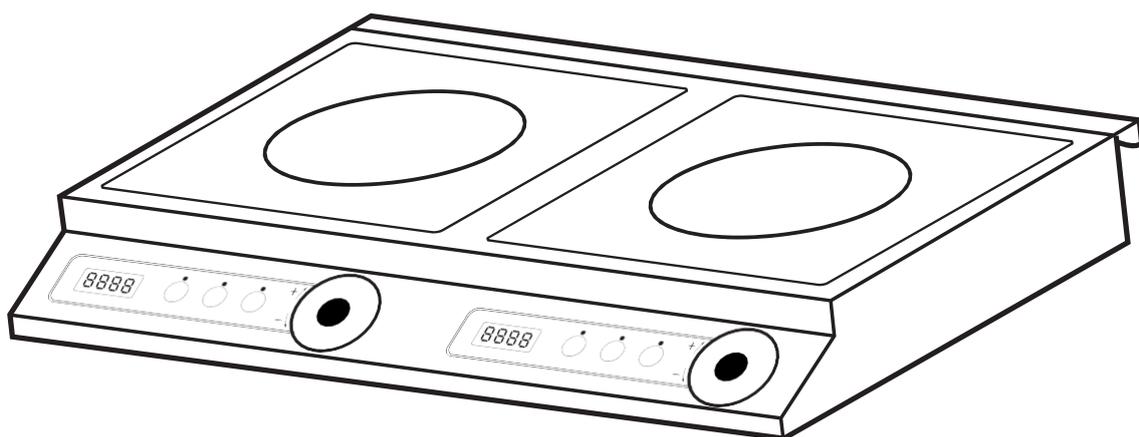


HURAKAN

Инструкция

Плита индукционная

HKН-ICВ35М; HKН-ICF35М; HKН-ICF35D; HKН-ICW35М;
HKН-ICF35Т; HKН-ICF35ТМ; HKН-ICF70D; HKН-ICF70D2V;
HKН-ICF35DX4; HKН-ICF35DX47; HKН-ICF50D;
HKН-ICW50D



Содержание

1. Технические характеристики	3
2. Сведения о гарантии	3
3. Порядок установки и подготовка к работе	4
4. Техника безопасности	5
5. Порядок работы	6
6. Обслуживание и уход	13
7. Техническое обслуживание и ремонт	14
8. Транспортировка и хранение. Утилизация	15

1. Технические характеристики

Модель	Мощность, кВт	Напряжение	Габариты, мм	Масса, кг	Тип поверхности	Количество конфорок, шт	
HKN-ICB35M	3,5	230 В / 50 Гц	400x400x85 (без пульта)	4,7	Плоская	1	
HKN-ICF35M			326x415x110				
HKN-ICF35D			328x396x110	4			
HKN-ICW35M			350x450x200	5,7	WOK		
HKN-ICF35T			340x423x130	5,2			
HKN-ICB35TM			326x415x110	4,6			
HKN-ICF70D	7	400 В / 50 Гц	660x396x110	9,9	Плоская	2	
HKN-ICF70D2V			330x810x110				
HKN-ICF35DX4	14		735x830x150	19.35			4
HKN-ICF35DX47			830x700x150				
HKN-ICF50D	5		230 В / 50 Гц	500x410x200	8		WOK
HKN-ICW50D							

Производитель оставляет за собой право изменять внешний вид и конструкцию аппарата для улучшения его эксплуатационных характеристик, оставляя без изменения технические характеристики.

2. Сведения о гарантии

Аппарат имеет производственно-технического назначения, подлежит обязательному техническому обслуживанию, может быть использовано только по прямому назначению, и не подпадает под действие Закона о защите прав потребителей (РФ, Беларусь, Казахстан).

Пользователь обязан обеспечить техническое обслуживание оборудования квалифицированным техническим персоналом.

Срок гарантии следует уточнять у Продавца, но не менее 6 месяцев с момента его продажи по товарной накладной при условии соблюдения потребителем правил эксплуатации, ухода и технического обслуживания, предусмотренных настоящей инструкцией.

Условия предоставления гарантии устанавливаются Договором купли-продажи между Продавцом и Покупателем, а также действующими нормативными актами той страны, где используется данное оборудование.

При обнаружении производственных дефектов аппарата следует обратиться в компанию, осуществившую продажу аппарата.

