



GBR

SRB

HRV

BIH

MKD

SVN

ALB

ES

POR

GRE

IS2241

IS2242

USER MANUAL INDUCTION COOKER

UPUTSTVO ZA KORIŠĆENJE INDUKSIONI REŠO

KORISNIČKI PRIRUČNIK INDUKCIJSKA PLOČA ZA KUHANJE

KORISNIČKI PRIRUČNIK INDUKCIJSKA PLOČA ZA KUHANJE

УПАТСТВО ЗА УПОТРЕБА ИНДУКЦИСКА ПЛОЧА

NAVODILA ZA UPORABO INDUKCIJSKA KUHALNA PLOŠČA

MANUALI I PËRDORUESIT GATUES INDUKSIONI

MANUAL DE USUARIO PLACA DE INDUCCIÓN

MANUAL DO UTILIZADOR FOGÃO DE INDUÇÃO

ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΗΣ ΕΠΑΓΩΓΙΚΗ ΕΣΤΙΑ



ENG

Induction Cooker / User Manual

IS2241

IS2242

CONTENTS:

1. INTRODUCTION.....	5
2. INDUCTION COOKER WORKING PRINCIPLE.....	5
3. PARTS NAME.....	6
4. SPECIFICATION.....	6
5. FUNCTIONS.....	6
6. OPERATION AND USAGE.....	7
7. NOTICE.....	8
8. PRECAUTIONS.....	8
9. CLEANING & MAINTENANCE.....	9
10. USABLE AND NON-USABLE COOKING UTENSILS.....	10
11. TROUBLE SHOOTING.....	11

USER MANUAL



INDUCTION COOKER

Models: IS2241, IS2242

Dear Customer,

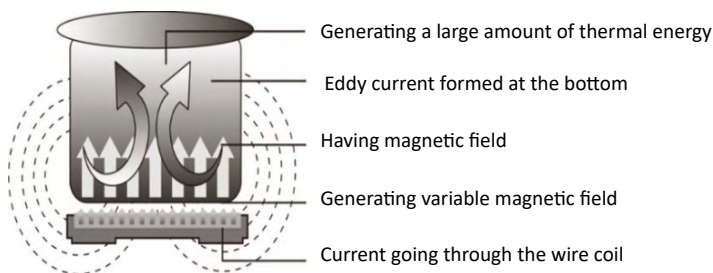
Thank you for purchasing VOX Induction cooker. Please read this instruction manual carefully before using and keep it for your future reference.

INTRODUCTION

Induction cooker is one of the new environment-friendly & energy efficient kitchenware, developed by our company based upon advanced European technology. The main components such as IGBT, CPU and IC etc are sourced from renowned brands. Our Induction cooker are of highest standards and it meets the IEC standards suitable for cooking appliances. Heating efficiency can get up to 94.36% from startup to boil. With micro-computerized safety-inspection system, it is safe and reliable method of cooking with no fire, no smoke and no exhaust, therefore it is liked by many consumers as modern energy efficient cooking means.

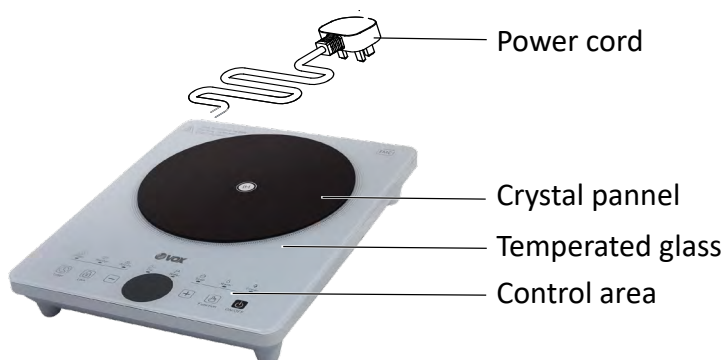
Our induction cookers will bring greater safety and healthy and clean cooking to your kitchen.

INDUCTION COOKER WORKING PRINCIPLE



The induction cooker is mainly based on the principle of electromagnetic induction technology. Current generates through the variable magnetic field after running through the wire coil. Eddy current is generated at the bottom of the pot when the magnetic field induces the iron cooker plate. Large amount of thermal energy produced that can heat the bottom quickly, thus heating the food very fast, with thermal efficiency up to 94.36%.

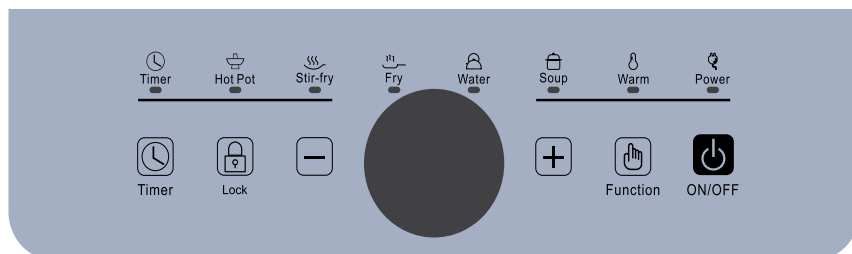
PARTS NAME



SPECIFICATION

Models Number	IS2241, IS2242
Power Supply	220-240V~ 50-60Hz
Power Range	200 - 2000W
Temperature Adjustment	80 °C – 270 °C
Timer	3 hours
Preset	24 hours

FUNCTIONS



SETUP

1. Place a suitable cooking utensil in the center of the top plate.
2. Insert the plug into a 220V-10A special socket. The screen shows "----". Touch "ON/OFF" to switch on, then touch the function buttons to select different cooking functions, settings and adjustments.
3. To switch off, touch "ON/OFF" again, then unplug the unit to shut off the power supply.

USAGE

A. Hot Pot

1. Select the "Hot Pot" function.
2. Press the "UP" and "DOWN" keys to adjust the power from 200 W to 2000 W.
3. Press the "Timer/Pre." button and use "UP" and "DOWN" to set the automatic switch-off time. The cooking time can be set from 1 minute to 180 minutes.

B. Stir Fry

1. Select the "Stir Fry" function.
2. Press the "UP" and "DOWN" keys to adjust the temperature from 80 °C to 270 °C.
3. Press the "Timer/Pre." button and use "UP" and "DOWN" to set the automatic switch-off time. The cooking time can be set from 1 minute to 180 minutes.

C. Fry

1. Select the "Fry" function.
2. Use the "UP" and "DOWN" keys to adjust the temperature from 80 °C to 270 °C.
3. Press the "Timer/Pre." button to set the automatic switch-off time. The cooking time can be set from 1 minute to 180 minutes.

D. Water

1. Select the "Water" function.
2. In this mode, the power cannot be adjusted.
3. Press the "Timer/Pre." button and use "UP" and "DOWN" to set the cooking start time. The cooking start time can be set from 1 minute to 24 hours.

E. Soup

1. Select the "Soup" function.
2. In this mode, the power cannot be adjusted.
3. Press the "Timer/Pre." button and use "UP" and "DOWN" to set the cooking start time. The cooking start time can be set from 1 minute to 24 hours.

F. Warming / Keep Warm

1. Select the “Warm” function.
2. In this mode, the temperature cannot be adjusted.
3. Press the “Timer/Pre.” button and use “UP” and “DOWN” to set the cooking start time. The cooking start time can be set from 1 minute to 24 hours.

G. Lock

When the induction cooker is operating, press and hold the “Child Lock” button for 3 seconds. The LED screen will display “LOC,” indicating that the Child Lock is activated. In this state, all function buttons except “ON/OFF” will be disabled. To deactivate the Child Lock, press and hold the button for 3 seconds again.

NOTICE

1. Overheat Protection: The unit is equipped with overheat protection. If the cooking vessel gets too hot, the unit will automatically switch off. A Buzzer alarm will activated, should this happen, wait for some time and let the Induction Cooker cool. The unit will resume operation after cooling.
2. This appliance will get hot during use.

PRECAUTIONS

1. Do not plug with wet hands to avoid electric shock.
2. Do not plug into a socket where several other appliances are plugged.
3. Do not plug into a socket whose current rating is less than 10A.
4. Do not use if the plug cord is damaged.
5. Do not use if the power plug does not fit the socket properly/tightly.
6. Do not use the unit near flame or wet places.
7. Do not place the unit on unstable surfaces.
8. Do not move the unit when the pot or pan is on it.
9. Do not heat the pot empty or overheat the pot.
10. Do not use the unit on carpet or tablecloth(vinyl) or any other low-Heat-resistant article.
11. Do not place the unit near to objects which are affected by magnetic, such as watches, radios, televisions, automatic-banking cards and cassette tapes.
12. Do not place metallic objects such as knives, forks, spoons, lids, cans and aluminum foils on the top plate.
13. Do not place a sheet of paper/silver paper between the pot /pan and the unit. The paper may get burnt.

14. Keep the appliance out of the reach of children. The hot surface can cause burns.
15. The glass plate remains hot after use. Do not touch the plate until it has cooled down.
16. Ensure adequate ventilation: leave at least 10 cm of space from the wall. The front side and one lateral side (left or right) must remain unobstructed.
17. If the surface of the glass plate is cracked, immediately switch off the appliance and contact an authorised service centre.
18. The air inlet and outlet openings must always be clean and unobstructed.
19. Do not disassemble or attempt to repair the appliance yourself. Even if the power supply needs to be replaced, this must be carried out only by qualified technicians.
20. Insects (such as cockroaches) and pests can damage the electronic components of the appliance; ensure that the appliance is protected against them.

CLEANING & MAINTENANCE

1. Please shut off the power and pull out the plug before cleaning.
2. Clean the unit after it cools down completely.
3. To remove dirt, please select neutral detergent.
4. After removing dirt, please use clean wet cloth to clean.
5. Do not clean with water directly, If water gets inside it may cause circuit.
6. Clean the ceramic plate and pan before cooking. Dirt once charred is very difficult to clean and the plate may get discolored.
7. Clean air vent/air entry's dirt by vacuum cleaner or by cotton buds. If there is dirt with oil, Use some neutral detergent with toothbrush to clean.
8. Don't use caustic ingredient to clean. It may damage the cooker by chemical reaction.
9. Do not use benzine, thinner, scrubbing brush or polishing powder to clean the induction cooker.

USABLE AND NON-USABLE COOKING UTENSILS

USABLE PANS

Steel, cast iron, enameled iron, stainless steel, flat-bottom pans/pots with diameter from 12 to 26cm. Utensils made Induction Cooker compatible can also be used.



Enamelled
Iron pot



Iron or
enameled
Iron pot



Cast Iron Pan



Iron Pot



Deep-Fry
pan



Stainless Steel
Pot



Iron Plate

NON-USABLE PANS

Heating-resistant glass, ceramic containers, copper, aluminum pans/pots, Roundedbottom pans/pots with bottom measuring less than 12 cm.



Rounded
Bottom Pot



Aluminium
Copper Pot



Bottom
Measuring
Less than
12 cm



Pot with
Stands



Ceramic Pot



Heat-Resistant
Glass Pot

TROUBLE SHOOTING

TROUBLE CODE	POSSIBLE REASONS	SOLUTION
E0	No utensils or non-usable utensils on the plate or heating coil disconnected.	Put/use suitable cooking utensils or visit the authorized service center.
E1	Abnormal supply voltage; voltage too low.	Please check power supply. Switch on after power supply is back to normal. vuelva a la normalidad.
E2	Abnormal supply voltage; voltage too high.	Check power supply. Switch on after power supply is back to normal.
E3	Plate surface temperature sensor is short-circuited, or over-heating.	Allow time to cool. If problem persists contact Authorized Service Center.
E4	Plate surface temperature sensor is opened-circuited.	Contact Authorized Service Center.
E5	Heat sink sensor of IGBT is short-circuited or over- heating.	Allow time to cool. If problem persists contact Authorized Service Center.
E6	Heat sink sensor of IGBT is opened-circuited.	Contact the Authorized Service Center.
E7/8	Plate surface temperature sensor is not working.	
E9	Line fault.	



SRB

Uputstvo za korišćenje / Indukcioni rešo

IS2241

IS2242

SADRŽAJ:

1. UVOD.....	15
2. PRINCIP RADA INDUKCIONE PLOČE	15
3. NAZIVI DELOVA.....	16
4. SPECIFIKACIJA.....	16
5. FUNKCIJE.....	16
6. RUKOVANJE I UPOTREBA	17
7. NAPOMENA	18
8. MERE OPREZA	18
9. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE.....	19
10. ODGOVARAJUĆE I NEODGOVARAJUĆE POSUDE ZA KUVANJE.....	20
11. OTKLANJANJE KVAROVA.....	21

UPUTSTVO ZA KORIŠĆENJE



INDUKCIONI REŠO

Modeli: IS2241, IS2242

Poštovani kupče,

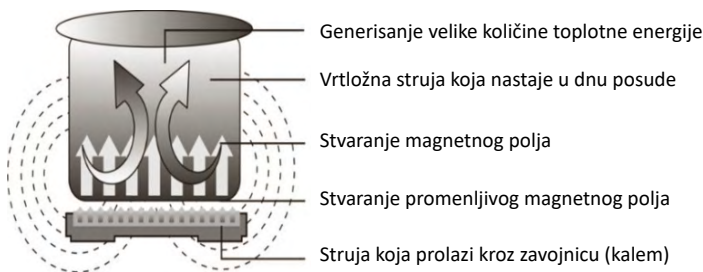
Hvala Vam što ste kupili indukcioni rešo VOX. Molimo, pre upotrebe uređaja pažljivo pročitajte ovo uputstvo i sačuvajte ga za buduće potrebe.

UVOD:

Indukciona rešo je jedan od novih, ekološki prihvatljivih i energetski efikasnih kuhinjskih uređaja, razvijen u našoj kompaniji, na osnovu napredne evropske tehnologije. Glavne komponente, poput IGBT-a, CPU-a i IC-a nabavljaju se od renomiranih brendova. Naš indukcioni rešo izrađen je po najvišim standardima i u potpunosti ispunjava IEC norme koje se odnose na kuhinjske uređaje. Efikasnost zagrevanja može dostići do 94,36% od pokretanja do ključanja. Zahvaljujući mikrokompjuterizovanom sistemu bezbednosne inspekcije, ovo je siguran i pouzdan način kuvanja, bez plamena, bez dima i bez isparenja, zbog čega ga mnogi potrošači vole kao moderno i energetski efikasno sredstvo za kuvanje.

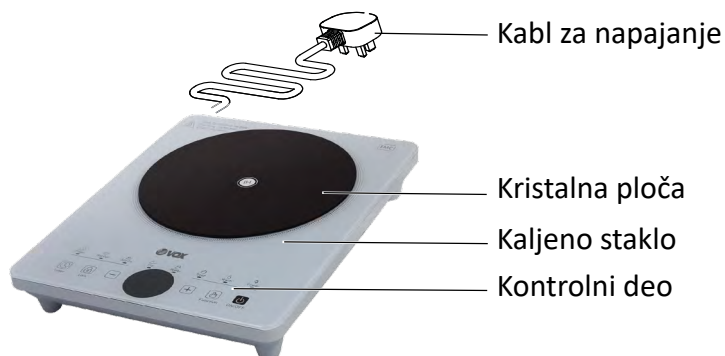
Naš indukcioni rešo će povećati bezbednost, i omogućiti zdravo i čisto kuvanje u vašoj kuhinji.

PRINCIP RADA INDUKCIONE PLOČE



Indukcioni rešo zasniva se na principu tehnologije elektromagnetne indukcije. Kada struja protiče kroz žičano kolo, stvara se promenljivo magnetno polje. Kada to polje deluje na gvozdeno dno posude, u njemu se generiše vrtložna struja. Na taj način proizvodi se velika količina toplotne energije koja brzo zagreva dno posude, a samim tim i hranu, pri čemu termička efikasnost može dostići i do 94,36%.

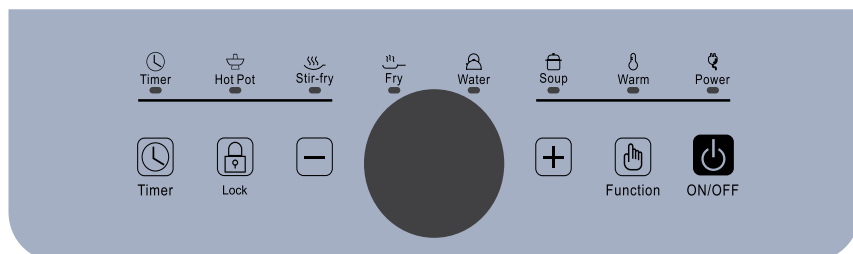
NAZIVI DELOVA



SPECIFIKACIJE

Broj modela	IS2241, IS2242
Napajanje	220-240V~ 50-60Hz
Opseg snage	200 - 2000W
Podešavanje temperature	80 °C – 270 °C
Tajmer	3 sata
Unapred podešena funkcija	24 sata

FUNKCIJE



PODEŠAVANJE

1. Postavite odgovarajuću posudu za kuvanje na sredinu gornje ploče.
2. Umetnite utikač u poseban priključak od 220V-10A. Na ekranu će se prikazati „----“. Dodirnite dugme ON/OFF da uključite uređaj, a zatim koristite funkcijsku dugmad za izbor različitih načina kuvanja, podešavanja i prilagođavanja.
3. Za isključivanje uređaja ponovo dodirnite dugme ON/OFF, a potom izvucite utikač iz priključnice kako biste prekinuli napajanje.

UPOTREBA

A. Vrući Lonac (Hot Pot)

1. Izaberite funkciju „Hot Pot“.
2. Dodirnite ikone „UP“ i „DOWN“ da podesite snagu od 200W do 2000W.
3. Dodirnite ikonu „Timer/Pre.“ i podesite vreme završetka kuvanja koristeći ikone „UP“ i „DOWN“. Vreme dinstanja može biti podešeno od 1 minuta do 180 minuta.

B. Prženje uz mešanje (Stir-Fry)

1. Izaberite funkciju „Stir-Fry“.
2. Dodirnite ikone „UP“ i „DOWN“ da podesite temperaturu od 80°C do 270°C.
3. Dodirnite ikonu „Timer/Pre.“ i podesite vreme završetka prženja koristeći ikone „UP“ i „DOWN“. Vreme kuvanja može se podesiti od 1 minuta do 180 minuta.

