BITEK
УКРАЇНА

ВСЕ ДЛЯ ДОМУ

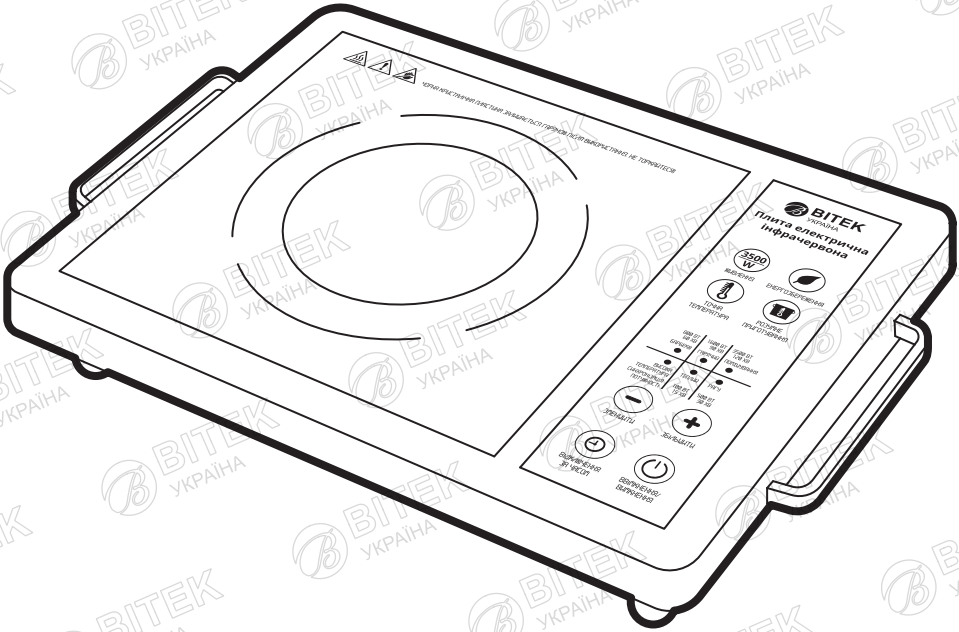
БУКЛЕТ-ІНСТРУКЦІЯ

INSTRUCTION BOOKLET

Електроплита інфрачервона

INFRARED COOKER

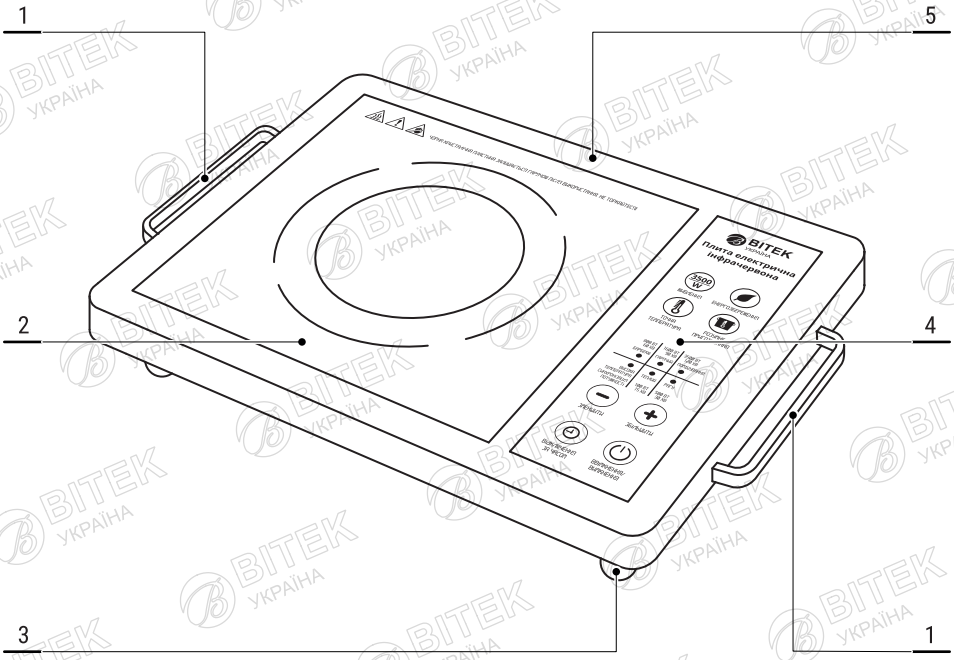
BT-8006



DER GRÜNE PUNKT

Unique DESIGN

ОПИС





1. Ручки.
2. Нагрівальна пластина.
3. Ніжки.
4. Панель керування.
5. Корпус.

Панель керування:

1. Кнопка ввімкнення/вимкнення живлення.
2. Кнопка вимкнення таймера.
3. Кнопка зменшення потужності/часу.
4. Кнопка збільшення потужності/часу.
5. Індикатор часу і хвилин.
6. Індикатор живлення.
7. Індикатор живлення/часу/функції.

ВАЖЛИВІ ЗАУВАЖЕННЯ

1. Кухонний посуд, який ставиться на нагрівальну плиту, повинен бути чистим і сухим, щоб запобігти появи плям від нагріву. Пам'ятайте, треба уникати нагрівання панелей твердими, важкими предметами та захищати її від ударів, щоб не пошкодити нагрівальну плиту. Плиту слід використовувати якомога далі від гарячих пристроїв. Діаметр посуду має буди меншими за діаметр кільця нагріву. Зверніть увагу, що через перегрів пластин і гарячу ручку не ставьте пластикові контейнери, алюмінієвий папір і герметичні пляшки біля або безпосередньо на нагрівальну плиту, щоб уникнути нещасних випадків.
2. Слід намагатися уникати використання посуду з подряпинами дна та гострих країв посуду, щоб не пошкодити нагрівальну пластину. Посуд треба ставити на нагрівальну пластину, щоб він щільно прилягав до неї.
3. Коли нагрівальна плита пошкоджена, вимкніть живлення та припиніть використання.
4. Перед тим як очистити нагрівальну плиту, спочатку відключить живлення, та дочекайтесь поки вона повністю охолоне, і тільки потім починайте чищення. Не занурюйте пристрій у воду або посудомийну машину. Для чищення пластини протирайте її вологою тканиною.