Гарантия не распространяется:

- на периодическое обслуживание, наладку и настройку;
- на ремонт или замену частей в связи с их износом;
- на любые изменения с целью усовершенствования и расширения обычной сферы применения аппарата, указанной в настоящей инструкции;
- на неисправности, вызванные неправильной эксплуатацией, использованием аппарата не по назначению или не в соответствии с инструкцией по эксплуатации,
- на неисправности, связанные с несвоевременной чисткой аппарата, недостаточной квалификацией обслуживающего персонала или некорректным технологическим процессом;
- на неисправности, связанные механическими повреждениями при неправильной транспортировке, попаданием внутрь изделия или в механизмы посторонних предметов, жидкости, дыма или пара, несчастным случаем, стихийным бедствием, воздействием животных, грызунов, насекомых, колебаниями напряжения и частоты в электрической сети, неправильным подключением устройств электрозащиты аппарата.
- на неисправности, вызванные вмешательством или ремонтом лицами, не имеющими достаточной квалификации;
- на неисправности, вызванные использованием нестандартных или некачественных расходных материалов и запчастей;
- на неисправности, связанные с эксплуатацией изделия в области температур, влажности, вентиляции и вибрации, не рекомендованные для данного изделия;

3. Порядок установки и подготовка к работе

Внимание! Все работы по монтажу и пусконаладочным работам должны быть проведены квалифицированным персоналом, имеющим специальное разрешение в соответствии с нормативными актами той страны, где используется данный аппарат.

- Убедитесь, что напряжение в сети соответствует рабочему напряжению аппарата, проверьте установку устройств защиты и соответствия их номиналу по мощности и характеристикам. Максимальное отклонение напряжения составляет +5%/-10%, частота 50 Гц.
- Устройства защиты должны находиться в непосредственной близости от аппарата или в распределительном щите, если он находится в прямом доступе. Розетка должна соответствовать требованиям безопасности и иметь надежное заземление.
- Плиты моделей HKN-ICF35DX4 и HKN-ICF35DX47 необходимо устанавливать на подставку без дна.
- Плиты моделей HKN-ICF35DX4, HKN-ICF35DX47 подключаются согласно схеме, указанной на наклейке рядом с шильдиком и нанесенной на провода маркировкой.
- Не допускайте блокировку вентиляционных отверстий плиты.
- Электропроводка должна соответствовать номинальной мощности аппарата. Несоответствие может привести к возгоранию.
- При транспортировке аппарата может произойти ослабление крепления деталей, электрических соединений и подвижных механизмов, поэтому перед первым запуском следует провести их проверку.
- Не допускайте нахождения кабеля между предметами и мебелью, которые могут оказать давление и повредить силовую кабель. Не допускайте изгиба и запутывания кабеля.
- Не используйте бытовые удлинители для подключения аппарата.
- Неправильное подключение или неисправность вилки или розетки может привести к возгоранию.
- Аппарат устанавливается на огнеупорном устойчивом нескользящем ровном горизонтальном основании, на расстоянии не менее 100 мм от стен, пандусов, ступеней, прочего оборудования. Не допускается установка аппарата вблизи моечных ванн и рукомойников.
- Если аппарат устанавливается вблизи другого теплового оборудования – увеличьте расстояние между ним и плитой до 200-300мм. Установка вблизи аппаратов, испаряющих жир в процессе работы (фритюры, грили и т.д.), запрещена.
- Не допускается размещение плит в непосредственной близости от горючих и взрывоопасных предметов и материалов.

- Не допускается размещение плиты в помещениях, связанных с большим выделением пыли, дыма и газа (в том числе мучной и других видов пыли).
- Перед первым использованием изделия удалите с его поверхности все упаковочные материалы, буклеты, пластиковые пакеты и т.п., затем выполните очистку печи в соответствии с разделом «б. Обслуживание и уход».
- Не допускайте персонал, не ознакомленный с настоящей инструкцией и не прошедший инструктажа по технике безопасности к работающему аппарату, поскольку это может привести к травмам и летальному исходу.
- Примите меры по защите оборудования от дождя и влаги.

4. Техника безопасности

Внимание! Допуск к работе на данном оборудовании возможен только после ознакомления настоящим руководством по эксплуатации и прохождения инструктажа по технике безопасности.

