



HURAKAN

INDUCTION COOKER HURAKAN



DEUTSCH	DE	2
ENGLISH	EN	18
ESPAÑOL	ES	32
FRANÇAIS	FR	47
ITALIANO	IT	63
LIETUVIŠKAS	LT	78
POLSKI	PL	92
РУССКИЙ	RU	107



1. TECHNISCHE DATEN

Modell	Parameter des Stromnetzes	Leistung, kW	Anzahl der Herdringe, Stck.	Oberflächentyp der Herdringe	Abmessungen, mm	Gewicht, kg
HKN-ICF18T	220-240 V / 50 Hz	2	1	Ebene Fläche	370x290x35	2
HKN-ICB35W WOK				WOK	400x400x85 (ohne Fernbedienung)	4,7
HKN-ICB35M		Ebene Fläche		326x415x110		
HKN-ICF35M				328x396x110	4	
HKN-ICF35D		WOK		350x450x200	5,7	
HKN-ICW35M				Ebene Fläche	340x423x130	5,2
HKN-ICF35T		326x415x110			4,6	
HKN-ICF35TM		660x396x110			9,9	
HKN-ICF70D						330x810x110
HKN-ICF70D2V		220-240 V (380-415 V) / 50 Hz		14	4	Ebene Fläche
HKN-ICF35DX4	830x700x150					
HKN-ICF35DX47	220-240 V / 50 Hz	5	1	WOK	500x410x200	8
HKN-ICF50D						
HKN-ICW50D						

Der Hersteller behält sich das Recht vor, das Aussehen und das Design des Geräts zu ändern, um seine Leistung zu verbessern, wobei die technischen Daten unverändert bleiben.

2. INSTALLATION UND BETRIEBSVORBEREITUNG

- **Achtung! Alle Installations- und Inbetriebnahmearbeiten müssen von qualifiziertem technischen Personal durchgeführt werden, das gemäß den geltenden Vorschriften des Landes, in dem das Gerät verwendet wird, zugelassen ist.**
- Sicherstellen, dass die Netzspannung der Betriebsspannung des Geräts entspricht, und überprüfen, dass die Schutzgeräte installiert sind und ihre Leistung und technische Daten den Nennwerten entsprechen. Die maximale Spannungsschwankung beträgt +5%/-10%, Frequenz 50 Hz.
- Die Schutzeinrichtungen müssen sich in unmittelbarer Nähe des Geräts oder in der Schalttafel befinden, wenn diese direkt zugänglich ist. Die Steckdose muss den Sicherheitsanforderungen entsprechen und über eine zuverlässige Erdung verfügen.

- Die Herde HKN-ICF35DX4 und HKN-ICF35DX47 müssen auf einer Bodenplatte ohne Boden installiert werden.
- Die Herde HKN-ICF35DX4 und HKN-ICF35DX47 werden gemäß dem auf dem Aufkleber neben dem Typenschild angegebenen Schaltplan und den Markierungen auf den Kabeln angeschlossen. Es ist möglich, an ein Netzwerk mit einer Spannung von 380-415 V anzuschließen.
- Darauf achten, dass die Lüftungsöffnungen des Herdes nicht blockiert werden.
- Die Verdrahtung muss der Nennleistung des Gerätes entsprechen. Nichtkonformität kann zu einem Brand führen.
- Die Modelle HKN-ICF70D und HKN-ICF70D2V haben 2 einphasige Kabel mit Steckern vom Typ E / F.
- Teile, elektrische Verbindungen und bewegliche Teile können sich während des Transports lösen und sollten daher vor der ersten Inbetriebnahme des Geräts überprüft werden.
- Es ist nicht zulässig, dass das Kabel zwischen Gegenständen und Möbelstücken die durch Druck das Leistungskabel beschädigen können zu liegen kommt. Knicken und Verheddern des Kabels ist nicht zulässig.
- Verwenden Sie keine Haushaltsverlängerungen, um das Gerät anzuschließen.
- Eine falsche Verbindung oder eine Fehlfunktion des Steckers oder der Steckdose kann zu einem Brand führen.
- Das Gerät wird auf einer feuerfesten, stabilen, rutschfesten, ebenen und horizontalen Unterlage aufgestellt, die mindestens 100 mm von Wänden, Rampen, Stufen und anderen Geräten entfernt ist. Das Gerät darf nicht in der Nähe von Waschwannen oder Handwaschbecken aufgestellt werden.
- Wenn das Gerät in der Nähe von anderen Heizgeräten aufgestellt wird, ist der Abstand zwischen dem Gerät und dem Herd auf 200-300 mm zu vergrößern. Nicht in der Nähe von Geräten aufstellen, die während des Betriebs Fett verdampfen (Fritteusen, Grills usw.).
- Das Gerät darf nicht in der Nähe von brennbaren oder explosiven Gegenständen oder Materialien aufgestellt werden.
- Der Herd darf nicht in Räumen mit starker Staub-, Rauch- und Gasentwicklung (einschließlich Mehl und anderen Staubarten) aufgestellt werden.
- Vor der ersten Benutzung des Geräts alle Verpackungsmaterialien, Prospekte, Plastiktüten usw. von der Oberfläche entfernen und dann den Ofen, wie im Abschnitt "6. Wartung und Pflege" beschrieben, reinigen.
- Personen, die mit diesen Anweisungen nicht vertraut sind und nicht in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden, dürfen das Gerät nicht benutzen, da dies zu Verletzungen oder zum Tod führen kann.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor Regen und Feuchtigkeit geschützt ist.

3. SICHERHEITSHINWEISE

- **Achtung! Zur Bedienung dieses Gerätes werden nur Personen zugelassen, welche die Betriebsanleitung gelesen und eine Unterweisung hinsichtlich der Sicherheitsvorschriften durchlaufen haben.**
- Bei der Installation, der Betriebsvorbereitung, dem Betrieb, der Wartung und der Reparatur sind neben den in dieser Anleitung aufgeführten Sicherheitsvorschriften auch die Sicherheits-

DE

Brandschutz- und Hygienevorschriften des Landes, in dem das Gerät verwendet wird, unbedingt zu beachten.

- Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Das Gerät darf nicht unbeaufsichtigt eingeschaltet bleiben.
- Das Gerät darf nicht auf einer unebenen Oberfläche oder auf einer Kunststoffunterlage verwendet werden.
- **Die Oberflächen des Herdes dürfen während des Betriebes und noch einige Zeit danach nicht berührt werden! Nicht mit dem Körper darauf stützen! Dies wird zu Brandverletzungen führen!**
- Keine brennbaren Gegenstände in der Nähe des Gerätes aufbewahren.
- Keine Fremdkörper auf der Oberfläche des Herdes zurücklassen.
- Keine Fremdkörper fallen lassen und sich nicht auf die Oberfläche des Herdes stützen, da dies zu Schäden führen kann. Das Gerät darf nicht verwendet werden, wenn die Oberfläche Risse aufweist.
- Kaltes Wasser darf nicht mit der heißen Oberfläche der Glaskeramik in Berührung kommen.
- Reinigungsmittel oder brennbare Materialien (einschließlich Papier) dürfen nicht mit der Oberfläche des Gerätes unter dem Induktionsherd in Berührung kommen.
- Das leere Kochgeschirr darf nicht überhitzt werden. Überhitztes Öl kann sich entzünden.
- Bei der Lagerung des Gerätes sollte die Umgebungstemperatur unter 45°C liegen und die Luftfeuchtigkeit 90% nicht überschreiten.
- Wenn das Gerät nicht oder bei ungünstigen Wetterbedingungen verwendet wird, trennen Sie es von der Stromversorgung, um Notfallsituationen zu vermeiden.
- Es ist streng verboten, das Gerät unter laufendem Wasser zu waschen. Die Nichtbeachtung dieser Vorschrift kann zu Schäden am Gerät und zu Verletzungen von Personen führen, die möglicherweise tödlich enden können. Steckdose und Schalter dürfen nicht mit Wasser in Kontakt kommen.
- Es ist verboten, die Oberflächen des Gerätes vor Abkühlung abzuwaschen.
- Vor dem Reinigen, Reparieren oder Bewegen des Gerätes zuerst den Netzstecker aus der Steckdose herausziehen.
- Wenn Sie eine Beschädigung des Leistungskabels festgestellt haben, ist dieses umgehend zu erneuern. Andernfalls kann es zu einem Stromschlag oder Brand kommen.
- Das Netzkabel nicht mit nassen Händen anfassen, sonst besteht die Gefahr eines Stromschlags.
- Wartung oder Reparaturarbeiten dürfen erst durchgeführt werden, wenn das Gerät von der Stromversorgung getrennt wurde.
- Schalter oder Stecker nicht mit nassen Händen berühren.
- Gerät nicht während des Betriebs bewegen.
- Zur Unterbrechung der Stromzufuhr nicht am Kabel ziehen, sondern immer am Netzstecker anfassen.
- Personen mit Herzerkrankungen sollten das Gerät nur gemäß den Empfehlungen des Arztes verwenden.
- Das Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Kinder, Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis geeignet. Eine Ausnahme kann gemacht werden, wenn die für ihre Sicherheit verantwortliche Person sie beaufsichtigt oder anleitet.

Der Betrieb ist untersagt:

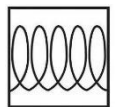
- bei Fehlfunktionen des Gerätes;
- bei Beschädigung oder nach Sturz;
- bei Beschädigung des Netzkabels oder Steckers.

4. ARBEITSABLAUF

- Der Induktionsherd ist für die Wärmebehandlung von Speisen in Gastronomiebetrieben bestimmt, die Kochgeschirr mit Böden aus Materialien mit ferromagnetischen Eigenschaften verwenden.
- Niemals die Lüftungsöffnungen am Herd versperren.
- Damit der Herd einwandfrei funktioniert, sollte die Umgebungstemperatur zwischen 5-35°C und eine relative Luftfeuchtigkeit von 30-80% herrschen.
- Die maximale Belastung des Herdringes beträgt 30 kg.
- Möglichst nicht während des Kochens das Kochgeschirr von dem Herdring nehmen. Wiederholter Kontaktverlust zwischen dem Boden des Kochgeschirrs und der Herdoberfläche ist zu vermeiden! (z.B. Pfannkuchen hochwerfen oder den Inhalt der Pfanne ohne das richtige Werkzeug umrühren)
- Es darf keine Flüssigkeit auf die Flächen unter dem Herd gelangen, sie könnte in das Innere des Herdes gelangen und eine Funktionsstörung verursachen.
- Nur sauberes Kochgeschirr verwenden. Vor dem Kochen ist darauf zu achten, dass die Kontaktfläche von Herd und Kochgeschirr trocken ist. Darauf achten, dass sich kein Fett auf der Oberfläche des Herdes ansammelt.
- Die Glaskeramikoberfläche des Herdes muss mit Sorgfalt behandelt werden.
- Den Stecker des Geräts nicht sofort nach Beendigung der Arbeit aus der Steckdose ziehen. Die Zwangslüftung des Induktionsherdes wird für eine Minute zur korrekten Kühlung des Geräts weiter betrieben. Erst dann trennen Sie das Gerät von der Hauptstromquelle.

Anforderungen an das Geschirr:

- Der Herd benötigt Kochgeschirr, dessen Böden aus Materialien mit ferromagnetischen Eigenschaften bestehen.
- Geeignet sind Geschirrtteile mit einem Bodendurchmesser von 12 bis 26 cm und einer Bodendicke von mindestens 5 mm.
- Wenn das zu verwendende Kochgeschirr nicht den in dieser Anleitung beschriebenen Anforderungen entspricht - ist ein Adapter in Form einer Metallplatte mit hohem ferromagnetischen Anteil zu verwenden (nicht im Lieferumfang enthalten).
- Das verwendete Kochgeschirr muss so gekennzeichnet sein, dass es für die Verwendung auf Induktionsherden geeignet ist.



Induction

Für Herde mit flachen Herdringen:

- Der Boden des Kochgeschirrs muss vollkommen eben sein, ohne raue Kanten oder Unregelmäßigkeiten.

DE

Für Herde mit WOK-Herdringen:

- Der Boden des Kochgeschirrs muss sich perfekt an die Oberfläche anpassen, ohne Unebenheiten oder Unregelmäßigkeiten.

KOMPATIBLES GESCHIRR



Edelstahltopf



Eisenpfanne



Gusseisenpfanne



Bratpfanne
(Eisen Stahl)



Emailliertes Geschirr



Eisentopf



Wasserkocher aus Edelstahl
oder emailliert

UNGEEIGNETES GESCHIRR



Keramiktopf



erhitzbare Glasbratpfanne /
Topf



Topf mit einem
gewölbten Boden



Topf mit Beinen



Außendurchmesser
kleiner als 12 cm



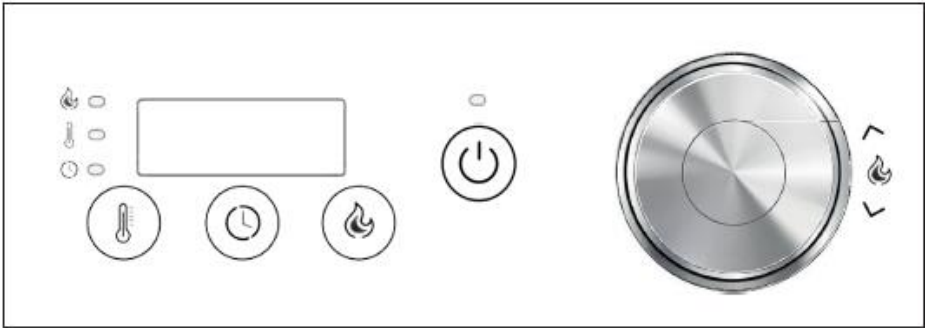
Utensilien aus Legierungen
mit niedrigem Eisengehalt

Arbeitsfolge


Die Anleitung enthält Informationen über den Betrieb eines Herdringes. Alle Herdringe funktionieren auf dieselbe Weise.

Wählen Sie die Beschreibung des Bedienfelds Ihres Herdmodells aus.

HKN-ICW50D, HKN-ICF50D



1. Wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist, leuchtet die Kontrollleuchte "POWER" auf und auf dem Display erscheint "OFF".
2. Das Kochgeschirr auf den Herdring stellen.

3. Um das Gerät einzuschalten, die Ein/Aus-Schaltfläche  drücken, auf dem Display erscheint "ON".

4. Die gewünschte Betriebsart des Herdringes durch Drücken der entsprechenden Schaltfläche auswählen (die Betriebsart "Timer" kann gleichzeitig mit der Betriebsart "Leistung" oder "Temperatur" betrieben werden):



- Leistungsmodus. Der Herd beginnt das Kochgeschirr bei 2500 W zu erhitzen.

Den Knopf drehen, um die Modi zu wählen: 500, 1000, 1500, 2000, 2500, 3000, 3500, 4000, 4500 und 5000 W.




- Temperaturmodus. Nach Auswahl dieses Modus wird die Temperatur auf 160 °C gesetzt. Durch Drehen des Knopfes 60, 80, 120, 140, 160, 180, 200, 220, 240 und 280 °C auswählen.




- Timer-Modus. Wenn dieser Modus gewählt ist, erscheint "0:00" auf dem Display, während ":00" blinkt. Durch Drehen des Knopfes kann die gewünschte Minutenzahl ausgewählt und durch erneutes Drücken der "Timer"-Schaltfläche bestätigt werden. Danach blinkt "0:", drehen Sie den Knopf, wenn Sie eine bestimmte Anzahl von Betriebsstunden für den Herdring auswählen möchten. Warten Sie 5 Sekunden, dann wird die Timerzeit bestätigt und der Timer beginnt auf dem Bildschirm herunterzuzählen. Der Timer kann bis auf 24 Stunden-Betrieb eingestellt werden. Wenn Sie den Timer ausschalten möchten, berühren Sie dreimal hintereinander die "Timer"-Schaltfläche.




5. Nach Beendigung der Aufbereitung drücken Sie die Ein/Aus-Schaltfläche , auf dem Display erscheint OFF. Das Kochgeschirr darf nur im ausgeschalteten Zustand vom Herd genommen werden.

6. Warten Sie, bis die Kühlgebläse nicht mehr laufen, und schalten Sie den Herd stromlos.



1. Wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist, leuchtet die Kontrollleuchte "POWER" auf und auf dem Display erscheint "OFF".
2. Das Kochgeschirr auf den Herdring stellen.
3. Drücken Sie den Knopf , um das Gerät einzuschalten, auf dem Display erscheint "ON".

Drücken Sie den Knopf , dann beginnt der Herdring, das Kochgeschirr bei 2000 Watt zu erhitzen.

4. Die gewünschte Betriebsart des Herdringes durch Drücken der entsprechenden Schaltfläche auswählen (die Betriebsart "Timer" kann gleichzeitig mit der Betriebsart "Leistung" oder "Temperatur" betrieben werden):



- Schaltfläche zum Umschalten zwischen den Modi "Leistung" und "Temperatur".

Leistungsmodus.


Durch Drehen des Knopfes können die Modi von 300, 500, 1000, 1500, 2000, 2500, 2800, 3000, 3300 und 3500 W gewählt werden.

Temperaturmodus.

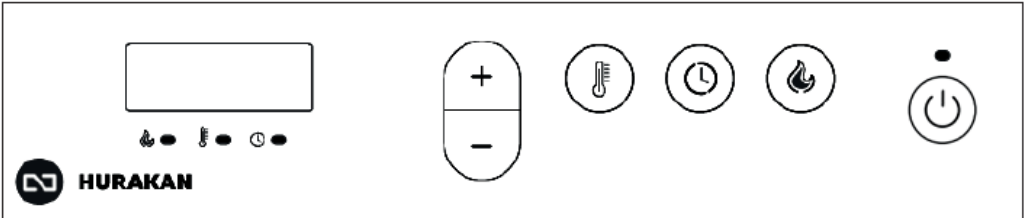
Nach Auswahl dieses Modus wird die Temperatur auf 140 °C gesetzt. Durch Drehen des Knopfes 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 und 240 °C auswählen.




- Timer-Modus. Wenn dieser Modus gewählt ist, erscheint "0:00" auf dem Display, während ":00" blinkt. Durch Drehen des Knopfes kann die gewünschte Minutenzahl ausgewählt und durch erneutes Drücken der "Timer"-Schaltfläche bestätigt werden. Danach blinkt "0:", drehen Sie den Knopf, wenn Sie eine bestimmte Anzahl von Betriebsstunden für den Herdring auswählen möchten. Warten Sie 5 Sekunden, dann wird die Timerzeit bestätigt und der Timer beginnt auf dem Bildschirm herunterzuzählen. Der Timer kann bis auf 24 Stunden-Betrieb eingestellt werden. Wenn Sie den Timer ausschalten möchten, berühren Sie dreimal hintereinander die "Timer"-Schaltfläche.

5. Nach Beendigung der Aufbereitung den Einstellknopf drücken , auf dem Display erscheint "OFF". Das Kochgeschirr darf nur im ausgeschalteten Zustand vom Herd genommen werden.
6. Warten Sie, bis die Kühlgebläse nicht mehr laufen, und schalten Sie den Herd stromlos.

HKN-ICF35M, HKN-ICW35M WOK



1. Wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist, leuchtet die Kontrollleuchte "POWER" auf und auf dem Display erscheint "OFF".
2. Das Kochgeschirr auf den Herdring stellen.

3. Um das Gerät einzuschalten, die Ein/Aus-Schaltfläche  drücken, auf dem Display erscheint "ON".

4. Die gewünschte Betriebsart des Herdringes durch Drücken der entsprechenden Schaltfläche auswählen (die Betriebsart "Timer" kann gleichzeitig mit der Betriebsart "Leistung" oder "Temperatur" betrieben werden):



- Leistungsmodus. Beginnt der Herdring, das Kochgeschirr bei 1800 Watt zu erhitzen. Durch Drücken der Schaltfläche "+/-" können die Modi von 400, 600, 800, 1000, 1200, 1500, 1800, 2100, 2400, 2700, 3000, 3300 und 3500 W gewählt werden.




- Temperaturmodus. Nach Auswahl dieses Modus wird die Temperatur auf 130 °C gesetzt. Durch Drücken der Schaltfläche "+/-" kann man 60, 80, 100, 120, 130, 140, 150, 160, 170, 180, 200, 240 und 280 °C auswählen.



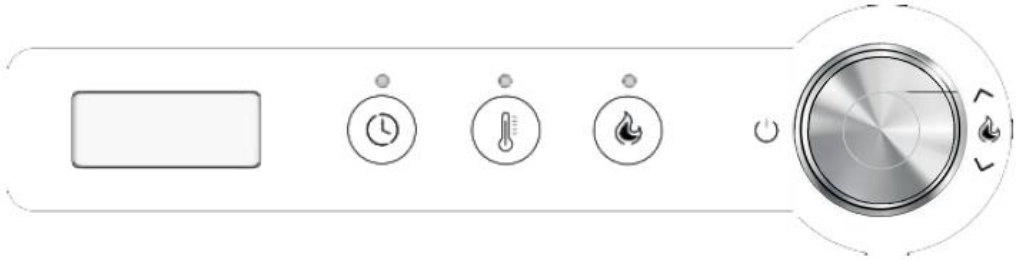
- Timer-Modus. Wenn dieser Modus gewählt ist, erscheint "0:00" auf dem Display, während ":00" blinkt. Durch Drehen des Knopfes kann die gewünschte Minutenzahl ausgewählt und durch erneutes Drücken der "Timer"-Schaltfläche bestätigt werden. Danach blinkt "0:", drehen Sie den Knopf, wenn Sie eine bestimmte Anzahl von Betriebsstunden für den Herdring auswählen möchten. Warten Sie 5 Sekunden, dann wird die Timerzeit bestätigt und der Timer beginnt auf dem Bildschirm herunterzuzählen. Der Timer kann bis auf 24 Stunden-Betrieb eingestellt werden. Wenn Sie den Timer ausschalten möchten, berühren Sie dreimal hintereinander die "Timer"-Schaltfläche.




5. Nach Beendigung der Aufbereitung drücken Sie die Ein/Aus-Schaltfläche , auf dem Display erscheint OFF. Das Kochgeschirr darf nur im ausgeschalteten Zustand vom Herd genommen werden.

6. Warten Sie, bis die Kühlgebläse nicht mehr laufen, und schalten Sie den Herd stromlos.

HKN-ICF35D, HKN-ICF70D



1. Wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist, leuchtet die Kontrollleuchte "POWER" auf und auf dem Display erscheint "OFF".
2. Das Kochgeschirr auf den Herdring stellen.
3. Drücken Sie den Einstellknopf , um das Gerät einzuschalten, auf dem Display erscheint "ON".
4. Die gewünschte Betriebsart des Herdringes durch Drücken der entsprechenden Schaltfläche auswählen (die Betriebsart "Timer" kann gleichzeitig mit der Betriebsart "Leistung" oder "Temperatur" betrieben werden):




- Leistungsmodus. Beginnt der Herdring, das Kochgeschirr bei 1800 Watt zu erhitzen. Durch Drehen des Knopfes können die Modi von 400, 600, 800, 1000, 1200, 1500, 1800, 2100, 2400, 2700, 3000, 3300 und 3500 W gewählt werden.



- Temperaturmodus. Nach Auswahl dieses Modus wird die Temperatur auf 130 °C gesetzt. Durch Drehen des Knopfes 60, 80, 100, 120, 130, 140, 150, 160, 170, 180, 200, 240 und 280 °C auswählen.

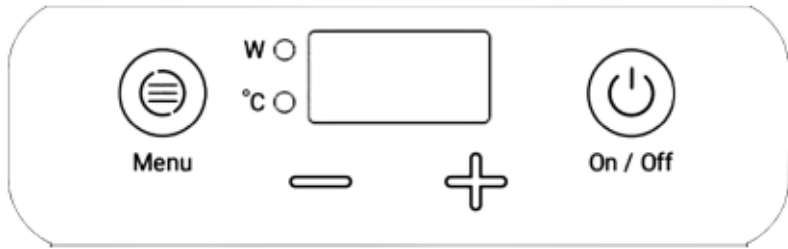


- Timer-Modus. Wenn dieser Modus gewählt ist, erscheint "0:00" auf dem Display, während ":00" blinkt. Durch Drehen des Knopfes kann die gewünschte Minutenzahl ausgewählt und durch erneutes Drücken der "Timer"-Schaltfläche bestätigt werden. Danach blinkt "0:", drehen Sie den Knopf, wenn Sie eine bestimmte Anzahl von Betriebsstunden für den Herdring auswählen möchten. Warten Sie 5 Sekunden, dann wird die Timerzeit bestätigt und der Timer beginnt auf dem Bildschirm herunterzuzählen. Der Timer kann bis auf 24 Stunden-Betrieb eingestellt werden. Wenn Sie den Timer ausschalten möchten, berühren Sie dreimal hintereinander die "Timer"-Schaltfläche.

5. Nach Beendigung der Aufbereitung den Einstellknopf drücken , auf dem Display erscheint "OFF". Das Kochgeschirr darf nur im ausgeschalteten Zustand vom Herd genommen werden.


6. Warten Sie, bis die Kühlgebläse nicht mehr laufen, und schalten Sie den Herd stromlos.

ICB35M, ICB35W WOK



1. Wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist, leuchtet die Kontrollleuchte "POWER" auf und auf dem Display erscheint "OFF".


2. Das Kochgeschirr auf den Herdring stellen.

3. Um das Gerät einzuschalten, die Ein/Aus-Schaltfläche  drücken, auf dem Display erscheint "ON". Der Herd ist einsatzbereit und befindet sich im Standby-Modus.

4. Die gewünschte Betriebsart des Herdringes durch Drücken der Schaltfläche auswählen

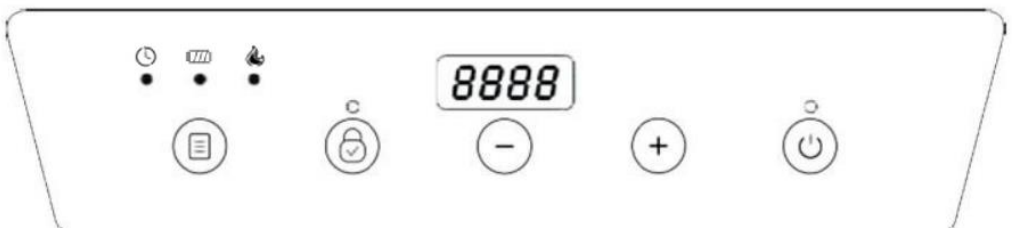


- Leistungsmodus. Durch Drücken der Schaltflächen "+" oder "-" können Sie die gewünschte Leistung: P1(300W), P2(500W), P3(1000W), P4(1500W), P5(2000W), P6(2500W), P7(2800W), P8(3000W), P9(3300W) und P10(3500W).
- Temperaturmodus. Durch Drücken der Schaltflächen "+" oder "-" können Sie die gewünschte Temperatur: 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 und 240 °C.

5. Nach Beendigung der Aufbereitung drücken Sie die Ein/Aus-Schaltfläche , auf dem Display erscheint OFF. Das Kochgeschirr darf nur im ausgeschalteten Zustand vom Herd genommen werden.


6. Warten Sie, bis die Kühlgebläse nicht mehr laufen, und schalten Sie den Herd stromlos.

ICF35T



1. Wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist, leuchtet die Kontrollleuchte "POWER" auf und auf dem Display erscheint "OFF".

2. Das Kochgeschirr auf den Herdring stellen.

3. Um das Gerät einzuschalten, die Ein/Aus-Schaltfläche  drücken, auf dem Display erscheint "ON". Der Herd ist einsatzbereit und befindet sich im Standby-Modus.

DE

4. Wählen Sie die gewünschte Betriebsart der Herdringse durch Drücken der "Menü"-Schalt-



fläche (die Betriebsart "Timer" kann gleichzeitig mit der Betriebsart "Leistung" arbeiten):

- Leistungsmodus mit einem Sollwert von 1800 W. Mit den Schaltflächen "+" und "-" können Sie den Wert auf 400, 600, 800, 1000, 1200, 1500, 1800, 2100, 2400, 2700, 3000, 3300 und 3500 W ändern.



- Stromverbrauch Modus. Drücken Sie die "Menü"-Schaltfläche während der Herd in Betrieb ist, der Induktionsherd zeigt an, wie viel Strom Sie verbraucht haben. Es zeigt zum Beispiel 2,35 an, d.h. der Induktionsherd hat bereits 2,35 kW Leistung verbraucht. Das Display zeigt 5 Sekunden lang die aktuelle Leistungsaufnahme an, dann die Rückheizleistung.



- Timer-Modus. Drücken Sie zweimal die "Menü"-Schaltfläche, um diesen Modus zu wählen. "0:00" erscheint auf dem Display, während ":00" blinkt. Drücken Sie die Schaltflächen "+/-", um die gewünschte Anzahl von Minuten auszuwählen, und bestätigen Sie den Wert durch



erneutes Drücken der "Menü"-Schaltfläche. Dann blinkt "0:". Drücken Sie die Schaltflächen "+/-", um die Anzahl der Betriebsstunden für den Herdring einzustellen. Warten Sie 8 Sekunden, dann wird die Timerzeit bestätigt und der Timer beginnt auf dem Bildschirm herunterzuzählen. Der Timer kann bis auf 24 Stunden-Betrieb eingestellt werden. Wenn Sie den Timer ausschalten möchten, berühren Sie dreimal hintereinander die "Timer"-Schaltfläche.



- Durch Drücken der Sperrschaltfläche können Sie verhindern, dass das Bedienfeld des Herdes Einstellungen ändert, wenn es gedrückt wird. Eine aktive Sperre wird durch eine entsprechende Kontrollleuchte über der Sperrschalt-



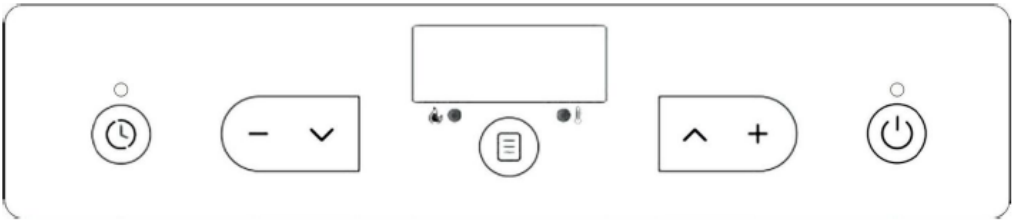
fläche erneut, um die Sperre aufzuheben.



5. Nach Beendigung der Aufbereitung drücken Sie die Ein/Aus-Schaltfläche, auf dem Display erscheint OFF. Das Kochgeschirr darf nur im ausgeschalteten Zustand vom Herd genommen werden.


6. Warten Sie, bis die Kühlgebläse nicht mehr laufen, und schalten Sie den Herd stromlos.


ICF35TM



1. Wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist, leuchtet die Kontrollleuchte "POWER" auf und auf dem Display erscheint "OFF".


2. Das Kochgeschirr auf den Herdring stellen.


3. Um das Gerät einzuschalten, die Ein/Aus-Schaltfläche  drücken, auf dem Display erscheint "ON". Der Herd ist einsatzbereit und befindet sich im Standby-Modus.

4. Die gewünschte Betriebsart des Herdringes durch Drücken der Menü-Schaltfläche  auswählen (die Betriebsart "Timer" kann gleichzeitig mit der Betriebsart "Leistung" oder "Temperatur" betrieben werden):

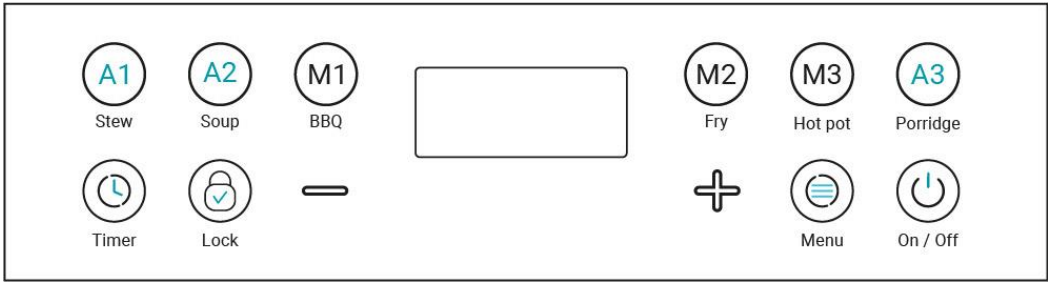
- Leistungsmodus mit einem Sollwert von 1800 W. Mit den Schaltflächen "+" und "-" können Sie den Wert auf 400, 600, 800, 1000, 1200, 1500, 1800, 2100, 2400, 2700, 3000, 3300 und 3500 W ändern.

- Temperaturmodus. Mit den Schaltflächen "+" und "-" können Sie den Wert auf 60, 80, 100, 120, 130, 140, 150, 160, 170, 180, 200, 220, 240 und 280 °C auswählen.

 - Timer-Modus. Wenn dieser Modus gewählt ist, erscheint "0:00" auf dem Display, während ":00" blinkt. Drücken Sie die Schaltflächen "+/-", um die gewünschte Anzahl von Minuten auszuwählen und durch erneutes Drücken der "Timer"-Schaltfläche bestätigt werden. Danach blinkt "0:", Drücken Sie die Schaltflächen "+/-", wenn Sie eine bestimmte Anzahl von Betriebsstunden für den Herdring auswählen möchten. Warten Sie 8 Sekunden, dann wird die Timerzeit bestätigt und der Timer beginnt auf dem Bildschirm herunterzuzählen. Der Timer kann bis auf 24 Stunden-Betrieb eingestellt werden. Wenn Sie den Timer ausschalten möchten, berühren Sie dreimal hintereinander die "Timer"-Schaltfläche.


5. Nach Beendigung der Aufbereitung drücken Sie die Ein/Aus-Schaltfläche , auf dem Display erscheint OFF. Das Kochgeschirr darf nur im ausgeschalteten Zustand vom Herd genommen werden.

6. Warten Sie, bis die Kühlgebläse nicht mehr laufen, und schalten Sie den Herd stromlos.



1. Schließen Sie den Induktionsherd an das Stromnetz an, der Summer ertönt und auf dem Display erscheint "----". Wenn keine Schaltfläche gedrückt wird, schaltet sich der Herd aus.
2. Das Kochgeschirr auf den Herdring stellen.
3. Tippen Sie auf On/Off, und der Herd befindet sich im Standby-Modus. Im Display wird „----“ angezeigt. Tippen Sie auf die MENÜ-Taste, um das Geschirr mit der Funktion HOT POT-Modus



bei 1400 W zu erhitzen. Drücken Sie die MENU-Taste  , um den entsprechenden Heizmodus auszuwählen.

4. Der Modus "Hot pot" ist für die Selbstkontrolle der Heizleistung vorgesehen. Verwenden Sie die Schaltflächen "+" und "-", um die Leistung zu ändern.
5. Der Modus "Stew" ist für die automatische Zubereitung. Die Funktion zur Leistungsänderung mit den Schaltflächen "+" und "-" ist gesperrt. Der Heizvorgang wird automatisch beendet.
6. Der Modus "BBQ" ist für die Selbstkontrolle der Heizleistung vorgesehen. Verwenden Sie die Schaltflächen "+" und "-", um die Leistung zu ändern.
7. Der Modus "Fry" ist für die Selbstkontrolle der Heizleistung vorgesehen. Verwenden Sie die Schaltflächen "+" und "-", um die Leistung zu ändern.
8. Die Modi "Soup" und "Porridge" sind automatisch. Die Funktion zur Leistungsänderung mit den Schaltflächen "+" und "-" ist gesperrt. Der Heizvorgang wird automatisch beendet.
9. Timer-Modus. Wenn dieser Modus gewählt ist, erscheint "0:00" auf dem Display, während ":00" blinkt. Drücken Sie die Schaltflächen "+/-", um die gewünschte Anzahl von Minuten auszuwählen und durch erneutes Drücken der "Timer"-Schaltfläche bestätigt werden. Danach blinkt "0:", Drücken Sie die Schaltflächen "+/-", wenn Sie eine bestimmte Anzahl von Betriebsstunden für den Herdring auswählen möchten. Warten Sie 5 Sekunden, dann wird die Timerzeit bestätigt und der Timer beginnt auf dem Bildschirm herunterzuzählen. Der Timer kann bis auf 24 Stunden-Betrieb eingestellt werden. Wenn Sie den Timer ausschalten möchten, berühren Sie dreimal hintereinander die "Timer"-Schaltfläche.
10. Lock-Funktion. Durch Drücken der Lock-Schaltfläche während des Kochvorgangs werden die Tasten außer der ON/OFF- Schaltfläche gesperrt. Zum Abbrechen drücken Sie erneut die "Lock"-Schaltfläche.
11. Ausschalten. Drücken Sie während des Betriebs die Schaltfläche ON/OFF, um die Heizung zu stoppen. Der Herd geht in den Standby-Modus.
12. Achtung, trennen Sie das Gerät nicht sofort nach Gebrauch vom Netz. Die Zwangslüftung des Induktionsherdes wird für eine Minute zur korrekten Kühlung des Geräts weiter betrieben. Erst dann trennen Sie das Gerät von der Hauptstromquelle.

