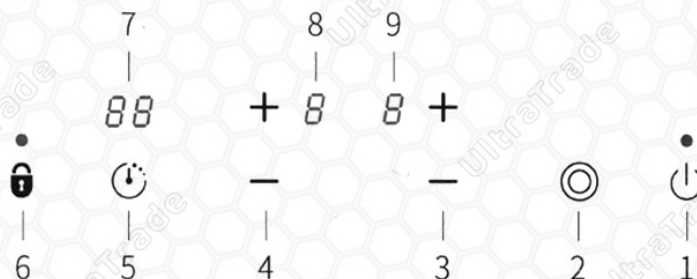




Индукционная варочная панель Xiaomi
QCOOKER Circle Induction Cooker (CL-DT01)
Руководство по эксплуатации

Уважаемые пользователи, благодарим вас за выбор и использование нашей индукционной варочной панели. Пожалуйста, внимательно прочтите это руководство, чтобы гарантировать правильное и безопасное использование.



- | | | | |
|----------|---|----------|--|
| 1. “” | Клавиша Вкл./Выкл. | 2. “” | Включение дополнительного контура |
| 3. “+ —” | Клавиши регулировки электрической плиты | 4. “+ —” | Клавиши регулировки индукционной плиты |
| 5. “” | Таймер | 6. “” | Блокировка от детей |
| 7. “88” | Дисплей таймера | 8. “8” | Индикация режима индукционной плиты |
| 9. “8” | Индикация режима электрической плиты | | |

■ Меры предосторожности

Для обеспечения безопасного использования и предотвращения травм и повреждения имущества при использовании данного продукта должны соблюдаться следующие меры безопасности.

1. Перед использованием продукта внимательно прочтите это руководство и сохраните его в надежном месте для использования в будущем.
2. Не используйте другие аксессуары без разрешения производителя. Если это приведет к отказу машины, гарантия автоматически прекратится.
3. Пожалуйста, проверьте, не поврежден ли продукт после распаковки.
4. Пожалуйста, используйте источник переменного тока с тем же значением напряжения, что и на паспортной табличке.
5. Используйте специальную розетку с мощностью, превышающей номинальную входную мощность. Не используйте розетку с другими электроприборами одновременно.
6. Используйте источник питания с квалифицированной защитой заземления, чтобы обеспечить личную безопасность.
7. Вставляя шнур питания, убедитесь, что он вставлен до конца, чтобы обеспечить хороший контакт.
8. Всегда держите вилку и розетку в сухом состоянии. Запрещается тянуть или вставлять вилку питания мокрыми руками, чтобы исключить поражение электрическим током.
9. Не перемещайте изделие, когда оно включено.
10. Не используйте, если вблизи или на поверхности находятся легковоспламеняющиеся и взрывоопасные материалы, а также не используйте его во влажной среде или рядом с другими источниками тепла, чтобы избежать поломки и опасных ситуаций.
11. Если есть неисправность, вы должны немедленно вынуть вилку из розетки и не включать неисправный продукт. Ремонт данного изделия может производить только квалифицированный сервисный центр.
12. Несоблюдение инструкций по эксплуатации может привести к повреждению вашего имущества и даже поставить под угрозу личную безопасность.

Примечание: Технические характеристики и внешний вид товара могут отличаться, приоритетную силу имеет реальный продукт.

13. Не модифицируйте продукт, непрофессиональному обслуживающему персоналу запрещается разбирать и ремонтировать, в противном случае это может стать причиной пожара, поражения электрическим током и травм.

14. Пожалуйста, храните этот продукт в недоступном для детей или недееспособных людей. Дети и люди с ограниченными возможностями могут использовать этот продукт только под присмотром своих опекунов.

15. Не позволяйте шнуру питания свисать сбоку от столешницы или касаться предметов, нагреваемых до высокой температуры; отключите шнур питания, если не используете прибор в течение длительного времени.