- При монтаже, подготовке к работе, эксплуатации, техническом обслуживании и ремонте, наряду с соблюдением требований безопасности, изложенных в настоящей инструкции, необходимо строго соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности и санитарные нормы в соответствии с нормативными актами той страны, где эксплуатируется данный аппарат.
- Храните аппарат в недоступном для детей месте.
- Не допускается оставлять аппарат включенным без присмотра.
- Не используйте аппарат на неровной поверхности или пластиковом основании.
- Не прикасайтесь к поверхностям работающей плиты и некоторое время после окончания работы! Не опирайтесь на неё телом! Это приведёт к ожогам!
- Не храните огнеопасные предметы в непосредственной близости от аппарата.
- Никогда не оставляйте посторонние предметы на поверхности плиты.
- Не допускайте падения посторонних предметов и не опирайтесь на поверхность плиты, поскольку это может привести к повреждениям. Не используйте устройство при наличии трещин на поверхности.
- Не допускайте попадания холодной воды на горячую поверхность стеклокерамики.
- Не допускайте попадания моющих средств или горючих материалов (в т.ч. бумаги) на поверхность устройства под индукционной посудой.
- Не перегревайте пустую посуду. Перегретое масло может воспламениться.
- При хранении аппарата температура окружающей среды должна быть ниже 45°C, влажность не должна превышать 90%.
- Если аппарат не используется или используется при неблагоприятных погодных условиях, отключайте аппарат от источника питания, чтобы предотвратить аварийные ситуации.
- Строго запрещено мыть аппарат открытым источником воды. Несоблюдение данного правила может привести к повреждению оборудования и человеческим травмам, возможно с летальным исходом. Не допускайте попадания воды на розетку и выключатель.
- Запрещено мыть поверхности аппарата, не дождавшись их остывания.
- Перед мойкой, ремонтом или перемещением аппарата сначала вытащите вилку из розетки.
- Если вы заметили повреждение силового кабеля, немедленно проведите его замену. В противном случае это может привести к поражению электрическим током или возгоранию.
- Не трогайте силовую кабель мокрыми руками, в ином случае возможно поражение электрическим током.
- Проведение технического обслуживания или ремонтных работ допускается только после отключения аппарата от источника питания.
- Не прикасайтесь к выключателю или вилке мокрыми руками.
- Не передвигайте аппарат во время его работы.
- При отключении электропитания не тяните за кабель, всегда беритесь за вилку.

- Лицам, страдающим заболеваниями сердца, следует пользоваться устройством только в соответствии с рекомендациями врача.
- Устройство не предназначено для использования детьми, лицами с ограниченными физическими, психическими или умственными способностями, а также лицами без опыта соответствующих знаний. Исключение допускается в случае контроля или инструктажа, выполненного лицом, ответственным за их безопасность.

Эксплуатация запрещена:

- при некорректной работе аппарата;
- при повреждении или падении;
- при повреждении питающего кабеля или вилки.

5. Порядок работы

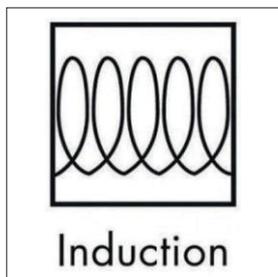
- Индукционная плита предназначена для термической обработки пищевых продуктов на предприятиях общественного питания с использованием посуды, дно которой изготовлено из материалов с ферромагнитными свойствами.
- Никогда не загораживайте вентиляционные отверстия плиты.
- Для нормальной работы плиты температура окружающей среды должна составлять 5-35°C, относительная влажность 30-80%.
- Максимальная нагрузка на конфорку – 30 кг.
- Старайтесь не убирать посуду с конфорки в процессе приготовления. Не допускайте многократной потери контакта дна посуды с поверхностью конфорки! (к примеру, подкидывание блинов или перемешивания содержимого посуды без специального инвентаря)
- Не допускать попадание жидкости на поверхности под плитой, она может попасть внутрь плиты и привести к неисправности.
- Для приготовления используйте только чистую посуду. Перед началом приготовления убедитесь, что контактная поверхность плиты и посуды сухая. Следите, чтобы на поверхности плиты не скапливался жир.
- Стеклокерамическая поверхность плиты требует бережного отношения.
- 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.

5.1. Требования к посуде

- Для работы с плитой требуется посуда, дно которой изготовлено из материалов с ферромагнитными свойствами.
- Для использования подходит посуда с диаметром дна от 12 до 26 см, толщина дна не менее 3 мм.
- В случае, если используемая посуда не соответствует требованиям, описанным в данной инструкции – используйте для работы адаптер, представляющий собой металлическую панель с высоким содержанием ферромагнетических материалов (не входит в комплект поставки).



- Используемая посуда должна иметь значок, означающий пригодность для использования на индукционных плитах.



Для плит с плоскими конфорками:

Дно посуды должно быть идеально плоским, не иметь шероховатостей или неровностей.

Для плит с конфорками WOK:

Дно посуды должно идеально прилегать к поверхности, не иметь шероховатостей или неровностей.

