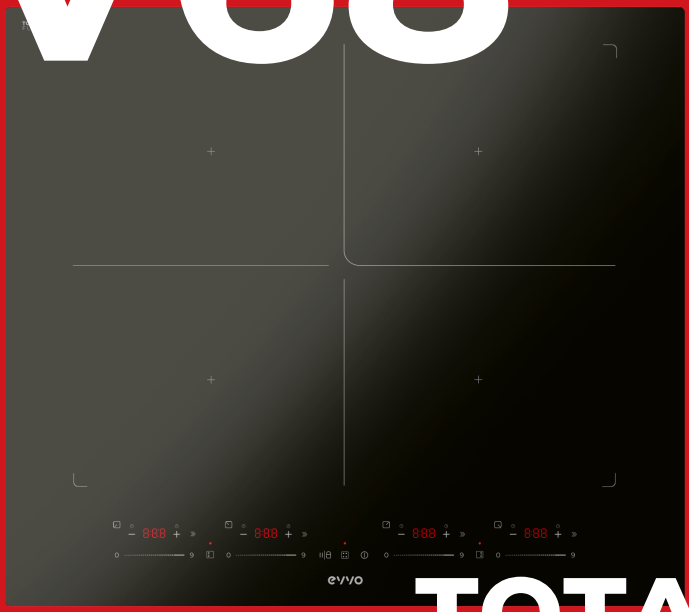
Manual de instrucciones
Instruction manual

V68



TOTAL FLEX

Placa de inducción V68 *TotalFlex*
Induction hob V68 *TotalFlex*

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD 6
SAFETY INSTRUCTIONS 9
CONSIGNES DE SÉCURITÉ 13
SICHERHEITSHINWEISE 17
ISTRUZIONI DI SICUREZZA 21
INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA 25
VEILIGHEIDSINSTRUCTIES 29
INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA 33
BEZPEČNOSTNÍ INSTRUKCE 37

ÍNDICE

1.PIEZAS Y COMPONENTES 42
2.ANTES DEL PRIMER USO 42
3. INSTALACIÓN 43
4. FUNCIONAMIENTO 47
5.LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO 55
6.RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS 56
7.ESPECIFICACIONES TÉCNICAS 61
8.ELIMINACIÓN DE EQUIPOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS VIEJOS 62
9.SOPORTE TÉCNICO Y GARANTÍA 63
10.DERECHOS DE AUTOR 63

INDEX

1.PARTS AND COMPONENTS 64
2.BEFORE FIRST USE 64
3. INSTALLATION 65
4. OPERATION 68
5.CLEANING AND MAINTENANCE 75
6. TROUBLESHOOTING 77
7.TECHNICAL SPECIFICATIONS 82
8.DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT 83
9.TECHNICAL SUPPORT AND WARRANTY 84
10. COPYRIGHT 84

SOMMAIRE

1. PIÈCES ET COMPOSANTS 85
2.AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION 85
3. INSTALLATION 86
4. FONCTIONNEMENT 89
5.NETTOYAGE ET ENTRETIEN 98
6. DÉPANNAGE 100
7. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES 105
8.ÉLIMINATION DES ANCIENS ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES 106
9. ASSISTANCE TECHNIQUE ET GARANTIE 107
10. DROITS D'AUTEUR 107

INHALT

1. TEILE UND KOMPONENTEN 108
2.VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH 108
3. INSTALLATION 109
4. BETRIEB 113
5. REINIGUNG UND WARTUNG 121
6. FEHLERBEHEBUNG 122
7.TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN 128
8.ENTSORGUNG VON ELEKTRO- UND ALTGERÄTEN 129
9. TECHNISCHER SUPPORT UND GARANTIE 130
10. URHEBERRECHT 130

INDICE

1.PARTI E COMPONENTI 131
2.PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO 131
3. INSTALLAZIONE 132
4. FUNZIONAMENTO 135
5.PULIZIA E MANUTENZIONE 144
6. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI 146
7.SPECIFICHE TECNICHE 151
8.SMALTIMENTO DI VECCHIE APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE 152
9.SUPPORTO TECNICO E GARANZIA 153
10. DIRITTI D'AUTORE 153

ÍNDICE

1.PEÇAS E COMPONENTES 154
2.ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO 154
3. INSTALAÇÃO 155
4. FUNCIONAMENTO 158
5.LIMPEZA E MANUTENÇÃO 166
6. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS 168
7.ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS 173
8.ELIMINAÇÃO DE EQUIPAMENTOS ELÉTRICOS E ELETRÓNICOS ANTIGOS 174
9. SUPORTE TÉCNICO E GARANTIA 175
10. DIREITOS DE AUTOR 175

INHOUD

1. ONDERDELEN EN COMPONENTEN 176
2.VOOR HET EERSTE GEBRUIK 176
3. INSTALLATIE 177
4. WERKING 180
5. REINIGING EN ONDERHOUD 189
6. PROBLEMEN OPLOSSEN 191
7. TECHNISCHE SPECIFICATIES 196
8. AFVOER VAN OUDE ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATUUR 197
9. TECHNISCHE ONDERSTEUNING EN GARANTIE 198
10. AUTEURSRECHT 198

INDEKS

1. CZĘŚCI I KOMPONENTY 199
2.PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM 199
3. INSTALACJA 200
4. DZIAŁANIE 203
5. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA 211
6. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW 213
7. SPECYFIKACJA TECHNICZNA 218
8.UTYLIZACJA STAREGO SPRZĘTU ELEKTRYCZNEGO I ELEKTRONICZNEGO 219
9. POMOC TECHNICZNA I GWARANCJA 220
10. PRAWA AUTORSKIE 220

OBSAH

1. DÍLY A KOMPONENTY 221
2.PŘED PRVNÍM POUŽITÍM 221
3. INSTALACE 222
4. PROVOZ 225
5. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA 233
6. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ 234
7. TECHNICKÉ SPECIFIKACE 239
8. LIKVIDACE STARÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ 240
9. TECHNICKÁ PODPORA A ZÁRUKA 241
10. AUTORSKÁ PRÁVA 241

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.

Peligro de incendio: No deposite objetos sobre las superficies de cocción.

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.

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el Servicio de Asistencia Técnica Oficial de EVVO o por personal cualificado similar con el fin de evitar un peligro.

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

Read the following instructions carefully before using the appliance. Save this manual for future reference or new users.

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

The appliance must be well equipped and installed in a kitchen cabinet and a suitable and approved countertop.

This appliance is designed exclusively for domestic use and is not intended for use in bars, restaurants, farms, hotels, motels and offices.

WARNING: If the surface is cracked, disconnect the appliance to avoid the possibility of electric shock.

During use the appliance becomes hot. It is advisable to avoid touching the heating elements located inside.

WARNING: The appliance and its accessible parts may become hot during use. It is advisable to take into account avoiding heating elements. Children under the age of 8 should be kept away unless they are continuously supervised.

Do not steam clean this appliance.

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

After use, stop the worktop by means of its control device and not with the container detector.

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

WARNING: Unattended cooking on a grease or oiled countertop can be dangerous and may result in a fire. NEVER try to extinguish a fire with water, the appliance should be disconnected and then cover the flames, for example with a lid or a fireproof blanket.

CAUTION: The cooking process must be supervised. A cooking process must be continuously monitored.

WARNING: Fire hazard: Do not place objects on cooking surfaces.

WARNING: Use only countertop guards designed by the manufac-

turer of the kitchen appliance or indicated as suitable by the manufacturer of the appliance in the instructions for use or the countertop guards incorporated in the appliance. The use of improper protections can cause accidents.

The appliance should not be installed behind a decorative door to avoid overheating.

This appliance may be used by children 8 years of age and older and by persons with reduced physical, sensory or mental capacities or lack of experience and knowledge, if they have been given appropriate supervision or training regarding the safe use of the appliance and understand the dangers involved. Children should not play with the appliance. Cleaning and maintenance to be carried out by the user should not be carried out by children without supervision.

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 grounded in accordance with local regulations.

Do not place the appliance on top of a dishwasher or dryer to prevent steam damage from it.

Turn off heating zones after use.

Keep an eye on the cooking of very fatty or oily foods to avoid fires.

Fire Hazard: Do not place objects on cooking surfaces.

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

Make sure that no wires from any fixed or mobile appliances touch the glass or hot cookware.

If the power cord is damaged, it must be replaced by EVVO's Official Technical Support Service or similar qualified personnel in order to avoid a hazard.

Magnetic objects (credit cards, floppy disks, calculators, etc.) should not be placed near the connected device.

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

Cookware with a worn or damaged bottom can damage ceramic glass.

Sand or other abrasive materials can damage ceramic glass.

Prevent objects of any size from falling onto the glass-ceramic panel.

Do not hit the edges of the glass with the 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 foils must not come into contact with the heating zones. These can cause breakage or other alterations of the glass-ceramic panel due to cooling: turn on the appliance and immediately remove them from the cooking area (be 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 that the space between the contents of the drawer and the bottom of the appliance is large enough (2 cm). This is essential to ensure proper ventilation.

Never store flammable objects (e.g. aerosols) in the drawer under the induction hob. The drawers and their contents must be heat-resistant.

Precautions in case of malfunction: if you detect a malfunction, turn off the appliance and disconnect the power supply.

The repair of the appliance must be carried out by qualified professionals. Do not attempt to fix the appliance on your own.

Always make sure that the kitchen utensils are well centered on the cooking area. The bottom of the cookware should cover the cooking area as much as possible.

The magnetic field of the device can influence the functioning of cardiac pacemakers. For more information, go to the store where you purchased the product or consult 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 aluminum or synthetic containers to prevent melting from the residual heat of cooking zones.

NEVER try to put out a fire with water, turn off the appliance and cover La Llama, for example, with a lid or a fire blanket.

USING A POOR QUALITY COOKWARE OR ANY INDUCTION ADAPTER FOR NON-MAGNETIC COOKWARE IS A BREACH OF WARRANTY. EVVO IS NOT RESPONSIBLE FOR ANY DAMAGE CAUSED TO THE INDUCTION HOB AND/OR ITS SURROUNDINGS.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lisez attentivement les instructions suivantes avant d'utiliser l'appareil. Conservez ce manuel pour référence future ou pour 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 bien équipé et installé dans un meuble de cuisine et un plan de travail adapté et approuvé.

Cet appareil est conçu exclusivement pour un usage domestique et n'est pas destiné à être utilisé dans les bars, restaurants, fermes, hôtels, motels et bureaux.

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

Pendant l'utilisation, l'appareil devient chaud. Il est conseillé d'éviter

de toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur.

AVERTISSEMENT : L'appareil et ses pièces accessibles peuvent devenir chauds pendant l'utilisation. Il est conseillé de prendre en compte le fait d'éviter les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins qu'ils ne soient surveillés en permanence.

Ne nettoyez pas cet appareil à la vapeur.

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

Après utilisation, arrêtez le plan de travail à l'aide de son dispositif de commande et non avec le détecteur de conteneur.

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

AVERTISSEMENT : La cuisson sans surveillance sur un plan de travail gras ou huilé peut être dangereuse et peut entraîner un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau, l'appareil doit être débranché puis couvrir les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.

ATTENTION : Le processus de cuisson doit être supervisé. Un processus de cuisson doit être surveillé en permanence.

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

AVERTISSEMENT : N'utilisez que des protections de comptoir conçues par le fabricant de l'appareil de cuisine ou indiquées comme appropriées par le fabricant de l'appareil dans le mode d'emploi ou les protections de comptoir incorporées dans l'appareil. L'utilisation de protections inadéquates peut provoquer des accidents.

L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative pour éviter la surchauffe.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par

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

Retirez toutes les étiquettes et autocollants du verre 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 chauffage après utilisation.

Gardez un œil sur la cuisson des aliments très gras ou gras pour éviter les incendies.

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

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

Assurez-vous qu'aucun fil d'appareils fixes ou mobiles ne touche le verre ou les ustensiles de cuisine chauds.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le service d'assistance technique officiel d'EVVO ou par un personnel qualifié similaire afin d'éviter tout danger.

Les objets magnétiques (cartes de crédit, disquettes, calculatrices, etc.) ne doivent pas être placés à proximité de l'appareil connecté.

Ne couvrez jamais l'appareil avec un chiffon ou un film de protection 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 toutes tailles de tomber sur le panneau en vitrocéramique.

Ne frappez pas les bords du verre avec l'ustensile 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 les feuilles d'aluminium ne doivent pas entrer en contact avec les zones de chauffage. Ceux-ci peuvent provoquer la casse ou d'autres altérations du panneau en vitrocéramique en raison du refroidissement : allumez l'appareil et retirez-les immédiatement de la zone de cuisson (attention à 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 que l'espace entre le contenu du tiroir et le bas de l'appareil est suffisamment grand (2 cm). Ceci est essentiel pour assurer une bonne ventilation.

Ne rangez jamais d'objets inflammables (par ex. aérosols) dans le tiroir sous la plaque à induction. Les tiroirs et leur contenu doivent être résistants à la chaleur.

Précautions en cas de dysfonctionnement : si vous détectez un dysfonctionnement, éteignez l'appareil et débranchez l'alimentation électrique.

La réparation de l'appareil doit être effectuée par des professionnels qualifiés. N'essayez pas de réparer l'appareil par vous-même.

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

zone de cuisson autant que possible.

Le champ magnétique de l'appareil peut influencer le fonctionnement des stimulateurs cardiaques. Pour plus d'informations, rendez-vous dans le magasin où vous avez acheté le produit ou consultez 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 de fondre à cause de la chaleur résiduelle des zones de cuisson.

N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau, éteignez l'appareil et couvrez La Llama, par exemple, avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

L'UTILISATION D'UN USTENSILE DE CUISINE DE MAUVAISE QUALITÉ OU D'UN ADAPTATEUR À INDUCTION POUR USTENSILES DE CUISINE NON MAGNÉTIQUES CONSTITUE UNE VIOLATION DE LA GARANTIE. EVVO N'EST PAS RESPONSABLE DES DOMMAGES CAUSÉS À LA PLAQUE À INDUCTION ET/OU À SES ENVIRONS.

SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie die folgenden Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät verwenden. Speichern Sie dieses Handbuch zum späteren Nachschlagen oder für neue Benutzer.

Installation und 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 gut ausgestattet sein und in einem Küchenschrank und einer geeigneten und zugelassenen Arbeitsplatte installiert sein.

Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch konzipiert und nicht für den Einsatz in Bars, Restaurants, Bauernhöfen, Hotels, Motels und Büros bestimmt.

WARNUNG: Wenn die Oberfläche Risse aufweist, trennen Sie das Gerät, um die Möglichkeit eines Stromschlags zu vermeiden.

Während des Gebrauchs wird das Gerät heiß. Es ist ratsam, die im Inneren befindlichen Heizelemente nicht zu berühren.

WARNUNG: Das Gerät und seine zugänglichen Teile können während des Gebrauchs heiß werden. Es ist ratsam, den Verzicht auf Heizelemente zu berücksichtigen. Kinder unter 8 Jahren sollten ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.

Reinigen Sie dieses Gerät nicht mit Dampf.

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

Stoppen Sie die Arbeitsplatte nach Gebrauch mit ihrem Steuergerät und nicht mit dem Behälterdetektor.

Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernbedienung vorgesehen.

WARNUNG: Unbeaufsichtigtes Kochen auf einer fettigen oder geölten Arbeitsplatte kann gefährlich sein und zu einem Brand führen. Versuchen Sie NIEMALS, ein Feuer mit Wasser zu löschen, das Gerät sollte abgeschaltet werden und dann die Flammen abdecken, z. B. mit einem Deckel oder einer feuerfesten Decke.

ACHTUNG: Der Garvorgang muss beaufsichtigt werden. Ein Garvorgang muss kontinuierlich überwacht werden.

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

WARNUNG: Verwenden Sie nur Aufsatzschutzgitter, die vom Hersteller des Küchengeräts entworfen oder vom Hersteller des Geräts in der Gebrauchsanweisung als geeignet gekennzeichnet sind, oder die im Gerät eingebauten Arbeitsplattenschutzvorrichtungen. Die Verwendung unsachgemäßer Schutzvorrichtungen kann zu Unfällen führen.

Das Gerät sollte nicht hinter einer dekorativen Tür installiert werden, um eine Überhitzung zu vermeiden.

Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie in Bezug auf die sichere Verwendung des Geräts angemessen beaufsichtigt oder geschult wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung, die vom Benutzer durchzuführen sind, sollten nicht von Kindern ohne Aufsicht 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 Trockner, um Dampfschäden zu vermeiden.

Schalten Sie die Heizzonen nach Gebrauch aus.

Achten Sie auf das Garen von sehr fettigen oder öligen Lebensmitteln, um Brände zu vermeiden.

Brandgefahr: Stellen Sie keine Gegenstände auf Kochflächen ab.

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.

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom offiziellen technischen Kundendienst von EVVO oder ähnlichem qualifizierten Personal ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.

Magnetische Gegenstände (Kreditkarten, Disketten, Taschenrechner usw.) sollten nicht in der Nähe des angeschlossenen 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 Keramikglas beschädigen.

Sand oder andere abrasive Materialien können Keramikglas beschädigen.

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

Schlagen Sie mit dem Kochgeschirr nicht gegen die Ränder des Glases.

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 Aluminiumfolien dürfen nicht mit den Heizzonen in Berührung kommen. Diese können durch Abkühlung zu Brüchen oder anderen Veränderungen der Glaskeramikscheibe führen: Schalten Sie das Gerät ein und nehmen 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, stellen Sie sicher, dass der Abstand zwischen dem Inhalt der Schublade und dem Boden des Geräts groß genug ist (2 cm). Dies ist wichtig, um eine ausreichende Belüftung zu gewährleisten.

Bewahren Sie niemals brennbare Gegenstände (z. B. Aerosole) in der Schublade unter dem Induktionskochfeld auf. Die Schubladen und ihr Inhalt müssen hitzebeständig sein.

Vorsichtsmaßnahmen im Falle einer Fehlfunktion: Wenn Sie eine Fehlfunktion feststellen, schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie die Stromversorgung.

Die Reparatur des Gerätes muss von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren.

Achten Sie immer darauf, dass die Küchenutensilien gut mittig auf der Kochfläche liegen. Der Boden des Kochgeschirrs sollte den Kochbereich so weit wie möglich abdecken.

Das Magnetfeld des Gerätes kann die Funktion von Herzschrittmachern beeinflussen. Weitere Informationen erhalten Sie in dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben, oder konsultieren Sie 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 der Kochzonen zu verhindern.

Versuchen Sie NIEMALS, ein Feuer mit Wasser zu löschen, schalten Sie das Gerät aus und decken Sie La Lama ab, z. B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke.

DIE VERWENDUNG EINES MINDERWERTIGEN KOCHGESCHIRRS ODER EINES INDUKTIONSADAPTERS FÜR NICHTMAGNETISCHES KOCHGESCHIRR STELLT EINEN VERSTOSS GEGEN DIE GARANTIE DAR. DER EVVO HAFTET NICHT FÜR SCHÄDEN, DIE AM INDUKTIONSKOCHFELD UND/ODER SEINER UMGEBUNG VERURSACHT WERDEN.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Leggere attentamente le seguenti istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio. Conservare questo manuale per riferimento futuro o per 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 ben attrezzato e installato in un mobile da cucina e in un piano di lavoro adatto e approvato.

Questo apparecchio è progettato esclusivamente per uso domestico e non è destinato all'uso in bar, ristoranti, fattorie, hotel, motel e uffici.

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

Durante l'uso l'apparecchio si surriscalda. Si consiglia di evitare di toccare gli elementi riscaldanti situati all'interno.

ATTENZIONE: L'apparecchio e le sue parti accessibili possono surriscaldarsi durante l'uso. Si consiglia di prendere in considerazione l'idea di evitare elementi riscaldanti. I bambini di età inferiore agli 8 anni devono essere tenuti lontani a meno che non siano costantemente sorvegliati.

Non pulire a vapore questo apparecchio.

Oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiai e coperchi non devono essere appoggiati sulla superficie del piano di lavoro in quanto possono surriscaldarsi.

Dopo l'uso, arrestare il piano di lavoro tramite il suo dispositivo di controllo e non con il rilevatore di contenitori.

Questo apparecchio non è progettato per essere azionato tramite un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.

ATTENZIONE: La cottura incustodita su un piano di lavoro grasso o oliato può essere pericolosa e provocare un incendio. NON tentare MAI di spegnere un incendio con acqua, l'apparecchio deve essere scollegato e poi coprire le fiamme, ad esample con un coperchio o una coperta ignifuga.

ATTENZIONE: Il processo di cottura deve essere supervisionato. Un processo di cottura deve essere costantemente monitorato.

ATTENZIONE: Pericolo di incendio: non appoggiare oggetti sulle superfici di cottura.

ATTENZIONE: Utilizzare solo protezioni per piano di lavoro progettate dal produttore dell'elettrodomestico da cucina o indicate come idonee dal produttore dell'elettrodomestico nelle istruzioni per l'uso

o le protezioni per piano di lavoro incorporate nell'apparecchio. L'uso di protezioni improprie può causare incidenti.

L'apparecchio non deve essere installato dietro una porta decorativa 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 adeguatamente supervisionate o formate in merito all'uso sicuro dell'apparecchio e ne comprendono i pericoli. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione che devono essere eseguite dall'utente non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.

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 riscaldamento dopo l'uso.

Tenete d'occhio la cottura di cibi molto grassi o oleosi per evitare incendi.

Pericolo di incendio: non posizionare oggetti sulle superfici di cottura.

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

Assicurarsi che nessun cavo di apparecchi fissi o mobili tocchi il vetro o le pentole calde.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal

Servizio di Assistenza Tecnica Ufficiale EVVO o da personale qualificato per evitare pericoli.

Gli oggetti magnetici (carte di credito, floppy disk, calcolatrici, ecc.) non devono essere posizionati vicino al dispositivo 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.

La sabbia o altri materiali abrasivi possono danneggiare il vetro ceramico.

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

Non colpire i bordi del bicchiere con le 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 riscaldamento. Questi possono causare rotture o altre alterazioni del pannello in vetroceramica dovute al raffreddamento: accendere l'apparecchio e rimuoverli immediatamente dalla zona di cottura (fare attenzione a non scottarsi).

Non posizionare mai contenitori caldi sul pannello di controllo.

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

Non riporre mai oggetti infiammabili (ad es. aerosol) nel cassetto sotto il piano cottura a induzione. I cassetti e il loro contenuto devono essere resistenti al calore.

Precauzioni in caso di malfunzionamento: se si rileva un malfunzionamento, spegnere l'apparecchio e scollegare l'alimentazione.

La riparazione dell'apparecchio deve essere eseguita da professionisti qualificati. Non tentare di riparare l'apparecchio da soli.

Assicurarsi sempre che gli utensili da cucina siano ben centrati sulla zona di cottura. Il fondo delle pentole deve coprire il più possibile l'area di cottura.

Il campo magnetico del dispositivo può influenzare il funzionamento dei pacemaker cardiaci. Per maggiori informazioni, recati presso il negozio dove hai acquistato il prodotto o consulta 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 sciolga a causa del calore residuo delle zone di cottura.

NON tentare MAI di spegnere un incendio con acqua, spegnere l'apparecchio e coprire La Llama, ad esample, con un coperchio o una coperta ignifuga.

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

Leia atentamente as seguintes instruções antes de utilizar o aparelho. Guarde este manual para referência futura ou novos utilizadores.

A instalação e a 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 estar bem equipado e instalado num armário de cozinha e numa bancada adequada e aprovada.

Este aparelho é projetado exclusivamente para uso doméstico e não se destina ao uso em bares, restaurantes, fazendas, hotéis, motéis e escritórios.

AVISO: Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico.

Durante a utilização, o aparelho aquece. É aconselhável evitar tocar nos elementos de aquecimento localizados no interior.

AVISO: O aparelho e as suas partes acessíveis podem aquecer durante a utilização. É aconselhável ter em conta evitar elementos de aquecimento. As crianças com menos de 8 anos devem ser mantidas afastadas, a menos que sejam supervisionadas continuamente.

Não limpe este aparelho a vapor.

Objetos de metal como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados na superfície da bancada, pois podem ficar quentes.

Após a utilização, pare a bancada por meio do seu dispositivo de controlo e não com o detetor de contentores.

Este aparelho não se destina a ser acionado por meio de um temporizador externo ou de um sistema separado de comando à distância.

AVISO: Cozinhar sem vigilância numa graxa ou bancada oleosa pode ser perigoso e pode resultar num incêndio. NUNCA tente apagar um incêndio com água, o aparelho deve ser desligado e depois cobrir as chamas, por exemplo com uma tampa ou uma manta à prova de fogo.

CUIDADO: O processo de cozimento deve ser supervisionado. O processo de cozedura deve ser continuamente monitorizado.

AVISO: Perigo de incêndio: Não coloque objetos em superfícies de cozimento.

AVISO: Utilize apenas protetores de bancada concebidos pelo fabricante do aparelho de cozinha ou indicados como adequados pelo fabricante do aparelho nas instruções de utilização ou os protetores de bancada incorporados no aparelho. O uso de proteções inade-

quadas pode causar acidentes.

O aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa para evitar o sobreaquecimento.

Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, desde que tenham recebido supervisão ou formação adequadas sobre a utilização segura do aparelho e compreendam os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção a realizar pelo utilizador não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.

Retire todos os rótulos e autocolantes do vidro cerâmico.

Não modifique o aparelho de forma alguma.

A placa de indução não pode ser utilizada como suporte ou superfície 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 secadora para evitar danos causados pelo vapor.

Desligue as zonas de aquecimento após a utilização.

Fique de olho no cozimento de alimentos muito gordurosos ou oleosos para evitar incêndios.

Perigo de incêndio: Não coloque objetos em superfícies de cozimento.

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

Certifique-se de que nenhum fio de qualquer aparelho fixo ou móvel toque no vidro ou panelas quentes.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo Serviço de Suporte Técnico Oficial da EVVO ou por pessoal

qualificado semelhante, a fim de evitar um perigo.

Objetos magnéticos (cartões de crédito, disquetes, calculadoras, etc.) não devem ser colocados perto do dispositivo conectado.

Nunca cubra o aparelho com um pano ou folha de proteção para evitar o sobreaquecimento e o fogo.

Utensílios de cozinha com um fundo desgastado ou danificado 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 vitrocerâmico.

Não bata nas bordas do copo com os utensílios de cozinha.

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 devem entrar em contacto com as zonas de aquecimento. Estes podem causar quebras ou outras alterações do painel vitrocerâmico devido ao arrefecimento: ligue o aparelho e retire-os imediatamente da área de cozedura (tenha 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 o espaço entre o conteúdo da gaveta e o fundo do aparelho é grande o suficiente (2 cm). Isto é essencial para garantir uma ventilação adequada.

Nunca guarde objetos inflamáveis (por exemplo, aerossóis) na gaveta sob a placa de indução. As gavetas e o seu conteúdo devem ser resistentes ao calor.

Precauções em caso de avaria: se detetar uma avaria, desligue o apa-

relho e desligue a fonte de alimentação.

A reparação do aparelho deve ser realizada por profissionais qualificados. Não tente consertar o aparelho sozinho.

Certifique-se sempre de que os utensílios de cozinha estão bem centrados na área de cozinha. O fundo da panela deve cobrir a área de cozimento tanto quanto possível.

O campo magnético do dispositivo pode influenciar o funcionamento dos marcapassos cardíacos. Para mais informações, dirija-se à loja onde comprou o produto 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 o derretimento do calor residual das zonas de cozedura.

NUNCA tente apagar um incêndio com água, desligue o aparelho e cubra La Llama, por exemplo, com uma tampa ou uma manta corta-fogo.

USAR UMA PANELA DE BAIXA QUALIDADE OU QUALQUER ADAPTADOR DE INDUÇÃO PARA PANELAS NÃO MAGNÉTICAS É UMA VIOLAÇÃO DA GARANTIA. A EVVO NÃO É RESPONSÁVEL POR QUAISQUER DANOS CAUSADOS À PLACA DE INDUÇÃO E/OU AOS SEUS ARREDORES.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Lees de volgende instructies aandachtig door voordat u het apparaat gebruikt. Bewaar deze handleiding voor toekomstig gebruik of nieuwe gebruikers.

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

Het apparaat moet goed uitgerust zijn en geïnstalleerd zijn in een keukenkast en een geschikt en goedgekeurd aanrecht.

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

WAARSCHUWING: Als het oppervlak gebarsten is, koppelt u het apparaat los om de mogelijkheid van elektrische schokken te voorkomen.

Tijdens het gebruik wordt het apparaat heet. Het is raadzaam om de verwarmingselementen binnenin niet aan te raken.

WAARSCHUWING: Het apparaat en de toegankelijke onderdelen kunnen tijdens gebruik heet worden. Het is raadzaam om rekening te houden met het vermijden van verwarmingselementen. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden, tenzij ze continu onder toezicht staan.

Maak dit apparaat niet schoon met stoom.

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

Stop het werkblad na gebruik met behulp van het besturingsapparaat en niet met de containerdetector.

Dit apparaat is niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.

WAARSCHUWING: Onbeheerd koken op een vet of geolied aanrecht kan gevaarlijk zijn en kan leiden tot brand. Probeer NOOIT een brand met water te blussen, het apparaat moet worden losgekoppeld en dek vervolgens de vlammen af, bijvoorbeeld met een deksel of een brandwerende deken.

LET OP: Het kookproces moet onder toezicht staan. Een kookproces moet continu worden gecontroleerd.

WAARSCHUWING: Brandgevaar: Plaats geen voorwerpen op kookplaten.

WAARSCHUWING: Gebruik alleen aanrechtbeschermers die zijn

ontworpen door de fabrikant van het keukenapparaat of die door de fabrikant van het apparaat in de gebruiksaanwijzing als geschikt zijn aangegeven of de aanrechtbeschermers die in het apparaat zijn ingebouwd. Het gebruik van onjuiste beveiligingen kan ongelukken veroorzaken.

Het apparaat mag niet achter een decoratieve deur worden geïnstalleerd om oververhitting te voorkomen.

Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of gebrek aan ervaring en kennis, als ze de juiste supervisie of training hebben gekregen met betrekking tot 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 zonder toezicht door kinderen worden uitgevoerd.

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 verwarmingszones na gebruik uit.

Houd het koken van zeer vet of vettig voedsel in de gaten om brand te voorkomen.

Brandgevaar: Plaats geen voorwerpen op kookoppervlakken.

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

Zorg ervoor dat er geen draden van vaste of mobiele apparaten in aanraking komen met het glas of heet kookgerei.

Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de officiële technische ondersteuningsdienst van EVVO of vergelijkbaar gekwalificeerd personeel om gevaar te voorkomen.

Magnetische voorwerpen (creditcards, diskettes, rekenmachines, enz.) mogen niet in de buurt van het aangesloten apparaat worden geplaatst.

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

Kookgerei met een versleten of beschadigde bodem kan keramisch glas beschadigen.

Zand of andere schurende materialen kunnen keramisch glas beschadigen.

Voorkom dat voorwerpen van elke grootte op het glaskeramische paneel vallen.

Sla niet met het kookgerei op de randen van het glas.

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 verwarmingszones. Deze kunnen breuk of andere veranderingen van de glaskeramische plaat veroorzaken als gevolg van afkoeling: zet het apparaat aan en verwijder het 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 de ruimte tussen de inhoud van de lade en de bodem van het apparaat groot genoeg is (2 cm). Dit is essentieel om een goede ventilatie te garanderen.

Bewaar nooit brandbare voorwerpen (bijv. spuitbussen) in de lade onder de inductiekookplaat. De lades en hun inhoud moeten hittebestendig zijn.

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

De reparatie van het apparaat moet worden uitgevoerd door gekwalificeerde vakmensen. Probeer het apparaat niet zelf te repareren.

Zorg er altijd voor dat het keukengerei goed gecentreerd is op het kookgedeelte. De bodem van het kookgerei moet het kookgedeelte zoveel mogelijk bedekken.

Het magnetische veld van het apparaat kan de werking van pacemakers beïnvloeden. Ga voor meer informatie naar de winkel waar je het product hebt gekocht 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 containers om te voorkomen dat de restwarmte van kookzones smelt.

Probeer NOOIT een vuur te blussen met water, zet het apparaat uit en dek La Lama af, bijvoorbeeld met een deksel of een blusdeken.

HET GEBRUIK VAN KOOKGEREI VAN SLECHTE KWALITEIT OF EEN INDUCTIE-ADAPTER VOOR NIET-MAGNETISCH KOOKGEREI IS EEN SCHENDING VAN DE GARANTIE. EVVO IS NIET VERANTWOORDELIJK VOOR EVENTUELE SCHADE AAN DE INDUCTIEKOOKPLAAT EN/OF DE OMGEVING.

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Przeczytaj uważnie poniższe instrukcje przed użyciem urządzenia. Zachowaj tę instrukcję na przyszłość lub dla nowych użytkowników.

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

Urządzenie musi być dobrze wyposażone i zainstalowane w szafce kuchennej oraz odpowiednim i zatwierdzonym blacie.

To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego i nie jest przeznaczone do użytku w barach, restauracjach, gospodarstwach rolnych, hotelach, motelach i biurach.

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

Podczas użytkowania urządzenie nagrzewa się. Wskazane jest, aby unikać dotykania elementów grzejnych znajdujących się wewnątrz.

UWAGA: Urządzenie i jego dostępne części mogą się nagrzewać podczas użytkowania. Wskazane jest, aby wziąć pod uwagę unikanie elementów grzejnych. Dzieci poniżej 8 roku życia powinny być trzymane z daleka, chyba że są pod stałym nadzorem.

Nie czyść tego urządzenia parą.

Metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, nie należy kłaść na powierzchni blatu, ponieważ mogą się nagrzać.

Po użyciu należy zatrzymać blat za pomocą jego urządzenia sterującego, a nie za pomocą detektora pojemników.

To urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego timera ani oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

UWAGA: Gotowanie bez nadzoru na natłuszczonym lub naoliwionym blacie może być niebezpieczne i może spowodować pożar. NIGDY nie próbuj gasić ognia wodą, urządzenie należy odłączyć, a następnie przykryć płomienie, npample, pokrywką lub ogniood-pornym kocem.

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

UWAGA: Zagrożenie pożarowe: Nie umieszczaj żadnych przedmiotów na powierzchniach kuchennych.

UWAGA: Używaj wyłącznie osłon blatu zaprojektowanych przez producenta urządzenia kuchennego lub wskazanych jako odpowiednie przez producenta urządzenia w instrukcji obsługi lub osłonach blatów wbudowanych w urządzenie. Stosowanie niewłaściwych za-

bezpieczeń może spowodować wypadki.

Urządzenie nie powinno być instalowane za ozdobnymi drzwiami, aby uniknąć przegrzania.

To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i wiedzy, jeśli znajdują się pod odpowiednim nadzorem lub są przeszkolone w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja, które mają być wykonywane 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, aby zapobiec uszkodzeniom spowodowanym przez parę.

Po użyciu wyłącz strefy grzewcze.

Miej oko na gotowanie bardzo tłustych lub tłustych potraw, aby uniknąć pożarów.

Zagrożenie pożarowe: Nie umieszczaj żadnych przedmiotów na powierzchniach kuchennych.

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

Upewnij się, że żadne przewody z jakichkolwiek urządzeń stacjonarnych lub ruchomych nie dotykają szklanego lub gorącego naczynia.

Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez oficjalny serwis pomocy technicznej EVVO lub podobnie wykwalifikowany personel, aby uniknąć zagrożenia.

Przedmioty magnetyczne (karty kredytowe, dyskietki, kalkulatory itp.) nie powinny 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 szklano-ceramiczny.

Nie uderzaj naczyniami w krawędzie szklanki.

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 folie aluminiowe nie mogą mieć kontaktu ze strefami grzewczymi. Mogą one spowodować pęknięcie lub inne zmiany panelu szklano-ceramicznego z powodu chłodzenia: włącz urządzenie i natychmiast wyjmij je z obszaru gotowania (uważaj, aby się nie poparzyć).

Nigdy nie umieszczaj gorących pojemników na panelu sterowania.

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

Nigdy nie przechowuj łatwopalnych przedmiotów (np. aerozoli) w szufladzie pod płytą indukcyjną. Szuflady i ich zawartość muszą być odporne na wysoką temperaturę.

Środki ostrożności w przypadku awarii: w przypadku wykrycia usterki wyłącz urządzenie i odłącz zasilanie.

Naprawa urządzenia musi być wykonana przez wykwalifikowanych

specjalistów. Nie próbuj naprawiać urządzenia na własną rękę.

Zawsze upewnij się, że przybory kuchenne są dobrze wyśrodkowane na obszarze gotowania. Dno naczynia powinno w jak największym stopniu zakrywać obszar gotowania.

Pole magnetyczne urządzenia może wpływać na funkcjonowanie rozruszników serca. Aby uzyskać więcej informacji, udaj się do sklepu, w którym zakupiono produkt lub skonsultuj się z lekarzem. 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 topnieniu się ciepła resztkowego w strefach gotowania.

NIGDY nie próbuj gasić ognia wodą, wyłącz urządzenie i przykryj La Lamę, na przykładample, pokrywką lub kocem gaśniczym.

UŻYWANIE NACZYŃ KUCHENNYCH ZŁEJ JAKOŚCI LUB JAKIEGOKOLWIEK ADAPTERA INDUKCYJNEGO DO NACZYŃ NIEMAGNETYCZNYCH STANOWI NARUSZENIE GWARANCJI. EVVO NIE PONOSI ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA JAKIEKOLWIEK USZKODZENIA PŁYTY INDUKCYJNEJ I/LUB JEJ OTOCZENIA.

BEZPEČNOSTNÍ INSTRUKCE

Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte následující pokyny. Uschovejte si tento manuál 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 dobře vybaven a instalován v kuchyňské skříni a na vhodné a schválené pracovní desce.

Tento spotřebič je určen výhradně pro domácí použití a není určen pro použití v barech, restauracích, farmách, hotelech, motelech a kancelářích.

VAROVÁNÍ: Pokud je povrch prasklý, odpojte spotřebič, abyste

předešli možnosti úrazu elektrickým proudem.

Během používání se spotřebič zahřívá. Doporučuje se nedotýkat se topných těles umístěných uvnitř.

VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho přístupné části se mohou během používání zahřát. Je vhodné vzít v úvahu vyhnout se topným tělesům. Děti mladší 8 let by měly být drženy mimo dosah, pokud nejsou pod neustálým dohledem.

Nečistěte tento spotřebič párou.

Kovové předměty, jako jsou nože, vidličky, lžíce a víčka, by neměly být pokládány na povrch pracovní desky, protože se mohou zahřát.

Po použití zastavte pracovní desku pomocí jeho ovládacího zařízení, nikoli pomocí detektoru nádoby.

Tento spotřebič není určen k provozu pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.

VAROVÁNÍ: Vaření bez dozoru na tukové nebo olejované pracovní desce může být nebezpečné a může způsobit požár. NIKDY se nepokoušejte uhasit oheň vodou, spotřebič by měl být odpojen a poté plameny zakryjte, například víkem nebo ohnivzdornou přikrývkou.

UPOZORNĚNÍ: Proces vaření musí být pod dohledem. Proces vaření musí být neustále monitorován.

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

VAROVÁNÍ: Používejte pouze kryty pracovní desky navržené výrobcem kuchyňského spotřebiče nebo označené jako vhodné výrobcem spotřebiče v návodu k použití nebo v krytech pracovní desky zabudovaných do spotřebiče. Použití nesprávné ochrany může způsobit nehody.

Spotřebič by neměl být instalován za ozdobnými dvířky, aby nedošlo k přehřátí.

Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schop-

nostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jim byl poskytnut náležitý dohled nebo byly proškoleny o bezpečném používání spotřebiče a rozumí souvisejícím nebezpečím. Děti by si se spotřebičem neměly hrát. Čištění a údržbu, kterou má provádět uživatel, by neměly provádět děti bez dozoru.

Odstraňte všechny štítky a nálepky 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.

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

Po použití vypněte topné zóny.

Dávejte pozor na vaření velmi tučných nebo mastných jídel, abyste předešli požáru.

Nebezpečí požáru: Na varné plochy nepokládejte žádné předměty.

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

Ujistěte se, že se žádné dráty z pevných nebo mobilních zařízení nedotýkají skla nebo horkého nádobí.

Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn oficiálním servisem technické podpory EVVO nebo podobným kvalifikovaným personálem, aby se předešlo nebezpečí.

V blízkosti připojeného zařízení by neměly být umístěny magnetické předměty (kreditní karty, diskety, kalkulačky atd.).

Spotřebič nikdy nezakrývejte 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 sklokeramický panel.

Nádobím nenarážejte na okraje sklenice.

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

Nepokládejte ani nenechávejte prázdné nádobí na indukční varné desce.

Cukr, syntetické materiály nebo hliníkové fólie nesmí přijít do styku s topnými zónami. Ty mohou způsobit rozbití nebo jiné změny sklokeramického panelu v důsledku chlazení: zapněte spotřebič a okamžitě je vyjměte z varné plochy (dávejte pozor, abyste se nespálili).

Nikdy nepokládejte horké nádoby na ovládací panel.

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

Nikdy neskladujte hořlavé předměty (např. aerosoly) v zásuvce pod indukční varnou deskou. Zásuvky a jejich obsah musí být tepelně odolné.

Bezpečnostní opatření v případě poruchy: pokud zjistíte poruchu, vypněte spotřebič a odpojte napájení.

Opravu spotřebiče musí provádět kvalifikovaní odborníci. Nepokoušejte se spotřebič opravit sami.

Vždy se ujistěte, že je kuchyňské náčiní dobře vystředěno na varné ploše. Dno nádobí by mělo co nejvíce zakrývat varnou plochu.

Magnetické pole zařízení může ovlivnit fungování kardiostimulátorů. Další informace získáte v obchodě, kde jste produkt zakoupili, nebo se poraďte s lékařem. 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, abyste zabránili roz-

tavení ze zbytkového tepla varných zón.

NIKDY se nepokoušejte uhasit oheň vodou, vypněte spotřebič a zakryjte La Llama, napřample, víkem nebo hasicí dekou.

POUŽITÍ NEKVALITNÍHO NÁDOBÍ NEBO JAKÉHOKOLI INDUKČNÍHO ADAPTÉRU PRO NEMAGNETICKÉ NÁDOBÍ JE PORUŠENÍM ZÁRUKY. SPOLEČNOST EVVO NENESE ODPOVĚDNOST ZA PŘÍPADNÉ ŠKODY ZPŮSOBENÉ NA INDUKČNÍ VARNÉ DESCE A/NEBO JEJÍM OKOLÍ.

1. PIEZAS Y COMPONENTES

Fig. 1

1. Zona de 2200/3300 W (máximo)
2. Zona de inducción libre de 3300/3700 W
3. Zona de 2200/3300 W (máximo)
4. Panel de control

Fig. 2

Panel de control

1. Icono táctil de la función Booster
2. Icono táctil del temporizador
3. Icono táctil de la función Booster
4. Icono táctil del temporizador
5. Icono táctil de la TotalFlex
6. Icono táctil del temporizador
7. Icono táctil de la función Booster
8. Icono táctil del temporizador
9. Icono táctil de la función Booster
10. Control deslizante
11. Icono táctil de la zona Flex
12. Control deslizante
13. Icono táctil de Pausa/Bloqueo
14. Control deslizante
15. Icono táctil de la zona Flex
16. Control deslizante
17. Icono táctil de encendido/apagado

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

La encimera está nivelada y con forma de cuadrado, y ningún elemento estructural incumple los requisitos de espacio.

La encimera está hecha de un material resistente al calor y aislado.

