



USER MANUAL

INDUCTION COOKER

ব্যবহার নির্দেশিকা ইন্ডাকশন কুকার



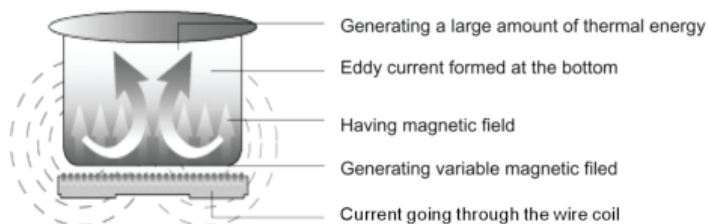
Thank you for purchasing our induction cooker.

Please read this manual carefully before using and keep it well for future reference.

PRODUCT INTRODUCTION

Induction cooker is one of the new environment-friendly kitchenware, developed by our company upon European, American and Japanese advanced technology. The main parts such as IGBT power tube, CPU and IC etc are imported from SIEMENS, TOSHIBA, MOTOROLA, KOREAN, which are advanced in craft mad function Our induction cooker are of national standard, suitable for all kinds of cooking, In shot time, heating efficiency can get up to 94.36% from startup to boil, with peculiar microcomputer safety-inspection system, it is super safe and reliable. By the characteristic of cooking with no fire, no smoke and no exhaust It avoids traditional cooking safety problem, therefore is 1iked by many consumers. Our induction cooker will bring you more safe and health to your family, more . cleanness to your kitchen.

INDUCTION COOKER WORKING PRINCIPLE



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

SPECIFICATION

Brand	NIYAMA
Model Number	NIC851
Power Supply	220~50Hz
Power	2100W

PARTS NAME



IMPORTANCE

Please read carefully the following instructions before using the induction cookers.

- 1). Do not plug with wet hands.
- 2). Do not plug into a socket where several other appliances are plugged in.
- 3). Do not use if the plug cord is damaged or the power plug does not fit the socket safety.
- 4). Do not modify the parts, or repair the unit by yourself
- 5). Donot use the unit near flame or wet places.
- 6). DO not use where children can easily touch the unit, or allow children to use the unit by themselves.
- 7). DO not place 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 place metallic objects such as knives, forks, spoons, lids, calls, and aluminum foils on the top plate.
- 11). Use the unit with sufficient space around it. Keep the front side and either fight or left article.
- 12). Do not use the unit on carpet or tablecloth (vinyl)or any other low-heat-resistant article.
- 13). Do not place a sheet of paper between the pot or pan and the unit. The paper may get burnt.
- 14). If the surface is cracked, please switch off and take to the service center immediately.
- 15). Do not block the air in take or exhaust vent.
- 16). Do not touch the top plate right after removing the pot or pan, as the top plate will still be very hot.
- 17). Do not place the unit close to the objects which are affected by magnet, such as radios, televisions, automatic-banking cards and casseae tapes.
- 18). The power cord must be replaced by qualified technicians.

OPERATION STEP

1. On/off switch

- (1) Put the suitable vessel in the center, after the induction cooker is plugged, the indicator light is on.
 - (2) Press the On/off button, then press "Function" or "Manu", default "Hot pot" condition, "power & Hot pot" light is on, and the display is 2100W.
 - (3) Press the "+" or "-" to adjust the power.
 - (4) Under any condition, if press "On/off", it will be back to the waiting state.
2. To switch off, press On / off again, after 3 minutes waiting the inner fan stop working, then plug out to shut off power supply.

USAGE

1. Quick fire

Default starting from 270°. Press "+" or "-", can adjust temperature from 80° to 270°. Default cooking time last 120 minutes. Can fixed time from 0:01 to 4:00.

2. Hot pot

Default starting from 2100W. Press "+" or "-", can adjust power from 200W to 2100W. Default cooking time last 120 minutes. Can fixed time from 0:01 to 4:00.

3. Turbo

Default starting from 2100W. Press "+" or "-", can adjust temperature from 200W to 2100W. Default cooking time last 60 minutes. Can fixed time from 0:01 to 4:00.

4. Water

Default starting from 2100W. Can not adjust power or temperature. Default cooking time last 40 minutes. Can Preset time from 0:01 to 23:59.

