound)	Circuit breaker tripped or fuse blown.	Recheck by professional electricians.
	No power to the junction box.	Recheck the wiring by professional electricians.
	Loose connection at plug	Re-plug to confirm response
	If the above issues are not the cause, the product has malfunctioned.	Contact after-sales service and provide corresponding videos or pictures.

After powering on, the display shows but the buttons don't respond.	Improper operation	Press or slide with the pad of your finger
	Damaged during transportation	After turning off the power, unscrew the screws around the crystal board, lift it up, reinstall and secure the board, then power it back on.
	If the above issues are not the cause, the product has malfunctioned.	Contact after-sales service and provide corresponding videos or pictures
Continuous heating below 3rd levels （Includes 3rd level） (water is boiling when power below 3rd level)	This is one of feature of this induction cooktop	Please contact the seller to recommend you another model which is using intermittent heating solution below 3rd levels.
All cooking zones display codes "E0"	No pots and pans on the cooktop	Use iron or stainless steel pans with magnetic bottoms
	Wrong material for the pots and pans	Iron or stainless steel pots with magnetic bottoms are required. Aluminum, copper, ceramic and glass pans are not allowed.
Single cooking zone display code "E0"	Product malfunction	Use other pots and pans that work properly on the reported faulty cooktop to make a judgment. Contact after-sales service and provide corresponding videos or pictures.
Single cooking zone display code "E1/E2/E3/E4/E6/E7/E8"	Product malfunction	Contact after-sales service and provide corresponding videos or pictures.
All cooking zones display codes "E3/E4"	System voltage too high/too low	Checking the circuit voltage for stability by a professional electrician
Single cooking zones display code "E5"	Dry burning protection	Disconnect the power and let it cool down and reconnect the power
Display code "L0"	The child lock button is activated, and the power button works normally	Press and hold the child lock key for 3 seconds.
	Long pressing the child lock button does not deactivate it, and other buttons are not working properly	Product malfunction.You can first power off and restart to see if it is resolved. If it cannot be resolved, contact after-sales service and provide corresponding videos or pictures.
Display code "H"	High temperature warning	Indicates that the surface temperature of the cooktop is above 60° (to be converted to North American units of F) and disappears when it is below 65°.
	The temperature of the body surface of the cooker does not disappear when it returns to the same	Contact after-sales service and provide corresponding videos or pictures.

	temperature as the room temperature, and the product malfunctions	
Scratches on the cooktop	Uneven bottom of the pan or bumpy foreign objects	Suggest using a pot with a flat bottom and make sure the bottoms are clean
Cooktop stain	Soup or oil has spilled onto the cooktop	It is recommended that pots and pans should not be too full of soup or objects. Clean the surface with lemon water after use when the H is gone.
Incomplete digital display	Product malfunction	Contact after-sales service and provide corresponding videos or pictures.
The cooktop is broken	Damaged during transportation	If this situation is found during unboxing, please contact after-sales service.
	Impact from a sharp object	To avoid the risk of high impact on the cooktop, iron sharp kitchen utensils should be avoided as much as possible (such as directly hanging them from the top of the cooktop).
Display code "C"	Please confirm if there are any water stains or soup on the cooktop in the operating area.	Clean the water stains or soup thoroughly, turn off the power and restart it.
	If the above issues have not been resolved, it is considered a product malfunction.	Contact after-sales service and provide corresponding videos or pictures.

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

ENERGY SAVING

For optimum results, it is advisable to:

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

⚠ Note: This appliance consumes standby power. To save energy and reduce electricity usage, unplug the unit or disconnect the power when not in use.

NOISES MADE BY THE INDUCTION HOB

- Induction hobs can make whistling or crackling sounds during normal operation, these actually come from the pots and pans as a result of the characteristics of the bottoms (for example, bottoms made of several layers of material, or uneven bottoms).
- These noises vary depending on the pots and pans used and the amount of food they contain, and are not indicative of a defect of any kind.
- In addition, the induction hob is equipped with an internal cooling system to control the temperature of electronic parts; as a result, during operation and for several minutes after the hob has been switched

off, the noise of the cooling fan will be audible.

- This is perfectly normal and indeed essential for proper functioning of the appliance.

AFTER-SALES SERVICE

Before contacting the After-sales Service:

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

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

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

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

COMPLIANCE STATEMENT CAN ICES-3(B)/NMB-3(B)

This device complies with Industry Canada licence-exempt ICES-003 standard(s). Operation is subject to the following two conditions: (1) this device may not cause interference, and (2) this device must accept any interference, including interference that may cause undesired operation of the device.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CAN ICES-3(B)/NMB-3(B)

Le présent appareil est conforme aux ICES-003 d'Industrie Canada applicables aux appareils radio exempts de licence. L'exploitation est autorisée aux deux conditions suivantes : (1) l'appareil ne doit pas produire de brouillage, et (2) l'utilisateur de l'appareil doit accepter tout brouillage radioélectrique subi, même si le brouillage est susceptible d'en compromettre le fonctionnement.

Manufacturer: Foshan Classy-Cook Electrical Technology Co., Ltd.
Address: 3/F, Building One, No.28 of Huatian South1st Road, Hi-tech Park, Ronggui Town, Shunde District, Foshan, China E-mail: support@vevor.com

VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

PLAQUE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE ÉLECTRIQUE

Modèle : LI5-39

Plaque de cuisson à induction

Modèle : LI5-39

Ceci est la notice d'origine. Veuillez lire attentivement toutes les instructions du manuel avant utilisation. VEVOR se réserve le droit d'interpréter ce manuel d'utilisation. L'apparence du produit peut varier. Nous ne pourrons pas vous informer des mises à jour techniques ou logicielles de ce produit.

	Avertissement : Pour réduire les risques de blessure, veuillez lire attentivement le manuel d'utilisation.
	Attention aux hautes températures pour éviter les brûlures. **AVERTISSEMENT : La surface en verre est chaude après la cuisson, ne la touchez pas !**
	ÉLIMINATION CORRECTE Ce produit est soumis aux dispositions de la directive européenne 2012/19/CE. Le symbole représentant une poubelle barrée indique que le produit nécessite une collecte sélective des déchets dans l'Union européenne. Ceci s'applique au produit et à tous les accessoires portant ce symbole. Les produits ainsi marqués ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères, mais doivent être déposés dans un point de collecte pour le recyclage des appareils électriques et électroniques.

Informations FCC :

ATTENTION : Toute modification non expressément approuvée par la partie responsable de la conformité peut annuler le droit d'utilisation de cet appareil !

Cet appareil est conforme à la partie 15 des règles de la FCC. Son fonctionnement est soumis aux deux conditions suivantes :

1) Ce produit peut causer des interférences nuisibles.

2) Ce produit doit accepter toute interférence reçue, y compris les interférences pouvant entraîner un fonctionnement indésirable.

AVERTISSEMENT : Toute modification apportée à ce produit sans l'autorisation expresse de la partie responsable de la conformité peut annuler le droit d'utilisation de ce produit.

Remarque : Ce produit a été testé et déclaré conforme aux limites applicables aux appareils numériques de classe B, conformément à la partie 15 des règles de la FCC. Ces limites sont conçues pour offrir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles dans une installation résidentielle.

Ce produit génère, utilise et peut émettre de l'énergie radiofréquence et, s'il n'est pas installé et utilisé conformément aux instructions, peut causer des interférences nuisibles aux communications radio. Cependant, il n'existe aucune garantie que des interférences ne se produiront pas dans une installation particulière. Si ce produit cause des interférences nuisibles à la réception radio ou télévisée (ce qui peut être vérifié en l'éteignant et en le rallumant), l'utilisateur est invité à essayer de corriger ces interférences en appliquant une ou plusieurs des mesures suivantes :

- Réorienter ou déplacer l'antenne de réception.
- Augmenter la distance entre le produit et le récepteur.
- Brancher le produit sur une prise de courant d'un circuit différent de celui auquel le récepteur est branché.
- Consulter le revendeur ou un technicien radio/TV qualifié.

AVERTISSEMENT

Ce produit est fabriqué conformément aux normes et réglementations de sécurité applicables dans l'Union européenne, au Royaume-Uni, aux États-Unis et au Canada. Ce produit est réservé aux adultes et n'est pas un jouet.

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il convient de toujours respecter les précautions de sécurité de base, notamment les suivantes : LE NON-RESPECT DE CES INSTRUCTIONS PEUT ENTRAÎNER UN CHOC ÉLECTRIQUE, UN INCENDIE, DES BRÛLURES GRAVES OU DES BLESSURES CORPORELLES RISQUE DE BLESSURE. Cet appareil est conçu exclusivement pour la cuisson et le chauffage des aliments à usage commercial ou résidentiel ; toute utilisation inappropriée annule toutes les garanties et dégage l'appareil de toute responsabilité.

⚠AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX RELATIFS AUX RISQUES

◎ SURFACE CHAUDE / RISQUE DE BRÛLURE – La plaque de cuisson, le boîtier, les bords et les boutons peuvent atteindre des températures extrêmes pendant le fonctionnement et le refroidissement. Ne touchez pas les surfaces chaudes à mains nues. Utilisez uniquement des gants résistants à la chaleur, des maniques ou les poignées prévues à cet effet. Tenez vos vêtements, vos cheveux, vos ustensiles et les matériaux inflammables éloignés des surfaces chaudes.
◎ RISQUE D'ÉLECTROCUTION – Ne jamais immerger l'appareil, le cordon d'alimentation, la prise, le panneau de commande ou les composants électriques dans l'eau ou tout autre liquide. Ne pas utiliser avec les mains mouillées. Ne pas tirer, tordre ou placer le cordon d'alimentation près de bords chauds, d'angles vifs ou de surfaces chaudes.
◎ RISQUE D'INCENDIE – Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche. Ne pas utiliser sur ou à proximité de surfaces inflammables (rideaux, papier, plastique, bois, carton). Éliminer régulièrement les dépôts de graisse pour prévenir les risques d'incendie. Ne pas utiliser d'aérosols ou de produits nettoyants inflammables à proximité de l'appareil en fonctionnement.
◎ SÉCURITÉ DES ENFANTS ET DES PERSONNES VULNÉRABLES – Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes à mobilité réduite, sauf sous la surveillance d'une personne responsable qui s'assure qu'ils peuvent l'utiliser en toute sécurité. Les jeunes enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Les animaux domestiques doivent rester à l'écart du produit.

MODÈLE ET PARAMÈTRES

Nom du produit	Plaque à induction
Modèle	LI5-39
Tension / Fréquence	220-240 V~, 50-60 Hz
Puissance nominale	9200 W
Mode de contrôle	Tactile
Dimensions du produit	900 x 520 mm (environ)
Dimensions d'encastrement	870 x 490 mm (environ)

SÉCURITÉ INSTRUCTIONS

VOTRE SÉCURITÉ ET CELLE DES AUTRES EST TRÈS IMPORTANTE

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

Ceci est le symbole d'avertissement/de mise en garde relatif à la sécurité, signalant les risques potentiels pour les utilisateurs et les autres personnes.

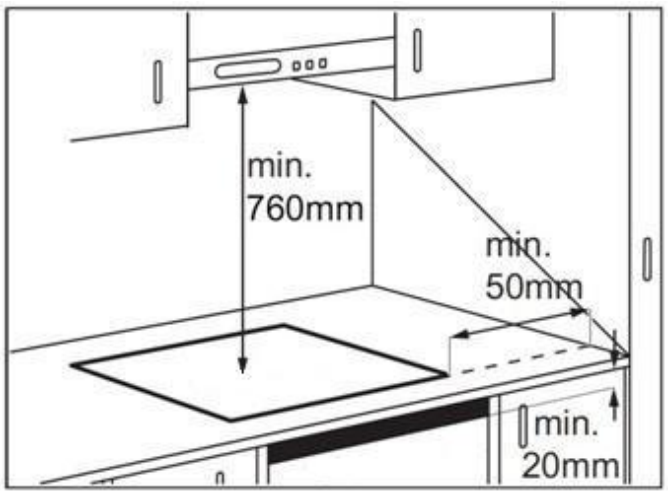
Tous les messages relatifs à la sécurité précisent le risque potentiel auquel ils se rapportent et indiquent comment réduire les risques de blessures, de dommages et d'électrocutions dus à une utilisation incorrecte de l'appareil. Veillez à respecter les consignes suivantes :

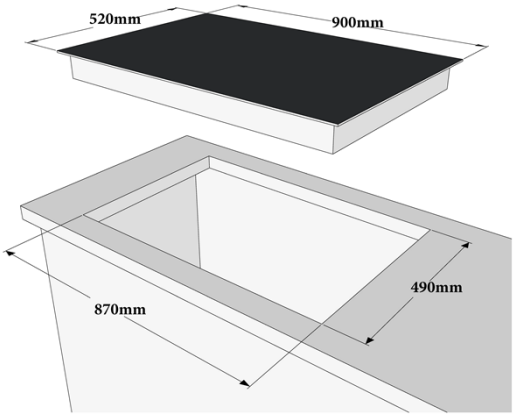
- L'appareil doit être débranché de l'alimentation électrique avant toute opération d'installation.
- L'installation et l'entretien doivent être effectués par un technicien qualifié, conformément aux instructions du fabricant et aux normes de sécurité locales en vigueur. Ne réparez ni ne remplacez aucune pièce de l'appareil, sauf indication contraire dans le manuel d'utilisation.
- L'appareil doit être mis à la terre.
- Le câble d'alimentation doit être suffisamment long pour permettre le raccordement de l'appareil, installé dans son meuble, à la prise de courant.
- Pour être conforme aux normes de sécurité en vigueur, l'installation nécessite un interrupteur omnipolaire avec un écartement minimal des contacts de 3 mm.
- N'utilisez pas de multiprises ni de rallonges.
- Ne tirez pas sur le câble d'alimentation de l'appareil.
- Après l'installation, les composants électriques ne doivent pas être accessibles à l'utilisateur.
- Cet appareil est conçu exclusivement pour un usage domestique et la cuisson des aliments. Toute autre utilisation est interdite (par exemple, le chauffage des pièces). Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation inappropriée ou de mauvais réglage des commandes.
- AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, sauf sous surveillance constante.
- Les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Les enfants doivent être tenus à l'écart de l'appareil et surveillés afin d'éviter tout contact avec celui-ci.
- Ne touchez pas les éléments chauffants de l'appareil pendant et après utilisation. Ne mettez pas l'appareil en contact avec des chiffons ou d'autres matériaux inflammables tant que tous les composants n'ont pas suffisamment refroidi.
- Ne placez pas de matériaux inflammables sur ou à proximité de l'appareil.
- Les huiles et graisses surchauffées s'enflamment facilement. Soyez vigilant lors de la cuisson d'aliments riches en matières grasses.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Un interrupteur pneumatique ou un disjoncteur (non fourni) doit être installé dans le compartiment situé sous l'appareil.
- Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil afin d'éviter tout risque d'électrocution.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou une télécommande.
- AVERTISSEMENT : La cuisson sans surveillance sur une plaque de cuisson contenant de la matière grasse peut être dangereuse et provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau ; éteignez l'appareil puis couvrez la flamme (par exemple avec un torchon). avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- AVERTISSEMENT : Risque d'incendie : ne posez aucun objet sur les surfaces de cuisson.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur.

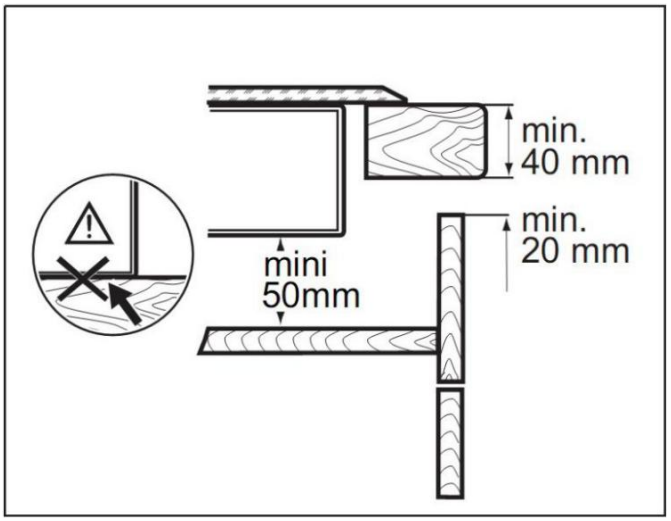
- Ne posez pas d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur la plaque de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.
- Après utilisation, éteignez la plaque de cuisson à l'aide de sa commande et ne vous fiez pas au détecteur de casseroles.

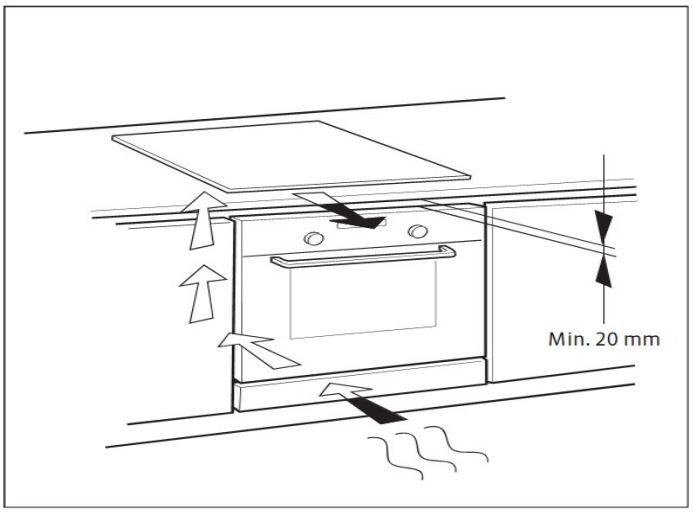
INSTALLATION

Après avoir déballé le produit, vérifiez qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport. En cas de problème, contactez votre revendeur ou le service après-vente.
Pour les dimensions de découpe et les instructions d'installation, reportez-vous aux figures ci-dessous.









- La distance entre le dessous de l'appareil et le panneau de séparation doit respecter les dimensions indiquées sur la figure (minimum 50 mm ou 1,97 pouce).
- Pour garantir le bon fonctionnement du produit, veillez à ne pas obstruer le dégagement minimal requis (minimum 20 mm ou 0,79 pouce) sur le plan de travail pour la ventilation.
- Si un four sous plan est installé, assurez-vous qu'il est équipé d'un système de refroidissement.
- N'installez pas la plaque de cuisson au-dessus d'un lave-vaisselle ou d'un lave-linge afin d'éviter tout contact des circuits électroniques avec la vapeur ou l'humidité, ce qui pourrait les endommager.

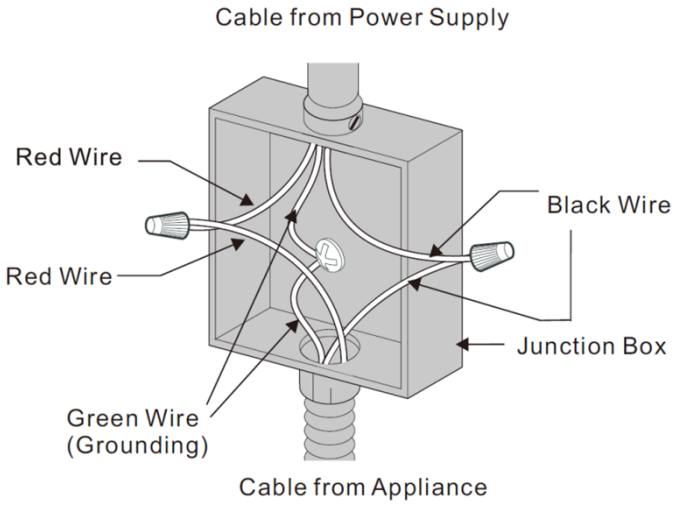
RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

La plaque de cuisson doit être raccordée à une alimentation électrique monophasée, à courant alternatif uniquement, avec mise à la terre et protégée par son propre disjoncteur. Ces appareils doivent être installés conformément aux normes électriques nationales, ainsi qu'à toutes les réglementations en vigueur au niveau national, municipal et local. Cet appareil doit être alimenté avec la tension, la fréquence et l'ampérage appropriés, et protégé par un disjoncteur ou un fusible temporisé de calibre adapté.

Le câble d'alimentation de l'appareil est équipé de 3 fils :

Si câble à 3 fils provenant de l'alimentation domestique :

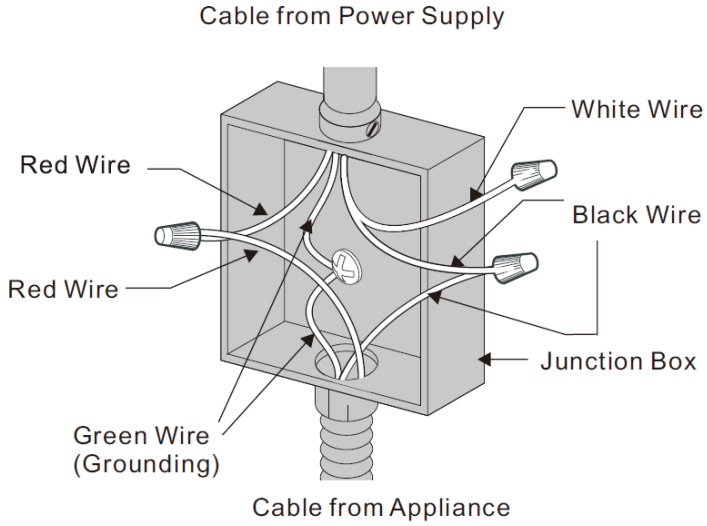
IMPORTANT : Utilisez le câble à 3 fils de l'alimentation domestique lorsque les normes locales autorisent un branchement à 3 fils.



3-Wire Cable from Home Power Supply

Si câble à 4 fils provenant de l'alimentation domestique :

IMPORTANT : Utilisez le câble à 4 fils de l'alimentation domestique lorsque les normes locales interdisent la mise à la terre par le neutre.



4-Wire Cable from Home Power Supply

Mise en service de la plaque de cuisson :

- La plaque de cuisson électrique doit être installée par un installateur qualifié.
- Ne placez pas la plaque de cuisson à proximité de feux ouverts, de radiateurs ou d'autres sources de chaleur.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation n'est ni endommagé ni écrasé sous la plaque de cuisson.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation n'entre pas en contact avec des arêtes vives ou des surfaces chaudes.
- La plaque de cuisson doit être branchée à une prise électrique correctement fixée.
- N'installez pas la plaque de cuisson au-dessus d'un lave-vaisselle ou d'un lave-linge, car les circuits électroniques ne sont pas exposés à la vapeur ou à l'humidité, ce qui pourrait les endommager.
- Avant de brancher la plaque de cuisson, vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à celle de votre réseau électrique. Un branchement incorrect peut endommager gravement la plaque de cuisson et entraîner des blessures.
- La surface de cuisson est en céramique résistante à la chaleur. En cas de dommage, même une simple déchirure, débranchez immédiatement la plaque de cuisson et contactez le service client.

- Nous vous recommandons de ne pas poser d'ustensiles de cuisine, de casseroles, de couvercles, de couteaux ou d'autres objets métalliques sur la plaque de cuisson. Ils pourraient chauffer lorsque celle-ci est allumée.
- Ne posez aucun objet magnétique (cartes de crédit, cassettes audio, etc.) sur la surface en verre lorsque la plaque de cuisson est en marche.
- Pour éviter toute surchauffe, ne posez ni papier aluminium ni assiettes métalliques sur la plaque de cuisson.
- N'insérez aucun objet (fils électriques, outils, etc.) dans les fentes d'aération.
- Attention : risque d'électrocution.
- Ne touchez pas la surface chaude de la plaque de cuisson.
- Ne chauffez jamais de boîtes de conserve non ouvertes sur la plaque de cuisson, car une boîte chaude pourrait exploser ; retirez donc impérativement le couvercle au préalable.

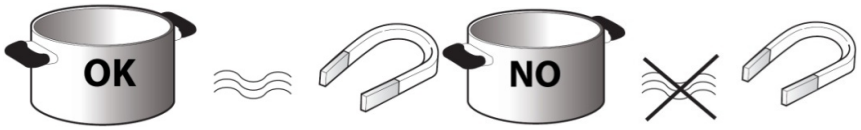
AVANT UTILISATION

IMPORTANT : Les zones de cuisson ne s'activeront pas si les casseroles ne sont pas de la bonne taille. Utilisez uniquement des casseroles portant le symbole « SYSTÈME À INDUCTION » (voir figure ci-dessous). Placez la casserole sur la zone de cuisson souhaitée avant d'allumer la plaque.

CAPSULES ET POÊLES PRÉSENTES

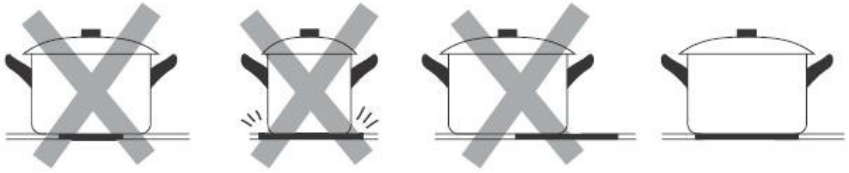
Utilisez un aimant pour vérifier la compatibilité de la casserole avec la plaque à induction : les casseroles et poêles non magnétiques ne sont pas compatibles. Veuillez utiliser des ustensiles de cuisine à forte teneur en fer.

- Assurez-vous que les casseroles ont un fond lisse, sinon elles pourraient rayer la plaque. Vérifiez la vaisselle.
- Ne posez jamais de casseroles ou de poêles chaudes sur le panneau de commande de la plaque. Cela pourrait endommager la surface.

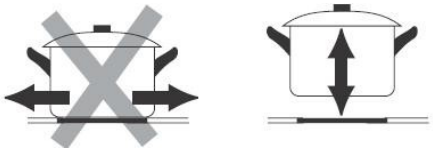


- Le diamètre du fond
- N'utilisez pas d'uster

- Assurez-vous que le fond de votre poêle est lisse, repose bien à plat contre la surface en verre et que son diamètre correspond à celui de la zone de cuisson. Utilisez des poêles dont le diamètre est aussi grand que celui indiqué sur le schéma de la zone sélectionnée.



- Soulevez toujours les poêles de la surface en verre ; ne les faites pas glisser, car elles pourraient rayer le verre.



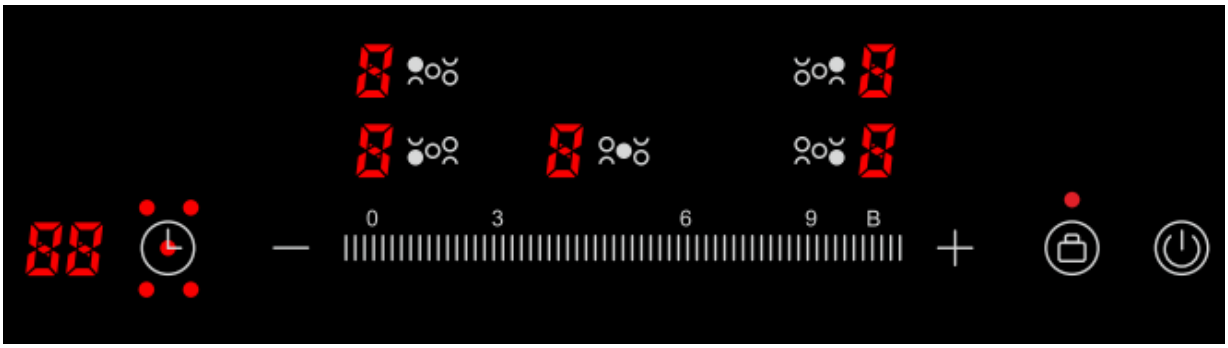
- Veuillez ne pas suspendre d'objets au-dessus de la plaque de cuisson, car leur chute pourrait fissurer la surface en verre.

MODE D'EMPLOI
APERÇU GÉNÉRAL

Pour éviter d'endommager définitivement la plaque vitrocéramique, n'utilisez pas :
✕ Casseroles dont le fond n'est pas parfaitement plat.
✕ Casseroles en métal à fond émaillé.

Attention ! Ne placez aucune casserole ou poêle chaude sur le clavier !

Disposition du panneau de commande



Description des touches de commande

Touche Marche/Arrêt

Touche Minuterie

Touche Verrouillage

Touche Augmenter

Touche Diminuer

Curseur

Touche de sélection de zone arrière gauche

Touche de sélection de zone avant gauche

Touche de sélection de zone arrière droite

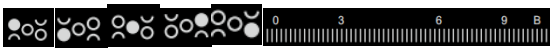
Touche de sélection de zone avant droite

Marche/Arrêt de la plaque de cuisson

Pour allumer la plaque de cuisson, appuyez sur la touche ; les voyants des zones de cuisson s'allument.

Remarque : Si, dans les 120 secondes suivant l'allumage, aucun ustensile de cuisson ni zone de chauffe n'est sélectionné, la plaque s'éteint automatiquement.

Allumage des brûleurs et réglage de la puissance de cuisson

Une fois la plaque allumée et la casserole placée sur la zone de cuisson choisie, appuyez sur la touche de sélection de zone de cuisson ou sur les touches +, - ou ; l'affichage à côté de la touche correspondante indique le niveau « 0 ». Chaque zone de cuisson possède différents niveaux de puissance. Ajustez la puissance à l'aide des touches « + » ou « - » ou en faisant glisser le curseur. 

Remarque : Pour régler la puissance, appuyez d'abord sur la touche de sélection de zone de cuisson.

Sécurité enfants

Cette fonction verrouille les commandes pour éviter toute mise en marche accidentelle de la plaque de cuisson. Pour activer la sécurité enfants, allumez la plaque de cuisson et maintenez la touche enfoncée pendant trois secondes ; le minuteur affiche « L0 ». Le panneau de commande est alors verrouillé.

Pour désactiver le verrouillage du panneau de commande, répétez la procédure d'activation.
Le voyant « L0 » s'éteint et la plaque de cuisson est de nouveau opérationnelle.

Minuteur

La minuterie permet de régler la durée de cuisson jusqu'à 99 minutes pour toutes les zones de cuisson.

Appuyez sur la touche représentant une horloge, puis réglez la durée de cuisson souhaitée à l'aide des touches « + » et « - ». Après quelques secondes, le compte à rebours commence.

Une fois la minuterie activée, un point apparaît à côté de son icône pour indiquer que la minuterie de la zone de cuisson correspondante est activée. Une fois le temps écoulé, la plaque de cuisson s'éteint automatiquement.

Pour désactiver la minuterie, maintenez la touche représentant une horloge enfoncée pendant au moins trois secondes.

Remarque : Lorsque vous appuyez plusieurs fois sur la touche représentant une horloge, les 1re, 2e, 3e, 4e et 5e pressions sélectionnent le brûleur correspondant, et la 6e pression confirme la durée réglée. Six pressions consécutives constituent un cycle complet. Un point clignote à côté de l'icône de la minuterie pour indiquer que la minuterie de la zone de cuisson correspondante est sélectionnée.

Arrêt automatique

La plaque de cuisson s'éteint automatiquement si vous n'avez pas programmé de temps de cuisson, si vous avez oublié de l'éteindre ou si vous ne l'avez pas utilisée pendant deux heures.

Avertissements du panneau de commande
Témoin de chaleur résiduelle

- Chaque zone de cuisson est équipée d'un témoin de chaleur résiduelle.
- Ces indicateurs signalent à l'utilisateur que les zones de cuisson sont encore chaudes (température supérieure à 60 °C / 140 °F).
- Si l'écran affiche , la zone de cuisson est encore chaude.

- Si le témoin de chaleur résiduelle d'une zone de cuisson est allumé, cette zone peut être utilisée, par exemple, pour maintenir un plat au chaud ou faire fondre du beurre.
- Lorsque la température de la zone de cuisson descend en dessous de 60 °C / 140 °F, l'écran s'éteint.

Indicateur d'ustensiles de cuisson incorrects ou manquants

- Si vous utilisez une casserole non adaptée, mal positionnée ou de dimensions non conformes à votre plaque à induction, le message « E0 » s'affiche. Si aucune casserole n'est détectée dans les 120 secondes, la plaque s'éteint.

INFORMATIONS TECHNIQUES

- Modèle : LI5-39
- Tension : 220-240 V~ 50/60 Hz
- Puissance totale maximale : 9 200 W
- Zone de cuisson arrière gauche : 1 800 W, mode boost 2 000 W
- Zone de cuisson avant gauche : 1 500 W, mode boost 1 800 W
- Zone de cuisson centrale : 2 000 W, puissance maximale 2 200 W
- Zone de cuisson arrière droite : 1 500 W, puissance maximale 1 800 W
- Zone de cuisson avant droite : 1 800 W, puissance maximale 2 000 W

Remarque : La marge d'erreur de puissance acceptable pour les plaques à induction est de +5 % à -10 %.

Nettoyage :

- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur.
- Avant de nettoyer, assurez-vous que les zones de cuisson sont éteintes et que le témoin de chaleur résiduelle (« H ») n'est pas allumé.

Important : N'utilisez pas d'éponges abrasives ni de tampons à récurer. Leur utilisation pourrait à terme endommager la plaque de cuisson.

- Après chaque utilisation, nettoyez la plaque (lorsqu'elle est froide) afin d'éliminer les dépôts et les taches dus aux résidus alimentaires.
- Le sucre et les aliments riches en sucre endommagent la plaque de cuisson et doivent être immédiatement retirés.
- Le sel, le sucre et le sable peuvent rayer la surface en verre.
- Utilisez un chiffon doux, du papier absorbant ou un nettoyant spécifique pour plaques de cuisson (suivez les instructions du fabricant).

DÉPANNAGE

- En cas de problème, consultez les tableaux des pages suivantes avant de contacter le service client. Vous pourrez peut-être résoudre le problème vous-même et éviter ainsi l'intervention d'un technicien.
- En cas d'erreur de commande, un code d'erreur s'affichera. Enregistrez une vidéo du code d'erreur et contactez le service client pour obtenir de l'aide.
- ATTENTION ! Les réparations doivent être effectuées uniquement par un technicien agréé. Des réparations incorrectes peuvent entraîner des blessures graves, voire mortelles.