Si instala la placa de cocción encima de un horno, este debe llevar incorporado un ventilador de refrigeración.

Asegúrese de que la instalación cumplirá con todos los requisitos de seguridad y con las normas y reglamentos aplicables.

Asegúrese de que la placa incorpore un interruptor de seguridad, instalado y colocado de acuerdo con las normas y reglamentos locales de electricidad, que permita desconectarla por completo de la red eléctrica.

Asegúrese de que el interruptor de aislamiento es de un modelo aprobado y de que proporciona una separación de contactos de 3 mm en todos los polos (o en todos los conductores activos [de fase] si las normas locales de cableado permiten esta variación de los requisitos).

Asegúrese de que podrá acceder fácilmente al interruptor de aislamiento con la placa de cocción instalada.

Utilice acabados resistentes al calor y fáciles de limpiar (como azulejos de cerámica) en las paredes que rodean la placa de cocción.

Antes de instalar la placa en la encimera, deberá pegar la tira de sellado en la parte inferior de la placa, **Fig. 3**

Para ello:

1. Dele la vuelta a la placa de manera que la superficie de cristal quede bocabajo
2. Saque la tira de sellado de la bolsa y retire el adhesivo de doble cara de la parte posterior de la tira
3. A continuación, pegue la tira en la parte posterior de la placa.
4. La tira no debe sobrepasar el borde de la placa.

Leyenda figura 3

1. Parte inferior de la placa
2. Tira de sellado

Preparación de la encimera

Recorte la encimera según las medidas indicadas en la **figura 4**.

Para la instalación y el uso, deberá dejarse un espacio mínimo de 5 cm alrededor del orificio. Asegúrese de que el grosor de la encimera sea de al menos 30 mm. Seleccione una encimera hecha un material resistente al calor y aislado (la madera y otros materiales fibrosos o higroscópicos similares no deben utilizarse a menos que estén impregnados) para evitar una descarga eléctrica o una deformación causada por la radiación de calor de la placa.

Nota: La distancia de seguridad entre los lados de la placa y las superficies interiores de la encimera debe ser de al menos 3 mm.

Medidas necesarias

L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	53	49	560±1	480±1	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 mueble situado encima debe ser de al menos 760 mm. Observe la **figura 5** para asegurar la adecuada ventilación de la placa.

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	15 mín.	20 mín.	Entrada de aire	Salida de aire 2mm

Advertencia: asegúrese de que la ventilación es correcta

Asegúrese de que la placa de inducción esté bien ventilada y de que la entrada y la salida de aire no estén bloqueadas. Para evitar el contacto accidental con la parte inferior de la placa cuando esté demasiado caliente, o recibir una descarga eléctrica mientras la usa, debe colocar un inserto de madera, fijado con tornillos, a una distancia mínima de 15mm de la parte inferior de la placa **Fig.6**

Hay orificios de ventilación alrededor del exterior de la placa. Debe asegurarse de que estos orificios no queden bloqueados por la encimera cuando la coloque.

Tenga en cuenta que el pegamento que une el material plástico o de madera al mueble debe resistir una temperatura superior a 150°C, para evitar que el revestimiento

se despegue. Por tanto, la pared trasera y las superficies adyacentes y circundantes deben ser capaces de soportar una temperatura de 90°C.

Después de instalar la placa, asegúrese de que

- El cable de alimentación no será accesible a través de las puertas de los armarios o de los cajones.
- Hay un flujo adecuado de aire fresco desde el exterior del mueble hasta la base de la placa.
- Si la placa se coloca sobre cajones o armarios, debe instalar una barrera de protección térmica debajo de la base de la placa.
- Asegúrese de que el usuario puede acceder al interruptor de aislamiento con facilidad.

Antes de colocar los soportes de fijación

Debe colocar la unidad sobre una superficie estable y lisa (puede utilizar el embalaje). No ejerza presión sobre el panel de control de la placa.

Ajuste de la posición del soporte

1. Fije la placa en la encimera atornillando los cuatro soportes en la parte inferior de la placa, como se muestra en la **figura 7**.
2. Ajuste la posición de los soportes para adaptarlos al grosor de su encimera.

Leyenda figura 7

1. Soporte

Soporte

Los soportes no pueden, bajo ninguna circunstancia, estar en contacto con la superficie interior de la encimera después de la instalación.

Advertencias

- La placa debe ser instalada por personal o técnicos cualificados. Nunca realice la operación usted solo.
- No instale la placa directamente encima de un lavavajillas, un frigorífico, un congelador, una lavadora o una secadora, ya que la humedad podría dañar el sistema electrónico.
- La placa debe instalarse de una manera que garantice una mejor radiación del calor.
- La pared y la zona que quede por encima de la encimera deberán ser resistentes al calor.
- Para evitar cualquier daño, el adhesivo utilizado para la instalación de la placa debe ser resistente al calor.
- No utilice una vaporeta para limpiar la placa de inducción

Conexión de la placa a la red eléctrica

La conexión de esta placa de cocción a la red eléctrica debe ser realizada por una persona debidamente cualificada. Antes de conectar la placa a la electricidad, compruebe que:

1. El sistema de cableado doméstico es adecuado para la potencia que consume la placa de cocción.
2. El voltaje de red coincide con el voltaje especificado en la etiqueta de clasificación del producto.
3. Los tramos de cable de alimentación pueden soportar la carga especificada en la etiqueta de clasificación del producto.

- Para conectar la placa a la red eléctrica, no utilice adaptadores, reductores o dispositivos de ramificación, ya que pueden provocar un sobrecalentamiento o incendio.
- El cable de alimentación no está en contacto con ninguna parte caliente y debe colocarse de forma que su temperatura no supere los 75 °C en ningún momento.

Compruebe con un electricista si el sistema de cableado doméstico es adecuado sin necesidad de realizar modificaciones. Cualquier modificación debe ser realizada únicamente por un electricista cualificado. **Fig. 8**

- Si el cable está dañado o debe sustituirse, evite arreglarlo por su cuenta y diríjase al Servicio de Asistencia Técnica Oficial de EVVO para evitar cualquier accidente.
- Si el aparato se conecta directamente a la red eléctrica, debe instalarse un disyuntor omnipolar con una apertura mínima de 3 mm entre los contactos.
- El instalador debe asegurarse de que la conexión eléctrica se ha realizado correctamente y de que cumple con la normativa de seguridad vigente.
- No doble ni presione el cable.
- El cable se debe revisar periódicamente. Únicamente lo puede sustituir un técnico cualificado.

La superficie inferior y el cable de alimentación de la placa no deben quedar accesibles después de la instalación.

4. FUNCIONAMIENTO

La cocina de inducción es una tecnología de cocción segura, avanzada, eficiente y económica. La placa de inducción funciona mediante vibraciones electromagnéticas que generan calor directamente en el recipiente, en lugar de hacerlo indirectamente mediante el calentamiento de la superficie del cristal. El cristal se calienta solo porque el recipiente acaba calentándolo. **Fig. 9**

Leyenda figura 9

1. Recipiente
2. Circuito magnético
3. Placa vitrocerámica
4. Bobina de inducción
5. Corrientes inducidas

Iconos táctiles

- Los iconos táctiles responden al tacto, por lo que no es necesario ejercer ninguna presión.
- Utilice la base del dedo, no la punta. **Fig. 10**
- Escuchará un pitido cada vez que la placa detecte su dedo.
- Asegúrese de que los iconos táctiles estén siempre limpios, secos y de que no haya ningún objeto (por ejemplo, un recipiente o un paño) que los cubra. Incluso una fina película de agua puede dificultar el funcionamiento de los iconos táctiles.

Escoger los recipientes de cocción adecuados

Utilice sólo recipientes con una base adecuada para la cocina de inducción.

Busque el símbolo de inducción en el embalaje o en el fondo del recipiente.

Puede comprobar si su recipiente es adecuado mediante una prueba de imanes. Mueva un imán hacia la base del recipiente. Si se queda pegado o el recipiente lo atrae, significa que es compatible con la placa de inducción.

Si no tiene un imán:

1. Vierta un poco de agua en el recipiente que quiere comprobar.

2. Si el símbolo no aparece en la pantalla parpadeando y el agua se calienta, la sartén es adecuada.

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

Utensilios de cocina cuya base sea de aluminio. Estos reducen el área ferromagnética, lo que significa que se emite menos calor. Además, este tipo de utensilios son difíciles

de detectar por la placa, por lo que no se calientan lo suficiente.

No utilice recipientes de base cóncava o convexa. **Fig. 11**

Asegúrese de que la base del recipiente que vaya a utilizar es lisa, queda plana contra el cristal y tiene el mismo tamaño que la zona de cocción. Utilice recipientes cuyo diámetro sea igual al de la zona seleccionada. El uso de un recipiente un poco más amplio aumentará la eficacia de la energía utilizada. Si utiliza un recipiente de menor diámetro, se verá afectada la eficiencia. Coloque siempre el recipiente en el centro de la zona de cocción. **Fig. 12**

Levante siempre los recipientes de cocción de la placa de inducción; no los deslice, ya que podrían rayar el cristal. **Fig. 13**

Tamaño de utensilios de cocción

Las zonas de cocción están delimitadas y se adaptan automáticamente al diámetro del recipiente. No obstante, debe intentar que el diámetro del utensilio coincida lo máximo posible con el de la zona de cocción. Para sacar el máximo rendimiento de la placa, coloque el utensilio en el centro de la zona de cocción.

Zona de cocción	Diámetro de la base de los utensilios compatibles con la inducción	
	Mínimo (mm)	Máximo (mm)
1, 2, 3, 4	120	El tamaño del recipiente no debe exceder la marca que delimita la zona de cocción
Zona flexible	250	
TotalFlex	300	

Comenzar a cocinar

1. Pulse el icono táctil de encendido/apagado ⏻. Cuando la placa se encienda, se oirá una señal acústica, y en los visualizadores de las zonas de cocción se mostrará «–», lo que indica que el aparato ha entrado en modo de espera.
2. Coloque un recipiente adecuado en la zona de cocción que desee utilizar. Nota: Asegúrese de que la base del recipiente y la superficie de la zona de cocción estén limpias y secas.
3. Cada zona de cocción dispone de su propio control deslizante de la potencia y temporizador, por lo que la potencia y el tiempo de cocción pueden configurarse de manera independiente en cada una de ellas.
4. Seleccione la potencia que desee deslizando el dedo sobre el control deslizante. Aumentar la potencia, **Fig. 14.**

Si no selecciona una potencia en 20 segundos, la placa se apagará automáticamente. Deberá encenderla de nuevo y volver al paso 1.

Puede modificar la potencia en cualquier momento mientras cocina.

Si en la pantalla parpadean el símbolo $\overline{\underline{-}}$ y el ajuste de potencia alternativamente:

- No ha colocado el utensilio de cocina en la zona de cocción correcta.
- El utensilio de cocina que está utilizando no es adecuado para la placa de inducción.
- El utensilio de cocina seleccionado es demasiado pequeño o no está en el centro de la zona de cocción.

Si no hay un utensilio adecuado en la zona de cocción, no se producirá calor.

La pantalla se apagará automáticamente tras 1 minuto si no se coloca ningún utensilio de cocina.

Finalizar el cocinado

1. Deslice el dedo hacia la izquierda en el control deslizante de la potencia de la zona de cocción seleccionada para apagarla. **Fig. 15** Asegúrese de que en el visualizador se muestra el número «0». Pasados tres segundos, la zona de cocción se apagará y en el visualizador correspondiente se mostrará «-».
2. Apague la placa de inducción pulsando el icono táctil de encendido/apagado ⏻ .
3. Tenga cuidado, la superficie puede estar caliente. El símbolo «H/h» indica que la zona de cocción correspondiente aún está caliente. Desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado y haya alcanzado una temperatura segura. Si desea calentar recipientes, utilice la zona que aún está caliente, así ahorrará energía.

Uso de la función Booster

Activar la función Booster

1. Pulse el icono táctil de encendido/apagado ⏻ . Cuando la placa se encienda, se oirá una señal acústica, y en los visualizadores de las zonas de cocción se mostrará «–», lo que indica que el aparato ha entrado en modo de espera.
2. Pulse el icono táctil de la función Booster ⋙ ; en la pantalla aparecerá el símbolo correspondiente y la placa comenzará a calentar a máxima potencia.

Desactivar la función Booster

1. Si desliza el dedo sobre el control deslizante, **Fig. 16**, la función Booster se desactivará. Además, en el visualizador de la zona de cocción seleccionada, se mostrará el número de la potencia que se ha ajustado mediante el control deslizante.
2. Una vez terminado el tiempo de funcionamiento, se desactivará automáticamente la función Booster y la placa funcionará a la potencia que estaba seleccionada antes de activar esta función. Si esta potencia era la 0, la placa funcionará a potencia 9.

Notas:

- Esta función se puede activar en cualquier zona de cocción.
- La zona de cocción volverá al ajuste original tras 10 minutos.
- La zona flexible volverá al ajuste original pasados 5 minutos. La zona “TotalFlex” vuelve a su estado original después de 15 minutos.
- La función Booster pasará a potencia 9 si enciende otra zona de cocción.
- Si el ajuste de potencia original es 0, volverá a 9 cuando el tiempo de la función Booster haya terminado.

Zona flexible

- La zona flexible puede utilizarse como zona de cocción individual o como dos zonas diferentes, según sus necesidades.
- Está formada por dos inductores independientes que pueden controlarse por separado. Cuando funciona como una única zona, la parte en la que no haya colocado ningún recipiente de cocina se apagará automáticamente pasados unos segundos. Utilice un utensilio de cocina que sea adecuado para esta placa de cocción.
- Para garantizar una detección correcta y una distribución uniforme del calor, el recipiente de cocina debe colocarse:
    - En la parte delantera o trasera de la zona flexible, si el recipiente mide menos de 25 cm.
    - En cualquier parte, si el recipiente es mayor.

Uso de la zona flexible como zona de cocción individual

Para usar la zona flexible como zona de cocción individual, pulse los iconos:

La potencia de esta zona se ajusta de la misma manera que la de las demás.

Si desea añadir otro recipiente, pulse de nuevo los iconos táctiles correspondientes para que la zona lo detecte.

Uso de la zona flexible como dos zonas de cocción separadas

Para utilizar la zona flexible como dos zonas de cocción separadas con distintos ajustes de potencia, pulse los iconos:

Utilice un utensilio de cocina que sea adecuado para esta placa de cocción.

Ejemplos de cómo se debe colocar el utensilio y de cómo no se debe hacer en la **fig. 17**

Bloqueo de los iconos táctiles

Puede bloquear los iconos táctiles para evitar un uso involuntario (por ejemplo, que los niños enciendan accidentalmente las zonas de cocción).

Cuando active el bloqueo, todos los iconos estarán desactivados, menos el de encendido/ apagado.

Activar la función de Bloqueo

Pulse el icono táctil de la función Bloqueo . En el visualizador se mostrará “Lo”.

Desactivar la función de Bloqueo

Mantenga pulsado el icono de la función Bloqueo para desbloquear los iconos táctiles.

Cuando la placa esté bloqueada, se desactivarán todos los iconos táctiles, excepto el icono de encendido/apagado . En caso de emergencia, podrá apagar la placa de cocción con este icono. Sin embargo, para realizar cualquier otra operación, deberá desbloquear la placa (incluso después de encenderla de nuevo).

Control del temporizador

- Cada zona de cocción dispone de iconos para aumentar o disminuir el tiempo.
- Si pulsa cualquiera de estos dos iconos de manera breve, el tiempo aumentará/ disminuirá 1 minuto. Sin embargo, si lo mantiene pulsado, el tiempo aumentará/ disminuirá de 10 en 10 minutos.
- Si activa la zona flexible, podrá ajustar el temporizador con los iconos táctiles de las zonas de cocción que la componen.
- Cuando la zona flexible está activada, si ha seleccionado el tiempo de cocción, este se mantendrá, aunque desactive la zona.
- Si activa la zona flexible, el ajuste del tiempo se desactivará por defecto.
- El tiempo de ajuste máximo de la potencia que haya seleccionado es el tiempo por defecto de dicha potencia.
- Una vez que haya ajustado el temporizador, en el visualizador se mostrará el tiempo restante. Toque el control deslizante para comprobar la potencia seleccionada. Si desea cambiarla, deslice el dedo.

1. Cuando el tiempo llegue a “0:00”, este valor dejará de aparecer en el visualizador correspondiente si no realiza ninguna operación pasados 3 segundos.
2. Para aumentar el tiempo, puede realizar tanto una pulsación corta como una pulsación larga sobre el icono táctil +
3. Para reducir el tiempo, puede realizar tanto una pulsación corta como una pulsación larga sobre el icono táctil −
4. Si mantiene pulsados los iconos de aumento y disminución del tiempo al mismo tiempo durante 1 segundo, se desactivará el temporizador.

Pausar el cocinado

1. Cuando las zonas de cocción están en marcha, pulse el icono táctil de pausa ⏸🔒. En los visualizadores de todas las zonas de cocción se mostrará «I I» y se calentarán al nivel de potencia 2. En este momento únicamente estarán habilitados los iconos táctiles de pausa/bloqueo ⏸🔒 y de encendido/apagado ⏻
2. Pulse el icono de pausa ⏸🔒 de nuevo y en el visualizador se mostrará el ajuste original. Las zonas de cocción seguirán calentándose.

FlexZone

Puede utilizarse como zona de cocción grande, según sus necesidades.

Está formada por cuatro inductores independientes que pueden controlarse por separado.

Cuando funciona como una única zona, la parte en la que no haya colocado ningún recipiente de cocina se apagará automáticamente pasados unos segundos y se desactivará la TotalFlex. Utilice un utensilio de cocina que sea adecuado para esta placa de cocción.

Para garantizar una detección correcta y una distribución uniforme del calor, el diámetro del recipiente de cocina debe medir entre 30 y 40 cm.

Activar la TotalFlex

Para activar la TotalFlex, basta con pulsar el icono táctil ⚄

Desactivar la TotalFlex

Para desactivar la TotalFlex, basta con pulsar el icono táctil ⚄

Tiempo de funcionamiento por defecto

La placa de inducción incluye una función de apagado automático de protección. La placa se apagará automáticamente si alguna vez usted se olvida de hacerlo. Los tiempos de funcionamiento por defecto para distintos niveles de potencia se muestran en la siguiente tabla:

Nivel de potencia	Pausa	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tiempo de funcionamiento por defecto (horas)	8	8	8	6	6	4	4	2	2	1,5

Cuando se retire el utensilio de cocina, la placa dejará de calentar inmediatamente y se apagará automáticamente pasado 1 minuto. Las personas con un marcapasos deben consultar con su médico antes de utilizar la placa.

Consideraciones previas

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.

Consejos de cocción

- Cuando los alimentos comiencen a hervir, reduzca la potencia.
- El uso de una tapa reducirá el tiempo de cocción y ahorrará energía debido a la retención del calor.
- Reduzca la cantidad de líquido o grasa para disminuir los tiempos de cocción.
- Comience a cocinar con un ajuste alto y redúzcalo a medida que la comida se vaya calentando.

Cocinar a fuego lento y cocinar arroz

La cocción a fuego lento se produce por debajo del punto de ebullición, a unos 85 ˚C. Es indispensable para preparar sopas deliciosas y guisos tiernos, porque potencia los sabores sin cocinar demasiado los alimentos. También debe cocinar las salsas a base de huevo y espesadas con harina por debajo del punto de ebullición.

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

Cocinar chuletas de cerdo

Para cocinar filetes jugosos y sabrosos:

1. Deje la carne a temperatura ambiente durante unos 20 minutos antes de cocinarla.
2. Precaliente una sartén de base gruesa.
3. Unte ambos lados del filete con aceite. Rocíe una pequeña cantidad de aceite en la sartén caliente y coloque la carne.

Saltear

1. Elija un wok de base plana compatible con la placa de inducción o una sartén grande.
2. Tenga listos todos los ingredientes. El proceso de salteado es rápido. Si va a preparar cantidades grandes de alimentos, cocínelos en tandas más pequeñas.
3. Precaliente brevemente la sartén y añada dos cucharadas de aceite.
4. Cocine primero la carne, resérvela y manténgala caliente.
5. Saltee las verduras. Cuando estén calientes, pero todavía crujientes, ponga la zona de cocción a un nivel más bajo, coloque la carne en la sartén de nuevo y añada una salsa.
6. Remueva suavemente los ingredientes para que se calienten bien.
7. Sírvalos inmediatamente.

Detección de objetos pequeños

Si coloca sobre la placa de cocción una sartén de tamaño inadecuado o no magnética (por ejemplo, de aluminio), o algún otro objeto pequeño (por ejemplo, un cuchillo, un tenedor, una llave), la placa de cocción entrará automáticamente en el modo de espera.

Ajuste del nivel de potencia

Los ajustes que se indican a continuación son sólo orientativos. El ajuste exacto dependerá de varios factores, como los recipientes de cocción y la cantidad que cocine. Haga pruebas con la placa de inducción para encontrar los ajustes que más le convengan.

Ajuste de potencia	Adecuado para
1-2	Calentar ligeramente pequeñas cantidades de comida Derretir chocolate y mantequilla
3-4	Recalentar Cocer rápidamente Cocinar arroz
5-6	Hacer tortitas
7-8	Saltear Cocinar pasta
9/P	Saltear a mayor temperatura en wok Sellar Llevar sopa a ebullición Hervir agua

5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Tipo de suciedad	Limpieza	Notas
Suciedad habitual en el cristal (huellas dactilares, marcas, manchas de comida, etc.).	1. Desconecte la fuente de alimentación. 2. Utilice un producto limpiador para placas de cocina mientras el cristal aún esté templado (pero no caliente). 3. Aclare el producto y seque el cristal con un paño limpio o papel de cocina. 4. Encienda la placa de inducción.	Cuando la placa de esté apagada, no habrá ningún aviso de que la superficie está caliente, pero eso no significa que no lo esté. Tenga especial cuidado. Los paños abrasivos, algunos estropajos de nailon y los productos de limpieza fuertes pueden rayar el cristal. Lea siempre la etiqueta para comprobar si su limpiador o estropajo es adecuado. No deje nunca residuos de productos de limpieza en la placa de cocci**ó**n; el cristal podr**í**a mancharse.
Derrames de productos azucarados en el cristal	Retírelos inmediatamente con una espátula o una rasqueta adecuada para las placas de inducción, pero tenga cuidado con las superficies calientes de la zona de cocción: 1. Desconecte la fuente de alimentación. 2.Sostenga la rasqueta en un ángulo de 30° y arrastre la suciedad hacia una zona fría de la placa de cocción. 3. Limpie el derrame con un paño o con papel de cocina. 4. Siga los pasos 2 a 4 del apartado **«Suciedad** habitual en el cristal».	Elimine lo antes posible las manchas de alimentos azucarados derretidos. Si deja que se enfríen sobre el cristal, pueden ser difíciles de eliminar o incluso pueden dañar permanentemente la placa. Peligro de corte: la cuchilla de la rasqueta puede estar muy afilada, tenga cuidado al retirar el protector. Utilícela con extremo cuidado y guárdela siempre de forma segura y fuera del alcance de los niños.

Derrames sobre los iconos táctiles	1. Desconecte la fuente de alimentación. 2. Absorba el derrame. 3. Limpie los iconos táctiles con una esponja o un paño limpio y húmedo. 4. Seque completamente la zona con papel de cocina. 5. Encienda la placa de inducción.	La placa de cocción puede que pite y se apague, y los iconos táctiles puede que no funcionen si están mojados. Asegúrese de secar los iconos táctiles antes de volver a encender la placa de inducción.

6. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posibles causas	Posibles soluciones
La placa de inducción no se enciende	No hay suministro eléctrico	Asegúrese de que la placa esté conectada a la red eléctrica y de que esté encendida. Compruebe si ha habido un corte de luz. Tras estas comprobaciones, si el problema persiste, contacte con el Servicio de Asistencia Técnica Oficial de EVVO
Los iconos táctiles no responden	Los iconos táctiles están bloqueados	Desbloquee los iconos táctiles. Consulte el apartado correspondiente de este manual.
El cristal está arañado	Ha utilizado un recipiente cuya base es rugosa. Ha usado estropajos o productos de limpieza inadecuados o abrasivos.	Utilice recipientes de cocina con bases planas y lisas. Consulte el apartado correspondiente de este manual. Consulte el apartado correspondiente de este manual.

Algunos recipientes de cocción emiten ruidos de chasquidos o crujen	Esto puede deberse a su composición (capas de metales diferentes que no vibran de la misma manera)	Esto es normal y no indica un fallo
La placa de inducción emite un leve zumbido cuando se selecciona un nivel de potencia alto	Esto se debe a la tecnología de la cocina de inducción	Se trata de un fenómeno normal, pero el ruido debería disminuir o desaparecer por completo si baja la potencia
Se escucha ruido del ventilador procedente de la placa de inducción	Se ha activado el ventilador de refrigeración integrado en la placa de inducción para evitar el sobrecalentamiento de los componentes electrónicos. Puede que siga funcionando incluso después de apagar la placa de inducción	Esto es normal y no es necesario que se preocupe. No apague la placa mientras el ventilador esté en funcionamiento
Los recipientes de cocina no se calientan ni aparecen en la pantalla	La placa no puede detectar el recipiente porque no es adecuado para la cocina de inducción. La placa no detecta el recipiente porque es demasiado pequeño para la zona de cocción o no está bien centrado en ella.	Utilice solo recipientes de cocción compatibles con la placa de inducción. Centre el recipiente y asegúrese de que su base coincide con el tamaño de la zona de cocción
La placa de inducción o una de las zonas de cocción se ha apagado sola inesperadamente, emite un sonido y se muestra un código de error (normalmente alternando uno o dos dígitos en la pantalla del temporizador)	Fallo técnico	Anote los códigos de error, desconecte la placa de inducción de la corriente y póngase en contacto con un técnico cualificado

Fallos y códigos de error

La placa de inducción dispone de una función de autodiagnóstico. Esta le permite al técnico comprobar el funcionamiento de varios componentes sin tener que desmontar la placa, ni retirarla de la encimera.

Problema	Posibles causas	Solución
E1, E2, E7	Fallo en el sensor de temperatura	Póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica de EVVO Home.
E3, E4	Fallo en el sensor de temperatura del transistor IGBT	Póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica de EVVO Home.
EU	La conexión entre la placa de la pantalla y la placa principal falla o hay algún problema con el control táctil	Póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica de EVVO Home.
EL/EH	La tensión de alimentación es anormal	Compruebe que no se haya producido un corte en el suministro eléctrico. Tras asegurarse de que el suministro eléctrico es normal, vuelva a conectar la placa.
C1	La temperatura del sensor de la placa de inducción es demasiado elevada.	Deje que la placa de inducción se enfríe y reiníciela.
C2	La temperatura del sensor del transistor IGBT es demasiado elevada.	Deje que la placa de inducci**ó**n se enfr**í**e y rein**í**ciela.
F5, F6	Fallo del ventilador	Póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica de EVVO Home.
EF	Hay dos o más iconos táctiles pulsados durante un tiempo prolongado	Limpie el panel de control

Fallos específicos y soluciones

Fallo	Problema	Solución A	Solución B
La luz LED no se enciende cuando la placa está enchufada.	No hay electricidad	Compruebe que el enchufe está bien fijado en la toma de corriente y que esta funciona	
	La placa de alimentación auxiliar y la placa conectada a la pantalla fallan	Compruebe las conexiones.	
	La placa de alimentación auxiliar está dañada	Sustituya la placa de alimentación auxiliar	
	La pantalla está dañada.	Sustituya la placa de la pantalla.	
Algunos iconos táctiles no responden, o la pantalla no funciona con normalidad.	La pantalla está dañada	Sustituya la placa de la pantalla	
El indicador del nivel de potencia se enciende, pero la placa no calienta	La temperatura de la placa de cocción es demasiado elevada	Puede que la temperatura ambiente sea demasiado elevada. La entrada o salida de aire podría estar bloqueada	
	El ventilador presenta algún fallo	Compruebe que el ventilador funciona correctamente; si no es así, sustitúyalo	
	La placa de alimentación está dañada	Sustituya la placa de alimentación	

El calentamiento se detiene repentinamente durante el funcionamiento y en la pantalla parpadea el símbolo «u»	El recipiente de cocina utilizado no es adecuado	Utilice un recipiente de cocina adecuado	
	El diámetro del recipiente es muy pequeño		El circuito de detección de recipiente de cocina está dañado, sustituya la placa de alimentación
	La placa se ha sobrecalentado	Espere a que la temperatura de la placa vuelva a la normalidad. Pulse el icono de encendido/apagado para reiniciar la placa	
Cuando intenta calentar zonas del mismo lado, la pantalla muestra el símbolo «u»	La placa de alimentación y la placa conectada a la pantalla fallan	Compruebe las conexiones	
	La placa de la pantalla de la unidad de comunicación está dañada	Sustituya la placa de la pantalla	
	La placa principal está dañada	Sustituya la placa de alimentación	
El motor del ventilador produce ruidos extraños	El ventilador del motor está dañado	Sustituya el ventilador	

Utilice estas instrucciones para reparar fallos comunes. No intente desmontar la unidad por sí solo para evitar peligros y daños a la placa de inducción.

7. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Producto	**Placa de inducción V68 TotalFlex**
Referencia	V0570
Tensión nominal	220-240V ~ o 380-415V 3N~
Frecuencia	50-60 Hz
Potencia total	7400W A: 2200/3300W (B) B: 2200/3300W (B) C: 2200/3300W (B) D: 2200/3300W (B)

	Símbolo	Valor	Unidad
Tipo de placa de cocina		Placa de cocción integrada	
Número de selectores de los focos y/o zonas de cocción		2	
Tecnología de calentamiento (focos y zonas de cocción por inducción, focos de cocción por radiación, placas macizas)	Zonas de cocción por inducción		
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**	--	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	Area 1: 38,5 Area 2: 38,5	cm
	w	Area 1: 23 Area 2: 23	cm

Consumo de energía por foco o zona de cocción, calculado por kg (*)	EC cocción eléctrica	Area 1: 183,1 Area 2: 185,3	Wh/kg
Consumo de energía de la placa, calculado por kg (*)	EC placa eléctrica	184,2	Wh/kg

Si no se realiza ninguna operación después de encender la placa, esta pasará automáticamente al modo de apagado después de 1 minuto. En este modo, el consumo de energía será de 0,5 W.

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. 2200/3300W zone (maximum)
2. 3300/3700 W free induction zone
3. 2200/3300W zone (maximum)
4. Control Panel

Fig. 2

Control Panel

1. Booster Function Touch Icon
2. Timer Touch Icon
3. Booster Function Touch Icon
4. Timer Touch Icon
5. Tactile icon of the TotalFlex
6. Timer Touch Icon
7. Booster Function Touch Icon
8. Timer Touch Icon
9. Booster Function Touch Icon
10. Slider
11. Flex Zone Touch Icon
12. Slider
13. Pause/Lock touch icon
14. Slider
15. Flex Zone Touch Icon
16. Slider
17. Touch On/Off 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

The worktop is level and square-shaped, and no structural element fails to meet the space requirements.

The worktop is made of a heat-resistant and insulated material.

If you install the hob on top of an oven, it must have a built-in cooling fan.

Ensure that the installation will comply with all safety requirements and applicable rules and regulations.

Make sure the board incorporates a safety switch, installed and positioned in accordance with local electrical rules and regulations, that allows it to be completely disconnected from the power grid.

Ensure that the isolation switch is of an approved model and that it provides 3 mm contact spacing at all poles (or all active [phase] conductors if local wiring standards allow for this variation in requirements).

Make sure you can easily access the isolation switch with the cooktop installed.

Use heat-resistant, easy-to-clean finishes (such as ceramic tile) on the walls surrounding the cooktop.

Before installing the plate on the countertop, you will need to glue the sealing strip to the bottom of the plate, **Fig. 3**

To do this:

1. Turn the plate upside down so that the glass surface is upside down
2. Remove the sealing strip from the bag and remove the double-sided adhesive from the back of the strip
3. Next, glue the strip to the back of the plate.
4. The strip should not exceed the edge of the plate.

Legend Figure 3

1. Bottom of the plate
2. Sealing strip

Preparing the worktop

Trim the countertop according to the measurements shown in **Figure 4**.

For installation and use, a minimum of 5 cm space should be left around the hole. Make sure the thickness of the worktop is at least 30mm. Select a countertop made of a heat-resistant, insulated material (wood and other similar fibrous or hygroscopic materials should not be used unless impregnated) to avoid electric shock or deformation caused by heat radiation from the plate.

Note: The safety distance between the sides of the plate and the interior surfaces of the countertop must be at least 3 mm.

Necessary measures

L (mm)	W (mm)	H(mm)	D(mm)	A (mm)	B(mm)	X (mm)
590	520	53	49	560±1	480±1	50

Ventilation

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

The safety distance between the hob and the furniture above it should be at least 760 mm. Observe **Figure 5** to ensure adequate ventilation of the hob.

A (mm)	B(mm)	C (mm)	D	And
760	15 min.	20 min.	Air inlet	Air outlet 2mm

Warning: Make sure the ventilation is correct

Make sure that the induction hob is well ventilated and that the air intake and outlet are not blocked. To avoid accidental contact with the bottom of the plate when it is too hot, or receiving an electric shock while using it, you should place a wooden insert, fixed with screws, at a minimum distance of 15mm from the bottom of the plate **Fig.6**

There are vents around the outside of the board. You need to make sure that these holes are not blocked by the countertop when you place it.

Please note that the glue that joins the plastic or wood material to the furniture must withstand a temperature above 150°C, to prevent the coating from peeling off. Therefore, the back wall and adjacent and surrounding surfaces must be able to withstand a temperature of 90°C.

After installing the board, make sure that

- The power cord will not be accessible through cabinet doors or drawers.

- There is adequate flow of fresh air from the outside of the cabinet to the base of the plate.
- If the plate is placed over drawers or cabinets, you must install a thermal protection barrier under the base of the plate.
- Make sure the isolation switch can be easily accessed by the user.

Before attaching the fixing brackets

You should place the unit on a stable, smooth surface (you can use the packaging). Do not apply pressure on the board control panel.

Adjusting the Stand Position

1. Attach the plate to the countertop by screwing the four brackets into the bottom of the plate, as shown in **Figure 7**.
2. Adjust the position of the brackets to fit the thickness of your countertop.

Legend Figure 7

1. Support

Support

The brackets cannot, under any circumstances, be in contact with the interior surface of the worktop after installation.

Warnings

- The plate must be installed by qualified personnel or technicians. Never perform the operation alone.
- Do not install the hob directly on top of a dishwasher, refrigerator, freezer, washing machine, or dryer, as moisture could damage the electronics.
- The plate should be installed in a way that ensures better heat radiation.
- The wall and the area above the worktop must be heat resistant.
- To avoid any damage, the adhesive used for the installation of the plate must be heat-resistant.
- Do not use a steamer to clean the induction hob

Connecting the board to the mains

The connection of this hob to the mains must be carried out by a suitably qualified person. Before connecting the plate to electricity, check that:

1. The domestic wiring system is suitable for the power consumed by the hob.
2. The mains voltage matches the voltage specified on the product's rating label.
3. Power cord runs can withstand the load specified on the product rating label.

- To connect the board to the mains, do not use adapters, reducers or branching devices, as they can cause overheating or fire.

- The power cord is not in contact with any hot parts and must be positioned so that its temperature does not exceed 75 °C at any time.

Check with an electrician if the home wiring system is adequate without any modifications. Any modifications should be made only by a qualified electrician. **Fig. 8**

- If the cable is damaged or needs to be replaced, avoid fixing it yourself and contact EVVO's Official Technical Support Service to avoid any accidents.
- If the appliance is connected directly to the mains, an omnipolar circuit breaker with a minimum opening of 3 mm between the contacts must be installed.
- The installer must ensure that the electrical connection has been made correctly and that it complies with current safety regulations.
- Do not bend or press the cord.
- The cable should be checked periodically. It can only be replaced by a qualified technician.

The bottom surface and power cord of the board should not be accessible after installation.

4. OPERATION

Induction cooking is a safe, advanced, efficient and economical cooking technology. The induction hob works by electromagnetic vibrations that generate heat directly in the vessel, rather than indirectly by heating the surface of the glass. The glass heats up only because the container ends up heating it. **Fig. 9**

Figure 9 Legend

1. Container
2. Magnetic Circuit
3. Ceramic hob
4. Induction coil
5. Eddy currents

Touch icons

- The touch icons respond to touch, so you don't need to exert any pressure.
- Use the base of the finger, not the tip. **Fig. 10**
- You will hear a beep every time the plate detects your finger.
- Make sure that touch icons are always clean, dry, and that there is no object (for example, a container or cloth) covering them. Even a thin film of water can make it difficult for touch icons to work.

Choosing the Right Cooking Vessels

Use only containers with a suitable base for induction cooker.

Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the container.

You can check if your container is suitable by using a magnet test. Move a magnet toward the base of the container. If it sticks or the container attracts it, it means that it is compatible with the induction hob.

If you don't have a magnet:

1. Pour some water into the container you want to check.

2. If the symbol ⊔ does not appear on the screen flashing and the water heats up, the pan is suitable.

Kitchen containers made of the following materials are not suitable: pure stainless steel, aluminum or copper without magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramics and earthenware.

Kitchen utensils with an aluminium base. These reduce the ferromagnetic area, which means less heat is emitted. In addition, these types of utensils are difficult to detect by the plate, so they do not heat up enough.

Do not use containers with a concave or convex base. **Fig. 11**

Make sure that the base of the container you are using is smooth, lies flat against the glass and is the same size as the cooking area. Use containers whose diameter is equal to that of the selected area. Using a slightly larger container will increase the efficiency of the energy used. If you use a smaller diameter container, efficiency will be affected. Always place the container in the center of the cooking area. **Fig. 12**

Always lift the cooking pans off the induction hob; do not slide them off, as they may scratch the glass. **Fig. 13**

Size of cookware

The cooking zones are delimited and automatically adapt to the diameter of the container. However, you should try to match the diameter of the utensil as closely as possible with that of the cooking area. To get the most out of the hob, place the utensil in the centre of the cooking area.

Cooking zone	Base diameter of induction-compatible cookware	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
1, 2, 3, 4	120	The size of the container must not exceed the mark that delimits the cooking area
Flex zone	250	
TotalFlex	300	

Start cooking

1. Tap the Touch On/Off icon ⏻. When the hob is switched on, an acoustic signal will be heard, and the displays in the cooking zones will display "–", indicating that the appliance has entered standby mode.
2. Place a suitable container in the cooking area you want to use. Note: Make sure the base of the bowl and the surface of the cooking area are clean and dry.
3. Each cooking zone has its own power slider and timer, so the power and cooking time can be set independently in each of them.
4. Select the power you want by sliding your finger on the slider. Increasing power, **Fig. 14.**

If you do not select a power within 20 seconds, the hob will automatically shut off. You will need to turn it back on and return to step 1.

You can modify the power at any time while cooking.

If the symbol ⍈ and power setting flash on the display alternately:

- You have not placed the cookware in the correct cooking area.
- The cookware you are using is not suitable for the induction hob.
- The selected cookware is either too small or not in the center of the cooking area.

If there is no suitable utensil in the cooking area, no heat will be produced.

The display will automatically turn off after 1 minute if no kitchen utensils are placed.

Finish cooking

1. Swipe left on the power slider of the selected cooking zone to turn it off. **Fig. 15** Make sure that the number "0" is displayed on the display. After three seconds, the cooking zone will turn off and the corresponding display will show "-".
2. Turn off the induction hob by pressing the touch on/off icon ⏻ .
3. Be careful, the surface may be hot. The "H/h" symbol indicates that the corresponding cooking area is still hot. It will disappear when the surface has cooled and reached a safe temperature. If you want to heat containers, use the area that is still hot, to save energy.

Using the Booster Feature

Activate the Booster feature

1. Tap the Touch On/Off icon ⏻ . When the hob is switched on, an acoustic signal will be heard, and the displays in the cooking zones will display "–", indicating that the appliance has entered standby mode.
2. Tap the Booster function touch icon ⋙; The corresponding symbol will appear on the screen and the hob will start heating at maximum power.

Turn off the Booster feature

1. If you swipe your finger on the slider, **Fig. 16**, the Booster feature will be disabled. In addition, the display of the selected cooking zone will display the number of the power that has been set using the slider.
2. Once the operating time is over, the Booster function will be automatically deactivated and the board will operate at the power that was selected before activating this function. If this power was 0, the board will operate at power 9.

Notes:

- This function can be activated in any cooking zone.
- The cooking zone will return to the original setting after 10 minutes.
- The flex zone will return to the original setting after 5 minutes. The “TotalFlex” zone returns to its original state after 15 minutes.
- The Booster function will switch to power 9 if you turn on another cooking zone.
- If the original power setting is 0, it will return to 9 when the Booster function time is over.

Flex zone

- The flexible zone can be used as a single cooking zone or as two different zones, depending on your needs.
- It consists of two independent inductors that can be controlled separately. When operating as a single zone, the part where you have not placed any cooking containers will automatically turn off after a few seconds. Use a kitchen utensil that is suitable for this cooktop.
- To ensure correct detection and even heat distribution, the cooking container should be placed:
    - At the front or back of the flex zone, if the container is less than 25 cm.
    - Anywhere, if the container is larger.

Use of the flex zone as an individual cooking zone

To use the flex zone as a single cooking zone, tap the icons:

The power of this zone is adjusted in the same way as that of the others.

If you want to add another container, press the corresponding touch icons again to be detected by the area.

Using the flex zone as two separate cooking zones

To use the flex zone as two separate cooking zones with different power settings, tap the icons:

Use a kitchen utensil that is suitable for this cooktop.

Examples of how the utensil should be placed and how not to do it in Fig **. 17**

Blocking touch icons

You can lock the touch icons to prevent unintentional use (e.g. children accidentally turning on cooking zones).

When you activate the lock, all icons will be disabled, except for the on/off icon.

Turn on the Lock feature

Tap the Lock function touch icon . The display will display “Lo”.

Turn off the Lock feature

Press and hold the Lock icon to unlock the touch icons.

When the board is locked, all touch icons will be disabled, except for the on/off icon . In case of emergency, you can turn off the hob with this icon. However, to perform any other operation, you will need to unlock the board (even after turning it back on).

Timer control

- Each cooking zone has icons to increase or decrease the time.
- If you press either of these two icons briefly, the time will increase/decrease by 1 minute. However, if you hold it down, the time will increase/decrease by 10 minutes.
- If you activate the flex zone, you can set the timer with the touch icons of the cooking zones that make it up.
- When the flex zone is on, if you have selected the cooking time, it will remain, even if you turn off the zone.
- If you enable the Flex Zone, the time setting will be disabled by default.
- The maximum power setting time you have selected is the default time for that power.
- Once you have set the timer, the remaining time will be displayed on the display. Tap the slider to check the selected wattage. If you want to change it, swipe your finger.

1. When the time reaches “0:00”, this value will no longer appear in the corresponding display if you do not perform any operations after 3 seconds.
2. To increase the time, you can perform both a short press and a long press on the touch icon +
3. To reduce the time, you can perform both a short press and a long press on the touch icon −
4. If you press and hold the Time Increase and Decrease icons at the same time for 1 second, the timer will be disabled.

Pausing cooking

1. When the cooking zones are running, tap the pause touch icon . The displays in all cooking zones will display “I I” and will heat them to power level 2. At this time, only the pause/lock and on/off touch icons will be enabled
2. Press the pause icon again and the display will display the original setting. The cooking zones will continue to heat up.

FlexZone

It can be used as a large cooking zone, depending on your needs.

It consists of four independent inductors that can be controlled separately.