16. Не используйте этот продукт, если шнур питания поврежден, во избежание опасности, Замена шнура питания может быть произведена только сертифицированным сервисным центром.

17. Не допускайте сильных ударов по изделию, чтобы избежать повреждений и несчастных случаев.

18. При первом использовании изделия нагревательный элемент может издавать легкий специфический запах, это нормальное явление.

19. Не заливайте прибор водой и не погружайте его в воду.

20. Этот продукт предназначен только для домашнего использования, пожалуйста, не используйте его в других местах, например, на улице.

21. Запечатанные контейнеры или запечатанные продукты нельзя нагревать на индукционной плите, например продукты под высоким давлением, банки, кофейники и т.п., во избежание теплового расширения и опасности взрыва.

22. Не оставляйте пустую посуду и посуду с малым количеством жидкости на поверхности плиты, это может повлиять на производительность продукта или даже вызвать опасность возгорания. Если вам нужно отойти, проверьте количество воды в кастрюле.

23. Не используйте пароочиститель для очистки и будьте осторожны, чтобы не пролить воду или суп внутрь плиты, чтобы избежать опасности.

24. Не кладите металлические предметы на варочную панель, чтобы нагреть, чтобы избежать опасности из-за высокой температуры.

25. Во избежание опасности не вставляйте посторонние предметы, такие как железная проволока, и не блокируйте выпускные и всасывающие отверстия плиты.

26. Не используйте бумагу, алюминиевую фольгу, ткань и другие посторонние предметы на варочной панели, чтобы избежать несчастных случаев.

27. Не используйте индукционную плиту на любой металлической (железо, нержавеющая сталь, алюминий и т.д.) платформе, в том числе на неметаллических платформах, толщина которых меньше, чем на ней.

28. Выньте шнур питания из розетки после использования, чтобы избежать повреждения электронных компонентов и даже возгорания из-за длительного включения. Прибор не может работать с внешним таймером или независимой системой дистанционного управления.

29. Людям, которые используют кардиостимуляторы или другие медицинские устройства, перед использованием этого продукта проконсультируйтесь с профессиональным врачом, чтобы убедиться в отсутствии негативного эффекта.

30. Избегайте сильных ударов по панели, чтобы не повредить поверхность. Если поверхность повреждена, немедленно прекратите использование и отправьте прибор в мастерскую для ремонта.

31. Грузоподъемность варочной панели плиты ограничена. Не кладите на варочную панель тяжелые предметы, чтобы избежать нанесения ущерба.

32. Не прикасайтесь к панели печи острыми предметами, чтобы избежать повреждений, таких как растрескивание панели. Если на варочной панели есть трещина, выключите прибор, чтобы избежать поражения электрическим током.

Примечание: Технические характеристики и внешний вид товара могут отличаться, приоритетную силу имеет реальный продукт.

33. Используйте только мощные и качественные розетки $\geq 16A$ и не используйте низкокачественные розетки. Не используйте розетку вместе с мощными электрическими приборами, такими как кондиционеры и электрические плиты, чтобы избежать чрезмерного тока, вызывающего пожар.

34. Избегайте использования индукционной плиты на ковре, скатерти или тонкой бумаге, чтобы не блокировать всасывающий или выпускной патрубок и не влиять на рассеивание тепла в полости печи.

35. Металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, нельзя ставить на поверхность рабочей зоны.

36. Часто очищайте индукционную плиту, чтобы мусор не попал в вентилятор и не повлиял на нормальную работу индукционной плиты.

37. Во время работы прибора и после того, как посуда была снята на некоторое время, в зоне для приготовления пищи остается тепло, пожалуйста, не прикасайтесь к нему и будьте осторожны, чтобы не обжечься.

38. Посуда, используемая в зоне электрической керамической печи, должна быть жаростойкой, и с ней следует обращаться осторожно во время использования. Запрещается нагревать стеклянную посуду в зоне электрической керамической плиты.

