



БУКЛЕТ-ІНСТРУКЦІЯ

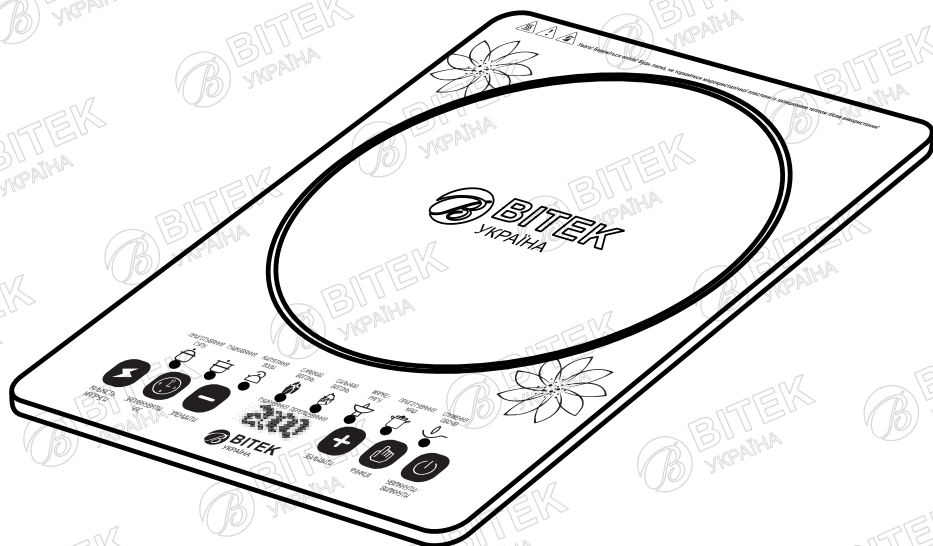
INSTRUCTION BOOKLET



Плита електрична індукційна

INDUCTION COOKER

BT-8017



Unique
DESIGN

Дякуємо за придбання нашої індукційної плити. Будь ласка, уважно прочитайте цю інструкцію з експлуатації перед використанням та збережіть її для використання в майбутньому.

Зміст

Представлення продукту.....	3
Принцип роботи.....	3
Специфікація.....	3
Назви частин.....	4
Панель керування.....	4
Експлуатація та використання.....	5
Застереження.....	6
Чищення та догляд.....	7
Вирішення проблем.....	7
Придатний і непридатний посуд.....	8

ПРЕДСТАВЛЕННЯ ПРОДУКТУ

Індукційна плита є одним з нових видів екологічно чистого приладдя для приготування їжі. Наші індукційні плити відповідають національному стандарту, і придатні для всіх видів приготування їжі. Завдяки особливостям готування без вогню, диму та без вихлопних газів, Ви уникаєте проблем безпеки традиційного приготування, тому така плита приваблює багатьох споживачів.

Наша індукційна плита принесе вам безпечніше приготування здорової їжі, що порадує Вашу сім'ю та стане запорукою чистоти на Вашій кухні.

