



ИНДУКЦИОННАЯ ПЛИТА

МОДЕЛЬ: HKN-ICF70D



ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

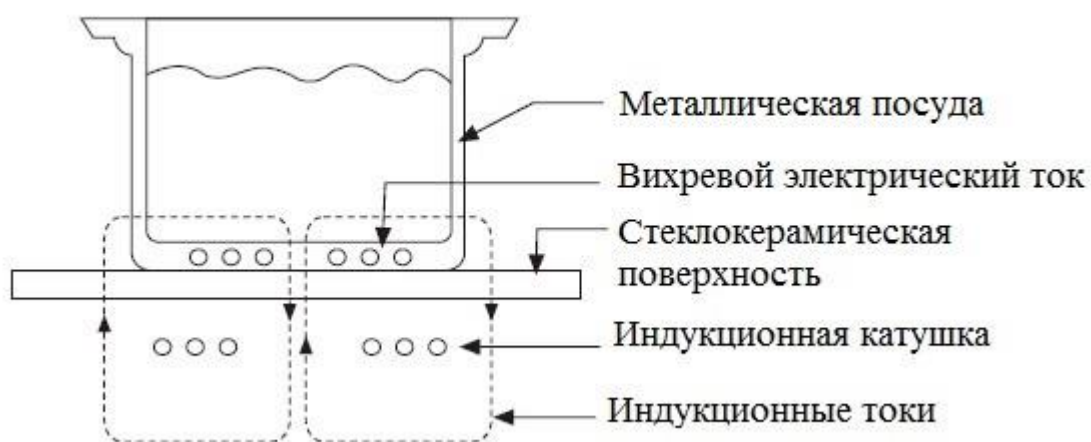
Уважаемый покупатель!

Благодарим вас за покупку нашей индукционной плиты. Наша продукция рассчитана на длительный срок эксплуатации. Перед установкой и использованием плиты ознакомьтесь с инструкцией по ее эксплуатации. Сохраните инструкцию для дальнейшего использования.

! Данное оборудование предназначено для использования на предприятиях общественного питания.

1. ПРИНЦИП РАБОТЫ

Индукционная плита состоит из следующих основных элементов: индукционного нагревательного элемента, специальной посуды, изготовленной из ферромагнитных материалов, и системы управления. В основе работы плиты лежит принцип нагрева за счет индуцированных вихревых токов, создаваемых высокочастотным магнитным полем. Электромагнитное поле возникает под действием тока, идущего в контуре, в момент прохождения магнитной силовой линии через дно металлической посуды. Возникающие при этом многочисленные вихревые токи быстро нагревают посуду и ее содержимое.



2. МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Обращаем ваше внимание на следующие меры предосторожности, которые необходимо соблюдать во избежание поражения электрическим током, короткого замыкания, пожарной опасности и поломки устройства.

1. Не пытайтесь самостоятельно настраивать, переделывать или ремонтировать устройство. Техническое обслуживание должно производиться квалифицированным специалистом.
2. Не эксплуатируйте устройство во влажной среде или вблизи источников тепла, например, электрической или газовой плиты и т.д.
3. Не допускайте попадания моющих средств или горючих материалов на поверхность устройства под индукционной посудой.
4. Не ставьте устройство на ковер или скатерть во избежание блокировки циркуляции воздуха; при блокировке устройство перегревается, и встроенный защитный механизм автоматически прекращает подачу тока.
5. Не кладите бумагу или полотенце между поверхностью плиты и дном посуды.
6. Не используйте устройство на неровной поверхности или пластиковом покрытии.
7. Не перегревайте пустую посуду. Перегретое масло может легко воспламениться.
8. Не кладите на керамическую поверхность металлические предметы, например, ножи, вилки, ложки, крышки кастрюль, фольгу, мелкую посуду и т. д. во избежание ожога при соприкосновении с раскаленными предметами.
9. Не используйте посуду с шероховатой или неровной поверхностью, которая может повредить плиту.
10. Не передвигайте работающую плиту, когда на ней находится посуда.
11. Оставляйте достаточно свободного места вокруг устройства во время работы и не держите вблизи посторонние предметы.
12. Не допускайте падения посторонних предметов на поверхность плиты, т. к. при этом она может легко повредиться. Не используйте устройство при наличии трещин на поверхности и передайте его в сервисный центр.
13. Использование посуды из определенных материалов может приводить к возникновению постороннего шума. Это нормальное и безопасное явление, обусловленное коэффициентом расширения. Для рассеяния тепла используется встроенный вентилятор, при работе и после выключения которого могут возникать шумы.
14. Во избежание ожогов не дотрагивайтесь до поверхности плиты некоторое время после окончания работы, т. к. она нагревается под действием высокой температуры.
15. Для замены поврежденного силового кабеля обратитесь к производителю или его сервисному агенту.
16. Не ставьте устройство на металлические панели или столы во избежание их нагрева, а также в целях безопасности.
17. Использование масла для жарки при высокой температуре может привести к пожару, во избежание чего не оставляйте плиту без присмотра.
18. Отключайте плиту от сети, когда Вы ее не используете.