5. WARTUNG UND PFLEGE

- Vor allen Wartungsarbeiten muss die Stromversorgung ausgeschaltet und das Gerät auf Raumtemperatur abgekühlt werden.
- Das Gerät täglich reinigen.
- Zur Reinigung der Oberfläche und des Gehäuses einen feuchten, weichen Schwamm oder ein Tuch mit einem milden Reinigungsmittel verwenden. Nach der Reinigung Oberfläche und Gehäuse trocken wischen. Sicherstellen, dass die Oberflächen vollständig von Fett und Schmutz befreit sind.
- Die Lüftungsöffnungen an der Unterseite des Herdes immer mit einer weichen Bürste und einem milden Reinigungsmittel reinigen. Nach der Reinigung die Oberflächen trocken wischen.
- Während der Reinigung dürfen keine Flüssigkeiten oder Fremdkörper in das Innere des Herdes gelangen.
- Zum Reinigen des Gerätes dürfen keine scheuernden Mittel, Stahlschwämme oder Drahtbürsten, spitzen und scharfen Gegenstände, aggressive und chlorhaltige Reinigungsmittel, Benzin, Säuren, Laugen und Lösungsmittel verwendet werden.
- Wenn das Gerät über einen längeren Zeitraum (Wochenende, Ferien usw.) nicht benutzt wird, sollte es vom Stromnetz getrennt und gründlich gereinigt werden.

6. WARTUNG UND INSTANDHALTUNG

WARNUNG: WARTUNGS- UND INSTANDHALTUNGSARBEITEN MÜSSEN BEI VOLLSTÄNDIG ABGETRENNTER STROMVERSORGUNG DURCHFÜHRT WERDEN, INDEM DER NETZTRENN-SCHALTER IN DIE AUS-STELLUNG GEDREHT UND DER STECKER AUS DER STECKDOSE GEZOGEN WIRD.

Das Gerät muss in Übereinstimmung mit den Rechtsvorschriften des Landes, in dem das Gerät verwendet wird, gewartet werden. Die in dieser Anleitung vorhandene Liste an Wartungsarbeiten ist eine Empfehlung.

Bei der Wartung sind folgende Arbeiten durchzuführen:

- Das Personal, welches das das Gerät bedienen soll, ist in die Bedienungsanleitung einzuweisen und auf seine Kenntnisse zu überprüfen.
- Das Personal, das mit dem Gerät arbeitet, ist zu befragen, um etwaige Unregelmäßigkeiten im Betrieb des Geräts festzustellen.
- Eine Sichtprüfung des Zustands des Geräts durchführen.
- Auf fehlende Isolierung der Leitungen prüfen.
- Den Zustand der Kühllüfter prüfen, ggf. die Laufräder reinigen.

Das Gerät muss von qualifiziertem Fachpersonal repariert werden.

Änderungen an der Konstruktion sind verboten.

Sollte das Gerät nicht ordnungsgemäß funktionieren, muss die Stromversorgung unterbrochen werden, indem der Hauptschalter ausgeschaltet oder der Netzstecker aus der Steckdose gezogen wird, und der Kundendienst verständigt werden.

Der Betrieb eines wissentlich fehlerhaften Gerätes ist strengstens verboten.

DE

Gegenüber dem Verkäufer und Hersteller kann der Ersatz von direkten oder indirekten Schäden, die durch einen Unfall oder den Betrieb eines fehlerhaften Gerätes verursacht werden können, nicht geltend gemacht werden.

Schutzvorrichtungen

1. **Überspannungsschutz**

Wenn die Spannung der Stromversorgung von 80 bis 280 V variiert, erfolgen die Kochfeldeinstellungen und die Einstellung der erforderlichen Leistung automatisch. Wenn die Spannung außerhalb des angegebenen Bereichs liegt, wechselt der Herd automatisch in den Standby-Modus.

2. **Überhitzungsschutz**

Der Temperatursensor überwacht die Temperatur im Kochfeld. Wenn der Sensor eine Überhitzung erfasst, geht der Herd automatisch in den Standby-Modus.

3. **Erkennung von kleinen Objekten**

Wenn ein Geschirr mit einem Durchmesser von weniger als 80 mm oder kleine Gegenstände (Messer, Gabel, Zange, Schlüssel usw.) in Kontakt mit der Oberfläche des Kochfelds kommen, ertönt ein Warnton.

4. **Kein Geschirr oder ungeeignetes Geschirr**

Wenn der Kochtopf während des Kochens vom Herd genommen wird oder für den Gebrauch nicht geeignet ist, funktioniert der Herd nicht und es erscheint ein Fehlercode auf dem Bildschirm.

5. **Schutzabschaltung**

Wenn das laufende Kochfeld innerhalb von 2 Stunden keine Befehle empfängt, wird sie automatisch ausgeschaltet.

(Ausnahme - wenn Sie den Timer länger als für 2 Stunden einstellen).

Fehlercodes

CODE	FEHLER	CODE	FEHLER
E0	Zentrale Steuereinheit defekt	E5	Fehler in der Funktion der Platine oder der zentralen Steuereinheit
E1	Kein Kochgeschirr	E6	Stromüberlastung
E2	Zu niedrige Versorgungsspannung	E7	Stromkreisunterbrechung oder Kurzschluss des Bipolartransistors mit isolierter Gate-Elektrode (IGBT)
E3	Versorgungsspannung zu hoch	E8	Überhitzung der Keramikplatte
E4	Stromkreisunterbrechung oder Kurzschluss des Temperatursensors	E9	Überhitzung des Bipolartransistors mit isolierter Gate-Elektrode (IGBT)

7. TRANSPORT UND LAGERUNG ENTSORGUNG

- Dieses Gerät kann mit jedem Verkehrsmittel entsprechend den Warnhinweisen auf dem Verpackungsmittel, sowie mit den für eine bestimmte Art von Verkehrsmittel geltenden Vorschriften transportiert werden.
- Beim Verladen und Transport darf das Gerät nicht gekantet oder Stößen ausgesetzt werden. Transportverpackung auf einer geneigten Fläche unter Beachtung der Anforderung "OBEN" in einem Winkel von höchstens 15% bewegen.
- Das Gerät muss auf dem Schienen- oder Straßenweg in abgedeckten Fahrzeugen transportiert werden.
- Das Gerät muss nach dem Transport funktionsfähig sein und darf keine Beschädigungen aufweisen.
- Das Gerät muss in der Transportverpackung in Lagerräumen aufbewahrt werden, die vor Witterungseinflüssen und mechanischen Beschädigungen geschützt sind.
- Das Gerät darf nicht erschüttert werden.
- Gerät nicht umgedreht aufbewahren.

Nach der Stilllegung des Gerätes nach Ablauf der vorgeschriebenen Lebensdauer hat der Betreiber das Gerät der für die Entsorgung verantwortlichen Person zu übergeben.

Die Entsorgung des Gerätes erfolgt in Übereinstimmung mit den Rechtsvorschriften des Landes in dem das Gerät entsorgt wird nach den allgemein gültigen Regeln der stofflichen Verwertung.

1. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model	Mains parameters	Power, kW	Number of burners, pcs	Type of burner surface	Overall dimensions, mm	Weight, kg	
HKN-ICF18T	220–240 V/ 50 Hz	2	1	Flat	370x290x35	2	
HKN-ICB35W WOK		3.5		WOK	400x400x85 (no remote control)	4.7	
HKN-ICB35M							
HKN-ICF35M				Flat	326x415x110	4.7	
HKN-ICF35D					328x396x110	4	
HKN-ICW35M				WOK	350x450x200	5.7	
HKN-ICF35T				Flat	340x423x130	5.2	
HKN-ICF35TM					326x415x110	4.6	
HKN-ICF70D				7	2	Flat	660x396x110
HKN-ICF70D2V		330x810x110					
HKN-ICF35DX4	220–240 V (380–415 V)/ 50 Hz	14	4	Flat	735x830x150	19.35	
HKN-ICF35DX47					830x700x150		
HKN-ICF50D	220–240 V/ 50 Hz	5	1	WOK	500x410x200	8	
HKN-ICW50D							

Manufacturer reserves the right to change the appearance and design of the cooker in order to improve its operational characteristics, while leaving its technical characteristics unchanged.

2. INSTALLATION AND SETTING-UP

• Attention! Installation and commissioning shall be performed by duly qualified and licensed technical personnel as required by the regulations of the country where this equipment is used.

• Make sure that the mains voltage corresponds to the operating voltage of the cooker, check the installation of protection devices, and make sure that they conform to the respective power and characteristics ratings. Maximum voltage deviation is +5%/-10%; frequency is 50 Hz.

• Protection equipment shall be located in the immediate vicinity of the cooker or in the switch-board if the latter is directly accessible. The socket shall meet the safety requirements and have a reliable grounding.

- HKN-ICF35DX4 and HKN-ICF35DX47 model cookers shall be installed on a stand without a bottom.
- HKN-ICF35DX4 and HKN-ICF35DX47 model cookers shall be connected according to the diagram on the sticker next to the nameplate and the marking on the wires. It is possible to connect to a network with a voltage of 380-415 V.
- Blocking of the cooker ventilation openings is not allowed.
- The electrical wiring shall conform to the rated power of the cooker. Non-conformity may result in a fire.
- HKN-ICF70D and HKN-ICF70D2V model cookers have 2 single-phase cables with E/F type plugs.
- Loosening of the fasteners of the components, electrical connections and moving mechanisms might occur during transportation of the unit, so these shall be checked before the first start.
- Do not allow the cable to be placed between objects and furniture that may exert pressure and damage the power cable. Do not bend or tangle the cable.
- Do not use household extension cords to connect the cooker.
- Improper wiring or plug/socket malfunction may result in a fire.
- The cooker shall be installed on a fireproof stable non-slip flat horizontal base at a distance of at least 100 mm from any walls, ramps, steps, and other equipment. It is not allowed to install the equipment near washing baths and hand washers.
- If the unit is installed near other heating equipment, increase the gap between the latter and the cooker to 200–300 mm. Installation near equipment evaporating fat in its operation (deep fryers, grills, etc.) is prohibited.
- It is not allowed to install the cooker in the immediate vicinity of any flammable and explosive objects and materials.
- It is not allowed to install the cooker in rooms with a significant amount of dust, smoke, and gas (including flour and other types of dust).
- Remove all packaging materials, leaflets, plastic bags, etc., from the cooker surface, then clean the cooker in accordance with Section 6. Maintenance and Service before the first use of the product.
- Never allow any personnel not familiar with this manual and not duly briefed on safety issues to operate the cooker, as this might lead to injury and death.
- Take proper measures to protect the unit from rain and moisture.

3. SAFETY

- **Attention! Only people familiar with this manual and briefed on safety issues may be allowed to use this equipment.**
- It is required to strictly comply with the occupational and fire safety and sanitary regulations in accordance with the rules of the country where this unit is operated during installation, preparation for operation, operation, maintenance and repair, along with the requirement to ensure compliance with the safety requirements described in this manual.
- Keep the cooker out of the reach of children.
- The cooker shall not be left unattended during operation.

EN

- Never use the unit on uneven surface or on a plastic base.
- **Never touch the surfaces of the cooker during its operation, as well as for some time afterwards. Do not lean on it with your body. This will lead to burns!**
- Do not store flammable items in the immediate vicinity of the cooker.
- Never leave foreign items on the surface of the cooker.
- Avoid dropping foreign items and never lean on the surface of the cooker, as this may cause damage. Do not use the unit if there are cracks on its surface.
- Prevent cold water from getting onto the hot glass ceramic surface.
- Prevent detergents or combustible materials (including paper) from getting onto the unit surface under induction-type dishware.
- Never overheat empty dishware. Overheated oil might catch fire.
- Store the unit in a place with an ambient temperature below 45°C and max. humidity of 90%.
- If the cooker is not in use or is used in adverse weather conditions, disconnect it from the power supply to prevent accidents.
- It is strictly forbidden to wash the unit in open water. Failure to comply with this rule may result in equipment damage and personal injury, possibly fatal. Do not allow water to come in contact with the socket and switch.
- Do not wash the surfaces of the cooking without preliminary cooldown.
- Before washing, repairing or moving the cooker, first unplug it from the wall socket.
- If you notice any damage to the power cable, replace it immediately. Otherwise it may cause electric shock or fire.
- Do not touch the power cable with wet hands, or electric shock may occur.
- Perform maintenance or repair only after the cooker has been disconnected from the power supply.
- Do not touch the switch or plug with wet hands.
- Do not move the cooker during operation.
- Never pull the power cable when disconnecting the power, always pull out the plug.
- Persons suffering from heart diseases shall use the cooker only in accordance with their physician's recommendations.
- The unit is not intended for use by children, persons with reduced physical or mental abilities, as well as by those without experience and relevant knowledge. Exceptions can be made if supervision or briefing is provided by a person responsible for the safety of such people.

The unit shall not be operated:

- in case of malfunction of the cooker;
- if it has been damaged or fallen down;
- in case of damage to the power cable or plug.

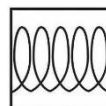
4. OPERATING PROCEDURE

- The induction cooker is intended for heat treatment of foodstuffs in catering establishments using dishware with its bottom made of materials with ferromagnetic properties.
- Never block the ventilation openings of the cooker.
- For normal operation of the cooker, the ambient temperature shall be 5–35°C and relative humidity 30–80% .

- Maximum weight on the burner shall not exceed 30 kg.
- Try not to remove the dishware from the burner during cooking. Avoid repeated loss of contact of the bottom of the dishware with the surface of the burner! (e.g. tossing pancakes or stirring the contents of the dishware without special kitchenware).
- Prevent any liquid from getting onto the surface under the cooker as it may get inside the unit and cause its malfunction.
- Use only clean dishware for cooking. Before cooking, make sure that the contact surfaces of the cooker and dishware are dry. Make sure that no grease remains on the surface of the cooker.
- The glass ceramic surface of the cooker requires careful treatment.
- Do not disconnect the unit from the mains immediately after completion of its operation. The forced ventilation system of the induction cooker will continue operation during 1 minute for proper cooldown of the unit. Only then the unit can be disconnected from the main power supply.

Requirements for dishware:

- Dishware with the bottom made of materials with ferromagnetic properties is required for the cooker operation.
- Dishware with the bottom diameter of 12 to 26 cm and the thickness of at least 5 mm is suitable for use.
- If the dishware do not meet these requirements, use a proper adapter in the form of a metal panel with a high content of ferromagnetic materials (not included in the supply package).
- The dishware shall be labeled as suitable for use on induction cookers.



Induction

For cookers with flat burners:

- Dishware bottom shall be perfectly flat and have no roughness or irregularities.

For cookers with WOK burners:

- Dishware bottom shall be placed tightly to the surface and have no roughness or irregularities.

COMPATIBLE DISHWARE



Saucepan from stainless steel



Iron frying pan



Cast iron frying pan



Frying pan (iron/steel)



Enamelled dishware



Iron saucepan



Kettle from stainless steel or enameled

UNSUITABLE DISHWARE



Ceramic saucepan



Heated glass dishware



Saucepan with convex bottom



Saucepan with feet



Outer diameter less than 12 cm



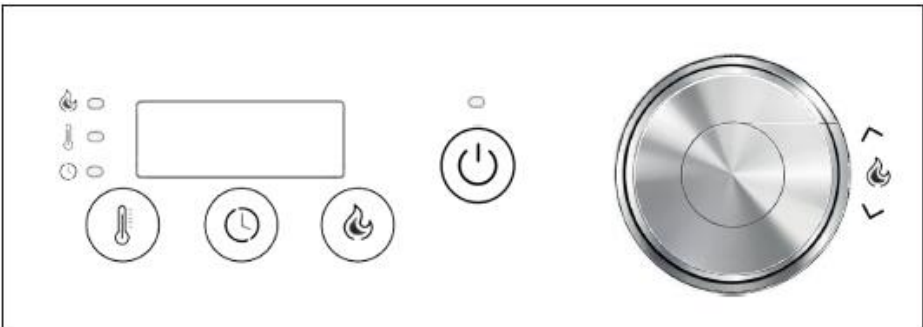
Dishware from an alloy with low iron content

Operation


This instruction contains information about operation of one burner. All cooker burners operate in the same way.

Select the description of the control panel present on your cooker model.

HKN-ICW50D and HKN-ICF50D



1. The signal lamp MAINS will light up and the OFF sign will appear on the display after connecting the unit to the mains.
2. Place the dishware on the burner.

3. Press the ON/OFF button  to turn on the cooker, and the ON sign will appear on the display.

4. Select the desired operating mode of the burner by pressing the corresponding button (TIMER mode can work simultaneously with one of the POWER or TEMPERATURE modes):



- POWER mode. The burner will start heating the dishware at 2,500 W.

Turn the knob to set the modes: 500, 1,000, 1,500, 2,000, 2,500, 3,000, 3,500, 4,000, 4,500 to 5,000 W.



- TEMPERATURE mode. Temperature will be set to 160°C after selecting this mode. Turn the knob to set 60, 80, 120, 140, 160, 180, 200, 220, 240 to 280°C.



- TIMER mode. "0:00" will appear on the display when this mode is selected, with ":00" blinking. Turn the knob to select the number of minutes you need, then confirm the value by pressing the TIMER button again. "0:" will start blinking, then turn the knob if you need to set a certain number of hours of the burner operation. Wait for 5 seconds, then the timer value will be fixed and the countdown will start on the screen. The timer can be set up to 24 hours of operation. If you need to deactivate the timer, touch the TIMER button 3 times in succession.



5. Press the ON/OFF button after cooking is finished, and the OFF sign will appear on the display. Remove the dishware from the burner only after it is turned off.

6. Wait for the cooling fans to stop working and shut off the power supply.

HKN-ICF70D2V, ICF35DX4, ICF35DX47



1. The signal lamp MAINS will light up and the OFF sign will appear on the display after connecting the unit to the mains.

2. Place the dishware on the burner.

3. Press the knob to turn on the cooker, and the ON sign will appear on the display. Press



the button, the burner will start heating the dishware at 2,000 W.

4. Select the desired operating mode of the burner by pressing the corresponding button (TIMER mode can work simultaneously with one of the POWER or TEMPERATURE modes):



- button for changing the POWER or TEMPERATURE modes.

POWER mode.


Turn the knob to set the modes: 300, 500, 1,000, 1,500, 2,000, 2,500, 2,800, 3,000, 3,300 and 3,500 W.

TEMPERATURE mode.

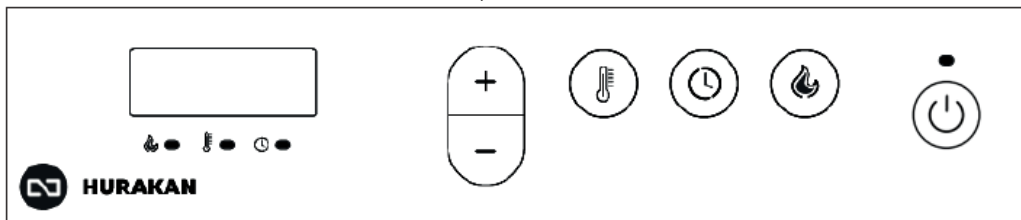
Temperature will be set to 140°C after selecting this mode. Turn the knob to set 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 and 240°C.




- TIMER mode. "0:00" will appear on the display when this mode is selected, with ":00" blinking. Turn the knob to select the number of minutes you need, then confirm the value by pressing the TIMER button again. "0:" will start blinking, then turn the knob if you need to set a certain number of hours of the burner operation. Wait for 5 seconds, then the timer value will be fixed and the countdown will start on the screen. The timer can be set up to 24 hours of operation. If you need to deactivate the timer, touch the TIMER button 3 times in succession.

5. Press the knob  after cooking is finished, and the OFF sign will appear on the display. Remove the dishware from the burner only after it is turned off.
6. Wait for the cooling fans to stop working and shut off the power supply.

HKN-ICF35M, HKN-ICW35M WOK



1. The signal lamp MAINS will light up and the OFF sign will appear on the display after connecting the unit to the mains.
2. Place the dishware on the burner.

3. Press the ON/OFF button  to turn on the cooker, and ON sign will appear on the display.

4. Select the desired operating mode of the burner by pressing the corresponding button (TIMER mode can work simultaneously with one of the POWER or TEMPERATURE modes):




- POWER mode. The burner will start heating the dishware at 1800 W. Press the +/- button to set the modes: 400, 600, 800, 1000, 1200, 1500, 1800, 2100, 2400, 2700, 3000, 3300 to 3500 W.



- TEMPERATURE mode. Temperature will be set to 130°C after selecting this mode. Press the +/- button to set 60, 80, 100, 120, 130, 140, 150, 160, 170, 180, 200, 240 to 280°C.





- TIMER mode. "0:00" will appear on the display when this mode is selected, with ":00" blinking. Turn the knob to select the number of minutes you need, then confirm the value by pressing the TIMER button again. "0:" will start blinking, then turn the knob if you need to set a certain number of hours of the burner operation. Wait for 5 seconds, then the timer value will be fixed and the countdown will start on the screen. The timer can be set up to 24 hours of operation. If you need to deactivate the timer, touch the TIMER button 3 times in succession.


5. Press the ON/OFF button  after cooking is finished, and the OFF sign will appear on the display. Remove the dishware from the burner only after it is turned off.
6. Wait for the cooling fans to stop working and shut off the power supply.


HKN-ICF35D, HKN-ICF70D




1. The signal lamp MAINS will light up and the OFF sign will appear on the display after connecting the unit to the mains.
2. Place the dishware on the burner.
3. Press the knob  to turn on the cooker, and the ON sign will appear on the display.
4. Select the desired operating mode of the burner by pressing the corresponding button (TIMER mode can work simultaneously with one of the POWER or TEMPERATURE modes):

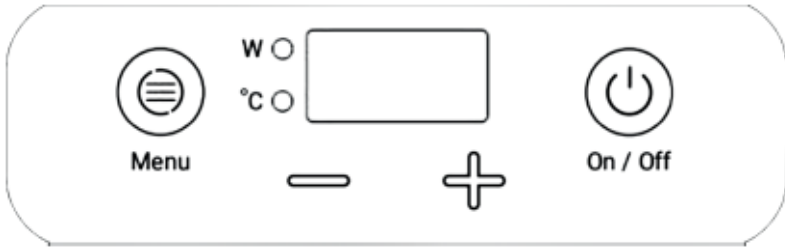
5.  - POWER mode. The burner will start heating the dishware at 1800 W. Turn the knob to set the modes: 400, 600, 800, 1000, 1200, 1500, 1800, 2100, 2400, 2700, 3000, 3300 and 3,500 W.




-  - TEMPERATURE mode. Temperature will be set to 130°C after selecting this mode. Turn the knob to set 60, 80, 100, 120, 130, 140, 150, 160, 170, 180, 200, 240 and 280°C.

-  - TIMER mode. "0:00" will appear on the display when this mode is selected, with ":00" blinking. Turn the knob to select the number of minutes you need, then confirm the value by pressing the TIMER button again. "0:" will start blinking, then turn the knob if you need to set a certain number of hours of the burner operation. Wait for 5 seconds, then the timer value will be fixed and the countdown will start on the screen. The timer can be set up to 24 hours of operation. If you need to deactivate the timer, touch the TIMER button 3 times in succession.

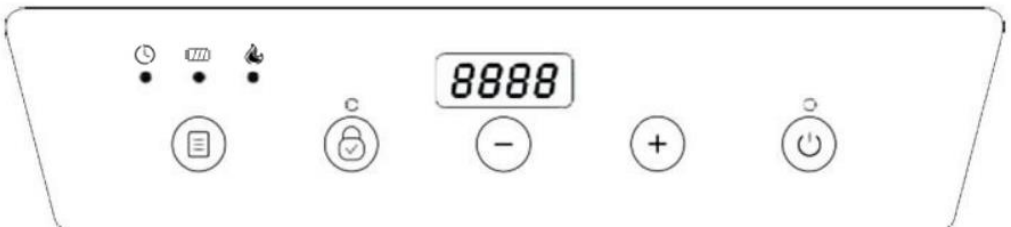
6. Press the knob  after cooking is finished, and the OFF sign will appear on the display. Remove the dishware from the burner only after it is turned off.
7. Wait for the cooling fans to stop working and shut off the power supply.


ICB35M, ICB35W WOK



1. The signal lamp MAINS will light up and the OFF sign will appear on the display after connecting the unit to the mains.
2. Place the dishware on the burner.
3. Press the ON/OFF button  to turn on the cooker, and the ON sign will appear on the display. The cooker is ready for operation and is in standby mode.
4. Select the desired operating mode of the burner by pressing the MENU button .
 - POWER mode. Press the + or - button to select the modes: P1(300W), P2(500W), P3(1000W), P4(1500W), P5(2000W), P6(2500W), P7(2800W), P8(3000W), P9(3300W) to P10(3500W).
 - TEMPERATURE mode. Press the + or - button to select the modes: 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 to 240 °C.
5. Press the ON/OFF button  after cooking is finished, and the OFF sign will appear on the display. Remove the dishware from the burner only after it is turned off.
6. Wait for the cooling fans to stop working and shut off the power supply.

ICF35T



1. The signal lamp MAINS will light up and the OFF sign will appear on the display after connecting the unit to the mains.
2. Place the dishware on the burner.
3. Press the ON/OFF button  to turn on the cooker, and the ON sign will appear on the display. The cooker is ready for operation and is in standby mode.



4. Select the desired operating mode of the burner by pressing the MENU button (TIMER mode can work simultaneously with the POWER mode):

- POWER mode with 1,800 W setting. Press the + or - button to change the value to 400, 600, 800, 1000, 1200, 1500, 1800, 2100, 2400, 2700, 3000, 3300 and 3,500 W.

- Power consumption mode. Press the MENU button while the cooker is in operation, the induction cooker will show how much power you have used. For example: it shows 2.35, that means the induction cooker already used 2.35 kw power. The display shows the current power consumption for 5 seconds, then shows back the heating power.

- TIMER mode. Double-press the MENU button to select this mode. "0:00" will appear on the display, and ":00" will be blinking. Press the +/- button to select the number of minutes

you need, then confirm the value by pressing the MENU button again. "0:" will start blinking, then turn the knob if you need to set a certain number of hours of the burner operation. Wait for 8 seconds, then the timer will be fixed and the countdown will start on the screen. The timer can be set up to 24 hours of operation. If you need to deactivate the timer, touch the TIMER button 3 times in succession.

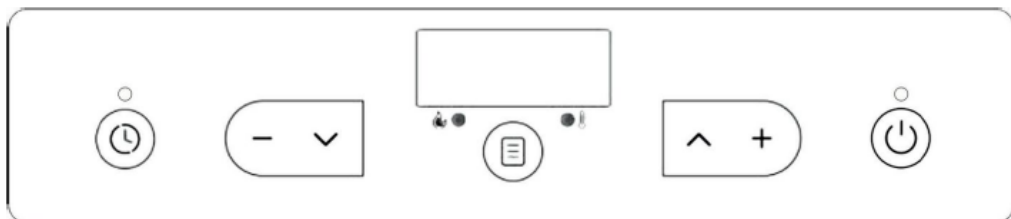
- Lock mode. Press the lock button to lock the control panel of the stove from any settings changes while the button is pressed. The active lock will be shown by the corresponding

indicator light above the lock button. Press the lock button again to cancel the locking mode.

5. Press the ON/OFF button after cooking is finished, and the OFF sign will appear on the display. Remove the dishware from the burner only after it is turned off.

6. Wait for the cooling fans to stop working and shut off the power supply.


ICF35TM




1. The signal lamp MAINS will light up and the OFF sign will appear on the display after connecting the unit to the mains.

2. Place the dishware on the burner.




3. Press the ON/OFF button  to turn on the cooker, and the ON sign will appear on the display. The cooker is ready for operation and is in standby mode.




4. Select the desired operating mode of the burner by pressing the MENU button  (TIMER mode can work simultaneously with one of the POWER or TEMPERATURE modes):

- POWER mode with 1,800 W setting. Press the + or - buttons to change the value to 400, 600, 800, 1000, 1200, 1500, 1800, 2100, 2400, 2700, 3000, 3300 and 3,500 W.
- TEMPERATURE mode. Press the + or - buttons to change the value to 60, 80, 100, 120, 130, 140, 150, 160, 170, 180, 200, 240, and 280°C.



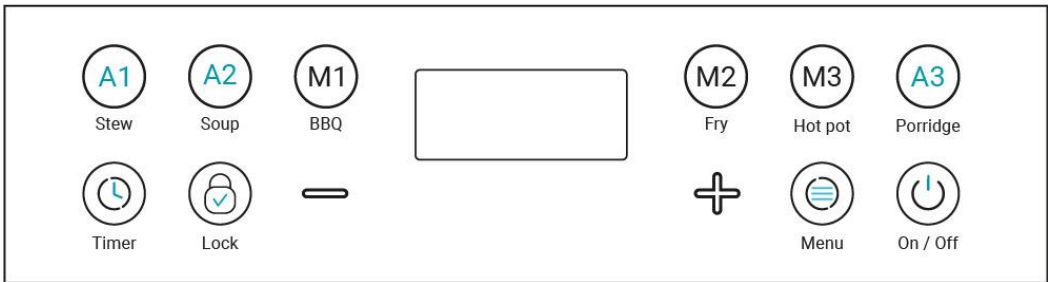
 - TIMER mode. "0:00" will appear on the display when this mode is selected, with ":00" blinking. Press + or - button to select the numbers of minutes you need, then confirm the value by pressing the TIMER button again. "0:" will start blinking, then turn the knob if you need to set a certain number of hours of the burner operation. Wait for 8 seconds, then the timer value will be fixed and the countdown will start on the screen. The timer can be set up to 24 hours of operation. If you need to deactivate the timer, touch the TIMER button 3 times in succession.



5. Press the ON/OFF button  after cooking is finished, and the OFF sign will appear on the display. Remove the dishware from the burner only after it is turned off.

6. Wait for the cooling fans to stop working and shut off the power supply.

HKN-ICF18T



1. Connect the cooker to the power mains, the buzzer will issue a signal, and the "----" value will be displayed on the screen. If no button is pressed, the cooker will turn off.

2. Place the dishware on the burner.

3. Tap ON/OFF, and the cooker will be in standby mode. The "----" will run in the display. Tap the MENU button, it will start heating the dishware with function HOT POT mode at 1400W.



Press the MENU button  Menu for selecting the corresponding heating mode.

4. The HOT POT mode is intended for self-control of the heating power. Press the + or - buttons to change the power.

5. The STEW mode is intended for automatic cooking. The power change function with the + or - buttons is blocked. The heating process will end automatically.
 6. The BBQ mode is intended for self-control of the heating power. Press the + or - buttons to change the power.
 7. The FRY mode is intended for self-control of the heating power. Press the + or - buttons to change the power.
 8. The SOUP and PORRIDGE modes are automatic. The power change function with the + or - buttons is blocked. The heating process will end automatically.
 9. The TIMER mode. "0:00" will appear on the display when this mode is selected, with ":00" blinking. Press + or - button to select the numbers of minutes you need, then confirm the value by pressing the TIMER button again. "0:" will start blinking, then press the +/- button if you need to set a certain number of hours of the burner operation. Wait for 5 seconds, then the timer value will be fixed and the countdown will start on the screen. The timer can be set up to 24 hours of operation. If you need to deactivate the timer, touch the TIMER button 3 times in succession.
- NOTE: The STEW, SOUP and PORRIDGE modes are setting a timer when it will start working. The HOT POT, FRY and BBQ modes are setting a timer when it will stop working.
10. LOCK function. Pressing the LOCK button during the cooker operation will lock the buttons except ON/OFF button. Press the LOCK button again to cancel.
 11. Switching off. Press the ON/OFF button during the cooker operation, and the heating will stop. The cooker will switch to standby mode.
 12. Attention! Do not disconnect the unit from the mains immediately after completion of its operation. The forced ventilation system of the induction cooker will continue operation during 1 minute for proper cooldown of the unit. Only after that you can disconnect the unit from the mains.

5. MAINTENANCE AND CARE

- Prior to any maintenance, turn off the power of the cooker and allow it to cool down to the room temperature.
- Clean the unit every day.
- Use a damp, soft sponge or cloth with mild detergents to clean the surface and the body. Wipe dry the surface and the body after cleaning. Make sure that all grease and dirt are completely removed from the surfaces.
- Make sure to clean the ventilation opening on the bottom surface of the cooker with a soft brush and a mild detergent. Wipe dry the surface after cleaning.
- Prevent any liquid and foreign objects from getting inside the cooker during cleaning.
- Never clean the equipment using any abrasive materials, metallic sponges and brushes, pricking and cutting items, aggressive and chlorine-containing detergents, gasoline, acids, alkalies, and solvents.
- If the equipment is not to be operated for a long time (during days off, holidays, etc.), it shall be shut off from the power supply and thoroughly cleaned.

6. MAINTENANCE AND REPAIR

ATTENTION: MAINTENANCE AND REPAIR SHALL BE CARRIED OUT WITH THE POWER SUPPLY COMPLETELY SHUT OFF, BY SWITCHING THE INPUT SWITCH TO THE "OFF" POSITION AND DISCONNECTING THE PLUG FROM THE SOCKET, AND BY DULY QUALIFIED TECHNICAL PERSONNEL.

Maintenance of the cooker shall be performed in accordance with the regulations of the country where the unit is used. The work items listed in this manual are for reference only.

During maintenance, makes sure to:

- Brief and check the knowledge of the operating rules by the personnel operating the unit.
- Interview the personnel operating the cooker about possible abnormal operation of the unit.
- Visually inspect the cooker condition.
- Check for bared wires.
- Check the condition of the cooling fans and clean the impellers if necessary.

The cooker shall be repaired by skilled technical personnel.

No design modifications shall be made.

In the event of abnormal operation of the cooker, turn off the power by turning the main switch to the OFF position or by removing the plug from the socket and contact the service provider. It is strictly forbidden to operate a unit that is known to be faulty.

The Seller and the Manufacturer may not be held liable for any direct or indirect damages that may result from an accident or from operating a defective unit.

Protection devices

1. Overvoltage protection

If the power supply voltage varies within the range from 80 to 280 V, the cooker settings and the setup of required power will occur in automatic mode. When the voltage comes out beyond the abovementioned range, the cooker will automatically transfer to the standby mode.

2. Overheating protection

The temperature sensor monitors the temperature inside the cooker. If the sensor registers overheating, the cooker will automatically transfer to the standby mode.

3. Detection of small items

When the cooker surface contacts dishware with the diameter less than 80 mm or small items (knife, fork, forceps, key, etc.), a warning sound signal will be issued.

4. Absence of dishware or unsuitable dishware

If a saucepan is taken off from the cooker in the course of coking, or it is unsuitable for use, the cooker will not be operative, and an error code will appear on the screen.

5. Protective automatic shutdown

If the cooker in operation is not receiving commands during 2 hours, it will automatically shut down.

(Exception: when the timer is set for more than 2 hours)

COD E	FAULT	CODE	FAULT
E0	Central control unit is faulty	E5	Error in operation of the cooker or central control unit
E1	Dishware is missing	E6	Current overload
E2	Too low power supply voltage	E7	Circuit break or short-circuit of IGBT (insulated-gate bipolar transistor)
E3	Too high power supply voltage	E8	Overheating of ceramic panel
E4	Circuit break or short-circuit of temperature sensor	E9	IGBT overheating

7. TRANSPORTATION AND STORAGE. DISPOSAL

- This unit can be transported by any mode of transport in accordance with the warning labels affixed to the container, as well as with the rules applicable to a particular mode of transport.
- Do not tilt or bump the unit when loading or transporting it. Move the transport container on an inclined surface, observing the TOP symbol at an angle of no more than 15%.
- Transportation of the equipment by rail and road shall be done in covered vehicles.
- After transportation, the cooker shall be functional and not damaged.
- Store the unit in its shipping packaging in warehouses protecting it from atmospheric precipitation and mechanical damage.
- Do not shake the cooker.
- Do not store the unit upside down.

When the cooker is no longer in use, at the end of its service life, the operating organization shall hand it over to the person in charge of its disposal.

Dispose of the unit according to the general recycling rules in accordance with the regulations of the country where the unit is to be disposed of.