ПРИНЦИП РОБОТИ

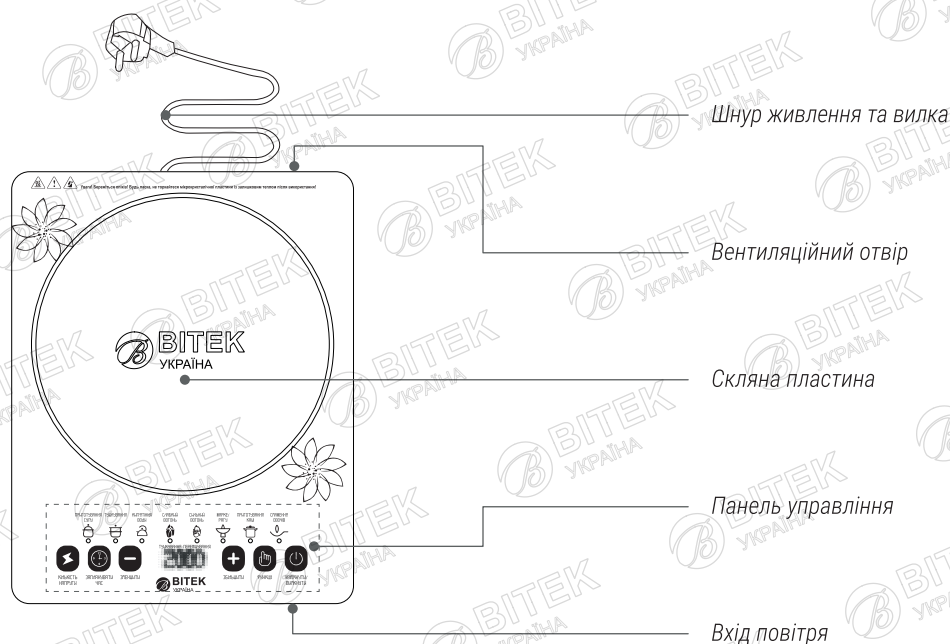


Індукційна плита в основному заснована на принципі технології електромагнітної індукції. Струм створює змінне магнітне поле після проходження через катушку дроту. Вихровий струм генерується внизу, коли магнітне поле індукує плиту. Вироблена велика кількість теплової енергії може швидко нагріти дно.

СПЕЦИФІКАЦІЯ

Модель:	BT-8017
Джерело живлення:	220–240 В, ~ 50/60 Гц
Потужність:	2000 Вт
Регулювання температури:	80–270°C
Таймер:	3 години
Попередні настройки:	24 години

НАЗВИ ЧАСТИН



ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



ЕКСПЛУАТАЦІЯ ТА ВИКОРИСТАННЯ

1. Після підключення та ввімкнення живлення всі індикатори засвітяться, а потім відобразиться «- - -», показуючи, що індукційна плита підключена до джерела електроенергії. Натисніть «Увімкнути/Вимкнути», на дисплеї з'явиться «Вкл.», це означає, що індукційна плита готова до роботи.
2. Поставте відповідний посуд (з їжею) в центр нагрівальної панелі, виберіть будь-яку функцію відповідно до готування, якщо це необхідно:
 01. Жарке: натисніть кнопку «Функція», щоб вибрати «Жарке», світловий індикатор «Жарке» засвітиться, а на екрані відображатиметься 1800, що означає, що функція «Жарке» буде розпочата. У цій функції, відповідно до індивідуальних потреб, є 8 рівнів потужності від 200 Вт до 2000 Вт, яку можна регулювати за допомогою кнопок «Збільшити» та «Зменшити». Згідно з вимогами готування можна встановити таймер від 00:00 до 03:00.
 02. Приготування каші: натисніть кнопку «Функція», щоб вибрати «Приготування каші», світловий індикатор «Приготування каші» засвітиться, а на екрані відображатиметься 1800, що означає, що функція «Приготування каші» буде розпочата. Час приготування за замовчуванням становить 45 хвилин (дисплей 00:45). Існує 8 рівнів потужності від 200 Вт до 2000 Вт, яку можна регулювати за допомогою кнопок «Збільшити» та «Зменшити».
 03. Перемішування: натисніть кнопку «Функція», щоб вибрати функцію «Перемішування», світловий індикатор «Перемішування» засвітиться, а на екрані відображатиметься 240, що означає, що функція «Перемішування» буде розпочата. У цій функції, відповідно до індивідуальних потреб, є 8 рівнів потужності від 80°C до 270°C, яку можна регулювати за допомогою кнопок «Збільшити» та «Зменшити». Згідно з вимогами готування можна встановити таймер від 00:00 до 3:00.
 04. Приготування супу: натисніть кнопку «Функція», щоб вибрати функцію «Приготування супу», світловий індикатор «Приготування супу» засвітиться, а на екрані відображатиметься 1400, що означає, що функцію «Приготування супу» буде розпочата. Стандартний час приготування становить 2 години (на дисплеї 2:00). Існує 8 рівнів потужності від 200 Вт до 2000 Вт, яку можна регулювати за допомогою кнопок «Збільшити» та «Зменшити».
 05. Рагу: натисніть кнопку «Функція», щоб вибрати функцію «Рагу», світловий індикатор «Рагу» засвітиться, а на екрані відображатиметься 1600, що означає, що функція «Рагу» буде розпочата. Існує 8 рівнів потужності від 200 Вт до 2000 Вт, яку можна регулювати за допомогою кнопок «Збільшити» та «Зменшити».
 06. Кип'ятіння води: натисніть кнопку «Функція», щоб вибрати функцію «Кип'ятіння води», світловий індикатор «Кип'ятіння води» засвітиться, а на екрані відображатиметься 2000, що означає, що функція «Кип'ятіння води» буде розпочата. Час приготування за замовчуванням становить 15 хвилин (дисплей 00:15). Існує 8 рівнів потужності від 200 Вт до 2000 Вт, яку можна регулювати за допомогою кнопок «Збільшити» та «Зменшити».
 07. Слабкий вогонь: натисніть кнопку «Функція», щоб вибрати функцію «Слабкий вогонь», світловий індикатор «Слабкий вогонь» засвітиться, а на екрані відображатиметься 80, що означає, що функція «Слабкий вогонь» буде розпочата. У цій функції відповідно до

