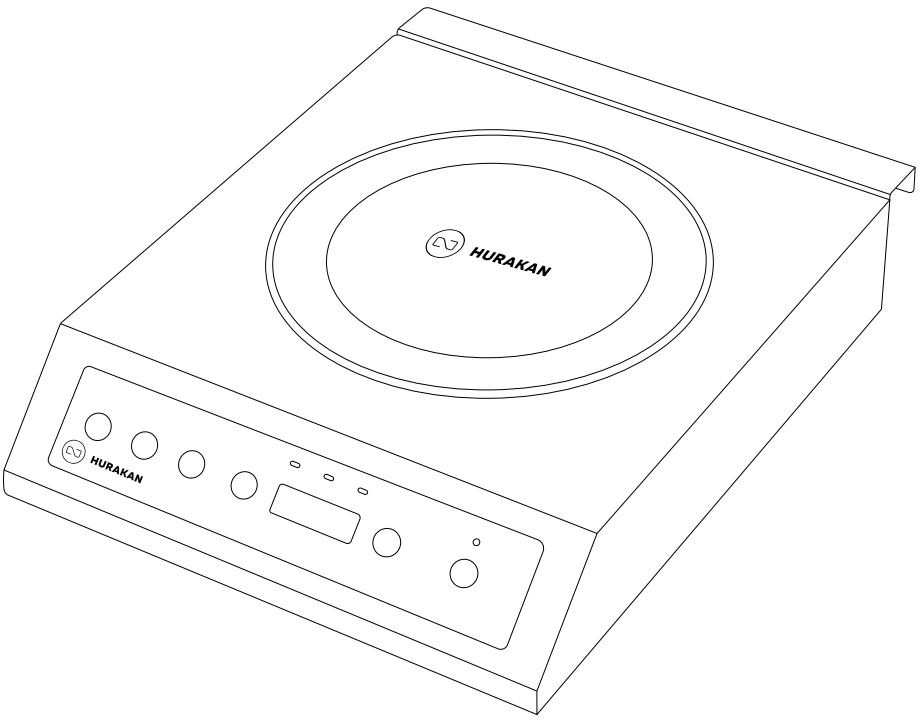
HURAKAN

ПАСПОРТ

ПЛИТА ИНДУКЦИОННАЯ

Модель: HKN-ICF35ML



EAC

I. Технические характеристики

1) Модель №: HKN-ICF35ML
2) Номинальная мощность: 500 Вт – 3500 Вт
3) Напряжение: 220 -240 В ~ 50-60 Гц
4) Температура: 60 ℃-240 ℃

II. Меры предосторожности

Перед началом эксплуатации индукционной плиты внимательно ознакомьтесь со следующими инструкциями:

1) Не вставляйте вилку в розетку мокрыми руками во избежание удара электрическим током.
2) Не подключайте устройство к розетке, к которой подключены другие устройства.
3) Не эксплуатируйте устройство, если поврежден электрический кабель или если вилка не подходит к розетке.
4) Не вскрывайте плиту для самостоятельной замены запчастей.
5) Не эксплуатируйте плиту вблизи открытого пламени или во влажной среде.
6) Не эксплуатируйте плиту в доступном для детей месте и не позволять им самостоятельно эксплуатировать устройство.
7) Не размещайте устройство на неустойчивых поверхностях.
8) Не перемещайте плиту с находящейся на ней посудой.
9) Не ставьте на плиту пустую посуду и не перегревайте посуду во избежание «сухого» кипения.
10) Не кладите на рабочую поверхность металлические предметы (например, ножи, вилки, ложки, крышки, жестяные банки и алюминиевую фольгу) во избежание их нагрева.
11) Вокруг устройства во время его эксплуатации должно оставаться свободное пространство. Следите за чистотой устройства с фронтальной и боковых сторон.
12) Не эксплуатируйте устройство на ковровом покрытии или скатерти (ПВХ) или любом ином покрытии с низкими жаростойкими свойствами.
13) Не прокладывайте бумагу между посудой и рабочей поверхностью устройства. В противном случае бумага может воспламениться.
14) В случае повреждения рабочей поверхности отключите устройство от сети и немедленно передайте его в сервисный центр.
15) Не заслоняйте воздухозаборник и воздухоотвод.
16) Не прикасайтесь к нагревательной поверхности сразу после снятия посуды, т.к. рабочая поверхность все еще остается достаточно горячей.
17) Не размещайте плиты вблизи предметов, которые могут быть подвержены магнитному влиянию (например, радиоустройства, телевизионные устройства, автоматические банковские карты и кассетные пленки).
18) Силовой кабель должен заменяться только профессиональными техническими специалистами.
19) Во время эксплуатации рабочая поверхность устройства нагревается.
20) Данное устройство не предназначено для эксплуатации лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, недостатком опыта и знаний за исключением случаев, когда такие лица контролируются лицом, ответственным за их безопасность, или проходят у него инструктаж по эксплуатации устройства.