Для использования подходит следующая посуда:



Кастрюля из нержавеющей стали



Железная сковорода



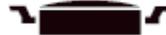
Чугунная сковорода



Сковорода (железо/ сталь)



Эмалированная посуда



Железная кастрюля



Чайник из нержавеющей стали или Эмалированный

Не подходящая для использования посуда:



Керамическая кастрюля



Нагревающаяся стеклянная сковорода/ кастрюля



Кастрюля с выпуклым дном



Кастрюля с ножками



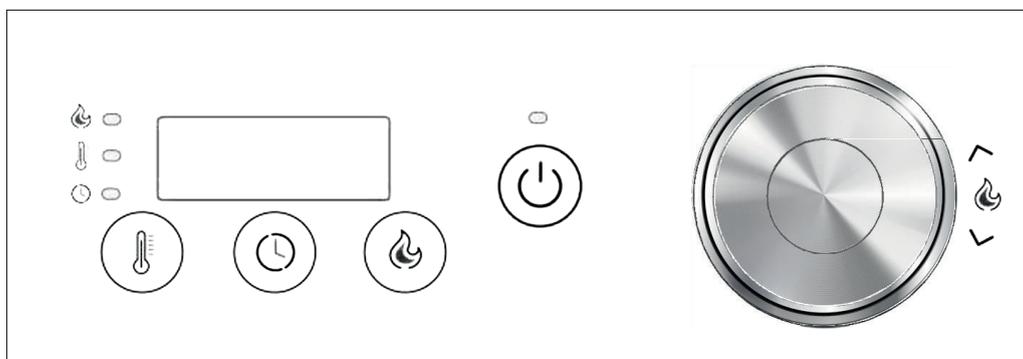
Внешний диаметр менее 12 см



Посуда из сплава с низким содержанием железа

5.2. Последовательность работы

- Инструкция содержит информацию о работе одной конфорки. Все конфорки плиты работают одинаково.
- Выберите описание панели управления, которая присутствует на вашей модели плиты.



Шаг 1.

После подключения аппарата к электросети загорится сигнальная лампа «СЕТЬ» и появится надпись на дисплее «OFF».

Шаг 2.

Установите посуду на конфорку.

Шаг 3.

Для включения аппарата нажмите кнопку «включить/выключить» , на дисплее загорится надпись «ON». Далее конфорка начнет нагрев посуды при мощности 2000 Вт. Для моделей HKN- ICW50D и HKN-ICF50D: конфорка начнет нагрев посуды при мощности 2500 Вт.

Шаг 4.

Выберите нужный Вам режим работы конфорки нажатием на соответствующую кнопку (режим «таймер» может работать одновременно с одним из режимов «мощность» или «температура»):

 - режим «мощность». Поворотом ручки можно установить режимы – 300, 500, 1000, 1500, 2000, 2500, 2800, 3000, 3300 и 3500 Вт.

Для моделей HKN-ICW50D и HKN-ICF50D: Поворотом ручки можно установить режимы – 500, 1000, 1500, 2000, 2500, 3000, 3500, 4000, 4500 и 5000 Вт.

 - режим «температура». После выбора данного режима будет установлена температура 140 °С. Поворотом ручки можно установить 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 и 240 °С

Для моделей HKN-ICW50D и HKN-ICF50D: После выбора данного режима будет установлена температура 160 °С. Поворотом ручки можно установить 60, 80, 120, 140, 160, 180, 200, 220, 240 и 280 °С.

 - режим «таймер». При выборе данного режима на дисплее появится надпись «0:00», при этом «:00» будет мигать. Поворотом ручки выберите нужное Вам количество минут, затем зафиксируйте значение повторным нажатием на кнопку «таймер». Далее мигать начнет «0:», поверните ручку, если Вам нужно установить определенное количество часов работы конфорки. Подождите 5 секунд, потом время таймера будет зафиксировано и начнется его отсчёт на экране. Таймер можно установить до 24х часов работы. В случае, если необходимо отключить таймер, коснитесь кнопки «таймер» 3 раза подряд.

Шаг 5.

После окончания приготовления нажмите на кнопку «включить/выключить» , на дисплее появится надпись «OFF». Снимать посуду с конфорки можно только после её выключения.

Шаг 6.

Дождитесь окончания работы вентиляторов охлаждения и обесточьте плиту.



Шаг 1.

После подключения аппарата к электросети загорится сигнальная лампа «СЕТЬ» и появится надпись на дисплее «OFF».

Шаг 2.

Установите посуду на конфорку.

Шаг 3.

Для включения аппарата нажмите на ручку регулировки, на дисплее загорится надпись «ON». Далее конфорка начнет нагрев посуды при мощности 2000 Вт.

Шаг 4.