C. Prženje (Fry)

1. Izaberite funkciju „Fry“.
2. Dodirnite ikone „UP“ i „DOWN“ da podesite temperaturu od 80°C do 270°C.
3. Dodirnite ikonu „Timer/Pre.“ i podesite vreme završetka prženja pomoću ikona „UP“ i „DOWN“. Vreme kuvanja može se podesiti od 1 minuta do 180 minuta.

D. Voda (Water)

1. Izaberite funkciju „Water“.
2. Snaga se u ovom režimu ne može podešavati.
3. Dodirnite ikonu „Timer/Pre.“ i podesite vreme početka kuvanja pomoću ikona „UP“ i „DOWN“. Vreme početka kuvanja može se podesiti od 1 minuta do 24 sata.

E. Supa (Soup)

1. Izaberite funkciju „Soup“.
2. Snaga se u ovom režimu ne može podešavati.
3. Dodirnite ikonu „Timer/Pre.“ i podesite vreme početka kuvanja pomoću ikona „UP“ i „DOWN“.

Vreme početka kuvanja može se podesiti od 1 minuta do 24 sata.

F. Zagrevanje / Održavanje toplote (Warm)

1. Izaberite funkciju „Warm“.
2. Ovde temperatura ne može da se podešava.
3. Dodirnite ikonu „Timer/Pre.“ i podesite vreme početka kuvanja pomoću ikona „UP“ i „DOWN“. Vreme početka kuvanja može se podesiti od 1 minuta do 24 sata.

G. Zaključavanje (Lock)

Kada je indukcioni rešo u radu, pritisnite i držite pritisnutim dugme „Child Lock“ 3 sekunde. Na LED ekranu će se prikazati „LOC“, što označava da je dečija zaštita aktivirana. U tom stanju sva funkcijska dugmad, osim ON/OFF, biće onemogućeni. Da biste deaktivirali dečiju zaštitu, ponovo pritisnite i držite isto dugme 3 sekunde.

NAPOMENA

1. Zaštita od pregrevanja: Uređaj je opremljen zaštitom od pregrevanja. Ako se posuda za kuvanje previše zagreje, uređaj će se automatski isključiti. U tom slučaju oglasiće se alarm. Sačekajte neko vreme da se indukcioni rešo ohladi. Nakon hlađenja, uređaj će ponovo nastaviti sa radom.
2. Ovaj uređaj će se zagrejati tokom upotrebe.

MERE OPREZA

1. Ne uključujte uređaj mokrim rukama da ne bi došlo do strujnog udara.
2. Ne uključujte uređaj u utičnicu u kojoj je već povezano više uređaja.
3. Ne uključujte uređaj u utičnicu čija je strujna jačina manja od 10A.
4. Ne koristite uređaj ako je kabl oštećen.
5. Ne koristite uređaj ako se utikač ne uklapa pravilno / čvrsto u utičnicu.
6. Ne koristite uređaj u blizini plamena ili na vlažnim mestima.
7. Ne postavljajte uređaj na nestabilne površine.
8. Ne pomerajte uređaj dok je šerpa ili tiganj na njemu.
9. Ne zagrevajte praznu šerpu i ne zagrevajte je previše.
10. Ne koristite uređaj na tepihu, stolnjaku (vinilnom) ili bilo kom drugom materijalu koji nije otporan na toplotu.
11. Ne postavljajte uređaj u blizini predmeta koji su osetljivi na magnetno polje, kao što su satovi, radio-aparati, televizori, bankovne kartice i kasetne trake.
12. Ne stavljajte metalne predmete kao što su noževi, viljuške, kašike, poklopci, konzerve ili aluminijumske folije na gornju ploču.
13. Ne postavljajte papir ili aluminijumsku foliju između posude i uređaja – mogu se zapaliti.

14. Držite uređaj van domašaja dece. Vruća površina može izazvati opekotine.
15. Kristalna ploča ostaje vruća nakon upotrebe. Ne dodirujte ploču nakon što uklonite posude sa nje.
16. Obezbedite adekvatnu ventilaciju uređaja – najmanje 10 cm od zida. Prednja strana i jedna bočna strana (leva ili desna) moraju ostati slobodne.
17. Ako je površina kristalne ploče napukla, odmah isključite uređaj i odnesite ga u ovlašćeni servisni centar.
18. Ulazni i izlazni otvori za vazduh moraju uvek biti čisti i prohodni.
19. Ne menjajte delove i ne popravljajte uređaj sami. Čak i ako treba da se zameni panel napajanja, to moraju uraditi isključivo kvalifikovani tehničari.
20. Insekti (poput bubašvaba) i štetočine mogu oštetiti elektroniku uređaja – vodite računa da bude zaštićen od njih.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

1. Molimo, isključite napajanje i izvucite utikač pre čišćenja.
2. Očistite uređaj tek nakon što se potpuno ohladi.
3. Za uklanjanje nečistoća, molimo, koristite neutralni deterdžent.
4. Nakon uklanjanja nečistoća prebrišite uređaj čistom vlažnom krpom.
5. Ne čistite uređaj direktno vodom. Ako voda dospe unutra, može izazvati kvar ili kratki spoj.
6. Očistite keramičku ploču i posudu pre kuvanja. Nečistoća koja se jednom sprži veoma se teško uklanja, a ploča može promeniti boju.
7. Očistite otvore za vazduh usisivačem ili pamučnim štapićima. Ako ima prljavštine sa uljem, koristite neutralni deterdžent i četkicu za zube.
8. Nemojte koristiti nagrizajuća sredstva za čišćenje – hemijskom reakcijom mogu oštetiti uređaj.
9. Ne koristite benzin, razređivač, žičanu četku ili abrazivne praškove za čišćenje indukcionog rešoa.

ODGOVARAJUĆE I NEODGOVARAJUĆE POSUDE ZA KUVANJE

ODGOVARAJUĆE POSUDE

Čelik, liveno gvožđe, emajlirano gvožđe, nerđajući čelik, posude i lonci sa ravnim dnom prečnika od 12 do 26 cm. Može se koristiti i pribor kompatibilan sa indukcionim kuhinjskim pločama.



Emajlirani lonac



Gvozdeni ili emajlirani lonac



Nerđajući lonac



Gvozdeni lonac



Tiganj za duboko prženje



Lonac od nerđajućeg čelika



Gvozdena ploča

NEODGOVARAJUĆE POSUDE

Toplotno otporno staklo, keramičke posude, bakarne i aluminijumske posude/lonci, kao i posude/lonci sa zaobljenim dnom čiji prečnik dna je manji od 12 cm.



Lonac sa zaobljenim dnom



Aluminijumski/ bakarni lonac



Posude sa dnom manjim od 12 cm



Lonac sa postoljem



Keramički lonac



Posuda od toplotno otpornog stakla

KOD GREŠKE	MOGUĆI RAZLOZI	REŠENJE
E0	Nema posude ili je na ploči postavljena neodgovarajuća posuda, ili je grejač isključen.	Postavite/koristite odgovarajuću posudu za kuvanje ili se obratite ovlašćenom servisu.
E1	Abnormalan napon napajanja; napon je prenizak.	Molimo, proverite napajanje. Uključite uređaj tek nakon što se napajanje vrati u normalu.
E2	Abnormalan napon napajanja; napon je previsok.	Proverite napajanje. Uključite uređaj nakon što se napajanje vrati u normalu.
E3	Senzor temperature na površini ploče je u kratkom spoju ili je došlo do pregrevanja.	Sačekajte da se uređaj ohladi. Ako problem i dalje postoji, obratite se ovlašćenom servisu.
E4	Senzor temperature na površini ploče je u otvorenom kolu (prekinut)	Obratite se ovlašćenom servisu.
E5	Senzor hladnjaka IGBT-a je u kratkom spoju ili je došlo do pregrevanja.	Ostavite uređaj da se ohladi. Ako problem i dalje postoji, obratite se ovlašćenom
E6	Senzor hladnjaka IGBT-a je u otvorenom kolu (prekinut).	Obratite se ovlašćenom servisu.
E7/8	Senzor temperature na površini ploče ne radi.	
E9	Greška na mreži (liniji)	



HRV

Korisnički priručnik / Indukcijska ploča za kuhanje

IS2241

IS2242

SADRŽAJ:

1. UVOD.....	25
2. PRINCIP RADA INDUKCIJSKE PLOČE ZA KUHANJE.....	25
3. NAZIVI DIJELOVA.....	26
4. SPECIFIKACIJE.....	26
5. FUNKCIJE.....	26
6. RUKOVANJE I UPORABA.....	27
7. NAPOMENA.....	28
8. MJERE OPREZA.....	28
9. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE.....	29
10. PRIKLADNE I NEPRIKLADNE POSUDE ZA KUHANJE.....	30
11. OTKLANJANJE KVAROVA.....	31

KORISNIČKI PRIRUČNIK



INDUKCIJSKA PLOČA ZA KUHANJE

Modeli: IS2241, IS2242

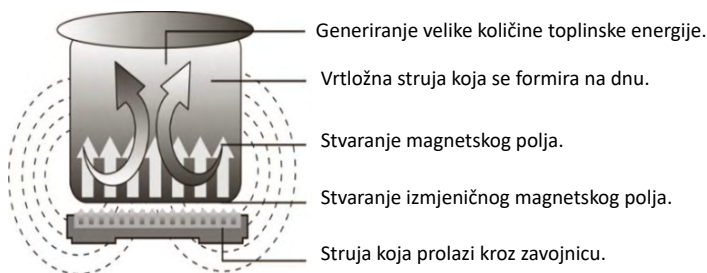
Poštovani kupče,
Zahvaljujemo Vam na kupnji indukcijske ploče za
kuhanje marke VOX. Molimo Vas da pažljivo pročitate ovaj
priručnik s uputama prije korištenja i sačuvajte ga za buduću uporabu.

UVOD:

Indukcijska ploča za kuhanje jedan je od novih, ekološki prihvatljivih i energetski učinkovitih kuhinjskih aparata, razvijen u našoj kompaniji na temelju napredne europske tehnologije. Glavne komponente poput IGBT-a, CPU-a i IC-a nabavljene su od renomiranih proizvođača. Naša indukcijska ploča za kuhanje izrađena je prema najvišim standardima i u potpunosti ispunjava IEC norme koje se odnose na kuhinjske aparate. Učinkovitost zagrijavanja može doseći i do 94,36% od pokretanja do vrenja. Zahvaljujući mikrokomputeriziranom sigurnosnom sustavu, ovo je siguran i pouzdan način kuhanja – bez plamena, bez dima i bez isparavanja – te je stoga omiljen među potrošačima kao moderan i energetski štedljiv način pripreme hrane.

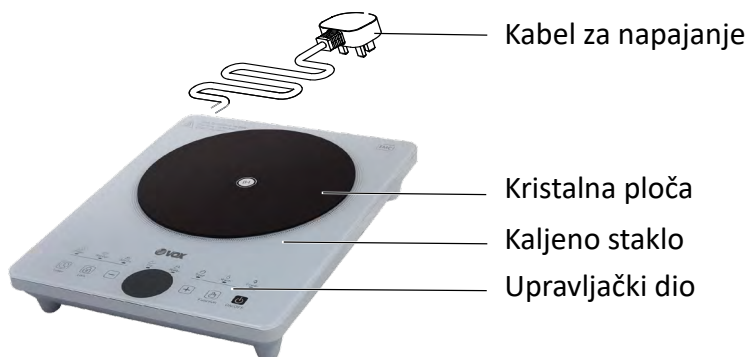
Naše indukcijske ploče za kuhanje donijet će veću sigurnost, kao i zdravije i čišće kuhanje u Vašu kuhinju.

PRINCIP RADA INDUKCIJSKE PLOČE ZA KUHANJE



Indukcijska ploča za kuhanje temelji se na principu elektromagnetske indukcije. Kada struja protječe kroz zavojnicu, stvara se izmjenično magnetsko polje. Kada to polje djeluje na željezno dno posude, u njemu se generira vrtložna struja. Na taj način proizvodi se velika količina toplinske energije koja brzo zagrijava dno posude, a samim time i hranu, pri čemu toplinska učinkovitost može doseći i do 94,36%.

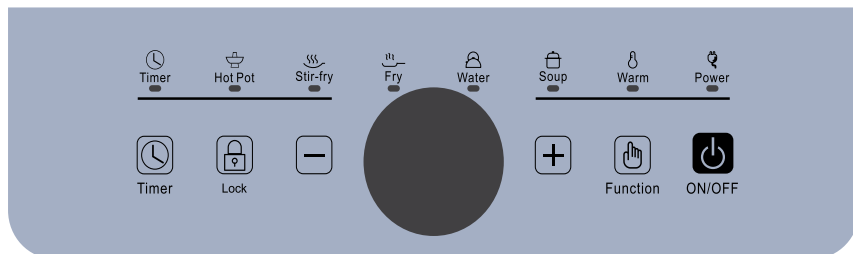
NAZIVI DIJELOVA



SPECIFIKACIJE

Broj modela	IS2241, IS2242
Napajanje	220-240V~ 50-60Hz
Opseg snage	200 - 2000W
Podešavanje temperature	80 °C – 270 °C
Tajmer	3 sata
Unaprijed podešena funkcija	24 sata

FUNKCIJE



POSTAVLJANJE

1. Postavite odgovarajuću posudu za kuhanje na sredinu gornje ploče.
2. Umetnite utikač u poseban priključak od 220V-10A. Na ekranu će se prikazati „---“. Dodirnite tipku ON/OFF da uključite uređaj, a zatim koristite funkcijske tipke za izbor različitih funkcija kuhanja, podešavanja i prilagođavanja.
3. Za isključivanje uređaja ponovno dodirnite tipku ON/OFF, a zatim izvucite utikač iz priključnice kako biste prekinuli napajanje.

UPORABA FUNKCIJA

A. Vrući lonac (Hot Pot)

1. Odaberite funkciju „Hot Pot“.
2. Dodirnite ikone „UP“ i „DOWN“ da podesite snagu od 200W do 2000W.
3. Dodirnite ikonu „Timer/Pre.“ i postavite vrijeme isključivanja kuhanja pomoću ikona „UP“ i „DOWN“. Vrijeme kuhanja može se podesiti od 1 minute do 180 minuta.

B. Prženje uz miješanje (Stir-Fry)

1. Odaberite funkciju „Stir-Fry“.
2. Dodirnite ikone „UP“ i „DOWN“ da podesite temperaturu od 80°C do 270°C.
3. Dodirnite ikonu „Timer/Pre.“ i postavite vrijeme isključivanja kuhanja pomoću ikona „UP“ i „DOWN“. Vrijeme kuhanja može se podesiti od 1 minute do 180 minuta.

C. Prženje (Fry)

1. Odaberite funkciju „Fry“.
2. Dodirnite ikone „UP“ i „DOWN“ da podesite temperaturu od 80°C do 270°C.
3. Dodirnite ikonu „Timer/Pre.“ i postavite vrijeme isključivanja kuhanja pomoću ikona „UP“ i „DOWN“. Vrijeme kuhanja može se podesiti od 1 minute do 180 minuta.

D. Voda (Water)

1. Odaberite funkciju „Water“.
2. Ovdje se snaga ne može podešavati.
3. Dodirnite ikonu „Timer/Pre.“ i postavite vrijeme početka kuhanja pomoću ikona „UP“ i „DOWN“. Vrijeme početka kuhanja može se podesiti od 1 minute do 24 sata.

E. Juha (Soup)

1. Odaberite funkciju „Soup“.
2. Ovdje se snaga ne može podešavati.
3. Dodirnite ikonu „Timer/Pre.“ i postavite vrijeme početka kuhanja pomoću ikona „UP“ i „DOWN“. Vrijeme početka kuhanja može se podesiti od 1 minute do 24 sata.

F. Zagrijavanje / Održavanje topline (Warm)

1. Odaberite funkciju „Warm“.
2. Ovdje se temperatura ne može podešavati.
3. Dodirnite ikonu „Timer/Pre.“ i postavite vrijeme početka kuhanja pomoću ikona „UP“ i „DOWN“. Vrijeme početka kuhanja može se podesiti od 1 minute do 24 sata.

G. Zaključavanje (Lock)

1. Kada je indukcijska ploča ya kuhanje u radu, pritisnite i držite tipku „Child Lock“ 3 sekunde.
2. Na LED ekranu prikazat će se „LOC“, što označava da je dječja zaštita aktivirana. U tom stanju sve funkcijske tipke, osim ON/OFF, bit će onemogućene.
3. Za deaktivaciju dječje zaštite, ponovno pritisnite i držite istu tipku 3 sekunde.

NAPOMENA

1. Zaštita od pregrijavanja: Uređaj je opremljen zaštitom od pregrijavanja. Ako se posuda za kuhanje previše zagrije, uređaj će se automatski isključiti. U tom će se slučaju oglasiti zvučni signal. Pričekajte neko vrijeme da se indukcijska ploča ohladi. Nakon hlađenja uređaj će ponovno nastaviti s radom.
2. Ovaj se uređaj zagrijava tijekom uporabe.

MJERE OPREZA

1. Da biste izbjegli strujni udar ne uključujte uređaj vlažnim rukama.
2. Ne uključujte uređaj u utičnicu u kojoj je već spojeno više aparata.
3. Ne uključujte uređaj u utičnicu čija je strujna jačina manja od 10A.
4. Ne koristite uređaj ako je kabel oštećen.
5. Ne koristite uređaj ako utikač ne prijanja ispravno i čvrsto u utičnicu.
6. Ne koristite uređaj u blizini plamena ili na vlažnim mjestima.
7. Ne postavljajte uređaj na nestabilne površine.
8. Ne pomičite uređaj dok se na njemu nalazi posuda ili lonac.
9. Ne zagrijavajte praznu posudu niti zagrijavajte posudu.
10. Ne koristite uređaj na tepihu, stolnjaku (vinilnom) ili bilo kojem drugom materijalu koji nije otporan na toplinu.
11. Ne postavljajte uređaj u blizini predmeta osjetljivih na magnetsko polje, poput satova, radija, televizora, bankovnih kartica i kazetnih vrpca.
12. Ne stavljajte metalne predmete poput noževa, vilica, žlica, poklopaca, konzervi ili aluminijske folije na gornju ploču.
13. Ne postavljajte papir ili aluminijsku foliju između posude i uređaja – mogu se zapaliti.