Problème	Cause possible	Que faire
La plaque de cuisson ne s'allume pas (aucun brûleur ne fonctionne, les boutons ne répondent pas, l'écran est noir et aucun signal sonore n'est émis).	Disjoncteur déclenché ou fusible grillé.	Faites vérifier par un électricien qualifié.
	Absence d'alimentation au niveau de la boîte de jonction.	Faites vérifier le câblage par un électricien qualifié.
	Mauvaise connexion au niveau de la prise.	Rebranchez et rebranchez pour vérifier si l'appareil fonctionne.
	Si le problème persiste, l'appareil est défectueux.	Contactez le service après-vente et fournissez des vidéos ou des photos.
Après la mise sous tension, l'écran s'allume mais les boutons restent inactifs. Répondre.	Fonctionnement incorrect	Appuyez ou faites glisser avec le bout du doigt
	Endommagé pendant le transport	Après avoir éteint l'appareil, dévissez les vis autour de la plaque à cristaux liquides, soulevez-la, réinstallez-la et fixez-la, puis rallumez-le.
	Si le problème persiste, le produit est défectueux.	Contactez le service après-vente et fournissez des vidéos ou des photos.
Chauffage continu en dessous du 3e niveau (niveau 3 inclus). (L'eau bout lorsque la puissance est inférieure au 3e niveau).	Ceci est une caractéristique de cette plaque à induction.	Veuillez contacter le vendeur pour qu'il vous recommande un autre modèle utilisant un chauffage intermittent en dessous du 3e niveau.
Toutes les zones de cuisson affichent le code « E0 ».	Ne placez pas de casseroles ni de poêles sur la plaque de cuisson.	Utilisez des casseroles en fonte ou en acier inoxydable. Fond magnétique
	Matériau des casseroles et poêles non adapté	Les casseroles en fer ou en acier inoxydable à fond magnétique sont obligatoires. Les poêles en aluminium, en cuivre, en céramique et en verre ne sont pas autorisées.
Code d'affichage « E0 » pour une zone de cuisson unique	Dysfonctionnement du produit	Pour déterminer le problème, utilisez d'autres casseroles et poêles qui fonctionnent correctement sur la plaque de cuisson signalée comme défectueuse. Contactez le service après-vente et fournissez les vidéos ou photos correspondantes.
Code d'affichage d'une zone de cuisson : « E1/E2/E3/E4/E6/E7/E8 »	Dysfonctionnement du produit	Contactez le service après-vente et fournissez les vidéos ou photos correspondantes.
Code d'affichage de toutes les zones de cuisson : « E3/E4 »	Tension du système trop élevée/trop basse	Faites vérifier la stabilité de la tension du circuit par un électricien qualifié.
Code d'affichage d'une zone de cuisson : « E5 »	Protection contre la surchauffe	Débranchez l'appareil, laissez-le refroidir, puis rebranchez-le.
Code d'affichage : « L0 »	Le verrouillage enfant est activé, mais le bouton marche/arrêt fonctionne normalement.	Appuyez sur le bouton de verrouillage enfant et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes.
	Appuyez longuement sur le bouton de verrouillage enfant. ne le désactive pas,	Dysfonctionnement du produit. Vous pouvez d'abord l'éteindre et le

	et d'autres boutons ne fonctionnent pas correctement.	redémarrer pour voir si le problème est résolu. Si le problème persiste, contactez le service après-vente et fournissez les vidéos ou photos correspondantes.
Affichage du code « H »	Alerte de température élevée	Indique que la température de surface de la plaque de cuisson est supérieure à 60 °F (à convertir en degrés Fahrenheit) et disparaît lorsqu'elle est inférieure à 65 °F.
	Si la température de la surface de l'appareil ne disparaît pas lorsqu'elle revient à la température ambiante, cela indique un dysfonctionnement.	Contactez le service après-vente et fournissez les vidéos ou photos correspondantes.
Rayures sur la plaque de cuisson	Fond irrégulier de la casserole ou présence d'objets étrangers saillants	Utilisez de préférence une casserole à fond plat et assurez-vous que le fond est propre.
Taches sur la plaque de cuisson	De la soupe ou de l'huile a été renversée sur la plaque de cuisson.	Il est recommandé d'utiliser des casseroles et des poêles à fond plat. Les casseroles ne doivent pas être trop remplies de soupe ou d'objets. Nettoyez la surface avec de l'eau citronnée après utilisation lorsque le H a disparu.
Affichage numérique incomplet	Dysfonctionnement du produit	Contactez le service après-vente et fournissez des vidéos ou des photos.
Plaque de cuisson cassée	Endommagée pendant le transport	Si vous constatez ce problème au déballage, veuillez contacter le service après-vente.
	Choc avec un objet pointu	Pour éviter tout risque de choc sur la plaque de cuisson, évitez autant que possible l'utilisation d'ustensiles de cuisine pointus en fer (par exemple, les suspendre directement sur la plaque).
Code d'affichage « C »	Veuillez vérifier la présence de traces d'eau ou de liquide sur la plaque de cuisson, dans la zone de cuisson.	Nettoyez soigneusement les traces d'eau ou de liquide, éteignez l'appareil et rallumez-le.
	Si le problème persiste, le produit sera considéré comme défectueux. Dysfonctionnement.	Contactez le service après-vente et fournissez les vidéos ou photos correspondantes.

(Veuillez envoyer les vidéos et photos pertinentes à notre adresse e-mail, en indiquant votre numéro de commande. Après confirmation du problème, nous vous apporterons une solution satisfaisante.)

ÉCONOMIES D'ÉNERGIE

Pour des résultats optimaux, il est conseillé de :

- Utiliser des casseroles et poêles dont le fond a la même largeur que la zone de cuisson.
- Utiliser uniquement des casseroles et poêles à fond plat.
- Si possible, garder les couvercles sur les casseroles pendant la cuisson.
- Utiliser un autocuiseur pour économiser encore plus d'énergie et de temps.
- Placer la casserole au centre de la zone de cuisson indiquée sur la plaque de cuisson.
- L'utilisation d'ustensiles de cuisine riches en fer assure une meilleure répartition de la chaleur.

⚠ Remarque : Cet appareil consomme de l'énergie en veille. Pour économiser l'énergie et réduire votre consommation d'électricité, débranchez l'appareil ou coupez l'alimentation lorsqu'il n'est pas utilisé.

Bruits émis par la plaque à induction

- Les plaques à induction peuvent émettre des sifflements ou des crépitements pendant leur fonctionnement normal. Ces bruits proviennent en réalité des casseroles et poêles, en raison des caractéristiques de leur fond (par exemple, un fond multicouche ou un fond irrégulier).
- Ces bruits varient selon les casseroles et poêles utilisées et la quantité d'aliments qu'elles contiennent. Ils ne constituent en aucun cas un défaut de l'appareil.
- De plus, la plaque à induction est équipée d'un système de refroidissement interne qui régule la température des composants électroniques. Par conséquent, pendant son fonctionnement et pendant quelques minutes après son arrêt, le bruit du ventilateur de refroidissement est audible.
- Ceci est parfaitement normal et même essentiel au bon fonctionnement de l'appareil.

SERVICE APRÈS-VENTE

Avant de contacter le service après-vente :

1. Essayez de résoudre le problème vous-même à l'aide du guide de dépannage.
2. Éteignez l'appareil, puis rallumez-le pour vérifier si le problème est résolu.

Si le problème persiste après ces vérifications, contactez le service après-vente le plus proche.
Veuillez toujours préciser :

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

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

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CAN ICES-3(B)/NMB-3(B)

Cet appareil est conforme aux normes ICES-003 d'Industrie Canada applicables aux appareils radio exempts de licence. Son fonctionnement est soumis aux deux conditions suivantes : (1) cet appareil ne doit pas causer d'interférences, et (2) cet appareil doit accepter toute interférence, y compris les interférences pouvant entraîner un fonctionnement indésirable.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CAN ICES-3(B)/NMB-3(B)

Le pr ésent appareil est conforme aux normes ICES-003 d'Industrie Canada applicables aux appareils radio exempts de licence. L'exploitation est autorisée aux deux conditions suivantes : (1) l'appareil ne doit pas produire de brouillage, et (2) l'utilisateur de l'appareil doit accepter tout brouillage radio électrique subi, m ême si le brouillage est susceptible d'en perturber le fonctionnement.

Fabricant : Foshan Classy-Cook Electrical Technology Co., Ltd.
Adresse : 3/F, bâtiment 1, n° 28 de Huatian South1st Road, Hi-tech Park, ville de Ronggui, district de Shunde, Foshan, Chine E-mail : support@vevor.com

VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

PLACA VITROCERÁMICA ELÉCTRICA

Modelo: LI5-39

Placa de inducción eléctrica

Modelo: LI5-39

Este es el manual de instrucciones original. Lea atentamente todas las instrucciones antes de usar el aparato. VEVOR se reserva el derecho de interpretar el manual de usuario. El aspecto del producto puede variar con respecto al producto recibido. Disculpen las molestias, pero no les informaremos nuevamente sobre posibles actualizaciones de tecnología o software de nuestro producto.

	Advertencia: Para reducir el riesgo de lesiones, lea atentamente el manual de instrucciones.
	Tenga cuidado con las altas temperaturas para evitar quemaduras. **ADVERTENCIA: La superficie de vidrio estará caliente después de cocinar; ¡no la toque!**
	ELIMINACIÓN CORRECTA Este producto está sujeto a la Directiva Europea 2012/19/CE. El símbolo de un contenedor de basura tachado indica que el producto requiere una recogida selectiva de residuos en la Unión Europea. Esto se aplica al producto y a todos los accesorios marcados con este símbolo. Los productos marcados como tales no deben desecharse con la basura doméstica normal, sino que deben llevarse a un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.

Información de la FCC:

PRECAUCIÓN: Los cambios o modificaciones no aprobados expresamente por la parte responsable del cumplimiento podrían anular la autorización del usuario para operar el equipo.

Este dispositivo cumple con la Parte 15 de las Normas de la FCC. Su funcionamiento está sujeto a las dos condiciones siguientes:

1) Este producto puede causar interferencias perjudiciales.

2) Este producto debe aceptar cualquier interferencia recibida, incluidas las interferencias que puedan causar un funcionamiento no deseado.

ADVERTENCIA: Los cambios o modificaciones a este producto no aprobados expresamente por la parte responsable del cumplimiento podrían anular la autorización del usuario para operar el producto.

Nota: Este producto ha sido probado y cumple con los límites para un dispositivo digital de Clase B según la Parte 15 de las Normas de la FCC. Estos límites están diseñados para brindar una protección razonable contra interferencias perjudiciales en una instalación residencial.

Este producto genera, utiliza y puede irradiar energía de radiofrecuencia, y si no se instala y utiliza de acuerdo con las instrucciones, puede causar interferencias perjudiciales en las radiocomunicaciones. Sin embargo, no se garantiza que no se produzcan interferencias en una instalación en particular. Si este producto causa interferencias perjudiciales en la recepción de radio o televisión, lo cual se puede determinar encendiendo y apagando el producto, se recomienda al usuario que intente corregir la interferencia mediante una o más de las siguientes medidas:

- Reorientar o reubicar la antena receptora.
- Aumentar la distancia entre el producto y el receptor.
- Conectar el producto a una toma de corriente de un circuito diferente al del receptor.
- Consultar con el distribuidor o un técnico de radio/televisión experimentado.

DECLARACIÓN

Este producto se fabrica de conformidad con las normas y reglamentos de seguridad aplicables en la Unión Europea, el Reino Unido, Estados Unidos y Canadá. Este producto es solo para uso de adultos y no es un juguete.

Al usar aparatos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes. EL INCUMPLIMIENTO DE ESTAS INSTRUCCIONES PUEDE PROVOCAR DESCARGAS ELÉCTRICAS, INCENDIOS, QUEMADURAS GRAVES O LESIONES. LESIONES PERSONALES. Este aparato está diseñado únicamente para calentar y cocinar alimentos en entornos comerciales o residenciales; el uso indebido anula todas las garantías y exime de responsabilidad.

⚠ADVERTENCIAS GENERALES SOBRE PELIGROS

◎ SUPERFICIE CALIENTE / PELIGRO DE QUEMADURAS: La placa de cocción, la carcasa, los bordes y las perillas pueden alcanzar temperaturas extremas durante el funcionamiento y el enfriamiento. No toque las superficies calientes con las manos desnudas. Utilice únicamente guantes resistentes al calor, manoplas para horno o asas designadas. Mantenga la ropa, el cabello, los utensilios y los materiales inflamables alejados de las superficies calientes.
◎ PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA: Nunca sumerja el aparato, el cable de alimentación, el enchufe, el panel de control ni los componentes eléctricos en agua ni en ningún otro líquido. No lo manipule con las manos mojadas. No tire, retuerza ni coloque el cable de alimentación cerca de bordes calientes, esquinas afiladas o superficies calientes.
◎ PELIGRO DE INCENDIO: No deje el aparato desatendido mientras esté en uso. No lo utilice sobre o cerca de superficies inflamables (cortinas, papel, plástico, madera, cartón). Elimine regularmente la acumulación de grasa para prevenir incendios. No utilice aerosoles ni limpiadores inflamables cerca del aparato en funcionamiento.
◎ SEGURIDAD PARA NIÑOS Y PERSONAS VULNERABLES: Este aparato no está diseñado para ser utilizado por niños pequeños o personas con discapacidad, a menos que estén supervisados por una persona responsable para garantizar que puedan usarlo de forma segura. Los niños pequeños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el producto. Las mascotas deben mantenerse alejadas del producto.

MODELO Y PARÁMETROS

Nombre del producto	Placa de inducción
Modelo	LI5-39
Voltaje/Frecuencia	220-240 V~, 50-60 Hz
Potencia nominal	9200 W
Modo de control	Táctil
Dimensiones del producto	900 x 520 mm (aproximadamente)
Dimensiones del hueco de instalación	870 x 490 mm (aproximadamente)

SEGURIDAD INSTRUCCIONES

SU SEGURIDAD Y LA DE LOS DEMÁS ES MUY IMPORTANTE

Este manual y el propio aparato contienen mensajes de seguridad importantes que deben leerse y respetarse siempre.

Este es el símbolo de advertencia/precaución de seguridad, que indica los riesgos potenciales para los usuarios y otras personas.

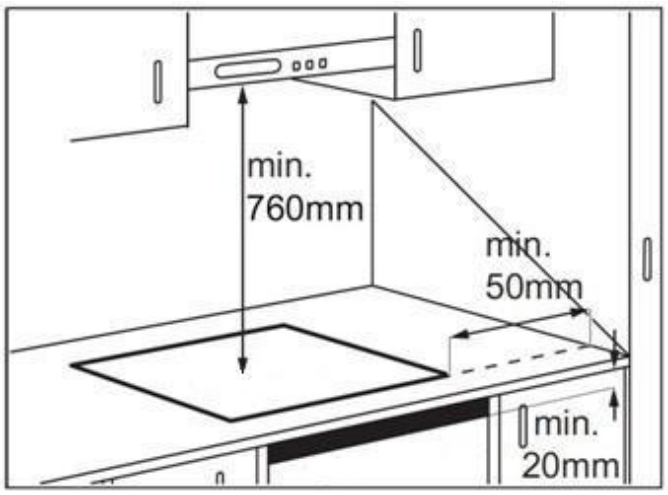
Todos los mensajes relacionados con la seguridad especifican el riesgo potencial al que se refieren e indican cómo reducir el riesgo de lesiones, daños y descargas eléctricas por un uso incorrecto del aparato. Asegúrese de cumplir con lo siguiente:

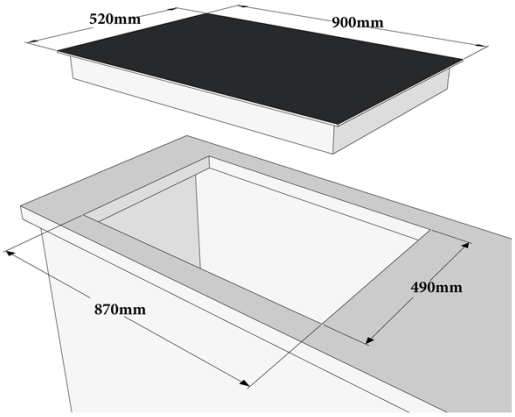
- El aparato debe desconectarse de la red eléctrica antes de realizar cualquier operación de instalación.
- La instalación y el mantenimiento deben ser realizados por un técnico especializado, de acuerdo con las instrucciones del fabricante y la normativa de seguridad local vigente. No repare ni reemplace ninguna pieza del aparato a menos que se indique específicamente en el manual de usuario.
- El aparato debe estar conectado a tierra.
- El cable de alimentación debe tener la longitud suficiente para conectar el aparato, instalado en el armario, a la toma de corriente.
- Para cumplir con la normativa de seguridad vigente, la instalación requiere un interruptor omnipolar con una distancia mínima entre contactos de 3 mm.
- No utilice regletas ni alargadores.
- No tire del cable de alimentación del aparato.
- Las partes eléctricas no deben ser accesibles para el usuario después de la instalación.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico en la cocción de alimentos. No se permite ningún otro uso (por ejemplo, para calentar habitaciones). El fabricante declina toda responsabilidad por el uso inadecuado o la configuración incorrecta de los controles.
- ADVERTENCIA: El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Tenga cuidado de no tocar las resistencias. Mantenga a los niños menores de 8 años alejados a menos que estén bajo supervisión constante.
- Las partes accesibles pueden calentarse mucho durante el uso. Mantenga a los niños alejados del aparato y vigílelos para asegurarse de que no jueguen con él.
- No toque las resistencias del aparato durante ni después de su uso. No permita que el aparato entre en contacto con telas u otros materiales inflamables hasta que todos los componentes se hayan enfriado lo suficiente.
- No coloque materiales inflamables sobre o cerca del aparato.
- Los aceites y grasas sobrecalentados se incendian fácilmente. Preste atención al cocinar alimentos ricos en grasas y aceites.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, siempre que estén supervisados o hayan recibido instrucciones sobre su uso seguro y comprendan los riesgos que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.
- Debe instalarse un interruptor neumático o un disyuntor (no incluido) en el compartimento debajo del aparato.
- Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
- El aparato no está diseñado para ser operado mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- ADVERTENCIA: Cocinar sin supervisión sobre una placa con grasa o aceite puede ser peligroso y provocar un incendio. NUNCA intente apagar un incendio con agua; apague el aparato y luego cubra la llama. Con una tapa o una manta ignífuga.
- ADVERTENCIA: Peligro de incendio: no coloque objetos sobre la superficie de cocción.
- No utilice limpiadores a vapor.

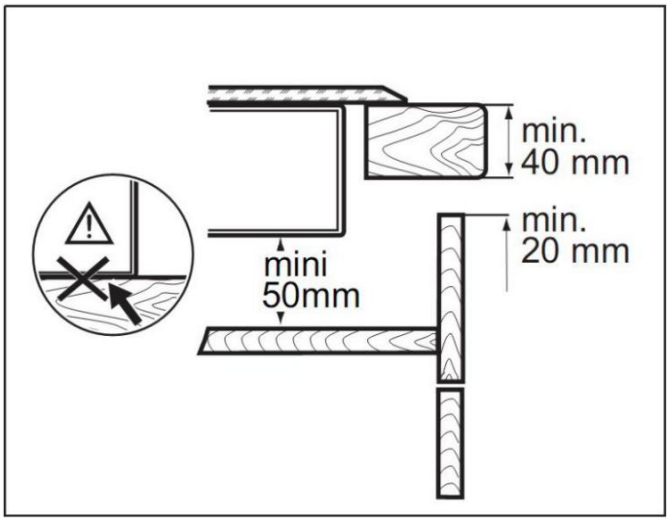
- No coloque objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas sobre la superficie de la placa, ya que pueden calentarse.
- Después de usarla, apague la placa con su control y no se fíe del detector de ollas.

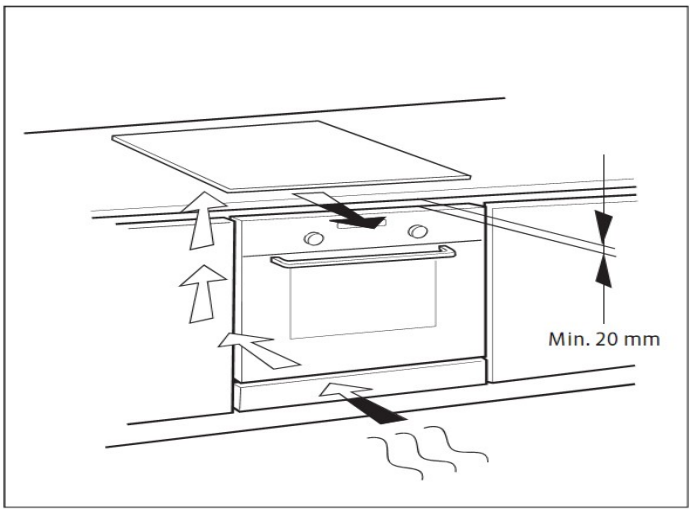
INSTALACIÓN

Tras desembalar el producto, compruebe que no haya sufrido daños durante el transporte. En caso de problemas, contacte con el distribuidor o el Servicio de Atención al Cliente.
Para conocer las dimensiones de corte y las instrucciones de instalación, consulte las figuras siguientes.









- La distancia entre la parte inferior del aparato y el panel separador debe respetar las dimensiones indicadas en la figura (mín. 50 mm o 1,97 pulgadas).
- Para garantizar el correcto funcionamiento del producto, no obstruya el espacio libre mínimo requerido (mín. 20 mm o 0,79 pulgadas) en la encimera para la salida del aire.
- Si se instala un horno bajo encimera, asegúrese de que esté equipado con un sistema de refrigeración.
- No instale la placa encima de un lavavajillas o una lavadora, para que los circuitos electrónicos no entren en contacto con vapor o humedad que podrían dañarlos.

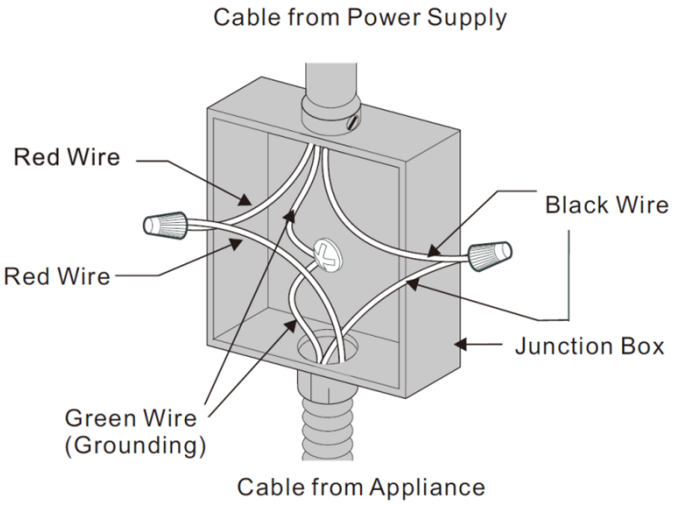
CONEXIÓN ELÉCTRICA

La estufa debe conectarse a un suministro eléctrico independiente, monofásico, de CA únicamente con cable a tierra y con su propio disyuntor. Estos aparatos deben instalarse de acuerdo con los Códigos Eléctricos Nacionales, así como con todos los códigos estatales, municipales y locales. Este aparato debe recibir el voltaje, la frecuencia y el amperaje adecuados, que están protegidos por un disyuntor del tamaño adecuado o un fusible retardador de tiempo.

El cable del aparato está equipado con 3 hilos:

Si es un cable de 3 hilos de la fuente de alimentación doméstica

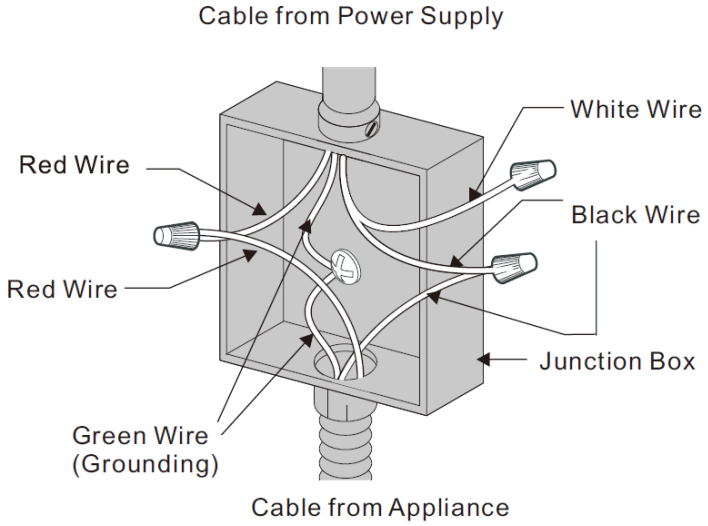
IMPORTANTE: Utilice el cable de 3 hilos de Home Power Supply donde los códigos locales permiten una conexión de 3 hilos.



3-Wire Cable from Home Power Supply

Si es un cable de 4 hilos de la fuente de alimentación doméstica

IMPORTANTE: Utilice el cable de 4 hilos de Home Power Supply donde los códigos locales no permiten la conexión a tierra a través del neutro.



4-Wire Cable from Home Power Supply

Puesta en marcha de la placa de cocción

- La estufa eléctrica debe ser instalada por un instalador calificado.
- No coloque la estufa cerca de fuegos abiertos, calentadores u otras fuentes de calor.
- Asegúrese de que el cable de conexión a la red no esté dañado o aplastado debajo de la placa de cocción.
- Asegúrese de que el cable de conexión a la red no entre en contacto con bordes afilados y/o superficies calientes.
- La estufa debe estar conectada a una fuente de energía que esté suficientemente asegurada.
- No instale la placa encima de un lavavajillas o lavadora, ya que los circuitos electrónicos no entran en contacto con vapor o humedad que puedan dañarlos.
- Antes de conectar la placa de cocción, compruebe si la tensión indicada en la placa de características corresponde a la tensión de alimentación de su hogar. Una conexión incorrecta puede provocar graves daños en la placa de cocción y lesiones.
- La superficie de la placa de cocción está fabricada con cerámica resistente al calor. Si se daña, incluso si se trata de una pequeña rotura, desconecte la placa de la corriente eléctrica inmediatamente y póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.

- Recomendamos no colocar utensilios de cocina, ollas, sartenes, tapas, cuchillos ni otros objetos metálicos sobre la placa. Estos podrían calentarse al encenderla.
- No coloque objetos magnéticos, como tarjetas de crédito, casetes, etc., sobre la superficie de cristal mientras la placa esté en funcionamiento.
- Para evitar el sobrecalentamiento, no coloque papel de aluminio ni platos metálicos sobre la placa.
- No introduzca objetos como cables o herramientas en las ranuras de ventilación.
- Atención: esto puede provocar descargas eléctricas.
- No toque la superficie caliente de la placa.
- No caliente latas sin abrir sobre la placa, ya que podrían explotar. Por lo tanto, debe retirar la tapa metálica en cualquier circunstancia antes de usarla.

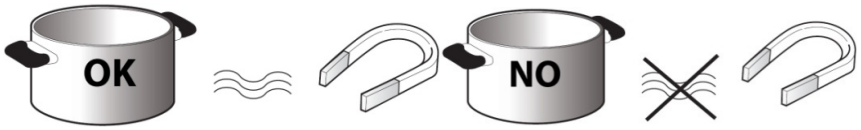
ANTES DE USAR

IMPORTANTE: Las zonas de cocción no se activarán si las ollas no son del tamaño adecuado. Utilice únicamente ollas con el símbolo «SISTEMA DE INDUCCIÓN» (véase la figura a continuación). Coloque la olla en la zona de cocción deseada antes de encender la placa.

OLLAS Y SARTENES EXISTENTES

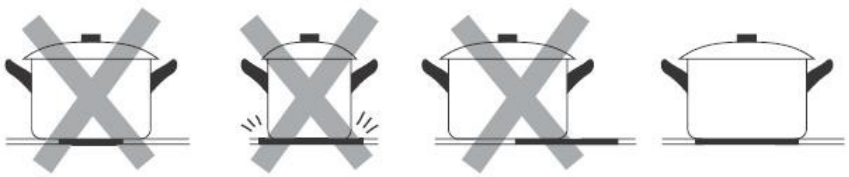
Utilice un imán para comprobar si la olla es apta para la placa de inducción: las ollas y sartenes no son aptas si no se detectan magnéticamente. Utilice utensilios de cocina con alto contenido de hierro.

- Asegúrese de que las ollas tengan una base lisa, de lo contrario podrían rayar la placa. Revise los platos.
- Nunca coloque ollas o sartenes calientes sobre la superficie del panel de control de la placa. Esto podría causar daños.

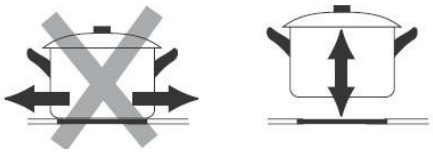


- El diámetro de la base de las ollas o sartenes debe ser de al menos 10 cm.
- No utilice utensilios de cocina con bordes dentados o base curva.

- Asegúrese de que la base de la sartén sea lisa, se apoye completamente plana contra el vidrio y tenga el mismo tamaño que la zona de cocción. Utilice sartenes cuyo diámetro sea igual al de la zona seleccionada.



- Levante siempre las sartenes de la superficie de vidrio; no las deslice, ya que podrían rayar el vidrio.



- No cuelgue objetos encima de la estufa, ya que la caída de artículos podría romper la superficie de vidrio.

INSTRUCCIONES DE USO

RESUMEN GENERAL

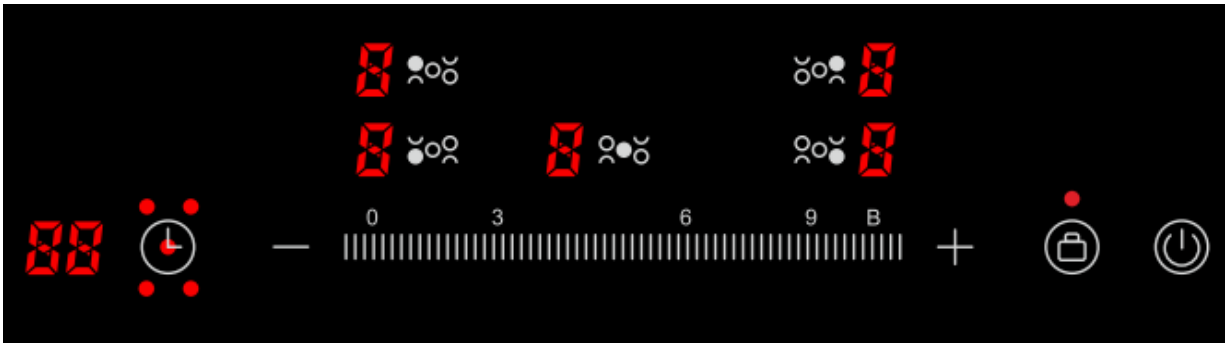
Para evitar dañar permanentemente la encimera vitrocerámica, no se puede utilizar:

✕ Macetas con fondos que no queden perfectamente planos.

✕ Ollas metálicas con fondo esmaltado.

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

DISEÑO DEL PANEL DE CONTROL



Descripción de las teclas de control

Tecla de encendido

Tecla del temporizador

Tecla de bloqueo

Tecla de aumento

Tecla de disminución

control deslizante

Tecla de selección de zona trasera izquierda

Tecla de selección de zona frontal izquierda

Tecla de selección de zona trasera derecha

Tecla de selección de zona frontal derecha

Encendido/Apagado de la placa

Para encender la placa, presione la tecla y los indicadores de la zona de cocción se iluminarán.

Nota: Si dentro de los 120 segundos posteriores al encendido no se selecciona ningún recipiente ni zona de calentamiento, la placa se apaga automáticamente.

Encendido de quemadores y regulación del nivel de potencia de cocción

Una vez encendida la encimera y colocada la sartén en la zona de cocción elegida, pulsar la tecla de selección de zona de cocción o o o o , en la pantalla del botón correspondiente aparece el nivel “0”. Cada zona de cocción tiene varios niveles de potencia, ajuste el nivel de potencia presionando la tecla "+" o "-" o deslizando puede cambiar los niveles de potencia.

Nota: Cuando desee ajustar los niveles de potencia, deberá presionar primero la tecla de selección de zona de cocción.

Bloqueo para niños

Esta función bloquea los controles para evitar el encendido accidental de la placa.
Para activar la función de bloqueo para niños, encienda la placa y mantenga presionada la tecla durante tres segundos; el temporizador muestra "L0". Entonces el panel de control se bloquea.
Para desactivar el bloqueo del panel de control, repita el procedimiento de activación.
El “L0” se apaga y la placa vuelve a estar activa.

Minutero

El temporizador permite configurar un tiempo de cocción máximo de 99 minutos para todas las zonas de cocción.

Pulse la tecla con el símbolo del reloj y, a continuación, ajuste el tiempo de cocción deseado pulsando «+» y «-». Tras unos segundos, el temporizador comenzará la cuenta atrás.

Tras confirmar la activación del temporizador, aparecerá un punto junto al icono para indicar que el temporizador de la zona de cocción correspondiente está activado. Una vez transcurrido el tiempo configurado, la placa se apagará automáticamente.

Para desactivar el temporizador, mantenga pulsada la tecla con el símbolo del reloj durante al menos tres segundos.

Nota: Al pulsar repetidamente la tecla del reloj, la primera, segunda, tercera, cuarta y quinta pulsación seleccionan el quemador correspondiente, y la sexta confirma el tiempo configurado. Cada seis pulsaciones consecutivas forman un ciclo completo. Un punto parpadeará junto al icono del temporizador para indicar que se ha seleccionado el temporizador de la zona de cocción correspondiente.

Apagado automático

La placa se apagará automáticamente si no se ha configurado el tiempo de cocción, si se ha olvidado apagarla o si no se ha utilizado durante dos horas.

ADVERTENCIAS DEL PANEL DE CONTROL

Indicador de calor residual

- La placa está equipada con un indicador de calor residual para cada zona de cocción.
- Estos indicadores alertan al usuario cuando las zonas de cocción aún están calientes (temperatura superior a 60 °C / 140 °F).
- Si la pantalla muestra , la zona de cocción aún está caliente.

- Si el indicador de calor residual de una zona de cocción está encendido, dicha zona se puede utilizar, por ejemplo, para mantener un plato caliente o derretir mantequilla.
- Cuando la zona de cocción se enfría por debajo de 60 °C / 140 °F, la pantalla se apaga.

Indicador de utensilios de cocina incorrectos o faltantes

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

INFORMACIÓN TÉCNICA

- Modelo: LI5-39
- Voltaje: 220 - 240 V~ 50/60 Hz
- Potencia máxima total: 9200 W
- Zona de cocción trasera izquierda: 1800 W, potencia máxima: 2000 W
- Zona de cocción delantera izquierda: 1500 W, potencia máxima: 1800 W
- Zona de cocción central: 2000 W + 2200 W (potencia máxima)
- Zona de cocción trasera derecha: 1500 W + 1800 W (potencia máxima)
- Zona de cocción delantera derecha: 1800 W + 2000 W (potencia máxima)

Nota: El margen de error de potencia aceptable en la industria de las placas de inducción es de entre +5 % y -10 %.

LIMPIEZA

- No utilice limpiadores a vapor.
- Antes de limpiar, asegúrese de que las zonas de cocción estén apagadas y de que el indicador de calor residual («H») no esté encendido.

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

- Después de cada uso, limpie la placa (cuando esté fría) para eliminar cualquier residuo o mancha de comida.
- El azúcar o los alimentos con alto contenido de azúcar dañan la placa y deben eliminarse inmediatamente.
- La sal, el azúcar y la arena pueden rayar la superficie de cristal.
- Utilice un paño suave, papel de cocina absorbente o un limpiador específico para placas (siga las instrucciones del fabricante).

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

- Si encuentra algún problema, revise las tablas de las páginas siguientes antes de contactar con el servicio de atención al cliente. Es posible que pueda resolver el problema usted mismo y evitar la necesidad de una visita del servicio técnico.
- Si se produce un error en el funcionamiento del control, aparecerá un código de error en la pantalla. Grabe un vídeo del código de error y contacte con el servicio de atención al cliente para obtener ayuda.
- ¡ATENCIÓN! Las reparaciones solo deben ser realizadas por un técnico de servicio autorizado. Las

reparaciones incorrectas pueden provocar lesiones graves o incluso la muerte.