5. Steam

Default starting from 1600W. Can not adjust power or temperature. Default cooking time last 120 minutes. Can Preset time from 0:01 to 23:59.

6. Warm

Default starting from 80°. Can not adjust power or temperature. Default cooking time last 120 minutes. Can Preset time from 0:01 to 23:59.

7. Slow Fire

Default starting from 800W. Can not adjust power or temperature. Default cooking time last 120 minutes. Can Preset time from 0:01 to 23:59.

8. Soup

Default starting from 1800W. Can not adjust power or temperature. Default cooking time last 120 minutes. Can Preset time from 0:01 to 23:59.

ABLE AND NON-USABLE UTENSILS

1). UsablePans

Steel, cast iron, enameled iron, stainless steel, flat-bottom pans/pots with diameter from 12 to 26 cm



2). Non-usable Pans

Heat-resistant glass, ceramic container, copper, aluminum pans/pots Rounded-bottom pans/pots with bottom measuring less than 12cm.



HOW TO CLEAN

- 1) Disconnect plug and wait until the unit is cooled down completely. Clean after using everytime.
- 2) If the pots / pans are used without being cleaned, discoloration or cooked on stains may be caused.
- 3) Do not use benzene, thinner, scrubbing brush or polishing powder to clean the induction cooker.
- 4) Wipe using dishwashing agent and damp cloth.
- 5) Use vacuum cleaner to suck up dirt from the air intake and exhaust vent.
- 6) Never put water over the trait (Water gets inside may cause malfunction).

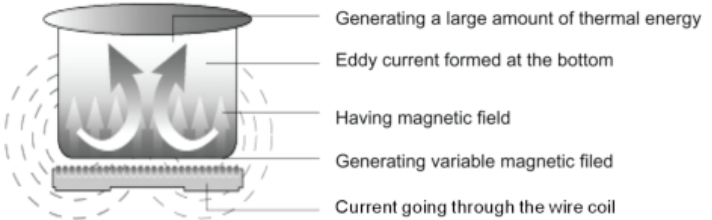
TROUBLE SHOOTING

Code	Failure
E0	No cookware
E1	Voltage is too low(<85V)
E2	Voltage is too high(>260V)
E3	Heating sensor open circuit or short circuit
E4	IGBT sensor open circuit or short circuit
E5	Dry cook protect
E6	IGBT is too hot to work

পণ্য পরিচিতি

ইনডাকশন কুকার(Induction Cooker) একটি উন্নত প্রযুক্তির পরিবেশবান্ধব এবং নিরাপদ কিচেনওয়্যার। অল্প সময়ে অধিক তাপ উৎপাদনকারী এই যন্ত্রটি এর সহজ ব্যবহার পদ্ধতি এবং সময় সাশ্রয়ীতার জন্য জাপান, আমেরিকার মত উন্নত দেশে ব্যাপক জনপ্রিয়তা লাভ করেছে। ধোঁয়াহীন, নিরাপত্তা,ঝুঁকি মুক্ত, মাইক্রো কম্পিউটার নিয়ন্ত্রিত ইনডাকশন কুকার বাংলাদেশেও পেয়েছে ব্যাপক গ্রহণযোগ্যতা। ইনডাকশন কুকার ট্রাডিশনাল রান্নার ধারণাতে এনেছে ব্যাপক পরিবর্তন। আমাদের ইনডাকশন কুকার আপনার রান্নাঘরকে করবে আরও বেশি নিরাপদ, স্বাস্থ্যকর এবং পরিচ্ছন্ন।

