Manual de instrucciones
Instruction manual

V62

Placa de inducción V62
Induction hob V62

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD 6
SAFETY INSTRUCTIONS 9
CONSIGNES DE SÉCURITÉ 13
SICHERHEITSHINWEISE 16
ISTRUZIONI DI SICUREZZA 20
INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA 24
VEILIGHEIDSINSTRUCTIES 28
INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA 31
BEZPEČNOSTNÍ INSTRUKCE 35

ÍNDICE

1.PIEZAS Y COMPONENTES 39
2.ANTES DEL PRIMER USO 39
3. INSTALACIÓN 40
4. FUNCIONAMIENTO 41
5.LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO 46
6.RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS 48
7.ESPECIFICACIONES TÉCNICAS 49
8.ELIMINACIÓN DE EQUIPOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS VIEJOS 50
9.SOPORTE TÉCNICO Y GARANTÍA 50
10.DERECHOS DE AUTOR 51

INDEX

1.PARTS AND COMPONENTS 52
2.BEFORE FIRST USE 52
3. INSTALLATION 53
4. OPERATION 54
5.CLEANING AND MAINTENANCE 58
6. TROUBLESHOOTING 60
7.TECHNICAL SPECIFICATIONS 61
8.DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT 62
9.TECHNICAL SUPPORT AND WARRANTY 62
10. COPYRIGHT 63

SOMMAIRE

1. PIÈCES ET COMPOSANTS 64
2.AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION 64
3. INSTALLATION 65
4. FONCTIONNEMENT 66
5.NETTOYAGE ET ENTRETIEN 71
6. DÉPANNAGE 73
7. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES 74
8.ÉLIMINATION DES ANCIENS ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES 75
9. ASSISTANCE TECHNIQUE ET GARANTIE 75
10. DROITS D'AUTEUR 76

INHALT

1. TEILE UND KOMPONENTEN 77
2.VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH 77
3. INSTALLATION 78
4. BETRIEB 79
5. REINIGUNG UND WARTUNG 84
6. FEHLERBEHEBUNG 86
7.TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN 87
8.ENTSORGUNG VON ELEKTRO- UND ALTGERÄTEN 88
9. TECHNISCHER SUPPORT UND GARANTIE 88
10. URHEBERRECHT 89

INDICE

1.PARTI E COMPONENTI 90
2.PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO 90
3. INSTALLAZIONE 91
4. FUNZIONAMENTO 92
5.PULIZIA E MANUTENZIONE 96
6. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI 99
7.SPECIFICHE TECNICHE 100
8.SMALTIMENTO DI VECCHIE APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE 101
9.SUPPORTO TECNICO E GARANZIA 101
10. DIRITTI D'AUTORE 102

ÍNDICE

1.PEÇAS E COMPONENTES 103
2.ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO 103
3. INSTALAÇÃO 104
4. FUNCIONAMENTO 105
5.LIMPEZA E MANUTENÇÃO 110
6. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS 112
7.ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS 113
8.ELIMINAÇÃO DE EQUIPAMENTOS ELÉTRICOS E ELETRÓNICOS ANTIGOS 114
9. SUPORTE TÉCNICO E GARANTIA 114
10. DIREITOS DE AUTOR 115

INHOUD

1. ONDERDELEN EN COMPONENTEN 116
2.VOOR HET EERSTE GEBRUIK 116
3. INSTALLATIE 117
4. WERKING 118
5. REINIGING EN ONDERHOUD 123
6. PROBLEMEN OPLOSSEN 125
7. TECHNISCHE SPECIFICATIES 126
8. AFVOER VAN OUDE ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATUUR 127
9. TECHNISCHE ONDERSTEUNING EN GARANTIE 127
10. AUTEURSRECHT 128

INDEKS

1. CZĘŚCI I KOMPONENTY 129
2.PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM 129
3. INSTALACJA 130
4. DZIAŁANIE 131
5. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA 136
6. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW 138
7. SPECYFIKACJA TECHNICZNA 139
8.UTYLIZACJA STAREGO SPRZĘTU ELEKTRYCZNEGO I ELEKTRONICZNEGO 140
9. POMOC TECHNICZNA I GWARANCJA 140
10. PRAWA AUTORSKIE 141

OBSAH

1. DÍLY A KOMPONENTY 142
2.PŘED PRVNÍM POUŽITÍM 142
3. INSTALACE 143
4. PROVOZ 144
5. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA 148
6. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ 151
7. TECHNICKÉ SPECIFIKACE 152
8. LIKVIDACE STARÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ 153
9. TECHNICKÁ PODPORA A ZÁRUKA 153
10. AUTORSKÁ PRÁVA 154

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Lea las siguientes instrucciones atentamente antes de usar el aparato. Guarde este manual para futuras referencias o nuevos usuarios.

La instalación y conexión del aparato deben ser realizadas por especialistas autorizados. El fabricante no se hace responsable de los daños causados por errores de instalación o conexión.

El aparato debe estar bien equipado e instalado en un mueble de cocina y una encimera apta y homologada.

Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico quedando excluido su uso en bares, restaurantes, granjas, hoteles, moteles y oficinas.

ADVERTENCIA: si la superficie está resquebrajada, desconectar el aparato para evitar la posibilidad de choque eléctrico.

Durante el uso el aparato se pone caliente. Conviene evitar tocar los elementos calefactores situados en el interior.

ADVERTENCIA: el aparato y sus partes accesibles pueden ponerse calientes durante el uso. Conviene tener en cuenta evitar los elementos calefactores. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados a menos que sean continuamente supervisados.

No realice la limpieza de este aparato a vapor.

Objetos metálicos tales como, cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deberían colocarse sobre la superficie de la encimera ya que estos pueden ponerse calientes.

Después del uso, parar el funcionamiento de la encimera mediante su dispositivo de control y no con el detector de recipientes.

Este aparato no está destinado a funcionar por medio de un temporizador externo o de un sistema de control remoto separado.

ADVERTENCIA: cocinar sin vigilancia sobre una encimera con grasa o aceite puede ser peligroso y puede tener como resultado un fuego. NUNCA intentar extinguir un fuego con agua, se debe desconectar el aparato y entonces cubrir las llamas, por ejemplo con una tapa o

una manta ignífuga.

PRECAUCIÓN: el proceso de cocinado debe ser supervisado. Un proceso de cocina debe ser vigilado continuamente.

ADVERTENCIA: peligro de fuego: no colocar objetos sobre las superficies de cocinado.

ADVERTENCIA: usar solo las protecciones de encimera diseñadas por el fabricante del aparato de cocina o indicadas como adecuadas por el fabricante del aparato en las instrucciones de uso o las protecciones de encimera incorporadas en el aparato. El uso de protecciones inapropiadas puede causar accidentes.

El aparato no debe ser instalado detrás de una puerta decorativa para evitar el sobre calentamiento.

Este aparato pueden utilizarlo niños con edad de 8 años y superior y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado la supervisión o formación apropiadas respecto al uso del aparato de una manera segura y comprenden los peligros que implica. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento a realizar por el usuario no deben realizarlos los niños sin supervisión.

Retire todas las etiquetas y autoadhesivos del cristal cerámico.

No modifique el aparato de ninguna forma.

La placa de inducción no se puede utilizar como superficie de apoyo o de trabajo.

El aparato debe estar conectado a tierra de acuerdo con las normas locales.

No coloque el aparato encima de un lavavajillas o una secadora para evitar que el vapor lo dañe.

Apague las zonas de calentamiento después del uso.

Vigile la cocción de alimentos muy grasos o aceitosos para evitar incendios.

Tenga cuidado de no quemarse mientras o después de utilizar el aparato.

Asegúrese de que ningún cable de ningún aparato fijo o móvil toque el cristal o los utensilios de cocina calientes.

Los objetos magnéticos (tarjetas de crédito, disquetes, calculadoras, etc.) no deben colocarse cerca del aparato conectado.

No cubra nunca el aparato con un paño o una lámina de protección para evitar sobrecalentamiento e incendios.

Los utensilios de cocina con fondo desgastado o dañado pueden dañar el cristal cerámico.

La arena u otros materiales abrasivos pueden dañar el cristal cerámico.

Evite que caigan objetos de cualquier tamaño sobre el panel vitrocerámico.

No golpee los bordes del cristal con los utensilios de cocina.

Asegúrese de que el aparato esté suficientemente ventilado según estas instrucciones.

No ponga ni deje los utensilios de cocina vacíos sobre la placa de inducción.

El azúcar, los materiales sintéticos o las láminas de aluminio no deben entrar en contacto con las zonas de calentamiento. Estos pueden provocar roturas u otras alteraciones del panel vitrocerámico por enfriamiento: encienda el aparato y sáquelos inmediatamente de la zona de cocción (tenga cuidado de no quemarse).

No coloque nunca recipientes calientes sobre el panel de control.

Si hay un cajón debajo del aparato empotrado, asegúrese de que el espacio entre el contenido del cajón y La parte inferior del aparato es Lo suficientemente grande (2 cm). Esto es esencial para garantizar una correcta ventilación.

No guarde nunca objetos inflamables (p. ej. aerosoles) en el cajón

situado debajo de La placa de inducción. Los cajones y su contenido deben ser termorresistentes.

Precauciones en caso de avería: si detecta una avería, apague el aparato y desconecte La alimentación eléctrica.

La reparación del aparato La han de realizar profesionales cualificados. No intente arreglar el aparato por su cuenta.

Asegúrese siempre de que Los utensilios de cocina están bien centrados sobre La zona de cocción. EL fondo de Los utensilios de cocina debe cubrir Lo más posible La zona de cocción.

El campo magnético del aparato puede influenciar el funcionamiento de marcapasos cardíacos. Para más información, acuda a La tienda donde ha comprado el producto o consulte con un médico. Estos dispositivos deben cumplir con La Directiva 90/385/CEE del Consejo de La UE del 20 de junio de 1990 y con Las EN 45502-2-1, EN 45502-2-2.

No use recipientes de aluminio o de material sintético para evitar que se fundan por el calor residual de Las zonas de cocción.

NUNCA intente apagar un fuego con agua, apague el aparato y cubra La Llama, por ejemplo, con una tapa o una manta ignífuga.

USAR UN UTENSILIO DE COCINA DE MALA CALIDAD O CUALQUIER ADAPTADOR DE INDUCCIÓN PARA UTENSILIOS DE COCINA NO MAGNÉTICOS SUPONE UN INCUMPLIMIENTO DE LA GARANTÍA. EVVO NO SE HACE RESPONSABLE DE LOS DAÑOS CAUSADOS A LA PLACA DE INDUCCIÓN Y/O SU ENTORNO.

SAFETY INSTRUCTIONS

Befare using the appliance, read the fallowing instructions carefully. Keep this instruction manual far future reference or new users.

The installation and connection of the appliance must be carried out by authorised specialists. The manufacturer is not Liable far damage caused by installation or connection errors.

The appliance must be properly fitted and installed in a suitable and

approved kitchen unit and worktop.

This appliance is designed far domestic use only and is not intended far bars, restaurants, farmhouses, hotels, motels, and offices.

WARNING: if the surface is cracked, unplug the appliance to avoid electric shock.

The appliance heats up during use. Avoid touching the heating elements inside.

WARNING: the appliance and its accessible parts may heat up during use. Be careful with the heating elements. Children under 8 years of age should be kept away from the appliance unless continuously supervised.

Do not steam-clean the appliance.

Metal objects such as knives, farks, spoons, and Lids should not be placed on the surface of the hob, as they could beco me hot.

Stop operation of the the hob by mea ns of its control device and not by mea ns of the container detector after use.

The appliance is not intended to operate by means of an external timer or a separate remate-control system.

WARNING: unattended cooking on a greasy or oily hob can be dangerous and may result in a fire. NEVER attempt to extinguish a fire with water. Switch off the appliance and cover the flames, e.g., with a fireproof Lid or blanket. CAUTION: always supervise the cooking process. Continuously monitor the cooking during operation.

WARNING: fire hazard. Do not place objects on the cooking surfaces.

WARNING: only use hob protectors designed by the kitchen-appliance manufacturer or found to be suitable by the Latter in the instructions far use, or corresponding built-in hob protectors. The use of unsuitable protectors can cause accidents.

Do not install the appliance behind a decorative panel to avoid overheating.

This appliance can be used by children aged 8 years and above and people 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 safewayand understand the hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance should not be carried out by unsupervised children.

Remove all Labels and stickers from the ceramic glass.

Do not modify the appliance in any way.

The induction hob cannot be used as a support or work surface.

The appliance must be earthed in accordance with Local regulations.

Do not place the appliance on top of a dishwasher or tumble dryer to avoid steam damage.

Turn off the cooking areas after use.

Monitor the cooking of very fatty or oily foods to avo id fire.

Be careful not to burn yourself while or after using the appliance.

Make sure that no cords of any fixed or mobile appliance touch the glass or hot cookware.

Magnetic objects (credit cards, calculators, etc.) must not be placed near the appliance when plugged in.

Never cover the appliance with a cloth or protective film to prevent overheating and fire.

Cookware with worn or damaged bottoms can damage the ceramic glass.

Sand or other abrasive materials may damage the ceramic glass.

Prevent objects of any size from falling onto the ceramicglass panel.

Avoid hitting the edges of the hob with cookware.

Make sure the appliance is sufficiently ventilated according to these

instructions.

Do not place or leave empty cookware on the induction hob.

Sugar, synthetic materials, or aluminium foil must not come into contact with the cooking areas. These may cause breakage or other damage to the ceramic-glass panel due to cooling: switch on the appliance and remove them from the cooking area immediately (being careful not to burn yourself).

Never place hot containers on the control panel.

If there is a drawer under the built-in appliance, make sure there is enough space between the contents of the drawer and the bottom of the appliance (at least 2 cm). This is essential to ensure proper ventilation.

Never store flammable objects (e.g., aerosols) in the drawer

Precautions in the event of a fault: if you notice a fault, switch off and unplug the appliance.

The appliance must be repaired by qualified professionals. Do not try to fix the appliance yourself.

Always make sure that cookware is well centred on the cooking zone. The bottom of the cookware should cover as much of the cooking a rea as possible.

The magnetic field of the appliance may affect the operation of pacemakers. For further information, please contact the purchase store or refer to a doctor. These devices must comply with EU Council Directive 90/385/EEC of 20 June 1990 and with EN 45502-2-1, EN 45502-2-2.

Do not use aluminium or synthetic containers to prevent them from melting due to the residual heat of the cooking a reas.

NEVER try to put out the fire with water. Turn off the appliance and smother the flame with, e.g., a fireproof lid or blanket.

USING POOR QUALITY COOKWARE OR ANY INDUCTION ADAPTER FOR NON-MAGNETIC COOKWARE IS A BREACH OF WARRANTY.

EVVO IS NOT LIABLE FOR ANY DAMAGE CAUSEDTOTHE INDUCTION HOBAND/OR ITSSURROUNDINGS.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement les instructions de jachère. Conservez ce manuel d'instructions pour référence future lointaine ou de nouveaux utilisateurs.

L'installation et le raccordement de l'appareil doivent être effectués par des spécialistes agréés. Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés par des erreurs d'installation ou de connexion.

L'appareil doit être correctement installé dans un meuble de cuisine et un plan de travail appropriés et approuvés.

Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement et n'est pas destiné aux bars, restaurants, fermes, hôtels, motels et bureaux.

AVERTISSEMENT : si la surface est fissurée, débranchez l'appareil pour éviter tout choc électrique.

L'appareil chauffe pendant l'utilisation. Évitez de toucher les éléments chauffants à l'intérieur.

AVERTISSEMENT : l'appareil et ses pièces accessibles peuvent chauffer pendant l'utilisation. Faites attention aux éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil à moins d'être surveillés en permanence.

Ne nettoyez pas l'appareil à la vapeur.

Les objets métalliques tels que les couteaux, les farks, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la plaque de cuisson, car ils pourraient me devenir chauds.

Arrêtez le fonctionnement de la table de cuisson par les mesures de son dispositif de commande et non par les mesures du détecteur de récipient après utilisation.

L'appareil n'est pas destiné à fonctionner au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de contrôle de remate-control séparé.

AVERTISSEMENT : la cuisson sans surveillance sur une plaque de cuisson grasse ou huileuse peut être dangereuse et peut entraîner un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau. Éteignez l'appareil et couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ignifuge ou une couverture. ATTENTION : surveillez toujours le processus de cuisson. Surveillez en permanence la cuisson pendant le fonctionnement.

AVERTISSEMENT : risque d'incendie. Ne placez pas d'objets sur les surfaces de cuisson.

ATTENTION : n'utilisez que des protecteurs de table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisine ou jugés appropriés par ce dernier dans les instructions d'utilisation, ou des protecteurs de table de cuisson intégrés correspondants. L'utilisation de protecteurs inadaptés peut provoquer des accidents.

N'installez pas l'appareil derrière un panneau décoratif pour éviter la surchauffe.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances s'ils ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

Retirez toutes les étiquettes et autocollants de la vitre céramique.

Ne modifiez en aucun cas l'appareil.

La plaque à induction ne peut pas être utilisée comme support ou surface de travail.

L'appareil doit être mis à la terre conformément aux réglementations locales.

Ne placez pas l'appareil sur un lave-vaisselle ou un sèche-linge pour éviter les dommages causés par la vapeur.

Éteignez les zones de cuisson après utilisation.

Surveillez la cuisson des aliments très gras ou gras jusqu'à ce qu'ils s'allument.

Veillez à ne pas vous brûler pendant ou après l'utilisation de l'appareil.

Assurez-vous qu'aucun cordon d'un appareil fixe ou mobile ne touche la vitre ou les ustensiles de cuisine chauds.

Les objets magnétiques (cartes de crédit, calculatrices, etc.) ne doivent pas être placés à proximité de l'appareil lorsqu'il est branché.

Ne couvrez jamais l'appareil avec un chiffon ou un film protecteur pour éviter la surchauffe et le feu.

Les ustensiles de cuisine dont le fond est usé ou endommagé peuvent endommager le verre céramique.

Le sable ou d'autres matériaux abrasifs peuvent endommager le verre céramique.

Empêchez les objets de toute taille de tomber sur le panneau en vitrocéramique.

Évitez de heurter les bords de la plaque de cuisson avec des ustensiles de cuisine.

Assurez-vous que l'appareil est suffisamment ventilé conformément à ces instructions.

Ne placez pas ou ne laissez pas d'ustensiles de cuisine vides sur la plaque à induction.

Le sucre, les matériaux synthétiques ou le papier d'aluminium ne doivent pas entrer en contact avec les zones de cuisson. Ceux-ci peuvent causer des bris ou d'autres dommages au panneau en vitrocéramique en raison du refroidissement : allumez l'appareil et retirez-les immédiatement de la zone de cuisson (en faisant attention de ne pas vous brûler).

Ne placez jamais de récipients chauds sur le panneau de commande.

S'il y a un tiroir sous l'appareil intégré, assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace entre le contenu du tiroir et le bas de l'appareil (au moins 2 cm). Ceci est essentiel pour assurer une bonne ventilation.

Ne rangez jamais d'objets inflammables (par exemple, des aérosols) dans le tiroir

Précautions en cas de panne : si vous constatez une panne, éteignez et débranchez l'appareil.

L'appareil doit être réparé par des professionnels qualifiés. N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même.

Assurez-vous toujours que les ustensiles de cuisine sont bien centrés sur la zone de cuisson. Le fond de l'ustensile de cuisine doit couvrir autant de cuisson que possible.

Le champ magnétique de l'appareil peut affecter le fonctionnement des stimulateurs cardiaques. Pour plus d'informations, veuillez contacter le magasin d'achat ou vous référer à un médecin. Ces appareils doivent être conformes à la directive 90/385/CEE du Conseil de l'UE du 20 juin 1990 et aux normes EN 45502-2-1 et EN 45502-2-2.

N'utilisez pas de récipients en aluminium ou en synthétique pour éviter qu'ils ne fondent en raison de la chaleur résiduelle de la cuisson.

N'essayez JAMAIS d'éteindre le feu avec de l'eau. Éteignez l'appareil et étouffez la flamme avec, par exemple, un couvercle ignifuge ou une couverture.

L'UTILISATION D'USTENSILES DE CUISINE DE MAUVAISE QUALITÉ OU D'UN ADAPTATEUR À INDUCTION POUR LES USTENSILES DE CUISINE NON MAGNÉTIQUES CONSTITUE UNE VIOLATION DE LA GARANTIE. EVVO N'EST PAS RESPONSABLE DES DOMMAGES CAUSÉS À L'HÔPITAL D'INDUCTION / OU À SON ENVIRONNEMENT.

SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor der Verwendung des Geräts die Anweisungen zur Brachlegung sorgfältig durch. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auch in Zukunft als Referenz für neue Benutzer auf.

Die Installation und der Anschluss des Gerätes müssen von autorisiertem Fachpersonal durchgeführt werden. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Installations- oder Anschlussfehler verursacht werden.

Das Gerät muss ordnungsgemäß eingebaut und in einer geeigneten und zugelassenen Küchenzeile und Arbeitsplatte installiert sein.

Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch konzipiert und nicht für Bars, Restaurants, Bauernhöfe, Hotels, Motels und Büros bestimmt.

ACHTUNG: Wenn die Oberfläche Risse aufweist, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, um einen Stromschlag zu vermeiden.

Das Gerät heizt sich während des Gebrauchs auf. Vermeiden Sie es, die Heizelemente im Inneren zu berühren.

WARNUNG: Das Gerät und seine zugänglichen Teile können sich während des Gebrauchs erwärmen. Seien Sie vorsichtig mit den Heizelementen. Kinder unter 8 Jahren sollten vom Gerät ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.

Reinigen Sie das Gerät nicht mit Dampf.

Metallgegenstände wie Messer, Farks, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Oberfläche des Kochfelds gelegt werden, da sie mir heiß werden könnten.

Unterbrechen Sie den Betrieb des Kochfelds durch die Messung seines Steuergeräts und nicht durch die Messung des Behälterdetektors nach dem Gebrauch.

Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Netzsteuerungssystem vorgesehen.

WARNUNG: Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem fettigen oder öligen Kochfeld kann gefährlich sein und zu einem Brand führen. Versuchen Sie NIEMALS, ein Feuer mit Wasser zu löschen. Schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flammen ab, z. B. mit einem feuerfesten Deckel oder einer Decke. ACHTUNG: Überwachen Sie immer den Garvorgang. Überwachen Sie den Garvorgang während des Betriebs kontinuierlich.

WARNUNG: Brandgefahr. Stellen Sie keine Gegenstände auf die Kochflächen.

ACHTUNG: Verwenden Sie nur Kochfeldschutz, der vom Hersteller des Küchengeräts entwickelt wurde oder von diesem in der Gebrauchsanweisung für geeignet befunden wurde, oder entsprechende eingebaute Kochfeldschutz. Die Verwendung von ungeeigneten Protektoren kann zu Unfällen führen.

Installieren Sie das Gerät nicht hinter einer dekorativen Platte, um eine Überhitzung zu vermeiden.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung sollten nicht von unbeaufsichtigten Kindern durchgeführt werden.

Entfernen Sie alle Etiketten und Aufkleber vom Keramikglas.

Verändern Sie das Gerät in keiner Weise.

Das Induktionskochfeld kann nicht als Auflage oder Arbeitsfläche verwendet werden.

Das Gerät muss gemäß den örtlichen Vorschriften geerdet werden.

Stellen Sie das Gerät nicht auf eine Spülmaschine oder einen Wäschetrockner, um Dampfschäden zu vermeiden.

Schalten Sie die Kochbereiche nach Gebrauch aus.

Überwachen Sie das Garen von sehr fettigen oder öligen Lebensmitteln bis hin zum Feuer.

Achten Sie darauf, sich während oder nach dem Gebrauch des Geräts nicht zu verbrennen.

Stellen Sie sicher, dass keine Kabel von festen oder mobilen Geräten das Glas oder heißes Kochgeschirr berühren.

Magnetische Gegenstände (Kreditkarten, Taschenrechner usw.) dürfen im eingesteckten Zustand nicht in der Nähe des Geräts platziert werden.

Decken Sie das Gerät niemals mit einem Tuch oder einer Schutzfolie ab, um Überhitzung und Feuer zu vermeiden.

Kochgeschirr mit abgenutztem oder beschädigtem Boden kann das Keramikglas beschädigen.

Sand oder andere scheuernde Materialien können das Keramikglas beschädigen.

Verhindern Sie, dass Gegenstände jeglicher Größe auf die Glaskeramikscheibe fallen.

Vermeiden Sie es, mit Kochgeschirr gegen die Ränder des Kochfelds zu schlagen.

Stellen Sie sicher, dass das Gerät gemäß diesen Anweisungen ausreichend belüftet ist.

Stellen Sie kein leeres Kochgeschirr auf das Induktionskochfeld und lassen Sie es auch nicht stehen.

Zucker, Kunststoffe oder Alufolie dürfen nicht mit den Kochflächen in Berührung kommen. Diese können durch Abkühlung zu Brüchen oder anderen Schäden an der Keramik-Glas-Scheibe führen: Schalten Sie das Gerät ein und entfernen Sie sie sofort aus dem Kochbereich (achten Sie darauf, sich nicht zu verbrennen).

Stellen Sie niemals heiße Behälter auf das Bedienfeld.

Wenn sich unter dem Einbaugerät eine Schublade befindet, achten Sie darauf, dass zwischen dem Inhalt der Schublade und dem Boden des Gerätes genügend Platz ist (mindestens 2 cm). Dies ist wichtig, um eine ausreichende Belüftung zu gewährleisten.

Bewahren Sie niemals brennbare Gegenstände (z. B. Aerosole) in der Schublade auf

Vorsichtsmaßnahmen im Fehlerfall: Wenn Sie einen Fehler bemerken, schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker.

Das Gerät muss von qualifiziertem Fachpersonal repariert werden. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren.

Achten Sie immer darauf, dass das Kochgeschirr gut zentriert auf der Kochzone steht. Der Boden des Kochgeschirrs sollte so viel wie möglich vom Kochen bedecken.

Das Magnetfeld des Geräts kann den Betrieb von Herzschrittmachern beeinträchtigen. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an den Kaufladen oder wenden Sie sich an einen Arzt. Diese Geräte müssen der EU-Richtlinie 90/385/EWG des Rates vom 20. Juni 1990 und der EN 45502-2-1, EN 45502-2-2 entsprechen.

Verwenden Sie keine Behälter aus Aluminium oder Kunststoff, um ein Schmelzen durch die Restwärme des Kochens zu verhindern.

Versuchen Sie NIEMALS, das Feuer mit Wasser zu löschen. Schalten Sie das Gerät aus und ersticken Sie die Flamme z. B. mit einem feuerfesten Deckel oder einer Decke.

DIE VERWENDUNG VON MINDERWERTIGEM KOCHGESCHIRR ODER INDUKTIONSADAPTERN FÜR NICHTMAGNETISCHES KOCHGESCHIRR STELLT EINEN VERSTOSS GEGEN DIE GARANTIE DAR. DER EVVO HAFTET NICHT FÜR SCHÄDEN, DIE AM INDUKTIONSKOCHFELD UND/ODER SEINER UMGEBUNG ENTSTEHEN.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente le istruzioni per il maggese. Conservare questo manuale di istruzioni lontano da riferimenti futuri o nuovi utenti.

L'installazione e il collegamento dell'apparecchio devono essere eseguiti da personale specializzato autorizzato. Il produttore non è responsabile per danni causati da errori di installazione o di collegamento.

L'apparecchio deve essere correttamente montato e installato in un mobile da cucina e in un piano di lavoro idonei e approvati.

Questo apparecchio è progettato esclusivamente per uso domestico e non è destinato a bar, ristoranti, agriturismo, hotel, motel e uffici.

ATTENZIONE: se la superficie è incrinata, scollegare l'apparecchio per evitare scosse elettriche.

L'apparecchio si riscalda durante l'uso. Evitare di toccare gli elementi riscaldanti all'interno.

ATTENZIONE: l'apparecchio e le sue parti accessibili possono surriscaldarsi durante l'uso. Fare attenzione agli elementi riscaldanti. I bambini di età inferiore agli 8 anni devono essere tenuti lontani dall'apparecchio a meno che non siano continuamente sorvegliati.

Non pulire l'apparecchio con vapore.

Oggetti metallici come coltelli, fark, cucchiai e coperchi non devono essere appoggiati sulla superficie del piano cottura, poiché potrebbero surriscaldarsi.

Interrompere il funzionamento del piano cottura tramite il suo dispositivo di controllo e non tramite i pulsanti del rilevatore di contenitori dopo l'uso.

L'apparecchio non è progettato per funzionare tramite un timer esterno o un sistema di controllo del ricambio separato.

ATTENZIONE: la cottura incustodita su un piano cottura grasso o oleoso può essere pericolosa e provocare un incendio. NON tentare MAI di estinguere un incendio con acqua. Spegnere l'apparecchio e coprire le fiamme, ad es. con un coperchio ignifugo o una coperta. ATTENZIONE: supervisionare sempre il processo di cottura. Monitorare continuamente la cottura durante il funzionamento.

ATTENZIONE: pericolo di incendio. Non appoggiare oggetti sulle superfici di cottura.

ATTENZIONE: utilizzare solo protezioni per piano cottura progettate dal produttore dell'elettrodomestico da cucina o ritenute adatte da quest'ultimo nelle istruzioni per l'uso, o corrispondenti protezioni per piano cottura da incasso. L'uso di protezioni non idonee può causare incidenti.

Non installare l'apparecchio dietro un pannello decorativo per evitare il surriscaldamento.

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e conoscenza se sono state supervisionate o istruite sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e se ne comprendono i rischi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini senza sorveglianza.

Rimuovere tutte le etichette e gli adesivi dal vetro ceramico.

Non modificare in alcun modo l'apparecchio.

Il piano cottura a induzione non può essere utilizzato come supporto o piano di lavoro.

L'apparecchio deve essere collegato a terra in conformità con le normative locali.

Non posizionare l'apparecchio sopra una lavastoviglie o un'asciugatrice per evitare danni da vapore.

Spegnere le zone di cottura dopo l'uso.

Monitorare la cottura di cibi molto grassi o oleosi per evitare il fuoco.

Fare attenzione a non scottarsi durante o dopo l'uso dell'apparecchio.

Assicurarsi che nessun cavo di alcun apparecchio fisso o mobile tocchi il vetro o le pentole calde.