ВНИМАНИЕ: лицам, страдающим заболеваниями сердца, следует пользоваться устройством только в соответствии с рекомендациями врача.

* Наша продукция не предназначена для лиц с физическими отклонениями, нарушенной реакцией на внешние раздражители или лиц, страдающих психическими заболеваниями, в т. ч. детей, за исключением случаев пользования продукцией в присутствии лиц, отвечающих за их безопасность.

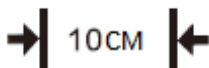
* Держите устройство в недоступном для детей месте и не подпускайте их к нему во избежание несчастных случаев.

3. МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Предупреждение: в целях личной безопасности и во избежание неустраняемых неисправностей плиты не пытайтесь самостоятельно производить ее ремонт. При повреждении силового кабеля немедленно прекратите использование плиты и обратитесь в наш сервисный центр или в квалифицированную ремонтную мастерскую.



Используйте специальный воздушный выключатель для защиты элемента питания



Устанавливайте плиту на ровную поверхность стола, оставив между плитой и стеной расстояние не менее 10 см.



При использовании устройства убедитесь, что розетка заземлена.



Перед разогреванием продуктов в герметической упаковке, например, полуфабрикатов, вскройте упаковку во избежание взрыва под действием высокой температуры.



Не перекрывайте приток и отток воздуха во избежание опасности.



Никогда не мойте плиту под напором воды во избежание опасности.



Никогда не ставьте на индукционную плиту пустую посуду во избежание нарушений в работе устройства и возникновения опасности.



Не ставьте устройство на металлические столы или панели



Не используйте устройство вблизи источников тепла, например, газовой плиты или электрической плиты и т.д.



Пользуйтесь специальными электрическими розетками.



Не допускайте к плите детей и лиц с ограниченными возможностями. Не оставляйте устройство без присмотра.



Не ставьте металлические предметы на керамическую поверхность для нагрева во избежание опасности, связанной с повышенным нагревом.

4. ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

1. При подключении плиты к сети зуммер подаст сигнал и на дисплее отобразится значение “OFF”.
2. Перед установкой посуды на плиту, пожалуйста, убедитесь в чистоте и сухости контактной поверхности плиты и дна посуды.
3. Нажмите на ручку включения/выключения плиты, на дисплее загорится значение “ON”. Теперь плита находится в режиме ожидания.
4. Нажмите “ Power”, плита начнет работать на мощности 1800W. Вращая ручку, выставьте необходимую мощность работы плиты, начиная от 400Вт до 3500Вт. Уровни мощности нагрева: 400 Вт, 600 Вт, 800 Вт, 1000 Вт, 1200 Вт, 1500 Вт, 1800 Вт, 2100 Вт, 2400 Вт, 2700 Вт, 3000 Вт, 3300 Вт, 3600 Вт.
5. Нажмите ”Temp”, индукционная плита начнет работать на 130С. Вращая ручку, выставьте необходимую температуру в диапазоне от 60С до 280С. Уровни температуры: 60°С, 80°С, 100°С, 120°С, 130°С, 140°С, 150°С, 160°С, 170°С, 180, 200°С, 240°С, 280°С.
6. Таймер: Во время работы можно включить таймер. Коснитесь кнопки “Timer”, на дисплее отобразится время “0:00” с “:00” в режиме мигания, вращая ручку, установите время работы в минутах. Коснитесь кнопки “Timer” повторно, “0:” перейдет в режим мигания, вращая ручку, установите время работы в часах. Достигнув необходимого значения, дисплей будет мигать в течение 5 секунд, затем таймер зафиксируется. Таймер можно установить до 24х часов работы. В случае, если необходимо отключить таймер, коснитесь кнопки “Timer” 3 раза подряд.
7. После использования, либо во время использования, если необходимо отключить индукционную плиту, нажмите кнопку “ON/OFF”. Работа плиты будет приостановлена и устройство перейдет в режим ожидания.
8. Внимание, не отключайте устройство от сети незамедлительно после окончания работы. Система принудительной вентиляции индукционной плиты будет продолжать работать в течение 1 минуты для корректного охлаждения устройства. Только после отсоедините устройство от основного источника питания.
9. Всегда отключайте индукционную плиту от сети после окончания работы.
10. Рекомендуется ежедневная чистка металлических и стеклянных элементов устройства (подробнее в разделе 8 данной инструкции).