When operating as a single zone, the part where you have not placed any cooking containers will automatically turn off after a few seconds and the TotalFlex will be deactivated. Use a kitchen utensil that is suitable for this cooktop.

To ensure correct detection and even heat distribution, the diameter of the cooking container should measure between 30 and 40 cm.

Activate TotalFlex

To activate the TotalFlex, simply tap the touch icon

Deactivate the TotalFlex

To deactivate the TotalFlex, simply tap the touch icon

Default Operating Time

The induction hob includes a protection automatic shut-off function. The plate will automatically turn off if you ever forget to do so. The default operating times for different power levels are shown in the table below:

Power Level	Pause	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default Operating Time (Hours)	8	8	8	6	6	4	4	2	2	1,5

When the cookware is removed, the hob will stop heating immediately and will automatically turn off after 1 minute. People with a pacemaker should check with their doctor before using the plate.

Preliminary considerations

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.

Cooking tips

- When food begins to boil, reduce the power.
- Using a lid will reduce cooking time and save energy due to heat retention.
- Reduce the amount of liquid or fat to decrease cooking times.
- Start cooking on a high setting and reduce it as the food heats up.

Simmering and Cooking Rice

Simmer occurs below the boiling point, at about 85 °C. It is essential for preparing delicious soups and tender stews, because it enhances the flavors without overcooking the food. You should also cook the egg-based sauces and thickened with flour below the boiling point.

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

Cooking pork chops

To cook juicy and flavorful steaks:

1. Leave the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
2. Preheat a heavy-based skillet.
3. Brush both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot pan and place the meat.

Sauté

1. Choose a flat-bottomed wok compatible with the induction hob or a large frying pan.
2. Have all ingredients ready. The stir-fry process is quick. If you're preparing large amounts of food, cook it in smaller batches.
3. Briefly preheat the pan and add two tablespoons of oil.
4. Cook the meat first, set aside, and keep warm.
5. Sauté the vegetables. When they are hot, but still crispy, set the cooking area to a lower level, place the meat in the pan again and add a sauce.
6. Gently stir the ingredients to heat through.
7. Serve immediately.

Small object detection

If you place an inappropriately sized or non-magnetic pan (e.g., aluminum) or some other small object (e.g., a knife, fork, key) on the cooktop, the cooktop will automatically enter standby mode.

Power Level Adjustment

The settings below are for guidance only. The exact setting will depend on several factors, such as the cooking vessels and how much you cook. Test the induction hob to find the settings that work best for you.

Power Adjustment	Suitable for
1-2	Lightly heating small amounts of food Melt chocolate and butter
3-4	Reheat Cook quickly Cooking rice
5-6	Making pancakes
7-8	Sauté Cooking pasta
9/P	Sauté at higher temperatures in a wok Seal Bring soup to a boil Boil water

5. CLEANING AND MAINTENANCE

Type of dirt	Cleaning	Notes
Regular dirt on the glass (footprints fingerprints, marks, food stains, etc.).	1. Unplug the power supply. 2. Use a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot). 3. Rinse the product and dry the glass with a clean cloth or kitchen paper. 4. Turn on the induction hob.	When the hob is off, there won't be any warning that the surface is hot, but that doesn't mean it isn't. Be especially careful. Abrasive cloths, some nylon scouring pads, and harsh cleaning products can scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scouring pad is suitable. Never leave cleaning product residues on the hob; The glass could get stained.

Sugary spills on the glass	Remove them immediately with a spatula or scraper suitable for induction hobs, but be careful of hot surfaces in the cooking area: 1. Disconnect the source of feeding. 2.Hold the scraper at a 30° angle and drag the dirt into a cold area of the hob. 3. Wipe up the spill with a cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 in the section “Usual dirt on glass”.	Remove stains from melted sugary foods as soon as possible. If you let them cool on the glass, they can be difficult to remove or can even permanently damage the plaque. Cut hazard: The blade of the scraper can be very sharp, be careful when removing the guard. Use with extreme care and always store it safely and out of the reach of children.
Spills on touch icons	1. Disconnect the source of feeding. 2. Absorb the spill. 3. Clean the touch icons with a clean, damp sponge or cloth. 4. Dry the area completely with kitchen paper. 5. Turn on the induction hob.	The cooktop may beep and turn off, and the touch icons may not work if wet. Be sure to dry the touch icons before turning the induction hob back on.

6. TROUBLESHOOTING

Problem	Possible causes	Possible solutions
Induction hob won't turn on	No power supply	Make sure the board is connected to the mains and that it is turned on. Check if there has been a power outage. After these checks, if the problem persists, please contact EVVO's Official Technical Support
Touch icons do not respond	The touch icons are blocked	Unlock the icons Touch. Please refer to the relevant section of this manual.
The glass is scratched	He has used a container with a rough base. You have used improper or abrasive scouring pads or cleaning products.	Use kitchen containers with flat, smooth bases. Please refer to the relevant section of this manual. See the relevant section of this manual.
Some cooking vessels make clicking or creaking noises	This may be due to their composition (layers of different metals that do not vibrate from the same way)	This is normal and does not indicate a failure
Induction hob emits a slight humming sound when a high power level is selected	This is due to the technology of the induction cooker	It is a phenomenon but the noise should decrease or disappear completely if the power drops
Noise is heard from the fan from induction hob	The built-in cooling fan has been activated on the induction hob to prevent overheating of electronic components. It may continue to work even after the induction hob is turned off	This is normal and you don't need to worry. Do not turn off the board while the fan is running

Kitchen Containers do not heat up or appear on the screen	The plate cannot Detect the container Because it's not suitable for the kitchen of induction. The plate does not detect the container because it is too small for the cooking area or is not well centered in it.	Utilice solo recipientes de Cooking compatible with the induction hob. Center the container and make sure its base matches the size of the cooking zone
The induction hob or one of the cooking zones has unexpectedly switched off on its own, emits a sound and displays an error code (usually alternating one or two digits on the timer display)	Technical failure	Write down the error codes, disconnect the induction hob from the power and contact a qualified technician

Faults and Error Codes

The induction hob has a self-diagnosis function. This allows the technician to check the operation of various components without having to disassemble the plate or remove it from the worktop.

Problem	Possible causes	Solution
E1, E2, E7	Temperature sensor failure	Please contact EVVO Home Technical Support.
E3, E4	IGBT Transistor Temperature Sensor Failure	Please contact EVVO Home Technical Support.
EU	The connection between the display board and the main board fails or there is something wrong with the touch control	Please contact EVVO Home Technical Support.
EL/EH	Supply voltage is abnormal	Check that there has been no power outage. After making sure the power supply is normal, reconnect the hob.
C1	The temperature of the induction hob sensor is too high.	Allow the induction hob to cool and restart it.
C2	The temperature of the IGBT transistor sensor is too high.	Allow the induction hob to cool and restart it.
F5, F6	Fan failure	Please contact EVVO Home Technical Support.
EF	There are two or more touch icons pressed for a while prolonged	Clean the control panel

Specific Failures and Solutions

Failure	Problem	Solution A	Solution B
The LED light does not turn on when the board is plugged in.	No electricity	Check that the plug is securely attached to the power outlet and that the outlet is working	
	Auxiliary power board and board connected to display fail	Check the connections.	
	Auxiliary power plate is damaged	Replace the auxiliary power plate	
	The screen is Damaged.	Replace the screen plate.	
Some touch icons are unresponsive, or the screen is not working normally.	The screen is damaged	Replace the screen plate	
The power level indicator lights up, but the hob does not heat up	The temperature of the hob is too high	The ambient temperature may be too high. Air intake or outlet may be blocked	
	The fan has some fault	Check that the fan is working properly; If not, replace it	
	The power board is damaged	Replace the power plate	
The heating stops suddenly during the operation and the “u” symbol flashes on the display	The cooking container used is not suitable	Use a suitable kitchen container	

	The diameter of the container is very small		Cooking Vessel Detection Circuit Is Damaged, Replace Power Plate
	The hob has overheated	Wait for the plate temperature to return to normal. Press the on/off icon to reset the board	
When you try to heat areas on the same side, the display shows the “u” symbol	The power board and the board connected to the display fail	Check connections	
	The display plate of the communication unit is damaged	Replace the screen plate	
	Main board is damaged	Replace the power plate	
Fan motor produces strange noises	The motor fan is damaged	Replace the fan	

Use these instructions to repair common faults. Do not attempt to disassemble the unit on its own to avoid hazards and damage to the induction hob.

7. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Product	**V68 TotalFlex Induction Hob**
Reference	V0570
Nominal voltage	220-240V ~ or 380-415V 3N~
Frequency	50-60 Hz
Total Power	7400W A: 2200/3300W (B) B: 2200/3300W(B) C: 2200/3300W(B) D: 2200/3300W(B)

	Symbol	Value	Unit
Type of cooktop		Integrated hob	
Number of selectors for the spotlights and/or cooking zones		2	
Heating technology (induction cooking lights and zones, radiation cooking spot-lights, solid plates)	Induction cooking zones		
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**	--	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	Area 1: 38.5 Area 2: 38.5	cm
	w	Area 1: 23 Area 2: 23	cm
Energy consumption per light or cooking zone, calculated per kg (*)	EC Electric cooking	Area 1: 183.1 Area 2: 185.3	Wh/kg

Plate power consumption, calculated per kg (*)	EC Electric hob	184,2	Wh/kg

If no operation is performed after the hob is turned on, it will automatically switch to shutdown mode after 1 minute. In this mode, the power consumption will be 0.5 W.

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 2200/3300W (maximum)
2. 3300/3700 W zone d'induction libre
3. Zone 2200/3300W (maximum)
4. Panneau de configuration

Fig. 2

Panneau de configuration

1. Icône tactile de la fonction Booster
2. Icône tactile de la minuterie
3. Icône tactile de la fonction Booster
4. Icône tactile de la minuterie
5. Icône tactile du TotalFlex
6. Icône tactile de la minuterie
7. Icône tactile de la fonction Booster
8. Icône tactile de la minuterie
9. Icône tactile de la fonction Booster
10. Glisseur
11. Icône tactile Flex Zone
12. Glisseur
13. Icône tactile Pause/Verrouiller
14. Glisseur
15. Icône tactile Flex Zone
16. Glisseur
17. Appuyez sur l'icône Marche/Arrêt

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

Le plan de travail est plat et de forme carrée, et aucun élément structurel ne manque d'espace.

Le plan de travail est fabriqué dans un matériau résistant à la chaleur et isolé.

Si vous installez la plaque de cuisson sur le dessus d'un four, elle doit être équipée d'un ventilateur de refroidissement intégré.

Assurez-vous que l'installation sera conforme à toutes les exigences de sécurité et aux règles et réglementations applicables.

Assurez-vous que la carte intègre un interrupteur de sécurité, installé et positionné conformément aux règles et réglementations électriques locales, qui lui permet d'être complètement déconnecté du réseau électrique.

Assurez-vous que l'interrupteur d'isolement est d'un modèle approuvé et qu'il offre un espacement des contacts de 3 mm à tous les pôles (ou à tous les conducteurs actifs [de phase] si les normes de câblage locales permettent cette variation des exigences).

Assurez-vous que vous pouvez accéder facilement à l'interrupteur d'isolement avec la table de cuisson installée.

Utilisez des finitions résistantes à la chaleur et faciles à nettoyer (comme des carreaux de céramique) sur les murs entourant la table de cuisson.

Avant d'installer la plaque sur le comptoir, vous devrez coller la bande d'étanchéité au bas de la plaque, **Fig. 3**

Pour ce faire :

1. Retournez l'assiette de manière à ce que la surface du verre soit à l'envers
2. Retirez la bande d'étanchéité du sac et retirez l'adhésif double face à l'arrière de la bande
3. Ensuite, collez la bande à l'arrière de la plaque.
4. La bande ne doit pas dépasser le bord de la plaque.

Légende Figure 3

1. Fond de l'assiette

2. Bande d'étanchéité

Préparation du plan de travail

Coupez le comptoir selon les mesures indiquées à la **figure 4**.

Pour l'installation et l'utilisation, un espace minimum de 5 cm doit être laissé autour du trou. Assurez-vous que l'épaisseur du plan de travail est d'au moins 30 mm. Choisissez un comptoir fait d'un matériau isolant résistant à la chaleur (le bois et d'autres matériaux fibreux ou hygroscopiques similaires ne doivent pas être utilisés à moins d'être imprégnés) pour éviter les chocs électriques ou la déformation causée par le rayonnement thermique de la plaque.

Remarque : La distance de sécurité entre les côtés de la plaque et les surfaces intérieures du plan de travail doit être d'au moins 3 mm.

Mesures nécessaires

L (mm)	L (mm)	H(mm)	D(mm)	A (mm)	B(mm)	X (mm)
590	520	53	49	560±1	480±1	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 table de cuisson et les meubles situés au-dessus doit être d'au moins 760 mm. Observez **la figure 5** pour assurer une ventilation adéquate de la table de cuisson.

A (mm)	B(mm)	C (mm)	D	Et
760	Durée : 15 minutes	Durée : 20 min.	Entrée d'air	Sortie d'air 2mm

Avertissement : Assurez-vous que la ventilation est correcte

Assurez-vous que la plaque à induction est bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne sont pas bloquées. Pour éviter tout contact accidentel avec le bas de la plaque lorsqu'elle est trop chaude, ou de recevoir un choc électrique lors de son utilisation, vous devez placer un insert en bois, fixé avec des vis, à une distance minimale de 15 mm du bas de la plaque **Fig.6**

Il y a des évents autour de l'extérieur de la planche. Vous devez vous assurer que ces trous ne sont pas bloqués par le comptoir lorsque vous le placez.

Veuillez noter que la colle qui relie le matériau plastique ou en bois au meuble doit résister à une température supérieure à 150°C, pour éviter que le revêtement ne se décolle. Par conséquent, le mur arrière et les surfaces adjacentes et environnantes

doivent pouvoir résister à une température de 90°C.

Après avoir installé la carte, assurez-vous que

- Le cordon d'alimentation ne sera pas accessible par les portes d'armoire ou les tiroirs.
- Il y a un flux d'air frais adéquat de l'extérieur de l'armoire vers la base de la plaque.
- Si la plaque est placée sur des tiroirs ou des armoires, vous devez installer une barrière de protection thermique sous la base de la plaque.
- Assurez-vous que l'interrupteur d'isolement est facilement accessible par l'utilisateur.

Avant de fixer les supports de fixation

Vous devez placer l'appareil sur une surface stable et lisse (vous pouvez utiliser l'emballage). N'appliquez pas de pression sur le panneau de commande de la carte.

Réglage de la position du support

1. Fixez la plaque au comptoir en vissant les quatre supports dans le bas de la plaque, comme illustré à la **figure 7**.
2. Ajustez la position des supports pour l'adapter à l'épaisseur de votre comptoir.

Légende Figure 7

1. Soutien

Soutien

Les supports ne peuvent en aucun cas être en contact avec la surface intérieure du plan de travail après l'installation.

Avertissements

- La plaque doit être installée par du personnel qualifié ou des techniciens. N'effectuez jamais l'opération seul.
- N'installez pas la plaque de cuisson directement sur un lave-vaisselle, un réfrigérateur, un congélateur, une machine à laver ou un sèche-linge, car l'humidité pourrait endommager l'électronique.
- La plaque doit être installée de manière à assurer un meilleur rayonnement thermique.
- Le mur et la zone au-dessus du plan de travail doivent être résistants à la chaleur.
- Pour éviter tout dommage, l'adhésif utilisé pour l'installation de la plaque doit être résistant à la chaleur.
- N'utilisez pas de cuiseur vapeur pour nettoyer la plaque à induction

Connexion de la carte au secteur

Le raccordement de cette table de cuisson au secteur doit être effectué par une personne dûment qualifiée. Avant de brancher la plaque à l'électricité, vérifiez que :

1. Le système de câblage domestique est adapté à la puissance consommée par la table de cuisson.
2. La tension du secteur correspond à la tension spécifiée sur l'étiquette signalétique du produit.
3. Les cordons d'alimentation peuvent supporter la charge spécifiée sur l'étiquette signalétique du produit.

- Pour connecter la carte au secteur, n'utilisez pas d'adaptateurs, de réducteurs ou de dérivateurs, car ils peuvent provoquer une surchauffe ou un incendie.
- Le cordon d'alimentation n'est pas en contact avec des pièces chaudes et doit être positionné de manière à ce que sa température ne dépasse pas 75 °C à tout moment.

Vérifiez auprès d'un électricien si le système de câblage domestique est adéquat sans aucune modification. Toute modification ne doit être effectuée que par un électricien qualifié. **Fig. 8**

- Si le câble est endommagé ou doit être remplacé, évitez de le réparer vous-même et contactez le service d'assistance technique officiel d'EVVO pour éviter tout accident.
- Si l'appareil est connecté directement au secteur, un disjoncteur omnipolaire avec une ouverture minimale de 3 mm entre les contacts doit être installé.
- L'installateur doit s'assurer que le raccordement électrique a été effectué correctement et qu'il est conforme aux règles de sécurité en vigueur.
- Ne pliez pas et n'appuyez pas sur le cordon.
- Le câble doit être vérifié périodiquement. Il ne peut être remplacé que par un technicien qualifié.

La surface inférieure et le cordon d'alimentation de la carte ne doivent pas être accessibles après l'installation.

4. FONCTIONNEMENT

La cuisson par induction est une technologie de cuisson sûre, avancée, efficace et économique. La plaque à induction fonctionne par des vibrations électromagnétiques qui génèrent de la chaleur directement dans la cuve, plutôt qu›indirectement en chauffant la surface du verre. Le verre ne chauffe que parce que le récipient finit par le chauffer. **Fig. 9**

Figure 9 Légende

1. Conteneur
2. Circuit magnétique
3. Plaque vitrocéramique
4. Bobine
5. Courants de Foucault

Icônes tactiles

- Les icônes tactiles réagissent au toucher, vous n'avez donc pas besoin d'exercer de pression.
- Utilisez la base du doigt, pas la pointe. **Fig. 10**
- Vous entendrez un bip chaque fois que la plaque détectera votre doigt.
- Assurez-vous que les icônes tactiles sont toujours propres, sèches et qu'aucun objet (par exemple, un récipient ou un chiffon) ne les recouvre. Même une fine pellicule d'eau peut rendre difficile le fonctionnement des icônes tactiles.

Choisir les bons récipients de cuisson

N'utilisez que des récipients avec une base appropriée pour la cuisinière à induction.

Recherchez le symbole d'induction sur l'emballage ou sur le fond du récipient.

Vous pouvez vérifier si votre récipient est adapté à l'aide d'un test d'aimant. Déplacez un aimant vers la base du récipient. S'il colle ou si le récipient l'attire, cela signifie qu'il est compatible avec la plaque à induction.

Si vous n'avez pas d'aimant :

1. Versez un peu d'eau dans le récipient que vous souhaitez vérifier.

2. Si le symbole U n'apparaît pas à l'écran clignotant et que l'eau se réchauffe, la casserole convient.

Les récipients de cuisine fabriqués dans les matériaux suivants ne conviennent pas : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et faïence.

Ustensiles de cuisine avec une base en aluminium. Ceux-ci réduisent la zone ferromagnétique, ce qui signifie que moins de chaleur est émise. De plus, ces types d'ustensiles sont difficiles à détecter par la plaque, ils ne chauffent donc pas suffisamment.

N'utilisez pas de récipients à base concave ou convexe. **Fig. 11**

Assurez-vous que la base du récipient que vous utilisez est lisse, qu'elle repose à plat contre le verre et qu'elle est de la même taille que la zone de cuisson. Utilisez des récipients dont le diamètre est égal à celui de la zone sélectionnée. L'utilisation d'un conteneur légèrement plus grand augmentera l'efficacité de l'énergie utilisée. Si vous utilisez un récipient de plus petit diamètre, l'efficacité sera affectée. Placez toujours le récipient au centre de la zone de cuisson. **Fig. 12**

Soulevez toujours les casseroles de cuisson de la plaque à induction, ne les faites pas glisser car elles pourraient rayer le verre. **Fig. 13**

Taille de l'ustensile de cuisine

Les zones de cuisson sont délimitées et s'adaptent automatiquement au diamètre du récipient. Cependant, vous devez essayer de faire correspondre le diamètre de l'ustensile aussi étroitement que possible à celui de la zone de cuisson. Pour tirer le meilleur parti de la plaque de cuisson, placez l'ustensile au centre de la zone de cuisson.

Zone de cuisson	Diamètre de la base de la batterie de cuisine compatible avec l'induction	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
1, 2, 3, 4	120	La taille du contenant ne doit pas dépasser la marque qui délimite la zone de cuisson
Zone de flexion	250	
TotalFlex	300	

Commencer la cuisson

1. Appuyez sur l'icône Touch On/Off ⏻. Lorsque la table de cuisson est allumée, un signal sonore se fait entendre et les affichages des zones de cuisson affichent « – », indiquant que l'appareil est entré en mode veille.
2. Placez un récipient approprié dans la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser. Remarque : Assurez-vous que la base du bol et la surface de la zone de cuisson sont propres et sèches.
3. Chaque zone de cuisson dispose de son propre curseur de puissance et de sa propre minuterie, de sorte que la puissance et le temps de cuisson peuvent être réglés indépendamment dans chacune d'elles.
4. Sélectionnez la puissance souhaitée en faisant glisser votre doigt sur le curseur. Puissance croissante, **Fig. 14.**

Si vous ne sélectionnez pas d'alimentation dans les 20 secondes, la table de cuisson s'éteindra automatiquement. Vous devrez le rallumer et revenir à l'étape 1.

Vous pouvez modifier la puissance à tout moment pendant la cuisson.

Si le symbole et le réglage de l' ⊔ alimentation clignotent alternativement sur l'écran :

- Vous n'avez pas placé l'ustensile de cuisine dans la bonne zone de cuisson.
- L'ustensile de cuisine que vous utilisez n'est pas adapté à la plaque à induction.
- L'ustensile de cuisine sélectionné est soit trop petit, soit pas au centre de la zone de cuisson.

S'il n'y a pas d'ustensile approprié dans la zone de cuisson, aucune chaleur ne sera produite.

L'écran s'éteindra automatiquement au bout de 1 minute si aucun ustensile de cuisine n'est placé.

Terminer la cuisson

1. Balayez vers la gauche sur le curseur d'alimentation de la zone de cuisson sélectionnée pour l'éteindre. **Fig. 15** Assurez-vous que le chiffre « 0 » est affiché sur l'écran. Après trois secondes, la zone de cuisson s'éteindra et l'écran correspondant affichera « -« .
2. Éteignez la plaque à induction en appuyant sur l›icône tactile marche/arrêt ⏻ .
3. Attention, il se peut que la surface soit chaude. Le symbole « H/h » indique que la zone de cuisson correspondante est encore chaude. Il disparaîtra lorsque la surface se sera refroidie et aura atteint une température sûre. Si vous souhaitez chauffer des conteneurs, utilisez la zone encore chaude, pour économiser de l'énergie.

Utilisation de la fonction Booster

Activer la fonction Booster

1. Appuyez sur l'icône Toucher/Désactivé ⏻ . Lorsque la table de cuisson est allumée, un signal sonore se fait entendre et les affichages des zones de cuisson affichent « – », indiquant que l'appareil est entré en mode veille.
2. Appuyez sur l'icône tactile de la fonction Booster ⋙ ; Le symbole correspondant apparaîtra à l'écran et la table de cuisson commencera à chauffer à puissance maximale.

Désactiver la fonction Booster

1. Si vous faites glisser votre doigt sur le curseur, **Fig. 16**, la fonction Booster sera désactivée. De plus, l'affichage de la zone de cuisson sélectionnée affichera le numéro de la puissance qui a été réglé à l'aide du curseur.
2. Une fois le temps de fonctionnement terminé, la fonction Booster sera automatiquement désactivée et la carte fonctionnera à la puissance sélectionnée avant d'activer cette fonction. Si cette puissance était de 0, la carte fonctionnera à la puissance 9.

Notes:

- Cette fonction peut être activée dans n'importe quelle zone de cuisson.
- La zone de cuisson reviendra au réglage d'origine après 10 minutes.
- La zone de flexion reviendra au réglage d'origine après 5 minutes. La zone « TotalFlex » revient à son état d'origine au bout de 15 minutes.
- La fonction Booster passera à la puissance 9 si vous activez une autre zone de cuisson.
- Si le réglage d'alimentation d'origine est de 0, il reviendra à 9 lorsque le temps de la fonction Booster sera terminé.

Zone de flexion

- La zone flexible peut être utilisée comme une seule zone de cuisson ou comme deux zones différentes, selon vos besoins.

- Il se compose de deux inductances indépendantes qui peuvent être contrôlées séparément. Lorsqu'il fonctionne en une seule zone, la partie où vous n'avez pas placé de récipients de cuisson s'éteindra automatiquement après quelques secondes. Utilisez un ustensile de cuisine adapté à cette table de cuisson.
- Pour assurer une détection correcte et une répartition uniforme de la chaleur, le récipient de cuisson doit être placé :
    - o À l›avant ou à l›arrière de la zone de flexion, si le contenant mesure moins de 25 cm.
    - o N'importe où, si le conteneur est plus grand.

Utilisation de la zone flexible comme zone de cuisson individuelle

Pour utiliser la zone flexible comme zone de cuisson unique, appuyez sur les icônes :

La puissance de cette zone est ajustée de la même manière que celle des autres.

Si vous souhaitez ajouter un autre conteneur, appuyez à nouveau sur les icônes tactiles correspondantes pour être détecté par la zone.

Utilisation de la zone flexible comme deux zones de cuisson distinctes

Pour utiliser la zone flexible comme deux zones de cuisson distinctes avec des réglages de puissance différents, appuyez sur les icônes :

Utilisez un ustensile de cuisine adapté à cette table de cuisson.

Exemples de la façon dont l'ustensile doit être placé et comment ne pas le faire dans la Fig **. 17**

Blocage des icônes tactiles

Vous pouvez verrouiller les icônes tactiles pour éviter toute utilisation involontaire (par exemple, les enfants allument accidentellement les zones de cuisson).

Lorsque vous activez le verrouillage, toutes les icônes seront désactivées, à l'exception de l'icône marche/arrêt.

Activer la fonction de verrouillage

Appuyez sur l'icône tactile de la fonction de verrouillage . L'écran affichera « Lo ».

Désactiver la fonction de verrouillage

Appuyez sur l'icône de verrouillage et maintenez-la enfoncée pour déverrouiller

les icônes tactiles.

Lorsque le tableau est verrouillé, toutes les icônes tactiles seront désactivées, à l'exception de l'icône marche/arrêt ⏻ . En cas d'urgence, vous pouvez éteindre la table de cuisson avec cette icône. Cependant, pour effectuer toute autre opération, vous devrez déverrouiller la carte (même après l'avoir rallumée).

Contrôle de la minuterie

- Chaque zone de cuisson a des icônes pour augmenter ou diminuer le temps.
- Si vous appuyez brièvement sur l'une de ces deux icônes, le temps augmentera/diminuera de 1 minute. Cependant, si vous le maintenez enfoncé, le temps augmentera/diminuera de 10 minutes.
- Si vous activez la zone flexible, vous pouvez régler la minuterie avec les icônes tactiles des zones de cuisson qui la composent.
- Lorsque la zone flexible est activée, si vous avez sélectionné le temps de cuisson, elle restera, même si vous désactivez la zone.
- Si vous activez la zone Flex, le paramètre d'heure sera désactivé par défaut.
- Le temps de réglage de la puissance maximale que vous avez sélectionné est le temps par défaut pour cette puissance.
- Une fois que vous avez réglé la minuterie, le temps restant s'affichera à l'écran. Appuyez sur le curseur pour vérifier la puissance sélectionnée. Si vous souhaitez le modifier, balayez votre doigt.

1. Lorsque l'heure atteint « 0:00 », cette valeur n'apparaîtra plus dans l'affichage correspondant si vous n'effectuez aucune opération après 3 secondes.
2. Pour augmenter le temps, vous pouvez effectuer à la fois un appui court et un appui long sur l'icône tactile +
3. Pour réduire le temps, vous pouvez effectuer à la fois un appui court et un appui long sur l'icône tactile −
4. Si vous maintenez enfoncées les icônes d'augmentation et de diminution du temps en même temps pendant 1 seconde, la minuterie sera désactivée.

Pause de cuisson

1. Lorsque les zones de cuisson sont en cours d'exécution, appuyez sur l'icône tactile de pause ⏯. Les écrans de toutes les zones de cuisson afficheront « I I » et les chaufferont au niveau de puissance 2. À ce stade, seules les icônes tactiles pause/verrouillage ⏯ et marche/arrêt ⏻ seront activées
2. Appuyez à nouveau sur l'icône de pause ⏯ et l'écran affichera le réglage d'origine. Les zones de cuisson continueront à chauffer.

FlexZone (en anglais)

Il peut être utilisé comme une grande zone de cuisson, selon vos besoins.

Il se compose de quatre inductances indépendantes qui peuvent être contrôlées séparément.

Lorsqu'il fonctionne en tant que zone unique, la partie où vous n'avez placé aucun récipient de cuisson s'éteindra automatiquement après quelques secondes et le TotalFlex sera désactivé. Utilisez un ustensile de cuisine adapté à cette table de cuisson.

Pour assurer une détection correcte et une répartition uniforme de la chaleur, le diamètre du récipient de cuisson doit mesurer entre 30 et 40 cm.

Activar la TotalFlex

Pour activer le TotalFlex, appuyez simplement sur l'icône tactile

Désactiver le TotalFlex

Pour désactiver le TotalFlex, appuyez simplement sur l'icône tactile

Temps de fonctionnement par défaut

La plaque à induction comprend une fonction de protection d'arrêt automatique. La plaque s'éteindra automatiquement si jamais vous oubliez de le faire. Les temps de fonctionnement par défaut pour les différents niveaux de puissance sont indiqués dans le tableau ci-dessous :

Niveau de puissance	Pause	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temps de fonctionnement par défaut (heures)	8	8	8	6	6	4	4	2	2	1,5

Lorsque l'ustensile de cuisine est retiré, la plaque de cuisson arrête immédiatement de chauffer et s'éteint automatiquement au bout de 1 minute. Les personnes portant un stimulateur cardiaque doivent consulter leur médecin avant d'utiliser la plaque.

Considérations liminaires

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.

Conseils de cuisson

- Lorsque les aliments commencent à bouillir, réduisez la puissance.
- L'utilisation d'un couvercle réduira le temps de cuisson et économisera de l'énergie en raison de la rétention de chaleur.
- Réduisez la quantité de liquide ou de graisse pour diminuer les temps de cuisson.
- Commencez la cuisson à puissance élevée et réduisez-la au fur et à mesure que les aliments se réchauffent.

Mijoter et cuire le riz

Le mijotage se produit en dessous du point d'ébullition, à environ 85 °C. Il est essentiel pour préparer de délicieuses soupes et des ragoûts tendres, car il rehausse les saveurs sans trop cuire les aliments. Vous devez également cuire les sauces à base d'œufs et épaissies avec de la farine en dessous du point d'ébullition.

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

Cuisson des côtelettes de porc

Pour cuisiner des steaks juteux et savoureux :

1. Laissez la viande à température ambiante pendant environ 20 minutes avant la cuisson.
2. Préchauffer une poêle à fond épais.
3. Badigeonner les deux côtés du steak d'huile. Versez un peu d'huile dans la poêle chaude et placez la viande.

Sauté

1. Choisissez un wok à fond plat compatible avec la plaque à induction ou une grande poêle.
2. Préparez tous les ingrédients. Le processus de sauté est rapide. Si vous préparez de grandes quantités de nourriture, faites-les cuire en petites quantités.
3. Préchauffez brièvement la poêle et ajoutez deux cuillères à soupe d'huile.
4. Faites d'abord cuire la viande, mettez-la de côté et gardez-la au chaud.
5. Faites revenir les légumes. Lorsqu'ils sont chauds, mais encore croustillants, réglez la zone de cuisson à un niveau inférieur, placez à nouveau la viande dans la poêle et ajoutez une sauce.
6. Remuez doucement les ingrédients pour bien réchauffer.
7. Sers immédiatement.

Détection de petits objets

Si vous placez une casserole de taille inappropriée ou non magnétique (par exemple, de l'aluminium) ou un autre petit objet (par exemple, un couteau, une fourchette, une clé) sur la table de cuisson, la table de cuisson passera automatiquement en mode veille.

Réglage du niveau de puissance

Les paramètres ci-dessous sont fournis à titre indicatif uniquement. Le réglage exact dépendra de plusieurs facteurs, tels que les récipients de cuisson et la quantité de cuisson que vous cuisinez. Testez la plaque à induction pour trouver les réglages qui vous conviennent le mieux.

Réglage de la puissance	Convient pour
1-2	Chauffer légèrement de petites quantités d'aliments Faire fondre le chocolat et le beurre
3-4	Réchauffer Cuire rapidement Cuisson du riz
5-6	Faire des crêpes
7-8	Sauté Cuisson des pâtes
9/P	Faire sauter à des températures plus élevées dans un wok Phoque Porter la soupe à ébullition Faire bouillir l'eau

5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Type de saleté	Nettoyage	Notes
Saleté régulière sur le verre (empreintes de pas empreintes digitales, marques, taches alimentaires, etc.).	1. Débranchez l'alimentation électrique. 2. Utilisez un nettoyant pour table de cuisson pendant que le verre est encore chaud (mais pas chaud). 3. Rincez le produit et séchez le verre avec un chiffon propre ou du papier absorbant. 4. Allumez la plaque à induction.	Lorsque la table de cuisson est éteinte, il n'y aura aucun avertissement indiquant que la surface est chaude, mais cela ne veut pas dire qu'elle ne l'est pas. Soyez particulièrement prudent. Les chiffons abrasifs, certains tampons à récurer en nylon et les produits de nettoyage agressifs peuvent rayer le verre. Lisez toujours l'étiquette pour vérifier si votre nettoyant ou votre tampon à récurer convient. Ne laissez jamais de résidus de produit de nettoyage sur la plaque de cuisson ; Le verre pourrait se tacher.
Déversements sucrés sur le verre	Retirez-les immédiatement à l'aide d'une spatule ou d'un grattoir adapté aux plaques à induction, mais faites attention aux surfaces chaudes dans la zone de cuisson : 1. Débranchez la source de alimentation. 2.Tenez le grattoir à un angle de 30° et faites glisser la saleté dans une zone froide de la table de cuisson. 3. Essuyez le déversement avec un chiffon ou une serviette en papier. 4. Suivez les étapes 2 à 4 de la section « Saleté habituelle sur le verre ».	Enlevez les taches sur les aliments sucrés fondus dès que possible. Si vous les laissez refroidir sur le verre, ils peuvent être difficiles à enlever ou même endommager définitivement la plaque. Risque de coupure : La lame du grattoir peut être très tranchante, soyez prudent lorsque vous retirez la protection. Utilisez-le avec une extrême prudence et rangez-le toujours en toute sécurité et hors de portée des enfants.

Débordements sur les icônes tactiles	1. Débranchez la source de alimentation. 2. Absorbez le déversement. 3. Nettoyez les icônes tactiles avec une éponge ou un chiffon propre et humide. 4. Séchez complètement la zone avec du papier absorbant. 5. Allumez la plaque à induction.	La table de cuisson peut émettre un bip et s'éteindre, et les icônes tactiles peuvent ne pas fonctionner si elles sont mouillées. Assurez-vous de sécher les icônes tactiles avant de rallumer la plaque à induction.

6. DÉPANNAGE

Problème	Causes possibles	Solutions possibles
La plaque à induction ne s'allume pas	Pas d'alimentation électrique	Assurez-vous que la carte est connectée au secteur et qu'elle est allumée. Vérifiez s'il y a eu une panne de courant. Après ces vérifications, si le problème persiste, veuillez contacter le support technique officiel d'EVVO
Les icônes tactiles ne le font pas Répondre	Les icônes tactiles sont Bloqué	Déverrouiller les icônes Toucher. Veuillez vous référer à la section correspondante de ce manuel.
Le verre est rayé	Il a utilisé un récipient avec une base rugueuse. Vous avez utilisé des tampons à récurer ou des produits de nettoyage inappropriés ou abrasifs.	Utilisez des récipients de cuisine avec des bases plates et lisses. Veuillez vous référer à la section correspondante de ce manuel. Voir la section correspondante de ce Manuelle.
Certains récipients de cuisson émettent des bruits de cliquetis ou de grincements	Cela peut être dû à leur composition (couches de métaux différents qui ne vibrent pas à partir de la même façon)	Ceci est normal et n'indique pas une défaillance
La plaque à induction émet un léger bourdonnement lorsqu'un niveau de puissance élevé est sélectionné	Cela est dû à la technologie de la cuisinière à induction	C'est un phénomène Mais le bruit doit diminuer ou disparaître complètement si la puissance baisse

Du bruit se fait entendre de la ventilateur de la plaque à induction	Le ventilateur de refroidissement intégré a été activé sur la plaque à induction pour éviter la surchauffe des composants électroniques. Il peut continuer à fonctionner même après l'arrêt de la plaque à induction	C'est normal et vous n'avez pas à vous inquiéter. N'éteignez pas la carte pendant que le ventilateur fonctionne
Conteneurs de cuisine ne chauffent pas et n'apparaissent pas à l'écran	La plaque ne peut pas Détecter le conteneur Parce que ce n'est pas adapté pour la cuisine de induction. La plaque ne détecte pas le récipient parce qu'il est trop petit pour la zone de cuisson ou qu'il n'est pas bien centré dans celle-ci.	Utilice solo recipientes de Cuisson compatible avec la plaque à induction. Centrez le récipient et assurez-vous que sa base correspond à la taille de la zone de cuisson
La plaque à induction ou l'une des zones de cuisson s'est éteinte de manière inattendue de son côté, émet un son et affiche un code d'erreur (généralement en alternant un ou deux chiffres sur l'affichage de la minuterie)	Défaillance technique	Notez les codes d'erreur, débranchez la plaque à induction de l'alimentation et contactez un technicien qualifié

Défauts et codes d'erreur

La plaque à induction dispose d'une fonction d'autodiagnostic. Cela permet au technicien de vérifier le fonctionnement des différents composants sans avoir à démonter la plaque ou à la retirer du plan de travail.

Problème	Causes possibles	Solution
E1, E2, E7	Défaillance du capteur de température	Veuillez contacter l'assistance technique d'EVVO Home.
E3, E4	Défaillance du capteur de température du transistor IGBT	Veuillez contacter l'assistance technique d'EVVO Home.
UE	La connexion entre la carte d'affichage et la carte principale échoue ou il y a un problème avec la commande tactile	Veuillez contacter l'assistance technique d'EVVO Home.
EL/EH	La tension d'alimentation est anormale	Vérifiez qu'il n'y a pas eu de panne de courant. Après vous être assuré que l'alimentation électrique est normale, rebranchez la table de cuisson.
C1	La température du capteur de la table de cuisson à induction est trop élevée.	Laissez refroidir la plaque à induction et redémarrez-la.
C2	La température du capteur à transistor IGBT est trop élevée.	Laissez refroidir la plaque à induction et redémarrez-la.
F5, F6	Panne de ventilateur	Veuillez contacter l'assistance technique d'EVVO Home.
EF	Il y a deux icônes tactiles ou plus pressé pendant un moment prolongé	Nettoyez le panneau de commande

Défaillances spécifiques et solutions

Échec	Problème	Solution A	Solution B
Le voyant LED ne s'allume pas lorsque la carte est branchée.	Pas d'électricité	Vérifiez que la fiche est solidement fixée à la prise de courant et que la prise fonctionne	
	La carte d'alimentation auxiliaire et la carte connectée à l'écran tombent en panne	Vérifiez les connexions.	
	La plaque d'alimentation auxiliaire est endommagée	Remplacez la plaque d'alimentation auxiliaire	
	L'écran est Endommagé.	Remplacez la plaque de l'écran.	
Certaines icônes tactiles ne répondent pas ou l'écran ne fonctionne pas normalement.	L'écran est endommagé	Remplacez la plaque de l'écran	
L'indicateur de niveau de puissance s'allume, mais la table de cuisson ne chauffe pas	La température de la table de cuisson est trop élevée	La température ambiante est peut-être trop élevée. L'entrée ou la sortie d'air peut être bloquée	
	Le ventilateur a un défaut	Vérifiez que le ventilateur fonctionne correctement ; Si ce n'est pas le cas, remplacez-le	
	La carte d'alimentation est endommagée	Remplacez la plaque d'alimentation.	

Le chauffage s'arrête brusquement pendant le fonctionnement et le symbole « U » clignote sur l'écran	Le récipient de cuisson utilisé n'est pas adapté	Utilisez un récipient de cuisine adapté	
	Le diamètre du récipient est très petit		Le circuit de détection du récipient de cuisson est endommagé, remplacez la plaque d'alimentation
	La plaque de cuisson a surchauffé	Attendez que la température de la plaque revienne à la normale. Appuyez sur l'icône marche/arrêt pour réinitialiser la carte	
Lorsque vous essayez de chauffer des zones du même côté, l'écran affiche le symbole « u »	La carte d'alimentation et la carte connectée à l'écran ne fonctionnent pas	Vérifier les connexions	
	La plaque d'affichage de l'unité de communication est endommagée	Remplacez la plaque de l'écran	
	La carte mère est endommagée	Remplacez la plaque d'alimentation.	
Le moteur du ventilateur produit des bruits étranges	Le ventilateur du moteur est endommagé	Remplacez le ventilateur	

Utilisez ces instructions pour réparer les défauts courants. N'essayez pas de démonter l'appareil tout seul pour éviter tout danger et endommager la plaque à induction.

7. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Produit	**V68 TotalFlex Table de cuisson à induction**
Référence	V0570
Tension nominale	220-240V ~ ou 380-415V 3N~
Fréquence	50 à 60 Hz
Puissance totale	7400W A : 2200/3300W (B) B : 2200/3300W (B) C : 2200/3300W(B) D : 2200/3300W (B)

	Symbole	Valeur	Unité
Type de table de cuisson		Table de cuisson intégrée	
Nombre de sélecteurs pour les spots et/ou les zones de cuisson		2	
Technique de chauffage (lampes et zones de cuisson à induction, projecteurs de cuisson à rayonnement, plaques pleines)	Zones de cuisson à induction		
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**	--	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	Aire 1 : 38,5 Aire 2 : 38,5	Cm
	w	Zone 1 : 23 Zone 2 : 23	Cm

Consommation d'énergie par éclairage ou par zone de cuisson, calculée par kg (*)	CE Cuisson électrique	Aire 1 : 183,1 Aire 2 : 185,3	Wh/kg
Consommation électrique de la plaque, calculée par kg (*)	CE Plaque de cuisson électrique	184,2	Wh/kg

Si aucune opération n'est effectuée après la mise sous tension de la table de cuisson, elle passera automatiquement en mode d'arrêt au bout de 1 minute. Dans ce mode, la consommation électrique sera de 0,5 W.

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. 2200/3300W Zone (maximal)
2. 3300/3700 W freie Induktionszone
3. 2200/3300W Zone (maximal)
4. Schalttafel

Abb. 2

Schalttafel

1. Booster-Funktion Touch-Symbol
2. Timer-Touch-Symbol
3. Booster-Funktion Touch-Symbol
4. Timer-Touch-Symbol
5. Taktiles Symbol des TotalFlex
6. Timer-Touch-Symbol
7. Booster-Funktion Touch-Symbol
8. Timer-Touch-Symbol
9. Booster-Funktion Touch-Symbol
10. Schieberegler
11. Flex Zone Touch-Symbol
12. Schieberegler
13. Touch-Symbol “Pause/Sperren”
14. Schieberegler
15. Flex Zone Touch-Symbol
16. Schieberegler
17. Touch-On/Off-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

Die Arbeitsplatte ist eben und quadratisch, und kein Strukturelement entspricht den Platzanforderungen.