5. При використанні скляного посуду для приготування їжі не ставте холодний посуд безпосередньо на попередньо гарячу нагрівальну плиту, або навпаки, вже гарячий скляний посуд не треба ставити на холодну нагрівальну плиту. Така різниця температур є занадто великою, і скляний посуд може лопнути. Також не сушить скляний посуд на гарячій плиті.
6. Якщо при приготуванні Ви використовуєте багато олії, то треба ретельно слідкувати за процесом готування, бо при перегріві олія може легко спалахнути.
7. Не використовуйте подовжувач або перехідники при підключенні електроплити з іншою побутовою технікою, бо це може створити перевантаження мережі та призвести до аварійного відключення електроенергії. Якщо шнур живлення пошкоджено, необхідно негайно замінити його.
8. Після використання електроплити пластина має високу температуру, тому будь ласка, не торкайтесь руками чи іншими предметами поверхні нагрівальної пластини, щоб запобігти опіків або пошкодження плити.
9. Щоразу після використання, будь ласка, відразу не від'єднуйте вилку, бо вбудована система вентиляції допомагає швидко охолонути пристрою, і має працювати ще приблизно 15 хвилин. Одразу після автоматичного вимикання можна відключити живлення.

ВИКОРИСТАННЯ

Використана мікрокомп'ютерна система керування, обладнана захистом від перегріву, повністю безпечна та надійна.

Контроль температури дозволяє готувати всі види їжі: смажені, варені, приготовані на пару, барбекю, збереження тепла тощо.

Використання плити не виділяє шкідливих речовин і не забруднює навколишнє середовище.

