viatto
technological equipment

ИНДУКЦИОННАЯ ПЛИТА
VA-ET350D



I.Спецификация

1). Номер изделия: VA-ET350D

2). Потребляемая мощность: левая 200-1800 Вт, правая 200-1700 Вт

3). Напряжение: 230 В ~ 50 Гц

Температура: 60-240°C

II. Меры предосторожности

1). Не вставляйте вилку в розетку мокрыми руками.

2). Не вставляйте вилку в розетку, к которой уже подключено несколько других приборов.

3). Откажитесь от использования, если шнур питания поврежден или вилка безопасно не вставляется в розетку.

4). Не вносите изменения в компоненты и не производите ремонт прибора самостоятельно.

5). Не используйте плиту вблизи огня или во влажных местах.

6). Откажитесь от использования там, где дети могут легко прикасаться к плите, и не разрешайте детям самостоятельно использовать плиту.

7). Не устанавливайте на неустойчивые поверхности.

8). Не перемещайте прибор с кастрюлей или сковородой на нем.

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

10). Не кладите металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки, крышки, жестяные банки и алюминиевую фольгу на верхнюю панель.

11). Обеспечьте достаточное свободное пространство вокруг плиты. Оставьте переднюю и одну из боковых сторон плиты свободными.

12). Не используйте прибор на ковре, скатерти (виниловой) или любой другой поверхности с низкой жароустойчивостью.

13). Не прокладывайте лист бумаги между кастрюлей или сковородой и прибором. Бумага может загореться.

14). При появлении трещин на поверхности, выключите прибор и незамедлительно отвезите его в сервисцентр.

15). Не закрывайте вентиляционные отверстия забора или выпуска воздуха.

16). Не прикасайтесь к верхней панели сразу после снятия кастрюли или сковороды с плиты - верхняя панель может все еще быть очень горячей.

17). Не размещайте плиту близко к предметам, которые подвержены влиянию магнитного поля, таким как: радиоприемники, телевизоры, автоматические банковские карты или аудиокассеты.

18). Замену шнура питания должен производить квалифицированный техник.

19)  Панель может заменяться квалифицированным техником.

20) Этот прибор не предназначен для использования лицами (в том числе детьми) со сниженными физическими, сенсорными или психическими способностями ил недостатком опыта и знаний, если

только они не находятся под наблюдением или лицо, ответственное за их безопасность, не провело им инструктаж по пользованию прибором.

Предупреждение: Наблюдайте за детьми и не позволяйте им играть с прибором.

III. Правила пользования (Работа обеих зон одинакова)

1). Поставьте подходящую посуду в центр верхней панели и включите вилку в розетку

2) После нажатия POWER загорится индикатор. Мощность по умолчанию для левой зоны 1200 Вт, для правой - 800 Вт. Мощность плиты можно регулировать с помощью "▲" или "▼"

Левая зона: 200Вт, 400Вт, 600Вт, 800Вт, 1000Вт, 1200Вт, 1400Вт, 1600Вт, 1700Вт, 1800Вт.

Правая зона 200Вт, 400Вт, 600Вт, 800Вт, 1000Вт, 1200Вт, 1400Вт, 1600Вт, 1700Вт.

3) Нажатием SELECT можно выбрать мощность и температуру. Температуры левой зоны равна температуре правой зоны.

ТЕМПЕРАТУРА: 60°C, 80°C, 100°C, 120°C, 140°C, 160°C, 180°C, 200°C, 220°C, 240°C

4). После нажатия TIMER (ТАЙМЕР) загорится индикатор таймера и индикатор нагрева или температуры соответственно, плита войдет в режим установки времени. Таймер устанавливается с помощью "▲" или "▼" в диапазоне 0-180 минут. Через пять секунд окно автоматически переключится на экран соответствующей функции. Если пользователю необходимо узнать время обратного отсчета, нажмите Timer повторно. На окне экрана отобразится время обратного отсчета.

5). После выбора функции нажмите кнопку Lock для блокировки функции на 1 секунду, затем загорится индикатор Lock. Индукционная плита не реагирует на нажатия любых других кнопок в этом состоянии. При необходимости выбора другой функции или выключения прибора нажмите кнопку Lock на 3 секунды, пока дважды не раздастся звуковой сигнал. Все кнопки будут работать в обычном режиме.

6). Эта индукционная плита снабжена функцией памяти. Значения мощности. температуры и таймера будут сохранены даже если перейти от HEATING (НАГРЕВ) к TEMP (ТЕМПЕРАТУРА), а затем обратно к HEATING.

7). При необходимости отмены таймера просто нажмите POWER. Нажмите POWER для повторного запуска.

8). При работе прибора температура доступных поверхностей может быть очень высокой.

9) При появлении трещин на поверхности, выключите прибор во избежание поражения током.

IV. Разрешенная и неразрешенная посуда

1). Разрешенные сковороды

Стальные или чугунные, эмалированные железные, из нержавеющей стали, с плоским дном сковороды / кастрюли диаметром от 12 до 26 см.



Эмалир. железная кастрюля | **Железный или эмалир. чайник** | **Чугунная сковорода** | **Железная кастрюля** | **Фритюрница** | **Кастрюля из нержавейки** | **Железная тарелка**

2). Неразрешенная посуда

Сковороды/кастрюли из жаропрочного стекла, меди, алюминия, керамические контейнеры. Сковороду/кастрюли с круглым дном диаметром менее 12 см.



Кастрюля с округлым дном | **Алюминиевый медный чайник** | **Диаметр дна менее 12 см** | **Кастрюля на ножках** | **Керамическая кастрюля** | **Жаропрочная стеклянная кастрюля**

V. Процедура очистки

1). Извлеките вилку из розетки и подождите до полного остывания плиты. Проводите очистку после каждого использования.

2). Использование нечищеных сковород/кастрюль может привести к обесцвечиванию или пятнам на поверхности.

3). При чистке индукционной плиты не используйте бензин, растворитель, жесткую щетку или полировочный порошок.

4). Протирайте, используя средство для мытья посуды и влажную ткань.

5). Пылесосьте вентиляционные отверстия забора и выпуска воздуха.

6). Никогда не лейте воду на устройство (Попадание воды внутрь может привести к неисправности).

Управление прибором с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления не предусмотрено. Данный прибор предназначен для бытового или аналогичного использования, а именно:

- кухонные уголки в магазинах, офисах и на других рабочих объектах; - деревенские дома;
- клиентами гостиниц, мотелей и других типов объектов проживания- объекты типа "постель и завтрак".