Die Arbeitsplatte besteht aus einem hitzebeständigen und isolierten Material.

Wenn Sie das Kochfeld auf einem Backofen installieren, muss es über ein eingebautes Lüfter verfügen.

Stellen Sie sicher, dass die Installation allen Sicherheitsanforderungen und geltenden Regeln und Vorschriften entspricht.

Stellen Sie sicher, dass die Platine über einen Sicherheitsschalter verfügt, der in Übereinstimmung mit den örtlichen elektrischen Vorschriften installiert und positioniert wurde und es ermöglicht, sie vollständig vom Stromnetz zu trennen.

Stellen Sie sicher, dass es sich bei dem Trennschalter um ein zugelassenes Modell handelt und dass er einen Kontaktabstand von 3 mm an allen Polen (oder an allen aktiven [Phasen]-Leitern, wenn die lokalen Verdrahtungsnormen diese Abweichung der Anforderungen zulassen) bietet.

Stellen Sie sicher, dass Sie bei installiertem Kochfeld problemlos auf den Trennschalter zugreifen können.

Verwenden Sie hitzebeständige, leicht zu reinigende Oberflächen (z. B. Keramikfliesen) an den Wänden, die das Kochfeld umgeben.

Bevor Sie die Platte auf der Arbeitsplatte installieren, müssen Sie die Dichtungsleiste an die Unterseite der Platte kleben, **Abb. 3**

Gehen Sie dazu wie folgt vor:

1. Drehen Sie die Platte auf den Kopf, so dass die Glasoberfläche auf dem Kopf steht
2. Entfernen Sie den Dichtungsstreifen aus dem Beutel und entfernen Sie den doppelseitigen Kleber von der Rückseite des Streifens
3. Als nächstes klebst du den Streifen auf die Rückseite der Platte.
4. Der Streifen sollte nicht über den Rand der Platte hinausragen.

Legende Abbildung 3

1. Unterseite der Platte

2. Dichtungsleiste

Vorbereiten der Arbeitsplatte

Schneiden Sie die Arbeitsplatte gemäß den in Abbildung 4 gezeigten Maßen ab.

Für die Installation und Verwendung sollte mindestens 5 cm Platz um das Loch herum gelassen werden. Achten Sie darauf, dass die Dicke der Arbeitsplatte mindestens 30 mm beträgt. Wählen Sie eine Arbeitsplatte aus einem hitzebeständigen, isolierten Material (Holz und andere ähnliche faserige oder hygroskopische Materialien sollten nicht verwendet werden, es sei denn, sie sind imprägniert), um Stromschläge oder Verformungen durch Wärmestrahlung von der Platte zu vermeiden.

Hinweis: Der Sicherheitsabstand zwischen den Seiten der Platte und den Innenflächen der Arbeitsplatte muss mindestens 3 mm betragen.

Notwendige Maßnahmen

L (mm)	W (mm)	H(mm)	D(mm)	A (mm)	B(mm)	X (mm)
590	520	53	49	560±1 kg	4 8 0 ± 1 kg	50

Beatmung

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

Der Sicherheitsabstand zwischen dem Kochfeld und den darüber liegenden Möbeln sollte mindestens 760 mm betragen. Beachten Sie **Abbildung 5,** um eine ausreichende Belüftung des Kochfelds zu gewährleisten.

A (mm)	B(mm)	C (mm)	D	Und
760	ca. 15 Min.	ca. 20 Minuten.	Luftansaugung	Luftauslass 2mm

Warnung: Stellen Sie sicher, dass die Belüftung korrekt ist

Achten Sie darauf, dass das Induktionskochfeld gut belüftet ist und der Luftein- und -auslass nicht verstopft ist. Um einen versehentlichen Kontakt mit der Unterseite der Platte zu vermeiden, wenn sie zu heiß ist, oder um einen elektrischen Schlag während der Verwendung zu erhalten, sollten Sie einen mit Schrauben befestigten Holzeinsatz in einem Mindestabstand von 15 mm von der Unterseite der Platte platzieren **Abb. 6**

An der Außenseite des Boards befinden sich Belüftungsöffnungen. Sie müssen sicherstellen, dass diese Löcher beim Aufstellen nicht durch die Arbeitsplatte blockiert werden.

Bitte beachten Sie, dass der Kleber, der das Kunststoff- oder Holzmaterial mit den Möbeln verbindet, einer Temperatur von über 150 °C standhalten muss, um ein Ablösen der Beschichtung zu verhindern. Daher müssen die Rückwand und die angrenzenden und umgebenden Flächen einer Temperatur von 90°C standhalten.

Stellen Sie nach dem Einbau der Platine sicher, dass

- Das Netzkabel ist nicht durch Schranktüren oder Schubladen zugänglich.
- Es gibt einen ausreichenden Frischluftstrom von der Außenseite des Schranks zum Boden der Platte.
- Wenn die Platte über Schubladen oder Schränken platziert wird, müssen Sie eine Wärmeschutzbarriere unter dem Boden der Platte anbringen.
- Stellen Sie sicher, dass der Benutzer leicht auf den Isolationsschalter zugreifen kann.

Vor dem Anbringen der Befestigungswinkel

Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, glatte Oberfläche (Sie können die Verpackung verwenden). Üben Sie keinen Druck auf das Bedienfeld der Platine aus.

Anpassen der Standposition

1. Befestigen Sie die Platte an der Arbeitsplatte, indem Sie die vier Halterungen in die Unterseite der Platte schrauben, wie in **Abbildung 7** gezeigt.
2. Passen Sie die Position der Halterungen an die Dicke Ihrer Arbeitsplatte an.

Legende Abbildung 7

1. Unterstützen

Unterstützen

Die Halterungen dürfen nach der Montage unter keinen Umständen mit der Innenfläche der Arbeitsplatte in Berührung kommen.

Warnungen

- Die Platte muss von qualifiziertem Personal oder Technikern installiert werden. Führen Sie den Vorgang niemals alleine durch.
- Installieren Sie das Kochfeld nicht direkt auf einem Geschirrspüler, Kühlschrank, Gefrierschrank, einer Waschmaschine oder einem Trockner, da Feuchtigkeit die Elektronik beschädigen könnte.
- Die Platte sollte so installiert werden, dass eine bessere Wärmeabstrahlung gewährleistet ist.
- Die Wand und der Bereich über der Arbeitsplatte müssen hitzebeständig sein.
- Um Beschädigungen zu vermeiden, muss der Klebstoff, der für die Montage der Platte verwendet wird, hitzebeständig sein.
- Verwenden Sie keinen Dampfgarer, um das Induktionskochfeld zu reinigen

Anschließen der Platine an das Stromnetz

Der Anschluss dieses Kochfelds an das Stromnetz muss von einer entsprechend qualifizierten Person durchgeführt werden. Bevor Sie die Platte an das Stromnetz anschließen, überprüfen Sie Folgendes:

1. Das häusliche Verkabelungssystem ist für den Stromverbrauch des Kochfelds geeignet.
2. Die Netzspannung stimmt mit der Spannung überein, die auf dem Typenschild des Produkts angegeben ist.
3. Die Kabelkanäle können der auf dem Produktbewertungsetikett angegebenen Belastung standhalten.

- Um die Platine an das Stromnetz anzuschließen, verwenden Sie keine Adapter, Reduzierstücke oder Abzweiggeräte, da diese eine Überhitzung oder einen Brand verursachen können.
- Das Netzkabel kommt nicht mit heißen Teilen in Berührung und muss so positioniert werden, dass seine Temperatur zu keinem Zeitpunkt 75 °C überschreitet.

Erkundigen Sie sich bei einem Elektriker, ob das Hausverkabelungssystem ohne Änderungen angemessen ist. Änderungen sollten nur von einem qualifizierten Elektriker vorgenommen werden. **Abb. 8**

- Wenn das Kabel beschädigt ist oder ausgetauscht werden muss, vermeiden Sie es, es selbst zu reparieren, und wenden Sie sich an den offiziellen technischen Support von EVVO, um Unfälle zu vermeiden.
- Wenn das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen wird, muss ein omnipolarer Schutzschalter mit einer Mindestöffnung von 3 mm zwischen den Kontakten installiert werden.
- Der Installateur muss sicherstellen, dass der elektrische Anschluss korrekt hergestellt wurde und den geltenden Sicherheitsvorschriften entspricht.
- Biegen oder drücken Sie das Kabel nicht.
- Das Kabel sollte regelmäßig überprüft werden. Es kann nur von einem qualifizierten Techniker ausgetauscht werden.

Die Unterseite und das Netzkabel der Platine sollten nach der Installation nicht zugänglich sein.

4. BETRIEB

Induktionskochen ist eine sichere, fortschrittliche, effiziente und wirtschaftliche Kochtechnologie. Das Induktionskochfeld arbeitet mit elektromagnetischen Schwingungen, die Wärme direkt im Gefäß erzeugen und nicht indirekt durch Erwärmung der Glasoberfläche. Das Glas erwärmt sich nur, weil der Behälter es am Ende erhitzt. **Abb. 9**

Abbildung 9 Legende

1. Container
2. Magnetischer Kreislauf
3. Cerankochfeld
4. Induktionsspule
5. Wirbelströme

Touch-Symbole

- Die Touch-Symbole reagieren auf Berührungen, sodass Sie keinen Druck ausüben müssen.
- Verwenden Sie die Basis des Fingers, nicht die Spitze. **Abb. 10**
- Sie hören jedes Mal einen Piepton, wenn die Platte Ihren Finger erkennt.
- Stellen Sie sicher, dass die Touch-Symbole immer sauber und trocken sind und dass sie von keinem Gegenstand (z. B. einem Behälter oder einem Tuch) verdeckt werden. Selbst ein dünner Wasserfilm kann die Funktion von Touch-Symbolen erschweren.

Die Wahl der richtigen Kochgefäße

Verwenden Sie nur Behälter mit einem geeigneten Boden für den Induktionsherd.

Achten Sie auf das Induktionssymbol auf der Verpackung oder auf dem Boden des Behälters.

Ob Ihr Behälter geeignet ist, können Sie mit einem Magnettest überprüfen. Bewegen Sie einen Magneten in Richtung des Bodens des Behälters. Wenn es klebt oder der Behälter es anzieht, bedeutet dies, dass es mit dem Induktionskochfeld kompatibel ist.

Wenn Sie keinen Magneten haben:

1. Gießen Sie etwas Wasser in den Behälter, den Sie überprüfen möchten.

2. Wenn das Symbol nicht blinkend auf dem Bildschirm erscheint und sich das Wasser erwärmt, ist die Pfanne geeignet.

Nicht geeignet sind Küchencontainer aus folgenden Materialien: reiner Edelstahl, Aluminium oder Kupfer ohne Magnetfuß, Glas, Holz, Porzellan, Keramik und Steingut.

Küchenutensilien mit Aluminiumboden. Diese reduzieren die ferromagnetische

Fläche, wodurch weniger Wärme abgegeben wird. Darüber hinaus sind diese Arten von Utensilien an der Platte schwer zu erkennen, sodass sie sich nicht ausreichend erwärmen.

Verwenden Sie keine Behälter mit konkaver oder konvexer Basis. **Abb. 11**

Achten Sie darauf, dass der Boden des verwendeten Behälters glatt ist, flach am Glas anliegt und die gleiche Größe wie der Kochbereich hat. Verwenden Sie Behälter, deren Durchmesser dem des ausgewählten Bereichs entspricht. Die Verwendung eines etwas größeren Behälters erhöht die Effizienz der eingesetzten Energie. Wenn Sie einen Behälter mit kleinerem Durchmesser verwenden, wird die Effizienz beeinträchtigt. Stellen Sie den Behälter immer in die Mitte des Kochbereichs. **Abb. 12**

Heben Sie die Kochtöpfe immer vom Induktionskochfeld ab, schieben Sie sie nicht ab, da sie das Glas zerkratzen können. **Abb. 13**

Größe des Kochgeschirrs

Die Kochzonen sind abgegrenzt und passen sich automatisch an den Durchmesser des Behälters an. Sie sollten jedoch versuchen, den Durchmesser des Utensils so genau wie möglich mit dem der Kochfläche abzustimmen. Um das Kochfeld optimal zu nutzen, stellen Sie das Utensil in die Mitte des Kochfelds.

Kochzone	Bodendurchmesser von induktionsgeeignetem Kochgeschirr	
	Minimum (mm)	Maximal (mm)
1, 2, 3, 4	120	Die Größe des Behälters darf die Markierung, die den Kochbereich abgrenzt, nicht überschreiten
Flex-Zone	250	
TotalFlex	300	

Beginnen Sie mit dem Kochen

1. Tippen Sie auf das Touch-On/Off-Symbol ⏻. Beim Einschalten des Kochfelds ertönt ein akustisches Signal und die Anzeigen in den Kochzonen zeigen "–" an, um anzuzeigen, dass das Gerät in den Standby-Modus versetzt wurde.
2. Stellen Sie einen geeigneten Behälter in den Kochbereich, den Sie verwenden möchten. Hinweis: Stellen Sie sicher, dass der Boden der Schüssel und die Oberfläche des Kochbereichs sauber und trocken sind.
3. Jede Kochzone verfügt über einen eigenen Power-Schieberegler und Timer, so dass die Leistung und die Garzeit in jeder von ihnen unabhängig voneinander eingestellt werden können.
4. Wählen Sie die gewünschte Leistung aus, indem Sie mit dem Finger über den Schieberegler streichen. Steigerung der Leistung, **Abb. 14.**

Wenn Sie innerhalb von 20 Sekunden keine Leistung auswählen, schaltet sich das Kochfeld automatisch ab. Sie müssen es wieder einschalten und zu Schritt 1 zurückkehren.

Sie können die Leistung während des Kochens jederzeit ändern.

Wenn das Symbol und die ⎵ Energieeinstellung abwechselnd auf dem Display blinken:

- Sie haben das Kochgeschirr nicht in den richtigen Kochbereich gestellt.
- Das Kochgeschirr, das Sie verwenden, ist nicht für das Induktionskochfeld geeignet.
- Das gewählte Kochgeschirr befindet sich entweder zu klein oder nicht in der Mitte des Kochbereichs.

Wenn sich kein geeignetes Utensil im Kochbereich befindet, wird keine Hitze erzeugt.

Das Display schaltet sich nach 1 Minute automatisch aus, wenn keine Küchenutensilien platziert sind.

Garen beenden

1. Wischen Sie auf dem Ein-/Aus-Schieberegler der ausgewählten Kochzone nach links, um sie auszuschalten. **Abb. 15** Vergewissern Sie sich, dass die Zahl “0” auf dem Display angezeigt wird. Nach drei Sekunden schaltet sich die Kochzone aus und das entsprechende Display zeigt “-” an.
2. Schalten Sie das Induktionskochfeld aus, indem Sie auf das Touch-On/Off-Symbol drücken ⏻ .
3. Seien Sie vorsichtig, die Oberfläche kann heiß sein. Das Symbol “H/h” zeigt an, dass der entsprechende Kochbereich noch heiß ist. Es verschwindet, wenn die Oberfläche abgekühlt und eine sichere Temperatur erreicht hat. Wenn Sie Container heizen möchten, nutzen Sie die Fläche, die noch heiß ist, um Energie zu sparen.

Verwenden der Booster-Funktion

Aktivieren Sie die Booster-Funktion

1. Tippen Sie auf das Touch-Ein/Aus-Symbol ⏻ . Beim Einschalten des Kochfelds ertönt ein akustisches Signal und die Anzeigen in den Kochzonen zeigen “–” an, um anzuzeigen, dass das Gerät in den Standby-Modus versetzt wurde.
2. Tippen Sie auf das Touch-Symbol der Booster-Funktion ⋙ ; Das entsprechende Symbol erscheint auf dem Bildschirm und das Kochfeld beginnt mit maximaler Leistung zu heizen.

Deaktivieren Sie die Booster-Funktion

1. Wenn Sie mit dem Finger über den Schieberegler (**Abb. 16**) wischen, wird die Booster-Funktion deaktiviert. Darüber hinaus wird auf dem Display der ausgewählten Kochzone die Anzahl der Leistung angezeigt, die mit dem Schieberegler eingestellt wurde.

2. Sobald die Betriebszeit abgelaufen ist, wird die Booster-Funktion automatisch deaktiviert und die Platine arbeitet mit der Leistung, die vor der Aktivierung dieser Funktion ausgewählt wurde. Wenn diese Leistung 0 war, arbeitet die Platine mit Leistung 9.

Notizen:

- Diese Funktion kann in jeder Kochzone aktiviert werden.
- Die Kochzone kehrt nach 10 Minuten auf die ursprüngliche Einstellung zurück.
- Die Flexzone kehrt nach 5 Minuten auf die ursprüngliche Einstellung zurück. Die Zone "TotalFlex" kehrt nach 15 Minuten in ihren ursprünglichen Zustand zurück.
- Die Booster-Funktion schaltet auf Stufe 9 um, wenn Sie eine andere Kochzone einschalten.
- Wenn die ursprüngliche Leistungseinstellung 0 ist, kehrt sie auf 9 zurück, wenn die Booster-Funktionszeit abgelaufen ist.

Flex-Zone

- Die flexible Zone kann je nach Bedarf als einzelne Kochzone oder als zwei verschiedene Zonen verwendet werden.
- Es besteht aus zwei unabhängigen Induktivitäten, die getrennt voneinander angesteuert werden können. Wenn Sie als einzelne Zone arbeiten, schaltet sich der Teil, in dem Sie keine Garbehälter aufgestellt haben, nach einigen Sekunden automatisch aus. Verwenden Sie ein Küchengerät, das für dieses Kochfeld geeignet ist.
- Um eine korrekte Erkennung und gleichmäßige Wärmeverteilung zu gewährleisten, sollte der Kochbehälter wie folgt aufgestellt werden:
    - An der Vorder- oder Rückseite der Flexzone, wenn der Behälter weniger als 25 cm groß ist.
    - Überall, wenn der Behälter größer ist.

Nutzung der Flexzone als individuelle Kochzone

Um die Flex-Zone als einzelne Kochzone zu verwenden, tippen Sie auf die Symbole:

Die Leistung dieser Zone wird auf die gleiche Weise angepasst wie die der anderen.

Wenn Sie einen weiteren Container hinzufügen möchten, drücken Sie erneut auf die entsprechenden Touch-Symbole, um von dem Bereich erkannt zu werden.

Nutzung der Flexzone als zwei separate Kochzonen

Wenn Sie die Flex-Zone als zwei separate Kochzonen mit unterschiedlichen Leistungseinstellungen verwenden möchten, tippen Sie auf die Symbole:

Verwenden Sie ein Küchengerät, das für dieses Kochfeld geeignet ist.

Beispiele dafür, wie das Utensil platziert werden sollte und wie man es nicht tun sollte, finden Sie in Abb **. 17**

Blockieren von Touch-Symbolen

Sie können die Touch-Symbole sperren, um eine unbeabsichtigte Verwendung zu verhindern (z. B. wenn Kinder versehentlich die Kochzonen einschalten).

Wenn Sie die Sperre aktivieren, werden alle Symbole deaktiviert, mit Ausnahme des Ein-/Aus-Symbols.

Aktivieren der Sperrfunktion

Tippen Sie auf das Touch-Symbol für die Sperrfunktion . Das Display zeigt “Lo” an.

Deaktivieren Sie die Sperrfunktion

Halten Sie das Schlosssymbol gedrückt , um die Touch-Symbole zu entsperren.

Wenn die Platine gesperrt ist, werden alle Touch-Symbole deaktiviert, mit Ausnahme des Ein-/Aus-Symbols. Im Notfall können Sie das Kochfeld mit diesem Symbol ausschalten. Um jedoch andere Vorgänge ausführen zu können, müssen Sie die Platine entsperren (auch nach dem erneuten Einschalten).

Timer-Steuerung

- Jede Kochzone verfügt über Symbole, mit denen Sie die Zeit verlängern oder verkürzen können.
- Wenn Sie eines dieser beiden Symbole kurz drücken, wird die Zeit um 1 Minute erhöht/verringert. Wenn Sie sie jedoch gedrückt halten, wird die Zeit um 10 Minuten erhöht/verringert.
- Wenn Sie die Flexzone aktivieren, können Sie den Timer mit den Touch-Symbolen der Kochzonen einstellen, aus denen er besteht.
- Wenn die Flex-Zone eingeschaltet ist und Sie die Garzeit ausgewählt haben, bleibt sie erhalten, auch wenn Sie die Zone ausschalten.
- Wenn Sie die Flex Zone aktivieren, ist die Zeiteinstellung standardmäßig deaktiviert.
- Die maximale Einstellzeit für die Leistung, die Sie ausgewählt haben, ist die Standardzeit für diese Leistung.
- Sobald Sie den Timer eingestellt haben, wird die verbleibende Zeit auf dem Display angezeigt. Tippen Sie auf den Schieberegler, um die ausgewählte Wattzahl zu überprüfen. Wenn Sie es ändern möchten, wischen Sie mit dem Finger.

1. Wenn die Uhrzeit “0:00” erreicht, wird dieser Wert nicht mehr in der entsprechenden Anzeige angezeigt, wenn Sie nach 3 Sekunden keine Vorgänge ausführen.
2. Um die Zeit zu verlängern, können Sie sowohl kurz als auch lange auf das Touch-Symbol drücken +

3. Um die Zeit zu verkürzen, können Sie sowohl kurz als auch lange auf das Touch-Symbol drücken
4. Wenn Sie die Symbole Zeiterhöhung und -verringerung gleichzeitig 1 Sekunde lang gedrückt halten, wird der Timer deaktiviert.

Pausieren des Garvorgangs

1. Wenn die Kochzonen aktiv sind, tippen Sie auf das Touch-Symbol Pause . Die Displays in allen Kochzonen zeigen “I I” an und heizen sie auf Stufe 2. Zu diesem Zeitpunkt sind nur die Touch-Symbole “Pause/Sperre” und “Ein/Aus” aktiviert
2. Drücken Sie erneut auf das Pause-Symbol und auf dem Display wird die ursprüngliche Einstellung angezeigt. Die Kochzonen heizen sich weiter auf.

FlexZone

Er kann je nach Bedarf als große Kochzone genutzt werden.

Es besteht aus vier unabhängigen Induktivitäten, die separat angesteuert werden können.

Wenn Sie als einzelne Zone arbeiten, schaltet sich der Teil, in dem Sie keine Garbehälter platziert haben, nach einigen Sekunden automatisch aus und der TotalFlex wird deaktiviert. Verwenden Sie ein Küchengerät, das für dieses Kochfeld geeignet ist.

Um eine korrekte Erkennung und gleichmäßige Wärmeverteilung zu gewährleisten, sollte der Durchmesser des Garbehälters zwischen 30 und 40 cm betragen.

Activar la TotalFlex

Um den TotalFlex zu aktivieren, tippen Sie einfach auf das Touch-Symbol

Deaktivieren Sie den TotalFlex

Um den TotalFlex zu deaktivieren, tippen Sie einfach auf das Touch-Symbol

Standard-Betriebszeit

Das Induktionskochfeld verfügt über eine Schutzautomatik. Die Platte schaltet sich automatisch aus, wenn Sie dies vergessen sollten. Die Standardbetriebszeiten für verschiedene Leistungsstufen sind in der folgenden Tabelle aufgeführt:

Leistungsstufe	Pause	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standardbetriebszeit (Stunden)	8	8	8	6	6	4	4	2	2	1,5

Wenn das Kochgeschirr entfernt wird, hört das Kochfeld sofort auf zu heizen und

schaltet sich nach 1 Minute automatisch aus. Personen mit einem Herzschrittmacher sollten vor der Verwendung der Platte mit ihrem Arzt sprechen.

Vorüberlegungen

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.

Kochtipps

- Wenn das Essen zu kochen beginnt, reduzieren Sie die Leistung.
- Die Verwendung eines Deckels verkürzt die Garzeit und spart Energie durch Wärmespeicherung.
- Reduzieren Sie die Menge an Flüssigkeit oder Fett, um die Garzeiten zu verkürzen.
- Beginnen Sie mit dem Garen auf hoher Stufe und reduzieren Sie sie, wenn sich das Essen erwärmt.

Reis köcheln und kochen

Das Köcheln erfolgt unterhalb des Siedepunkts, bei etwa 85 °C. Es ist unerlässlich für die Zubereitung von köstlichen Suppen und zarten Eintöpfen, da es die Aromen verstärkt, ohne das Essen zu verkochen. Auch die Saucen auf Eibasis und mit Mehl angedickt unter dem Siedepunkt solltest du kochen.

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

Schweinekoteletts kochen

Um saftige und würzige Steaks zuzubereiten:

1. Lassen Sie das Fleisch vor dem Garen ca. 20 Minuten bei Raumtemperatur.
2. Eine Pfanne mit schwerem Boden vorheizen.
3. Bestreichen Sie das Steak von beiden Seiten mit Öl. Eine kleine Menge Öl in die heiße Pfanne träufeln und das Fleisch darauf legen.

Anbraten

1. Wählen Sie einen Wok mit flachem Boden, der mit dem Induktionskochfeld oder einer großen Pfanne kompatibel ist.
2. Halten Sie alle Zutaten bereit. Der Prozess des Pfannengerichts ist schnell. Wenn du große Mengen an Speisen zubereitest, koche sie in kleineren Mengen.
3. Die Pfanne kurz vorheizen und zwei EL Öl hinzufügen.
4. Zuerst das Fleisch garen, beiseite stellen und warm stellen.
5. Das Gemüse darin anbraten. Wenn sie heiß, aber noch knusprig sind, den Garbereich auf eine niedrigere Stufe stellen, das Fleisch wieder in die Pfanne legen und eine Soße hinzufügen.
6. Die Zutaten vorsichtig umrühren, bis sie durchhitzen.
7. Sofort servieren.

Erkennung kleiner Objekte

Wenn Sie eine unpassende oder nicht magnetische Pfanne (z. B. Aluminium) oder einen anderen kleinen Gegenstand (z. B. ein Messer, eine Gabel, einen Schlüssel) auf das Kochfeld stellen, wechselt das Kochfeld automatisch in den Standby-Modus.

Einstellung der Leistungsstufe

Die folgenden Einstellungen dienen nur zur Orientierung. Die genaue Einstellung hängt von mehreren Faktoren ab, z. B. von den Kochbehältern und davon, wie viel Sie kochen. Testen Sie das Induktionskochfeld, um die Einstellungen zu finden, die für Sie am besten geeignet sind.

Einstellung der Leistung	**Geeignet für**
1-2	Leichtes Erhitzen kleiner Mengen von Lebensmitteln Schokolade und Butter schmelzen
3-4	Erhitzen Schnell kochen Reis kochen
5-6	Pfannkuchen backen
7-8	Anbraten Pasta kochen
9/P	Bei höheren Temperaturen im Wok anbraten Siegel Suppe zum Kochen bringen Wasser kochen

5. REINIGUNG UND WARTUNG

Art des Schmutzes	Reinigung	Notizen
Normaler Schmutz auf dem Glas (Fußabdrücke) Fingerabdrücke, Markierungen, Lebensmittelflecken, usw.).	1. Trennen Sie das Netzteil. 2. Verwenden Sie einen Kochfeldreiniger, solange das Glas noch warm (aber nicht heiß) ist. 3. Spülen Sie das Produkt aus und trocknen Sie das Glas mit einem sauberen Tuch oder Küchenpapier ab. 4. Schalten Sie das Induktionskochfeld ein.	Wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist, gibt es keine Warnung, dass die Oberfläche heiß ist, aber das bedeutet nicht, dass dies nicht der Fall ist. Seien Sie besonders vorsichtig. Scheuertücher, einige Nylon-Scheuerschwämme und scharfe Reinigungsmittel können das Glas zerkratzen. Lesen Sie immer das Etikett, um zu überprüfen, ob Ihr Reiniger oder Scheuerschwamm geeignet ist. Lassen Sie niemals Reinigungsmittelreste auf dem Kochfeld zurück. Das Glas könnte Flecken bekommen.
Zuckerhaltige Klecker auf dem Glas	Entfernen Sie sie sofort mit einem für Induktionskochfelder geeigneten Spachtel oder Schaber, aber achten Sie auf heiße Oberflächen im Kochbereich: 1. Trennen Sie die Quelle von Fütterung. 2.Halten Sie den Schaber in einem Winkel von 30° und ziehen Sie den Schmutz in eine kalte Stelle des Kochfelds. 3. Wischen Sie den Fleck mit einem Tuch oder Papiertuch auf. 4. Befolgen Sie die Schritte 2 bis 4 im Abschnitt “Üblicher Schmutz auf Glas”.	Entfernen Sie Flecken von geschmolzenen zuckerhaltigen Lebensmitteln so schnell wie möglich. Lässt man sie auf dem Glas abkühlen, lassen sie sich nur schwer entfernen oder können die Plaque sogar dauerhaft beschädigen. Schnittgefahr: Die Klinge des Schabers kann sehr scharf sein, seien Sie vorsichtig beim Entfernen des Schutzes. Verwenden Sie es mit äußerster Vorsicht und bewahren Sie es immer sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

Verschüttet auf Touch-Symbolen	1. Trennen Sie die Quelle von Fütterung. 2. Absorbieren Sie die Verschüttung. 3. Reinigen Sie die Touch-Symbole mit einem sauberen, feuchten Schwamm oder Tuch. 4. Trocknen Sie die Stelle vollständig mit Küchenpapier ab. 5. Schalten Sie das Induktionskochfeld ein.	Das Kochfeld piept möglicherweise und schaltet sich aus, und die Touch-Symbole funktionieren möglicherweise nicht, wenn sie nass sind. Achten Sie darauf, die Touch-Symbole zu trocknen, bevor Sie das Induktionskochfeld wieder einschalten.

6. FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursachen	Mögliche Lösungen
Induktionskochfeld lässt sich nicht einschalten	Keine Stromversorgung	Stellen Sie sicher, dass die Platine an das Stromnetz angeschlossen und eingeschaltet ist. Überprüfen Sie, ob ein Stromausfall aufgetreten ist. Nach diesen prüft, ob das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich bitte an den offiziellen technischen Support von EVVO
Touch-Symbole nicht Antworten	Die Touch-Symbole sind Gesperrt	Entsperren Sie die Symbole Berühren. Bitte beachten Sie den entsprechenden Abschnitt dieses Handbuchs.
Das Glas ist zerkratzt	Er hat einen Behälter mit einem rauen Boden verwendet. Sie haben unsachgemäße oder scheuernde Scheuerschwämme oder Reinigungsmittel verwendet.	Verwenden Sie Küchenbehälter mit flachen, glatten Böden. Bitte beachten Sie den entsprechenden Abschnitt dieses Handbuchs. Siehe den entsprechenden Abschnitt in diesem Manuell.
Einige Kochgeschirre machen klickende oder knarzende Geräusche	Dies kann daran liegen, dass Zusammensetzung (Schichten aus verschiedenen Metallen, die nicht von denselben Weg)	Dies ist normal und deutet nicht auf einen Fehler hin

Das Induktionskochfeld gibt ein leichtes Brummen von sich, wenn eine hohe Leistungsstufe gewählt wird	Das liegt an der Technik des Induktionsherds	Es ist ein Phänomen Das Geräusch sollte jedoch abnehmen oder ganz verschwinden, wenn die Leistung abfällt
Lärm ist von der Ventilator vom Induktionskochfeld	Der eingebaute Lüfter wurde aktiviert auf dem Induktionskochfeld, um eine Überhitzung der elektronischen Bauteile zu verhindern. Es kann auch nach dem Ausschalten des Induktionskochfelds weiter funktionieren	Das ist normal und Sie brauchen sich keine Sorgen zu machen. Schalten Sie die Platine nicht aus, während der Lüfter läuft
Küchencontainer erwärmen sich nicht und erscheinen nicht auf dem Bildschirm	Die Platte kann nicht Erkennen des Containers Weil es nicht geeignet ist für die Küche von Induktion. Die Platte erkennt die Behälter, weil er zu klein für den Kochbereich ist oder nicht gut zentriert ist.	Utilice solo recipientes de Kochen kompatibel mit dem Induktionskochfeld. Zentrieren Sie den Behälter und stellen Sie sicher, dass sein Boden der Größe der Kochzone entspricht
Das Induktionskochfeld oder eine der Kochzonen hat sich unerwartet von selbst abgeschaltet, gibt einen Ton ab und Zeigt einen Fehlercode an (in der Regel abwechselnd eine oder zwei Ziffern auf der Timer-Anzeige)	Technisches Versagen	Notieren Sie sich die Fehlercodes, trennen Sie das Induktionskochfeld vom Strom und wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker

Fehler und Fehlercodes

Das Induktionskochfeld verfügt über eine Selbstdiagnosefunktion. Auf diese Weise kann der Techniker die Funktion verschiedener Komponenten überprüfen, ohne die Platte demontieren oder von der Arbeitsplatte entfernen zu müssen.

Problem	Mögliche Ursachen	Lösung
E1, E2, E7	Ausfall des Temperatursensors	Bitte wenden Sie sich an den technischen Support von EVVO Home.
E3, E4	Ausfall des IGBT-Transistor-Temperatursensors	Bitte wenden Sie sich an den technischen Support von EVVO Home.
EU	Die Verbindung zwischen der Displayplatine und der Hauptplatine schlägt fehl oder es stimmt etwas mit der Touch-Steuerung nicht	Bitte wenden Sie sich an den technischen Support von EVVO Home.
EL/EH	Die Versorgungsspannung ist abnormal	Vergewissern Sie sich, dass kein Stromausfall aufgetreten ist. Nachdem Sie sich vergewissert haben, dass die Stromversorgung normal ist, schließen Sie das Kochfeld wieder an.
C1	Die Temperatur des Induktionskochfeld-Sensors ist zu hoch.	Lassen Sie das Induktionskochfeld abkühlen und starten Sie es neu.
C2	Die Temperatur des IGBT-Transistorsensors ist zu hoch.	Lassen Sie das Induktionskochfeld abkühlen und starten Sie es neu.
F5, F6	Ausfall des Lüfters	Bitte wenden Sie sich an den technischen Support von EVVO Home.
EF	Es gibt zwei oder mehr Touch-Symbole eine Weile gedrückt anhaltend	Reinigen Sie das Bedienfeld

Spezifische Fehler und Lösungen

Versagen	Problem	Lösung A	Lösung B
Das LED-Licht leuchtet nicht auf, wenn die Platine eingesteckt ist.	Kein Strom	Überprüfen Sie, ob der Stecker fest mit der Steckdose verbunden ist und ob die Steckdose funktioniert	
	Hilfsstromplatine und Platine, die an das Display angeschlossen ist, fallen aus	Überprüfen Sie die Verbindungen.	
	Die Platte der Hilfsenergie ist beschädigt	Ersetzen Sie die Hilfsstromplatte.	
	Der Bildschirm ist Beschädigt.	Bringen Sie die Siebplatte wieder an.	
Einige Touch-Symbole reagieren nicht oder der Bildschirm funktioniert nicht normal.	Der Bildschirm ist beschädigt	Ersetzen Sie die Siebplatte	
Die Leistungsanzeige leuchtet auf, aber das Kochfeld heizt nicht auf	Die Temperatur des Kochfelds ist zu hoch	Die Umgebungstemperatur kann zu hoch sein. Der Lufteinlass oder -auslass kann blockiert sein	
	Der Lüfter hat einen Fehler	Überprüfen Sie, ob der Lüfter ordnungsgemäß funktioniert. Wenn nicht, ersetzen Sie es	
	Die Leistungsplatine ist beschädigt	Ersetzen Sie die Power Plate	

Die Heizung stoppt abrupt während der und das “U”-Symbol blinkt auf dem Display	Der verwendete Kochbehälter ist nicht geeignet	Verwenden Sie einen geeigneten Küchenbehälter	
	Der Durchmesser des Behälters ist sehr klein		Die Erkennungsschaltung des Kochgefäßes ist beschädigt, ersetzen Sie die Leistungsplatte
	Das Kochfeld ist überhitzt	Warten Sie, bis sich die Plattentemperatur wieder normalisiert hat. Drücken Sie das Ein-/Aus-Symbol, um die Platine zurückzusetzen	
Wenn Sie versuchen, Bereiche auf der gleichen Seite zu beheizen, zeigt das Display das “u”-Symbol an	Die Leistungsplatine und die Platine, die mit dem Display verbunden ist, fallen aus	Verbindungen prüfen	
	Die Anzeigeplatte der Kommunikationseinheit ist beschädigt	Ersetzen Sie die Siebplatte	
	Hauptplatine ist beschädigt	Ersetzen Sie die Power Plate	
Lüftermotor erzeugt seltsame Geräusche	Der Lüfter des Motors ist beschädigt	Ersetzen Sie den Lüfter	

Verwenden Sie diese Anweisungen, um häufige Fehler zu beheben. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu zerlegen, um Gefahren und Schäden am Induktionskochfeld zu vermeiden.

7. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Produkt	**V68 TotalFlex Induktionskochfeld**
Referenz	Nr. V0570
Nennspannung	220-240V ~ oder 380-415V 3N~
Frequenz	50-60 Hz
Gesamtleistung	7400W A: 2200/3300W (B) B: 2200/3300W(B) C: 2200/3300W(B) D: 2200/3300W(B)

	Symbol	Wert	Einheit
Art des Kochfelds		Integriertes Kochfeld	
Anzahl der Wahlschalter für die Strahler und/oder Kochzonen		2	
Heizungstechnik (Induktionskochleuchten und -zonen, Strahlungsstrahler, massive Platten)	Induktionskochzonen		
Bei runden Strahlern oder Kochzonen: Durchmesser der Nutzfläche jeder elektrischen Kochleuchte, gerundet auf den nächsten Bruchteil von S mm	**Ø**	--	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	Fläche 1: 38,5 Fläche 2: 38,5	cm
	w	Fläche 1: 23 Bereich 2: 23	cm
Energieverbrauch pro Leuchte oder Kochzone, berechnet pro kg (*)	EG Elektrisches Kochen	Fläche 1: 183,1 Fläche 2: 185,3	Wh/kg

Stromverbrauch der Platte, berechnet pro kg (*)	EG Elektroherd	184,2	Wh/kg

Wenn nach dem Einschalten des Kochfelds keine Bedienung ausgeführt wird, wechselt es nach 1 Minute automatisch in den Abschaltmodus. In diesem Modus beträgt der Stromverbrauch 0,5 W.

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. Zona 2200/3300W (massimo)
2. 3300/3700 W zona a induzione libera
3. Zona 2200/3300W (massimo)
4. Pannello di controllo

Figura 2

Pannello di controllo

1. Icona touch della funzione booster
2. Icona touch del timer
3. Icona touch della funzione booster
4. Icona touch del timer
5. Icona tattile del TotalFlex
6. Icona touch del timer
7. Icona touch della funzione booster
8. Icona touch del timer
9. Icona touch della funzione booster
10. Cursore
11. Icona touch Flex Zone
12. Cursore
13. Icona touch Pausa/Blocco
14. Cursore
15. Icona touch Flex Zone
16. Cursore
17. Toccare l'icona On/Off

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

Il piano di lavoro è piano e di forma quadrata e nessun elemento strutturale non soddisfa le esigenze di spazio.

Il piano di lavoro è realizzato in materiale resistente al calore e isolante.

Se si installa il piano cottura sopra un forno, deve avere una ventola di raffreddamento incorporata.

Assicurarsi che l'installazione sia conforme a tutti i requisiti di sicurezza e alle norme e ai regolamenti applicabili.

Assicurarsi che la scheda sia dotata di un interruttore di sicurezza, installato e posizionato in conformità con le norme e i regolamenti elettrici locali, che ne consenta la completa disconnessione dalla rete elettrica.

Assicurarsi che l'interruttore di isolamento sia di un modello approvato e che fornisca una distanza tra i contatti di 3 mm su tutti i poli (o su tutti i conduttori attivi [di fase] se gli standard di cablaggio locali consentono questa variazione dei requisiti).

Assicurati di poter accedere facilmente all'interruttore di isolamento con il piano cottura installato.

Utilizzare finiture resistenti al calore e facili da pulire (come piastrelle di ceramica) sulle pareti che circondano il piano cottura.

Prima di installare la piastra sul piano di lavoro, sarà necessario incollare la striscia di tenuta sul fondo della piastra, **Fig. 3**

Per fare ciò:

1. Capovolgere la piastra in modo che la superficie del vetro sia capovolta
2. Rimuovere la striscia sigillante dal sacchetto e rimuovere il biadesivo dal retro della striscia
3. Quindi, incolla la striscia sul retro del piatto.
4. La striscia non deve superare il bordo della piastra.

Legenda Figura 3

1. Fondo della piastra
2. Striscia sigillante

Preparazione del piano di lavoro

Rifilare il piano di lavoro secondo le misure mostrate nella **Figura 4**.

Per l'installazione e l'uso, è necessario lasciare uno spazio minimo di 5 cm intorno al foro. Assicurarsi che lo spessore del piano di lavoro sia di almeno 30 mm. Scegliere un piano di lavoro realizzato con un materiale isolante resistente al calore (legno e altri materiali fibrosi o igroscopici simili non devono essere utilizzati a meno che non siano impregnati) per evitare scosse elettriche o deformazioni causate dalla radiazione di calore dalla piastra.

NOTA: La distanza di sicurezza tra i lati della piastra e le superfici interne del piano di lavoro deve essere di almeno 3 mm.

Misure necessarie

L (millimetro)	L (mm)	H (millimetro)	D (millimetro)	A (millimetro)	B (millimetro)	X (millimetro)
590	520	53	49	560±1	480±1	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 il piano cottura e il mobile sovrastante deve essere di almeno 760 mm. Osservare **la Figura 5** per garantire un'adeguata ventilazione del piano cottura.

A (millimetro)	B (millimetro)	C (millimetro)	D	E
760	15 minuti	2 0 minuti	Presa d'aria	Uscita aria 2mm

Attenzione: Assicurarsi che la ventilazione sia corretta

Assicurarsi che il piano cottura a induzione sia ben ventilato e che l'aspirazione e l'uscita dell'aria non siano ostruite. Per evitare il contatto accidentale con il fondo della piastra quando è troppo calda, o di ricevere una scossa elettrica durante l'utilizzo, è necessario posizionare un inserto in legno, fissato con viti, ad una distanza minima di 15 mm dal fondo della piastra **Fig.6**

Ci sono prese d'aria intorno all'esterno della tavola. È necessario assicurarsi che questi fori non siano ostruiti dal piano di lavoro quando lo si posiziona.

Si prega di notare che la colla che unisce il materiale plastico o legnoso ai mobili deve resistere a una temperatura superiore a 150°C, per evitare che il rivestimento si stacchi. Pertanto, la parete di fondo e le superfici adiacenti e circostanti devono essere in

grado di resistere a una temperatura di 90°C.

Dopo aver installato la scheda, assicurarsi che

- Il cavo di alimentazione non sarà accessibile attraverso le ante o i cassetti dell'armadio.
- C'è un adeguato flusso di aria fresca dall'esterno dell'armadio alla base della piastra.
- Se la piastra viene posizionata su cassetti o armadietti, è necessario installare una barriera di protezione termica sotto la base della piastra.
- Assicurarsi che l'utente sia facilmente accessibile all'interruttore di isolamento.

Prima di fissare le staffe di fissaggio

È necessario posizionare l›unità su una superficie stabile e liscia (è possibile utilizzare la confezione). Non esercitare pressione sul pannello di controllo della scheda.

Regolazione della posizione del supporto

1. Fissare la piastra al piano di lavoro avvitando le quattro staffe nella parte inferiore della piastra, come mostrato nella **Figura 7**.
2. Regola la posizione delle staffe per adattarle allo spessore del piano di lavoro.