14. Držite uređaj izvan dohvata djece. Vruća površina može izazvati opekline.
15. Kristalna ploča ostaje vruća nakon upotrebe. Ne dodirujte ploču nakon što uklonite posude s nje.
16. Osigurajte odgovarajuću ventilaciju uređaja – najmanje 10 cm od zida. Prednja strana i jedna bočna strana (lijeva ili desna) moraju ostati slobodne.
17. Ako je površina kristalne ploče napukla, odmah isključite uređaj i odnesite ga u ovlašteni servisni centar.
18. Ulazni i izlazni otvori za zrak moraju uvijek biti čisti i prohodni.
19. Ne mijenjajte dijelove i ne popravljajte uređaj sami. Čak i kabel za napajanje trebaju zamijeniti isključivo kvalificirani tehničari.
20. Insekti (poput žohara) i štetnici mogu oštetiti elektroniku uređaja – vodite računa da bude zaštićen od njih.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

1. Isključite uređaj iz napajanja i izvucite utikač prije čišćenja.
2. Očistite uređaj tek nakon što se potpuno ohladi.
3. Za uklanjanje nečistoća koristite neutralni deterdžent.
4. Nakon uklanjanja nečistoća prebrišite uređaj čistom vlažnom krpom.
5. Ne čistite uređaj izravno vodom. Ako voda prodre unutra, može izazvati kvar ili kratki spoj.
6. Očistite keramičku ploču i posudu prije kuhanja. Nečistoća koja se jednom sprži vrlo se teško uklanja, a ploča može promijeniti boju.
7. Očistite otvore za zrak usisavačem ili pamučnim štapićima. Ako ima prljavštine s uljem, koristite neutralni deterdžent i četkicu za zube.
8. Nemojte koristiti nagrizajuća sredstva za čišćenje – kemijskom reakcijom mogu oštetiti uređaj.
9. Ne koristite benzin, razrjeđivač, žičanu četku ili abrazivne praškove za čišćenje indukcijske ploče za kuhanje.

PRIKLADNE I NEPRIKLADNE POSUDE ZA KUHANJE

PRIKLADNE POSUDE

Čelik, lijevano željezo, emajlirano željezo, nehrđajući čelik, posude i lonci s ravnim dnom promjera od 12 do 26 cm. Također se mogu koristiti posude koje su posebno označene kao kompatibilne s indukcijskim pločam.



Emajlirani lonac



Željezni ili emajlirani lonac



Lonac od nehrđajućeg čelika



Željezni lonac



Tava za duboko prženje



Lonac od nehrđajućeg čelika



Željezna ploča

NEPRIKLADNE POSUDE

Posude od stakla otpornog na toplinu, keramičke posude, bakrene i aluminijske posude/lonci, kao i posude/lonci sa zaobljenim dnom čiji promjer dna je manji od 12 cm.



Lonac sa zaobljenim dnom



Posuda od aluminija ili bakra



Posude sa dnom manjim od 12 cm



Posuda sa postoljem



Keramički lonac



Posuda od toplinski otpornog stakla

KÔD GREŠKE	MOGUĆI RAZLOZI	RJEŠENJE
E0	Nema posude ili je na ploči postavljena neodgovarajuća posuda, ili je grijač isključen.	Postavite/koristite odgovarajuću posudu za kuhanje ili se obratite ovlaštenom servisu.
E1	Nenormalan napon napajanja; napon je prenizak.	Molimo provjerite napajanje. Uključite uređaj kada se napajanje vrati u normalu.
E2	Nenormalan napon napajanja; napon je previsok.	Provjerite napajanje. Uključite uređaj tek nakon što se napon vrati u normalu.
E3	Senzor temperature na površini ploče je u kratkom spoju ili je došlo do pregrijavanja.	Ostavite uređaj da se ohladi. Ako problem i dalje postoji, obratite se ovlaštenom servisu.
E4	Senzor temperature na površini ploče je u otvorenom kolu (prekinut).	Obratite se ovlaštenom servisnom centru.
E5	Senzor hladnjaka IGBT-a je u kratkom spoju ili je došlo do pregrijavanja.	Ostavite uređaj da se ohladi. Ako problem i dalje postoji, obratite se ovlaštenom.
E6	Senzor hladnjaka IGBT-a ima prekid u napajanju.	Obratite se ovlaštenom servisnom centru.
E7/8	Senzor temperature na površini ploče ne radi.	
E9	Kvar na mrežnom vodu.	



BIH

Korisnički priručnik / Indukcijska ploča za kuhanje

IS2241

IS2242

SADRŽAJ:

1. UVOD.....	35
2. PRINCIP RADA INDUKCIJSKE PLOČE ZA KUHANJE.....	35
3. PNAZIV DIJELOVA.....	36
4. SPECIFIKACIJE.....	36
5. FUNKCIJE.....	36
6. RUKOVANJE I UPOTREBA.....	37
7. NAPOMENA.....	38
8. MJERE OPREZA.....	38
9. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE.....	39
10. PRIKLADNE I NEPRIKLADNE POSUDE ZA KUHANJE.....	40
11. OTKLANJANJE KVAROVA.....	41

KORISNIČKI PRIRUČNIK



INDUKCIJSKA PLOČA ZA KUHANJE

Modeli: IS2241, IS2242

Poštovani kupče,

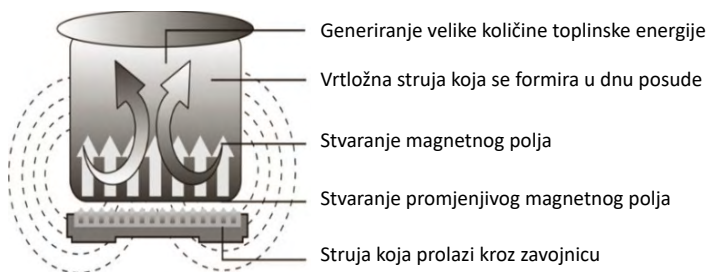
Hvala što ste kupil indukcijsku ploču za kuhanje marke VOX. Molimo Vas da pažljivo pročitate ovaj korisnički priručnik prije upotrebe i da ga sačuvate za buduću upotrebu.

UVOD:

Indukcijska ploča za kuhanje je jedna od novih, ekološki prihvatljivih i energetski efikasnih kuhinjskih uređaja. Razvili smo je u našoj kompaniji koristeći naprednu evropsku tehnologiju. Glavne komponente poput IGBT-a, CPU-a i IC-a dolaze od renomiranih proizvođača. Naša indukcijska ploča za kuhanje proizvedena je prema najvišim standardima i potpuno ispunjava IEC norme za kuhinjske uređaje. Efikasnost zagrijavanja može dosegnuti do 94,36 %. Ugrađeni mikro-kompjuterski sistem zaštite osigurava pouzdano kuhanje – bez plamena, dima i prskanja – čineći je modernim i energetskim efikasnim načinom pripreme hrane.

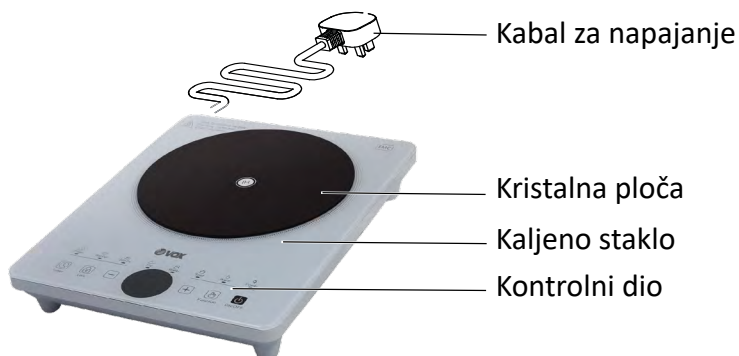
Naše indukcijske ploče za kuhanje pružaju veću sigurnost te omogućavaju zdravije i čistije kuhanje u vašoj kuhinji.

PRINCIP RADA INDUKCIJSKE PLOČE ZA KUHANJE



Indukcijska ploča radi na principu elektromagnetske indukcije. Kada struja prolazi kroz zavojnicu, stvara se promjenjivo magnetno polje. Kada to polje djeluje na željezno dno posude, u njemu se generira vrtložna struja. Ta struja proizvodi veliku količinu topline koja brzo zagrijava dno posude i hranu, pa toplinska efikasnost može dosegnuti čak 94,36 %.

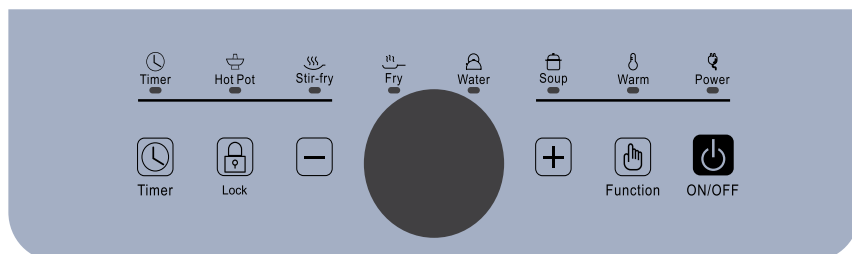
NAZIV DIJELOVA



SPECIFIKACIJE

Broj modela	IS2241, IS2242
Napajanje	220-240V~ 50-60Hz
Opseg snage	200 - 2000W
Podešavanje temperature	80 °C – 270 °C
Tajmer	3 sata
Unapred podešena funkcija	24 sata

FUNKCIJE



POSTAVLJANJE

1. Postavite odgovarajuću posudu za kuhanje na sredinu gornje ploče.
2. Umetnite utikač u posebnu utičnicu 220 V/10 A. Na ekranu će se pojaviti „— — —“. Pritisnite tipku ON/OFF da uključite uređaj, a zatim koristite funkcijske tipke za izbor različitih funkcija kuhanja, podešavanje ili prestanak kuhanja.
3. Za isključivanje uređaja ponovo pritisnite tipku ON/OFF, a zatim izvadite utikač iz utičnice.

UPOTREBA

A. Vrući lonac (Hot Pot)

1. Odaberite funkciju „Hot Pot“.
2. Pritisnite tipke „UP“ i „DOWN“ da podesite snagu od 200 W do 2000 W.
3. Pritisnite tipku „Timer/Pre.“ i pomoću „UP“ i „DOWN“ podesite vrijeme isključivanja kuhanja. Vrijeme kuhanja može se podesiti od 1 minute do 180 minuta.

B. Prženje uz miješanje (Stir Fry)

1. Odaberite funkciju „Stir Fry“.
2. Pritisnite tipke „UP“ i „DOWN“ da podesite temperaturu od 80 °C do 270 °C.
3. Pritisnite „Timer/Pre.“ i pomoću „UP“ i „DOWN“ podesite vrijeme isključivanja kuhanja. Vrijeme kuhanja može se podesiti od 1 minute do 180 minuta.

C. Prženje (Fry)

1. Odaberite funkciju „Fry“.
2. Pomoću tipki „UP“ i „DOWN“ podesite temperaturu od 80 °C do 270 °C.
3. Pritisnite „Timer/Pre.“ i podesite vrijeme isključivanja kuhanja. Vrijeme kuhanja može se podesiti od 1 minute do 180 minuta.

D. Voda (Water)

1. Odaberite funkciju „Water“.
2. U ovom režimu snaga se ne može podešavati.
3. Pritisnite „Timer/Pre.“ i pomoću „UP“ i „DOWN“ podesite vrijeme početka kuhanja. Vrijeme početka kuhanja može se podesiti od 1 minute do 24 sata.

E. Juha (Soup)

1. Odaberite funkciju „Soup“.
2. U ovom režimu snaga se ne može podešavati.
3. Pritisnite „Timer/Pre.“ i pomoću „UP“ i „DOWN“ podesite vrijeme početka kuhanja. Vrijeme početka kuhanja može se podesiti od 1 minute do 24 sata.

F. Zagrijavanje / Održavanje topline (Warm)

1. Odaberite funkciju „Warm”.
2. U ovom režimu temperatura se ne može podešavati.
3. Pritisnite „Timer/Pre.” i pomoću „UP” i „DOWN” podesite vrijeme početka kuhanja. Vrijeme početka kuhanja može se podesiti od 1 minute do 24 sata.

G. Zaključavanje (Lock)

Kada indukcijska ploča za kuhanje radi, pritisnite i držite tipku „Child Lock” najmanje 3 sekunde da aktivirate funkciju zaključavanja. Na LED ekranu pojavit će se „LOC”, što označava da je funkcija aktivna. U ovom stanju sve funkcijske tipke, osim „ON/OFF”, bit će onemogućene. Da biste deaktivirali zaključavanje, ponovo pritisnite i držite tipku najmanje 3 sekunde.

NAPOMENA

1. Zaštita od pregrijavanja: Uređaj je opremljen zaštitom od pregrijavanja. Ako se temperatura dna posude prenese na indukcijsku ploču, uređaj će automatski prekinuti rad i oglasiti će se zvučni alarm kada temperatura ploče dostigne određeni nivo. Nakon hlađenja, ploča se može ponovo koristiti.
2. Ovaj uređaj će postaje vruć tijekom korištenja.

MJERE OPREZA

1. Da biste izbjegli strujni udar ne uključujte uređaj vlažnim rukama.
2. Ne uključujte uređaj u utičnicu u kojoj su priključeni drugi uređaji.
3. Ne uključujte uređaj u utičnicu čija je struja manja od 10 A.
4. Ne koristite kabal ako je oštećen.
5. Ne koristite uređaj ako utikač ne pristaje ispravno u utičnicu.
6. Ne koristite uređaj u blizini plamena ili u vlažnim prostorima.
7. Ne postavljajte uređaj na nestabilne površine.
8. Ne pomjerajte uređaj dok se na njemu nalazi posuda.
9. Ne zagrijavajte prazne posude i ne pregrijavajte posude.
10. Ne koristite uređaj na tepihu, stolnjaku od vinila ili bilo kojem materijalu koji nije otporan na toplinu.
11. Ne postavljajte uređaj u blizini predmeta osjetljivih na magnetsko polje, kao što su satovi, radio-aparati, televizori, bankovne kartice sa magnetskom trakom, itd.
12. Ne stavljajte metalne predmete poput noževa, viljuški, kašika, konzervi ili aluminijske folije na gornju ploču.
13. Ne postavljajte papir ili aluminijsku foliju ispod posude – može se zapaliti.

14. Držite uređaj van domašaja djece. Vruća površina može uzrokovati opekotine.
15. Kristalna ploča ostaje vruća nakon upotrebe. Ne dodirujte ploču dok se ne ohladi.
16. Osigurajte adekvatnu ventilaciju – ostavite najmanje 10 cm prostora od zida. Prednja strana i jedna bočna strana (lijeva ili desna) moraju ostati slobodne.
17. Ako je površina kristalne ploče napuknuta, odmah isključite uređaj i kontaktirajte ovlašteni servisni centar.
18. Ulazni i izlazni otvori za zrak uvijek moraju biti čisti i prohodni.
19. Nemojte rastavljati niti popravljati uređaj sami. Čak i ako treba zamijeniti napajanje, to bi trebali raditi isključivo kvalificirani tehničari.
20. Insekti (poput žohara) i štetočine mogu oštetiti elektronske komponente uređaja – osigurajte da je uređaj zaštićen od njih.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

1. Isključite uređaj iz napajanja i izvucite utikač prije čišćenja.
2. Očistite uređaj nakon što se potpuno ohladi.
3. Za uklanjanje nečistoća koristite neutralni deterdžent.
4. Nakon čišćenja obrišite uređaj čistom vlažnom krpom.
5. Ne čistite uređaj prskanjem vode direktno po njemu. Ako voda uđe u unutrašnjost uređaja, može doći do oštećenja.
6. Ne koristite aerosol sprejeve.
7. Tijekom kuhanja jela koja sadrže puno ulja – poput prženja – posuda i ploča mogu se zaprljati. Ako se to dogodi, očistite ih odmah nakon upotrebe.
8. Prilikom korištenja posuda s aluminijskim dnom ili drugih posuda čije dno sadrži aluminij, posuda može promijeniti boju zbog reakcije sa ostacima ulja. Ne čistite ih abrazivnim sredstvima jer to može oštetiti uređaj.
9. Ne koristite benzin, razrjeđivač, žičanu četku ili abrazivne praške za čišćenje indukcijske ploče za kuhanje.

PRIKLADNE I NEPRIKLADNE POSUDE ZA KUHANJE

PRIKLADNE POSUDE

Čelik, lijevano željezo, emajlirano željezo, nehrđajući čelik, posude i lonci s ravnim dnom promjera od 12 do 26 cm. Također se mogu koristiti posude i lonci koji su posebno označeni kao kompatibilni sa indukcijskim pločama.



Emajlirani lonac



Željezni ili emajlirani lonac



Lonac od nehrđajućeg čelika



Željezni lonac za duboko prženje



Tiganj za prženje



Lonac od nehrđajućeg čelika



Željezna ploča

NEPRIKLADNE POSUDE

Toplotno otporno staklo, keramičke posude, bakarni i aluminijski lonci, kao i posude s zaobljenim dnom čiji promjer dna je manji od 12 cm.



Lonac sa zaobljenim dnom



Posuda od aluminijske ili bakra



Posuda s dnom manjim od 12 cm



Posuda sa postoljem



Keramički lonac



Posuda od toplinski otpornog stakla

KÔD GREŠKE	MOGUĆI RAZLOZI	RJEŠENJE
E0	Nema posude ili je na ploči postavljena neodgovarajuća posuda, ili je grijač isključen.	Postavite/koristite odgovarajuću posudu za kuhanje ili se obratite ovlaštenom servisu.
E1	Nenormalan napon napajanja; napon je prenizak.	Molimo provjerite napajanje. Uključite uređaj kada se napajanje vrati u normalu.
E2	Nenormalan napon napajanja; napon je previsok.	Provjerite napajanje. Uključite uređaj nakon što se napajanje vrati u normalu.
E3	Senzor temperature na površini ploče je u kratkom spoju ili je došlo do pregrijavanja.	Ostavite uređaj da se ohladi. Ako problem i dalje postoji, obratite se ovlaštenom servisu.
E4	Senzor temperature na površini ploče je u otvorenom kolu (prekinut).	Obratite se ovlaštenom servisu.
E5	Senzor hladnjaka IGBT-a je u kratkom spoju ili je došlo do pregrijavanja.	Ostavite uređaj da se ohladi. Ako problem i dalje postoji, obratite se ovlaštenom servisu.
E6	Senzor hladnjaka IGBT-a je u otvorenom kolu (prekinut).	Obratite se ovlaštenom servisu.
E7/8	Senzor temperature na površini ploče ne radi.	
E9	Kvar na mrežnom vodu.	