Problema	Posible causa	Qué hacer
La placa de cocción no se enciende (ninguno de los quemadores funciona, los botones no responden, no hay pantalla y no se oye ningún pitido).	El disyuntor se ha disparado o el fusible está fundido.	Revise el aparato con un electricista profesional.
	No hay corriente en la caja de conexiones.	Revise el cableado con un electricista profesional.
	Conexión suelta en el enchufe.	Vuelva a enchufar para confirmar que funciona.
	Si ninguno de los problemas anteriores soluciona el problema, el producto está averiado.	Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente y proporcione vídeos o fotos.
Tras encenderla, la pantalla se muestra, pero los botones no responden. Responder.	Funcionamiento incorrecto	Presione o deslice con la yema del dedo
	Dañado durante el transporte	Después de apagar la alimentación, desatornille los tornillos alrededor de la placa de cristal, levántela, vuelva a instalarla y asegúrela, luego vuelva a encenderla.
	Si los problemas anteriores no son la causa, el producto ha fallado.	Comuníquese con el servicio posventa y proporcione videos o imágenes correspondientes.
Calentamiento continuo por debajo del nivel 3 (incluye el nivel 3) (El agua hierve cuando la potencia está por debajo del nivel 3)	Esta es una de las características de esta placa de inducción.	Comuníquese con el vendedor para que le recomiende otro modelo que utilice una solución de calentamiento intermitente por debajo del nivel 3.
Todas las zonas de cocción muestran el código "E0"	No coloque ollas ni sartenes sobre la placa.	Utilice hierro o Sartenes de acero inoxidable con fondo magnético
	Material incorrecto para las ollas y sartenes	Se requieren ollas de hierro o acero inoxidable con fondo magnético. No se permiten ollas de aluminio, cobre, cerámica ni vidrio.
Código de error "E0" en la pantalla de la zona de cocción única	Fallo del producto	Utilice otras ollas y sartenes que funcionen correctamente en la placa de cocción defectuosa para evaluar el problema. Contacte con el servicio de atención al cliente y proporcione los vídeos o imágenes correspondientes.
Código de error "E1/E2/E3/E4/E6/E7/E8" en la zona de cocción individual.	Fallo del producto	Contacte con el servicio de atención al cliente y proporcione los vídeos o imágenes correspondientes.
Código de error "E3/E4" en todas las zonas de cocción.	Voltaje del sistema demasiado alto/bajo.	Un electricista profesional debe comprobar la estabilidad del voltaje del circuito.
Código de error "E5" en la zona de cocción individual.	Protección contra funcionamiento en seco.	Desconecte la alimentación, deje que se enfríe y vuelva a conectarla.
Código de error "L0".	El bloqueo infantil está activado y el botón de encendido funciona con	Mantenga pulsado el botón de bloqueo infantil durante 3 segundos.

	normalidad.	
	Mantener pulsado el botón. El botón de bloqueo infantil no lo desactiva y otros botones no funcionan correctamente.	Mal funcionamiento del producto. Puede apagarlo y reiniciarlo para ver si se soluciona. Si no se puede resolver, contacte con el servicio de atención al cliente y proporcione vídeos o imágenes.
Mostrar código "H"	Advertencia de alta temperatura	Indica que la temperatura de la superficie de la placa de cocción supera los 60 °F (equivalente a grados Fahrenheit) y desaparece cuando baja de 65 °F (18 °C).
	Si la temperatura de la superficie de la placa no desaparece al volver a la temperatura ambiente, el producto presenta un mal funcionamiento.	Contacte con el servicio de atención al cliente y proporcione vídeos o imágenes.
Arañazos en la placa de cocción	Fondo irregular de la sartén u objetos extraños que sobresalgan	Se recomienda usar una olla con fondo plano y asegurarse de que esté limpio.
Manchas en la placa de cocción	Se ha derramado sopa o aceite sobre la placa de cocción	Se recomienda limpiar la placa de cocción. Las ollas y sartenes no deben llenarse demasiado de sopa ni de otros objetos. Limpie la superficie con agua de limón después de usarla cuando la letra H haya desaparecido.
Pantalla digital incompleta	Mal funcionamiento del producto	Contacte con el servicio de atención al cliente y proporcione vídeos o imágenes.
La placa de cocción está rota	Dañada durante el transporte	Si detecta esta situación al desembalar el producto, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.
	Impacto de un objeto punzante	Para evitar el riesgo de impactos fuertes en la placa de cocción, evite en lo posible el uso de utensilios de cocina afilados de hierro (como colgarlos directamente de la parte superior de la placa).
Código de error "C" en la pantalla	Confirme si hay manchas de agua o sopa en la zona de funcionamiento de la placa.	Limpie bien las manchas de agua o la sopa, apague el aparato y vuelva a encenderlo.
	Si los problemas anteriores no se han resuelto, se considera un defecto de fábrica del producto. Mal funcionamiento.	Contacte con el servicio de atención al cliente y proporcione los vídeos o imágenes correspondientes.

(Envíe los vídeos e imágenes pertinentes a nuestra dirección de correo electrónico, incluyendo su número de pedido. Tras confirmar el problema, le ofreceremos una solución satisfactoria.)

AHORRO DE ENERGÍA

Para obtener resultados óptimos, es aconsejable:

- Utilice ollas y sartenes con un ancho de fondo igual al de la zona de cocción.
- Utilice únicamente ollas y sartenes de fondo plano.
- Cuando sea posible, mantenga las ollas tapadas durante la cocción.
- Utilice una olla a presión para ahorrar aún más energía y tiempo.
- Coloque la olla en el centro de la zona de cocción marcada en la encimera.
- El uso de utensilios de cocina con alto contenido de hierro proporciona un mejor calentamiento.

⚠ Nota: Este aparato consume energía en espera. Para ahorrar energía y reducir el uso de electricidad, desenchufe la unidad o desconecte la alimentación cuando no esté en uso.

RUIDO DE LA PLACA DE INDUCCIÓN

- Las placas de inducción pueden emitir silbidos o crujidos durante el funcionamiento normal, que en realidad provienen de las ollas y sartenes debido a las características de los fondos (por ejemplo, fondos hechos de varias capas de material o fondos irregulares).
- Estos ruidos varían dependiendo de las ollas y sartenes utilizadas y de la cantidad de comida que contienen, y no son indicativos de defecto de ningún tipo.
- Además, la placa de inducción está equipada con un sistema de refrigeración interno para controlar la temperatura de las piezas electrónicas; Como resultado, durante el funcionamiento y durante varios minutos después de apagar la placa, se oirá el ruido del ventilador de refrigeración.
- Esto es perfectamente normal y, de hecho, esencial para el correcto funcionamiento del aparato.

SERVICIO POSTVENTA

Antes de contactar con el Servicio Postventa:

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

Si el problema persiste después de las comprobaciones anteriores, póngase en contacto con el Servicio Postventa más cercano.
Especifique siempre:

- una breve descripción de la falla
- el tipo de producto y modelo exacto
- tu dirección completa
- tu número de teléfono

En caso de requerir alguna reparación contactar con un Centro de Servicio Postventa autorizado (para asegurar el uso de repuestos originales y la correcta reparación). Hay repuestos disponibles.

DECLARACIÓN DE CUMPLIMIENTO CAN ICES-3(B)/NMB-3(B)

Este dispositivo cumple con la(s) norma(s) ICES-003 de Industry Canada, exenta(s) de licencia. Su funcionamiento está sujeto a las dos condiciones siguientes: (1) este dispositivo no debe causar interferencias y (2) este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia, incluidas las que puedan provocar un funcionamiento no deseado.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CAN ICES-3(B)/NMB-3(B)

Le pr ésent appareil est conforme aux ICES-003 d'Industrie Canada applicables aux appareils radio exempts de licence. La explotaci ón est á autorizada con dos condiciones siguientes: (1) el aparato no debe producir brouillage, y (2) el usuario del aparato debe aceptar todo el aparato radioel éctrico conectado, aunque el brouillage es susceptible de comprometer su funcionamiento.

Fabricante: Foshan Classy-Cook Electrical Technology Co., Ltd.
Dirección: 3/F, Building One, No.28 de Huatian South1st Road, Hi-tech Park, ciudad de Ronggui, distrito de Shunde, Foshan, China Correo electrónico: support@vevor.com

VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

ELEKTRISCHES KERAMIKKOCHFELD

Modell: LI5-39

VEVOR
Upgrade · The Home Creator Way

Elektrisches

Modell: LI5-39

Dies ist die Originalanleitung. Bitte lesen Sie die gesamte Bedienungsanleitung vor der Inbetriebnahme sorgfältig durch. VEVOR behält sich die Auslegung der Bedienungsanleitung vor. Das Aussehen des gelieferten Produkts kann abweichen. Wir bitten um Verständnis, dass wir Sie nicht erneut über etwaige Technologie- oder Software-Updates für unser Produkt informieren werden.

	Warnung: Um Verletzungen zu vermeiden, lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch.
	Vorsicht vor hohen Temperaturen, um Verbrennungen zu vermeiden. **Warnung: Die Glasoberfläche ist nach dem Kochen heiß. Bitte nicht berühren!**
	Richtige Entsorgung Dieses Produkt unterliegt den Bestimmungen der europäischen Richtlinie 2012/19/EG. Das Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass das Produkt in der Europäischen Union separat entsorgt werden muss. Dies gilt für das Produkt und alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Zubehörteile. Produkte, die als solche gekennzeichnet sind, dürfen nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen zu einer Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten gebracht werden.

FCC-Informationen:

ACHTUNG: Änderungen oder Modifikationen, die nicht ausdrücklich von der für die Einhaltung der Bestimmungen verantwortlichen Partei genehmigt wurden, können zum Erlöschen der Betriebserlaubnis führen!

Dieses Gerät entspricht Teil 15 der FCC-Bestimmungen. Der Betrieb unterliegt den folgenden zwei Bedingungen:

1) Dieses Produkt kann schädliche Störungen verursachen.
2) Dieses Produkt muss alle empfangenen Störungen akzeptieren, einschließlich solcher, die einen unerwünschten Betrieb verursachen können.

WARNUNG: Änderungen oder Modifikationen an diesem Produkt, die nicht ausdrücklich von der für die Einhaltung der Bestimmungen verantwortlichen Partei genehmigt wurden, können zum Erlöschen der Betriebserlaubnis führen.

Hinweis: Dieses Produkt wurde geprüft und entspricht den Grenzwerten für digitale Geräte der Klasse B gemäß Teil 15 der FCC-Bestimmungen. Diese Grenzwerte sollen einen angemessenen Schutz vor schädlichen Störungen in Wohngebieten gewährleisten.

Dieses Produkt erzeugt, verwendet und kann Hochfrequenzenergie abstrahlen. Bei nicht vorschriftsmäßiger Installation und Verwendung kann es zu Störungen des Funkverkehrs kommen. Es kann jedoch nicht garantiert werden, dass in bestimmten Fällen keine Störungen auftreten. Sollte dieses Produkt Störungen beim Radio- oder Fernsehempfang verursachen (was durch Ein- und Ausschalten des Produkts festgestellt werden kann), wird dem Benutzer empfohlen, die Störung durch eine oder mehrere der folgenden Maßnahmen zu beheben:

· Richten Sie die Empfangsantenne neu aus oder stellen Sie sie an einem anderen Ort auf.
· Vergrößern Sie den Abstand zwischen Produkt und Empfänger.
· Schließen Sie das Produkt an eine Steckdose an, die zu einem anderen Stromkreis gehört als der, an dem der Empfänger angeschlossen ist.
· Wenden Sie sich an Ihren Händler oder einen erfahrenen Radio-/Fernsehtechniker.

HINWEIS

Dieses Produkt wurde in Übereinstimmung mit den geltenden Sicherheitsstandards und -vorschriften der Europäischen Union, des Vereinigten Königreichs, der Vereinigten Staaten und Kanadas hergestellt. Dieses Produkt ist nur für Erwachsene bestimmt und kein Spielzeug.

Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten stets grundlegende Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden, einschließlich der folgenden. Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu Stromschlag, Brand, schweren Verbrennungen oder anderen Gefahren führen. VERLETZUNGSGEFAHR. Dieses Gerät ist ausschließlich zum Erhitzen und Kochen von Speisen im gewerblichen und privaten Bereich bestimmt. Unsachgemäße Verwendung führt zum Erlöschen aller Gewährleistungs- und Haftungsansprüche.

⚠ALLGEMEINE GEFAHRENHINWEISE

◎ HEISSE OBERFLÄCHEN / VERBRENNUNGSGEFAHR – Kochplatte, Gehäuse, Kanten und Knöpfe können während des Betriebs und beim Abkühlen extrem hohe Temperaturen erreichen. Berühren Sie heiße Oberflächen nicht mit bloßen Händen. Verwenden Sie ausschließlich hitzebeständige Handschuhe, Ofenhandschuhe oder die dafür vorgesehenen Griffe. Halten Sie Kleidung, Haare, Küchenutensilien und brennbare Materialien von heißen Oberflächen fern.
◎ GEFAHR DURCH STROMSCHLAG – Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel, den Stecker, das Bedienfeld oder elektrische Bauteile niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen. Ziehen, verdrehen oder halten Sie das Netzkabel nicht in der Nähe von heißen Kanten, scharfen Ecken oder erhitzten Oberflächen.
◎ BRANDGEFAHR – Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht unbeaufsichtigt. Verwenden Sie es nicht auf oder in der Nähe von brennbaren Oberflächen (Vorhänge, Papier, Kunststoff, Holz, Karton). Entfernen Sie regelmäßig Fettablagerungen, um Brandgefahr zu vermeiden. Verwenden Sie keine brennbaren Sprays oder Reinigungsmittel in der Nähe des in Betrieb befindlichen Geräts.
◎ SICHERHEIT VON KINDERN UND SCHWACHSENEN PERSONEN – Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Kinder oder kranke Personen bestimmt, es sei denn, sie werden von einer verantwortlichen Person beaufsichtigt, um die sichere Verwendung zu gewährleisten. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Produkt spielen. Haustiere sollten sich vom Produkt fernhalten.

MODELL UND PARAMETER

Produktname	Induktionskochfeld
Modell	LI5-39
Spannung/Frequenz	220–240 V~, 50–60 Hz
Nennleistung	9200 W
Bedienmodus	Touch
Produktgröße	900 x 520 mm (ca.)
Ausschnittmaße	870 x 490 mm (ca.)

SICHERHEIT ANWEISUNGEN

IHRE SICHERHEIT UND DIE SICHERHEIT ANDERER IST UNS SEHR WICHTIG.

Diese Bedienungsanleitung und das Gerät selbst enthalten wichtige Sicherheitshinweise, die unbedingt gelesen und beachtet werden müssen.

Dies ist das Warnsymbol für Sicherheit und weist auf potenzielle Gefahren für Benutzer und andere Personen hin.

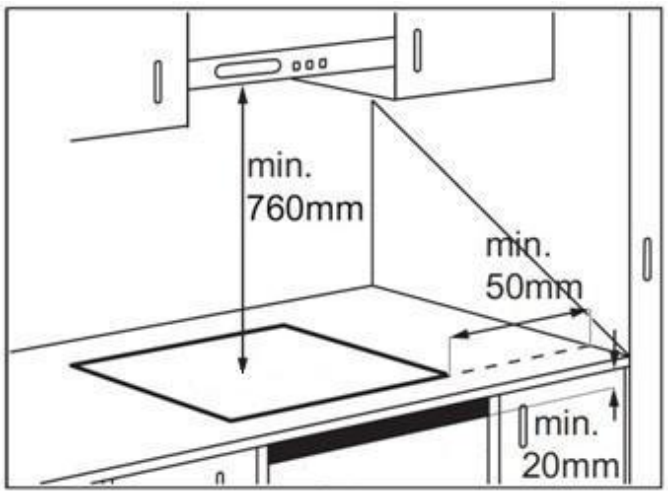
Alle sicherheitsrelevanten Hinweise beschreiben die jeweilige Gefahr und geben an, wie das Risiko von Verletzungen, Schäden und Stromschlägen durch unsachgemäße Verwendung des Geräts verringert werden kann. Bitte beachten Sie Folgendes:

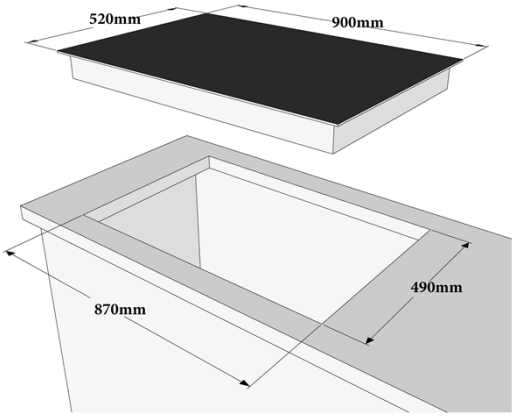
- Das Gerät muss vor Beginn jeglicher Installationsarbeiten vom Stromnetz getrennt werden.
- Installation und Wartung dürfen nur von einem Fachtechniker gemäß den Anweisungen des Herstellers und den geltenden örtlichen Sicherheitsbestimmungen durchgeführt werden. Reparieren oder ersetzen Sie keine Teile des Geräts, es sei denn, dies ist ausdrücklich in der Bedienungsanleitung angegeben.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Das Netzkabel muss lang genug sein, um das im Schrank eingebaute Gerät an die Stromversorgung anzuschließen.
- Zur Einhaltung der geltenden Sicherheitsbestimmungen ist ein Allpol-Schalter mit einem Mindestkontaktabstand von 3 mm erforderlich.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel des Geräts.
- Die elektrischen Bauteile dürfen nach der Installation für den Benutzer nicht zugänglich sein.
- Das Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch zum Kochen von Speisen bestimmt. Jede andere Verwendung (z. B. zum Beheizen von Räumen) ist untersagt. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für unsachgemäße Verwendung oder falsche Einstellungen der Bedienelemente.
- WARNUNG: Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß. Vermeiden Sie es, die Heizelemente zu berühren. Kinder unter 8 Jahren dürfen das Gerät nur unter ständiger Aufsicht benutzen.
- Die zugänglichen Teile können während des Gebrauchs sehr heiß werden. Kinder müssen vom Gerät ferngehalten und beaufsichtigt werden, um zu verhindern, dass sie damit spielen.
- Berühren Sie die Heizelemente des Geräts weder während noch nach dem Gebrauch. Vermeiden Sie den Kontakt des Geräts mit Tüchern oder anderen brennbaren Materialien, bis alle Komponenten ausreichend abgekühlt sind.
- Stellen Sie keine brennbaren Materialien auf oder in die Nähe des Geräts.
- Überhitzte Öle und Fette entzünden sich leicht. Seien Sie beim Kochen von fett- und ölreichen Lebensmitteln vorsichtig.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder eine Einweisung in die sichere Verwendung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Ein Luftschalter oder Leitungsschutzschalter (nicht im Lieferumfang enthalten) sollte im Fach unter dem Gerät installiert werden.
- Bei Rissen in der Oberfläche schalten Sie das Gerät aus, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernbedienung vorgesehen.
- WARNUNG: Unbeaufsichtigtes Kochen mit Fett oder Öl auf einem Kochfeld kann gefährlich sein und zu einem Brand führen. Versuchen Sie NIEMALS, einen Brand mit Wasser zu löschen. Schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flamme ab (z. B. mit einem Deckel). Mit einem Deckel oder einer Löschdecke.
- WARNUNG: Brandgefahr: Stellen Sie keine Gegenstände auf die Kochfläche.

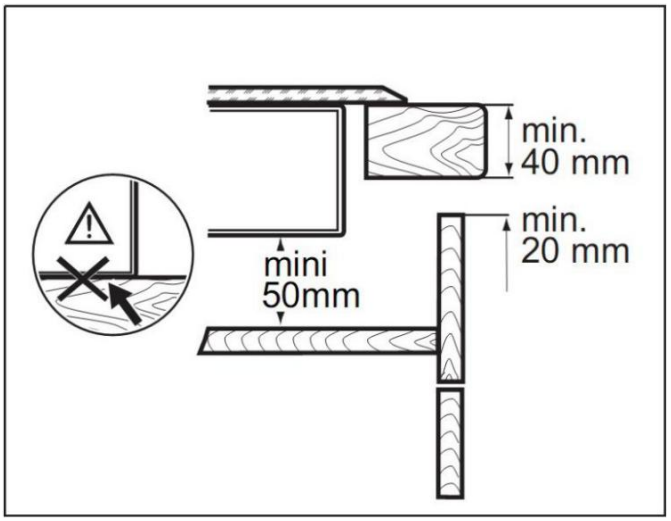
- Verwenden Sie keine Dampfreiniger.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Kochfläche gelegt werden, da sie heiß werden können.
- Schalten Sie die Kochfeldplatte nach Gebrauch mit dem Bedienelement aus und verlassen Sie sich nicht auf die Topfüberwachung.

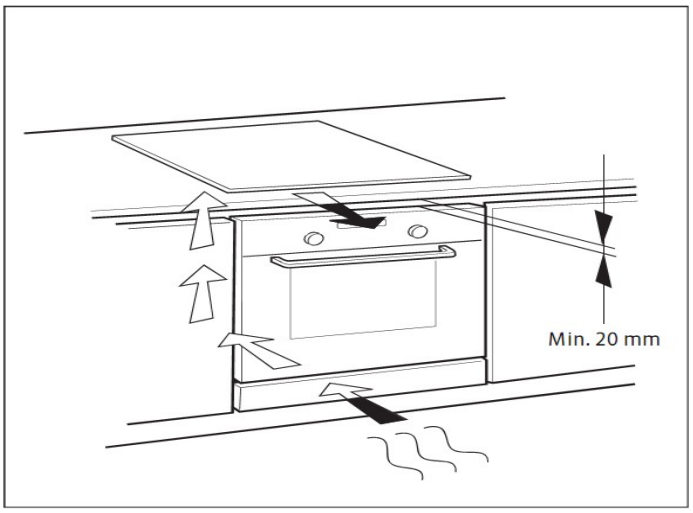
INSTALLATION

Prüfen Sie das Produkt nach dem Auspacken auf Transportschäden. Bei Problemen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder den Kundendienst.
Ausschnittmaße und Montagehinweise finden Sie in den Abbildungen unten.









- Der Abstand zwischen der Unterseite des Geräts und der Trennwand muss den in der Abbildung angegebenen Maßen entsprechen (mind. 50 mm oder 1,97 Zoll).
- Um den einwandfreien Betrieb des Produkts zu gewährleisten, darf der Mindestabstand (mind. 20 mm oder 0,79 Zoll) zur Arbeitsfläche für die Luftzirkulation nicht beeinträchtigt werden.
- Bei der Installation eines Unterbauofens muss dieser über ein Kühlsystem verfügen.
- Installieren Sie das Kochfeld nicht über einem Geschirrspüler oder einer Waschmaschine, damit die elektronischen Schaltkreise nicht mit Dampf oder Feuchtigkeit in Berührung kommen und dadurch beschädigt werden.

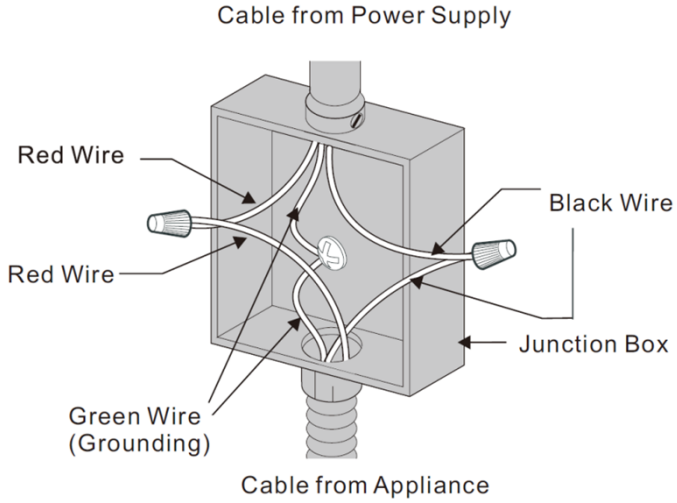
Elektrischer Anschluss

Das Kochfeld muss an eine separate, geerdete, einphasige Wechselstromversorgung mit eigenem Leitungsschutzschalter angeschlossen werden. Diese Geräte müssen gemäß den nationalen Elektrovorschriften sowie allen geltenden Landes-, Gemeinde- und lokalen Vorschriften installiert werden. Dieses Gerät muss mit der korrekten Spannung, Frequenz und Stromstärke versorgt werden. Der Schutz muss durch einen entsprechend dimensionierten Leitungsschutzschalter oder eine träge Sicherung gewährleistet sein.

Das Kabel des Geräts ist dreiadrig:

Bei dreiadrigem Kabel vom Hausnetz

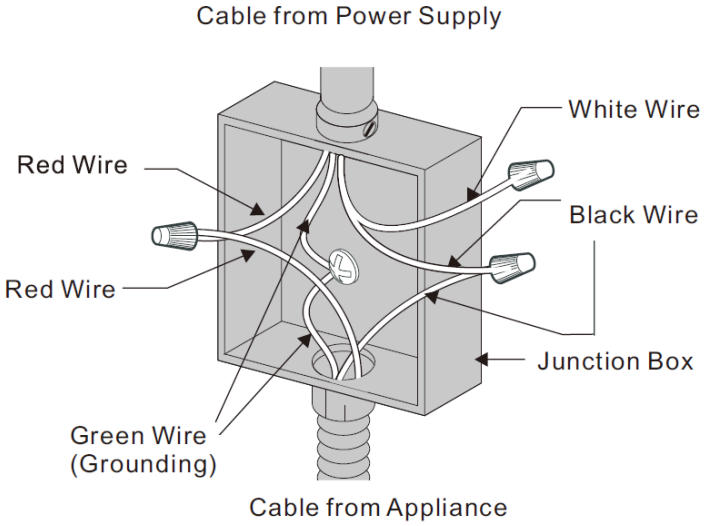
WICHTIG: Verwenden Sie das dreiadrige Kabel vom Hausnetz, wenn die örtlichen Vorschriften eine dreiadrige Verbindung zulassen.



3-Wire Cable from Home Power Supply

Bei vieradrigem Kabel vom Hausnetz

WICHTIG: Verwenden Sie das vieradrige Kabel vom Hausnetz, wenn die örtlichen Vorschriften eine Erdung über den Neutralleiter nicht zulassen.



4-Wire Cable from Home Power Supply

Inbetriebnahme des Kochfelds

- Das elektrische Kochfeld muss von einem qualifizierten Installateur installiert werden.
- Stellen Sie das Kochfeld nicht in der Nähe von offenem Feuer, Heizkörpern oder anderen Wärmequellen auf.
- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel unter dem Kochfeld nicht beschädigt oder eingeklemmt ist.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit scharfen Kanten oder heißen Oberflächen in Berührung kommt.
- Das Kochfeld muss an eine ausreichend sichere Stromquelle angeschlossen sein.
- Installieren Sie das Kochfeld nicht über einem Geschirrspüler oder einer Waschmaschine, da die Elektronik nicht mit Dampf oder Feuchtigkeit in Berührung kommen darf, die sie beschädigen könnten.
- Prüfen Sie vor dem Anschließen des Kochfelds, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der Netzspannung in Ihrem Haus übereinstimmt. Ein falscher Anschluss kann zu schweren Schäden am Kochfeld und zu Verletzungen führen.
- Die Kochfeldoberfläche besteht aus hitzebeständiger Keramik. Bei Beschädigung, auch bei kleinen Rissen,

trennen Sie das Kochfeld sofort vom Stromnetz und kontaktieren Sie unseren Kundendienst.

- Wir empfehlen, keine Küchenutensilien aus Metall, Kochtöpfe, Topfdeckel, Messer oder andere Metallgegenstände auf das Kochfeld zu stellen. Diese können sich beim Einschalten des Kochfelds erhitzen.
- Legen Sie keine magnetischen Gegenstände wie Kreditkarten, Kassetten usw. auf die Glasoberfläche, während das Kochfeld in Betrieb ist.
- Um eine Überhitzung zu vermeiden, legen Sie keine Aluminiumfolie oder Metallplatten auf das Kochfeld.
- Führen Sie keine Gegenstände wie Kabel oder Werkzeuge in die Lüftungsschlitze ein.
- Achtung: Dies kann zu Stromschlägen führen.
- Berühren Sie nicht die heiße Oberfläche des Kochfelds.
- Erhitzen Sie niemals ungeöffnete Dosen auf dem Kochfeld, da diese explodieren können. Entfernen Sie daher unbedingt vorher den Deckel.

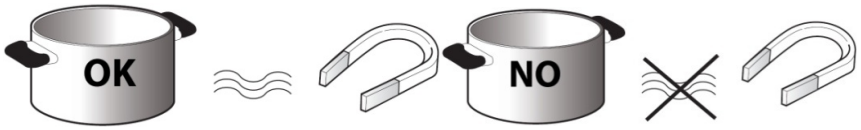
VOR DER VERWENDUNG

WICHTIG: Die Kochzonen schalten sich nicht ein, wenn die Töpfe nicht die richtige Größe haben. Verwenden Sie ausschließlich Töpfe mit dem Symbol „INDUKTIONSSYSTEM“ (siehe Abbildung unten). Stellen Sie den Topf auf die gewünschte Kochzone, bevor Sie das Kochfeld einschalten.

VORHANDENE TÖPFE UND PFANNEN

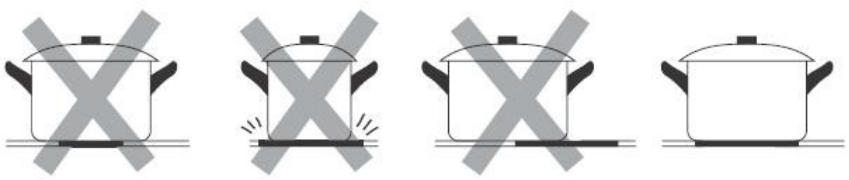
Prüfen Sie mit einem Magneten, ob der Topf für das Induktionskochfeld geeignet ist: Töpfe und Pfannen, die nicht magnetisch erkennbar sind, sind ungeeignet. Verwenden Sie bitte Kochgeschirr mit hohem Eisengehalt.

- Achten Sie darauf, dass die Töpfe einen glatten Boden haben, da sie sonst das Kochfeld zerkratzen könnten. Überprüfen Sie Ihr Geschirr.
- Stellen Sie niemals heiße Töpfe oder Pfannen auf die Oberfläche des Bedienfelds des Kochfelds. Dies könnte zu Beschädigungen führen.

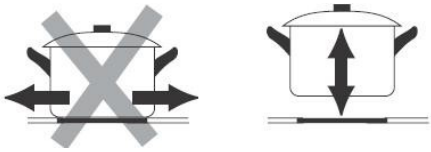


- Der Bodendurchmes :m betragen.
- Verwenden Sie kein n Boden.

- Achten Sie darauf, dass der Boden Ihrer Pfanne glatt ist, plan auf dem Glas aufliegt und die gleiche Größe wie die Kochzone hat. Verwenden Sie Pfannen, deren Durchmesser der Größe der gewählten Kochzone entspricht.



- Heben Sie Pfannen immer von der Glasoberfläche ab – schieben Sie sie nicht, da sie sonst das Glas zerkratzen können.



- Bitte hängen Sie keine Gegenstände über das Kochfeld, da herabfallende Gegenstände die Glasoberfläche beschädigen könnten.

GEBRAUCHSANLEITUNG

ALLGEMEINER ÜBERBLICK

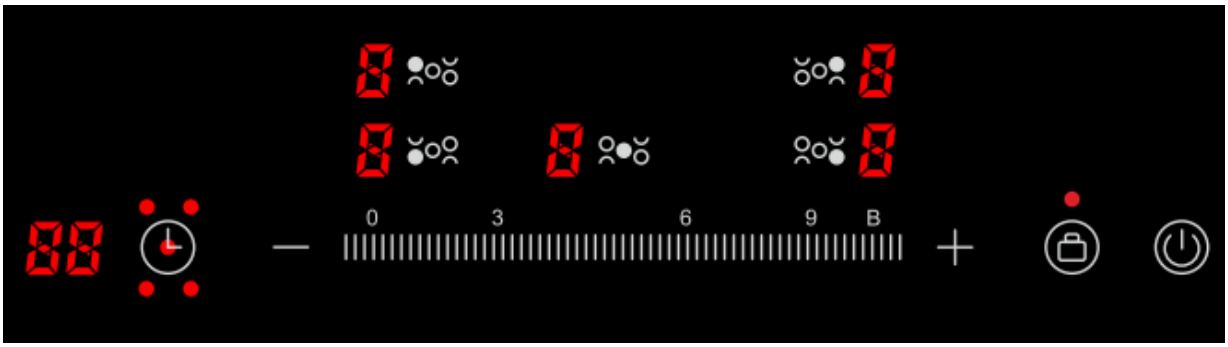
Um eine dauerhafte Beschädigung der Glaskeramikplatte zu vermeiden, darf Folgendes nicht verwendet werden:

✕ Töpfe mit nicht ganz flachem Boden.

✕ Metalltöpfe mit emailliertem Boden.

Vorsicht! Stellen Sie keine heißen Töpfe oder Pfannen auf die Tastatur!

BEDIENFELD-LAYOUT



Beschreibung der Steuertasten

Ein-/Aus-Taste

Timer-Taste

Sperrschlüssel

Schlüssel erhöhen

Taste verringern

Schieberegler

Auswahltaste für die linke hintere Zone

Linke vordere Zonenauswahltaste

Zonenauswahltaste rechts hinten

Rechte vordere Zonenauswahltaste

Auswahltaste für die mittlere Zone

Kochfeld ein-/ausschalten

Um das Kochfeld einzuschalten, drücken Sie die Taste und die Kochzonenanzeigen leuchten auf.

Hinweis: Wenn innerhalb von 120 Sekunden nach dem Einschalten kein Kochgeschirr, keine Heizzone ausgewählt ist, schaltet sich das Kochfeld automatisch aus.

Brenner einschalten und Kochleistung einstellen

Sobald das Kochfeld eingeschaltet ist und der Topf auf der gewählten Kochzone steht, drücken Sie die Kochzonen-Auswahltaste oder oder oder oder , das Display neben der entsprechenden Taste zeigt die Stufe „0“ an. Jede Kochzone verfügt über verschiedene Leistungsstufen. Passen Sie die Leistungsstufe an, indem Sie die Taste „+“ oder „-“ drücken oder durch Schieben die Leistungsstufen ändern.

Hinweis: Wenn Sie die Leistungsstufen anpassen möchten, sollten Sie zuerst die Kochzonen-Auswahltaste drücken.

Kindersicherung

Diese Funktion sperrt die Bedienelemente, um ein versehentliches Einschalten des Kochfelds zu verhindern. Um die Kindersicherungsfunktion zu aktivieren, schalten Sie das Kochfeld ein und halten Sie die Taste drei Sekunden lang gedrückt. Der Timer zeigt „L0“. Dann ist das Bedienfeld gesperrt.