Gli oggetti magnetici (carte di credito, calcolatrici, ecc.) non devono essere posizionati vicino all'apparecchio quando è collegato.

Non coprire mai l'apparecchio con un panno o una pellicola protettiva per evitare surriscaldamento e incendi.

Le pentole con fondo usurato o danneggiato possono danneggiare il vetro ceramico.

Sabbia o altri materiali abrasivi possono danneggiare il vetro ceramico.

Evitare che oggetti di qualsiasi dimensione cadano sul pannello in vetroceramica.

Evitare di colpire i bordi del piano cottura con pentole.

Assicurarsi che l'apparecchio sia sufficientemente ventilato secondo queste istruzioni.

Non posizionare o lasciare pentole vuote sul piano cottura a induzione.

Lo zucchero, i materiali sintetici o i fogli di alluminio non devono entrare in contatto con le zone di cottura. Questi possono causare rotture o altri danni al pannello in vetroceramica a causa del raffreddamento: accendere l'apparecchio e rimuoverli immediatamente dalla zona di cottura (facendo attenzione a non scottarsi).

Non posizionare mai contenitori caldi sul pannello di controllo.

Se c'è un cassetto sotto l'apparecchio da incasso, assicurarsi che ci sia abbastanza spazio tra il contenuto del cassetto e il fondo dell'apparecchio (almeno 2 cm). Questo è essenziale per garantire una corretta ventilazione.

Non conservare mai oggetti infiammabili (ad es. aerosol) nel cassetto

Precauzioni in caso di guasto: se si nota un guasto, spegnere e scollegare l'apparecchio.

L'apparecchio deve essere riparato da professionisti qualificati. Non tentare di riparare l'apparecchio da soli.

Assicurarsi sempre che le pentole siano ben centrate sulla zona di cottura. Il fondo delle pentole dovrebbe coprire il più possibile la cottura a rea.

Il campo magnetico dell'apparecchio può influire sul funzionamento dei pacemaker. Per ulteriori informazioni, contattare il negozio di acquisto o rivolgersi a un medico. Questi dispositivi devono essere conformi alla Direttiva del Consiglio UE 90/385/CEE del 20 giugno 1990 e alle norme EN 45502-2-1, EN 45502-2-2.

Non utilizzare contenitori in alluminio o sintetici per evitare che si sciolgano a causa del calore residuo della cottura.

NON tentare MAI di spegnere il fuoco con acqua. Spegnere l'apparecchio e soffocare la fiamma, ad es. con un coperchio ignifugo o una coperta.

L'UTILIZZO DI PENTOLE DI SCARSA QUALITÀ O DI QUALSIASI ADATTATORE A INDUZIONE PER PENTOLE NON MAGNETICHE COSTITUISCE UNA VIOLAZIONE DELLA GARANZIA. EVVO NON È RESPONSABILE PER EVENTUALI DANNI CAUSATI AL PIANO COTTURA A INDUZIONE E/O ALL'AMBIENTE CIRCOSTANTE.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Ao utilizar o aparelho, leia atentamente as instruções de pousio. Mantenha este manual de instruções referência muito futura ou novos usuários.

A instalação e ligação do aparelho devem ser efetuadas por especialistas autorizados. O fabricante não é responsável por danos causados por erros de instalação ou conexão.

O aparelho deve ser devidamente instalado e instalado numa unidade de cozinha e bancada adequadas e aprovadas.

Este aparelho é projetado apenas para uso doméstico e não se destina longe bares, restaurantes, fazendas, hotéis, motéis e escritórios.

AVISO: se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho da tomada para evitar choques elétricos.

O aparelho aquece durante a utilização. Evite tocar nos elementos de aquecimento no interior.

AVISO: o aparelho e as suas partes acessíveis podem aquecer durante a utilização. Tenha cuidado com os elementos de aquecimento. As crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas afastadas do aparelho, a menos que sejam supervisionadas continuamente.

Não limpe o aparelho a vapor.

Objetos de metal como facas, farsas, colheres e tampas não devem ser colocados na superfície do fogão, pois podem me aquecer.

Parar o funcionamento da placa por mea ns do seu dispositivo de comando e não por mea ns do detetor de contentores após utilização.

O aparelho não se destina a funcionar por meio de um temporizador externo ou de um sistema separado de controlo de remate.

AVISO: cozinhar sozinho numa placa gordurosa ou oleosa pode ser perigoso e pode resultar num incêndio. NUNCA tente extinguir um incêndio com água. Desligue o aparelho e cubra as chamas, por exemplo, com uma tampa ou cobertor à prova de fogo. ATENÇÃO: supervisione sempre o processo de cozedura. Monitorize continuamente a cozedura durante o funcionamento.

AVISO: perigo de incêndio. Não coloque objetos nas superfícies de cozedura.

AVISO: utilize apenas protetores de placa concebidos pelo fabricante do aparelho de cozinha ou considerados adequados por este último nas instruções de utilização, ou protetores de placa embutidos correspondentes. O uso de protetores inadequados pode causar acidentes.

Não instale o aparelho atrás de um painel decorativo para evitar o sobreaquecimento.

Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou Falta de experiência e conhecimento, se tiverem recebido supervisão ou instruções sobre a utilização do aparelho de forma segura e compreenderem os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção do utilizador não devem ser realizadas por crianças não supervisionadas.

Remova todas as etiquetas e autocolantes do vidro cerâmico.

Não modifique o aparelho de forma alguma.

A placa de indução não pode ser utilizada como suporte ou superfí-

cie de trabalho.

O aparelho deve ser ligado à terra de acordo com os regulamentos locais.

Não coloque o aparelho em cima de uma máquina de lavar louça ou de uma máquina de secar roupa para evitar danos causados pelo vapor.

Desligue as áreas de cozedura após a utilização.

Monitore o cozimento de alimentos muito gordurosos ou oleosos para evitar o fogo.

Tenha cuidado para não se queimar durante ou depois de usar o aparelho.

Certifique-se de que nenhum cabo de qualquer aparelho fixo ou móvel toque no vidro ou na panela quente.

Os objetos magnéticos (cartões de crédito, calculadoras, etc.) não devem ser colocados perto do aparelho quando ligados à corrente.

Nunca cubra o aparelho com um pano ou película protetora para evitar o sobreaquecimento e o fogo.

Utensílios de cozinha com fundos desgastados ou danificados podem danificar o vidro cerâmico.

A areia ou outros materiais abrasivos podem danificar o vidro cerâmico.

Evite que objetos de qualquer tamanho caiam sobre o painel de vidro cerâmico.

Evite bater nas bordas do fogão com panelas.

Certifique-se de que o aparelho está suficientemente ventilado de acordo com estas instruções.

Não coloque nem deixe utensílios de cozinha vazios na placa de indução.

O açúcar, os materiais sintéticos ou as folhas de alumínio não de-

vem entrar em contacto com as zonas de cozedura. Estes podem causar quebra ou outros danos no painel de vidro cerâmico devido ao arrefecimento: ligue o aparelho e retire-os da área de cozedura imediatamente (tendo cuidado para não se queimar).

Nunca coloque recipientes quentes no painel de controle.

Se houver uma gaveta sob o aparelho embutido, certifique-se de que há espaço suficiente entre o conteúdo da gaveta e o fundo do aparelho (pelo menos 2 cm). Isto é essencial para garantir uma ventilação adequada.

Nunca guarde objetos inflamáveis (por exemplo, aerossóis) na gaveta

Precauções em caso de avaria: se detetar uma avaria, desligue e desligue o aparelho.

O aparelho deve ser reparado por profissionais qualificados. Não tente consertar o aparelho sozinho.

Certifique-se sempre de que os utensílios de cozinha estão bem centrados na zona de cozedura. O fundo da panela deve cobrir o máximo possível da cozedura.

O campo magnético do aparelho pode afetar o funcionamento dos pacemakers. Para mais informações, por favor contacte a loja de compras ou consulte um médico. Estes dispositivos devem estar em conformidade com a Diretiva 90/385/CEE do Conselho da UE, de 20 de junho de 1990, e com as normas EN 45502-2-1, EN 45502-2-2.

Não utilize recipientes de alumínio ou sintéticos para evitar que derretam devido ao calor residual da cozedura a reas.

NUNCA tente apagar o fogo com água. Desligue o aparelho e abafe a chama com, por exemplo, uma tampa ou cobertor à prova de fogo.

O USO DE PANELAS DE BAIXA QUALIDADE OU QUALQUER ADAPTADOR DE INDUÇÃO PARA PANELAS NÃO MAGNÉTICAS É UMA VIOLAÇÃO DA GARANTIA. A EVVO NÃO SE RESPONSABILIZA POR QUAISQUER DANOS CAUSADOS AO HOBAND DE INDUÇÃO OU AOS SEUS ARREDORES.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Lees voor het gebruik van het apparaat de instructies voor het braakleggen aandachtig door. Bewaar deze gebruiksaanwijzing ver in de toekomst of nieuwe gebruikers.

De installatie en aansluiting van het apparaat moet worden uitgevoerd door geautoriseerde specialisten. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade veroorzaakt door installatie- of aansluitfouten.

Het apparaat moet op de juiste manier worden gemonteerd en geïnstalleerd in een geschikt en goedgekeurd keukenblok en werkblad.

Dit apparaat is alleen ontworpen voor huishoudelijk gebruik en is niet bedoeld voor bars, restaurants, boerderijen, hotels, motels en kantoren.

WAARSCHUWING: als het oppervlak gebarsten is, trek dan de stekker uit het stopcontact om elektrische schokken te voorkomen.

Het apparaat warmt op tijdens gebruik. Raak de verwarmingselementen aan de binnenkant niet aan.

WAARSCHUWING: het apparaat en de toegankelijke onderdelen kunnen tijdens het gebruik warm worden. Wees voorzichtig met de verwarmingselementen. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt van het apparaat worden gehouden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.

Maak het apparaat niet schoon met stoom.

Metalen voorwerpen zoals messen, farks, lepels en deksels mogen niet op het oppervlak van de kookplaat worden geplaatst, omdat deze heet kunnen worden.

Stop de werking van de kookplaat door middel van de bedieningsinrichting en niet door middel van de containerdetector na gebruik.

Het apparaat is niet bedoeld om te werken door middel van een externe timer of een afzonderlijk regelsysteem.

WAARSCHUWING: onbeheerd koken op een vettige of olieachtige

kookplaat kan gevaarlijk zijn en brand tot gevolg hebben. Probeer NOOIT een brand met water te blussen. Schakel het apparaat uit en dek de vlammen af, bijv. met een vuurvast deksel of deken. LET OP: houd altijd toezicht op het kookproces. Houd het koken tijdens het gebruik continu in de gaten.

WAARSCHUWING: brandgevaar. Plaats geen voorwerpen op de kookoppervlakken.

WAARSCHUWING: gebruik alleen kookplaatbeschermers die zijn ontworpen door de fabrikant van de keukenapparatuur of die door deze laatste geschikt zijn bevonden in de gebruiksaanwijzing, of overeenkomstige ingebouwde kookplaatbeschermers. Het gebruik van ongeschikte beschermers kan ongelukken veroorzaken.

Installeer het apparaat niet achter een decoratief paneel om oververhitting te voorkomen.

Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en mensen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en kennis als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.

Verwijder alle labels en stickers van het keramische glas.

Wijzig het apparaat op geen enkele manier.

De inductiekookplaat kan niet worden gebruikt als steun of werkblad.

Het apparaat moet worden geaard in overeenstemming met de lokale regelgeving.

Plaats het apparaat niet op een vaatwasser of droger om stoomschade te voorkomen.

Schakel de kookzones na gebruik uit.

Bewaak het koken van zeer vet of vettig voedsel om vuur te maken.

Pas op dat u zich niet verbrandt tijdens of na het gebruik van het apparaat.

Zorg ervoor dat er geen snoeren van een vast of mobiel apparaat in aanraking komen met het glas of heet kookgerei.

Magnetische voorwerpen (creditcards, rekenmachines, enz.) mogen niet in de buurt van het apparaat worden geplaatst wanneer de stekker in het stopcontact zit.

Dek het apparaat nooit af met een doek of beschermfolie om oververhitting en brand te voorkomen.

Kookgerei met een versleten of beschadigde bodem kan het keramische glas beschadigen.

Zand of andere schurende materialen kunnen het keramische glas beschadigen.

Voorkom dat voorwerpen van welke grootte dan ook op het keramische glaspaneel vallen.

Sla niet met kookgerei op de randen van de kookplaat.

Zorg ervoor dat het apparaat voldoende geventileerd is volgens deze instructies.

Plaats of laat geen leeg kookgerei op de inductiekookplaat liggen.

Suiker, synthetische materialen of aluminiumfolie mogen niet in contact komen met de kookzones. Deze kunnen breuk of andere schade aan de keramische glasplaat veroorzaken als gevolg van afkoeling: schakel het apparaat in en verwijder ze onmiddellijk uit de kookzone (pas op dat u zich niet verbrandt).

Plaats nooit hete containers op het bedieningspaneel.

Als er een lade onder het inbouwapparaat zit, zorg er dan voor dat er voldoende ruimte is tussen de inhoud van de lade en de onderkant van het apparaat (minimaal 2 cm). Dit is essentieel om een goede ventilatie te garanderen.

Bewaar nooit brandbare voorwerpen (bijv. spuitbussen) in de lade

Voorzorgsmaatregelen in geval van een storing: als u een storing opmerkt, schakelt u het apparaat uit en haalt u de stekker uit het stopcontact.

Het apparaat moet worden gerepareerd door gekwalificeerde vakmensen. Probeer het apparaat niet zelf te repareren.

Zorg er altijd voor dat het kookgerei goed in het midden van de kookzone staat. De bodem van het kookgerei moet zoveel mogelijk van het kookgedeelte bedekken.

Het magnetische veld van het apparaat kan de werking van pacemakers beïnvloeden. Neem voor meer informatie contact op met de winkel of raadpleeg een arts. Deze apparaten moeten voldoen aan de EU-richtlijn 90/385/EEG van de Raad van 20 juni 1990 en aan EN 45502-2-1, EN 45502-2-2.

Gebruik geen aluminium of kunststof recipiënten om te voorkomen dat ze smelten door de restwarmte van de bereiding.

Probeer NOOIT het vuur met water te blussen. Schakel het apparaat uit en doof de vlam met bijv. een vuurvast deksel of deken.

HET GEBRUIK VAN KOOKGEREI VAN SLECHTE KWALITEIT OF EEN INDUCTIE-ADAPTER VOOR NIET-MAGNETISCH KOOKGEREI IS EEN SCHENDING VAN DE GARANTIE. EVVO IS NIET AANSPRAKELIJK VOOR ENIGE SCHADE TOEGEBRACHT AAN DE INDUCTIEHAARD/ OF DE OMGEVING.

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcję odłogowania. Zachowaj tę instrukcję obsługi z daleka przyszłość, aby zapoznać się z nią lub nowymi użytkownikami.

Instalacja i podłączenie urządzenia muszą być wykonane przez autoryzowanych specjalistów. Producent nie ponosi odpowiedzialności za dalekie szkody spowodowane błędami instalacji lub połączenia.

Urządzenie musi być odpowiednio zamontowane i zainstalowane w odpowiedniej i zatwierdzonej szafce kuchennej i blacie roboczym.

To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego i nie jest przeznaczone do odległych barów, restauracji, gospodarstw rolnych, hoteli, moteli i biur.

UWAGA: jeśli powierzchnia jest pęknięta, odłącz urządzenie, aby uniknąć porażenia prądem.

Urządzenie nagrzewa się podczas użytkowania. Unikaj dotykania elementów grzejnych wewnątrz.

UWAGA: urządzenie i jego dostępne części mogą się nagrzewać podczas użytkowania. Uważaj na elementy grzejne. Dzieci poniżej 8 roku życia należy trzymać z dala od urządzenia, chyba że są pod stałym nadzorem.

Nie czyścić urządzenia parą.

Metalowych przedmiotów, takich jak noże, bąki, łyżki i pokrywki, nie należy kłaść na powierzchni płyty, ponieważ mogą być gorące.

Po użyciu należy zatrzymać pracę płyty grzejnej za pomocą pomiarów jej urządzenia sterującego, a nie za pomocą pomiarów detektora pojemników.

Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy za pomocą zewnętrznego timera ani oddzielnego systemu kontroli remate.

UWAGA: gotowanie bez nadzoru na tłustej lub tłustej płycie kuchennej może być niebezpieczne i może spowodować pożar. NIGDY nie próbuj gasić ognia wodą. Wyłącz urządzenie i przykryj płomienie, np. ognioodporną pokrywką lub kocem. UWAGA: zawsze nadzoruj proces gotowania. Stale monitoruj gotowanie podczas pracy.

UWAGA: zagrożenie pożarowe. Nie umieszczaj żadnych przedmiotów na powierzchniach do gotowania.

UWAGA: należy używać wyłącznie osłon płyty kuchennej zaprojektowanych przez producenta urządzenia kuchennego lub uznanych przez niego za odpowiednie w instrukcjach dalekiego użytkowania lub odpowiednich osłon płyty kuchennej do zabudowy. Stosowanie nieodpowiednich ochraniaczy może spowodować wypadki.

Nie instaluj urządzenia za panelem dekoracyjnym, aby uniknąć przegrzania.

To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub Brak doświadczenia i wiedzy, jeśli znajdują się pod nadzorem lub są poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja przez użytkownika nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.

Usuń wszystkie etykiety i naklejki ze szkła ceramicznego.

Nie modyfikuj urządzenia w żaden sposób.

Płyta indukcyjna nie może być używana jako podpora ani powierzchnia robocza.

Urządzenie musi być uziemione zgodnie z lokalnymi przepisami.

Nie umieszczaj urządzenia na zmywarce lub suszarce bębnowej, aby uniknąć uszkodzenia przez parę.

Po użyciu wyłącz obszary gotowania.

Monitoruj gotowanie bardzo tłustych lub tłustych potraw, aby uniknąć ognia.

Uważaj, aby się nie poparzyć podczas lub po użyciu urządzenia.

Upewnij się, że żadne przewody jakiegokolwiek urządzenia stacjonarnego lub ruchomego nie dotykają szklanego lub gorącego naczynia.

Przedmioty magnetyczne (karty kredytowe, kalkulatory itp.) nie mogą być umieszczane w pobliżu podłączonego urządzenia.

Nigdy nie przykrywaj urządzenia szmatką ani folią ochronną, aby zapobiec przegrzaniu i pożarowi.

Naczynia ze zużytym lub uszkodzonym dnem mogą uszkodzić szkło ceramiczne.

Piasek lub inne materiały ścierne mogą uszkodzić szkło ceramiczne.

Zapobiegaj upadkowi przedmiotów dowolnej wielkości na panel ze szkła ceramicznego.

Unikaj uderzania naczyniami o krawędzie płyty.

Upewnij się, że urządzenie jest wystarczająco wentylowane zgodnie z niniejszą instrukcją.

Nie stawiaj ani nie zostawiaj pustych naczyń na płycie indukcyjnej.

Cukier, materiały syntetyczne lub folia aluminiowa nie mogą mieć kontaktu z obszarami gotowania. Mogą one spowodować pęknięcie lub inne uszkodzenie panelu ze szkła ceramicznego z powodu chłodzenia: włącz urządzenie i natychmiast wyjmij je z obszaru gotowania (uważając, aby się nie poparzyć).

Nigdy nie umieszczaj gorących pojemników na panelu sterowania.

Jeśli pod urządzeniem do zabudowy znajduje się szuflada, upewnij się, że między zawartością szuflady a dnem urządzenia jest wystarczająco dużo miejsca (co najmniej 2 cm). Jest to niezbędne, aby zapewnić odpowiednią wentylację.

Nigdy nie przechowuj łatwopalnych przedmiotów (np. aerozoli) w szufladzie

Środki ostrożności w przypadku usterki: jeśli zauważysz usterkę, wyłącz i odłącz urządzenie.

Urządzenie musi być naprawiane przez wykwalifikowanych specjalistów. Nie próbuj samodzielnie naprawiać urządzenia.

Zawsze upewnij się, że naczynie jest dobrze wyśrodkowane w strefie gotowania. Dno naczynia powinno pokrywać jak największą część gotowania.

Pole magnetyczne urządzenia może wpływać na działanie rozruszników serca. Aby uzyskać więcej informacji, skontaktuj się ze sklepem lub skieruj się do lekarza. Urządzenia te muszą być zgodne z dyrektywą Rady UE 90/385/EWG z dnia 20 czerwca 1990 r. oraz z normami EN 45502-2-1, EN 45502-2-2.

Nie używaj pojemników aluminiowych ani syntetycznych, aby zapobiec ich stopieniu się z powodu ciepła resztkowego podczas gotowania.

NIGDY nie próbuj gasić ognia wodą. Wyłącz urządzenie i zdusić płomień np. ognioodporną pokrywką lub kocem.

UŻYWANIE NACZYŃ KUCHENNYCH ZŁEJ JAKOŚCI LUB JAKIEGOKOLWIEK ADAPTERA INDUKCYJNEGO DO NACZYŃ NIEMAGNETYCZNYCH STANOWI NARUSZENIE GWARANCJI. EVVO NIE PONOSI ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA JAKIEKOLWIEK SZKODY WYRZĄDZONE W HOBANDZIE INDUKCYJNEJ/LUB JEJ OTOCZENIU.

BEZPEČNOSTNÍ INSTRUKCE

Před používáním spotřebiče si pozorně přečtěte pokyny k úhoru. Uschovejte tento návod k obsluze pro budoucí použití nebo pro nové uživatele.

Instalaci a připojení spotřebiče musí provést autorizovaní odborníci. Výrobce nenese odpovědnost za škody způsobené chybami instalace nebo připojení.

Spotřebič musí být správně namontován a instalován ve vhodné a schválené kuchyňské lince a pracovní desce.

Tento spotřebič je určen pouze pro daleké domácí použití a není určen pro vzdálené bary, restaurace, farmy, hotely, motely a kanceláře.

VAROVÁNÍ: pokud je povrch prasklý, odpojte spotřebič ze zásuvky, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.

Spotřebič se během používání zahřívá. Nedotýkejte se topných těles uvnitř.

VAROVÁNÍ: spotřebič a jeho přístupné části se mohou během používání zahřát. Dávejte pozor na topná tělesa. Děti mladší 8 let by se měly držet mimo dosah spotřebiče, pokud nejsou pod neustálým dohledem.

Spotřebič nečistěte párou.

Kovové předměty, jako jsou nože, prdy, lžíce a pokličky, by neměly být pokládány na povrch varné desky, protože by mě mohly zahřát.

Po použití zastavte provoz varné desky pomocí jejího ovládacího zařízení, nikoli pomocí detektoru nádoby.

Spotřebič není určen k provozu pomocí externího časovače nebo samostatného systému řízení výměny.

VAROVÁNÍ: Vaření bez dozoru na mastné nebo mastné varné desce může být nebezpečné a může způsobit požár. NIKDY se nepokoušejte uhasit oheň vodou. Vypněte spotřebič a zakryjte plameny, např. ohnivzdorným víkem nebo přikrývkou. POZOR: vždy dohlížejte na proces vaření. Během provozu nepřetržitě sledujte vaření.

VAROVÁNÍ: nebezpečí požáru. Na varné plochy nepokládejte žádné předměty.

VAROVÁNÍ: používejte pouze chrániče varných desek navržené výrobcem kuchyňského spotřebiče nebo shledáné vhodnými v návodu k použití, nebo odpovídající vestavěné chrániče varné desky. Použití nevhodných chráničů může způsobit nehody.

Neinstalujte spotřebič za dekorativní panel, aby nedošlo k přehřátí.

Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo jsou poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí souvisejícím nebezpečím. Děti si se spotřebičem nesmí hrát. Čištění a uživatelskou údržbu by neměly provádět děti bez dozoru.

Odstraňte všechny štítky a samolepky z keramického skla.

Spotřebič žádným způsobem neupravujte.

Indukční varnou desku nelze použít jako podpěru nebo pracovní plochu.

Spotřebič musí být uzemněn v souladu s místními předpisy.

Neumisťujte spotřebič na myčku nádobí nebo sušičku, aby nedošlo k poškození párou.

Po použití varné zóny vypněte.

Sledujte vaření velmi tučných nebo mastných jídel na avo id oheň.

Dávejte pozor, abyste se během používání spotřebiče nebo po něm nepopálili.

Zajistěte, aby se žádné kabely žádného pevného nebo mobilního spotřebiče nedotýkaly skla nebo horkého nádobí.

Magnetické předměty (kreditní karty, kalkulačky atd.) nesmí být umístěny v blízkosti spotřebiče, když je zapojen do zásuvky.

Nikdy nezakrývejte spotřebič látkou nebo ochrannou fólií, aby nedošlo k přehřátí a požáru.

Nádobí s opotřebovaným nebo poškozeným dnem může poškodit keramické sklo.

Písek nebo jiné abrazivní materiály mohou poškodit keramické sklo.

Zabraňte pádu předmětů jakékoli velikosti na panel z keramického skla.

Vyvarujte se nárazů do okrajů varné desky nádobím.

Ujistěte se, že je spotřebič dostatečně větrán podle těchto pokynů.

Nepokládejte ani nenechávejte prázdné nádobí na indukční varné desce.

Cukr, syntetické materiály nebo hliníková fólie nesmí přijít do styku s varnými plochami. Ty mohou způsobit rozbití nebo jiné poškození panelu z keramického skla v důsledku chlazení: zapněte spotřebič a okamžitě je vyjměte z varné plochy (dávejte pozor, abyste se nepopálili).

Nikdy nepokládejte horké nádoby na ovládací panel.

Pokud je pod vestavěným spotřebičem zásuvka, ujistěte se, že je mezi obsahem zásuvky a dnem spotřebiče dostatek místa (alespoň 2 cm). To je nezbytné pro zajištění správného větrání.

Nikdy neskladujte hořlavé předměty (např. aerosoly) v zásuvce

Bezpečnostní opatření v případě poruchy: pokud zaznamenáte poruchu, vypněte a odpojte spotřebič ze zásuvky.

Spotřebič musí být opraven kvalifikovanými odborníky. Nepokoušejte se spotřebič opravit sami.

Vždy se ujistěte, že je nádobí dobře vystředěno ve varné zóně. Dno nádobí by mělo zakrývat co největší část vaření.

Magnetické pole spotřebiče může ovlivnit provoz kardiostimulátorů. Pro další informace kontaktujte prodejnu nebo se obraťte na lékaře. Tato zařízení musí být v souladu se směrnicí Rady EU 90/385/EHS ze dne 20. června 1990 a s EN 45502-2-1, EN 45502-2-2.

Nepoužívejte hliníkové nebo syntetické nádoby, aby se neroztavily v důsledku zbytkového tepla při vaření.

NIKDY se nepokoušejte uhasit oheň vodou. Vypněte spotřebič a plamen uduste např. ohnivzdorným víkem nebo přikrývkou.

POUŽITÍ NEKVALITNÍHO NÁDOBÍ NEBO JAKÉHOKOLI INDUKČNÍHO ADAPTÉRU PRO NEMAGNETICKÉ NÁDOBÍ JE PORUŠENÍM ZÁRUKY. EVVO NERUČÍ ZA ŽÁDNÉ ŠKODY ZPŮSOBENÉ NA INDUKČNÍM HOBANDU / NEBO JEHO OKOLÍ.

1. PIEZAS Y COMPONENTES

Fig. 1

1. Zona de inducción 1
2. Zona de inducción 2
3. Zona de inducción 3
4. Zona flexible
5. Panel de control

Fig. 2

1. Icono táctil de encendido/apagado
2. Icono táctil de bloqueo
3. Icono táctil de la función Mantener caliente
4. Icono táctil de la zona flexible
5. Icono táctil de selección de la zona de cocción
6. Iconos táctiles de selección de la potencia/del tiempo
7. Icono táctil de la función Booster
8. Icono táctil del temporizador
9. Icono táctil de inicio/pausa

NOTA: Los gráficos de este manual son representaciones esquemáticas y puede que no coincidan exactamente con los del producto.

2. ANTES DEL PRIMER USO

Este aparato presenta un embalaje diseñado para protegerlo durante su transporte. Saque el aparato de su caja y retire todo el material de embalaje. Puede guardar la caja original y otros elementos del embalaje en un lugar seguro para prevenir daños en el aparato si necesita transportarlo en el futuro. Si desea deshacerse del embalaje original, asegúrese de reciclar todos los elementos correctamente.

Asegúrese de que todas las piezas y componentes están incluidos y en buen estado. Si faltara alguno o no estuviera en buen estado, contacte de forma inmediata con el Servicio de Atención Técnica oficial de EVVO.

Contenido de la caja

- Placa de inducción
- Este manual de instrucciones

3. INSTALACIÓN

Antes de instalar la placa

Verifique que la encimera esté nivelada y tiene tamaño suficiente.

Si instala la placa encima de un horno, este debe contar con un ventilador de refrigeración. Cumpla con todos los requisitos de seguridad eléctrica y local.

Instale y coloque un interruptor de seguridad accesible y aprobado, con una separación de contactos de 3 mm en todos los polos.

Utilice materiales resistentes al calor y fáciles de limpiar en las paredes circundantes.

Advertencias

La instalación debe ser realizada por personal cualificado.

No instale la placa sobre electrodomésticos como lavavajillas, frigoríficos o lavadoras. La conexión eléctrica debe ser adecuada y no utilizar adaptadores.

El cable de alimentación no debe tocar partes que puedan calentarse o superar los 75 °C. Consulte a un electricista autorizado para la instalación y cualquier modificación necesaria. El cable debe ser revisado periódicamente y no debe doblarse ni presionarse.

EVVO no se hace responsable por accidentes derivados de una mala conexión a tierra.

Preparación de la encimera

Realice un orificio en la encimera siguiendo las medidas indicadas en la figura 3 y la tabla. Mantenga un espacio mínimo de 5 cm alrededor del orificio.

Asegúrese de que la encimera tenga un grosor mínimo de 30 mm y sea termorresistente.

Medidas necesarias

L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	58	54	565	495	Mínimo 50

Ventilación

Asegúrese de que la placa tenga buena ventilación y que la entrada y salida de aire no estén bloqueadas.

La distancia de seguridad entre la placa y el armario superior debe ser de al menos 760 mm. Observe la figura 4 para asegurar la adecuada ventilación de la placa.