Выберите нужный Вам режим работы конфорки нажатием на соответствующую кнопку (режим «таймер» может работать одновременно с одним из режимом «мощность» или «температура»):



- кнопка переключения режимов «мощность» и «температура». Режим «мощность».

Поворотом ручки можно установить режимы – 300, 500, 1000, 1500, 2000, 2500, 2800, 3000, 3300 и 3500 Вт.

Режим «температура».

После выбора данного режима будет установлена температура 140 °С. Поворотом ручки можно установить 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 и 240 °С.



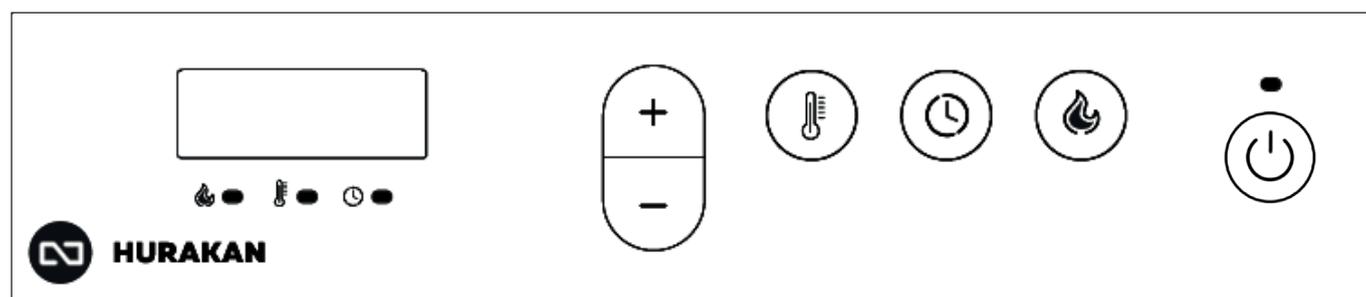
- режим «таймер». При выборе данного режима на дисплее появится надпись «0:00», при этом «:00» будет мигать. Поворотом ручки выберите нужное Вам количество минут, затем зафиксируйте значение повторным нажатием на кнопку «таймер». Далее мигать начнет «0:», поверните ручку, если Вам нужно установить определенное количество часов работы конфорки. Подождите 5 секунд, потом время таймера будет зафиксировано и начнется его отсчёт на экране. Таймер можно установить до 24х часов работы. В случае, если необходимо отключить таймер, коснитесь кнопки «таймер» 3 раза подряд.

Шаг 5.

После окончания приготовления нажмите на ручку регулировки, на дисплее появится надпись «OFF». Снимать посуду с конфорки можно только после её выключения.

Шаг 6.

Дождитесь окончания работы вентиляторов охлаждения и обесточьте плиту.



Шаг 1.

После подключения аппарата к электросети загорится сигнальная лампа «СЕТЬ» и появится надпись на дисплее «OFF».

Шаг 2.

Установите посуду на конфорку.

Шаг 3.

Для включения аппарата нажмите кнопку «включить/выключить» , на дисплее загорится надпись «ON». Далее конфорка начнет нагрев посуды при мощности 2000 Вт.

Шаг 4.

Выберите нужный Вам режим работы конфорки нажатием на соответствующую кнопку (режим «таймер» может работать одновременно с одним из режимом «мощность» или «температура»):

 - режим «мощность». Нажатием на кнопки «+/-» можно установить режимы – 300, 500, 1000, 1500, 2000, 2500, 2800, 3000, 3300 и 3500 Вт.

 - режим «температура». После выбора данного режима будет установлена температура 140 °С. Нажатием на кнопки «+/-» можно установить 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 и 240 °С.

 - режим «таймер». При выборе данного режима на дисплее появится надпись «0:00», при этом «:00» будет мигать. Нажатием на кнопки «+/-» выберите нужное Вам количество минут, затем зафиксируйте значение повторным нажатием на кнопку «таймер». Далее мигать начнет «0:», установите значение нажатиями на кнопки «+/-», если Вам нужно установить определенное количество часов работы конфорки. Подождите 5 секунд, потом время таймера будет зафиксировано и начнется его отсчёт на экране. Таймер можно установить до 24х часов работы. В случае, если необходимо отключить таймер, коснитесь кнопки «таймер» 3 раза подряд.

Шаг 5.

После окончания приготовления нажмите на кнопку «включить/выключить» , на дисплее появится надпись «OFF». Снимать посуду с конфорки можно только после её выключения.

Шаг 6.

Дождитесь окончания работы вентиляторов охлаждения и обесточьте плиту.



Шаг 1.

После подключения аппарата к электросети загорится сигнальная лампа «СЕТЬ» и появится надпись на дисплее «OFF».