1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo	Parámetros de la red eléctrica	Potencia, kW	Número de placas, uds.	Tipo de superficie de la placa	Dimensiones exteriores, mm	Peso, kg	
HKN-ICF18T	220-240 V/ 50 Hz	2	1	Plana	370x290x35	2	
HKN-ICB35W WOK		3,5		WOK	400x400x85 (sin mando)	4,7	
HKN-ICB35M							
HKN-ICF35M				Plana	326x415x110	4,7	
HKN-ICF35D					328x396x110	4	
HKN-ICW35M				WOK	350x450x200	5,7	
HKN-ICF35T				Plana	340x423x130	5,2	
HKN-ICF35TM					326x415x110	4,6	
HKN-ICF70D				7	2	Plana	660x396x110
HKN-ICF70D2V		330x810x110					
HKN-ICF35DX4	220-240 V (380-415 V)/ 50 Hz	14	4	735x830x150	19.35		
HKN-ICF35DX47				830x700x150			
HKN-ICF50D	220-240 V/ 50 Hz	5	1	WOK	500x410x200		8
HKN-ICW50D							

El fabricante se reserva el derecho de cambiar el aspecto exterior y el diseño del equipo para mejorar su rendimiento, dejando sin cambios sus especificaciones técnicas.

2. INSTALACIÓN Y PREPARACIÓN PARA EL TRABAJO

• **¡Atención! Todos los trabajos de instalación y puesta en marcha deben llevarse a cabo por personal técnico cualificado y autorizado de acuerdo con la normativa vigente en el país donde se utiliza el equipo.**

• Asegúrese de que el voltaje de la red se corresponda con el voltaje de funcionamiento del equipo, verifique que los dispositivos de protección estén instalados y que coincidan con su clasificación de potencia y características. La desviación de tensión máxima permisible es del +5 %/-10 %, a una frecuencia de 50 Hz.

- Los dispositivos de protección deben ubicarse cerca del equipo o en el tablero de distribución si se puede acceder directamente a él. El tomacorriente debe cumplir con los requerimientos de seguridad y tener una conexión a tierra fiable.
- Las estufas de los modelos HKN-ICF35DX4 y HKN-ICF35DX47 deben instalarse sobre una base sin fondo.
- Las estufas de los modelos HKN-ICF35DX4 y HKN-ICF35DX47 deben conectarse según el diagrama de cableado indicado en la pegatina junto a la placa de identificación del equipo y según las marcas en los cables. Es posible conectarse a una red con un voltaje de 380-415 V.
- Evite bloquear los orificios de ventilación de la estufa.
- El cableado debe corresponderse con la potencia nominal del equipo. En caso de disconformidad, esto podría provocar un incendio.
- Los modelos HKN-ICF70D y HKN-ICF70D2V tienen 2 cables monofásicos con enchufes de tipo E / F.
- Durante el transporte del equipo, las piezas, las conexiones eléctricas y las partes móviles, por lo que antes de la primera puesta en marcha es necesario verificarlos.
- Evite que el cable se encuentre entre objetos y muebles que puedan ejercer presión y dañar el cable de alimentación. Evite que el cable se doble o se enrede.
- No utilice extensiones de cables domésticas para conectar el equipo.
- Una conexión incorrecta o un enchufe o toma de corriente defectuosos pueden ser causa de ignición.
- El equipo se debe instalar sobre una base horizontal estable, antideslizante y resistente al fuego, a una distancia de al menos 100 mm de las paredes, rampas, escalones y otros equipos. No instale el equipo cerca de fregaderos o lavabos.
- Si el equipo se instala cerca de otros equipos de calefacción, aumente la distancia entre ellos y la estufa hasta 200-300 mm. No se permite instalar el equipo cerca de aparatos que evaporen grasa durante su funcionamiento (freidoras, parrillas, etc.).
- No coloque el equipo cerca de objetos o materiales inflamables o explosivos.
- No coloque la estufa en locales donde haya una gran emisión de polvo, humo y gas (incluido el polvo de harina y otros tipos de polvo).
- Antes de usar el equipo por primera vez, retire todos los materiales de embalaje, folletos, bolsas de plástico, etc. de su superficie, y luego limpie la estufa como se describe en la sección "6. Mantenimiento y cuidado".
- No permita que el personal que no esté familiarizado con estas instrucciones y no esté capacitado respecto a las medidas de seguridad, se acerque al equipo en funcionamiento, ya que esto podría provocar lesiones o la muerte.
- Tome medidas para proteger el equipo de la lluvia y la humedad.

3. TÉCNICA DE SEGURIDAD

- **¡Atención! El acceso al trabajo en este equipo solo es posible después de leer el presente Manual de instrucciones y estar capacitado en cuanto a las normas de seguridad.**
- Durante el montaje, preparación, funcionamiento, mantenimiento y reparación, además de cumplir los requerimientos de seguridad establecidos en este manual de instrucciones, se deben cumplir estrictamente las técnicas de seguridad, seguridad contra incendios y normas sanitarias de acuerdo con las regulaciones del país donde se opera el mencionado equipo.

ES

- Mantenga el equipo fuera del alcance de los niños.
- No deje el equipo encendido sin supervisión.
- No use el equipo sobre una superficie irregular o sobre una base de plástico.
- **No toque las superficies de la estufa mientras esté en funcionamiento y durante un tiempo después. ¡No se apoye sobre la estufa! ¡Esto le causará quemaduras!**

- No guarde objetos inflamables cerca del equipo.
- No deje nunca objetos extraños sobre la superficie de la estufa.

No permita que objetos extraños caigan sobre la superficie de la estufa y no se apoye sobre la superficie de la estufa, ya que podría dañarse. No utilice el equipo si presenta grietas en su superficie.

- Evite que el agua fría entre en contacto con la superficie caliente de vitrocerámica.

- Evite que los detergentes o materiales combustibles (incluso papel) entren en contacto con la superficie del equipo que se encuentra debajo de la vajilla de inducción.
- No sobrecaliente la vajilla si está vacía. El aceite sobrecalentado puede encenderse.
- Al almacenar el equipo, la temperatura ambiente debe ser inferior a 45 °C, la humedad no debe exceder el 90%.
- Si el equipo no se utiliza o se utiliza en condiciones climáticas adversas, desconecte el equipo de la fuente de alimentación para evitar averías.
- Está estrictamente prohibido lavar el equipo con agua de una fuente abierta. El incumplimiento de esta regla puede causar daños al equipo y lesiones humanas, posiblemente fatales. No permita que el agua entre en contacto con el tomacorriente y el interruptor.
- No lave las superficies del equipo sin esperar a que se enfríen.
- Antes de lavar, reparar o mover el equipo, desenchufe primero el enchufe del tomacorriente.
- Si observa daños en el cable de alimentación, reemplácelo inmediatamente. En caso contrario, podría provocar descargas eléctricas o incendios.
- No toque el cable de alimentación con las manos mojadas, de lo contrario existe riesgo de recibir una descarga eléctrica.
- Los trabajos de mantenimiento o de reparación solo se pueden realizar después de desconectar el equipo de la fuente de alimentación.
- No toque el interruptor ni el enchufe con las manos mojadas.
- No mueva el equipo durante el funcionamiento.
- Al desconectar el equipo de la red eléctrica, no tire del cable, siempre tire del enchufe.
- Las personas que sufren de enfermedades cardíacas deben usar el equipo solo de conformidad con las recomendaciones del médico.
- El equipo no está diseñado para ser utilizado por niños, personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por personas sin experiencia y sin los conocimientos necesarios. Se puede hacer una excepción en caso de supervisión o instrucción realizada por parte de la persona responsable de su seguridad.

Se prohíbe el funcionamiento:

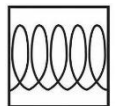
- si el equipo no funciona correctamente;
- si el equipo está dañado o si se ha caído;
- si el cable de alimentación o el enchufe están dañados.

4. INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

- La estufa de inducción está diseñada para el tratamiento térmico de los alimentos en establecimientos de hostelería utilizando vajilla con fondo elaborado de materiales con propiedades ferromagnéticas.
- Nunca bloquee las aberturas de ventilación de la estufa.
- Para que la estufa funcione correctamente, la temperatura ambiente debe estar entre 5 y 35 °C, a una humedad relativa del 30-80 %.
- Carga máxima para una placa: 30 kg.
- Intente no retirar la vajilla de la placa durante el proceso de preparación. Evite la pérdida repetida de contacto entre el fondo de vajilla y la superficie de la placa (por ejemplo, lanzando las crepes o removiendo el contenido de la cacerola o sartén sin los utensilios adecuados).
- No permita que líquidos entren en contacto con las superficies debajo de la estufa, ya que podrían penetrar en la estufa y causar un mal funcionamiento.
- Utilice solo la vajilla limpia. Antes de empezar a cocinar, asegúrese de que la superficie de contacto de la estufa y la vajilla estén secos. Asegúrese de que no se acumule grasa en la superficie de la estufa.
- La superficie de vitrocerámica debe tratarse con cuidado.
- No desenchufe el equipo inmediatamente después del uso. El sistema de ventilación forzada de la placa de inducción continuará funcionando durante 1 minuto para garantizar la correcta refrigeración del equipo. Solo después de esto, desconecte el equipo de la fuente de alimentación principal.

Requerimientos para la vajilla

- La estufa requiere el uso de vajilla cuyo fondo esté elaborado de materiales con propiedades ferromagnéticas.
- Es adecuada la vajilla con base de 12 a 26 cm de diámetro, y mínimo 5 mm de espesor de base.
- Si la vajilla usada no cumple los requerimientos descritos en estas instrucciones, utilice un adaptador en forma de placa de metal con un alto contenido de materiales ferromagnéticos (no se incluye).
- La vajilla usada debe estar marcada con un símbolo que indica su idoneidad para usarse con estufas de inducción.



Induction

Para estufas con placas planas:

- El fondo de la vajilla debe ser perfectamente plano, sin asperezas ni irregularidades.

Para estufas con placas WOK:

- El fondo de la vajilla debe ajustarse perfectamente a la superficie, y no presentar asperezas ni irregularidades.

VAJILLA COMPATIBLE



Sartén de acero inoxidable



Sartén de hierro



Sartén de hierro



Sartén (de hierro, acero)



Vajilla esmaltada



Cacerola de hierro



Tetera de acero inoxidable o esmaltada

VAJILLA INADECUADA



Una cacerola de cerámica



Sartén/cacerola de vidrio templado



Cacerola de fondo convexo



Cacerola con patas



Diámetro exterior menor de 12 cm



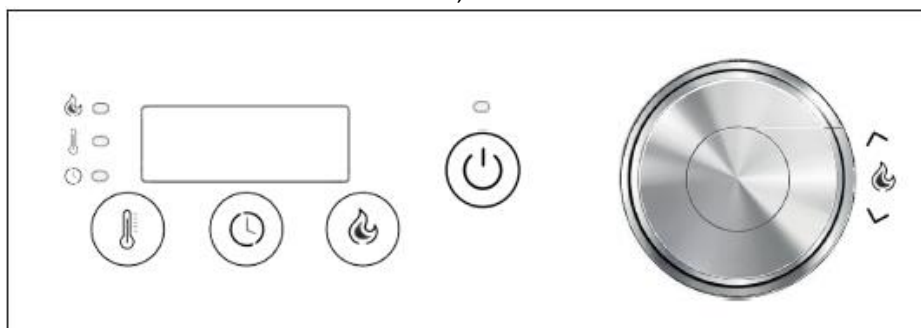
Vajilla de aleación con bajo contenido de hierro

Procedimiento de operación

Las instrucciones contienen información sobre el funcionamiento de una placa. Todas las placas de la estufa funcionan de la misma manera.


Elija la descripción del panel de control que tiene su modelo de estufa.

HKN-ICW50D, HKN-ICF50D



1. Al conectarse el equipo a la red eléctrica, se enciende la luz de advertencia "RED", y aparece la señal "OFF" en la pantalla.

2. Ponga la vajilla sobre la placa.

3. Para encender el equipo, pulse el botón "encender/apagar" , en la pantalla se visualizará "ON".

4. Seleccione el modo de funcionamiento deseado de la placa pulsando el botón correspondiente (el modo "temporizador" puede funcionar simultáneamente con el modo de "potencia" o "temperatura"):



- modo de "potencia". La placa comenzará a calentar la vajilla a 2500 W.

Girando la perilla, se puede ajustar los siguientes modos: de 500, 1000, 1500, 2000, 2500, 3000, 3500, 4000, 4500 y 5000 W.




- modo de "temperatura". Al seleccionar este modo, la temperatura se ajustará a 160 °C. Girando la perilla, se puede ajustar la temperatura a 60, 80, 120, 140, 160, 180, 200, 220, 240 y 280 °C



modo de "temporizador" Al seleccionar este modo, aparecerá "0:00" en la pantalla, y ":00" parpadeará. Girando la perilla, seleccione la cantidad necesaria de minutos y, a continuación, fije el valor pulsando de nuevo el botón "temporizador". Luego empezará a parpadear "0:"; gire la perilla si desea ajustar una cantidad determinada de horas de funcionamiento de la placa. Espere 5 segundos y el tiempo del temporizador se fijará y el temporizador comenzará la cuenta regresiva en la pantalla. El temporizador se puede configurar hasta en 24 horas de funcionamiento. Si se desea apagar el temporizador, toque el botón "temporizador" 3 veces seguidas.



5. Una vez terminada la cocción, pulse el botón "encender/apagar" , en la pantalla se visualizará "OFF". Solo se puede retirar la vajilla de la placa después de apagarla.


6. Espere a que los ventiladores de enfriamiento dejen de funcionar y desconecte la estufa.


HKN-ICF70D2V, ICF35DX4, ICF35DX47



1. Al conectarse el equipo a la red eléctrica, se enciende la luz de advertencia "RED", y aparece la señal "OFF" en la pantalla.

2. Ponga la vajilla sobre la placa.

3. Para encender el equipo, pulse la perilla de ajuste . En la pantalla se visualizará "ON".

Presione el botón , a continuación, la placa comenzará a calentar la vajilla a 2000 W.

4. Seleccione el modo de funcionamiento deseado de la placa pulsando el botón correspondiente (el modo "temporizador" puede funcionar simultáneamente con el modo de "potencia" o "temperatura"):



- botón de cambio entre los modos "potencia" y "temperatura".

Modo de "potencia".


Girando la perilla, se puede ajustar los siguientes modos: de 300, 500, 1000, 1500, 2000, 2500, 2800, 3000, 3300 y 3500 W.

Modo de "temperatura".

Tras seleccionar este modo, la temperatura se ajustará a 140 °C. Girando la perilla, se puede ajustar la temperatura a 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 y 240 °C.

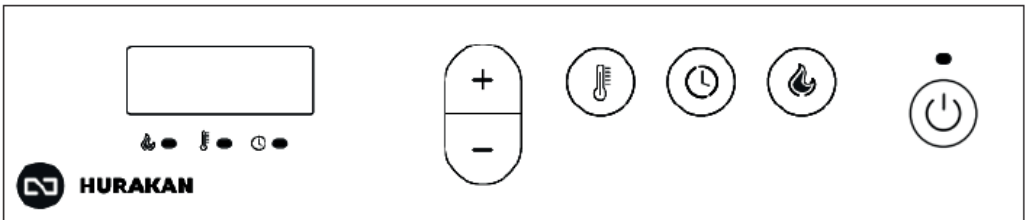


modo de "temporizador" Al seleccionar este modo, aparecerá "0:00" en la pantalla, y ":00" parpadeará. Girando la perilla, seleccione la cantidad necesaria de minutos y, a continuación, fije el valor pulsando de nuevo el botón "temporizador". Luego empezará a parpadear "0:"; gire la perilla si desea ajustar una cantidad determinada de horas de funcionamiento de la placa. Espere 5 segundos y el tiempo del temporizador se fijará y el temporizador comenzará la cuenta regresiva en la pantalla. El temporizador se puede configurar hasta en 24 horas de funcionamiento. Si se desea apagar el temporizador, toque el botón "temporizador" 3 veces seguidas.

5. Una vez terminada la cocción, pulse el la perilla de ajuste . En la pantalla se visualizará "OFF". Solo se puede retirar la vajilla de la placa después de apagarla.


6. Espere a que los ventiladores de enfriamiento dejen de funcionar y desconecte la estufa.

HKN-ICF35M, HKN-ICW35M WOK



1. Al conectarse el equipo a la red eléctrica, se enciende la luz de advertencia "RED", y aparece la señal "OFF" en la pantalla.

2. Ponga la vajilla sobre la placa.

3. Para encender el equipo, pulse el botón "encender/apagar" , en la pantalla se visualizará "ON".

4. Seleccione el modo de funcionamiento deseado de la placa pulsando el botón correspondiente (el modo "temporizador" puede funcionar simultáneamente con el modo de "potencia" o "temperatura"):



- modo de "potencia". La placa comenzará a calentar la vajilla a 1800 W. Pulsando el botón "+/-", se puede ajustar los siguientes modos: de 400, 600, 800, 1000, 1200, 1500, 1800, 2100, 2400, 2700, 3000, 3300 y 3500 W.




- modo de "temperatura" Tras seleccionar este modo, la temperatura se ajustará a 130 °C. Pulsando el botón "+/-", se puede ajustar la temperatura a 60, 80, 100, 120, 130, 140, 150, 160, 170, 180, 200, 240 y 280 °C.



modo de "temporizador" Al seleccionar este modo, aparecerá "0:00" en la pantalla, y ":00" parpadeará. Girando la perilla, seleccione la cantidad necesaria de minutos y, a continuación, fije el valor pulsando de nuevo el botón "temporizador". Luego empezará a parpadear "0:"; gire la perilla si desea ajustar una cantidad determinada de horas de funcionamiento de la placa. Espere 5 segundos y el tiempo del temporizador se fijará y el temporizador comenzará la cuenta regresiva en la pantalla. El temporizador se puede configurar hasta en 24 horas de funcionamiento. Si se desea apagar el temporizador, toque el botón "temporizador" 3 veces seguidas.



5. Una vez terminada la cocción, pulse el botón "encender/apagar" , en la pantalla se visualizará "OFF". Solo se puede retirar la vajilla de la placa después de apagarla.


6. Espere a que los ventiladores de enfriamiento dejen de funcionar y desconecte la estufa.

HKN-ICF35D, HKN-ICF70D



1. Al conectarse el equipo a la red eléctrica, se enciende la luz de advertencia "RED", y aparece la señal "OFF" en la pantalla.

2. Ponga la vajilla sobre la placa.

3. Para encender el equipo, pulse la perilla de ajuste . En la pantalla se visualizará "ON".

4. Seleccione el modo de funcionamiento deseado de la placa pulsando el botón correspondiente (el modo "temporizador" puede funcionar simultáneamente con el modo de "potencia" o "temperatura"):




- modo de "potencia". La placa comenzará a calentar la vajilla a 1800 W. Girando la perilla, se puede ajustar los siguientes modos: de 400, 600, 800, 1000, 1200, 1500, 1800, 2100, 2400, 2700, 3000, 3300 y 3500 W.



- modo de "temperatura" Tras seleccionar este modo, la temperatura se ajustará a 130 °C. Girando la perilla, se puede ajustar la temperatura a 60, 80, 100, 120, 130, 140, 150, 160, 170, 180, 200, 240 y 280 °C

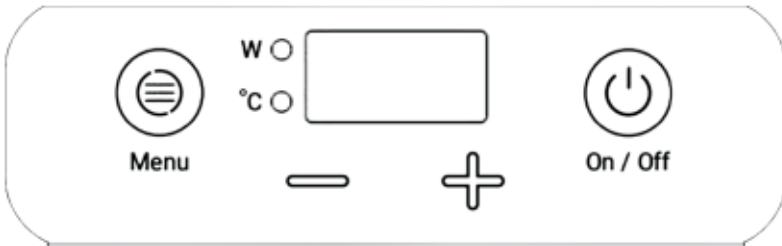


modo de "temporizador" Al seleccionar este modo, aparecerá "0:00" en la pantalla, y ":00" parpadeará. Girando la perilla, seleccione la cantidad necesaria de minutos y, a continuación, fije el valor pulsando de nuevo el botón "temporizador". Luego empezará a parpadear "0:"; gire la perilla si desea ajustar una cantidad determinada de horas de funcionamiento de la placa. Espere 5 segundos y el tiempo del temporizador se fijará y el temporizador comenzará la cuenta regresiva en la pantalla. El temporizador se puede configurar hasta en 24 horas de funcionamiento. Si se desea apagar el temporizador, toque el botón "temporizador" 3 veces seguidas.

5. Una vez terminada la cocción, pulse el la perilla de ajuste . En la pantalla se visualizará "OFF". Solo se puede retirar la vajilla de la placa después de apagarla.


6. Espere a que los ventiladores de enfriamiento dejen de funcionar y desconecte la estufa.

ICB35M, ICB35W WOK



1. Al conectarse el equipo a la red eléctrica, se enciende la luz de advertencia "RED", y aparece la señal "OFF" en la pantalla.

2. Ponga la vajilla sobre la placa.

3. Para encender el equipo, pulse el botón "encender/apagar" , en la pantalla se visualizará "ON". La estufa está lista para ser utilizada y se encuentra en modo de espera.


4. Seleccione el modo de funcionamiento deseado de la placa pulsando el botón "menú"



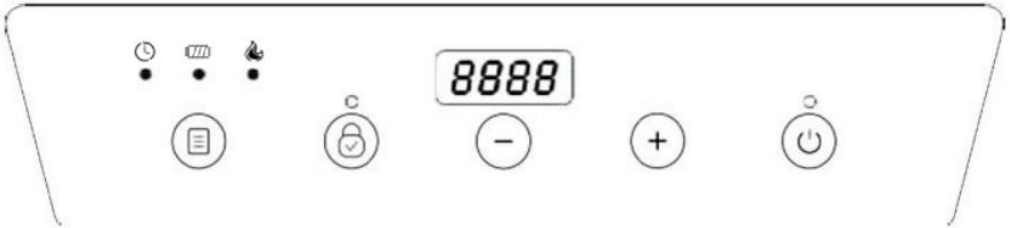
- modo de "potencia". Pulsando los botones "+" o "-" puede seleccionar los modos de potencia: P1(300W), P2(500W), P3(1000W), P4(1500W), P5(2000W), P6(2500W), P7(2800W), P8(3000W), P9(3300W) to P10(3500W).

- modo de "temperatura". Pulsando los botones "+" o "-" puede seleccionar el modo de temperatura: 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 y 240 °C




- Una vez terminada la cocción, pulse el botón "encender/apagar" , en la pantalla se visualizará "OFF". Solo se puede retirar la vajilla de la placa después de apagarla.
- Espera a que los ventiladores de enfriamiento dejen de funcionar y desconecte la estufa.

ICF35T



- Al conectarse el equipo a la red eléctrica, se enciende la luz de advertencia "RED", y aparece la señal "OFF" en la pantalla.
- Ponga la vajilla sobre la placa.




- Para encender el equipo, pulse el botón "encender/apagar" , en la pantalla se visualizará "ON". La estufa está lista para ser utilizada y se encuentra en modo de espera.
- Seleccione el modo de funcionamiento de la placa deseado pulsando el botón del "menú"




(el modo de "temporizador" puede funcionar simultáneamente con el modo de "potencia"):

- modo de "potencia" con la potencia ajustada a 1800 W. Pulsando los botones "+/-", se puede ajustar la potencia a 400, 600, 800, 1000, 1200, 1500, 1800, 2100, 2400, 2700, 3000, 3300 y 3500 W.



- Modo de consumo de energía. Presione el botón "menú"  mientras la olla está en funcionamiento, la cocina de inducción mostrará cuánta energía ha usado. Por ejemplo, muestra 2,35, lo que significa que la cocina de inducción ya utilizó 2,35 kW de potencia. La pantalla muestra el consumo de energía actual durante 5 segundos y luego muestra la potencia de calentamiento de retorno.



- modo de "temporizador" Pulse dos veces el botón "menú"  para seleccionar este modo. Aparecerá "0:00" en la pantalla, y ":00" parpadeará. Pulsando los botones "+/-", seleccione la cantidad necesaria de minutos y, a continuación, fije el valor pulsando de nuevo el botón




"menú". Luego parpadeará "0:"; pulse los botones "+/-" para ajustar la cantidad necesaria de horas de funcionamiento de la placa. Espere 8 segundos, el tiempo del


ES

temporizador se fijará y el temporizador comenzará la cuenta regresiva en la pantalla. El temporizador se puede configurar hasta en 24 horas de funcionamiento. Si se desea apagar el temporizador, toque el botón "temporizador" 3 veces seguidas.




- pulsando el botón de bloqueo , puede bloquear el panel de control de la estufa para que no cambie los ajustes al pulsarlo. El bloqueo activado se iluminará con una luz indicadora



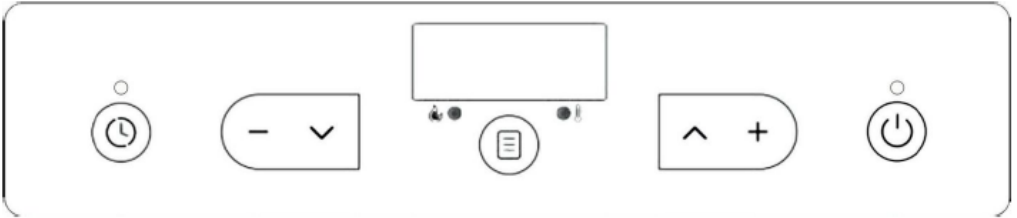
correspondiente sobre el botón de bloqueo. Pulse de nuevo el botón de bloqueo  para liberar el bloqueo.



5. Una vez terminada la cocción, pulse el botón "encender/apagar" , en la pantalla se visualizará "OFF". Solo se puede retirar la vajilla de la placa después de apagarla.

6. Espere a que los ventiladores de enfriamiento dejen de funcionar y desconecte la estufa.


ICF35TM



1. Al conectarse el equipo a la red eléctrica, se enciende la luz de advertencia "RED", y aparece la señal "OFF" en la pantalla.

2. Ponga la vajilla sobre la placa.



3. Para encender el equipo, pulse el botón "encender/apagar" , en la pantalla se visualizará "ON". La estufa está lista para ser utilizada y se encuentra en modo de espera.

4. Seleccione el modo de funcionamiento de la placa deseado pulsando el botón del "menú"



(el modo de "temporizador" puede funcionar simultáneamente con el modo de "potencia" o "temperatura"):

- modo de "potencia" con la potencia ajustada a 1800 W. Pulsando los botones "+/-", se puede ajustar la potencia a 400, 600, 800, 1000, 1200, 1500, 1800, 2100, 2400, 2700, 3000, 3300 y 3500 W.

- modo de "temperatura" Pulsando los botones "+/-", se puede ajustar la temperatura a 60, 80, 100, 120, 130, 140, 160, 170, 180, 200, 240 y 280 °C



modo de "temporizador" Al seleccionar este modo, aparecerá "0:00" en la pantalla, y "0:00" parpadeará. Pulsando los botones "+/-", seleccione la cantidad necesaria de minutos y, a continuación, fije el valor pulsando de nuevo el botón "temporizador". Luego parpadeará "0:";

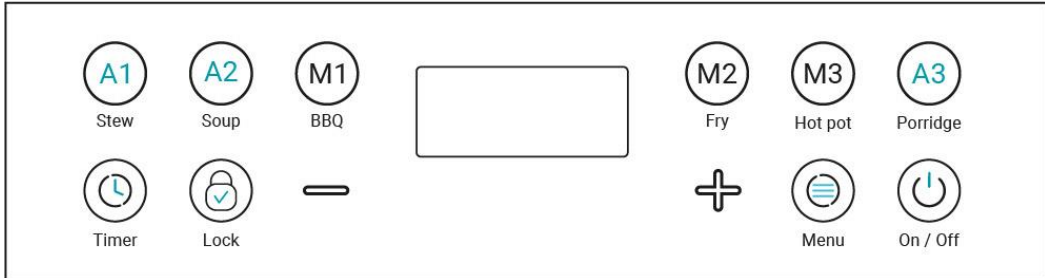
pulse los botones "+/-" para ajustar la cantidad necesaria de horas de funcionamiento de la placa. Espere 8 segundos y el tiempo del temporizador se fijará y el temporizador comenzará la cuenta regresiva en la pantalla. El temporizador se puede configurar hasta en 24 horas de funcionamiento. Si se desea apagar el temporizador, toque el botón "temporizador" 3 veces seguidas.



5. Una vez terminada la cocción, pulse el botón "encender/apagar" en la pantalla se visualizará "OFF". Solo se puede retirar la vajilla de la placa después de apagarla.

6. Espere a que los ventiladores de enfriamiento dejen de funcionar y desconecte la estufa.

HKN-ICF18T



1. Conecte la estufa a la red eléctrica, el zumbador sonará y en la pantalla se mostrará "----". Si no se pulsa ningún botón, la estufa se apagará.

2. Ponga la vajilla sobre la placa.

3. Toque On / Off y la olla estará en modo de espera. El "----" se ejecutará en la pantalla. Toque el botón MENÚ, comenzará a calentar la vajilla con la función modo HOT POT a 1400W.



Presione el botón MENÚ para seleccionar el modo de calefacción correspondiente.

4. El modo "Hot pot" está diseñado para control manual de la potencia de calentamiento. Pulse los botones "+" y "-" para cambiar la potencia.

5. El modo de "Stew" está diseñado para la cocción automática. La función de cambio de potencia con los botones "+" y "-" está bloqueada. El proceso de calentamiento finalizará automáticamente.

6. El modo "BBQ" está diseñado para el control manual de la potencia de calentamiento. Pulse los botones "+" y "-" para cambiar la potencia.

7. El modo "Fry" está diseñado para el control manual de la potencia de calentamiento. Pulse los botones "+" y "-" para cambiar la potencia.

8. Los modos "Soup" y "Porridge" son automáticos. La función de cambio de potencia con los botones "+" y "-" está bloqueada. El proceso de calentamiento finalizará automáticamente.

9. El modo de "Temporizador" Al seleccionar este modo, aparecerá "0:00" en la pantalla, y ":00" parpadeará. Pulsando los botones "+/-", seleccione la cantidad necesaria de minutos y, a continuación, fije el valor pulsando de nuevo el botón "temporizador". Luego parpadeará "0:"; pulse los botones "+/-" para ajustar la cantidad necesaria de horas de funcionamiento de la placa. Espere 5 segundos y el tiempo del temporizador se fijará y el temporizador comenzará la cuenta regresiva en la pantalla. El temporizador se puede configurar hasta en 24 horas de

ES

funcionamiento. Si se desea apagar el temporizador, toque el botón "temporizador" 3 veces seguidas.

10. Función "Lock". Si presiona el botón LOCK durante el funcionamiento de la olla, se bloquearán los botones, excepto el botón ON / OFF. Para cancelarlo, vuelva a pulsar el botón "Lock".

11. Apagado. Durante el funcionamiento, pulse el botón "ON/OFF" y el calentamiento se detendrá. La estufa entrará en modo de espera.

12. Advertencia: no desenchufe el equipo inmediatamente después del uso. El sistema de ventilación forzada de la placa de inducción continuará funcionando durante 1 minuto para garantizar la correcta refrigeración del equipo. Solo después de esto, desconecte el equipo de la fuente de alimentación principal.

5. MANTENIMIENTO Y CUIDADO

- Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento desconecte la alimentación y deje que el equipo se enfríe hasta la temperatura ambiente.
- Limpie el equipo cada día.
- Utilice una esponja o un paño suave y húmedo con detergente suave para limpiar la superficie y la carcasa. Después de la limpieza seque la superficie y la carcasa. Asegúrese de que la grasa y la suciedad se hayan eliminado completamente de las superficies.
- Limpie siempre los orificios de ventilación de la parte inferior de la estufa con un cepillo suave y un detergente suave. Seque bien las superficies limpiadas.
- No permita que líquidos u objetos extraños penetren la estufa durante la limpieza.
- Para limpiar el equipo no se permite el uso de materiales abrasivos, esponjas y escobillas metálicas, objetos punzantes y cortantes, agentes de limpieza agresivos o con contenido de cloro, gasolina, ácidos, álcalis ni solventes.
- Si el equipo no va a usarse durante un período prolongado (fin de semana, vacaciones, etc.), es necesario desconectarlo de la red eléctrica y limpiarlo bien.

6. MANTENIMIENTO TÉCNICO Y REPARACIÓN

ADVERTENCIA: LOS TRABAJOS DE MANTENIMIENTO Y REPARACIÓN DEBEN LLEVARSE A CABO CON EL EQUIPO DESCONECTADO DE LA ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA, PONIENDO EL INTERRUPTOR DE INDUCCIÓN EN LA POSICIÓN "OFF" (APAGADO) Y DESCONECTANDO EL ENCHUFE DEL TOMACORRIENTE, Y POR PERSONAL TÉCNICO CALIFICADO.

El mantenimiento del equipo debe realizarse de acuerdo con los documentos normativos del país donde se utiliza el equipo. La lista de trabajos presentada en estas instrucciones es de carácter recomendativo.

Realice los siguientes trabajos durante el mantenimiento:

- Realice la capacitación y comprobación de los conocimientos sobre las reglas de operación al personal que opera el equipo.
- Realice una encuesta entre el personal que trabaja con el equipo para determinar si el equipo no funciona de manera correcta.

- Comprobación visual del estado del equipo.
- Comprobación de la ausencia de cables pelados.
- Comprobación del estado de los ventiladores de refrigeración, limpieza de los impulsores de ser necesario.

La reparación del equipo debe ser llevada a cabo por personal técnico calificado.

Está prohibido hacer cambios en el diseño del equipo.

En caso de funcionamiento inusual del equipo, funcionamiento que no sea el normal, es necesario desenchufar el aparato poniendo el interruptor de inducción en la posición "off" (apagado) o desconectando el enchufe del tomacorriente, y ponerse en contacto con el servicio de atención al cliente.

Se prohíbe estrictamente el uso del equipo notoriamente defectuoso.

El Vendedor y el Fabricante no pueden estar sujetos a reclamaciones por daños directos o indirectos que puedan haber sido consecuencia de un accidente o durante el funcionamiento de un equipo defectuoso.

Accesorios de protección

1. Protección contra la sobretensión

Si la tensión de la fuente de alimentación varía en el rango de 80 a 280 V, los ajustes de la placa y la configuración de la potencia requerida se realizan automáticamente. Cuando la tensión cae fuera del rango especificado, la placa pasa automáticamente al modo de espera.

2. Protección contra el sobrecalentamiento

El sensor de temperatura controla la temperatura dentro de la placa. Si el sensor detecta sobrecalentamiento, la placa pasa automáticamente al modo de espera.

3. Detección de objetos pequeños

Si una vajilla de diámetro de menos de 80 mm o algún pequeño objeto (cuchillo, tenedor, tenazas, llave, etc.) hace contacto con la superficie de la placa, se produce una advertencia sonora.

4. Ausencia de vajilla o vajilla inadecuada

Si la cacerola se retira de la placa durante la cocción o no es adecuada para su uso, la placa no funcionará y aparecerá un código de error en la pantalla.

5. Apagado automático de protección

Si en el transcurso de 2 horas la placa operativa no recibe ningún comando, se apagará automáticamente.

(Excepción: si se configura el temporizador por más de 2 horas).

Códigos de fallas

CÓDIGO	FALLA	CÓDIGO	FALLA
E0	El bloque de control central está fallando	E5	Error en el funcionamiento del circuito impreso o del bloque de control
E1	Vajilla no detectada	E6	Sobrecarga de corriente

E2	Corriente de suministro demasiado baja	E7	Circuito abierto o cortocircuito del transistor IGBT
E3	Corriente de suministro demasiado alta	E8	Sobrecalentamiento del panel de cerámica
E4	Circuito abierto o cortocircuito del sensor de temperatura	E9	Sobrecalentamiento del transistor IGBT

7. TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO. RECICLAJE

- Este equipo puede ser transportado por cualquier medio de transporte de conformidad con las inscripciones de advertencia en el contenedor, así como con las normas aplicables en cada modo de transporte específico.
- Durante la carga y el transporte, el equipo no debe ser voltear ni ser expuesto a golpes. Mueva el contenedor de transporte sobre una superficie inclinada, cumpliendo con los requerimientos de posición "ARRIBA" sobre un ángulo no mayor de 15 %.
- El transporte del equipo por ferrocarril y por carretera debe realizarse en vehículos cerrados.
- Después del transporte, el equipo debe poder funcionar y encontrarse y no presentar daños.
- El equipo debe almacenarse en un contenedor de transporte en áreas de almacenamiento que ofrezcan protección contra la lluvia y los daños mecánicos.
- Evite sacudidas y vibraciones del equipo.
- No almacene el equipo colocado al revés.