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	Mínimo 50	30 mín.	Entrada de aire	Salida de aire 10mm

Después de instalar la placa

Asegúrese de que el cable de alimentación no sea accesible a través de puertas o cajones. Mantenga una ventilación adecuada desde el exterior del mueble hasta la base de la placa. Si la placa está ubicada sobre cajones o muebles, instale una barrera de protección térmica.

Conectar a la corriente

Antes de conectar la placa:

1. Verifique que la instalación eléctrica sea adecuada para la potencia de la placa
2. Asegúrese de que la tensión corresponda al valor especificado en este manual

La conexión debe seguir las normativas vigentes y estar protegida por un interruptor magnetotérmico. Si el cable está dañado, póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica de EVVO Home.

4. FUNCIONAMIENTO

Uso de los iconos táctiles

Los iconos táctiles responden al contacto, no es necesario ejercer presión. Se escuchará un pitido cada vez que la placa detecte su dedo.

Mantenga los iconos táctiles limpios y secos, asegurándose de que no haya objetos (por ejemplo, utensilios de cocina o paños) que los cubran, ya que incluso una fina película de agua puede afectar su funcionamiento.

Recipientes adecuados para la placa de inducción

Recipientes ferromagnéticos

Los recipientes adecuados para cocinar con una placa de inducción están hechos de material ferromagnético como acero esmaltado, hierro fundido o acero inoxidable. Para saber si un recipiente es adecuado, compruebe si es atraído por un imán.

Recipientes especiales

Existen otros tipos de recipientes adecuados cuya base no es totalmente ferromagnética. Antes de utilizarlos, compruebe el diámetro de la base y asegúrese de que la placa de inducción los detecte.

Escoger los recipientes de cocción adecuados

No utilice recipientes con bordes dentados o base curvada.

Asegúrese de utilizar recipientes de base plana que coincidan con el tamaño de la zona de cocción. Un diámetro un poco mayor aumenta la eficiencia, mientras que un diámetro menor puede afectar la eficiencia.

Coloque siempre el recipiente en el centro de la zona de cocción.

Recipientes de mayor calidad en la base pueden mejorar la distribución del calor, ahorrando tiempo y energía.

Proteger la Superficie del Cristal: Levante el recipiente si necesita moverlo para evitar dañar el cristal.

Recipiente Vacío o Base Muy Fina: No coloque recipientes vacíos o con base muy fina sobre la placa encendida para evitar daños.

Detección de recipientes

Las zonas de cocción no funcionarán si el diámetro de la base del recipiente es demasiado grande o pequeña. La base del recipiente debe coincidir lo máximo posible con el de la zona de cocción en la que vaya a colocarse.

La placa mostrará un símbolo de advertencia si no hay recipiente, si es muy pequeño o no adecuado

La placa se apagará automáticamente tras 2 minutos si no hay recipientes adecuados. Si se muestra el símbolo

La placa no calentará a menos que haya colocado un recipiente adecuado en la zona de cocción.

La pantalla se apagará automáticamente tras 2 minutos si no ha colocado ningún recipiente.

Encender la placa

1. Pulse el icono táctil de encendido/apagado. Sonará un pitido y se mostrará «0» y «- -», lo que significa que está en modo de espera
2. Coloque un recipiente adecuado en la zona de cocción que desee utilizar
3. Pulse el icono táctil de la zona de cocción deseada; el número «0» parpadeará
4. Ajuste el nivel de potencia mediante los iconos táctiles «-» y «+»

Ajustar el nivel de potencia

Para ajustar la potencia de la zona de cocción en cualquier momento, seleccione la zona deseada.

Cuando los dígitos comiencen a parpadear, ajuste la potencia con los iconos táctiles correspondientes.

Después de cocinar

1. Pulse el icono táctil de la zona de cocción que desee apagar.
2. Ajuste el nivel de potencia mediante los iconos «-» y «+» hasta que se muestre «0» y luego «H»
3. Apague la placa de inducción pulsando el icono táctil de encendido/apagado. Si se muestra «H», significa que la temperatura de la superficie es superior a 60 °C y desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado. Si desea calentar otros recipientes, utilice la zona que aún está caliente para ahorrar energía.

Función Booster

Esta función aumenta temporalmente la potencia para un calentamiento rápido. Utilícela con precaución.

1. Pulse el icono de la zona de cocción que desee utilizar.
2. A continuación, pulse el icono táctil ⋙ para seleccionar el nivel de potencia “b” (Booster).
3. Para cancelar esta función, pulse el icono táctil de la zona de cocción correspondiente y seleccione el nivel de potencia deseado.

Advertencia: Tenga cuidado al freír, ya que el aceite y la grasa se calientan muy rápidamente, sobre todo si utiliza la función Booster. Con temperaturas extremadamente altas, el aceite y la grasa se pueden quemar, lo cual supone un grave riesgo de incendio.

Zona flexible

Esta zona de cocción flexible se encuentra en el lado izquierdo de la placa de inducción. Puede utilizarse como una zona única o dos independientes.

1. Pulse el icono de la zona de cocción que desee.
2. Pulse el icono táctil de la zona flexible. El nivel de potencia de las zonas de cocción superior e inferior será el predeterminado («5»).
3. Ajuste la potencia con «-» y «+».
4. Si desea modificar el nivel de potencia posteriormente, pulse uno de los iconos táctiles de las zonas de cocción que forman la zona flexible. Cuando los dígitos del nivel de potencia comiencen a parpadear, podrá modificar este ajuste.

Función Mantener caliente

1. Pulse la zona de cocción deseada
2. Luego, pulse el icono de la función Mantener caliente:
    a. Primera pulsación: Se activará el nivel l.
    b. Segunda pulsación: Se activará el nivel 2.
    c. Tercera pulsación: Se activará el nivel 3.

3. Para desactivar, use los iconos táctiles «-» y «+»

Función Inicio/Pausa

Cuando la placa esté en marcha, pulse el icono de inicio/pausa para pausar el cocinado. Los valores de los visualizadores parpadearán.

Para retomar el cocinado, pulse dos veces el icono de inicio/pausa.

Temporizador

Configurar el temporizador como cuenta atrás

1. Pulse el icono táctil del temporizador. Se mostrará «30».
2. Ajuste el tiempo mediante los iconos táctiles «-» y «+»,
3. Una vez ajustado, la cuenta atrás comenzará inmediatamente y se mostrará el tiempo restante.
4. Para cancelar el temporizador, pulse el icono correspondiente. Se mostrará «- -».

Configurar el temporizador para apagar una zona de cocción

1. Pulse el icono de la zona de cocción que desee.
2. Luego, pulse el icono táctil del temporizador. Se mostrará «30».
3. Ajuste el tiempo mediante los iconos táctiles «-» y «+».
4. Para cancelar el temporizador, pulse la zona programada y luego el icono del temporizador; se mostrará «- -».

Ajustar el temporizador para apagar más de una zona

Si se programa más de una zona, el visualizador del temporizador mostrará el tiempo más corto.

Nota: El punto rojo al lado de la potencia de la zona de cocción correspondiente parpadeará.

Cuando la cuenta atrás finalice, se apagará automáticamente la zona correspondiente. Para modificar el tiempo, una vez programado, repita todos los pasos anteriores.

Seguridad y protección

Bloqueo de los iconos táctiles

Para bloquearlos, pulse el icono táctil de bloqueo.

Para desbloquearlos, mantenga pulsado el icono táctil de bloqueo durante 3 segundos.

Cuando la placa está bloqueada, se desactivan todos los iconos táctiles excepto el de encendido/apagado por si surge alguna emergencia y necesita apagar la placa. Si recurriera a esta opción, deberá desbloquear los iconos táctiles la próxima vez que encienda la placa.

Protección contra sobrecalentamiento

La placa dispone de un sensor que apaga automáticamente la placa si se detecta una temperatura excesiva.

Apagado automático de seguridad

La placa se apaga automáticamente si pasan 120 minutos sin ninguna operación.

Ventilador

El ventilador regula la temperatura interna. Aunque la placa esté apagada, el ventilador seguirá funcionando hasta enfriar la placa.

Nota: Es normal que el ventilador siga funcionando después de apagar la placa; se detendrá cuando la placa esté suficientemente fría.

Consejos para ahorrar energía

Cuando los alimentos comiencen a hervir, reduzca la potencia.

Utilice una tapa para reducir los tiempos de cocción, ahorrando energía.

Reduzca la cantidad de aceite o grasa utilizado para disminuir los tiempos de cocción. Comience a cocinar a un nivel de potencia alto y reduzca el nivel cuando los alimentos se hayan calentado.

Cocción a fuego lento

La cocción a fuego lento se produce por debajo del punto de ebullición, a unos 85° C. Es adecuada para preparar algunas sopas y guisos, ya que potencia los sabores sin cocinar demasiado los alimentos. También debe utilizarse para cocinar las salsas a base de huevo y espesadas con harina.

Es posible que algunas recetas requieran un ajuste superior al mínimo para que los alimentos se cocinen correctamente en el tiempo recomendado.

5.LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Inspección regular

Realice inspecciones periódicas de la superficie de la placa para asegurarse de que no haya daños ni manchas persistentes.

Verifique que los iconos táctiles y los indicadores funcionen correctamente.

Precauciones de seguridad

Nunca utilice productos inflamables para la limpieza de la placa.

Asegúrese de que la placa esté completamente seca antes de enchufarla nuevamente a la corriente eléctrica.

Limpieza diaria

Limpie la placa después de cada uso para evitar la acumulación de residuos que puedan ser más difíciles de eliminar con el tiempo.

Utilice un paño húmedo para retirar los derrames menores y seque completamente la superficie.

Utilice limpiadores específicos para placas de inducción. Evite productos abrasivos o ácidos que puedan dañar la superficie.

Manejo de derrames grandes

En el caso de derrames grandes, actúe rápidamente para evitar que los residuos se quemen y adhieran a la superficie de la placa.

Siga los pasos indicados anteriormente en el apartado de “Derrames de Alimentos Azucarados” para una limpieza efectiva.

Tipos de suciedad y cómo limpiarla

A. Suciedad común en la superficie del vidrio

1. Desconecte la placa mediante el interruptor o diferencial habilitada

2. Utilice un limpiador para placas de inducción mientras la superficie aún esté templada (pero asegúrese de que no queme).

3. Enjuague la placa y seque el cristal con un paño limpio o papel de cocina

4. Vuelva a conectar la placa a la corriente

Observaciones

- Cuando la placa está apagada, no hay un aviso de que la superficie está caliente, pero eso no significa que no lo esté.

- Utilice estropajos especiales para placas de inducción.
- No use limpiadores agresivos, corrosivos o abrasivos que puedan dañar la placa. Lea siempre la etiqueta para comprobar si el producto es adecuado.
- Nunca deje residuos en la superficie; el cristal podría mancharse.

B. Derrames de alimentos azucarados

1. Retire los derrames inmediatamente con una rasqueta adecuada para placas de inducción, teniendo cuidado con las superficies calientes.

2. Desconecte la placa mediante el interruptor o diferencial habilitado.

3. Sujete la rasqueta en un ángulo de 30° y rasque la suciedad hacia una zona que esté completamente fría.

4. Limpie la suciedad o los derrames con un paño o papel de cocina.

Observaciones

- Elimine las manchas de alimentos azucarados derretidos lo antes posible. Si dejan que se enfríen sobre el cristal, pueden ser difíciles de eliminar o incluso dañar permanentemente la placa.
- Peligro de corte: cuando la cubierta de seguridad está retraída, la hoja de la rasqueta puede estar afilada como una cuchilla. Úsela con extremo cuidado y guárdela de forma segura y fuera del alcance de los niños.

C. Manchas y derrames en el panel de control

1. Desconecte la placa mediante el interruptor o diferencial habilitado

2. Limpie los iconos táctiles con una esponja o un paño limpio y húmedo

3. Seque el panel de control por completo

4. Vuelva a conectar la placa a la corriente

Observaciones

- Si el panel de control está sucio, los iconos táctiles pueden no funcionar correctamente.
- Asegúrese de limpiar y secar bien la zona del panel de control antes de volver a conectar la placa a la corriente.

6. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si se produce una anomalía, la placa de inducción mostrará los códigos de error correspondientes

Códigos de error

Error	Posibles causas	Solución
E1/ E2	Protección contra subtensión (< 85 V) o sobretensión (> 28S V)	Si la tensión en la toma de corriente es inferior o superior a la especificada, consulte a un electricista cualificado.
E3	El sensor está cortocircuitado o hay un circuito abierto.	Póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica de EVVO Home.
E4	El IGBT está cortocircuitado o hay un circuito abierto.	Póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica de EVVO Home.
E5	La temperatura del sensor de la bobina de inducción supera los 280 °C.	Apague la placa de inducción y espere a que se enfríe.
E6	La temperatura del sensor IGBT es demasiado elevada.	Compruebe que la ventilación es correcta y que los ventiladores no estén obstruidos.
Er	Fallo interno de los circuitos de control.	Póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica de EVVO Home.
Et	Hay algún líquido sobre los iconos táctiles del panel de control.	Limpie el panel de control y séquelo bien.
U	No ha colocado ningún recipiente o el que ha colocado no es adecuado para la cocina de inducción.	Utilice otro recipiente.

7. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Producto	**Placa de inducción V62**
Referencia	V0568
Voltaje	220-240V ~
Frecuencia	50-60 Hz
Potencia nominal	A: 1200/1500W B: 2600/3000W C: 2000/2600W D:3000/3600W

	Símbolo	Valor	Unidad
Tipo de placa de cocina		Placa eléctrica doméstica	
Número de selectores de los focos y/o zonas de cocción		2	
Para focos o zonas de cocción circulares: diámetro de la superficie útil de cada foco de cocción eléctrica, redondeando a la fracción de S mm más cercana	**ø**	30	cm
Para focos o zonas de cocción no circulares: ancho y largo de la superficie útil de cada foco o zona de cocción eléctrica, redondeados a la fracción de 5 mm más cercana	L	38	cm
	w	19	cm
Consumo de energía por foco o zona de cocción, calculado por kg (*)	EC cocción eléctrica	180.7 162.8 189.8 187.5	Wh/kg
Consumo de energía de la placa, calculado por kg (*)	EC placa eléctrica	180.2	Wh/kg

Las especificaciones técnicas pueden cambiar sin notificación previa para mejorar la calidad del producto.

Fabricado en China I Diseñado en España

8. ELIMINACIÓN DE EQUIPOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS VIEJOS

Este símbolo indica que, de acuerdo con la normativa aplicable, el producto y/o las células deben eliminarse por separado de la basura doméstica. Cuando este producto llegue al final de su vida útil, debe desechar las celdas/baterías/acumuladores y llevarlos a un punto de recogida designado por las autoridades locales.

Los consumidores deben ponerse en contacto con sus autoridades locales o minoristas para obtener información sobre la eliminación adecuada de los aparatos viejos y/o sus baterías.

El cumplimiento de las pautas anteriores ayudará a proteger el medio ambiente.

9. SOPORTE TÉCNICO Y GARANTÍA

EVVO responderá frente al usuario final o consumidor de cualquier falta de conformidad que exista en el momento de la entrega del producto en los términos, condiciones y plazos establecidos por la normativa aplicable.

Se recomienda que las reparaciones sean realizadas por personal calificado.

Si en algún momento detecta algún problema con su producto o tiene alguna pregunta, no dude en ponerse en contacto con el Servicio de Soporte Técnico oficial de EVVO:

910 200 422 - ATENCIÓN TELEFÓNICA

633 525 883 - ATENCIÓN WHATSAPP

10. DERECHOS DE AUTOR

Los derechos de propiedad intelectual sobre los textos de este manual pertenecen a EVVO HOME EUROPE S.L. Todos los derechos reservados. El contenido de esta publicación no podrá, total o parcialmente, ser reproducido, almacenado en un sistema de recuperación, transmitido, o distribuido por ningún medio (electrónico, mecánico, fotocopiado, grabación o similar) sin la autorización previa de EVVO HOME EUROPE, S.L.

1. PARTS AND COMPONENTS

Fig. 1

1. Induction zone 1
2. Induction Zone 2
3. Induction Zone 3
4. Flex zone
5. Control Panel

Fig. 2

1. Touch On/Off Icon
2. Lock touch icon
3. Keep Warm Touch Icon
4. Flex Zone Touch Icon
5. Touch icon for selecting the cooking zone
6. Power/Time Selection Touch Icons
7. Booster Function Touch Icon
8. Timer Touch Icon
9. Touch Start/Pause Icon

NOTE: The graphics in this manual are schematic representations and may not exactly match those in the product.

2. BEFORE FIRST USE

This appliance has a packaging designed to protect it during transport. Remove the appliance from its box and remove all packaging material. You can store the original box and other packaging items in a safe place to prevent damage to the appliance if you need to transport it in the future. If you want to get rid of the original packaging, make sure to recycle all items properly.

Make sure all parts and components are included and in good condition. If any are missing or not in good condition, please contact the official EVVO Technical Service immediately.

Box contents

- Induction hob
- This instruction manual

3. INSTALLATION

Before installing the board

Check that the countertop is level and large enough.

If you install the hob on top of an oven, it must have a cooling fan. Comply with all electrical and local safety requirements.

Install and place an accessible and approved safety switch, with a 3 mm contact spacing at all poles.

Use heat-resistant and easy-to-clean materials on the surrounding walls.

Warnings

The installation must be carried out by qualified personnel.

Do not install the plate over appliances such as dishwashers, refrigerators, or washing machines. The electrical connection must be adequate and do not use adapters.

The power cord must not touch parts that can heat up or exceed 75°C. Consult a licensed electrician for installation and any necessary modifications. The cable should be checked periodically and should not be bent or pressed.

EVVO is not responsible for accidents resulting from poor grounding.

Preparing the worktop

Make a hole in the countertop following the measurements indicated in Figure 3 and the table. Keep a minimum of 5 cm around the hole.

Make sure that the worktop is at least 30 mm thick and heat-resistant.

Necessary measures

L (mm)	W (mm)	H(mm)	D(mm)	A (mm)	B(mm)	X (mm)
590	520	58	54	565	495	Minimum 50

Ventilation

Make sure the hob has good ventilation and that the air intake and outlet are not blocked.

The safety distance between the plate and the upper cabinet must be at least 760 mm. Look at Figure 4 to ensure adequate ventilation of the plate.

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

After installing the plate

Make sure the power cord is not accessible through doors or drawers. Maintain adequate ventilation from the outside of the cabinet to the base of the hob. If the plate is located on drawers or furniture, install a thermal protection barrier.

Connect to power

Before connecting the board:

1. Check that the electrical installation is adequate for the power of the plate
2. Make sure that the voltage corresponds to the value specified in this manual

The connection must comply with current regulations and be protected by a circuit breaker. If the cable is damaged, please contact EVVO Home Technical Support.

4. OPERATION

Using Touch Icons

Touch icons respond to contact, no need to exert pressure. A beep will be heard each time the plate detects your finger.

Keep touch icons clean and dry, making sure there are no objects (e.g., cookware or cloths) covering them, as even a thin film of water can affect their operation.

Suitable Vessels for Induction Hob

Ferromagnetic containers

Suitable containers for cooking with an induction hob are made of ferromagnetic material such as enameled steel, cast iron, or stainless steel. To find out if a container is suitable, check if it is attracted to a magnet.

Special containers

There are other types of suitable containers whose base is not fully ferromagnetic. Before using them, check the diameter of the base and make sure that the induction hob detects them.

Choosing the Right Cooking Vessels

Do not use containers with serrated edges or curved bases.

Be sure to use flat-bottomed containers that match the size of the cooking zone. A

slightly larger diameter increases efficiency, while a smaller diameter can affect efficiency.

Always place the container in the center of the cooking area.

Higher quality containers at the base can improve heat distribution, saving time and energy.

Protect the Glass Surface: Lift the container if you need to move it to avoid damaging the glass.

Empty or Very Thin Base Container: Do not place empty or very thin-based containers on the lit plate to avoid damage.

Vessel Detection

Cooking zones will not work if the diameter of the base of the container is too large or small. The base of the container should match as closely as possible that of the cooking area in which it is to be placed.

The plate will display a warning symbol if there is no container, if it is too small or not suitable

The hob will automatically turn off after 2 minutes if there are no suitable containers.
If the symbol

The hob will not heat unless you have placed a suitable bowl in the cooking area.

The display will automatically turn off after 2 minutes if you have not placed any containers.

Lighting the Plate

1. Tap the touch on/off icon. A beep will sound and “0” and “--” will be displayed, which means that it is in standby mode
2. Place a suitable container in the cooking area you want to use
3. Press the touch icon of the desired cooking zone; The number “0” will flash
4. Adjust the power level using the “-” and “+” touch icons

Adjust the power level

To adjust the power of the cooking zone at any time, select the desired zone.

When the digits start flashing, adjust the wattage with the corresponding touch icons.

After cooking

1. Tap the touch icon for the cooking zone you want to turn off.
2. Adjust the power level using the “-” and “+” icons until “0” and then “H” are displayed

3. Turn off the induction hob by pressing the tactile on/off icon. If “H” is displayed, it means that the surface temperature is above 60°C and will disappear when the surface has cooled. If you want to heat other containers, use the area that is still hot to save energy.

Booster Function

This function temporarily increases the power for quick heating. Use with caution.

1. Tap the icon for the cooking zone you want to use.
2. Then tap the touch icon ⋙ to select the power level “b” (Booster).
3. To cancel this function, press the touch icon in the corresponding cooking zone and select the desired power level.

Warning: Be careful when frying, as oil and fat heat up very quickly, especially if you use the Booster function. At extremely high temperatures, oil and grease can burn, posing a serious fire hazard.

Flex zone

This flexible cooking zone is located on the left side of the induction hob. It can be used as a single zone or two independent zones.

1. Tap the icon for the desired cooking zone.
2. Tap the touch icon in the flex zone. The power level of the upper and lower cooking zones shall be the default (‘5’).
3. Set the power with “-” and “+”.
4. If you want to change the power level later, press one of the touch icons on the cooking zones that make up the flex zone. When the power level digits start flashing, you can change this setting.

Keep Warm Function

1. Press the desired cooking zone
2. Then, tap the Keep Warm feature icon:
    a. First press: Level I will be activated.
    b. Second press: Level 2 will be activated.
    c. Third press: Level 3 will be activated.
3. To disable, use the “-” and “+” touch icons

Start/Pause Function

When the hob is running, press the start/pause icon to pause cooking. The values on the displays will flash.

To resume cooking, double-tap the start/pause icon.

Timer

Set the timer as a countdown

1. Tap the timer's touch icon. "30" will be displayed.
2. Adjust the time using the "-" and "+" touch icons,
3. Once set, the countdown will begin immediately, and the remaining time will be displayed.
4. To cancel the timer, tap the corresponding icon. "--" will be displayed.

Set the timer to turn off a cooking zone

1. Tap the icon for the desired cooking zone.
2. Then, tap the timer's touch icon. "30" will be displayed.
3. Adjust the time using the "-" and "+" touch icons.
4. To cancel the timer, tap the scheduled zone and then the timer icon; "- -" will be displayed.

Set the timer to turn off more than one zone

If more than one zone is programmed, the timer display will display the shortest time.

Note: The red dot next to the power of the corresponding cooking zone will flash.

When the countdown ends, the corresponding zone will automatically turn off. To modify the time, once scheduled, repeat all of the steps above.

Safety and security

Blocking touch icons

To lock them, tap the lock touch icon.

To unlock them, press and hold the lock touch icon for 3 seconds.

When the board is locked, all touch icons except the on/off icon are disabled in case an emergency arises and you need to turn off the board. If you use this option, you will need to unlock the touch icons the next time you turn on the board.

Overheating protection

The board has a sensor that automatically turns off the board if an excessive temperature is detected.

Automatic safety shutdown

The plate automatically shuts off if 120 minutes pass without any operation.

Fan

The fan regulates the internal temperature. Even if the hob is turned off, the fan will continue to run until the hob cools down.

Note: It is normal for the fan to continue running after the hob is turned off; It will stop when the plate is cool enough.

Tips for saving energy

When food begins to boil, reduce the power.

Use a lid to reduce cooking times, saving energy.

Reduce the amount of oil or fat used to decrease cooking times. Start cooking at a high power level and reduce the level when the food has heated up.

Simmering

Simmering occurs below the boiling point, at about 85° C. It is suitable for preparing some soups and stews, as it enhances the flavors without overcooking the food. It should also be used to cook egg-based sauces and thickened with flour.

Some recipes may require more than the minimum adjustment for food to cook properly in the recommended time.

5. CLEANING AND MAINTENANCE

Regular inspection

Perform regular inspections of the board surface to ensure there is no damage or stubborn staining.

Verify that the touch icons and indicators are working properly.

Safety Precautions

Never use flammable products for cleaning the plate.

Make sure the plate is completely dry before plugging it back into the mains.

Daily cleaning

Clean the plate after each use to prevent the build-up of debris that may be more difficult to remove over time.

Use a damp cloth to remove minor spills and dry the surface completely.

Use specific cleaners for induction hobs. Avoid abrasive or acidic products that can damage the surface.

Handling Large Spills

In the case of large spills, act quickly to prevent debris from burning and sticking to the surface of the plate.

Follow the steps outlined above in the “Sugary Food Spills” section for an effective cleanup.

Types of dirt and how to clean it

A. Common dirt on the surface of the glass

1. Disconnect the board using the switch or differential enabled

2. Use an induction hob cleaner while the surface is still tempered (but make sure it doesn’t burn).

3. Rinse the plate and dry the glass with a clean cloth or kitchen paper

4. Reconnect the board to power

Remarks

- When the hob is off, there is no warning that the surface is hot, but that doesn’t mean it isn’t.
- Use special scouring pads for induction hobs.
- Do not use harsh, corrosive, or abrasive cleaners that may damage the board. Always read the label to check if the product is suitable.
- Never leave residue on the surface; The glass could get stained.

B. Sugary Food Spills

1. Remove spills immediately with a scraper suitable for induction hobs, taking care of hot surfaces.

2. Disconnect the board using the enabled switch or differential.

3. Hold the scraper at a 30° angle and scrape the dirt into an area that is completely cool.

4. Wipe up any dirt or spills with a cloth or paper towel.

Remarks

- Remove stains from melted sugary foods as soon as possible. If they let them cool on the glass, they can be difficult to remove or even permanently damage the plaque.
- Cut Hazard: When the safety cover is retracted, the blade of the scraper may be sharp as a blade. Use with extreme care and store it safely and out of the reach of children.

C. Stains and spills on the control panel

1. Disconnect the board using the enabled switch or differential

2. Clean the touch icons with a clean, damp sponge or cloth

3. Dry the control panel completely

4. Reconnect the board to power

Remarks

- If the control panel is dirty, the touch icons may not work properly.
- Be sure to clean and dry the control panel area thoroughly before reconnecting the board to power.

6. TROUBLESHOOTING

If an anomaly occurs, the induction hob will display the corresponding error codes

Error Codes

Error	Possible causes	Solution
E1/ E2	Protection against undervoltage (< 85 V) or overvoltage (> 28S V)	If the voltage at the outlet is lower or higher than specified, consult a qualified electrician.
E3	The sensor is short-circuited or there is an open circuit.	Please contact EVVO Home Technical Support.
E4	The IGBT is shorted or there is an open circuit.	Please contact EVVO Home Technical Support.
E5	The temperature of the induction coil sensor exceeds 280°C.	Turn off the induction hob and wait for it to cool down.
E6	The temperature of the IGBT sensor is too high.	Check that the ventilation is correct and that the fans are not obstructed.
Er	Internal failure of control circuits.	Please contact EVVO Home Technical Support.
Et	There is some liquid on the touch icons on the control panel.	Clean the control panel and dry it thoroughly.
U	You have not placed any container or the one you have placed is not suitable for induction cooking.	Use another container.

7. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Product	**V62 Induction Hob**
Reference	V0568
Voltage	220-240V ~
Frequency	50-60 Hz
Rated Power	A: 1200/1500W B: 2600/3000W C: 2000/2600W D:3000/3600W

	Symbol	Value	Unit
Type of cooktop		Household Electrical Hob	
Number of selectors for the spotlights and/or cooking zones		2	
For circular spotlights or cooking zones: diameter of the usable surface of each electric cooking light, rounded to the nearest fraction of S mm	ø	30	cm
For non-circular spotlights or cooking zones: width and length of the usable area of each spotlight or electric cooking zone, rounded to the nearest fraction of 5 mm	L	38	cm
	w	19	cm
Energy consumption per light or cooking zone, calculated per kg (*)	EC Electric cooking	180.7 162.8 189.8 187.5	Wh/kg
Plate power consumption, calculated per kg (*)	EC Electric hob	180.2	Wh/kg

Technical specifications may change without prior notification to improve product quality.

Made in China and Designed in Spain

8. DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT

This symbol indicates that, in accordance with applicable regulations, the product and/or cells must be disposed of separately from household waste. When this product reaches the end of its useful life, you must dispose of the cells/batteries/accumulators and take them to a collection point designated by the local authorities.

Consumers should contact their local authorities or retailers for information on the proper disposal of old appliances and/or their batteries.

Adherence to the above guidelines will help protect the environment.

9. TECHNICAL SUPPORT AND WARRANTY

EVVO will be liable to the end user or consumer for any lack of conformity that exists at the time of delivery of the product under the terms, conditions and deadlines established by the applicable regulations.

It is recommended that repairs be performed by qualified personnel.

If at any time you detect any problems with your product or have any questions, please do not hesitate to contact the official EVVO Technical Support Service:

910 200 422 - TELEPHONE SERVICE

633 525 883 - WHATSAPP ATTENTION

10. COPYRIGHT

The intellectual property rights over the texts of this manual belong to EVVO HOME EUROPE S.L. All rights reserved. The content of this publication may not, in whole or in part, be reproduced, stored in a retrieval system, transmitted, or distributed by any means (electronic, mechanical, photocopying, recording or similar) without the prior authorisation of EVVO HOME EUROPE, S.L.

1. PIÈCES ET COMPOSANTS

Fig. 1

1. Zone d'induction 1
2. Zone d'induction 2
3. Zone d'induction 3
4. Zone de flexion
5. Panneau de configuration

Fig. 2

1. Appuyez sur l'icône Marche/Arrêt
2. Verrouiller l'icône tactile
3. Icône tactile de maintien au chaud
4. Icône tactile Flex Zone
5. Icône tactile pour sélectionner la zone de cuisson
6. Sélection de la puissance/du temps Icônes tactiles
7. Icône tactile de la fonction Booster
8. Icône tactile de la minuterie
9. Appuyez sur l'icône Démarrer/Pause

REMARQUE : Les graphiques de ce manuel sont des représentations schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à ceux du produit.

2. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Cet appareil est doté d'un emballage conçu pour le protéger pendant le transport. Retirez l'appareil de sa boîte et retirez tout le matériel d'emballage. Vous pouvez stocker la boîte d'origine et les autres éléments d'emballage dans un endroit sûr pour éviter d'endommager l'appareil si vous devez le transporter à l'avenir. Si vous souhaitez vous débarrasser de l'emballage d'origine, assurez-vous de recycler correctement tous les articles.

Assurez-vous que toutes les pièces et tous les composants sont inclus et en bon état. S'il en manque ou en mauvais état, veuillez contacter immédiatement le service technique officiel d'EVVO.

Contenu de la boîte

- Table de cuisson à induction
- Ce manuel d'instructions

3. INSTALLATION

Avant d'installer la planche

Vérifiez que le plan de travail est de niveau et suffisamment grand.

Si vous installez la plaque de cuisson sur le dessus d'un four, elle doit être équipée d'un ventilateur de refroidissement. Respectez toutes les exigences de sécurité électriques et locales.

Installez et placez un interrupteur de sécurité accessible et approuvé, avec un espacement des contacts de 3 mm à tous les pôles.

Utilisez des matériaux résistants à la chaleur et faciles à nettoyer sur les murs environnants.

Avertissements

L'installation doit être effectuée par du personnel qualifié.

N'installez pas la plaque sur des appareils tels que des lave-vaisselle, des réfrigérateurs ou des machines à laver. La connexion électrique doit être adéquate et n'utilisez pas d'adaptateurs.

Le cordon d'alimentation ne doit pas toucher des pièces pouvant chauffer ou dépasser 75 °C. Consultez un électricien agréé pour l'installation et les modifications nécessaires. Le câble doit être vérifié périodiquement et ne doit pas être plié ou pressé.

EVVO n'est pas responsable des accidents résultant d'une mauvaise mise à la terre.

Préparation du plan de travail

Faites un trou dans le comptoir en suivant les mesures indiquées à la figure 3 et au tableau. Gardez un minimum de 5 cm autour du trou.

Assurez-vous que le plan de travail a une épaisseur d'au moins 30 mm et qu'il résiste à la chaleur.

Mesures nécessaires

L (mm)	L (mm)	H(mm)	D(mm)	A (mm)	B(mm)	X (mm)
590	520	58	54	565	495	Minimum 50

Ventilation

Assurez-vous que la table de cuisson est bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne sont pas obstruées.

La distance de sécurité entre la plaque et l'armoire supérieure doit être d'au moins 760 mm. Regardez la figure 4 pour assurer une ventilation adéquate de la plaque.

A (mm)	B(mm)	C (mm)	D	E
760	Minimum 50	Durée 30 min.	Entrée d'air	Sortie d'air 10mm

Après l'installation de la plaque

Assurez-vous que le cordon d'alimentation n'est pas accessible par des portes ou des tiroirs. Maintenez une ventilation adéquate de l'extérieur de l'armoire jusqu'à la base de la table de cuisson. Si la plaque est située sur des tiroirs ou des meubles, installez une barrière de protection thermique.

Connectez-vous à l'alimentation

Avant de connecter la carte :

1. Vérifiez que l'installation électrique est adéquate pour la puissance de la plaque
2. Assurez-vous que la tension correspond à la valeur spécifiée dans ce manuel

Le raccordement doit être conforme à la réglementation en vigueur et être protégé par un disjoncteur. Si le câble est endommagé, veuillez contacter l'assistance technique d'EVVO Home.

4. FONCTIONNEMENT

Utilisation des icônes tactiles

Les icônes tactiles répondent au contact, pas besoin d'exercer de pression. Un bip se fera entendre à chaque fois que la plaque détectera votre doigt.

Gardez les icônes tactiles propres et sèches, en vous assurant qu'aucun objet (par exemple, des ustensiles de cuisine ou des chiffons) ne les recouvre, car même une fine pellicule d'eau peut affecter leur fonctionnement.

Récipients adaptés pour la plaque à induction

Conteneurs ferromagnétiques

Les récipients adaptés à la cuisson avec une plaque à induction sont fabriqués dans des matériaux ferromagnétiques tels que l'acier émaillé, la fonte ou l'acier inoxydable. Pour savoir si un récipient convient, vérifiez s'il est attiré par un aimant.

Conteneurs spéciaux

Il existe d'autres types de conteneurs appropriés dont la base n'est pas entièrement ferromagnétique. Avant de les utiliser, vérifiez le diamètre de la base et assurez-vous que la plaque à induction les détecte.

Choisir les bons récipients de cuisson

N'utilisez pas de récipients aux bords dentelés ou aux bases incurvées.

Assurez-vous d'utiliser des récipients à fond plat qui correspondent à la taille de la zone de cuisson. Un diamètre légèrement plus grand augmente l'efficacité, tandis qu'un diamètre plus petit peut affecter l'efficacité.

Placez toujours le récipient au centre de la zone de cuisson.

Des conteneurs de meilleure qualité à la base peuvent améliorer la distribution de la chaleur, ce qui permet d'économiser du temps et de l'énergie.

Protégez la surface vitrée : Soulevez le récipient si vous devez le déplacer pour éviter d'endommager le verre.

Récipient à base vide ou très mince : Ne placez pas de récipients vides ou à base très mince sur la plaque éclairée pour éviter de l'endommager.

Détection des navires

Les zones de cuisson ne fonctionneront pas si le diamètre de la base du récipient est trop grand ou trop petit. La base du récipient doit correspondre le plus possible à celle de la zone de cuisson dans laquelle il doit être placé.

La plaque affichera un symbole d'avertissement s'il n'y a pas de récipient, s'il est trop petit ou ne convient pas

La table de cuisson s'éteindra automatiquement au bout de 2 minutes s'il n'y a pas de récipients appropriés. Si le symbole

La plaque de cuisson ne chauffera que si vous n'avez pas placé un bol approprié dans la zone de cuisson.

L'écran s'éteindra automatiquement au bout de 2 minutes si vous n'avez pas placé de conteneurs.

Allumer la plaque

1. Appuyez sur l'icône tactile. Un bip retentira et « 0 » et « -- » s'afficheront, ce qui signifie qu'il est en mode veille
2. Placez un récipient approprié dans la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser
3. Appuyez sur l'icône tactile de la zone de cuisson souhaitée ; Le chiffre « 0 » clignotera
4. Ajustez le niveau de puissance à l'aide des icônes tactiles « - » et « + »

Ajuster le niveau de puissance

Pour régler la puissance de la zone de cuisson à tout moment, sélectionnez la zone souhaitée.

Lorsque les chiffres commencent à clignoter, ajustez la puissance avec les icônes tactiles correspondantes.

Après la cuisson

1. Appuyez sur l'icône tactile de la zone de cuisson que vous souhaitez désactiver.
2. Ajustez le niveau de puissance à l'aide des icônes « - » et « + » jusqu›à ce que « 0 » puis « H » s›affichent
3. Éteignez la plaque à induction en appuyant sur l›icône tactile marche/arrêt. Si « H » s›affiche, cela signifie que la température de surface est supérieure à 60 °C et qu›elle disparaîtra lorsque la surface aura refroidi. Si vous souhaitez chauffer d›autres conteneurs, utilisez la zone encore chaude pour économiser de l›énergie.

Fonction booster

Cette fonction augmente temporairement la puissance pour un chauffage rapide. À utiliser avec prudence.

1. Appuyez sur l'icône de la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.
2. Appuyez ensuite sur l'icône tactile ⋙ pour sélectionner le niveau de puissance « b » (Booster).
3. Pour annuler cette fonction, appuyez sur l'icône tactile dans la zone de cuisson correspondante et sélectionnez le niveau de puissance souhaité.

Attention : Soyez prudent lors de la friture, car l'huile et la graisse chauffent très rapidement, surtout si vous utilisez la fonction Booster. À des températures extrêmement élevées, l›huile et la graisse peuvent brûler, ce qui présente un risque d›incendie grave.

Zone de flexion

Cette zone de cuisson flexible est située sur le côté gauche de la plaque à induction. Il peut être utilisé comme une seule zone ou deux zones indépendantes.

1. Appuyez sur l'icône de la zone de cuisson souhaitée.
2. Appuyez sur l'icône tactile dans la zone de flexion. Le niveau de puissance des zones de cuisson supérieure et inférieure doit être celui par défaut (« 5 »).
3. Réglez la puissance avec « - » et « + ».
4. Si vous souhaitez modifier le niveau de puissance plus tard, appuyez sur l'une des icônes tactiles des zones de cuisson qui composent la zone flexible. Lorsque les chiffres du niveau de puissance commencent à clignoter, vous pouvez modifier ce paramètre.

Fonction de maintien au chaud

1. Appuyez sur la zone de cuisson souhaitée
2. Ensuite, appuyez sur l'icône de la fonction Rester au chaud :
    a. Première pression : le niveau l sera activé.
    b. Deuxième pression : le niveau 2 sera activé.

c. Troisième pression : le niveau 3 sera activé.
3. Pour désactiver, utilisez les icônes tactiles « - » et « + »

Fonction Start/Pause

Lorsque la table de cuisson est en marche, appuyez sur l'icône start/pause pour mettre la cuisson en pause. Les valeurs sur les écrans clignotent.

Pour reprendre la cuisson, appuyez deux fois sur l'icône de démarrage/pause.

Minuteur

Réglez la minuterie comme compte à rebours

1. Appuyez sur l'icône tactile de la minuterie. « 30 » s›affichera.
2. Réglez l'heure à l'aide des icônes tactiles « - » et « + »,
3. Une fois réglé, le compte à rebours commencera immédiatement et le temps restant sera affiché.
4. Pour annuler la minuterie, appuyez sur l'icône correspondante. « -- » s›affichera.

Réglez la minuterie pour éteindre une zone de cuisson

1. Appuyez sur l'icône de la zone de cuisson souhaitée.
2. Ensuite, appuyez sur l'icône tactile de la minuterie. « 30 » s›affichera.
3. Ajustez l'heure à l'aide des icônes tactiles « - » et « + ».
4. Pour annuler la minuterie, appuyez sur la zone programmée, puis sur l'icône de la minuterie ; « - - » s'affichera.

Réglez la minuterie pour désactiver plus d'une zone

Si plus d'une zone est programmée, l'affichage de la minuterie affichera le temps le plus court.

Remarque : Le point rouge à côté de la puissance de la zone de cuisson correspondante clignotera.

Lorsque le compte à rebours se termine, la zone correspondante s'éteint automatiquement. Pour modifier l'heure, une fois programmée, répétez toutes les étapes ci-dessus.

Sûreté et sécurité

Blocage des icônes tactiles

Pour les verrouiller, appuyez sur l'icône tactile de verrouillage.

Pour les déverrouiller, maintenez enfoncée l'icône tactile du verrou pendant 3 secondes.

Lorsque le tableau est verrouillé, toutes les icônes tactiles, à l'exception de l'icône marche/arrêt, sont désactivées en cas d'urgence et que vous devez éteindre le tab-

leau. Si vous utilisez cette option, vous devrez déverrouiller les icônes tactiles la prochaine fois que vous allumerez le tableau.

Protection contre la surchauffe

La planche dispose d'un capteur qui éteint automatiquement la planche si une température excessive est détectée.

Arrêt de sécurité automatique

La plaque s'éteint automatiquement si 120 minutes s'écoulent sans aucune opération.

Éventail

Le ventilateur régule la température interne. Même si la table de cuisson est éteinte, le ventilateur continuera à fonctionner jusqu'à ce que la table de cuisson refroidisse.

Remarque : Il est normal que le ventilateur continue de fonctionner après l'arrêt de la table de cuisson ; Il s'arrêtera lorsque la plaque sera suffisamment froide.

Conseils pour économiser de l'énergie

Lorsque les aliments commencent à bouillir, réduisez la puissance.

Utilisez un couvercle pour réduire les temps de cuisson, ce qui permet d'économiser de l'énergie.

Réduire la quantité d'huile ou de graisse utilisée pour réduire les temps de cuisson. Commencez la cuisson à un niveau de puissance élevé et réduisez le niveau lorsque les aliments sont réchauffés.

Mijotage

Le mijotage se produit en dessous du point d'ébullition, à environ 85° C. Il convient à la préparation de certaines soupes et ragoûts, car il rehausse les saveurs sans trop cuire les aliments. Il doit également être utilisé pour cuire des sauces à base d'œufs et épaissi avec de la farine.

Certaines recettes peuvent nécessiter plus que le réglage minimum pour que les aliments cuisent correctement dans le temps recommandé.

5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Inspection régulière

Effectuez des inspections régulières de la surface du panneau pour vous assurer qu'il n'y a pas de dommages ou de taches tenaces.

Vérifiez que les icônes et les voyants tactiles fonctionnent correctement.

Précautions de sécurité

N'utilisez jamais de produits inflammables pour nettoyer la plaque.

Assurez-vous que la plaque est complètement sèche avant de la rebrancher sur le secteur.

Nettoyage quotidien

Nettoyez la plaque après chaque utilisation pour éviter l'accumulation de débris qui peuvent être plus difficiles à enlever avec le temps.

Utilisez un chiffon humide pour enlever les petits déversements et séchez complètement la surface.

Utilisez des nettoyants spécifiques pour les plaques à induction. Évitez les produits abrasifs ou acides qui peuvent endommager la surface.

Gestion des déversements importants

Dans le cas de déversements importants, agissez rapidement pour éviter que les débris ne brûlent et ne collent à la surface de la plaque.

Suivez les étapes décrites ci-dessus dans la section « Déversements d'aliments sucrés » pour un nettoyage efficace.

Types de saleté et comment les nettoyer

A. Saleté courante sur la surface du verre

1. Déconnectez la carte à l'aide de l'interrupteur ou du différentiel activé

2. Utilisez un nettoyant pour plaque à induction pendant que la surface est encore trempée (mais assurez-vous qu'elle ne brûle pas).

3. Rincez l'assiette et séchez le verre avec un chiffon propre ou du papier absorbant

4. Rebranchez la carte à l'alimentation

Remarques

- Lorsque la table de cuisson est éteinte, il n'y a aucun avertissement que la surface est chaude, mais cela ne veut pas dire qu'elle ne l'est pas.

- Utilisez des tampons à récurer spéciaux pour les plaques à induction.
- N'utilisez pas de nettoyants agressifs, corrosifs ou abrasifs qui pourraient endommager la planche. Lisez toujours l'étiquette pour vérifier si le produit convient.
- Ne laissez jamais de résidus sur la surface ; Le verre pourrait se tacher.

B. Déversements d'aliments sucrés

1. Enlevez immédiatement les déversements avec un grattoir adapté aux plaques à induction, en prenant soin des surfaces chaudes.

2. Déconnectez la carte à l'aide de l'interrupteur ou du différentiel activé.

3. Tenez le grattoir à un angle de 30° et grattez la saleté dans une zone complètement froide.

4. Essuyez toute saleté ou déversement avec un chiffon ou une serviette en papier.

Remarques

- Enlevez les taches sur les aliments sucrés fondus dès que possible. S'ils les laissent refroidir sur le verre, ils peuvent être difficiles à enlever ou même endommager définitivement la plaque.
- Risque de coupure : Lorsque le couvercle de sécurité est rétracté, la lame du grattoir peut être tranchante comme une lame. Utilisez-le avec une extrême prudence et rangez-le en toute sécurité et hors de la portée des enfants.

C. Taches et déversements sur le panneau de commande

1. Déconnectez la carte à l'aide de l'interrupteur ou du différentiel activé

2. Nettoyez les icônes tactiles avec une éponge ou un chiffon propre et humide

3. Séchez complètement le panneau de commande

4. Rebranchez la carte à l'alimentation

Remarques

- Si le panneau de commande est sale, les icônes tactiles peuvent ne pas fonctionner correctement.
- Assurez-vous de bien nettoyer et sécher la zone du panneau de commande avant de reconnecter la carte à l'alimentation.

6. DÉPANNAGE

En cas d'anomalie, la plaque à induction affichera les codes d'erreur correspondants

Codes d'erreur

Erreur	Causes possibles	Solution
E1/ E2	Protection contre les sous-tensions (< 85 V) ou les surtensions (> 28S V)	Si la tension à la prise est inférieure ou supérieure à celle spécifiée, consultez un électricien qualifié.
E3	Le capteur est court-circuité ou il y a un circuit ouvert.	Veuillez contacter l'assistance technique d'EVVO Home.
E4	L'IGBT est court-circuité ou il y a un circuit ouvert.	Veuillez contacter l'assistance technique d'EVVO Home.
E5	La température du capteur à bobine d'induction dépasse 280°C.	Éteignez la plaque à induction et attendez qu'elle refroidisse.
E6	La température du capteur IGBT est trop élevée.	Vérifiez que la ventilation est correcte et que les ventilateurs ne sont pas obstrués.
Er	Défaillance interne des circuits de commande.	Veuillez contacter l'assistance technique d'EVVO Home.
Et	Il y a un peu de liquide sur les icônes tactiles du panneau de configuration.	Nettoyez le panneau de commande et séchez-le soigneusement.
U	Vous n'avez placé aucun récipient ou celui que vous avez placé n'est pas adapté à la cuisson à induction.	Utilisez un autre contenant.

7. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Produit	**V62 Table de cuisson à induction**
Référence	Réf. V0568
Tension	220 à 240 V ~
Fréquence	50 à 60 Hz
Puissance nominale	A : 1200 / 1500W B : 2600/3000W C : 2000/2600W D : 3000/3600W

	Symbole	Valeur	Unité
Type de table de cuisson		Table de cuisson électrique domestique	
Nombre de sélecteurs pour les spots et/ou les zones de cuisson		2	
Pour les spots circulaires ou les zones de cuisson : diamètre de la surface utile de chaque lampe de cuisson électrique, arrondi à la fraction de S mm la plus proche	Ø	30	Cm
Pour les spots non circulaires ou les zones de cuisson : largeur et longueur de la surface utile de chaque spot ou zone de cuisson électrique, arrondies à la fraction de 5 mm la plus proche	L	38	Cm
	W	19	Cm
Consommation d'énergie par éclairage ou par zone de cuisson, calculée par kg (*)	CE Cuisson électrique	180.7 162.8 189.8 187.5	Wh/kg
Consommation électrique de la plaque, calculée par kg (*)	CE Plaque de cuisson électrique	180.2	Wh/kg

Les spécifications techniques peuvent être modifiées sans préavis afin d'améliorer la qualité du produit.

Fabriqué en Chine et conçu en Espagne

8. ÉLIMINATION DES ANCIENS ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES

Ce symbole indique que, conformément à la réglementation applicable, le produit et/ou les cellules doivent être éliminés séparément des ordures ménagères. Lorsque ce produit atteint la fin de sa durée de vie utile, vous devez vous débarrasser des piles/piles/accumulateurs et les apporter à un point de collecte désigné par les autorités locales.

Les consommateurs doivent contacter leurs autorités locales ou leurs détaillants pour obtenir des informations sur l'élimination appropriée des anciens appareils et/ou de leurs piles.

Le respect des directives ci-dessus aidera à protéger l'environnement.

9. ASSISTANCE TECHNIQUE ET GARANTIE

EVVO sera responsable envers l'utilisateur final ou le consommateur de tout défaut de conformité existant au moment de la livraison du produit dans les termes, conditions et délais établis par la réglementation applicable.

Il est recommandé que les réparations soient effectuées par du personnel qualifié.

Si, à tout moment, vous détectez des problèmes avec votre produit ou si vous avez des questions, n'hésitez pas à contacter le service d'assistance technique officiel d'EVVO :

910 200 422 - SERVICE TÉLÉPHONIQUE

633 525 883 - ATTENTION WHATSAPP

10. DROITS D'AUTEUR

Les droits de propriété intellectuelle sur les textes de ce manuel appartiennent à EVVO HOME EUROPE S.L. Tous droits réservés. Le contenu de cette publication ne peut être reproduit, en tout ou en partie, stocké dans un système de recherche, transmis ou distribué par quelque moyen que ce soit (électronique, mécanique, photocopie, enregistrement ou similaire) sans l'autorisation préalable d'EVVO HOME EUROPE, S.L.

1. TEILE UND KOMPONENTEN

Abb. 1

1. Induktionszone 1
2. Induktion Zone 2
3. Induktion Zone 3
4. Flex-Zone
5. Schalttafel

Abb. 2

1. Touch-On/Off-Symbol
2. Sperr-Touch-Symbol
3. Keep Warm Touch-Symbol
4. Flex Zone Touch-Symbol
5. Touch-Symbol zur Auswahl der Kochzone
6. Touch-Symbole für die Leistungs-/Zeitauswahl
7. Booster-Funktion Touch-Symbol
8. Timer-Touch-Symbol
9. Berühren Sie das Start/Pause-Symbol

HINWEIS: Bei den Grafiken in diesem Handbuch handelt es sich um schematische Darstellungen, die möglicherweise nicht genau mit denen im Produkt übereinstimmen.

2. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Dieses Gerät verfügt über eine Verpackung, die es während des Transports schützt. Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung und entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial. Sie können die Originalverpackung und andere Verpackungsgegenstände an einem sicheren Ort aufbewahren, um Schäden am Gerät zu vermeiden, wenn Sie es in Zukunft transportieren müssen. Wenn Sie die Originalverpackung loswerden möchten, stellen Sie sicher, dass Sie alle Artikel ordnungsgemäß recyceln.

Stellen Sie sicher, dass alle Teile und Komponenten im Lieferumfang enthalten und in gutem Zustand sind. Wenn welche fehlen oder nicht in gutem Zustand sind, wenden Sie sich bitte sofort an den offiziellen technischen Service von EVVO.

Inhalt der Box

- Induktionskochfeld
- Diese Bedienungsanleitung

3. INSTALLATION

Vor dem Einbau der Platine

Vergewissern Sie sich, dass die Arbeitsplatte eben und groß genug ist.

Wenn Sie das Kochfeld auf einem Backofen installieren, muss es über ein Kühlgebläse verfügen. Erfüllen Sie alle elektrischen und lokalen Sicherheitsanforderungen.

Installieren und platzieren Sie einen zugänglichen und zugelassenen Sicherheitsschalter mit einem Kontaktabstand von 3 mm an allen Polen.

Verwenden Sie hitzebeständige und leicht zu reinigende Materialien für die umliegenden Wände.

Warnungen

Die Installation muss von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.

Installieren Sie die Platte nicht über Geräten wie Geschirrspülern, Kühlschränken oder Waschmaschinen. Der elektrische Anschluss muss ausreichend sein und es dürfen keine Adapter verwendet werden.

Das Netzkabel darf keine Teile berühren, die sich erwärmen oder 75 °C überschreiten können. Wenden Sie sich für die Installation und alle erforderlichen Änderungen an einen zugelassenen Elektriker. Das Kabel sollte regelmäßig überprüft und nicht gebogen oder gedrückt werden.

EVVO haftet nicht für Unfälle, die auf eine schlechte Erdung zurückzuführen sind.

Vorbereiten der Arbeitsplatte

Machen Sie ein Loch in die Arbeitsplatte gemäß den in Abbildung 3 und der Tabelle angegebenen Messungen. Halten Sie mindestens 5 cm um das Loch herum.

Achten Sie darauf, dass die Arbeitsplatte mindestens 30 mm dick und hitzebeständig ist.

Notwendige Maßnahmen

L (mm)	W (mm)	H(mm)	D(mm)	A (mm)	B(mm)	X (mm)
590	520	58	54	565	495	Mindestens 50

Beatmung

Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld gut belüftet ist und dass der Lufteinlass und -auslass nicht verstopft ist.

Der Sicherheitsabstand zwischen der Platte und dem Oberschrank muss mindestens

760 mm betragen. Sehen Sie sich Abbildung 4 an, um eine ausreichende Belüftung der Platte zu gewährleisten.

A (mm)	B(mm)	C (mm)	D	E
760	Mindestens 50	30 Minuten.	Luftansaugung	Luftauslass 10mm

Nach dem Einbau der Platte

Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel nicht durch Türen oder Schubladen zugänglich ist. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung von der Außenseite des Schranks bis zum Boden des Kochfelds. Wenn sich die Platte auf Schubladen oder Möbeln befindet, installieren Sie eine Wärmeschutzbarriere.

Anschluss an die Stromversorgung

Bevor Sie die Platine anschließen:

1. Prüfen Sie, ob die Elektroinstallation für die Leistung der Platte geeignet ist
2. Stellen Sie sicher, dass die Spannung dem in dieser Anleitung angegebenen Wert entspricht

Der Anschluss muss den geltenden Vorschriften entsprechen und durch einen Schutzschalter geschützt sein. Wenn das Kabel beschädigt ist, wenden Sie sich bitte an den technischen Support von EVVO Home.

4. BETRIEB

Verwenden von Touch-Symbolen

Touch-Symbole reagieren auf Kontakt, ohne dass Druck ausgeübt werden muss. Jedes Mal ist ein Piepton zu hören, wenn die Platte Ihren Finger erkennt.

Halten Sie die Touch-Symbole sauber und trocken und stellen Sie sicher, dass sie nicht von Gegenständen (z. B. Kochgeschirr oder Tüchern) verdeckt werden, da selbst ein dünner Wasserfilm den Betrieb beeinträchtigen kann.

Geeignete Gefäße für Induktionskochfelder

Ferromagnetische Behälter

Geeignete Behälter zum Kochen mit einem Induktionskochfeld bestehen aus ferromagnetischem Material wie emailliertem Stahl, Gusseisen oder Edelstahl. Um herauszufinden, ob ein Behälter geeignet ist, prüfen Sie, ob er von einem Magneten angezogen wird.

Spezialcontainer

Es gibt auch andere Arten von geeigneten Behältern, deren Boden nicht vollständig ferromagnetisch ist. Überprüfen Sie vor der Verwendung den Durchmesser des Bodens und stellen Sie sicher, dass das Induktionskochfeld sie erkennt.

Die Wahl der richtigen Kochgefäße

Verwenden Sie keine Behälter mit gezackten Kanten oder gebogenen Böden.

Achten Sie darauf, Behälter mit flachem Boden zu verwenden, die der Größe der Kochzone entsprechen. Ein etwas größerer Durchmesser erhöht den Wirkungsgrad, während ein kleinerer Durchmesser den Wirkungsgrad beeinträchtigen kann.

Stellen Sie den Behälter immer in die Mitte des Kochbereichs.

Hochwertigere Behälter am Boden können die Wärmeverteilung verbessern und so Zeit und Energie sparen.

Schützen Sie die Glasoberfläche: Heben Sie den Behälter an, wenn Sie ihn bewegen müssen, um eine Beschädigung des Glases zu vermeiden.

Leerer oder sehr dünner Bodenbehälter: Stellen Sie keine leeren oder sehr dünnen Behälter auf die beleuchtete Platte, um Beschädigungen zu vermeiden.

Erkennung von Schiffen

Kochzonen funktionieren nicht, wenn der Durchmesser des Behälterbodens zu groß oder zu klein ist. Der Boden des Behälters sollte so genau wie möglich mit dem des Kochbereichs übereinstimmen, in dem er aufgestellt werden soll.

Das Schild zeigt ein Warnsymbol an , wenn kein Behälter vorhanden ist, wenn er zu klein oder nicht geeignet ist

Das Kochfeld schaltet sich nach 2 Minuten automatisch aus, wenn keine geeigneten Behälter vorhanden sind. Wenn das Symbol

Das Kochfeld heizt nicht, es sei denn, Sie haben eine geeignete Schüssel in den Kochbereich gestellt.

Das Display schaltet sich nach 2 Minuten automatisch aus, wenn Sie keine Behälter platziert haben.

Anzünden der Platte

1. Tippen Sie auf das Touch-Ein/Aus-Symbol. Ein Signalton ertönt und “0” und “--” werden angezeigt, was bedeutet, dass es sich im Standby-Modus befindet
2. Stellen Sie einen geeigneten Behälter in den Kochbereich, den Sie verwenden möchten

3. Drücken Sie auf das Touch-Symbol der gewünschten Kochzone; Die Zahl “0” blinkt
4. Passen Sie die Leistungsstufe mit den Touch-Symbolen “-” und “+” an

Passen Sie die Leistungsstufe an

Um die Leistung der Kochzone jederzeit anzupassen, wählen Sie die gewünschte Zone aus.

Wenn die Ziffern zu blinken beginnen, stellen Sie die Wattzahl mit den entsprechenden Touch-Symbolen ein.

Nach dem Kochen

1. Tippen Sie auf das Touch-Symbol für die Kochzone, die Sie deaktivieren möchten.
2. Stellen Sie die Leistungsstufe mit den Symbolen “-” und “+” ein, bis “0” und dann “H” angezeigt werden
3. Schalten Sie das Induktionskochfeld aus, indem Sie das taktile Ein-/Aus-Symbol drücken. Wenn “H” angezeigt wird, bedeutet dies, dass die Oberflächentemperatur über 60 °C liegt und verschwindet, wenn die Oberfläche abgekühlt ist. Wenn Sie andere Behälter beheizen möchten, nutzen Sie die noch heiße Fläche, um Energie zu sparen.

Booster-Funktion

Diese Funktion erhöht vorübergehend die Leistung für schnelles Aufheizen. Mit Vorsicht verwenden.

1. Tippen Sie auf das Symbol für die Kochzone, die Sie verwenden möchten.
2. Tippen Sie dann auf das Touch-Symbol , um die Leistungsstufe “b” (Booster) auszuwählen.
3. Um diese Funktion abzubrechen, drücken Sie auf das Touch-Symbol in der entsprechenden Kochzone und wählen Sie die gewünschte Leistungsstufe.

Achtung: Seien Sie vorsichtig beim Braten, da sich Öl und Fett sehr schnell erhitzen, insbesondere wenn Sie die Booster-Funktion verwenden. Bei extrem hohen Temperaturen können Öl und Fett verbrennen und eine ernsthafte Brandgefahr darstellen.

Flex-Zone

Diese flexible Kochzone befindet sich auf der linken Seite des Induktionskochfelds. Es kann als einzelne Zone oder als zwei unabhängige Zonen verwendet werden.

1. Tippen Sie auf das Symbol für die gewünschte Kochzone.
2. Tippen Sie auf das Touch-Symbol in der Flex-Zone. Die Leistungsstufe der oberen und unteren Kochzone ist die Standardeinstellung (“5”).
3. Stellen Sie die Leistung mit “-” und “+” ein.