індивідуальних потреб, існує можливість змінювати температуру від 80°C до 270°C, яку можна регулювати за допомогою кнопок «Збільшити» та «Зменшити». За потреби приготування можна встановити таймер від 00:00 до 03:00.

08. Сильний вогонь: натисніть кнопку «Функція», щоб вибрати функцію «Сильний вогонь», світловий індикатор «Сильний вогонь» засвітиться, а на екрані відображатиметься 270, що означає, що функція «Сильний вогонь» буде розпочата. Існує 8 рівнів зміни температури від 80°C до 270 °C , яку можна регулювати за допомогою кнопок «Збільшити» та «Зменшити». За потреби приготування можна встановити таймер від 00:00 до 03:00.
09. Запланувати час: ця функція доступна лише для функції «Жарке», «Перемішування», «Слабкий вогонь», «Сильний вогонь», «Рагу». Під час використання індукційної плити одним натисканням кнопки «Запланувати час» ви можете встановити таймер, натиснувши один раз кнопку «Запланувати час», і вибрати тривалість таймера, натиснувши клавіші «Збільшити» та «Зменшити». Одне натискання збільшить або зменшить таймер на 1 хвилину. Якщо нажати і утримати кнопку «Збільшити» або «Зменшити», таймер автоматично збільшиться або зменшиться на 10 хвилин. Після встановлення на ньому буде відображено температуру або потужність, що означає, що функція «Запланувати час» буде розпочата. Індукційна плита автоматично вимикається, коли на ній відображається «0». (Найдовший таймер становить 3 години.)
3. Кількість напруги: натисніть кнопку «Кількість напруги», першим дотиком ви зможете побачити споживану потужність, а другим дотиком – напругу. Через 5 секунд пристрій автоматично повернеться до основної функції.

Після завершення готування вимкніть джерело живлення, а потім витягніть його з розетки.

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

1. Цей прилад не призначений для використання дітьми або особами з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або без досвіду та знань, якщо вони не перебувають під наглядом або не отримали інструкції щодо використання приладу особою, відповідальною за їхню безпеку.
2. Не вмикайте мокрими руками.
3. Не вмикайте вилку в розетку, куди підключено кілька інших приладів.
4. Не вмикайте вилку в розетку, сила навантаження якої менше 10 А.
5. Не використовуйте, якщо вилка пошкоджена або вилка не підходить до розетки.
6. Будь ласка, приберіть нафтолінові шарики з упаковки. Також зберігайте їх в недоступному для дітей місці
7. Не змінюйте частини та не ремонтуйте пристрій самостійно.
8. Не використовуйте пристрій поблизу вогню або вологих місць.
9. Не використовуйте в місцях, де діти можуть легко торкнутися пристроєм, не дозволяйте дітям користуватися пристроєм самостійно.
10. Не ставте пристрій на нестійкі поверхні.
11. Не пересувайте пристрій, коли каструля чи сковорода увімкнені
12. Не нагрівайте посуд порожнім і не перегрівайте його.
13. Не кладіть металеві предмети, такі як ножі, виделки, ложки, кришки, банки та алюмінієву фольгу на поверхню пластини.

