



HURAKAN

ПАСПОРТ

ІНДУКЦІЙНА ПЛИТА

МОДЕЛЬ: НКН-ICF35D

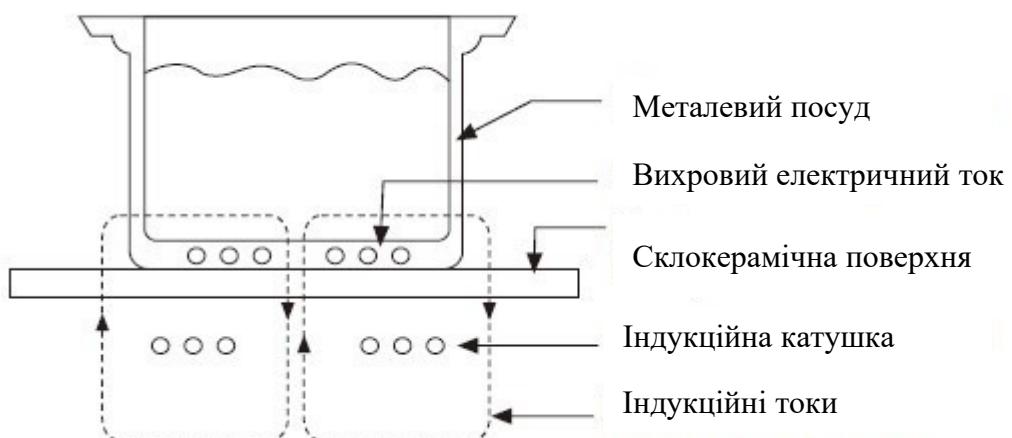


Шановний покупець!

Дякуємо вам за покупку нашої індукційної плити. Наша продукція розрахована на тривалий термін експлуатації. Перед встановленням та використанням плити ознайомтеся з інструкцією з експлуатації. Збережіть інструкцію для подальшого використання.

ПРИНЦІП РОБОТИ

Індукційна плита складається з наступних основних елементів: індукційного нагрівального елемента, спеціального посуду, виготовленого з феромагнітних матеріалів, та системи керування. В основі роботи плити лежить принцип нагрівання за рахунок індуктованих вихрових струмів, що створюються високочастотним магнітним полем. Електромагнітне поле виникає під дією струму, що йде в контурі, у момент проходження магнітної силової лінії через дно металевого посуду. Численні вихрові струми, що виникають при цьому, швидко нагрівають посуд і його вміст.



ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ

Звертаємо вашу увагу на такі запобіжні заходи, які необхідно дотримуватися, щоб уникнути ураження електричним струмом, короткого замикання, пожежної небезпеки та поломки пристрою.

1. Не намагайтесь самостійно налаштовувати, переробляти чи ремонтувати пристрій. Технічне обслуговування повинно проводитись кваліфікованим спеціалістом.
2. Не використовуйте пристрій у вологому середовищі або поблизу джерел тепла, наприклад, електричної або газової плити тощо.
3. Не допускайте потрапляння миючих засобів або горючих матеріалів на поверхню пристрою під індукційним посудом.
4. Не ставте пристрій на килим або скатертину, щоб уникнути блокування циркуляції повітря; при блокуванні пристрій перегрівається і будований захисний механізм автоматично припиняє подачу струму.
5. Не кладіть папір чи рушник між поверхнею плити та дном посуду.
6. Не використовуйте пристрій на нерівній поверхні або пластиковому покритті.
7. Не перегрівайте порожній посуд. Перегріте масло може легко спалахнути.
8. Не кладіть на керамічну поверхню металеві предмети, наприклад, ножі, вилки, ложки, кришки каструлі, фольгу, дрібний посуд і т. д., щоб уникнути опіку при контакті з розпеченими предметами.
9. Не використовуйте посуд із шершавою або нерівною поверхнею, яка може пошкодити плиту.
10. Не пересувайте працючу плиту, коли на ній знаходиться посуд.
11. Під час роботи залишайте достатньо вільного місця навколо пристрію і не тримайте поблизу сторонніх предметів.
12. Не допускайте падіння сторонніх предметів на поверхню плити, оскільки вона може легко пошкодитися. Не використовуйте пристрій за наявності тріщин на поверхні та передайте його до сервісного центру.