■ Установка индукционной варочной панели



Подготовьте отверстие, как показано на рисунке, на горизонтальной поверхности, где будет установлена индукционная плита, и поместите в него индукционную плиту.

1. Необходимо убедиться, что место, соответствует всем габаритам для размещения индукционной плиты, и оставить не менее 150 мм свободного пространства внизу после размещения.
2. Отверстия для всасывания в нижней части индукционной плиты должны быть в таком положении, чтобы сообщаться с атмосферой.
3. После установки индукционной плиты расстояние до стены должно быть более 100 мм.

■ Использование индукционной варочной панели

Примечание:

1. Выбор Режим (степени нагрева) нужно выполнять во включенном состоянии.
2. Выбор Режим (степени нагрева) зависит от используемой посуды и требований указанных в рецепте. С разной посудой эффект использования может быть разным.
3. В режиме ожидания или выключения, когда на дисплее отображается «H», это означает, что температура панели высока, пожалуйста, не прикасайтесь к ней, чтобы избежать ожогов.

Примечание: Технические характеристики и внешний вид товара могут отличаться, приоритетную силу имеет реальный продукт.

■ Использование индукционной варочной панели

- 1. ВКЛЮЧЕНИЕ:** после подключения к электросети зуммер будет издавать звуковой сигнал в течение длительного времени, а дисплей и световые индикаторы будут гореть 1 секунду перед переходом в состояние выключения.
- 2. ВКЛЮЧЕНИЕ:** нажмите кнопку Вкл./Выкл., чтобы перейти в режим ожидания, и на двух средних дисплеях будет отображаться «-». В это время, если в течение 30 секунд не будет выбран режим работы, варочная панель автоматически вернется в состояние выключения. Пока одна из варочных зон работает, другая будет оставаться в состоянии ожидания и будет отображать «-». Если на поверхности печи есть остаточное тепло, то поочередно будут отображаться «Н» и «-», чтобы предупредить, об остаточной температуре поверхности варочной панели.
- 3. ВКЛЮЧЕНИЕ И НАСТРОЙКА НАГРЕВА:** нажмите кнопку переключения на более высокую температуру «+» в желаемой области в режиме ожидания, индикатор мощности отобразит «5», и выбранная варочная зона будет нагрета на 5 уровней мощности. В это время нажмите кнопку регулировки «+» или «-», чтобы установить мощность больше или меньше (от 0 до 9 ступеней).
- 4. НАСТРОЙКА ЗОНЫ НАГРЕВА ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ВАРОЧНОЙ ЗОНЫ:** В рабочем состоянии электрической варочной зоны (правая плита) вы можете переключить рабочий режим на зону дополнительного контура, нажав кнопку «Зона дополнительного контура». Электрокерамическая плита (правая плита) по умолчанию нагревается внутренним кольцом в при включении. Когда электрическая керамическая плита не работает, эта кнопка неактивна.
- 5. НАСТРОЙКА ТАЙМЕРА:** нажмите кнопку «Таймер», зуммер издаст один звуковой сигнал, а двузначная цифровой дисплей будет мигать с частотой 1 Гц, чтобы отобразить оставшееся время (при первом включении, это "00") нажмите кнопку "+" или кнопку "-", чтобы настроить время отсчета времени, зуммер издаст один звуковой сигнал, диапазон регулировки времени составляет 0-99 минут, после достижения 99 минут нажмите кнопку «+» для возврата к 0 минутам. Если отображается 0, нажмите «-», для возврата к 99 минутам. Если в течение 5 секунд настройки отсутствуют, варочная панель

автоматически подтвердит время настройки, и цифровой дисплей перестанет мигать. Если он установлен на 0 минут, это означает, что таймер не выбран. Во время мигания снова нажмите кнопку таймера, чтобы подтвердить выбранное время.

Чтобы изменить время таймера во время операции отсчета времени, вам нужно сначала нажать кнопку «Таймер», и значение оставшегося времени отсчета времени будет мигать.