যন্ত্রের কার্যকৌশল

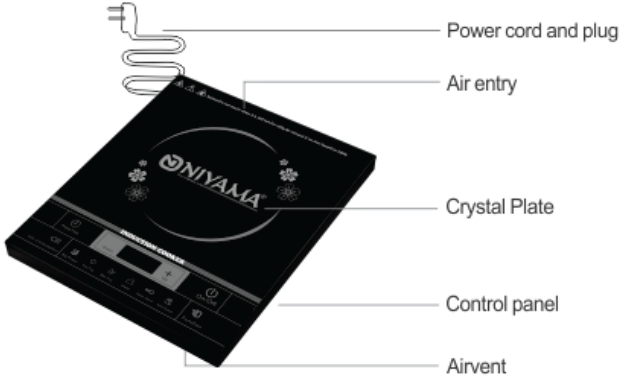


ইনডাকশন কুকার কাজ করে তড়িৎ চুম্বকীয় আবেশ প্রক্রিয়ার (Electromagnetic Induction Technology) মাধ্যমে। তারের কয়েলের(wire coil) মধ্যদিয়ে বিদ্যুৎ পরিবাহিত হলে পরিবর্তিত চৌম্বক ক্ষেত্র (Magnetic field) তৈরি হয়। পরিবর্তিত চৌম্বক ক্ষেত্রের প্রভাবে কুকার প্লেটের উপর রাখা পাত্র(লোহা জাতীয় পদার্থের তৈরি) টির ডলায় এডি কারেন্ট(eddy current) সৃষ্টি হয়। এর ফলে পাত্রের তলায় প্রচুর পরিমাণ তাপীয় শক্তি উৎপন্ন হয়। এ কারণে ইনডাকশন কুকার খুব দ্রুত খাদ্য কে উত্তপ্ত করতে পারে এবং দ্রুত সময়ে রান্না শেষ করতে পারে। ইহার তাপীয় দক্ষতা ৯৪.৩৬%

SPECIFICATION

Brand	NIYAMA
Model Number	NIC-851
Power Supply	220~50Hz
Power	2100W

PARTS NAME



নিরাপত্তা নির্দেশিকা

দয়াকরে কুকারটি ব্যবহারের পূর্বে নিচের নির্দেশিকা গুলো সতর্কতার সাথে জেনে নিন এবং অনুসরণ করুন-

১. ভিজা হাতে কুকার টিতে বৈদ্যুতিক সংযোগ দিবেন না। যন্ত্রটিতে নির্দেশিত পাওয়ার সাপ্লাইয়ের সাথে বাড়িতে ব্যবহৃত বিদ্যুৎ সরবরাহ সঠিক আছে কিনা দেখে নিন। যন্ত্রটিতে দেয়া নির্ধারিত বৈদ্যুতিক তার ব্যবহার করবেন; বাড়তি কোন তার ব্যবহার করবেন না। এবং যেখানে অন্য কোন বৈদ্যুতিক যন্ত্রের সংযোগ দেওয়া আছে এমন সকেট থেকে যথা সম্ভব কুকার টির বৈদ্যুতিক সংযোগ দিবেন না।
২. যন্ত্রটিকে শুকনো, সমতল এবং শুষ্ক জায়গায় প্রতিস্থাপন করুন। ধাতব কোন পদার্থ, তেল, গ্যাস অথবা গরম ওভেন যন্ত্রটির পাশে রাখবেন না। গ্যাস বার্নার, বয়লার অথবা ওভেনের ওপরে যন্ত্রটি ব্যবহার করবেন না। দাহ্য কোন পদার্থের নিকট যন্ত্রটি রাখবেন না। যেমনঃ টেবিল ক্লথ, কাপেট ইত্যাদি।
৩. চুম্বক ক্ষেত্র দ্বারা প্রভাবিত হয় এমন কোন যন্ত্র যেমন মোবাইল, রেডিও, টেলিভিশন, এটিএম কার্ড ইত্যাদি কুকার টির নিকটে রাখবেন না।
৪. দেয়াল এবং অন্যান্য জিনিসপত্র হতে যন্ত্রটি ১০ সেগমিঃ দূরত্বে রাখবেন। যন্ত্রটির বায়ু চলাচলের জায়গাটিতে এমন কিছু রাখবেন না যাতে এটি বন্ধ হয়ে যায়; যেমন- পিন, সুতা, টেবিল ক্লথ ইত্যাদি, এতে যন্ত্রটি অতিরিক্ত গরম হয়ে উঠবে।
৫. যন্ত্রটিতে অথবা যন্ত্রটির বৈদ্যুতিক তারে পানি ঢুকতে দিবেন না অথবা পানিতে ডোবাবেন না। বৈদ্যুতিক শক এড়ানোর জন্য অথবা পানি ঢুকলে যন্ত্রটি নষ্ট হতে পারে।
৬. যন্ত্রটি অব্যবহৃত অবস্থায় থাকলে এবং পরিস্কারের সময় বৈদ্যুতিক সংযোগ বিচ্ছিন্ন করে নিবেন।
৭. যন্ত্রটি ব্যবহারের সময় সর্বদাই লক্ষ্য রাখবেন। শারীরিক এবং মানসিকভাবে অক্ষম বা যন্ত্রটি সম্পর্কে অনভিজ্ঞ এবং শিশুরা অভিভাবকের তত্ত্বাবধান ছাড়া যন্ত্রটি ব্যবহার করবেন না। যতক্ষণ না তা তাদের নিরাপত্তা নিশ্চিত করে।
৮. যন্ত্রটির বৈদ্যুতিক তারটি অথবা সিরামিক প্রেটটি ক্ষতিগ্রস্ত হলে ব্যবহার করবেন না এবং নিজহাতে কোনকিছু ঠিক করতে যাবেন না। নির্দিষ্ট সার্ভিস সেন্টার হতে ঠিক করে নিন।

