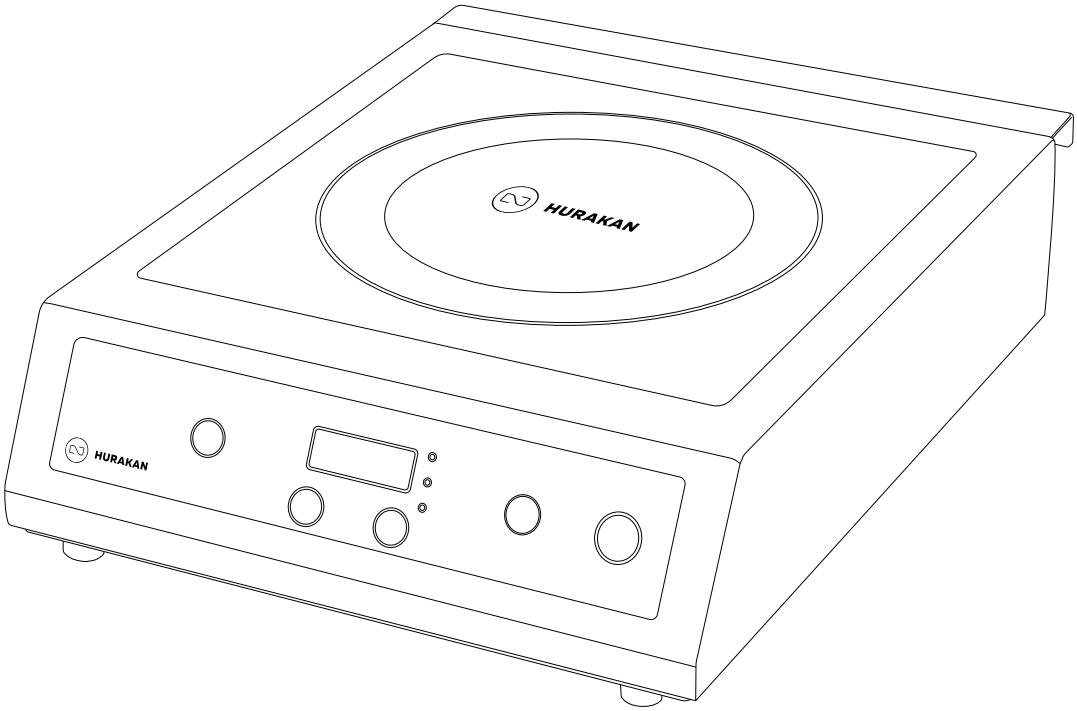
HURAKAN

ПАСПОРТ

ПЛИТА ИНДУКЦИОННАЯ

Модель: HKN-M35F PRO



EAC

I. Технические характеристики

1) Модель:	HKN-M35F PRO
2) Номинальная мощность:	500-3500 Вт
3) Напряжение:	220-240 В ~ 50 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.
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 пытайтесь самостоятельно модифицировать или отремонтировать устройство.
5) Не эксплуатируйте устройство вблизи открытого пламени или во влажной среде.
6) Не эксплуатируйте устройство в доступном для детей месте и не позволяйте им самостоятельно эксплуатировать устройство.
7) Не размещайте на неустойчивых поверхностях.
8) Не перемещайте устройство с находящейся на нем посудой.
9) Не ставьте на плиту пустую посуду и не допускайте перегрева посуды.
10) Не кладите на рабочую поверхность устройства 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 кастрюлей или сковородой и рабочей поверхностью устройства. В противном случае бумага может воспламениться.
14) В случае повреждения рабочей поверхности отключите устройство от сети во избежание удара электрическим током и немедленно передайте устройство в сервисный центр.
15) Не заслоняйте воздухозаборник и воздухоотвод.
16) Не прикасайтесь к рабочей поверхности сразу после снятия посуды, т.к. нагревательная поверхность все еще остается достаточно горячей.
17) Не размещайте устройство 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 ОСТОРОЖНО: горячая поверхность!
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.
21) Во время работы устройства его внешние поверхности могут сильно нагреваться.
22) Не размещайте на рабочей поверхности фольгу и пластиковые емкости.
23) Стеклокерамическая поверхность не предназначена для складирования на ней посторонних предметов.
24) Не размещайте металлические предметы (например, кухонные принадлежности, столо-