Um die Bedienfeldsperre zu deaktivieren, wiederholen Sie den Aktivierungsvorgang.
Die „L0“ erlischt und das Kochfeld ist wieder aktiv.

Timer

Mit dem Timer können Sie die Garzeit für alle Kochzonen auf maximal 99 Minuten einstellen.

Drücken Sie die Taste mit dem Uhrensymbol und stellen Sie die gewünschte Garzeit mit den Tasten „+“ und „-“ ein. Nach wenigen Sekunden startet der Timer.
Nachdem Sie den Timer bestätigt haben, erscheint ein Punkt neben dem Timer-Symbol. Dieser zeigt an, dass der Timer der entsprechenden Kochzone aktiviert ist. Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich das Kochfeld automatisch ab.

Um den Timer zu deaktivieren, halten Sie die Taste mit dem Uhrensymbol mindestens drei Sekunden lang gedrückt.

Hinweis: Durch wiederholtes Drücken der Uhrtaste wählen Sie beim ersten bis fünften Drücken die entsprechende Kochzone aus. Beim sechsten Drücken bestätigen Sie die eingestellte Zeit. Sechs aufeinanderfolgende Tastendrücke bilden einen vollständigen Zyklus. Ein Punkt blinkt neben dem Timer-Symbol, um anzuzeigen, dass der Timer der entsprechenden Kochzone ausgewählt ist.

Automatische Abschaltung

Das Kochfeld schaltet sich automatisch ab, wenn Sie keine Kochzeit eingestellt haben, vergessen haben, das

Kochfeld auszuschalten, oder es zwei Stunden lang nicht benutzt haben.

Warnhinweise auf dem Bedienfeld

Restwärmeanzeige

- Jede Kochzone verfügt über eine Restwärmeanzeige.
- Diese Anzeigen warnen den Benutzer, wenn die Kochzonen noch heiß sind (Temperatur über 60 °C / 140 °F).
- Wenn die Anzeige ein Symbol anzeigt, ist die Kochzone noch heiß.

- Wenn die Restwärmeanzeige einer Kochzone leuchtet, kann diese Zone beispielsweise zum Warmhalten von Speisen oder zum Schmelzen von Butter verwendet werden.
- Sobald die Kochzone unter 60 °C / 140 °F abkühlt, erlischt die Anzeige.

Anzeige für falsches oder fehlendes Kochgeschirr

- Wenn Sie einen Topf verwenden, der nicht geeignet, nicht richtig positioniert oder nicht von den richtigen Abmessungen für Ihr Induktionskochfeld ist, erscheint die Meldung „E0“ auf dem Display. Wird innerhalb von 120 Sekunden kein Topf erkannt, schaltet sich das Kochfeld aus.

TECHNISCHE INFORMATIONEN

- Modell: LI5-39
- Spannung: 220–240 V~ 50/60 Hz
- Maximale Gesamtleistung: 9200 W
- Kochzone hinten links: 1800 W, Boost 2000 W
- Kochzone vorne links: 1500 W, Boost 1800 W
- Mittlere Kochzone: 2000 W, Boost 2200 W
- Rechte hintere Kochzone: 1500 W, Boost 1800 W
- Rechte vordere Kochzone: 1800 W, Boost 2000 W

Hinweis: Die zulässige Leistungsabweichung bei Induktionskochfeldern liegt zwischen +5 % und -10 %.

Reinigung

- Keine Dampfreiniger verwenden.
- Vor der Reinigung sicherstellen, dass die Kochzonen ausgeschaltet sind und die Restwärmeanzeige („H“) nicht leuchtet.

Wichtig: Keine Scheuerschwämme oder -pads verwenden. Ihre Verwendung kann das Glas beschädigen.

- Reinigen Sie das Kochfeld nach jeder Benutzung (wenn es abgekühlt ist), um Ablagerungen und Flecken durch Speisereste zu entfernen.
- Zucker oder zuckerhaltige Lebensmittel beschädigen das Kochfeld und müssen sofort entfernt werden.
- Salz, Zucker und Sand können die Glasoberfläche zerkratzen.
- Verwenden Sie ein weiches Tuch, saugfähiges Küchenpapier oder einen speziellen Kochfeldreiniger (beachten Sie die Anweisungen des Herstellers).

FEHLERBEHEBUNG

- Sollten Sie ein Problem haben, sehen Sie sich die Tabellen auf den folgenden Seiten an, bevor Sie den Kundendienst kontaktieren. Möglicherweise können Sie das Problem selbst beheben und einen Serviceeinsatz vermeiden.
- Bei einem Fehler in der Steuerung blinkt ein Fehlercode auf dem Display. Nehmen Sie ein Video des Fehlercodes auf und kontaktieren Sie den Kundendienst.
- ACHTUNG! Reparaturen dürfen nur von einem autorisierten Servicetechniker durchgeführt werden.

Unsachgemäße Reparaturen können zu schweren Verletzungen oder sogar zum Tod führen.

Problem	Mögliche Ursache	Was tun?
Das Kochfeld ist nicht eingeschaltet (keine der Kochzonen funktioniert, die Tasten reagieren nicht, das Display bleibt dunkel und es ertönt kein Signalton).	Der Schutzschalter hat ausgelöst oder die Sicherung ist durchgebrannt.	Lassen Sie das Gerät von einem Elektriker überprüfen.
	Die Anschlussdose erhält keinen Strom.	Lassen Sie die Verkabelung von einem Elektriker überprüfen.
	Der Stecker hat eine lockere Verbindung.	Steck das Gerät erneut ein und aus, um die Funktion zu prüfen.
	Wenn die oben genannten Probleme nicht die Ursache sind, ist das Produkt defekt.	Wenden Sie sich an den Kundendienst und senden Sie entsprechende Videos oder Bilder.
Nach dem Einschalten wird das Display angezeigt, aber die Tasten funktionieren nicht. antworten.	Fehlerhafte Bedienung	Mit der Fingerkuppe drücken oder wischen
	Beschädigt beim Transport	Nach dem Ausschalten die Schrauben um die Glasplatte lösen, diese anheben, wieder einsetzen und befestigen, dann das Gerät wieder einschalten.
	Wenn die oben genannten Probleme nicht die Ursache sind, ist das Produkt defekt.	Wenden Sie sich an den Kundendienst und senden Sie entsprechende Videos oder Bilder.
Dauerhaftes Erhitzen unterhalb der 3. Stufe (einschließlich Stufe 3) (Wasser kocht, wenn die Leistung unterhalb der 3. Stufe liegt.)	Dies ist eine Funktion dieses Induktionskochfelds.	Bitte kontaktieren Sie den Verkäufer, um ein anderes Modell mit intermittierendem Erhitzen unterhalb der 3. Stufe zu erhalten.
Alle Kochzonen zeigen den Code „E0“ an.	Keine Töpfe und Pfannen auf dem Kochfeld.	Verwenden Sie kein Eisen oder Edelstahlpfannen mit magnetischem Boden
	Falsches Material für Töpfe und Pfannen	Es werden Töpfe und Pfannen aus Eisen oder Edelstahl mit magnetischem Boden benötigt. Pfannen aus Aluminium, Kupfer, Keramik und Glas sind nicht zulässig.
Anzeigecode „E0“ für einzelne Kochzone	Produktdefekt	Verwenden Sie andere Töpfe und Pfannen, die auf dem gemeldeten defekten Kochfeld einwandfrei funktionieren, um eine Beurteilung vorzunehmen. Wenden Sie sich an den Kundendienst und senden Sie entsprechende Videos oder Bilder.
Anzeigecode für eine einzelne Kochzone: "E1/E2/E3/E4/E6/E7/E8"	Produktstörung	Wenden Sie sich an den Kundendienst und senden Sie entsprechende Videos oder Bilder.
Anzeigecode für alle Kochzonen: "E3/E4"	Systemspannung zu hoch/zu niedrig	Überprüfen Sie die Stabilität der Stromkreisspannung durch einen Elektriker.
Anzeigecode für eine einzelne	Trockenlaufschutz	Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz,

Kochzone: "E5"		lassen Sie es abkühlen und schließen Sie es wieder an.
Anzeigecode: "L0"	Die Kindersicherung ist aktiviert, der Netzschalter funktioniert normal.	Halten Sie die Kindersicherungstaste 3 Sekunden lang gedrückt.
	Langes Drücken der Kindersicherungstaste deaktiviert die Kindersicherung nicht. Diese und andere Schaltflächen funktionieren nicht richtig.	Produktfehler. Sie können das Gerät zunächst ausschalten und neu starten, um zu sehen, ob das Problem dadurch behoben wird. Sollte das Problem nicht behoben werden können, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst und senden Sie entsprechende Videos oder Fotos.
Anzeigecode „H“	Warnung vor zu hoher Temperatur	Zeigt an, dass die Oberflächentemperatur des Kochfelds über 60 °F (nordamerikanische Einheiten) liegt und erlischt, sobald sie unter 65 °F sinkt.
	Die Temperatur der Kochfeldoberfläche sinkt nicht, wenn sie wieder Raumtemperatur erreicht hat. In diesem Fall liegt eine Fehlfunktion vor.	Wenden Sie sich bitte an den Kundendienst und senden Sie entsprechende Videos oder Fotos.
Kratzer auf dem Kochfeld	Unebener Topfboden oder Fremdkörper	Wir empfehlen die Verwendung von Töpfen mit flachem Boden und achten auf einen sauberen Boden.
Flecken auf dem Kochfeld	Suppe oder Öl ist auf das Kochfeld gelangt.	Wir empfehlen, Töpfe und Pfannen mit flachem Boden zu reinigen. Die Töpfe sollten nicht zu voll mit Suppe oder Gegenständen sein. Reinigen Sie die Oberfläche nach Gebrauch mit Zitronenwasser, sobald das „H“ verschwunden ist.
Unvollständige Digitalanzeige	Produktstörung	Kontaktieren Sie den Kundendienst und senden Sie entsprechende Videos oder Fotos.
Das Kochfeld ist defekt.	Transportschaden	Sollten Sie diesen Zustand beim Auspacken feststellen, kontaktieren Sie bitte den Kundendienst.
	Stoß durch einen scharfen Gegenstand	Um Stöße auf das Kochfeld zu vermeiden, sollten scharfe Küchenutensilien aus Eisen möglichst nicht verwendet werden (z. B. nicht direkt auf dem Kochfeld aufhängen).
Anzeigecode „C“	Bitte prüfen Sie, ob sich Wasserflecken oder Speisereste auf dem Kochfeld befinden.	Entfernen Sie Wasserflecken oder Speisereste gründlich, schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.
	Sollten die oben genannten Probleme weiterhin bestehen, gilt das Produkt als defekt. Fehlfunktion.	Bitte wenden Sie sich an unseren Kundendienst und senden Sie uns entsprechende Videos oder Bilder.

(Bitte senden Sie die relevanten Videos und Bilder an unsere E-Mail-Adresse und geben Sie Ihre Bestellnummer an. Nach Bestätigung des Problems finden wir garantiert eine zufriedenstellende Lösung.)

ENERGIESPAREND

Für optimale Ergebnisse empfehlen wir Folgendes:

- Verwenden Sie Töpfe und Pfannen, deren Bodenbreite der Breite der Kochzone entspricht.
- Verwenden Sie ausschließlich Töpfe und Pfannen mit flachem Boden.
- Lassen Sie den Deckel nach Möglichkeit während des Kochens geschlossen.
- Verwenden Sie einen Schnellkochtopf, um noch mehr Energie und Zeit zu sparen.
- Stellen Sie den Topf in die Mitte der markierten Kochzone auf dem Kochfeld.
- Kochgeschirr mit hohem Eisengehalt sorgt für eine bessere Wärmeverteilung.

⚠ Hinweis: Dieses Gerät verbraucht Strom im Standby-Modus. Um Energie zu sparen und den Stromverbrauch zu reduzieren, ziehen Sie den Netzstecker oder trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, wenn es nicht benutzt wird.

Geräusche des Induktionskochfelds

- Induktionskochfelder können im Normalbetrieb pfeifende oder knisternde Geräusche von sich geben. Diese entstehen durch die Beschaffenheit der Töpfe und Pfannenböden (z. B. mehrschichtige oder unebene Böden).
- Die Geräusche variieren je nach verwendetem Kochgeschirr und der Menge der Speisen und sind kein Hinweis auf einen Defekt.
- Das Induktionskochfeld verfügt außerdem über ein internes Kühlsystem zur Temperaturregelung der elektronischen Bauteile. Daher ist der Lüfter während des Betriebs und noch einige Minuten nach dem Ausschalten hörbar.
- Dies ist völlig normal und sogar unerlässlich für die einwandfreie Funktion des Geräts.

KUNDENDIENST

Bevor Sie den Kundendienst kontaktieren:

1. Versuchen Sie, das Problem mithilfe der „Fehlerbehebungsanleitung“ selbst zu lösen.
2. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein, um zu prüfen, ob das Problem behoben ist.

Wenn das Problem nach den oben genannten Schritten weiterhin besteht, wenden Sie sich bitte an den nächstgelegenen Kundendienst.
Geben Sie bitte immer Folgendes an:

- eine kurze Fehlerbeschreibung
- Produkttyp und genaues Modell
- Ihre vollständige Adresse
- Ihre Telefonnummer

Falls eine Reparatur erforderlich ist, wenden Sie sich bitte an ein autorisiertes Kundendienstzentrum (um die Verwendung von Originalersatzteilen und eine fachgerechte Reparatur zu gewährleisten). Ersatzteile sind verfügbar.

Konformitätserklärung gemäß CAN ICES-3(B)/NMB-3(B)

Dieses Gerät entspricht den lizenzfreien ICES-003-Standards von Industry Canada. Der Betrieb unterliegt den folgenden zwei Bedingungen: (1) Dieses Gerät darf keine Störungen verursachen, und (2) dieses Gerät muss alle

Störungen akzeptieren, einschließlich solcher, die einen unerw ünschten Betrieb des Geräts verursachen können.

Konformitätserklärung gemäß ICES-3(B)/NMB-3(B) von Industry Canada

Dieses Gerät entspricht den lizenzfreien ICES-003-Standards von Industry Canada. Der Betrieb ist unter den folgenden zwei Bedingungen autorisiert: (1) Das Gerät darf nicht zur Herstellung von Brouillage verwendet werden, und (2) Der Geräteverwender muss die gesamte radioelektrische Anlage akzeptieren, auch wenn das Gerät anfällig für eine Beeinträchtigung der Funktion ist.

Hersteller: Foshan Classy-Cook Electrical Technology Co., Ltd.
Adresse: 3/F, Building One, No.28 of Huatian South1st Road, Hi-tech Park, Ronggui Town, Shunde District, Foshan, China E-Mail: support@vevor.com

VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

PŁYTA GRZEWCZA ELEKTRYCZNA CERAMICZNA

Model: LI5-39

VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

Electric Induction Cooktop

Model: LI5-39

To jest oryginalna instrukcja obsługi. Przed użyciem prosimy o dokładne zapoznanie się z treścią instrukcji. Firma VEVOR zastrzega sobie prawo do jednoznacznej interpretacji niniejszej instrukcji obsługi. Wygląd produktu zależy od stanu, w jakim go otrzymali Państwo. Prosimy o wyrozumiałość, ale nie będziemy Państwa ponownie informować o aktualizacjach technologicznych lub oprogramowania naszego produktu.

	Ostrzeżenie: Aby zminimalizować ryzyko obrażeń, użytkownik powinien uważnie przeczytać instrukcję obsługi.
	Aby uniknąć poparzeń, należy zachować ostrożność w przypadku wysokich temperatur. **UWAGA : Po ugotowaniu powierzchnia szklana jest gorąca, nie dotykaj jej !**
	PRAWIDŁOWA UTYLIZACJA Niniejszy produkt podlega przepisom Dyrektywy Europejskiej 2012/19/WE. Symbol przekreślonego kosza na śmieci na kółkach oznacza, że produkt wymaga selektywnej zbiórki odpadów w Unii Europejskiej. Dotyczy to produktu i wszystkich akcesoriów oznaczonych tym symbolem. Produktów oznaczonych tym symbolem nie można wyrzucać razem z normalnymi odpadami domowymi, lecz należy je dostarczyć do punktu zbiórki urządzeń elektrycznych i elektronicznych przeznaczonych do recyklingu.

Informacje FCC:

UWAGA: Zmiany lub modyfikacje, na które nie wyraziła wyraźnej zgody strona odpowiedzialna za zgodność, mogą spowodować unieważnienie prawa użytkownika do korzystania ze sprzętu!

To urządzenie jest zgodne z częścią 15 przepisów FCC. Jego eksploatacja podlega dwóm następującym warunkom:

1) Ten produkt może powodować szkodliwe zakłócenia.

2) Produkt ten musi być odporny na wszelkie zakłócenia, w tym zakłócenia mogące powodować niepożądane działanie.

OSTRZEŻENIE: Wszelkie zmiany lub modyfikacje tego produktu, które nie zostały wyraźnie zatwierdzone przez stronę odpowiedzialną za zgodność, mogą spowodować unieważnienie prawa użytkownika do korzystania z produktu.

Uwaga: Produkt ten został przetestowany i uznany za zgodny z ograniczeniami dla urządzeń cyfrowych klasy B zgodnie z częścią 15 przepisów FCC. Ograniczenia te mają na celu zapewnienie odpowiedniej ochrony przed szkodliwymi zakłóceniami w instalacjach domowych.

Ten produkt generuje, wykorzystuje i może emitować energię o częstotliwości radiowej i jeśli nie zostanie zainstalowany i używany zgodnie z instrukcją, może powodować szkodliwe zakłócenia w komunikacji radiowej. Nie ma jednak gwarancji, że zakłócenia nie wystąpią w danej instalacji. Jeśli ten produkt powoduje szkodliwe zakłócenia w odbiorze sygnału radiowego lub telewizyjnego, co można sprawdzić, wyłączając i włączając urządzenie, zaleca się, aby użytkownik spróbował skorygować zakłócenia, stosując jeden lub kilka z poniższych środków.

· Zmiana orientacji lub położenia anteny odbiorczej.

· Zwiększ odległość między produktem i odbiornikiem.

· Podłączyć produkt do gniazdka w innym obwodzie niż ten, do którego podłączony jest odbiornik.

· Aby uzyskać pomoc, skontaktuj się ze sprzedawcą lub doświadczonym technikiem radiowo-telewizyjnym.

OŚWIADCZENIE

Ten produkt został wyprodukowany zgodnie z obowiązującymi normami bezpieczeństwa i przepisami obowiązującymi w Unii Europejskiej, Wielkiej Brytanii, Stanach Zjednoczonych i Kanadzie. Produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku przez osoby dorosłe i nie jest zabawką.

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa, w tym poniższych. NIEPRZESTRZEGANIE NINIEJSZEJ INSTRUKCJI MOŻE SKUTKOWAĆ PORAŻENIEM PRĄDEM ELEKTRYCZNYM, POŻAREM, POWAŻNYMI OPARZENIAMI LUB OBRAŻENIAMI CIAŁA. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do podgrzewania i gotowania żywności w celach komercyjnych/mieszkalnych; niewłaściwe użytkowanie powoduje utratę wszelkich gwarancji i zobowiązań **.**

⚠OGÓLNE OSTRZEŻENIA O ZAGROŻENIACH

◎ **NIEBEZPIECZEŃSTWO GORĄCEJ POWIERZCHNI / POPARZENIA –** Płyta grzewcza, obudowa, krawędzie i pokrętła mogą osiągnąć ekstremalne temperatury podczas pracy i chłodzenia. Nie dotykaj gorących powierzchni gołymi rękami. Używaj wyłącznie rękawic żaroodpornych, rękawic kuchennych lub przeznaczonych do tego uchwytów. Trzymaj odzież, włosy, naczynia i materiały łatwopalne z dala od gorących powierzchni.
◎ **NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM –** Nigdy nie zanurzaj urządzenia, przewodu zasilającego, wtyczki, panelu sterowania ani podzespołów elektrycznych w wodzie ani żadnej innej cieczy. Nie obsługuj urządzenia mokrymi rękami. Nie ciągnij, nie skręcaj ani nie umieszczaj przewodu zasilającego w pobliżu gorących krawędzi, ostrych narożników ani rozgrzanych powierzchni.
◎ **ZAGROŻENIE POŻAREM –** Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania. Nie używaj na powierzchniach łatwopalnych (zasłonach, papierze, plastiku, drewnie, tekturze) ani w ich pobliżu. Regularnie usuwaj nagromadzony tłuszcz, aby zapobiec ryzyku pożaru. Nie używaj łatwopalnych aerozoli ani środków czyszczących w pobliżu włączonego urządzenia.
◎ **BEZPIECZEŃSTWO DZIECI I OSÓB NIEPEŁNOSPRAWNYCH –** Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby młode lub chore, chyba że będą nadzorowane przez osobę odpowiedzialną, która będzie mogła zapewnić im bezpieczne korzystanie z urządzenia. Należy nadzorować małe dzieci, aby upewnić się, że nie bawią się produktem . Zwierzęta domowe powinny trzymać się z dala od produktu.

MODEL I PARAMETRY

Nazwa produktu	Płyta indukcyjna
Model	LI 5-39
Napięcie / Częstotliwość	22 0-24 0 V~, 50-60 Hz
Moc znamionowa	92 00W
Tryb sterowania	Dotykać
Rozmiar produktu	90 x 520 mm (35,43 x 20,47 cala) (w przybliżeniu)
Rozmiar wycięcia	870 x 49 0 mm (34,25 x 19,29 cala) (w przybliżeniu)

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

TWOJE BEZPIECZEŃSTWO I BEZPIECZEŃSTWO INNYCH JEST BARDZO WAŻNE

Niniejsza instrukcja oraz samo urządzenie zawierają ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa, z którymi należy się zapoznać i których należy bezwzględnie przestrzegać.

To jest symbol ostrzegawczy/przestrogi-bezpieczeństwa dotyczący bezpieczeństwa, ostrzegający przed potencjalnymi zagrożeniami dla użytkowników i innych

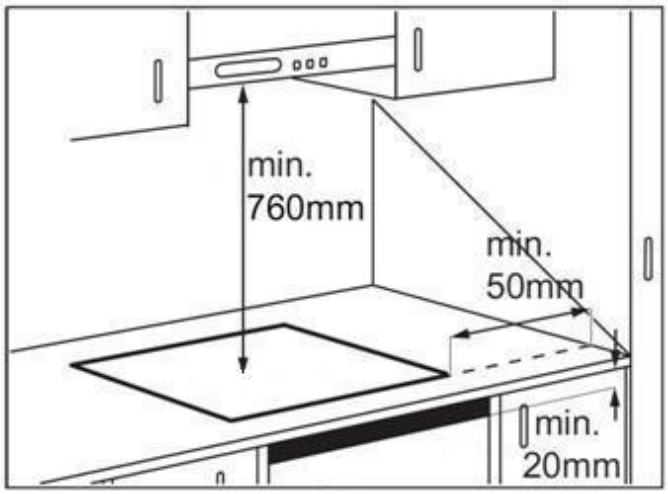
Wszystkie komunikaty dotyczące bezpieczeństwa określają potencjalne ryzyko, do którego się odnoszą, i wskazują, jak je zminimalizować. Obrażenia, uszkodzenia i porażenia prądem spowodowane nieprawidłowym użytkowaniem urządzenia. Należy przestrzegać następujących zasad:

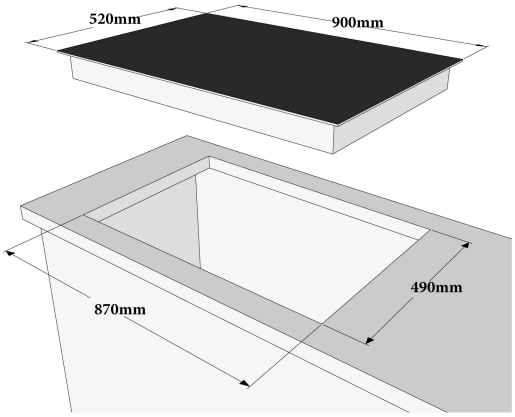
- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności instalacyjnych należy odłączyć urządzenie od zasilania.
- Instalację i konserwację musi wykonywać wyspecjalizowany technik , zgodnie z instrukcji producenta i obowiązujących lokalnych przepisów bezpieczeństwa. Nie naprawiaj ani nie wymieniaj żadnej części urządzenia. urządzenia, chyba że w instrukcji obsługi podano inaczej.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Przewód zasilający musi być na tyle długi, aby umożliwić podłączenie urządzenia zamontowanego w szafce do źródła zasilania.
- Aby spełnić obowiązujące przepisy bezpieczeństwa, instalacja wymaga zastosowania wyłącznika wielobiegunowego o minimalnej przerwie styków wynoszącej 3 mm.
- Nie należy używać gniazdek wielokrotnych ani przedłużaczy.
- Nie ciągnij za kabel zasilający urządzenie.
- Części elektryczne nie mogą być dostępne dla użytkownika po instalacji.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego, do gotowania żywności. Inne zastosowania (np. podgrzewanie) są zabronione. (pokoje). Producent nie ponosi odpowiedzialności za niewłaściwe użycie lub nieprawidłowe ustawienie elementów sterujących.
- OSTRZEŻENIE: Urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się podczas użytkowania. Należy zachować ostrożność, aby ich nie dotykać. elementy grzewcze. Dzieci poniżej 8 lat należy trzymać z dala od miejsca przebywania, chyba że są pod stałym nadzorem.
- Dostępne części mogą się bardzo nagrzewać podczas użytkowania. Dzieci należy trzymać z dala od urządzenia i pilnować, żeby się nim nie bawiły.
- Nie dotykaj elementów grzejnych urządzenia podczas i po użyciu. Nie dopuść do kontaktu urządzenia z kontaktu z tkaninami lub innymi materiałami łatwopalnymi, dopóki wszystkie elementy nie ostygną dostatecznie.
- Nie umieszczaj materiałów łatwopalnych na urządzeniu ani w jego pobliżu.
- Przegrzane oleje i tłuszcze łatwo się zapalają. Zachowaj ostrożność podczas gotowania produktów spożywczych bogatych w tłuszcz i olej.
- Z urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej i sensorycznej. lub zdolności umysłowych lub braku doświadczenia i wiedzy, jeśli byli nadzorowani lub instruowani dotyczące bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Urządzenie. Dzieciom nie wolno czyścić ani konserwować urządzenia bez nadzoru.
- W komorze pod urządzeniem należy zainstalować wyłącznik powietrza lub wyłącznik automatyczny (nie wchodzi w skład zestawu) .
- Jeżeli powierzchnia jest pęknięta, wyłącz urządzenie, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego timera ani oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- OSTRZEŻENIE: Gotowanie bez nadzoru na płycie grzewczej z użyciem tłuszczu lub oleju może być niebezpieczne i skutkować pożarem. NIGDY nie próbuj gasić ogień wodą, ale najpierw wyłączyć urządzenie i przykryć płomień, np. pokrywką lub kocem gaśniczym.

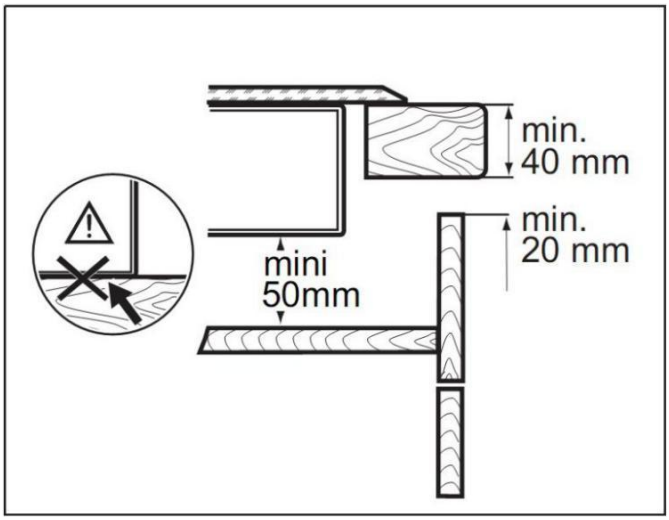
- OSTRZEŻENIE: Niebezpieczeństwo pożaru: nie należy przechowywać przedmiotów na powierzchniach grzewczych.
- Nie używaj urządzeń do czyszczenia parą.
- Na powierzchni płyty grzewczej nie należy kłaść metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, ponieważ mogą się one nagrzać.
- Po użyciu wyłącz element grzewczy za pomocą sterownika i nie polegaj na czujniku garnków.

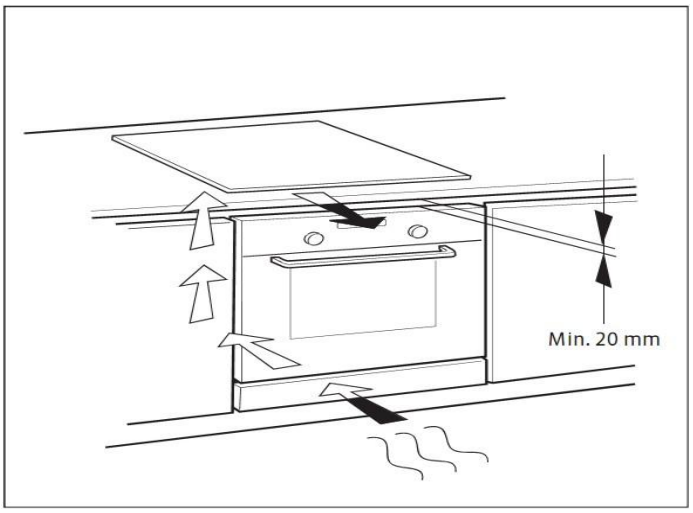
INSTALACJA

Po rozpakowaniu produktu należy sprawdzić, czy nie uległ on uszkodzeniu podczas transportu. W razie problemów prosimy o kontakt ze sprzedawcą lub serwisem posprzedażowym.
Wymiary wycięcia i instrukcję montażu znajdziesz w poniżej liczby .









- Odległość między spodem urządzenia a panelem separującym musi być zgodna z wymiarami podanymi na rysunku (minimum 50 mm lub 1,97 cala) .
- Aby zapewnić prawidłowe działanie produktu, nie należy blokować minimalnego wymaganego odstępu (min. 20 mm lub 0,79 cala) na blacie roboczym, aby umożliwić swobodny przepływ powietrza .
- Jeśli instalujesz piekarnik podblatowy , upewnij się, że jest on wyposażony w system chłodzenia.
- Nie należy instalować płyty kuchennej nad zmywarką lub pralką, aby układy elektroniczne nie miały kontaktu z parą lub wilgocią, co mogłoby je uszkodzić.

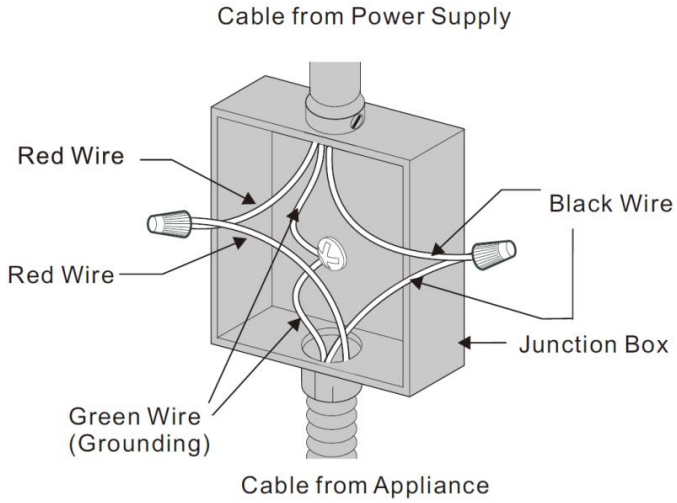
PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

Płyta grzewcza musi być podłączona do oddzielnego, uziemionego, jednofazowego źródła zasilania prądem przemiennym, wyłącznie z własnym wyłącznikiem automatycznym. Urządzenia te muszą być instalowane zgodnie z krajowymi przepisami elektrycznymi (National Electrical Codes), a także wszystkimi przepisami stanowymi, miejskimi i lokalnymi. Urządzenie musi być zasilane prądem o odpowiednim napięciu, częstotliwości i natężeniu, zabezpieczonym odpowiednio dobranym wyłącznikiem automatycznym lub bezpiecznikiem zwłocznym.

Kabel urządzenia wyposażony jest w 3 żyły:

Jeśli kabel 3-żyłowy z zasilacza domowego

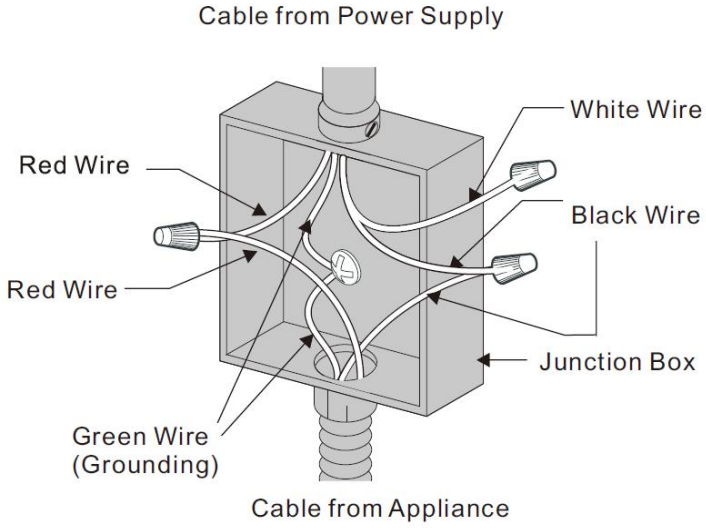
WAŻNE: Jeśli lokalne przepisy dopuszczają podłączenie 3-żyłowe, należy użyć kabla 3-żyłowego od Home Power Supply.



3-Wire Cable from Home Power Supply

Jeśli kabel 4-żyłowy z zasilacza domowego

WAŻNE: W miejscach, gdzie lokalne przepisy nie dopuszczają uziemienia przez przewód neutralny, należy stosować kabel 4-żyłowy od Home Power Supply.



4-Wire Cable from Home Power Supply

Uruchomienie płyty kuchennej

- Płytę grzewczą elektryczną powinien instalować wykwalifikowany instalator .
- Nie należy umieszczać płyty grzewczej w pobliżu otwartego ognia, grzejników lub innych źródeł ciepła.
- Upewnij się, że przewód zasilający nie jest uszkodzony lub zgnieciony pod płytą grzewczą.
- Upewnij się, że przewód przyłączeniowy sieciowy nie ma kontaktu z ostrymi krawędziami i/lub gorącymi powierzchniami.
- Płyta grzewcza powinna być podłączona do źródła zasilania, które jest odpowiednio zabezpieczone.
- Nie należy instalować płyty grzewczej nad zmywarką lub pralką, ponieważ obwody elektroniczne nie są narażone na kontakt z parą lub wilgocią, co mogłoby je uszkodzić.
- Przed podłączeniem płyty grzewczej należy sprawdzić, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej jest zgodne z napięciem w sieci elektrycznej w domu. Nieprawidłowe podłączenie może spowodować poważne uszkodzenie płyty grzewczej i obrażenia ciała.
- Powierzchnia płyty grzewczej wykonana jest z ceramiki odpornej na temperaturę. W przypadku

uszkodzenia, nawet jeśli jest to tylko niewielkie pęknięcie, należy natychmiast odłączyć płytę grzewczą od zasilania i skontaktować się z serwisem.

