



Плита индукционная
Торгтехника.РФ Модель: Z-310426 WOK
<https://obtorg.ru>




Руководство по эксплуатации

Технические характеристики

- 1) Номер модели: Z-310426
- 2) Номинальная мощность: 500 Вт ... 3100 Вт
- 3) Напряжение: 220 ... 240 В, 50 Гц

ВАЖНО! Прежде чем приступите к пользованию данной индукционной плитой, внимательно прочитайте настоящее Руководство по эксплуатации.

- 1) Во избежание поражения электрическим током, не вставляйте вилку электрического кабеля в розетку источника электрической энергии мокрыми руками.
- 2) Не подключайте данное оборудование к розетке, к которой уже подключено другое оборудование.
- 3) Не пользуйтесь оборудованием, у которого повреждён электрический кабель или когда вилка не соответствует розетке.
- 4) Не открывайте индукционную плиту и не заменяйте запасные части самостоятельно.
- 5) Не пользуйтесь индукционной плитой в местах, расположенных поблизости от открытого пламени или в сырых местах.
- 6) Не пользуйтесь индукционной плитой в местах, где дети могут легко дотянуться до неё, и не позволяйте детям самостоятельно пользоваться индукционной плитой.
- 7) Не ставьте индукционную плиту на неустойчивую поверхность.

- 8) Не переставляйте индукционную плиту с места на место, когда на ней находится кастрюля.
- 9) Не нагревайте пустую кастрюлю и не допускайте перегрева кастрюли, чтобы не происходил сухой нагрев.
- 10) Не кладите на тепловую поверхность индукционной плиты какие-либо металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки, крышки, консервные банки, алюминиевая фольга и тому подобное.
- 11) Когда индукционная плита работает, вокруг неё должно оставаться достаточно свободного места. Спереди, а также справа и слева от плиты, должно быть совершенно свободно.
- 12) Не пользуйтесь данным изделием на ковре или на скатерти (винил), или на других предметах, имеющих низкую теплостойкость.
- 13) Не кладите лист бумаги между кастрюлей и тепловой поверхностью, или между сковородой и тепловой поверхностью. Бумага может загореться.
- 14) Если на поверхности образовалась трещина, выключите оборудование и немедленно обратитесь в сервис-центр.
- 15) Не загромождайте впускные и выпускные вентиляционные отверстия.
- 16) Не прикасайтесь к тепловой поверхности сразу после снятия кастрюли или сковороды, поскольку поверхность может оставаться ещё очень горячей.
- 17) Не ставьте индукционную плиту рядом с устройствами, на которые может влиять магнитное поле, такими как радиоприёмники, телевизоры, автоматические банковские карты или магнитофонные ленты.
- 18) Замену электрического кабеля поручайте квалифицированному техническому специалисту.
- 19) Значок  предупреждает, что процессе пользования плитой данная поверхность индукционной плиты может нагреваться.

Как пользоваться

- 1) На тепловую поверхность индукционной плиты поставьте подходящую кухонную посуду и вставьте вилку электрического кабеля в розетку подходящего источника электрической энергии.
- 2) Нажмите кнопку электрического выключателя (ON/OFF). При этом включится световой индикатор выключателя, указывая, что начался процесс нагрева; по умолчанию задана мощность нагрева 2000 Вт. Для того, чтобы отрегулировать мощность в пределах от 500 Вт до 3100 Вт, нажмите клавишу «Стрелка вверх» (▲) или «Стрелка вниз» (▼).
- 3) Если кнопку электрического выключателя (ON/OFF) нажимают, когда индукционная плита работает, то работа немедленно прекращается. После этого вентилятор продолжает охлаждать индукционную плиту в течение одной минуты, а затем выключается.
- 4) После нажатия на кнопку электрического выключателя (ON/OFF) индукционная плита автоматически выключится, если в течение 2 часов не выполняется никаких операций.

Какой посудой можно пользоваться, а какой нет

Используйте кастрюли и сковороды с закруглённым дном, изготовленные из нержавеющей стали; другая посуда может оказаться непригодной для использования на индукционной плите.

Как чистить

1) Отсоедините индукционную плиту от источника электрической энергии и дайте ей полностью остыть. После пользования каждый раз выполняйте чистку индукционной плиты.

2) Если пользоваться нечищеными кастрюлями и (или) сковородами, то возможно обесцвечивание индукционной плиты или образование пятен на ней.

3) Для чистки индукционной плиты не применяйте бензин, растворители, жесткие щётки и полировочные порошки.

4) Протирайте тканью, смоченной в средстве для мытья посуды.

5) Для удаления грязи из вентиляционных отверстий впуска и выпуска охлаждающего воздуха пользуйтесь пылесосом.

6) Лить воду на изделие не разрешается (попадание воды внутрь изделия может стать причиной неисправности).

При поломке оборудования:

- отключите его от источников энергии;
- протрите оборудование от жира, грязи и т.п.;