GASTRORAG

ПАСПОРТ

ПЛИТА ИНДУКЦИОННАЯ

МОДЕЛЬ: TZBT-350D2



I. Технические характеристики

1). Модель:	TZBT-350D2
2). Номинальная мощность:	Левая зона: 500-2000Вт; Правая зона: 500-1500Вт
3). Напряжение:	230В ~ / 50Гц
4). Температура:	левая зона: 60℃-240℃;правая зона: 60℃-240℃
5). Размеры:	605x360x60 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 пытайтесь отремонтировать плиту самостоятельно.

5). Не используйте плиту рядом с источником огня или водой.

6). Не используйте там, где к плите легко могут прикоснуться дети, и не позволяйте детям пользоваться плитой самостоятельно.

7). Не размещайте на нестабильных поверхностях.

8). Не двигайте плиту, когда кастрюля или сковорода на ней.

9). Не нагревайте пустую кастрюлю, и не перегревайте ее.

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 квалифицированным специалистом.

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 (Операции для обоих зон одинаковы)

1). Пожалуйста, поместите подходящую кухонную посуду на панель индукционной плиты и вставьте вилку в розетку. После подключения загорится световой индикатор. Подключение, указывает на то, что электричество подано правильно.

2). Кнопка POWER (ВКЛ/ВЫКЛ) предназначена для включения и выключения оборудования, тогда как кнопка SELECT (ВЫБОР) включает в себя различные функции, такие как НАГРЕВАНИЕ и РЕГУЛИРОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ. На дисплее отражается вся необходимая информация.

3). НАГРЕВАНИЕ является функцией по умолчанию начала работы индукционной плиты. При нажатии POWER (ВКЛ/ВЫКЛ) загорится световой индикатор. Уровень мощности в левой зоне - 1300Вт, а в правой зоне 1000Вт. Уровень мощности возможно отрегулировать на левой зоне от 500Вт до 2000Вт, а на правой зоне от 500Вт до 1500Вт., с помощью кнопок “ ◀”или “ ▶ ” .

4). При нажатии кнопки ТЕМП, индукционная плита войдет в состояние настройки температуры, тем временем, загорится лампочка температуры. Температура по умолчанию - 240℃ в левой и правой зонах. Температура настраивается (левая и правая зоны) от 60℃ до 240℃ с помощью кнопок “ ◀”или “ ▶ ”.

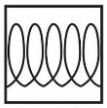
5). Кнопка TIMER (ТАЙМЕР) предназначена для установки времени приготовления пищи. Время настраивается от 0 до 180 минут с помощью кнопок “ ◀”или “ ▶ ”. Через 5 секунд время на дисплее исчезнет и параметры выбранных функций (НАГРЕВАНИЕ и ТЕМПЕРАТУРА) будут снова отражаться на дисплее. Если Вам необходимо посмотреть сколько времени осталась до конца приготовления, нажмите снова кнопку ТАЙМЕР. На дисплее отразиться оставшееся время приготовления пищи.

6) Кнопка LOCK предназначена для блокирования всех остальных кнопок. Если нажимать на кнопку LOCK в течение 2х секунд, все остальные кнопки заблокируются; если снова нажимать на кнопку LOCK в течение 2х секунд все остальные кнопки разблокируются.

IV. Используемая и неиспользуемая посуда

1). Используемая посуда:

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



Induction

2). Неиспользуемая посуда:

Совершенно недопустимо использование медной, алюминиевой (не имеющей специального ферромагнитного слоя на днище), стеклянной, керамической, фарфоровой посуды; посуды с выпуклым днищем и с днищем 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).