HURAKAN

Инструкция

Плита индукционная

МОДЕЛЬ: HKN-ICF80D, HKN-ICW80D WOK



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.

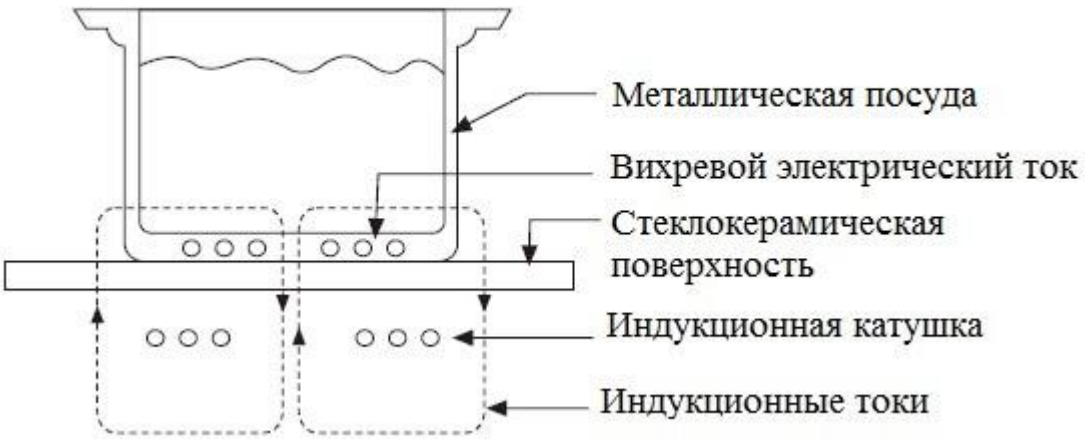
! Данное оборудование предназначено для использования на предприятиях общественного питания.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	HKN-ICF80D	HKN-ICW80D WOK
Мощность, кВт	8	8
Напряжение, В	380	3800
Тип поверхности	плоская	ВОК
Время непрерывной работы, ч	8	8
Размеры, мм	460x400x240	540x500x210

1. ПРИНЦИП РАБОТЫ

Индукционная плита состоит из следующих основных элементов: индукционного нагревательного элемента, специальной посуды, изготовленной из ферримагнитных материалов, и системы управления. В основе работы плиты лежит принцип нагревания 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, образования 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 неустранимых 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

ВАЖНО: посуда из нержавеющей стали, марок 201,202, 304, не может быть использована для приготовления на индукционных плитах с напряжением питания 380В. Подходящую посуду можно подобрать с помощью магнита, который должен к ней хорошо притягиваться. Если необходимо использовать посуду из нержавеющей стали, то следует отдать предпочтение маркам стали 409 и 430.

ВНМАНИЕ: диаметр посуды для приготовления должен быть больше диаметра стекла плиты. Посуда должна опираться на элементы конструкции из нержавеющей стали.

1. При подключении плиты, используйте переключатель-автомат с номиналом по току 60А.
2. Подключите плиту к источнику питания, загорится индикатор питания, на дисплее отобразится значение 0, плита готова к работе.
3. Поворачивая ручку управления, выберете необходимый уровень мощности. Всего предусмотрено 5 уровней. На первом уровне мощности плита работает на уровне мощности 2000 Вт, на 2-м – 4000 Вт, на 3-м – 6000 Вт, на 4-м – 7000 Вт, на 5-м – 8000 Вт.
4. Если плиту необходимо выключить, поверните ручку управления, установив нулевой уровень мощности.
5. 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 этого отсоедините устройство от основного источника питания.
6. Всегда отключайте индукционную плиту от сети после окончания работы.
7. Рекомендуется ежедневная чистка металлических и стеклянных элементов устройства.

5. КОДЫ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

КОД	НЕИСПРАВНОСТЬ	КОД	НЕИСПРАВНОСТЬ
1	разрыв цепи электронной схемы	C	ошибка датчика температуры катушки
2	короткое замыкание цепи	E	нет посуды
3	нет контакта датчика катушки	F	перегрев цепи электронной схемы
6	ошибка датчика присутствия посуды	H	плохой контакт ввода питания
7	слишком низкое напряжение	D	ошибка трансформатора высокой частоты
8	слишком высокое напряжение		

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.