GASTRORAG

ПАСПОРТ

ПЛИТА ИНДУКЦИОННАЯ

МОДЕЛЬ TZBT-180K



I. Технические характеристики

1). Модель:	TZBT-180K
2). Номинальная мощность:	1800Вт
3). Напряжение:	230В ~ / 50Гц
4). Температура:	60℃-240℃
5). Размеры:	344x320x70 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, если 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, 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.

III. Инструкция по эксплуатации

1). Пожалуйста, поместите подходящую кухонную посуду на панель индукционной плиты и вставьте вилку в розетку. Световой индикатор загорится.

2). Нажмите кнопку «ON/OFF» (ВКЛ/ВЫКЛ), световой индикатор выключится, а световой индикатор на кнопке «FUNCTION» (ФУНКЦИИ) загорится.

3). Нажмите кнопку «FUNCTION» (ФУНКЦИИ), плита будет работать по умолчанию на значении мощности - 5. Выберите желаемую мощность от 1 до 10 или 10 до 1 с помощью кнопок “◀”или “▶”.

4). Функции: Нажмите кнопку «FUNCTION» (ФУНКЦИИ) и выберите POWER (МОЩНОСТЬ), TEMP (ТЕМПЕРАТУРА), TIMER (ТАЙМЕР).

Прибор оснащен защитой от перегрева. Если кастрюля или сковорода будет слишком горячей, прибор выключится, послышится звуковой сигнал и на дисплее появится «E02». Если это произошло, подождите несколько минут, пока произойдет охлаждение прибора. После этого прибор будет работать без проблем. Если мясо или овощи должны быть поджарены, пожалуйста, используйте кнопку FUNCTION» (ФУНКЦИИ) для регулировки температуры, чтобы избежать перегрева.

POWER (МОЩНОСТЬ): 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10

TEMP (ТЕМПЕРАТУРА): 60℃, 80℃, 100℃, 120℃, 140℃, 160℃, 180℃, 200℃, 220℃, 240℃.

TIMER (ТАЙМЕР): 0, 5, 10, 15 …….. 180; 5 минут/интервал.

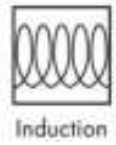
5). По умолчанию температура - 180℃, таймер - 00.

6) Если вы хотите отменить функцию таймера (TIMER), просто нажмите ON/OFF. Также нажмите ON/OFF, если хотите начать заново.

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»:



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).