Внимание: контролируйте детей и следите за тем, чтобы они не играли с устройством.

III. Порядок эксплуатации

1) Установите на индукционную плиту подходящую кухонную посуду и вставьте вилку в соответствующую розетку. После подсоединения на дисплее рядом с надписью ON/OFF

(ВКЛ,/ВЫКЛ.) загорится красная контрольная лампочка, указывающая на то, что плита находится в режиме ожидания и готова к эксплуатации.
2) Для запуска индукционной плиты нажмите на кнопку ON/OFF (ВКЛ./ВЫКЛ.). (В окне цифрового дисплея появится контрольный световой сигнал.)
3) Нажмите на кнопку POWER (ПИТАНИЕ). Индукционная плита переходит в режим нагрева мощностью по умолчанию 2000 Вт. Отрегулируйте мощность в интервале от 500 Вт до 3500 Вт, используя элементы управления со знаками «-» или «+».
3) Нажмите на кнопку TEMP (ТЕМПЕРАТУРА). Индукционная плита переходит в температурный режим температурой по умолчанию 100 ℃. Отрегулируйте температуру в интервале от 60 ℃ до 240 ℃, используя элементы управления со знаками «-» или «+».
4) Одной из важных особенностей индукционной плиты является наличие функции TIMER (ТАЙМЕР). На таймере можно выставить время, в которое плита автоматически отключится. Нажмите на кнопку TIMER (контрольный световой сигнал TIMER (ТАЙМЕР) появится в окне цифрового дисплея) и с помощью элементов управления со знаками «-» или «+» установите время в интервале от 0 минут до 180 минут. Для отмены функции Timer (Таймер) достаточно перевести поворотную кнопку в положение 0 в режиме Timer (Таймер).
5) При нажатии на кнопку ON/OFF (ВКЛ./ВЫКЛ.) в рабочем режиме индукционная плита немедленно перестает работать. После остановки плиты вентилятор в течение одной минуты охлаждает индукционную плиту, а затем отключается.
6) Индукционная плита автоматически отключается, если находится в состоянии простоя 2 часа, за исключением тех случаев, когда таймер на установлен на время свыше 120 минут.
7) Во время работы устройства его внешние поверхности могут сильно нагреваться.
8) Для отмены функции TIMER (ТАЙМЕР) достаточно нажать на кнопку ON/OFF (ВКЛ/ВЫКЛ.). Нажмите на кнопку ON/OFF (ВКЛ./ВЫКЛ.) для повторного запуска.

