

***VIATTO***<sup>TM</sup>

**РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

**Плита индукционная встраиваемая  
VA-K35**

## I. Технические характеристики

- |                                      |   |
|--------------------------------------|---|
| 1) Инвентарный номер:                | VA-K35                                      |
| 2) Номинальная мощность: левая зона: | 500–2000 Вт, правая зона: 500–1500 Вт       |
| 3) Напряжение:                       | 220–240 В, 50–60 Гц                         |
| 4) Температура:                      | Левая зона: 60–240°C, правая зона: 60–240°C |

## II. Важные примечания






Перед использованием индукционных плит внимательно прочитайте следующие инструкции.

- 1) Не вставляйте вилку в розетку мокрыми руками.
- 2) Не подключайте прибор к розетке, к которой уже подключено несколько других приборов.
- 3) Не используйте прибор, если шнур питания поврежден или вилка не подходит к розетке.
- 4) Не изменяйте детали и не ремонтируйте прибор самостоятельно.
- 5) Не используйте прибор вблизи открытого пламени или влажных мест.
- 6) Не используйте прибор в местах, где к нему могут легко прикоснуться дети, а также не позволяйте детям пользоваться прибором самостоятельно.
- 7) Не размещайте на неустойчивых поверхностях.
- 8) Не перемещайте прибор, если на нем имеется кастрюля или сковорода.
- 9) Не разогревайте пустую кастрюлю и не перегревайте ее.
- 10) Не кладите на верхнюю панель такие металлические предметы, как ножи, вилки, ложки, крышки, жестяные банки и алюминиевую фольгу.
- 11) Используйте прибор в местах с достаточным свободным пространством вокруг него. Обеспечьте свободное пространство перед прибором, а также слева или справа от него.
- 12) Не используйте прибор на коврах, скатертях (виниловых) или любых других изделиях с низкой теплостойкостью.
- 13) Не кладите лист бумаги между кастрюлей или сковородой и прибором. Бумага может обгореть.
- 14) Если поверхность потрескалась, выключите прибор и немедленно обратитесь в сервисный центр.
- 15) Не перекрывайте воздухозаборник или отверстие для отвода воздуха.
- 16) Не прикасайтесь к верхней панели сразу после снятия кастрюли или сковороды, поскольку она остается очень горячей.
- 17) Не размещайте прибор рядом с предметами, на которые может воздействовать магнитное поле, например: радиоприемники, телевизоры, банковские карты и ленточные кассеты.
- 18) Замена шнура питания должна производиться квалифицированным специалистом.
- 19)  Во время использования этот прибор может нагреваться.
- 20) Данное устройство не предназначено для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или лицами с отсутствием опыта и знаний, за исключением случаев, когда они находятся под присмотром и проинструктированы ответственным за их безопасность лицом на предмет использования данного устройства.

**Предупреждение: не разрешайте детям использовать прибор в качестве игрушки.**

### III. Порядок эксплуатации (эксплуатация обеих зон одновременно)



- 1) Поместите используемую кухонную утварь в центр верхней панели и включите прибор в сеть, после чего включится индикаторная лампа питания.
- 2) Кнопка  используется для включения и выключения питания. Кнопки HEATING (НАГРЕВ), TEMP (ТЕМПЕРАТУРА), TIMER (ТАЙМЕР) предназначены для различных функций. На 4-значном дисплее слева отображается информация обо всех функциональных кнопках.
- 3) Нагрев — это функция по умолчанию при начале работы индукционной плиты. При нажатии  загорится индикатор нагрева, а затем нажмите функциональную кнопку  для подтверждения режима нагрева. При этом левая зона плиты будет нагревать посуду при 1500 Вт, а правая — при 1000 Вт. Уровень мощности можно регулировать кнопками + и -. Обратите внимание, что диапазон мощности левой зоны составляет от 500 Вт до 2000 Вт, а правой — от 500 Вт до 1500 Вт.
- 4) При нажатии кнопки Function (Функция)  индукционная плита перейдет в режим настройки температуры. При этом будет гореть индикатор TEMP (ТЕМПЕРАТУРА). По умолчанию заданная температура для левой зоны составляет 240 °С, а для правой равна 240 °С. Температуру можно регулировать кнопками + и -. Обратите внимание, что диапазон температуры левой зоны составляет от 60 °С до 240°С, а правой — от 60°С до 240°С.
- 5) При повторном нажатии кнопки Function (Функция)  загорится индикатор TIMER (ТАЙМЕР) и один из индикаторов Heating (Нагрев) или TEMP (ТЕМПЕРАТУРА) соответственно. При этом плита перейдет в режим настройки температуры. Таймер можно регулировать кнопками + и -, задав время в диапазоне от 0 до 180 минут для левой и правой сторон. Через пять секунд окно автоматически переключится на отображение состояния соответствующей функции.
- 6) Кнопка блокировки  предназначена для обеспечения нормальной работы и предотвращения случайного изменения режима. Нажмите кнопку LOCK (БЛОКИРОВКА), после варочная панель перейдет в состояние блокировки, индикатор блокировки начнет мигать, а другие кнопки будут недоступны.  
Разблокирование: чтобы разблокировать индукционную варочную панель, удерживайте кнопку LOCK (БЛОКИРОВКА) нажатой в течение трех секунд.
- 7) Индукционная плита автоматически отключится, если в течение 2 часов не будет производиться никаких действий, а также если таймер в приборе не настроен на значение более 120 минут.
- 8) При работе прибора температура доступных для касания поверхностей может быть высокой.

#### IV. Допустимая и недопустимая кухонная посуда

##### 1) Допустимая посуда

Сталь, чугун, эмалированный чугун, нержавеющая сталь, сковороды или кастрюли с плоским дном диаметром от 12 до 20 см.



##### 2) Недопустимая посуда

Жаропрочное стекло, керамические емкости, медные, алюминиевые сковороды и кастрюли. Сковороды и кастрюли с закругленным дном и размером дна менее 12 см.



#### V. Способ очистки

- 1) Отключите вилку и подождите, пока прибор полностью остынет. Очищайте после каждого использования.
- 2) Если кастрюли или сковородки используются без очистки, это может привести к изменению цвета или появлению пятен после приготовления пищи.
- 3) Не используйте для чистки индукционной плиты бензин, растворитель, щетку или полировочный порошок.
- 4) Протирайте с помощью средства для мытья посуды и влажной ткани.
- 5) С помощью пылесоса уберите грязь из выпускного и выпускного отверстия воздуха.
- 6) Никогда не лейте воду на прибор (попадание воды внутрь прибора может привести к неисправности).

Прибор не предназначен для работы с использованием внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

Данное устройство предназначено для использования в бытовых и иных аналогичных целях, например:

- в кухонных зонах для персонала в магазинах, офисах и других рабочих помещениях;
- фермерские дома;
- Клиентами в отелях, автодорожных гостиницах и других помещениях жилого типа;
- в гостиницах типа «ночлег и завтрак».