MKD

Упатство за употреба / Индукциска плоча

IS2341

IS2342

СОДРЖИНА:

1. ВОВЕД.....	45
2. ПРИНЦИП НА РАБОТА НА ИНДУКЦИСКАТА ПЛОЧА...	45
3. НАЗИВИ НА ДЕЛОВИТЕ.....	46
4. СПЕЦИФИКАЦИИ.....	46
5. ФУНКЦИИ.....	46
6. РАБОТА И УПОТРЕБА.....	47
7. НАПОМЕНА.....	48
8. МЕРКИ НА ПРЕТПАЗЛИВОСТ.....	48
9. ЧИСТЕЊЕ И ОДРЖУВАЊЕ.....	49
10. УПОТРЕБЛИВИ И НЕУПОТРЕБЛИВИ САДОВИ ЗА ГОТВЕЊЕ.....	50
11. ОТСТРАНУВАЊЕ НА ДЕФЕКТИ.....	51

УПАТСТВО ЗА УПОТРЕБА



ИНДУКЦИСКА ПЛОЧА

Модели: IS2241, IS2242

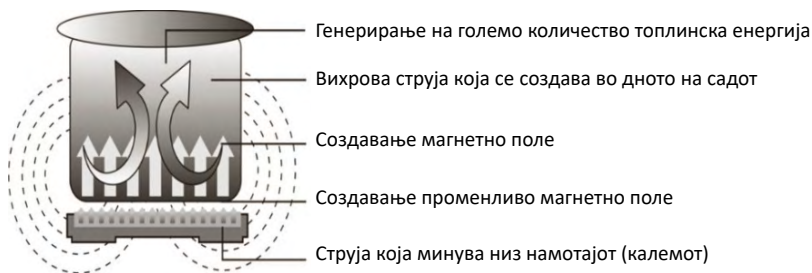
Почитуван купувачу,
Ви благодариме што ја купивте индукциската плоча VOX. Ве молиме да го прочитате ова упатство за употреба внимателно пред користење и да го зачувате за иднина.

ВОВЕД:

Индукциската плоча за готвење е еден од новите еколошки прифатливи и енергетски ефикасни кујнски апарати, развиен врз основа на напредна европска технологија. Главните компоненти, како IGBT, CPU и IC, се набавени од реномирани брендови. Нашите индукциски плочи се изработени според највисоки стандарди и ги исполнуваат IEC-стандардите кои се соодветни за кујнски апарати. Ефикасноста на загревањето може да достигне до 94,36% – од стартување до вриење. Со микро-компјутеризиран систем за безбедносна инспекција, ова е безбеден и сигурен начин на готвење без оган, без чад и без издувни гасови, па затоа е ценет од многу потрошувачи како современ и енергетски ефикасен начин на готвење.

Нашите индукциски плочи ќе донесат поголема безбедност и чисто, здраво готвење во вашата кујна.

ПРИНЦИП НА РАБОТА НА ИНДУКЦИСКАТА ПЛОЧА



Индукциската плоча работи на принципот на електромагнетна индукција. Кога струјата тече низ намотајот, се создава променливо магнетно поле. Кога тоа поле делува на железното дно на садот, во него се индуцира вихрова струја. Таа струја произведува голема топлина која брзо го загрева дното на садот и храната, така што термичката ефикасност може да достигне дури 94,36 %.

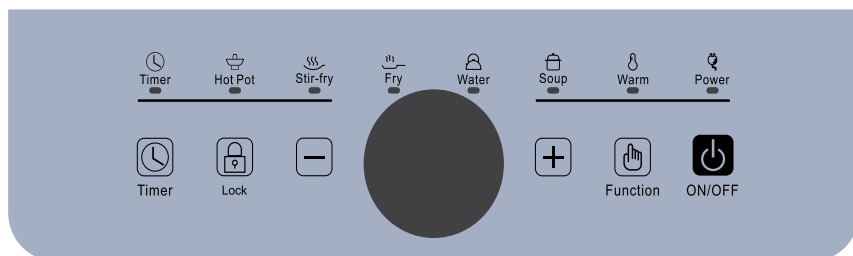
НАЗИВИ НА ДЕЛОВИТЕ



СПЕЦИФИКАЦИИ

Број на модел	IS2241, IS2242
Напојување	220-240V~ 50-60Hz
Опсег на моќност	200 - 2000W
Опсег на температура	80 °C – 270 °C
Тајмер	3 часа
Предвремено подесување	24 часа

ФУНКЦИИ



ПОСТАВУВАЊЕ

1. Ставете соодветен сад на средината на горната плоча.
2. Вклучете го приклучокот во посебна приклучница од 220 V/10 A. На екранот ќе се појават „— — —“. Притиснете го копчето ON/OFF за да го вклучите уредот, а потоа користете ги функционалните копчиња за избор на различни функции, поставување или запирање на готвењето.
3. За исклучување на уредот повторно притиснете го копчето ON/OFF, а потоа извадете го приклучокот од приклучницата.

УПОТРЕБА

А. Жежок лонец (Hot Pot)

1. Изберете ја функцијата „Hot Pot“.
2. Притиснете ги копчињата „UP“ и „DOWN“ за да ја подесите силата од 200 W до 2000 W.
3. Притиснете го копчето „Timer/Pre.“ и со помош на „UP“ и „DOWN“ поставете го времето на автоматско исклучување. Времето на готвење може да се подеси од 1 минута до 180 минути.

Б. Пржење со мешање (Stir Fry)

1. Изберете ја функцијата „Stir Fry“.
2. Притиснете ги „UP“ и „DOWN“ за да ја поставите температурата од 80 °C до 270 °C.
3. Притиснете „Timer/Pre.“ и со „UP“ и „DOWN“ поставете го времето на автоматско исклучување. Времето на готвење може да се подеси од 1 до 180 минути.

В. Пржење (Fry)

1. Изберете ја функцијата „Fry“.
2. Со копчињата „UP“ и „DOWN“ поставете ја температурата од 80 °C до 270 °C.
3. Притиснете „Timer/Pre.“ и поставете го времето на автоматско исклучување. Времето на готвење може да се подеси од 1 до 180 минути.

Г. Вода (Water)

1. Изберете ја функцијата „Water“.
2. Во овој режим силата не може да се менува.
3. Притиснете „Timer/Pre.“ и со помош на „UP“ и „DOWN“ поставете го почетокот на готвењето. Почетокот може да се одреди од 1 минута до 24 часа.

Д. Супа (Soup)

1. Изберете ја функцијата „Soup“.
2. Во овој режим силата не може да се менува.
3. Притиснете „Timer/Pre.“ и со „UP“ и „DOWN“ поставете го почетокот на готвењето. Почетокот може да се одреди од 1 минута до 24 часа.

Г. Загревање / Одржување топлина (Warm)

1. Изберете ја функцијата „Warm”.
2. Во овој режим температурата не може да се менува.
3. Притиснете „Timer/Pre.” и со „UP” и „DOWN” поставете го почетокот на готвењето. Почетокот може да се одреди од 1 минута до 24 часа.

Е. Заклучување (Lock)

Кога индукциската плоча за готвење е во работа, притиснете и држете го копчето „Child Lock” 3 секунди. На LED-екранот ќе се појави „LOC”, што означува дека е активирана заштитата за деца. Во таа состојба сите функционални копчиња, освен „ON/OFF”, ќе бидат оневозможени. За деактивирање на заштитата за деца, повторно притиснете и држете го истото копче 3 секунди.

НАПОМЕНА

1. Стаклената заштитна плоча е опремена со заштита од прегревање. Ако температурата на дното на садот се пренесе на плочата, уредот автоматски ќе прекине со работа и ќе се огласи звучен аларм кога ќе се достигне одредено ниво. Кога температурата повторно ќе се спушти, алармот ќе се исклучи. Ова е нормална заштита – по ладење можете повторно да ја користите плочата.
2. Уредот се загрева за време на употреба.

МЕРКИ НА ПРЕТПАЗЛИВОСТ

1. Не вклучувајте го приклучникот со влажни раце за да избегнете електричен удар.
2. Не го приклучувајте уредот во приклучница што е веќе оптоварена со други уреди.
3. Не го приклучувајте уредот во приклучница со струја помала од 10 A.
4. Не користете го кабелот ако е оштетен.
5. Не користете го уредот ако приклучникот не прилега цврсто во приклучницата.
6. Не користете го уредот во близина на пламен или на влажни места.
7. Не го поставувајте уредот на нестабилни површини.
8. Не го поместувајте уредот додека има сад на него.
9. Не загревајте празни садови и не дозволувајте прегревање на садовите.
10. Не користете го уредот на теписи, винилни маси или други материјали кои не се отпорни на топлина.
11. Не поставувајте го уредот во близина на предмети чувствителни на магнетни полиња, како што се часовници, радио-апарати, телевизори, банкарски картички со магнетна лента итн.

12. Не ставајте метални предмети како ножеви, вилушки, лажици, конзерви или алуминиумска фолија на горната плоча.
13. Не ставајте хартија или алуминиумска фолија под садот – може да се запали.
14. Чувајте го уредот подалеку од деца. Врела површина може да предизвика изгореници.
15. Кристалната плоча останува врела и по употребата. Не ја допирајте додека не се олади
16. Осигурајте доволна вентилација – оставете најмалку 10 cm растојание до сидот. Предната и едната странична страна (лева или десна) треба да останат слободни.
17. Ако површината на стаклената плоча се скрши или испука, веднаш исклучете го уредот и обратете се на овластен сервисен центар.
18. Отворите за довод и излез на воздух секогаш треба да бидат чисти и проодни.
19. Не демантирајте и не поправајте го уредот самостојно. Дури и ако треба да се замени напојувањето, тоа треба да го направат само квалифицирани техничари.
20. Инсекти (како бубашваби) и други штетници можат да ги оштетат електронските компоненти – осигурете се дека уредот е заштитен од нив.

ЧИСТЕЊЕ И ОДРЖУВАЊЕ

1. Исклучете го уредот од напојување и извадете го приклучникот пред чистење.
2. Чистете го уредот откако целосно ќе се олади.
3. За отстранување на нечистотии користете неутрален детергент.
4. По чистењето избришете го уредот со чиста влажна крпа.
5. Не чистете го уредот со директно прскање вода. Ако вода влезе во внатрешноста, може да предизвика оштетување.
6. Не користете спрејови во аеросол.
7. При готвење со многу масло – на пример, при пржење – садот и плочата можат да се извалкаат. Ако се случи тоа, исчистете ги веднаш по користењето.
8. При користење садови со алуминиумско дно или садови чие дно содржи алуминиум, може да се појави промена на бојата поради реакција со наслагите од масло. Не користете абразивни средства за чистење бидејќи може да го оштетат уредот.
9. Не користете бензин, разређувачи, жичени четки или абразивни прашоци за чистење на индукциската плоча.

УПОТРЕБЛИВИ И НЕУПОТРЕБЛИВИ САДОВИ ЗА ГОТВЕЊЕ

УПОТРЕБЛИВИ САДОВИ

Челик, леано железо, емајлирано железо, нерѓосувачки челик и садови со рамно дно со дијаметар од 12 до 26 cm. Може да се користат и садови посебно означени како компатибилни со индукциски плочи.



Емајлиран
сад



Железен или
емајлиран
сад



Нерѓосувачки
сад



Железен
лонец



Железен сад
за длабоко
пржење



Сад од
нерѓосувачки
челик



Железна
плоча

НЕУПОТРЕБЛИВИ САДОВИ

Топлински отпорно стакло, керамички садови, бакарни и алуминиумски садови, како и садови со заоблено дно со дијаметар помал од 12 cm



Сад со
заоблено дно



Алуминиумски
или бакарен
сад



Сад со дно
помало од
12 cm



Сад со
постое



Керамички
сад



Сад од
топлински
отпорно
стакло

ОТСТРАНУВАЊЕ НА ДЕФЕКТИ

КОД НА ГРЕШКА	МОЖНИ ПРИЧИНИ	РЕШЕНИЕ
E0	Нема сад или садот не е поставен правилно.	Поставете/користете соодветен сад за готвење или посетете овластен сервисен центар.
E1	Ненормално напојување; напонот е пренизок	Ве молиме проверете го напојувањето. Вклучете откако напојувањето ќе се врати во нормала
E2	Ненормално напојување; напонот е превисок.	Проверете го напојувањето. Вклучете го уредот кога напонот ќе се нормализира.
E3	Сензорот за температура на површината на плочата има краток спој или е прегреан.	Исклучете го уредот и оставете го да се олади. Ако проблемот продолжи, контактирајте овластен сервисен центар.
E4	Сензорот за температура на површината на плочата е во прекин (отворен круг).	Контактирајте овластен сервисен центар.
E5	Сензорот на ладилникот на IGBT има краток спој или е прегреан.	Исклучете го уредот и оставете го да се олади. Ако проблемот продолжи, контактирајте овластен сервисен центар.
E6	Прекин во сензорот на ладилникот на IGBT.	Контактирајте овластен сервисен центар.
E7/8	Сензорот на плочата не работи.	
E9	Напака на omrežni liniji.	



SVN

Navodila za uporabo / Indukcijska kuhalna plošča

IS2241

IS2242

VSEBINA:

1. UVOD.....	55
2. PRINCIP DELOVANJA INDUKCIJSKE PLOŠČE.....	55
3. NAZIVI SESTAVNIH DELOV.....	56
4. SPECIFIKACIJE.....	56
5. FUNKCIJE.....	56
6. DELOVANJE IN UPORABA.....	57
7. OPOZORILO.....	57
8. PREVIDNOSTNI UKREPI.....	58
9. ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE.....	59
10. PRIMERNA IN NEPRIMERNA POSODA ZA KUHANJE.....	60
11. ODPRAVLJANJE NAPAK.....	61

NAVODILA ZA UPORABO



INDUKCIJSKA KUHALNA PLOŠČA

Modeli: IS2241, IS2242

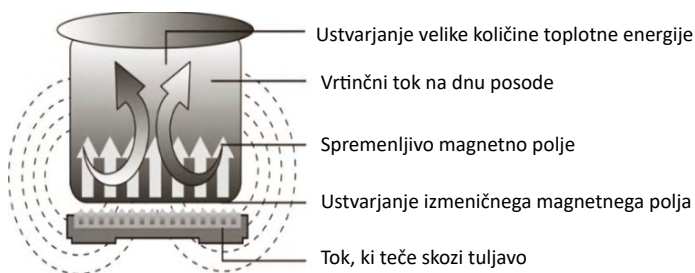
Spoštovani kupec,
zahvaljujemo se vam za nakup indukcijske kuhalne plošče VOX. Pred uporabo pozorno preberite ta priročnik z navodili in ga shranite za prihodnjo uporabo.

UVOD:

Indukcijski kuhalnik je eden izmed novih okolju prijaznih in energetsko učinkovitih kuhinjskih aparatov, razvit na osnovi napredne evropske tehnologije. Glavne komponente, kot so IGBT, CPU in IC, so pridobljene od priznanih blagovnih znamk. Naši indukcijski kuhalniki so izdelani po najvišjih standardih in izpolnjujejo IEC standarde, primerne za kuhinjske aparate. Učinkovitost segrevanja lahko doseže do 94,36 % od zagona do vretja. Z mikro-računalniškim sistemom za varnostni nadzor je to varen in zanesljiv način kuhanja brez ognja, dima in izpušnih plinov, zato ga številni potrošniki cenijo kot sodoben in energetsko varčen način priprave hrane.

Naši indukcijski kuhalniki bodo v vašo kuhinjo prinesli večjo varnost ter čisto in zdravo kuhanje.

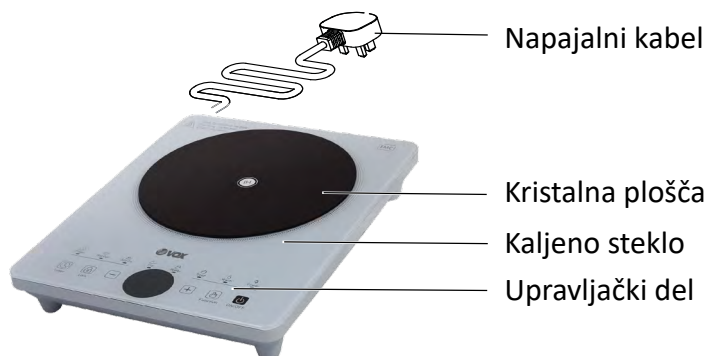
PRINCIP DELOVANJA INDUKCIJSKE PLOŠČE



Indukcijska plošča deluje na principu elektromagnetne indukcije.

Ko električni tok teče skozi tuljavo, nastane spremenljivo magnetno polje. Ko to polje deluje na železno dno posode, se v njem ustvari vrtinčni tok. Na ta način nastane velika količina toplotne energije, ki hitro segreje dno posode in posledično hrano, pri čemer lahko toplotna učinkovitost doseže do 94,36 %.

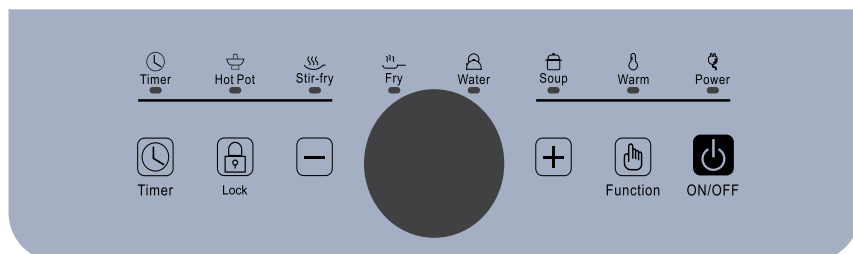
NAZIVI SESTAVNIH DELOV



SPECIFIKACIJE

Številka modela	Napajanje	IS2241, IS2242
Napajanje		220-240V~ 50-60Hz
Razpon moči		200 - 2000W
Nastavitev temperature		80 °C – 270 °C
Časovnik		3 ure
Vnaprej nastavljena funkcija		24 ur

FUNKCIJE



NASTAVITEV

1. Postavite ustrezno posodo za kuhanje na sredino zgornje plošče.
2. Vstavite vtič v poseben priključek 220V-10A. Na zaslonu se bo prikazalo »----«. Dotaknite se tipke ON/OFF, da vklopite napravo, nato pa uporabite funkcijske tipke za izbiro različnih funkcij kuhanja, nastavitev in prilagoditev.
3. Za izklop naprave ponovno pritisnite tipko ON/OFF, nato izvlecite vtič iz vtičnice, da prekinete napajanje.