Шаг 2.

Установите посуду на конфорку.

Шаг 3.

Для включения аппарата нажмите на ручку регулировки, на дисплее загорится надпись «ON». Далее конфорка начнет нагрев посуды при мощности 2000 Вт.

Шаг 4.

Выберите нужный Вам режим работы конфорки нажатием на соответствующую кнопку (режим «таймер» может работать одновременно с одним из режимом «мощность» или «температура»):

 - режим «мощность». Поворотом ручки можно установить режимы – 300, 500, 1000, 1500, 2000, 2500, 2800, 3000, 3300 и 3500 Вт.

 - режим «температура». После выбора данного режима будет установлена температура 140 °С. Поворотом ручки можно установить 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 и 240 °С.

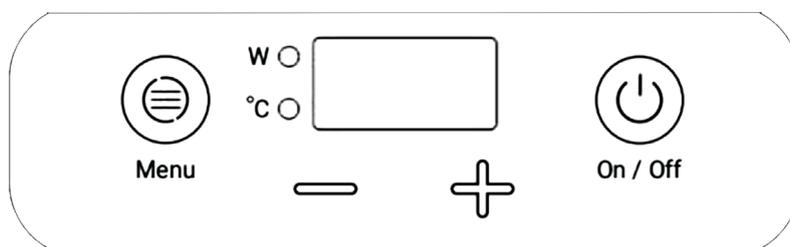
 - режим «таймер». При выборе данного режима на дисплее появится надпись «0:00», при этом «:00» будет мигать. Поворотом ручки выберите нужное Вам количество минут, затем зафиксируйте значение повторным нажатием на кнопку «таймер». Далее мигать начнет «0:», поверните ручку, если Вам нужно установить определённое количество часов работы конфорки. Подождите 5 секунд, потом время таймера будет зафиксировано и начнется его отсчёт на экране. Таймер можно установить до 24х часов работы. В случае, если необходимо отключить таймер, коснитесь кнопки «таймер» 3 раза подряд.

Шаг 5.

После окончания приготовления нажмите на ручку регулировки, на дисплее появится надпись «OFF». Снимать посуду с конфорки можно только после её выключения.

Шаг 6.

Дождитесь окончания работы вентиляторов охлаждения и обесточьте плиту.



Шаг 1.

После подключения аппарата к электросети загорится сигнальная лампа «СЕТЬ» и появится надпись на дисплее «OFF».

Шаг 2.

Установите посуду на конфорку.

Шаг 3.

Для включения аппарата нажмите кнопку «включить/выключить» , на дисплее загорится надпись «ON». Плита готова к работе и находится в режиме ожидания.

Шаг 4.

Нажмите на кнопку «меню» , на дисплее отобразится «P8», что означает «режим мощности 8». Далее, нажатием на клавиши «+» или «-» вы можете выбрать нужный режим мощности от «P1» до

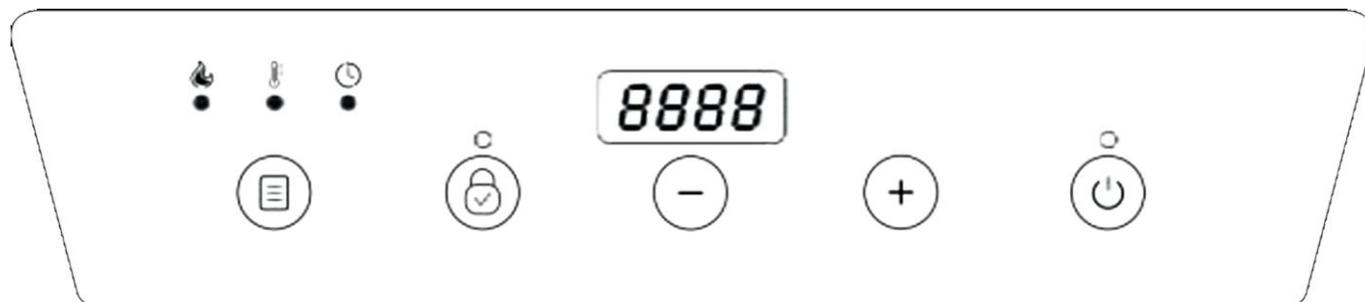
«P10». При повторном нажатии на кнопку «меню»  на дисплее отобразится «180». Это означает, что плита работает в режиме контроля температуры, нажатием на клавиши «+» или «-» вы можете выбрать нужную температуру от 60 до 240 °С.

Шаг 5.

После окончания приготовления нажмите на кнопку «включить/выключить» , на дисплее появится надпись «OFF». Снимать посуду с конфорки можно только после её выключения.