14. Використовуйте пристрій із достатнім простором навколо нього. Коли пристрій працює, його слід розташувати на відстані не менше 10 см від стіни. Зберігайте передню та праву або ліву сторону пристрою відкритими
15. Не використовуйте плиту на килимі чи скатертині (у тому числі, вінілової) або на будь-яких інших поверхнях не стійких до високих температур
16. Не кладіть аркуш паперу або фольгу між посудом та приладом. Папір може підгоріти.
17. Не розбивайте поверхню. Якщо на поверхні є тріщини, негайно вимкніть пристрій і віднесіть його до кваліфікованого сервісного центру.
18. Не блокуйте повітрозабірник та витяжні отвори.
19. Не торкайтеся нагрівальної поверхні одразу після того, як зняли каструлю чи сковороду, оскільки ця поверхня все ще буде дуже гарячою.
20. Не розташовуйте пристрій поблизу об'єктів, на які впливає магніт, таких як: годинники, радіоприймачі, телевізори з автоматичним відтворенням карт або касет.
21. Шнур живлення має бути замінений кваліфікованим техніком.

ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

1. Будь ласка, вимкніть живлення та вийняти вилку перед чищенням.
2. Очищуйте пристрій коли він повністю охолоне.
3. Для видалення бруду, будь ласка, виберіть правильний миючий засіб
4. Після видалення бруду, будь ласка, обережно протріть пристрій вологій тканиною
5. Не чистіть пристрій безпосередньо водою, тому що вода, може потрапити всередину, і пошкодити виріб.
6. Очистіть скляний посуд та каструлі перед приготуванням їжі, інакше бруд після обвуглювання буде дуже важко очистити, і навіть змінити колір.
7. Ви можете очистити бруд з вентиляційних/повітряних отворів пилососом або ватою. Якщо є забруднення маслом, треба використовувати зубну щітку з невеликою кількістю миючого засобу для очищення поверхні. Ніколи не очищайте всередині водою чи будь-якою рідиною.
8. Не використовуйте їдкі мийні засоби для очищення пристрою. Це може пошкодити плиту через хімічну реакцію.
9. Не використовуйте бензин, знежирювач, металеву щітку або полірувальний порошок для очищення плити.

ВИРІШЕННЯ ПРОБЛЕМ

Несправність	Усунення несправності
E0	Не має посуду на плиті
E1	Напруга занадто низька
E2	Напруга занадто висока
E3	Температура посуду занадто висока, можливо, через те що він пустий
E4	Датчик має коротке замикання або розрив
E5	Температура теплового датчика (IGBT) занадто висока
E6	Тепловий датчик радіатора (IGBT) має коротке замикання або розрив ланцюга

ПРИДАТНИЙ І НЕПРИДАТНИЙ ПОСУД

Придатний посуд

Сталеві або чавунні, емальовані, нержавіюча сталь, каструлі/каструлі з плоским дном діаметром від 12 до 26 см.



Емальований
залізний
горщик



Залізна або
емальована
залізна каструля



Чавунна
сковорода



Залізний горщик



Сковорода для
смаження



Горщик з
нержавіючої
сталі



Залізна талірка

Непридатний посуд

Жаростійкі скляні, керамічні ємності, мідні, алюмінієві каструлі/каструлі із заокругленим дном і розміром дна менше 12 см.



Горщик із
заокругленим дном



Алюмінієвий або
мідний горщик



Розмір дна
менше 12 см



Горщик з
підставками



Керамічний
горщик



Горщик із
жароміцного скла