UPORABA FUNKCIJA

A. Vroči lonec (Hot Pot)

1. Izberite funkcijo »Hot Pot«.
2. Dotaknite se ikon »UP« in »DOWN«, da nastavite moč od 200 W do 2000 W.
3. Dotaknite se ikone »Timer/Pre.« in nastavite čas samodejnega izklopa s pomočjo ikon »UP« in »DOWN«. Čas kuhanja je mogoče nastaviti od 1 minute do 180 minut.

B. Praženje z mešanjem (Stir-Fry)

1. Izberite funkcijo »Stir-Fry«.
2. Dotaknite se ikon »UP« in »DOWN«, da nastavite temperaturo od 80 °C do 270 °C.
3. Dotaknite se ikone »Timer/Pre.« in nastavite čas samodejnega izklopa s pomočjo ikon »UP« in »DOWN«. Čas kuhanja je mogoče nastaviti od 1 minute do 180 minut.

C. Praženje (Fry)

1. Izberite funkcijo »Fry«.
2. Dotaknite se ikon »UP« in »DOWN«, da nastavite temperaturo od 80 °C do 270 °C.
3. Dotaknite se ikone »Timer/Pre.« in nastavite čas samodejnega izklopa s pomočjo ikon »UP« in »DOWN«. Čas kuhanja je mogoče nastaviti od 1 minute do 180 minut.

D. Voda (Water)

1. Izberite funkcijo »Water«.
2. Tukaj se moč ne more nastavljati.
3. Dotaknite se ikone »Timer/Pre.« in nastavite čas začetka kuhanja s pomočjo ikon »UP« in »DOWN«. Čas začetka kuhanja je mogoče nastaviti od 1 minute do 24 ur.

E. Juha (Soup)

1. Izberite funkcijo »Soup«.
2. Tukaj se moč ne more nastavljati.
3. Dotaknite se ikone »Timer/Pre.« in nastavite čas začetka kuhanja s pomočjo ikon »UP« in »DOWN«. Čas začetka kuhanja je mogoče nastaviti od 1 minute do 24 ur.

F. Segrevanje / Ohranitev toplote (Warm)

1. Izberite funkcijo »Warm«.
2. Tukaj se temperatura ne more nastavljati.
3. Dotaknite se ikone »Timer/Pre.« in nastavite čas začetka kuhanja s pomočjo ikon »UP« in »DOWN«. Čas začetka kuhanja je mogoče nastaviti od 1 minute do 24 ur.

G. Zaklepanje (Lock)

Ko je indukcijska plošča v delovanju, pritisnite in držite tipko »Child Lock« 3 sekunde. Na LED zaslonu se bo prikazalo »LOC«, kar pomeni, da je otroška zaščita aktivirana. V tem stanju bodo vse funkcijske tipke, razen ON/OFF, onemogočene. Za deaktivacijo otroške zaščite ponovno pritisnite in držite isto tipko 3 sekunde.

OPOZORILO

1. Zaščita pred pregrevanjem: Naprava je opremljena z zaščito pred pregrevanjem. Če se posoda za kuhanje preveč segreje, se bo naprava samodejno izklopila. V tem primeru se bo oglasil zvočni signal. Počakajte nekaj časa, da se indukcijska plošča ohladi. Po ohlajanju bo naprava ponovno začela delovati.
2. Ta naprava se med uporabo segreva.

PREVIDNOSTNI UKREPI

1. Ne priklaplajte vtiča z mokrimi rokami, da se izognete električnemu udaru.
2. Ne priklaplajte naprave v vtičnico, v katero je že priključenih več aparatov.
3. Ne priklaplajte naprave v vtičnico z električnim tokom, manjšim od 10A.
4. Ne uporabljajte naprave, če je kabel poškodovan.
5. Ne uporabljajte naprave, če vtič ne prilega pravilno in trdno v vtičnico.
6. Ne uporabljajte naprave v bližini ognja ali na vlažnih mestih.
7. Ne postavljajte naprave na nestabilne površine.
8. Ne premikajte naprave, ko je na njej posoda ali lonec.
9. Ne segrevajte prazne posode niti je ne pregrevajte.
10. Ne uporabljajte naprave na preprogi, prtu (vinilnem) ali kateremkoli drugem materialu, ki ni odporen na toploto.
11. Ne postavljajte naprave v bližino predmetov, občutljivih na magnetno polje, kot so ure, radio, televizor, bančne kartice in kasetni trakovi.
12. Ne postavljajte kovinskih predmetov, kot so noži, vilice, žlice, pokrovi, konzerve ali aluminijasta folija, na zgornjo ploščo.
13. Ne polagajte papirja ali aluminijaste folije med posodo in napravo – lahko se vžgejo.

14. Hranite napravo zunaj dosega otrok. Vroča površina lahko povzroči opekline.
15. Kristalna plošča ostane vroča po uporabi. Ne dotikajte se plošče, ko odstranite posode z nje.
16. Zagotovite ustrezno prezračevanje naprave – najmanj 10 cm od stene. Sprednja stran in ena bočna stran (leva ali desna) morata ostati prosta.
17. Če je površina kristalne plošče počena, takoj izklopite napravo in jo odnesite v pooblaščen servisni center.
18. Vstopne in izstopne zračne odprtine morajo biti vedno čiste in prehodne.
19. Ne spreminjajte delov in ne popravljajte naprave sami. Tudi napajalni kabel smejo zamenjati izključno usposobljeni tehniki.
20. Insekti (kot so ščurki) in škodljivci lahko poškodujejo elektroniko naprave – poskrbite, da bo zaščitena pred njimi.

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

1. Izključite napravo iz napajanja in izvlecite vtikač pred čiščenjem.
2. Napravo čistite šele, ko se popolnoma ohladi.
3. Za odstranjevanje nečistoč uporabite nevtralni detergent.
4. Po odstranitvi nečistoč obrišite napravo s čisto vlažno krpo.
5. Naprave ne čistite neposredno z vodo. Če voda prodre v notranjost, lahko povzroči okvaro ali kratek stik.
6. Pred kuhanjem očistite keramično ploščo in posodo. Nečistoča, ki se enkrat zažge, se zelo težko odstrani, plošča pa lahko spremeni barvo.
7. Očistite zračne odprtine s sesalnikom ali bombažnimi paličicami. Če je prisotna umazanija z oljem, uporabite nevtralni detergent in zobno ščetko.
8. Ne uporabljajte jedkih čistilnih sredstev – s kemično reakcijo lahko poškodujejo napravo.
9. Ne uporabljajte bencina, redčila, žične krtače ali abrazivnih praškov za čiščenje indukcijske plošče.

PRIMERNA IN NEPRIMERNA POSODA ZA KUHANJE

PRIMERENE POSODE

Jeklo, lito železo, emajlirano železo, nerjavno jeklo, posode in lonci z ravnim dnom premera od 12 do 26 cm. Uporabljajo se lahko tudi posode, ki so posebej označene kot združljive z indukcijskimi ploščami.



Emajliran
lonec



Železna ali
emajlirana
posoda



Posoda iz nerželezna po-
javnega jekla



soda



Ponev za cvrt-
je v globokem
olju



Lonec iz
nerjavečega
jekla



Železna plošča

NEPRIMERENE POSODE

Toplotno odporno steklo, keramične posode, bakrene in aluminijaste posode/lonci, kot tudi posode/lonci z zaobljenim dnom, katerih premer dna je manjši od 12 cm.



Lonec z zao-
bljenim dnom



Aluminijasti/
bakreni lonec



Posode z
dnom man-
jšim od 12 cm



Lonec s sto-
jalom



Keramični
lonec



Posoda iz
toplotno
odpornega
stekla

ODPRAVLJANJE NAPAK

KODA NAPAKE	MOŽNI RAZLOGI	REŠITEV
E0	Na plošči ni posode ali je uporabljena neustrezna posoda, ali pa je grelec izklopljen.	Namestite/uporabite ustrezno posodo za kuhanje ali se obrnite na pooblaščen servis.
E1	Nenormalna napajalni napetost; napetost je prenizka.	Prosimo, preverite napajanje. Napravo vklopite, ko bo napajanje ponovno normalno.
E2	Nenormalna napetost napajanja; napetost je previsoka.	Preverite napajanje. Vključite napravo šele, ko se napetost povrne v normalo.
E3	Senzor temperature na površini plošče je v kratkem stiku ali je prišlo do pregrevanja.	Pustite napravo, da se ohladi. Če težava še vedno obstaja, se obrnite na pooblaščen servis.
E4	Senzor temperature na površini plošče je v odprtem krogu (prekinjen).	Obrnite se na pooblaščen servis.
E5	Senzor hladilnika IGBT je v kratkem stiku ali je prišlo do pregrevanja.	Pustite napravo, da se ohladi. Če težava še vedno obstaja, se obrnite na pooblaščen servis.
E6	Senzor hladilnika IGBT je v odprtem krogu (prekinjen).	Obrnite se na pooblaščen servis.
E7/8	Senzor temperature na površini plošče ne deluje.	
E9	Napaka na omrežni liniji.	



ALB

Manuali i përdoruesit / Gatues induksioni

IS2241

IS2242

PËRMBAJTJE:

1. HYRJE.....	65
2. PRINCIPI I PUNËS SË GATUESIT ME INDUKSION.....	65
3. EMËRTIMET E PJESËVE.....	66
4. SPECIFIKIME.....	66
5. FUNKSIONE.....	66
6. PËRDORIMI DHE FUNKSIONIMI.....	67
7. VËMENDJE.....	68
8. MASA PARAPRAKE.....	68
9. PASTRIMI MIRËMBAJTJA.....	69
10. VEGLA GATIMI TË PËRDORSHME DHE TË PAPËRDORSHME.....	70
11. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE.....	71

MANUALI I PËRDORUESIT



GATUES INDUKSIONI

Modelet: IS2241, IS2242

I nderuar Klient,

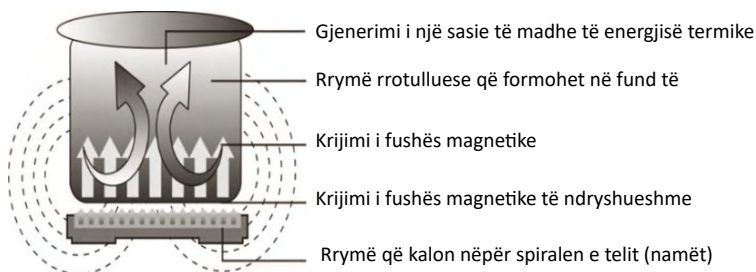
Faleminderit për blerjen e gatuesit me induksion VOX. Ju lutemi lexoni me kujdes këtë manual udhëzimesh para përdorimit dhe mbajeni për referencë në të ardhmen.

HYRJE

Pllaka me induksion është një nga pajisjet e reja, miqësore me mjedisin dhe energjetikisht efikase. Ne e kemi zhvilluar atë në kompaninë tonë duke përdorur teknologji të avancuar evropiane. Komponentët kryesorë si IGBT, CPU dhe IC janë nga marka të njohura. Pllaka jonë me induksion është prodhuar sipas standardeve më të larta dhe përmbush plotësisht standardet IEC për pajisje kuzhine. Efikasiteti i ngrohjes mund të arrijë deri në 94,36 %. Sistemi i integruar mikrokompjuterik i mbrojtjes siguron gatim të sigurt – pa flakë, tym dhe spërkatje – duke e bërë atë një mënyrë moderne dhe energjetike efikase për përgatitjen e ushqimit.

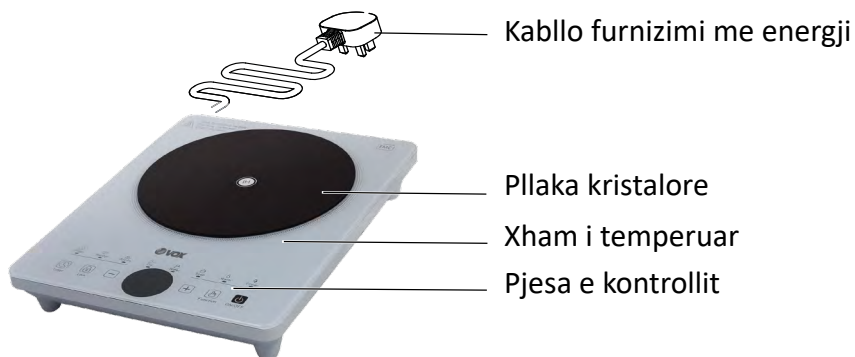
Pllakat tona me induksion sigurojnë më shumë siguri dhe mundësojnë gatim më të shëndetshëm dhe më të pastër në kuzhinën tuaj.

PRINCIPI I PUNËS SË GATUESIT ME INDUKSION



Gatuesi me induksion funksionon kryesisht mbi parimin e teknologjisë së induksionit elektromagnetik. Rryma krijohet përmes fushës magnetike të ndryshueshme pasi kalon nëpër spiralën e telit. Në fundin e enës krijohet rrymë vorbull (eddy current) kur fusha magnetike nxit pllakën e hekurit të enës. Prodhon një sasi të madhe të energjisë termike që ngroh shpejt fundin e enës dhe kështu ushqimi nxehet shumë shpejt, me efikasitet termik deri në 94.36%.

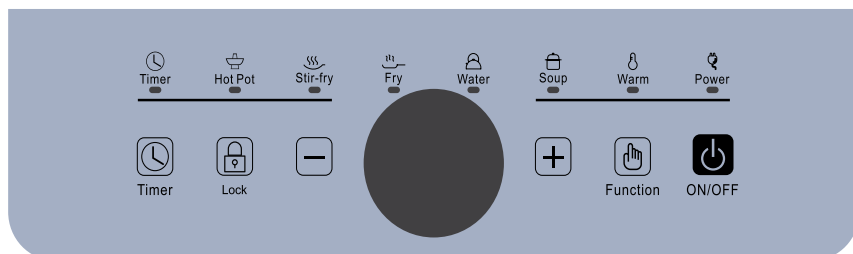
EMËRTIMET E PJESËVE



SPECIFIKIME

Numri i modeleve	IS2241, IS2242
Furnizimi me energji	220-240V~ 50-60Hz
Gama e fuqisë	200 - 2000W
Gama e temperaturës	80 °C – 270 °C
Kohëmatësi (timer)	3 orë
Funksion i paracaktuar	24 orë

FUNKSIONE



PËRGATITJA

1. Vendosni një enë të përshtatshme në qendër të sipërfaqes së sipërme.
2. Futni prizën në një kontakt të veçantë 220 V/10 A. Në ekran do të shfaqen »— — —«. Shtypni butonin ON/OFF për ta ndezur pajisjen dhe më pas përdorni butonat funksionale për të zgjedhur funksione të ndryshme, për të vendosur parametra ose për ta ndaluar gatimin.
3. Për ta fikur pajisjen shtypni përsëri butonin ON/OFF dhe më pas nxirrni prizën nga kontakti.

PËRDORIMI

A. Tenxhere e nxehtë (Hot Pot)

1. Zgjidhni funksionin »Hot Pot«.
2. Shtypni butonat »UP« dhe »DOWN« për të rregulluar fuqinë nga 200 W deri në 2000 W.
3. Shtypni butonin »Timer/Pre.« dhe me »UP« dhe »DOWN« vendosni kohën e fiksjes automatike. Koha e gatimit mund të vendoset nga 1 minutë deri në 180 minuta.

B. Skuqje me përzierje (Stir Fry)

1. Zgjidhni funksionin »Stir Fry«.
2. Shtypni butonat »UP« dhe »DOWN« për të vendosur temperaturën nga 80 °C deri në 270 °C.
3. Shtypni »Timer/Pre.« dhe me »UP« dhe »DOWN« vendosni kohën e fiksjes automatike. Koha e gatimit mund të vendoset nga 1 minutë deri në 180 minuta.

C. Skuqje (Fry)

1. Zgjidhni funksionin »Fry«.
2. Me butonat »UP« dhe »DOWN« vendosni temperaturën nga 80 °C deri në 270 °C.
3. Shtypni »Timer/Pre.« dhe vendosni kohën e fiksjes automatike. Koha e gatimit mund të vendoset nga 1 minutë deri në 180 minuta.

D. Ujë (Water)

1. Zgjidhni funksionin »Water«.
2. Në këtë mënyrë fuqia nuk mund të ndryshohet.
3. Shtypni »Timer/Pre.« dhe me »UP« dhe »DOWN« vendosni fillimin e gatimit. Fillimi mund të caktohet nga 1 minutë deri në 24 orë.

E. Supë (Soup)

1. Zgjidhni funksionin »Soup«.
2. Në këtë mënyrë fuqia nuk mund të ndryshohet.

3. Shtypni »Timer/Pre.« dhe me »UP« dhe »DOWN« vendosni fillimin e gatimit. Fillimi mund të caktohet nga 1 minutë deri në 24 orë.

F. Ngrohje / Mbajtje nxehtësie (Warm)

1. Zgjidhni funksionin »Warm«.

2. Në këtë mënyrë temperatura nuk mund të ndryshohet.

3. Shtypni »Timer/Pre.« dhe me »UP« dhe »DOWN« vendosni fillimin e gatimit. Fillimi mund të caktohet nga 1 minutë deri në 24 orë.

G. Bllokim (Lock)

Kur gatuesi me induksion është në punë, shtypni dhe mbani shtypur butonin »Child Lock« për të paktën 3 sekonda për të aktivizuar funksionin e bllokimit. Në ekranin LED do të shfaqet »LOC«, që tregon se funksioni është aktiv. Në këtë gjendje të gjitha butonat funksionale, përveç »ON/OFF«, do të jenë të çaktivizuar. Për ta çaktivizuar bllokimin, shtypni përsëri dhe mbani shtypur butonin »Child Lock« për të paktën 3 sekonda.