Шаг 6.

Дождитесь окончания работы вентиляторов охлаждения и обесточьте плиту.



Шаг 1.

После подключения аппарата к электросети загорится сигнальная лампа «СЕТЬ» и появится надпись на дисплее «OFF».

Шаг 2.

Установите посуду на конфорку.

Шаг 3.

Для включения аппарата нажмите кнопку «включить/выключить» , на дисплее загорится надпись «ON». Плита готова к работе и находится в режиме ожидания.

Шаг 4.

Выберите нужный Вам режим работы конфорки нажатиями на кнопку «меню»  (режим «таймер» может работать одновременно с одним из режимом «мощность» или «температура»):

 - режим «мощность» с установленным значением 1800 Вт. Кнопками «+» и «-» можно изменить значение на 400, 600, 1000, 1200, 1500, 2100, 2400, 2700, 3000, 3300 и 3500 Вт.

 - режим «температура». После выбора данного режима будет установлена температура 140 °С. Поворотом ручки можно установить 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 и 240 °С.

 - режим «таймер». При выборе данного режима на дисплее появится надпись «0:00», при этом «:00» будет мигать. Нажатием на кнопки «+/-» выберите нужное Вам количество минут, затем зафиксируйте значение повторным нажатием на кнопку «меню» . Далее мигать начнет «0:», Нажатием на кнопки «+/-» установите определённое количество часов работы конфорки. Подождите 5 секунд, потом время таймера будет зафиксировано и начнется его отсчёт на экране. Таймер можно установить до 24х часов работы. В случае, если необходимо отключить таймер, коснитесь кнопки «таймер» 3 раза подряд.

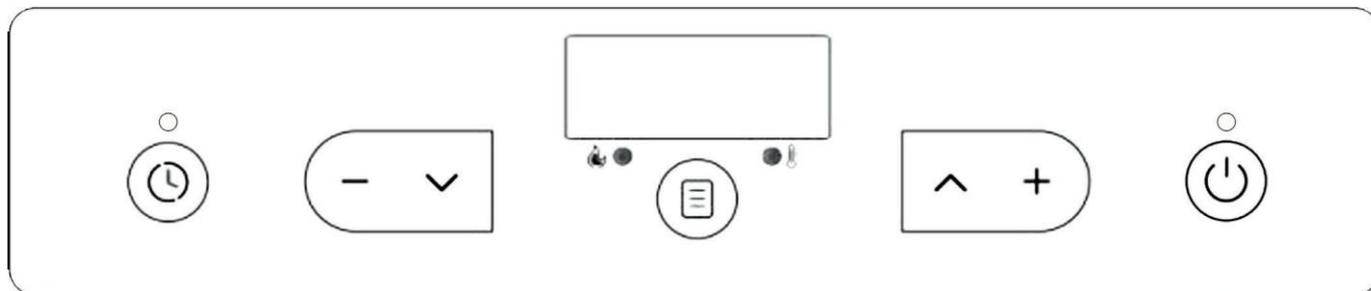
Нажатием на кнопку блокировки  вы можете заблокировать панель управления плиты от изменений настроек при нажатии. Активная блокировка будет подсвечена соответствующей лампочкой – индикатором над кнопкой блокировки. Для снятия блокировки повторно нажмите на кнопку блокировки .

Шаг 5.

После окончания приготовления нажмите на кнопку «включить/выключить» , на дисплее появится надпись «OFF». Снимать посуду с конфорки можно только после её выключения.

Шаг 6.

Дождитесь окончания работы вентиляторов охлаждения и обесточьте плиту.



Шаг 1.

После подключения аппарата к электросети загорится сигнальная лампа «СЕТЬ» и появится надпись на дисплее «OFF».

Шаг 2.

Установите посуду на конфорку.

Шаг 3.

Для включения аппарата нажмите кнопку «включить/выключить» , на дисплее загорится надпись «ON». Плита готова к работе и находится в режиме ожидания.

Шаг 4.

Выберите нужный Вам режим работы конфорки нажатиями на кнопку «меню»  (режим «таймер» может работать одновременно с одним из режимом «мощность» или «температура»):



- с установленным значением 1800 Вт. Кнопками «+» и «-» можно изменить значение на 400, 600, 1000, 1200, 1500, 2100, 2400, 2700, 3000, 3300 и 3500 Вт.



- режим «температура». После выбора данного режима будет установлена температура 130 °С. Поворотом ручки можно установить 60, 80, 100, 120, 130, 140, 150, 160, 170, 180, 200, 240 и 280 °С.



