GASTRORAG

ПАСПОРТ

ПЛИТА ИНДУКЦИОННАЯ

МОДЕЛЬ: TZ BT-350T



EAC

I. Технические характеристики

1). Модель: TZ BT-350T

2). Номинальная мощность: 3500 Вт

3). Напряжение: 230В ~ / 50Гц

4). Температура: 60˚C-240˚C

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 вентиляционные отверстия устройства.

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). Установите подходящую посуду на конфорку.

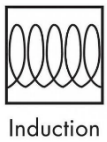
2). Нажмите клавишу C/P для переключения между режимами мощности и температуры.

3). С помощью поворотного переключателя установите необходимое значение мощности или температуры.

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).

VI. Хранение и транспортировка

Транспортировка должна осуществляться аккуратно, чтобы не нанести повреждения оборудованию. При транспортировке не переворачивайте упаковку с оборудованием вверх дном.

Если оборудование не будет использоваться в течение длительного времени (выходные, каникулы и т.п.), необходимо отключить его от электросети и тщательно очистить (согласно пункту Инструкция по чистке). Хранить в сухом, проветриваемом помещении.

VII. Утилизация

В целях защиты окружающей среды не выбрасывайте устройство в обычные мусорные баки. Утилизируйте в соответствии с действующими нормативами.

Произведено в КНР.

Дата производства является частью серийного номера, который указан на шильдике и/или упаковке оборудования.