VËMENDJE

1. Pllaka mbrojtëse e qelqit të zi është e pajisur me mbrojtje kundër mbinxehjes. Nëse temperatura e pjesës së poshtme të enës kalon në pllakën me induksion, pajisja do të ndërpresë automatikisht punën dhe do të lëshojë një alarm zanor kur temperatura të arrijë një nivel të caktuar. Pasi të jetë ftohur, pajisja mund të përdoret përsëri.
2. Pajisja ngrohet gjatë përdorimit.

MASA PARAPRAKE

1. Mos e futni prizën me duar të lagura për të shmangur goditjen elektrike.
2. Mos e futni prizën në një kontakt ku janë lidhur disa pajisje të tjera.
3. Mos e futni prizën në një kontakt me kapacitet më të ulët se 10A.
4. Mos e përdorni pajisjen nëse kabli i prizës është i dëmtuar.
5. Mos e përdorni pajisjen nëse priza nuk përshtatet siç duhet në kontakt.
6. Mos e përdorni pajisjen pranë flakës ose në vende të lagështa.
7. Mos e vendosni pajisjen mbi sipërfaqe të paqëndrueshme.
8. Mos e lëvizni pajisjen kur ena e gatimit është mbi të.
9. Mos e ngrohni enën bosh ose mos e mbinxehni.
10. Mos e përdorni pajisjen mbi qilim ose mbulesë tavoline (vinyl) apo mbi ndonjë material tjetër me rezistencë të ulët ndaj nxehtësisë.
11. Mos e vendosni pajisjen pranë objekteve të ndikuara nga fusha magnetike, si ora, radio, televizorë, karta bankare automatike dhe kaseta.
12. Mos vendosni objekte metalike si thika, pirunë, lugë, kapakë, kanaçe apo fletë alumini mbi pllakën e sipërme.

13. Mos vendosni letër ose fletë alumini midis enës së gatimit dhe pajisjes. Letra mund të digjet.
14. Mbajeni pajisjen larg fëmijëve. Sipërfaqja e nxehtë mund të shkaktojë djegie.
15. Pllaka prej xhami mbetet e nxehtë pas përdorimit. Mos e prekni pllakën derisa të jetë ftohur.
16. Siguroni ventilim të mjaftueshëm: lini të paktën 10 cm hapësirë nga muri. Ana e përparme dhe njëra anë anësore (majtas ose djathtas) duhet të mbeten të pambuluara.
17. Nëse sipërfaqja e pllakës prej xhami çahet, fikni menjëherë pajisjen dhe kontaktoni një qendër shërbimi të autorizuar.
18. Vrimat e hyrjes dhe daljes së ajrit duhet të jenë gjithmonë të pastra dhe të pambuluara.
19. Mos e çmontoni ose mos u përpiqni të riparoni pajisjen vetë. Edhe nëse furnizimi me energji elektrike duhet zëvendësuar, kjo duhet të kryhet vetëm nga teknikë të kualifikuar.
20. Insektet (si buburrecat) dhe dëmtuesit mund të dëmtojnë përbërësit elektronikë të pajisjes; sigurohuni që pajisja të jetë e mbrojtur ndaj tyre.

PASTRIMI MIRËMBAJTJA

1. Fikeni pajisjen nga rrjeti dhe hiqni prizën para pastrimit.
2. Pastroni pajisjen pasi të jetë ftohur plotësisht.
3. Për të hequr papastërtitë përdorni detergjent neutral.
4. Pas pastrimit, fshijeni pajisjen me një leckë të pastër dhe të lagur.
5. Mos e pastroni pajisjen duke e spërkatur direkt me ujë. Nëse uji depërton brenda pajisjes, mund të shkaktojë dëmtim.
6. Mos përdorni spërkatës aerosol.
7. Gjatë gatimit me shumë vaj – për shembull gjatë skuqjes – ena dhe pllaka mund të ndoten. Nëse ndodh kjo, pastroni ato menjëherë pas përdorimit.
8. Kur përdorni enë me fund alumini ose enë të tjera me fund që përmban alumin, mund të ndodhë një ndryshim ngjyre për shkak të reagimit me mbetjet e vajit. Mos përdorni mjete pastruese gërryese, sepse mund ta dëmtojnë pajisjen.
9. Mos përdorni benzinë, hollues, furça teli ose pluhurë gërryese për pastrimin e pllakës me induksion.

VEGLA GATIMI TË PËRDORSHME DHE TË PAPËRDORSHME

TIGANË TË PËRDORSHËM

Çelik, gize, hekur i smaltuar, çelik inox dhe enë me fund të sheshtë me diametër nga 12 deri në 26 cm. Mund të përdoren gjithashtu enë të shënuara posaçërisht si të përshtatshme për pllaka me induksion.



Tenxhere e
smaltuar



Tenxhere
hekuri ose e
smaltuar



Tenxhere
inoksi



tenxhere
hekuri



Tenxhere hek-
uri për skuqje
të thellë



Tenxhere nga
çeliku inox



pllakë
hekuri

TIGANË TË PAPËRDORSHËM

Qelq rezistent ndaj nxehtësisë, enë qeramike, tenxhere bakri dhe alumini, si dhe enë me fund të rrumbullakët me diametër më të vogël se 12 cm.



Enë me fund
të rrumbul-
lakët



Tenxhere alumi-
ni ose bakri



Enë me fund
më të vogël se
12 cm



Tenxhere me
bazament



Tenxhere
qeramike



Enë nga qelqi
rezistent ndaj
nxehtësisë

ZGJIDHJA E PROBLEMEVE

KODI I GABIMIT	SHKAQET E MUNDSHMV	ZGJIDHJA
E0	Nuk ka enë ose në pllakë është vendosur një enë e papërshtatshme, ose ngrohësi është i fukur.	Vendosni/përdorni enë të përshtatshme për gatim ose kontaktoni servis të autorizuar.
E1	Tension i parregullt furnizimi; tensioni është shumë i ulët.	Kontrolloni furnizimin me energji. Aktivizoni pajisjen vetëm pasi furnizimi të kthehet në normale.
E2	Tension i parregullt furnizimi; tensioni është shumë i lartë.	Kontrolloni furnizimin me energji. Aktivizoni pajisjen pasi furnizimi të kthehet në normale.
E3	Senzori i temperaturës në sipërfaqen e pllakës është në shkurt ose ka ndodhur mbinxehje.	Lëreni pajisjen të ftohet. Nëse problemi vazhdon, kontaktoni servis të autorizuar.
E4	Senzori i temperaturës në sipërfaqen e pllakës është në qark të hapur (i prishur).	Ju lutemi kontaktoni servis të autorizuar.
E5	Senzor hladnjaka IGBT-a je u kratkom spoju ili je došlo do pregrevanja.	Lëreni pajisjen të ftohet. Nëse problemi vazhdon, kontaktoni servis të autorizuar.
E6	Senzori i ftohësit të IGBT-së është në shkurt ose ka ndodhur mbinxehje.	Ju lutemi kontaktoni servis të autorizuar.
E7/8	Senzori i temperaturës në sipërfaqen e pllakës nuk punon.	
E9	Gabim në rrjet (linjë).	



ES

Manual de usuario / Place de induction

IS2241

IS2242

CONTENIDO:

1. INTRODUCCIÓN.....	75
2. PRINCIPIO DE FUNCIONAMIENTO DE LA PLACA DE INDUCCIÓN.....	75
3. NOMBRE DE LAS PARTES.....	76
4. ESPECIFICACIONES.....	76
5. FUNCIONES.....	76
6. USO Y FUNCIONAMIENTO.....	77
7. AVISO.....	78
8. PRECAUCIONES.....	78
9. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.....	79
10. UTENSILIOS DE COCINA APTOS Y NO APTO.....	80
11. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	81

MANUAL DE USUARIO



PLACE DE INDUCCION

Modelos: IS2241, IS2242

Estimado cliente,

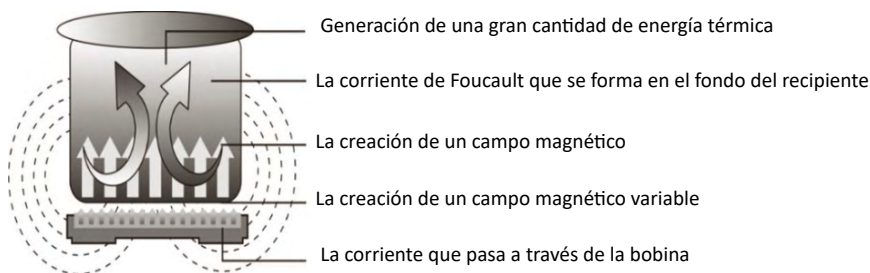
Gracias por adquirir la cocina de inducción VOX. Le rogamos que lea atentamente este manual de instrucciones antes de usar el producto y que lo conserve para futuras consultas.

INTRODUCCIÓN:

La placa de inducción es uno de los nuevos electrodomésticos de cocina, ecológicamente sostenibles y energéticamente eficientes. La hemos desarrollado en nuestra empresa utilizando tecnología europea avanzada. Los componentes principales, como el IGBT, la CPU y el IC, provienen de fabricantes reconocidos. Nuestra placa de inducción está fabricada según los más altos estándares y cumple plenamente con las normas IEC para electrodomésticos de cocina. La eficiencia de calentamiento puede alcanzar hasta el 94,36 %. El sistema de protección con microcomputador incorporado garantiza una cocción segura, sin llama, sin humo y sin salpicaduras, convirtiéndola en un método moderno y energéticamente eficiente de preparación de alimentos.

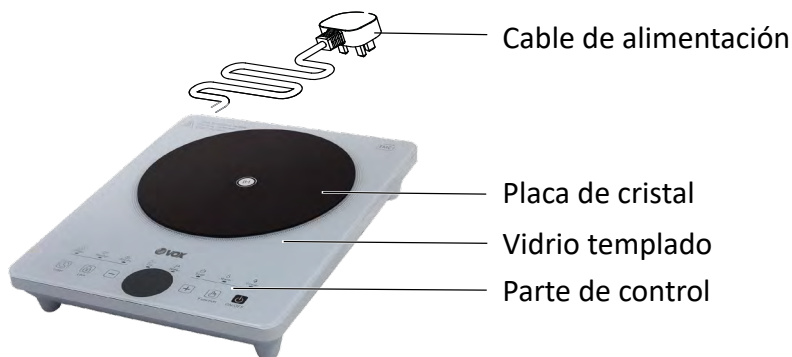
Nuestras placas de inducción ofrecen mayor seguridad y permiten una cocina más saludable y limpia en su hogar.

PRINCIPIO DE FUNCIONAMIENTO DE LA PLACA DE INDUCCIÓN



La placa de inducción funciona según el principio de la inducción electromagnética. Cuando la corriente pasa a través de la bobina, se crea un campo magnético variable. Cuando este campo actúa sobre el fondo de hierro del recipiente, en él se genera una corriente de Foucault. Esta corriente produce una gran cantidad de calor que calienta rápidamente el fondo del recipiente y los alimentos, por lo que la eficiencia térmica puede alcanzar hasta un 94,36 %.

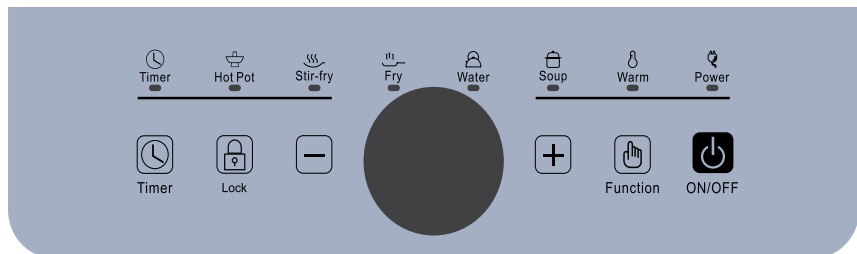
NOMBRE DE LAS PARTES



ESPECIFICACIONES

Número de modelos	IS2241, IS2242
Fuente de alimentación	220-240V~ 50-60Hz
Rango de potencia	200 - 2000W
Ajuste de temperatura	80 °C – 270 °C
Temporizador	3 horas
Preajuste	24 horas

FUNCIONES



CONFIGURACIÓN

1. Coloque un recipiente de cocción adecuado en el centro de la placa superior.
2. Inserte el enchufe en una toma de corriente independiente de 220 V/10 A. En la pantalla aparecerá «— — —». Pulse el botón ON/OFF para encender el aparato y, a continuación, utilice las teclas de función para seleccionar diferentes modos de cocción, ajustar o detener la cocción.
3. Para apagar el aparato, pulse nuevamente el botón ON/OFF y luego desenchufe el cable de la toma de corriente.

USO

A. Olla caliente (Hot Pot)

1. Seleccione la función «Hot Pot».
2. Pulse las teclas «UP» y «DOWN» para ajustar la potencia de 200 W a 2000 W.
3. Pulse la tecla «Timer/Pre.» y utilice «UP» y «DOWN» para ajustar el tiempo de apagado automático. El tiempo de cocción se puede configurar de 1 minuto a 180 minutos.

B. Salteado (Stir Fry)

1. Seleccione la función «Stir Fry».
2. Pulse las teclas «UP» y «DOWN» para ajustar la temperatura de 80 °C a 270 °C.
3. Pulse «Timer/Pre.» y utilice «UP» y «DOWN» para ajustar el tiempo de apagado automático. El tiempo de cocción se puede configurar de 1 minuto a 180 minutos.

C. Fritura (Fry)

1. Seleccione la función «Fry».
2. Utilice las teclas «UP» y «DOWN» para ajustar la temperatura de 80 °C a 270 °C.
3. Pulse «Timer/Pre.» y ajuste el tiempo de apagado automático. El tiempo de cocción se puede configurar de 1 minuto a 180 minutos.

D. Agua (Water)

1. Seleccione la función «Water».
2. En este modo la potencia no se puede ajustar.
3. Pulse «Timer/Pre.» y utilice «UP» y «DOWN» para ajustar el tiempo de inicio de la cocción. El tiempo de inicio de la cocción se puede configurar de 1 minuto a 24 horas.

E. Sopa (Soup)

1. Seleccione la función «Soup».
2. En este modo la potencia no se puede ajustar.

3. Pulse «Timer/Pre.» y utilice «UP» y «DOWN» para ajustar el tiempo de inicio de la cocción. El tiempo de inicio de la cocción se puede configurar de 1 minuto a 24 horas.

F. Calentamiento / Mantenimiento del calor (Warm)

1. Seleccione la función «Warm».

2. En este modo la temperatura no se puede ajustar.

3. Pulse «Timer/Pre.» y utilice «UP» y «DOWN» para ajustar el tiempo de inicio de la cocción. El tiempo de inicio de la cocción se puede configurar de 1 minuto a 24 horas.

G. Bloqueo (Lock)

Cuando la placa de inducción esté en funcionamiento, mantenga presionada la tecla «Child Lock» durante 3 segundos. En la pantalla LED aparecerá «LOC», lo que indica que el bloqueo infantil está activado. En este estado, todas las teclas de función, excepto «ON/OFF», estarán deshabilitadas. Para desactivar el bloqueo infantil, mantenga presionada la misma tecla durante 3 segundos nuevamente.

AVISO

1. La placa protectora de vidrio negro está equipada con protección contra sobrecalentamiento. Si la temperatura del fondo del recipiente se transfiere a la placa de inducción, el aparato se detendrá automáticamente y sonará una alarma acústica cuando la temperatura de la placa alcance un nivel determinado. Después de enfriarse, la placa se puede volver a utilizar.
2. El aparato se calienta durante el uso.

PRECAUCIONES

1. No conecte el enchufe con las manos mojadas para evitar una descarga eléctrica.
2. No conecte el aparato a una toma de corriente en la que estén conectados otros dispositivos.
3. No conecte el aparato a una toma cuya corriente sea inferior a 10 A.
4. No utilice el cable si está dañado.
5. No use el aparato si el enchufe no encaja correctamente en la toma de corriente.
6. No utilice el aparato cerca de llamas o en lugares húmedos.
7. No coloque el aparato sobre superficies inestables.
8. No mueva el aparato mientras haya un recipiente encima.
9. No caliente recipientes vacíos ni sobrecaliente los recipientes.
10. No utilice el aparato sobre alfombras, manteles de vinilo o cualquier otro material que no sea resistente al calor.

11. No coloque el aparato cerca de objetos sensibles a los campos magnéticos, tales como relojes, radios, televisores, tarjetas bancarias con banda magnética, etc.
12. No coloque objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas, latas o papel de aluminio sobre la placa superior.
13. No coloque papel ni papel de aluminio debajo del recipiente, ya que puede incendiarse.
14. Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños. La superficie caliente puede causar quemaduras.
15. La placa de cristal permanece caliente después del uso. No toque la placa hasta que se enfríe.
16. Asegure una ventilación adecuada: deje al menos 10 cm de espacio desde la pared. La parte frontal y un lado lateral (izquierdo o derecho) deben permanecer libres.
17. Si la superficie de la placa de cristal está agrietada, apague inmediatamente el aparato y contacte con un centro de servicio autorizado.
18. Las aberturas de entrada y salida de aire deben estar siempre limpias y despejadas.
19. No desmonte ni repare el aparato usted mismo. Incluso si es necesario reemplazar la fuente de alimentación, esto debe ser realizado únicamente por técnicos calificados.
20. Los insectos (como cucarachas) y plagas pueden dañar los componentes electrónicos del aparato; asegúrese de que el aparato esté protegido contra ellos.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Apague el aparato y desenchúfelo antes de limpiarlo.
2. Limpie el aparato después de que se haya enfriado por completo.
3. Para eliminar la suciedad, utilice un detergente neutro.
4. Después de la limpieza, limpie el aparato con un paño húmedo y limpio.
5. No limpie el aparato rociando agua directamente sobre él. Si el agua entra en el interior del aparato, puede dañarlo.
6. No utilice aerosoles en spray.
7. Durante la preparación de comidas con mucho aceite – como frituras – el recipiente y la placa pueden ensuciarse. Si esto ocurre, límpielos inmediatamente después de usarlos.
8. Al utilizar recipientes con fondo de aluminio u otros que contengan aluminio en la base, el recipiente puede cambiar de color debido a la reacción con los restos de aceite. No los limpie con productos abrasivos ya que esto puede dañar el aparato.
9. No utilice gasolina, disolvente, cepillo de alambre ni polvos abrasivos para limpiar la placa de inducción.