Legenda Figura 7

1. Appoggiare

Appoggiare

Le staffe non possono, in nessun caso, essere a contatto con la superficie interna del piano di lavoro dopo l'installazione.

Avvertenze

- La targhetta deve essere installata da personale qualificato o tecnico. Non eseguire mai l'operazione da soli.
- Non installare il piano cottura direttamente sopra una lavastoviglie, un frigorifero, un congelatore, una lavatrice o un'asciugatrice, poiché l'umidità potrebbe danneggiare l'elettronica.
- La piastra deve essere installata in modo da garantire una migliore radiazione del calore.
- La parete e l'area sopra il piano di lavoro devono essere resistenti al calore.
- Per evitare danni, l'adesivo utilizzato per l'installazione della piastra deve essere resistente al calore.
- Non utilizzare un piroscafo per pulire il piano cottura a induzione

Collegamento della scheda alla rete

Il collegamento di questo piano cottura alla rete elettrica deve essere effettuato da una persona adeguatamente qualificata. Prima di collegare la piastra alla rete elettrica, verificare che:

1. L'impianto elettrico domestico è adatto alla potenza assorbita dal piano cottura.
2. La tensione di rete corrisponde alla tensione specificata sulla targhetta del prodotto.
3. I cavi di alimentazione possono sopportare il carico specificato sull'etichetta dei dati tecnici del prodotto.

- Per collegare la scheda alla rete elettrica, non utilizzare adattatori, riduttori o dispositivi di derivazione, in quanto possono causare surriscaldamento o incendio.
- Il cavo di alimentazione non è a contatto con parti calde e deve essere posizionato in modo che la sua temperatura non superi mai i 75 °C.

Verificare con un elettricista se l'impianto elettrico domestico è adeguato senza alcuna modifica. Eventuali modifiche devono essere apportate solo da un elettricista qualificato. **Figura 8**

- Se il cavo è danneggiato o deve essere sostituito, evitare di ripararlo da soli e contattare il Servizio di Assistenza Tecnica Ufficiale di EVVO per evitare incidenti.
- Se l'apparecchio è collegato direttamente alla rete elettrica, è necessario installare un interruttore onnipolare con un'apertura minima di 3 mm tra i contatti.
- L'installatore deve assicurarsi che il collegamento elettrico sia stato effettuato correttamente e che sia conforme alle vigenti norme di sicurezza.
- Non piegare o premere il cavo.
- Il cavo deve essere controllato periodicamente. Può essere sostituito solo da un tecnico qualificato.

La superficie inferiore e il cavo di alimentazione della scheda non devono essere accessibili dopo l'installazione.

4. FUNZIONAMENTO

La cottura a induzione è una tecnologia di cottura sicura, avanzata, efficiente ed economica. Il piano cottura a induzione funziona tramite vibrazioni elettromagnetiche che generano calore direttamente nel recipiente, piuttosto che indirettamente riscaldando la superficie del vetro. Il vetro si riscalda solo perché il contenitore finisce per riscaldarlo. **Figura 9**

Figura 9 Legenda

1. Contenitore
2. Circuito magnetico
3. Piano cottura in vetroceramica
4. Bobina di induzione
5. Correnti parassite

Icone touch

- Le icone touch rispondono al tocco, quindi non è necessario esercitare alcuna pressione.

- Usa la base del dito, non la punta. **Figura 10**
- Sentirai un segnale acustico ogni volta che la piastra rileva il tuo dito.
- Assicurati che le icone touch siano sempre pulite, asciutte e che non vi siano oggetti (ad esempio, un contenitore o un panno) che le ricoprano. Anche un sottile strato d'acqua può rendere difficile il funzionamento delle icone touch.

Scegliere i recipienti di cottura giusti

Utilizzare solo contenitori con una base adatta per fornello a induzione.

Cerca il simbolo dell'induzione sulla confezione o sul fondo del contenitore.

Puoi verificare se il tuo contenitore è adatto utilizzando un test del magnete. Sposta un magnete verso la base del contenitore. Se si attacca o il contenitore lo attrae, significa che è compatibile con il piano cottura a induzione.

Se non hai un magnete:

1. Versare un po' d'acqua nel contenitore che si desidera controllare.

2. Se il simbolo ⊔ non appare sullo schermo lampeggiante e l'acqua si riscalda, la pentola è adatta.

I contenitori da cucina realizzati con i seguenti materiali non sono adatti: acciaio inossidabile puro, alluminio o rame senza base magnetica, vetro, legno, porcellana, ceramica e terracotta.

Utensili da cucina con base in alluminio. Questi riducono l'area ferromagnetica, il che significa che viene emesso meno calore. Inoltre, questi tipi di utensili sono difficili da rilevare dal piatto, quindi non si riscaldano abbastanza.

Non utilizzare contenitori con base concava o convessa. **Fig. 11**

Assicurati che la base del contenitore che stai utilizzando sia liscia, sia appoggiata al vetro e abbia le stesse dimensioni della zona di cottura. Utilizzare contenitori il cui diametro sia uguale a quello dell'area selezionata. L'utilizzo di un contenitore leggermente più grande aumenterà l'efficienza dell'energia utilizzata. Se si utilizza un contenitore di diametro inferiore, l'efficienza ne risentirà. Posizionare sempre il contenitore al centro della zona di cottura. **Figura 12**

Sollevare sempre le pentole dal piano cottura a induzione; non farle scivolare via, poiché potrebbero graffiare il vetro. **Figura 13**

Dimensioni delle pentole

Le zone di cottura sono delimitate e si adattano automaticamente al diametro del contenitore. Tuttavia, dovresti cercare di far corrispondere il diametro dell'utensile il più vicino possibile a quello della zona di cottura. Per ottenere il massimo dal piano cottura, posizionare l'utensile al centro della zona di cottura.

Zona di cottura	Diametro della base delle pentole compatibili con l'induzione	
	Minimo (mm)	Massimo (mm)
1, 2, 3, 4	120	La dimensione del contenitore non deve superare il segno che delimita la zona di cottura
Zona di flessione	250	
Totale Flex	300	

Inizia a cucinare

1. Tocca l'icona Touch On/Off ⏻. All'accensione del piano di cottura si sentirà un segnale acustico e i display delle zone di cottura visualizzeranno "–", indicando che l'apparecchio è entrato in modalità standby.
2. Posizionare un contenitore adatto nella zona di cottura che si desidera utilizzare. NOTA: Assicurarsi che la base della ciotola e la superficie della zona di cottura siano pulite e asciutte.
3. Ogni zona di cottura ha il proprio cursore di alimentazione e timer, quindi la potenza e il tempo di cottura possono essere impostati indipendentemente in ciascuna di esse.
4. Seleziona la potenza che desideri facendo scorrere il dito sul cursore. Aumento della potenza, **Fig. 14.**

Se non si seleziona una potenza entro 20 secondi, il piano si spegnerà automaticamente. Sarà necessario riaccenderlo e tornare al passaggio 1.

È possibile modificare la potenza in qualsiasi momento durante la cottura.

Se il simbolo e l' ⍈ impostazione della potenza lampeggiano alternativamente sul display:

- Non hai posizionato le pentole nella zona di cottura corretta.
- Le pentole che stai utilizzando non sono adatte al piano cottura a induzione.
- Le pentole selezionate sono troppo piccole o non si trovano al centro dell'area di cottura.

Se non ci sono utensili adatti nella zona di cottura, non verrà prodotto calore.

Il display si spegnerà automaticamente dopo 1 minuto se non sono posizionati utensili da cucina.

Termina la cottura

1. Scorrere verso sinistra sul cursore di accensione della zona di cottura selezionata per spegnerla. **Fig. 15** Assicurarsi che sul display sia visualizzato il numero "0". Dopo tre secondi, la zona di cottura si spegnerà e il display corrispondente visualizzerà "-".
2. Spegnere il piano cottura a induzione premendo l'icona touch on/off ⏻ .

3. Attenzione, la superficie potrebbe essere calda. Il simbolo “H/h” indica che la zona di cottura corrispondente è ancora calda. Scomparirà quando la superficie si sarà raffreddata e avrà raggiunto una temperatura di sicurezza. Se vuoi riscaldare i contenitori, usa l’area ancora calda, per risparmiare energia.

Utilizzo della funzione booster

Attiva la funzione Booster

1. Tocca l’icona Touch On/Off ⏻ . All’accensione del piano di cottura si sentirà un segnale acustico e i display delle zone di cottura visualizzeranno “–”, indicando che l’apparecchio è entrato in modalità standby.
2. Tocca l’icona touch della funzione Booster ⋙; Sullo schermo comparirà il simbolo corrispondente e il piano inizierà a riscaldarsi alla massima potenza.

Disattiva la funzione Booster

1. Se si fa scorrere il dito sul cursore, **Fig. 16**, la funzione Booster sarà disabilitata. Inoltre, il display della zona di cottura selezionata visualizzerà il numero della potenza che è stata impostata tramite il cursore.
2. Una volta terminato il tempo di funzionamento, la funzione Booster verrà automaticamente disattivata e la scheda funzionerà alla potenza selezionata prima di attivare questa funzione. Se questa potenza era 0, la scheda funzionerà alla potenza 9.

Note:

- Questa funzione può essere attivata in qualsiasi zona di cottura.
- La zona di cottura tornerà all’impostazione originale dopo 10 minuti.
- La zona flessibile tornerà all’impostazione originale dopo 5 minuti. La zona “Total-Flex” ritorna allo stato originale dopo 15 minuti.
- La funzione Booster passerà all’alimentazione 9 se si accende un’altra zona di cottura.
- Se l’impostazione di potenza originale è 0, tornerà a 9 al termine del tempo della funzione Booster.

Zona di flessione

- La zona flessibile può essere utilizzata come zona di cottura singola o come due zone diverse, a seconda delle esigenze.
- È costituito da due induttori indipendenti che possono essere controllati separatamente. Quando si opera come zona singola, la parte in cui non sono stati posizionati contenitori di cottura si spegnerà automaticamente dopo pochi secondi. Utilizzare un utensile da cucina adatto a questo piano cottura.
- Per garantire un rilevamento corretto e una distribuzione uniforme del calore, il recipiente di cottura deve essere posizionato:
    - Nella parte anteriore o posteriore della zona di flessione, se il contenitore è inferiore a 25 cm.
    - Ovunque, se il contenitore è più grande.

Utilizzo della zona flex come zona di cottura individuale

Per utilizzare la zona flessibile come zona di cottura singola, toccare le icone:

La potenza di questa zona viene regolata allo stesso modo di quella delle altre.

Se si desidera aggiungere un altro contenitore, premere nuovamente le icone touch corrispondenti per essere rilevati dall'area.

Utilizzo della zona flessibile come due zone di cottura separate

Per utilizzare la zona flessibile come due zone di cottura separate con diverse impostazioni di potenza, toccare le icone:

Utilizzare un utensile da cucina adatto a questo piano cottura.

Esempi di come posizionare l'utensile e come non farlo in Fig **. 17**

Blocco delle icone touch

È possibile bloccare le icone touch per impedirne l›uso involontario (ad es. bambini che accendono accidentalmente le zone di cottura).

Quando si attiva il blocco, tutte le icone saranno disabilitate, ad eccezione dell'icona di accensione/spegnimento.

Attiva la funzione Blocca

Toccare l'icona touch della funzione di blocco . Il display visualizzerà "Lo".

Disattiva la funzione di blocco

Tieni premuta l'icona del lucchetto per sbloccare le icone touch.

Quando la scheda è bloccata, tutte le icone touch saranno disabilitate, ad eccezione dell'icona di accensione/spegnimento . In caso di emergenza, è possibile spegnere il piano cottura con questa icona. Tuttavia, per eseguire qualsiasi altra operazione, sarà necessario sbloccare la scheda (anche dopo averla riaccesa).

Controllo timer

- Ogni zona di cottura è dotata di icone per aumentare o diminuire il tempo.

- Se si preme brevemente una di queste due icone, il tempo aumenterà/diminuirà di 1 minuto. Tuttavia, se lo tieni premuto, il tempo aumenterà/diminuirà di 10 minuti.
- Se si attiva la zona flex, è possibile impostare il timer con le icone touch delle zone di cottura che la compongono.
- Quando la zona flessibile è attiva, se è stato selezionato il tempo di cottura, rimarrà, anche se si spegne la zona.
- Se si abilita la Flex Zone, l'impostazione dell'ora sarà disabilitata per impostazione predefinita.
- Il tempo massimo di impostazione della potenza selezionato è il tempo predefinito per tale potenza.
- Una volta impostato il timer, sul display verrà visualizzato il tempo rimanente. Tocca il cursore per controllare la potenza selezionata. Se vuoi cambiarlo, fai scorrere il dito.

1. Quando il tempo raggiunge "0:00", questo valore non apparirà più sul display corrispondente se non si esegue alcuna operazione dopo 3 secondi.
2. Per aumentare il tempo, è possibile eseguire sia una pressione breve che una pressione prolungata sull'icona touch +
3. Per ridurre il tempo, è possibile eseguire sia una pressione breve che una pressione prolungata sull'icona touch −
4. Se si tengono premute contemporaneamente le icone di aumento e diminuzione del tempo per 1 secondo, il timer verrà disabilitato.

Mettere in pausa la cottura

1. Quando le zone di cottura sono in funzione, toccare l'icona touch di pausa ⏸. I display di tutte le zone di cottura visualizzeranno "I I" e li riscalderanno al livello di potenza 2. A questo punto, saranno abilitate solo le icone touch di pausa/blocco ⏸ e on/off ⏻
2. Premere nuovamente l'icona di pausa ⏸ e il display visualizzerà l'impostazione originale. Le zone di cottura continueranno a riscaldarsi.

Zona flessibile

Può essere utilizzato come un'ampia zona di cottura, a seconda delle esigenze.

È costituito da quattro induttori indipendenti che possono essere controllati separatamente.

Quando si opera come zona singola, la parte in cui non sono stati posizionati contenitori di cottura si spegne automaticamente dopo alcuni secondi e il TotalFlex viene disattivato. Utilizzare un utensile da cucina adatto a questo piano cottura.

Per garantire un rilevamento corretto e una distribuzione uniforme del calore, il diametro del recipiente di cottura deve essere compreso tra 30 e 40 cm.

Activar la TotalFlex

Per attivare il TotalFlex, è sufficiente toccare l'icona touch

Disattivazione di TotalFlex

Per disattivare il TotalFlex, è sufficiente toccare l'icona touch

Tempo di funzionamento predefinito

Il piano cottura a induzione include una funzione di spegnimento automatico di protezione. La piastra si spegnerà automaticamente se ti dimentichi di farlo. I tempi di funzionamento predefiniti per i diversi livelli di potenza sono riportati nella tabella seguente:

Livello di potenza	Pausa	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tempo di funzionamento predefinito (ore)	8	8	8	6	6	4	4	2	2	1,5

Quando le pentole vengono rimosse, il piano cottura smetterà immediatamente di riscaldarsi e si spegnerà automaticamente dopo 1 minuto. Le persone con pacemaker devono consultare il proprio medico prima di utilizzare la piastra.

Considerazioni preliminari

Fai attenzione quando friggi, poiché l'olio e il grasso si riscaldano molto rapidamente, soprattutto se usi la funzione Booster. A temperature estremamente elevate, olio e grasso possono bruciare, rappresentando un grave rischio di incendio.

Consigli di cucina

- Quando il cibo inizia a bollire, ridurre la potenza.
- L'uso di un coperchio ridurrà i tempi di cottura e risparmierà energia grazie alla ritenzione di calore.
- Ridurre la quantità di liquido o grasso per diminuire i tempi di cottura.
- Iniziare la cottura a fuoco alto e ridurlo man mano che il cibo si riscalda.

Cuocere a fuoco lento e cuocere il riso

La cottura a fuoco lento avviene al di sotto del punto di ebollizione, a circa 85 °C. È fondamentale per preparare deliziose zuppe e teneri stufati, perché esalta i sapori senza cuocere troppo il cibo. Cuocete anche le salse a base di uova e addensatele con la farina sotto il punto di ebollizione.

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

Cucinare le braciole di maiale

Per cucinare bistecche succose e saporite:

1. Lasciare la carne a temperatura ambiente per circa 20 minuti prima della cottura.
2. Preriscalda una padella a base pesante.
3. Spennellare entrambi i lati della bistecca con olio. Versare un filo d'olio nella padella calda e adagiare la carne.

Soffriggere

1. Scegli un wok a fondo piatto compatibile con il piano cottura a induzione o una padella grande.
2. Tenete tutti gli ingredienti pronti. Il processo di frittura è rapido. Se stai preparando grandi quantità di cibo, cuocilo in lotti più piccoli.
3. Preriscaldate brevemente la padella e aggiungete due cucchiai di olio.
4. Cuocete prima la carne, mettetela da parte e tenetela in caldo.
5. Soffriggere le verdure. Quando saranno ben calde, ma ancora croccanti, impostate la zona di cottura su un livello più basso, rimettete la carne nella padella e aggiungete una salsa.
6. Mescola delicatamente gli ingredienti per scaldarli.
7. Servire subito.

Rilevamento di piccoli oggetti

Se si posiziona una padella di dimensioni inadeguate o non magnetica (ad es. alluminio) o qualche altro piccolo oggetto (ad es. un coltello, una forchetta, una chiave) sul piano di cottura, il piano di cottura entrerà automaticamente in modalità standby.

Regolazione del livello di potenza

Le impostazioni seguenti sono solo indicative. L'impostazione esatta dipenderà da diversi fattori, come i recipienti di cottura e la quantità di cottura. Prova il piano cottura a induzione per trovare le impostazioni che funzionano meglio per te.

Regolazione della potenza	**Adatto per**
1-2	Riscaldare leggermente piccole quantità di cibo Sciogliere il cioccolato e il burro
3-4	Riscaldare Cucina velocemente Cottura del riso
5-6	Fare i pancake
7-8	Soffriggere Cottura della pasta
9/P	Soffriggere a temperature più elevate in un wok Foca Portare a ebollizione la zuppa Far bollire l'acqua

5. PULIZIA E MANUTENZIONE

Tipo di sporco	Pulitura	Note
Sporco regolare sul vetro (impronte impronte digitali, segni, macchie di cibo, ecc.).	1. Scollegare l'alimentazione. 2. Utilizzare un detergente per piani cottura mentre il vetro è ancora caldo (ma non caldo). 3. Sciacquare il prodotto e asciugare il vetro con un panno pulito o carta da cucina. 4. Accendere il piano cottura a induzione.	Quando il piano cottura è spento, non ci sarà alcun avviso che la superficie è calda, ma ciò non significa che non lo sia. Fai particolare attenzione. Panni abrasivi, spugne abrasive in nylon e prodotti per la pulizia aggressivi possono graffiare il vetro. Leggi sempre l'etichetta per verificare se il tuo detergente o la spugnetta abrasiva sono adatti. Non lasciare mai residui di prodotto per la pulizia sul piano cottura; Il vetro potrebbe macchiarsi.
Fuoriuscite di zucchero sul vetro	Rimuoverli immediatamente con una spatola o un raschietto adatto ai piani cottura a induzione, ma attenzione alle superfici calde nella zona di cottura: 1. Scollegare la fonte di alimentazione. 2.Tenere il raschietto a un angolo di 30° e trascinare lo sporco in una zona fredda del piano cottura. 3. Asciugare la fuoriuscita con un panno o un tovagliolo di carta. 4. Seguire i passaggi da 2 a 4 nella sezione "Sporco abituale sul vetro".	Rimuovi le macchie dai cibi zuccherati fusi il prima possibile. Se li lasci raffreddare sul vetro, possono essere difficili da rimuovere o addirittura danneggiare in modo permanente la placca. Pericolo di taglio: La lama del raschietto può essere molto affilata, fare attenzione quando si rimuove la protezione. Utilizzare con estrema cura e conservarlo sempre in modo sicuro e fuori dalla portata dei bambini.

Versamenti sulle icone touch	1. Scollegare la fonte di alimentazione. 2. Assorbire la fuoriuscita. 3. Pulire le icone touch con una spugna o un panno pulito e umido. 4. Asciugare completamente l'area con carta da cucina. 5. Accendere il piano cottura a induzione.	Il piano cottura potrebbe emettere un segnale acustico e spegnersi e le icone touch potrebbero non funzionare se bagnate. Assicurarsi di asciugare le icone touch prima di riaccendere il piano cottura a induzione.

6. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibili cause	Possibili soluzioni
Il piano cottura a induzione non si accende	Nessuna alimentazione elettrica	Assicurarsi che la scheda sia collegata alla rete elettrica e che sia accesa. Controlla se c'è stata un'interruzione di corrente. Dopo questi controlli, se il problema persiste, contattare il Supporto Tecnico Ufficiale EVVO
Le icone touch no Rispondere	Le icone touch sono Bloccato	Sblocca le icone Toccare. Fare riferimento alla sezione pertinente di questo manuale.
Il vetro è graffiato	Ha usato un contenitore con una base ruvida. Sono state utilizzate spugne abrasive o prodotti per la pulizia impropri o abrasivi.	Utilizzare contenitori da cucina con fondo piatto e liscio. Fare riferimento alla sezione pertinente di questo manuale. Si veda la sezione pertinente di questo Manuale.
Alcuni recipienti di cottura emettono clic o scricchiolii	Ciò può essere dovuto al loro composizione (strati di metalli diversi che non vibrano dallo stesso modo)	Questo è normale e non indica un errore

Il piano cottura a induzione emette un leggero ronzio quando viene selezionato un livello di potenza elevato	Ciò è dovuto alla tecnologia del fornello a induzione	**È un fenomeno** Ma il rumore dovrebbe diminuire o scomparire completamente se la potenza diminuisce
Si sente rumore dal ventola da piano cottura a induzione	La ventola di raffreddamento integrata è stata attivata sul piano cottura a induzione per evitare il surriscaldamento dei componenti elettronici. Potrebbe continuare a funzionare anche dopo lo spegnimento del piano cottura a induzione	Questo è normale e non devi preoccuparti. Non spegnere la scheda mentre la ventola è in funzione
Contenitori da cucina non si riscaldano e non appaiono sullo schermo	La piastra non può Rilevare il contenitore Perché non è adatto per la cucina di induzione. La piastra non rileva il contenitore perché è troppo piccolo per la zona di cottura o non è ben centrato in esso.	Utilice solo recipientes de Cottura compatibile con il piano cottura a induzione. Centrare il contenitore e assicurarsi che la sua base corrisponda alle dimensioni della zona di cottura
Il piano cottura a induzione o una delle zone di cottura si è spento inaspettatamente da solo, emette un suono e visualizza un codice di errore (di solito alternando una o due cifre sul display del timer)	Guasto tecnico	Annotare i codici di errore, scollegare il piano cottura a induzione dall'alimentazione e contattare un tecnico qualificato

Guasti e codici di errore

Il piano cottura a induzione ha una funzione di autodiagnosi. Questo permette al tecnico di verificare il funzionamento dei vari componenti senza dover smontare la piastra o rimuoverla dal piano di lavoro.

Problema	Possibili cause	Soluzione
E1, E2, E7	Guasto del sensore di temperatura	Contatta l'assistenza tecnica EVVO Home.
E3, E4	Guasto del sensore di temperatura del transistor IGBT	Contatta l'assistenza tecnica EVVO Home.
EU	Il collegamento tra il tabellone e la scheda principale non riesce o c'è qualcosa che non va con il controllo touch	Contatta l'assistenza tecnica EVVO Home.
EL/EH	La tensione di alimentazione è anomala	Verificare che non si sia verificata un'interruzione di corrente. Dopo essersi assicurati che l'alimentazione sia normale, ricollegare il piano cottura.
C1	La temperatura del sensore del piano cottura a induzione è troppo alta.	Lasciare raffreddare il piano cottura a induzione e riavviarlo.
C2	La temperatura del sensore a transistor IGBT è troppo alta.	Lasciare raffreddare il piano cottura a induzione e riavviarlo.
F5, F6	Guasto della ventola	Contatta l'assistenza tecnica EVVO Home.
EF	Ci sono due o più icone touch premuto per un po' prolungato	Pulire il pannello di controllo

Guasti specifici e soluzioni

Fallimento	Problema	Soluzione A	Soluzione B
La luce LED non si accende quando la scheda è collegata.	Niente elettricità	Verificare che la spina sia fissata saldamente alla presa di corrente e che la presa funzioni	
	La scheda di alimentazione ausiliaria e la scheda collegata al display si guastano	Controllare i collegamenti.	
	La piastra di alimentazione ausiliaria è danneggiata	Sostituire la piastra di alimentazione ausiliaria	
	Lo schermo è Guasto.	Sostituire la piastra dello schermo.	
Alcune icone touch non rispondono o lo schermo non funziona normalmente.	Lo schermo è danneggiato	Sostituire la piastra dello schermo	
L'indicatore del livello di potenza si accende, ma il piano cottura non si riscalda	La temperatura del piano cottura è troppo alta	La temperatura ambiente potrebbe essere troppo alta. L'aspirazione o l'uscita dell'aria potrebbero essere ostruite	
	La ventola ha qualche difetto	Verificare che la ventola funzioni correttamente; In caso contrario, sostituirlo	
	La scheda di alimentazione è danneggiata	Sostituire la piastra di alimentazione	

Il riscaldamento si interrompe improvvisamente durante il funzionamento e il simbolo “u” lampeggia sul display	Il recipiente di cottura utilizzato non è adatto	Utilizzare un contenitore da cucina adatto	
	Il diametro del contenitore è molto piccolo		Il circuito di rilevamento del recipiente di cottura è danneggiato, sostituire la piastra di alimentazione
	Il piano cottura si è surriscaldato	Attendere che la temperatura della piastra torni alla normalità. Premere l’icona di accensione/spegnimento per ripristinare la scheda	
Quando si tenta di riscaldare aree sullo stesso lato, il display mostra il simbolo “u”	La scheda di alimentazione e la scheda collegata al display si guastano	Controllare i collegamenti	
	La targhetta del display dell’unità di comunicazione è danneggiata	Sostituire la piastra dello schermo	
	La scheda principale è danneggiata	Sostituire la piastra di alimentazione	
Il motore del ventilatore produce strani rumori	La ventola del motore è danneggiata	Sostituire la ventola	

Utilizzare queste istruzioni per riparare i guasti più comuni. Non tentare di smontare l’unità da sola per evitare pericoli e danni al piano cottura a induzione.

7. SPECIFICHE TECNICHE

Prodotto	**Piano cottura a induzione V68 Total-Flex**
Riferimento	V0570
Tensione nominale	220-240V ~ o 380-415V 3N~
Frequenza	50-60 Hz
Potenza totale	7400 W A: 2200/3300W (B) B: 2200/3300W (B) C: 2200/3300W (B) D: 2200/3300W (B)

	Simbolo	Valore	Unità
Tipo di piano cottura		Piano cottura integrato	
Numero di selettori per i faretti e/o le zone di cottura		2	
Tecnologia di riscaldamento (luci e zone di cottura a induzione, faretti di cottura a radiazione, piastre solide)	Zone di cottura a induzione		
Per faretti circolari o zone di cottura: diametro della superficie utile di ogni luce di cottura elettrica, arrotondato alla frazione di S mm	**Ø**	--	centimetro
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	Area 1: 38,5 Area 2: 38,5	centimetro
	w	Area 1: 23 Area 2: 23	centimetro
Consumo di energia per luce o zona di cottura, calcolato per kg (*)	CE Cottura elettrica	Area 1: 183,1 Area 2: 185,3	Wh/kg

Consumo di energia della piastra, calcolato per kg (*)	CE Piano cottura elettrico	184,2	Wh/kg

Se non viene eseguita alcuna operazione dopo l'accensione del piano cottura, passerà automaticamente alla modalità di spegnimento dopo 1 minuto. In questa modalità, il consumo energetico sarà di 0,5 W.

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 2200/3300W (máximo)
2. Zona livre de indução 3300/3700 W
3. Zona 2200/3300W (máximo)
4. Painel de Controlo

Fig. 2

Painel de Controlo

1. Ícone de toque da função Booster
2. Ícone de toque do temporizador
3. Ícone de toque da função Booster
4. Ícone de toque do temporizador
5. Ícone tátil do TotalFlex
6. Ícone de toque do temporizador
7. Ícone de toque da função Booster
8. Ícone de toque do temporizador
9. Ícone de toque da função Booster
10. Controle deslizante
11. Ícone Flex Zone Touch
12. Controle deslizante
13. Pausar/Bloquear ícone de toque
14. Controle deslizante
15. Ícone Flex Zone Touch
16. Controle deslizante
17. Toque no ícone On/Off

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

A bancada é nivelada e quadrada, e nenhum elemento estrutural não atende aos requisitos de espaço.

A bancada é feita de um material resistente ao calor e isolado.

Se você instalar o fogão em cima de um forno, ele deve ter um ventilador de resfriamento embutido.

Certifique-se de que a instalação cumprirá todos os requisitos de segurança e as regras e regulamentos aplicáveis.

Certifique-se de que a placa incorpora um interruptor de segurança, instalado e posicionado de acordo com as regras e regulamentos elétricos locais, que permite que seja completamente desconectado da rede elétrica.

Certifique-se de que o interruptor de isolamento é de um modelo aprovado e que fornece espaçamento de contato de 3 mm em todos os polos (ou todos os condutores [de fase] ativos, se os padrões de fiação locais permitirem essa variação nos requisitos).

Certifique-se de que consegue aceder facilmente ao interruptor de isolamento com o cooktop instalado.

Use acabamentos resistentes ao calor e fáceis de limpar (como azulejos cerâmicos) nas paredes que cercam o cooktop.

Antes de instalar a placa na bancada, você precisará colar a tira de vedação no fundo da placa, **Fig. 3**

Para fazer isso:

1. Vire a placa ao contrário para que a superfície de vidro fique invertida
2. Retire a tira de vedação do saco e retire o adesivo de dupla face da parte de trás da tira
3. Em seguida, cole a tira na parte de trás da placa.
4. A tira não deve exceder o bordo da placa.

Legenda Figura 3

1. Fundo da placa
2. Fita de vedação

Preparação da bancada

Corte a bancada de acordo com as medidas mostradas na **Figura 4**.

Para instalação e utilização, deve ser deixado um espaço mínimo de 5 cm à volta do orifício. Certifique-se de que a espessura da bancada é de pelo menos 30 mm. Escolha uma bancada feita de um material isolado resistente ao calor (madeira e outros materiais fibrosos ou higroscópicos semelhantes não devem ser usados, a menos que impregnados) para evitar choque elétrico ou deformação causada pela radiação de calor da placa.

Nota: A distância de segurança entre os lados da chapa e as superfícies interiores da bancada deve ser de, pelo menos, 3 mm.

Medidas necessárias

L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (milímetro)
590	520	53	49	560±1	480±1	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 os móveis acima dela deve ser de pelo menos 760 mm. Observe a **Figura 5** para garantir uma ventilação adequada da placa.

A (mm)	B (milímetro)	C (milímetro)	D	e ainda
760	15 minutos.	20 minutos.	Entrada de ar	Saída de ar 2mm

Aviso: Certifique-se de que a ventilação está correta

Certifique-se de que a placa de indução está bem ventilada e que a entrada e saída de ar não estão bloqueadas. Para evitar o contacto acidental com o fundo da placa quando esta estiver demasiado quente, ou receber um choque elétrico durante a sua utilização, deve colocar um inserto de madeira, fixado com parafusos, a uma distância mínima de 15mm do fundo da placa **Fig.6**

Há aberturas ao redor da parte externa do tabuleiro. Você precisa ter certeza de que esses orifícios não são bloqueados pela bancada quando você colocá-lo.

Por favor, note que a cola que une o material plástico ou madeira ao mobiliário deve suportar uma temperatura acima de 150°C, para evitar que o revestimento se descole. Por conseguinte, a parede traseira e as superfícies adjacentes e circundantes devem ser capazes de suportar uma temperatura de 90°C.

Depois de instalar a placa, certifique-se de que

- O cabo de alimentação não será acessível através de portas ou gavetas de armários.
- Há fluxo adequado de ar fresco do exterior do armário para a base da placa.
- Se a placa for colocada sobre gavetas ou armários, você deve instalar uma barreira de proteção térmica sob a base da placa.
- Certifique-se de que o interruptor de isolamento pode ser facilmente acessado pelo usuário.

Antes de colocar os suportes de fixação

Deve colocar a unidade numa superfície estável e lisa (pode utilizar a embalagem). Não aplique pressão no painel de controle da placa.

Ajustando a posição do suporte

1. Fixe a placa à bancada aparafusando os quatro suportes na parte inferior da placa, como mostra a **Figura 7**.
2. Ajuste a posição dos suportes para se ajustar à espessura da sua bancada.

Legenda Figura 7

1. Suporte

Suporte

Os suportes não podem, em circunstância alguma, estar em contacto com a superfície interior da bancada após a instalação.

Advertências

- A placa deve ser instalada por pessoal ou técnicos qualificados. Nunca realize a operação sozinho.
- Não instale a placa diretamente em cima de uma máquina de lavar louça, geladeira, freezer, máquina de lavar roupa ou secadora, pois a umidade pode danificar a eletrônica.
- A placa deve ser instalada de forma a garantir uma melhor radiação térmica.
- A parede e a área acima da bancada devem ser resistentes ao calor.
- Para evitar qualquer dano, o adesivo utilizado para a instalação da placa deve ser resistente ao calor.
- Não utilize um vaporizador para limpar a placa de indução

Ligação da placa à rede elétrica

A ligação desta placa à rede deve ser efetuada por uma pessoa devidamente qualificada. Antes de ligar a placa à eletricidade, verifique se:

1. O sistema de fiação doméstica é adequado para a energia consumida pela placa.

2. A tensão da rede corresponde à tensão especificada na etiqueta nominal do produto.
3. Os cabos de alimentação podem suportar a carga especificada na etiqueta de classificação do produto.

- Para conectar a placa à rede elétrica, não use adaptadores, redutores ou dispositivos de ramificação, pois eles podem causar superaquecimento ou incêndio.
- O cabo de alimentação não está em contacto com quaisquer partes quentes e deve ser posicionado de modo a que a sua temperatura não exceda 75 °C em qualquer momento.

Verifique com um eletricista se o sistema de fiação doméstico é adequado sem modificações. Quaisquer modificações devem ser feitas apenas por um eletricista qualificado. **Fig. 8**

- Se o cabo estiver danificado ou precisar ser substituído, evite consertá-lo você mesmo e entre em contato com o Serviço de Suporte Técnico Oficial da EVVO para evitar acidentes.
- Se o aparelho estiver ligado diretamente à rede, deve ser instalado um disjuntor omnipolar com uma abertura mínima de 3 mm entre os contactos.
- O instalador deve certificar-se de que a ligação elétrica foi efetuada corretamente e que está em conformidade com as normas de segurança em vigor.
- Não dobre nem pressione o cordão.
- O cabo deve ser verificado periodicamente. Só pode ser substituído por um técnico qualificado.

A superfície inferior e o cabo de alimentação da placa não devem estar acessíveis após a instalação.

4. FUNCIONAMENTO

A cozedura por indução é uma tecnologia de cozedura segura, avançada, eficiente e económica. A placa de indução funciona por vibrações eletromagnéticas que geram calor diretamente no recipiente, em vez de indiretamente pelo aquecimento da superfície do vidro. O copo só aquece porque o recipiente acaba por aquecer. **Fig. 9**

Figura 9 Legenda

1. Contentor
2. Circuito magnético
3. Placa vitrocerâmica
4. Bobina de indução
5. Correntes parasitas

Ícones de toque

- Os ícones de toque respondem ao toque, para que não tenha de exercer qualquer pressão.
- Use a base do dedo, não a ponta. **Fig. 10**

- Ouvirá um sinal sonoro sempre que a placa detetar o seu dedo.
- Certifique-se de que os ícones de toque estão sempre limpos, secos e que não há nenhum objeto (por exemplo, um recipiente ou pano) cobrindo-os. Mesmo uma fina película de água pode dificultar o funcionamento dos ícones de toque.

Escolher os recipientes de cozinha certos

Utilize apenas recipientes com uma base adequada para o fogão de indução.

Procure o símbolo de indução na embalagem ou no fundo do recipiente.

Pode verificar se o seu recipiente é adequado utilizando um teste de ímanes. Mova um íman em direção à base do recipiente. Se grudar ou o recipiente atraí-lo, significa que é compatível com a placa de indução.

Se não tiver um íman:

1. Deite um pouco de água no recipiente que pretende verificar.

2. Se o símbolo ⊔ não aparecer na tela piscando e a água esquentar, a panela é adequada.

Os recipientes de cozinha feitos dos seguintes materiais não são adequados: aço inoxidável puro, alumínio ou cobre sem base magnética, vidro, madeira, porcelana, cerâmica e faiança.

Utensílios de cozinha com base em alumínio. Estes reduzem a área ferromagnética, o que significa que menos calor é emitido. Além disso, estes tipos de utensílios são difíceis de detetar pelo prato, pelo que não aquecem o suficiente.

Não utilize recipientes com uma base côncava ou convexa. **Fig. 11**

Certifique-se de que a base do recipiente que você está usando é lisa, fica encostada no vidro e tem o mesmo tamanho da área de cozimento. Utilize recipientes cujo diâmetro seja igual ao da área selecionada. A utilização de um recipiente ligeiramente maior aumentará a eficiência da energia utilizada. Se você usar um recipiente de diâmetro menor, a eficiência será afetada. Coloque sempre o recipiente no centro da área de cozedura. **Fig. 12**

Levante sempre as panelas da placa de indução, não as deslize, pois podem riscar o copo. **Fig. 13**

Tamanho dos utensílios de cozinha

As zonas de cozedura são delimitadas e adaptam-se automaticamente ao diâmetro do recipiente. No entanto, deve tentar combinar o diâmetro do utensílio o mais próximo possível com o da área de cozedura. Para tirar o máximo partido do fogão, coloque o utensílio no centro da zona de cozedura.

Zona de cozedura	Diâmetro da base de panelas compatíveis com indução	
	Mínimo (mm)	Máximo (mm)
1, 2, 3, 4	120	O tamanho do recipiente não deve exceder a marca que delimita a área de cozedura
Zona flexível	250	
TotalFlex	300	

Comece a cozinhar

1. Toque no ícone Ligar/Desligar ⏻. Quando a placa estiver ligada, ouvir-se-á um sinal acústico e os ecrãs nas zonas de cozedura exibirão "–", indicando que o aparelho entrou em modo de espera.
2. Coloque um recipiente adequado na área de cozimento que deseja usar. Nota: Certifique-se de que a base da taça e a superfície da área de cozedura estão limpas e secas.
3. Cada zona de cozedura tem o seu próprio controlo de deslize e temporizador, para que a potência e o tempo de cozedura possam ser definidos de forma independente em cada uma delas.
4. Selecione a potência desejada deslizando o dedo sobre o controle deslizante. Aumento da potência, **Fig. 14.**

Se não selecionar uma alimentação no prazo de 20 segundos, a placa desliga-se automaticamente. Terá de voltar a ligá-lo e regressar ao passo 1.

Você pode modificar o poder a qualquer momento enquanto cozinha.

Se o símbolo e a definição de energia piscarem no visor alternadamente:

- Você não colocou os utensílios de cozinha na área de cozimento correta.
- Os utensílios de cozinha que está a utilizar não são adequados para a placa de indução.
- Os utensílios de cozinha selecionados são muito pequenos ou não estão no centro da área de cozimento.

Se não houver um utensílio adequado na área de cozimento, não será produzido calor.

O visor desliga-se automaticamente após 1 minuto se não forem colocados utensílios de cozinha.

Termine de cozinhar

1. Passe o dedo para a esquerda no controle deslizante de energia da zona de cozimento selecionada para desativá-la. **Fig. 15** Certifique-se de que o número "0" é exibido no visor. Após três segundos, a zona de cozedura desliga-se e o visor correspondente mostra "-".
2. Desligue a placa de indução premindo o ícone de toque/desligar ⏻ .

3. Tenha cuidado, a superfície pode estar quente. O símbolo “H/h” indica que a área de cozedura correspondente ainda está quente. Irá desaparecer quando a superfície arrefecer e atingir uma temperatura segura. Se você quiser aquecer recipientes, use a área que ainda está quente, para economizar energia.

Usando o recurso Booster

Ativar o recurso Booster

1. Toque no ícone Ligar/Desligar ⏻ . Quando a placa estiver ligada, ouvir-se-á um sinal acústico e os ecrãs nas zonas de cozedura exibirão “–”, indicando que o aparelho entrou em modo de espera.
2. Toque no ícone de toque da função Booster ⋙ ; O símbolo correspondente aparecerá no ecrã e a placa começará a aquecer à potência máxima.

Desligue o recurso Booster

1. Se você deslizar o dedo sobre o controle deslizante, **Fig. 16**, o recurso Booster será desativado. Além disso, a exibição da zona de cozimento selecionada exibirá o número da energia que foi definida usando o controle deslizante.
2. Uma vez terminado o tempo de funcionamento, a função Booster será automaticamente desativada e a placa funcionará com a potência selecionada antes de ativar esta função. Se essa potência fosse 0, a placa operaria na potência 9.

Observações:

- Esta função pode ser ativada em qualquer zona de cozedura.
- A zona de cozedura regressará ao ambiente original após 10 minutos.
- A zona flex retornará à configuração original após 5 minutos. A zona “TotalFlex” retorna ao seu estado original após 15 minutos.
- A função Booster mudará para a potência 9 se ligar outra zona de cozedura.
- Se a configuração de energia original for 0, ela retornará para 9 quando o tempo da função Booster terminar.

Zona flexível

- A zona flexível pode ser usada como uma única zona de cozedura ou como duas zonas diferentes, dependendo das suas necessidades.
- É composto por dois indutores independentes que podem ser controlados separadamente. Ao operar como uma única zona, a parte onde você não colocou nenhum recipiente de cozimento desligará automaticamente após alguns segundos. Use um utensílio de cozinha adequado para este cooktop.
- Para garantir a deteção correta e a distribuição uniforme do calor, o recipiente de cozimento deve ser colocado:
    - Na frente ou atrás da zona flex, se o recipiente tiver menos de 25 cm.
    - Em qualquer lugar, se o recipiente for maior.

Utilização da zona flexível como zona de cozedura individual

Para usar a zona flex como uma única zona de cozimento, toque nos ícones:

A potência desta zona é ajustada da mesma forma que a das outras.

Se você quiser adicionar outro contêiner, pressione os ícones de toque correspondentes novamente para ser detetado pela área.

Usando a zona flex como duas zonas de cozimento separadas

Para usar a zona flex como duas zonas de cozimento separadas com configurações de energia diferentes, toque nos ícones:

Use um utensílio de cozinha adequado para este cooktop.

Exemplos de como o utensílio deve ser colocado e como não fazê-lo na Fig **. 17**

Bloquear ícones de toque

Pode bloquear os ícones de toque para evitar a utilização não intencional (por exemplo, crianças que ligam acidentalmente zonas de cozedura).

Quando ativar o bloqueio, todos os ícones serão desativados, exceto o ícone de ligar/desligar.

Ativar a funcionalidade Bloquear

Toque no ícone de toque da função Bloquear . O visor exibirá “Lo”.

Desativar a funcionalidade Bloquear

Prima sem soltar o ícone de cadeado para desbloquear os ícones de toque.

Quando a placa estiver bloqueada, todos os ícones de toque serão desativados, exceto o ícone de ligar/desligar . Em caso de emergência, pode desligar a placa com este ícone. No entanto, para executar qualquer outra operação, você precisará desbloquear a placa (mesmo depois de ligá-la novamente).