৯. প্রস্তুতকারক প্রতিষ্ঠান হতে অনুমোদিত নির্দিষ্ট যন্ত্রাংশ ছাড়া যন্ত্রটি ঠিক করবেন না। এতে বিপদ হতে পারে এবং বৈদ্যুতিক শক পাবার সম্ভাবনা আছে।
১০. যন্ত্রটিতে আগুনের শিখা ছাড়াই অল্প সময়ে অধিক তাপমাত্রা উৎপন্ন হয়। তাই ব্যবহারের সময় সাবধানতা অবলম্বন করুন।
১১. যন্ত্রটি গরম অবস্থায় অথবা গরম পাত্র থাকা অবস্থায় অন্যত্র সরাবেন না। ব্যবহারের সময় এবং ব্যবহারের পরবর্তী সময় যন্ত্রটি গরম থাকার কারণে স্পর্শ করবেন না; এতে হাত পুড়ে যেতে পারে। স্পর্শ করার প্রয়োজন হলে দস্তানা ব্যবহার করুন।
১২. ব্যবহারের সময় যন্ত্রটির উপরে এলুমিনিয়ামের ফয়েল এবং ধাতব গৃহ সরঞ্জাম, যেমনঃ ছুরি, চামচ, ঢাকনা অথবা খালি পাত্র রাখবেন না, তাহলে আগুন ধরে যেতে পারে।
১৩. ব্যবহারের সময় যন্ত্রটির প্লেটে এবং পাত্রের মাঝে কাগজ বা কাপড় রাখবেন না। এতে বিপদ হবার সম্ভাবনা আছে।
১৪. যন্ত্রটির বৈদ্যুতিক তারটি টেবিলের কোণায় অথবা যেখানে সেখানে ঝুলিয়ে রাখবেন না এবং গরম স্থানে স্পর্শ করবেন না।
১৫. রান্না ব্যতীত অন্য কোন কাজে যন্ত্রটি ব্যবহার করবেন না।
১৬. চুম্বক ক্ষেত্র দ্বারা প্রভাবিত হয় এমন কোন যন্ত্র যেমন মোবাইল, রেডিও, টেলিভিশন, এটিএম কার্ড ইত্যাদি কুকার টির নিকটে রাখবেন না।

ব্যবহার নির্দেশিকা

পাত্রে কিছু পানি অথবা খাদ্যদ্রব্য নিন, পাত্রের চারপাশে হতে পানি মুছে ফেলুন এবং পাত্রটি যন্ত্রের মাঝে বরাবর বসান।

১. অন/অফ ব্যবহারের নির্দেশিকা -

যন্ত্রটিতে বৈদ্যুতিক সংযোগ দেওয়ার পর এটি স্থির অবস্থায় থাকবে এবং বিপ শব্দ শোনা যাবে। ডিসপ্লেতে “---” চিহ্নটি প্রদর্শিত হবে। এরপর “অন/অফ” বাটনে চাপ দিয়ে যন্ত্রটি চালু করলে “FUNC” লিখা প্রদর্শিত হবে। এ সময় ফাংশন বাটনে চাপ দিলে নির্ধারিত “Milk” ফাংশনটি প্রদর্শিত হবে। আপনি পুনরায় ফাংশন বাটনে চাপ দিয়ে আপনার পছন্দ মত ফাংশনটি বেছে নিতে পারবেন। যন্ত্রটির ভিতরে পাখাটি ঘুরতে শুরু করবে। আপনি যদি যন্ত্রটি বন্ধ করতে চান তাহলে পুনরায় “অন/অফ” বাটনে চাপ দিন।