5. КОДЫ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

КОД	НЕИСПРАВНОСТЬ	КОД	НЕИСПРАВНОСТЬ
E0	Центральный блок управления неисправен	E5	Ошибка в работе платы или центрального блока управления
E1	Нет посуды	E6	Перегрузка по току
E2	Слишком низкое напряжение питания	E7	Обрыв цепи или короткое замыкание БТИЗ
E3	Слишком высокое напряжение питания	E8	Перегрев керамической панели
E4	Обрыв цепи или короткое замыкание датчика температуры	E9	Перегрев БТИЗ

6. ЗАЩИТНЫЕ ПРИСПОСОБЛЕНИЯ

Данная плита разработана специально для профессионального применения.

1. Защита от перенапряжения

Если напряжение источника питания изменяется в пределах от 80 до 280 В, настройки плиты и установка требуемой мощности происходят в автоматическом режиме. Когда напряжение выходит за пределы указанного диапазона, плита автоматически переходит в режим ожидания.

2. Защита от перегрева

Датчик температуры контролирует температуру внутри плиты. Если датчик фиксирует перегрев, плита автоматически переходит в режим ожидания.

3. Обнаружение небольших предметов

При соприкосновении с поверхностью плиты посуды диаметром менее 80 мм или небольших предметов (нож, вилка, щипцы, ключ и т.д.) раздается предупреждающий звуковой сигнал.

4. Отсутствие посуды или неподходящая посуда

Если кастрюля снимается с плиты в процессе готовки или не пригодна для использования, плита не работает, и на экране появляется код ошибки.

5. Защитное автоматическое выключение

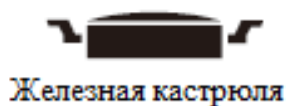
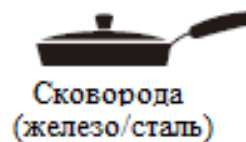
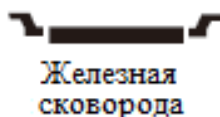
Если в течение 2 часов работающая плита не получает команд, она автоматически выключается.

(Исключение – при установке таймера более чем на 2 часа).

7. СОВМЕСТИМАЯ ПОСУДА

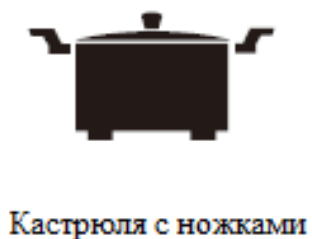
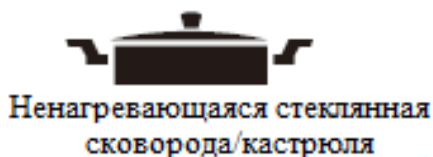
Требования к подходящей посуде:

1. Требования к материалу посуды: дно должно быть изготовлено из материалов, обладающих магнитной проводимостью.
2. Требования к форме: плоское дно, диаметр от 12 до 26 см.



8. НЕПОДХОДЯЩАЯ ПОСУДА

Индукционная плита может распознавать многие виды нагревательных приборов. При обнаружении следующих видов посуды плита не нагревается и не может выполнять задаваемые операции.



9. ЧИСТКА И УХОД

Вы легко можете очистить поверхность индукционной плиты следующими способами.

Перед началом чистки отсоедините силовой кабель.

1. Небольшие загрязнения удалите влажной салфеткой; масло смойте зубной пастой или нейтральным моющим средством. Не скребите поверхность жёсткой щёткой.
2. Удалите грязь и пыль из воздухоприёмника и вентиляционного отверстия ватной палочкой. Следы жира аккуратно смойте мягкой щёткой с мягким моющим средством.
3. Не допускайте попадания воды внутрь плиты во время чистки, перед использованием вытирайте плиту насухо.
4. Не подставляйте плиту под набор воды и не погружайте полностью ее в воду.
5. Не разбирайте плиту.
6. Держите плиту в чистоте и не допускайте попадания внутрь насекомых, которые могут вывести ее из строя.
7. Пользуйтесь чистой посудой, чтобы на поверхности плиты не скапливался пригоревший жир.