Controlo do temporizador

- Cada zona de cozimento tem ícones para aumentar ou diminuir o tempo.
- Se você pressionar qualquer um desses dois ícones brevemente, o tempo aumentará/diminuirá em 1 minuto. No entanto, se você segurá-lo, o tempo irá aumentar / diminuir em 10 minutos.
- Se ativar a zona flexível, pode definir o temporizador com os ícones de toque das zonas de cozedura que a compõem.

- Quando a zona flex estiver ativada, se você tiver selecionado o tempo de cozimento, ele permanecerá, mesmo se você desligar a zona.
- Se você habilitar a Flex Zone, a configuração de hora será desativada por padrão.
- O tempo máximo de configuração de energia que você selecionou é o tempo padrão para essa energia.
- Depois de definir o temporizador, o tempo restante será exibido no visor. Toque no controle deslizante para verificar a potência selecionada. Se quiser alterá-lo, deslize o dedo.

1. Quando o tempo atingir “0:00”, esse valor não aparecerá mais na exibição correspondente se você não executar nenhuma operação após 3 segundos.
2. Para aumentar o tempo, você pode pressionar o ícone de toque de forma curta e longa +
3. Para reduzir o tempo, você pode pressionar rapidamente e pressionar o ícone de toque −
4. Se você pressionar e segurar os ícones Aumentar e Diminuir o tempo ao mesmo tempo por 1 segundo, o temporizador será desativado.

Pausar a cozedura

1. Quando as zonas de cozimento estiverem em execução, toque no ícone de toque de pausa ⏸. Os monitores em todas as zonas de cozimento exibirão “I I” e os aquecerão até o nível de potência 2. Neste momento, apenas os ícones de toque pausa/bloqueio ⏸ e ligar/desligar ⏻ serão ativados
2. Pressione o ícone de pausa ⏸ novamente e a tela exibirá a configuração original. As zonas de cozedura vão continuar a aquecer.

FlexZone

Pode ser usado como uma grande zona de cozimento, dependendo das suas necessidades.

É composto por quatro indutores independentes que podem ser controlados separadamente.

Ao operar como uma única zona, a parte onde você não colocou nenhum recipiente de cozimento desligará automaticamente após alguns segundos e o TotalFlex será desativado. Use um utensílio de cozinha adequado para este cooktop.

Para garantir a deteção correta e a distribuição uniforme do calor, o diâmetro do recipiente de cozimento deve medir entre 30 e 40 cm.

Ativar la TotalFlex

Para ativar o TotalFlex, basta tocar no ícone de toque ⚄

Desative o TotalFlex

Para desativar o TotalFlex, basta tocar no ícone de toque

Tempo de operação padrão

A placa de indução inclui uma função de desligamento automático de proteção. A placa desliga-se automaticamente se alguma vez se esquecer de o fazer. Os tempos de operação padrão para diferentes níveis de potência são mostrados na tabela abaixo:

Nível de potência	Pausa	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tempo de operação padrão (horas)	8	8	8	6	6	4	4	2	2	1,5

Quando a louça é removida, a placa para de aquecer imediatamente e desliga-se automaticamente após 1 minuto. As pessoas com um pacemaker devem consultar o seu médico antes de utilizar a placa.

Considerações preliminares

Tenha cuidado ao fritar, pois o óleo e a gordura aquecem muito rapidamente, especialmente se você usar a função Booster. A temperaturas extremamente elevadas, o óleo e a gordura podem queimar, representando um sério risco de incêndio.

Dicas de culinária

- Quando os alimentos começarem a ferver, reduza a potência.
- A utilização de uma tampa reduzirá o tempo de cozedura e poupará energia devido à retenção de calor.
- Reduza a quantidade de líquido ou gordura para diminuir os tempos de cozedura.
- Comece a cozinhar em um ambiente alto e reduza-o à medida que a comida aquece.

Arroz fervente e cozido

A cozedura ocorre abaixo do ponto de ebulição, a cerca de 85 °C. É essencial para preparar deliciosas sopas e guisados tenros, porque realça os sabores sem cozinhar demais a comida. Você também deve cozinhar os molhos à base de ovo e engrossado com farinha abaixo do ponto de ebulição.

Algumas receitas podem exigir mais do que o ajuste mínimo para que os alimentos cozinhem corretamente no tempo recomendado.

Cozinhar costeletas de porco

Para cozinhar bifes suculentos e saborosos:

1. Deixe a carne à temperatura ambiente durante cerca de 20 minutos antes de cozinhar.

2. Pré-aqueça uma frigideira de base pesada.
3. Pincele ambos os lados do bife com óleo. Regue uma pequena quantidade de óleo na panela quente e coloque a carne.

Refogado

1. Escolha um wok de fundo plano compatível com a placa de indução ou uma frigideira grande.
2. Tenha todos os ingredientes prontos. O processo de fritar é rápido. Se estiver a preparar grandes quantidades de alimentos, cozinhe-os em lotes mais pequenos.
3. Pré-aqueça brevemente a panela e adicione duas colheres de sopa de óleo.
4. Cozinhe a carne primeiro, reserve e mantenha-se aquecido.
5. Refogue os legumes. Quando estiverem quentes, mas ainda crocantes, ajuste a área de cozimento para um nível mais baixo, coloque a carne na panela novamente e adicione um molho.
6. Mexa suavemente os ingredientes para aquecer.
7. Sirva imediatamente.

Deteção de pequenos objetos

Se você colocar uma panela de tamanho inadequado ou não magnética (por exemplo, alumínio) ou algum outro objeto pequeno (por exemplo, uma faca, garfo, chave) no cooktop, o cooktop entrará automaticamente no modo de espera.

Ajuste do Nível de Potência

As configurações abaixo são apenas para orientação. A configuração exata dependerá de vários fatores, como os recipientes de cozimento e o quanto você cozinha. Teste a placa de indução para encontrar as configurações que funcionam melhor para você.

Ajuste de potência	Adequado para
1-2	Aquecer levemente pequenas quantidades de alimentos Derreta chocolate e manteiga
3-4	Reaquecer Cozinhe rapidamente Cozinhar arroz
5-6	Fazer panquecas
7-8	Refogado Cozinhar massas alimentícias
9/P	Refogue a temperaturas mais elevadas num wok / Selo Leve a sopa a ferver, ferva água

5. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Tipo de sujidade	Limpeza	Observações
Sujeira regular no vidro (pegadas impressões digitais, marcas, manchas alimentares, etc.).	1. Desligue a fonte de alimentação. 2. Use um limpador de cooktop enquanto o copo ainda está quente (mas não quente). 3. Lave o produto e seque o copo com um pano limpo ou papel de cozinha. 4. Ligue a placa de indução.	Quando o fogão estiver desligado, não haverá qualquer aviso de que a superfície está quente, mas isso não significa que não esteja. Tenha especial cuidado. Panos abrasivos, algumas almofadas de limpeza de nylon e produtos de limpeza agressivos podem riscar o vidro. Leia sempre o rótulo para verificar se o seu produto de limpeza ou esfregão é adequado. Nunca deixe resíduos de produtos de limpeza na placa; O vidro pode ficar manchado.
Derrames açucarados no copo	Retire-os imediatamente com uma espátula ou raspador adequado para placas de indução, mas tenha cuidado com superfícies quentes na área de cozimento: 1. Desligue a fonte de alimentação. 2.Segure o raspador num ângulo de 30° e arraste a sujidade para uma área fria da placa. 3. Limpe o derrame com um pano ou papel toalha. 4. Siga os passos 2 a 4 na secção “Sujidade habitual no vidro”.	Remova as manchas de alimentos açucarados derretidos o mais rápido possível. Se os deixar arrefecer no vidro, podem ser difíceis de remover ou podem mesmo danificar permanentemente a placa. Perigo de corte: A lâmina do raspador pode ser muito afiada, tenha cuidado ao remover o protetor. Use com extremo cuidado e guarde-o sempre em segurança e fora do alcance das crianças.

Derramamentos em ícones de toque	1. Desligue a fonte de alimentação. 2. Absorva o derrame. 3. Limpe os ícones de toque com uma esponja ou pano limpo e húmido. 4. Seque completamente a área com papel de cozinha. 5. Ligue a placa de indução.	O cooktop pode apitar e desligar, e os ícones de toque podem não funcionar se molhados. Certifique-se de secar os ícones de toque antes de voltar a ligar a placa de indução.

6. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Causas possíveis	Soluções possíveis
A placa de indução não liga	Sem fonte de alimentação	Certifique-se de que a placa está ligada à rede e que está ligada. Verifique se houve falta de energia. Depois destes se o problema persistir, entre em contato com o Suporte Técnico Oficial da EVVO
Os ícones de toque não resposta	Os ícones de toque são Bloqueado	Desbloqueie os ícones Tocar. Consulte a secção relevante deste manual.
O vidro está riscado	Ele usou um recipiente com uma base áspera. Utilizou esfregões ou produtos de limpeza inadequados ou abrasivos.	Use recipientes de cozinha com bases planas e lisas. Consulte a secção relevante deste manual. Ver a secção relevante deste Manual.
Alguns recipientes de cozinha fazem ruídos de estalidos ou ranger	Isto pode dever-se ao facto de composição (camadas de metais diferentes que não vibram a partir do mesmo caminho)	Isso é normal e não indica uma falha
A placa de indução emite um ligeiro zumbido quando é selecionado um elevado nível de potência	Isto é devido à tecnologia do fogão de indução	É um fenómeno mas o ruído deve diminuir ou desaparecer completamente se a energia cair

Ouve-se ruído do ventilador da placa de indução	O ventilador de resfriamento embutido foi ativado na placa de indução para evitar o sobreaquecimento dos componentes eletrónicos. Pode continuar a funcionar mesmo depois de a placa de indução estar desligada	Isso é normal e você não precisa se preocupar. Não desligue a placa enquanto o ventilador estiver funcionando
Contentores de Cozinha não aquecer nem aparecer no ecrã	A placa não pode Detetar o recipiente Porque não é adequado para a cozinha de indução. A placa não deteta a relação porque é muito pequeno para a área de cozimento ou não está bem centrado nele.	Utilice solo recipientes de Cozedura compatível com a placa de indução. Centralize o recipiente e certifique-se de que a sua base corresponde ao tamanho da zona de cozedura
A placa de indução ou uma das zonas de cozedura desligou-se inesperadamente por si só, emite um som e exibe um código de erro (geralmente alternando um ou dois dígitos na exibição do temporizador)	Falha técnica	Anote os códigos de erro, desligue a placa de indução da alimentação e contacte um técnico qualificado

Falhas e códigos de erro

O fogão de indução tem uma função de autodiagnóstico. Isso permite que o técnico verifique o funcionamento de vários componentes sem ter que desmontar a placa ou removê-la da bancada.

Problema	Causas possíveis	Solução
E1, E2, E7	Falha do sensor de temperatura	Entre em contato com o Suporte Técnico da EVVO Home.
E3, E4	Falha do sensor de temperatura do transistor IGBT	Entre em contato com o Suporte Técnico da EVVO Home.
EU	A conexão entre a placa de exibição e a placa principal falha ou há algo errado com o controle de toque	Entre em contato com o Suporte Técnico da EVVO Home.
EL/EH	A tensão de alimentação é anormal	Verifique se não houve queda de energia. Depois de se certificar de que a fonte de alimentação está normal, volte a ligar a placa.
C1	A temperatura do sensor da placa de indução é muito alta.	Deixe a placa de indução arrefecer e reinicie-a.
C2	A temperatura do sensor de transistor IGBT é muito alta.	Deixe a placa de indução arrefecer e reinicie-a.
F5, F6	Falha do ventilador	Entre em contato com o Suporte Técnico da EVVO Home.
EF	Existem dois ou mais ícones de toque pressionado por um tempo prolongado	Limpe o painel de controlo

Falhas e soluções específicas

Fracasso	Problema	Solução A	Solução B
A luz LED não acende quando a placa está ligada.	Sem eletricidade	Verifique se a ficha está firmemente ligada à tomada e se a tomada está a funcionar	
	Falha na placa de alimentação auxiliar e na placa conectada ao visor	Verifique as ligações.	
	A placa de alimentação auxiliar está danificada	Substitua a placa de alimentação auxiliar	
	O ecrã é Danificado.	Substitua a placa da tela.	
Alguns ícones de toque não respondem ou o ecrã não está a funcionar normalmente.	O ecrã está danificado	Substitua a placa da tela	
O indicador de nível de potência acende-se, mas a placa não aquece	A temperatura do fogão é muito alta	A temperatura ambiente pode ser demasiado elevada. A entrada ou saída de ar pode estar bloqueada	
	O ventilador tem alguma falha	Verifique se o ventilador está funcionando corretamente; Caso contrário, substitua-o	
	A placa de alimentação está danificada	Substitua a placa de alimentação	

O aquecimento para subitamente durante a e o símbolo “u” pisca no visor	O recipiente de cozinha utilizado não é adequado	Use um recipiente de cozinha adequado	
	O diâmetro do recipiente é muito pequeno		O circuito de deteção do recipiente de cozinha está danificado, substitua a placa de alimentação
	O fogão superaqueceu	Aguarde até que a temperatura da placa volte ao normal. Pressione o ícone on/off para redefinir a placa	
Quando tenta aquecer áreas do mesmo lado, o visor mostra o símbolo “u”	A placa de alimentação e a placa conectada ao display falham	Verificar conexões	
	A placa de visualização da unidade de comunicação está danificada	Substitua a placa da tela	
	A placa principal está danificada	Substitua a placa de alimentação	
Motor do ventilador produz ruídos estranhos	O ventilador do motor está danificado	Substitua o ventilador	

Use estas instruções para reparar falhas comuns. Não tente desmontar a unidade sozinha para evitar perigos e danos na placa de indução.

7. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Produto	**V68 Placa de indução TotalFlex**
Referência	V0570
Tensão nominal	220-240V ~ ou 380-415V 3N~
FREQUÊNCIA	50-60 Hz
Potência Total	7400W A: 2200/3300W (B) B: 2200/3300W (B) C: 2200/3300W (B) D: 2200/3300W (B)

	Símbolo	Valor	Unidade
Tipo de cooktop		Placa de fogão integrada	
Número de seletores para os focos e/ou zonas de cozedura		2	
Tecnologia de aquecimento (luzes e zonas de cozedura por indução, focos de cozedura por radiação, placas sólidas)	Zonas de cozedura por indução		
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**	--	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	Área 1: 38,5 Área 2: 38,5	cm
	w	Área 1: 23 Área 2: 23	cm
Consumo de energia por luz ou zona de cozedura, calculado por kg (*)	CE Cozinha elétrica	Área 1: 183,1 Área 2: 185,3	Wh/kg

Consumo de energia da placa, calculado por kg (*)	CE Placa elétrica	184,2	Wh/kg

Se nenhuma operação for realizada após a placa ser ligada, ela mudará automaticamente para o modo de desligamento após 1 minuto. Neste modo, o consumo de energia será de 0,5 W.

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. Zone 2200/3300W (maximaal)
2. 3300/3700 W vrije inductiezone
3. Zone 2200/3300W (maximaal)
4. Bedieningspaneel

Figuur 2

Bedieningspaneel

1. Booster Functie Touch Icoon
2. Timer Touch-pictogram
3. Booster Functie Touch Icoon
4. Timer Touch-pictogram
5. Tatiel pictogram van de TotalFlex
6. Timer Touch-pictogram
7. Booster Functie Touch Icoon
8. Timer Touch-pictogram
9. Booster Functie Touch Icoon
10. Schuifregelaar
11. Flex Zone Touch-pictogram
12. Schuifregelaar
13. Pauze/Vergrendel aanraakpictogram
14. Schuifregelaar
15. Flex Zone Touch-pictogram
16. Schuifregelaar
17. Tik op het aan/uit-pictogram

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

Het werkblad is vlak en vierkant van vorm en geen enkel constructief element voldoet niet aan de ruimtevereisten.

Het werkblad is gemaakt van een hittebestendig en geïsoleerd materiaal.

Als u de kookplaat bovenop een oven installeert, moet deze een ingebouwde koelventilator hebben.

Zorg ervoor dat de installatie voldoet aan alle veiligheidseisen en toepasselijke wet- en regelgeving.

Zorg ervoor dat het bord is voorzien van een veiligheidsschakelaar, geïnstalleerd en geplaatst in overeenstemming met de lokale elektrische regels en voorschriften, waarmee het volledig kan worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet.

Zorg ervoor dat de scheidingsschakelaar van een goedgekeurd model is en dat deze een contactafstand van 3 mm biedt op alle polen (of alle actieve [fase] geleiders als de lokale bedradingsnormen deze variatie in vereisten toestaan).

Zorg ervoor dat u gemakkelijk toegang hebt tot de isolatieschakelaar als de kookplaat is geïnstalleerd.

Gebruik hittebestendige, gemakkelijk schoon te maken afwerkingen (zoals keramische tegels) op de muren rond de kookplaat.

Voordat u de plaat op het aanrecht installeert, moet u de afdichtstrip op de bodem van de plaat lijmen, **Fig. 3**

Ga hiervoor als volgt te werk:

1. Draai de plaat ondersteboven zodat het glasoppervlak ondersteboven ligt
2. Verwijder de afdichtstrip van de zak en verwijder de dubbelzijdige lijm van de achterkant van de strip
3. Lijm vervolgens de strip aan de achterkant van de plaat.
4. De strip mag niet groter zijn dan de rand van de plaat.

Legenda Figuur 3

1. Bodem van de plaat
2. Afdichtstrip

Het werkblad voorbereiden

Snijd het aanrechtblad bij volgens de afmetingen die worden weergegeven in **afbeelding 4**.

Voor installatie en gebruik moet er minimaal 5 cm ruimte rond het gat worden gelaten. Zorg ervoor dat de dikte van het werkblad minimaal 30 mm is. Kies een aanrechtblad gemaakt van een hittebestendig, geïsoleerd materiaal (hout en andere soortgelijke vezelachtige of hygroscopische materialen mogen niet worden gebruikt tenzij geïmpregneerd) om elektrische schokken of vervorming veroorzaakt door warmtestraling van de plaat te voorkomen.

Opmerking: De veiligheidsafstand tussen de zijkanten van de plaat en de binnenoppervlakken van het werkblad moet minimaal 3 mm zijn.

Noodzakelijke maatregelen

L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	Een (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	53	49	560 ± 1 Zoekertjes	480 ± 1 Zoekertjes	50

Ventilatie

Zorg ervoor dat de kookplaat goed geventileerd is en dat de luchtinlaat en -uitlaat niet geblokkeerd zijn.

De veiligheidsafstand tussen de kookplaat en het meubel erboven moet minimaal 760 mm zijn. Neem **afbeelding 5** in acht om ervoor te zorgen dat de kookplaat goed geventileerd is.

E e n (mm)	B (mm)	C (mm)	D	En
760	15 min.	20 minuten.	Luchtinlaat	Luchtuitlaat 2mm

Waarschuwing: Zorg ervoor dat de ventilatie correct is

Zorg ervoor dat de inductiekookplaat goed geventileerd is en dat de luchtinlaat en -uitlaat niet geblokkeerd zijn. Om te voorkomen dat u per ongeluk in contact komt met de bodem van de plaat wanneer deze te heet is, of dat u een elektrische schok krijgt tijdens het gebruik, moet u een houten inzetstuk plaatsen, bevestigd met schroeven, op een minimale afstand van 15 mm van de onderkant van de plaat **Fig.6**

Er zijn ventilatieopeningen rond de buitenkant van het board. U moet ervoor zorgen dat deze gaten niet worden geblokkeerd door het aanrecht wanneer u het plaatst.

Houd er rekening mee dat de lijm die het plastic of houten materiaal met het meubel verbindt, bestand moet zijn tegen een temperatuur boven de 150°C, om te voor-

komen dat de coating loslaat. Daarom moeten de achterwand en aangrenzende en omringende oppervlakken bestand zijn tegen een temperatuur van 90°C.

Zorg er na het installeren van het bord voor dat

- Het netsnoer is niet toegankelijk via kastdeuren of lades.
- Er is voldoende toevoer van verse lucht van de buitenkant van de kast naar de onderkant van de plaat.
- Als de plaat over lades of kasten wordt geplaatst, moet u een thermische beschermingsbarrière onder de basis van de plaat installeren.
- Zorg ervoor dat de isolatieschakelaar gemakkelijk toegankelijk is voor de gebruiker.

Voordat u de bevestigingsbeugels bevestigt

U moet het apparaat op een stabiele, gladde ondergrond plaatsen (u kunt de verpakking gebruiken). Oefen geen druk uit op het bedieningspaneel van de printplaat.

De positie van de standaard aanpassen

1. Bevestig de plaat aan het aanrecht door de vier beugels in de bodem van de plaat te schroeven, zoals weergegeven in **afbeelding 7**.
2. Pas de positie van de beugels aan de dikte van uw aanrecht aan.

Legenda Figuur 7

1. Steunen

Steunen

De beugels mogen na installatie in geen geval in contact komen met het binnenoppervlak van het werkblad.

Waarschuwingen

- De plaat moet worden geïnstalleerd door gekwalificeerd personeel of technici. Voer de handeling nooit alleen uit.
- Installeer de kookplaat niet rechtstreeks op een vaatwasser, koelkast, vriezer, wasmachine of droger, aangezien vocht de elektronica kan beschadigen.
- De plaat moet zo worden geïnstalleerd dat deze zorgt voor een betere warmtestraling.
- De muur en het gebied boven het werkblad moeten hittebestendig zijn.
- Om schade te voorkomen, moet de lijm die voor de installatie van de plaat wordt gebruikt, hittebestendig zijn.
- Gebruik geen stoomboot om de inductiekookplaat schoon te maken

Het bord aansluiten op het lichtnet

De aansluiting van deze kookplaat op het elektriciteitsnet moet worden uitgevoerd door een voldoende gekwalificeerd persoon. Voordat u de plaat op het elektriciteitsnet aansluit, controleert u of:

1. Het huishoudelijke bedradingssysteem is geschikt voor het vermogen dat door de kookplaat wordt verbruikt.
2. De netspanning voltage komt overeen met de voltage gespecificeerd op het typeplaatje van het product.
3. Het netsnoer is bestand tegen de belasting die op het producttypeplaatje staat vermeld.

- Gebruik geen adapters, verloopstukken of vertakkingen om het bord op het lichtnet aan te sluiten, omdat deze oververhitting of brand kunnen veroorzaken.
- Het netsnoer komt niet in contact met hete onderdelen en moet zo worden geplaatst dat de temperatuur op geen enkel moment hoger is dan 75 °C.

Neem contact op met een elektricien of het bedradingssysteem van het huis geschikt is zonder enige aanpassingen. Eventuele wijzigingen mogen alleen worden aangebracht door een gekwalificeerde elektricien. **Figuur 8**

- Als de kabel beschadigd is of moet worden vervangen, repareer deze dan niet zelf en neem contact op met de officiële technische ondersteuningsdienst van EVVO om ongelukken te voorkomen.
- Als het apparaat rechtstreeks op het elektriciteitsnet is aangesloten, moet een meerpolige stroomonderbreker met een minimale opening van 3 mm tussen de contacten worden geïnstalleerd.
- De installateur moet ervoor zorgen dat de elektrische aansluiting correct is gemaakt en dat deze voldoet aan de geldende veiligheidsvoorschriften.
- Buig of druk niet op het snoer.
- De kabel moet regelmatig worden gecontroleerd. Het kan alleen worden vervangen door een gekwalificeerde technicus.

Het bodemoppervlak en het netsnoer van het bord mogen na installatie niet toegankelijk zijn.

4. WERKING

Inductiekoken is een veilige, geavanceerde, efficiënte en economische kooktechnologie. De inductiekookplaat werkt door elektromagnetische trillingen die direct in het vat warmte genereren, in plaats van indirect door het oppervlak van het glas te verwarmen. Het glas warmt alleen op omdat de container het uiteindelijk verwarmt. **Figuur 9**

Figuur 9 Legenda

1. Container
2. Magnetisch circuit
3. Keramische kookplaat
4. Inductie spoel
5. Wervelstromen

Aanraakpictogrammen

- De aanraakpictogrammen reageren op aanraking, zodat u geen druk hoeft uit te oefenen.
- Gebruik de basis van de vinger, niet de punt. **Figuur 10**
- U hoort een pieptoon telkens wanneer de plaat uw vinger detecteert.
- Zorg ervoor dat aanraakpictogrammen altijd schoon en droog zijn en dat er geen voorwerpen (bijvoorbeeld een container of doek) mee bedekt zijn. Zelfs een dun laagje water kan het moeilijk maken voor aanraakpictogrammen om te werken.

De juiste kookpannen kiezen

Gebruik alleen containers met een geschikte basis voor inductiekookplaat.

Zoek naar het inductiesymbool op de verpakking of op de bodem van de container.

U kunt controleren of uw container geschikt is door middel van een magneettest. Beweeg een magneet naar de onderkant van de container. Als het blijft plakken of als de container het aantrekt, betekent dit dat het compatibel is met de inductiekookplaat.

Als je geen magneet hebt:

1. Giet wat water in de container die u wilt controleren.

2. Als het symbool niet knippert op het scherm en het water opwarmt, is de pan geschikt.

Keukencontainers van de volgende materialen zijn niet geschikt: puur roestvrij staal, aluminium of koper zonder magnetische voet, glas, hout, porselein, keramiek en aardewerk.

Keukengerei met een aluminium onderstel. Deze verkleinen het ferromagnetische gebied, waardoor er minder warmte wordt afgegeven. Bovendien zijn dit soort gebruiksvoorwerpen moeilijk te detecteren door de plaat, waardoor ze niet genoeg opwarmen.

Gebruik geen containers met een concave of convexe bodem. **Figuur 11**

Zorg ervoor dat de bodem van de container die u gebruikt glad is, plat tegen het glas ligt en even groot is als het kookgedeelte. Gebruik containers waarvan de diameter gelijk is aan die van het geselecteerde gebied. Het gebruik van een iets grotere container verhoogt de efficiëntie van de gebruikte energie. Als u een container met een kleinere diameter gebruikt, wordt de efficiëntie beïnvloed. Plaats de container altijd in het midden van het kookgedeelte. **Figuur 12**

Til de kookpannen altijd van de inductiekookplaat; schuif ze er niet af, omdat ze krassen op het glas kunnen veroorzaken. **Figuur 13**

Grootte van het kookgerei

De kookzones zijn afgebakend en passen zich automatisch aan de diameter van de

container aan. U moet echter proberen de diameter van het keukengerei zo goed mogelijk af te stemmen op die van het kookgedeelte. Om het meeste uit de kookplaat te halen, plaatst u het keukengerei in het midden van het kookgedeelte.

Kookzone	Basisdiameter van inductie-compatibel kookgerei	
	Minimaal (mm)	Maximaal (mm)
1, 2, 3, 4	120	De grootte van de container mag niet groter zijn dan de markering die het kookgebied afbakent
Flexzone	250	
Totaalflex	300	

Begin met koken

1. Tik op het pictogram Aan/Uit aanraken ⏻. Wanneer de kookplaat is ingeschakeld, klinkt er een akoestisch signaal en geven de displays in de kookzones "–" weer, wat aangeeft dat het apparaat in de stand-bymodus is gegaan.
2. Plaats een geschikte bak in de kookzone die u wilt gebruiken. Opmerking: Zorg ervoor dat de bodem van de kom en het oppervlak van het kookgedeelte schoon en droog zijn.
3. Elke kookzone heeft zijn eigen aan/uit-schuifregelaar en timer, zodat het vermogen en de kooktijd in elk van hen onafhankelijk kunnen worden ingesteld.
4. Selecteer het gewenste vermogen door met uw vinger over de schuifregelaar te schuiven. Toenemend vermogen, **Fig. 14.**

Als u niet binnen 20 seconden een vermogen selecteert, wordt de kookplaat automatisch uitgeschakeld. U moet het weer inschakelen en terugkeren naar stap 1.

U kunt het vermogen op elk moment tijdens het koken wijzigen.

Als het symbool en de ⎓ energie-instelling afwisselend op het display knipperen:

- U heeft het kookgerei niet op de juiste kookzone geplaatst.
- Het kookgerei dat je gebruikt is niet geschikt voor de inductiekookplaat.
- Het geselecteerde kookgerei is te klein of staat niet in het midden van het kookgedeelte.

Als er geen geschikt keukengerei in het kookgedeelte is, wordt er geen warmte geproduceerd.

Het display wordt na 1 minuut automatisch uitgeschakeld als er geen keukengerei wordt geplaatst.

Klaar met koken

1. Veeg naar links op de aan/uit-schuifregelaar van de geselecteerde kookzone om deze uit te schakelen. **Fig. 15** Zorg ervoor dat het cijfer “0” op het display wordt weergegeven. Na drie seconden wordt de kookzone uitgeschakeld en verschijnt op het bijbehorende display “-”.
2. Schakel de inductiekookplaat uit door op het aan/uit-pictogram te drukken ⏻ .
3. Wees voorzichtig, het oppervlak kan heet zijn. Het “H/h”-symbool geeft aan dat de bijbehorende kookzone nog heet is. Het verdwijnt wanneer het oppervlak is afgekoeld en een veilige temperatuur heeft bereikt. Als u containers wilt verwarmen, gebruik dan de ruimte die nog warm is om energie te besparen.

De boosterfunctie gebruiken

Activeer de Booster-functie

1. Tik op het pictogram Aan/Uit aanraken ⏻ . Wanneer de kookplaat is ingeschakeld, klinkt er een akoestisch signaal en geven de displays in de kookzones “–” weer, wat aangeeft dat het apparaat in de stand-bymodus is gegaan.
2. Tik op het aanraakpictogram van de boosterfunctie ⋙ ; Het bijbehorende symbool verschijnt op het scherm en de kookplaat begint met verwarmen op maximaal vermogen.

Schakel de Booster-functie uit

1. Als u met uw vinger over de schuifregelaar veegt, **Fig. 16**, wordt de Booster-functie uitgeschakeld. Bovendien geeft het display van de geselecteerde kookzone het nummer van het vermogen weer dat is ingesteld met de schuifregelaar.
2. Zodra de gebruiksduur voorbij is, wordt de Booster-functie automatisch gedeactiveerd en werkt het bord op het vermogen dat is geselecteerd voordat deze functie werd geactiveerd. Als dit vermogen 0 was, werkt het bord op vermogen 9.

Notities:

- Deze functie kan in elke kookzone worden geactiveerd.
- De kookzone keert na 10 minuten terug naar de oorspronkelijke stand.
- De flexzone keert na 5 minuten terug naar de oorspronkelijke instelling. De zone “TotalFlex” keert na 15 minuten terug naar zijn oorspronkelijke staat.
- De Booster-functie schakelt over naar stroom 9 als u een andere kookzone inschakelt.
- Als het oorspronkelijke vermogen 0 is, keert het terug naar 9 wanneer de tijd van de boosterfunctie voorbij is.

Flexzone

- De flexibele zone kan worden gebruikt als een enkele kookzone of als twee verschillende zones, afhankelijk van uw behoeften.

- Het bestaat uit twee onafhankelijke inductoren die afzonderlijk kunnen worden aangestuurd. Als u als een enkele zone werkt, wordt het deel waar u geen kookpannen hebt geplaatst na enkele seconden automatisch uitgeschakeld. Gebruik dan een keukengerei dat geschikt is voor deze kookplaat.
- Om een correcte detectie en een gelijkmatige warmteverdeling te garanderen, moet de kookpan worden geplaatst:
    - Aan de voor- of achterkant van de flexzone, als de container kleiner is dan 25 cm.
    - Overal, als de container groter is.

Gebruik van de flexzone als individuele kookzone

Als u de flexzone als één kookzone wilt gebruiken, tikt u op de pictogrammen:

De kracht van deze zone wordt op dezelfde manier aangepast als die van de andere.

Als u nog een container wilt toevoegen, drukt u nogmaals op de bijbehorende aanraakpictogrammen om door het gebied te worden gedetecteerd.

De flexzone als twee aparte kookzones gebruiken

Als u de flexzone wilt gebruiken als twee afzonderlijke kookzones met verschillende energie-instellingen, tikt u op de pictogrammen:

Gebruik dan een keukengerei dat geschikt is voor deze kookplaat.

Voorbeelden van hoe het keukengerei moet worden geplaatst en hoe het niet moet worden gedaan in Fig **. 17**

Aanraakpictogrammen blokkeren

U kunt de aanraakpictogrammen vergrendelen om onbedoeld gebruik te voorkomen (bijv. kinderen die per ongeluk kookzones inschakelen).

Wanneer u het slot activeert, worden alle pictogrammen uitgeschakeld, behalve het aan/uit-pictogram.

Schakel de vergrendelfunctie in

Tik op het aanraakpictogram voor de vergrendelingsfunctie . Op het display wordt “Lo” weergegeven.

Schakel de vergrendelingsfunctie uit

Houd het vergrendelpictogram ingedrukt om de aanraakpictogrammen te ontgrendelen.

Wanneer het bord is vergrendeld, worden alle aanraakpictogrammen uitgeschakeld, behalve het aan/uit-pictogram . In geval van nood kunt u de kookplaat uitschakelen met dit pictogram. Om echter een andere handeling uit te voeren, moet u het bord ontgrendelen (zelfs nadat u het weer hebt ingeschakeld).

Timer controle

- Elke kookzone heeft pictogrammen om de tijd te verlengen of te verkorten.
- Als u kort op een van deze twee pictogrammen drukt, wordt de tijd met 1 minuut langer/korter gemaakt. Als u het echter ingedrukt houdt, zal de tijd met 10 minuten toenemen/afnemen.
- Als je de flexzone activeert, kun je de timer instellen met de aanraakpictogrammen van de kookzones waaruit hij bestaat.
- Als de flexzone is ingeschakeld en u de kooktijd hebt geselecteerd, blijft deze staan, zelfs als u de zone uitschakelt.
- Als u de Flexzone inschakelt, is de tijdinstelling standaard uitgeschakeld.
- De maximale vermogensinstellingstijd die u hebt geselecteerd, is de standaardtijd voor dat vermogen.
- Nadat u de timer hebt ingesteld, wordt de resterende tijd op het display weergegeven. Tik op de schuifregelaar om het geselecteerde wattage te controleren. Als u het wilt wijzigen, veegt u met uw vinger.

1. Wanneer de tijd “0:00” bereikt, verschijnt deze waarde niet meer in het bijbehorende display als u na 3 seconden geen handelingen uitvoert.
2. Om de tijd te verlengen, kunt u zowel kort als lang op het aanraakpictogram drukken +
3. Om de tijd te verkorten, kunt u zowel kort als lang op het aanraakpictogram drukken —
4. Als u de pictogrammen Tijdverhoging en Afname tegelijkertijd 1 seconde ingedrukt houdt, wordt de timer uitgeschakeld.

Koken pauzeren

1. Wanneer de kookzones actief zijn, tikt u op het pictogram voor pauzeaanraking . Op de displays in alle kookzones wordt “I I” weergegeven en worden deze verwarmd tot vermogensniveau 2. Op dit moment zijn alleen de pictogrammen pauze/vergrendelen en aan/uit aanraken ingeschakeld
2. Druk nogmaals op het pauzepictogram en het display geeft de oorspronkelijke instelling weer. De kookzones blijven opwarmen.

FlexZone

Het kan worden gebruikt als een grote kookzone, afhankelijk van uw behoeften.

Het bestaat uit vier onafhankelijke inductoren die afzonderlijk kunnen worden aang-

estuurd.

Als u als een enkele zone werkt, wordt het deel waar u geen kookpannen hebt geplaatst na enkele seconden automatisch uitgeschakeld en wordt de TotalFlex gedeactiveerd. Gebruik dan een keukengerei dat geschikt is voor deze kookplaat.

Om een correcte detectie en een gelijkmatige warmteverdeling te garanderen, moet de diameter van de kookpan tussen 30 en 40 cm bedragen.

Activar la TotalFlex

Om de TotalFlex te activeren, tikt u eenvoudig op het aanraakpictogram

Deactiveer de TotalFlex

Om de TotalFlex te deactiveren, tikt u gewoon op het aanraakpictogram

Standaard bedrijfstijd

De inductiekookplaat is voorzien van een automatische uitschakelfunctie. De plaat wordt automatisch uitgeschakeld als je dit ooit vergeet. De standaard bedrijfstijden voor verschillende vermogensniveaus worden weergegeven in de onderstaande tabel:

Vermogen niveau	Pauzeren	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standaard bedrijfstijd (uren)	8	8	8	6	6	4	4	2	2	1,5

Wanneer het kookgerei wordt verwijderd, stopt de kookplaat onmiddellijk met verwarmen en wordt deze na 1 minuut automatisch uitgeschakeld. Mensen met een pacemaker moeten hun arts raadplegen voordat ze de plaat gebruiken.

Inleidende overwegingen

Wees voorzichtig bij het frituren, want olie en vet warmen zeer snel op, vooral als je de Booster-functie gebruikt. Bij extreem hoge temperaturen kunnen olie en vet verbranden, wat een ernstig brandgevaar vormt.

Kooktips

- Wanneer het voedsel begint te koken, verminder dan het vermogen.
- Het gebruik van een deksel verkort de kooktijd en bespaart energie door het vasthouden van warmte.
- Verminder de hoeveelheid vloeistof of vet om de kooktijden te verkorten.
- Begin met koken op een hoge stand en verminder het als het voedsel opwarmt.

Rijst sudderen en koken

Het sudderen gebeurt onder het kookpunt, bij ongeveer 85 °C. Het is essentieel voor het bereiden van heerlijke soepen en malse stoofschotels, omdat het de smaken verbetert zonder het voedsel te gaar te maken. Je moet ook de sauzen op basis van eieren koken en ingedikt met bloem onder het kookpunt.

Sommige recepten vereisen mogelijk meer dan de minimale aanpassing om voedsel goed te koken in de aanbevolen tijd.

Varkenskoteletten koken

Om sappige en smaakvolle steaks te bereiden:

1. Laat het vlees ongeveer 20 minuten op kamertemperatuur staan voordat je het kookt.
2. Verwarm een koekenpan met zware bodem voor.
3. Bestrijk beide kanten van de biefstuk met olie. Sprenkel een kleine hoeveelheid olie in de hete pan en leg het vlees erop.

Sauté

1. Kies een wok met platte bodem die geschikt is voor de inductiekookplaat of een grote koekenpan.
2. Houd alle ingrediënten bij de hand. Het roerbakproces is snel. Als je grote hoeveelheden voedsel bereidt, kook het dan in kleinere porties.
3. Verwarm de pan kort voor en voeg twee eetlepels olie toe.
4. Kook eerst het vlees, zet opzij en houd warm.
5. Fruit de groenten. Als ze heet zijn, maar nog krokant, zet je het kookgedeelte op een lager niveau, leg je het vlees weer in de pan en voeg je een saus toe.
6. Roer de ingrediënten voorzichtig door om door te warmen.
7. Serveer onmiddellijk.

Detectie van kleine objecten

Als u een pan met een ongeschikt formaat of een niet-magnetische pan (bijv. aluminium) of een ander klein voorwerp (bijv. een mes, vork, sleutel) op de kookplaat plaatst, gaat de kookplaat automatisch naar de stand-bymodus.

Aanpassing van het vermogensniveau

De onderstaande instellingen zijn alleen bedoeld als richtlijn. De exacte instelling hangt af van verschillende factoren, zoals de kookpannen en hoeveel je kookt. Test de inductiekookplaat om de instellingen te vinden die voor u het beste werken.

Vermogen aanpass-ing	**Geschikt voor**
1-2	Kleine hoeveelheden voedsel licht verwarmen Smelt chocolade en boter
3-4	Opwarmen Snel koken Rijst koken
5-6	Pannenkoeken maken
7-8	Sauté Pasta koken
9/BLZ	Sauté op hogere temperaturen in een wok Zeehond Breng soep aan de kook Water koken

5. REINIGING EN ONDERHOUD

Soort vuil	Reiniging	Notities
Regulier vuil op het glas (voetafdrukken vingerafdrukken, merken, voedselvlekken, enz.).	1. Haal de stekker uit het stopcontact. 2. Gebruik een kookplaatreiniger terwijl het glas nog warm is (maar niet heet). 3. Spoel het product af en droog het glas af met een schone doek of keukenpapier. 4. Zet de inductiekookplaat aan.	Als de kookplaat is uitgeschakeld, wordt er niet gewaarschuwd dat het oppervlak heet is, maar dat betekent niet dat dit niet het geval is. Wees vooral voorzichtig. Schurende doeken, sommige nylon schuursponsjes en agressieve schoonmaakproducten kunnen krassen op het glas veroorzaken. Lees altijd het etiket om te controleren of uw reiniger of schuursponsje geschikt is. Laat nooit resten van schoonmaakmiddel op de kookplaat achter; Er kunnen vlekken op het glas komen te zitten.
Gemorste suikerhoudende stoffen op het glas	Verwijder ze onmiddellijk met een spatel of schraper die geschikt is voor inductiekookplaten, maar pas op voor hete oppervlakken in het kookgedeelte: 1. Koppel de bron van Voederen. 2.Houd de schraper in een hoek van 30° en sleep het vuil naar een koud gedeelte van de kookplaat. 3. Veeg de gemorste vloeistof op met een doek of keukenpapier. 4. Volg de stappen 2 tot 4 in het hoofdstuk “Normaal vuil op glas”.	Verwijder vlekken van gesmolten suikerhoudend voedsel zo snel mogelijk. Als je ze op het glas laat afkoelen, kunnen ze moeilijk te verwijderen zijn of zelfs de tandplak permanent beschadigen. Snijgevaar: Het mes van de schraper kan erg scherp zijn, wees voorzichtig bij het verwijderen van de beschermkap. Gebruik het met uiterste zorg en bewaar het altijd veilig en buiten het bereik van kinderen.

Morsen op aanraakpictogrammen	1. Koppel de bron van Voederen. 2. Absorbeer de lekkage. 3. Reinig de aanraakpictogrammen met een schone, vochtige spons of doek. 4. Droog het gebied volledig af met keukenpapier. 5. Zet de inductiekookplaat aan.	De kookplaat kan piepen en uitschakelen, en de aanraakpictogrammen werken mogelijk niet als ze nat zijn. Zorg ervoor dat u de aanraakpictogrammen droogt voordat u de inductiekookplaat weer inschakelt.

6. PROBLEMEN OPLOSSEN

Probleem	Mogelijke oorzaken	Mogelijke oplossingen
Inductiekookplaat gaat niet aan	Geen stroomvoorziening	Zorg ervoor dat het bord is aangesloten op het lichtnet en dat het is ingeschakeld. Controleer of er een stroomstoring is geweest. Na deze controles, als het probleem zich blijft voordoen, neem dan contact op met de officiële technische ondersteuning van EVVO
Aanraakpictogrammen doen dat niet Reageren	De aanraakpictogrammen zijn Geblokkeerd	Ontgrendel de pictogrammen Aanraken. Raadpleeg het relevante gedeelte van deze handleiding.
Het glas is bekrast	Hij heeft een container gebruikt met een ruwe bodem. U hebt onjuiste of schurende schuursponsjes of schoonmaakmiddelen gebruikt.	Gebruik keukencontainers met een platte, gladde bodem. Raadpleeg het relevante gedeelte van deze handleiding. Zie het relevante gedeelte van deze Handmatig.
Sommige kookpannen maken klikkende of krakende geluiden	Dit kan te wijten zijn aan hun samenstelling (lagen van verschillende metalen die niet van hetzelfde trillen manier)	Dit is normaal en duidt niet op een storing

NEDERLANDS

Inductiekookplaat maakt een licht zoemend geluid wanneer een hoog vermogen is geselecteerd	Dit komt door de technologie van de inductiekookplaat	Het is een fenomeen Maar het geluid zou moeten afnemen of volledig verdwijnen als het vermogen wegvalt
Er is lawaai te horen van de ventilator van inductiekookplaat	De ingebouwde koelventilator is geactiveerd op de inductiekookplaat om oververhitting van elektronische componenten te voorkomen. Het kan blijven werken, zelfs nadat de inductiekookplaat is uitgeschakeld	Dit is normaal en u hoeft zich geen zorgen te maken. Schakel het bord niet uit terwijl de ventilator draait
Keuken containers Niet opwarmen of op het scherm verschijnen	De plaat kan niet Detecteer de container Omdat het niet geschikt is voor de keuken van inductie. De plaat detecteert de container omdat deze te klein is voor het kookgedeelte of er niet goed in gecentreerd in staat.	Utilice solo recipientes de Koken compatibel met de inductiekookplaat. Centreer de container en zorg ervoor dat de bodem overeenkomt met de grootte van de kookzone
De inductiekookplaat of een van de kookzones is onverwachts vanzelf uitgeschakeld, zendt een geluid uit en geeft een foutcode weer (meestal afwisselend één of twee cijfers op het timerdisplay)	Technische storing	Noteer de foutcodes, haal de stekker van de inductiekookplaat uit het stopcontact en neem contact op met een gekwalificeerde technicus

Fouten en foutcodes

De inductiekookplaat heeft een zelfdiagnosefunctie. Hierdoor kan de technicus de werking van verschillende componenten controleren zonder de plaat te hoeven demonteren of van het werkblad te hoeven verwijderen.