4. Wenn Sie die Leistungsstufe später ändern möchten, drücken Sie eines der Touch-Symbole auf den Kochzonen, aus denen die Flexzone besteht. Wenn die Leistungsstufenziffern zu blinken beginnen, können Sie diese Einstellung ändern.

Warmhaltefunktion

1. Drücken Sie die gewünschte Kochzone
2. Tippen Sie dann auf das Symbol für die Funktion “Warm halten”:
    a. Erstes Drücken: Stufe l wird aktiviert.
    b. Zweiter Druck: Stufe 2 wird aktiviert.
    c. Dritter Druck: Stufe 3 wird aktiviert.
3. Verwenden Sie zum Deaktivieren die Touch-Symbole “-” und “+”

Start/Pause-Funktion

Wenn das Kochfeld läuft, drücken Sie das Start-/Pause-Symbol, um den Garvorgang zu unterbrechen. Die Werte auf den Displays blinken.

Um den Garvorgang fortzusetzen, doppeltippen Sie auf das Start-/Pause-Symbol.

Zeitschaltuhr

Stellen Sie den Timer als Countdown ein

1. Tippen Sie auf das Touch-Symbol des Timers. “30” wird angezeigt.
2. Stellen Sie die Uhrzeit mit den Touch-Symbolen “-” und “+” ein.
3. Nach dem Einstellen beginnt der Countdown sofort und die verbleibende Zeit wird angezeigt.
4. Um den Timer abzubrechen, tippen Sie auf das entsprechende Symbol. “--” wird angezeigt.

Stellen Sie den Timer ein, um eine Kochzone auszuschalten

1. Tippen Sie auf das Symbol für die gewünschte Kochzone.
2. Tippen Sie dann auf das Touch-Symbol des Timers. “30” wird angezeigt.
3. Stellen Sie die Uhrzeit mit den Touch-Symbolen “-” und “+” ein.
4. Um den Timer abzubrechen, tippen Sie auf die geplante Zone und dann auf das Timer-Symbol. “- -” wird angezeigt.

Stellen Sie den Timer so ein, dass mehr als eine Zone ausgeschaltet wird

Wenn mehr als eine Zone programmiert ist, zeigt die Timer-Anzeige die kürzeste Zeit an.

Hinweis: Der rote Punkt neben der Leistung der entsprechenden Kochzone blinkt.

Wenn der Countdown endet, wird die entsprechende Zone automatisch ausgeschaltet. Um die Zeit nach dem Zeitplan zu ändern, wiederholen Sie alle oben genannten Schritte.

Sicherheit und Schutz

Blockieren von Touch-Symbolen

Um sie zu sperren, tippen Sie auf das Schloss-Touch-Symbol.

Um sie zu entsperren, halten Sie das Schloss-Touch-Symbol 3 Sekunden lang gedrückt.

Wenn die Platine gesperrt ist, sind alle Touch-Symbole mit Ausnahme des Ein-/Aus-Symbols deaktiviert, falls ein Notfall eintritt und Sie die Platine ausschalten müssen. Wenn Sie diese Option verwenden, müssen Sie die Touch-Symbole entsperren, wenn Sie das Board das nächste Mal einschalten.

Überhitzungsschutz

Die Platine verfügt über einen Sensor, der die Platine automatisch ausschaltet, wenn eine zu hohe Temperatur erkannt wird.

Automatische Sicherheitsabschaltung

Die Platte schaltet sich automatisch ab, wenn 120 Minuten ohne Bedienung vergehen.

Ventilator

Der Lüfter reguliert die Innentemperatur. Auch wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist, läuft der Lüfter weiter, bis das Kochfeld abgekühlt ist.

Hinweis: Es ist normal, dass der Lüfter nach dem Ausschalten des Kochfelds weiterläuft. Es stoppt, wenn die Platte kühl genug ist.

Tipps zum Energiesparen

Wenn das Essen zu kochen beginnt, reduzieren Sie die Leistung.

Verwenden Sie einen Deckel, um die Garzeiten zu verkürzen und Energie zu sparen.

Reduzieren Sie die Menge an Öl oder Fett, um die Garzeiten zu verkürzen. Beginnen Sie mit dem Garen auf hoher Stufe und reduzieren Sie die Stufe, wenn die Speisen erhitzt sind.

Siedend

Das Köcheln erfolgt unterhalb des Siedepunkts, bei etwa 85° C. Es eignet sich für die Zubereitung einiger Suppen und Eintöpfe, da es die Aromen verbessert, ohne das Essen zu verkochen. Es sollte auch zum Kochen von Saucen auf Eibasis verwendet und mit Mehl angedickt werden.

Einige Rezepte erfordern möglicherweise mehr als die Mindesteinstellung, damit die Lebensmittel in der empfohlenen Zeit richtig garen.

5. REINIGUNG UND WARTUNG

Regelmäßige Inspektion

Führen Sie regelmäßige Inspektionen der Plattenoberfläche durch, um sicherzustellen, dass keine Beschädigungen oder hartnäckigen Flecken vorhanden sind.

Stellen Sie sicher, dass die Touch-Symbole und Anzeigen ordnungsgemäß funktionieren.

Sicherheitsvorkehrungen

Verwenden Sie niemals brennbare Produkte zum Reinigen der Platte.

Stellen Sie sicher, dass die Platte vollständig trocken ist, bevor Sie sie wieder an das Stromnetz anschließen.

Tägliche Reinigung

Reinigen Sie die Platte nach jedem Gebrauch, um die Ansammlung von Schmutz zu vermeiden, der mit der Zeit schwieriger zu entfernen sein kann.

Verwenden Sie ein feuchtes Tuch, um kleinere Flecken zu entfernen, und trocknen Sie die Oberfläche vollständig ab.

Verwenden Sie spezielle Reiniger für Induktionskochfelder. Vermeiden Sie scheuernde oder säurehaltige Produkte, die die Oberfläche beschädigen können.

Umgang mit großen Verschüttungen

Bei großen Verschüttungen sollten Sie schnell handeln, um zu verhindern, dass Schmutz verbrennt und an der Oberfläche der Platte haften bleibt.

Befolgen Sie die oben im Abschnitt “Verschüttete zuckerhaltigen Lebensmittel” beschriebenen Schritte, um eine effektive Reinigung durchzuführen.

Arten von Schmutz und wie man ihn reinigt

A. Gewöhnlicher Schmutz auf der Oberfläche des Glases

1. Trennen Sie die Platine mit dem aktivierten Schalter oder Differential

2. Verwenden Sie einen Induktionskochfeldreiniger, während die Oberfläche noch temperiert ist (aber achten Sie darauf, dass sie nicht anbrennt).

3. Spülen Sie die Platte ab und trocknen Sie das Glas mit einem sauberen Tuch oder Küchenpapier ab

4. Schließen Sie die Platine wieder an die Stromversorgung an

Bemerkungen

- Wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist, gibt es keine Warnung, dass die Oberfläche heiß ist, aber das bedeutet nicht, dass sie es nicht ist.
- Verwenden Sie spezielle Scheuerschwämme für Induktionskochfelder.
- Verwenden Sie keine scharfen, ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel, die die Platine beschädigen können. Lesen Sie immer das Etikett, um zu überprüfen, ob das Produkt geeignet ist.
- Hinterlassen Sie niemals Rückstände auf der Oberfläche; Das Glas könnte Flecken bekommen.

B. Verschüttete zuckerhaltige Lebensmittel

1. Entfernen Sie verschüttete Flüssigkeiten sofort mit einem für Induktionskochfelder geeigneten Schaber und pflegen Sie heiße Oberflächen.

2. Trennen Sie die Platine mit dem aktivierten Schalter oder dem Differential.

3. Halten Sie den Schaber in einem Winkel von 30° und kratzen Sie den Schmutz in eine völlig kühle Stelle.

4. Wischen Sie Schmutz oder Verschüttetes mit einem Tuch oder Papiertuch auf.

Bemerkungen

- Entfernen Sie Flecken von geschmolzenen zuckerhaltigen Lebensmitteln so schnell wie möglich. Lassen sie sie auf dem Glas abkühlen, können sie sich nur schwer entfernen lassen oder die Plaque sogar dauerhaft beschädigen.
- Schnittgefahr: Wenn die Sicherheitsabdeckung eingefahren ist, kann die Klinge des Schabers scharf wie eine Klinge sein. Verwenden Sie es mit äußerster Vorsicht und bewahren Sie es sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

C. Flecken und Verschüttungen auf dem Bedienfeld

1. Trennen Sie die Platine mit dem aktivierten Schalter oder dem Differential

2. Reinigen Sie die Touch-Symbole mit einem sauberen, feuchten Schwamm oder Tuch

3. Trocknen Sie das Bedienfeld vollständig

4. Schließen Sie die Platine wieder an die Stromversorgung an

Bemerkungen

- Wenn das Bedienfeld verschmutzt ist, funktionieren die Touch-Symbole möglicherweise nicht richtig.
- Achten Sie darauf, den Bereich des Bedienfelds gründlich zu reinigen und zu trocknen, bevor Sie die Platine wieder an die Stromversorgung anschließen.

6. FEHLERBEHEBUNG

Tritt eine Anomalie auf, zeigt das Induktionskochfeld die entsprechenden Fehlercodes an

Fehlercodes

Fehler	Mögliche Ursachen	Lösung
E1/ E2	Schutz gegen Unterspannung (< 85 V) oder Überspannung (> 28S V)	Wenn die Spannung an der Steckdose niedriger oder höher als angegeben ist, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker.
E3	Der Sensor ist kurzgeschlossen oder es liegt eine Unterbrechung vor.	Bitte wenden Sie sich an den technischen Support von EVVO Home.
E4	Der IGBT ist kurzgeschlossen oder es liegt eine Unterbrechung vor.	Bitte wenden Sie sich an den technischen Support von EVVO Home.
E5	Die Temperatur des Induktionsspulensensors überschreitet 280 °C.	Schalten Sie das Induktionskochfeld aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist.
E6	Die Temperatur des IGBT-Sensors ist zu hoch.	Prüfen Sie, ob die Belüftung korrekt ist und die Lüfter nicht verstopft sind.
Äh	Interner Ausfall von Regelkreisen.	Bitte wenden Sie sich an den technischen Support von EVVO Home.
Et	Auf den Touch-Symbolen auf dem Bedienfeld befindet sich etwas Flüssigkeit.	Reinigen Sie das Bedienfeld und trocknen Sie es gründlich ab.
U	Sie haben keinen Behälter aufgestellt oder der von Ihnen aufgestellte Behälter ist nicht für das Induktionskochen geeignet.	Verwenden Sie einen anderen Behälter.

7. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Produkt	**V62 Induktionskochfeld**
Referenz	Nr. V0568
Spannung	220-240V ~
Frequenz	50-60 Hz
Nennleistung	A: 1200/1500W B: 2600/3000W C: 2000/2600W D: 3000 / 3600W

	Symbol	Wert	Einheit
Art des Kochfelds		Elektrisches Kochfeld für den Haushalt	
Anzahl der Wahlschalter für die Strahler und/oder Kochzonen		2	
Bei runden Strahlern oder Kochzonen: Durchmesser der Nutzfläche jeder elektrischen Kochleuchte, gerundet auf den nächsten Bruchteil von S mm	**ø**	30	cm
Bei unrunden Strahlern oder Kochzonen: Breite und Länge der Nutzfläche jedes Strahlers oder jeder elektrischen Kochzone, abgerundet auf den nächsten Bruchteil von 5 mm	L	38	cm
	w	19	cm
Energieverbrauch pro Leuchte oder Kochzone, berechnet pro kg (*)	EG Elektrisches Kochen	180.7 162.8 189.8 187.5	Wh/kg
Stromverbrauch der Platte, berechnet pro kg (*)	EG Elektroherd	180.2	Wh/kg

Technische Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden, um die Produktqualität zu verbessern.

Hergestellt in China und entworfen in Spanien

8. ENTSORGUNG VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIKALTGERÄTEN

Dieses Symbol weist darauf hin, dass das Produkt und/oder die Zellen gemäß den geltenden Vorschriften getrennt vom Hausmüll entsorgt werden müssen. Wenn dieses Produkt das Ende seiner Nutzungsdauer erreicht hat, müssen Sie die Zellen/Batterien/Akkumulatoren entsorgen und zu einer von den örtlichen Behörden benannten Sammelstelle bringen.

Verbraucher sollten sich an ihre örtlichen Behörden oder Händler wenden, um sich über die ordnungsgemäße Entsorgung von Altgeräten und/oder ihren Batterien zu informieren.

Die Einhaltung der oben genannten Richtlinien trägt zum Schutz der Umwelt bei.

9. TECHNISCHER SUPPORT UND GARANTIE

EVVO haftet gegenüber dem Endverbraucher oder Verbraucher für jede Vertragswidrigkeit, die zum Zeitpunkt der Lieferung des Produkts unter den in den geltenden Vorschriften festgelegten Bedingungen und Fristen besteht.

Es wird empfohlen, Reparaturen von qualifiziertem Personal durchführen zu lassen.

Wenn Sie zu irgendeinem Zeitpunkt Probleme mit Ihrem Produkt feststellen oder Fragen haben, zögern Sie bitte nicht, sich an den offiziellen EVVO Technical Support Service zu wenden:

910 200 422 - TELEFONDIENST

633 525 883 - WHATSAPP ACHTUNG

10. URHEBERRECHT

Die geistigen Eigentumsrechte an den Texten dieses Handbuchs liegen bei EVVO HOME EUROPE S.L. Alle Rechte vorbehalten. Der Inhalt dieser Veröffentlichung darf ohne vorherige Genehmigung von EVVO HOME EUROPE, S.L. weder ganz noch teilweise vervielfältigt, in einem Abrufsystem gespeichert, übertragen oder auf irgendeine Weise (elektronisch, mechanisch, fotokopiert, aufgezeichnet oder ähnliches) verbreitet werden.

1. PARTI E COMPONENTI

Figura 1

1. Induzione zona 1
2. Induzione Zona 2
3. Induzione Zona 3
4. Zona di flessione
5. Pannello di controllo

Figura 2

1. Toccare l'icona On/Off
2. Icona touch di blocco
3. Icona touch Mantieni caldo
4. Icona touch Flex Zone
5. Icona touch per la selezione della zona di cottura
6. Icone touch per la selezione di potenza/tempo
7. Icona touch della funzione booster
8. Icona touch del timer
9. Toccare l'icona Avvio/Pausa

NOTA: La grafica in questo manuale è una rappresentazione schematica e potrebbe non corrispondere esattamente a quella del prodotto.

2. PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

Questo apparecchio è dotato di un imballaggio progettato per proteggerlo durante il trasporto. Estrarre l'apparecchio dalla sua scatola e rimuovere tutto il materiale di imballaggio. È possibile conservare la scatola originale e gli altri elementi dell'imballaggio in un luogo sicuro per evitare danni all'elettrodomestico se è necessario trasportarlo in futuro. Se vuoi sbarazzarti dell'imballaggio originale, assicurati di riciclare correttamente tutti gli articoli.

Assicurarsi che tutte le parti e i componenti siano inclusi e in buone condizioni. In caso di mancanza o di condizioni non ottimali, contattare immediatamente il servizio tecnico ufficiale EVVO.

Contenuto della confezione

- Piano cottura a induzione
- Questo manuale di istruzioni

3. INSTALLAZIONE

Prima di installare la scheda

Verificare che il piano di lavoro sia livellato e sufficientemente grande.

Se si installa il piano cottura sopra un forno, deve avere una ventola di raffreddamento. Rispettare tutti i requisiti elettrici e di sicurezza locali.

Installare e posizionare un interruttore di sicurezza accessibile e approvato, con una distanza tra i contatti di 3 mm su tutti i poli.

Utilizzare materiali resistenti al calore e facili da pulire sulle pareti circostanti.

Avvertenze

L'installazione deve essere eseguita da personale qualificato.

Non installare la piastra su elettrodomestici come lavastoviglie, frigoriferi o lavatrici. Il collegamento elettrico deve essere adeguato e non utilizzare adattatori.

Il cavo di alimentazione non deve toccare parti che possono riscaldarsi o superare i 75°C. Consultare un elettricista autorizzato per l'installazione e le eventuali modifiche necessarie. Il cavo deve essere controllato periodicamente e non deve essere piegato o premuto.

EVVO non è responsabile per incidenti dovuti a una messa a terra inadeguata.

Preparazione del piano di lavoro

Praticare un foro nel piano di lavoro seguendo le misure indicate in Figura 3 e nella tabella. Mantenere un minimo di 5 cm intorno al foro.

Assicurarsi che il piano di lavoro abbia uno spessore di almeno 30 mm e sia resistente al calore.

Misure necessarie

L (mm)	L (mm)	H(mm)	D(mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	58	54	565	495	Minimo 50

Ventilazione

Assicurarsi che il piano cottura sia ben ventilato e che la presa e l'uscita dell'aria non siano ostruite.

La distanza di sicurezza tra la piastra e il mobile superiore deve essere di almeno 760 mm. Osservare la Figura 4 per garantire un'adeguata ventilazione della piastra.

A (millimetro)	B (millimetro)	C (millimetro)	D	E
760	Minimo 50	30 minuti	Presa d'aria	Uscita aria 10mm

Dopo aver installato la piastra

Assicurarsi che il cavo di alimentazione non sia accessibile attraverso porte o cassetti. Mantenere un'adeguata ventilazione dall'esterno del mobile alla base del piano cottura. Se la piastra si trova su cassetti o mobili, installare una barriera di protezione termica.

Collegare all'alimentazione

Prima di collegare la scheda:

1. Verificare che l'impianto elettrico sia adeguato alla potenza della piastra
2. Assicurarsi che il volumetage corrisponde al valore specificato in questo manuale

Il collegamento deve essere conforme alle normative vigenti ed essere protetto da un interruttore automatico. Se il cavo è danneggiato, contattare l'assistenza tecnica EVVO Home.

4. FUNZIONAMENTO

Utilizzo delle icone touch

Le icone touch rispondono al contatto, non è necessario esercitare pressione. Si sentirà un segnale acustico ogni volta che la piastra rileva il dito.

Mantieni le icone touch pulite e asciutte, assicurandoti che non ci siano oggetti (ad es. pentole o panni) che le ricoprono, poiché anche un sottile strato d'acqua può compromettere il funzionamento.

Recipienti adatti per piano cottura a induzione

Contenitori ferromagnetici

I contenitori adatti per cucinare con un piano cottura a induzione sono realizzati in materiale ferromagnetico come acciaio smaltato, ghisa o acciaio inossidabile. Per scoprire se un contenitore è adatto, controlla se è attratto da un magnete.

Contenitori speciali

Esistono altri tipi di contenitori adatti la cui base non è completamente ferromagnetica. Prima di utilizzarli, controllare il diametro della base e assicurarsi che il piano cottura a induzione li rilevi.

Scegliere i recipienti di cottura giusti

Non utilizzare contenitori con bordi seghettati o basi curve.

Assicurati di utilizzare contenitori a fondo piatto che corrispondano alle dimensioni della zona di cottura. Un diametro leggermente più grande aumenta l'efficienza, mentre un diametro più piccolo può influire sull'efficienza.

Posizionare sempre il contenitore al centro della zona di cottura.

Contenitori di qualità superiore alla base possono migliorare la distribuzione del calore, risparmiando tempo ed energia.

Proteggere la superficie del vetro: sollevare il contenitore se è necessario spostarlo per evitare di danneggiare il vetro.

Contenitore di base vuoto o molto sottile: Non posizionare contenitori vuoti o a base molto sottile sulla piastra accesa per evitare danni.

Rilevamento di imbarcazioni

Le zone di cottura non funzioneranno se il diametro della base del contenitore è troppo grande o troppo piccolo. La base del contenitore deve corrispondere il più possibile a quella della zona di cottura in cui deve essere posizionato.

La targhetta visualizzerà un simbolo di avviso se non è presente un contenitore, se è troppo piccolo o non adatto

Il piano cottura si spegnerà automaticamente dopo 2 minuti se non sono presenti contenitori adatti. Se il simbolo

Il piano cottura non si riscalda a meno che non sia stata posizionata una ciotola adatta nella zona di cottura.

Il display si spegnerà automaticamente dopo 2 minuti se non sono stati posizionati contenitori.

Accensione del piatto

1. Toccare l'icona di accensione/spegnimento touch. Verrà emesso un segnale acustico e verranno visualizzati "0" e "--", il che significa che è in modalità standby
2. Posizionare un contenitore adatto nella zona di cottura che si desidera utilizzare
3. Premere l'icona touch della zona di cottura desiderata; Il numero "0" lampeggerà
4. Regolare il livello di potenza utilizzando le icone touch "-" e "+"

Regola il livello di potenza

Per regolare in qualsiasi momento la potenza della zona di cottura, selezionare la zona desiderata.

Quando le cifre iniziano a lampeggiare, regolare la potenza con le icone touch corrispondenti.

Dopo la cottura

1. Toccare l'icona touch per la zona di cottura che si desidera spegnere.
2. Regolare il livello di potenza utilizzando le icone "-" e "+" fino a quando non vengono visualizzati "0" e poi "H"
3. Spegnere il piano cottura a induzione premendo l'icona tattile di accensione/spegnimento. Se viene visualizzato "H", significa che la temperatura superficiale è superiore a 60°C e scomparirà quando la superficie si sarà raffreddata. Se vuoi riscaldare altri contenitori, usa l'area ancora calda per risparmiare energia.

Funzione booster

Questa funzione aumenta temporaneamente la potenza per un riscaldamento rapido. Utilizzare con cautela.

1. Toccare l'icona della zona di cottura che si desidera utilizzare.
2. Quindi tocca l'icona touch ⋙ per selezionare il livello di potenza "b" (Booster).
3. Per annullare questa funzione, premere l'icona touch nella zona di cottura corrispondente e selezionare il livello di potenza desiderato.

Attenzione: Fare attenzione durante la frittura, poiché l'olio e il grasso si riscaldano molto rapidamente, soprattutto se si utilizza la funzione Booster. A temperature estremamente elevate, olio e grasso possono bruciare, rappresentando un grave rischio di incendio.

Zona di flessione

Questa zona di cottura flessibile si trova sul lato sinistro del piano cottura a induzione. Può essere utilizzato come zona singola o come due zone indipendenti.

1. Toccare l'icona della zona di cottura desiderata.
2. Tocca l'icona touch nella zona flessibile. Il livello di potenza delle zone di cottura superiore e inferiore deve essere quello standard («5»).
3. Impostare la potenza con "-" e "+".
4. Se si desidera modificare il livello di potenza in un secondo momento, premere una delle icone touch sulle zone di cottura che compongono la zona flex. Quando le cifre del livello di potenza iniziano a lampeggiare, è possibile modificare questa impostazione.

Funzione di mantenimento in caldo

1. Premere la zona di cottura desiderata
2. Quindi, tocca l'icona della funzione Mantieni caldo:
    a. Prima pressione: il livello l sarà attivato.
    b. Seconda pressione: verrà attivato il livello 2.
    c. Terza pressione: il livello 3 verrà attivato.

3. Per disabilitare, utilizzare le icone touch “-” e “+”

Funzione di avvio/pausa

Quando il piano cottura è in funzione, premere l’icona di avvio/pausa per mettere in pausa la cottura. I valori sui display lampeggeranno.

Per riprendere la cottura, toccare due volte l’icona di avvio/pausa.

Temporizzatore

Imposta il timer come conto alla rovescia

1. Tocca l’icona touch del timer. Verrà visualizzato “30”.
2. Regolare l’ora utilizzando le icone touch “-” e “+”,
3. Una volta impostato, il conto alla rovescia inizierà immediatamente e verrà visualizzato il tempo rimanente.
4. Per annullare il timer, toccare l’icona corrispondente. Verrà visualizzato “--”.

Impostare il timer per spegnere una zona di cottura

1. Toccare l’icona della zona di cottura desiderata.
2. Quindi, tocca l’icona touch del timer. Verrà visualizzato “30”.
3. Regolare l’ora utilizzando le icone touch “-” e “+”.
4. Per annullare il timer, toccare la zona programmata e quindi l’icona del timer; Verrà visualizzato “- -”.

Impostare il timer per spegnere più di una zona

Se è programmata più di una zona, il display del timer visualizzerà il tempo più breve.

NOTA: Il punto rosso accanto alla potenza della zona di cottura corrispondente lampeggerà.

Al termine del conto alla rovescia, la zona corrispondente si spegnerà automaticamente. Per modificare l’ora, una volta programmata, ripetere tutti i passaggi precedenti.

Sicurezza e protezione

Blocco delle icone touch

Per bloccarli, tocca l’icona del lucchetto touch.

Per sbloccarli, tieni premuta l’icona touch del lucchetto per 3 secondi.

Quando la scheda è bloccata, tutte le icone touch tranne l’icona di accensione/spegnimento sono disabilitate nel caso in cui si verifichi un’emergenza e sia necessario spegnere la scheda. Se utilizzi questa opzione, dovrai sbloccare le icone touch la prossima volta che accendi il tabellone.

Protezione contro il surriscaldamento

La scheda è dotata di un sensore che spegne automaticamente la scheda se viene rilevata una temperatura eccessiva.

Spegnimento automatico di sicurezza

La piastra si spegne automaticamente se trascorrono 120 minuti senza alcuna operazione.

Ventilatore

La ventola regola la temperatura interna. Anche se il piano cottura è spento, la ventola continuerà a funzionare fino a quando il piano cottura non si sarà raffreddato.

NOTA: È normale che la ventola continui a funzionare dopo lo spegnimento del piano cottura; Si fermerà quando la piastra sarà abbastanza fredda.

Suggerimenti per risparmiare energia

Quando il cibo inizia a bollire, ridurre la potenza.

Utilizzare un coperchio per ridurre i tempi di cottura, risparmiando energia.

Ridurre la quantità di olio o grasso utilizzato per diminuire i tempi di cottura. Iniziare la cottura ad un livello di potenza elevato e ridurre il livello quando il cibo si è riscaldato.

Simmering

La cottura a fuoco lento avviene al di sotto del punto di ebollizione, a circa 85° C. È adatto per preparare zuppe e stufati, in quanto esalta i sapori senza cuocere troppo il cibo. Va utilizzato anche per cuocere salse a base di uova e addensato con farina.

Alcune ricette potrebbero richiedere una regolazione superiore al minimo affinché il cibo cuocia correttamente nel tempo consigliato.

5. PULIZIA E MANUTENZIONE

Ispezione regolare

Eseguire ispezioni regolari della superficie del pannello per assicurarsi che non vi siano danni o macchie ostinate.

Verificare che le icone e gli indicatori touch funzionino correttamente.

Misure di sicurezza

Non utilizzare mai prodotti infiammabili per la pulizia della piastra.

Assicurarsi che la piastra sia completamente asciutta prima di ricollegarla alla rete elettrica.

Pulizia giornaliera

Pulire la piastra dopo ogni utilizzo per evitare l'accumulo di detriti che potrebbero essere più difficili da rimuovere nel tempo.

Utilizzare un panno umido per rimuovere piccole fuoriuscite e asciugare completamente la superficie.

Utilizzare detergenti specifici per piani cottura a induzione. Evitare prodotti abrasivi o acidi che possono danneggiare la superficie.

Gestione di grandi fuoriuscite

In caso di fuoriuscite di grandi dimensioni, agire rapidamente per evitare che i detriti brucino e si attacchino alla superficie della piastra.

Segui i passaggi descritti sopra nella sezione "Fuoriuscite di cibo zuccherato" per una pulizia efficace.

Tipi di sporco e come pulirlo

A. Sporco comune sulla superficie del vetro

1. Scollegare la scheda utilizzando l'interruttore o il differenziale abilitato

2. Utilizzare un detergente per piano cottura a induzione mentre la superficie è ancora temperata (ma assicurarsi che non bruci).

3. Sciacquare la piastra e asciugare il bicchiere con un panno pulito o carta da cucina

4. Ricollegare la scheda all'alimentazione

Osservazioni

- Quando il piano cottura è spento, non c'è alcun avviso che la superficie è calda, ma ciò non significa che non lo sia.
- Utilizzare spugne abrasive speciali per piani cottura a induzione.
- Non utilizzare detergenti aggressivi, corrosivi o abrasivi che potrebbero danneggiare la tavola. Leggere sempre l'etichetta per verificare se il prodotto è adatto.
- Non lasciare mai residui sulla superficie; Il vetro potrebbe macchiarsi.

B. Fuoriuscite di cibo zuccherato

1. Rimuovere immediatamente le fuoriuscite con un raschietto adatto ai piani cottura a induzione, avendo cura delle superfici calde.

2. Scollegare la scheda utilizzando l'interruttore o il differenziale abilitato.

3. Tenere il raschietto a un angolo di 30° e raschiare lo sporco in un'area completa-

mente fredda.

4. Pulire lo sporco o le fuoriuscite con un panno o un tovagliolo di carta.

Osservazioni

- Rimuovi le macchie dai cibi zuccherati fusi il prima possibile. Se li lasciano raffreddare sul vetro, possono essere difficili da rimuovere o addirittura danneggiare in modo permanente la placca.
- Pericolo di taglio: quando il coperchio di sicurezza è retratto, la lama del raschietto potrebbe essere affilata come una lama. Utilizzare con estrema cura e conservarlo in modo sicuro e fuori dalla portata dei bambini.

C. Macchie e fuoriuscite sul pannello di controllo

1. Scollegare la scheda utilizzando l'interruttore o il differenziale abilitato

2. Pulire le icone touch con una spugna o un panno pulito e umido

3. Asciugare completamente il pannello di controllo

4. Ricollegare la scheda all'alimentazione

Osservazioni

- Se il pannello di controllo è sporco, le icone touch potrebbero non funzionare correttamente.
- Assicurarsi di pulire e asciugare accuratamente l'area del pannello di controllo prima di ricollegare la scheda all'alimentazione.

6. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Se si verifica un'anomalia, il piano cottura a induzione visualizzerà i codici di errore corrispondenti

Codici di errore

Errore	Possibili cause	Soluzione
E1/ E2	Protezione contro la sottotensione (< 85 V) o la sovratensione (> 28 V	Se la tensione alla presa è inferiore o superiore a quella specificata, consultare un elettricista qualificato.
E3	Il sensore è in cortocircuito o è presente un circuito aperto.	Contatta l'assistenza tecnica EVVO Home.
E4	L'IGBT è in cortocircuito o c'è un circuito aperto.	Contatta l'assistenza tecnica EVVO Home.
E5	La temperatura del sensore della bobina di induzione supera i 280°C.	Spegnere il piano cottura a induzione e attendere che si raffreddi.
E6	La temperatura del sensore IGBT è troppo alta.	Verificare che la ventilazione sia corretta e che le ventole non siano ostruite.
Er	Guasto interno dei circuiti di controllo.	Contatta l'assistenza tecnica EVVO Home.
Et	C'è del liquido sulle icone touch sul pannello di controllo.	Pulire il pannello di controllo e asciugarlo accuratamente.
U	Non hai posizionato alcun contenitore o quello che hai posizionato non è adatto alla cottura a induzione.	Utilizzare un altro contenitore.

7. SPECIFICHE TECNICHE

Prodotto	**V62 Piano cottura a induzione**
Riferimento	V0568
Voltaggio	220-240V ~
Frequenza	50-60 Hz
Potenza nominale	A: 1200/1500W B: 2600/3000W C: 2000/2600W D: 3000 / 3600W

	Simbolo	Valore	Unità
Tipo di piano cottura		Piano cottura elettrico per uso domestico	
Numero di selettori per i faretti e/o le zone di cottura		2	
Per faretti circolari o zone di cottura: diametro della superficie utile di ogni luce di cottura elettrica, arrotondato alla frazione di S mm	**Ø**	30	cm
Per faretti o zone di cottura non circolari: larghezza e lunghezza della superficie utile di ciascun faretto o zona di cottura elettrica, arrotondata alla frazione più vicina di 5 mm	L	38	cm
	w	19	cm
Consumo di energia per luce o zona di cottura, calcolato per kg (*)	CE Cottura elettrica	180.7 162.8 189.8 187.5	Wh/kg
Consumo di energia della piastra, calcolato per kg (*)	CE Piano cottura elettrico	180.2	Wh/kg

Le specifiche tecniche possono cambiare senza preavviso per migliorare la qualità del prodotto.

Prodotto in Cina e progettato in Spagna

8. SMALTIMENTO DI VECCHIE APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE

Questo simbolo indica che, in conformità con le normative applicabili, il prodotto e/o le celle devono essere smaltiti separatamente dai rifiuti domestici. Quando questo prodotto raggiunge la fine della sua vita utile, è necessario smaltire le celle/batterie/accumulatori e portarli in un punto di raccolta designato dalle autorità locali.

I consumatori devono contattare le autorità locali o i rivenditori per informazioni sul corretto smaltimento dei vecchi elettrodomestici e/o delle loro batterie.

L'adesione alle linee guida di cui sopra contribuirà a proteggere l'ambiente.

9. SUPPORTO TECNICO E GARANZIA

EVVO sarà responsabile nei confronti dell'utente finale o del consumatore per qualsiasi difetto di conformità esistente al momento della consegna del prodotto nei termini, nelle condizioni e nei termini stabiliti dalla normativa applicabile.

Si raccomanda di far eseguire le riparazioni da personale qualificato.

Se in qualsiasi momento rilevi problemi con il tuo prodotto o hai domande, non esitare a contattare il servizio di assistenza tecnica ufficiale EVVO:

910 200 422 - SERVIZIO TELEFONICO

633 525 883 - ATTENZIONE WHATSAPP

10. DIRITTI D'AUTORE

I diritti di proprietà intellettuale sui testi di questo manuale appartengono a EVVO HOME EUROPE S.L. Tutti i diritti riservati. Il contenuto di questa pubblicazione non può, in tutto o in parte, essere riprodotto, memorizzato in un sistema di recupero, trasmesso o distribuito con qualsiasi mezzo (elettronico, meccanico, fotocopia, registrazione o simili) senza la preventiva autorizzazione di EVVO HOME EUROPE, S.L.

1. PEÇAS E COMPONENTES

Fig. 1

1. Zona de indução 1
2. Zona de Indução 2
3. Zona de Indução 3
4. Zona flexível
5. Painel de Controlo

Fig. 2

1. Toque no ícone On/Off
2. Ícone de bloqueio de toque
3. Ícone Keep Warm Touch
4. Ícone Flex Zone Touch
5. Ícone de toque para selecionar a zona de cozimento
6. Ícones de toque de seleção de energia/tempo
7. Ícone de toque da função Booster
8. Ícone de toque do temporizador
9. Toque no ícone Iniciar/Pausar

NOTA: Os gráficos neste manual são representações esquemáticas e podem não corresponder exatamente aos do produto.

2. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Este aparelho tem uma embalagem concebida para o proteger durante o transporte. Retire o aparelho da sua caixa e retire todo o material de embalagem. Pode guardar a caixa original e outros artigos de embalagem num local seguro para evitar danos no aparelho, caso necessite de o transportar no futuro. Se você quiser se livrar da embalagem original, certifique-se de reciclar todos os itens corretamente.

Certifique-se de que todas as peças e componentes estão incluídos e em boas condições. Se algum estiver faltando ou não estiver em boas condições, entre em contato com o Serviço Técnico oficial da EVVO imediatamente.

Conteúdo da caixa

- Placa de indução
- Este manual de instruções

3. INSTALAÇÃO

Antes de instalar a placa

Verifique se a bancada está nivelada e grande o suficiente.

Se você instalar o fogão em cima de um forno, ele deve ter um ventilador de refrigeração. Cumprir todos os requisitos de segurança elétrica e local.

Instale e coloque um interruptor de segurança acessível e aprovado, com um espaçamento de contacto de 3 mm em todos os polos.

Utilize materiais resistentes ao calor e fáceis de limpar nas paredes circundantes.

Advertências

A instalação deve ser realizada por pessoal qualificado.

Não instale a placa sobre aparelhos como máquinas de lavar louça, frigoríficos ou máquinas de lavar roupa. A conexão elétrica deve ser adequada e não usar adaptadores.

O cabo de alimentação não deve tocar em peças que possam aquecer ou exceder 75°C. Consulte um eletricista licenciado para a instalação e quaisquer modificações necessárias. O cabo deve ser verificado periodicamente e não deve ser dobrado ou pressionado.

A EVVO não é responsável por acidentes resultantes de aterramento deficiente.

Preparação da bancada

Faça um furo na bancada seguindo as medidas indicadas na Figura 3 e na tabela. Mantenha um mínimo de 5 cm à volta do orifício.

Certifique-se de que a bancada tem pelo menos 30 mm de espessura e é resistente ao calor.

Medidas necessárias

L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	58	54	565	495	Mínimo 50

Ventilação

Certifique-se de que a placa tem uma boa ventilação e que a entrada e saída de ar não estão bloqueadas.

A distância de segurança entre a placa e o armário superior deve ser de, pelo menos, 760 mm. Observe a Figura 4 para garantir uma ventilação adequada da placa.

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	Mínimo 50	30 minutos.	Entrada de ar	Saída de ar 10mm

Após a instalação da placa

Certifique-se de que o cabo de alimentação não está acessível através de portas ou gavetas. Manter uma ventilação adequada desde o exterior do armário até à base da placa. Se a placa estiver localizada em gavetas ou móveis, instale uma barreira de proteção térmica.

Ligue-se à alimentação

Antes de ligar a placa:

1. Verifique se a instalação elétrica é adequada para a potência da placa
2. Certifique-se de que a tensão corresponde ao valor especificado neste manual

A conexão deve estar em conformidade com os regulamentos atuais e ser protegida por um disjuntor. Se o cabo estiver danificado, entre em contato com o Suporte Técnico da EVVO Home.

4. FUNCIONAMENTO

Usando ícones de toque

Os ícones de toque respondem ao contato, sem necessidade de exercer pressão. Um sinal sonoro será ouvido cada vez que a placa detetar o seu dedo.

Mantenha os ícones de toque limpos e secos, certificando-se de que não há objetos (por exemplo, utensílios de cozinha ou panos) cobrindo-os, pois até mesmo uma fina película de água pode afetar seu funcionamento.

Recipientes adequados para placa de indução

Contentores ferromagnéticos

Os recipientes adequados para cozinhar com uma placa de indução são feitos de material ferromagnético, como aço esmaltado, ferro fundido ou aço inoxidável. Para saber se um recipiente é adequado, verifique se ele é atraído por um ímã.

Contentores especiais

Existem outros tipos de recipientes adequados cuja base não é totalmente ferromagnética. Antes de os utilizar, verifique o diâmetro da base e certifique-se de que a placa de indução os deteta.

Escolher os recipientes de cozinha certos

Não utilize recipientes com bordas serrilhadas ou bases curvas.

Certifique-se de usar recipientes de fundo plano que correspondam ao tamanho da zona de cozimento. Um diâmetro ligeiramente maior aumenta a eficiência, enquanto um diâmetro menor pode afetar a eficiência.

Coloque sempre o recipiente no centro da área de cozedura.

Recipientes de maior qualidade na base podem melhorar a distribuição de calor, economizando tempo e energia.

Proteja a superfície de vidro: Levante o recipiente se precisar movê-lo para evitar danificar o vidro.

Recipiente de base vazio ou muito fino: Não coloque recipientes vazios ou de base muito fina na placa iluminada para evitar danos.

Deteção de embarcações

As zonas de cozedura não funcionarão se o diâmetro da base do recipiente for demasiado grande ou pequeno. A base do recipiente deve corresponder o mais possível à da área de cozedura em que deve ser colocado.

A placa exibirá um símbolo de aviso se não houver recipiente, se for demasiado pequeno ou inadequado

A placa desliga-se automaticamente após 2 minutos se não existirem recipientes adequados. Se o símbolo

O fogão não aquecerá a menos que tenha colocado uma taça adequada na área de cozedura.

O visor desliga-se automaticamente após 2 minutos se não tiver colocado nenhum recipiente.

Iluminação da placa

1. Toque no ícone de ligar/desligar. Um sinal sonoro soará e “0” e “--” serão exibidos, o que significa que ele está em modo de espera
2. Coloque um recipiente adequado na área de cozimento que deseja usar
3. Pressione o ícone de toque da zona de cozimento desejada; O número “0” piscará
4. Ajuste o nível de energia usando os ícones de toque “-” e “+”

Ajuste o nível de potência

Para ajustar a potência da zona de cozedura a qualquer momento, selecione a zona pretendida.

Quando os dígitos começarem a piscar, ajuste a potência com os ícones de toque correspondentes.

Depois de cozinhar

1. Toque no ícone de toque da zona de cozedura que pretende desativar.
2. Ajuste o nível de energia usando os ícones "-" e "+" até que "0" e, em seguida, "H" sejam exibidos
3. Desligue a placa de indução pressionando o ícone tátil de ligar/desligar. Se for apresentado "H", significa que a temperatura da superfície está acima dos 60°C e desaparecerá quando a superfície arrefecer. Se você quiser aquecer outros recipientes, use a área que ainda está quente para economizar energia.

Função de reforço

Esta função aumenta temporariamente a potência para um aquecimento rápido. Use com cuidado.

1. Toque no ícone da zona de cozedura que pretende utilizar.
2. Em seguida, toque no ícone de toque ⋙ para selecionar o nível de potência "b" (Booster).
3. Para cancelar esta função, pressione o ícone de toque na zona de cozimento correspondente e selecione o nível de energia desejado.

Aviso: Tenha cuidado ao fritar, pois o óleo e a gordura aquecem muito rapidamente, especialmente se utilizar a função Booster. A temperaturas extremamente elevadas, o óleo e a gordura podem queimar, representando um sério risco de incêndio.

Zona flexível

Esta zona de cozedura flexível está localizada no lado esquerdo da placa de indução. Pode ser usado como uma única zona ou duas zonas independentes.

1. Toque no ícone da zona de cozedura pretendida.
2. Toque no ícone de toque na zona flexível. O nível de potência das zonas de cozedura superior e inferior deve ser o padrão («5»).
3. Defina a potência com "-" e "+".
4. Se quiser alterar o nível de potência mais tarde, pressione um dos ícones de toque nas zonas de cozimento que compõem a zona flexível. Quando os dígitos do nível de energia começarem a piscar, você poderá alterar essa configuração.

Manter a função quente

1. Pressione a zona de cozedura pretendida
2. Em seguida, toque no ícone do recurso Manter aquecido:
    a. Primeira impressão: O nível l será ativado.
    b. Segunda impressão: O nível 2 será ativado.
    c. Terceira impressão: O nível 3 será ativado.
3. Para desativar, use os ícones de toque "-" e "+"

Função Iniciar/Pausar

Quando o fogão estiver em execução, pressione o ícone start/pause para pausar o cozimento. Os valores nos monitores piscarão.

Para retomar o cozimento, toque duas vezes no ícone iniciar/pausar.

Temporizador

Definir o temporizador como uma contagem regressiva

1. Toque no ícone de toque do temporizador. “30” será exibido.
2. Ajuste o tempo usando os ícones de toque “-” e “+”,
3. Uma vez definida, a contagem regressiva começará imediatamente e o tempo restante será exibido.
4. Para cancelar o temporizador, toque no ícone correspondente. “--” será exibido.

Definir o temporizador para desligar uma zona de cozedura

1. Toque no ícone da zona de cozedura pretendida.
2. Em seguida, toque no ícone de toque do temporizador. “30” será exibido.
3. Ajuste o tempo usando os ícones de toque “-” e “+”.
4. Para cancelar o temporizador, toque na zona agendada e, em seguida, no ícone do temporizador; “- -” será exibido.

Definir o temporizador para desligar mais do que uma zona

Se mais de uma zona estiver programada, a exibição do temporizador exibirá o menor tempo.

Nota: O ponto vermelho ao lado da potência da zona de cozimento correspondente piscará.

Quando a contagem regressiva terminar, a zona correspondente será desligada automaticamente. Para modificar o horário, uma vez agendado, repita todas as etapas acima.

Segurança e proteção

Bloquear ícones de toque

Para bloqueá-los, toque no ícone de toque de bloqueio.

Para desbloqueá-los, mantenha pressionado o ícone de toque de bloqueio por 3 segundos.

Quando a placa está bloqueada, todos os ícones de toque, exceto o ícone de ligar/desligar, são desativados em caso de emergência e você precisa desligar a placa. Se utilizar esta opção, terá de desbloquear os ícones de toque da próxima vez que ligar o quadro.

Proteção contra sobreaquecimento

A placa tem um sensor que desliga automaticamente a placa se for detetada uma temperatura excessiva.

Desligamento automático de segurança

A placa desliga-se automaticamente se passarem 120 minutos sem qualquer operação.

Ventilador

O ventilador regula a temperatura interna. Mesmo que a placa esteja desligada, a ventoinha continuará a funcionar até a placa arrefecer.

Nota: É normal que a ventoinha continue a funcionar depois de a placa estar desligada; Ele vai parar quando a placa estiver fria o suficiente.

Dicas para economizar energia

Quando os alimentos começarem a ferver, reduza a potência.

Use uma tampa para reduzir os tempos de cozedura, poupando energia.

Reduza a quantidade de óleo ou gordura utilizada para diminuir os tempos de cozedura. Comece a cozinhar a um nível de potência elevado e reduza o nível quando a comida aquecer.

Fervendo

A fervura ocorre abaixo do ponto de ebulição, a cerca de 85° C. É adequado para preparar algumas sopas e guisados, pois realça os sabores sem cozinhar demais os alimentos. Também deve ser usado para cozinhar molhos à base de ovos e engrossado com farinha.

Algumas receitas podem exigir mais do que o ajuste mínimo para que os alimentos cozinhem corretamente no tempo recomendado.

5. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Inspeção regular

Realize inspeções regulares da superfície da placa para garantir que não haja danos ou manchas persistentes.

Verifique se os ícones de toque e indicadores estão funcionando corretamente.

Precauções de Segurança

Nunca utilize produtos inflamáveis para limpar a placa.

Certifique-se de que a placa está completamente seca antes de voltar a ligá-la à rede elétrica.

Limpeza diária

Limpe a placa após cada utilização para evitar a acumulação de detritos que podem ser mais difíceis de remover ao longo do tempo.

Use um pano húmido para remover pequenos derrames e seque completamente a superfície.

Utilize produtos de limpeza específicos para placas de indução. Evite produtos abrasivos ou ácidos que possam danificar a superfície.

Manuseamento de grandes derrames

No caso de grandes derrames, aja rapidamente para evitar que os detritos queimem e grudem na superfície da placa.

Siga os passos descritos acima na secção “Derrames de alimentos açucarados” para uma limpeza eficaz.

Tipos de sujidade e como limpá-la

A. Sujidade comum na superfície do vidro

1. Desconecte a placa usando o interruptor ou diferencial ativado

2. Use um limpador de placa de indução enquanto a superfície ainda está temperada (mas certifique-se de que não queima).

3. Lave o prato e seque o copo com um pano limpo ou papel de cozinha

4. Reconecte a placa à alimentação

Comentários

- Quando o fogão está desligado, não há aviso de que a superfície está quente, mas isso não significa que não esteja.

- Use esfregões especiais para placas de indução.
- Não utilize produtos de limpeza agressivos, corrosivos ou abrasivos que possam danificar a placa. Leia sempre o rótulo para verificar se o produto é adequado.
- Nunca deixe resíduos na superfície; O vidro pode ficar manchado.

B. Derrames de alimentos açucarados

1. Remova imediatamente os derrames com um raspador adequado para placas de indução, cuidando das superfícies quentes.

2. Desconecte a placa usando o interruptor ou diferencial ativado.

3. Segure o raspador em um ângulo de 30° e raspe a sujeira em uma área que esteja completamente fria.

4. Limpe qualquer sujidade ou derrames com um pano ou papel toalha.

Comentários

- Remova as manchas de alimentos açucarados derretidos o mais rápido possível. Se os deixarem arrefecer no vidro, podem ser difíceis de remover ou mesmo danificar permanentemente a placa.
- Perigo de corte: Quando a tampa de segurança é recolhida, a lâmina do raspador pode ser afiada como uma lâmina. Use com extremo cuidado e armazene-o com segurança e fora do alcance das crianças.

C. Manchas e derrames no painel de controlo

1. Desconecte a placa usando o interruptor ou diferencial ativado

2. Limpe os ícones de toque com uma esponja ou pano limpo e úmido

3. Seque completamente o painel de controlo

4. Reconecte a placa à alimentação

Comentários

- Se o painel de controle estiver sujo, os ícones de toque podem não funcionar corretamente.
- Certifique-se de limpar e secar completamente a área do painel de controle antes de reconectar a placa à alimentação.

6. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Se ocorrer uma anomalia, a placa de indução exibirá os códigos de erro correspondentes

Códigos de erro

Erro	Causas possíveis	Solução
E1/ E2	Proteção contra subtensão (< 85 V) ou sobretensão (> 28S V)	Se a tensão na tomada for menor ou maior do que o especificado, consulte um eletricista qualificado.
E3	O sensor está em curto-circuito ou há um circuito aberto.	Entre em contato com o Suporte Técnico da EVVO Home.
E4	O IGBT é curto ou há um circuito aberto.	Entre em contato com o Suporte Técnico da EVVO Home.
E5	A temperatura do sensor da bobina de indução excede 280°C.	Desligue a placa de indução e espere arrefecer.
E6	A temperatura do sensor IGBT é muito alta.	Verifique se a ventilação está correta e se os ventiladores não estão obstruídos.
Er	Falha interna dos circuitos de controlo.	Entre em contato com o Suporte Técnico da EVVO Home.
Et	Há algum líquido nos ícones de toque no painel de controle.	Limpe o painel de controlo e seque-o completamente.
U	Você não colocou nenhum recipiente ou o que você colocou não é adequado para cozinhar por indução.	Use outro recipiente.

7. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Produto	**V62 Placa de indução**
Referência	V0568
Tensão	220-240V ~
FREQUÊNCIA	50-60 Hz
Potência nominal	R: 1200/1500W B: 2600/3000W C: 2000/2600W D: 3000/3600W

	Símbolo	Valor	Unidade
Tipo de cooktop		Fogão Elétrico Doméstico	
Número de seletores para os focos e/ou zonas de cozedura		2	
Para focos circulares ou zonas de cozedura: diâmetro da superfície utilizável de cada luz de cozedura elétrica, arredondado para a fração mais próxima de S mm	**Ø**	30	cm
Para os projetores não circulares ou zonas de cozedura: largura e comprimento da área utilizável de cada projetor ou zona de cozedura elétrica, arredondada à fração mais próxima de 5 mm	L	38	cm
	w	19	cm
Consumo de energia por luz ou zona de cozedura, calculado por kg (*)	CE Cozinha elétrica	180.7 162.8 189.8 187.5	Wh/kg
Consumo de energia da placa, calculado por kg (*)	CE Placa elétrica	180.2	Wh/kg

As especificações técnicas podem ser alteradas sem notificação prévia, a fim de melhorar a qualidade do produto.

Fabricado na China e desenhado em Espanha

8. ELIMINAÇÃO DE EQUIPAMENTOS ELÉTRICOS E ELETRÓNICOS ANTIGOS

Este símbolo indica que, de acordo com os regulamentos aplicáveis, o produto e/ou as células devem ser eliminados separadamente dos resíduos domésticos. Quando este produto chegar ao fim da sua vida útil, deve eliminar as pilhas/pilhas/acumuladores e levá-los para um ponto de recolha designado pelas autoridades locais.

Os consumidores devem contactar as autoridades locais ou os retalhistas para obter informações sobre a eliminação adequada de aparelhos antigos e/ou das suas baterias.

A adesão às orientações acima referidas ajudará a proteger o ambiente.

9. SUPORTE TÉCNICO E GARANTIA

A EVVO será responsável perante o utilizador final ou consumidor por qualquer falta de conformidade que exista no momento da entrega do produto nos termos, condições e prazos estabelecidos pelos regulamentos aplicáveis.

Recomenda-se que as reparações sejam realizadas por pessoal qualificado.

Se, a qualquer momento, você detetar algum problema com seu produto ou tiver alguma dúvida, não hesite em entrar em contato com o Serviço de Suporte Técnico oficial da EVVO:

910 200 422 - SERVIÇO TELEFÓNICO

633 525 883 - ATENÇÃO WHATSAPP

10. DIREITOS DE AUTOR

Os direitos de propriedade intelectual sobre os textos deste manual pertencem à EVVO HOME EUROPE S.L. Todos os direitos reservados. O conteúdo desta publicação não pode, no todo ou em parte, ser reproduzido, armazenado num sistema de recuperação, transmitido ou distribuído por qualquer meio (eletrónico, mecânico, fotocópia, gravação ou similar) sem a autorização prévia da EVVO HOME EUROPE, S.L.

1. ONDERDELEN EN COMPONENTEN

Figuur 1

1. Inductie zone 1
2. Inductie Zone 2
3. Inductie Zone 3
4. Flexzone
5. Bedieningspaneel

Figuur 2

1. Tik op het aan/uit-pictogram
2. Aanrakingspictogram vergrendelen
3. Warm houden Touch-pictogram
4. Flex Zone Touch-pictogram
5. Aanraakpictogram voor het selecteren van de kookzone
6. Aanrakingspictogrammen voor energie-/tijdselectie
7. Booster Functie Touch Icoon
8. Timer Touch-pictogram
9. Tik op het pictogram Start/Pauze

OPMERKING: De afbeeldingen in deze handleiding zijn schematische weergaven en komen mogelijk niet exact overeen met die in het product.

2. VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Dit apparaat heeft een verpakking die is ontworpen om het tijdens transport te beschermen. Haal het apparaat uit de doos en verwijder al het verpakkingsmateriaal. U kunt de originele doos en andere verpakkingsartikelen op een veilige plaats bewaren om schade aan het apparaat te voorkomen als u het in de toekomst moet vervoeren. Als je van de originele verpakking af wilt, zorg er dan voor dat je alle artikelen op de juiste manier recyclet.

Zorg ervoor dat alle onderdelen en componenten aanwezig zijn en in goede staat verkeren. Als er iets ontbreekt of niet in goede staat is, neem dan onmiddellijk contact op met de officiële technische dienst van EVVO.

Inhoud van de doos

- Inductie kookplaat
- Deze handleiding

3. INSTALLATIE

Voordat u het bord installeert

Controleer of het aanrecht waterpas en groot genoeg is.

Als u de kookplaat bovenop een oven installeert, moet deze een koelventilator hebben. Voldoe aan alle elektrische en lokale veiligheidseisen.

Installeer en plaats een toegankelijke en goedgekeurde veiligheidsschakelaar, met een contactafstand van 3 mm bij alle polen.

Gebruik hittebestendige en gemakkelijk schoon te maken materialen op de omringende muren.

Waarschuwingen

De installatie moet worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel.

Installeer de plaat niet op apparaten zoals vaatwassers, koelkasten of wasmachines. De elektrische aansluiting moet voldoende zijn en gebruik geen adapters.

Het netsnoer mag niet in aanraking komen met onderdelen die warm kunnen worden of hoger kunnen worden dan 75°C. Raadpleeg een erkende elektricien voor installatie en eventuele noodzakelijke aanpassingen. De kabel moet regelmatig worden gecontroleerd en mag niet worden gebogen of ingedrukt.

EVVO is niet verantwoordelijk voor ongevallen als gevolg van slechte aarding.

Het werkblad voorbereiden

Maak een gat in het aanrechtblad volgens de afmetingen aangegeven in afbeelding 3 en de tafel. Houd minimaal 5 cm rond het gat.

Zorg ervoor dat het werkblad minimaal 30 mm dik en hittebestendig is.

Noodzakelijke maatregelen

L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	Een (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	58	54	565	495	Minimaal 50

Ventilatie

Zorg ervoor dat de kookplaat goed geventileerd is en dat de luchtinlaat en -uitlaat niet geblokkeerd zijn.

De veiligheidsafstand tussen de plaat en de bovenkast moet minimaal 760 mm bedragen. Kijk naar Figuur 4 om ervoor te zorgen dat de plaat goed geventileerd is.

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	Minimaal 50	30 minuten.	Luchtinlaat	Luchtuitlaat 10mm

Na het installeren van de plaat

Zorg ervoor dat het netsnoer niet toegankelijk is via deuren of lades. Zorg voor voldoende ventilatie van de buitenkant van de kast tot aan de onderkant van de kookplaat. Als de plaat zich op laden of meubels bevindt, installeer dan een thermische beschermingsbarrière.

Aansluiten op stroom

Voordat u het bord aansluit:

1. Controleer of de elektrische installatie geschikt is voor het vermogen van de plaat
2. Zorg ervoor dat de spanning overeenkomt met de waarde die in deze handleiding is gespecificeerd

De aansluiting moet voldoen aan de geldende regelgeving en worden beveiligd door een stroomonderbreker. Als de kabel beschadigd is, neem dan contact op met de technische ondersteuning van EVVO Home.

4. WERKING

Aanraakpictogrammen gebruiken

Aanraakpictogrammen reageren op contact, u hoeft geen druk uit te oefenen. Elke keer dat de plaat uw vinger detecteert, hoort u een pieptoon.

Houd aanraakpictogrammen schoon en droog en zorg ervoor dat er geen voorwerpen (bijv. kookgerei of doeken) op liggen, aangezien zelfs een dunne laag water de werking ervan kan beïnvloeden.

Geschikte vaten voor inductiekookplaat

Ferromagnetische containers

Geschikte containers voor het koken met een inductiekookplaat zijn gemaakt van ferromagnetisch materiaal zoals geëmailleerd staal, gietijzer of roestvrij staal. Om erachter te komen of een container geschikt is, controleert u of deze wordt aangetrokken door een magneet.

Speciale containers

Er zijn andere soorten geschikte containers waarvan de basis niet volledig ferromagnetisch is. Controleer voordat u ze gebruikt de diameter van de basis en zorg ervoor dat de inductiekookplaat ze detecteert.

De juiste kookpannen kiezen

Gebruik geen containers met gekartelde randen of gebogen bodems.

Zorg ervoor dat u containers met een platte bodem gebruikt die passen bij de grootte van de kookzone. Een iets grotere diameter verhoogt de efficiëntie, terwijl een kleinere diameter de efficiëntie kan beïnvloeden.

Plaats de container altijd in het midden van het kookgedeelte.

Containers van hogere kwaliteit aan de basis kunnen de warmteverdeling verbeteren, waardoor tijd en energie worden bespaard.

Bescherm het glasoppervlak: Til de container op als u deze moet verplaatsen om beschadiging van het glas te voorkomen.

Lege of zeer dunne bodemcontainer: Plaats geen lege of zeer dunne containers op de verlichte plaat om schade te voorkomen.

Detectie van schepen

Kookzones werken niet als de diameter van de bodem van de container te groot of te klein is. De bodem van de container moet zo goed mogelijk overeenkomen met die van de kookzone waarin deze moet worden geplaatst.

Op het bord verschijnt een waarschuwingssymbool als er geen container is, als deze te klein of niet geschikt is

De kookplaat schakelt na 2 minuten automatisch uit als er geen geschikte containers zijn. Als het symbool

De kookplaat wordt niet warm, tenzij u een geschikte kom in het kookgedeelte hebt geplaatst.

Het display wordt na 2 minuten automatisch uitgeschakeld als je geen containers hebt geplaatst.

De plaat aansteken

1. Tik op het aan/uit-pictogram. Er klinkt een pieptoon en “0” en “--” worden weergegeven, wat betekent dat het in de stand-bymodus staat
2. Plaats een geschikte bak in de kookzone die u wilt gebruiken
3. Druk op het aanraakpictogram van de gewenste kookzone; Het cijfer “0” knippert
4. Pas het vermogensniveau aan met behulp van de aanraakpictogrammen “-” en “+”

Pas het vermogensniveau aan

Om het vermogen van de kookzone op elk moment aan te passen, selecteert u de gewenste zone.

Wanneer de cijfers beginnen te knipperen, past u het wattage aan met de bijbehorende aanraakpictogrammen.

Na het koken

1. Tik op het aanraakpictogram voor de kookzone die u wilt uitschakelen.
2. Pas het vermogensniveau aan met behulp van de pictogrammen "-" en "+" totdat "0" en vervolgens "H" worden weergegeven
3. Schakel de inductiekookplaat uit door op het voelbare aan/uit-pictogram te drukken. Als "H" wordt weergegeven, betekent dit dat de oppervlaktetemperatuur hoger is dan 60°C en zal verdwijnen wanneer het oppervlak is afgekoeld. Als u andere containers wilt verwarmen, gebruik dan de ruimte die nog warm is om energie te besparen.

Booster-functie

Deze functie verhoogt tijdelijk het vermogen voor een snelle verwarming. Voorzichtig gebruiken.