Нажмите и удерживайте кнопку таймера в течение 2 секунд, чтобы отменить таймер. После того, как отсчет времени завершится, зуммер издаст один звуковой сигнал, и варочная панель автоматически выключит все варочные зоны и перейдет в состояние выключения.

Примечание: при установке времени коротко нажмите кнопку «+» или «-», время увеличится или уменьшится на 1 минуту, длительное нажатие клавиши «+» или «-», время увеличится или уменьшится на 10 минут.

6. ВЫКЛЮЧЕНИЕ: нажмите кнопку "Вкл./Выкл." в неотключенном состоянии, все варочные зоны перестанут работать и войдут в состояние выключения. В выключенном состоянии вентилятор автоматически регулирует отвод тепла. Вентилятор работает не менее 1 минуты и останавливается, когда температура IGBT упадет ниже 50°C. Вентилятор работает не более 10 минут. Если после выключения всех варочных зон обнаруживается, что температура поверхности превышает 50°C, на дисплее соответствующей варочной зоны будет отображаться «Н».

7. БЛОКИРОВКА ОТ ДЕТЕЙ: нажмите и удерживайте кнопку блокировки от детей в течение 3 секунд, чтобы войти в режим блокировки от детей, индикатор блокировки от детей горит, а зуммер издаст один звуковой сигнал. В состоянии блокировки от детей можно выполнять операции выключения и разблокировки. Другие операции с клавишами, кроме этих двух операций, запрещены. При нажатии заблокированной клавиши индикатор клавиши блокировки от детей мигает, указывая на это. В состоянии блокировки от детей нажмите и удерживайте кнопку блокировки от детей в течение 3 секунд, чтобы выйти из функции блокировки от детей, и прозвучит один звуковой сигнал.

Примечание: Технические характеристики и внешний вид товара могут отличаться, приоритетную силу имеет реальный продукт.

■ Использование индукционной варочной панели

Подходящая посуда



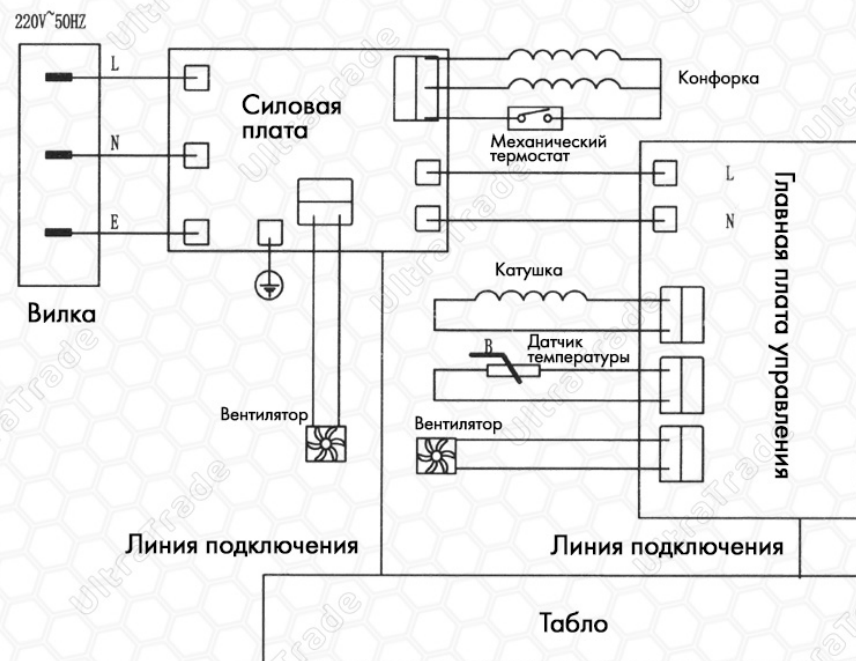
Посуда с двойным дном из железа или материала с магнитной индукцией
(диаметр дна больше 12 см, меньше 26 см)

ЧИСТКА И УХОД

Перед чисткой обязательно отключите шнур питания от розетки, приступайте к очистке только его после того, как черная стеклокерамическая панель индукционной плиты полностью остынет!