২. স্বয়ংক্রিয় (অটোমেটিক) প্রোগ্রাম -

যন্ত্রটি চালু অবস্থায় ফাংশন বাটন হতে আপনার পছন্দমত ফাংশনটি বেছে নিন। নির্দেশক আলোটি জ্বলে উঠবে। কন্ট্রোল প্যানেলে প্রদর্শিত ফাংশন হতে আপনার পছন্দমতো ফাংশনটি বেছে নিন। যেমন- স্টার ফ্রাই, ফ্রাই, সুপ, ফুটানো এবং দুধ জ্বাল দেয়া।

বিস্তারিত জানার জন্য নিচের টেবলটি দেখুন -

ফাংশন	নির্ধারিত বৈদ্যুতিক পাওয়ার	বৈদ্যুতিক পাওয়ার বিন্যাস	সময় পরিসীমা (ঘণ্টা)
স্টার ফ্রাই	২০০০ ওয়াট	২০০ থেকে ২০০০ ওয়াট	০:০১-২৩:৫৯
ফ্রাই	১৬০০ ওয়াট	২০০ থেকে ২০০০ ওয়াট	০:০১-২৩:৫৯
সুপ	১২০০ ওয়াট	২০০ থেকে ২০০০ ওয়াট	০:০১-২৩:৫৯
সিদ্ধ করা	৬০০ ওয়াট	২০০ থেকে ২০০০ ওয়াট	০:০১-২৩:৫৯
দুধ গরম করা	২০০ ওয়াট	২০০ থেকে ২০০০ ওয়াট	০:০১-২৩:৫৯

মন্তব্য- যখন ব্যবহারকারী পছন্দমতো ফাংশন, তাপমাত্রা এবং সময় ঠিক করে নিবেন তখন রান্না শেষ হওয়ার পর যন্ত্রটি স্বয়ংক্রিয়ভাবে বন্ধ হয়ে যাবে।

৩. টাইমার ব্যবহার পদ্ধতি :-

খাবারের ধরণ অনুযায়ী সময় নির্ধারণ করতে নিচের নির্দেশিকাটি পড়ুন :

১. পছন্দমত ফাংশন নির্ধারণ করার পর টাইমার বাটনে চাপ দিন। আলো জ্বলে উঠবে এবং ডিসপ্লেতে ০০.০০ সময় প্রদর্শিত হবে।

২. “+” / “-” বাটন চেপে প্রথমে ঘন্টা এবং পুনরায় “+” / “-” বাটন চেপে মিনিট ঠিক করুন।

৩. সময় নির্ধারণের তিন সেকেন্ড পর যন্ত্রটি নির্দিষ্ট সময় অনুযায়ী কাজ শুরু করবে। কাজ শেষ হয়ে গেলে যন্ত্রটি স্বয়ংক্রিয়ভাবে বন্ধ হয়ে যাবে। ৩ সেকেন্ড পর যন্ত্রটি ৫ বার বিপ শব্দ করে লক হয়ে যাবে।

৪. আপনি যদি পুনরায় সময় নির্ধারণ করতে চান তাহলে টাইমার বাটনে চাপ দিয়ে আবার প্রয়োজনমতো সময় নির্ধারণ করে নিন।

৫. “অন/অফ” বাটনে চাপ দিয়ে টাইমার ফাংশনটি বন্ধ করতে পারেন।

৪. চাইল্ড লক :-

১. স্থির অবস্থায় ডিসপ্লেতে “----” চিহ্নটি প্রদর্শিত হবে। ৩০ সেকেন্ডের মধ্যে কোন কাজ না করলে যন্ত্রটি চাইল্ড লক এ চলে যাবে।

২. এছাড়া স্বাভাবিক অবস্থায় “চাইল্ড লক” বাটনটি ৩ সেকেন্ড চাপ দিয়ে লক করা যায়। আপনি যদি “চাইল্ড লক” অপশনটি বাতিল করতে চান তাহলে পুনরায় “চাইল্ড লক” বাটনটি ৩ সেকেন্ড চাপ দিন যন্ত্রটি স্বাভাবিক অবস্থায় ফিরে আসবে।