Después de haber terminado de operar el equipo, al expirar el plazo establecido de servicio, la organización que realiza la operación debe entregar el equipo a la persona responsable de su reutilización o reciclaje.

La reutilización o reciclaje del equipo debe realizarse de acuerdo con las reglas generales de procesamiento de materias primas recicladas de acuerdo con las regulaciones del país donde el equipo se está reciclando.

1. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Modèle	Paramètres du réseau	Puissance, kW	Nombre de brûleurs, pcs.	Type de surface du brûleur	Dimensions extérieures, mm	Poids, kg	
HKN-ICF18T	220-240 V/ 50 Hz	3,5	1	Plate	370x290x35	2	
HKN-ICB35W WOK				WOK	400x400x85 (sans télécom mande)	4,7	
HKN-ICB35M				Plate			326x415x110
HKN-ICF35M					328x396x110	4	
HKN-ICF35D					WOK	350x450x200	5,7
HKN-ICW35M					Plate	340x423x130	5,2
HKN-ICF35T		326x415x110	4,6				
HKN-ICF35TM		660x396x110	9,9				
HKN-ICF70D		330x810x110					
HKN-ICF70D2V		220-240 V (380-415 V)/ 50 Hz	14	4	Plate	735x830x150	19.35
HKN-ICF35DX4	830x700x150						
HKN-ICF35DX47	220-240 V/ 50 Hz	5	1	WOK		500x410x200	8
HKN-ICF50D							
HKN-ICW50D							

Le fabricant se réserve le droit de modifier l'apparence et la conception de l'appareil pour en améliorer les performances, tout en laissant les spécifications techniques inchangées.

2. INSTALLATION ET PRÉPARATION AU TRAVAIL

- **Attention ! Tous les travaux d'installation et de mise en service doivent être effectués par des techniciens qualifiés et autorisés conformément aux réglementations du pays où l'appareil est utilisé.**
- Assurez-vous que la tension du réseau correspond à la tension de fonctionnement de l'appareil, vérifiez que les dispositifs de protection sont installés et qu'ils correspondent à leur puissance nominale et à leurs caractéristiques. La variation maximale de tension est de +5 %/-10 %, fréquence 50 Hz.

- Les dispositifs de protection doivent être situés à proximité immédiate de l'appareil ou dans le tableau de distribution s'il est directement accessible. La prise électrique doit répondre aux exigences de sécurité et disposer d'une mise à la terre fiable.
- Les fourneaux HKN-ICF35DX4 et HKN-ICF35DX47 doivent être installés sur une plaque de base sans fond.
- Les modèles HKN-ICF35DX4, HKN-ICF35DX47 sont connectés selon le schéma de câblage indiqué sur l'autocollant à côté de la plaque signalétique et les marques sur les fils. Il est possible de se connecter à un réseau avec une tension de 380-415 V.
- Il est interdit de laisser les ouvertures de ventilation du fourneau se boucher.
- Le câblage électrique doit correspondre à la puissance nominale de l'appareil. Un défaut de conformité peut provoquer un incendie.
- Les modèles HKN-ICF70D et HKN-ICF70D2V ont 2 câbles monophasés avec des fiches de type E / F.
- Les pièces, les connexions électriques et les parties mobiles peuvent se desserrer pendant le transport et doivent donc être contrôlées avant la première mise en service de l'appareil.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation entre des objets et des meubles pouvant exercer une pression susceptible de l'endommager. Évitez de plier et d'emmêler le câble.
- N'utilisez pas de rallonges domestiques pour brancher l'appareil.
- Un branchement incorrect ou un défaut de la fiche ou de la prise de courant peut entraîner un incendie.
- L'appareil est installé sur une base horizontale plane réfractaire, stable et antidérapante, à au moins 100 mm des murs, rampes, marches, autres équipements. L'appareil ne doit pas être installé à proximité de bacs à laver ou de lavabos.
- Si l'appareil est installé à proximité d'autres appareils de chauffage, augmentez la distance entre l'appareil et le fourneau à 200–300 mm. Il est interdit d'installer le fourneau à proximité d'appareils qui évaporent les graisses pendant leur fonctionnement (friteuses, grills, etc.).
- Il est interdit de placer l'appareil à proximité d'objets ou de matériaux inflammables ou explosifs.
- Il est interdit de placer le fourneau dans des pièces où il y a une forte émission de poussière, de fumée et de gaz (y compris de la farine et d'autres types de poussière).
- Avant d'utiliser le produit pour la première fois, retirez tous les matériaux d'emballage, les prospectus, les sacs en plastique, etc. de la surface, puis nettoyez le four comme décrit dans la section « 6. Entretien et maintenance ».
- Il est interdit d'autoriser le personnel qui n'est pas familier avec ces instructions et qui n'a pas été instruit sur l'utilisation sûre de l'appareil, car cela pourrait causer des blessures ou la mort.
- Prenez des mesures pour protéger l'appareil contre la pluie et l'humidité.

3. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- **Attention ! Seules les personnes familiarisées avec la présente notice d'utilisation et informées sur les mesures de sécurité devraient être autorisées à utiliser cet équipement.**
- Lors de l'installation, de la préparation au fonctionnement, de l'utilisation, de l'entretien et de la maintenance outre le respect des exigences de sécurité indiquées dans ce manuel, il est indispensable de respecter les règles de sécurité, de sécurité incendie et sanitaires conformément aux réglementations du pays où l'appareil est utilisé.

- L'appareil doit être gardé hors de la portée des enfants.
- Il est interdit de laisser l'appareil allumé sans surveillance.
- Il est interdit d'utiliser l'appareil sur une surface non plane ou sur une base en plastique.
- **Il est interdit de toucher les surfaces du fourneau pendant qu'il fonctionne et pendant un certain temps après ! Il est interdit de s'y appuyer ! Cela entraînera des brûlures !**
- Aucun article inflammable ne doit être conservé à proximité immédiate de l'appareil.
- Il est interdit de laisser des objets étrangers sur la surface du fourneau.
- Il est interdit de laisser tomber des objets étrangers sur la surface du fourneau et s'y appuyer, car cela pourrait l'endommager. Il est interdit d'utiliser l'appareil si la surface présente des fissures.
- Il est interdit de laisser l'eau froide entrer en contact avec la surface chaude de la vitrocéramique.
- Il est interdit de laisser les produits de nettoyage ou les matériaux combustibles (y compris le papier) entrer en contact avec la surface de l'appareil sous la plaque à induction.
- Ne surchauffez pas la vaisselle vide. L'huile surchauffée peut s'enflammer.
- L'appareil doit être entreposé dans un endroit où la température ambiante est inférieure à 45 °C et l'humidité est de 90 % au maximum.
- Si l'appareil n'est pas utilisé ou est utilisé dans des conditions météorologiques défavorables, il doit être débranché de la source d'alimentation pour éviter les accidents.
- Il est strictement interdit de laver l'appareil à l'eau courante. Le non-respect de cette réglementation peut entraîner des dommages à l'équipement et des blessures humaines, avec issue fatale possible. Ne laissez pas l'eau entrer en contact avec la surface de la prise de courant et de l'interrupteur.
- Il est interdit de laver les surfaces de l'appareil sans attendre qu'elles refroidissent.
- Avant de laver, réparer ou déplacer l'appareil, retirez d'abord la fiche de la prise de courant.
- Si vous remarquez des dommages au câble d'alimentation, remplacez-le immédiatement. Sinon, cela peut provoquer une décharge électrique ou un incendie.
- Il est interdit de toucher au câble d'alimentation avec les mains mouillées, sinon il y a un risque de choc électrique.
- Les travaux d'entretien ou de réparation ne doivent être effectués qu'après avoir débranché l'appareil de sa source d'alimentation.
- Ne touchez pas à l'interrupteur ou à la fiche avec les mains mouillées.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il fonctionne.
- Lorsque vous débranchez l'appareil du réseau, ne tirez pas par le câble d'alimentation et saisissez toujours la fiche.
- Les personnes souffrant de maladies cardiaques ne doivent utiliser l'appareil que sur recommandation d'un médecin.
- Cette machine n'est pas conçue pour être utilisée par les enfants, des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ainsi que par des personnes n'ayant pas d'expérience et de connaissances appropriées. Une exception peut être faite si ces personnes sont supervisées ou informées par la personne responsable de leur sécurité.

L'utilisation est interdite :

- en cas de fonctionnement incorrect de l'appareil ;
- en cas d'endommagement ou de chute ;

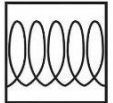
- en cas d'endommagement du câble d'alimentation ou de la fiche.

4. FONCTIONNEMENT

- Le fourneau à induction est conçu pour le traitement thermique des aliments dans les établissements de restauration utilisant la vaisselle dont le fond est constitué de matériaux aux propriétés ferromagnétiques.
- Ne bloquez jamais les orifices de ventilation du fourneau !
- Pour que le fourneau fonctionne correctement, la température ambiante doit être comprise entre 5 et 35° C et l'humidité relative entre 30 et 80 %.
- La charge maximale sur le brûleur est de 30 kg.
- Essayez de ne pas retirer la vaisselle du brûleur pendant la cuisson. Évitez les pertes de contact répétées entre la base de la vaisselle et la surface du brûleur ! (par exemple, faire sauter des crêpes ou remuer le contenu de la poêle sans les outils appropriés)
- Il est interdit de laisser le liquide s'infiltrer sur les surfaces situées sous le fourneau, il pourrait pénétrer à l'intérieur du fourneau et provoquer un dysfonctionnement.
- Utilisez la vaisselle propre. Avant de commencer à cuisiner, assurez-vous que la surface de contact du fourneau et de la vaisselle est sèche. Veillez à ce qu'aucune graisse ne s'accumule sur la surface du fourneau.
- La surface de la plaque vitrocéramique doit être traitée avec soin.
- Il est interdit de débrancher l'appareil immédiatement après avoir terminé le travail. Le système de ventilation forcée du fourneau à induction continuera à fonctionner pendant 1 minute pour un refroidissement correct de l'appareil. Après cela déconnectez l'appareil de la source d'alimentation principale.

Exigences pour la vaisselle

- Le fourneau nécessite de la vaisselle dont le fond est constitué de matériaux aux propriétés ferromagnétiques.
- La vaisselle dont le diamètre de base est compris entre 12 et 26 cm et dont l'épaisseur minimale de base est de 5 mm peut être utilisée.
- Si la vaisselle à utiliser ne répond pas aux exigences décrites dans ces instructions - utilisez un adaptateur qui est une plaque métallique à haut contenu ferromagnétique (non inclus dans la livraison).
- La vaisselle utilisée doit être marquée pour indiquer qu'elle convient à une utilisation sur des fourneaux à induction.



Induction

Pour les fourneaux avec des brûleurs plats :

- La base de la vaisselle doit être parfaitement plate, sans bords rugueux ni irrégularités.

Pour les fourneaux avec les brûleurs WOK :

- La base de la vaisselle doit s'adapter parfaitement à la surface, sans aucune rugosité ou irrégularité.

BATTERIE DE CUISINE COMPATIBLE



Casserole en acier inoxydable



Poêle en fer



Poêle en fonte



Poêle (fer, acier)



Vaisselle émaillée



Casserole en fer



Bouilloire en inox ou émaillée

VAISSELLE INAPPROPRIÉE



Casserole céramique



Poêle à fire ou casserole en verre chauffée



Casserole à fond bombé



Casserole à pieds



Diamètre externe moins de 12 cm



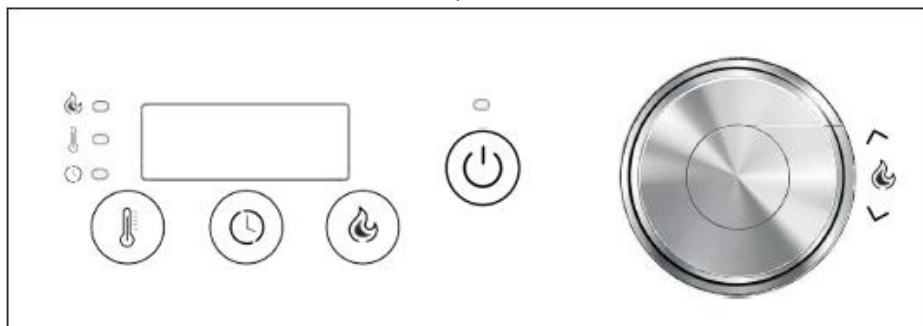
Vaisselle en alliage à faible teneur en fer

Séquence de travail

Les instructions contiennent des informations sur le fonctionnement d'un brûleur. Tous les brûleurs du fourneau fonctionnent de la même manière.

Sélectionnez la description du panneau de commande qui est présent sur votre modèle du fourneau.

HKN-ICW50D, HKN-ICF50D



FR

1. Lorsque l'appareil est branché sur le réseau, le témoin lumineux « RÉSEAU » s'allume et « OFF » apparaît à l'écran.

2. Placez la vaisselle sur le brûleur.



3. Pour mettre l'appareil en marche, appuyez sur la touche « marche/arrêt », ON s'allume sur l'écran.

4. Sélectionnez le mode de fonctionnement du brûleur souhaité en appuyant sur la touche correspondante (le mode « minuterie » peut être utilisé simultanément avec le mode « puissance » ou « température ») :



- mode « puissance ». Le brûleur commence à chauffer la vaisselle à 2500 W. En tournant la poignée, les modes peuvent être réglés sur 500, 1000, 1500, 2000, 2500, 3000, 3500, 4000, 4500 et 5000W.



- mode « température ». Après avoir sélectionné ce mode, la température sera réglée sur 160° C. Tournez la poignée pour régler 60, 80, 120, 140, 160, 180, 200, 220, 240 et 280° C.



- mode « minuterie ». Lorsque ce mode est sélectionné, « 0:00 » apparaît à l'écran, tandis que « :00 » clignote. Tournez la poignée pour sélectionner le nombre de minutes que vous souhaitez, puis fixez la valeur en appuyant à nouveau sur la touche « minuterie ». Ensuite, « 0 : » clignote ; tournez la poignée si vous voulez fixer un certain nombre d'heures de fonctionnement pour le brûleur. Attendez 5 secondes, puis la durée de la minuterie sera fixée et le compte à rebours commence à l'écran. Vous pouvez régler la minuterie jusqu'à 24 heures de fonctionnement. S'il est nécessaire de désactiver la minuterie, utilisez la touche « minuterie » 3 fois consécutives.






5. Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur la touche « marche/arrêt », « OFF » apparaît à l'écran. Ne retirez pas les ustensiles de cuisson du brûleur qu'après l'avoir éteint.

6. Attendez que les ventilateurs de refroidissement s'arrêtent de fonctionner et mettez le fourneau hors tension.

HKN-ICF70D2V, ICF35DX4, ICF35DX47





1. Lorsque l'appareil est branché sur le réseau, le témoin lumineux « RÉSEAU » s'allume et « OFF » apparaît à l'écran.
2. Placez la vaisselle sur le brûleur.
3. Appuyez sur la poignée de réglage  pour mettre l'appareil en marche, « ON » s'allume sur l'écran. Appuyez sur le bouton , ensuite, le brûleur commencera à chauffer les ustensiles de cuisson à 2000 W.
4. Sélectionnez le mode de fonctionnement du brûleur souhaité en appuyant sur la touche correspondante (le mode « minuterie » peut être utilisé simultanément avec le mode « puissance » ou « température ») :
 -  - pour passer du mode « puissance » au mode « température ».

Mode « puissance ».

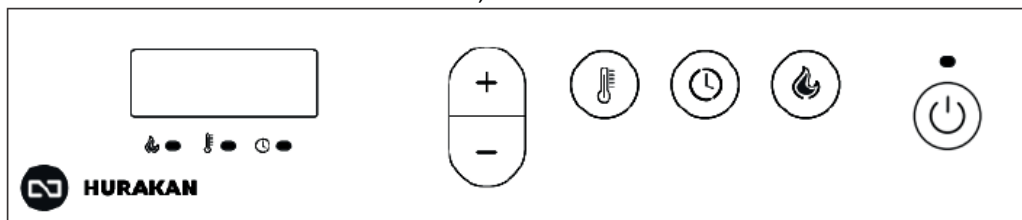
En tournant la poignée, les modes peuvent être réglés sur 300, 500, 1000, 1500, 2000, 2500, 2800, 3000, 3300 et 3500 W.

Mode « température ».

Après avoir sélectionné ce mode, la température sera réglée sur 140° C. Tournez la poignée pour régler sur 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 et 240° C.

 -  - mode « minuterie ». Lorsque ce mode est sélectionné, « 0:00 » apparaît à l'écran, tandis que « :00 » clignote. Tournez la poignée pour sélectionner le nombre de minutes que vous souhaitez, puis fixez la valeur en appuyant à nouveau sur la touche « minuterie ». Ensuite, « 0 : » clignote ; tournez la poignée si vous voulez fixer un certain nombre d'heures de fonctionnement pour le brûleur. Attendez 5 secondes, puis la durée de la minuterie sera fixée et le compte à rebours commence à l'écran. Vous pouvez régler la minuterie jusqu'à 24 heures de fonctionnement. S'il est nécessaire de désactiver la minuterie, utilisez la touche « minuterie » 3 fois consécutives.
5. Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur la poignée de réglage , « OFF » apparaît à l'écran. Ne retirez pas les ustensiles de cuisson du brûleur qu'après l'avoir éteint.
6. Attendez que les ventilateurs de refroidissement s'arrêtent de fonctionner et mettez le fourneau hors tension.


HKN-ICF35M, HKN-ICW35M WOK




FR

1. Lorsque l'appareil est branché sur le réseau, le témoin lumineux « RÉSEAU » s'allume et « OFF » apparaît à l'écran.


2. Placez la vaisselle sur le brûleur.


3. Pour mettre l'appareil en marche, appuyez sur la touche « marche/arrêt »,  « ON » s'allume sur l'écran.


4. Sélectionnez le mode de fonctionnement du brûleur souhaité en appuyant sur la touche correspondante (le mode « minuterie » peut être utilisé simultanément avec le mode « puissance » ou « température ») :

5.  - mode « puissance ». Le brûleur commencera à chauffer les ustensiles de cuisson à 1800 W.

Appuyez sur les touches « +/- » pour régler les modes - 400, 600, 800, 1000, 1200, 1500, 1800, 2100, 2400, 2700, 3000, 3300 et 3500 W.

 - mode « température ». Après avoir sélectionné ce mode, la température sera réglée sur 130° C. Appuyez sur les touches « +/- » pour régler 60, 80, 100, 120, 130, 140, 150, 160, 170, 180, 200, 240 et 280° C.






 - mode « minuterie ». Lorsque ce mode est sélectionné, « 0:00 » apparaît à l'écran, tandis que « :00 » clignote. Tournez la poignée pour sélectionner le nombre de minutes que vous souhaitez, puis fixez la valeur en appuyant à nouveau sur la touche « minuterie ». Ensuite, « 0 : » clignote ; tournez la poignée si vous voulez fixer un certain nombre d'heures de fonctionnement pour le brûleur. Attendez 5 secondes, puis la durée de la minuterie sera fixée et le compte à rebours commence à l'écran. Vous pouvez régler la minuterie jusqu'à 24 heures de fonctionnement. S'il est nécessaire de désactiver la minuterie, utilisez la touche « minuterie » 3 fois consécutives.

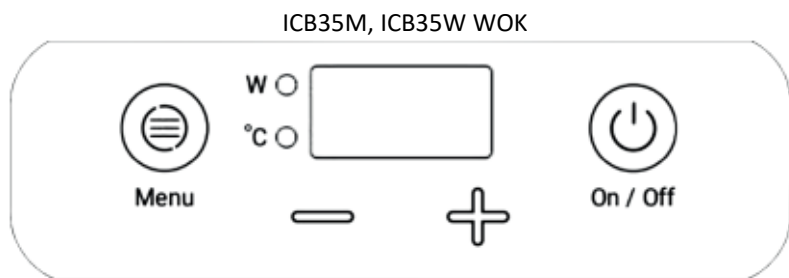
6. Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur la touche « marche/arrêt »,  « OFF » apparaît à l'écran. Ne retirez pas les ustensiles de cuisson du brûleur qu'après l'avoir éteint.

7. Attendez que les ventilateurs de refroidissement s'arrêtent de fonctionner et mettez le fourneau hors tension.

HKN-ICF35D, HKN-ICF70D



1. Lorsque l'appareil est branché sur le réseau, le témoin lumineux « RÉSEAU » s'allume et « OFF » apparaît à l'écran.
2. Placez la vaisselle sur le brûleur.
3. Appuyez sur la poignée de réglage pour mettre l'appareil en marche , « ON » s'allume sur l'écran.
4. Sélectionnez le mode de fonctionnement du brûleur souhaité en appuyant sur la touche correspondante (le mode « minuterie » peut être utilisé simultanément avec le mode « puissance » ou « température ») :
 -  - mode « puissance ». Après avoir sélectionné ce mode, le brûleur commencera à chauffer les ustensiles de cuisson à 1800 W. En tournant la poignée, les modes peuvent être réglés sur 400, 600, 800, 1000, 1200, 1500, 1800, 2100, 2400, 2700, 3000, 3300 et 3500 W.
 -  - mode « température ». Après avoir sélectionné ce mode, la température sera réglée sur 140° C. Tournez la poignée pour régler 60, 80, 100, 120, 130, 140, 150, 160, 170, 180, 200, 240 et 280° C.
 -  - mode « minuterie ». Lorsque ce mode est sélectionné, « 0:00 » apparaît à l'écran, tandis que « :00 » clignote. Tournez la poignée pour sélectionner le nombre de minutes que vous souhaitez, puis fixez la valeur en appuyant à nouveau sur la touche « minuterie ». Ensuite, « 0 : » clignote ; tournez la poignée si vous voulez fixer un certain nombre d'heures de fonctionnement pour le brûleur. Attendez 5 secondes, puis la durée de la minuterie sera fixée et le compte à rebours commence à l'écran. Vous pouvez régler la minuterie jusqu'à 24 heures de fonctionnement. S'il est nécessaire de désactiver la minuterie, utilisez la touche « minuterie » 3 fois consécutives.
5. Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur la poignée de réglage , « OFF » apparaît à l'écran. Ne retirez pas les ustensiles de cuisson du brûleur qu'après l'avoir éteint.
6. Attendez que les ventilateurs de refroidissement s'arrêtent de fonctionner et mettez le fourneau hors tension.



1. Lorsque l'appareil est branché sur le réseau, le témoin lumineux « RÉSEAU » s'allume et « OFF » apparaît à l'écran.
2. Placez la vaisselle sur le brûleur.



3. Pour mettre l'appareil en marche, appuyez sur la touche « marche/arrêt », ON s'allume sur l'écran. Le fourneau est prêt à être utilisé et se trouve en mode veille.

4. Sélectionnez le mode de fonctionnement du brûleur souhaité en appuyant sur la touche



« menu » :

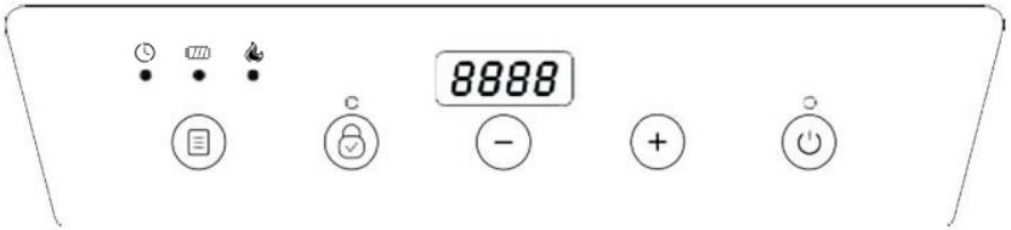
- mode « puissance ». En appuyant sur les touches « + » ou « - », vous pouvez sélectionner le mode de puissance: P1(300W), P2(500W), P3(1000W), P4(1500W), P5(2000W), P6(2500W), P7(2800W), P8(3000W), P9(3300W) to P10(3500W).
- mode « température ». En appuyant sur les touches « + » ou « - », vous pouvez sélectionner le mode de température: 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 et 240° C.



5. Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur la touche « marche/arrêt », « OFF » apparaît à l'écran. Ne retirez pas les ustensiles de cuisson du brûleur qu'après l'avoir éteint.

6. Attendez que les ventilateurs de refroidissement s'arrêtent de fonctionner et mettez le fourneau hors tension.

ICF35T



1. Lorsque l'appareil est branché sur le réseau, le témoin lumineux « RÉSEAU » s'allume et « OFF » apparaît à l'écran.

2. Placez la vaisselle sur le brûleur.



3. Pour mettre l'appareil en marche, appuyez sur la touche « marche/arrêt », ON s'allume sur l'écran. Le fourneau est prêt à être utilisé et se trouve en mode veille.

4. Sélectionnez le mode de fonctionnement du brûleur souhaité en appuyant sur la touche



« menu » (le mode « minuterie » peut être utilisé en même temps que le mode « puissance ») :

- mode « puissance » avec une valeur de consigne de 1800 W. Les touches « + » et « - » permettent de modifier la valeur en 400, 600, 800, 1000, 1200, 1500, 1800, 2100, 2400, 2700, 3000, 3300 et 3500 W.



- mode de consommation électrique. Appuyez sur le bouton « menu » pendant que la cuisinière est en marche, la cuisinière à induction affichera la puissance que vous avez utilisée.

Par exemple, il indique 2,35, ce qui signifie que la cuisinière à induction a déjà utilisé une puissance de 2,35 kW. L'écran affiche la consommation électrique actuelle pendant 5 secondes, puis affiche à nouveau la puissance de chauffage.

- mode « minuterie ». Appuyez deux fois sur la touche « menu » pour sélectionner ce mode



« 0:00 » apparaît à l'écran, tandis que « :00 » clignote. Appuyez sur les touches « +/- » pour sélectionner le nombre de minutes que vous souhaitez, puis fixez la valeur en appuyant à



nouveau sur la touche « menu ». Ensuite, « 0: » clignote. Appuyez sur les touches « +/- » pour régler le nombre d'heures d'utilisation du brûleur. Attendez 8 secondes, puis la durée de la minuterie sera fixée et le compte à rebours commence à l'écran. Vous pouvez régler la minuterie jusqu'à 24 heures de fonctionnement. S'il est nécessaire de désactiver la minuterie, utilisez la touche « minuterie » 3 fois consécutives.



- en appuyant sur la touche de blocage, vous pouvez empêcher le panneau de commande du fourneau de modifier les paramètres lors d'un appui. Un blocage actif sera éclairé par un témoin lumineux correspondant au-dessus de la touche de blocage. Appuyez à



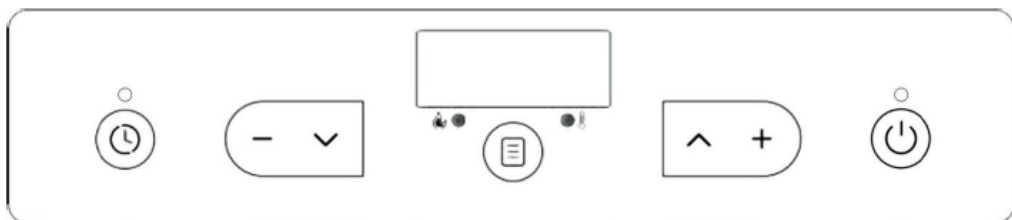
nouveau sur la touche de blocage pour débloquer



5. Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur la touche « marche/arrêt », « OFF » apparaît à l'écran. Ne retirez pas les ustensiles de cuisson du brûleur qu'après l'avoir éteint.

6. Attendez que les ventilateurs de refroidissement s'arrêtent de fonctionner et mettez le fourneau hors tension.

ICF35TM



1. Lorsque l'appareil est branché sur le réseau, le témoin lumineux « RÉSEAU » s'allume et « OFF » apparaît à l'écran.

2. Placez la vaisselle sur le brûleur.

3. Pour mettre l'appareil en marche, appuyez sur la touche « marche/arrêt », ON s'allume sur l'écran. Le fourneau est prêt à être utilisé et se trouve en mode veille.



4. Sélectionnez le mode de fonctionnement du brûleur souhaité en appuyant sur la touche



« menu » (le mode « minuterie » peut être utilisé simultanément avec l'un des modes « puissance » ou « température ») :

- mode « puissance » avec une valeur de consigne de 1800 W. Les touches « + » et « - » permettent de modifier la valeur en 400, 600, 800, 1000, 1200, 1500, 1800, 2100, 2400, 2700, 3000, 3300 et 3500 W.

- mode « température ». Les touches « + » et « - » permettent de modifier la valeur en 60, 80, 100, 120, 130, 140, 150, 160, 170, 180, 200, 240 et 280° C.



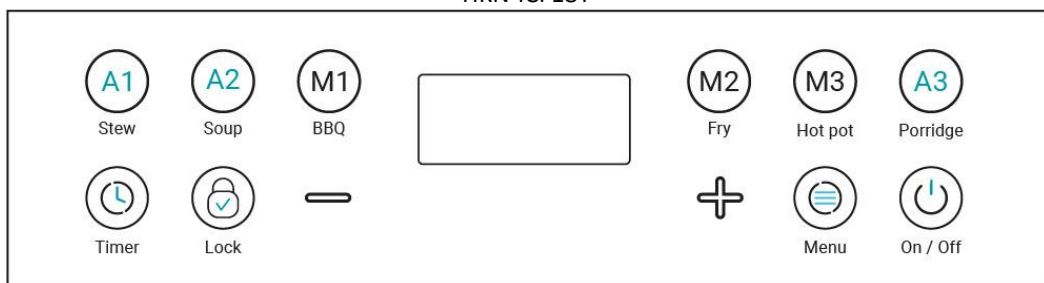
- mode « minuterie ». Lorsque ce mode est sélectionné, « 0:00 » apparaît à l'écran, tandis que « :00 » clignote. Appuyez sur les touches « +/- » pour sélectionner le nombre de minutes que vous souhaitez, puis fixez la valeur en appuyant à nouveau sur la touche « minuterie ». Ensuite, « 0 : » clignote. Appuyez sur les touches « +/- » pour régler le nombre d'heures d'utilisation du brûleur. Attendez 8 secondes, puis la durée de la minuterie sera fixée et le compte à rebours commence à l'écran. Vous pouvez régler la minuterie jusqu'à 24 heures de fonctionnement. S'il est nécessaire de désactiver la minuterie, utilisez la touche « minuterie » 3 fois consécutives.



5. Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur la touche « marche/arrêt », « OFF » apparaît à l'écran. Ne retirez pas les ustensiles de cuisson du brûleur qu'après l'avoir éteint.

6. Attendez que les ventilateurs de refroidissement s'arrêtent de fonctionner et mettez le fourneau hors tension.

HKN-ICF18T



1. Branchez le fourneau à induction sur le réseau électrique, le signal sonore retentit et l'écran affiche « ---- ». Si vous n'appuyez sur aucune touche, le fourneau sera désactivé.

2. Placez la vaisselle sur le brûleur.

3. Appuyez sur ON/OFF et la cuisinière sera en mode veille. Le "----" s'affichera à l'écran. Appuyez sur le bouton MENU, il commencera à chauffer la vaisselle avec la fonction mode HOT



POT à 1400W. Appuyez sur la touche MENU Menu pour sélectionner le mode de chauffage correspondant.

4. Le mode « Hot pot » est destiné à l'autocontrôle de la puissance de chauffe. Utilisez les touches « + » et « - » pour modifier la puissance.
5. Le mode « Stew » est destiné à la cuisson automatique. La fonction de changement de puissance avec les touches « + » et « - » est bloquée. Le processus de chauffage se termine automatiquement.
6. Le mode « BBQ » est destiné au contrôle de l'auto-chauffage. Utilisez les touches « + » et « - » pour modifier la puissance.
7. Le mode « Fry » est destiné à l'autocontrôle de la puissance de chauffe. Utilisez les touches « + » et « - » pour modifier la puissance.
8. Les modes « Soup » et « Porridge » sont automatiques. La fonction de changement de puissance avec les touches « + » et « - » est bloquée. Le processus de chauffage se termine automatiquement.
9. Le mode « Minuterie ». Lorsque ce mode est sélectionné, « 0:00 » apparaît à l'écran, tandis que « :00 » clignote. Appuyez sur les touches « +/- » pour sélectionner le nombre de minutes que vous souhaitez, puis fixez la valeur en appuyant à nouveau sur la touche « minuterie ». Ensuite, « 0 : » clignote. Appuyez sur les touches « +/- » pour régler le nombre d'heures d'utilisation du brûleur. Attendez 5 secondes, puis la durée de la minuterie sera fixée et le compte à rebours commence à l'écran. Vous pouvez régler la minuterie jusqu'à 24 heures de fonctionnement. S'il est nécessaire de désactiver la minuterie, utilisez la touche « minuterie » 3 fois consécutives.
10. Fonction « Lock ». Appuyez sur le bouton LOCK pendant le fonctionnement de la cuisinière pour verrouiller les boutons à l'exception du bouton ON/OFF. Pour annuler, appuyez à nouveau sur la touche « Lock ».
11. Arrêt. Pendant le fonctionnement, appuyez sur la touche « ON/OFF » et le chauffage s'arrêtera. Le fourneau se met en veille.
12. Attention, ne débranchez pas l'appareil immédiatement après utilisation. Le système de ventilation forcée du fourneau à induction continuera à fonctionner pendant 1 minute pour un refroidissement correct de l'appareil. Après cela déconnectez l'appareil de la source d'alimentation principale.

5. ENTRETIEN ET MAINTENANCE

- Avant de procéder à tout travail d'entretien, il est nécessaire de débrancher l'appareil et de le laisser refroidir jusqu'à la température ambiante.
- Nettoyez l'appareil quotidiennement.
- Utilisez une éponge ou un chiffon doux et humide pour nettoyer la surface et le corps, en utilisant un détergent doux. Après nettoyage, essuyez la surface et le boîtier jusqu'à ce qu'ils soient secs. Veillez à ce que la graisse et la saleté soient complètement éliminées des surfaces.
- Nettoyez toujours les ouvertures de ventilation situées sous le fourneau à l'aide d'une brosse souple et d'un détergent doux. Après le nettoyage, essuyez les surfaces pour les sécher.
- Il est interdit de laisser du liquide ou des objets étrangers pénétrer à l'intérieur du fourneau pendant le nettoyage.
- Il est interdit d'utiliser des matériaux abrasifs, des éponges métalliques et des brosses, des objets perçant et coupant, des nettoyeurs agressifs contenant du chlore, de l'essence, des acides, des alcalis et des solvants pour nettoyer l'équipement.

• Si l'équipement n'est pas utilisé pendant une longue période (week-end, vacances, etc.), il sera nécessaire de le débrancher et de le nettoyer soigneusement.

6. ENTRETIEN ET MAINTENANCE

AVERTISSEMENT : LES OPÉRATIONS D'ENTRETIEN ET DE RÉPARATION DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉES AVEC L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE COMPLÈTEMENT DÉCONNECTÉE, EN METTANT L'INTERRUPTEUR SUR LA POSITION « OFF » ET EN DÉBRANCHANT LA FICHE DE LA PRISE PAR UN TECHNICIEN QUALIFIÉ.

L'entretien de l'appareil doit être effectué conformément aux réglementations du pays où l'appareil est utilisé. La liste des travaux dans cette notice est présentée à titre de référence seulement.

Lors de l'entretien, les travaux suivants doivent être effectués :

- Instruisez le personnel et vérifiez sa connaissance du mode d'emploi de l'appareil.
 - Interrogez le personnel utilisant l'appareil concernant tout fonctionnement anormal de l'appareil.
 - Vérifiez visuellement l'état de l'appareil.
 - Vérifiez l'absence de fils dénudés.
- Vérifiez l'état des ventilateurs de refroidissement, nettoyez les hélices si nécessaire.

L'appareil doit être réparé par du personnel technique qualifié.

Aucune modification de conception ne doit être apportée à l'appareil.

En cas de fonctionnement anormal de l'appareil, coupez l'alimentation électrique en mettant l'interrupteur principal sur la position d'arrêt ou en débranchant la fiche de la prise. Contactez le service clientèle.

Il est strictement interdit d'utiliser un appareil dont on sait qu'il est défectueux.

Le vendeur et le fabricant ne peuvent être tenus de verser une indemnité pour des dommages directs ou indirects qui auraient pu résulter d'un accident ou lors de l'utilisation d'un appareil défectueux.

Accessoires de protection

1. Protection de surtension

Si la tension de la source d'alimentation varie de 80 à 280 V, les réglages du fourneau et de la puissance requise s'effectuent en mode automatique. Lorsque la tension tombe en dehors de la plage spécifiée, le fourneau passe automatiquement en mode de veille.