Probleem	Mogelijke oorzaken	Oplossing
E1, E2, E7	Storing temperatuursensor	Neem contact op met de technische ondersteuning van EVVO Home.
E3, E4	IGBT Transistor Temperatuur-sensor Storing	Neem contact op met de technische ondersteuning van EVVO Home.
EU	De verbinding tussen het dis-playbord en het moederbord mislukt of er is iets mis met de aanraakbediening	Neem contact op met de technische ondersteuning van EVVO Home.
EL/EH	Voedingsspanning is abnor-maal	Controleer of er geen stroomstoring is geweest. Nadat u ervoor hebt gezorgd dat de stroomtoevoer normaal is, sluit u de kookplaat weer aan.
C1	De temperatuur van de sen-sor van de inductiekookplaat is te hoog.	Laat de inductiekookplaat afkoelen en start hem opnieuw op.
C2	De temperatuur van de IGBT-transistorsensor is te hoog.	Laat de inductiekookplaat afkoelen en start hem opnieuw op.
F5, F6	Ventilator falen	Neem contact op met de technische ondersteuning van EVVO Home.
EF	Er zijn twee of meer aanraak-pictogrammen een tijdje ingedrukt lange tijd	Reinig het bedieningspaneel

Specifieke storingen en oplossingen

Mislukking	Probleem	Oplossing A	Oplossing B
Het LED-lampje gaat niet aan wanneer het bord is aangesloten.	Geen elektriciteit	Controleer of de stekker goed is aangesloten op het stopcontact en of het stopcontact werkt	
	Hulpvoeding-skaart en kaart die op het scherm zijn aangesloten, mislukken	Controleer de aansluitingen.	
	Hulpstroomplaat is beschadigd	Vervang de extra stroomplaat	
	Het scherm is Stuk.	Plaats de zeefplaat terug.	
Sommige aanraakpictogrammen reageren niet of het scherm werkt niet normaal.	Het scherm is beschadigd	Plaats de schermplaat terug	
De indicator voor het vermogensniveau licht op, maar de kookplaat warmt niet op	De temperatuur van de kookplaat is te hoog	De omgevingstemperatuur kan te hoog zijn. Luchtinlaat of -uitlaat kan geblokkeerd zijn	
	De ventilator heeft een fout	Controleer of de ventilator goed werkt; Zo niet, vervang het dan	
	De printplaat is beschadigd	Vervang de stroomplaat	

De verwarming stopt plotseling tijdens de bediening en het “U”-symbool knippert op het display	De gebruikte kookpan is niet geschikt	Gebruik een geschikte keukencontainer	
	De diameter van de container is erg klein		Het detectiecircuit van de kookpan is beschadigd, vervang de stroomplaat
	De kookplaat is oververhit geraakt	Wacht tot de plaattemperatuur weer normaal is. Druk op het aan/uit-pictogram om het bord te resetten	
Wanneer u gebieden aan dezelfde kant probeert te verwarmen, verschijnt op het display het “u”-symbool	Het voedingsbord en het bord dat op het scherm is aangesloten, mislukken	Aansluitingen controleren	
	Het displayplaatje van de communicatie-eenheid is beschadigd	Plaats de schermplaat terug	
	Moederbord is beschadigd	Vervang de stroomplaat	
Ventilatormotor produceert vreemde geluiden	De motorventilator is beschadigd	Vervang de ventilator	

Gebruik deze instructies om veelvoorkomende storingen te verhelpen. Probeer het apparaat niet zelf uit elkaar te halen om gevaren en schade aan de inductiekookplaat te voorkomen.

7. TECHNISCHE SPECIFICATIES

Product	**V68 TotalFlex Inductie Kookplaat**
Referentie	V0570
Nominale spanning	220-240V ~ of 380-415V 3N~
Frequentie	50-60 Hz
Totaal vermogen	7400W A: 2200/3300W (B) B: 2200/3300W(B) C: 2200/3300W(B) D: 2200/3300W(B)

	Symbool	Waarde	Eenheid
Type kookplaat		Geïntegreerde kookplaat	
Aantal keuzeschakelaars voor de spots en/of kookzones		2	
Verwarmingstechnologie (inductie-kooklampen en -zones, stralingskookspots, massieve platen)	Inductie kookzones		
Voor ronde spots of kookzones: diameter van het bruikbare oppervlak van elke elektrische kooklamp, afgerond op de dichtstbijzijnde fractie van S mm	**Ø**	--	cm
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	Gebied 1: 38.5 Gebied 2: 38.5	cm
	w	Gebied 1: 23 Gebied 2: 23	cm

Energieverbruik per lamp of kookzone, berekend per kg (*)	EG Elektrisch koken	Gebied 1: 183.1 Gebied 2: 185.3	Wh/kg
Stroomverbruik plaat, berekend per kg (*)	EG Elektrische kookplaat	184,2	Wh/kg

Als er geen handeling wordt uitgevoerd nadat de kookplaat is ingeschakeld, schakelt deze na 1 minuut automatisch over naar de uitschakelmodus. In deze modus is het stroomverbruik 0,5 W.

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 2200/3300 W (maksymalna)
2. Wolna strefa indukcyjna 3300/3700 W
3. Strefa 2200/3300 W (maksymalna)
4. Panel sterowania

Rys. 2

Panel sterowania

1. Ikona dotykowa funkcji Booster
2. Ikona dotykowa timera
3. Ikona dotykowa funkcji Booster
4. Ikona dotykowa timera
5. Dotykowa ikona TotalFlex
6. Ikona dotykowa timera
7. Ikona dotykowa funkcji Booster
8. Ikona dotykowa timera
9. Ikona dotykowa funkcji Booster
10. Suwak
11. Ikona dotykowa strefy elastyczności
12. Suwak
13. Ikona dotykowa pauzy/blokady
14. Suwak
15. Ikona dotykowa strefy elastyczności
16. Suwak
17. Dotknij ikony włączania/wyłączania

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

Blat jest równy i ma kształt kwadratu, a żaden element konstrukcyjny nie zawiedzie wymagań przestrzennych.

Blat wykonany jest z żaroodpornego i ocieplonego materiału.

Jeśli instalujesz płytę grzejną na piekarniku, musi ona mieć wbudowany wentylator chłodzący.

Upewnij się, że instalacja będzie zgodna ze wszystkimi wymogami bezpieczeństwa oraz obowiązującymi przepisami i regulacjami.

Upewnij się, że płyta zawiera wyłącznik bezpieczeństwa, zainstalowany i umieszczony zgodnie z lokalnymi przepisami i regulacjami elektrycznymi, który pozwala na całkowite odłączenie go od sieci energetycznej.

Upewnij się, że wyłącznik izolacyjny jest zatwierdzonego modelu i zapewnia odstęp między stykami 3 mm na wszystkich biegunach (lub wszystkich aktywnych przewodach [fazowych], jeśli lokalne normy dotyczące okablowania dopuszczają takie różnice w wymaganiach).

Upewnij się, że masz łatwy dostęp do wyłącznika izolacyjnego z zainstalowaną płytą kuchenną.

Używaj żaroodpornych, łatwych do czyszczenia wykończeń (takich jak płytki ceramiczne) na ścianach otaczających płytę kuchenną.

Przed zamontowaniem płyty na blacie należy przykleić listwę uszczelniającą do dolnej części płyty, **rys. 3**

Aby to zrobić:

1. Odwróć talerz do góry nogami, tak aby szklana powierzchnia była odwrócona do góry nogami
2. Usuń pasek uszczelniający z torby i usuń dwustronny klej z tyłu paska
3. Następnie przyklej pasek z tyłu talerza.
4. Pasek nie powinien wystawać poza krawędź płyty.

Legenda Rysunek 3

1. Spód talerza

2. Listwa uszczelniająca

Przygotowanie blatu roboczego

Przytnij blat zgodnie z wymiarami pokazanymi na **rysunku 4**.

Do montażu i użytkowania należy pozostawić co najmniej 5 cm odstępu wokół otworu. Upewnij się, że grubość blatu wynosi co najmniej 30 mm. Wybierz blat wykonany z żaroodpornego, izolowanego materiału (nie należy używać drewna i innych podobnych materiałów włóknistych lub higroskopijnych, chyba że jest impregnowany), aby uniknąć porażenia prądem lub deformacji spowodowanej promieniowaniem cieplnym z płyty.

Uwaga: Bezpieczna odległość między bokami płyty a wewnętrznymi powierzchniami blatu musi wynosić co najmniej 3 mm.

Niezbędne środki

L (mm)	W (mm)	H (mm)	D(mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	53	49	560±1	Numer katalogowy: 480±1	50

Wentylacja

Upewnij się, że płyta ma dobrą wentylację i że wlot i wylot powietrza nie są zablokowane.

Bezpieczna odległość między płytą grzejną a meblami nad nią powinna wynosić co najmniej 760 mm. Przestrzegać **rysunku 5**, aby zapewnić odpowiednią wentylację płyty.

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	I
760	Czas trwania: 15 min	Czas trwania: 20 min	Wlot powietrza	Wylot powietrza 2mm

Ostrzeżenie: Upewnij się, że wentylacja jest prawidłowa

Upewnij się, że płyta indukcyjna jest dobrze wentylowana i że wlot i wylot powietrza nie są zablokowane. Aby uniknąć przypadkowego kontaktu z dolną częścią płytki, gdy jest ona zbyt gorąca, lub porażenia prądem podczas użytkowania, należy umieścić drewnianą wkładkę, mocowaną za pomocą, w minimalnej odległości 15mm od spodu płyty **Rys.6**

Na zewnątrz deski znajdują się otwory wentylacyjne. Musisz upewnić się, że te otwory nie są zablokowane przez blat podczas jego umieszczania.

Należy pamiętać, że klej, który łączy plastik lub materiał drewniany z meblami, musi wytrzymać temperaturę powyżej 150°C, aby zapobiec odklejaniu się powłoki. Dlatego tylna ściana oraz przyległe i otaczające powierzchnie muszą być w stanie wytrzymać temperaturę 90°C.

Po zainstalowaniu płyty upewnij się, że

- Przewód zasilający nie będzie dostępny przez drzwi szafki lub szuflady.
- Zapewniony jest odpowiedni dopływ świeżego powietrza z zewnątrz szafy do podstawy płyty.
- Jeśli płyta jest umieszczona nad szufladami lub szafkami, należy zainstalować barierę termiczną pod podstawą płyty.
- Upewnij się, że wyłącznik izolacyjny jest łatwo dostępny dla użytkownika.

Przed zamocowaniem wsporników mocujących

Urządzenie należy ustawić na stabilnej, gładkiej powierzchni (można użyć opakowania). Nie wywieraj nacisku na panel sterowania płyty.

Regulacja pozycji podstawy

1. Przymocuj płytkę do blatu, przykręcając cztery wsporniki do dolnej części płyty, jak pokazano na **rysunku 7**.
2. Dostosuj położenie wsporników, aby dopasować je do grubości blatu.

Legenda Rysunek 7

1. Wsparcie

Wsparcie

Wsporniki w żadnym wypadku nie mogą stykać się z wewnętrzną powierzchnią blatu po zamontowaniu.

Ostrzeżenia

- Tabliczka musi być zainstalowana przez wykwalifikowany personel lub techników. Nigdy nie wykonuj operacji samodzielnie.
- Nie instaluj płyty bezpośrednio na zmywarce, lodówce, zamrażarce, pralce lub suszarce, ponieważ wilgoć może uszkodzić elektronikę.
- Płyta powinna być zamontowana w sposób zapewniający lepsze promieniowanie cieplne.
- Ściana i obszar nad blatem muszą być odporne na ciepło.
- Aby uniknąć uszkodzeń, klej użyty do montażu płyty musi być odporny na wysoką temperaturę.
- Nie używaj parowaru do czyszczenia płyty indukcyjnej

Podłączenie płyty do sieci

Podłączenie tej płyty do sieci musi być wykonane przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę. Przed podłączeniem płytki do prądu sprawdź, czy:

1. Domowa instalacja elektryczna jest dostosowana do mocy pobieranej przez płytę.
2. Napięcie sieciowe odpowiada objętościtage podane na tabliczce znamionowej produktu.
3. Biegi przewodów zasilających mogą wytrzymać obciążenie określone na etykiecie znamionowej produktu.

- Do podłączenia płytki do sieci nie należy używać adapterów, reduktorów ani urządzeń rozgałęziających, ponieważ mogą one spowodować przegrzanie lub pożar.
- Przewód zasilający nie styka się z żadnymi gorącymi częściami i musi być umieszczony tak, aby jego temperatura w żadnym momencie nie przekraczała 75 °C.

Sprawdź u elektryka, czy instalacja elektryczna w domu jest odpowiednia i nie wymaga żadnych modyfikacji. Wszelkie modyfikacje powinny być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka. **Rys. 8**

- Jeśli kabel jest uszkodzony lub wymaga wymiany, unikaj samodzielnego naprawiania go i skontaktuj się z oficjalnym działem pomocy technicznej EVVO, aby uniknąć wypadków.
- Jeśli urządzenie jest podłączone bezpośrednio do sieci, należy zainstalować wyłącznik wielobiegunowy o minimalnym odstępie 3 mm między stykami.
- Instalator musi upewnić się, że podłączenie elektryczne zostało wykonane prawidłowo i jest zgodne z obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa.
- Nie zginaj ani nie naciskaj przewodu.
- Kabel należy okresowo sprawdzać. Może być wymieniony tylko przez wykwalifikowanego technika.

Dolna powierzchnia i przewód zasilający płyty nie powinny być dostępne po instalacji.

4. DZIAŁANIE

Gotowanie indukcyjne to bezpieczna, zaawansowana, wydajna i ekonomiczna technologia gotowania. Płyta indukcyjna działa na zasadzie wibracji elektromagnetycznych, które wytwarzają ciepło bezpośrednio w naczyniu, a nie pośrednio poprzez podgrzewanie powierzchni szkła. Szkło nagrzewa się tylko dlatego, że pojemnik w końcu je nagrzewa. **Rys. 9**

Rysunek 9 Legenda

1. Kontener
2. Obwód magnetyczny
3. Ceramiczną
4. Cewka indukcyjna
5. Prądy wirowe

Ikony dotykowe

- Ikony dotykowe reagują na dotyk, więc nie musisz wywierać żadnego nacisku.
- Użyj podstawy palca, a nie końcówki. **Rys. 10**
- Usłyszysz sygnał dźwiękowy za każdym razem, gdy płytka wykryje Twój palec.
- Upewnij się, że ikony dotykowe są zawsze czyste, suche i że nie zakrywa ich żaden przedmiot (na przykład pojemnik lub ściereczka). Nawet cienka warstwa wody może utrudnić działanie ikon dotykowych.

Wybór odpowiednich naczyń do gotowania

Używaj tylko pojemników z odpowiednim dnem do kuchenki indukcyjnej.

Poszukaj symbolu indukcji na opakowaniu lub na dnie pojemnika.

Możesz sprawdzić, czy Twój pojemnik jest odpowiedni, korzystając z testu magnesu. Przesuń magnes w kierunku podstawy pojemnika. Jeśli się przyklei lub pojemnik go przyciągnie, oznacza to, że jest kompatybilny z płytą indukcyjną.

Jeśli nie masz magnesu:

1. Wlej trochę wody do pojemnika, który chcesz sprawdzić.

2. Jeśli symbol ⊔ nie pojawia się na ekranie, a woda się nagrzewa, patelnia jest odpowiednia.

Nie nadają się pojemniki kuchenne wykonane z następujących materiałów: czysta stal nierdzewna, aluminium lub miedź bez podstawy magnetycznej, szkło, drewno, porcelana, ceramika i ceramika.

Przybory kuchenne z aluminiową podstawą. Zmniejszają one powierzchnię ferromagnetyczną, co oznacza, że emitowane jest mniej ciepła. Ponadto tego typu przybory są trudne do wykrycia przez talerz, więc nie nagrzewają się wystarczająco.

Nie używaj pojemników z wklęsłym lub wypukłym dnem. **Rys. 11**

Upewnij się, że dno używanego pojemnika jest gładkie, przylega płasko do szkła i ma ten sam rozmiar co obszar gotowania. Użyj kontenerów, których średnica jest równa średnicy wybranego obszaru. Zastosowanie nieco większego zbiornika zwiększy efektywność zużywanej energii. Jeśli użyjesz pojemnika o mniejszej średnicy, wpłynie to na wydajność. Zawsze umieszczaj pojemnik na środku obszaru gotowania. **Rys. 12**

Zawsze podnoś garnki z płyty indukcyjnej; nie zsuwaj ich, ponieważ mogą porysować szkło. **Rys. 13**

Rozmiar naczynia kuchennego

Pola grzejne są ograniczone i automatycznie dostosowują się do średnicy pojemnika. Należy jednak starać się jak najdokładniej dopasować średnicę naczynia do średnicy obszaru gotowania. Aby w pełni wykorzystać możliwości płyty, umieść naczynie na środku strefy gotowania.

Strefa gotowania	Średnica podstawy naczynia kompatybilnego z indukcją	
	Minimalna (mm)	Maksymalnie (mm)
1, 2, 3, 4	120	Rozmiar pojemnika nie może przekraczać znaku wyznaczającego obszar gotowania
Strefa elastyczności	250	
Technologia TotalFlex	300	

Zacznij gotować

1. Stuknij ikonę włączania/wyłączania dotyku ⏻. Gdy płyta jest włączona, usłyszysz sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczach w strefach grzejnych pojawi się "–", co oznacza, że urządzenie przeszło w tryb czuwania.
2. Umieść odpowiedni pojemnik w obszarze gotowania, którego chcesz użyć. Uwaga: Upewnij się, że dno miski i powierzchnia obszaru gotowania są czyste i suche.
3. Każda strefa grzejna ma własny suwak mocy i timer, dzięki czemu moc i czas gotowania można ustawić niezależnie w każdej z nich.
4. Wybierz żądaną moc, przesuwając palcem po suwaku. Zwiększanie mocy, **rys. 14.**

Jeśli nie wybierzesz mocy w ciągu 20 sekund, płyta wyłączy się automatycznie. Będziesz musiał go ponownie włączyć i wrócić do kroku 1.

Możesz modyfikować moc w dowolnym momencie podczas gotowania.

Jeśli symbol ⊔ i ustawienie mocy na wyświetlaczu naprzemiennie:

- Nie umieściłeś naczynia we właściwym obszarze gotowania.
- Naczynie, którego używasz, nie nadaje się do płyty indukcyjnej.
- Wybrane naczynie jest albo za małe, albo nie znajduje się pośrodku obszaru gotowania.

Jeśli w obszarze gotowania nie ma odpowiedniego naczynia, ciepło nie będzie wytwarzane.

Wyświetlacz wyłączy się automatycznie po 1 minucie, jeśli nie zostaną umieszczone żadne przybory kuchenne.

Zakończ gotowanie

1. Przesuń palcem w lewo na suwaku zasilania wybranej strefy grzejnej, aby ją wyłączyć. **Rys. 15** Upewnij się, że na wyświetlaczu wyświetla się cyfra "0". Po trzech sekundach pole grzejne wyłączy się, a na odpowiednim wyświetlaczu pojawi się "-".
2. Wyłącz płytę indukcyjną, naciskając ikonę włączania/wyłączania dotyku ⏻ .

3. Uważaj, powierzchnia może być gorąca. Symbol “H/h” oznacza, że odpowiedni obszar gotowania jest nadal gorący. Zniknie, gdy powierzchnia ostygnie i osiągnie bezpieczną temperaturę. Jeśli chcesz ogrzać pojemniki, użyj obszaru, który jest jeszcze gorący, aby zaoszczędzić energię.

Korzystanie z funkcji Booster

Aktywuj funkcję Booster

1. Stuknij ikonę włączania/wyłączania dotyku ⏻ . Gdy płyta jest włączona, usłyszysz sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczach w strefach grzejnych pojawi się “–”, co oznacza, że urządzenie przeszło w tryb czuwania.
2. Stuknij ikonę dotykową funkcji Booster ⋙ ; Na ekranie pojawi się odpowiedni symbol, a płyta zacznie grzać z maksymalną mocą.

Wyłącz funkcję Booster

1. Jeśli przesuniesz palcem po suwaku, **rys. 16**, funkcja Booster zostanie wyłączona. Dodatkowo na wyświetlaczu wybranej strefy grzejnej pojawi się numer mocy, która została ustawiona za pomocą suwaka.
2. Po upływie czasu pracy funkcja Booster zostanie automatycznie wyłączona, a płyta będzie działać z mocą, która została wybrana przed aktywacją tej funkcji. Jeśli ta moc wynosiła 0, płyta będzie działać z mocą 9.

Notatki:

- Funkcję tę można aktywować w dowolnej strefie grzejnej.
- Strefa grzejna powróci do pierwotnego ustawienia po 10 minutach.
- Strefa flex powróci do pierwotnego ustawienia po 5 minutach. Strefa “TotalFlex” powraca do swojego pierwotnego stanu po 15 minutach.
- Funkcja Booster przełączy się na zasilanie 9, jeśli włączysz inną strefę grzejną.
- Jeśli pierwotne ustawienie mocy wynosi 0, powróci do 9 po upływie czasu funkcji Booster.

Strefa elastyczności

- Elastyczna strefa może być używana jako pojedyncza strefa grzejna lub jako dwie różne strefy, w zależności od potrzeb.
- Składa się z dwóch niezależnych cewek indukcyjnych, którymi można sterować oddzielnie. W przypadku pracy jako pojedyncza strefa, część, w której nie umieszczono żadnych pojemników do gotowania, wyłączy się automatycznie po kilku sekundach. Użyj przyborów kuchennych odpowiednich do tej płyty kuchennej.
- Aby zapewnić prawidłowe wykrywanie i równomierne rozprowadzanie ciepła, pojemnik do gotowania należy umieścić:
    - Z przodu lub z tyłu strefy elastycznej, jeśli pojemnik ma mniej niż 25 cm.
    - Gdziekolwiek, jeśli pojemnik jest większy.

Wykorzystanie strefy elastycznej jako indywidualnej strefy gotowania

Aby użyć strefy elastycznej jako pojedynczej strefy grzejnej, dotknij ikon:

Moc tej strefy jest regulowana w taki sam sposób, jak w pozostałych.

Jeśli chcesz dodać kolejny kontener, naciśnij ponownie odpowiednie ikony dotykowe, aby zostać wykrytym przez obszar.

Korzystanie ze strefy elastycznej jako dwóch oddzielnych stref grzejnych

Aby używać strefy elastycznej jako dwóch oddzielnych stref grzejnych z różnymi ustawieniami mocy, dotknij ikon:

Użyj przyborów kuchennych odpowiednich do tej płyty kuchennej.

Przykłady, jak należy umieścić naczynie i jak tego nie robić na rys **. 17**

Blokowanie ikon dotykowych

Ikony dotykowe można zablokować, aby zapobiec niezamierzonemu użyciu (np. przypadkowemu włączeniu przez dzieci pól grzejnych).

Po aktywowaniu kłódki wszystkie ikony zostaną wyłączone, z wyjątkiem ikony włączania/wyłączania.

Włączanie funkcji Zablokuj

Stuknij ikonę dotykową funkcji blokady, na wyświetlaczu pojawi się “Lo”.

Wyłączanie funkcji Zablokuj

Naciśnij i przytrzymaj ikonę kłódki, aby odblokować ikony dotykowe.

Gdy tablica jest zablokowana, wszystkie ikony dotykowe zostaną wyłączone, z wyjątkiem ikony włączania/wyłączania ⏻ . W nagłych wypadkach możesz wyłączyć płytę za pomocą tej ikony. Jednak, aby wykonać jakąkolwiek inną operację, będziesz musiał odblokować tablicę (nawet po jej ponownym włączeniu).

Sterowanie timerem

- Każda strefa grzejna ma ikony do zwiększania lub skracania czasu.
- Jeśli krótko naciśniesz jedną z tych dwóch ikon, czas wydłuży się/skróci o 1 minutę. Jeśli jednak go przytrzymasz, czas wydłuży się/skróci o 10 minut.

- Jeśli aktywujesz strefę flex, możesz ustawić timer za pomocą ikon dotykowych stref grzejnych, które go tworzą.
- Gdy strefa flex jest włączona, jeśli wybrałeś czas gotowania, pozostanie ona, nawet jeśli wyłączysz strefę.
- Jeśli włączysz strefę elastyczności, ustawienie czasu będzie domyślnie wyłączone.
- Wybrany maksymalny czas ustawiania mocy jest domyślnym czasem dla tej mocy.
- Po ustawieniu timera pozostały czas zostanie wyświetlony na wyświetlaczu. Stuknij suwak, aby sprawdzić wybraną moc. Jeśli chcesz to zmienić, przesuń palcem.

1. Gdy czas osiągnie “0:00”, wartość ta nie pojawi się już na odpowiednim wyświetlaczu, jeśli nie wykonasz żadnych operacji po 3 sekundach.
2. Aby wydłużyć czas, możesz wykonać zarówno krótkie, jak i długie naciśnięcie ikony dotykowej +
3. Aby skrócić czas, możesz wykonać zarówno krótkie, jak i długie naciśnięcie ikony dotykowej −
4. Jeśli naciśniesz i przytrzymasz jednocześnie ikony zwiększania i zmniejszania czasu przez 1 sekundę, timer zostanie wyłączony.

Wstrzymywanie gotowania

1. Gdy pola grzejne są uruchomione, dotknij ikony dotykowej pauzy ⏸. Wyświetlacze we wszystkich strefach grzejnych wyświetlą “I I” i podgrzeją je do poziomu mocy 2. W tej chwili włączone będą tylko ikony dotykowe pauzy/blokady ⏸ i włączania/wyłączania ⏻
2. Naciśnij ponownie ikonę pauzy ⏸, a na wyświetlaczu pojawi się oryginalne ustawienie. Pola grzejne będą się nadal nagrzewać.

Strefa FlexZone

Może być używany jako duża strefa gotowania, w zależności od potrzeb.

Składa się z czterech niezależnych cewek indukcyjnych, które mogą być sterowane oddzielnie.

W przypadku pracy jako pojedyncza strefa, część, w której nie umieszczono żadnych pojemników do gotowania, wyłączy się automatycznie po kilku sekundach, a TotalFlex zostanie dezaktywowany. Użyj przyborów kuchennych odpowiednich do tej płyty kuchennej.

Aby zapewnić prawidłowe wykrywanie i równomierne rozprowadzanie ciepła, średnica naczynia do gotowania powinna wynosić od 30 do 40 cm.

Activar la TotalFlex

Aby aktywować TotalFlex, wystarczy dotknąć ikony dotykowej ⚄

Dezaktywacja TotalFlex

Aby dezaktywować TotalFlex, wystarczy dotknąć ikony dotykowej

Domyślny czas pracy

Płyta indukcyjna wyposażona jest w zabezpieczeniową funkcję automatycznego wyłączania. Płyta wyłączy się automatycznie, jeśli kiedykolwiek zapomnisz to zrobić. Domyślne czasy pracy dla różnych poziomów mocy przedstawiono w poniższej tabeli:

Poziom mocy	Pauza	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Domyślny czas pracy (godziny)	8	8	8	6	6	4	4	2	2	1,5

Po wyjęciu naczynia płyta natychmiast przestanie się nagrzewać i wyłączy się automatycznie po 1 minucie. Osoby z rozrusznikiem serca powinny skonsultować się z lekarzem przed użyciem płytki.

Rozważania wstępne

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.

Wskazówki dotyczące gotowania

- Gdy jedzenie zacznie wrzeć, zmniejsz moc.
- Używanie pokrywki skróci czas gotowania i zaoszczędzi energię dzięki zatrzymywaniu ciepła.
- Zmniejsz ilość płynu lub tłuszczu, aby skrócić czas gotowania.
- Rozpocznij gotowanie na wysokim ustawieniu i zmniejszaj je, gdy jedzenie się nagrzewa.

Gotowanie na wolnym ogniu i gotowanie ryżu

Gotowanie na wolnym ogniu następuje poniżej temperatury wrzenia, w temperaturze około 85 °C. Jest niezbędny do przygotowania pysznych zup i delikatnych gulaszy, ponieważ wzmacnia smaki bez rozgotowania potraw. Należy również ugotować sosy na bazie jajek i zagęścić je mąką poniżej temperatury wrzenia.

Niektóre przepisy mogą wymagać więcej niż minimalnej regulacji, aby żywność ugotowała się prawidłowo w zalecanym czasie.

Gotowanie kotletów schabowych

Aby ugotować soczyste i aromatyczne steki:

1. Pozostaw mięso w temperaturze pokojowej na około 20 minut przed gotowaniem.
2. Rozgrzej patelnię z grubym dnem.

3. Posmaruj stek olejem z obu stron. Skrop niewielką ilością oleju na rozgrzaną patelnię i ułóż mięso.

Smażyć

1. Wybierz wok z płaskim dnem kompatybilny z płytą indukcyjną lub dużą patelnią.
2. Przygotuj wszystkie składniki. Proces smażenia jest szybki. Jeśli przygotowujesz duże ilości jedzenia, gotuj je w mniejszych partiach.
3. Krótko rozgrzej patelnię i dodaj dwie łyżki oleju.
4. Najpierw ugotuj mięso, odstaw na bok i trzymaj w cieple.
5. Podsmaż warzywa. Gdy będą gorące, ale nadal chrupiące, ustaw obszar gotowania na niższy poziom, ponownie włóż mięso na patelnię i dodaj sos.
6. Delikatnie wymieszaj składniki, aby się podgrzały.
7. Natychmiast podawaj.

Wykrywanie małych obiektów

Jeśli umieścisz na płycie kuchennej patelnię o nieodpowiednim rozmiarze lub niemagnetyczną (np. aluminiową) lub inny mały przedmiot (np. nóż, widelec, klucz), płyta kuchenna automatycznie przejdzie w tryb czuwania.

Regulacja poziomu mocy

Poniższe ustawienia mają jedynie charakter orientacyjny. Dokładne ustawienie będzie zależeć od kilku czynników, takich jak naczynia do gotowania i ilość gotowania. Przetestuj płytę indukcyjną, aby znaleźć ustawienia, które najbardziej Ci odpowiadają.

Regulacja mocy	**Nadaje się do**
1-2	Lekko podgrzewa małe ilości jedzenia Rozpuść czekoladę i masło
3-4	Podgrzać Gotuj szybko Gotowanie ryżu
5-6	Robienie naleśników
7-8	Smażyć Gotowanie makaronu
9/P	Smaż w wyższych temperaturach w woku / Foka Doprowadź zupę do wrzenia / Zagotuj wodę

5. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Rodzaj zabrudzenia	Czyszczenie	Notatki
Regularne zabrudzenia na szkle (ślady stóp odciski palców, znaki, plamy z jedzenia, itp.).	1. Odłącz zasilacz. 2. Użyj środka do czyszczenia kuchenki, gdy szklanka jest jeszcze ciepła (ale nie gorąca). 3. Opłucz produkt i osusz szklankę czystą szmatką lub papierem kuchennym. 4. Włącz płytę indukcyjną.	Gdy płyta jest wyłączona, nie będzie żadnego ostrzeżenia, że powierzchnia jest gorąca, ale to nie znaczy, że tak nie jest. Zachowaj szczególną ostrożność. Ścierne ściereczki, niektóre nylonowe gąbki do szorowania i ostre środki czyszczące mogą porysować szkło. Zawsze czytaj etykietę, aby sprawdzić, czy środek czyszczący lub gąbka do szorowania są odpowiednie. Nigdy nie pozostawiaj resztek środków czyszczących na płycie; Szkło może ulec poplamieniu.
Cukier rozlał się na szklance	Usuń je natychmiast za pomocą szpatułki lub skrobaka odpowiedniego do płyt indukcyjnych, ale uważaj na gorące powierzchnie w obszarze gotowania: 1. Odłącz źródło Żywienie. 2. Trzymaj skrobak pod kątem 30° i przeciągnij brud do zimnego miejsca płyty. 3. Wytrzyj rozlany płyn szmatką lub ręcznikiem papierowym. 4. Wykonaj kroki od 2 do 4 w sekcji “Zwykłe zabrudzenia na szkle”.	Usuń plamy z roztopionych słodkich potraw tak szybko, jak to możliwe. Jeśli pozwolisz im ostygnąć na szkle, mogą być trudne do usunięcia, a nawet mogą trwale uszkodzić płytkę nazębną. Niebezpieczeństwo przecięcia: Ostrze skrobaka może być bardzo ostre, należy zachować ostrożność podczas zdejmowania osłony. Używaj z najwyższą ostrożnością i zawsze przechowuj go bezpiecznie i poza zasięgiem dzieci.

Rozlewa się na ikonach dotykowych	1. Odłącz źródło Żywienie. 2. Wchłonąć rozlany płyn. 3. Wyczyść ikony dotykowe czystą, wilgotną gąbką lub szmatką. 4. Całkowicie osusz obszar papierem kuchennym. 5. Włącz płytę indukcyjną.	Płyta kuchenna może emitować sygnał dźwiękowy i wyłączać się, a ikony dotykowe mogą nie działać, jeśli są mokre. Pamiętaj, aby wysuszyć ikony dotykowe przed ponownym włączeniem płyty indukcyjnej.

6. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwe przyczyny	Możliwe rozwiązania
Płyta indukcyjna nie włącza się	Brak zasilacza	Upewnij się, że płyta jest podłączona do sieci i że jest włączona. Sprawdź, czy nie nastąpiła przerwa w dostawie prądu. Po tych sprawdza, czy problem będzie się powtarzał, skontaktuj się z oficjalnym wsparciem technicznym EVVO
Ikony dotykowe nie Odpowiadać	Ikony dotykowe są Zablokowany	Odblokuj ikony Dotyk. Proszę zapoznać się z odpowiednią sekcją niniejszej instrukcji.
Szkło jest porysowane	Użył pojemnika z szorstką podstawą. Użyłeś niewłaściwych lub ściernych gąbek do szorowania lub środków czyszczących.	Używaj pojemników kuchennych z płaską, gładką podstawą. Proszę zapoznać się z odpowiednią sekcją niniejszej instrukcji. Zapoznaj się z odpowiednią sekcją niniejszego Ręcznie.
Niektóre naczynia do gotowania wydają odgłosy klikania lub skrzypienia	Może to wynikać z ich skład (warstwy różnych metali, które nie wibrują od tego samego sposób)	Jest to normalne i nie oznacza awarii
Płyta indukcyjna emituje lekki brzęczący dźwięk po wybraniu wysokiego poziomu mocy	Wynika to z technologii kuchenki indukcyjnej	Jest to fenomen Ale hałas powinien się zmniejszyć lub całkowicie zniknąć, jeśli moc spadnie

Z głośnika słychać hałas wentylator z płyty indukcyjnej	Wbudowany wentylator chłodzący został aktywowany na płycie indukcyjnej, aby zapobiec przegrzaniu elementów elektronicznych. Może działać nawet po wyłączeniu płyty indukcyjnej	Jest to normalne i nie musisz się martwić. Nie wyłączaj płyty, gdy wentylator jest uruchomiony
Pojemniki kuchenne Nie nagrzewają się ani nie pojawiają się na ekranie	Tabliczka nie może Wykrywanie kontenera Bo to się nie nadaje do kuchni indukcja. Tabliczka nie wykrywa pojemnik, ponieważ jest za mały dla obszaru gotowania lub nie jest w nim dobrze wyśrodkowany.	Utilice solo recipientes de Gotowanie kompatybilne z płytą indukcyjną. Wyśrodkuj pojemnik i upewnij się, że jego dno pasuje do wielkości strefy gotowania
Płyta indukcyjna lub jedna z pól grzewczych nieoczekiwanie samoczynnie się wyłączyła, emituje dźwięk i Wyświetla kod błędu (zwykle naprzemiennie jedną lub dwie cyfry na wyświetlaczu timera)	Awaria techniczna	Zapisz kody błędów, odłącz płytę indukcyjną od zasilania i skontaktuj się z wykwalifikowanym technikiem

Usterki i kody błędów

Płyta indukcyjna posiada funkcję autodiagnostyki. Dzięki temu technik może sprawdzić działanie różnych elementów bez konieczności demontażu płyty lub zdejmowania jej z blatu.

Problem	Możliwe przyczyny	Rozwiązanie
E1, E2, E7	Awaria czujnika temperatury	Prosimy o kontakt z pomocą techniczną EVVO Home.
E3, E4	Awaria czujnika temperatury tranzystora IGBT	Prosimy o kontakt z pomocą techniczną EVVO Home.
EU	Połączenie między płytą wyświetlacza a płytą główną nie powiedzie się lub coś jest nie tak ze sterowaniem dotykowym	Prosimy o kontakt z pomocą techniczną EVVO Home.
EL/EH	Napięcie zasilania jest nieprawidłowe	Sprawdź, czy nie nastąpiła przerwa w dostawie prądu. Po upewnieniu się, że zasilanie jest normalne, ponownie podłącz płytę.
C1	Temperatura czujnika płyty indukcyjnej jest zbyt wysoka.	Poczekaj, aż płyta indukcyjna ostygnie i uruchom ją ponownie.
C2	Temperatura czujnika tranzystorowego IGBT jest zbyt wysoka.	Poczekaj, aż płyta indukcyjna ostygnie i uruchom ją ponownie.
F5, F6	Awaria wentylatora	Prosimy o kontakt z pomocą techniczną EVVO Home.
EF	Dostępne są dwie lub więcej ikon dotykowych wciśnięty przez chwilę Długotrwałe	Wyczyść panel sterowania

Konkretne awarie i rozwiązania

Niepowodzenie	Problem	Rozwiązanie A	Rozwiązanie B
Dioda LED nie włącza się, gdy płyta jest podłączona.	Brak elektryczności	Sprawdź, czy wtyczka jest dobrze podłączona do gniazdka elektrycznego i czy gniazdko działa	
	Płyta zasilania pomocniczego i płyta podłączona do wyświetlacza nie działają	Sprawdź połączenia.	
	Uszkodzona jest pomocnicza płyta zasilająca	Wymień płytę zasilania pomocniczego	
	Na ekranie jest Uszkodzony.	Wymień płytę sitową.	
Niektóre ikony dotykowe nie reagują lub ekran nie działa normalnie.	Ekran jest uszkodzony	Wymień płytę sitową	
Świeci się wskaźnik poziomu mocy, ale płyta nie nagrzewa się	Temperatura płyty jest zbyt wysoka	Temperatura otoczenia może być zbyt wysoka. Wlot lub wylot powietrza może być zablokowany	
	Wentylator ma jakąś usterkę	Sprawdź, czy wentylator działa prawidłowo; Jeśli nie, wymień go	
	Płyta zasilająca jest uszkodzona	Wymień płytę zasilającą	

Ogrzewanie zatrzymuje się nagle podczas operacja, a na wyświetlaczu symbol “U”	Używany pojemnik do gotowania nie jest odpowiedni	Użyj odpowiedniego pojemnika kuchennego	
	Średnica pojemnika jest bardzo mała		Obwód wykrywania naczynia do gotowania jest uszkodzony, wymień płytę zasilającą
	Płyta się przegrzała	Poczekaj, aż temperatura płyty powróci do normy. Naciśnij ikonę włączania/wyłączania, aby zresetować tablicę	
Gdy próbujesz podgrzać obszary po tej samej stronie, na wyświetlaczu pojawia się symbol “u”	Płyta zasilająca i płyta podłączona do wyświetlacza ulegają awarii	Sprawdź połączenia	
	Płyta wyświetlacza modułu komunikacyjnego jest uszkodzona	Wymień płytę sitową	
	Płyta główna jest uszkodzona	Wymień płytę zasilającą	
Silnik wentylatora wydaje dziwne dźwięki	Wentylator silnika jest uszkodzony	Wymień wentylator	

Skorzystaj z tych instrukcji, aby naprawić typowe usterki. Nie próbuj samodzielnie demontować urządzenia, aby uniknąć zagrożeń i uszkodzenia płyty indukcyjnej.

7. SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Produkt	**V68 Płyta indukcyjna TotalFlex**
Odniesienie	Zobacz materiał V0570
Napięcie znamionowe	220-240V ~ lub 380-415V 3N ~
Częstotliwość	50-60 Hz
Całkowita moc	7400 W A: 2200/3300 W (B) Nr B: 2200/3300 W(B) Nr kat.: 2200/3300 W(B) Prąd: 2200/3300 W(B)

	Symbol	Wartość	Jednostka
Rodzaj płyty kuchennej		Zintegrowana płyta grzewcza	
Liczba przełączników reflektorów i/lub stref grzejnych		2	
Technika grzewcza (indukcyjne lampy i strefy gotowania, reflektory radiacyjne do gotowania, płyty pełne)	Indukcyjne strefy grzejne		
Dla okrągłych reflektorów punktowych lub stref grzejnych: średnica powierzchni użytkowej każdej elektrycznej lampy do gotowania, zaokrąglona do najbliższej frakcji S mm	**Ø**	--	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	Obszar 1: 38,5 Obszar 2: 38,5	cm
	w	Obszar 1: 23 Obszar 2: 23	cm

Zużycie energii na oświetlenie lub strefę grzejną, obliczone na kg (*)	EC Gotowanie na prądzie	Obszar 1: 183.1 Obszar 2: 185,3	Wh/kg
Zużycie energii przez płytę, obliczone na kg (*)	EC Płyta elektryczna	184,2	Wh/kg

Jeśli po włączeniu płyty nie zostanie wykonana żadna operacja, po 1 minucie automatycznie przełączy się ona w tryb wyłączania. W tym trybie pobór mocy wyniesie 0,5 W.

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. Zóna 2200/3300W (maximální)
2. 3300/3700 W volná indukční zóna
3. Zóna 2200/3300W (maximální)
4. Ovládací panel

Obr. 2

Ovládací panel

1. Dotyková ikona funkce Booster
2. Ikona dotyku časovače
3. Dotyková ikona funkce Booster
4. Ikona dotyku časovače
5. Hmatová ikona zařízení TotalFlex
6. Ikona dotyku časovače
7. Dotyková ikona funkce Booster
8. Ikona dotyku časovače
9. Dotyková ikona funkce Booster
10. Běhoun
11. Dotyková ikona Flex Zone
12. Běhoun
13. Ikona dotykového ovládání Pozastavit/Uzamknout
14. Běhoun
15. Dotyková ikona Flex Zone
16. Běhoun
17. Ikona dotykového tlačítka Zapnuto/Vypnuto

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

Pracovní deska je rovná a čtvercového tvaru a žádný konstrukční prvek nesplňuje prostorové požadavky.