По-перше, розумна електрична плита підключається тільки до розетки змінного струму 220 В

15 А, яка підключена до джерела живлення. Коли індикатор живлення блимає, натисніть кнопку «Ввімк./Вимк.», світловий індикатор роботи вітрової турбіни включиться і за допомогою кнопки "+" встановить температуру від слабкої до сильної, а за допомогою кнопки "-" температуру від сильної до слабкої.

Натисніть кнопку "+" або "-", щоб вибрати необхідну температуру для приготування їжі.

По-друге, плита налаштована на захист пристрою. Під час приготування, якщо температура занадто висока, система мікрокомп'ютера автоматично знижує вихідну потужність та нормалізує температуру автоматично для вихідного набору потужності. Якщо ви перевищите допустиму температуру, регулятор автоматично перемкнеться для зниження температури до нормальної роботи.

По-третє, плита обладнана системою автоматичного відключення, коли керування температурою протягом тривалого часу в тому самому положенні або довгий час немає натискання жодної кнопки. Також є режим без обмеження часу, в якому плита може працювати протягом тривалого часу. Режим автоматичного відключення спрацьовує через 120 хвилин.

По-четверте, також є рижими фіксації часу: 15 хвилин, 30 хвилин, 60 хвилин, 90 хвилин, 120 хвилин. Натисніть кнопку таймера, індикатор блимкне і час становить 15 хвилин. Продовжуйте натискати кнопку для зміни таймера (30, 60, 90, 120 хвилин), при шостому натисканні індикатор перестане блимати, це скасовує функцію синхронізації.

По-п'яте, після увімкнення або критичного вимкнення індикатор високої температури все ще горить, що вказує на те, що внутрішня температура плити також дуже висока, вентилятор все ще працює. Щоб продовжити термін служби плити, будь ласка, не витягуйте вилку живлення, а дочекайтесь поки індикатор погасне и вентилятор вимкнеться.

Придатні горщики



Форми горщиків



Сковорода — плоске дно 12–26 см в диаметрі

Увігнуте дно горщика — це не правильно

Опукле дно горщика — це не правильно

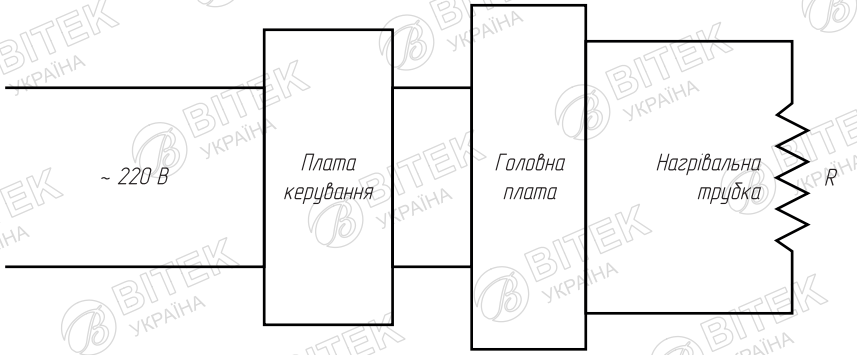
Будь ласка, використовуйте посуд з беззазорною поверхнею!

Довідковий посібник

Режими	Час	Потужність	Температура	Функції
Температура				Індикатор високої температури
Теплосбереження	15 хв	100 Вт	200°C	Підтримка тепла, гаряче молоко, тушкування
Рагу	30 хв	500 Вт	500°C	Смаження, тушкування
Барбекю	60 хв	800 Вт	480°C	Мангал, пара
Гаряче	90 хв	1600 Вт	550°C	Гарячий горшик, кип'ятіння
Жарке	120 хв	2000 Вт	660°C	Швидке обсмаження

Порада: зазначена вище температура при фактичному використанні відхиляється, але не впливає на нормальне та функціональне використання. Ви можете встановити температуру відповідно до власних потреб.

ПРИНЦИПОВА СХЕМА ПРИСТРОЮ



ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	ВТ-8006
Живлення	220–240 В, ~ 50/60 Гц
Потужність	3500 Вт
Кількість конфорок	1