

GASTRORAG

ПАСПОРТ

ПЛИТА ИНДУКЦИОННАЯ

МОДЕЛЬ: TZBT-350B



I. Технические характеристики

- | | |
|---------------------------|----------------|
| 1). Модель: | TZBT-350B |
| 2). Номинальная мощность: | 3500Вт |
| 3). Напряжение: | 230В ~ / 50Гц |
| 4). Температура: | 60°C-240°C |
| 5). Размеры: | 340x440x117 мм |

II. Важно

Пожалуйста, внимательно прочтите следующие инструкции, перед тем как начать использовать индукционную плиту.

- 1). Не подключайте мокрыми руками во избежание удара током.
- 2). Не подключайте к розетке, в которую подключены несколько электрических приборов.
- 3). Не используйте при повреждении кабеля питания, или если вилка не соответствует требованиям безопасности розетки.
- 4). Не открывайте плиту, чтобы самостоятельно заменить запасные части.
- 5). Не используйте плиту рядом с источником огня или водой.
- 6). Не используйте, если к плите легко могут прикоснуться дети, и не позволяйте детям пользоваться плитой самостоятельно.
- 7). Не размещайте на нестабильных поверхностях.
- 8). Не двигайте плиту вместе с кастрюлей.
- 9). Не нагревайте пустую кастрюлю, и не перегревайте ее, чтобы предотвратить выкипание.
- 10). Не размещайте металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки, крышки, банки и алюминиевую фольгу на рабочей поверхности.
- 11). Используйте прибор при достаточном пространстве вокруг него. Не загромождайте переднюю часть и правую или левую часть плиты.
- 12). Не пользуйтесь плиткой на ковре или скатерти (виниловой) или на других предметах с низкой жаропрочностью.
- 13). Не кладите лист бумаги между чайником или кастрюлей и прибором. Бумага может загореться.
- 14). Если поверхность треснула, отключите плиту и немедленно свяжитесь с центром обслуживания.
- 15). Не перекрывайте отверстие для впуска воздуха или вытяжную вентиляцию.
- 16). Не прикасайтесь к верхней панели сразу же после снятия чайника или кастрюли, так как верхняя панель буде еще очень горячей.
- 17). Не размещайте плиту рядом с предметами, на которые воздействуют магнитные волны, такие как радио, телевизор, банковские карточки или кассетные ленты.
- 18). Замена силового кабеля должна проводиться квалифицированным техническим специалистом.
- 19). Основания поверхности подвержены нагреванию во время использования.

III. Инструкция по эксплуатации

- 1). Пожалуйста, поместите подходящую кухонную посуду на панель индукционной плиты и вставьте вилку в подходящую розетку. После подключения загорится лампочка Подключение, указывая на то, что электричество подано правильно.
- 2). При нажатии ВКЛ/ВЫКЛ загорится лампочка Нагревание, указывающая на то, что индукционная плита нагревается, уровень мощности по умолчанию – уровень 6. Настройте уровень мощности от 1 до 15, поворачивая ручку управления.
- 3). При нажатии кнопки ТЕМП, загорится лампочка температуры, указывающая на то, что индукционная плита сохраняет определенную температуру, температура по умолчанию - 200°C, Температура настраивается от 60°C до 240°C с помощью ручки управления.
- 4). Время настраивается от 0 минут до 120 минут с помощью кнопок "+"или "-" в режиме Время.
- 5). При нажатии кнопки ВКЛ/ВЫКЛ в рабочем состоянии индукционная плита немедленно прекратит работу. После остановки работы вентилятор будет охлаждать индукционную плиту в течение одной минуты, после чего автоматически отключится.
- 6). После нажатия кнопки ВКЛ/ВЫКЛ индукционная плита автоматически отключится, если в течение 2 часов она не эксплуатировалась.

IV. Используемая и неиспользуемая посуда

- 1). Используемая посуда:

Лучше всего выбирать чугунную, эмалированную посуду или посуду из нержавеющей стали с плоским дном, диаметром 12-26 см; посуду с маркировкой «подходит к индукционным плитам»:



- 2). Неиспользуемая посуда:

Совершенно недопустимо использование медной, алюминиевой (не имеющей специального ферромагнитного слоя на дне), стеклянной, керамической, фарфоровой посуды; посуды с выпуклым дном и с дном меньше 12 см.

V. Инструкция по чистке

- 1). Отключите от источника питания и подождите, пока плита полностью остынет. Каждый раз после использования чистите плиту.
- 2). Если использовать не очищенные кастрюли / чайники, может произойти изменение окраски или загрязнение продуктов в ходе готовки.
- 3). Не применяйте бензин, растворитель, жесткую щетку или полировочный порошок для чистки плиты.
- 4). Протрите с помощью средства для мытья посуды и влажной тряпки.
- 5). С помощью пылесоса удалите грязь из отверстия для впуска воздуха и вытяжной вентиляции.
- 6). Не ополаскивайте устройство водой (вода, попавшая внутрь, может повредить прибор).