



Индукционная плита **BT-500D**



Инструкция по эксплуатации

1. Характеристика

- 1) Номер: BT-500D
- 2) Мощность: 500Вт -3500Вт
- 3) Напряжение: 230В~ / 50Hz
- 4) Температура: 60°C-240°C

Несоблюдение мер безопасности может привести к повреждениям. Оборудование должно быть подключено к исправному источнику питания.

Для личной безопасности, пожалуйста, прочитайте инструкцию перед использованием.

ОПАСНО:

- 1) Не подключайте оборудование к питанию влажными руками чтобы избежать удара электрическим током.
- 2) Не подключайте к питанию где уже подключено другое оборудование.
- 3) Не используйте если шнур является поврежденным или вилка не подходит к розетке.
- 4) Не открывайте плиту чтобы заменить запасные части самостоятельно.
- 5) Не устанавливайте плиту рядом с открытым огнем или во влажном месте.
- 6) Не устанавливайте плиту в доступном для детей месте.
- 7) Не размещайте на неустойчивой поверхности.
- 8) Не перемещайте плиту вместе с посудой.
- 9) Не разогревайте пустую посуду и избегайте выкипания (испарения) воды.
- 10) Не кладите внутрь металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки, крышки, жестяные банки и фольгу на тарелке.
- 11) Устанавливайте оборудование так, чтобы вокруг него было достаточно места и с правой или левой стороны его было удобно чистить.
- 12) Не устанавливайте оборудование на ковре или на скатерте или на любом другом неустойчивом к жару и нагреву покрытию.
- 13) Не кладите лист бумаги между кастрюлей или сковородой и оборудованием. Бумага может загореться.
- 14) Если поверхность плиты потрескалась необходимо обратиться в сервисный центр.
- 15) Не блокируйте отверстий вентиляции.
- 16) Не касайтесь посуды, которую только что достали из плиты, так как она может быть очень горячей.

- 17) Не размещайте плиту рядом с объектами, от которых исходит электромагнитное излучение, такими как радио, телевизор, банковские карточки или кассеты.
- 18) Шнур питания должен менять квалифицированный специалист.
- 19) Это оборудование не предназначено для использования людьми (включая детей) со сниженными физическими или умственными способностями или с недостаточным опытом и знаниями, если только они не находятся под присмотром людей, отвечающих за их безопасность.

2. Использование

- 1) Положите продукты в посуду, поставьте на индукционную плиту и подключите шнур к питанию. После подключения загорится индикатор ON/OFF, указывая что оборудование готово к работе.
- 2) Нажав ON/OFF, загорится индикатор POWER, указывая что индукционная плита вошла в состояние нагрева; по умолчанию она начинает работать с уровнем мощности в 2000Вт. Установите уровень мощности на свое усмотрение, в пределах 500-3500Вт, путем вращения регулятора.
- 3) Нажимая кнопку FUNCTION вы можете передвигаться между функциями POWER, TEMP и TIMER. Выбранная функция будет светиться. Вы можете установить температуру от 60° до 240° путем вращения регулятора. Максимальная температура равна 240°, при перегреве индукционная плита выключается автоматически.
- 4) Установите время от 0 минут до 180 минут вращая регулятор.
- 5) Нажав кнопку ON/OFF в рабочем состоянии, индукционная плита прекращает работу сразу. После остановки вентилятор охладит плиту за одну минуту, затем ее можно отключить от сети.
- 6) Индукционная плита будет выключена автоматически если на ней не будут происходить никакие действия в течении 2 часов.

ОСТОРОЖНО! Когда устройство находится в работе, поверхность может нагреваться до очень высокой температуры.

3. Посуда для индукционной плиты

1) Разрешается использовать:

- чугунные сковороды;
- эмалированные кастрюли;
- противни из нержавеющей стали;
- посуду с плоским дном диаметром от 12 см до 26 см.



2) Запрещается использовать:

- огнеупорное стекло;
- керамическую посуду;
- медную посуду;
- алюминиевую посуду;
- посуду с неровным, округлым дном и диаметром менее чем 12 см.



4. Чистка индукционной плиты

1) Отключите плиту от питания и подождите пока она полностью остынет. Чистите плиту после каждого приготовления пищи.

2) Не используйте бензин, растворитель, жесткие щетки или полировочные порошки для чистки плиты.

3) Вытирайте плиту влажной тряпкой, используя средство для мытья посуды.

4) Используйте пылесос чтобы высосать грязь из отверстий вентиляции.

5) Никогда не мойте оборудование под проточной водой (вода, попав внутрь может послужить причиной поломки оборудования).