1. Tik op het pictogram voor de kookzone die je wilt gebruiken.
2. Tik vervolgens op het aanraakpictogram ⋙ om het vermogensniveau "b" (Booster) te selecteren.
3. Om deze functie te annuleren, drukt u op het aanraakpictogram in de bijbehorende kookzone en selecteert u het gewenste vermogensniveau.

Waarschuwing: Wees voorzichtig bij het frituren, want olie en vet warmen zeer snel op, vooral als je de boosterfunctie gebruikt. Bij extreem hoge temperaturen kunnen olie en vet verbranden, wat een ernstig brandgevaar vormt.

Flexzone

Deze flexibele kookzone bevindt zich aan de linkerkant van de inductiekookplaat. Het kan worden gebruikt als een enkele zone of twee onafhankelijke zones.

1. Tik op het pictogram voor de gewenste kookzone.
2. Tik op het aanraakpictogram in de flexzone. Het vermogensniveau van de bovenste en onderste kookzones is de standaard ('5').
3. Stel het vermogen in met "-" en "+".
4. Als u het vermogensniveau later wilt wijzigen, drukt u op een van de aanraakpictogrammen op de kookzones die deel uitmaken van de flexzone. Wanneer de cijfers van het vermogensniveau beginnen te knipperen, kunt u deze instelling wijzigen.

Warmhoudfunctie

1. Druk op de gewenste kookzone
2. Tik vervolgens op het pictogram van de functie Warmhouden:
    a. Eerste druk: Niveau l wordt geactiveerd.
    b. Tweede druk: Niveau 2 wordt geactiveerd.
    c. Derde druk: Niveau 3 wordt geactiveerd.

3. Gebruik de aanraakpictogrammen “-” en “+” om uit te schakelen

Start/Pauze-functie

Wanneer de kookplaat draait, drukt u op het start/pauze-pictogram om het koken te pauzeren. De waarden op de displays knipperen.

Om het koken te hervatten, dubbeltikt u op het start-/pauzepictogram.

Timer

Stel de timer in als een aftelling

1. Tik op het aanraakpictogram van de timer. “30” wordt weergegeven.
2. Pas de tijd aan met behulp van de aanraakpictogrammen “-” en “+”,
3. Eenmaal ingesteld, begint het aftellen onmiddellijk en wordt de resterende tijd weergegeven.
4. Om de timer te annuleren, tikt u op het bijbehorende pictogram. “--” wordt weergegeven.

Stel de timer in om een kookzone uit te schakelen

1. Tik op het pictogram voor de gewenste kookzone.
2. Tik vervolgens op het aanraakpictogram van de timer. “30” wordt weergegeven.
3. Pas de tijd aan met behulp van de aanraakpictogrammen “-” en “+”.
4. Om de timer te annuleren, tikt u op de geplande zone en vervolgens op het timerpictogram; “- -” wordt weergegeven.

Stel de timer in om meer dan één zone uit te schakelen

Als er meer dan één zone is geprogrammeerd, geeft het timerdisplay de kortste tijd weer.

Let op: De rode stip naast het vermogen van de bijbehorende kookzone knippert.

Wanneer het aftellen eindigt, wordt de overeenkomstige zone automatisch uitgeschakeld. Om de tijd te wijzigen, herhaalt u na het plannen alle bovenstaande stappen.

Veiligheid en beveiliging

Aanraakpictogrammen blokkeren

Als u ze wilt vergrendelen, tikt u op het pictogram voor de vergrendeling.

Om ze te ontgrendelen, houdt u het vergrendelingspictogram 3 seconden ingedrukt.

Wanneer het bord is vergrendeld, zijn alle aanraakpictogrammen behalve het aan/uit-pictogram uitgeschakeld voor het geval zich een noodgeval voordoet en u het bord moet uitschakelen. Als je deze optie gebruikt, moet je de aanraakpictogrammen ontgrendelen de volgende keer dat je het bord inschakelt.

Beveiliging tegen oververhitting

Het bord heeft een sensor die het bord automatisch uitschakelt als er een te hoge temperatuur wordt gedetecteerd.

Automatische veiligheidsuitschakeling

De plaat wordt automatisch uitgeschakeld als er 120 minuten verstrijken zonder enige handeling.

Waaier

De ventilator regelt de interne temperatuur. Zelfs als de kookplaat is uitgeschakeld, blijft de ventilator draaien totdat de kookplaat is afgekoeld.

Opmerking: Het is normaal dat de ventilator blijft draaien nadat de kookplaat is uitgeschakeld; Het stopt als de plaat voldoende is afgekoeld.

Tips om energie te besparen

Wanneer het voedsel begint te koken, verminder dan het vermogen.

Gebruik een deksel om de kooktijden te verkorten en energie te besparen.

Verminder de hoeveelheid olie of vet die wordt gebruikt om de kooktijden te verkorten. Begin met koken op een hoog vermogen en verlaag het niveau wanneer het voedsel is opgewarmd.

Sudderend

Het sudderen vindt plaats onder het kookpunt, bij ongeveer 85° C. Het is geschikt voor het bereiden van sommige soepen en stoofschotels, omdat het de smaken verbetert zonder het voedsel te gaar te maken. Het moet ook worden gebruikt om sauzen op basis van eieren te koken en ingedikt met bloem.

Sommige recepten vereisen mogelijk meer dan de minimale aanpassing om voedsel goed te koken in de aanbevolen tijd.

5. REINIGING EN ONDERHOUD

Regelmatige inspectie

Voer regelmatig inspecties uit van het oppervlak van de plaat om er zeker van te zijn dat er geen schade of hardnekkige vlekken zijn.

Controleer of de aanraakpictogrammen en indicatoren goed werken.

Veiligheidsmaatregelen

Gebruik nooit brandbare producten voor het reinigen van de plaat.

Zorg ervoor dat de plaat helemaal droog is voordat u de stekker weer in het stopcontact steekt.

Dagelijkse schoonmaak

Reinig de plaat na elk gebruik om ophoping van vuil te voorkomen dat na verloop van tijd moeilijker te verwijderen is.

Gebruik adamp doek om kleine gemorste vloeistoffen te verwijderen en droog het oppervlak volledig af.

Gebruik specifieke reinigingsmiddelen voor inductiekookplaten. Vermijd schurende of zure producten die het oppervlak kunnen beschadigen.

Omgaan met grote gemorste vloeistoffen

In het geval van grote gemorste vloeistoffen, handel dan snel om te voorkomen dat vuil verbrandt en aan het oppervlak van de plaat blijft plakken.

Volg de stappen die hierboven zijn beschreven in het gedeelte “Gemorst suikerhoudend voedsel” voor een effectieve opruiming.

Soorten vuil en hoe het schoon te maken

A. Gewoon vuil op het oppervlak van het glas

1. Koppel het bord los met behulp van de schakelaar of het differentieel ingeschakeld

2. Gebruik een reinigingsmiddel voor inductiekookplaat terwijl het oppervlak nog getemperd is (maar zorg ervoor dat het niet verbrandt).

3. Spoel de plaat af en droog het glas af met een schone doek of keukenpapier

4. Sluit het bord weer aan op een stopcontact

Opmerkingen

- Als de kookplaat is uitgeschakeld, is er geen waarschuwing dat het oppervlak heet is, maar dat betekent niet dat dit niet het geval is.

- Gebruik speciale schuursponsjes voor inductiekookplaten.
- Gebruik geen agressieve, bijtende of schurende reinigingsmiddelen die het bord kunnen beschadigen. Lees altijd het etiket om te controleren of het product geschikt is.
- Laat nooit resten achter op het oppervlak; Er kunnen vlekken op het glas komen te zitten.

B. Gemorst suikerhoudend voedsel

1. Verwijder gemorste vloeistoffen onmiddellijk met een schraper die geschikt is voor inductiekookplaten en zorg voor hete oppervlakken.

2. Koppel het bord los met behulp van de ingeschakelde schakelaar of differentieel.

3. Houd de schraper in een hoek van 30° en schraap het vuil in een ruimte die helemaal afgekoeld is.

4. Veeg vuil of gemorste vloeistoffen op met een doek of keukenpapier.

Opmerkingen

- Verwijder vlekken van gesmolten suikerhoudend voedsel zo snel mogelijk. Als ze ze op het glas laten afkoelen, kunnen ze moeilijk te verwijderen zijn of zelfs de tandplak permanent beschadigen.
- Snijgevaar: Wanneer de veiligheidsafdekking is ingetrokken, kan het mes van de schraper zo scherp zijn als een mes. Gebruik het met uiterste zorg en bewaar het veilig en buiten het bereik van kinderen.

C. Vlekken en morsen op het bedieningspaneel

1. Koppel het bord los met behulp van de ingeschakelde schakelaar of differentieel

2. Reinig de aanraakpictogrammen met een schone, vochtige spons of doek

3. Droog het bedieningspaneel volledig af

4. Sluit het bord weer aan op een stopcontact

Opmerkingen

- Als het bedieningspaneel vuil is, werken de aanraakpictogrammen mogelijk niet goed.
- Zorg ervoor dat u het bedieningspaneel grondig schoonmaakt en droogt voordat u het bord weer op een stopcontact aansluit.

6. PROBLEMEN OPLOSSEN

Als er een afwijking optreedt, geeft de inductiekookplaat de bijbehorende foutcodes weer

Foutcodes

Fout	Mogelijke oorzaken	Oplossing
E1/ E2	Bescherming tegen onderspanning (< 85 V) of overspanning (> 28S V)	Als de voltage op het stopcontact is lager of hoger dan opgegeven, raadpleeg dan een gekwalificeerde elektricien.
E3	De sensor is kortgesloten of er is een open circuit.	Neem contact op met de technische ondersteuning van EVVO Home.
E4	De IGBT is kortgesloten of er is een open circuit.	Neem contact op met de technische ondersteuning van EVVO Home.
E5	De temperatuur van de inductiespoelsensor is hoger dan 280°C.	Zet de inductiekookplaat uit en wacht tot deze is afgekoeld.
E6	De temperatuur van de IGBT-sensor is te hoog.	Controleer of de ventilatie correct is en of de ventilatoren niet worden belemmerd.
Er	Intern falen van besturingscircuits.	Neem contact op met de technische ondersteuning van EVVO Home.
Et	Er zit wat vloeistof op de aanraakpictogrammen op het bedieningspaneel.	Reinig het bedieningspaneel en droog het goed af.
U	Je hebt geen bak geplaatst of de bak die je hebt geplaatst is niet geschikt voor inductiekoken.	Gebruik een andere container.

7. TECHNISCHE SPECIFICATIES

Product	**V62 Inductie Kookplaat**
Referentie	V0568
Spanning	220-240V ~
Frequentie	50-60 Hz
Nominaal vermogen	EEN: 1200/1500W B: 2600/3000W C: 2000/2600W D: 3000/3600W

	Symbool	Waarde	Eenheid
Type kookplaat		Huishoudelijke elektrische kookplaat	
Aantal keuzeschakelaars voor de spots en/of kookzones		2	
Voor ronde spots of kookzones: diameter van het bruikbare oppervlak van elke elektrische kooklamp, afgerond op de dichtstbijzijnde fractie van 5 mm	ø	30	centimeter
Voor niet-ronde spots of kookzones: breedte en lengte van het bruikbare oppervlak van elke spot of elektrische kookzone, afgerond op de dichtstbijzijnde fractie van 5 mm	L	38	centimeter
	w	19	centimeter
Energieverbruik per lamp of kookzone, berekend per kg (*)	EG Elektrisch koken	180.7 162.8 189.8 187.5	Wh/kg
Stroomverbruik plaat, berekend per kg (*)	EG Elektrische kookplaat	180.2	Wh/kg

Technische specificaties kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd om de productkwaliteit te verbeteren.

Gemaakt in China en ontworpen in Spanje

8. AFVOER VAN OUDE ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATUUR

Dit symbool geeft aan dat, in overeenstemming met de toepasselijke regelgeving, het product en/of de cellen gescheiden van het huisvuil moeten worden weggegooid. Wanneer dit product het einde van zijn levensduur bereikt, moet u de cellen/batterijen/accu's weggooien en naar een door de lokale autoriteiten aangewezen inzamelpunt brengen.

Consumenten moeten contact opnemen met hun lokale autoriteiten of winkeliers voor informatie over de juiste verwijdering van oude apparaten en/of hun batterijen.

Het naleven van de bovenstaande richtlijnen helpt het milieu te beschermen.

9. TECHNISCHE ONDERSTEUNING EN GARANTIE

EVVO is aansprakelijk jegens de eindgebruiker of consument voor elk gebrek aan overeenstemming dat bestaat op het moment van levering van het product onder de voorwaarden, bepalingen en termijnen die zijn vastgelegd in de toepasselijke regelgeving.

Het wordt aanbevolen om reparaties uit te voeren door gekwalificeerd personeel.

Als u op enig moment problemen met uw product ontdekt of vragen heeft, aarzel dan niet om contact op te nemen met de officiële technische ondersteuningsdienst van EVVO:

910 200 422 - TELEFOONDIENST

633 525 883 - WHATSAPP LET OP

10. AUTEURSRECHT

De intellectuele eigendomsrechten op de teksten van deze handleiding behoren toe aan EVVO HOME EUROPE S.L. Alle rechten voorbehouden. De inhoud van deze publicatie mag niet, geheel of gedeeltelijk, worden gereproduceerd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand, verzonden of gedistribueerd op welke manier dan ook (elektronisch, mechanisch, fotokopieën, opnamen of iets dergelijks) zonder de voorafgaande toestemming van EVVO HOME EUROPE, S.L.

1. CZĘŚCI I KOMPONENTY

Rys. 1

1. Strefa indukcyjna 1
2. Strefa indukcyjna 2
3. Strefa indukcyjna 3
4. Strefa elastyczności
5. Panel sterowania

Rys. 2

1. Dotknij ikony włączania/wyłączania
2. Zablokuj ikonę dotykową
3. Ikona utrzymywania ciepła w dotyku
4. Ikona dotykowa strefy elastyczności
5. Ikona dotykowa do wyboru strefy grzejnej
6. Ikony dotykowe wyboru mocy/czasu
7. Ikona dotykowa funkcji Booster
8. Ikona dotykowa timera
9. Dotknij ikony Start/Pauza

UWAGA: Grafika w tej instrukcji jest przedstawieniem schematycznym i może nie odpowiadać dokładnie tym w produkcie.

2. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

To urządzenie posiada opakowanie zaprojektowane tak, aby chronić je podczas transportu. Wyjmij urządzenie z pudełka i usuń wszystkie materiały opakowaniowe. Oryginalne pudełko i inne elementy opakowania można przechowywać w bezpiecznym miejscu, aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia, jeśli zajdzie potrzeba jego transportu w przyszłości. Jeśli chcesz pozbyć się oryginalnego opakowania, upewnij się, że wszystkie przedmioty zostały odpowiednio poddane recyklingowi.

Upewnij się, że wszystkie części i komponenty są dołączone i w dobrym stanie. Jeśli któregoś z nich brakuje lub nie są one w dobrym stanie, należy natychmiast skontaktować się z oficjalnym serwisem technicznym EVVO.

Zawartość pudełka

- Płyta indukcyjna
- Niniejsza instrukcja obsługi

3. INSTALACJA

Przed zainstalowaniem tablicy

Sprawdź, czy blat jest równy i wystarczająco duży.

Jeśli instalujesz płytę grzejną na piekarniku, musi ona być wyposażona w wentylator chłodzący. Przestrzegaj wszystkich elektrycznych i lokalnych wymagań bezpieczeństwa.

Zainstaluj i umieść dostępny i zatwierdzony wyłącznik bezpieczeństwa z odstępem między stykami 3 mm na wszystkich biegunach.

Na otaczających ścianach używaj żaroodpornych i łatwych do czyszczenia materiałów.

Ostrzeżenia

Instalacja musi być wykonana przez wykwalifikowany personel.

Nie instaluj płyty nad urządzeniami, takimi jak zmywarki, lodówki lub pralki. Podłączenie elektryczne musi być odpowiednie i nie należy używać adapterów.

Przewód zasilający nie może dotykać części, które mogą się nagrzać lub przekroczyć 75°C. Skonsultuj się z licencjonowanym elektrykiem w celu instalacji i wszelkich niezbędnych modyfikacji. Kabel powinien być okresowo sprawdzany i nie powinien być zginany ani prasowany.

EVVO nie ponosi odpowiedzialności za wypadki wynikające ze złego uziemienia.

Przygotowanie blatu roboczego

Wykonaj otwór w blacie zgodnie z wymiarami wskazanymi na rysunku 3 i w tabeli. Zachowaj co najmniej 5 cm wokół otworu.

Upewnij się, że blat ma co najmniej 30 mm grubości i jest odporny na ciepło.

Niezbędne środki

L (mm)	W (mm)	H (mm)	D(mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	58	54	565	495	Minimum 50

Wentylacja

Upewnij się, że płyta ma dobrą wentylację i że wlot i wylot powietrza nie są zablokowane.

Bezpieczna odległość między płytą a szafką górną musi wynosić co najmniej 760 mm. Spójrz na rysunek 4, aby zapewnić odpowiednią wentylację płyty.

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	Minimum 50	Czas trwania: 30 min	Wlot powietrza	Wylot powietrza 10mm

Po zamontowaniu płyty

Upewnij się, że przewód zasilający nie jest dostępny przez drzwi lub szuflady. Utrzymuj odpowiednią wentylację od zewnątrz szafki do podstawy płyty. Jeśli płyta znajduje się na szufladach lub meblach, zainstaluj barierę termiczną.

Podłącz do zasilania

Przed podłączeniem płyty:

1. Sprawdź, czy instalacja elektryczna jest odpowiednia do mocy płyty
2. Upewnij się, że voltage odpowiada wartości określonej w niniejszej instrukcji

Połączenie musi być zgodne z obowiązującymi przepisami i być zabezpieczone wyłącznikiem automatycznym. Jeśli kabel jest uszkodzony, skontaktuj się z pomocą techniczną EVVO Home.

4. DZIAŁANIE

Korzystanie z ikon dotykowych

Ikony dotykowe reagują na kontakt, nie ma potrzeby wywierania nacisku. Sygnał dźwiękowy będzie słyszalny za każdym razem, gdy płytka wykryje palec.

Utrzymuj ikony dotykowe w czystości i suchości, upewniając się, że nie zakrywają ich żadne przedmioty (np. naczynia kuchenne lub ściereczki), ponieważ nawet cienka warstwa wody może wpłynąć na ich działanie.

Odpowiednie naczynia do płyty indukcyjnej

Pojemniki ferromagnetyczne

Odpowiednie pojemniki do gotowania z płytą indukcyjną wykonane są z materiału ferromagnetycznego, takiego jak stal emaliowana, żeliwo lub stal nierdzewna. Aby dowiedzieć się, czy pojemnik jest odpowiedni, sprawdź, czy przyciąga go magnes.

Kontenery specjalne

Istnieją inne rodzaje odpowiednich pojemników, których dno nie jest w pełni ferromagnetyczne. Przed ich użyciem sprawdź średnicę podstawy i upewnij się, że płyta indukcyjna je wykryje.

Wybór odpowiednich naczyń do gotowania

Nie używaj pojemników z ząbkowanymi krawędziami lub zakrzywionymi podstawami.

Pamiętaj, aby używać pojemników z płaskim dnem, które pasują do wielkości strefy gotowania. Nieco większa średnica zwiększa wydajność, podczas gdy mniejsza średnica może wpływać na wydajność.

Zawsze umieszczaj pojemnik na środku obszaru gotowania.

Wyższej jakości pojemniki u podstawy mogą poprawić dystrybucję ciepła, oszczędzając czas i energię.

Chroń szklaną powierzchnię: Podnieś pojemnik, jeśli chcesz go przesunąć, aby uniknąć uszkodzenia szkła.

Pusty lub bardzo cienki pojemnik podstawowy: Nie umieszczaj pustych lub bardzo cienkich pojemników na zapalonej płycie, aby uniknąć uszkodzenia.

Wykrywanie statków

Pola grzejne nie będą działać, jeśli średnica podstawy pojemnika jest zbyt duża lub zbyt mała. Dno pojemnika powinno jak najdokładniej odpowiadać dnie miejsca do gotowania, w którym ma być umieszczony.

Na tabliczce pojawi się symbol ostrzegawczy , jeśli nie ma pojemnika, jest on za mały lub nieodpowiedni

Płyta wyłączy się automatycznie po 2 minutach, jeśli nie ma odpowiednich pojemników. Jeśli symbol

Płyta nie nagrzeje się, jeśli nie umieścisz odpowiedniej miski w obszarze gotowania.

Wyświetlacz wyłączy się automatycznie po 2 minutach, jeśli nie umieściłeś żadnych pojemników.

Oświetlenie talerza

1. Stuknij ikonę włączania/wyłączania dotyku. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i wyświetlone zostaną “0” i “--”, co oznacza, że jest w trybie czuwania
2. Umieść odpowiedni pojemnik w strefie gotowania, z której chcesz korzystać
3. Naciśnij ikonę dotykową żądanej strefy grzejnej; Cyfra “0” zacznie migać
4. Dostosuj poziom mocy za pomocą ikon dotykowych “-” i “+”

Dostosuj poziom mocy

Aby w dowolnym momencie dostosować moc strefy grzejnej, wybierz żądaną strefę.

Gdy cyfry zaczną migać, dostosuj moc za pomocą odpowiednich ikon dotykowych.

Po ugotowaniu

1. Stuknij ikonę dotykową dla strefy grzejnej, którą chcesz wyłączyć.
2. Dostosuj poziom mocy za pomocą ikon "-" i "+", aż wyświetli się "0", a następnie "H"
3. Wyłącz płytę indukcyjną, naciskając dotykową ikonę włączania/wyłączania. Jeśli wyświetla się "H", oznacza to, że temperatura powierzchni przekracza 60°C i zniknie, gdy powierzchnia ostygnie. Jeśli chcesz ogrzać inne pojemniki, wykorzystaj obszar, który jest jeszcze gorący, aby zaoszczędzić energię.

Funkcja Booster

Ta funkcja tymczasowo zwiększa moc w celu szybkiego nagrzewania. Używaj ostrożnie.

1. Stuknij ikonę strefy grzejnej, której chcesz użyć.
2. Następnie dotknij ikony dotykowej ⋙ , aby wybrać poziom mocy "b" (Booster).
3. Aby anulować tę funkcję, naciśnij ikonę dotykową w odpowiedniej strefie grzejnej i wybierz żądany poziom mocy.

Ostrzeżenie: Zachowaj ostrożność podczas smażenia, ponieważ olej i tłuszcz bardzo szybko się nagrzewają, zwłaszcza jeśli korzystasz z funkcji Booster. W ekstremalnie wysokich temperaturach olej i smar mogą się palić, stwarzając poważne zagrożenie pożarowe.

Strefa elastyczności

Ta elastyczna strefa grzejna znajduje się po lewej stronie płyty indukcyjnej. Może być używany jako pojedyncza strefa lub dwie niezależne strefy.

1. Dotknij ikony żądanej strefy grzejnej.
2. Stuknij ikonę dotykową w strefie flex. Poziom mocy górnej i dolnej strefy grzejnej jest domyślny ("5").
3. Ustaw moc za pomocą "-" i "+".
4. Jeśli chcesz później zmienić poziom mocy, naciśnij jedną z ikon dotykowych na polach grzejnych tworzących strefę flex. Gdy cyfry poziomu mocy zaczną migać, możesz zmienić to ustawienie.

Funkcja utrzymywania ciepła

1. Naciśnij żądaną strefę grzejną
2. Następnie dotknij ikony funkcji Utrzymuj ciepło:
    a. Pierwsze naciśnięcie: Poziom l zostanie aktywowany.
    b. Drugie naciśnięcie: Poziom 2 zostanie aktywowany.
    c. Trzecie naciśnięcie: Poziom 3 zostanie aktywowany.
3. Aby wyłączyć, użyj ikon dotykowych "-" i "+"

Funkcja Start/Pauza

Gdy płyta jest uruchomiona, naciśnij ikonę start/pauza, aby wstrzymać gotowanie.

Wartości na wyświetlaczach będą migać.

Aby wznowić gotowanie, dotknij dwukrotnie ikony rozpoczęcia/pauzy.

Minutnik

Ustaw minutnik jako odliczanie

1. Stuknij ikonę dotykową timera. Zostanie wyświetlona liczba “30”.
2. Dostosuj czas za pomocą ikon dotykowych “-” i “+”,
3. Po ustawieniu odliczanie rozpocznie się natychmiast, a pozostały czas zostanie wyświetlony.
4. Aby anulować minutnik, dotknij odpowiedniej ikony. Zostanie wyświetlony znak “--”.

Ustaw minutnik, aby wyłączyć strefę grzejną

1. Dotknij ikony żądanej strefy grzejnej.
2. Następnie dotknij ikony dotykowej timera. Zostanie wyświetlona liczba “30”.
3. Dostosuj czas za pomocą ikon dotykowych “-” i “+”.
4. Aby anulować timer, dotknij zaplanowanej strefy, a następnie ikony timera; Zostanie wyświetlony znak “- -”.

Ustaw timer, aby wyłączyć więcej niż jedną strefę

Jeśli zaprogramowana jest więcej niż jedna strefa, na wyświetlaczu timera pojawi się najkrótszy czas.

Uwaga: Czerwona kropka obok mocy odpowiedniej strefy grzejnej zacznie migać.

Gdy odliczanie dobiegnie końca, odpowiednia strefa automatycznie się wyłączy. Aby zmodyfikować zaplanowany czas, powtórz wszystkie powyższe kroki.

Bezpieczeństwo i ochrona

Blokowanie ikon dotykowych

Aby je zablokować, dotknij ikony zablokowania dotykowego.

Aby je odblokować, naciśnij i przytrzymaj ikonę dotykową kłódki przez 3 sekundy.

Gdy tablica jest zablokowana, wszystkie ikony dotykowe z wyjątkiem ikony włączania/wyłączania są wyłączone w przypadku wystąpienia sytuacji awaryjnej i konieczności wyłączenia tablicy. Jeśli skorzystasz z tej opcji, będziesz musiał odblokować ikony dotykowe przy następnym włączeniu tablicy.

Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Na płytce znajduje się czujnik, który automatycznie wyłącza płytkę w przypadku wykrycia nadmiernej temperatury.

Automatyczne wyłączanie bezpieczeństwa

Płyta wyłącza się automatycznie, jeśli minie 120 minut bez żadnej operacji.

Wentylator

Wentylator reguluje temperaturę wewnętrzną. Nawet jeśli płyta jest wyłączona, wentylator będzie działał dalej, dopóki płyta nie ostygnie.

Uwaga: To normalne, że wentylator kontynuuje pracę po wyłączeniu płyty; Zatrzyma się, gdy talerz ostygnie.

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

Gdy jedzenie zacznie wrzeć, zmniejsz moc.

Użyj pokrywki, aby skrócić czas gotowania, oszczędzając energię.

Zmniejsz ilość używanego oleju lub tłuszczu, aby skrócić czas gotowania. Rozpocznij gotowanie na wysokim poziomie mocy i zmniejsz poziom, gdy żywność się nagrzeje.

Simmering

Gotowanie na wolnym ogniu następuje poniżej temperatury wrzenia, w temperaturze około 85° C. Nadaje się do przygotowywania zup i gulaszu, ponieważ wzmacnia smak bez rozgotowania potraw. Powinien być również używany do gotowania sosów na bazie jajek i zagęszczony mąką.

Niektóre przepisy mogą wymagać więcej niż minimalnej regulacji, aby żywność ugotowała się prawidłowo w zalecanym czasie.

5. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Regularna kontrola

Wykonuj regularne kontrole powierzchni deski, aby upewnić się, że nie ma uszkodzeń ani uporczywych plam.

Sprawdź, czy ikony dotykowe i wskaźniki działają prawidłowo.

Środki ostrożności

Nigdy nie używaj łatwopalnych produktów do czyszczenia płyty.

Upewnij się, że płyta jest całkowicie sucha przed ponownym podłączeniem jej do sieci.

Codzienne sprzątanie

Wyczyść płytkę po każdym użyciu, aby zapobiec gromadzeniu się zanieczyszczeń, które z czasem mogą być trudniejsze do usunięcia.

Użyj reklamyamp szmatką usuń drobne wycieki i całkowicie wysusz powierzchnię.

Używaj specjalnych środków czyszczących do płyt indukcyjnych. Unikaj produktów ściernych lub kwaśnych, które mogą uszkodzić powierzchnię.

Postępowanie z dużymi wyciekami

W przypadku dużych wycieków należy działać szybko, aby zapobiec przypaleniu się zanieczyszczeń i przywieraniu do powierzchni płyty.

Postępuj zgodnie z instrukcjami opisanymi powyżej w sekcji “Rozlane słodkie jedzenie”, aby skutecznie posprzątać.

Rodzaje zabrudzeń i sposób ich czyszczenia

A. Typowe zabrudzenia na powierzchni szkła

1. Odłącz płytkę za pomocą włączonego przełącznika lub mechanizmu różnicowego

2. Użyj środka do czyszczenia płyty indukcyjnej, gdy powierzchnia jest jeszcze zahartowana (ale upewnij się, że się nie pali).

3. Opłucz talerz i osusz szklankę czystą szmatką lub papierem kuchennym

4. Podłącz ponownie płytę do zasilania

Uwagi

- Gdy płyta jest wyłączona, nie ma ostrzeżenia, że powierzchnia jest gorąca, ale to nie znaczy, że tak nie jest.
- Używaj specjalnych druciaków do płyt indukcyjnych.

- Nie używaj ostrych, lub ściernych środków czyszczących, które mogą uszkodzić płytę. Zawsze czytaj etykietę, aby sprawdzić, czy produkt jest odpowiedni.
- Nigdy nie pozostawiaj śladów na powierzchni; Szkło może ulec poplamieniu.

B. Rozlane słodkie jedzenie

1. Natychmiast usuń rozlane płyny za pomocą skrobaka odpowiedniego do płyt indukcyjnych, dbając o gorące powierzchnie.

2. Odłącz płytkę za pomocą włączonego przełącznika lub mechanizmu różnicowego.

3. Trzymaj skrobak pod kątem 30° i zeskrob brud w miejsce, które jest całkowicie chłodne.

4. Wytrzyj wszelkie zabrudzenia lub rozlane płyny szmatką lub ręcznikiem papierowym.

Uwagi

- Usuń plamy z roztopionych słodkich potraw tak szybko, jak to możliwe. Jeśli pozwolą im ostygnąć na szkle, mogą być trudne do usunięcia, a nawet trwale uszkodzić płytkę nazębną.
- Niebezpieczeństwo przecięcia: Gdy osłona bezpieczeństwa jest schowana, ostrze skrobaka może być ostre jak ostrze. Używaj z najwyższą ostrożnością i przechowuj go bezpiecznie i w miejscu niedostępnym dla dzieci.