- Zalecamy nie umieszczać na płycie grzewczej metalowych naczyń kuchennych, garnków, pokrywek, noży ani innych metalowych przedmiotów. Mogą się one nagrzewać po włączeniu płyty.
- Nie należy umieszczać na szklanej powierzchni żadnych przedmiotów posiadających właściwości magnetyczne, takich jak karty kredytowe, kasety itp., gdy płyta grzewcza jest włączona.
- Aby uniknąć przegrzania, nie należy umieszczać na urządzeniu folii aluminiowej ani metalowych płyt. płyta kuchenna .
- Nie wkładaj żadnych przedmiotów, np. przewodów lub narzędzi, do otworów wentylacyjnych.
- Uwaga: może to spowodować porażenie prądem.
- Nie dotykaj gorącej powierzchni płyta kuchenna .
- Nie podgrzewać nieotwartych puszek na Płyta grzewcza lub rozgrzana puszka mogą eksplodować , dlatego zawsze należy najpierw zdjąć pokrywkę puszki .

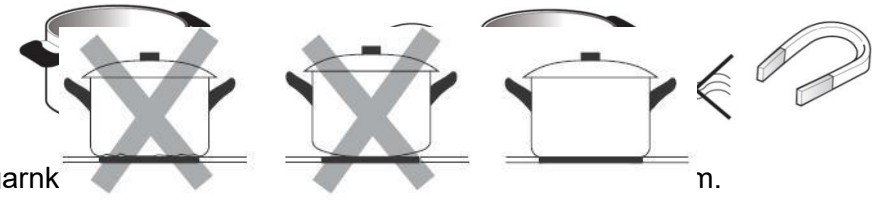
PRZED UŻYCIEM

WAŻNE: Pola grzewcze nie włączą się, jeśli garnki nie mają odpowiedniego rozmiaru. Używaj wyłącznie garnków oznaczonych symbolem „SYSTEM INDUKCYJNY” (rysunek poniżej). Przed włączeniem płyty grzewczej ustaw garnek na odpowiednim polu grzewczym.

ISTNIEJĄCE GARNKI I PATELNIE

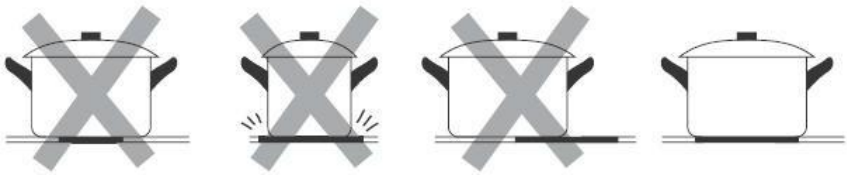
Sprawdź za pomocą magnesu, czy garnek nadaje się do używania na płycie indukcyjnej. Garnki i patelnie nie nadają się do użytku na płycie indukcyjnej, jeśli nie są wykrywalne przez magnes. **Proszę używać naczyń o dużej zawartości żelaza .**

- Upewnij się, że garnki mają gładkie dno , w przeciwnym razie mogą porysować płytę grzewczą. Sprawdź naczynia.
- Nigdy nie stawiaj gorących garnków ani patelni na powierzchni panelu sterowania płyty kuchennej . Może to spowodować uszkodzenie.

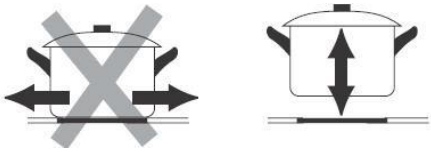


- Średnica dna garnk n.
- Nie należy używać naczyń kuchennych z ostrymi krawędziami lub zaokrąglonym dnem.

- Upewnij się, że dno patelni jest gładkie, przylega płasko do szkła i ma taki sam rozmiar jak strefa gotowania. Używaj patelni o średnicy odpowiadającej grafice wybranej strefy.



- Zawsze podnoś patelnie z powierzchni szklanej – nie przesuwaj ich, ponieważ mogą porysować szkło.



- Nie należy wieszać żadnych przedmiotów nad płytą grzewczą , gdyż spadające przedmioty mogą spowodować pęknięcie szklanej powierzchni.

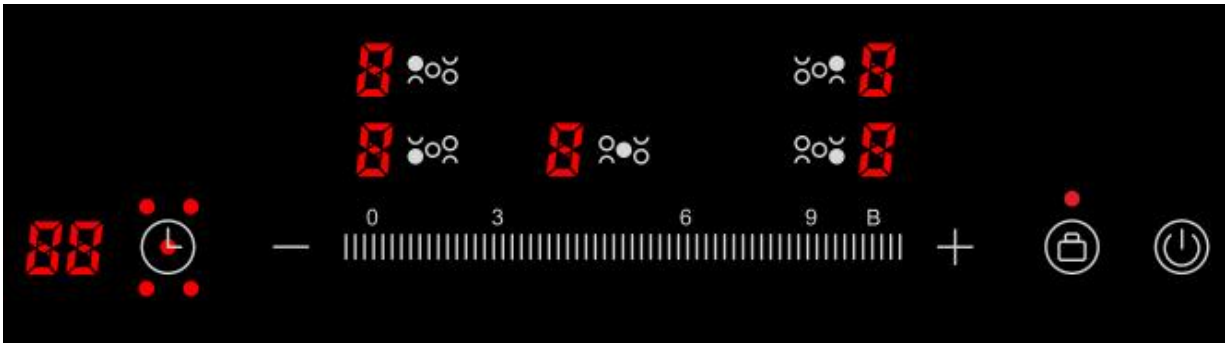
INSTRUKCJA UŻYCIA

PRZEGLĄD OGÓLNY

Aby uniknąć trwałego uszkodzenia blatu ze szkła ceramicznego, **nie mogę** używać:
✕ Doniczki, których dno nie jest idealnie płaskie.
✕ Garnki metalowe z emaliowanym dnem.

Uwaga! Nie podgrzewaj garnków ani patelni na klawiaturze!

UKŁAD PANELU STEROWANIA



Opis klawiszy sterujących

Power Key

Timer Key

Lock Key

Increase Key

Decrease Key

Slider

Left Rear Zone Select Key

Left Front Zone Select Key

Right Rear Zone Select Key

Right Front Zone Select Key

Middle Zone Select Key

Włączanie / wyłączanie płyty grzewczej

Aby włączyć płytę grzewczą, naciśnij przycisk klawisz a wyświetlacze pól grzewczych zaświecą się.

Notatka: Jeżeli w ciągu 120 sekund od włączenia nie zostanie wybrane żadne naczynie kuchenne ani żadna strefa grzejna, płyta wyłączy się automatycznie.

Włączanie palników i regulacja mocy gotowania

Po włączeniu płyty grzewczej i ustawieniu garnka na wybranej strefie grzewczej naciśnij przycisk wyboru strefy grzewczej. lub lub lub lub , wyświetlenie obok odpowiedniego przycisku pokazuje poziom „ 0 ” Każda strefa gotowania ma różne poziomy mocy, dostosuj poziom mocy za pomocą naciśnięcie klawisza ” + ” Lub " - " lub przesuwanie 0 3 6 9 B Możesz zmienić poziom mocy .

Uwaga: Aby dostosować poziom mocy, należy najpierw nacisnąć przycisk wyboru strefy grzewczej.

Blokada dziecięca

Funkcja ta blokuje elementy sterujące, zapobiegając przypadkowemu włączeniu płyty kuchennej.

Aby aktywować funkcję blokady dziecięcej , włącz płytę grzewczą i przytrzymaj przycisk Do trzy sekundy; timer pokazuje „ L 0 ” . Następnie panel sterowania zostaje zablokowany.
Aby dezaktywować blokadę panelu sterowania, należy powtórzyć procedurę aktywacji.
„ L 0 ” gaśnie i płyta znów jest aktywna .

Regulator czasowy

Za pomocą timera można ustawić czas gotowania na maksymalnie 99 minut do wszystkich stref gotowania.

Naciśnij klawisz z symbolem zegara następnie ustaw żądany czas gotowania naciskając „ + ” i „ - ” , Po kilku sekundach rozpocznie się odliczanie.

Po potwierdzeniu ustawienia „Timer” obok ikony timera pojawi się kropka, informując, że timer odpowiedniej strefy grzewczej jest aktywny. Po upływie ustawionego czasu płyta wyłączy się automatycznie.

Aby dezaktywować timer, przytrzymaj przycisk z symbolem zegara przez co najmniej trzy sekundy.

Uwaga: Wielokrotne naciśnięcie przycisku zegara, 1., 2., 3., 4. i 5. naciśnięcie wybiera odpowiedni palnik, a 6. potwierdza ustawiony czas. Sześć kolejnych naciśnięć tworzy pełny cykl. Obok ikony timera będzie migać kropka, wskazując, że timer odpowiedniego pola grzewczego został wybrany.

Automatyczne wyłączanie

Płyta grzewcza wyłączy się automatycznie, jeśli nie ustawisz czasu gotowania, zapomnisz wyłączyć płytę lub nie będziesz jej używać przez dwie godziny.

OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE PANELU STEROWANIA

Wskaźnik ciepła resztkowego

- Płyta grzewcza wyposażona jest we wskaźnik ciepła resztkowego dla każdej strefy grzewczej.
- Wskaźniki te ostrzegają użytkownika, gdy strefy gotowania są nadal gorące (temperatura przekroczyła 60 ℃ / 140°F ） .
- Jeśli na wyświetlaczu pojawi się H, strefa gotowania jest nadal gorąca.

- Jeśli świeci się wskaźnik ciepła resztkowego danej strefy grzewczej, strefę tę można wykorzystać np . do utrzymania ciepła potrawy lub roztopienia masła.
- Gdy temperatura strefy grzewczej spadnie poniżej 60 ℃ / 140°F , wyświetlacz zgaśnie.

Wskaźnik nieprawidłowego lub brakującego naczynia kuchennego

- Jeśli używasz garnka, który nie jest odpowiedni, nie jest prawidłowo ustawiony lub ma nieprawidłową wysokość, wymiary płyty indukcyjnej, pojawi się komunikat „ E0 ” Jeśli w ciągu 120 sekund nie zostanie wykryty żaden garnek , płyta się wyłączy.

INFORMACJE TECHNICZNE

- Model: LI 5-39
- Napięcie: 22 0 - 24 0 V ~ 50/60 Hz
- Maksymalna moc całkowita : 9200 W
- tylna strefa gotowania : BOOST 18 00 W 20 00W
- Lewa przednia strefa gotowania : BOOST 1500 W 18 00W
- Środkowa strefa gotowania : BOOST 2000 W 22 00W
- tylna strefa gotowania : BOOST 1500 W 18 00W
- przednia strefa gotowania : BOOST 18 00 W 20 00W

Uwaga: Dopuszczalny zakres błędu mocy w branży płyt indukcyjnych wynosi od +5% do -10%.

CZYSZCZENIE

- Nie używaj urządzeń do czyszczenia parą.
- Przed czyszczeniem należy upewnić się, że pola grzewcze są wyłączone i że nie wyświetla się wskaźnik ciepła resztkowego („H”).

WAŻNE: Nie używaj szorstkich gąbek ani gąbek do szorowania. Ich użycie może ostatecznie zniszczyć szkło.

- Po każdym użyciu należy wyczyścić płytę grzewczą (gdy jest zimna), aby usunąć wszelkie osady i plamy powstałe w wyniku resztek jedzenia.
- Cukier i produkty o wysokiej zawartości cukru uszkadzają płytę grzewczą i należy je natychmiast usunąć.
- Sól, cukier i piasek mogą zarysować powierzchnię szkła.
- Użyj miękkiej szmatki, chłonnego ręcznika papierowego lub specjalnego środka do czyszczenia płyt kuchennych (postępuj zgodnie z instrukcją producenta).

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

- W przypadku wystąpienia problemu, przed skontaktowaniem się z obsługą klienta, zapoznaj się z tabelami na kolejnych stronach. Być może uda Ci się rozwiązać problem samodzielnie i uniknąć konieczności wzywania serwisu.

- W przypadku wystąpienia błędu w działaniu sterowania, na wyświetlaczu pojawi się migający kod błędu. Nagraj film z kodem błędu i skontaktuj się z obsługą klienta w celu uzyskania pomocy.
- **UWAGA!** Naprawy powinny być wykonywane wyłącznie przez autoryzowanego technika serwisowego. Nieprawidłowe naprawy mogą spowodować poważne obrażenia, a nawet śmierć.

Problem	Możliwa przyczyna	Co robić
Płyta grzewcza nie jest włączona (żaden z palników nie działa, przyciski nie reagują, nie ma wyświetlacza i nie słychać sygnału dźwiękowego)	Zadziałał wyłącznik obwodu lub przepalił się bezpiecznik.	Ponowna kontrola przez profesjonalnego elektryka.
	Brak zasilania w skrzynce przyłączeniowej.	Zleć ponowne sprawdzenie okablowania wykwalifikowanemu elektrykowi.
	Luźne połączenie przy wtyczce	Podłącz ponownie, aby potwierdzić odpowiedź
	Jeśli powyższe problemy nie są przyczyną, produkt uległ awarii.	Skontaktuj się z serwisem posprzedażowym i prześlij odpowiednie filmy lub zdjęcia.
Po włączeniu zasilania wyświetlacz pokazuje, ale przyciski nie reagują.	Nieprawidłowa obsługa	Naciśnij lub przesuń opuszkiem palca
	Uszkodzone podczas transportu	Po wyłączeniu zasilania odkręć śruby wokół płytki kryształowej, unieś ją, zamontuj ponownie i zabezpiecz płytkę, a następnie włącz ją ponownie.
	Jeśli powyższe problemy nie są przyczyną, produkt uległ awarii.	Skontaktuj się z obsługą posprzedażową i prześlij odpowiednie filmy lub zdjęcia
Ciągłe ogrzewanie poniżej 3 poziomu (obejmuje 3 poziom) (woda wrze, gdy moc jest poniżej 3 poziomu)	To jedna z cech tej płyty indukcyjnej	Skontaktuj się ze sprzedawcą, aby polecił Ci inny model, który wykorzystuje przerywane ogrzewanie poniżej 3. poziomu.
Wszystkie pola grzewcze wyświetlają kody „E0”	Brak garnków i patelni na płycie kuchennej	Używaj patelni żeliwnych lub ze stali nierdzewnej z dnem magnetycznym
	Nieodpowiedni materiał na garnki i patelnie	Wymagane są garnki żelazne lub ze stali nierdzewnej z dnem magnetycznym. Niedozwolone są garnki aluminiowe, miedziane, ceramiczne i szklane.
pojedynczej strefy gotowania „E0”	Wadliwe działanie produktu	Aby ocenić problem, użyj innych garnków i patelni, które działają prawidłowo na zgłoszonej wadliwej płycie grzewczej. Skontaktuj się z serwisem posprzedażowym i prześlij odpowiednie filmy lub zdjęcia.
pojedynczej strefy gotowania : „E1/E2/E3/E4/E6/E7/E8”	Wadliwe działanie produktu	Skontaktuj się z serwisem posprzedażowym i prześlij odpowiednie filmy lub zdjęcia.
Wszystkie pola grzewcze wyświetlają kody „E3/E4”	Napięcie w systemie jest za wysokie/za niskie	Sprawdzenie stabilności napięcia w obwodzie przez profesjonalnego elektryka
Pojedyncze pola grzewcze	Ochrona przed suchym paleniem	Odłącz zasilanie, pozwól mu

wyświetlają kod „E5”		ostygnąć i podłącz je ponownie.
Kod wyświetlacza „L 0 ”	Przycisk blokady dziecięcej jest aktywny, a przycisk zasilania działa normalnie	Naciśnij i przytrzymaj przycisk blokady dziecięcej przez 3 sekundy.
	Długie naciśnięcie przycisku blokady dziecięcej nie powoduje jej wyłączenia, a inne przyciski nie działają prawidłowo	Usterka produktu. Możesz najpierw wyłączyć i ponownie uruchomić urządzenie, aby sprawdzić, czy problem został rozwiązany. Jeśli nie uda się go rozwiązać, skontaktuj się z serwisem i prześlij odpowiednie filmy lub zdjęcia.
Kod wyświetlacza „H”	Ostrzeżenie o wysokiej temperaturze	Oznacza, że temperatura powierzchni płyty grzewczej przekracza 60° (w przeliczeniu na jednostki północnoamerykańskie F) i znika, gdy spadnie poniżej 65°.
	Temperatura powierzchni korpusu kuchenki nie spada po powrocie do temperatury pokojowej, co powoduje nieprawidłowe działanie produktu.	Skontaktuj się z serwisem posprzedażowym i prześlij odpowiednie filmy lub zdjęcia.
Rysy na płycie kuchennej	Nierówne dno patelni lub nierówne przedmioty obce	Zalecamy użycie garnka z płaskim dnem i upewnienie się, że dno jest czyste
Plama na płycie kuchennej	Zupa lub olej wylały się na płytę kuchenną	Zaleca się, aby garnki i patelnie nie były zbyt pełne zupy ani innych przedmiotów. Po użyciu, gdy H zniknie, powierzchnię należy przemyć wodą z cytryną.
Niekompletny wyświetlacz cyfrowy	Wadliwe działanie produktu	Skontaktuj się z serwisem posprzedażowym i prześlij odpowiednie filmy lub zdjęcia.
Płyta grzewcza jest zepsuta	Uszkodzone podczas transportu	Jeżeli taka sytuacja wystąpi podczas rozpakowywania, prosimy o kontakt z serwisem posprzedażowym.
	Uderzenie ostrym przedmiotem	Aby uniknąć ryzyka silnego uderzenia w płytę grzewczą, należy w miarę możliwości unikać używania ostrych, żelaznych przyborów kuchennych (np. wieszania ich bezpośrednio na płycie grzewczej).
Kod wyświetlacza „C”	Proszę sprawdzić, czy na płycie kuchennej w obszarze roboczym nie ma żadnych plam z wody lub zupy.	Dokładnie wyczyść plamy lub osad z wody, wyłącz zasilanie i uruchom je ponownie.
	Jeżeli powyższe problemy nie zostaną rozwiązane, uznaje się to za usterkę produktu.	Skontaktuj się z serwisem posprzedażowym i prześlij odpowiednie filmy lub zdjęcia.

(Prosimy o przesłanie odpowiednich filmów i zdjęć na nasz adres e-mail, dołączając numer zamówienia. Po

potwierdzeniu problemu na pewno przedstawimy Państwu satysfakcjonujące rozwiązanie .)

OSZCZĘDNOŚĆ ENERGII

Aby uzyskać optymalne rezultaty, zaleca się:

- Używaj garnków i patelni, których szerokość dna odpowiada szerokości pola grzewczego.
- Używaj wyłącznie garnków i patelni z płaskim dnem.
- Jeśli to możliwe, podczas gotowania trzymaj garnki zamknięte.
- Użyj szybkowaru, aby zaoszczędzić jeszcze więcej energii i czasu.
- Umieść garnek na środku oznaczonej strefy gotowania na płycie grzewczej.
- Lepsze nagrzewanie uzyskuje się poprzez stosowanie naczyń o wysokiej zawartości żelaza.

⚠ Uwaga: To urządzenie zużywa energię w trybie czuwania. Aby oszczędzać energię i zmniejszyć zużycie prądu, odłącz urządzenie od zasilania lub wyjmij wtyczkę z gniazdka, gdy nie jest używane.

HAŁASY WYDANE PRZEZ PŁYTĘ INDUKCYJNĄ

- Płyty indukcyjne mogą wydawać gwizdy lub trzaski podczas normalnego działania, które w rzeczywistości pochodzą z garnków i patelni, ze względu na ich właściwości. dna (na przykład dna składające się z kilku warstw materiału lub dna nierówne).
- Odgłosy te różnią się w zależności od używanych garnków i patelni oraz ilości jedzenia zawierają one jakiekolwiek wady i nie świadczą o nich.
- Dodatkowo płyta indukcyjna wyposażona jest w wewnętrzny układ chłodzenia, który kontroluje temperaturę podzespołów elektronicznych, dzięki czemu podczas pracy i przez kilka minut Kilka minut po wyłączeniu płyty kuchennej będzie słyszalny hałas wentylatora chłodzącego.
- Jest to całkowicie normalne i wręcz niezbędne do prawidłowego funkcjonowania urządzenie.

SERWIS POSPRZEDAŻOWY

Przed skontaktowaniem się z serwisem posprzedażowym:

1. Sprawdź, czy możesz rozwiązać problem samodzielnie, korzystając z „Poradnika rozwiązywania problemów”.
2. Wyłącz urządzenie i włącz je ponownie, aby sprawdzić, czy problem został rozwiązany.

Jeżeli po wykonaniu powyższych czynności problem nadal występuje, należy skontaktować się z najbliższym serwisem technicznym.
Zawsze podawaj:

- krótki opis usterki
- typ produktu i dokładny model
- Twój pełny adres
- Twój numer telefonu

W razie konieczności dokonania jakichkolwiek napraw, należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem (aby mieć pewność, że używane są oryginalne części zamienne i naprawa przebiegnie prawidłowo). Części zamienne są dostępne.

OŚWIADCZENIE O ZGODNOŚCI Z NORMĄ ICES-3(B)/NMB-3(B)

To urządzenie jest zgodne z normą ICES-003, zwolnioną z obowiązku uzyskania licencji Industry Canada. Jego działanie podlega dwóm następującym warunkom: (1) urządzenie nie może powodować zakłóceń oraz (2) urządzenie musi akceptować wszelkie zakłócenia, w tym zakłócenia, które mogą powodować niepożądane działanie urządzenia.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CAN ICES-3(B)/NMB-3(B)

To urządzenie jest zgodne z przepisami Industry Canada ICES-003 dotyczącymi urządzeń radiowych zwolnionych z obowiązku posiadania licencji. Jego użytkowanie podlega dwóm następującym warunkom: (1) urządzenie nie może powodować zakłóceń oraz (2) operator urządzenia musi zaakceptować wszelkie odbierane zakłócenia, w tym zakłócenia, które mogą powodować niepożądane działanie urządzenia.

Producent: Foshan Classy-Cook Electrical Technology Co., Ltd.
Adres: 3 piętro, budynek pierwszy, nr 28 przy Huatian South1st Road, Park Hi-tech, miasteczko Ronggui, dzielnica Shunde, Foshan, Chiny E-mail: support@vevor.com

VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

ELEKTRISCHES CERANKOCHFELD

Modell: LI5-39

VEVOR
Upgrade · The Home Creator Way

Electric Induction Cooktop

Modell: LI5-39

Dies ist die Originalanleitung. Bitte lesen Sie die gesamte Bedienungsanleitung vor der Inbetriebnahme sorgfältig durch. VEVOR behält sich die Auslegung der Bedienungsanleitung vor. Das Aussehen des Produkts kann von dem gelieferten Produkt abweichen. Wir bitten um Verständnis, dass wir Sie nicht erneut über etwaige Technologie- oder Software-Updates informieren werden .

	Warnung – Um das Verletzungsrisiko zu verringern, muss der Benutzer die Bedienungsanleitung sorgfältig lesen.
	Achten Sie auf hohe Temperaturen, um Verbrennungen zu vermeiden. **WARNUNG : Die Glasoberfläche ist nach dem Kochen heiß, bitte nicht berühren!**
	KORREKTE ENTSORGUNG Dieses Produkt unterliegt den Bestimmungen der europäischen Richtlinie 2012/19/EG. Das Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass das Produkt in der Europäischen Union separat entsorgt werden muss. Dies gilt für das Produkt und sämtliches Zubehör, das mit diesem Symbol gekennzeichnet ist. Produkte dieser Art dürfen nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen zu einer Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten gebracht werden.

FCC-Informationen:

VORSICHT: Änderungen oder Modifikationen, die nicht ausdrücklich von der für die Einhaltung der Vorschriften verantwortlichen Partei genehmigt wurden, können zum Erlöschen der Berechtigung des Benutzers zum Betrieb des Geräts führen!

Dieses Gerät entspricht Teil 15 der FCC-Bestimmungen. Der Betrieb unterliegt den folgenden zwei Bedingungen:

1) Dieses Produkt kann schädliche Störungen verursachen.
2) Dieses Produkt muss alle empfangenen Störungen akzeptieren, einschließlich solcher, die einen unerwünschten Betrieb verursachen können.

WARNUNG: Änderungen oder Modifikationen an diesem Produkt, die nicht ausdrücklich von der für die Einhaltung der Vorschriften verantwortlichen Partei genehmigt wurden, können zum Verlust der Berechtigung des Benutzers zum Betrieb des Produkts führen.

Hinweis: Dieses Produkt wurde getestet und entspricht den Grenzwerten für ein digitales Gerät der Klasse B gemäß Teil 15 der FCC-Bestimmungen. Diese Grenzwerte sollen einen angemessenen Schutz vor schädlichen Störungen in Wohngebieten gewährleisten.

Dieses Produkt erzeugt, verwendet und kann Hochfrequenzenergie abstrahlen. Bei nicht vorschriftsmäßiger Installation und Verwendung kann es Störungen des Funkverkehrs verursachen. Es kann jedoch nicht ausgeschlossen werden, dass in bestimmten Fällen Störungen auftreten. Sollte dieses Produkt Störungen beim Radio- oder Fernsehempfang verursachen (was durch Ein- und Ausschalten des Produkts festgestellt werden kann), wird dem Benutzer empfohlen, die Störung durch eine oder mehrere der folgenden Maßnahmen zu beheben.

- Die Empfangsantenne neu ausrichten oder an einem anderen Ort aufstellen.
- Vergrößern Sie den Abstand zwischen Produkt und Empfänger.
- Schließen Sie das Produkt an eine Steckdose an, die zu einem anderen Stromkreis gehört als der, an dem der Empfänger angeschlossen ist.
- Wenden Sie sich an Ihren Händler oder einen erfahrenen Radio-/Fernsehtechniker, um Unterstützung zu erhalten.

STELLUNGNAHME

Dieses Produkt wird in Übereinstimmung mit den geltenden Sicherheitsstandards und -vorschriften der Europäischen Union, des Vereinigten Königreichs, der Vereinigten Staaten und Kanadas hergestellt. Dieses Produkt ist nur für Erwachsene bestimmt und kein Spielzeug.

Bei der Verwendung elektrischer Geräte sind stets grundlegende Sicherheitsvorkehrungen zu beachten, einschließlich der folgenden: Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu Stromschlag, Brand, schweren Verbrennungen oder Verletzungen führen. Dieses Gerät ist ausschließlich zum Erhitzen und Kochen von Speisen im gewerblichen und privaten Bereich bestimmt; unsachgemäße Verwendung führt zum Erlöschen aller Gewährleistungs- und Haftungsansprüche **.**

⚠ALLGEMEINE GEFAHRENHINWEISE

◎ **HEISSE OBERFLÄCHE / VERBRENNUNGSGEFAHR –** Kochplatte, Gehäuse, Kanten und Knöpfe können während des Betriebs und beim Abkühlen extrem heiß werden. Heiße Oberflächen nicht mit bloßen Händen berühren. Verwenden Sie ausschließlich hitzebeständige Handschuhe, Ofenhandschuhe oder die dafür vorgesehenen Griffe. Halten Sie Kleidung, Haare, Küchenutensilien und brennbare Materialien von heißen Oberflächen fern.
◎ **GEFAHR DURCH STROMSCHLAG –** Gerät, Netzkabel, Stecker, Bedienfeld oder elektrische Bauteile niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen. Nicht mit nassen Händen bedienen. Das Netzkabel nicht an heißen Kanten, scharfen Ecken oder erhitzten Oberflächen ziehen, verdrehen oder in deren Nähe bringen.
◎ **BRANDGEFAHR –** Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt. Nicht auf oder in der Nähe von brennbaren Oberflächen (Vorhängen, Papier, Kunststoff, Holz, Karton) verwenden. Fettablagerungen regelmäßig entfernen, um Brandgefahr zu vermeiden. Keine brennbaren Sprays oder Reinigungsmittel in der Nähe des in Betrieb befindlichen Geräts verwenden.
◎ **SICHERHEIT VON KINDERN UND SCHWACHSTELLTEN PERSONEN –** Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch junge oder kranke Personen bestimmt, es sei denn, sie werden von einer verantwortlichen Person beaufsichtigt, um sicherzustellen, dass sie das Gerät sicher bedienen können. Kleinkinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Produkt spielen . Haustiere sollten vom Produkt ferngehalten werden.

MODELL UND PARAMETER

Produktname	Induktionskochfeld
Modell	LI 5-39
Spannung / Frequenz	220 – 240 V ~, 50–60 Hz
Nennleistung	92 00W
Steuermodus	Berühren
Produktgröße	90 x 520 mm (35,43 x 20,47 Zoll) (ungefähr)
Ausschnittgröße	870 x 490 mm (34,25 x 19,29 Zoll) (ungefähr)

SICHERHEITSHINWEISE

IHRE SICHERHEIT UND DIE SICHERHEIT ANDERER IST SEHR WICHTIG.

Diese Bedienungsanleitung und das Gerät selbst enthalten wichtige Sicherheitshinweise, die gelesen und stets beachtet werden müssen.

Dies ist das Warn-/Sicherheitssymbol, das auf potenzielle Risiken für Benutzer und andere Personen hinweist.

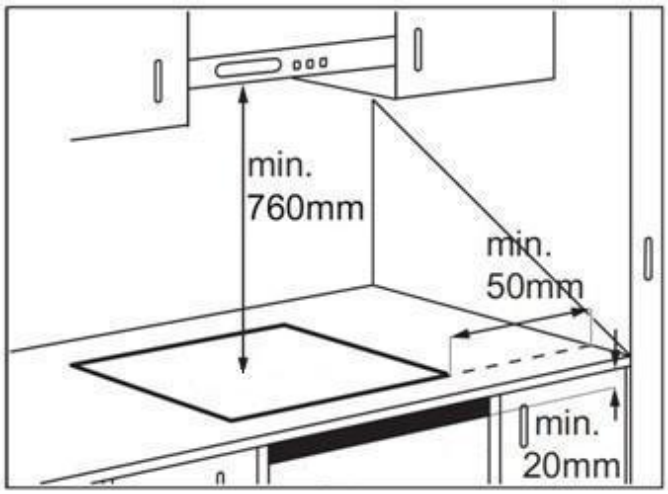
Alle sicherheitsrelevanten Meldungen benennen das potenzielle Risiko, auf das sie sich beziehen, und geben an, wie das Risiko verringert werden kann. Verletzungen, Sachschäden und Stromschläge durch unsachgemäße Verwendung des Geräts sind möglich. Bitte beachten Sie Folgendes:

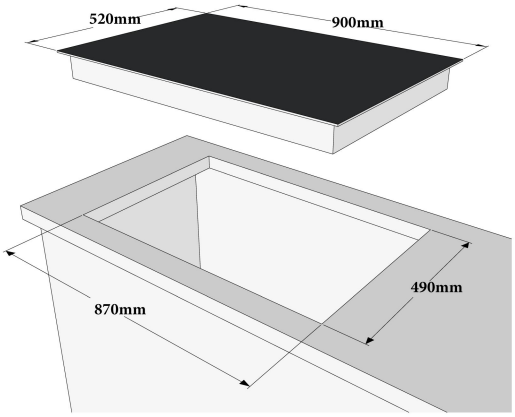
- Das Gerät muss vor Beginn jeglicher Installationsarbeiten vom Stromnetz getrennt werden.
- spezialisierten Techniker gemäß den geltenden Vorschriften durchgeführt werden . Beachten Sie die Anweisungen des Herstellers und die geltenden örtlichen Sicherheitsbestimmungen. Reparieren oder ersetzen Sie keine Teile des Geräts. Sofern in der Bedienungsanleitung nicht ausdrücklich anders angegeben, handelt es sich um ein Gerät.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Das Netzkabel muss lang genug sein, um das im Schrank eingebaute Gerät mit der Stromversorgung zu verbinden.
- Zur Einhaltung der geltenden Sicherheitsbestimmungen ist für die Installation ein omnipolarer Schalter mit einem minimalen Kontaktabstand von 3 mm erforderlich.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel des Geräts.
- Die elektrischen Bauteile dürfen nach der Installation für den Benutzer nicht zugänglich sein.
- Das Gerät ist ausschließlich für den Gebrauch im Haushalt zum Kochen von Speisen bestimmt. Jede andere Verwendung (z. B. Erhitzen) ist untersagt. Der Hersteller lehnt jegliche Haftung für unsachgemäße Verwendung oder falsche Einstellung der Bedienelemente ab.
- WARNUNG: Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß. Vermeiden Sie es, diese zu berühren. Heizelemente. Kinder unter 8 Jahren dürfen sich nur unter ständiger Aufsicht aufhalten.
- Die zugänglichen Teile können sich während des Gebrauchs sehr stark erhitzen. Kinder müssen vom Gerät ferngehalten werden. Sie werden beaufsichtigt, um sicherzustellen, dass sie nicht damit spielen.
- Berühren Sie die Heizelemente des Geräts weder während noch nach dem Gebrauch. Achten Sie darauf, dass das Gerät nicht überhitzt. Kontakt mit Tüchern oder anderen brennbaren Materialien vermeiden, bis alle Komponenten ausreichend abgekühlt sind.
- Legen Sie keine brennbaren Materialien auf oder in die Nähe des Geräts.
- Überhitzte Öle und Fette entzünden sich leicht. Seien Sie vorsichtig beim Kochen von fett- und ölreichen Lebensmitteln.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkter körperlicher oder sensorischer Wahrnehmung benutzt werden. oder geistige Fähigkeiten oder mangelnde Erfahrung und Kenntnisse, wenn sie beaufsichtigt oder unterwiesen wurden Die sichere Verwendung des Geräts und das Verständnis der damit verbundenen Gefahren müssen beachtet werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Gerät. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Im Fach unter dem Gerät sollte ein Luftschalter oder ein Leitungsschutzschalter (nicht im Lieferumfang enthalten) installiert werden.
- Sollte die Oberfläche Risse aufweisen, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.

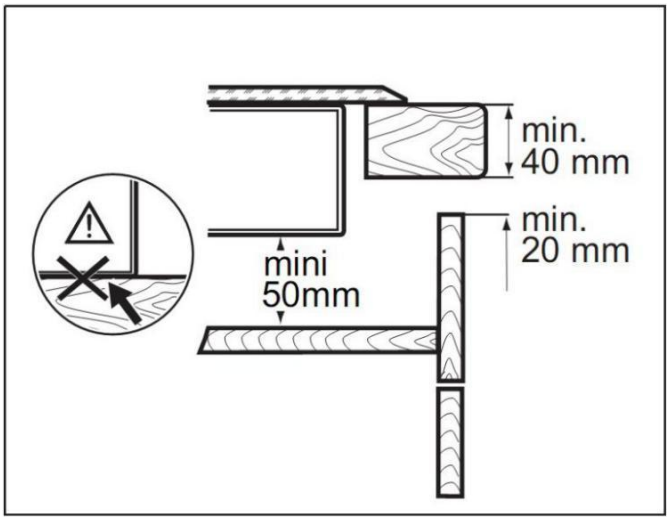
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mittels einer externen Zeitschaltuhr oder eines separaten Fernsteuerungssystems vorgesehen.
- WARNUNG: Unbeaufsichtigtes Kochen mit Fett oder Öl auf dem Herd kann gefährlich sein und zu einem Brand führen. Versuchen Sie NIEMALS, Ein Feuer sollte mit Wasser gelöscht werden. Schalten Sie dazu das Gerät aus und decken Sie die Flamme anschließend z. B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke ab.
- WARNUNG: Brandgefahr: Lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen.
- Verwenden Sie keine Dampfreiniger.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Herdplatte gelegt werden, da sie heiß werden können.
- Schalten Sie nach Gebrauch die Kochfeldplatte über den entsprechenden Regler aus und verlassen Sie sich nicht auf den Topfdetektor.