2. Protection de surchauffe

Le capteur de température contrôle la température à l'intérieur du fourneau. Si le capteur fixe la surchauffe, le fourneau passe automatiquement au mode de veille.

3. Détection de petits objets

Lorsqu'une vaisselle d'un diamètre inférieur à 80 mm ou de petits objets (couteau, fourchette, pince, clé, etc.) entre en contact avec la surface du fourneau, un bip d'avertissement retentit.

4. Absence de vaisselle ou vaisselle inappropriée

Si la casserole est retirée du fourneau pendant la cuisson ou n'est pas utilisable, le fourneau ne fonctionne pas et un code d'erreur apparaît sur l'écran.

5. Arrêt automatique de sécurité

Si le fourneau fonctionnant ne reçoit pas de commandes pendant 2 heures, il s'éteint automatiquement.

(Exception - si vous réglez la minuterie pour plus de 2 heures).

Codes de pannes

CODE	PANNE	CODE	PANNE
E0	Unité de commande centrale défectueuse	E5	Erreur dans le fonctionnement de la carte ou de l'unité centrale de commande
E1	Absence de vaisselle	E6	Surintensité de courant
E2	Tension d'alimentation trop basse	E7	Rupture de la chaîne ou court-circuit du transistor bipolaire à grille isolée
E3	Tension d'alimentation trop élevée	E8	Surchauffe du panneau céramique
E4	Rupture de la chaîne ou court-circuit du capteur de température	E9	Surchauffe du transistor bipolaire à grille isolée

7. TRANSPORT ET ENTREPOSAGE MISE AU REBUT

- Cet appareil peut être transporté par n'importe quel mode de transport conformément aux étiquettes d'avertissement sur les conteneurs d'expédition, ainsi qu'aux règles en vigueur pour le mode de transport en question.
- Lors du chargement et du transport, l'appareil ne doit pas être retourné ni heurté. • Lors du transport sur une surface inclinée, les conteneurs d'expédition doivent être maintenus à un angle de 15 % avec le symbole HAUT en position supérieure.
- L'appareil doit être transporté par voie ferroviaire ou routière dans des véhicules couverts.
- Après le transport, l'appareil doit être fonctionnel et non endommagé.
- L'appareil doit être entreposé dans son emballage d'expédition dans des locaux d'entrepôt offrant une protection contre les précipitations atmosphériques et les dommages mécaniques.
- Ne secouez pas l'appareil.
- N'entrez pas l'appareil à l'envers.

Après la mise hors service de l'appareil à l'expiration de sa vie de service spécifiée, l'organisme d'exploitation doit le remettre à la personne responsable de son élimination.

L'appareil doit être éliminé selon les règles générales de recyclage des matières premières secondaires et conformément à la réglementation du pays où l'appareil est mis au rebut.

1. DATI TECNICI

Modello	Parametri di alimentazione	Potenza, KW	Numero di fornelli, n°	Tipo di superficie del fornello	Dimensioni d'ingombro, mm	Peso, Kg	
HKN-ICF18T	220-240 V/ 50 Hz	2	1	Pianeggiante	370x290x35	2	
HKN-ICB35W WOK				WOK	400x400x85 (senza pannello di controllo)	4,7	
HKN-ICB35M		Pianeggiante		326x415x110			4,7
HKN-ICF35M				328x396x110	4		
HKN-ICF35D				WOK	350x450x200	5,7	
HKN-ICW35M		Pianeggiante		7	2	340x423x130	5,2
HKN-ICF35T						326x415x110	4,6
HKN-ICF35TM						660x396x110	9,9
HKN-ICF70D						330x810x110	
HKN-ICF70D2V		220-240 V (380-415 V)/ 50 Hz		14	4	Pianeggiante	735x830x150
HKN-ICF35DX4	830x700x150						
HKN-ICF35DX47	220-240 V/ 50 Hz	5	1	WOK	500x410x200		8
HKN-ICF50D							
HKN-ICW50D							

Il produttore si riserva il diritto di modificare l'aspetto e il design dell'apparecchio per migliorarne le prestazioni senza modificarne le caratteristiche tecniche.

2. INSTALLAZIONE E MESSA IN FUNZIONE

- **Attenzione! Tutti i lavori di installazione e messa in servizio devono essere eseguiti da personale qualificato che dispone di permesso speciale in conformità con le normative del paese in cui viene utilizzato questo apparecchio.**
- Verificare che la tensione di rete corrisponda alla tensione di funzionamento del dispositivo, verificare che i dispositivi di protezione siano installati e che corrispondano alla potenza nominale e alle caratteristiche dell'apparecchio. La tolleranza massima della tensione è + 5%/ -10%, la frequenza è 50 Hz.

IT

- I dispositivi di protezione devono essere posti nelle immediate vicinanze dell'apparecchio o nel quadro se al quadro c'è un accesso diretto. La presa deve essere conforme ai requisiti di sicurezza e avere una messa a terra affidabile.
- Piani cottura modelli HKN-ICF35DX4 e HKN-ICF35DX47 devono essere installati su una base senza fondo.
- Piani cottura modelli HKN-ICF35DX4, HKN-ICF35DX47 sono collegate secondo lo schema indicato sull'adesivo accanto alla targhetta e facendo riferimento ai contrassegni sui fili. È possibile connettersi a una rete con una tensione di 380-415 V.
- È vietato bloccare i fori d'aerazione del piano cottura.
- Il cablaggio deve corrispondere alla potenza nominale del dispositivo. La inadeguatezza delle caratteristiche può provocare un incendio.
- Modelli HKN-ICF70D e HKN-ICF70D2V sono dotati di 2 cavi monofase con le spine tipo E/F.
- Durante il trasporto dell'apparecchio, il fissaggio delle parti, i collegamenti elettrici e i meccanismi mobili potrebbero allentarsi, pertanto dovrebbero essere controllati prima del primo avvio.
- Evitare di far passare il cavo tra oggetti e mobili, che potrebbero esercitare pressione e danneggiare il cavo di alimentazione. Evitare di piegare o aggrovigliare il cavo.
- Non utilizzare prolunghe domestiche per collegare il dispositivo.
- Un collegamento errato o una spina o una presa difettosa possono provocare un incendio.
- L'apparecchio è installato su una base resistente al fuoco, antiscivolo, orizzontale, ad una distanza di almeno 100 mm da pareti, rampe, gradini e altre apparecchiature. Non è consentito installare l'apparecchio vicino a vasche di lavaggio e lavandini.
- Se il dispositivo viene installato vicino ad altre attrezzature di cottura, aumentare la distanza tra esso e il piano cottura fino a 200-300 mm. È vietata l'installazione in prossimità di apparecchiature che durante il funzionamento evaporino i grassi (friggitrici, griglie, ecc.).
- Non è consentito posizionare l'apparecchio nelle immediate vicinanze di oggetti e materiali infiammabili ed esplosivi.
- Non è consentito posizionare il piano cottura in locali associati a una grande emissione di polvere, fumo e gas (compresi farina e altri tipi di polvere).
- Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, rimuovere tutti i materiali di imballaggio, opuscoli, sacchetti di plastica, ecc. dalla superficie dell'apparecchio, quindi pulire il piano di cottura secondo le indicazioni del capitolo "6. Manutenzione e pulizia".
- Non consentire a personale che non ha preso visione di questo manuale e non ha ricevuto istruzioni di sicurezza di utilizzare l'apparecchio, poiché ciò può causare lesioni o morte.
- Adottare misure per proteggere il dispositivo dalla pioggia e dall'umidità.

3. PRESCRIZIONI DI SICUREZZA

- **Attenzione! L'autorizzazione a usare questo dispositivo può essere concessa solo alle persone che hanno letto il manuale d'uso e hanno assistito al corso di formazione alla sicurezza.**
- Durante l'installazione, la preparazione al lavoro, il funzionamento, la manutenzione e la riparazione, oltre all'osservanza dei requisiti di sicurezza stabiliti in questo manuale, è

necessario osservare rigorosamente le norme di sicurezza, antincendio e sanitarie secondo le normative del paese in cui questo viene utilizzato l'apparecchio.

- Tenere il dispositivo fuori dalla portata dei bambini.
- Non lasciare l'apparecchio acceso senza controllo.
- Non utilizzare l'apparecchio su una superficie irregolare o su una base di plastica.
- **Non toccare le superfici del piano cottura funzionante e per un po' di tempo dopo aver terminato il lavoro! Vietato appoggiarsi sul piano di cottura con il corpo! Ciò provocherà ustioni!**
- Non immagazzinare oggetti infiammabili nelle immediate vicinanze del dispositivo.
- Non lasciare mai oggetti estranei sulla superficie del piano cottura-
- Non far cadere oggetti estranei e non appoggiarsi sulla superficie del piano cottura, poiché ciò potrebbe causare danni. Non utilizzare l'apparecchio se la superficie è incrinata.
- Non lasciare che l'acqua fredda cada sulla superficie calda in vetroceramica.
- Non lasciare che detersivi o materiali combustibili (tra cui carta) entrino in contatto con la superficie del dispositivo sotto la pentola/padella a induzione.
- Non surriscaldare pentole vuote. L'olio surriscaldato può infiammarsi.
- Durante l'immagazzinamento dell'apparecchio la temperatura ambiente deve essere inferiore a 45 °C, l'umidità non deve superare l'85%.
- Quando il dispositivo non è in uso o viene utilizzato in condizioni meteorologiche avverse, scollegare il dispositivo dalla fonte di alimentazione per evitare incidenti.
- È severamente vietato lavare il dispositivo con l'acqua corrente. La mancata osservanza di questa precauzione potrebbe provocare danni all'apparecchiatura e lesioni personali anche mortali. Non lasciare che l'acqua entri nella presa elettrica e nell'interruttore.
- Non lavare le superfici del dispositivo senza attendere che si raffreddino.
- Prima di pulire, riparare o spostare il dispositivo bisogna staccare la spina dalla presa.
- Se si notano danni al cavo di alimentazione, sostituirlo immediatamente. In caso contrario, potrebbero verificarsi scosse elettriche o incendi.
- Non toccare il cavo di alimentazione con le mani bagnate, altrimenti potrebbero verificarsi scosse elettriche.
- I lavori di manutenzione o riparazione possono essere eseguiti solo dopo aver scollegato il dispositivo dall'alimentazione.
- Non toccare l'interruttore o la spina con le mani bagnate.
- Non spostare il dispositivo durante il funzionamento.
- Per scollegare il dispositivo dalla rete non tirare il cavo, afferrare sempre la spina.
- Le persone che soffrono di malattie cardiache devono usare il dispositivo solo in conformità con le raccomandazioni del medico.
- L'apparecchio non è destinato all'uso da parte di bambini, persone con ridotte capacità fisiche, psichiche o mentali o di persone prive di esperienza e conoscenza adeguata. Sono consentite eccezioni in caso di controllo o formazione effettuati da persone responsabili della loro sicurezza.

L'uso del dispositivo è vietato:

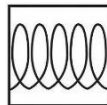
- in caso di funzionamento errato dell'apparecchio;
- se l'apparecchio è danneggiato o è caduto;
- se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati.

4. MODALITÀ D'USO

- Il piano cottura a induzione è progettato per i trattamenti termici di prodotti alimentari negli esercizi di ristorazione utilizzando pentole, il cui fondo è realizzato con materiali con proprietà ferromagnetiche.
- Non ostruire mai le aperture di ventilazione del piano cottura.
- Per il normale funzionamento del piano cottura, la temperatura ambiente dovrebbe essere 5-35 °C con umidità relativa del 30-80%.
- Il carico massimo sul fornello è di 30 kg.
- Evitare di rimuovere le pentole dal fornello durante la cottura. Evitare ripetute perdite di contatto tra il fondo della pentola e la superficie della piastra! (ad esempio, non lanciare frittelle o non mescolare il contenuto della padella senza attrezzature speciali)
- Non lasciare che il liquido fuoriesca sulla superficie sotto il piano cottura, potrebbe penetrare all'interno del piano di cottura e causare malfunzionamenti.
- Utilizzare solo pentole pulite per cucinare. Prima di iniziare la cottura assicurarsi che la superficie di contatto del piano cottura e delle pentole sia asciutta. Assicurarsi che il grasso non si accumuli sulla superficie del piano cottura.
- La superficie in vetroceramica del piano cottura deve essere maneggiata con cura.
- Non staccare la spina del piano di cottura dalla fonte di elettricità immediatamente dopo l'uso. Il sistema di ventilazione forzata del piano cottura a induzione continuerà a funzionare per 1 minuto dopo lo spegnimento, per assicurare il corretto raffreddamento dell'apparecchio. Solo in seguito, scollegate il dispositivo dalla fonte di alimentazione principale.

Requisiti delle pentole compatibili

- Piano cottura richiede pentole il cui fondo è realizzato con materiali con proprietà ferromagnetiche.
- Sono adatte per l'uso pentole con un diametro del fondo da 12 a 26 cm e uno spessore del fondo di almeno 5 mm.
- Se le pentole utilizzate non soddisfano i requisiti descritti in questo manuale, utilizzare un adattatore, che è un pannello metallico con un alto contenuto di materiali ferromagnetici (escluso dalla fornitura)
- Le pentole utilizzate devono essere contrassegnate con un apposito simbolo che significa che adatte all'uso su piani a induzione.



Induction

Per piani cottura con fornelli pianeggianti:

- Il fondo delle pentole deve essere perfettamente piano e privo di asperità o irregolarità.

Per piani cottura con fornelli WOK:

- Il fondo della pentola deve aderire perfettamente alla superficie, non presentare asperità o irregolarità.

UTENSILI DA CUCINA COMPATIBILI



Pentola in acciaio inox



Padella in ferro



Padella in ghisa



Padella (ferro acciaio)



Stoviglie smaltate



Pentola in ferro



Bollitore in acciaio inox o smaltato

UTENSILI NON COMPATIBILI



Pentole in ceramica



Pentole/padelle in vetro



Pentole con fondo convesso



Pentole "con gambe"



Diametro esterno inferiore a 12 cm



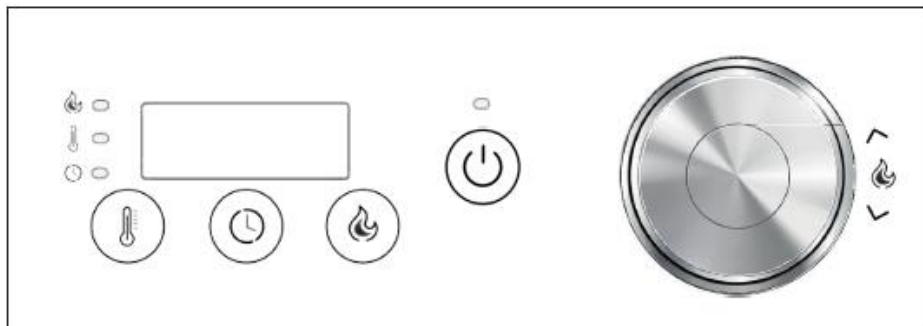
Utensili in lega con basso contenuto di ferro

Sequenza di lavoro

Il manuale contiene informazioni sul funzionamento di un fornello. Tutte i fornelli del piano cottura funzionano allo stesso modo.

Seleziona la descrizione del pannello di controllo che corrisponde al tuo modello di piano cottura.

HKN-ICW50D, HKN-ICF50D




IT

1. Dopo aver collegato il dispositivo alla rete, si accenderà la spia "RETE" e sul display apparirà la scritta "OFF".

2. Mettere la pentola sul fornello.



3. Per accendere l'apparecchio premere il pulsante "ON/OFF" , sul display si illuminerà la scritta "ON".

4. Seleziona la modalità di funzionamento del piano cottura di cui hai bisogno premendo il pulsante corrispondente (la modalità "temporizzatore" può funzionare contemporaneamente con una delle modalità "potenza" o "temperatura"):



- modalità "potenza". Quindi il fornello inizierà a riscaldare la pentola ad una potenza di 2500 W. Ruotando la manopola, è possibile impostare le modalità: 500, 1000, 1500, 2000, 2500, 3000, 3500, 4000, 4500 e 5000 W.




- modalità "temperatura". Dopo aver selezionato questa modalità, la temperatura verrà impostata a 160 °C. Ruotando la manopola, è possibile impostare la temperatura di 60, 80, 120, 140, 160, 180, 200, 220, 240 e 280 °C.



- modalità "temporizzatore". Quando questa modalità è selezionata, il display visualizzerà "0:00", mentre ": 00" lampeggerà. Ruotare la manopola per selezionare il numero di minuti desiderati, quindi fissare il valore premendo nuovamente il pulsante del timer. Quindi "0:" inizierà a lampeggiare, ruotare la manopola, se è necessario impostare un certo numero di ore di funzionamento del fornello. Attendere 5 secondi, quindi il timer verrà fissato e inizierà il conto alla rovescia sullo schermo. Il timer può essere impostato fino a 24 ore di funzionamento. Nel caso in cui si desideri disattivare il timer, premere il pulsante "timer" 3 volte di seguito.



5. Al termine della cottura premere il pulsante "ON/OFF" , il display visualizzerà "OFF". La pentola deve essere rimossa dal fornello solo dopo che è stato spento.


6. Attendere che i ventilatori di raffreddamento smettano di funzionare e scollegare il piano cottura dall'alimentazione.


HKN-ICF70D2V, ICF35DX4, ICF35DX47



1. Dopo aver collegato il dispositivo alla rete, si accenderà la spia "RETE" e sul display apparirà la scritta "OFF".

2. Mettere la pentola sul fornello.

3. Per accendere l'apparecchio premere la manopola di controllo , sul display si illuminerà

la scritta "ON". Premi il pulsante , quindi il fornello inizierà a riscaldare la pentola ad una potenza di 2000 W.

4. Seleziona la modalità di funzionamento del piano cottura di cui hai bisogno premendo il pulsante corrispondente (la modalità "temporizzatore" può funzionare contemporaneamente con una delle modalità "potenza" o "temperatura"):



- pulsante per cambio delle modalità "potenza" e "temperatura".

Modalità "potenza".


Ruotando la manopola, è possibile impostare le modalità: 300, 500, 1000, 1500, 2000, 2500, 2800, 3000, 3300 e 3500 W.

Modalità "temperatura".

Dopo aver selezionato questa modalità, la temperatura verrà impostata a 140 °C. Ruotando la manopola, è possibile impostare la temperatura di 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 e 240 °C.

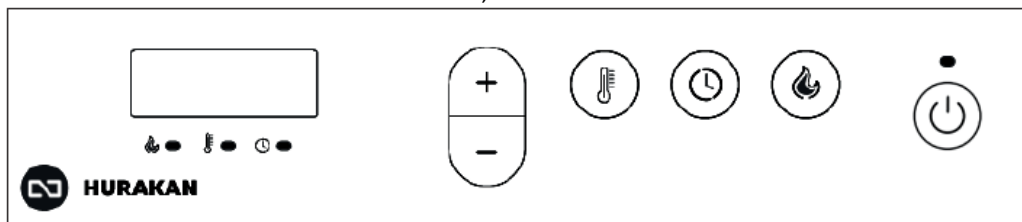


- modalità "temporizzatore". Quando questa modalità è selezionata, il display visualizzerà "0:00", mentre ": 00" lampeggerà. Ruotare la manopola per selezionare il numero di minuti desiderati, quindi fissare il valore premendo nuovamente il pulsante del timer. Quindi "0:" inizierà a lampeggiare, ruotare la manopola, se è necessario impostare un certo numero di ore di funzionamento del fornello. Attendere 5 secondi, quindi il timer verrà fissato e inizierà il conto alla rovescia sullo schermo. Il timer può essere impostato fino a 24 ore di funzionamento. Nel caso in cui si desideri disattivare il timer, premere il pulsante "timer" 3 volte di seguito.

5. Al termine della cottura premere il a manopola di controllo , sul display si illuminerà la scritta "OFF". La pentola deve essere rimossa dal fornello solo dopo che è stato spento.

6. Attendere che i ventilatori di raffreddamento smettano di funzionare e scollegare il piano cottura dall'alimentazione.


HKN-ICF35M, HKN-ICW35M WOK



IT

1. Dopo aver collegato il dispositivo alla rete, si accenderà la spia "RETE" e sul display apparirà la scritta "OFF".

2. Mettere la pentola sul fornello.

3. Per accendere l'apparecchio premere il pulsante "ON/OFF" , sul display si illuminerà la scritta "ON".

4. Seleziona la modalità di funzionamento del piano cottura di cui hai bisogno premendo il pulsante corrispondente (la modalità "temporizzatore" può funzionare contemporaneamente con una delle modalità "potenza" o "temperatura"):




- modalità "potenza". Il fornello inizierà a riscaldare la pentola ad una potenza di 1800 W. Premendo i pulsanti "+/-", è possibile impostare le modalità: 400, 600, 800, 1000, 1200, 1500, 1800, 2100, 2400, 2700, 3000, 3300 e 3500 W.



- modalità "temperatura". Dopo aver selezionato questa modalità, la temperatura verrà impostata a 130 °C. Premendo i pulsanti "+/-", è possibile impostare la temperatura di 60, 80, 100, 120, 130, 140, 150, 160, 170, 180, 200, 240 e 280 °C.

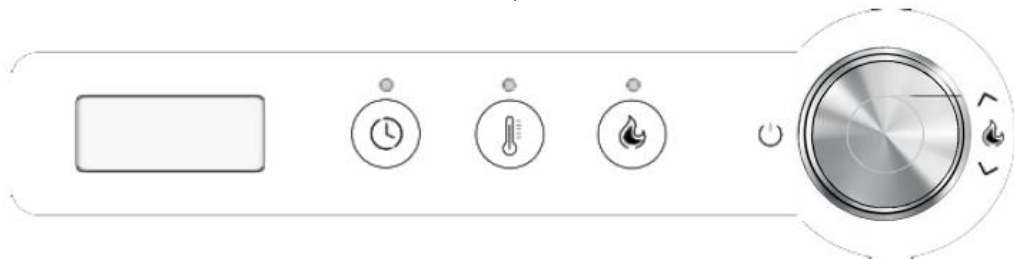


- modalità "temporizzatore". Quando questa modalità è selezionata, il display visualizzerà "0:00", mentre ": 00" lampeggerà. Ruotare la manopola per selezionare il numero di minuti desiderati, quindi fissare il valore premendo nuovamente il pulsante del timer. Quindi "0:" inizierà a lampeggiare, ruotare la manopola, se è necessario impostare un certo numero di ore di funzionamento del fornello. Attendere 5 secondi, quindi il timer verrà fissato e inizierà il conto alla rovescia sullo schermo. Il timer può essere impostato fino a 24 ore di funzionamento. Nel caso in cui si desideri disattivare il timer, premere il pulsante "timer" 3 volte di seguito.

5. Al termine della cottura premere il pulsante "ON/OFF" , il display visualizzerà "OFF". La pentola deve essere rimossa dal fornello solo dopo che è stato spento.


6. Attendere che i ventilatori di raffreddamento smettano di funzionare e scollegare il piano cottura dall'alimentazione.

HKN-ICF35D, HKN-ICF70D



1. Dopo aver collegato il dispositivo alla rete, si accenderà la spia "RETE" e sul display apparirà la scritta "OFF".

2. Mettere la pentola sul fornello.

3. Per accendere l'apparecchio premere la manopola di controllo  , sul display si illuminerà la scritta "ON".
4. Seleziona la modalità di funzionamento del piano cottura di cui hai bisogno premendo il pulsante corrispondente (la modalità "temporizzatore" può funzionare contemporaneamente con una delle modalità "potenza" o "temperatura"):




- modalità "potenza". Dopo aver selezionato questa modalità, il fornello inizierà a riscaldare la pentola ad una potenza di 1800 W. Ruotando la manopola, è possibile impostare le modalità: 400, 600, 800, 1000, 1200, 1500, 1800, 2100, 2400, 2700, 3000, 3300 e 3500 W.



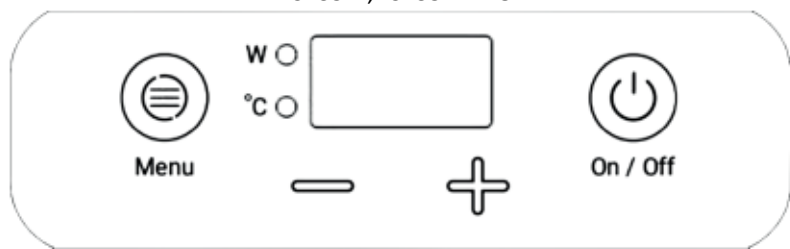
- modalità "temperatura". Dopo aver selezionato questa modalità, la temperatura verrà impostata a 130 °C. Ruotando la manopola, è possibile impostare la temperatura di 60, 80, 100, 120, 130, 140, 150, 160, 170, 180, 200, 240 e 280 °C



- modalità "temporizzatore". Quando questa modalità è selezionata, il display visualizzerà "0:00", mentre ": 00" lampeggerà. Ruotare la manopola per selezionare il numero di minuti desiderati, quindi fissare il valore premendo nuovamente il pulsante del timer. Quindi "0:" inizierà a lampeggiare, ruotare la manopola, se è necessario impostare un certo numero di ore di funzionamento del fornello. Attendere 5 secondi, quindi il timer verrà fissato e inizierà il conto alla rovescia sullo schermo. Il timer può essere impostato fino a 24 ore di funzionamento. Nel caso in cui si desideri disattivare il timer, premere il pulsante "timer" 3 volte di seguito.


5. Al termine della cottura premere il a manopola di controllo  , sul display si illuminerà la scritta "OFF". La pentola deve essere rimossa dal fornello solo dopo che è stato spento.
6. Attendere che i ventilatori di raffreddamento smettano di funzionare e scollegare il piano cottura dall'alimentazione

ICB35M, ICB35W WOK



1. Dopo aver collegato il dispositivo alla rete, si accenderà la spia "RETE" e sul display apparirà la scritta "OFF".

2. Mettere la pentola sul fornello.


3. Per accendere l'apparecchio premere il pulsante "ON/OFF"  , sul display si illuminerà la scritta "ON". Il piano cottura è pronto per l'uso ed è in modalità standby.

5. Seleziona la modalità di funzionamento del piano cottura di cui hai bisogno premendo il



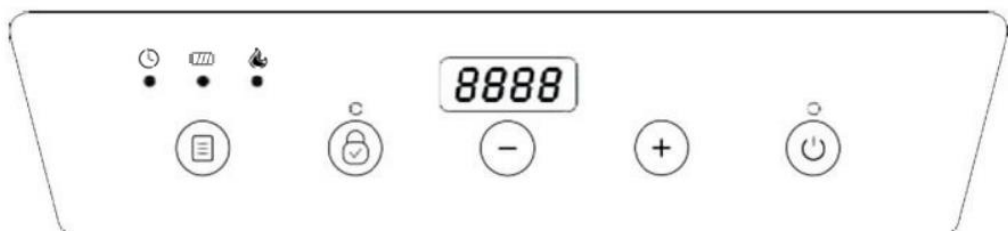
pulsante

- modalità "potenza". Premendo i tasti "+" o "-" è possibile selezionare la potenza: P1(300W), P2(500W), P3(1000W), P4(1500W), P5(2000W), P6(2500W), P7(2800W), P8(3000W), P9(3300W) to P10(3500W).
- modalità "temperatura". Premendo i tasti "+" o "-" è possibile selezionare la temperatura: 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 e 240 °C

4. Al termine della cottura premere il pulsante "ON/OFF" , il display visualizzerà "OFF". La pentola deve essere rimossa dal fornello solo dopo che è stato spento.


5. Attendere che i ventilatori di raffreddamento smettano di funzionare e scollegare il piano cottura dall'alimentazione.

ICF35T



1. Dopo aver collegato il dispositivo alla rete, si accenderà la spia "RETE" e sul display apparirà la scritta "OFF".

2. Mettere la pentola sul fornello.


3. Per accendere l'apparecchio premere il pulsante "ON/OFF" , sul display si illuminerà la scritta "ON". Il piano cottura è pronto per l'uso ed è in modalità standby.

4. Seleziona la modalità di funzionamento del piano cottura di cui hai bisogno premendo il



pulsante "menu" (la modalità "temporizzatore" può funzionare contemporaneamente con la modalità "potenza"):

- modalità "potenza" con un valore impostato di 1800 W. Utilizzando i pulsanti "+" e "-", è possibile modificare il valore in 400, 600, 800, 1000, 1200, 1500, 1800, 2100, 2400, 2700, 3000, 3300 e 3500 W.

- Modalità di consumo energetico. Premi il pulsante "menu"  mentre il fornello è in funzione, il fornello a induzione mostrerà quanta potenza hai utilizzato. Ad esempio, mostra 2,35, il che significa che il fornello a induzione ha già utilizzato una potenza di 2,35 kW. Il display mostra l'attuale consumo di energia per 5 secondi, quindi mostra la potenza di riscaldamento.

- modalità "temporizzatore". Per selezionare questa modalità, fare doppio clic sul pulsante



"menu". Il display visualizzerà "0:00", mentre ": 00" lampeggerà. Premendo i pulsanti "+/-", selezionare il numero di minuti necessari, quindi fissare il valore premendo nuovamente



il pulsante "menu". Successivamente inizierà a lampeggiare "0:" Premere i pulsanti "+/-" per impostare un certo numero di ore di funzionamento del fornello. Attendere 8 secondi, quindi il timer verrà fissato e inizierà il conto alla rovescia sullo schermo. Il timer può essere impostato fino a 24 ore di funzionamento. Nel caso in cui si desideri disattivare il timer, premere il pulsante "timer" 3 volte di seguito.



- premendo il pulsante di blocco, è possibile impedire al pannello comandi del piano di cottura di modificare le impostazioni se premuto accidentalmente. Il blocco attivo sarà evidenziato dall'apposita spia luminosa sopra il pulsante di blocco. Per disattivare blocco,



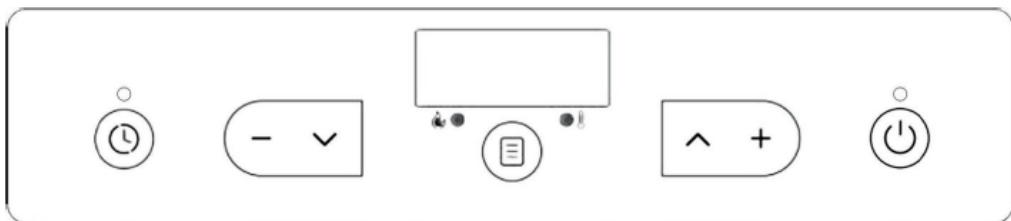
premere nuovamente il pulsante di blocco



5. Al termine della cottura premere il pulsante "ON/OFF", il display visualizzerà "OFF". La pentola deve essere rimossa dal fornello solo dopo che è stato spento.

6. Attendere che i ventilatori di raffreddamento smettano di funzionare e scollegare il piano cottura dall'alimentazione.

ICF35TM



1. Dopo aver collegato il dispositivo alla rete, si accenderà la spia "RETE" e sul display apparirà la scritta "OFF".

2. Mettere la pentola sul fornello.



3. Per accendere l'apparecchio premere il pulsante "ON/OFF", sul display si illuminerà la scritta "ON". Il piano cottura è pronto per l'uso ed è in modalità standby.

4. Seleziona la modalità di funzionamento del piano cottura di cui hai bisogno premendo il



pulsante "menu" (la modalità "temporizzatore" può funzionare contemporaneamente con una delle modalità "potenza" o "temperatura");

IT


- modalità "potenza" con un valore impostato di 1800 W. Utilizzando i pulsanti "+" e "-", è possibile modificare il valore in 400, 600, 800, 1000, 1200, 1500, 1800, 2100, 2400, 2700, 3000, 3300 e 3500 W.

- modalità "temperatura". Utilizzando i pulsanti "+" e "-", è possibile modificare il valore in 60, 80, 100, 120, 130, 140, 150, 160, 170, 180, 200, 240 e 280 °C.



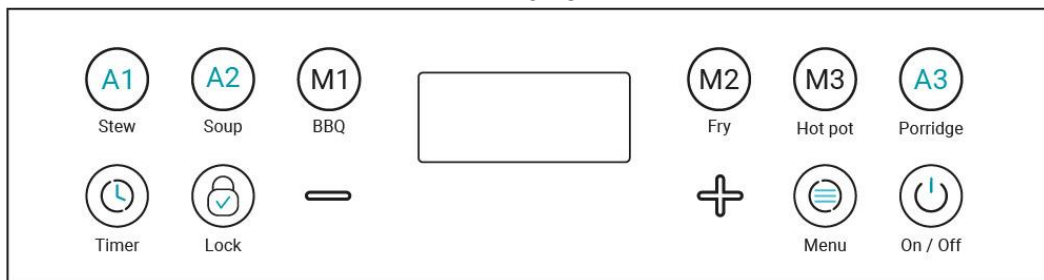
- modalità "temporizzatore". Quando questa modalità è selezionata, il display visualizzerà "0:00", mentre ":00" lampeggerà. Premendo i pulsanti "+/-", selezionare il numero di minuti necessari, quindi fissare il valore premendo nuovamente il pulsante del timer. Quindi "0:" Premere i pulsanti "+/-" per impostare un certo numero di ore di funzionamento del fornello. Attendere 8 secondi, quindi il timer verrà fissato e inizierà il conto alla rovescia sullo schermo. Il timer può essere impostato fino a 24 ore di funzionamento. Nel caso in cui si desideri disattivare il timer, premere il pulsante "timer" 3 volte di seguito.



5. Al termine della cottura premere il pulsante "ON/OFF" , il display visualizzerà "OFF". La pentola deve essere rimossa dal fornello solo dopo che è stato spento.

6. Attendere che i ventilatori di raffreddamento smettano di funzionare e scollegare il piano cottura dall'alimentazione.

HKN-ICF18T




1. Collegare il piano cottura a induzione alla rete elettrica, il segnale acustico suonerà e il display visualizzerà "----". Se non viene premuto alcun pulsante, il piano cottura si spegne.

2. Mettere la pentola sul fornello.

3. Tocca ON/OFF e il fornello sarà in modalità standby. Sul display verrà visualizzato "----". Tocca il pulsante MENU, inizierà a riscaldare le stoviglie con la funzione HOT POT mode a



1400W. Premere il pulsante MENU  per selezionare la modalità di riscaldamento corrispondente.

4. La modalità "Hot pot" è adatta al controllo indipendente della potenza di riscaldamento. Utilizzare i pulsanti "+" e "-" per modificare la potenza.

5. La modalità "Stew" ("Stufato") è adatta alla cottura automatica. La funzione di cambio potenza con i pulsanti "+" e "-" è bloccata. Il processo di riscaldamento termina automaticamente.

6. La modalità "BBQ" è adatta al controllo indipendente della potenza di riscaldamento. Utilizzare i pulsanti "+" e "-" per modificare la potenza.
7. La modalità "Fry" è adatta al controllo indipendente della potenza di riscaldamento. Utilizzare i pulsanti "+" e "-" per modificare la potenza.
8. Le modalità "Soup" e "Porridge" sono automatiche. La funzione di cambio potenza con i pulsanti "+" e "-" è bloccata. Il processo di riscaldamento termina automaticamente.
9. Le modalità "Temporizzatore". Quando questa modalità è selezionata, il display visualizzerà "0:00", mentre ": 00" lampeggerà. Premendo i pulsanti "+/-", selezionare il numero di minuti necessari, quindi fissare il valore premendo nuovamente il pulsante del timer. Quindi "0:" Premere i pulsanti "+/-" per impostare un certo numero di ore di funzionamento del fornello. Attendere 5 secondi, quindi il timer verrà fissato e inizierà il conto alla rovescia sullo schermo. Il timer può essere impostato fino a 24 ore di funzionamento. Nel caso in cui si desideri disattivare il timer, premere il pulsante "timer" 3 volte di seguito.
10. Funzione "Lock" ("Blocca"). Premendo il pulsante LOCK durante il funzionamento della cucina si bloccheranno i pulsanti tranne il pulsante ON/OFF. Per annullare, è necessario premere nuovamente il pulsante "Lock".
11. Spegnimento. Durante il funzionamento, premere il pulsante "ON / OFF" e il riscaldamento si fermerà. Il piano cottura entrerà in modalità standby.
12. Attenzione, non staccare la spina del piano cottura dalla fonte di elettricità immediatamente dopo l'uso. Il sistema di ventilazione forzata del piano cottura a induzione continuerà a funzionare per 1 minuto dopo lo spegnimento, per assicurare il corretto raffreddamento del dispositivo. Solo in seguito, scollegate il dispositivo dalla fonte di alimentazione principale.