13. Використання посуду з певних матеріалів може привести до стороннього шуму. Це нормальне та безпечне явище, обумовлене коефіцієнтом розширення. Для розсіювання тепла використовується вбудований вентилятор, при роботі та після вимкнення якого можуть виникати шуми.
14. Щоб уникнути опіків, не торкайтесь поверхні плити деякий час після закінчення роботи, тому що вона нагрівається під дією високої температури.
15. Щоб замінити пошкоджений кабель, зверніться до виробника або його сервісного агента.
16. Не ставте пристрій на металеві панелі або столи, щоб уникнути їх нагрівання, а також з метою безпеки.
17. Використання масла для смаження при високій температурі може привести до пожежі, щоб уникнути цього не залишайте плиту без нагляду.
18. Відключайте плиту від мережі, коли її не використовуєте.

УВАГА: особам, які страждають на захворювання серця, слід користуватися пристроєм тільки відповідно до рекомендацій лікаря.

* Наша продукція не призначена для осіб з фізичними відхиленнями, порушенням реакцією на зовнішні подразники або осіб, які страждають на психічні захворювання, у т. ч. дітей, за винятком випадків користування продукцією у присутності осіб, які відповідають за їх безпеку.

* Тримайте пристрій у недоступному для дітей місці та не підпускайте їх до нього, щоб уникнути нещасних випадків.

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

Попередження: з метою особистої безпеки та уникнення непереборних несправностей плити не намагайтесь самостійно проводити її ремонт. При пошкодженні силового кабелю негайно припиніть використання плити та зверніться до нашого сервісного центру або до кваліфікованої ремонтної майстерні.



Використовуйте спеціальний повітряний вимикач для захисту батареї



Встановлюйте плиту на рівну поверхню столу, залишивши між плитою та стіною відстань не менше ніж 10 см.



У разі використання пристрою переконайтесь, що розетка заземлена.



Перед розігріванням продуктів у герметичній упаковці, наприклад напівфабрикатів, відкрийте упаковку, щоб уникнути вибуху під дією високої температури.



Не перекривайте приплив і відтік повітря, щоб уникнути небезпеки.



Ніколи не мийте плиту під напором води, щоб уникнути небезпеки.



Ніколи не ставте на індукційну плиту порожній посуд, щоб уникнути порушень у роботі пристрою та виникнення небезпеки.



Не ставте пристрій на металеві столи чи панелі.



Не використовуйте пристрій поблизу джерел тепла, наприклад, газової плити або електричної плити тощо.



Використовуйте спеціальні електричні розетки.



Не допускайте дітей та осіб з обмеженими можливостями до плити. Не залишайте пристрій без нагляду.



Не ставте металеві предмети на керамічну поверхню, щоб уникнути небезпеки, пов'язаної з підвищеним нагріванням.

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

1. При підключення плити до мережі зумер подастъ сигнал і на дисплеї з'явиться значення "OFF".
2. Перед встановленням посуду на плиту, будь ласка, переконайтесь в чистоті та сухості контактної поверхні плити та дна посуду.
3. Натисніть на ручку увімкнення/вимкнення плити, на дисплеї загориться значення "ON". Тепер плита знаходиться у режимі очікування.
4. Натисніть Power, плита почне працювати на потужності 1800W. Обертаючи ручку, виставте необхідну потужність роботи плити, починаючи від 400Вт до 3500Вт. Рівні потужності нагріву: 400 Вт, 600 Вт, 800 Вт, 1000 Вт, 1200 Вт, 1500 Вт, 1800 Вт, 2100 Вт, 2400 Вт, 2700 Вт, 3000 Вт, 3360 Вт.

- Натисніть "Temp", індукційна плита почне працювати на 130 °C. Повертаючи ручку, виставте необхідну температуру в діапазоні від 60 °C до 280 °C. Рівні температури: 60°C, 80°C, 100°C, 120°C, 130°C, 140°C, 150°C, 160°C, 170°C, 180, 200°C, 240°C, 280 °C.
- Таймер: Під час роботи можна увімкнути таймер. Торкніться кнопки "Timer", на дисплей з'явиться час "0:00" з ":"00" у режимі миготіння, повертаючи ручку, встановіть час роботи за хвилини. Торкніться кнопки "Timer" повторно, "0:" перейде в режим миготіння, повертаючи ручку, встановіть час роботи годинника. Досягши необхідного значення, дисплей бліматиме протягом 5 секунд, потім таймер зафіксується. Таймер можна встановити до 24 годин роботи. Якщо потрібно вимкнути таймер, торкніться кнопки "Timer" тричі поспіль.
- Після використання або під час використання, якщо необхідно вимкнути індукційну плиту, натисніть кнопку "ON/OFF". Робота плити буде призупинена та пристрій перейде в режим очікування.
- Увага, не відключайте пристрій від мережі негайно після закінчення роботи. Система примусової вентиляції індукційної плити продовжуватиме працювати протягом 1 хвилини для коректного охолодження пристрою. Тільки після цього від'єднайте пристрій від джерела живлення.
- Завжди відключайте індукційну плиту від мережі після закінчення роботи. 10. Рекомендується щоденне чищення металевих та скляних елементів пристрою (докладніше у розділі 8 цієї інструкції).