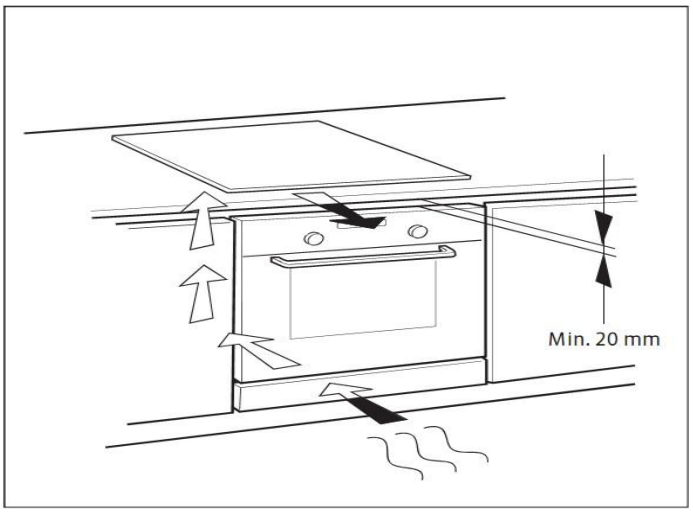
INSTALLATION

Prüfen Sie das Produkt nach dem Auspacken auf Transportschäden. Bei Problemen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder den Kundendienst.
Die Ausschnittmaße und die Montageanleitung finden Sie in unten Figuren .









- Der Abstand zwischen der Unterseite des Geräts und der Trennwand muss den in der Abbildung angegebenen Maßen entsprechen (mind. 50 mm oder 1,97 Zoll) .
- Um den ordnungsgemäßen Betrieb des Produkts zu gewährleisten, darf der erforderliche Mindestabstand (mind. 20 mm oder 0,79 Zoll) auf der Arbeitsfläche für den Luftaustritt nicht behindert werden .
- Wenn ein Unterbauofen installiert wird, stellen Sie sicher, dass der Ofen mit einem Kühlsystem ausgestattet ist.
- Installieren Sie das Kochfeld nicht über einem Geschirrspüler oder einer Waschmaschine, damit die elektronischen Schaltkreise nicht mit Dampf oder Feuchtigkeit in Berührung kommen und dadurch beschädigt werden.

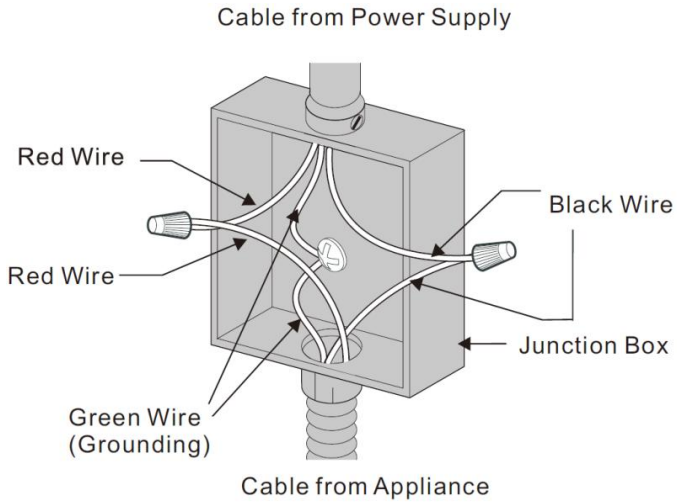
ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Das Kochfeld muss an eine separate, geerdete, einphasige Wechselstromversorgung mit eigenem Leitungsschutzschalter angeschlossen werden. Die Installation dieser Geräte muss gemäß den nationalen Elektrovorschriften sowie allen bundesstaatlichen, kommunalen und lokalen Vorschriften erfolgen. Das Gerät muss mit der korrekten Spannung, Frequenz und Stromstärke versorgt werden und durch einen entsprechend dimensionierten Leitungsschutzschalter oder eine träge Sicherung geschützt sein.

Das Kabel des Geräts ist mit 3 Adern ausgestattet:

Wenn 3-adriges Kabel vom Heimnetzteil

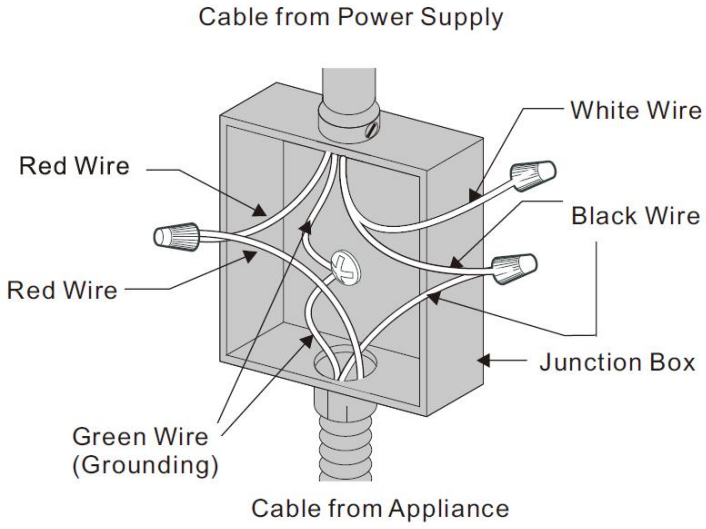
WICHTIG: Verwenden Sie das 3-adrige Kabel von Home Power Supply, sofern die örtlichen Vorschriften einen 3-adrigen Anschluss zulassen.



3-Wire Cable from Home Power Supply

Wenn 4-adriges Kabel vom Heimnetzteil

WICHTIG: Verwenden Sie das 4-adrige Kabel von Home Power Supply, wenn die örtlichen Vorschriften eine Erdung über den Neutralleiter nicht zulassen.



4-Wire Cable from Home Power Supply

Inbetriebnahme des Kochfelds

- Das elektrische Kochfeld muss von einem qualifizierten Installateur eingebaut werden .
- Sie das Kochfeld nicht neben offenes Feuer, Heizgeräte oder andere Wärmequellen.
- Stellen Sie sicher, dass das Netzanschlusskabel unter dem Kochfeld nicht beschädigt oder eingeklemmt ist.
- Achten Sie darauf, dass das Netzanschlusskabel nicht mit scharfen Kanten und/oder heißen Oberflächen in Berührung kommt.
- Das Kochfeld sollte an eine ausreichend sichere Stromquelle angeschlossen sein.
- Installieren Sie das Kochfeld nicht über einem Geschirrspüler oder einer Waschmaschine, da die elektronischen Schaltkreise nicht mit Dampf oder Feuchtigkeit in Berührung kommen, die sie beschädigen könnten.
- Prüfen Sie vor dem Anschließen des Kochfelds, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit

der Netzspannung in Ihrem Haus übereinstimmt. Ein falscher Anschluss kann zu schweren Schäden am Kochfeld und zu Verletzungen führen.

- Die Kochfeldoberfläche besteht aus hitzebeständiger Keramik. Sollte sie beschädigt sein, selbst bei nur einem kleinen Riss, trennen Sie das Kochfeld sofort vom Stromnetz und kontaktieren Sie den Kundendienst.
- Wir empfehlen, keine Küchenutensilien aus Metall, Kochtöpfe, Topfdeckel, Messer oder andere Metallgegenstände auf dem Kochfeld abzustellen. Diese können sich beim Einschalten des Kochfelds erhitzen.
- Legen Sie keine magnetischen Gegenstände wie Kreditkarten, Kassetten usw. auf die Glasoberfläche, während das Kochfeld in Betrieb ist.
- Um eine Überhitzung zu vermeiden, legen Sie keine Aluminiumfolie oder Metallplatten auf den/die/das Gerät/Gerät. Kochfeld .
- Führen Sie keine Gegenstände wie Drähte oder Werkzeuge in die Lüftungsschlitze ein.
- Achtung: Dies kann zu Stromschlägen führen.
- Berühren Sie nicht die heiße Oberfläche des Kochfeld .
- Ungeöffnete Dosen dürfen nicht auf dem Herd erhitzt werden. Auf dem Kochfeld oder in einer erhitzten Dose besteht die Gefahr einer Explosion ; daher muss der Deckel der Dose unter allen Umständen vorher entfernt werden.

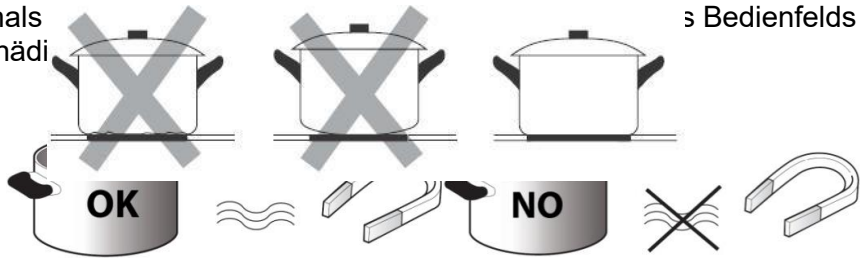
VOR GEBRAUCH

WICHTIG: Die Kochzonen schalten sich nicht ein, wenn die Töpfe nicht die richtige Größe haben. Verwenden Sie ausschließlich Töpfe mit dem Symbol „INDUKTIONSSYSTEM“ (siehe Abbildung unten). Stellen Sie den Topf auf die gewünschte Kochzone, bevor Sie das Kochfeld einschalten.

VORHANDENE TÖPFE UND PFANNEN

Verwenden Sie einen Magneten, um zu prüfen, ob der Topf für das Induktionskochfeld geeignet ist: Töpfe und Pfannen sind ungeeignet, wenn sie nicht magnetisch detektierbar sind. **Bitte verwenden Sie Kochgeschirr mit hohem Eisengehalt .**

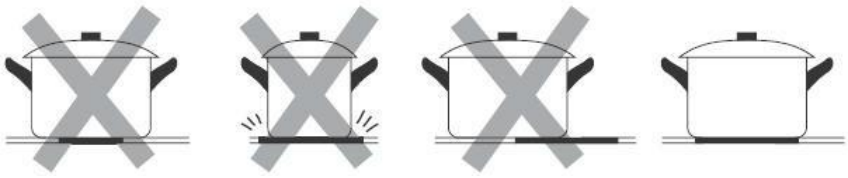
- Achten Sie darauf, dass die Töpfe einen glatten Boden haben , da sie sonst das Kochfeld zerkratzen könnten. Überprüfen Sie das Geschirr.
- Stellen Sie niemals s Bedienfelds des Kochfelds. Dies könnte zu Beschädi



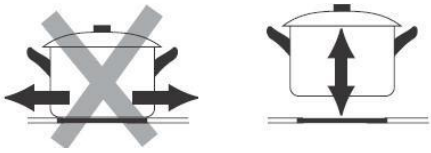
- Der Bodendurchmesser von Töpfen oder Pfannen sollte mindestens 10 cm betragen.
- Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit gezackten Kanten oder einem gewölbten Boden.

- Achten Sie darauf, dass der Boden Ihrer Pfanne glatt ist, plan auf dem Glas aufliegt und die gleiche Größe wie die Kochzone hat. Verwenden Sie Pfannen, deren Durchmesser dem Symbol der gewählten

Kochzone entspricht.



- Pfannen immer von der Glasoberfläche abheben – nicht schieben, da sie sonst das Glas zerkratzen könnten.



- Bitte hängen Sie keine Gegenstände über das Kochfeld , da herabfallende Gegenstände die Glasoberfläche beschädigen könnten.

GEBRAUCHSANWEISUNG

ALLGEMEINER ÜBERBLICK

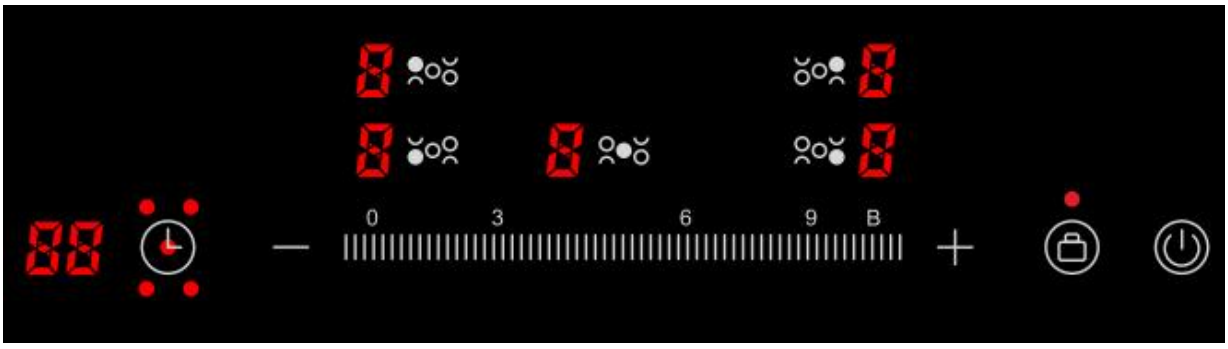
Um eine dauerhafte Beschädigung der Glaskeramikplatte zu vermeiden, **kann nicht** erwenden:

✕ Töpfe mit nicht vollkommen flachem Boden.

✕ Metalltöpfe mit emailliertem Boden.

Vorsicht! Stellen Sie keine heißen Töpfe oder Pfannen auf das Tastenfeld!

BEDIENFELD-LAYOUT



Beschreibung der Steuertasten

Power Key

Timer Key

Lock Key

Increase Key

Decrease Key

Slider

Left Rear Zone Select Key

Left Front Zone Select Key

Right Rear Zone Select Key

Right Front Zone Select Key

Middle Zone Select Key

Ein- / Ausschalten des Kochfelds

Um das Kochfeld einzuschalten, drücken Sie die Taste Schlüssel und die Anzeigen der Kochzone leuchten auf.

Notiz: Wird innerhalb von 120 Sekunden nach dem Einschalten kein Kochgeschirr und keine Heizzone ausgewählt, schaltet sich das Kochfeld automatisch ab.

Einschalten der Kochfelder und Einstellen der Kochleistungsstufe

Sobald das Kochfeld eingeschaltet und der Topf auf der gewählten Kochzone positioniert ist, drücken Sie die Taste zur Auswahl der Kochzone. oder oder oder oder , die Anzeige neben der entsprechenden Schaltfläche zeigt Stufe „ 0 “ an Jede Kochzone verfügt über verschiedene Leistungsstufen . Stellen Sie die Leistungsstufe ein um Drücken der Taste ” + ” oder " - " oder Gleiten

Sie können die Leistungsstufen ändern .

Hinweis: Bevor Sie die Leistungsstufen anpassen, müssen Sie zuerst die Taste zur Auswahl der Kochzone drücken.

Kindersicherung

Diese Funktion sperrt die Bedienelemente, um ein versehentliches Einschalten des Kochfelds zu verhindern.
Um die Kindersicherung zu aktivieren , schalten Sie das Kochfeld ein und halten Sie die Taste gedrückt. für

Nach drei Sekunden zeigt der Timer „ L 0 “ an . Dann wird das Bedienfeld gesperrt.

Um die Bedienfeldsperre zu deaktivieren, wiederholen Sie den Aktivierungsvorgang.
Die Anzeige „ L 0 “ erlischt und das Kochfeld ist wieder betriebsbereit.

Timer

99 Minuten eingestellt werden. für alle Kochzonen.

Sie die Taste mit dem Uhrsymbol Stellen Sie anschließend die gewünschte Garzeit ein, indem Sie die Taste drücken . “ + “ und “ - “ , Nach wenigen Sekunden beginnt der Countdown.

Nach Bestätigung des „Timers“ erscheint neben dem Timer-Symbol ein Punkt, der anzeigt, dass der Timer der entsprechenden Kochzone aktiviert ist. Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich das Kochfeld automatisch ab.

Um den Timer zu deaktivieren, halten Sie die Taste mit dem Uhrsymbol mindestens drei Sekunden lang

gedrückt.

Hinweis: Durch wiederholtes Drücken der Uhrtaste wird beim 1. bis 5. Drücken die entsprechende Kochzone ausgewählt, beim 6. Drücken wird die eingestellte Zeit bestätigt. Sechs aufeinanderfolgende Tastendrücke bilden einen vollständigen Zyklus. Ein Punkt neben dem Timer-Symbol blinkt, um anzuzeigen, dass der Timer der entsprechenden Kochzone ausgewählt ist.

Automatische Abschaltung

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

WARNUNGEN AM BEDIENFELD

Restwärmeanzeiger

- Das Kochfeld ist mit einer Restwärmeanzeige für jede Kochzone ausgestattet.
- Diese Anzeigen warnen den Benutzer, wenn die Kochzonen noch heiß sind (Temperatur über 100 ° C) . 60 ℃ / 140°F ） .
- Wenn die Anzeige Folgendes anzeigt Die Kochzone ist noch heiß.

- Wenn die Restwärmeanzeige einer bestimmten Kochzone leuchtet, kann diese Zone beispielsweise zum Warmhalten eines Gerichts oder zum Schmelzen von Butter verwendet werden.
- Wenn die Kochzone unter 60 ℃ / 140°F abkühlt , schaltet sich das Display aus.

Falsche oder fehlende Kochgeschirranzeige

- Wenn Sie einen ungeeigneten, nicht richtig positionierten oder nicht den richtigen Topf verwenden Abmessungen für Ihr Induktionskochfeld, die Meldung „ E0 “ wird Im Display erscheint : Wenn innerhalb von 120 Sekunden kein Topf erkannt wird , schaltet sich das Kochfeld aus.

TECHNISCHE INFORMATIONEN

- Modell: LI 5-39
- Spannung : 220 – 240 V ~ 50/60 Hz
- Maximale Gesamtleistung : 9200 W
- Linke hintere Kochzone : 1800 W BOOST 2000 W
- Linke vordere Kochzone : 1500 W BOOST 1800 W
- Mittlere Kochzone : 2000 W Boost 2200 W
- Rechte hintere Kochzone : 1500 W BOOST 1800 W
- Rechte vordere Kochzone : 1800 W Boost 2000 W

Hinweis: Der zulässige Leistungsfehlerbereich in der Induktionskochfeldindustrie liegt zwischen +5% und -10%.

REINIGUNG

- Verwenden Sie keine Dampfreiniger.
- Vor der Reinigung sicherstellen, dass die Kochzonen ausgeschaltet sind und die Restwärmeanzeige („H“) nicht leuchtet.

WICHTIG: Verwenden Sie keine Scheuerschwämme oder Scheuerpads. Deren Verwendung könnte das Produkt auf Dauer beschädigen. Glas.

- Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch (wenn es abgekühlt ist), um Ablagerungen und

Flecken durch Speisereste zu entfernen.

- Zucker oder Lebensmittel mit hohem Zuckergehalt beschädigen das Kochfeld und müssen sofort entfernt werden.
- Salz, Zucker und Sand könnten die Glasoberfläche zerkratzen.
- Verwenden Sie ein weiches Tuch, saugfähiges Küchenpapier oder einen speziellen Herdreiniger (beachten Sie die Anweisungen des Herstellers).

FEHLERBEHEBUNG

- Sollten Sie auf ein Problem stoßen, sehen Sie sich bitte die Tabellen auf den folgenden Seiten an, bevor Sie den Kundendienst kontaktieren. Möglicherweise können Sie das Problem selbst lösen und einen Serviceeinsatz vermeiden.
- Tritt im Steuerungsbetrieb ein Fehler auf, blinkt ein Fehlercode auf dem Display. Nehmen Sie ein Video des Fehlercodes auf und kontaktieren Sie den Kundendienst.
- **VORSICHT!** Reparaturen dürfen nur von einem autorisierten Servicetechniker durchgeführt werden. Unsachgemäße Reparaturen können zu schweren Verletzungen oder sogar zum Tod führen.

Problem	Mögliche Ursache	Was zu tun
Das Kochfeld ist nicht eingeschaltet (keine der Kochzonen funktioniert, die Tasten reagieren nicht, es gibt kein Display und es ertönt kein Piepton).	Der Schutzschalter hat ausgelöst oder die Sicherung ist durchgebrannt.	Von professionellen Elektrikern erneut prüfen lassen.
	Die Anschlussdose ist nicht mit Strom versorgt.	Die Verkabelung sollte von professionellen Elektrikern überprüft werden.
	Wackelkontakt am Stecker	Um die Antwort zu bestätigen, stecken Sie das Kabel erneut ein.
	Wenn die oben genannten Probleme nicht die Ursache sind, ist das Produkt defekt.	Wenden Sie sich an den Kundendienst und stellen Sie entsprechende Videos oder Bilder zur Verfügung.
Nach dem Einschalten wird das Display angezeigt, aber die Tasten reagieren nicht.	Unsachgemäßer Betrieb	Drücken oder streichen Sie mit der Fingerkuppe.
	Beim Transport beschädigt	Nach dem Ausschalten des Geräts die Schrauben um die Kristallplatine herum lösen, diese herausheben, wieder einsetzen und befestigen, dann das Gerät wieder einschalten.
	Wenn die oben genannten Probleme nicht die Ursache sind, ist das Produkt defekt.	Wenden Sie sich an den Kundendienst und stellen Sie entsprechende Videos oder Bilder zur Verfügung.
Kontinuierliche Beheizung unterhalb der 3. Ebene (einschließlich der 3. Ebene) (Das Wasser kocht, wenn die Leistung unter Stufe 3 liegt.)	Dies ist eines der Merkmale dieses Induktionskochfelds.	Bitte wenden Sie sich an den Verkäufer, um sich ein anderes Modell empfehlen zu lassen, das unterhalb der 3. Stufe eine intermittierende Heizlösung verwendet.
Alle Kochzonen zeigen den Code "E0" an.	Keine Töpfe und Pfannen auf dem Kochfeld	Verwenden Sie Pfannen aus Eisen oder Edelstahl mit magnetischem Boden.
	Das falsche Material für die Töpfe und Pfannen	Es werden Töpfe aus Eisen oder Edelstahl mit magnetischem Boden

		benötigt. Pfannen aus Aluminium, Kupfer, Keramik und Glas sind nicht zulässig.
Anzeigecode für eine einzelne Kochzone : "E0"	Produktfehler	Verwenden Sie andere Töpfe und Pfannen, die auf dem gemeldeten defekten Kochfeld einwandfrei funktionieren, um sich ein Bild zu machen. Kontaktieren Sie den Kundendienst und senden Sie entsprechende Videos oder Fotos.
Anzeigecode für eine einzelne Kochzone : "E1/E2/E3/E4/E6/E7/8"	Produktfehler	Wenden Sie sich an den Kundendienst und stellen Sie entsprechende Videos oder Bilder zur Verfügung.
Alle Kochzonen zeigen die Codes "E3/E4" an.	Systemspannung zu hoch/zu niedrig	Überprüfung der Stromkreisspannung auf Stabilität durch einen professionellen Elektriker
Einzelne Kochzonen zeigen den Code "E5" an	Schutz vor Trockenverbrennung	Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, lassen Sie es abkühlen und schließen Sie es dann wieder an.
Anzeigecode "L 0 "	Die Kindersicherung ist aktiviert, und der Ein-/Ausschalter funktioniert normal.	Die Kindersicherungstaste 3 Sekunden lang gedrückt halten.
	Das lange Drücken der Kindersicherungstaste deaktiviert diese nicht, und auch andere Tasten funktionieren nicht richtig.	Es liegt eine Fehlfunktion des Produkts vor. Versuchen Sie zunächst, das Gerät aus- und wieder einzuschalten, um zu prüfen, ob das Problem dadurch behoben wird. Sollte das Problem weiterhin bestehen, kontaktieren Sie bitte den Kundendienst und senden Sie entsprechende Videos oder Bilder.
Anzeigecode "H"	Warnung vor hohen Temperaturen	Zeigt an, dass die Oberflächentemperatur des Kochfelds über 60° liegt (umzurechnen in nordamerikanische Einheiten von Fahrenheit) und erlischt, wenn sie unter 65° sinkt.
	Die Temperatur der Gehäuseoberfläche des Kochers sinkt nicht, wenn er wieder die Raumtemperatur erreicht hat, und das Produkt funktioniert nicht richtig.	Wenden Sie sich an den Kundendienst und stellen Sie entsprechende Videos oder Bilder zur Verfügung.
Kratzer auf dem Kochfeld	Unebener Pfannenboden oder unebene Fremdkörper	Ich empfehle, einen Topf mit flachem Boden zu verwenden und darauf zu achten, dass der Boden sauber ist.
Flecken auf Kochfeld	Suppe oder Öl ist auf das Kochfeld verschüttet worden.	Es wird empfohlen, Töpfe und Pfannen nicht zu voll mit Suppe oder

		anderen Gegenständen zu füllen. Reinigen Sie die Oberfläche nach Gebrauch mit Zitronenwasser, sobald das „H“ verschwunden ist.
Unvollständige Digitalanzeige	Produktfehler	Wenden Sie sich an den Kundendienst und stellen Sie entsprechende Videos oder Bilder zur Verfügung.
Das Kochfeld ist kaputt.	Beim Transport beschädigt	Sollten Sie diesen Zustand beim Auspacken feststellen, kontaktieren Sie bitte unseren Kundendienst.
	Aufprall eines scharfen Gegenstands	Um das Risiko starker Beschädigungen des Kochfelds zu vermeiden, sollten scharfe Küchenutensilien aus Eisen möglichst nicht verwendet werden (z. B. sollten sie nicht direkt an der Oberseite des Kochfelds aufgehängt werden).
Anzeigecode "C"	Bitte bestätigen Sie, ob sich im Arbeitsbereich Wasserflecken oder Suppenreste auf dem Kochfeld befinden.	Entfernen Sie gründlich die Wasserflecken oder Suppenreste, schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.
	Wenn die oben genannten Probleme nicht behoben wurden, wird dies als Produktfehlfunktion betrachtet.	Wenden Sie sich an den Kundendienst und stellen Sie entsprechende Videos oder Bilder zur Verfügung.

(Bitte senden Sie uns entsprechende Videos und Bilder an unsere E-Mail-Adresse und geben Sie Ihre Bestellnummer an. Nach Bestätigung des Problems werden wir Ihnen selbstverständlich eine zufriedenstellende Lösung anbieten .)

ENERGIESPAREN

Für optimale Ergebnisse empfiehlt es sich:

- Verwenden Sie Töpfe und Pfannen, deren Bodenbreite der Breite der Kochzone entspricht.
- Verwenden Sie ausschließlich Töpfe und Pfannen mit flachem Boden.
- Wenn möglich, sollten die Topfdeckel während des Kochens geschlossen bleiben.
- Mit einem Schnellkochtopf sparen Sie noch mehr Energie und Zeit.
- Stellen Sie den Topf in die Mitte der auf dem Kochfeld markierten Kochzone.
- Die Verwendung von Kochgeschirr mit hohem Eisengehalt sorgt für eine bessere Wärmeverteilung.

⚠ Hinweis: Dieses Gerät verbraucht Strom im Standby-Modus. Um Energie zu sparen und den Stromverbrauch zu reduzieren, ziehen Sie den Netzstecker oder trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, wenn es nicht benutzt wird.

GERÄUSCHE DES INDUKTIONSKOCHFELDS

- Induktionskochfelder können im normalen Betrieb pfeifende oder knisternde Geräusche erzeugen; diese stammen tatsächlich von den Töpfen und Pfannen und sind auf die Eigenschaften der Induktionselektrode zurückzuführen. Böden (zum Beispiel Böden aus mehreren Materialschichten oder unebene Böden).
- Diese Geräusche variieren je nach den verwendeten Töpfen und Pfannen sowie der Menge der Speisen. Sie enthalten Elemente und sind kein Hinweis auf einen Defekt jeglicher Art.

- Darüber hinaus ist das Induktionskochfeld mit einem internen Kühlsystem zur Temperaturregelung der elektronischen Bauteile ausgestattet; dadurch wird die Temperatur während des Betriebs und über mehrere Stunden hinweg konstant gehalten. Wenige Minuten nach dem Ausschalten des Kochfelds ist das Geräusch des Kühlventilators hörbar.
- Dies ist völlig normal und sogar unerlässlich für das ordnungsgemäße Funktionieren des Systems. Gerät.

Kundendienst

Bevor Sie den Kundendienst kontaktieren:

1. Versuchen Sie, das Problem mithilfe der „Anleitung zur Fehlerbehebung“ selbst zu lösen.
2. Schalten Sie das Gerät aus und dann wieder ein, um zu sehen, ob das Problem behoben wurde.

Wenn das Problem nach den oben genannten Überprüfungen weiterhin besteht, wenden Sie sich bitte an den nächstgelegenen Kundendienst.
Immer angeben:

- eine kurze Beschreibung des Fehlers
- Produkttyp und genaues Modell
- Ihre vollständige Adresse
- Telefonnummer

Sollten Reparaturen erforderlich sein, wenden Sie sich bitte an ein autorisiertes Kundendienstzentrum (um die Verwendung von Originalersatzteilen und eine fachgerechte Reparatur sicherzustellen). Ersatzteile sind erhältlich.

Konformitätserklärung gemäß CAN ICES-3(B)/NMB-3(B)

Dieses Gerät entspricht den lizenzfreien ICES-003-Standards von Industry Canada. Der Betrieb unterliegt den folgenden zwei Bedingungen: (1) Dieses Gerät darf keine Störungen verursachen, und (2) dieses Gerät muss alle Störungen akzeptieren, einschließlich solcher, die einen unerwünschten Betrieb des Geräts verursachen können.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG CAN ICES-3(B)/NMB-3(B)

Dieses Gerät entspricht den ICES-003-Vorschriften von Industry Canada für lizenzfreie Funkanlagen. Der Betrieb unterliegt den folgenden zwei Bedingungen: (1) Dieses Gerät darf keine Störungen verursachen, und (2) der Betreiber dieses Geräts muss alle empfangenen Störungen akzeptieren, einschließlich solcher, die einen unerwünschten Betrieb des Geräts verursachen können.

Hersteller: Foshan Classy-Cook Electrical Technology Co., Ltd.
Adresse: 3. Etage, Gebäude 1, Nr. 28, Huatian South 1st Road, Hightech Park, Ronggui Town, Shunde District, Foshan, China E-Mail: support@vevor.com

VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

ELEKTRISK KERAMISK SPISHÄLL

Modell: LI5-39

Electric Induction Cooktop

Modell: LI5-39

Detta är originalinstruktionerna, vänligen läs alla instruktioner noggrant innan du använder produkten. VEVOR förbehåller sig en tydlig tolkning av vår användarmanual. Produktens utseende ska vara beroende av den produkt du mottagit. Vi ber om ursäkt för att vi inte kommer att informera dig igen om det finns några teknik- eller programuppdateringar för vår produkt.

	Varning – För att minska risken för skador måste användaren läsa instruktionsmanualen noggrant.
	Var uppmärksam på höga temperaturer för att undvika brännskador. **VARNING : Glasytan är varm efter tillagning, rör inte vid den !**
	KORREKT AVFALLSHANTERING Denna produkt omfattas av bestämmelserna i EU-direktiv 2012/19/EG. Symbolen som visar en överstruken soptunna indikerar att produkten kräver separat sophämtning inom Europeiska unionen. Detta gäller produkten och alla tillbehör som är märkta med denna symbol. Produkter som är märkta som sådana får inte kasseras med vanligt hushållsavfall, utan måste lämnas till en insamlingsplats för återvinning av elektriska och elektroniska apparater.

FCC-information:

VARNING: Ändringar eller modifieringar som inte uttryckligen godkänts av den part som ansvarar för efterlevnaden kan upphäva användarens rätt att använda utrustningen!

Denna enhet uppfyller del 15 i FCC-reglerna. Användning är underkastad följande två villkor:

1) Denna produkt kan orsaka skadliga störningar.

2) Denna produkt måste acceptera alla mottagna störningar, inklusive störningar som kan orsaka oönskad drift.

VARNING: Ändringar eller modifieringar av denna produkt som inte uttryckligen godkänts av den part som ansvarar för efterlevnaden kan ogiltigförklara användarens rätt att använda produkten.

Obs! Denna produkt har testats och befunnits uppfylla gränserna för en digital enhet av klass B i enlighet med del 15 i FCC-reglerna. Dessa gränser är utformade för att ge rimligt skydd mot skadlig störning i en bostadsinstallation.

Denna produkt genererar, använder och kan utstråla radiofrekvensenergi, och om den inte installeras och används i enlighet med instruktionerna kan den orsaka skadliga störningar på radiokommunikation. Det finns dock ingen garanti för att störningar inte kommer att uppstå i en viss installation. Om denna produkt orsakar skadliga störningar på radio- eller tv-mottagning, vilket kan fastställas genom att stänga av och slå på produkten, uppmanas användaren att försöka korrigera störningen med en eller flera av följande åtgärder.

· Rikta om eller flytta mottagarantennen.

· Öka avståndet mellan produkten och mottagaren.

· Anslut produkten till ett uttag på en annan krets än den som mottagaren är ansluten till.

· Kontakta återförsäljaren eller en erfaren radio-/TV-tekniker för hjälp.

PÅSTÅENDE

Denna produkt är tillverkad i enlighet med gällande säkerhetsstandarder och föreskrifter för Europeiska unionen, Storbritannien, USA och Kanada. Denna produkt är endast avsedd för vuxna och är inte en leksak.

Vid användning av elektriska apparater bör grundläggande säkerhetsåtgärder alltid följas, inklusive följande. OM DESSA INSTRUKTIONER UNDERLÅTENHET FÖLJS KAN DET LEDA TILL ELEKTRISK STÖT, BRAND, ALLVARLIGA BRÄNNSKADOR ELLER PERSONSKADA. Denna apparat är endast avsedd för uppvärmning och tillagning av mat i kommersiella lokaler/bostäder; felaktig användning upphäver alla garantier och allt ansvar **.**

⚠ALLMÄNNA RISKAVARNINGAR

◎ **VARM YTA / BRÄNNSKADRISK –** Kokplatta, hölje, kanter och vred kan nå extrema temperaturer under användning och kylning. Rör inte vid heta ytor med bara händer. Använd endast värmebeständiga handskar, ugnsvantar eller avsedda handtag. Håll kläder, hår, redskap och brandfarliga material borta från heta ytor.
◎ **RISK FÖR ELEKTRISKA STÖTAR –** Doppa aldrig apparaten, nätsladden, kontakten, kontrollpanelen eller elektriska komponenter i vatten eller någon vätska. Använd inte med våta händer. Dra inte i, vrid eller placera inte nätsladden nära heta kanter, vassa hörn eller varma ytor.
◎ **BRANDRISK –** Lämna inte apparaten utan uppsikt medan den används. Använd den inte på eller nära brandfarliga ytor (gardiner, papper, plast, trä, kartong). Avlägsna regelbundet fettavlagringar för att förhindra brandrisk. Använd inte brandfarliga aerosoler eller rengöringsmedel nära apparaten som är i drift.
◎ **SÄKERHET FÖR BARN OCH SÅRBARA PERSONER –** Denna apparat är inte avsedd att användas av unga eller sjuka personer utan tillsyn av en ansvarig person för att säkerställa att de kan använda apparaten på ett säkert sätt. Små barn bör övervakas för att säkerställa att de inte leker med produkten . Husdjur bör hålla sig borta från produkten.