Pracovní deska je vyrobena z tepelně odolného a izolovaného materiálu.

Pokud instalujete varnou desku na horní část trouby, musí mít vestavěný chladicí ventilátor.

Ujistěte se, že instalace bude v souladu se všemi bezpečnostními požadavky a platnými pravidly a předpisy.

Ujistěte se, že deska obsahuje bezpečnostní spínač, nainstalovaný a umístěný v souladu s místními elektrickými pravidly a předpisy, který umožňuje její úplné odpojení od elektrické sítě.

Ujistěte se, že oddělovací spínač je schváleného modelu a že poskytuje vzdálenost kontaktů 3 mm na všech pólech (nebo na všech aktivních [fázových] vodičích, pokud místní normy pro elektroinstalaci umožňují tuto odchylku v požadavcích).

Ujistěte se, že máte snadný přístup k odpojovači s nainstalovanou varnou deskou.

Na stěny kolem varné desky používejte tepelně odolné, snadno čistitelné povrchové úpravy (jako jsou keramické dlaždice).

Před instalací desky na pracovní desku budete muset přilepit těsnicí proužek na spodní část desky, **obr. 3**

Udělat toto:

1. Otočte desku dnem vzhůru tak, aby povrch skla byl vzhůru nohama
2. Vyjměte těsnicí proužek ze sáčku a odstraňte oboustranné lepidlo ze zadní strany proužku
3. Poté přilepte proužek na zadní stranu desky.
4. Pás by neměl přesahovat okraj desky.

Legenda Obrázek 3

1. Spodní část desky
2. Těsnicí pás

Příprava pracovní desky

Ořízněte pracovní desku podle rozměrů uvedených na **obrázku 4**.

Pro instalaci a použití by mělo být kolem otvoru ponecháno minimálně 5 cm místa. Ujistěte se, že tloušťka pracovní desky je alespoň 30 mm. Vyberte pracovní desku vyrobenou z tepelně odolného, izolovaného materiálu (dřevo a jiné podobné vláknité nebo hygroskopické materiály by se neměly používat, pokud nejsou impregnovány), aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem nebo deformaci způsobené tepelným zářením z desky.

Poznámka: Bezpečnostní vzdálenost mezi stranami desky a vnitřními povrchy pracovní desky musí být alespoň 3 mm.

Nezbytná opatření

L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	53	49	560±1	480±1	50

Ventilace

Ujistěte se, že varná deska má dobré větrání a že vstup a výstup vzduchu nejsou blokovány.

Bezpečná vzdálenost mezi varnou deskou a nábytkem nad ní by měla být alespoň 760 mm. Dodržujte **obrázek 5**, abyste zajistili dostatečné větrání varné desky.

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	A
760	15 min.	20 min.	Vstup vzduchu	Výstup vzduchu 2 mm

Varování: Ujistěte se, že je ventilace správná

Ujistěte se, že je indukční varná deska dobře větraná a že přívod a výstup vzduchu nejsou blokovány. Abyste předešli náhodnému kontaktu se spodní částí desky, když je příliš horká, nebo úrazu elektrickým proudem při jejím používání, měli byste umístit dřevěnou vložku upevněnou šrouby do minimální vzdálenosti 15 mm od spodní části desky **Fig.6**

Kolem vnější strany desky jsou větrací otvory. Musíte se ujistit, že tyto otvory nejsou blokovány pracovní deskou, když ji umístíte.

Vezměte prosím na vědomí, že lepidlo, které spojuje plastový nebo dřevěný materiál s nábytkem, musí odolat teplotě nad 150 ° C, aby se zabránilo odlupování povlaku. Proto musí zadní stěna a přilehlé a okolní povrchy odolat teplotě 90 °C.

Po instalaci desky se ujistěte, že

- Napájecí kabel nebude přístupný přes dvířka skříně nebo zásuvky.

- Z vnější strany skříně k základně desky je zajištěno dostatečné proudění čerstvého vzduchu.
- Pokud je deska umístěna nad zásuvkami nebo skříněmi, musíte pod základnu desky nainstalovat tepelnou ochrannou bariéru.
- Ujistěte se, že je odpojovací spínač pro uživatele snadno přístupný.

Před připevněním upevňovacích držáků

Jednotku byste měli umístit na stabilní, hladký povrch (můžete použít obal). Nevyvíjejte tlak na ovládací panel desky.

Nastavení polohy stojanu

1. Připevněte desku k pracovní desce zašroubováním čtyř držáků do spodní části desky, jak je znázorněno na **obrázku 7**.
2. Upravte polohu držáků tak, aby odpovídaly tloušťce vaší pracovní desky.

Legenda Obrázek 7

1. Podpora

Podpora

Držáky nesmí být po instalaci za žádných okolností v kontaktu s vnitřním povrchem pracovní desky.

Varování

- Desku musí instalovat kvalifikovaný personál nebo technici. Nikdy neprovádějte operaci sami.
- Neinstalujte varnou desku přímo na myčku, ledničku, mrazničku, pračku nebo sušičku, protože vlhkost by mohla poškodit elektroniku.
- Deska by měla být instalována tak, aby bylo zajištěno lepší vyzařování tepla.
- Stěna a prostor nad pracovní deskou musí být tepelně odolné.
- Aby nedošlo k poškození, musí být lepidlo použité k instalaci desky tepelně odolné.
- K čištění indukční varné desky nepoužívejte parní hrnec

Připojení desky k elektrické síti

Připojení této varné desky k elektrické síti musí provést vhodně kvalifikovaná osoba. Před připojením desky k elektřině zkontrolujte, zda:

1. Domácí elektroinstalace je vhodná pro energii spotřebovanou varnou deskou.
2. Síťové napětí odpovídá napětí uvedenému na typovém štítku produktu.
3. Vedení napájecího kabelu vydrží zatížení uvedené na štítku s hodnocením produktu.

- Pro připojení desky k elektrické síti nepoužívejte adaptéry, redukce nebo odbočovací zařízení, protože mohou způsobit přehřátí nebo požár.

- Napájecí kabel není v kontaktu s žádnými horkými částmi a musí být umístěn tak, aby jeho teplota nikdy nepřesáhla 75 °C.

Ověřte si u elektrikáře, zda je domácí elektroinstalace dostatečná bez jakýchkoli úprav. Jakékoli úpravy by měl provádět pouze kvalifikovaný elektrikář. **Obr. 8**

- Pokud je kabel poškozený nebo je třeba jej vyměnit, neopravujte jej sami a kontaktujte oficiální technickou podporu EVVO, abyste předešli případným nehodám.
- Pokud je spotřebič připojen přímo k elektrické síti, musí být instalován vícepólový jistič s minimální mezerou 3 mm mezi kontakty.
- Instalační technik se musí ujistit, že elektrické připojení bylo provedeno správně a že je v souladu s platnými bezpečnostními předpisy.
- Neohýbejte ani netlačte na kabel.
- Kabel by měl být pravidelně kontrolován. Výměnu může provést pouze kvalifikovaný technik.

Spodní povrch a napájecí kabel desky by neměly být po instalaci přístupné.

4. PROVOZ

Indukční vaření je bezpečná, pokročilá, efektivní a ekonomická technologie vaření. Indukční varná deska funguje na základě elektromagnetických vibrací, které generují teplo přímo v nádobě, nikoli nepřímo zahříváním povrchu sklenice. Sklo se ohřívá pouze proto, že jej nádoba nakonec zahřeje. **Obr. 9**

Obrázek 9 Legenda

1. Kontejner
2. Magnetický obvod
3. Sklokeramická varná deska
4. Indukční cívka
5. Vířivé proudy

Dotykové ikony

- Ikony dotykového ovládání reagují na dotyk, takže na ně nemusíte vyvíjet žádný tlak.
- Použijte kořen prstu, ne špičku. **Obr. 10**
- Uslyšíte pípnutí pokaždé, když destička detekuje váš prst.
- Zajistěte, aby dotykové ikony byly vždy čisté, suché a aby je nezakrývaly žádné předměty (například nádoba nebo látka). I tenká vrstva vody může ztížit fungování dotykových ikon.

Výběr správných varných nádob

Používejte pouze nádoby s vhodným dnem pro indukční vařič.

Hledejte symbol indukce na obalu nebo na dně obalu.

Zda je váš kontejner vhodný, můžete zkontrolovat pomocí magnetického testu. Posuňte magnet směrem ke dnu nádoby. Pokud se lepí nebo ho nádoba přitahuje, znamená to, že je kompatibilní s indukční varnou deskou.

Pokud magnet nemáte:

1. Nalijte trochu vody do nádoby, kterou chcete zkontrolovat.

2. Pokud se symbol na obrazovce neobjeví a voda se ohřívá, je vhodná pánev.

Kuchyňské nádoby z následujících materiálů nejsou vhodné: čistá nerezová ocel, hliník nebo měď bez magnetického dna, sklo, dřevo, porcelán, keramika a kamenina.

Kuchyňské náčiní s hliníkovou základnou. Ty zmenšují feromagnetickou plochu, což znamená, že je vyzařováno méně tepla. Kromě toho jsou tyto typy nádobí deskou obtížně rozpoznatelné, takže se dostatečně nezahřívají.

Nepoužívejte nádoby s konkávní nebo konvexní základnou. **Obr. 11**

Ujistěte se, že dno nádoby, kterou používáte, je hladké, leží rovně na skle a má stejnou velikost jako varná plocha. Použijte nádoby, jejichž průměr je stejný jako průměr vybrané oblasti. Použití o něco větší nádoby zvýší účinnost použité energie. Pokud použijete nádobu s menším průměrem, bude to mít vliv na účinnost. Nádobu vždy umístěte do středu varné plochy. **Obr. 12**

Varné pánve vždy zvedejte z indukční varné desky; neposouvejte je, protože by mohly poškrábat sklo. **Obr. 13**

Velikost nádobí

Varné zóny jsou vymezeny a automaticky se přizpůsobují průměru nádoby. Měli byste se však snažit co nejvíce sladit průměr nádobí s průměrem varné plochy. Abyste z varné desky vytěžili maximum, umístěte nádobí do středu varné plochy.

Varná zóna	Průměr základny nádobí kompatibilního s indukcí	
	Minimální (mm)	Maximum (mm)
1, 2, 3, 4	120	Velikost nádoby nesmí překročit značku, která vymezuje varnou plochu
Flex zóna	250	
TotalFlex	300	

Začněte vařit

1. Klepněte na ikonu Touch On/Off ⏻. Když je varná deska zapnutá, ozve se akustický signál a na displeji ve varných zónách se zobrazí "–", což znamená, že spotřebič přešel do pohotovostního režimu.

2. Umístěte vhodnou nádobu do varné oblasti, kterou chcete použít. Poznámka: Ujistěte se, že dno mísy a povrch varné plochy jsou čisté a suché.
3. Každá varná zóna má svůj vlastní posuvník výkonu a časovač, takže výkon a dobu vaření lze v každé z nich nastavit nezávisle.
4. Vyberte požadovaný výkon posunutím prstu po posuvníku. Zvyšující se výkon, **obr. 14.**

Pokud nezvolíte výkon do 20 sekund, varná deska se automaticky vypne. Budete jej muset znovu zapnout a vrátit se ke kroku 1.

Výkon můžete kdykoli během vaření upravit.

Pokud ⊔ na displeji střídavě bliká symbol a nastavení výkonu:

- Neumístili jste nádobí do správné varné oblasti.
- Nádobí, které používáte, není vhodné pro indukční varnou desku.
- Vybrané nádobí je buď příliš malé, nebo se nenachází ve středu varné plochy.

Pokud ve varné oblasti není vhodné nádobí, nebude se produkovat žádné teplo.

Displej se automaticky vypne po 1 minutě, pokud není umístěno žádné kuchyňské náčiní.

Dokončení vaření

1. Přejetím prstem doleva po posuvníku výkonu vybrané varné zóny ji vypnete. **Obr. 15** Ujistěte se, že je na displeji zobrazeno číslo “0”. Po třech sekundách se varná zóna vypne a na příslušném displeji se zobrazí “-”.
2. Vypněte indukční varnou desku stisknutím ikony dotyku zapnutí/vypnutí ⏻ .
3. Buďte opatrní, povrch může být horký. Symbol “H/h” znamená, že odpovídající varná oblast je stále horká. Zmizí, když se povrch ochladí a dosáhne bezpečné teploty. Pokud chcete ohřívat nádoby, využijte oblast, která je ještě horká, abyste ušetřili energii.

Použití funkce Booster

Aktivujte funkci Booster

1. Klepněte na ikonu Touch On/Off ⏻ . Když je varná deska zapnutá, ozve se akustický signál a na displeji ve varných zónách se zobrazí “–”, což znamená, že spotřebič přešel do pohotovostního režimu.
2. Klepněte na dotykovou ikonu funkce Booster ⋙ ; Na obrazovce se objeví odpovídající symbol a varná deska začne topit na maximální výkon.

Vypnutí funkce Booster

1. Pokud přejedete prstem po posuvníku, **Obr. 16**, funkce Booster se deaktivuje. Kromě toho se na displeji vybrané varné zóny zobrazí číslo výkonu, který byl nastaven pomocí posuvníku.

2. Po skončení provozní doby se funkce Booster automaticky deaktivuje a deska bude pracovat na výkonu, který byl zvolen před aktivací této funkce. Pokud byl tento výkon 0, deska bude pracovat na výkonu 9.

Poznámky:

- Tuto funkci lze aktivovat v jakékoli varné zóně.
- Varná zóna se po 10 minutách vrátí do původního nastavení.
- Flex zóna se po 5 minutách vrátí do původního nastavení. Zóna “TotalFlex” se po 15 minutách vrátí do původního stavu.
- Funkce Booster se přepne na výkon 9, pokud zapnete jinou varnou zónu.
- Pokud je původní nastavení výkonu 0, vrátí se na 9, když skončí doba funkce Booster.

Flex zóna

- Flexibilní zónu lze použít jako jednu varnou zónu nebo jako dvě různé zóny, v závislosti na vašich potřebách.
- Skládá se ze dvou nezávislých induktorů, které lze ovládat samostatně. Při provozu jako jedna zóna se ta část, do které jste neumístili žádné varné nádoby, po několika sekundách automaticky vypne. Použijte kuchyňské náčiní, které je vhodné pro tuto varnou desku.
- Aby byla zajištěna správná detekce a rovnoměrné rozložení tepla, měla by být varná nádoba umístěna:
    - V přední nebo zadní části flex zóny, pokud je nádoba menší než 25 cm.
    - Kdekoli, pokud je kontejner větší.

Použití flex zóny jako samostatné varné zóny

Chcete-li použít flexibilní zónu jako samostatnou varnou zónu, klepněte na ikony:

Síla této zóny je upravena stejným způsobem jako síla ostatních.

Pokud chcete přidat další kontejner, stiskněte znovu odpovídající dotykové ikony, aby je oblast detekovala.

Použití flex zóny jako dvou samostatných varných zón

Chcete-li použít flexibilní zónu jako dvě samostatné varné zóny s různým nastavením výkonu, klepněte na ikony:

Použijte kuchyňské náčiní, které je vhodné pro tuto varnou desku.

Příklady, jak by mělo být nádobí umístěno a jak to nedělat na obr **. 17**

Blokování dotykových ikon

Dotykové ikony můžete uzamknout, abyste zabránili neúmyslnému použití (např. nechtěným zapnutím varných zón dětmi).

Když zámek aktivujete, všechny ikony budou deaktivovány, kromě ikony zapnutí/vypnutí.

Zapnutí funkce Zámek

Klepněte na dotykovou ikonu funkce zámku . Na displeji se zobrazí “Lo”.

Vypnutí funkce Zamknout

Stisknutím a podržením ikony zámku odemknete dotykové ikony.

Když je deska uzamčena, všechny dotykové ikony budou deaktivovány, kromě ikony zapnutí/vypnutí . V případě nouze můžete varnou desku vypnout pomocí této ikony. Chcete-li však provést jakoukoli jinou operaci, budete muset desku odemknout (i po jejím opětovném zapnutí).

Ovládání časovače

- Každá varná zóna má ikony pro zvýšení nebo zkrácení času.
- Pokud krátce stisknete jednu z těchto dvou ikon, čas se prodlouží/sníží o 1 minutu. Pokud jej však podržíte, čas se prodlouží/sníží o 10 minut.
- Pokud aktivujete flexibilní zónu, můžete časovač nastavit pomocí dotykových ikon varných zón, které ji tvoří.
- Když je flex zóna zapnutá a zvolili jste dobu vaření, zůstane zachována, i když zónu vypnete.
- Pokud povolíte zónu Flex, nastavení času bude ve výchozím nastavení zakázáno.
- Vámi zvolená doba nastavení maximálního výkonu je výchozí dobou pro daný výkon.
- Jakmile nastavíte časovač, zbývající čas se zobrazí na displeji. Klepnutím na posuvník zkontrolujte vybraný příkon. Pokud ho chcete změnit, přejeďte prstem.

1. Když čas dosáhne “0:00”, tato hodnota se již nebude zobrazovat na odpovídajícím displeji, pokud po 3 sekundách neprovedete žádnou operaci.
2. Chcete-li dobu prodloužit, můžete provést krátké i dlouhé stisknutí ikony dotyku +
3. Chcete-li zkrátit čas, můžete provést krátké i dlouhé stisknutí ikony dotyku −
4. Pokud stisknete a podržíte ikony Zvýšení a Snížení času současně po dobu 1 sekundy, časovač se deaktivuje.

Pozastavení vaření

1. Když jsou varné zóny spuštěny, klepněte na ikonu pozastavení dotyku . Na displejích ve všech varných zónách se zobrazí “I I” a zahřejí se na stupeň výkonu 2. V tuto chvíli budou povoleny pouze dotykové ikony pozastavení/zámku a zapnutí/vypnutí
2. Stiskněte znovu ikonu pauzy a na displeji se zobrazí původní nastavení. Varné zóny se budou nadále zahřívat.

FlexZone

Lze jej použít jako velkou varnou zónu, v závislosti na vašich potřebách.

Skládá se ze čtyř nezávislých induktorů, které lze ovládat samostatně.

Při provozu jako jedna zóna se část, do které jste neumístili žádné varné nádoby, po několika sekundách automaticky vypne a TotalFlex se deaktivuje. Použijte kuchyňské náčiní, které je vhodné pro tuto varnou desku.

Aby byla zajištěna správná detekce a rovnoměrné rozložení tepla, měl by průměr varné nádoby měřit mezi 30 a 40 cm.

Activar la TotalFlex

Chcete-li aktivovat TotalFlex, jednoduše klepněte na ikonu dotyku

Deaktivace systému TotalFlex

Chcete-li TotalFlex deaktivovat, jednoduše klepněte na ikonu dotyku

Výchozí provozní doba

Indukční varná deska obsahuje funkci automatického vypnutí ochrany. Deska se automaticky vypne, pokud na to zapomenete. Výchozí provozní doby pro různé úrovně výkonu jsou uvedeny v následující tabulce:

Úroveň výkonu	Pauza	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Výchozí provozní doba (hodiny)	8	8	8	6	6	4	4	2	2	1,5

Po vyjmutí nádobí varná deska okamžitě přestane topit a po 1 minutě se automaticky vypne. Lidé s kardiostimulátorem by se měli před použitím destičky poradit se svým lékařem.

Úvodní poznámky

Při smažení buďte opatrní, protože olej a tuk se velmi rychle zahřívají, zvláště pokud

používáte funkci Booster. Při extrémně vysokých teplotách může olej a mastnota hořet, což představuje vážné nebezpečí požáru.

Tipy na vaření

- Když se jídlo začne vařit, snižte výkon.
- Použití poklice zkrátí dobu vaření a ušetří energii díky zadržování tepla.
- Snižte množství tekutiny nebo tuku, abyste zkrátili dobu vaření.
- Začněte vařit na vysoké frekvenci a snižujte ji, jakmile se jídlo zahřeje.

Vaření a vaření rýže

Vaření probíhá pod bodem varu, asi 85 °C. Je nezbytný pro přípravu lahodných polévek a jemných dušených pokrmů, protože zvýrazňuje chutě, aniž by došlo k převaření jídla. Měli byste také vařit vaječné omáčky a zahuštěné moukou pod bod varu.

Některé recepty mohou vyžadovat více než minimální úpravu, aby se jídlo správně uvařilo v doporučeném čase.

Vaření vepřových kotlet

Vaření šťavnatých a chutných steaků:

1. Před vařením nechte maso asi 20 minut při pokojové teplotě.
2. Předehřejte pánev se silnou základnou.
3. Obě strany steaku potřete olejem. Do rozpálené pánve nakapejte malé množství oleje a položte maso.

Restování

1. Vyberte si wok s plochým dnem, který je kompatibilní s indukční varnou deskou nebo velkou pánví.
2. Připravte si všechny ingredience. Proces stir-fry je rychlý. Pokud připravujete velké množství jídla, vařte ho v menších dávkách.
3. Krátce předehřejte pánev a přidejte dvě lžíce oleje.
4. Maso nejprve uvařte, dejte stranou a udržujte v teple.
5. Orestujte zeleninu. Když jsou horké, ale stále křupavé, nastavte varnou plochu na nižší úroveň, vložte maso znovu do pánve a přidejte omáčku.
6. Ingredience jemně promíchejte, aby se zahřály.
7. Ihned podávejte.

Detekce malých objektů

Pokud na varnou desku položíte nevhodnou velikost nebo nemagnetickou pánev (např. hliník) nebo jiný malý předmět (např. nůž, vidličku, klíč), varná deska se automaticky přepne do pohotovostního režimu.

Nastavení úrovně výkonu

Níže uvedená nastavení slouží pouze jako vodítko. Přesné nastavení bude záviset na několika faktorech, jako jsou varné nádoby a množství vaření. Otestujte indukční varnou desku a najděte nastavení, které vám nejlépe vyhovuje.

Nastavení výkonu	**Vhodné pro**
1-2	Lehký ohřev malého množství jídla Rozpusťte čokoládu a máslo
3-4	Opětovně ohřát Vařte rychle Vaření rýže
5-6	Výroba palačinek
7-8	Restování Vaření těstovin
9/P	Restujte při vyšších teplotách ve woku Pečeť Přiveďte polévku k varu Vařte vodu

5. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Druh nečistot	Čištění	Poznámky
Běžná špína na skle (otisky stop otisky prstů, značky, skvrny od jídla, atd.).	1. Odpojte napájecí zdroj. 2. Čistič varných desek použijte, dokud je sklo ještě teplé (ale ne horké). 3. Opláchněte výrobek a osušte sklo čistým hadříkem nebo kuchyňským papírem. 4. Zapněte indukční varnou desku.	Když je varná deska vypnutá, neobjeví se žádné varování, že je povrch horký, ale to neznamená, že tomu tak není. Buďte obzvláště opatrní. Abrazivní hadříky, některé nylonové drátěnky a drsné čisticí prostředky mohou sklo poškrábat. Vždy si přečtěte štítek a zkontrolujte, zda je váš čistič nebo drátěnka vhodná. Nikdy nenechávejte na varné desce zbytky čisticího prostředku; Sklo by se mohlo zašpinit.
Sladké skvrny na skle	Okamžitě je odstraňte špachtlí nebo škrabkou vhodnou pro indukční varné desky, ale dávejte pozor na horké povrchy v oblasti vaření: 1. Odpojte zdroj krmení. 2. Držte škrabku pod úhlem 30° a přetáhněte nečistoty do chladné části varné desky. 3. Rozlitou tekutinu setřete hadříkem nebo papírovou utěrkou. 4. Postupujte podle kroků 2 až 4 v části “Obvyklé nečistoty na skle”.	Odstraňte skvrny z rozpuštěných sladkých potravin co nejdříve. Pokud je necháte na skle vychladnout, může být obtížné je odstranit nebo dokonce mohou trvale poškodit plak. Nebezpečí pořezání: Čepel škrabky může být velmi ostrá, při sejmutí krytu buďte opatrní. Používejte s maximální opatrností a vždy jej skladujte bezpečně a mimo dosah dětí.

Skvrny na dotykových ikonách	1. Odpojte zdroj krmení. 2. Absorbujte rozlitý nápoj. 3. Dotykové ikony očistěte čistou vlhkou houbou nebo hadříkem. 4. Místo zcela osušte kuchyňským papírem. 5. Zapněte indukční varnou desku.	Varná deska může pípnout a vypnout se a dotykové ikony nemusí fungovat, pokud jsou mokré. Před opětovným zapnutím indukční varné desky nezapomeňte osušit dotykové ikony.

6. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Problém	Možné příčiny	Možné řešení
Indukční varná deska se nezapne	Bez napájení	Ujistěte se, že je deska připojena k elektrické síti a že je zapnutá. Zkontrolujte, zda nedošlo k výpadku napájení. Po těchto zkontrolujte, pokud problém přetrvává, obraťte se na oficiální technickou podporu EVVO
Dotykové ikony ne Zareagovat	Ikony dotykového ovládání jsou Blokovaný	Odemkněte ikony Dotyk. Přečtěte si prosím příslušnou část tohoto návodu.
Sklo je poškrábané	Použil kontejner s hrubým dnem. Použili jste nesprávné nebo abrazivní drátěnky nebo čisticí prostředky.	Používejte kuchyňské nádoby s plochým, hladkým dnem. Přečtěte si prosím příslušnou část tohoto návodu. Viz příslušná část tohoto dokumentu manuál.
Některé varné nádoby vydávají cvakání nebo vrzání	To může být způsobeno jejich složení (vrstvy různých kovů, které nevibrují ze stejného způsob)	To je normální a neznamená to poruchu

Indukční varná deska vydává mírný hučení, když je zvolen vysoký stupeň výkonu	Je to dáno technologií indukčního vařiče	Je to fenomén Hluk by se však měl snížit nebo úplně zmizet, pokud dojde k výpadku výkonu
Hluk je slyšet z Ventilátor z indukční varné desky	Byl aktivován vestavěný chladicí ventilátor na indukční varné desce, aby se zabránilo přehřátí elektronických součástek. Může pokračovat v práci i po vypnutí indukční varné desky	To je normální a nemusíte se obávat. Nevypínejte desku, když je ventilátor v chodu
Kuchyňské kontejnery Nezahřívejte se ani se neobjevují na obrazovce	Deska nemůže Detekce kontejneru Protože to není vhodné pro kuchyň indukce. Deska nedetekuje protože je příliš malý pro varnou plochu nebo v ní není dobře vystředěn.	Utilice solo recipientes de Vaření kompatibilní s indukční varnou deskou. Vycentrujte nádobu a ujistěte se, že její dno odpovídá velikosti varné zóny
Indukční varná deska nebo jedna z varných zón se nečekaně sama vypnula, vydává zvuk a zobrazí chybový kód (obvykle se na displeji časovače střídá jedna nebo dvě číslice)	Technická porucha	Zapište si chybové kódy, odpojte indukční varnou desku od napájení a kontaktujte kvalifikovaného technika

Chyby a chybové kódy

Indukční varná deska má funkci autodiagnostiky. Technik tak může kontrolovat chod různých komponent, aniž by musel desku rozebírat nebo ji sundávat z pracovní desky.

Problém	Možné příčiny	Řešení
E1, E2, E7	Porucha teplotního čidla	Obraťte se prosím na technickou podporu EVVO Home.
E3, E4	Porucha tranzistorového teplotního senzoru IGBT	Obraťte se prosím na technickou podporu EVVO Home.
EU	Spojení mezi deskou displeje a hlavní deskou selže nebo je něco v nepořádku s dotykovým ovládáním	Obraťte se prosím na technickou podporu EVVO Home.
EL/EH	Napájecí napětí je abnormální	Zkontrolujte, zda nedošlo k výpadku napájení. Poté, co se ujistíte, že je napájení normální, znovu připojte varnou desku.
C1	Teplota senzoru indukční varné desky je příliš vysoká.	Nechte indukční varnou desku vychladnout a znovu ji spusťte.
C2	Teplota tranzistorového senzoru IGBT je příliš vysoká.	Nechte indukční varnou desku vychladnout a znovu ji spusťte.
F5, F6	Porucha ventilátoru	Obraťte se prosím na technickou podporu EVVO Home.
EF	K dispozici jsou dvě nebo více dotykových ikon chvíli jsem byl tlačen prodloužený	Vyčistěte ovládací panel

Konkrétní poruchy a řešení

Selhání	Problém	Řešení A	Řešení B
LED světlo se nezapne, když je deska zapojena.	Žádná elektřina	Zkontrolujte, zda je zástrčka bezpečně připojena k elektrické zásuvce a zda zásuvka funguje	
	Pomocná napájecí deska a deska připojená k displeji selžou	Zkontrolujte připojení.	
	Pomocná napájecí deska je poškozená	Vyměňte pomocnou napájecí desku	
	Obrazovka je Poškozený.	Vyměňte krytku síta.	
Některé dotykové ikony nereagují nebo obrazovka nefunguje normálně.	Obrazovka je poškozená	Vyměňte desku obrazovky	
Indikátor úrovně výkonu se rozsvítí, ale varná deska se neohřívá	Teplota varné desky je příliš vysoká	Okolní teplota může být příliš vysoká. Přívod nebo výstup vzduchu může být zablokován	
	Ventilátor má nějakou chybu	Zkontrolujte, zda ventilátor funguje správně; Pokud ne, vyměňte jej	
	Napájecí deska je poškozená	Vyměňte napájecí desku	
Ohřev se náhle zastaví během provoz a na displeji bliká symbol “U”	Použitá varná nádoba není vhodná	Použijte vhodnou kuchyňskou nádobu	

	Průměr nádoby je velmi malý		Obvod detekce varné nádoby je poškozený, vyměňte napájecí desku
	Varná deska se přehřála	Počkejte, až se teplota desky vrátí do normálu. Stisknutím ikony zapnutí/vypnutí resetujete desku	
Když se pokusíte vytopit oblasti na stejné straně, na displeji se zobrazí symbol “u”	Napájecí deska a deska připojená k displeji selhávají	Zkontrolujte připojení	
	Štítek displeje komunikační jednotky je poškozený	Vyměňte desku obrazovky	
	Hlavní deska je poškozená	Vyměňte napájecí desku	
Motor ventilátoru vydává podivné zvuky	Ventilátor motoru je poškozený	Vyměňte ventilátor	

K opravě běžných závad použijte tyto pokyny. Nepokoušejte se jednotku rozebírat samostatně, abyste předešli nebezpečí a poškození indukční varné desky.

7. TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Výrobek	**V68 TotalFlex Indukční varná deska**
Odkaz	V0570 řekl:
Jmenovité napětí	220-240V ~ nebo 380-415V 3N~
Frekvence	50-60 Hz
Celkový výkon	7400W A: 2200/3300W (B) B: 2200/3300W(B) Č: 2200/3300W(B) D: 2200/3300W(B)

	Symbol	Hodnota	Jed-notka
Typ varné desky		Integrovaná varná deska	
Počet voličů pro bodová světla a/nebo varné zóny		2	
Technologie ohřevu (indukční varné lampy a zóny, radiační varné reflektory, pevné plotny)	Indukční varné zóny		
Pro kruhová bodová světla nebo varné zóny: průměr užitné plochy každého elektrického světla na vaření, zaokrouhlený na nejbližší zlomek S mm	**Ø**	--	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	Oblast 1: 38.5 Oblast 2: 38.5	cm
	w	Plocha 1: 23 Plocha 2: 23	cm
Spotřeba energie na světlo nebo varnou zónu, počítáno na kg (*)	ES Elektrické vaření	Oblast 1: 183.1 Oblast 2: 185.3	Wh/kg

Spotřeba energie desky, přepočtená na kg (*)	ES Elektrická varná deska	184,2	Wh/kg

Pokud po zapnutí varné desky neprovedete žádnou operaci, po 1 minutě se automaticky přepne do režimu vypnutí. V tomto režimu bude spotřeba energie 0,5 W.

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.

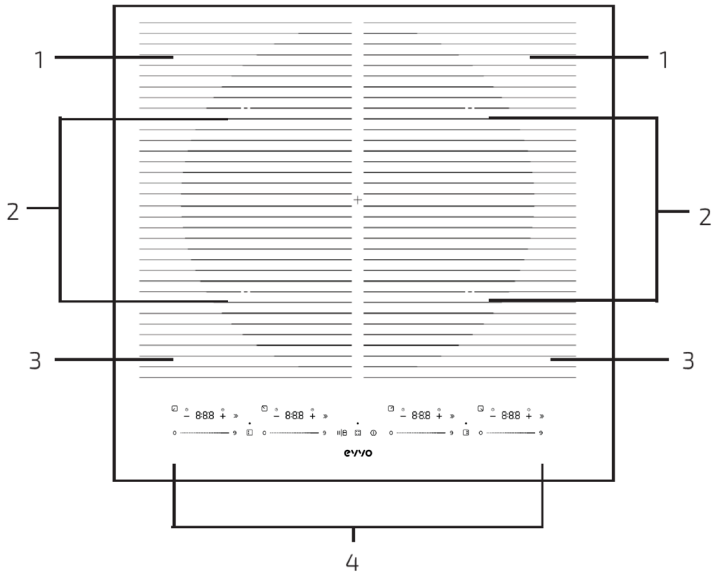


Fig./Img./Abb./Afb./Rys./Obr 1

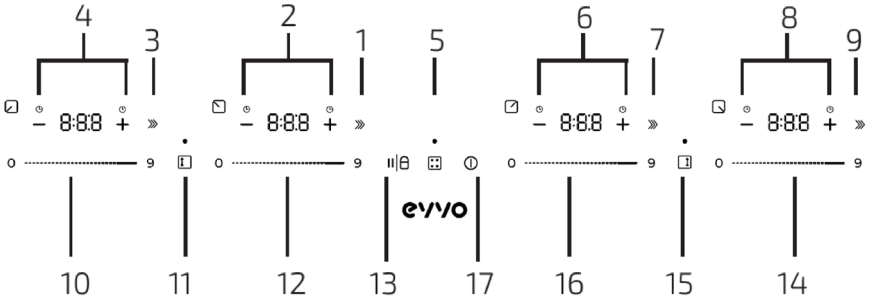


Fig./Img./Abb./Afb./Rys./Obr 2

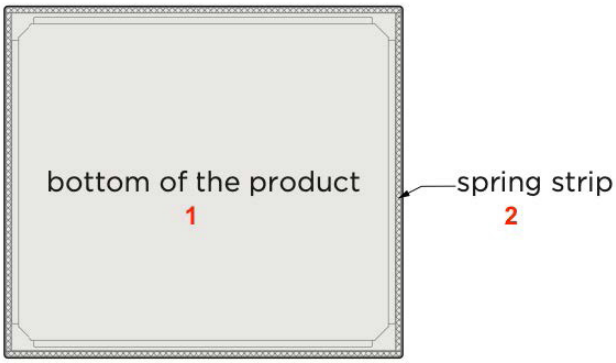


Fig./Img./Abb./Afb./Rys./Orb 3

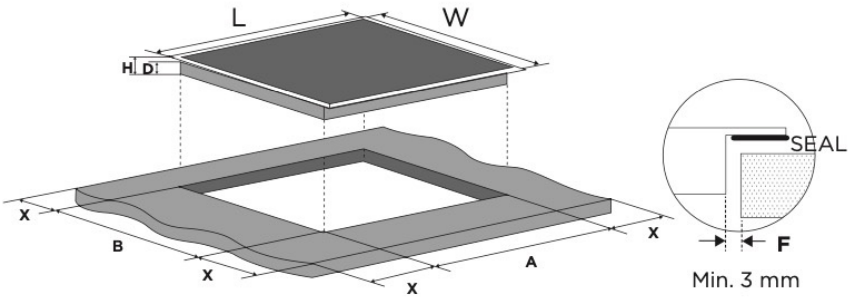


Fig./Img./Abb./Afb./Rys./Orb 4

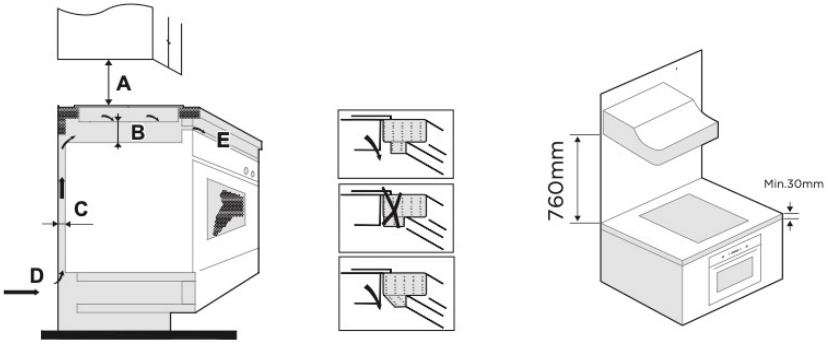


Fig./Img./Abb./Afb./Rys./Orb 5

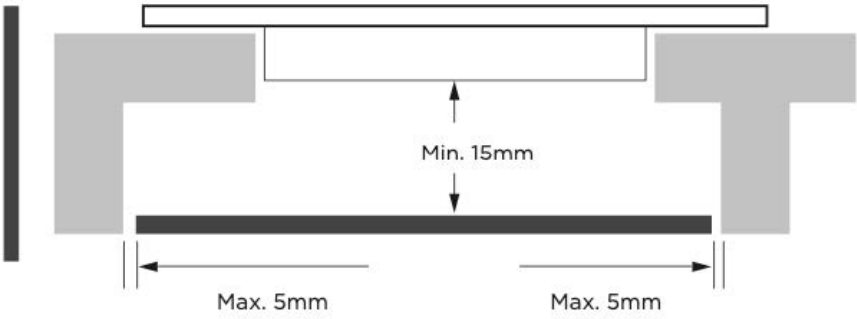


Fig./Img./Abb./Afb./Rys./Orb 6

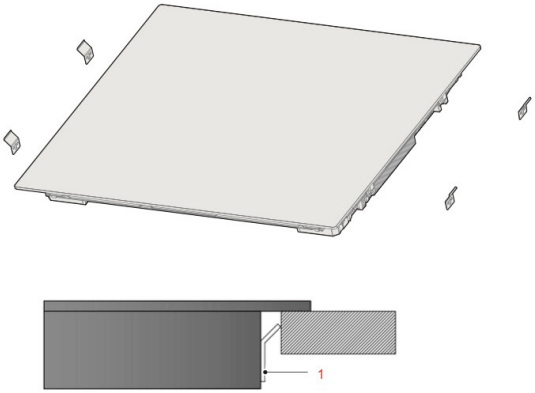


Fig./Img./Abb./Afb./Rys./Orb 7

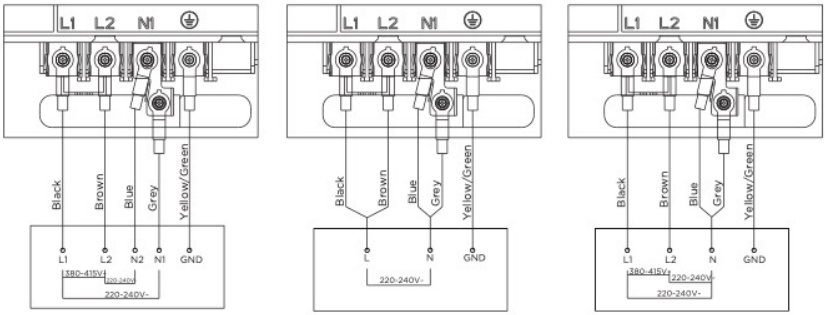


Fig./Img./Abb./Afb./Rys./Orb 8

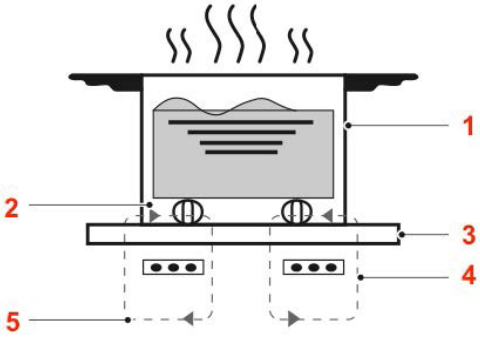


Fig./Img./Abb./Afb./Rys./Orb 9

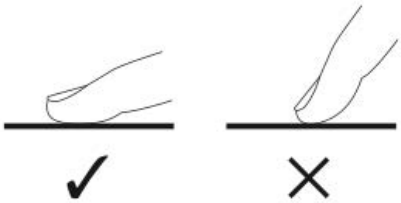


Fig./Img./Abb./Afb./Rys./Orb 10

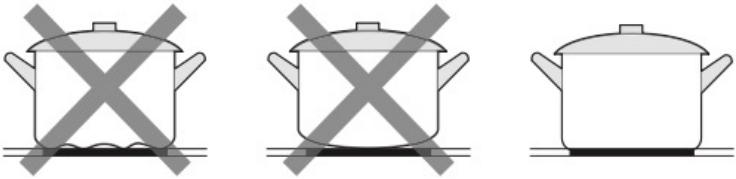


Fig./Img./Abb./Afb./Rys./Orb 11

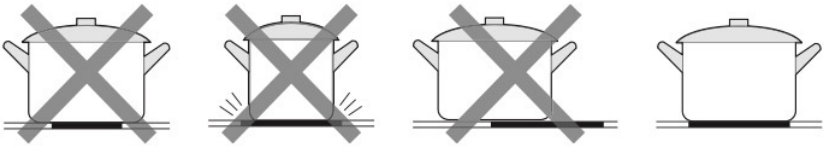


Fig./Img./Abb./Afb./Rys./Orb 12

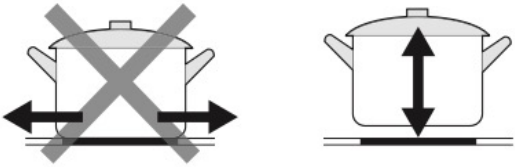


Fig./Img./Abb./Afb./Rys./Orb 13

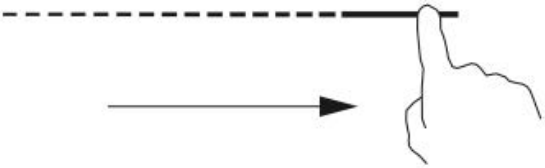


Fig./Img./Abb./Afb./Rys./Orb 14

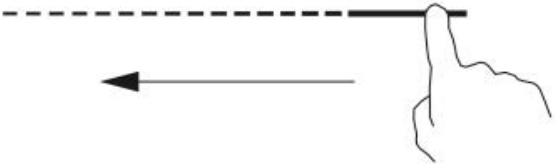


Fig./Img./Abb./Afb./Rys./Orb 15

Fig./Img./Abb./Afb./Rys./Orb 16

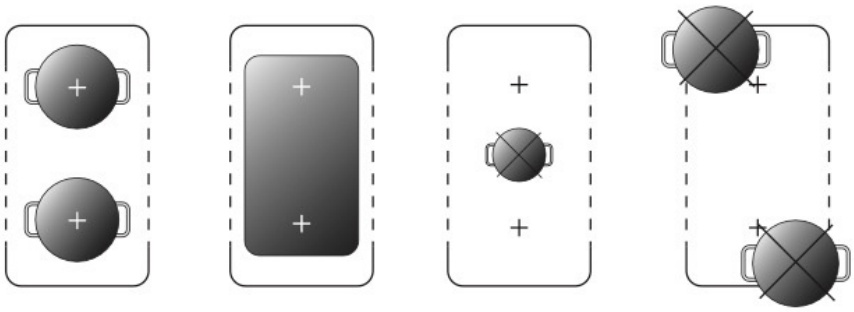


Fig./Img./Abb./Afb./Rys./Orb 17

evvohome.com

Evvo Home Europe S.L.
Crta. Madrid 9
37900 Santa Marta de Tormes
(Salamanca) SPAIN
CIF: B-37556842