UTENSILIOS DE COCINA APTOS Y NO APTO

RECIPIENTES PERMITIDOS

Acero, hierro fundido, hierro esmaltado, acero inoxidable, ollas y cazuelas con fondo plano de entre 12 y 26 cm de diámetro. También se pueden utilizar ollas y cazuelas que estén especialmente marcadas como compatibles con placas de inducción.



Olla
esmaltada



Olla de hierro
o esmaltada



Olla de
acero
inoxidable



Olla de hierro
para freír en
profundidad



Sartén para
freír



Olla de acero
inoxidable



Placa de
hierro

RECIPIENTES NO PERMITIDOS

Vidrio resistente al calor, recipientes de cerámica, ollas de cobre y de aluminio, así como recipientes con fondo redondeado cuyo diámetro de base sea inferior a 12 cm.



Olla con fondo
redondeado



Olla de alumin-
io o de cobre



Recipiente
con fondo de
menos de 12



Olla con
soporte



Olla de
cerámica



Recipiente de
vidrio resis-
tente al calor

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

CÓDIGO DE ERROR	POSIBLES CAUSAS	SOLUCIÓN
E0	No hay recipiente o se ha colocado un recipiente inadecuado sobre la placa, o el calentador está apagado.	Coloque/utilice un recipiente de cocción adecuado o póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
E1	Voltaje de alimentación incorrecto; el voltaje es demasiado bajo.	Por favor, verifique el suministro de energía. Encienda el aparato una vez que el suministro vuelva a la normalidad.
E2	Voltaje de alimentación incorrecto; el voltaje es demasiado alto.	Verifique la alimentación. Encienda el aparato después de que el suministro eléctrico vuelva a la normalidad.
E3	El sensor de temperatura en la superficie de la placa está en cortocircuito o se ha sobrecalentado.	Deje que el aparato se enfríe. Si el problema persiste, póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
E4	El sensor de temperatura en la superficie de la placa está en circuito abierto (interrumpido).	Póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
E5	El sensor del disipador de calor del IGBT está en cortocircuito o se ha sobrecalentado.	Deje que el aparato se enfríe. Si el problema persiste, póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
E6	El sensor del disipador de calor del IGBT está en circuito abierto (interrumpido).	Póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
E7/8	El sensor de temperatura en la superficie de la placa no funciona.	
E9	Fallo de línea.	



POR

Manual do Utilizador / Fogão de indução

IS2241

IS2242

CONTEÚDO:

1. INTRODUÇÃO.....	85
2. PRINCÍPIO DE FUNCIONAMENTO DA PLACA DE INDUÇÃO93.....	85
3. NOME DAS PEÇAS.....	86
4. ESPECIFICAÇÕES.....	86
5. FUNÇÕES.....	86
6. UTILIZAÇÃO GERAL E FUNCIONAMENTO.....	87
7. AVISO.....	88
8. PRECAUÇÕES.....	88
9. LIMPEZA E MANUTENÇÃO.....	89
10. UTENSÍLIOS DE COZINHA UTILIZÁVEIS E NÃO UTILIZÁVEIS.....	90
11. SOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	91

MANUAL DO UTILIZADOR



FOGÃO DE INDUÇÃO

Modelos: IS2241, IS2242

Caro cliente,

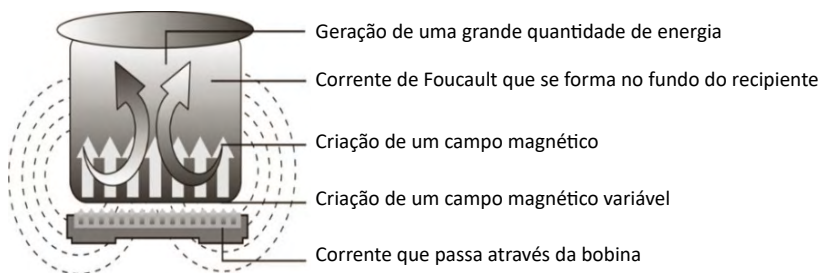
Obrigado por adquirir o fogão de indução VOX. Por favor, leia atentamente este manual de instruções antes de utilizar o produto e guarde-o para referência futura.

INTRODUÇÃO:

A placa de indução é um dos novos eletrodomésticos ecológicos e energeticamente eficientes. Foi desenvolvida pela nossa empresa utilizando tecnologia europeia avançada. Os componentes principais como IGBT, CPU e CI provêm de marcas reconhecidas. A nossa placa de indução é fabricada de acordo com os mais altos padrões e cumpre totalmente as normas IEC para aparelhos de cozinha. A eficiência de aquecimento pode atingir até 94,36 %. O sistema de proteção microcomputorizado incorporado garante uma cozedura segura, sem chama, fumo nem salpicos, tornando-a uma forma moderna e eficiente de preparar alimentos.

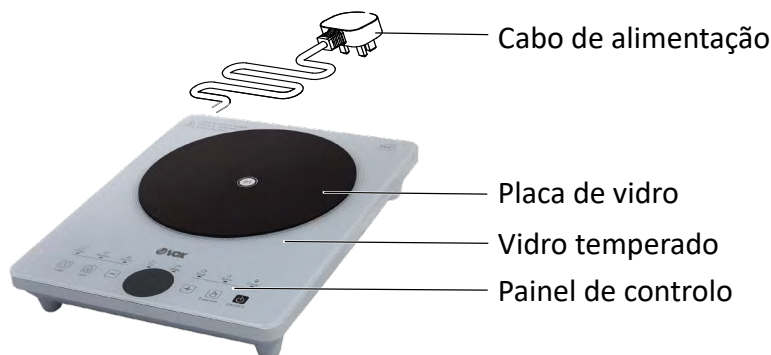
Os nossos fogões de indução trarão maior segurança e uma forma de cozinhar saudável e limpa para a sua cozinha.

PRINCÍPIO DE FUNCIONAMENTO DA PLACA DE INDUÇÃO



A placa de indução funciona segundo o princípio da indução eletromagnética. Quando a corrente passa através da bobina, forma-se um campo magnético variável. Quando esse campo atua sobre o fundo de ferro do recipiente, gera-se nele uma corrente de Foucault. Esta corrente produz uma grande quantidade de calor que aquece rapidamente o fundo do recipiente e os alimentos, podendo a eficiência térmica atingir mesmo 94,36 %.

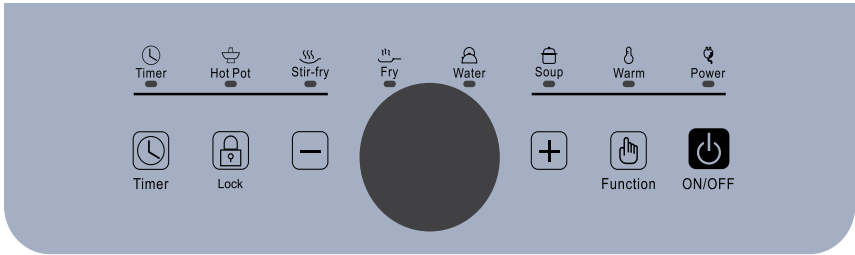
NOME DAS PEÇAS



ESPECIFICAÇÕES

Número de modelos	IS2241, IS2242
Alimentação	220-240V~ 50-60Hz
Intervalo de potência	200 - 2000W
Intervalo de temperatura	80 °C – 270 °C
Temporizador	3 horas
Função predefinida	24 horas

FUNÇÕES



CONFIGURAÇÃO

1. Coloque um recipiente adequado no centro da placa superior.
2. Insira a ficha numa tomada de corrente de 220 V/10 A. No visor aparecerá «— — —». Prima o botão ON/OFF para ligar o aparelho e, em seguida, utilize os botões de função para selecionar diferentes modos de cozedura, ajustar parâmetros ou interromper a cozedura.
3. Para desligar o aparelho, prima novamente o botão ON/OFF e depois retire a ficha da tomada.

USO

A. Panela Quente (Hot Pot)

1. Selecione a função «Hot Pot».
2. Toque nos ícones «UP» e «DOWN» para ajustar a potência de 200 W a 2000 W.
3. Toque no ícone «Timer/Pre.» e ajuste o tempo de desligamento automático usando os ícones «UP» e «DOWN». O tempo de cozimento pode ser ajustado de 1 minuto a 180 minutos.

B. Fritura com agitação (Stir-Fry)

1. Selecione a função «Stir-Fry».
2. Toque nos ícones «UP» e «DOWN» para ajustar a temperatura de 80 °C a 270 °C.
3. Toque no ícone «Timer/Pre.» e ajuste o tempo de desligamento automático usando os ícones «UP» e «DOWN». O tempo de cozimento pode ser ajustado de 1 minuto a 180 minutos.

C. Fritura (Fry)

1. Selecione a função «Fry».
2. Toque nos ícones «UP» e «DOWN» para ajustar a temperatura de 80 °C a 270 °C.
3. Toque no ícone «Timer/Pre.» e ajuste o tempo de desligamento automático usando os ícones «UP» e «DOWN». O tempo de cozimento pode ser ajustado de 1 minuto a 180 minutos.

D. Água (Water)

1. Selecione a função «Water».
2. A potência não pode ser ajustada neste modo.
3. Toque no ícone «Timer/Pre.» e ajuste o horário de início do cozimento usando os ícones «UP» e «DOWN». O horário de início do cozimento pode ser ajustado de 1 minuto a 24 horas.

E. Sopa (Soup)

1. Selecione a função «Soup».

2. A potência não pode ser ajustada neste modo.
 3. Toque no ícone «Timer/Pre.» e ajuste o horário de início do cozimento usando os ícones «UP» e «DOWN». O horário de início do cozimento pode ser ajustado de 1 minuto a 24 horas.
- F. Aquecimento / Manutenção de calor (Warm)
1. Selecione a função «Warm».
 2. Neste modo, a temperatura não pode ser ajustada.
 3. Toque no ícone «Timer/Pre.» e ajuste o horário de início do cozimento usando os ícones «UP» e «DOWN». O horário de início do cozimento pode ser ajustado de 1 minuto a 24 horas.
- G. Bloqueio (Lock)
- Quando a placa de indução estiver em funcionamento, pressione e segure o botão «Child Lock» por 3 segundos. No visor de LED aparecerá «LOC», indicando que a proteção infantil está ativada. Neste estado, todos os botões de função, exceto «ON/OFF», estarão desativados. Para desativar a proteção infantil, pressione e segure o mesmo botão por 3 segundos novamente.

AVISO

1. Proteção contra superaquecimento: O aparelho está equipado com proteção contra superaquecimento. Se o recipiente de cozimento aquecer demasiado, o aparelho desligará automaticamente. Nesse caso, será emitido um sinal sonoro. Aguarde algum tempo para que a placa de indução arrefeça. Após o arrefecimento, o aparelho retomará o funcionamento automaticamente.
2. Este aparelho aquece durante o uso.

PRECAUÇÕES

1. Não conecte o plugue com as mãos molhadas para evitar choque elétrico.
2. Não conecte o aparelho em uma tomada que já tenha outros aparelhos ligados.
3. Não conecte o aparelho em uma tomada com corrente inferior a 10 A.
4. Não utilize o aparelho se o cabo estiver danificado.
5. Não utilize o aparelho se o plugue não se encaixar corretamente e firmemente na tomada.
6. Não utilize o aparelho próximo a chamas ou em locais úmidos.
7. Não coloque o aparelho sobre superfícies instáveis.
8. Não mova o aparelho enquanto houver recipiente ou panela sobre ele.
9. Não aqueça um recipiente vazio nem superaqueça o recipiente.
10. Não utilize o aparelho sobre tapetes, toalhas de mesa (vinil) ou qualquer outro material que não seja resistente ao calor.

11. Não coloque o aparelho próximo a objetos sensíveis a campos magnéticos, como relógios, rádios, televisores, cartões bancários e fitas magnéticas.
12. Não coloque objetos metálicos como facas, garfos, colheres, tampas, latas ou papel alumínio sobre a placa superior.
13. Não coloque papel ou papel alumínio entre o recipiente e o aparelho – podem pegar fogo.
14. Mantenha o aparelho fora do alcance das crianças. A superfície quente pode causar queimaduras.
15. A placa de cristal permanece quente após o uso. Não toque na placa depois de remover os recipientes.
16. Garanta ventilação adequada para o aparelho – pelo menos 10 cm de distância da parede. A frente e um dos lados (esquerdo ou direito) devem permanecer livres.
17. Se a superfície da placa de cristal estiver rachada, desligue imediatamente o aparelho e leve-o a um centro de serviço autorizado.
18. As entradas e saídas de ar devem estar sempre limpas e desobstruídas.
19. Não troque peças nem repare o aparelho por conta própria. Mesmo a substituição do painel de alimentação deve ser feita exclusivamente por técnicos qualificados.
20. Insetos (como baratas) e pragas podem danificar a eletrônica do aparelho – assegure-se de protegê-lo contra eles.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

1. Desligue o aparelho da tomada e remova o plugue antes da limpeza.
2. Limpe o aparelho somente após ele ter esfriado completamente.
3. Para remover sujeira, utilize detergente neutro.
4. Após remover a sujeira, limpe o aparelho com um pano úmido limpo.
5. Não limpe o aparelho diretamente com água. Se a água entrar, pode causar falha ou curto-circuito.
6. Limpe a placa cerâmica e o recipiente antes de cozinhar. Sujeira queimada é muito difícil de remover, e a placa pode mudar de cor.
7. Limpe as entradas de ar com aspirador de pó ou hastes de algodão. Se houver sujeira oleosa, utilize detergente neutro e escova de dentes.
8. Não utilize produtos de limpeza corrosivos – podem danificar o aparelho por reação química.
9. Não use gasolina, solvente, escova de aço ou pó abrasivo para limpar a placa de indução.

UTENSÍLIOS DE COZINHA UTILIZÁVEIS E NÃO UTILIZÁVEIS

PANELAS UTILIZÁVEIS

Aço, ferro fundido, ferro esmaltado, aço inoxidável, panelas e recipientes com fundo plano de 12 a 26 cm de diâmetro. Também podem ser utilizados utensílios especialmente marcados como compatíveis com placas de indução.



Panela
esmaltada



Panela de
ferro ou
esmaltada



Panela de aço
inoxidável



Panela de
ferro



Panela de
ferro para
fritura
profunda



Panela de aço
inoxidável



Placa de
ferro

PANELAS NÃO UTILIZÁVEIS

Vidro resistente ao calor, recipientes de cerâmica, cobre, panelas/panelas de alumínio, panelas/panelas com fundo arredondado e com diâmetro inferior a 12 cm.



Recipiente
com fundo
redondo



Panela de
alumínio ou de
cobre



Recipiente
com fundo
inferior a
12 cm



Panela com
base



Panela de
cerâmica



Recipiente
de vidro
resistente ao
calor

SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

CÓDIGO DE ERRO	CAUSAS POSSÍVEIS	SOLUÇÃO
E0	Não há recipiente ou foi colocado um recipiente inadequado na placa, ou a bobina de aquecimento está desconectada.	Coloque/Use um recipiente adequado para cozimento ou contate um serviço autorizado.
E1	Tensão de alimentação incorreta; a tensão está muito baixa.	Por favor, verifique el suministro de energía. Encienda el aparato cuando el suministro vuelva a la normalidad.
E2	O sensor de temperatura da superfície da placa está em curto-circuito ou em sobreaquecimento.	Verifique a alimentação. Ligue o aparelho após a alimentação retornar ao normal.
E3	Tensão de alimentação incorreta; a tensão está muito alta.	Deixe o aparelho esfriar. Se o problema persistir, contate um serviço autorizado.
E4	O sensor de temperatura na superfície da placa está em circuito aberto (interrompido).	Contate um serviço autorizado.
E5	O sensor do dissipador do IGBT está em curto-circuito ou ocorreu superaquecimento.	Deixe o aparelho esfriar. Se o problema persistir, contate um serviço autorizado.
E6	O sensor do dissipador do IGBT está em circuito aberto (interrompido).	Contate um serviço autorizado.
E7/8	O sensor de temperatura na superfície da placa não está funcionando.	
E9	Erro na rede (linha).	



GRE

Εγχειρίδιο χρήσης / Επαγωγική εστία

IS2241

IS2242

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ:

1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ.....	95
2. ΑΡΧΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΤΗΣ ΕΠΑΓΩΓΙΚΗΣ ΕΣΤΙΑΣ.....	95
3. ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΤΜΗΜΑΤΩΝ.....	96
4. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ.....	96
5. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ.....	96
6. ΓΕΝΙΚΗ ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ.....	97
7. ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ.....	98
8. ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ.....	98
9. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ & ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ.....	99
10. ΚΑΤΑΛΛΗΛΑ ΚΑΙ ΑΚΑΤΑΛΛΗΛΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΑ ΣΚΕΥΗ.....	100
11. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ.....	101

ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΗΣ



ΕΠΑΓΩΓΙΚΗ ΕΣΤΙΑ

Μοντέλα: IS2241, IS2242

Αγαπητέ πελάτη,

Σας ευχαριστούμε που αγοράσατε την επαγωγική κουζίνα VOX.

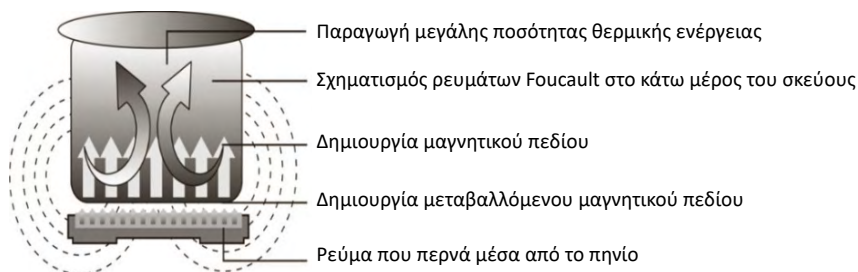
Παρακαλούμε διαβάστε προσεκτικά αυτό το εγχειρίδιο οδηγιών πριν από τη χρήση και φυλάξτε το για μελλοντική αναφορά.