৫. ব্যবহারযোগ্য পাত্র-



ব্যবহার অযোগ্য পাত্র-



৬. সাবধানতা

১. অল্প তেল দিয়ে রান্না করার সময় পাত্রটি অতিরিক্ত গরম করবেন না, তাহলে আগুন ধরে যেতে পারে।

২. ফ্রাই করার সময় তেলের পরিমাণ বেশি দেবেন তা না হলে পাত্রটি পুড়ে যেতে পারে।

৩. রান্নার সময় গরম তেল যাতে ছিটকে না যায় সেদিকে খেয়াল রাখবেন।

৪. ধারালো কিছু দিয়ে কন্ট্রোল প্যানেলটি স্পর্শ করবেন না। কোন কিছু দ্বারা সিরামিক প্লেটের উপর আঘাত করবেন না এতে যন্ত্রটি ক্ষতিগ্রস্ত হতে পারে। যন্ত্রটি ক্ষতিগ্রস্ত হলে এটি ব্যবহার বন্ধ রাখবেন।

৭. নিরাপত্তামূলক ব্যবস্থা-

১. রান্না করার জায়গাটি যখন ৬৫০ ডিগ্রী তাপমাত্রার উপরে চলে যাবে তখন যন্ত্রটি তাপ দেয়া বন্ধ করে দিবে।

২. যন্ত্রটি বন্ধ করে দেয়ার পরও এর পাখা ৩ মিনিট পর্যন্ত ঘুরবে যতক্ষণ না তাপমাত্রা ৭০ ডিগ্রী সেন্টিগ্রেডের নিচে নামে।

৩. যখন ভোল্টেজ বেশি বা কম হওয়ার কারণে এলার্ম বাজতে শুরু করবে আপনার নিরাপত্তার জন্য বন্ধ করে বৈদ্যুতিক সংযোগ বিচ্ছিন্ন করে দিবেন। ভোল্টেজ স্বাভাবিক না হওয়া পর্যন্ত যন্ত্রটি ব্যবহার করবেন না। ৯. রক্ষণাবেক্ষণ এবং পরিচ্ছন্নতা

১. ঠান্ডা না হওয়া পর্যন্ত যন্ত্রটি পরিস্কার করবেন না।

২. কন্ট্রোল প্যানেল এবং সিরামিক প্লেট হতে সামান্য ময়লা পরিস্কার করার জন্য অর্ড্রি কাপড় ব্যবহার করুন। তেল পরিস্কারের ক্ষেত্রে টুথপেস্ট অথবা প্রাকৃতিক ডিটারজেন্ট দ্বারা পরিস্কার করে হালকা আদ্র কাপড় দিয়ে মুছে নিন।

সাবধানতা-

১. শক্ত কোন কিছু দ্বারা যন্ত্রটি পরিস্কার করবেন না তাহলে দাগ পড়ে যাবে।
২. যন্ত্রটির ক্ষতি এড়াতে সরাসরি পানি দিয়ে এটি ধোঁত করবেন না।
৩. নরম ও শুকনো কাপড় দিয়ে যন্ত্রটি পরিস্কার করতে হবে।
৪. বাতাস চলাচলের জায়গাটি নমনীয় কিছু দ্বারা পরিস্কার করে শুকিয়ে নিবেন।
৫. যন্ত্রটি চালু অবস্থায় সরাসরি বিদ্যুৎ সংযোগ বিচ্ছিন্ন করবেন না। যন্ত্রটি দীর্ঘদিন ব্যবহার করতে “অন/অফ” বাটনে চাপ দিয়ে বন্ধ করুন তারপর পাখা ঘোরা বন্ধ হলে বৈদ্যুতিক সংযোগ করুন

যান্ত্রিক ত্রুটির নির্দেশিকা সমূহ

Code	Failure
E0	পাত্র বিহীন অবস্থা
E1	ভোল্টেজ খুব কম হলে(<85V)
E2	ভোল্টেজ খুব বেশী হলে(<260V)
E3	হিটিং সার্কিট অপেন হলে অথবা সার্ট সার্কিট হলে
E4	IGBT সেনসর অপেন সার্কিট অথবা সার্ট সার্কিট হলে
E5	ড্রাই বুক প্রটেক্ট
E6	IGBT দীর্ঘ সময় চলার কারণে গরম হয়ে গেলে