

ПЛИТА ИНДУКЦИОННАЯ

Торгтехника.РФ

<https://obtorg.ru>



МОДЕЛЬ TZBT-350D2



Руководство по эксплуатации

I. Технические характеристики

- 1). Модель: TZBT-350D2
- 2). Номинальная мощность: Левая зона: 500-1500Вт; Правая зона: 500-2000Вт
- 3). Напряжение: 230В ~ / 50Гц
- 4). Температура: левая зона: 60°C-240°C; правая зона: 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 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 будет 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 обеих 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 - 1000Вт, а в правой зоне 1300Вт. Уровень мощности возможно отрегулировать на левой зоне от 500Вт до 1500Вт, а на правой зоне от 500Вт до 2000Вт., 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°C в левой и правой зонах. Температура настраивается (левая и правая зоны) от 60°C до 240°C 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 осталось до конца приготовления, нажмите снова кнопку ТАЙМЕР. На дисплее отразится 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). Используемые кастрюли

Кастрюли / чайники стальные или чугунные, эмалированные, из нержавеющей стали, с плоским дном, диаметром 12-26 см.



Эмалированная кастрюля Железный или эмалированный чайник Чугунная сковорода Железная сковорода Сковорода-фритюра Кастрюля из нержавеющей стали Железная сковорода

2). Неиспользуемые кастрюли

Кастрюли / чайники из жаропрочного стекла, керамики, меди, алюминия. Чайники/кастрюли с выпуклым дном, с дном меньше 12 см.



Кастрюля с выпуклым дном Алюминиевый, медный чайник Дно меньше 12 см Кастрюля с ножками Керамическая кастрюля Кастрюля из жаропрочного стекла

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).