5. MANUTENZIONE E PULIZIA

- Prima di eseguire qualsiasi intervento di manutenzione, l'alimentazione deve essere spenta e l'apparecchio deve essere lasciato raffreddare a temperatura ambiente.
- L'apparecchio deve essere pulito ogni giorno.
- Per pulire la superficie e il corpo, utilizzare una spugna morbida umida o un panno e detersivi delicati. Dopo la pulizia, asciugare la superficie e il corpo dell'apparecchio. Assicurarsi che grasso e sporco siano completamente rimossi dalle superfici.
- Assicurarsi di pulire le fessure di ventilazione sul lato inferiore del piano cottura con una spazzola morbida e un detersivo delicato. Asciugare le superfici dopo la pulizia.
- È vietato introdurre liquidi e corpi estranei all'interno del piano cottura durante la pulizia.
- Non è consentito usare materiali abrasivi, spugne metalliche e spazzole, oggetti perforanti e taglienti, detersivi aggressivi contenenti cloro, benzina, acidi, alcali e solventi per pulire l'apparecchio.
- Se l'apparecchio non viene utilizzato per un lungo periodo (fine settimana, ferie, ecc.), è necessario spegnere l'alimentazione e pulirlo accuratamente.

6. MANUTENZIONE E RIPARAZIONE

ATTENZIONE: I LAVORI DI MANUTENZIONE E RIPARAZIONE DEVONO ESSERE EFFETTUATI DA PERSONALE TECNICO QUALIFICATO CON L'ALIMENTAZIONE COMPLETAMENTE DISINSERITA

IT

PORTANDO L'INTERRUTTORE DI ALIMENTAZIONE IN POSIZIONE "OFF" E SCOLLEGANDO LA SPINA DALLA PRESA.

La manutenzione di questo dispositivo deve essere eseguita in conformità con le normative del paese in cui il dispositivo viene utilizzato. L'elenco degli interventi presentati in questo manuale è di carattere indicativo.

Durante la manutenzione, eseguire le seguenti operazioni:

- Istruire e testare le conoscenze del personale che lavora con il dispositivo per quello che riguarda le regole dell'uso corretto dell'apparecchio.
- Fare un sondaggio del personale che lavora con il dispositivo per rilevare il funzionamento anomalo del dispositivo.
- Eseguire il controllo visivo dello stato dell'apparecchio.
- Verificare eventuale presenza di fili scoperti.
- Verificare lo stato delle ventole di raffreddamento, se necessario pulire le giranti.

La riparazione dell'apparecchio deve essere effettuata da personale tecnico qualificato.

Non è consentito introdurre modifiche costruttive nel dispositivo.

In caso di funzionamento anomalo del dispositivo, diverso dal normale, è necessario diseccitare il dispositivo portando l'interruttore di ingresso in posizione "off" o scollegando la spina dalla presa e contattare il servizio di assistenza.

È severamente vietato l'uso del dispositivo difettoso.

Il venditore e il produttore non possono essere ritenuti responsabili per danni diretti o indiretti che potrebbero derivare da un incidente o a causa dell'uso di un dispositivo difettoso.

Dispositivi di protezione

1. Protezione da sovratensione

Per una tensione di alimentazione da 80 a 280 V, le impostazioni del piano cottura e l'impostazione di potenza sono automatiche. Quando la tensione non rientra nell'intervallo specificato, il piano cottura passa automaticamente alla modalità standby.

2. Protezione contro il surriscaldamento

Il sensore di temperatura controlla la temperatura all'interno del piano cottura. Se il sensore di temperatura indica il surriscaldamento, il piano cottura passa automaticamente alla modalità standby.

3. Identificazione di piccoli oggetti

Quando un elemento con un diametro inferiore a 80 mm o un piccolo oggetto (coltello, forchetta, pinza, chiave, ecc.) viene a contatto con la superficie del piano cottura, viene emesso un segnale acustico di avvertimento.

4. Assenza di piatti o utensili impropri

Se una pentola viene rimossa dal piano cottura durante la cottura o non è adatta per l'uso, il piano cottura smette di funzionare e sullo schermo viene visualizzato un codice di errore.

5. Spegnimento automatico di protezione

Se il piano di cottura è in funzionamento e non riceve un comando durante 2 ore, si spegne automaticamente.

(Eccezione: la modalità timer è stata selezionata per più di 2 ore).

Codici dei guasti

CODICE	GUASTO	CODICE	GUASTO
E0	Guasto dell'unità di controllo centrale	E5	Errore nel funzionamento della scheda o dell'unità di controllo centrale
E1	Nessuna pentola	E6	Sovracorrente
E2	Tensione di alimentazione troppo bassa	E7	Circuito aperto o cortocircuito IGBT
E3	Tensione di alimentazione troppo alta	E8	Surriscaldamento del pannello ceramico
E4	Circuito aperto o cortocircuito del sensore di temperatura	E9	Surriscaldamento IGBT

7. TRASPORTO E STOCCAGGIO SMALTIMENTO

- Questo dispositivo può essere trasportato con qualsiasi tipo di trasporto in conformità alle etichette di avvertenza sull'imballo, nonché alle norme in vigore per il particolare tipo di trasporto.
- Durante il carico e il trasporto, il dispositivo non deve essere ribaltato o soggetto a urti. Movimentare l'imballo di trasporto su un piano inclinato, rispettando i contrassegni "TOP" con un angolo non superiore al 15%.
- Il dispositivo deve essere trasportato su rotaia e su strada in veicoli coperti.
- Dopo il trasporto, il dispositivo deve essere funzionante e non danneggiato.
- Il dispositivo deve essere conservato in imballaggi per il trasporto in strutture di stoccaggio che forniscono protezione contro le precipitazioni atmosferiche e i danni meccanici.
- Non agitare il dispositivo.
- Non capovolgere il dispositivo durante lo stoccaggio.

Dopo la cessazione del funzionamento del dispositivo, dopo la scadenza della vita utile stabilita, l'ente che gestisce l'uso del dispositivo deve consegnarlo all'ente responsabile dello smaltimento.

Smaltire il dispositivo in conformità con le regole generali per il riciclaggio ai sensi delle norme del paese in cui il dispositivo viene riciclato.

1. TECHNINIAI PARAMETRAI

Modelis	Tinklo parametrai	Galia, kW	Kaitviečių kiekis, vnt.	Kaitvietės paviršiaus tipas	Gabaritiniai matmenys, mm	Svoris, kg
HKN-ICF18T	220-240 V/ 50 Hz	2	1	Plokščias	370x290x35	2
HKN-ICB35W WOK				WOK	400x400x85 (be pulto)	4,7
HKN-ICB35M		Plokščias		326x415x110		
HKN-ICF35M				328x396x110	4	
HKN-ICF35D		WOK		350x450x200	5,7	
HKN-ICW35M				Plokščias	340x423x130	5,2
HKN-ICF35T		326x415x110			4,6	
HKN-ICF35TM		660x396x110			9,9	
HKN-ICF70D				Plokščias		330x810x110
HKN-ICF70D2V		7			2	4
HKN-ICF35DX4	220-240 V (380-415 V)/ 50 Hz		14	4		
HKN-ICF35DX47		220-240 V/ 50 Hz			5	1
HKN-ICF50D	WOK					
HKN-ICW50D						

Gamintojas pasilieka teisę keisti įrenginio išvaizdą ir konstrukciją, kad pagerintų jo eksploatacinius parametrus, nekeičiant techninių parametru.

2. MONTAVIMO TVARKA IR PARUOŠIMAS DARBUI

- **Dėmesio! Visus montavimo ir paleidimo darbus turi atlikti kvalifikuoti, specialų leidimą turintys techniniai darbuotojai pagal šalies, kurioje šis įrenginys naudojamas, taisykles.**
- Įsitikinkite, kad elektros tinklo įtampa atitinka įrenginio darbinę įtampą, patikrinkite apsaugos įtaisus ir jų atitikimą galingumui bei parametrams. Didžiausias įtampos nuokrypis yra + 5%/-10%, dažnis - 50 Hz.
- Apsaugos įtaisai turi būti šalia įrenginio arba skirstomajame skydelyje, jei prie jo yra tiesioginė prieiga. Elektros lizdas turi atitikti saugos reikalavimus ir turi būti patikimai įžemintas.
- HKN-ICF35DX4 ir HKN-ICF35DX47 modeliai turi būti montuojami ant pagrindo be dugno.

- HKN-ICF35DX4, HKN-ICF35DX47 modelių viryklės jungiamos pagal schemą, nurodytą lipduke prie vardinės lentelės ir pagal žymėjimą ant laidų. Galima prisijungti prie 380-415 V įtampos tinklo.
- Neužblokuokite viryklės ventiliacijos angų.
- Elektros laidai turi atitikti vardinę įrenginio galią. Netinkami laidai gali sukelti gaisrą.
- Modeliuose HKN-ICF70D ir HKN-ICF70D2V yra 2 vienfaziai laidai su E/F tipo kištukais.
- Prietaiso transportavimo metu gali atsilaisvinti dalių tvirtinimas, elektros jungtys ir judantys mechanizmai, todėl prieš pirmą kartą įjungiant juos reikia patikrinti.
- Neleiskite, kad laidas patektų tarp daiktų ir baldų, kuriems prispaudus jį galima pažeisti. Stebėkite, kad laidas nepersilenktų ir nesusipintų.
- Įrenginiui prijungti nenaudokite buitinių ilgiklių.
- Netinkamai prijungus įrenginį arba įjungus pažeistą laido kištuką galite sukelti gaisrą.
- Įrenginys montuojamas ant ugniai atsparaus, neslidaus, lygaus horizontalaus pagrindo, ne mažesniu kaip 100 mm atstumu nuo sienų, pandusų, laiptelių ir kitos įrangos. Prietaiso negalima statyti šalia plovimo vonių ir praustuvų.
- Jei įrenginys pastatomas šalia kitos šildymo įrangos, padidinkite atstumą tarp jo ir viryklės iki 200-300 mm. Draudžiama statyti šalia prietaisus, kurie naudojimo metu išgarina riebalus (gruzdintuves, grotelės ir kt.).
- Draudžiama statyti įrenginį šalia degių ir sprogių daiktų bei medžiagų.
- Neleidžiama viryklės statyti patalpose, kuriose išsiskiria daug dulkių, dūmų ir dujų (įskaitant miltų ir kitas dulkes).
- Prieš pirmą kartą naudodami įrenginį nuo jo paviršiaus pašalinkite visas pakavimo medžiagas, brošiūras, plastikinius maišelius ir pan., vėliau išvalykite viryklę pagal skyriuje „6. Aptarnavimas ir priežiūra“ pateiktus nurodymus.
- Neleiskite naudotis prietaisu darbuotojams, kurie nėra susipažinę su šia instrukcija ir nėra išmokyti techninės saugos, nes tai gali sukelti susižalojimą arba mirtį.
- Imkitės priemonių apsaugoti įrangą nuo lietaus ir drėgmės.

3. SAUGUMO TECHNIKA

- **Dėmesio! Leisti dirbti su šia įranga galima tik asmenims, kurie susipažino su šia naudojimo instrukcija ir saugaus darbo taisyklėmis.**
- Montuojant, ruošiantis darbui, eksploatuojant, atliekant techninę priežiūrą ir remontuojant, be šioje instrukcijoje pateiktų saugos reikalavimų, būtina griežtai laikytis techninės saugos, priešgaisrinės saugos taisyklių ir sanitarinių normų pagal šalies, kurioje yra naudojamas įrenginys, teisės aktus.
- Laikykite įrenginį vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Draudžiama palikti veikiančią prietaisą be priežiūros.
- Nenaudokite prietaiso ant nelygaus paviršiaus arba ant plastikinio pagrindo.
- **Baigę darbą kurį laiką nelieskite veikiančios viryklės paviršių! Nesiremkite į ją savo kūnu! Tai gali būti nudegimų priežastimi!**
- Nelaikykite degių daiktų arti įrenginio.
- Niekada nepalikite pašalinių daiktų ant viryklės paviršiaus.

LT

- Saugokite, kad ant viryklės nepatektų pašalinių daiktų ir nesiremkite į viryklės paviršius, nes tai gali būti gedimų priežastimi. Nenaudokite viryklės, jei jos paviršius yra įskilęs.
- Saugokite, kad ant karšto stiklo keramikos paviršiaus nepatektų šalto vandens.
- Saugokite, kad ant prietaiso paviršiaus po indukciniais indais nepatektų plovimo priemonių arba degių medžiagų (įskaitant popierių).
- Neperkaitinkite tuščių indų. Perkaitęs aliejus gali užsidegti.
- Laikykite įrenginį aplinkos temperatūroje ne aukštesnėje kaip 45 °C, drėgnumas neturi viršyti 90%.
- Jei įrenginys nenaudojamas arba naudojamas esant nepalankioms oro sąlygoms, atjunkite jį nuo elektros maitinimo šaltinio, kad išvengtumėte nelaimingų atsitikimų.
- Griežtai draudžiama plauti įrenginį po tekančiu vandeniu. Šio reikalavimo nesilaikymas gali būti įrangos gedimo, žmonių traumų ir net mirties priežastimi. Saugokite, kad vanduo nepatektų ant elektros lizdo ir jungiklio.
- Draudžiama plauti įrenginio paviršius, kol jie neatvės.
- Prieš valydami, taisydami ar perkeldami įrenginį, pirmiausia ištraukite laido kištuką iš elektros lizdo.
- Jei pastebėjote, kad elektros maitinimo laidas yra pažeistas, nedelsdami jį pakeiskite. Priešingu atveju, tai gali sukelti pažeidimą elektros srove arba gaisrą.
- Nelieskite elektros maitinimo laido šlapiomis rankomis, priešingu atveju tai gali sukelti sužeidimą elektros srove.
- Techninės priežiūros ar remonto darbus galima atlikti tik atjungus įrenginį nuo elektros maitinimo šaltinio.
- Nelieskite jungiklio ar elektros kištuko šlapiomis rankomis.
- Nejudinkite įrenginio, kai jis veikia.
- Išjungdami iš elektros tinklo netraukite už laido, visada laikykite už laido kištuko.
- Žmonės, sergantys širdies ligomis, turėtų naudoti prietaisą tik taip, kaip rekomendavo gydytojas.
- Įrenginys nėra skirtas naudoti vaikams, asmenims su ribotomis fizinėmis, psichinėmis ar protinėmis galimybėmis, taip pat asmenims, neturintiems patirties ir atitinkamų žinių. Išimtis leidžiama, kai už tokių asmenų saugumą atsakingas asmuo kontroliuoja ir instruktuoja juos.

Įrenginį draudžiama naudoti:

- jei įrenginys veikia netinkamai;
- jei įrenginys sugedo arba nukrito;
- jei yra pažeistas elektros maitinimo laidas arba laido kištukas.

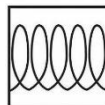
4. NAUDOJIMO TVARKA

- Indukcinė viryklė skirta terminiam maisto produktų apdorojimui visuomeninio maitinimo įmonėse naudojant indus, kurių dugnas pagamintas iš feromagnetinių savybių turinčių medžiagų.
- Niekada neuždenkite viryklės ventiliacijos angų.
- Normaliam viryklės veikimui aplinkos temperatūra turi būti 5-35 °C, santykinis oro drėgnumas 30-80%.
- Maksimali apkrova kaitvietai yra 30 kg.

- Stenkitės nenuimti indų iš kaitvietės gaminimo metu. Stenkitės dažnai nenuimti indų nuo kaitvietės paviršiaus! (pvz., apversdami blynus ar maišydami indų turinį be specialių įrankių)
- Saugokite, kad ant paviršiaus po virykle nepatektų skysčio, nes jis gali patekti į viryklės vidų ir sukelti gedimą.
- Gamindami naudokite tik švarius indus. Prieš pradėdami gaminti, įsitinkite, kad kaitvietės ir indo kontaktiniai paviršiai yra sausi. Saugokite, kad ant viryklės paviršiaus nesikauptų riebalų.
- Viryklės stiklo keramikos paviršius reikalauja kruopščios priežiūros.
- Neišjunkite įrenginio iš elektros tinklo iš karto baigę gaminti. Indukcinės viryklės priverstinio vėdinimo sistema veiks dar 1 minutę, kad įrenginys tinkamai atvėstų. Tik tada atjunkite įrenginį nuo pagrindinio elektros maitinimo šaltinio.

Reikalavimai indams

- Viryklei tinkami indai, kurių dugnas pagamintas iš feromagnetinių savybių turinčių medžiagų.
- Naudojimui tinka indai, kurių dugno skersmuo nuo 12 iki 26 cm, dugno storis ne mažesnis kaip 5 mm.
- Jei naudojami indai neatitinka šioje instrukcijoje pateiktų reikalavimų, gaminimui naudokite adapterį - metalinę plokštę, kurioje yra daug feromagnetinių medžiagų (komplekte nėra).
- Indai turi būti pažymėti simboliu, reiškiančiu, kad indus galima naudoti ant indukcinės viryklės.



Induction

Viryklėms su plokščiomis kaitvietėmis:

- Indų dugnas turi būti visiškai plokščias, be šiurkštumų ar nelygumų.

Viryklėms su WOK kaitvietėmis:

- Indų dugnas turi idealiai priglusti prie paviršiaus, turi būti be šiurkštumų ar nelygumų.

SUDERINAMI INDAI



Puodas iš nerūdijančio plieno



Keptuvė iš geležies



Keptuvė iš ketaus



Keptuvė (geležis plienas)



Emaliuoti indai



Geležiniai puodai



Arbatinukas iš nerūdijančio plieno ar emalės

NETINKANTYS INDAI



Puodai iš keramikos

Įkaištanti stiklinė keptuvė /
stiklinis puodasPuodai su išgaubtu
dugnu

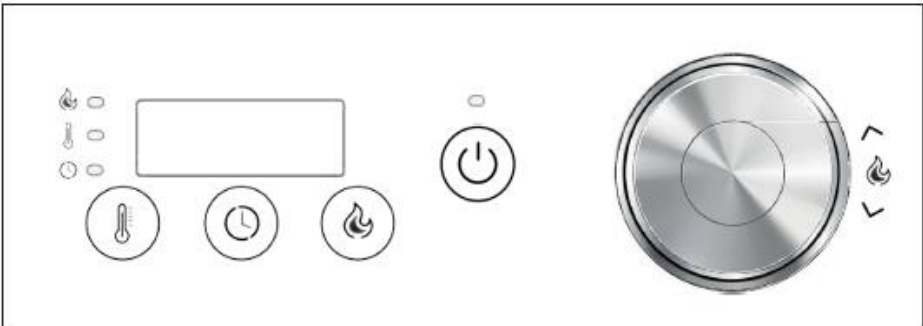
Puodas su kojėlėmis


Išorinis skersmuo
mažesnis nei 12 cm.Indai iš lydinų, kuriuose mažas
geležies kiekis**Darbo su virykle eiliškumas**

Instrukcijoje pateikiama informacija apie vienos kaitvietės veikimą. Visos viryklės kaitvietės veikia vienodai.

Pasirinkite jūsų viryklės modelio valdymo skydelio aprašymą.

HKN-ICW50D, HKN-ICF50D



1. Įjungus prietaisą į elektros tinklą, užsidegs signalinė lemputė "TINKLAS" ir ekrane pasirodys užrašas "OFF".
2. Padėkite indą ant kaitvietės.
3. Norėdami įjungti prietaisą, paspauskite mygtuką „įjungti/ išjungti“ , ekrane užsidegs užrašas „ON“.
4. Pasirinkite reikiamą kaitvietės veikimo režimą paspausdami atitinkamą mygtuką (laikmačio režimas gali veikti vienu metu kartu su kaitinimo intensyvumo arba temperatūros režimu):



- kaitinimo intensyvumo režimas. Tada kaitvietė pradės šildyti indus 2500 W galia. Sukdami rankenėlę galite nustatyti režimus – 500, 1000, 1500, 2000, 2500, 3000, 3500, 4000, 4500 ir 5000 W.




- temperatūros režimas. Pasirinkus šį režimą, bus nustatyta 160 °C temperatūra. Sukdami rankenėlę galite nustatyti 60, 80, 120, 140, 160, 180, 200, 220, 240 ir 280 °C.



- laikmačio režimas. Pasirinkus šį režimą, ekrane bus rodoma „0:00“ ir „: 00“ mirksės. Pasukdami rankenėlę pasirinkite reikiamą minučių skaičių, tada nustatykite reikšmę dar kartą paspausdami laikmačio mygtuką. Pradės mirksėti „0:“, pasukite rankenėlę, jei reikia nustatyti tam tikrą kaitvietės veikimo valandų skaičių. Palaukite 5 sekundes, laikmačio laikas bus nustatytas ir ekrane bus rodomas laiko skaičiavimas atgal. Laikmatį galima nustatyti iki 24 veikimo valandų. Norėdami išjungti laikmatį, 3 kartus iš eilės palieskite laikmačio mygtuką.



5. Baigę gaminti paspauskite mygtuką „įjungti/ išjungti“ , ekrane bus rodomas užrašas „OFF“. Indus nuo kaitvietės galima nuimti tik ją išjungus.


6. Palaukite, kol aušinimo ventilatoriai nustos veikti, ir atjunkite viryklę nuo elektros šaltinio.

HKN-ICF70D2V, ICF35DX4, ICF35DX47



1. Įjungus prietaisą į elektros tinklą, užsidegs signalinė lemputė "TINKLAS" ir ekrane pasirodys užrašas "OFF".

2. Padėkite indą ant kaitvietės.

3. Norėdami įjungti prietaisą, paspauskite reguliavimo rankenėlę , ekrane užsidegs

užrašas „ON“. Paspauskite mygtuką , tada kaitvietė pradės šildyti indus 2000 W galia.

4. Pasirinkite reikiamą kaitvietės veikimo režimą paspausdami atitinkamą mygtuką (laikmačio režimas gali veikti vienu metu kartu su kaitinimo intensyvumo arba temperatūros režimu):



- mygtukas kaitinimo intensyvumo ir temperatūros režimams perjungti.

Kaitinimo intensyvumo režimas.


Sukdami rankenėlę galite nustatyti režimus – 300, 500, 1000, 1500, 2000, 2500, 2800, 3000, 3300 ir 3500 W.

Temperatūros režimas.

Pasirinkus šį režimą, bus nustatyta 140 °C temperatūra. Sukdami rankenėlę galite nustatyti 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 ir 240 °C.

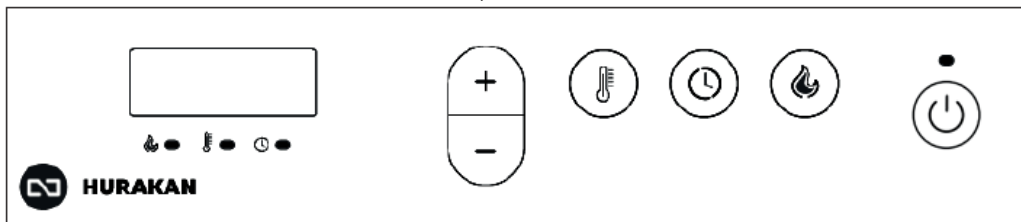


- laikmačio režimas. Pasirinkus šį režimą, ekrane bus rodoma „0:00“ ir „: 00“ mirksės. Pasukdami rankenėlę pasirinkite reikiamą minučių skaičių, tada nustatykite reikšmę dar kartą paspausdami laikmačio mygtuką. Pradės mirksėti „0:“, pasukite rankenėlę, jei reikia nustatyti tam tikrą kaitvietės veikimo valandų skaičių. Palaukite 5 sekundes, laikmačio laikas bus nustatytas ir ekrane bus rodomas laiko skaičiavimas atgal. Laikmatį galima nustatyti iki 24 veikimo valandų. Norėdami išjungti laikmatį, 3 kartus iš eilės palieskite laikmačio mygtuką.

5. Baigę gaminti paspauskite reguliavimo rankenėlę , ekrane bus rodomas užrašas „OFF“. Indus nuo kaitvietės galima nuimti tik ją išjungus.


6. Palaukite, kol aušinimo ventiliatoriai nustos veikti, ir atjunkite viryklę nuo elektros šaltinio.

HKN-ICF35M, HKN-ICW35M WOK



1. Įjungus prietaisą į elektros tinklą, užsidegs signalinė lemputė "TINKLAS" ir ekrane pasirodys užrašas "OFF".

2. Padėkite indą ant kaitvietės.

3. Norėdami įjungti prietaisą, paspauskite mygtuką „įjungti/ išjungti“ , ekrane užsidegs užrašas „ON“.

4. Pasirinkite reikiamą kaitvietės veikimo režimą paspausdami atitinkamą mygtuką (laikmačio režimas gali veikti vienu metu kartu su kaitinimo intensyvumo arba temperatūros režimu):



- kaitinimo intensyvumo režimas. Kaitvietė pradės šildyti indus 1800 W galia. Spausdami „+/-“ mygtukus galite nustatyti režimus – 400, 600, 800, 1000, 1200, 1500, 1800, 2100, 2400, 2700, 3000, 3300 ir 3500 W.




- temperatūros režimas. Pasirinkus šį režimą, bus nustatyta 130 °C temperatūra. Spausdami „+/-“ mygtukus galite nustatyti 60, 80, 100, 120, 130, 140, 150, 160, 170, 180, 200, 240 ir 280 °C.



- laikmačio režimas. Pasirinkus šį režimą, ekrane bus rodoma „0:00“ ir „: 00“ mirksės. Pasukdami rankenėlę pasirinkite reikiamą minučių skaičių, tada nustatykite reikšmę dar kartą paspausdami laikmačio mygtuką. Pradės mirksėti „0:“, pasukite rankenėlę, jei reikia nustatyti tam tikrą kaitvietės veikimo valandų skaičių. Palaukite 5 sekundes, laikmačio laikas bus

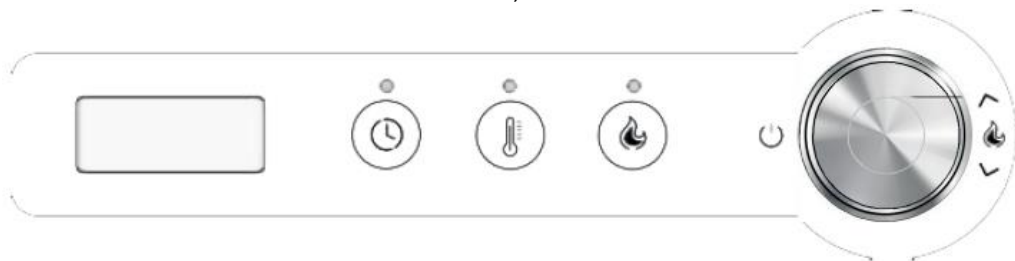
nustatytas ir ekrane bus rodomas laiko skaičiavimas atgal. Laikmatį galima nustatyti iki 24 veikimo valandų. Norėdami išjungti laikmatį, 3 kartus iš eilės palieskite laikmačio mygtuką.



5. Baigę gaminti paspauskite mygtuką „įjungti/ išjungti“ , ekrane bus rodomas užrašas „OFF“. Indus nuo kaitvietės galima nuimti tik ją išjungus.


6. Palaukite, kol aušinimo ventilatoriai nustos veikti, ir atjunkite viryklę nuo elektros šaltinio.

HKN-ICF35D, HKN-ICF70D



1. Įjungus prietaisą į elektros tinklą, užsidegs signalinė lemputė "TINKLAS" ir ekrane pasirodys užrašas "OFF".

2. Padėkite indą ant kaitvietės.

3. Norėdami įjungti prietaisą, paspauskite reguliavimo rankenėlę , ekrane užsidegs užrašas „ON“.

4. Pasirinkite reikiamą kaitvietės veikimo režimą paspausdami atitinkamą mygtuką (laikmačio režimas gali veikti vienu metu kartu su kaitinimo intensyvumo arba temperatūros režimu):




- kaitinimo intensyvumo režimas. Pasirinkus šį režimą, kaitvietė pradės šildyti indus 1800 W galia. Sukdami rankenėlę galite nustatyti režimus – 400, 600, 800, 1000, 1200, 1500, 1800, 2100, 2400, 2700, 3000, 3300 ir 3500 W.



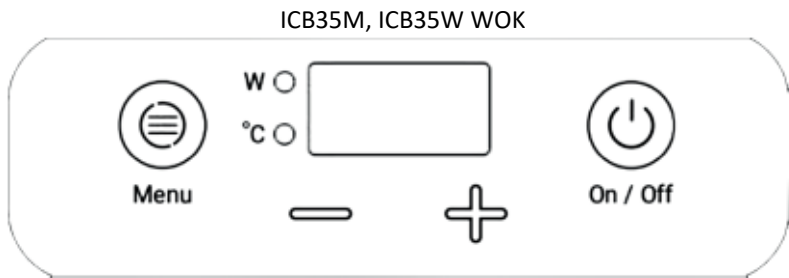
- temperatūros režimas. Pasirinkus šį režimą, bus nustatyta 130 °C temperatūra. Sukdami rankenėlę galite nustatyti 60, 80, 100, 120, 130, 140, 150, 160, 170, 180, 200, 240 ir 280 °C



- laikmačio režimas. Pasirinkus šį režimą, ekrane bus rodoma „0:00“ ir „: 00“ mirksės. Pasukdami rankenėlę pasirinkite reikiamą minučių skaičių, tada nustatykite reikšmę dar kartą paspausdami laikmačio mygtuką. Pradės mirksėti „0:“, pasukite rankenėlę, jei reikia nustatyti tam tikrą kaitvietės veikimo valandų skaičių. Palaukite 5 sekundes, laikmačio laikas bus nustatytas ir ekrane bus rodomas laiko skaičiavimas atgal. Laikmatį galima nustatyti iki 24 veikimo valandų. Norėdami išjungti laikmatį, 3 kartus iš eilės palieskite laikmačio mygtuką.


5. Baigę gaminti paspauskite reguliavimo rankenėlę , ekrane bus rodomas užrašas „OFF“. Indus nuo kaitvietės galima nuimti tik ją išjungus.


6. Palaukite, kol aušinimo ventiliatoriai nustos veikti, ir atjunkite viryklę nuo elektros šaltinio.




1. Įjungus prietaisą į elektros tinklą, užsidegs signalinė lemputė "TINKLAS" ir ekrane pasirodys užrašas "OFF".

2. Padėkite indą ant kaitvietės.

3. Norėdami įjungti prietaisą, paspauskite mygtuką „įjungti/ išjungti“ , ekrane užsidegs užrašas „ON“. Viryklė paruošta naudoti ir veikia budėjimo režimu.

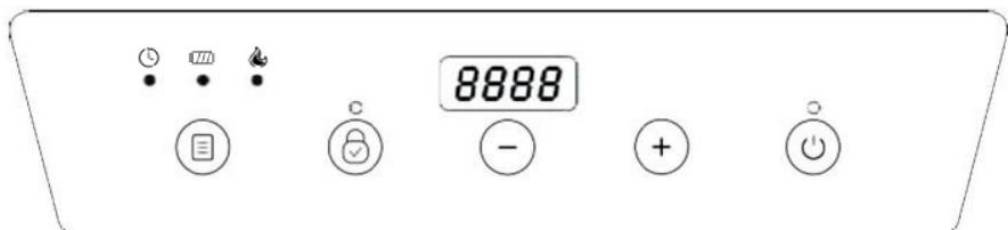
4. Pasirinkite reikiamą kaitvietės veikimo režimą paspausdami atitinkamą mygtuką .

- kaitinimo intensyvumo režimas. Paspausdami „+“ arba „-“ mygtukus, galite nustatyti režimus: P1(300W), P2(500W), P3(1000W), P4(1500W), P5(2000W), P6(2500W), P7(2800W), P8(3000W), P9(3300W) ir P10(3500W).
- temperatūros režimas. Paspausdami „+“ arba „-“ mygtukus, galite nustatyti režimus: 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 ir 240 °C.

5. Baigę gaminti paspauskite mygtuką „įjungti/ išjungti“ , ekrane bus rodomas užrašas „OFF“. Indus nuo kaitvietės galima nuimti tik ją išjungus.


6. Palaukite, kol aušinimo ventiliatoriai nustos veikti, ir atjunkite viryklę nuo elektros šaltinio.


ICF35T




1. Įjungus prietaisą į elektros tinklą, užsidegs signalinė lemputė "TINKLAS" ir ekrane pasirodys užrašas "OFF".


2. Padėkite indą ant kaitvietės.


3. Norėdami įjungti prietaisą, paspauskite mygtuką „įjungti/ išjungti“ , ekrane užsidegs užrašas „ON“. Viryklė paruošta naudoti ir veikia budėjimo režimu.


4. Pasirinkite reikiamą kaitvietės veikimo režimą paspausdami "menu"  mygtuką (laikmačio režimas gali veikti vienu metu kartu su kaitinimo intensyvumo režimu):


- kaitinimo intensyvumo režimas, kurio nustatyta vertė yra 1800 W. Mygtukais „+“ ir „-“ galite pakeisti reikšmę į 400, 600, 800, 1000, 1200, 1500, 1800, 2100, 2400, 2700, 3000, 3300 ir 3500 W.


- Energijos suvartojimo režimas. Kai viryklė veikia, paspauskite "menu" mygtuką , indukcinė viryklė parodys, kiek energijos sunaudojote. Pavyzdžiui: rodo 2,35, tai reiškia, kad indukcinė viryklė jau sunaudojo 2,35 kw galią. Ekrane 5 sekundes rodomas esamas energijos suvartojimas, tada vėl rodoma šildymo galia.

- laikmačio režimas. Norėdami pasirinkti šį režimą, dukart spustelėkite „menu“ mygtuką . Ekrane bus rodoma „0:00“ ir „: 00“ mirksės. Spausdami „+/-“ mygtukus pasirinkite reikiamą

minučių skaičių, tada nustatykite reikšmę dar kartą paspausdami „menu“ mygtuką . Pradės mirksėti "0:". Paspauskite "+/-" mygtukus, kad nustatytumėte reikiamą kaitvietės veikimo valandų skaičių. Palaukite 8 sekundes, laikmačio laikas bus nustatytas ir ekrane bus rodomas laiko skaičiavimas atgal. Laikmatį galima nustatyti iki 24 veikimo valandų. Norėdami išjungti laikmatį, 3 kartus iš eilės palieskite laikmačio mygtuką.

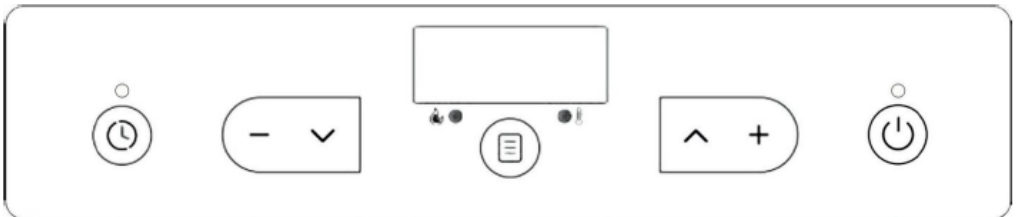
- paspausdami užraktinimo mygtuką  galite užblokuoti viryklės valdymo skydelį, kad paspaudus nepasikeistų nustatymai. Aktyvus blokavimas bus paryškintas atitinkama šviečiančia indikatorius lempute virš blokavimo mygtuko. Norėdami atrakinti, dar kartą paspauskite

užrakto mygtuką .

5. Baigę gaminti paspauskite mygtuką „įjungti/ išjungti“ , ekrane bus rodomas užrašas „OFF“.


6. Palaukite, kol aušinimo ventilatoriai nustos veikti, ir atjunkite viryklę nuo elektros šaltinio.


ICF35TM



1. Įjungus prietaisą į elektros tinklą, užsidegs signalinė lemputė "TINKLAS" ir ekrane pasirodys užrašas "OFF".


2. Padėkite indą ant kaitvietės.


3. Norėdami įjungti prietaisą, paspauskite mygtuką „įjungti/ išjungti“ , ekrane užsidegs užrašas „ON“. Viryklė paruošta naudoti ir veikia budėjimo režimu.

4. Pasirinkite reikiamą kaitvietės veikimo režimą paspausdami "menu" mygtuką  (laikmačio režimas gali veikti vienu metu kartu su kaitinimo intensyvumo arba temperatūros režimu):

- kaitinimo intensyvumo režimas, kurio nustatyta vertė yra 1800 W. Mygtukais „+“ ir „-“ galite pakeisti reikšmę į 400, 600, 800, 1000, 1200, 1500, 1800, 2100, 2400, 2700, 3000, 3300 ir 3500 W.

