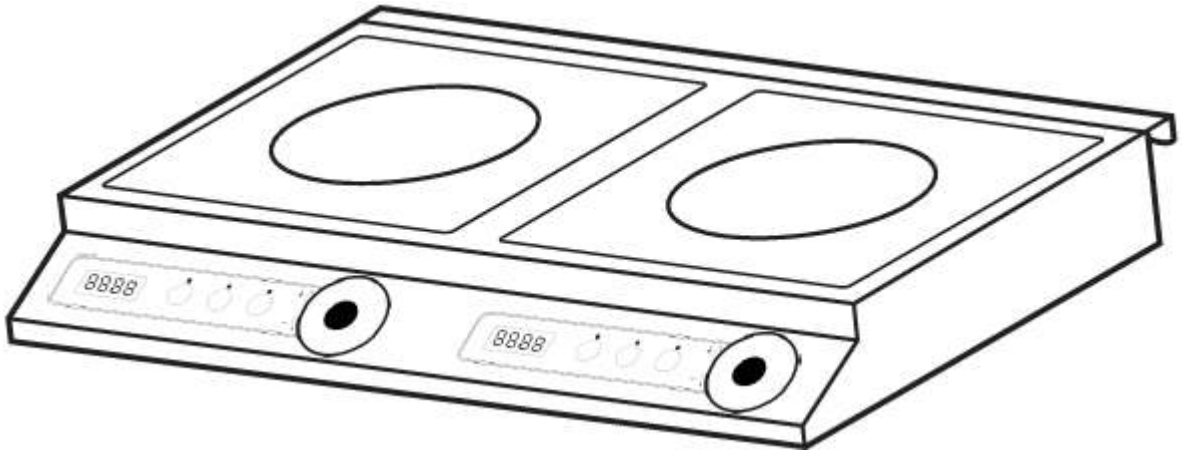
HURAKAN

Инструкция

Плита индукционная

Модель:, HKN-ICF70DL



EAC

Оглавление

1. Технические характеристики 3

2. Сведения о гарантии 3

3. Монтаж и подготовка к работе 3

4. Техника безопасности 4

5. Порядок работы 5

6. Обслуживание и уход 6

7. Техническое обслуживание и ремонт 7

8. Транспортировка и хранение. Утилизация 8

1. Технические характеристики

Модель	Параметры сети	Мощность, кВт	Количество конфорок, шт	Тип поверхности конфорки	Габаритный размеры, мм	Масса, кг
HKN-ICF70DL	220-240 В / 50 Гц	7	2	Плоская	683x430x110	9,8

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-техническое назначение, подлежит обязательному техническому обслуживанию, может быть использован только по прямому назначению, и не подпадает под действие Закона о защите прав потребителей (РФ, Беларусь, Казахстан). Покупатель/Пользователь обязан обеспечить техническое обслуживание аппарата квалифицированным техническим персоналом.
Срок гарантии следует уточнять у Продавца, но не менее 6 месяцев с момента его продажи по товарной накладной при условии соблюдения пользователем 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 данный аппарат.
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. Монтаж и подготовка к работе

• **Внимание! Все работы по монтажу и пусконаладочным работам должны быть проведены квалифицированным техническим 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.
• Не допускайте блокировку вентиляционных отверстий плиты.
• Электропроводка должна соответствовать номинальной мощности аппарата. Несоответствие может привести к возгоранию.
• Модели HKN-ICF70DL имеют 1 однофазный кабель без вилки.
• 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 силовой 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 «6. 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 с 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 силовой 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 и 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

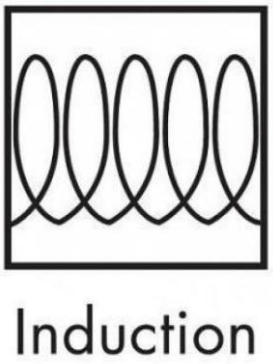
• Индукционная плита предназначена для термической обработки пищевых продуктов на предприятиях общественного питания с использованием посуды, дно которой изготовлено из материалов с ферромагнитными свойствами.
• Никогда не загораживайте вентиляционные отверстия плиты.
• Для нормальной работы плиты температура окружающей среды должна составлять 5-35°C, относительная влажность 30-80%.
• Максимальная нагрузка на конфорку – 35 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.

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 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:

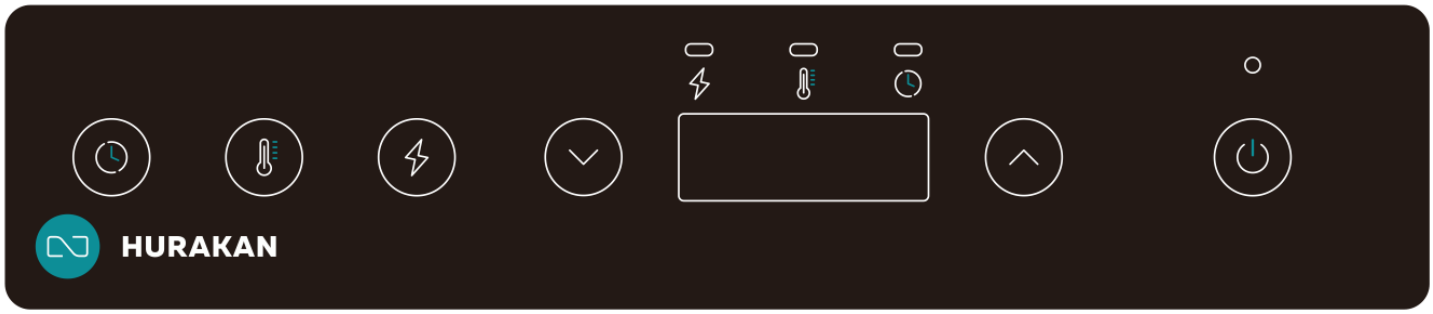


Не подходящая для использования посуда:



Последовательность работы

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



1. После подключения аппарата к электросети загорится сигнальная лампа «СЕТЬ» и появится надпись на дисплее «OFF».
2. Установите посуду на конфорку.
3. Для включения аппарата нажмите на кнопку «включить/выключить» , на дисплее загорится надпись «ON». Далее конфорка начнет нагрев посуды при мощности 2000 Вт.
1. 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 – 500, 800, 1000, 1300, 1500, 1800, 2000, 2300, 2500, 2700, 2900, 3100 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». Нажатием на кнопки «V/Λ» выберите нужное Вам количество минут. Таймер можно установить до 180 мин. работы. Шаг таймера 5 мин. В случае, если необходимо отключить таймер, коснитесь кнопки .

2. После окончания приготовления нажмите на кнопку «включить/выключить» , на дисплее появится надпись «OFF». Снимать посуду с конфорки можно только после её выключения.
3. 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:
• Проведите инструктаж и проверку знаний по правилам эксплуатации персонала, работающего с аппаратом.
• Проведите опрос персонала, работающего с аппаратом, на предмет выявления нехарактерной работы аппарата.
• Произведите визуальную проверку состояния аппарата.
• Проверьте отсутствие оголенных проводов.
• Проверьте состояние вентиляторов охлаждения, при необходимости произведите очистку крыльчаток.
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.

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.