MODELL OCH PARAMETRAR

Produktnamn	Induktionshäll
Modell	LI 5-39
Spänning / Frekvens	22 0–24 0V ~, 50–60Hz
Nominell effekt	92 00W
Kontrollläge	Röra
Produktstorlek	90 x 520 mm (ungefär 35,43 x 20,47 tum)
Utskuren storlek	870 x 49 0 mm (34,25 x 19,29 tum) (ungefär)

SÄKERHETSINSTRUKTIONER

DIN OCH ANDRAS SÄKERHET ÄR MYCKET VIKTIGT

Denna manual och själva apparaten innehåller viktiga säkerhetsmeddelanden som ska läsas och alltid följas.

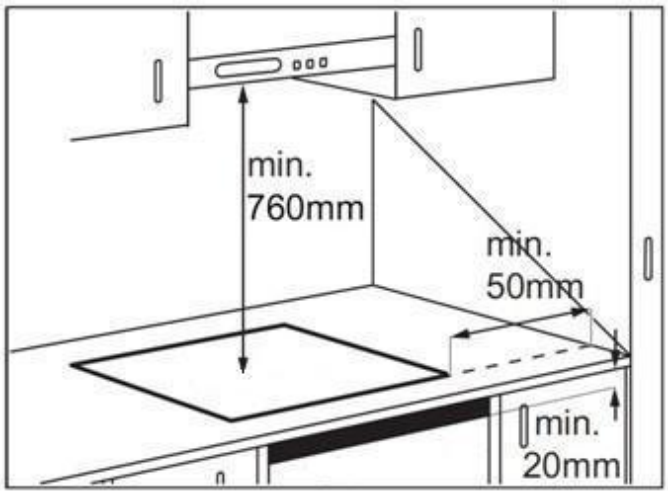
Detta är varnings-/försiktighetssymbolen för säkerhet, varning för potentiella risker för användare och andra

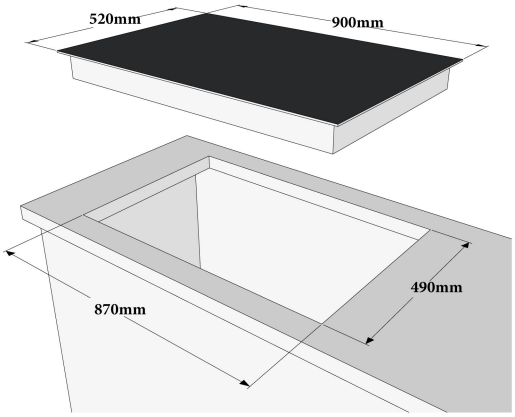
Alla meddelanden som är relevanta för säkerheten anger den potentiella risk de hänvisar till och anger hur risken för Skada, skador och elektriska stötar på grund av felaktig användning av apparaten. Se till att följa följande:

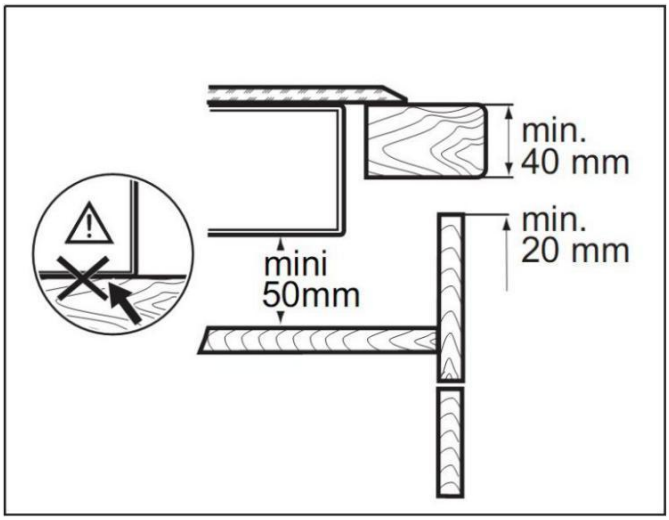
- Apparaten måste kopplas bort från strömförsörjningen innan någon installation utförs.
- Installation och underhåll måste utföras av en specialiserad tekniker , i enlighet med tillverkarens instruktioner och gällande lokala säkerhetsföreskrifter. Reparera eller byt inte ut någon del av apparaten om inte annat uttryckligen anges i bruksanvisningen.
- Apparaten måste vara jordad.
- Nätkabeln måste vara tillräckligt lång för att ansluta apparaten, som är monterad i skåpet, till strömförsörjningen.
- För att uppfylla gällande säkerhetsföreskrifter kräver installationen en allpolig brytare med ett minsta kontaktgap på 3 mm.
- Använd inte multiuttag eller förlängningssladdar.
- Dra inte i apparatens strömkabel.
- De elektriska delarna får inte vara åtkomliga för användaren efter installationen.
- Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk för tillagning av mat. Ingen annan användning är tillåten (t.ex. uppvärmning). Tillverkaren frånsäger sig allt ansvar för felaktig användning eller felaktig inställning av kontrollerna.
- VARNING: Apparaten och dess åtkomliga delar blir varma under användning. Var försiktig så att du inte rör vid dem. värmeelement. Barn under 8 år ska hållas borta om de inte övervakas kontinuerligt.
- De åtkomliga delarna kan bli mycket varma under användning. Barn måste hållas borta från apparaten och höll uppsikt för att se till att de inte lekte med den.
- Rör inte apparatens värmeelement under och efter användning. Låt inte apparaten komma i kontakt med kontakt med tygstycken eller andra brandfarliga material förrän alla komponenter har svalnat tillräckligt.
- Placera inte brandfarliga material på eller i närheten av apparaten.
- Överhettade oljor och fetter antänds lätt. Var försiktig när du tillagar matprodukter med högt fett- och oljeinnehåll.
- Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt samt personer med nedsatt fysisk och sensorisk förmåga. eller mentala förmågor eller brist på erfarenhet och kunskap om de har fått handledning eller instruktioner angående säker användning av apparaten och förstå de risker som är förknippade med den. Barn får inte leka med den Rengöring och underhåll får inte utföras av barn utan tillsyn.
- En luftströmbrytare eller automatsäkring (medföljer ej) bör installeras i facket under apparaten.
- Om ytan är sprucken, stäng av apparaten för att undvika risk för elektriska stötar.
- Apparaten är inte avsedd att användas med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- VARNING: Oövervakad matlagning på spishäll med fett eller olja kan vara farligt och kan orsaka brand. Försök ALDRIG att Släck en brand med vatten, men stäng av apparaten och täck sedan över lågan, t.ex. med ett lock eller en brandfilt.
- VARNING: Brandrisk: förvara inte föremål på kokytorna.
- Använd inte ångtvättar.
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på spisen eftersom de kan bli varma.
- Stäng av hällelementet med dess kontroll efter användning och förlita dig inte på kastrulldetektorn.

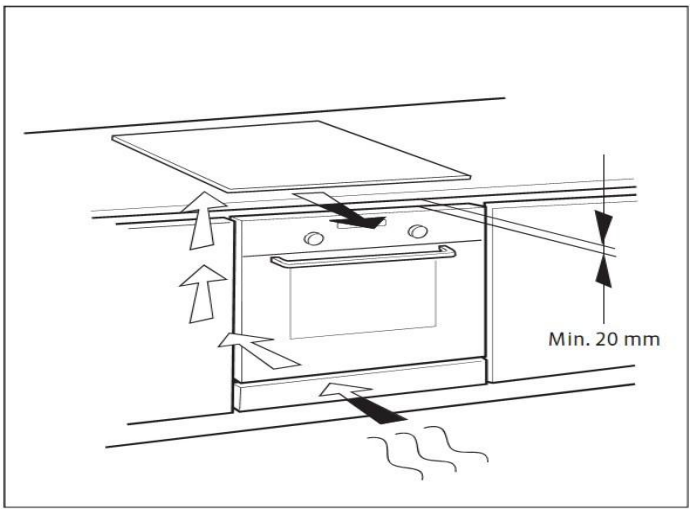
INSTALLATION

Kontrollera produkten efter transportskador efter uppackning. Vid problem, kontakta återförsäljaren eller kundtjänst.
För urskärningsmått och installationsanvisningar, se nedan siffror .









- Avståndet mellan apparatens undersida och separatorpanelen måste respektera måtten som anges i figuren (minst 50 mm eller 1,97 tum) .
- För att säkerställa att produkten fungerar korrekt, blockera inte det minsta erforderliga utrymmet (minst 20 mm eller 0,79 tum) på arbetsytan för luftflöde ut .
- Om en ugn för underbänkskivan är installerad, se till att ugnen är utrustad med ett kylsystem.
- Installera inte hällen ovanför en diskmaskin eller tvättmaskin, så att de elektroniska kretsarna inte kommer i kontakt med ånga eller fukt som kan skada dem.

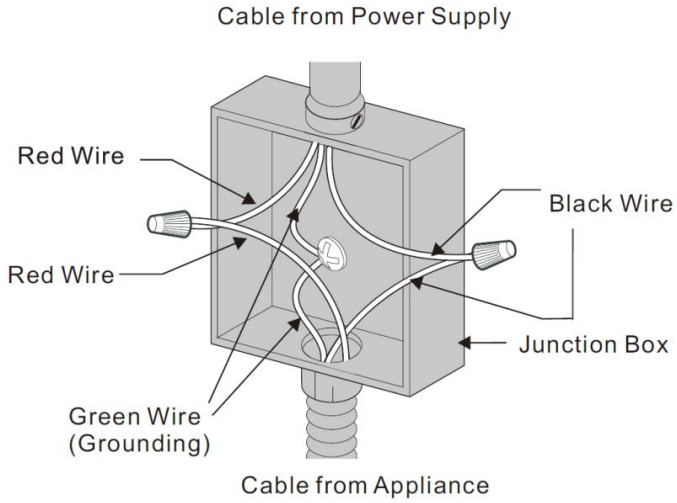
ELEKTRISK ANSLUTNING

Spishällen måste anslutas till en separat, jordad, enfas växelströmsförsörjning med egen säkring. Dessa apparater måste installeras i enlighet med nationella elkorder, såväl som alla statliga, kommunala och lokala föreskrifter. Denna apparat måste förses med rätt spänning, frekvens och strömstyrka, som skyddas av en korrekt dimensionerad säkring eller tidsfördröjd säkring .

Kabeln från apparaten är utrustad med 3 ledare:

Om 3-trådskabel från hemströmförsörjningen

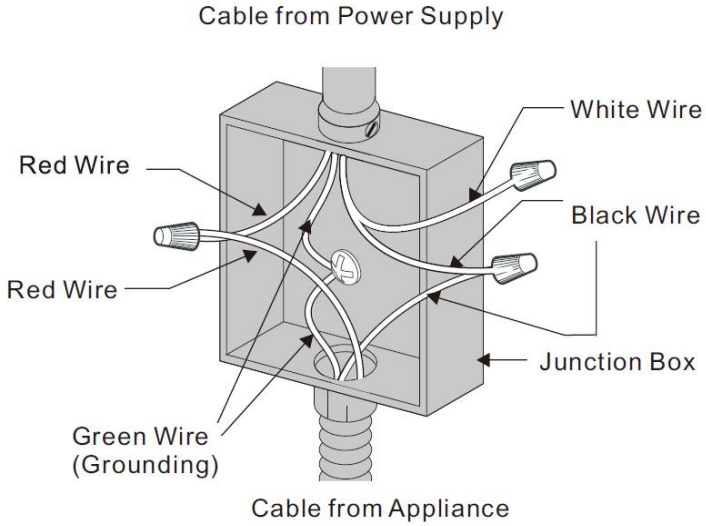
VIKTIGT: Använd 3-trådskabeln från Home Power Supply där lokala föreskrifter tillåter en 3-trådsanslutning.



3-Wire Cable from Home Power Supply

Om 4-trådskabel från hemströmförsörjningen

VIKTIGT: Använd 4-trådskabeln från Home Power Supply där lokala föreskrifter inte tillåter jordning genom neutralledaren.



4-Wire Cable from Home Power Supply

Idrifttagning av spishällen

- Den elektriska spisen måste installeras av en kvalificerad installatör .
- inte spishällen bredvid öppna spisar, element eller andra värmekällor.
- Se till att nätanslutningskabeln inte är skadad eller klämd under spishällen.
- Se till att nätkabeln inte kommer i kontakt med vassa kanter och/eller heta ytor.
- Spishällen ska vara ansluten till en tillräckligt säkrad strömkälla.
- Installera inte spishällen ovanför en diskmaskin eller tvättmaskin, eftersom de elektroniska kretsarna inte kommer i kontakt med ånga eller fukt som kan skada dem.
- Innan du ansluter hällen, kontrollera om spänningen som anges på typskylten överensstämmer med spänningsförsörjningen i ditt hem. Felaktig anslutning kan leda till allvarliga skador på hällen och personskador.
- Spishällens yta är tillverkad av temperaturbeständig keramik. Om den är skadad, även om det bara är en liten reva, ska spishällen omedelbart kopplas bort från strömförsörjningen och kundtjänst kontaktas.
- Vi rekommenderar att du inte placerar köksredskap, kokkärl, kastrulllock, knivar eller andra metallföremål av metall på spisen. Dessa kan värmas upp när spisen är påslagen.

- Placera inga magnetiska föremål som kreditkort, kassetter etc. på glasytan medan spishällen är i drift.
- För att undvika överhettning, placera inte aluminiumfolie eller metallplattor på spishäll .
- Stoppa inte in några föremål som sladdar eller verktyg i ventilationsspringorna.
- Observera: detta kan orsaka elektriska stötar.
- Rör inte den heta ytan på spishäll .
- Värm inte upp oöppnade burkar på spishällen, annars kan en uppvärmd konservburk explodera ; därför måste du alltid ta bort konservburkens lock i förväg.

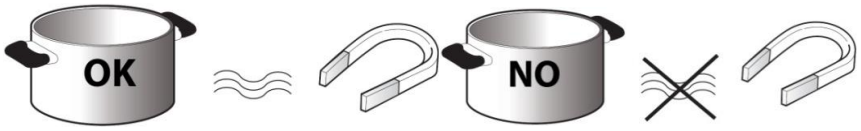
FÖRE ANVÄNDNING

VIKTIGT: Kokzonerna slås inte på om kastrullerna inte har rätt storlek. Använd endast kastruller med symbolen "INDUKTIONSSYSTEM" (bild nedan). Placera kastrullen på önskad kokzon innan du slår på spisen.

BEFINTLIGA GRYTOR OCH PANNOR

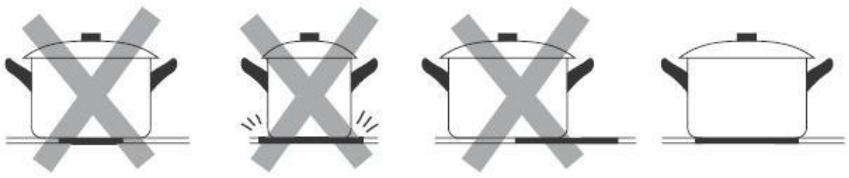
Använd en magnet för att kontrollera om kastrullen är lämplig för induktionshäll: kastruller och stekpannor är olämpliga om de inte är magnetiskt detekterbara. Använd **gärna köksredskap med hög järnhalt .**

- Se till att kastruller har en slät botten , annars kan de repa hällen. Kontrollera disken.
- Placera aldrig varma kastruller eller stekpannor på spishällens kontrollpanel . Det kan skada den.

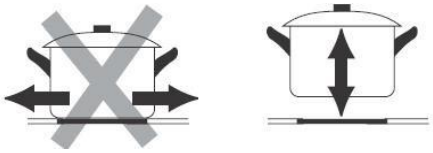


- Bottendiametern på kastruller eller stekpannor bör vara minst 10 cm.
- Använd inte köksredskap med ojämna kanter eller böjd botten.

- Se till att botten på ıar samma storlek som kokzonen. Använd stekpannor a zonen.



- Lyft alltid upp kastruller från glasytan – skjut dem inte, annars kan de repa glaset.



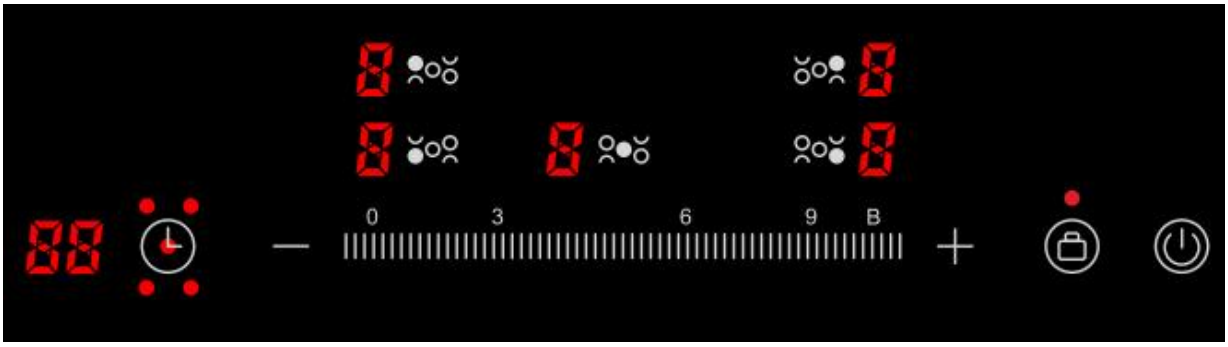
- Häng inte föremål ovanför spishällen , eftersom fallande föremål kan spricka glasytan.

BRUKSANVISNING
ALLMÄN ÖVERSIKT

För att undvika permanenta skador på glaskeramisk skiva, **kan inte** använda:
✕ Krukor med bottnar som inte är helt plana.
✕ Metallkrukor med emaljerad botten.

Varning! Ställ inga varma grytor eller stekpannor på knappsatsen!

KONTROLLPANELENS LAYOUT



Kontrollknappar Beskrivning

Power Key

Timer Key

Lock Key

Increase Key

Decrease Key

Slider

Left Rear Zone Select Key

Left Front Zone Select Key

Right Rear Zone Select Key

Right Front Zone Select Key

Middle Zone Select Key

Slå på / av hällen

För att slå på hällen, tryck på nyckel och kokzonens displayer tänds.

Notera: Om ingen kastrull eller värmezon har valts inom 120 sekunder efter att hällen slagits på , stängs den av automatiskt.

Slå på brännare och justera tillagningseffektnivå

När hällen är påslagen och kastrullen är placerad på den valda kokzonen, tryck sedan på knappen för val av

kokzon. eller eller eller eller , visningen av bredvid motsvarande knapp visar nivå " 0 "
Varje kokzon har olika effektnivåer, justera effektnivån genom att trycka på tangenten " + " eller “ - ” eller glidande

du kan ändra effektnivåerna .

Obs: När du vill justera effektnivåerna bör du först trycka på knappen för val av kokzon.

Barnlås

Den här funktionen låser reglagen för att förhindra att hällen slås på av misstag.

För att aktivera barnlåsfunktionen , slå på hällen och håll knappen intryckt för tre sekunder; timern visar " L 0 " . Då är kontrollpanelen låst.
För att avaktivera kontrollpanelens lås, upprepa aktiveringsproceduren.
“ L 0 ” slocknar och hällen är aktiv igen .

Timer

Timern kan användas för att ställa in tillagningstiden för maximalt 99 minuter för alla kokzoner.

Tryck på knappen med klocksymbolen ställ sedan in önskad tillagningstid genom att trycka på " + " och " - " , Efter några sekunder börjar timern nedräkningen.
Efter att du har bekräftat 'Timer' visas en prick bredvid timerikonen för att visa att motsvarande kokzons timer är aktiverad. När den inställda tiden har gått stängs hällen av automatiskt.

För att avaktivera timern, håll knappen med klocksymbolen intryckt i minst tre sekunder.

Obs: När du trycker på klockknappen upprepade gånger väljer det första, andra, tredje, fjärde och femte trycket motsvarande brännare, och det sjätte trycket bekräftar den inställda tiden. Var sjätte tryckning i rad bildar en komplett cykel. En punkt blinkar bredvid timerikonen för att visa att motsvarande kokzons timer är vald.

Automatisk avstängning

Spishällen stängs av automatiskt om du inte har ställt in tillagningstid, glömt att stänga av spisen och inte har använt den på två timmar.

VARNINGAR PÅ KONTROLLPANELEN

Restvärmeindikator

- Spishällen är utrustad med en restvärmeindikator för varje kokzon.
- Dessa indikatorer varnar användaren när kokzonerna fortfarande är varma (Temperaturen är över 60 ℃ / 140°F) .
- Om displayen visar , kokzonen är fortfarande varm.

- Om restvärmeindikatorn för en given kokzon lyser kan zonen till exempel användas för att hålla en rätt varm eller smälta smör.
- När kokzonen svalnar till under 60 ℃ / 140°F släcks displayen.

Indikator för felaktig eller saknad kokkärl

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

TEKNISK INFORMATION

- Modell: LI 5-39
- Spänning : 220‑240V ~ 50/60 Hz
- Max total effekt: 92 00W
- Vänster bakre kokzon : 18 00W BOOST 20 00W
- Vänster främre kokzon : 15 00W BOOST 18 00W
- Mitten kokzon : 20 00W BOOST 22 00W
- Höger bakre kokzon : 15 00W BOOST 18 00W
- Höger framkokzon : 18 00W BOOST 20 00W

Obs: Det acceptabla effektfelsintervallet inom induktionshällsindustrin ligger mellan +5 % och -10 %.

RENGÖRING

- Använd inte ångtvättar.
- Innan rengöring, se till att kokzonerna är avstängda och att restvärmeindikatorn ("H") inte visas.

VIKTIGT: Använd inte slipande svampar eller skursvampar. Användning av dem kan så småningom förstöra glas.

- Rengör hällen efter varje användning (när den har svalnat) för att ta bort eventuella avlagringar och fläckar från matrester.
- Socker eller mat med hög sockerhalt skadar hällen och måste omedelbart tas bort.
- Salt, socker och sand kan repa glasytan.
- Använd en mjuk trasa, absorberande hushållspapper eller ett särskilt rengöringsmedel för hällar (följ tillverkarens anvisningar).

FELSÖKNING

- Om du stöter på problem, granska tabellerna på följande sidor innan du kontaktar kundtjänst. Du kanske kan lösa problemet själv och undvika behovet av ett servicebesök.
- Om ett fel uppstår i styrningen blinkar en felkod på displayen. Spela in en video av felkoden och kontakta kundtjänst för hjälp.
- **VARNING!** Reparationer bör endast utföras av en auktoriserad servicetekniker. Felaktiga reparationer kan leda till allvarliga skador eller till och med dödsfall.

Problem	Möjlig orsak	Vad man ska göra
Spishällen är inte påslagen (ingen av brännarna fungerar, knapparna svarar inte, det finns ingen display och det hörs inget "pip"-ljud)	Säkringen har löst ut eller säkringen har gått.	Kontrollera igen av professionella elektriker.
	Ingen ström till kopplingsdosan.	Kontrollera ledningarna igen av professionella elektriker.
	Lös anslutning vid kontakten	Anslut igen för att bekräfta svaret
	Om ovanstående problem inte är orsaken är produkten trasig.	Kontakta kundtjänst och tillhandahåll motsvarande videor eller bilder.
Efter att strömmen slagits på visas det på displayen men knapparna	Felaktig användning	Tryck eller dra med fingertoppen
	Skadad under transport	Efter att du stängt av strömmen,

svarar inte.		skruva loss skruvarna runt kristallskivan, lyft upp den, sätt tillbaka och säkra den och slå sedan på den igen.
	Om ovanstående problem inte är orsaken är produkten trasig.	Kontakta kundtjänst och tillhandahåll motsvarande videor eller bilder
Kontinuerlig uppvärmning under 3:e nivån (inkluderar 3:e nivån) (vattnet kokar när effekten är under 3:e nivån)	Detta är en av funktionerna hos denna induktionshäll	Kontakta säljaren för att rekommendera en annan modell som använder intermittent värmelösning under 3:e nivån.
Alla kokzoner visar koderna "E0"	Inga kastruller och stekpannor på spisen	Använd järn- eller rostfria stekpannor med magnetisk botten
	Fel material för kastruller och stekpannor	Järn- eller rostfria kastruller med magnetisk botten krävs. Stekpannor av aluminium, koppar, keramik och glas är inte tillåtna.
Enskild kokzons displaykod "E0"	Produktfel	Använd andra kastruller och stekpannor som fungerar korrekt på den felaktiga spishällen för att göra en bedömning. Kontakta kundtjänst och tillhandahåll motsvarande videor eller bilder.
Enskild kokzons displaykod "E1/E2/E3/E4/E6/E7/E8"	Produktfel	Kontakta kundtjänst och tillhandahåll motsvarande videor eller bilder.
Alla kokzoner visar koderna "E3/E4"	Systemspänning för hög/för låg	Kontroll av kretsspänningen för stabilitet av en professionell elektriker
Enskilda kokzoner visar kod "E5"	Skydd mot torrförbränning	Koppla bort strömmen och låt den svalna och anslut sedan strömmen igen.
Visningskod "L 0 "	Barnspärren är aktiverad och strömknappen fungerar normalt	Tryck och håll barnspärrknappen intryckt i 3 sekunder.
	Att trycka länge på barnspärren avaktiverar inte den, och andra knappar fungerar inte korrekt.	Produktfel. Du kan först stänga av och starta om strömmen för att se om det är löst. Om det inte kan lösas, kontakta kundtjänst och tillhandahålla motsvarande videor eller bilder.
Visa kod "H"	Varning för hög temperatur	Indikerar att spishällens yttemperatur är över 60° (ska konverteras till nordamerikanska enheter F) och försvinner när den är under 65°.
	Temperaturen på spisens yta försvinner inte när den återgår till samma temperatur som rumstemperaturen, och produkten fungerar inte som den ska.	Kontakta kundtjänst och tillhandahåll motsvarande videor eller bilder.
Repor på spishällen	Ojämn botten av pannan eller ojämna främmande föremål	Rekommenderar att använda en kastrull med platt botten och se till att botten är ren.

Fläck på spishäll	Soppa eller olja har spillts på spisen	Det rekommenderas att kastruller och stekpannor inte fylls med soppa eller andra föremål. Rengör ytan med citronvatten efter användning när H-et är borta.
Ofullständig digital display	Produktfel	Kontakta kundtjänst och tillhandahåll motsvarande videor eller bilder.
Spishällen är trasig	Skadad under transport	Om detta problem upptäcks under uppackningen, vänligen kontakta kundtjänst.
	Stöt från ett vasst föremål	För att undvika risken för hårda stötar på spishällen bör järnvassa köksredskap undvikas så mycket som möjligt (t.ex. att hänga dem direkt från spishällen).
Visa kod "C"	Kontrollera om det finns några vattenfläckar eller soppa på spishällen i arbetsområdet.	Rengör vattenfläckarna eller soppan noggrant, stäng av strömmen och starta om den.
	Om ovanstående problem inte har åtgärdats betraktas det som ett produktfel.	Kontakta kundtjänst och tillhandahåll motsvarande videor eller bilder.

(Vänligen skicka relevanta videor och bilder till vår e-postadress och bifoga ditt ordernummer. Efter att ha bekräftat problemet kommer vi definitivt att ge dig en tillfredsställande lösning .)

ENERGIBESPARING

För optimala resultat är det lämpligt att:

- Använd kastruller och stekpannor med en bottenbredd som är lika bred som kokzonens.
- Använd endast grytor och stekpannor med platt botten.
- När det är möjligt, håll locken på under tillagningen.
- Använd en tryckkokare för att spara ännu mer energi och tid.
- Placera kastrullen mitt på den markerade kokzonen på spishällen.
- Att använda köksredskap med hög järnhalt ger bättre uppvärmning.

⚠ Obs: Denna apparat förbrukar ström i standbyläge. För att spara energi och minska elförbrukningen, dra ur sladden eller stäng av strömmen när den inte används.

LJUD FRÅN INDUKTIONSHÄLLEN

- Induktionshällar kan ge ifrån sig visslande eller sprakande ljud under normal användning. Dessa kommer faktiskt från kastruller och stekpannor på grund av hällens egenskaper. bottnar (till exempel bottnar gjorda av flera lager material, eller ojämna bottnar).
- Dessa ljud varierar beroende på vilka grytor och stekpannor som används och mängden mat de innehåller, och är inte indikativa för, någon defekt av något slag.
- Dessutom är induktionshällen utrustad med ett internt kylsystem för att kontrollera temperaturen på elektroniska delar; som ett resultat av detta, under drift och under flera minuter efter att hällen har stängts av kommer ljudet från kylfläkten att höras.
- Detta är helt normalt och absolut nödvändigt för att systemet ska fungera korrekt. apparat.

EFTERKÖPSSERVICE

Innan du kontaktar kundtjänst:

1. Se om du kan lösa problemet själv med hjälp av ”Felsökningsguiden”.
2. Stäng av apparaten och slå sedan på den igen för att se om problemet har åtgärdats.

Om problemet kvarstår efter ovanstående kontroller, kontakta närmaste kundtjänst.
Ange alltid:

- en kort beskrivning av felet
- produkttypen och den exakta modellen
- din fullständiga adress
- ditt telefonnummer

Om reparationer behövs, kontakta en auktoriserad kundserviceverkstad (för att säkerställa att originalreservdelar används och att reparationerna utförs korrekt). Reservdelar finns tillgängliga .

EFTERLEVNADSFÖRKLARING CAN ICES-3(B)/NMB-3(B)

Denna enhet uppfyller Industry Canadas licensundantagna standard ICES-003. Användning är underställd följande två villkor: (1) denna enhet får inte orsaka störningar, och (2) denna enhet måste acceptera alla störningar, inklusive störningar som kan orsaka oönskad drift av enheten.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CAN ICES-3(B)/NMB-3(B)

Denna enhet uppfyller Industry Canadas ICES-003-föreskrifter för radioutrustning som inte är licensierad. Användningen är underställd följande två villkor: (1) denna enhet får inte orsaka störningar, och (2) operatören av denna enhet måste acceptera alla mottagna störningar, inklusive störningar som kan orsaka oönskad drift av enheten.

Tillverkare: Foshan Classy-Cook Electrical Technology Co., Ltd.
Adress: 3/F, Byggnad ett, nr 28 på Huatian South1st Road, Hi-tech Park, Ronggui Town, Shunde-distriktet, Foshan, Kina E-post: support@vevor.com

VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

PIANO COTTURA ELETTRICO IN CERAMICA

Modello: LI5-39

VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

Electric Induction Cooktop

Modello: LI5-39

Queste sono le istruzioni originali, si prega di leggere attentamente tutte le istruzioni del manuale prima dell'uso. VEVOR si riserva il diritto di interpretare a proprio piacimento il presente manuale d'uso. L'aspetto del prodotto potrebbe differire leggermente da quello del prodotto ricevuto. Ci scusiamo se non vi informeremo tempestivamente di eventuali aggiornamenti tecnologici o software del nostro prodotto.

	Attenzione: per ridurre il rischio di lesioni, l'utente deve leggere attentamente il manuale di istruzioni.
	Presta attenzione alle alte temperature per evitare ustioni. **ATTENZIONE : La superficie in vetro è calda dopo la cottura, si prega di non toccarla!**
	SMALTIMENTO CORRETTO Questo prodotto è soggetto alle disposizioni della Direttiva europea 2012/19/CE. Il simbolo del bidone della spazzatura barrato indica che il prodotto richiede la raccolta differenziata dei rifiuti nell'Unione Europea. Ciò si applica al prodotto e a tutti gli accessori contrassegnati con questo simbolo. I prodotti contrassegnati in questo modo non possono essere smaltiti con i normali rifiuti domestici, ma devono essere conferiti presso un punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Informazioni della FCC:

ATTENZIONE: Modifiche o alterazioni non espressamente approvate dalla parte responsabile della conformità potrebbero invalidare l'autorizzazione dell'utente all'utilizzo dell'apparecchiatura!

Questo dispositivo è conforme alla Parte 15 delle norme FCC. Il funzionamento è soggetto alle seguenti due condizioni:

1) Questo prodotto può causare interferenze dannose.

2) Questo prodotto deve accettare qualsiasi interferenza ricevuta, comprese le interferenze che potrebbero causare un funzionamento indesiderato.

AVVERTENZA: Qualsiasi modifica o alterazione a questo prodotto non espressamente approvata dalla parte responsabile della conformità potrebbe invalidare l'autorizzazione dell'utente a utilizzare il prodotto.

Nota: questo prodotto è stato testato ed è risultato conforme ai limiti per un dispositivo digitale di Classe B ai sensi della Parte 15 delle norme FCC. Questi limiti sono progettati per fornire una protezione ragionevole contro le interferenze dannose in un'installazione residenziale.

Questo prodotto genera, utilizza e può irradiare energia a radiofrequenza e, se non installato e utilizzato in conformità con le istruzioni, può causare interferenze dannose alle comunicazioni radio. Tuttavia, non vi è alcuna garanzia che non si verifichino interferenze in una particolare installazione. Se questo prodotto causa interferenze dannose alla ricezione radio o televisiva, cosa che può essere determinata spegnendo e riaccendendo il prodotto, si consiglia all'utente di provare a correggere l'interferenza adottando una o più delle seguenti misure.

· Riorientare o riposizionare l'antenna ricevente.

· Aumentare la distanza tra il prodotto e il ricevitore.

· Collegare il prodotto a una presa di corrente su un circuito diverso da quello a cui è collegato il ricevitore.

· Per assistenza, consultare il rivenditore o un tecnico radio/TV esperto.

DICHIARAZIONE

Questo prodotto è fabbricato in conformità con gli standard e le normative di sicurezza applicabili nell'Unione Europea, nel Regno Unito, negli Stati Uniti e in Canada. Questo prodotto è destinato esclusivamente all'uso da parte di adulti e non è un giocattolo.