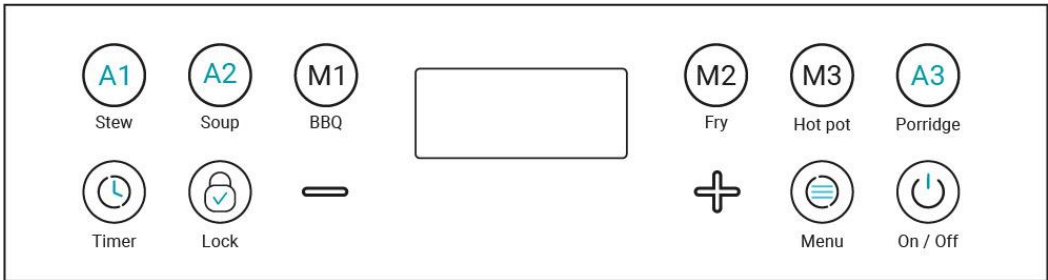
- temperatūros režimas. Mygtukais „+“ ir „-“ galite pakeisti reikšmę į 60, 80, 100, 120, 130, 140, 150, 160, 170, 180, 200, 240 ir 280 °C.

 - laikmačio režimas. Pasirinkus šį režimą, ekrane bus rodoma „0:00“ ir „: 00“ mirksės. Spausdami „+/-“ mygtukus pasirinkite reikiamą minučių skaičių, tada nustatykite reikšmę dar kartą paspausdami laikmačio mygtuką. Pradės mirksėti „0:“. Paspauskite "+/-" mygtukus, kad nustatytumėte reikiamą kaitvietės veikimo valandų skaičių. Palaukite 8 sekundes, laikmačio laikas bus nustatytas ir ekrane bus rodomas laiko skaičiavimas atgal. Laikmatį galima nustatyti iki 24 veikimo valandų. Norėdami išjungti laikmatį, 3 kartus iš eilės palieskite laikmačio mygtuką.

5. Baigę gaminti paspauskite mygtuką „įjungti/ išjungti“ , ekrane bus rodomas užrašas „OFF“. Indus nuo kaitvietės galima nuimti tik ją išjungus.

6. Palaukite, kol aušinimo ventiliatoriai nustos veikti, ir atjunkite viryklę nuo elektros šaltinio.

HKN-ICF18T



1. Prijunkite indukcinę viryklę prie elektros tinklo, pasigirs garsinis signalas ir ekrane bus rodoma reikšmė „----“. Nepaspaudus jokio mygtuko, viryklė išsijungs.

2. Padėkite indą ant kaitvietės.

3. Bakstelėkite On/Off ir viryklė veiks budėjimo režimu. Ekrane pasirodys „----“. Bakstelėkite MENU mygtuką, jis pradės šildyti indus su funkcija HOT POT režimu 1400 W. Paspauskite MENU

 mygtuką **Menu**, kad pasirinktumėte atitinkamą šildymo režimą.

4. „Hot pot“ režimas skirtas patiems valdyti kaitinimo intensyvumą. Norėdami pakeisti kaitinimo intensyvumą, naudokite „+“ ir „-“ mygtukus.
5. „Stew“ režimas skirtas gaminti automatinio režimu. Kaitinimo intensyvumo keitimo funkcija „+“ ir „-“ mygtukais yra užrakinta. Šildymo procesas baigiasi automatiškai.
6. „BBQ“ režimas skirtas patiems valdyti kaitinimo intensyvumą. Norėdami pakeisti kaitinimo intensyvumą, naudokite „+“ ir „-“ mygtukus.
7. „Fry“ režimas skirtas patiems valdyti kaitinimo intensyvumą. Norėdami pakeisti kaitinimo intensyvumą, naudokite „+“ ir „-“ mygtukus.
8. "Soup" ir "Porridge" režimai yra automatiniai. Kaitinimo intensyvumo keitimo funkcija „+“ ir „-“ mygtukais yra užrakinta. Šildymo procesas baigiasi automatiškai.
9. Laikmačio režimas. Pasirinkus šį režimą, ekrane bus rodoma „0:00“ ir „: 00“ mirksės. Spausdami „+/-“ mygtukus pasirinkite reikiamą minučių skaičių, tada nustatykite reikšmę dar kartą paspausdami laikmačio mygtuką. Pradės mirksėti „0:“. Paspauskite "+/-" mygtukus, kad nustatytumėte reikiamą kaitvietės veikimo valandų skaičių. Palaukite 5 sekundes, laikmačio laikas bus nustatytas ir ekrane bus rodomas laiko skaičiavimas atgal. Laikmatį galima nustatyti iki 24 veikimo valandų. Norėdami išjungti laikmatį, 3 kartus iš eilės palieskite laikmačio mygtuką.
10. "Lock" funkcija. Kai viryklė veikia, paspaudus mygtuką LOCK, mygtukai, išskyrus On/Off mygtuką, užrakinami. Norėdami atšaukti, dar kartą paspauskite „Lock“ mygtuką.
11. Išjungimas. Veikimo metu paspauskite "ON/OFF" mygtuką ir šildymas nutrūks. Viryklė persijungs į budėjimo režimą.
12. • Dėmesio, neišjunkite įrenginio iš elektros tinklo iš karto baigę gaminti. Indukcinės viryklės priverstinio vėdinimo sistema veiks dar 1 minutę, kad įrenginys tinkamai atvėstų. Tik tada atjunkite įrenginį nuo pagrindinio elektros maitinimo šaltinio.

5. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

- Prieš atliekant bet kokius priežiūros darbus būtina išjungti įrenginį iš elektros tinklo ir leisti jam atvėsti iki kambario temperatūros.
 - Kiekvieną dieną valykite įrenginį.
 - Paviršiui ir korpusui valyti naudokite drėgną minkštą kempinę ar šluoste su švelniomis plovimo priemonėmis. Po valymo sausai nušluostykite paviršių ir korpusą. Įsitikinkite, kad visi riebalai ir nešvarumai pašalinti nuo paviršių.
 - Būtinai išvalykite ventiliacijos angas apatiniame viryklės paviršiuje minkštu šepetiu ir švelnia plovimo priemone. Po valymo sausai nušluostykite paviršius.
 - Saugokite, kad valymo metu į viryklę nepatektų skysčių ir pašalinių daiktų.
- Įrenginio valymui draudžiama naudoti braižančias medžiagas, metalines kempines ir šepetius, duriamuosius ir pjaunamuosius daiktus, agresyvias valymo priemones su chloru, benzina, rūgštis, šarmus ir tirpiklius.
- Jei neketinate naudotis įrenginiu ilgą laiką (iššeiginėmis dienomis, atostogų metu ir pan.), išjunkite jį iš elektros tinklo ir kruopščiai nuvalykite.

6. TECHNINĖ PRIEŽIŪRA IR REMONTAS

DĖMESIO: TECHNINĖS PRIEŽIŪROS IR REMONTO DARBUS TURI ATLIKTI KVALIFIKUOTI TECHNINIAI DARBUOTOJAI VISIŠKAI ATJUNGUS ELEKTROS MAITINIMO TIEKIMĄ PASUKUS

MAITINIMO JUNGIKLĮ Į PADĖTĮ „IŠJUNGTA“ IR IŠJUNGUS LAIDO KIŠTUKĄ IŠ ELEKTROS TINKLO LIZDO.

Šio įrenginio techninė priežiūra turi būti atliekama vadovaudamasi šalies, kurioje naudojamas įrenginys, teisės aktais. Šioje instrukcijoje pateiktas darbų sąrašas yra rekomendacinio pobūdžio.

Techninės priežiūros metu atlikite šiuos veiksmus:

- Instruktuokite su įrenginiu dirbančius darbuotojus ir patikrinkite jų naudojimo taisyklių žinias.
- Paklauskite su įrenginiu dirbančius darbuotojus, ar jis veikia tinkamai.
- Vizualiai apžiūrėkite įrenginį.
- Patikrinkite, ar laidai nėra pliki.
- Patikrinkite aušinimo ventiliatorių būklę, jei reikia, išvalykite sparnuotės.

Remontuoti įrenginį turi kvalifikuotas techninis personalas.

Draudžiama keisti įrenginio konstrukciją.

Jei įrenginys veikia neįprastai, nebūdingai normaliam veikimui, atjunkite jį nuo elektros maitinimo pasukdami įvesties jungiklį į išjungtą padėtį arba ištraukdami laido kištuką ir kreipkitės į techninės priežiūros tarnybą.

Griežtai draudžiama dirbti su įrenginiu, jei žinoma, kad jis yra sugedęs.

Iš Pardavėjo ir Gamintojo negali būti reikalaujama atlyginti tiesioginę ar netiesioginę žalą, kuri gali atsirasti dėl avarijos ar dirbant su sugedusiu įrenginiu.

Apsauginiai įtaisai

1. Apsauga nuo perkaitimo

Jei maitinimo šaltinio įtampa keičiasi nuo 80 iki 280 V, viryklės parametrai ir reikiama galia nustatoma automatinio režimu. Kai įtampa viršija nurodytą intervalą, viryklė automatiškai nustatoma laukimo režimu.

2. Apsauga nuo perkaitimo

Temperatūros daviklis kontroliuoja viryklės vidinę temperatūrą. Jei daviklis fiksuoja perkaitimą, viryklė automatiškai pereina į laukimo režimą.

3. Nedidelių daiktų aptikimas

Prisilietus prie viryklės paviršiaus mažesniai nei 800 mm. indui ar mažiems daiktams (peilis, šakutė, žnyplės raktai ir pan.), pasigirsta įspėjamasis garsinis signalas.

4. Nėra indo ar tinkamo indo

Jei puodas nuimamas nuo viryklės ruošos metu ar jis netinkamas ruošai, viryklė neveiks ir ekrane bus matomas klaidos kodas.

5. Apsauginis automatinis išjungimas

Jei per 2 naudojimo valandas, viryklei nepateikiamos komandos, ji automatiškai išjungiamas. (Išimtis - kai laikmatis nustatomas ilgiau nei 2 valandoms).

Trikčių kodai

KOD AS	GEDIMAS	KODA S	GEDIMAS
-----------	---------	-----------	---------

E0	Sugedęs centrinis valdymo blokas	E5	Plokštės ar centrinės valdymo bloko klaida
E1	Nėra indo	E6	Srovės perkrova
E2	Per daug žema maitinimo įtampa	E7	Grandinės nutrūkimas ar IGBT tranzistoriaus trumpasis sujungimas
E3	Per didelė maitinimo įtampa	E8	Keramikinės plokštės perkaitimas
E4	Grandinės nutrūkimas arba temperatūros daviklio trumpasis jungimas	E9	IGBT tranzistoriaus perkaitimas

7. GABENIMAS IR LAIKYMAS. ATLIEKŲ ŠALINIMAS

- Šią įrangą galima gabenti bet kokio tipo transportu laikydami įspėjamųjų pranešimų ant pakuotės, taip pat taisyklių, galiojančių konkrečiai transporto rūšiai.
- Įrenginio krovimo ir gabenimo metu nevartykite jo ant šono ir saugokite nuo smūgių. Aparatą gabenimo pakuotėje perkeltkite nuožulniu paviršiumi ne didesniu kaip 15% kampu, laikydami ženklinio „VIRŠUS“ reikalavimų.
- Geležinkelio ir keliu transportu įrenginį būtina gabenti dengtose transporto priemonėse.
- Po gabenimo įrenginys turi likti funkcionalus ir nepažeistas.
- Laikykite aparatą transporto pakuotėje sandėlio patalpose, apsaugančiose nuo atmosferos kritulių poveikio ir mechaninių pažeidimų.
- Saugokite įrenginį nuo kratymo.
- Nelaikykite įrenginio apversto.

Nustojus naudoti įrenginį, pasibaigus nustatytam tarnavimo laikui, įrenginį naudojusi įmonė turi perduoti jį asmeniui, atsakingam už atliekų šalinimą.

Įrenginio atliekas šalinkite pagal bendrąsias antrinių žaliavų perdirbimo taisykles laikydami šalies, kurioje yra tvarkomos įrenginio atliekos, taisyklių.

1. PARAMETRY TECHNICZNE

Model	Parametry sieci	Moc, kW	Ilość pól grzewczych, szt.	Typ powierzchni pola grzewczego	Wymiary gabarytowe, mm	Waga, kg	
HKN-ICF18T	220~240 V/ 50 Hz	2	1	Płaska	370x290x35	2	
HKN-ICB35W WOK		3,5		WOK	400x400x85 (bez pilota)	4,7	
HKN-ICB35M							
HKN-ICF35M				Płaska	326x415x110	4,7	
HKN-ICF35D					328x396x110	4	
HKN-ICW35M				WOK	350x450x200	5,7	
HKN-ICF35T				Płaska	340x423x130	5,2	
HKN-ICF35TM					326x415x110	4,6	
HKN-ICF70D				7	2	Płaska	660x396x110
HKN-ICF70D2V		330x810x110					
HKN-ICF35DX4	220~240 V (380~415 V)/ 50 Hz	14	4	735x830x150	19.35		
HKN-ICF35DX47				830x700x150			
HKN-ICF50D	220~240 V/ 50 Hz	5	1	WOK	500x410x200		8
HKN-ICW50D							

Producent zastrzega sobie prawo do modyfikacji wyglądu i konstrukcji urządzenia w celu poprawy jego pracy, przy jednoczesnym pozostawieniu niezmiennych danych technicznych.

2. INSTALACJA I PRZYGOTOWANIE DO PRACY

- **Uwaga! Wszystkie prace, związane z instalacją i uruchomieniem, powinny być przeprowadzone przez wykwalifikowany personel techniczny, upoważniony zgodnie z przepisami obowiązującymi w kraju, w którym urządzenie jest użytkowane.**
- Upewnij się, że napięcie w sieci jest zgodne z napięciem roboczym urządzenia, sprawdź instalację urządzeń zabezpieczających i zgodność ich wartości znamionowej mocy i wydajności. Maksymalne odchylenie napięcia wynosi +5%/-10%, częstotliwość 50 Hz.

- Urządzenia zabezpieczające muszą znajdować się w bezpośrednim sąsiedztwie urządzenia lub w rozdzielnicy, jeżeli jest ona bezpośrednio dostępna. Gniazdo zasilające powinno spełniać wymogi bezpieczeństwa i mieć niezawodnie uziemienie.
- Modele płyt HKN-ICF35DX4 i HKN-ICF35DX47 muszą być instalowane na stojaku bez spodu.
- Modele HKN-ICF35DX4, HKN-ICF35DX47 są podłączane zgodnie ze schematem elektrycznym, podanym na naklejce obok tabliczki znamionowej oraz oznaczeniami na przewodach. Możliwość podłączenia do sieci 380-415 V.
- Unikaj zablokowania otworów wentylacyjnych na płycie.
- Okablowanie elektryczne powinno odpowiadać mocy znamionowej urządzenia. Niedopasowanie może spowodować pożar.
- Modele HKN-ICF70D i HKN-ICF70D2V posiadają 2 kable jednofazowe z wtyczkami typu E / F.
- Części, połączenia elektryczne oraz części ruchome mogą poluzować się podczas transportu i dlatego należy je sprawdzić przed pierwszym uruchomieniem urządzenia.
- Unikaj umieszczania kabla między przedmiotami a meblami, to może zacisnąć i uszkodzić kabel zasilający. Unikaj zginania lub plątania kabla.
- Do podłączania urządzenia nie należy korzystać z przedłużaczy domowych .
- Nieprawidłowe podłączenie lub wadliwa wtyczka lub gniazdo mogą spowodować pożar.
- Urządzenie montuje się na ognioodpornym, antypoślizgowym, równym, poziomym podłożu, w odległości co najmniej 100 mm od ścian, ramp, stopni i innych urządzeń. Urządzenie nie może być instalowane w pobliżu pojemników do mycia naczyń lub umywalek.
- Jeśli urządzenie jest zainstalowane w pobliżu innych urządzeń grzewczych – zwiększ odległość pomiędzy urządzeniem a płytą do 200-300mm. Nie instaluj w pobliżu urządzeń, z których podczas pracy odparowuje tłuszcz (frytownice, grille itp.).
- Nie umieszczaj urządzenia w pobliżu łatwopalnych lub wybuchowych przedmiotów lub materiałów.
- Nie wolno umieszczać płytę w pomieszczeniach, w których występuje duża emisja pyłu, dymu i gazu (w tym pyłu z mąki i innego rodzaju pyłu).
- Przed pierwszym użyciem produktu należy usunąć z jego powierzchni wszystkie materiały opakowaniowe, broszury, plastikowe torby itp., a następnie wyczyścić urządzenie zgodnie z rozdziałem „6. Czyszczenie i konserwacja”.
- Nie zezwalaj na obsługę urządzenia personelowi, który nie zapoznał się z niniejszą instrukcją i nie otrzymał instruktażu bezpieczeństwa, ponieważ może to doprowadzić do obrażeń lub śmierci.
- Podejmij środki w celu ochrony urządzenia przed deszczem i wilgocią.

3. ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

- **Uwaga! Dopuszczenie do pracy na tym urządzeniu jest możliwe tylko po przeczytaniu niniejszą instrukcją obsługi i odbyciu szkolenia z bezpieczeństwa.**
- Podczas instalacji, przygotowania do pracy, obsługi, konserwacji oraz naprawy, oprócz przestrzegania wymogów bezpieczeństwa, zawartych w niniejszej instrukcji, należy bezwzględnie przestrzegać przepisów bezpieczeństwa, ppoż i sanitarnych, zgodnie z przepisami obowiązującymi w kraju, w którym urządzenie jest użytkowane.
- Przechowywać urządzenie w miejscu niedostępnym dla dzieci.

- Nie wolno pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Nie używaj urządzenia na nierównych powierzchniach lub plastikowych podłożach.
- **Podczas pracy i przez pewien czas po jej zakończeniu nie wolno dotykać powierzchni płyty! Nie wolno opierać się o nią ciałem! Doprowadzi to do poparzeń!**
- Nie przechowuj łatwopalnych przedmiotów w pobliżu urządzenia.
- Nigdy nie pozostawiaj obcych przedmiotów na powierzchni płyty.
- Unikaj upadku obcych przedmiotów i nie opieraj się o powierzchnię płyty, gdyż może to spowodować jej uszkodzenie. Nie używaj urządzenia, jeśli na jego powierzchni są pęknięcia.
- Unikaj kontaktu zimnej wody z gorącą powierzchnią ceramiki szklanej.
- Unikaj kontaktu środków czyszczących lub materiałów łatwopalnych (w tym papieru) z powierzchnią urządzenia pod garnkiem indukcyjnym.
- Nie przegrzewaj pustych naczyń. Przegrzany olej może się zapalić.
- Podczas przechowywania urządzenia temperatura otoczenia nie powinna przekraczać 45 °C, wilgotność nie powinna przekraczać 90%.
- Jeśli urządzenie nie jest używane lub używane w niesprzyjających warunkach pogodowych, odłącz urządzenie od źródła zasilania, aby zapobiec sytuacjom awaryjnym.
- Zabronione jest mycie urządzenia otwartym źródłem wody. Nieprzestrzeżenie tego środka ostrożności może spowodować uszkodzenie sprzętu i obrażenia ciała, a nawet śmierć. Unikaj przedostania się wody do gniazdka zasilającego przełącznika.
- Zabrania się mycia powierzchni urządzenia nie odczekawszy, aż ostygną.
- Przed czyszczeniem, naprawą lub przenoszeniem urządzenia należy najpierw wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.
- Jeśli zauważysz uszkodzenie przewodu zasilającego, natychmiast go wymień. Nieprzestrzeżenie tego zalecenia może spowodować porażenie prądem elektrycznym lub pożar.
- Nie dotykaj przewodu zasilającego mokrymi rękami, bo może dojść do porażenia prądem.
- Prace konserwacyjne lub naprawcze mogą być wykonywane tylko po odłączeniu urządzenia od zasilania.
- Nie dotykaj przełącznika ani wtyczki mokrymi rękami.
- Nie przesuwaj urządzenia w trakcie pracy.
- Podczas odłączania zasilania nie wolno ciągnąć za kabel, należy zawsze chwytać za wtyczkę.
- Osoby z chorobami serca powinny używać urządzenia wyłącznie zgodnie z zaleceniami lekarza.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi przez dzieci, osób z ograniczoną sprawnością fizyczną, sensoryczną lub umysłową, lub nie posiadających doświadczenia i wiedzy. Wyjątkiem może być nadzorowanie lub instruktaż, dokonany przez osobę odpowiedzialną za bezpieczeństwo takich osób.

Zabronione jest korzystanie:

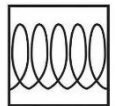
- w przypadku nieprawidłowej pracy urządzenia;
- w przypadku uszkodzenia lub upadku;
- w przypadku jeśli kabel zasilający lub wtyczka są uszkodzone.

4. TRYB PRACY

- Płyta indukcyjna przeznaczona jest do obróbki cieplnej żywności w zakładach żywienia zbiorowego z wykorzystaniem naczyń kuchennych, których dno wykonane jest z materiałów o właściwościach ferromagnetycznych.
- Nigdy nie zasłaniaj otworów wentylacyjnych w płyty.
- Do normalnej pracy płyty temperatura otoczenia powinna wynosić 5-35 °C, wilgotność względna 30-80%.
- Maksymalne obciążenie pola grzewczego – 30 kg.
- Unikaj usuwania naczyń z pola grzewczego podczas gotowania. Unikaj powtarzającej się utraty kontaktu między dnem naczynia a powierzchnią płyty! (np.: podrzucanie naleśników lub mieszanie zawartości naczyń bez specjalnego sprzętu)
- Unikaj przedostania się płynu na powierzchnię pod płytą, on może dostać się do wnętrza płyty i spowodować awarię.
- Do gotowania używaj tylko czystych naczyń. Przed rozpoczęciem gotowania upewnij się, że powierzchnia styku płyty i naczynia jest sucha. Upewnij się, że na powierzchni płyty nie gromadzi się tłuszcz.
- Z powierzchnią płyty szklano-ceramicznej należy obchodzić się bardzo ostrożnie.
- Nie odłączaj urządzenia od zasilania bezpośrednio po zakończeniu pracy. System wymuszonej wentylacji płyty indukcyjnej będzie działał przez 1 minutę, aby prawidłowo schłodzić urządzenie. Dopiero potem należy odłączyć urządzenie od głównego źródła zasilania.

Wymagania, dot. naczyń kuchennych

- Płyta wymaga naczyń, których dna są wykonane z materiałów o właściwościach ferromagnetycznych.
- Do użytku nadają się naczynia kuchenne o średnicy podstawy od 12 do 26 cm i minimalnej grubości podstawy 5 mm.
- Jeśli używane naczynia nie spełniają wymagań opisanych w niniejszej instrukcji – należy użyć adaptera, który jest panelem metalowym z dużą zawartością materiałów ferromagnetycznych (nie wchodzi do składu zestawu).
- Używane naczynia muszą być oznaczone symbolem, odpowiednim do stosowania na płytach indukcyjnych.



Induction

W przypadku płyt z polem grzewczym płaskim:

- Dno naczynia musi być idealnie płaskie, bez chropowatości i nierówności.

Do płyt z polem grzewczym WOK:

- Dno naczynia musi idealnie przylegać do powierzchni, nie może mieć chropowatości ani być nierówne.

ODPOWIEDNIE NACZYNIA



Gamek ze stali nierdzewnej



Żelazna patelnia



Żeliwna patelnia

Patelnia
(żelazo i stal)

Naczynia emaliowane



Żelazne naczynie

Czajnik ze stali nierdzewnej
lub emaliowanej

INIEODPOWIEDNIE NACZYNIA



Gamek ceramiczny



Naczynie ze szkła

Gamek z wypukłym
dnem

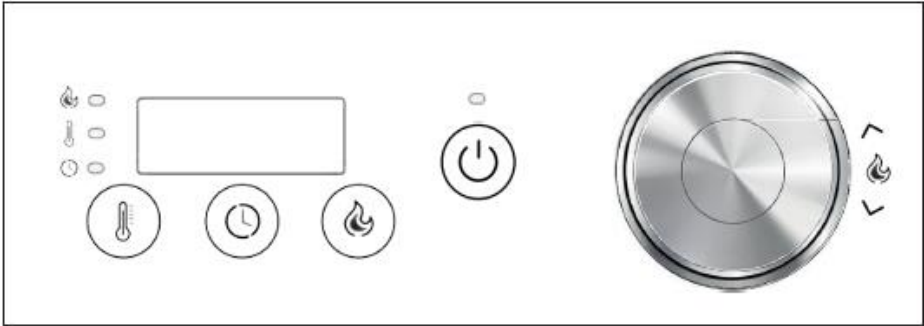
Gamek z nóżkami

Średnica zewnętrzna
mniejsza niż 12 cmNaczynia ze stopu z niską
zawartością żelaza**Kolejność pracy**

Instrukcja zawiera informacje, dot. obsługi jednego pola grzewczego. Wszystkie pola grzewcze na płyty działają w ten sam sposób.


Wybierz opis panelu sterowania, który jest obecny w twoim modelu płyty.

HKN-ICW50D, HKN-ICF50D




Po podłączeniu urządzenia do sieci zapali się kontrolka „SIEĆ” a na wyświetlaczu pojawi się komunikat „OFF”.


1. Umieść naczynie na polu grzewczym.


2. Aby włączyć urządzenie należy nacisnąć przycisk „włącz/wyłącz” , na wyświetlaczu zapali się komunikat „ON”.


3. Wybierz tryb pracy potrzebnego pola grzewczego, naciskając odpowiedni przycisk (tryb „timer” może działać jednocześnie z jednym z trybów „moc” lub „temperatura”):

4.  - tryb „moc”. Pole grzewcze zacznie nagrzewać naczynia z mocą 2500 W.

Kręcąc pokrętkiem można ustawić tryby – 500, 1000, 1500, 2000, 2500, 3000, 3500, 4000, 4500 i 5000 W.

 - tryb „temperatura”. Po wybraniu tego trybu temperatura zostanie ustawiona na 160 °C. Kręcąc pokrętkiem można ustawić 60, 80, 120, 140, 160, 180, 200, 220, 240 i 280 °C.

 - tryb „timer”. Po wybraniu tego trybu wyświetlacz pokaże „0:00”, a „:00” będzie migać. Obróć pokrętko, aby wybrać potrzebną liczbę minut, a następnie ustaw wartość, ponownie naciskając przycisk „timer”. Wtedy zacznie migać „0:”, przekręć pokrętkiem, jeśli trzeba ustawić określoną liczbę godzin pracy pola grzewczego. Odczekaj 5 sekund, a następnie czas timera zostanie ustalony i rozpocznie się jego odliczanie na wyświetlaczu. Timer można ustawić do 24 godzin pracy. Jeśli chcesz wyłączyć minutnik, naciśnij przycisk „timer” 3 razy z rzędu.

5. Po zakończeniu gotowania wciskamy przycisk „włącz/wyłącz” , na wyświetlaczu pojawi się napis „OFF”.


6. Usunąć naczynia z pola grzewczego można dopiero po wyłączeniu płyty.


6. Poczekaj, aż wentylatory chłodzące przestaną działać i odłącz płytę od zasilania.



1. Po podłączeniu urządzenia do sieci zapali się kontrolka „SIEĆ” a na wyświetlaczu pojawi się komunikat „OFF”.

2. Umieść naczynie na polu grzewczym.

3. Aby włączyć urządzenie należy nacisnąć pokrętko sterujące , na wyświetlaczu zapali się

komunikat „ON”. Naciśnij przycisk , następnie pole grzewcze zacznie grzać naczynie z mocą 2000 W.

4. Wybierz tryb pracy potrzebnego pola grzewczego, naciskając odpowiedni przycisk (tryb „timer” może działać jednocześnie z jednym z trybów „moc” lub „temperatura”):



- przycisk do przełączania trybów „moc” i „temperatura”.

Tryb „moc”.

Kręcąc pokrętkiem można ustawić tryby – 300, 500, 1000, 1500, 2000, 2500, 2800, 3000, 3300 i 3500 W.


Tryb „temperatura”.

Po wybraniu tego trybu temperatura zostanie ustawiona na 140 °C. Kręcąc pokrętkiem można ustawić 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 i 240 °C.



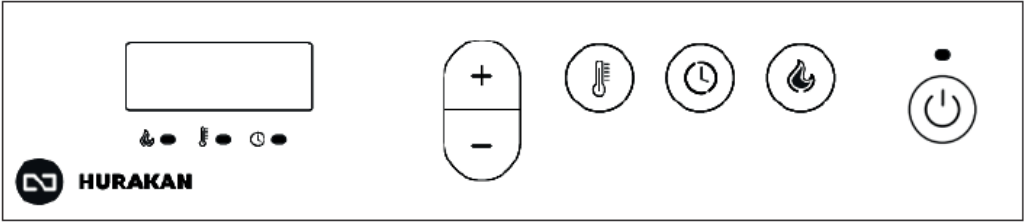
- tryb „timer”. Po wybraniu tego trybu wyświetlacz pokaże „0:00”, a „:00” będzie migać.

Obróć pokrętko, aby wybrać potrzebną liczbę minut, a następnie ustaw wartość, ponownie naciskając przycisk „timer”. Wtedy zaczną migać „0:”, przekręć pokrętko, jeśli trzeba ustawić określoną liczbę godzin pracy pola grzewczego. Odczekaj 5 sekund, a następnie czas timera zostanie ustalony i rozpocznie się jego odliczanie na wyświetlaczu. Timer można ustawić do 24 godzin pracy. Jeśli chcesz wyłączyć minutnik, naciśnij przycisk „timer” 3 razy z rzędu.


5. Po zakończeniu gotowania należy nacisnąć pokrętko sterujące , na wyświetlaczu pojawi się „OFF”. Usunąć naczynia z pola grzewczego można dopiero po wyłączeniu płyty.

6. Poczekać, aż wentylatory chłodzące przestaną działać i odłączyć płytę od zasilania.

HKN-ICF35M, HKN-ICW35M WOK



1. Po podłączeniu urządzenia do sieci zapali się kontrolka „SIEĆ” a na wyświetlaczu pojawi się komunikat „OFF”.
2. Umieść naczynie na polu grzewczym.

3. Aby włączyć urządzenie należy nacisnąć przycisk „włącz/wyłącz” , na wyświetlaczu zapali się komunikat „ON”.

4. Wybierz tryb pracy potrzebnego pola grzewczego, naciskając odpowiedni przycisk (tryb „timer” może działać jednocześnie z jednym z trybów „moc” lub „temperatura”):




- tryb „moc”. Po wybraniu tego trybu moc zostanie ustawiona na 1800 W. Naciskając przyciski „+/-” można ustawić tryby – 400, 600, 800, 1000, 1200, 1500, 1800, 2100, 2400, 2700, 3000, 3300 i 3500 W.



- tryb „temperatura”. Po wybraniu tego trybu temperatura zostanie ustawiona na 130 °C. Naciskając przyciski „+/-” można ustawić 60, 80, 100, 120, 130, 140, 150, 160, 170, 180, 200, 240 i 280 °C.





- tryb „timer”. Po wybraniu tego trybu wyświetlacz pokaże „0:00”, a „:00” będzie migać. Obróć pokrętkę, aby wybrać potrzebną liczbę minut, a następnie ustaw wartość, ponownie naciskając przycisk „timer”. Wtedy zaczną migać „0:”, przekręć pokrętkę, jeśli trzeba ustawić określoną liczbę godzin pracy pola grzewczego. Odczekaj 5 sekund, a następnie czas timera zostanie ustalony i rozpocznie się jego odliczanie na wyświetlaczu. Timer można ustawić do 24 godzin pracy. Jeśli chcesz wyłączyć minutnik, naciśnij przycisk „timer” 3 razy z rzędu.


5. Po zakończeniu gotowania wciskamy przycisk „włącz/wyłącz” , na wyświetlaczu pojawi się napis „OFF”. Usunąć naczynia z pola grzewczego można dopiero po wyłączeniu płyty.


6. Poczekaj, aż wentylatory chłodzące przestaną działać i odłącz płytę od zasilania.




1. Po podłączeniu urządzenia do sieci zapali się kontrolka „SIĘĆ” a na wyświetlaczu pojawi się komunikat „OFF”.
2. Umieść naczynie na polu grzewczym.
3. Aby włączyć urządzenie należy nacisnąć pokrętkę sterującą , na wyświetlaczu zapali się komunikat „ON”.
4. Wybierz tryb pracy potrzebnego pola grzewczego, naciskając odpowiedni przycisk (tryb „timer” może działać jednocześnie z jednym z trybów „moc” lub „temperatura”):

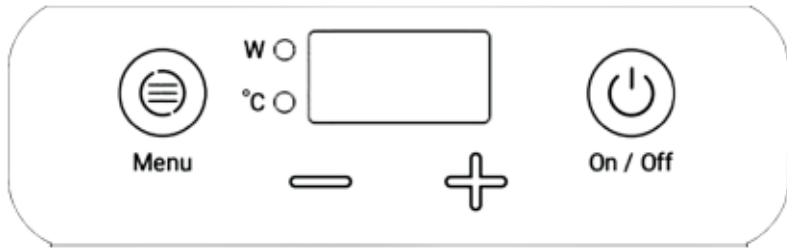
 - tryb „moc”. Po wybraniu tego trybu moc zostanie ustawiona na 1800 W. Kręcąc pokrętkiem można ustawić tryby – 400, 600, 800, 1000, 1200, 1500, 1800, 2100, 2400, 2700, 3000, 3300 i 3500 W.

 - tryb „temperatura”. Po wybraniu tego trybu temperatura zostanie ustawiona na 130 °C. Kręcąc pokrętkiem można ustawić 60, 80, 100, 120, 130, 140, 150, 160, 170, 180, 200, 240 i 280 °C

 - tryb „timer”. Po wybraniu tego trybu wyświetlacz pokaże „0:00”, a „:00” będzie migać. Obróć pokrętkę, aby wybrać potrzebną liczbę minut, a następnie ustaw wartość, ponownie naciskając przycisk „timer”. Wtedy zaczną migać „0:”, przekręć pokrętkę, jeśli trzeba ustawić określoną liczbę godzin pracy pola grzewczego. Odczekaj 5 sekund, a następnie czas timera zostanie ustalony i rozpocznie się jego odliczanie na wyświetlaczu. Timer można ustawić do 24 godzin pracy. Jeśli chcesz wyłączyć minutnik, naciśnij przycisk „timer” 3 razy z rzędu.


6. Po zakończeniu gotowania należy nacisnąć pokrętkę sterującą , na wyświetlaczu pojawi się „OFF”. Usunąć naczynia z pola grzewczego można dopiero po wyłączeniu płyty.
7. Poczekać, aż wentylatory chłodzące przestaną działać i odłączyć płytę od zasilania.

ICB35M, ICB35W WOK



1. Po podłączeniu urządzenia do sieci zapali się kontrolka „SIEĆ” a na wyświetlaczu pojawi się komunikat „OFF”.

2. Umieść naczynie na polu grzewczym.


3. Aby włączyć urządzenie należy nacisnąć przycisk „włącz/wyłącz” , na wyświetlaczu zapali się komunikat „ON”. Płyta jest gotowa do pracy i znajduje się w trybie czuwania.

4. Wybierz tryb pracy potrzebnego pola grzewczego, naciskając odpowiedni przycisk



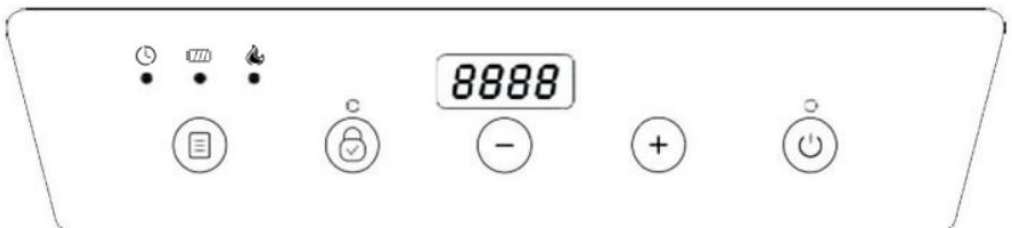
- tryb „moc”. Naciskając przyciski „+” lub „-” można obrać żądaną moc: P1(300W), P2(500W), P3(1000W), P4(1500W), P5(2000W), P6(2500W), P7(2800W), P8(3000W), P9(3300W) i P10(3500W).

- tryb „temperatura”. Naciskając przyciski „+” lub „-” można obrać żądaną temperaturę: 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 i 240 °C.

5. Po zakończeniu gotowania wciskamy przycisk „włącz/wyłącz” , na wyświetlaczu pojawi się napis „OFF”. Usunąć naczynia z pola grzewczego można dopiero po wyłączeniu płyty.


6. Poczekaj, aż wentylatory chłodzące przestaną działać i odłącz płytę od zasilania.


ICF35T




1. Po podłączeniu urządzenia do sieci zapali się kontrolka „SIEĆ” a na wyświetlaczu pojawi się komunikat „OFF”.


2. Umieść naczynie na polu grzewczym.


3. Aby włączyć urządzenie należy nacisnąć przycisk „włącz/wyłącz” , na wyświetlaczu zapali się komunikat „ON”. Płyta jest gotowa do pracy i znajduje się w trybie czuwania.