1. Панель: если панель загрязнена, протрите ее влажной тканью или протрите дезинфицирующим порошком или нейтральным моющим средством, а затем протрите влажной тканью.
2. Корпус и панель управления: протирать мягкой влажной тканью, жирные загрязнения, которые трудно стереть, протрите нейтральным моющим средством, а затем протрите мягкой влажной тканью.
3. Поверхность всасывающего / выпускного отверстия: вы можете использовать ватный тампон для удаления пыли, например масляных пятен, вы можете использовать зубную щетку, чтобы добавить немного мягкого чистящего средства для посуды и лучше удалить загрязнения.

Принципиальная схема



Характеристики продукта

| Наименование | Индукционная варочная панель | Модель (Номер продукта) | CL-DT01, CL-DT01A, CL-DT01B, CL-DT01C |
|------------------------|------------------------------|-------------------------|---|
| Номинальное напряжение | 220 В | | |
| Номинальная частота | 50 Гц | Номинальная мощность | 3500 Вт (Индукционная варочная зона: 2100 Вт; Электрическая варочная зона: 2200 Вт) |

Примечания: когда индукционная варочная зона находится на нагреве 5, а электрическая керамическая плита - на нагреве 9, максимальная мощность индукционной варочной панели составляет 3500 Вт.

Примечание: Технические характеристики и внешний вид товара могут отличаться, приоритетную силу имеет реальный продукт.

■ Анализ и устранение неисправностей

| Неисправность | Возможная причина |
|---|---|
| Не слышно звук зуммера, когда вставляешь вилку в розетку, и при нажатии кнопки "Вкл./Выкл." ничего не отображается. | <ul style="list-style-type: none"> • Вилка не вставлена в розетку или вставлена не до конца? • Сработал предохранитель или автоматический выключатель? • Электричество отключили? |
| Непрерывный короткий звук зуммера | <ul style="list-style-type: none"> • Подходящая ли используется посуда? • Посуда находится находится в центре варочной зоны? • Диаметр дна кастрюли больше 12 см? |
| Внезапно перестает нагреваться во время использования | <ul style="list-style-type: none"> • Слишком высокая температура окружающей среды? • Заблокированы вход и выход воздуха? Вентилятор крутится? • В режиме заданной температуры это означает, что заданная температура была достигнута. • Защитное устройство варочной панели могло сработать, подождите несколько секунд. Проверьте через 20 секунд еще раз. |
| Невозможно контролировать температуру во время использования | Дно кастрюли неровное или углубленное в центре? |
| Таблица кодов неисправностей | <ul style="list-style-type: none"> • E0 Сбой связи между основной платой и платой управления • E1 Не стоит посуда либо диаметр или материал посуды не подходит • E2 Защита от обрыва и короткого замыкания IGBT • E3 Защита от высокого напряжения • E4 Защита от низкого напряжения • E5 Обрыв цепи главного датчика температуры • E6 Основной датчик температуры закорочен или перегрет • E7 Неисправность главного датчика |

Примечание:

1. Когда возникают описанные выше ситуации, пожалуйста, снова подключите питание и запустите его один раз, и позвольте индукционной плите перезагрузиться.
2. Если после вышеуказанных действий неисправность не может быть устранена, отсоедините шнур питания (отключите питание) и передайте варочную панель в авторезированный сервисный центр для ремонта.
3. Перед чисткой или обслуживанием необходимо всегда вынимать вилку кабеля питания из розетки и подождать, пока варочные зоны и панель не остынут, прежде чем приступить к чистке.
4. В целях обеспечения безопасности не разбирайте и не ремонтируйте варочную панель самостоятельно.

Примечание: Технические характеристики и внешний вид товара могут отличаться, приоритетную силу имеет реальный продукт.