КОДИ НЕСПРАВНОСТЕЙ

КОД	НЕСПРАВНІСТЬ	КОД	НЕСПРАВНІСТЬ
E0	Центральний блок керування несправний	E5	Помилка роботи плати або центрального блоку управління
E1	Немає посуду	E6	Перевантаження струмом
E2	Занадто низька напруга живлення	E7	Обрив ланцюга або коротке замикання БТІЗ
E3	Занадто висока напруга живлення	E8	Перегрів керамічної панелі
E4	Обрив ланцюга або коротке замикання датчика температури	E9	Перегрів БТІЗ

ЗАХИСНІ ЗАСТОСУВАННЯ

Ця плита розроблена спеціально для професійного застосування.

1. Захист від перенапруги

Якщо напруга джерела живлення змінюється від 80 до 280 В, налаштування плити та встановлення необхідної потужності відбуваються в автоматичному режимі. Коли напруга виходить за межі вказаного діапазону, плита автоматично переходить у режим очікування.

2. Захист від перегріву

Датчик температури контролює температуру усередині плити. Якщо датчик фіксує перегрів, плита автоматично переходить у режим очікування.

3. Виявлення невеликих предметів

При контакті з поверхнею плити посуду діаметром менше 80 мм або невеликих предметів (ніж, вилка, щипці, ключ тощо) лунає запобіжний звуковий сигнал.

4. Відсутність посуду або невідповідний посуд

Якщо кастрюля знімається з плити в процесі приготування або не придатна для використання, плита не працює, і на екрані з'являється код помилки.

5. Захисне автоматичне вимкнення

Якщо протягом 2 годин працююча плита не отримує команд, вона автоматично вимикається. (Виняток – при встановленні таймера більш ніж на 2 години).

СУМІСНИЙ ПОСУД

Вимоги до відповідного посуду:

1. Вимоги до матеріалу посуду: дно має бути виготовлене з матеріалів, що мають магнітну провідність.
2. Вимоги до форми: плоске дно діаметр від 12 до 26 см.



Каструля з нержавіючої сталі



Залізна сковорідка



Чавунна сковорідка



Сковорідка (залізо/сталь)



Емальований посуд



Залізна каструля



Чайник з нержавіючої сталі або емальований

НЕСУМІСНИЙ ПОСУД

Індукційна плита може розпізнавати багато видів нагрівальних приладів. При виявленні наступних видів посуду плита не нагрівається і не може виконувати операції, що задаються.



Керамічна каструля



Скляна сковорідка/каструля



Каструля з випуклим дном



Каструля з ніжками



Зовнішній діаметр менше 12 см



Посуд зі сплаву з низьким вмістом заліза

ЧИЩЕННЯ І ДОГЛЯД

Ви можете легко очистити поверхню індукційної плити такими способами.

Перед початком чищення від'єднайте кабель.

1. Невеликі забруднення видаліть вологою серветкою; олію змийте зубною пастою або нейтральним миючим засобом. Не скребіть поверхню жорсткою щіткою.
2. Видаліть бруд та пил з повітроприймача та вентиляційного отвору ватною паличкою. Сліди жиру акуратно змийте м'якою щіткою з м'яким миючим засобом.
3. Не допускайте потрапляння води всередину плити під час чищення, перед використанням витирайте плиту насухо.
4. Не підставляйте плиту під струм води та не занурюйте її повністю у воду.
5. Не розбирайте плиту.
6. Тримайте плиту в чистоті і не допускайте потрапляння комах, які можуть вивести її з ладу.
7. Користуйтесь чистим посудом, щоб на поверхні плити не накопичувався жир, що пригорів.