4. Wybierz tryb pracy potrzebnego pola grzewczego, naciskając przycisk „menu”  (tryb „timer” może działać jednocześnie z trybem „moc” lub „moc”):


- tryb „moc” z ustawioną wartością 1800 W. Za pomocą przycisków „+” i „-” można zmienić wartość na 400, 600, 800, 1000, 1200, 1500, 1800, 2100, 2400, 2700, 3000, 3300 i 3500 W.


- Tryb zużycia energii. Naciśnij przycisk „menu”  podczas pracy kuchenki, kuchenka indukcyjna pokaże, ile mocy zużyłeś. Na przykład: pokazuje 2,35, co oznacza, że kuchenka indukcyjna zużyła już moc 2,35 kW. Wyświetlacz pokazuje aktualne zużycie energii przez 5 sekund, a następnie pokazuje moc grzewczą.

- tryb „timer”. Aby wybrać ten tryb, kliknij dwukrotnie przycisk „menu” . Na wyświetlaczu pojawi się komunikat „0:00”, a „:00” będzie migać. Naciskając przyciski „+/-” wybierz potrzebną

liczbę minut, a następnie ustaw wartość, ponownie naciskając przycisk „menu” . Następnie zacnie migać „0:”. Wciśnij przyciski „+/-”, aby ustawić określoną liczbę godzin pracy pola grzewczego. Odczekaj 8 sekund, a następnie czas timera zostanie ustalony i rozpocznie się jego odliczanie na wyświetlaczu. Timer można ustawić do 24 godzin pracy. Jeśli chcesz wyłączyć minutnik, naciśnij przycisk „timer” 3 razy z rzędu.

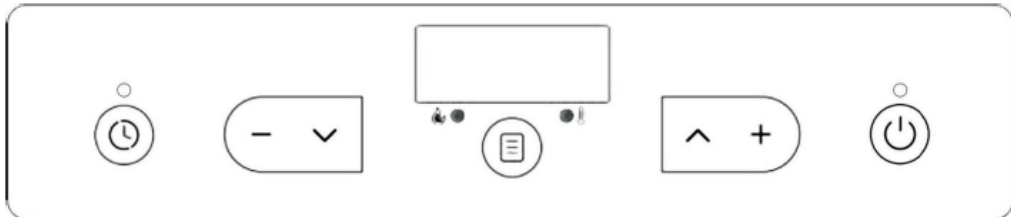
- naciskając przycisk blokady , można zablokować panel sterowania płyty przed zmianą ustawień po jego naciśnięciu. Aktywna blokada zostanie podświetlona odpowiednią lampką

kontrolną nad przyciskiem blokady. Naciśnij ponownie przycisk blokady , aby zwolnić blokadę.

5. Po zakończeniu gotowania wciskamy przycisk „włącz/wyłącz” , na wyświetlaczu pojawi się napis „OFF”. Usunąć naczynia z pola grzewczego można dopiero po wyłączeniu płyty.


6. Poczekać, aż wentylatory chłodzące przestaną działać i odłączyć płytę od zasilania.


ICF35TM



1. Po podłączeniu urządzenia do sieci zapali się kontrolka „SIEĆ” a na wyświetlaczu pojawi się komunikat „OFF”.

2. Umieść naczynie na polu grzewczym.

3. Aby włączyć urządzenie należy nacisnąć przycisk „włącz/wyłącz”  , na wyświetlaczu zapali się komunikat „ON”. Płyta jest gotowa do pracy i znajduje się w trybie czuwania.

4. Wybierz tryb pracy potrzebnego pola grzewczego, naciskając przycisk „menu”  (tryb „timer” może działać jednocześnie z jednym z trybów „moc” lub „temperatura”):


- tryb „moc” z ustawioną wartością 1800 W. Za pomocą przycisków „+” i „-” można zmienić wartość na 400, 600, 800, 1000, 1200, 1500, 1800, 2100, 2400, 2700, 3000, 3300 i 3500 W.

- tryb „temperatura”. Za pomocą przycisków „+” i „-” można zmienić wartość na 60, 80, 100, 120, 130, 140, 150, 160, 170, 180, 200, 240 i 280 °C.



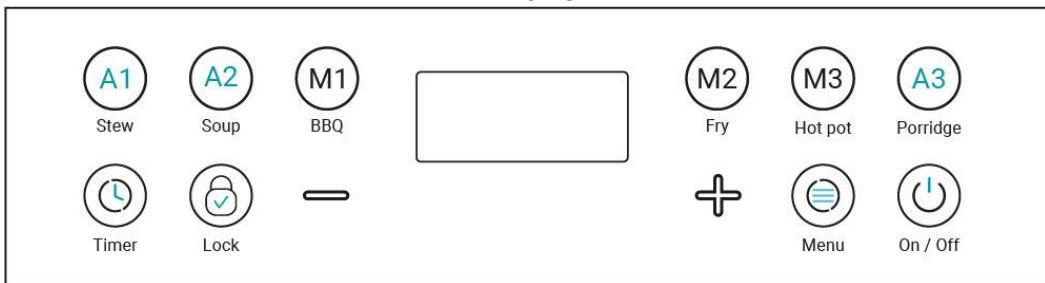
- tryb „timer”. Po wybraniu tego trybu wyświetlacz pokaże „0:00”, a „:00” będzie migać. Naciskając przyciski „+/-” wybierz potrzebną liczbę minut, a następnie ustaw wartość, ponownie naciskając przycisk „timer”. Wtedy zacznie migać „0:”. Wciśnij przyciski „+/-”, aby ustawić określoną liczbę godzin pracy pola grzewczego. Odczekaj 8 sekund, a następnie czas timera zostanie ustalony i rozpocznie się jego odliczanie na wyświetlaczu. Timer można ustawić do 24 godzin pracy. Jeśli chcesz wyłączyć minutnik, naciśnij przycisk „timer” 3 razy z rzędu.



5. Po zakończeniu gotowania wciskamy przycisk „włącz/wyłącz”  , na wyświetlaczu pojawi się napis „OFF”. Usunąć naczynia z pola grzewczego można dopiero po wyłączeniu płyty.

6. Poczekaj, aż wentylatory chłodzące przestaną działać i odłącz płytę od zasilania.

HKN-ICF18T




1. Podłącz płytę indukcyjną do sieci, zabrzmi brzęczyk, a na wyświetlaczu pojawi się „----”. Jeśli nie zostanie naciśnięty żaden przycisk, płyta wyłączy się.

2. Umieść naczynie na polu grzewczym.

3. Dotknij ON/OFF, a kuchenka będzie w trybie czuwania. Na wyświetlaczu pojawi się „----”. Dotknij przycisku MENU, rozpocznie się podgrzewanie naczynia z funkcją trybu HOT POT z mocą



1400W. Naciśnij przycisk MENU  , aby wybrać odpowiedni tryb ogrzewania.

4. Tryb „Hot pot” przeznaczony jest do samodzielnej regulacji mocy nagrzewania. Użyj przycisków „+” i „-”, aby zmienić moc.

5. Tryb „Stew” jest przeznaczony do automatycznego gotowania. Funkcja zmiany mocy za pomocą przycisków „+” i „-” jest zablokowana. Proces nagrzewania kończy się automatycznie.

6. Tryb „BBQ” przeznaczony jest do samodzielnej regulacji mocy nagrzewania. Użyj przycisków „+” i „-”, aby zmienić moc.
7. Tryb „Fry” przeznaczony jest do samodzielnej regulacji mocy nagrzewania. Użyj przycisków „+” i „-”, aby zmienić moc.
8. Tryby „Soup” i „Porridge” są automatyczne. Funkcja zmiany mocy za pomocą przycisków „+” i „-” jest zablokowana. Proces nagrzewania kończy się automatycznie.
9. Tryb „timer”. Po wybraniu tego trybu wyświetlacz pokaże „0:00”, a „:00” będzie migać. Naciskając przyciski „+/-” wybierz potrzebną liczbę minut, a następnie ustaw wartość, ponownie naciskając przycisk „timer”. Wtedy zaczną migać „0:”. Wciśnij przyciski „+/-”, aby ustawić określoną liczbę godzin pracy pola grzewczego. Odczekaj 5 sekund, a następnie czas timera zostanie ustalony i rozpocznie się jego odliczanie na wyświetlaczu. Timer można ustawić do 24 godzin pracy. Jeśli chcesz wyłączyć minutnik, naciśnij przycisk „timer” 3 razy z rzędu.
10. Funkcja „Lock”. Jeśli naciśniesz przycisk „Lock” podczas pracy, płyta zostanie zablokowana, a proces grzania zostanie zatrzymany. Aby anulować, musisz ponownie nacisnąć przycisk „Lock”.
11. Wyłączenie. Naciśnięcie przycisku LOCK podczas pracy kuchenki spowoduje zablokowanie przycisków z wyjątkiem przycisku ON/OFF. Płyta przejdzie w tryb czuwania.
12. Uwaga, nie należy odłączać urządzenia od sieci zasilającej zaraz po zakończeniu pracy. System wymuszonej wentylacji płyty indukcyjnej będzie działał przez 1 minutę, aby prawidłowo schłodzić urządzenie. Dopiero wtedy należy odłączyć urządzenie od głównego źródła zasilania.

5. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac konserwacyjnych wyłącz zasilanie elektryczne i pozwól urządzeniu ostygnąć do temperatury pokojowej.
- Urządzenie należy czyścić codziennie.
- Do czyszczenia powierzchni i obudowy użyj wilgotnej, miękkiej gąbki lub szmatki, stosując łagodne środki do mycia. Po oczyszczeniu wytrzyj powierzchnię i obudowę do sucha. Upewnij się, że tłuszcz i brud są całkowicie usunięte z powierzchni.
- Zawsze należy czyścić otwory wentylacyjne na spodzie płyty za pomocą miękkiej szczotki i łagodnego detergentu. Po czyszczeniu wytrzyj powierzchnie do sucha.
- Unikaj podczas czyszczenia przedostania się płynu do wnętrza płyty i ciał obcych.
- Nie wolno używać do czyszczenia urządzenia materiały ściernie, metalowe, gąbki i szczotki, kujące i tnące przedmioty, agresywne środki czystości, które zawierają chlorek, benzyny, kwasy, zasady i rozpuszczalniki.
- Jeśli aparat nie będzie używany przez dłuższy czas (weekendy, wakacje itp.), należy odłączyć zasilanie i dokładnie wyczyścić urządzenie.

6. KONSERWACJA I NAPRAWA

UWAGA: PRACE KONSERWACYJNE I NAPRAWCZE POWINNY BYĆ WYKONYWANE PRZY CAŁKOWICIE WYŁĄCZONYM ZASILANIU ELEKTRYCZNYM, POPRZEZ USTAWIENIE PRZEŁĄCZNIKA WEJŚCIOWEGO W POZYCJI „WYŁ.” I ODŁĄCZENIE WTYCZKI OD GNIAZDKA, PRZY ZAANGAŻOWANIU WYKWALIFIKOWANEGO PERSONELU TECHNICZNEGO.

Konserwację urządzenia należy przeprowadzać zgodnie obowiązującymi z przepisami kraju, w którym jest ono używane. Przedstawiony w instrukcji wykaz prac ma charakter zalecenia.

Podczas konserwacji wykonaj następujące czynności:

- Przeprowadź szkolenie personelu, który pracuje z urządzeniem, i sprawdź wiedzę na temat zasad obsługi.
- Należy zadać pytania personelu, pracującemu z urządzeniem, w celu wykrycia nieprawidłowego działania urządzenia.
- Przeprowadź wizualną kontrolę stanu urządzenia.
- Sprawdź, czy nie ma przewodów bez osłony.
- Sprawdź stan wentylatorów chłodzących, w razie potrzeby wyczyść wirniki.

Naprawa urządzenia powinna być wykonywana przez wykwalifikowany personel techniczny. Zmiana konstrukcji urządzenia jest zabroniona.

W przypadku nieprawidłowej pracy urządzenia, czyli innej niż normalna, należy odłączyć urządzenie od zasilania poprzez przestawienie przełącznika wejściowego do pozycji „wył.” lub wyciągnięcie wtyczki z gniazdka oraz skontaktować się z serwisem.

Praca z urządzeniem, o którym wiadomo, że jest uszkodzone, jest zabroniona.

Ze Sprzedawcy i Producenta nie można żądać odszkodowania za szkody bezpośrednie lub pośrednie, które mogły powstać w wyniku wypadku lub podczas pracy na wadliwym urządzeniu.

Oprządowanie bezpieczeństwa

1. Zabezpieczenie przed nadmiernym napięciem

Jeśli napięcie zasilania zmienia się w zakresie od 80 do 280 V, ustawy płyty i wymaganej mocy zachodzą w trybie automatycznym. Gdy napięcie wykracza poza określony zakres, kuchenka przełączy się automatycznie w tryb oczekiwania.

2. Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Czujnik temperatury kontroluje temperaturę wewnątrz płyty. Jeśli czujnik zarejestruje przegrzanie, kuchenka przełączy się automatycznie w tryb oczekiwania.

3. Wykrywanie małych przedmiotów

W razie kontaktu z powierzchnią płyty naczyń o średnicy mniejszej niż 80 mm lub małych przedmiotów (nóż, widelec, szczypcy, klucz itp.) włącza się sygnał dźwiękowy.

4. Brak naczyń lub nieodpowiednie naczynia

Jeśli garnek zdejmujemy z kuchenki podczas gotowania, lub jeśli dany garnek jest niewłaściwy do użytku na danej płycie kuchennej, na wyświetlaczu pojawia się kod błędu.

5. Automatyczny wyłącznik bezpieczeństwa

Jeśli w ciągu 2 godzin działająca płyta nie dostaje żadnych zadań, automatycznie się wyłączy. (Wyjątek – w razie ustawiania timera na więcej niż 2 godziny).

Kody usterek

KOD	USTERKA	KOD	USTERKA
E0	Centralny blok sterowniczy jest uszkodzony	E5	Błąd działania procesora lub centralnego bloku sterowniczego
E1	Brak naczynia	E6	Przeciążenie prądowe

E2	Zbyt niskie napięcie zasilania	E7	Przerwa w obwodzie lub zwarcie na tranzystorze bipolarnym z izolowaną bramką (IGBT)
E3	Zbyt wysokie napięcie zasilania	E8	Przegrzanie paneli ceramicznej
E4	Przerwy w obwodzie lub zwarcie czujnika temperatury	E9	Przegrzanie tranzystora bipolarnego z izolowaną bramką (IGBT)

7. TRANSPORT I PRZECHOWYWANIE. UTYLIZACJA

- Ten aparat może być przewożony dowolnym rodzajem transportu zgodnie z nalepkami ostrzegawczymi na kontenerze, jak również z przepisami obowiązującymi dla danego środka transportu.
- Podczas załadunku i transportu nie wolno przewracać urządzenia ani narażać go na wstrząsy. Przemieszczać pojemnik transportowy po powierzchni pochylej należy przestrzegając napisu „GÓRA” pod tylko kątem nie większym niż 15%.
- Transport urządzenia transportem kolejowym i drogowym powinien odbywać się w pojazdach krytych.
- Po transporcie urządzenie musi być sprawne i nieuszkodzone.
- Urządzenie należy przechowywać w opakowaniu transportowym w pomieszczeniach magazynowych, zapewniających ochronę przed opadami atmosferycznymi i uszkodzeniami mechanicznymi.
- Nie potrząsaj urządzeniem.
- Nie wolno przechowywać urządzenie do góry nogami.

Gdy urządzenie nie jest już używane, po upływie przewidzianego okresu użytkowania, podmiot użytkujący powinien przekazać je osobie odpowiedzialnej za jego utylizację.

Utylizacja urządzenia odbywa się zgodnie z ogólnymi przepisami, dotyczącymi recyklingu oraz zgodnie z przepisami kraju, w którym urządzenie ma być utylizowane.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	Параметры сети	Мощность, кВт	Количество конфорок, шт	Тип поверхности конфорок	Габаритные размеры, мм	Масса, кг	
HKN-ICF18T	220-240 В / 50 Гц	3,5	1	Плоская	370x290x35	2	
HKN-ICB35W WOK				WOK	400x400x85 (без пульта)	4,7	
HKN-ICB35M				Плоская			326x415x110
HKN-ICF35M					328x396x110	4	
HKN-ICW35M					WOK	350x450x200	5,7
HKN-ICF35T					Плоская	340x423x130	5,2
HKN-ICF35TM				326x415x110		4,6	
HKN-ICF70D				660x396x110		9,9	
HKN-ICF70D2V					330x810x110		
HKN-ICF35DX4				220-240 В (380-415 В) / 50 Гц	14	4	Плоская
HKN-ICF35DX47	830x700x150						
HKN-ICF50D	220-240 В / 50 Гц	5	1	WOK	500x410x200	8	
HKN-ICW50D							

Производитель оставляет за собой право изменять внешний вид и конструкцию аппарата для улучшения его эксплуатационных характеристик, оставляя без изменения технические характеристики.

2. 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.
- Плиты моделей HKN-ICF35DX4 и HKN-ICF35DX47 необходимо устанавливать на подставку без дна.
- Плиты моделей HKN-ICF35DX4, HKN-ICF35DX47 подключаются согласно схеме, указанной на наклейке рядом с шильдиком и нанесенной на провода маркировкой. Возможно подключение к сети с напряжением 380-415 В.
- Не допускайте блокировку вентиляционных отверстий плиты.
- Электропроводка должна соответствовать номинальной мощности аппарата. Несоответствие может привести к возгоранию.
- Модели HKN-ICF70D и HKN-ICF70D2V имеют 2 однофазных кабеля с вилками типа E / F.
- 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 ручкомойников.
- 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 аппарата 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 «б. 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.

3. 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 силовую 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.

4. 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 – 30 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.

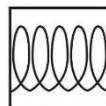
Требования к посуде

- Для работы с плитой требуется посуда, дно которой изготовлено из материалов с ферромагнитными свойствами.
- Для использования подходит посуда с диаметром дна от 12 до 26 см, толщина дна не менее 5 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.



Induction

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:



Кастрюля из нержавеющей стали



Железная сковорода



Чугунная сковорода



Сковорода (железо/ сталь)



Эмалированная посуда



Железная кастрюля



Чайник из нержавеющей стали или Эмалированный

Не подходящая для использования посуда:



Керамическая кастрюля



Нагревающаяся стеклянная сковорода/ кастрюля



Кастрюля с выпуклым дном



Кастрюля с ножками



Внешний диаметр менее 12 см

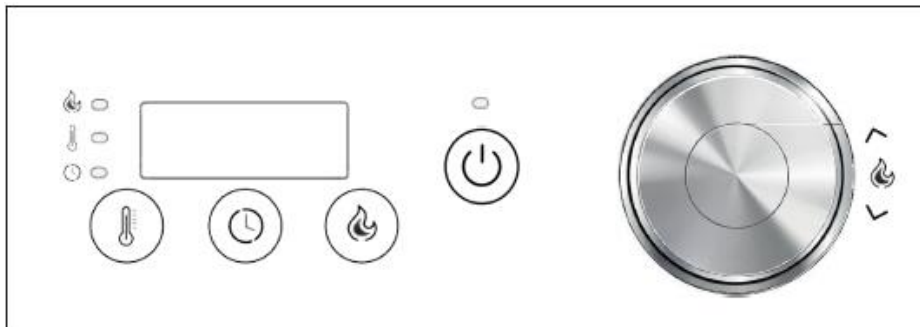


Посуда из сплава с низким содержанием железа


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».

4. Выберите нужный Вам режим работы конфорки нажатием на соответствующую кнопку (режим «таймер» может работать одновременно с одним из режимом «мощность» или «температура»):

 - режим «мощность». Конфорка начнет нагрев посуды при мощности 2500 Вт. Поворотом ручки можно установить режимы – 500, 1000, 1500, 2000, 2500, 3000, 3500, 4000, 4500 и 5000 Вт.

 - режим «температура». После выбора данного режима будет установлена температура 160 °С. Поворотом ручки можно установить 60, 80, 120, 140, 160, 180, 200, 220, 240 и 280 °С.


 - режим «таймер». При выборе данного режима на дисплее появится надпись «0:00», при этом «:00» будет мигать. Поворотом ручки выберите нужное Вам количество минут, затем зафиксируйте значение повторным нажатием на кнопку «таймер». Далее мигать начнет «0:», поверните ручку, если Вам нужно установить определённое количество часов работы конфорки. Подождите 5 секунд, потом время таймера будет зафиксировано и начнется его отсчёт на экране. Таймер можно установить до 24х часов работы. В случае, если необходимо отключить таймер, коснитесь кнопки «таймер» 3 раза подряд.


6. После окончания приготовления нажмите на кнопку «включить/выключить» , на дисплее появится надпись «OFF». Снимать посуду с конфорки можно только после её выключения.

7. Дождитесь окончания работы вентиляторов охлаждения и обесточьте плиту.

HKN-ICF70D2V, ICF35DX4, ICF35DX47



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 ручку регулировки , на дисплее загорится

надпись «ON». Нажмите на кнопку , далее конфорка начнет нагрев посуды при мощности 2000 Вт.

4. Выберите нужный Вам режим работы конфорки нажатием на соответствующую кнопку (режим «таймер» может работать одновременно с одним из режимом «мощность» или «температура»):



- кнопка переключения режимов «мощность» и «температура».

Режим «мощность».


Поворотом ручки можно установить режимы – 300, 500, 1000, 1500, 2000, 2500, 2800, 3000, 3300 и 3500 Вт.

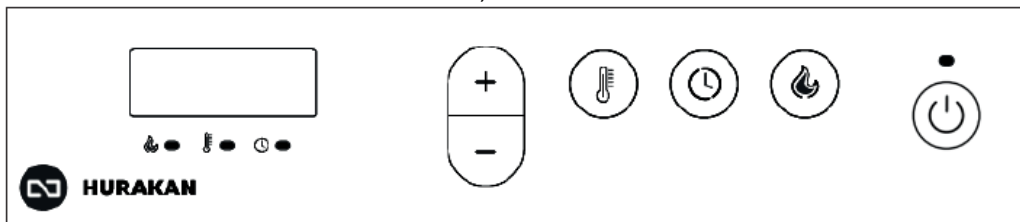
Режим «температура».

После выбора данного режима будет установлена температура 140 °С. Поворотом ручки можно установить 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 и 240 °С.




- режим «таймер». При выборе данного режима на дисплее появится надпись «0:00», при этом «:00» будет мигать. Поворотом ручки выберите нужное Вам количество минут, затем зафиксируйте значение повторным нажатием на кнопку «таймер». Далее мигать начнет «0:», поверните ручку, если Вам нужно установить определённое количество часов работы конфорки. Подождите 5 секунд, потом время таймера будет зафиксировано и начнется его отсчёт на экране. Таймер можно установить до 24х часов работы. В случае, если необходимо отключить таймер, коснитесь кнопки «таймер» 3 раза подряд.

5. После окончания приготовления нажмите на ручку регулировки , на дисплее появится надпись «OFF». Снимать посуду с конфорки можно только после её выключения.
6. Дождитесь окончания работы вентиляторов охлаждения и обесточьте плиту.



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 кнопку «включить/выключить» , на дисплее загорится надпись «ON».

4. Выберите нужный Вам режим работы конфорки нажатием на соответствующую кнопку (режим «таймер» может работать одновременно с одним из режимом «мощность» или «температура»):




- режим «мощность». Конфорка начнет нагрев посуды при мощности 1800 Вт. Нажатием на кнопки «+/-» можно установить режимы – 400, 600, 800, 1000, 1200, 1500, 1800, 2100, 2400, 2700, 3000, 3300 и 3500 Вт.



- режим «температура». После выбора данного режима будет установлена температура 130 °С. Нажатием на кнопки «+/-» можно установить 60, 80, 100, 120, 130, 140, 150, 160, 170, 180, 200, 240 и 280 °С.



- режим «таймер». При выборе данного режима на дисплее появится надпись «0:00», при этом «:00» будет мигать. Поворотом ручки выберите нужное Вам количество минут, затем зафиксируйте значение повторным нажатием на кнопку «таймер». Далее мигать начнет «0:», поверните ручку, если Вам нужно установить определённое количество часов работы конфорки. Подождите 5 секунд, потом время таймера будет зафиксировано и начнется его отсчёт на экране. Таймер можно установить до 24х часов работы. В случае, если необходимо отключить таймер, коснитесь кнопки «таймер» 3 раза подряд.

5. После окончания приготовления нажмите на кнопку «включить/выключить» , на дисплее появится надпись «OFF». Снимать посуду с конфорки можно только после её выключения.


6. Дождитесь окончания работы вентиляторов охлаждения и обесточьте плиту.

HKN-ICF35D, HKN-ICF70D



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 ручку регулировки , на дисплее загорится надпись «ON».

4. Выберите нужный Вам режим работы конфорки нажатием на соответствующую кнопку (режим «таймер» может работать одновременно с одним из режимом «мощность» или «температура»):




- режим «мощность». Конфорка начнет нагрев посуды при мощности 1800 Вт. Поворотом ручки можно установить режимы – 400, 600, 800, 1000, 1200, 1500, 1800, 2100, 2400, 2700, 3000, 3300 и 3500 Вт.



- режим «температура». После выбора данного режима будет установлена температура 130 °С. Поворотом ручки можно установить 60, 80, 100, 120, 130, 140, 150, 160, 170, 180, 200, 240 и 280 °С

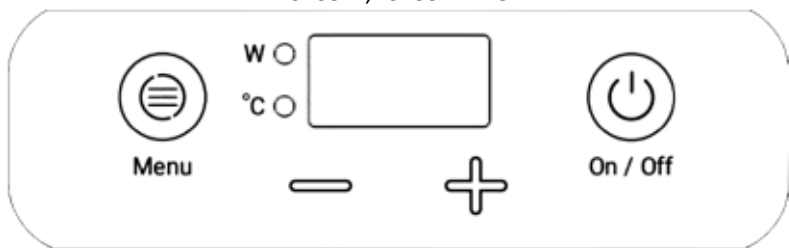


- режим «таймер». При выборе данного режима на дисплее появится надпись «0:00», при этом «:00» будет мигать. Поворотом ручки выберите нужное Вам количество минут, затем зафиксируйте значение повторным нажатием на кнопку «таймер». Далее мигать начнет «0:», поверните ручку, если Вам нужно установить определённое количество часов работы конфорки. Подождите 5 секунд, потом время таймера будет зафиксировано и начнется его отсчёт на экране. Таймер можно установить до 24х часов работы. В случае, если необходимо отключить таймер, коснитесь кнопки «таймер» 3 раза подряд.

5. После окончания приготовления нажмите на ручку регулировки , на дисплее появится надпись «OFF». Снимать посуду с конфорки можно только после её выключения.


6. Дождитесь окончания работы вентиляторов охлаждения и обесточьте плиту.


ICB35M, ICB35W WOK




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». Плита готова к работе и находится в режиме ожидания.

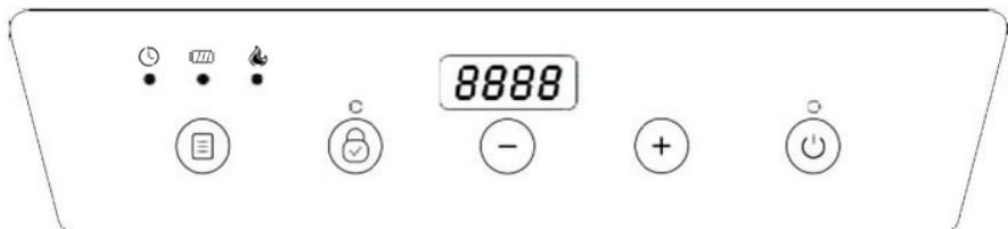
4. Выберите нужный Вам режим работы конфорки нажатием на кнопку «меню» :

- режим «мощность». Нажатием на клавиши «+» или «-» вы можете выбрать нужный режим мощности: P1(300 Вт), P2(500 Вт), P3(1000 Вт), P4(1500 Вт), P5(2000 Вт), P6(2500 Вт), P7(2800 Вт), P8(3000 Вт), P9(3300 Вт) и P10(3500 Вт).
- режим «температура». Нажатием на клавиши «+» или «-» вы можете выбрать нужный режим температуры: 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 и 240 °C

5. После окончания приготовления нажмите на кнопку «включить/выключить» , на дисплее появится надпись «OFF». Снимать посуду с конфорки можно только после её выключения.


6. Дождитесь окончания работы вентиляторов охлаждения и обесточьте плиту.


ICF35T





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». Плита готова к работе и находится в режиме ожидания.


4. Выберите нужный Вам режим работы конфорки нажатиями на кнопку «меню»  (режим «таймер» может работать одновременно с режимом «мощность»):
 - режим «мощность» с установленным значением 1800 Вт. Кнопками «+» и «-» можно изменить значение на 400, 600, 800, 1000, 1200, 1500, 1800, 2100, 2400, 2700, 3000, 3300 и 3500 Вт.


- режим энергопотребления. Нажмите кнопку «меню»  во время работы плиты, индукционная плита покажет, сколько энергии вы использовали. Например: он показывает 2,35, это означает, что индукционная плита уже использовала мощность 2,35 кВт. На дисплее в течение 5 секунд отображается текущее потребление энергии, затем снова отображается мощность нагрева.

- режим «таймер». Для выбора данного режима дважды нажмите на кнопку «меню» . На дисплее появится надпись «0:00», при этом «:00» будет мигать. Нажатием на кнопки «+/-» выберите нужное Вам количество минут, затем зафиксируйте значение по-

вторным нажатием на кнопку «меню» . Далее мигать начнет «0:», Нажатием на кнопки «+/-» установите определённое количество часов работы конфорки. Подождите 8 секунд, потом время таймера будет зафиксировано и начнется его отсчёт на экране. Таймер можно установить до 24х часов работы. В случае, если необходимо отключить таймер, коснитесь кнопки «таймер» 3 раза подряд.

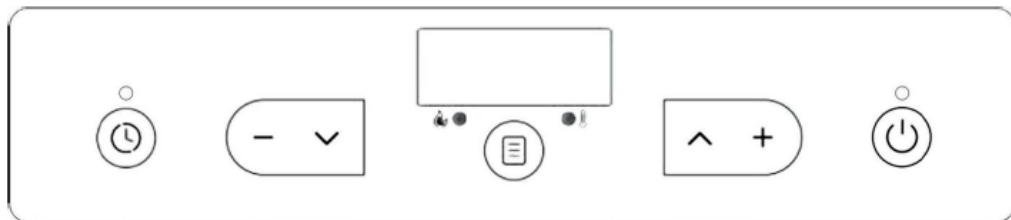
- нажатием на кнопку блокировки  вы можете заблокировать панель управления плиты от изменений настроек при нажатии. Активная блокировка будет подсвечена соответствующей лампочкой – индикатором над кнопкой блокировки. Для снятия блокировки

повторно нажмите на кнопку блокировки .

5. После окончания приготовления нажмите на кнопку «включить/выключить» , на дисплее появится надпись «OFF». Снимать посуду с конфорки можно только после её выключения.


6. Дождитесь окончания работы вентиляторов охлаждения и обесточьте плиту.


ICF35TM



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». Плита готова к работе и находится в режиме ожидания.

4. Выберите нужный Вам режим работы конфорки нажатиями на кнопку «меню»  (режим «таймер» может работать одновременно с одним из режимом «мощность» или «температура»):

- режим «мощность» с установленным значением 1800 Вт. Кнопками «+» и «-» можно изменить значение на 400, 600, 800, 1000, 1200, 1500, 1800, 2100, 2400, 2700, 3000, 3300 и 3500 Вт.

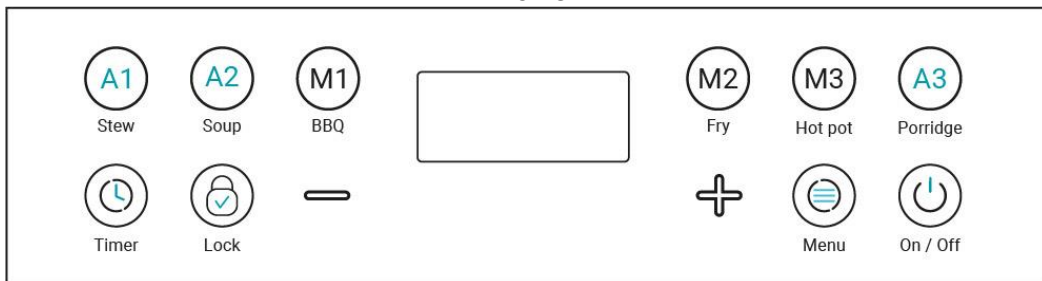
- режим «температура». Кнопками «+» и «-» можно изменить значение на 60, 80, 100, 120, 130, 140, 150, 160, 170, 180, 200, 240 и 280 °С.

 - режим «таймер». При выборе данного режима на дисплее появится надпись «0:00», при этом «:00» будет мигать. Нажатием на кнопки «+/-» выберите нужное Вам количество минут, затем зафиксируйте значение повторным нажатием на кнопку «таймер». Далее мигать начнет «0:». Нажатием на кнопки «+/-» установите определённое количество часов работы конфорки. Подождите 8 секунд, потом время таймера будет зафиксировано и начнется его отсчёт на экране. Таймер можно установить до 24х часов работы. В случае, если необходимо отключить таймер, коснитесь кнопки «таймер» 3 раза подряд.

5. После окончания приготовления нажмите на кнопку «включить/выключить» , на дисплее появится надпись «OFF». Снимать посуду с конфорки можно только после её выключения.

6. Дождитесь окончания работы вентиляторов охлаждения и обесточьте плиту.

HKN-ICF18T



1. Подключите индукционную плиту к сети, зуммер подаст сигнал и на дисплее отобразится значение "----". Если ни одна кнопка не будет нажата, плита отключится.
2. Установите посуду на конфорку.
3. Нажмите ON/OFF, и плита перейдет в режим ожидания. На дисплее появится «----». Нажмите кнопку Menu, и посуда начнет нагреваться в режиме Hot pot на 1400 Вт. Нажмите



кнопку Menu Menu, чтобы выбрать соответствующий режим нагрева.

4. Режим «Hot pot» предназначен для самостоятельного управления мощностью нагрева. Для изменения мощности используйте кнопки «+» и «-».
5. Режим «Stew» предназначен для автоматического приготовления. Функция изменения мощности кнопками «+» и «-» заблокирована. Процесс нагрева закончится автоматически.
6. Режим «BBQ» предназначен для самостоятельного управления мощностью нагрева. Для изменения мощности используйте кнопки «+» и «-».
7. Режим «Fry» предназначен для самостоятельного управления мощностью нагрева. Для изменения мощности используйте кнопки «+» и «-».
8. Режимы «Soup» и «Porridge» являются автоматическими. Функция изменения мощности кнопками «+» и «-» заблокирована. Процесс нагрева закончится автоматически.
9. Режим «таймер». При выборе данного режима на дисплее появится надпись «0:00», при этом «:00» будет мигать. Нажатием на кнопки «+/-» выберите нужное Вам количество минут, затем зафиксируйте значение повторным нажатием на кнопку «таймер». Далее мигать начнет «0:». Нажатием на кнопки «+/-» установите определенное количество часов работы конфорки. Подождите 5 секунд, потом время таймера будет зафиксировано и начнется его отсчет на экране. Таймер можно установить до 24х часов работы. В случае, если необходимо отключить таймер, коснитесь кнопки «таймер» 3 раза подряд.
10. Функция «Lock». Нажатие кнопки LOCK во время работы плиты заблокирует все кнопки, кроме кнопки ON / OFF. Для отмены, необходимо еще раз нажать кнопку «Lock».
11. Выключение. Во время работы нажмите на кнопку «ON/OFF», и разогрев прекратится. Плита перейдет в режим ожидания.
12. 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.

5. 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 поверхность 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.

6. 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 сделайте 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.

Защитные устройства плиты

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 «E1».

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).

Коды ошибок

КОД	НЕИСПРАВНОСТЬ	КОД	НЕИСПРАВНОСТЬ
E0	Центральный блок управления неисправен	E5	Ошибка в работе платы или центрального блока управления
E1	Нет посуды	E6	Перегрузка по току
E2	Слишком низкое напряжение питания	E7	Обрыв цепи или короткое замыкание БТИЗ
E3	Слишком высокое напряжение питания	E8	Перегрев керамической панели
E4	Обрыв цепи или короткое замыкание датчика температуры	E9	Перегрев БТИЗ

7. 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.