Quando si utilizzano apparecchi elettrici, è necessario seguire sempre le precauzioni di sicurezza di base, incluse le seguenti. LA MANCATA OSSERVANZA DI QUESTE ISTRUZIONI PUÒ CAUSARE SCOSSE ELETTRICHE, INCENDI, USTIONI GRAVI O LESIONI PERSONALI. Questo apparecchio è destinato esclusivamente al riscaldamento e alla cottura di alimenti in ambito commerciale/residenziale; un uso improprio invalida tutte le garanzie e le responsabilità **.**

⚠AVVERTENZE GENERALI SUI PERICOLI

◎ **RISCHIO DI USTIONI E SUPERFICI CALDE –** La piastra di cottura, l'involucro, i bordi e le manopole possono raggiungere temperature estreme durante il funzionamento e il raffreddamento. Non toccare le superfici calde a mani nude. Utilizzare guanti resistenti al calore, presine da forno o impugnature apposite. Tenere indumenti, capelli, utensili e materiali infiammabili lontani dalle superfici calde.
◎ **PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA –** Non immergere mai l'apparecchio, il cavo di alimentazione, la spina, il pannello di controllo o i componenti elettrici in acqua o in qualsiasi altro liquido. Non utilizzare con le mani bagnate. Non tirare, torcere o posizionare il cavo di alimentazione vicino a bordi caldi, angoli vivi o superfici riscaldate.
◎ **PERICOLO DI INCENDIO –** Non lasciare l'apparecchio incustodito durante l'uso. Non utilizzare su o vicino a superfici infiammabili (tende, carta, plastica, legno, cartone). Rimuovere regolarmente i depositi di grasso per prevenire rischi di incendio. Non utilizzare aerosol o detergenti infiammabili vicino all'apparecchio in funzione.
◎ **SICUREZZA DEI BAMBINI E DELLE PERSONE VULNERABILI –** Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di bambini o persone inferme, a meno che non siano sorvegliati da una persona responsabile che ne garantisca l'uso in sicurezza. I bambini piccoli devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con il prodotto . Gli animali domestici devono essere tenuti lontani dal prodotto.

MODELLO E PARAMETRI

Nome del prodotto	Piano cottura a induzione
Modello	LI 5-39
Tensione / Frequenza	22 0- 24 0V~, 50-60Hz
Potere di valutazione	92 00W
Modalità di controllo	Tocco
Dimensioni del prodotto	90 x 520 mm (35,43 x 20,47 pollici) (circa)
Dimensioni del ritaglio	870 x 49 0 mm (34,25 x 19,29 pollici) (circa)

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

LA TUA SICUREZZA E QUELLA DEGLI ALTRI È MOLTO IMPORTANTE

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

Questo è il simbolo di avvertimento/attenzione-sicurezza, relativo alla sicurezza, avverte dei potenziali rischi per gli utenti e altri

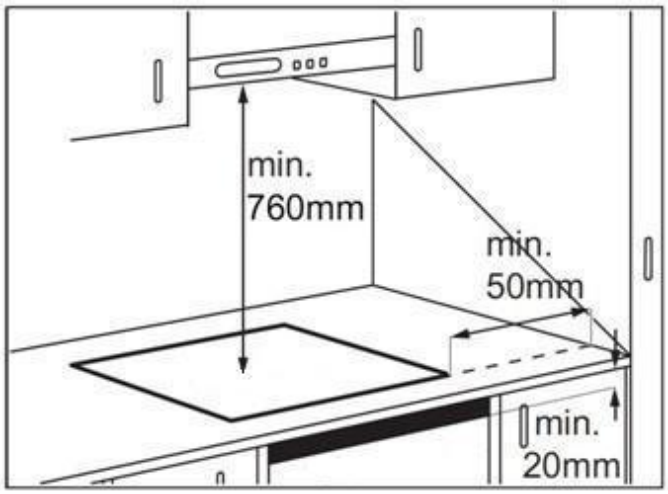
Tutti i messaggi relativi alla sicurezza specificano il potenziale rischio a cui si riferiscono e indicano come ridurre il rischio di Lesioni, danni e scosse elettriche dovuti a un uso improprio dell'apparecchio. Assicurarsi di rispettare le seguenti indicazioni:

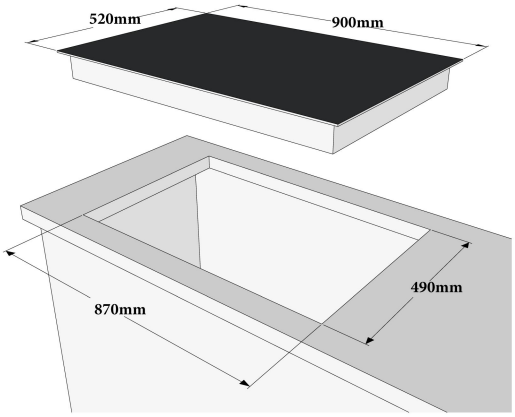
- L'apparecchio deve essere scollegato dall'alimentazione elettrica prima di eseguire qualsiasi operazione di installazione.
- L'installazione e la manutenzione devono essere effettuate da un tecnico specializzato , nel rispetto delle normative vigenti. istruzioni del produttore e le normative di sicurezza locali in vigore. Non riparare o sostituire alcuna parte del apparecchio salvo diversa indicazione specifica nel manuale d'uso.
- L'apparecchio deve essere collegato a terra.
- Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo per collegare l'apparecchio, installato all'interno del mobile, alla rete elettrica.
- Per ottemperare alle normative di sicurezza vigenti, l'impianto richiede un interruttore omnidirezionale con una distanza minima tra i contatti di 3 mm.
- Non utilizzare prese multiple o prolunghe.
- Non tirare il cavo di alimentazione dell'apparecchio.
- Dopo l'installazione, le parti elettriche non devono essere accessibili all'utente.
- L'apparecchio è progettato esclusivamente per uso domestico per la cottura di alimenti. Non è consentito alcun altro utilizzo (ad esempio riscaldamento). stanze). Il produttore declina ogni responsabilità per l'uso improprio o l'impostazione errata dei comandi.
- ATTENZIONE: L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano caldi durante l'uso. Prestare attenzione per evitare di toccarlo Elementi riscaldanti. Tenere lontani i bambini di età inferiore a 8 anni, a meno che non siano costantemente sorvegliati.
- Le parti accessibili possono diventare molto calde durante l'uso. I bambini devono essere tenuti lontani dall'apparecchio e sorvegliati per assicurarsi che non ci giochino.
- Non toccare gli elementi riscaldanti dell'apparecchio durante e dopo l'uso. Non permettere all'apparecchio di entrare in Evitare il contatto con tessuti o altri materiali infiammabili finché tutti i componenti non si saranno raffreddati a sufficienza.
- Non posizionare materiali infiammabili sopra o vicino all'apparecchio.
- Gli oli e i grassi surriscaldati prendono fuoco facilmente. Presta attenzione quando cucini alimenti ricchi di grassi e oli.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone con ridotta capacità fisica e sensoriale. o capacità mentali o mancanza di esperienza e conoscenza se sono stati sottoposti a supervisione o istruzione riguardo all'uso dell'apparecchio in modo sicuro e alla comprensione dei pericoli connessi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Apparecchio. La pulizia e la manutenzione ordinaria non devono essere effettuate da bambini senza supervisione.
- Sotto l'apparecchio deve essere installato un interruttore pneumatico o un interruttore automatico (non fornito) .
- Se la superficie presenta delle crepe, spegnere l'apparecchio per evitare il rischio di scosse elettriche.
- L'apparecchio non è progettato per essere azionato tramite un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
- ATTENZIONE: Cucinare senza sorveglianza su un piano cottura con grassi o olio può essere pericoloso e può provocare incendi. NON tentare MAI di Spegnere l'incendio con l'acqua, ma prima spegnere l'apparecchio e coprire la fiamma, ad esempio con un coperchio o una coperta antincendio.
- ATTENZIONE: Pericolo di incendio: non appoggiare oggetti sui piani cottura.
- Non utilizzare pulitori a vapore.
- Gli oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiai e coperchi non devono essere appoggiati sulla superficie del piano cottura perché possono surriscaldarsi.

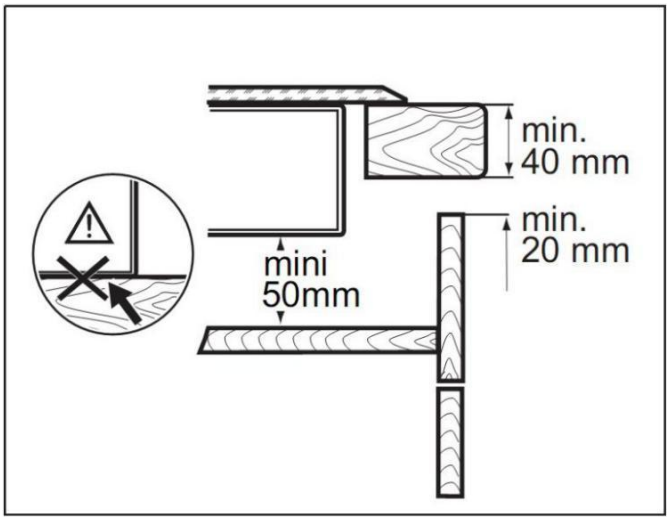
- Dopo l'uso, spegnere la piastra del piano cottura tramite l'apposito comando e non affidarsi al rilevatore di pentole.

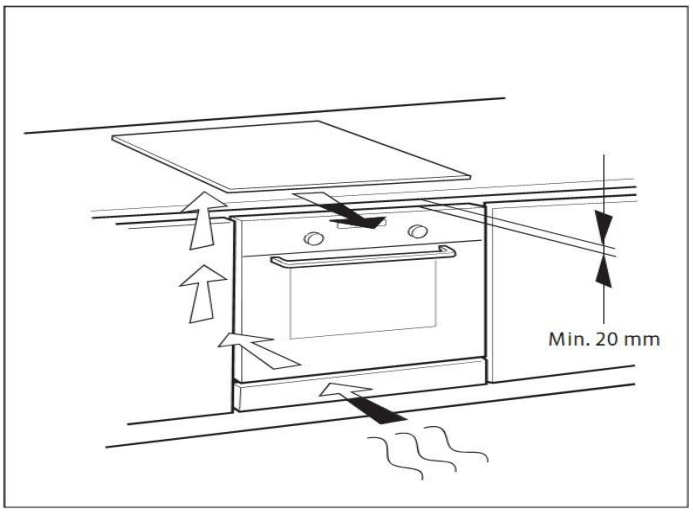
INSTALLAZIONE

Dopo aver disimballato il prodotto, verificare che non abbia subito danni durante il trasporto. In caso di problemi, contattare il rivenditore o il Servizio di Assistenza Post-Vendita.
Per le dimensioni del ritaglio e le istruzioni di installazione, vedere in sotto cifre .









- La distanza tra la parte inferiore dell'apparecchio e il pannello di separazione deve rispettare le dimensioni indicate in figura (minimo 50 mm o 1,97 pollici) .
- Per garantire il corretto funzionamento del prodotto, non ostruire lo spazio minimo necessario (min. 20 mm o 0,79 pollici) sul piano di lavoro per consentire il flusso d'aria in uscita .
- Se si installa un forno sottobanco , assicurarsi che sia dotato di un sistema di raffreddamento.
- Non installare il piano cottura sopra una lavastoviglie o una lavatrice, per evitare che i circuiti elettronici entrino in contatto con vapore o umidità, che potrebbero danneggiarli.

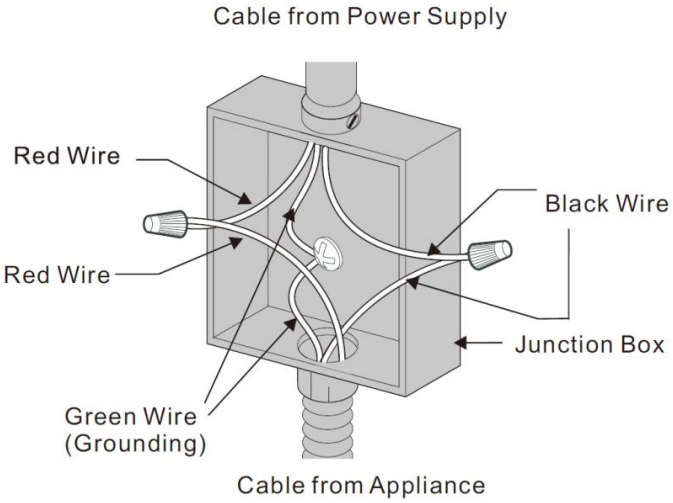
COLLEGAMENTO ELETTRICO

Il piano cottura deve essere collegato a un'alimentazione elettrica separata, monofase, solo in corrente alternata, con un proprio interruttore automatico e messa a terra. Questi apparecchi devono essere installati in conformità con le normative elettriche nazionali, nonché con tutte le normative statali, comunali e locali. L'apparecchio deve essere alimentato con la tensione, la frequenza e l'amperaggio corretti, protetti da un interruttore automatico o un fusibile ritardato di dimensioni adeguate.

Il cavo dell'apparecchio è dotato di 3 fili:

Se il cavo a 3 fili proviene dall'alimentatore domestico

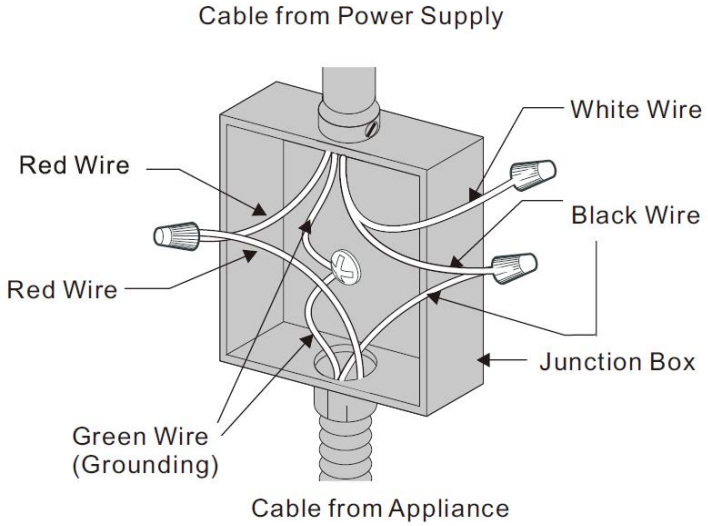
IMPORTANTE: Utilizzare il cavo a 3 fili dell'alimentatore domestico laddove le normative locali consentano una connessione a 3 fili.



3-Wire Cable from Home Power Supply

Se il cavo a 4 fili proviene dall'alimentatore domestico

IMPORTANTE: Utilizzare il cavo a 4 fili dell'alimentatore domestico laddove le normative locali non consentano la messa a terra tramite il neutro.



4-Wire Cable from Home Power Supply

Messa in servizio del piano cottura

- Il piano cottura elettrico deve essere installato da un installatore qualificato .
- Non posizionare il piano cottura vicino a fuochi aperti, stufe o altre fonti di calore.
- Assicurati che il cavo di alimentazione non sia danneggiato o schiacciato sotto il piano cottura.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione non venga a contatto con spigoli vivi e/o superfici calde.
- Il piano cottura deve essere collegato a una fonte di alimentazione sufficientemente sicura.
- Non installare il piano cottura sopra una lavastoviglie o una lavatrice, poiché i circuiti elettronici non entrano in contatto con vapore o umidità che potrebbero danneggiarli.
- Prima di collegare il piano cottura, verificare che la tensione indicata sulla targhetta corrisponda alla tensione di alimentazione della propria abitazione. Un collegamento errato può causare gravi danni al piano cottura e lesioni.
- La superficie del piano cottura è realizzata in ceramica resistente alle alte temperature. In caso di danni, anche minimi, come piccole lacerazioni, scollegare immediatamente il piano cottura dalla rete elettrica e contattare il servizio clienti.
- Si sconsiglia di posizionare sul piano cottura utensili da cucina in metallo, pentole, coperchi, coltelli o

altri oggetti metallici. Questi potrebbero surriscaldarsi all'accensione del piano cottura.

- Non appoggiare oggetti magnetici come carte di credito, cassette ecc. sulla superficie in vetro mentre il piano cottura è in funzione.
- Per evitare il surriscaldamento, non posizionare fogli di alluminio o piastre metalliche sul piano cottura .
- Non inserire oggetti come fili o attrezzi nelle fessure di ventilazione.
- Attenzione: questo può provocare scosse elettriche.
- Non toccare la superficie calda del piano cottura .
- Non riscaldare le lattine non aperte sul Un fornello o una teglia riscaldata potrebbero esplodere ; pertanto, in ogni caso, è necessario rimuovere il coperchio della teglia prima dell'uso.

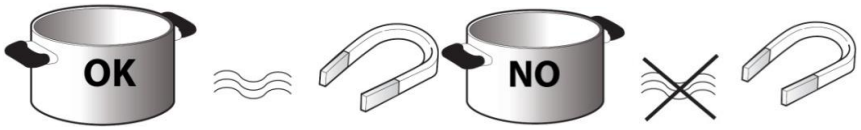
PRIMA DELL'USO

IMPORTANTE: Le zone di cottura non si attiveranno se le pentole non sono della misura corretta. Utilizzare solo pentole con il simbolo "SISTEMA A INDUZIONE" (vedere la figura sottostante). Posizionare la pentola sulla zona di cottura desiderata prima di accendere il piano cottura.

PENTOLE E PADELLE ESISTENTI

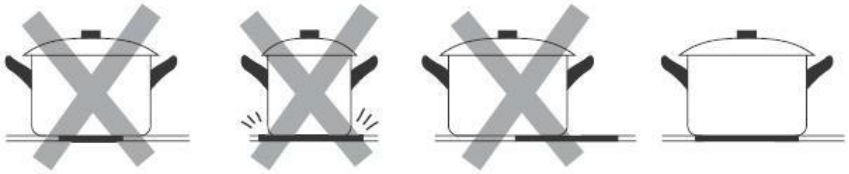
Utilizza una calamita per verificare se la pentola è adatta al piano cottura a induzione: pentole e padelle non sono idonee se non vengono rilevate magneticamente. Si **prega di utilizzare pentole con un alto contenuto di ferro .**

- Assicurati che le pentole abbiano il fondo liscio , altrimenti potrebbero graffiare il piano cottura. Controlla le stoviglie.
- Non appoggiare mai pentole o padelle calde sulla superficie del pannello di controllo del piano cottura . Ciò potrebbe causare danni.



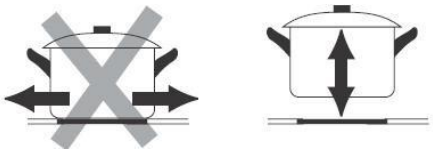
- Il diametro del fondo di pentole e padelle deve essere di almeno 10 cm.
- Non utilizzare pentole

- Assicurati che il fondo della teglia sia liscio, aderisca perfettamente al piano in vetro e abbia le stesse dimensioni della zona di cottura. Utilizza teglie con un diametro pari a quello indicato nella grafica della zona selezionata.



- Sollevate sempre le pentole dalla superficie di vetro, non lasciatele scivolare, altrimenti potrebbero

graffiare il vetro.



- Si prega di non appendere oggetti sopra il piano cottura , altrimenti la caduta potrebbe rompere la superficie in vetro.

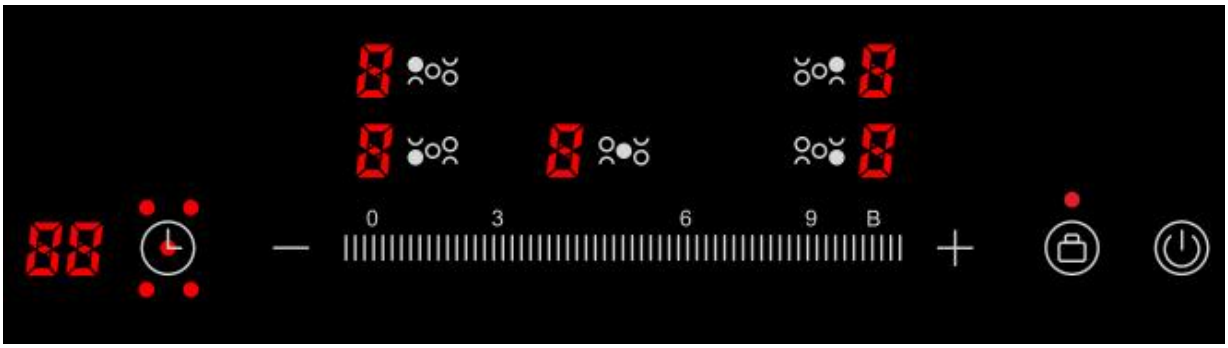
ISTRUZIONI PER L'USO

PANORAMICA GENERALE

Per evitare di danneggiare in modo permanente il piano in vetroceramica, **non può** utilizzo:
✕ Vasi con il fondo non perfettamente piatto.
✕ Pentole in metallo con fondo smaltato.

Attenzione! Non appoggiare pentole o padelle calde sulla tastiera!

DISPOSIZIONE DEL PANNELLO DI CONTROLLO



Descrizione dei tasti di controllo

Power Key

Timer Key

Lock Key

Increase Key

Decrease Key

Slider

Left Rear Zone Select Key

Left Front Zone Select Key

Right Rear Zone Select Key

Right Front Zone Select Key

Middle Zone Select Key

Accensione /spegnimento del piano cottura

Per accendere il piano cottura, premere il pulsante chiave e i display della zona di cottura si illuminano.

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

Accensione dei fornelli e regolazione del livello di potenza di cottura

Una volta acceso il piano cottura e posizionata la pentola sulla zona di cottura prescelta, premere il tasto di selezione della zona di cottura. o o o o , la visualizzazione del pulsante corrispondente accanto mostra il livello “ 0 ” Ogni zona di cottura ha diversi livelli di potenza, regolare il livello di potenza tramite premendo il tasto ” + ” O " - " o scivolando

È possibile modificare i livelli di potenza .

Nota: per regolare i livelli di potenza, è necessario premere prima il tasto di selezione della zona di cottura.

Blocco bambini

Questa funzione blocca i comandi per impedire l'accensione accidentale del piano cottura.

Per attivare la funzione di blocco bambini , accendere il piano cottura e tenere premuto il tasto per tre secondi; il timer mostra “ L 0 ” . Quindi il pannello di controllo è bloccato.
Per disattivare il blocco del pannello di controllo, ripetere la procedura di attivazione.
Il segnale “ L 0 ” si spegne e il piano cottura torna attivo.

Timer

Il timer può essere utilizzato per impostare il tempo di cottura fino a un massimo di 99 minuti. per tutte le zone di cottura.

Premere il tasto con il simbolo dell'orologio quindi impostare il tempo di cottura desiderato premendo ing “ + ” e “ - ” , Dopo alcuni secondi, il timer avvia il conto alla rovescia.
Dopo aver confermato il "Timer", accanto all'icona del timer comparirà un puntino a indicare che il timer della zona di cottura corrispondente è attivo. Trascorso il tempo impostato, il piano cottura si spegne automaticamente.

Per disattivare il timer, tieni premuto il tasto con il simbolo dell'orologio per almeno tre secondi.

Nota: premendo ripetutamente il tasto dell'orologio, la 1a, 2a, 3a, 4a e 5a pressione selezionano il bruciatore corrispondente, mentre la 6a conferma l'ora impostata. Ogni sei pressioni consecutive si completa un ciclo. Un punto lampeggerà accanto all'icona del timer per indicare che è stato selezionato il timer della zona di cottura corrispondente.

Spegnimento automatico

Il piano cottura si spegnerà automaticamente se non si imposta un tempo di cottura, se ci si dimentica di spegnerlo o se non viene utilizzato per due ore.

AVVISI DEL PANNELLO DI CONTROLLO

Indicatore di calore residuo

- Il piano cottura è dotato di un indicatore di calore residuo per ogni zona di cottura.
- Questi indicatori avvisano l'utente quando le zone di cottura sono ancora calde (la temperatura è superiore 60 ℃ / 140°F) .
- Se il display mostra H, la zona di cottura è ancora calda.

- Se l'indicatore di calore residuo di una determinata zona di cottura è acceso, quella zona può essere utilizzata, ad esempio, per mantenere in caldo un piatto o per sciogliere il burro.
- Quando la zona di cottura si raffredda al di sotto dei 60 ℃ / 140 °F , il display si spegne.

Indicatore di pentole errato o mancante

- Se stai usando un vaso non adatto, non posizionato correttamente o non della misura corretta dimensioni per il tuo piano cottura a induzione, il messaggio “ E0 ” sarà appare sul display . Se non viene rilevata alcuna pentola entro 120 secondi , il piano cottura si spegne.

INFORMAZIONI TECNICHE

- Modello: LI 5-39
- Tensione: 220 - 240 V ~ 50/60 Hz
- totale massima : 9200 W
- Zona di cottura posteriore sinistra : 1800 W BOOST 20 00W
- Zona di cottura anteriore sinistra : 1500 W BOOST 18 00W
- Zona di cottura centrale : 2000 W BOOST 22 00W
- Zona di cottura posteriore destra : 1500 W BOOST 18 00W
- Zona di cottura anteriore destra : 1800 W BOOST 20 00W

Nota: l'intervallo di errore di potenza accettabile nel settore dei piani cottura a induzione è compreso tra +5% e -10%.

PULIZIA

- Non utilizzare pulitori a vapore.
- Prima di procedere alla pulizia, assicurarsi che le zone di cottura siano spente e che la spia di calore residuo ("H") non sia accesa.

IMPORTANTE: Non utilizzare spugne abrasive o pagliette abrasive. Il loro utilizzo potrebbe alla lunga rovinare il bicchiere.

- Dopo ogni utilizzo, pulire il piano cottura (quando è freddo) per rimuovere eventuali depositi e macchie dovuti a residui di cibo.
- Lo zucchero o gli alimenti ad alto contenuto di zucchero danneggiano il piano cottura e devono essere rimossi immediatamente.
- Sale, zucchero e sabbia potrebbero graffiare la superficie del vetro.
- Utilizzare un panno morbido, carta assorbente da cucina o un detergente specifico per piani cottura (seguire le istruzioni del produttore).

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

- In caso di problemi, prima di contattare l'assistenza clienti, consultate le tabelle nelle pagine seguenti. Potreste essere in grado di risolvere il problema autonomamente ed evitare di richiedere l'intervento di un tecnico.
- Se si verifica un errore durante il funzionamento del sistema di controllo, sul display lampeggerà un

codice di errore. Registra un video del codice di errore e contatta l'assistenza clienti per ricevere supporto.

- **ATTENZIONE!** Le riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da un tecnico autorizzato. Riparazioni non corrette possono causare lesioni gravi o persino la morte.

Problema	Possibile causa	Cosa fare
Il piano cottura non è acceso (nessuno dei fornelli funziona, i pulsanti non rispondono, non c'è display e non si sente alcun segnale acustico).	L'interruttore automatico è scattato o il fusibile è saltato.	Ricontrollare da elettricisti professionisti.
	Nessuna alimentazione alla scatola di derivazione.	Fate ricontrollare il cablaggio da elettricisti professionisti.
	Connessione allentata alla spina	Ricollegare il dispositivo per confermare la risposta.
	Se i problemi sopra descritti non sono la causa, il prodotto è difettoso.	Contatta il servizio di assistenza post-vendita e fornisci video o immagini corrispondenti.
Dopo l'accensione, il display si accende ma i pulsanti non rispondono.	Funzionamento improprio	Premi o fai scorrere con il polpastrello
	Danneggiato durante il trasporto	Dopo aver spento l'alimentazione, svitare le viti attorno alla scheda del cristallo, sollevarla, reinstallarla e fissarla, quindi riaccendere l'apparecchio.
	Se i problemi sopra descritti non sono la causa, il prodotto è difettoso.	Contatta il servizio di assistenza post-vendita e fornisci video o immagini corrispondenti.
Riscaldamento continuo al di sotto del terzo livello (compreso il terzo livello) (l'acqua bolle quando la potenza è inferiore al livello 3)	Questa è una delle caratteristiche di questo piano cottura a induzione	Si prega di contattare il venditore per farsi consigliare un altro modello che utilizzi una soluzione di riscaldamento intermittente al di sotto del terzo livello.
Tutte le zone di cottura visualizzano il codice "E0"	Vietato l'uso di pentole e padelle sul piano cottura.	Utilizzare pentole in ferro o acciaio inossidabile con fondo magnetico.
	Materiale inadatto per pentole e padelle	Sono necessarie pentole in ferro o acciaio inossidabile con fondo magnetico. Non sono ammesse pentole in alluminio, rame, ceramica e vetro.
della zona di cottura singola "E0"	Malfunzionamento del prodotto	Per valutare il problema, utilizza altre pentole e padelle che funzionano correttamente sul piano cottura segnalato come difettoso. Contatta l'assistenza post-vendita e fornisci video o foto a supporto.
della singola zona di cottura "E1/E2/E3/E4/E6/E7/E8"	Malfunzionamento del prodotto	Contatta il servizio di assistenza post-vendita e fornisci video o immagini corrispondenti.
Tutte le zone di cottura visualizzano i codici "E3/E4"	Tensione di sistema troppo alta/troppo bassa	Controllo della stabilità della tensione del circuito da parte di un elettricista professionista
Le zone di cottura singole	Protezione contro le ustioni a secco	Scollega l'alimentazione, lascia

visualizzano il codice "E5"		raffreddare e poi ricollega l'alimentazione.
Visualizza il codice "L 0 "	Il pulsante di blocco bambini è attivato e il pulsante di accensione funziona normalmente.	Tenere premuto il tasto di blocco bambini per 3 secondi.
	Tenendo premuto a lungo il pulsante di blocco bambini, questo non si disattiva e gli altri pulsanti non funzionano correttamente.	Malfunzionamento del prodotto. Prova innanzitutto a spegnere e riavviare il prodotto per verificare se il problema si risolve. Se il problema persiste, contatta l'assistenza post-vendita e fornisci video o immagini pertinenti.
Visualizza il codice "H"	Avviso di temperature elevate	Indica che la temperatura della superficie del piano cottura è superiore a 60° (da convertire in gradi Fahrenheit, unità di misura nordamericane) e scompare quando scende al di sotto dei 65°.
	La temperatura della superficie del fornello non scompare quando ritorna alla stessa temperatura ambiente e il prodotto non funziona correttamente.	Contatta il servizio di assistenza post-vendita e fornisci video o immagini corrispondenti.
Graffi sul piano cottura	Fondo irregolare della padella o corpi estranei sporgenti	Si consiglia di utilizzare una pentola con il fondo piatto e di assicurarsi che il fondo sia pulito.
macchia sul piano cottura	Zuppa o olio si sono rovesciati sul piano cottura.	Si raccomanda di non riempire eccessivamente pentole e padelle con zuppa o altri oggetti. Dopo l'uso, quando la lettera H è scomparsa, pulire la superficie con acqua e limone.
Display digitale incompleto	Malfunzionamento del prodotto	Contatta il servizio di assistenza post-vendita e fornisci video o immagini corrispondenti.
Il piano cottura è rotto	Danneggiato durante il trasporto	Se questa situazione si verifica durante l'apertura della confezione, si prega di contattare il servizio di assistenza post-vendita.
	Impatto di un oggetto appuntito	Per evitare il rischio di urti violenti sul piano cottura, è consigliabile evitare, per quanto possibile, l'utilizzo di utensili da cucina in ferro affilati (ad esempio, appendendoli direttamente sopra il piano cottura).
Visualizza il codice "C"	Si prega di confermare la presenza di macchie d'acqua o residui di zuppa sul piano cottura nell'area di lavoro.	Pulisci accuratamente le macchie d'acqua o di brodo, spegni l'apparecchio e riaccendilo.
	Se i problemi sopra descritti non sono	Contatta il servizio di assistenza

	stati risolti, si considera un malfunzionamento del prodotto.	post-vendita e fornisci video o immagini corrispondenti.

(Vi preghiamo di inviare video e immagini pertinenti al nostro indirizzo email, allegando il numero d'ordine. Dopo aver verificato il problema, saremo lieti di fornirvi una soluzione soddisfacente .)

RISPARMIO ENERGETICO

Per ottenere risultati ottimali, si consiglia di:

- Utilizzare pentole e padelle con un fondo di larghezza pari a quella della zona di cottura.
- Utilizzare esclusivamente pentole e padelle con fondo piatto.
- Quando possibile, tenete i coperchi delle pentole durante la cottura.
- Utilizzate una pentola a pressione per risparmiare ancora più energia e tempo.
- Posiziona la pentola al centro della zona di cottura contrassegnata sul piano cottura.
- L'utilizzo di pentole con un alto contenuto di ferro garantisce un riscaldamento migliore.

⚠ Nota: questo apparecchio consuma energia in modalità standby. Per risparmiare energia e ridurre il consumo di elettricità, scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente quando non in uso.

RUMORI PRODOTTI DAL PIANO COTTURA A INDUZIONE

- I piani cottura a induzione possono emettere suoni di fischio o crepitio durante il normale funzionamento, che in realtà provengono dalle pentole e dalle padelle a causa delle caratteristiche del fondi (ad esempio, fondi costituiti da più strati di materiale o fondi irregolari).
- Questi rumori variano a seconda delle pentole e padelle utilizzate e della quantità di cibo contengono, e non sono indicative di alcun difetto di alcun tipo.
- Inoltre, il piano cottura a induzione è dotato di un sistema di raffreddamento interno per controllare la temperatura delle parti elettroniche; di conseguenza, durante il funzionamento e per diversi Pochi minuti dopo aver spento il piano cottura, si sentirà il rumore della ventola di raffreddamento.
- Questo è perfettamente normale ed anzi essenziale per il corretto funzionamento del apparecchio.

ASSISTENZA POST-VENDITA

Prima di contattare il Servizio Assistenza Post-Vendita:

1. Prova a risolvere il problema da solo consultando la "Guida alla risoluzione dei problemi".
2. Spegnere e riaccendere l'apparecchio per verificare se il problema è stato risolto.

Se il problema persiste dopo aver effettuato i controlli sopra descritti, contattare il centro di assistenza post-vendita più vicino.
Specificare sempre:

- una breve descrizione della faglia
- il tipo di prodotto e il modello esatto
- il tuo indirizzo completo
- il tuo numero di telefono

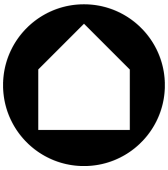
Se sono necessarie riparazioni, contattare un Centro di Assistenza Post -Vendita autorizzato (per garantire l'utilizzo di ricambi originali e riparazioni corrette). I ricambi sono disponibili.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CAN ICES-3(B)/NMB-3(B)

Questo dispositivo è conforme allo standard ICES-003 di Industry Canada, esente da licenza. Il funzionamento è soggetto alle seguenti due condizioni: (1) questo dispositivo non deve causare interferenze

e (2) questo dispositivo deve accettare qualsiasi interferenza, comprese le interferenze che potrebbero causare un funzionamento indesiderato del dispositivo.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CAN ICES-3(B)/NMB-3(B)

Questo dispositivo è conforme alle normative ICES-003 di Industry Canada per le apparecchiature radio esenti da licenza. Il funzionamento è soggetto alle seguenti due condizioni: (1) questo dispositivo non deve causare interferenze e (2) l'operatore di questo dispositivo deve accettare qualsiasi interferenza ricevuta, comprese le interferenze che possono causare un funzionamento indesiderato del dispositivo.

Produttore: Foshan Classy-Cook Electrical Technology Co., Ltd.
Indirizzo: 3/F, Edificio Uno, n. 28 di Huatian South1st Road, Parco Tecnologico, Ronggui Town, Distretto di Shunde, Foshan, Cina E-mail: support@vevor.com