HURAKAN

INDUCTION COOKER HURAKAN

DEUTSCH	**DE**	3
ENGLISH	**EN**	19
ESPANOL	**ES**	33
FRANÇAIS	**FR**	48
ITALIANO	**IT**	64
LIETUVIŠKAS	**LT**	79
POLSKI	**PL**	93
РУССКИЙ	**RU**	108
ΕΛΛΗΝΙΚΆ	**EL**	124
БЪЛГАРСКИ	**BG**	140
SRPSKI	**SR**	156
HRVATSKI	**HR**	170
SLOVENŠČINA	**SL**	184
ROMÂNĂ	**RO**	198
MAGYAR	**HU**	213
SLOVENČINA	**SK**	228
ČESKY	**CS**	242
FRANÇAIS	**FR**	256
ESPAÑOL	**ES**	271
PORTUGUÊS	**PT**	286
SVENSKA	**SV**	301
DANSK	**DA**	315
NORSK	**NO**	329
SUOMI	**FI**	343

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		3,5		WOK	400x400x85 (ohne Fernbedienung)	4,7
HKN-ICB35M				Ebene Fläche		
HKN-ICF35M					326x415x110	4,7
HKN-ICF35D					328x396x110	4
HKN-ICW35M				WOK	350x450x200	5,7
HKN-ICF35T				Ebene Fläche	340x423x130	5,2
HKN-ICF35TM					326x415x110	4,6
HKN-ICF70D		7	2		660x396x110	9,9
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		500x410x200	8
HKN-ICW50D				WOK		

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-,

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 Geräts 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.

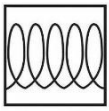
Der Betrieb ist untersagt:
- bei Fehlfunktionen des Gerätes;
- bei Beschädigung oder nach Sturz;
- bei Beschädigung des Netzkabels oder Steckers.

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.

<u>Anforderungen an das Geschirr:</u>

• Der Herd benötigt Kochgeschirr, dessen Böden aus Materialien mit ferromagnetischen Eigenschaften bestehen.
• Geeignet sind Geschirrteile 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.



Für Herde mit flachen Herdringen:
• Der Boden des Kochgeschirrs muss vollkommen eben sein, ohne raue Kanten oder Unregelmäßigkeiten.

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

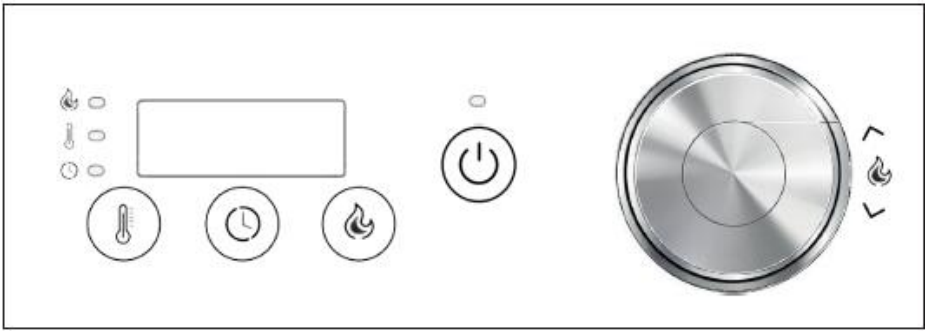
Topf mit Beinen

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.



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.

HKN-ICF70D2V, ICF35DX4, ICF35DX47

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.

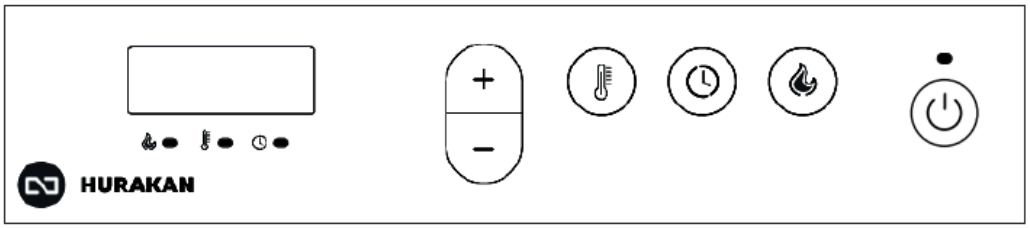
Temperaturmodus.

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.

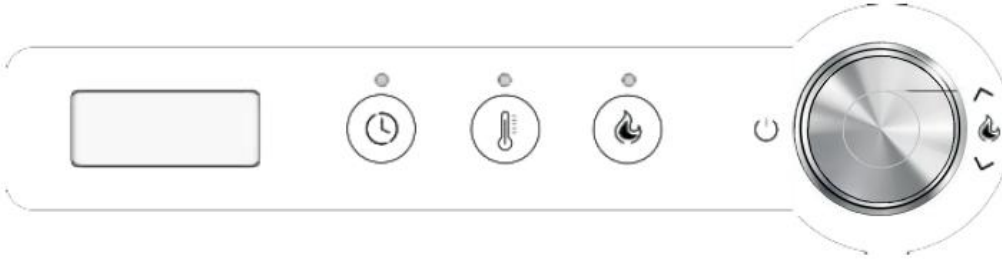
- Temperaturmodus. Nach Auswahl dieses Modus wird die Temperatur auf 130 °C gesetzt. Durch Drücken der Schaltfläche "+/-" kann man 60, 80, 100, 120, 130, 140, 150, 160, 170, 180, 200, 240 und 280 °C auswählen.