ΕΙΣΑΓΩΓΗ:

Η επαγωγική εστία είναι μια από τις νέες οικολογικές και ενεργειακά αποδοτικές οικιακές συσκευές. Αναπτύχθηκε από την εταιρεία μας χρησιμοποιώντας προηγμένη ευρωπαϊκή τεχνολογία. Τα βασικά εξαρτήματα όπως IGBT, CPU και IC προέρχονται από αναγνωρισμένες μάρκες. Η επαγωγική μας εστία κατασκευάζεται σύμφωνα με τα υψηλότερα πρότυπα και συμμορφώνεται πλήρως με τα πρότυπα IEC για συσκευές κουζίνας. Η απόδοση θέρμανσης μπορεί να φθάσει έως 94,36 %. Το ενσωματωμένο μικροϋπολογιστικό σύστημα προστασίας εξασφαλίζει ασφαλές μαγείρεμα χωρίς φλόγα, καπνό ή πιτσιλιές, καθιστώντας την έναν σύγχρονο και αποτελεσματικό τρόπο προετοιμασίας φαγητού.

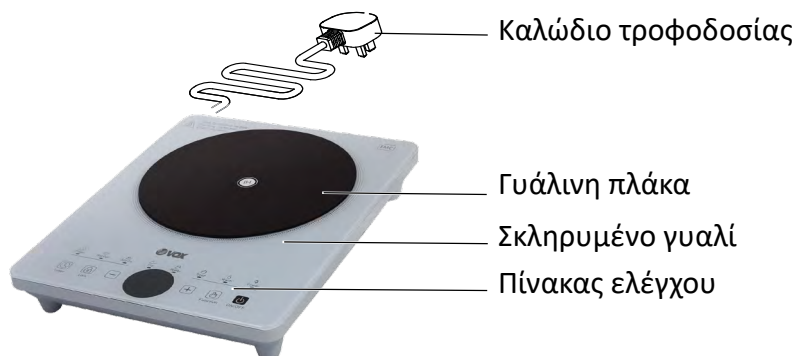
Οι επαγωγικές μας εστίες προσφέρουν μεγαλύτερη ασφάλεια και επιτρέπουν υγιεινό και καθαρό μαγείρεμα στο σπίτι σας.

ΑΡΧΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΤΗΣ ΕΠΑΓΩΓΙΚΗΣ ΕΣΤΙΑΣ



Η επαγωγική εστία λειτουργεί σύμφωνα με την αρχή της ηλεκτρομαγνητικής επαγωγής. Όταν το ρεύμα περνά μέσα από το πηνίο, δημιουργείται ένα μεταβαλλόμενο μαγνητικό πεδίο. Όταν αυτό το πεδίο επενεργεί στον σιδηρένιο πυθμένα του σκεύους, σχηματίζονται σε αυτό ρεύματα Foucault. Αυτά τα ρεύματα παράγουν μεγάλη ποσότητα θερμότητας που θερμαίνει γρήγορα τον πυθμένα του σκεύους και τα τρόφιμα, ώστε η θερμική απόδοση μπορεί να φθάσει ακόμη και στο 94,36 %.

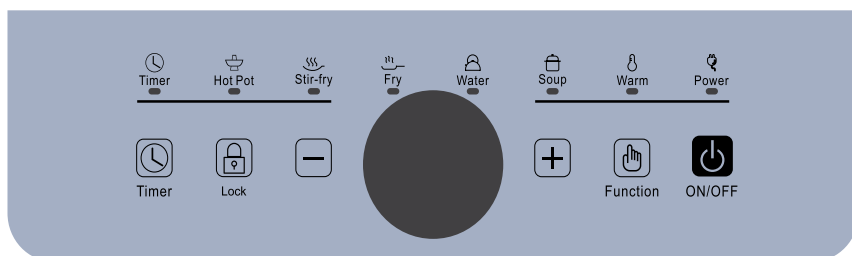
ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΤΜΗΜΑΤΩΝ



ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Αριθμός μοντέλων	IS2241, IS2242
Τροφοδοσία	220-240V~ 50-60Hz
Εύρος ισχύος	200 - 2000W
Εύρος θερμοκρασίας	80 °C – 270 °C
Χρονοδιακόπτης	3 ώρες
Προεπιλογή	24 ώρες

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ



ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

1. Τοποθετήστε ένα κατάλληλο σκεύος στο κέντρο της επάνω πλάκας.
2. Συνδέστε το βύσμα σε μια πρίζα 220 V/10 A. Στην οθόνη θα εμφανιστούν — — —«. Πατήστε το πλήκτρο ON/OFF για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή και στη συνέχεια χρησιμοποιήστε τα πλήκτρα λειτουργίας για να επιλέξετε διαφορετικούς τρόπους μαγειρέματος, να ρυθμίσετε παραμέτρους ή να διακόψετε το μαγείρεμα.
3. Για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή, πατήστε ξανά το πλήκτρο ON/OFF και στη συνέχεια αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα.

ΧΡΗΣΗ

A. Ζεστό Κατσαρόλι (Hot Pot)

1. Επιλέξτε τη λειτουργία »Hot Pot«.
2. Πατήστε τα εικονίδια »UP« και »DOWN« για να ρυθμίσετε την ισχύ από 200W έως 2000W.
3. Πατήστε το εικονίδιο »Timer/Pre.« και ρυθμίστε τον χρόνο αυτόματης απενεργοποίησης χρησιμοποιώντας τα εικονίδια »UP« και »DOWN«. Ο χρόνος μαγειρέματος μπορεί να ρυθμιστεί από 1 λεπτό έως 180 λεπτά.

B. Σοτάρισμα με ανακάτεμα (Stir-Fry)

1. Επιλέξτε τη λειτουργία »Stir-Fry«.
2. Πατήστε τα εικονίδια »UP« και »DOWN« για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία από 80°C έως 270°C.
3. Πατήστε το εικονίδιο »Timer/Pre.« και ρυθμίστε τον χρόνο αυτόματης απενεργοποίησης χρησιμοποιώντας τα εικονίδια »UP« και »DOWN«. Ο χρόνος μαγειρέματος μπορεί να ρυθμιστεί από 1 λεπτό έως 180 λεπτά.

C. Τηγάνισμα (Fry)

1. Επιλέξτε τη λειτουργία »Fry«.
2. Πατήστε τα εικονίδια »UP« και »DOWN« για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία από 80°C έως 270°C.
3. Πατήστε το εικονίδιο »Timer/Pre.« και ρυθμίστε τον χρόνο αυτόματης απενεργοποίησης χρησιμοποιώντας τα εικονίδια »UP« και »DOWN«. Ο χρόνος μαγειρέματος μπορεί να ρυθμιστεί από 1 λεπτό έως 180 λεπτά.

D. Νερό (Water)

1. Επιλέξτε τη λειτουργία »Water«.
2. Η ισχύς σε αυτή τη λειτουργία δεν μπορεί να ρυθμιστεί.
3. Πατήστε το εικονίδιο »Timer/Pre.« και ρυθμίστε την ώρα έναρξης μαγειρέματος χρησιμοποιώντας τα εικονίδια »UP« και »DOWN«. Η ώρα έναρξης μαγειρέματος μπορεί να ρυθμιστεί από 1 λεπτό έως 24 ώρες.

Ε. Σούπα (Soup)

1. Επιλέξτε τη λειτουργία »Soup«.
2. Η ισχύς σε αυτή τη λειτουργία δεν μπορεί να ρυθμιστεί.
3. Πατήστε το εικονίδιο »Timer/Pre.« και ρυθμίστε την ώρα έναρξης μαγειρέματος χρησιμοποιώντας τα εικονίδια »UP« και »DOWN«. Η ώρα έναρξης μαγειρέματος μπορεί να ρυθμιστεί από 1 λεπτό έως 24 ώρες.

Φ. Ζέσταμα / Διατήρηση Θερμότητας (Warm)

1. Επιλέξτε τη λειτουργία »Warm«.
2. Η θερμοκρασία σε αυτή τη λειτουργία δεν μπορεί να ρυθμιστεί.
3. Πατήστε το εικονίδιο »Timer/Pre.« και ρυθμίστε την ώρα έναρξης μαγειρέματος χρησιμοποιώντας τα εικονίδια »UP« και »DOWN«. Η ώρα έναρξης μαγειρέματος μπορεί να ρυθμιστεί από 1 λεπτό έως 24 ώρες.

Γ. Κλειδωμα (Lock)

Όταν η επαγωγική εστία είναι σε λειτουργία, πατήστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί »Child Lock« για 3 δευτερόλεπτα. Στην οθόνη LED θα εμφανιστεί »LOC«, υποδεικνύοντας ότι η προστασία παιδιών είναι ενεργοποιημένη. Σε αυτή την κατάσταση, όλα τα λειτουργικά κουμπιά, εκτός από το ON/OFF, θα είναι απενεργοποιημένα. Για να απενεργοποιήσετε την προστασία παιδιών, πατήστε ξανά και κρατήστε πατημένο το ίδιο κουμπί για 3 δευτερόλεπτα.

ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

1. Προστασία από υπερθέρμανση: Η συσκευή είναι εξοπλισμένη με προστασία από υπερθέρμανση. Εάν το σκεύος μαγειρέματος γίνει πολύ ζεστό, η συσκευή θα απενεργοποιηθεί αυτόματα. Θα ενεργοποιηθεί ηχητικός συναγερμός. Σε αυτή την περίπτωση, περιμένετε λίγο χρόνο και αφήστε την επαγωγική εστία να κρυώσει. Η συσκευή θα συνεχίσει τη λειτουργία της μετά την ψύξη.
2. Αυτή η συσκευή θα ζεσταθεί κατά τη χρήση.

ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ

1. Μην συνδέετε το φις με βρεγμένα χέρια για να αποφύγετε ηλεκτροπληξία.
2. Μην συνδέετε τη συσκευή σε πρίζα στην οποία είναι ήδη συνδεδεμένες πολλές συσκευές.
3. Μην συνδέετε τη συσκευή σε πρίζα με ένταση ρεύματος μικρότερη από 10Α.
4. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν το καλώδιο είναι κατεστραμμένο.
5. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν το φις δεν εφαρμόζει σωστά και σταθερά στην πρίζα.
6. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή κοντά σε φλόγες ή σε υγρά μέρη.
7. Μην τοποθετείτε τη συσκευή σε ασταθείς επιφάνειες.
8. Μην μετακινείτε τη συσκευή ενώ υπάρχει δοχείο ή κατσαρόλα πάνω της.

9. Μην θερμαίνετε άδειο δοχείο ούτε υπερθερμαίνετε το δοχείο.
10. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε χαλί, βινύλιο ή οποιοδήποτε άλλο υλικό που δεν αντέχει στη θερμότητα.
11. Μην τοποθετείτε τη συσκευή κοντά σε αντικείμενα ευαίσθητα σε μαγνητικά πεδία, όπως ρολόγια, ραδιόφωνα, τηλεοράσεις, τραπεζικές κάρτες και κασέτες.
12. Μην τοποθετείτε μεταλλικά αντικείμενα όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια, καπάκια, κονσέρβες ή αλουμινόχαρτο στην επάνω επιφάνεια.
13. Μην τοποθετείτε χαρτί ή αλουμινόχαρτο ανάμεσα στο δοχείο και τη συσκευή – μπορεί να πάρει φωτιά.
14. Κρατήστε τη συσκευή μακριά από την πρόσβαση των παιδιών. Η ζεστή επιφάνεια μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα.
15. Η γυάλινη πλάκα παραμένει ζεστή μετά τη χρήση. Μην αγγίζετε την πλάκα μέχρι να κρυώσει.
16. Εξασφαλίστε επαρκή αερισμό: αφήστε τουλάχιστον 10 cm χώρο από τον τοίχο. Η μπροστινή πλευρά και μία πλευρική πλευρά (αριστερή ή δεξιά) πρέπει να παραμένουν ελεύθερες.
17. Εάν η επιφάνεια της γυάλινης πλάκας ραγίσει, απενεργοποιήστε αμέσως τη συσκευή και επικοινωνήστε με εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.
18. Οι είσοδοι και έξοδοι αέρα πρέπει πάντα να είναι καθαρές και ελεύθερες από εμπόδια.
19. Μην αποσυναρμολογείτε ή επιχειρείτε να επισκευάσετε τη συσκευή μόνοι σας. Ακόμη και αν απαιτείται αντικατάσταση της παροχής ρεύματος, αυτό πρέπει να εκτελείται μόνο από εξειδικευμένους τεχνικούς.
20. Τα έντομα (όπως οι κατσαρίδες) και τα παράσιτα μπορούν να καταστρέψουν τα ηλεκτρονικά εξαρτήματα της συσκευής· φροντίστε ώστε η συσκευή να είναι προστατευμένη από αυτά.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ & ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

1. Απενεργοποιήστε την παροχή ρεύματος και αποσυνδέστε το φις πριν από τον καθαρισμό.
2. Καθαρίστε τη συσκευή αφού κρυώσει εντελώς.
3. Για την αφαίρεση της βρωμιάς, χρησιμοποιήστε ουδέτερο απορρυπαντικό.
4. Μετά την αφαίρεση της βρωμιάς, χρησιμοποιήστε καθαρό υγρό πανί για τον καθαρισμό.
5. Μην καθαρίζετε απευθείας με νερό. Αν το νερό εισχωρήσει στο εσωτερικό, μπορεί να προκαλέσει βλάβη στο κύκλωμα.
6. Καθαρίστε την κεραμική πλάκα και το σκεύος πριν από το μαγείρεμα. Η βρωμιά που έχει καεί είναι πολύ δύσκολο να καθαριστεί και η πλάκα μπορεί να αποχρωματιστεί.

7. Καθαρίστε τον αεραγωγό/την είσοδο αέρα από τη βρωμιά με ηλεκτρική σκούπα ή με μπατονέτες. Αν υπάρχει βρωμιά με λάδι, χρησιμοποιήστε λίγο ουδέτερο απορρυπαντικό με οδοντόβουρτσα για τον καθαρισμό.
8. Μην χρησιμοποιείτε καυστικά συστατικά για τον καθαρισμό. Μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στη συσκευή μέσω χημικής αντίδρασης.
9. Μην χρησιμοποιείτε βενζίνη, διαλυτικά, συρμάτινες βούρτσες ή λειαντική σκόνη για τον καθαρισμό της επαγωγικής εστίας.

ΚΑΤΑΛΛΗΛΑ ΚΑΙ ΑΚΑΤΑΛΛΗΛΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΑ ΣΚΕΥΗ

ΚΑΤΑΛΛΗΛΑ ΣΚΕΥΗ

Ατσάλι, χυτοσίδηρος, εμαγιέ σίδηρος, ανοξείδωτος χάλυβας, κατσαρόλες/τηγάνια με επίπεδο πάτο και διάμετρο από 12 έως 26 cm. Μπορούν επίσης να χρησιμοποιηθούν σκεύη που είναι ειδικά κατασκευασμένα ώστε να είναι συμβατά με επαγωγικές εστίες.



Επισμαλτωμένη
κατσαρόλα



Κατσαρόλα
από
σίδηρο ή
επισμαλτωμένη



Κατσαρόλα από
ανοξείδωτο
χάλυβα



Χυτοσιδηρή
κατσαρόλα



Τηγάνι για
βαθύ
τηγάνισμα



Κατσαρόλα από
ανοξείδωτο
χάλυβα



Χυτοσιδηρή
πλάκα

ΑΚΑΤΑΛΛΗΛΑ ΣΚΕΥΗ

Γυαλί ανθεκτικό στη θερμότητα, κεραμικά σκεύη, χαλκός, αλουμινένια κατσαρόλες/τηγάνια, κατσαρόλες/τηγάνια με στρογγυλό πάτο και με διάμετρο μικρότερη από 12 cm.



Σκεύος με
στρογγυλή βάση



Κατσαρόλα από
αλουμίνιο ή χαλκό



Σκεύος με βάση
μικρότερη από
12 cm



Κατσαρόλα με
βάση



Κατσαρόλα από
κεραμικό



Σκεύος από
θερμοανθεκτικό
γυαλί

ΚΩΔΙΚΟΣ ΣΦΑΛΜΑΤΟΣ	ΠΙΘΑΝΕΣ ΑΙΤΙΕΣ	ΛΥΣΗ
E0	Δεν υπάρχουν σκεύη ή χρησιμοποιούνται μη κατάλληλα σκεύη στην πλάκα ή το πηνίο θέρμανσης είναι αποσυνδεδεμένο.	Τοποθετήστε ή χρησιμοποιήστε κατάλληλα μαγειρικά σκεύη ή επικοινωνήστε με το εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις
E1	Μη φυσιολογική τάση τροφοδοσίας· τάση πολύ χαμηλή.	Παρακαλώ ελέγξτε την παροχή ρεύματος. Ενεργοποιήστε τη συσκευή όταν η παροχή επανέλθει στο κανονικό.
E2	Μη φυσιολογική τάση τροφοδοσίας· τάση πολύ υψηλή.	Ελέγξτε την παροχή ρεύματος. Ενεργοποιήστε τη συσκευή αφού η παροχή επανέλθει στο κανονικό
E3	Ο αισθητήρας θερμοκρασίας της επιφάνειας της πλάκας έχει βραχυκυκλωθεί ή υπάρχει υπερθέρμανση.	Αφήστε χρόνο να κρυώσει. Εάν το πρόβλημα παραμένει, επικοινωνήστε με το εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις
E4	Ο αισθητήρας θερμοκρασίας της επιφάνειας της πλάκας έχει αποσυνδεθεί.	Επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις
E5	Ο αισθητήρας ψύκτρας του IGBT έχει βραχυκυκλωθεί ή υπάρχει υπερθέρμανση.	Αφήστε χρόνο να κρυώσει. Αν το πρόβλημα παραμένει, επικοινωνήστε με το εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις
E6	Ο αισθητήρας ψύκτρας του IGBT έχει αποσυνδεθεί.	Επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις
E7/8	Ο αισθητήρας θερμοκρασίας της επιφάνειας της πλάκας δεν λειτουργεί.	
E9	Σφάλμα γραμμής.	