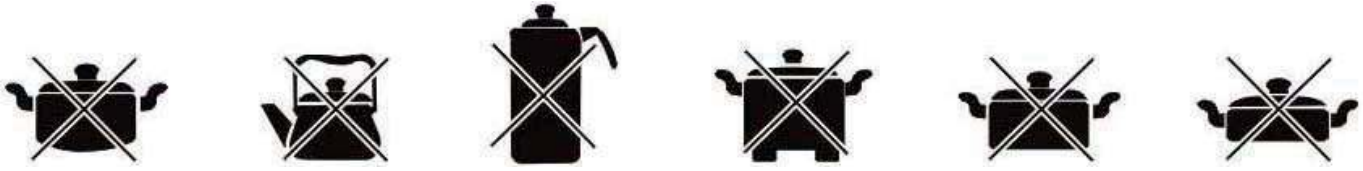
IV. Подходящая и неподходящая посуда

1) Походящие поверхности дна
Стальная, чугунная, эмалированная посуда с плоским дном диаметром от 12 до 26 см.



Кастрюля из эмалированной низкоуглеродистой стали | Чайник из обычной или эмалированной низкоуглеродистой стали | Чугунная сковорода | Стальная кастрюля | Сковорода для жарки во фритюре | Кастрюля из нержавеющей стали | Сковорода из толстолистовой стали

2) Неподходящие поверхности дна
Посуда из жаропрочного стекла, керамическая посуда, посуда из алюминия и меди, посуда с округлым дном диаметром менее 12 см.



Кастрюля с округлым дном | Чайник из алюминия и меди | Чайник из алюминия и меди | Кастрюля на ножках | Керамическая кастрюля | Кастрюля из жаропрочного стекла

V. Правила ухода
1) Отсоедините устройство от сети и подождите до полного остывания. Производите чистку после каждого использования.
2) Использование немытой посуды (кастрюль, чайников, сковород) может привести к выцветанию рабочей поверхности.
3) Для очитки индукционной плиты запрещено пользоваться бензином, растворителем, жесткой щеткой или абразивными чистящими средствами.
4) Протрите влажной тканью и подходящим средством для мытья посуды.
5) Для удаления грязи из воздухозаборника и воздухоотвода воспользуйтесь пылесосом.
6) Категорически запрещено окатывать устройство водой (вода, проникающая внутрь устройства, может привести к его неисправности).
Устройства не предназначены для управления с помощью внешнего таймера или отдельной дистанционной системы управления.
Данное устройство предназначено для бытового использования, а также аналогичным образом в следующих случаях:
– в кухонных зонах для служебного персонала в магазинах, офисах и других служебных помещениях;
– в сельских домах;
– в отелях, придорожных гостиницах и других местах, предназначенных для проживания;
– мини-гостиницах.

VI. Возможные неисправности
При возникновении сбоев в работе устройства на экране дисплея отобразится код ошибки, которую можно будет устранить, следуя указаниям в таблице (см. ниже), не обращаясь в службу клиентской поддержки или к поставщику.

В случае если устранить неисправности не удается:
- не вскрывайте корпус устройства;
- сообщите в пункт обслуживания клиентов или свяжитесь с торговым представителем и предоставьте следующую информацию:
- тип неисправности;
- артикул и серийный номер (см. паспортную табличку на тыльной стороне изделия);
- дату покупки.

Код ошибки	Причина	Решение
E0	• Пустая рабочая поверхность или неподходящая посуда	• Установите на рабочую поверхность подходящую посуду с содержимым
E1	• Устройство сильно нагревается (например, по причине перекрытия вентиляционных отверстий) • Повреждены детали (например, транзистор)	• Освободите вентиляционные отверстия. Дайте устройству остыть в течение нескольких минут; затем устройство будет готово к эксплуатации. Если код ошибки отображается даже после остывания устройства, то обратитесь к поставщику. • Обратитесь к поставщику.

E2	• Активируется защита от перегрева, отключающая устройство	• Извлеките вилку из розетки. Снимите посуду с рабочей поверхности. Дайте устройство остыть в течение нескольких минут; затем перезапустите устройство.
E3	• Кратковременное отключение электропитания	• Извлеките вилку из розетки. Через несколько минут снова вставьте вилку в розетку. Обратитесь к электрику для проверки электропитания.