- режим «таймер». При выборе данного режима на дисплее появится надпись «0:00», при этом «:00» будет мигать. Нажатием на кнопки «+/-» выберите нужное Вам количество минут, затем зафиксируйте значение повторным нажатием на кнопку «таймер» . Далее мигать начнет «0:», Нажатием на кнопки «+/-» установите определённое количество часов работы конфорки. Подождите 5 секунд, потом время таймера будет зафиксировано и начнется его отсчёт на экране. Таймер можно установить до 24х часов работы. В случае, если необходимо отключить таймер, коснитесь кнопки «таймер» 3 раза подряд.

Шаг 5.

После окончания приготовления нажмите на кнопку «включить/выключить» , на дисплее появится надпись «OFF». Снимать посуду с конфорки можно только после её выключения.

Шаг 6.

Дождитесь окончания работы вентиляторов охлаждения и обесточьте плиту.

6. Обслуживание и уход

- Перед выполнением любых работ по обслуживанию необходимо отключить электропитание и дать оборудованию остыть до комнатной температуры.
- Проводите ежедневную очистку аппарата.
- Для очистки поверхности и корпуса используйте влажную мягкую губку или ткань, используя

мягкие моющие средства. После очистки вытрите поверхность и корпус насухо. Убедитесь в том, что жир и загрязнения удалены с поверхностей полностью.

- Обязательно производите очистку вентиляционных отверстий на нижней поверхности плиты с помощью мягкой щетки и мягкого моющего средства. После очистки вытрите поверхности насухо.
- Не допускается попадание жидкости и посторонних предметов внутрь плиты во время очистки.
- Не допускается использовать для очистки оборудования абразивные материалы, металлические губки и щетки, колющие и режущие предметы, агрессивные и хлорсодержащие чистящие средства, бензин, кислоты, щелочи и растворители.
- Если оборудование не будет использоваться в течение длительного времени (выходные, каникулы и т.п.), необходимо отключить электропитание и тщательно очистить оборудование.

7. Техническое обслуживание и ремонт

Внимание! Работы по обслуживанию и ремонту должны проводиться при полностью отключенном электропитании, путем перевода вводного выключателя в положение «выкл» и отсоединением вилки от розетки, с привлечением квалифицированного технического персонала.

Техническое обслуживание аппарата должно проходить в соответствии с нормативными документами страны, где используется данный аппарат. Представленный в данной инструкции перечень работ носит рекомендательный характер.

При техническом обслуживании проделайте следующие работы:

- Проведение инструктажа и проверка знаний по правилам эксплуатации персонала, работающего с аппаратом.
- Проведите опрос персонала, работающего с аппаратом, на предмет выявления нехарактерной работы аппарата.
- Произвести визуальную проверку состояния аппарата.
- Проверить отсутствие оголенных проводов.
- Проверить состояние вентиляторов охлаждения.

Ремонт аппарата должен осуществляться квалифицированным техническим персоналом. Изменение конструкции аппарата запрещено.

В случае нехарактерной работы аппарата, отличной от нормальной, необходимо обесточить аппарат путем перевода вводного выключателя в положение «выкл» или отсоединением вилки от розетки и обратиться в сервисную службу.

Работа на заведомо неисправном аппарате категорически запрещена.

С Продавца и Производителя не может быть востребовано возмещение прямого или косвенного ущерба, который мог явиться следствием аварии или при работе на неисправном аппарате.

7.1. Защитные устройства плиты

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 «E1».

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).

7.2. Коды ошибок

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

8. Транспортировка и хранение. Утилизация

- Данный аппарат можно транспортировать любым видом транспорта в соответствии с предупредительными надписями на таре, а также с правилами, действующими на конкретном виде транспорта.
- При погрузке и транспортировании аппарат нельзя кантовать и подвергать ударам. Перемещать транспортную тару по наклонной поверхности, соблюдая требования «ВЕРХ» под углом не более 15%.
- Транспортировка аппарата железнодорожным и автомобильным транспортом должна производиться в крытых транспортных средствах.
- После транспортировки аппарат должен быть работоспособным и не иметь повреждений.
- Аппарат должен храниться в транспортной упаковке в складских помещениях, обеспечивающих защиту от воздействия атмосферных осадков и механических повреждений.
- Не допускайте тряски аппарата.
- Не храните аппарат в перевернутом виде.

После прекращения эксплуатации аппарата, по истечении установленного срока службы, организации, осуществляющей эксплуатацию, необходимо передать его лицу, ответственному за утилизацию.

Утилизацию аппарата производить по общим правилам переработки вторичного сырья в соответствии с нормативными актами страны, где аппарат проходит утилизацию.