C. Plamy i rozlane płyny na panelu sterowania

1. Odłącz płytkę za pomocą włączonego przełącznika lub różnicówki

2. Wyczyść ikony dotykowe czystą, wilgotną gąbką lub szmatką

3. Całkowicie osusz panel sterowania

4. Podłącz ponownie płytę do zasilania

Uwagi

- Jeśli panel sterowania jest brudny, ikony dotykowe mogą nie działać prawidłowo.
- Pamiętaj, aby dokładnie wyczyścić i osuszyć obszar panelu sterowania przed ponownym podłączeniem płyty do zasilania.

6. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Jeśli wystąpi anomalia, płyta indukcyjna wyświetli odpowiednie kody błędów

Kody błędów

Błąd	Możliwe przyczyny	Rozwiązanie
E1/ E2	Ochrona przed zbyt niskim napięciem (< 85 V) lub przepięciem (> 28S V)	Jeśli objętośćtage na gniazdku jest niższe lub wyższe niż określone, skonsultuj się z wykwalifikowanym elektrykiem.
Targi E3	Czujnik jest zwarty lub występuje przerwa w obwodzie.	Prosimy o kontakt z pomocą techniczną EVVO Home.
E4	Tranzystor IGBT jest zwarty lub występuje przerwa w obwodzie.	Prosimy o kontakt z pomocą techniczną EVVO Home.
E5	Temperatura czujnika cewki indukcyjnej przekracza 280°C.	Wyłącz płytę indukcyjną i poczekaj, aż ostygnie.
E6	Temperatura czujnika IGBT jest zbyt wysoka.	Sprawdź, czy wentylacja jest prawidłowa i czy wentylatory nie są zasłonięte.
Er	Wewnętrzna awaria obwodów sterujących.	Prosimy o kontakt z pomocą techniczną EVVO Home.
Et	Na ikonach dotykowych na panelu sterowania znajduje się trochę płynu.	Wyczyść panel sterowania i dokładnie go wysusz.
U	Nie umieściłeś żadnego pojemnika lub ten, który umieściłeś, nie nadaje się do gotowania indukcyjnego.	Użyj innego pojemnika.

7. SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Produkt	**Płyta indukcyjna V62**
Odniesienie	Zobacz materiał V0568 powiedział:
Napięcie	220-240V ~
Częstotliwość	50-60 Hz
Moc znamionowa	A: 1200/1500 W B: 2600/3000W C: 2000/2600W D: 3000/3600 W

	Symbol	Wartość	Jednostka
Rodzaj płyty kuchennej		Domowa płyta elektryczna	
Liczba przełączników reflektorów i/lub stref grzejnych		2	
Dla okrągłych reflektorów punktowych lub stref grzejnych: średnica powierzchni użytkowej każdej elektrycznej lampy do gotowania, zaokrąglona do najbliższej frakcji S mm	**ø**	30	cm
W przypadku nieokrągłych reflektorów punktowych lub stref grzejnych: szerokość i długość powierzchni użytkowej każdego reflektora punktowego lub elektrycznej strefy gotowania, zaokrąglona do najbliższej frakcji 5 mm	L	38	cm
	w	19	cm
Zużycie energii na oświetlenie lub strefę grzejną, obliczone na kg (*)	EC Gotowanie na prądzie	180.7 162.8 189.8 187.5	Wh/kg
Zużycie energii przez płytę, obliczone na kg (*)	EC Płyta elektryczna	180.2	Wh/kg

Specyfikacje techniczne mogą ulec zmianie bez wcześniejszego powiadomienia w celu poprawy jakości produktu.

Wyprodukowano w Chinach i zaprojektowano w Hiszpanii

8. UTYLIZACJA STAREGO SPRZĘTU ELEKTRYCZNEGO I ELEKTRONICZNEGO

Ten symbol oznacza, że zgodnie z obowiązującymi przepisami produkt i/lub ogniwa należy utylizować oddzielnie od odpadów domowych. Gdy okres użytkowania tego produktu dobiegnie końca, należy zutylizować ogniwa/baterie/akumulatory i zanieść je do punktu zbiórki wyznaczonego przez władze lokalne.

Konsumenci powinni skontaktować się z lokalnymi władzami lub sprzedawcami w celu uzyskania informacji na temat prawidłowej utylizacji starych urządzeń i/lub ich baterii.

Przestrzeganie powyższych wytycznych pomoże chronić środowisko.

9. POMOC TECHNICZNA I GWARANCJA

EVVO będzie ponosić odpowiedzialność wobec użytkownika końcowego lub konsumenta za wszelkie niezgodności istniejące w momencie dostawy produktu na warunkach i terminach określonych przez obowiązujące przepisy.

Zaleca się, aby naprawy były wykonywane przez wykwalifikowany personel.

Jeśli w dowolnym momencie zauważysz jakiekolwiek problemy z produktem lub masz jakiekolwiek pytania, nie wahaj się skontaktować z oficjalnym działem pomocy technicznej EVVO:

910 200 422 - SERWIS TELEFONICZNY

633 525 883 - WHATSAPP UWAGA

10. PRAWA AUTORSKIE

Prawa własności intelektualnej do tekstów niniejszej instrukcji należą do EVVO HOME EUROPE S.L. Wszelkie prawa zastrzeżone. Treść niniejszej publikacji nie może być w całości ani w części powielana, przechowywana w systemie wyszukiwania, przekazywana lub rozpowszechniana w jakikolwiek sposób (elektroniczny, mechaniczny, fotokopiowanie, nagrywanie lub podobne) bez uprzedniej zgody EVVO HOME EUROPE, S.L.

1. DÍLY A KOMPONENTY

Obr. 1

1. Indukční zóna 1
2. Indukční zóna 2
3. Indukční zóna 3
4. Flex zóna
5. Ovládací panel

Obr. 2

1. Ikona dotykového tlačítka Zapnuto/Vypnuto
2. Ikona zámku dotykového ovládání
3. Ikona Keep Warm Touch
4. Dotyková ikona Flex Zone
5. Dotyková ikona pro výběr varné zóny
6. Ikony dotyku pro výběr výkonu/času
7. Dotyková ikona funkce Booster
8. Ikona dotyku časovače
9. Dotkněte se ikony Start/Pauza

POZNÁMKA: Grafika v této příručce je schematická znázornění a nemusí přesně odpovídat obrázkům v produktu.

2. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Tento spotřebič má obal určený k jeho ochraně během přepravy. Vyjměte spotřebič z krabice a odstraňte veškerý obalový materiál. Originální krabici a další obaly můžete uložit na bezpečném místě, aby nedošlo k poškození spotřebiče, pokud jej budete v budoucnu potřebovat přepravit. Pokud se chcete zbavit původního obalu, ujistěte se, že jste všechny položky řádně recyklovali.

Ujistěte se, že jsou všechny díly a součásti zahrnuty a v dobrém stavu. Pokud některá z nich chybí nebo nejsou v dobrém stavu, okamžitě kontaktujte oficiální technickou službu EVVO.

Obsah krabice

- Indukční varná deska
- Tento návod k obsluze

3. INSTALACE

Před instalací desky

Zkontrolujte, zda je pracovní deska rovná a dostatečně velká.

Pokud instalujete varnou desku na horní část trouby, musí být vybavena chladicím ventilátorem. Dodržujte všechny elektrické a místní bezpečnostní požadavky.

Nainstalujte a umístěte přístupný a schválený bezpečnostní spínač s roztečí kontaktů 3 mm na všech pólech.

Na okolní stěny použijte žáruvzdorné a snadno čistitelné materiály.

Varování

Instalaci musí provést kvalifikovaný personál.

Neinstalujte desku na spotřebiče, jako jsou myčky nádobí, ledničky nebo pračky. Elektrické připojení musí být dostatečné a nepoužívejte adaptéry.

Napájecí kabel se nesmí dotýkat částí, které se mohou zahřát nebo překročit 75 °C. Instalaci a případné potřebné úpravy konzultujte s licencovaným elektrikářem. Kabel by měl být pravidelně kontrolován a neměl by být ohýbán ani tlačen.

Společnost EVVO nenese odpovědnost za nehody způsobené špatným uzemněním.

Příprava pracovní desky

Vytvořte otvor v pracovní desce podle měření uvedených na obrázku 3 a v tabulce. Kolem otvoru udržujte minimálně 5 cm.

Ujistěte se, že pracovní deska má tloušťku alespoň 30 mm a je tepelně odolná.

Nezbytná opatření

L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	58	54	565	495	Minimálně 50

Ventilace

Ujistěte se, že varná deska má dobré větrání a že vstup a výstup vzduchu nejsou blokovány.

Bezpečnostní vzdálenost mezi deskou a horní skříňkou musí být nejméně 760 mm. Podívejte se na obrázek 4, abyste zajistili dostatečné větrání desky.

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	Minimálně 50	30 min.	Vstup vzduchu	Výstup vzduchu 10 mm

Po instalaci desky

Ujistěte se, že napájecí kabel není přístupný dveřmi nebo zásuvkami. Udržujte dostatečné větrání od vnější strany skříně k základně varné desky. Pokud je deska umístěna na zásuvkách nebo nábytku, nainstalujte tepelnou ochrannou bariéru.

Připojte k napájení

Před připojením desky:

1. Zkontrolujte, zda je elektrická instalace dostatečná pro výkon desky
2. Ujistěte se, že voltage odpovídá hodnotě uvedené v tomto návodu

Přípojka musí odpovídat platným předpisům a musí být chráněna jističem. Pokud je kabel poškozený, kontaktujte technickou podporu EVVO Home.

4. PROVOZ

Použití dotykových ikon

Dotykové ikony reagují na kontakt, není třeba vyvíjet tlak. Pípnutí se ozve pokaždé, když destička detekuje váš prst.

Udržujte dotykové ikony čisté a suché a ujistěte se, že je nezakrývají žádné předměty (např. nádobí nebo hadříky), protože i tenký film vody může ovlivnit jejich provoz.

Vhodné nádoby pro indukční varnou desku

Feromagnetické nádoby

Vhodné nádoby pro vaření s indukční varnou deskou jsou vyrobeny z feromagnetického materiálu, jako je smaltovaná ocel, litina nebo nerezová ocel. Chcete-li zjistit, zda je nádoba vhodná, zkontrolujte, zda je přitahována magnetem.

Speciální kontejnery

Existují i jiné typy vhodných nádob, jejichž dno není plně feromagnetické. Před jejich použitím zkontrolujte průměr základny a ujistěte se, že je indukční varná deska detekuje.

Výběr správných varných nádob

Nepoužívejte nádoby se zoubkovanými okraji nebo zakřivenými základnami.

Ujistěte se, že používáte nádoby s plochým dnem, které odpovídají velikosti varné zóny. O něco větší průměr zvyšuje účinnost, zatímco menší průměr může účinnost ovlivnit.

Nádobu vždy umístěte do středu varné plochy.

Kvalitnější nádoby na základně mohou zlepšit distribuci tepla, což šetří čas a energii.

Chraňte povrch skla: Pokud potřebujete nádobu přemístit, zvedněte ji, aby nedošlo k poškození skla.

Prázdná nebo velmi tenká základní nádoba: Na osvětlenou desku nepokládejte prázdné nádoby nebo nádoby s velmi tenkým základem, aby nedošlo k poškození.

Detekce cév

Varné zóny nebudou fungovat, pokud je průměr dna nádoby příliš velký nebo malý. Dno nádoby by mělo co nejpřesněji odpovídat dnu varné zóny, ve které má být umístěna.

Na štítku se zobrazí varovný symbol , pokud není žádná nádoba, pokud je příliš malá nebo nevhodná

Varná deska se automaticky vypne po 2 minutách, pokud nejsou k dispozici žádné vhodné nádoby. Pokud se symbol

Varná deska se nebude ohřívat, pokud do varné zóny neumístíte vhodnou misku.

Displej se automaticky vypne po 2 minutách, pokud jste neumístili žádné nádoby.

Osvětlení desky

1. Klepněte na ikonu dotykového zapnutí/vypnutí. Ozve se pípnutí a zobrazí se “0” a “--”, což znamená, že je v pohotovostním režimu
2. Umístěte vhodnou nádobu do varné zóny, kterou chcete použít
3. Stiskněte dotykovou ikonu požadované varné zóny; Číslo “0” bude blikat
4. Upravte úroveň výkonu pomocí dotykových ikon “-” a “+”

Upravte úroveň výkonu

Chcete-li kdykoli upravit výkon varné zóny, vyberte požadovanou zónu.

Když číslice začnou blikat, upravte wattage pomocí odpovídajících dotykových ikon.

Po vaření

1. Klepněte na dotykovou ikonu varné zóny, kterou chcete vypnout.
2. Upravte úroveň výkonu pomocí ikon “-” a “+”, dokud se nezobrazí “0” a poté “H”

3. Vypněte indukční varnou desku stisknutím hmatové ikony zapnutí/vypnutí. Pokud se zobrazí “H”, znamená to, že povrchová teplota je vyšší než 60 °C a zmizí, jakmile se povrch ochladí. Pokud chcete ohřívat další nádoby, využijte pro úsporu energie oblast, která je ještě horká.

Funkce Booster

Tato funkce dočasně zvyšuje výkon pro rychlý ohřev. Používejte opatrně.

1. Klepněte na ikonu varné zóny, kterou chcete použít.
2. Poté klepnutím na dotykovou ikonu ⋙ vyberte úroveň výkonu “b” (Booster).
3. Chcete-li tuto funkci zrušit, stiskněte dotykovou ikonu v příslušné varné zóně a vyberte požadovaný stupeň výkonu.

Upozornění: Při smažení buďte opatrní, protože olej a tuk se velmi rychle zahřívají, zejména pokud používáte funkci Booster. Při extrémně vysokých teplotách může olej a mastnota hořet, což představuje vážné nebezpečí požáru.

Flex zóna

Tato flexibilní varná zóna se nachází na levé straně indukční varné desky. Lze jej použít jako jednu zónu nebo dvě nezávislé zóny.

1. Klepněte na ikonu požadované varné zóny.
2. Klepněte na ikonu dotyku ve flexibilní zóně. Úroveň výkonu horní a spodní varné zóny je výchozí (“5”).
3. Nastavte výkon pomocí “-” a “+”.
4. Pokud budete chtít úroveň výkonu později změnit, stiskněte jednu z dotykových ikon na varných zónách, které tvoří flexibilní zónu. Když začnou blikat číslice úrovně výkonu, můžete toto nastavení změnit.

Funkce udržování teploty

1. Stiskněte požadovanou varnou zónu
2. Poté klepněte na ikonu funkce Keep Warm:
    a. První stisknutí: Aktivuje se úroveň l.
    b. Druhé stisknutí: Aktivuje se úroveň 2.
    c. Třetí stisknutí: Aktivuje se úroveň 3.
3. K deaktivaci použijte dotykové ikony “-” a “+”

Funkce spuštění/pozastavení

Když je varná deska v chodu, stisknutím ikony spuštění/pauzy pozastavíte vaření. Hodnoty na displejích budou blikat.

Chcete-li vaření obnovit, poklepejte na ikonu spuštění/pozastavení.

Časovač

Nastavte časovač jako odpočítávání

1. Klepněte na dotykovou ikonu časovače. Zobrazí se “30”.
2. Upravte čas pomocí dotykových ikon “-” a “+”,
3. Po nastavení se okamžitě spustí odpočítávání a zobrazí se zbývající čas.
4. Chcete-li časovač zrušit, klepněte na odpovídající ikonu. Zobrazí se “--”.

Nastavte časovač pro vypnutí varné zóny

1. Klepněte na ikonu požadované varné zóny.
2. Poté klepněte na dotykovou ikonu časovače. Zobrazí se “30”.
3. Upravte čas pomocí dotykových ikon “-” a “+”.
4. Chcete-li časovač zrušit, klepněte na naplánovanou zónu a poté na ikonu časovače; Zobrazí se “- -”.

Nastavte časovač tak, aby vypnul více než jednu zónu

Pokud je naprogramována více než jedna zóna, na displeji časovače se zobrazí nejkratší čas.

Poznámka: Červená tečka vedle výkonu příslušné varné zóny bude blikat.

Po skončení odpočítávání se příslušná zóna automaticky vypne. Chcete-li upravit čas po naplánování, opakujte všechny výše uvedené kroky.

Bezpečnost a zabezpečení

Blokování dotykových ikon

Chcete-li je uzamknout, klepněte na ikonu dotyku zámku.

Chcete-li je odemknout, stiskněte a podržte dotykovou ikonu zámku po dobu 3 sekund.

Když je deska uzamčena, všechny dotykové ikony kromě ikony zapnutí/vypnutí jsou deaktivovány pro případ, že by došlo k nouzi a bylo by nutné desku vypnout. Pokud použijete tuto možnost, budete muset při příštím zapnutí desky odemknout dotykové ikony.

Ochrana proti přehřátí

Deska má senzor, který automaticky vypne desku, pokud je detekována nadměrná teplota.

Automatické bezpečnostní vypnutí

Deska se automaticky vypne, pokud uplyne 120 minut bez jakékoli operace.

Fanoušek

Ventilátor reguluje vnitřní teplotu. I když je varná deska vypnutá, ventilátor bude pokračovat v chodu, dokud varná deska nevychladne.

Poznámka: Je normální, že ventilátor pokračuje v chodu i po vypnutí varné desky; Zastaví se, když je deska dostatečně chladná.

Tipy pro úsporu energie

Když se jídlo začne vařit, snižte výkon.

Použijte poklici, abyste zkrátili dobu vaření a šetřili energii.

Snižte množství použitého oleje nebo tuku, abyste zkrátili dobu vaření. Začněte vařit na vysoký výkon a snižte úroveň, když se jídlo zahřeje.

Doutnajících

K vaření dochází pod bodem varu, asi 85 ° C. Je vhodný pro přípravu některých polévek a dušených pokrmů, protože zvýrazňuje chutě, aniž by došlo k převaření jídla. Měl by se také používat k vaření vaječných omáček a zahuštěných moukou.

Některé recepty mohou vyžadovat více než minimální úpravu, aby se jídlo správně uvařilo v doporučeném čase.

5. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Pravidelná kontrola

Provádějte pravidelné kontroly povrchu desky, abyste se ujistili, že nedochází k poškození nebo odolným skvrnám.

Ověřte, zda ikony a indikátory dotykového ovládání fungují správně.

Bezpečnostní opatření

K čištění desky nikdy nepoužívejte hořlavé prostředky.

Před opětovným zapojením do sítě se ujistěte, že je deska zcela suchá.

Denní úklid

Po každém použití desku vyčistěte, abyste zabránili usazování nečistot, které může být časem obtížnější odstranit.

Použijte vlhký hadřík k odstranění drobných skvrn a povrch zcela osušte.

Používejte speciální čisticí prostředky pro indukční varné desky. Vyhněte se abrazivním

nebo kyselým produktům, které mohou poškodit povrch.

Manipulace s velkými úniky

V případě velkého rozlití jednejte rychle, abyste zabránili spálení nečistot a ulpívání na povrchu desky.

Postupujte podle kroků uvedených výše v části “Rozlité sladké jídlo” pro účinné vyčištění.

Druhy nečistot a jak je čistit

A. Běžné nečistoty na povrchu skla

1. Odpojte desku pomocí spínače nebo diferenciálního povoleného

2. Použijte indukční čistič varné desky, dokud je povrch ještě temperovaný (ale ujistěte se, že se nepřipálí).

3. Opláchněte talíř a osušte sklo čistým hadříkem nebo kuchyňským papírem

4. Znovu připojte desku k napájení

Poznámky

- Když je varná deska vypnutá, nezobrazí se žádné varování, že je povrch horký, ale to neznamená, že tomu tak není.
- Používejte speciální drátěnky pro indukční varné desky.
- Nepoužívejte drsné, korozivní nebo abrazivní čisticí prostředky, které by mohly poškodit desku. Vždy si přečtěte štítek a ověřte si, zda je produkt vhodný.
- Nikdy nenechávejte zbytky na povrchu; Sklo by se mohlo zašpinit.

B. Rozlití sladkého jídla

1. Rozlité tekutiny okamžitě odstraňte škrabkou vhodnou pro indukční varné desky a postarejte se o horké povrchy.

2. Odpojte desku pomocí povoleného spínače nebo diferenciálu.

3. Držte škrabku pod úhlem 30° a seškrábněte nečistoty do oblasti, která je zcela chladná.

4. Veškeré nečistoty nebo rozlité tekutiny setřete hadříkem nebo papírovou utěrkou.

Poznámky

- Odstraňte skvrny z rozpuštěných sladkých potravin co nejdříve. Pokud je nechají na skle vychladnout, může být obtížné je odstranit nebo dokonce trvale poškodit plak.

- Nebezpečí pořezání: Když je bezpečnostní kryt zasunutý, čepel škrabky může být ostrá jako čepel. Používejte jej s maximální opatrností a skladujte jej bezpečně a mimo dosah dětí.

C. Skvrny a skvrny na ovládacím panelu

1. Odpojte desku pomocí povoleného spínače nebo diferenciálu

2. Očistěte dotykové ikony čistou, damp houbou nebo hadříkem

3. Ovládací panel zcela osušte

4. Znovu připojte desku k napájení

Poznámky

- Pokud je ovládací panel znečištěný, dotykové ikony nemusí fungovat správně.
- Před opětovným připojením desky k napájení nezapomeňte důkladně vyčistit a osušit oblast ovládacího panelu.

6. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Pokud dojde k anomálii, indukční varná deska zobrazí odpovídající chybové kódy

Chybové kódy

Chyba	Možné příčiny	Řešení
E1/ E2	Ochrana proti podpětí (< 85 V) nebo přepětí (> 28S V)	Pokud je voltage na výstupu je nižší nebo vyšší, než je uvedeno, poraďte se s kvalifikovaným elektrikářem.
E3	Snímač je zkratován nebo je přerušený obvod.	Obraťte se prosím na technickou podporu EVVO Home.
E4	IGBT je zkratován nebo je přerušen obvod.	Obraťte se prosím na technickou podporu EVVO Home.
E5	Teplota snímače indukční cívky přesahuje 280 °C.	Vypněte indukční varnou desku a počkejte, až vychladne.
E6	Teplota senzoru IGBT je příliš vysoká.	Zkontrolujte, zda je ventilace správná a zda nejsou ventilátory blokovány.
Er	Vnitřní selhání řídicích obvodů.	Obraťte se prosím na technickou podporu EVVO Home.
Et	Na dotykových ikonách na ovládacím panelu je nějaká tekutina.	Vyčistěte ovládací panel a důkladně jej osušte.
U	Neumístili jste žádnou nádobu nebo ta, kterou jste umístili, není vhodná pro indukční vaření.	Použijte jiný kontejner.

7. TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Výrobek	**V62 Indukční varná deska**
Odkaz	V0568 řekl:
Napětí	220-240V ~
Frekvence	50-60 Hz
Jmenovitý výkon	A: 1200/1500W B: 2600/3000W Č: 2000/2600W D:3000/3600W

	Symbol	Hodnota	Jednotka
Typ varné desky		Elektrická varná deska pro domácnost	
Počet voličů pro bodová světla a/nebo varné zóny		2	
Pro kruhová bodová světla nebo varné zóny: průměr užitné plochy každého elektrického světla na vaření, zaokrouhlený na nejbližší zlomek S mm	**Ø**	30	cm
Pro nekruhová bodová světla nebo varné zóny: šířka a délka užitné plochy každého bodového světla nebo elektrické varné zóny, zaokrouhleno na nejbližší zlomek 5 mm	L	38	cm
	W	19	cm
Spotřeba energie na světlo nebo varnou zónu, počítáno na kg (*)	ES Elektrické vaření	180.7 162.8 189.8 187.5	Wh/kg
Spotřeba energie desky, přepočtená na kg (*)	ES Elektrická varná deska	180.2	Wh/kg

Technické specifikace se mohou změnit bez předchozího upozornění za účelem zlepšení kvality produktu.

Vyrobeno v Číně a navrženo ve Španělsku

8. LIKVIDACE STARÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ

Tento symbol označuje, že v souladu s platnými předpisy musí být výrobek a/nebo články zlikvidovány odděleně od domovního odpadu. Když tento výrobek dosáhne konce své životnosti, musíte články/baterie/akumulátory zlikvidovat a odevzdat je na sběrné místo určené místními úřady.

Spotřebitelé by se měli obrátit na místní úřady nebo prodejce, kteří vám poskytnou informace o správné likvidaci starých spotřebičů a/nebo jejich baterií.

Dodržování výše uvedených pokynů pomůže chránit životní prostředí.

9. TECHNICKÁ PODPORA A ZÁRUKA

Společnost EVVO nese odpovědnost vůči konečnému uživateli nebo spotřebiteli za jakýkoli nesoulad se smlouvou, který existuje v době dodání výrobku za podmínek a lhůt stanovených platnými předpisy.

Doporučuje se, aby opravy prováděl kvalifikovaný personál.

Pokud kdykoli zjistíte nějaké problémy s vaším produktem nebo budete mít nějaké dotazy, neváhejte se obrátit na oficiální službu technické podpory EVVO:

910 200 422 - TELEFONICKÝ SERVIS

633 525 883 - WHATSAPP POZOR

10. AUTORSKÁ PRÁVA

Práva duševního vlastnictví k textům této příručky náleží společnosti EVVO HOME EUROPE S.L. Všechna práva vyhrazena. Obsah této publikace nesmí být jako celek ani po částech reprodukován, ukládán do vyhledávacího systému, přenášen nebo distribuován žádnými prostředky (elektronickými, mechanickými, fotokopírovacími, nahrávacími nebo podobnými) bez předchozího souhlasu společnosti EVVO HOME EUROPE, S.L.

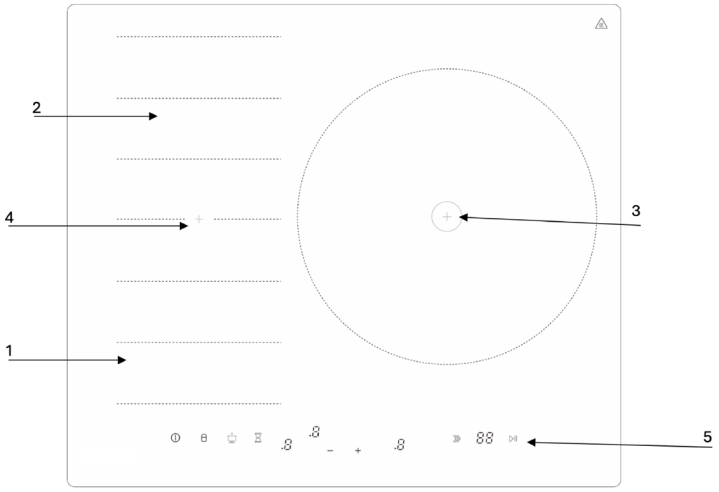

Fig./Img./Abb./Afb./Rys./Orb 1

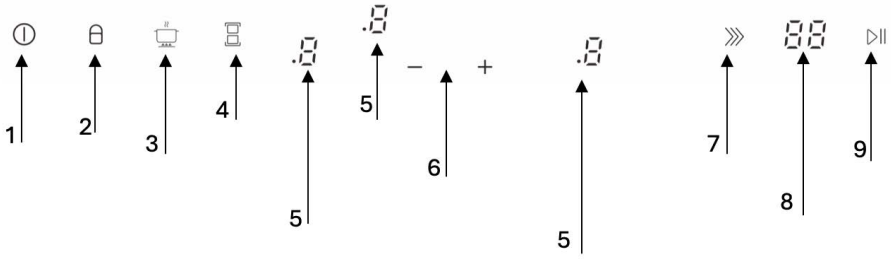

Fig./Img./Abb./Afb./Rys./Orb 2

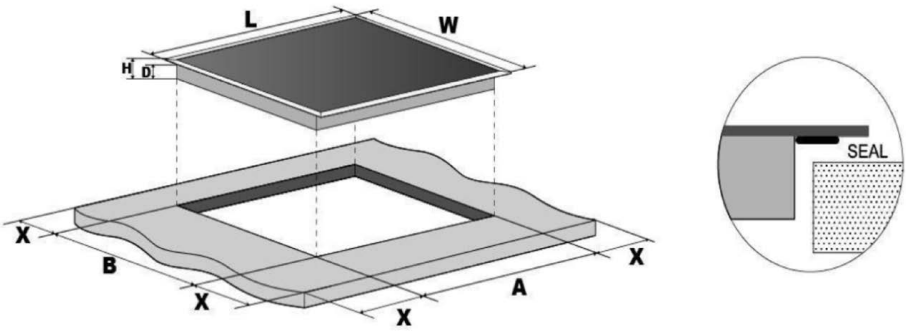

Fig./Img./Abb./Afb./Rys./Orb 3

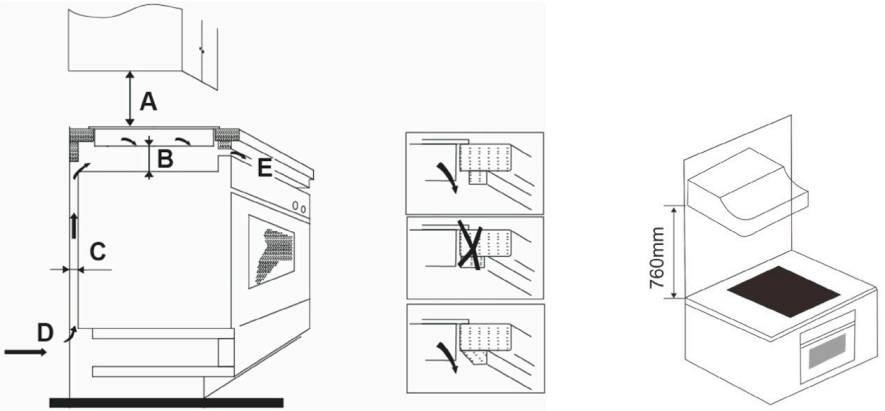

Fig./Img./Abb./Afb./Rys./Orb 4

evvohome.com

Evvo Home Europe S.L.
Crta. Madrid 9
37900 Santa Marta de Tormes
(Salamanca) SPAIN
CIF: B-37556842