вые приборы и др.) на рабочей поверхности устройства во избежание их нагрева.
25) Будь осторожны при эксплуатации устройства, т.к. кольца, часы и аналогичные предметы, находящиеся на руках, могут нагреваться при нахождении вблизи рабочей поверхности.
26) Пользуйтесь только посудой рекомендуемого типа и размера.
27) После завершения работы отключите рабочую поверхность с панели управления. Не полагайтесь на определитель посуды.
28) Запрещается чистить устройство струей воды.
29) Любые ремонтные работы должны производиться только обученным персоналом или персоналом. рекомендованным производителем.
30) Убедитесь, чтобы на кухонном фартуке и вокруг плиты не было металлических поверхностей.
31) Неионизирующее электромагнитное излучение.
32) Устройство не предназначено для эксплуатации с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
Внимание: следите за детьми и не позволяйте им играть с устройством.

III. Порядок эксплуатации

1) Поместите подхоящую кухонную посуду по центру рабочей поверхности и подключите устройство к сети. Загорится контрольная лампочка источника питания, указывающая на то, что питание успешно подключено.
2) Нагревание рабочей поверхности по умолчанию является началом работы индукционной плиты. При нажатии на кнопку ON/OFF (ВКЛ./ВЫКЛ.) загорается контрольная лампочка нагрева, указывающая на то, что индукционная плита переходит в режим нагрева. По умолчанию мощность нагрева составляет 2000 Вт. Регулируйте мощность в интервале от 500 Вт до 3500 Вт с помощью элементов управления с изображением стрелок « » и « ».
3) При нажатии на кнопку TEMP (ТЕМПЕРАТУРА) индукционная плита переходит в режим регулировки температуры, при этом загорится контрольная лампочка TEMP (ТЕМПЕРАТУРА), указывающая на то, что индукционная плита переходит в режим поддержания температуры со значением по умолчанию 100℃. Регулируйте температуру в интервале от 60 ℃ до 240℃ с помощью элементов управления с изображением стрелок « » или « ».
4) При нажатии на кнопку TIMER загорается контрольная лампочка TIMER и одна из контрольных лампочек Heating (Нагрев) или TEMP (ТЕМПЕРАТУРА) соответственно, и плита переходит в режим установки времени. Таймер может регулироваться элементами управления с изображением « » или « » в интервале от 0 до 180 мин.
5) При нажатии на кнопку ON/OFF (ВКЛ./ВЫКЛ.) в рабочем состоянии индукционная плита немедленно перестает работать. После перехода в режим остановки 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) Данное устройство нагревается во время эксплуатации.
8) Во время работы устройства его внешние поверхности могут сильно нагреваться.

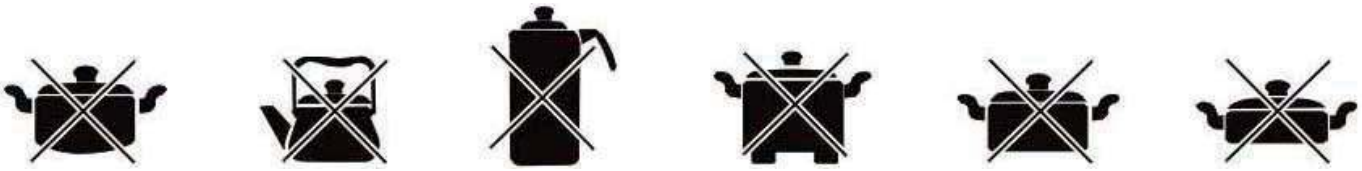
IV. Подходящая и неподходящая посуда

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).