- 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):

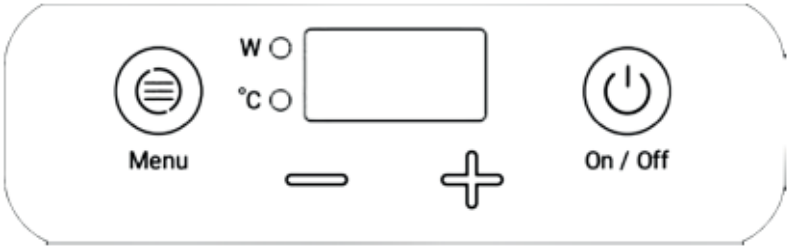
- Leistungsmodus. Beginnt der Herdring, das Kochgeschirr bei 1800 Watt zu erhitzen. Durch Drehen des Knopfes können die Modi von 400, 600, 800, 1000, 1200, 1500, 1800, 2100, 2400, 2700, 3000, 3300 und 3500 W gewählt werden.

- 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

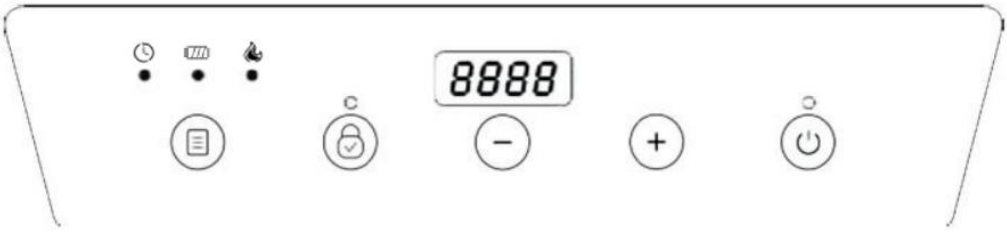


1. Wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist, leuchtet die Kontrollleuchte "POWER" auf und auf dem Display erscheint "OFF".
2. Das Kochgeschirr auf den Herdring stellen.
3. Um das Gerät einzuschalten, die Ein/Aus-Schaltfläche drücken, auf dem Display erscheint "ON". Der Herd ist einsatzbereit 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.

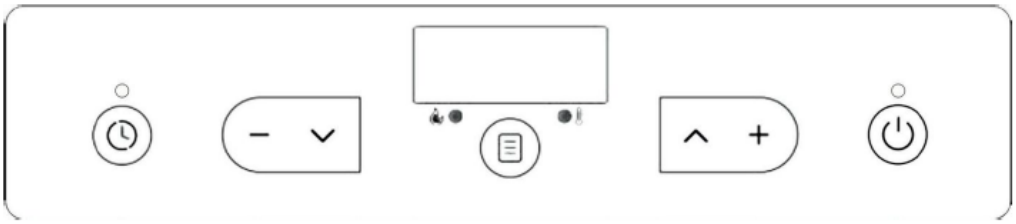
4. Wählen Sie die gewünschte Betriebsart der Herdringes durch Drücken der "Menü"-Schaltfläche (die Betriebsart "Timer" kann gleichzeitig mit der Betriebsart "Leistung" arbeiten):
- Leistungsmodus mit einem Sollwert von 1800 W. Mit den Schaltflächen "+" und "-" können Sie den Wert auf 400, 600, 800, 1000, 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 Sperrschaltfläche angezeigt. Drücken Sie die Sperrschaltfläche 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.

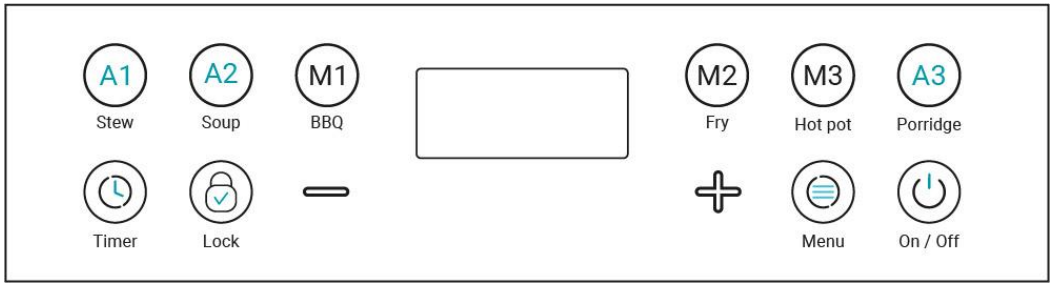


1. Wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist, leuchtet die Kontrollleuchte "POWER" auf und auf dem Display erscheint "OFF".
2. Das Kochgeschirr auf den Herdring stellen.
3. Um das Gerät einzuschalten, die Ein/Aus-Schaltfläche drücken, auf dem Display erscheint "ON". Der Herd ist einsatzbereit 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 DURCHGEFÜHRT WERDEN, INDEM DER NETZTRENNSCHALTER 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.

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				Flat		
HKN-ICF35M					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		660x396x110	9.9
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		500x410x200	8
HKN-ICW50D				WOK		

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 switchboard 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.

• 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

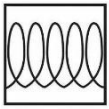
• The induction cooker is intended for heat treatment of foodstuffs in catering establishments using dishware with its bottom made of materials with ferromagnetic properties.
• Never block the ventilation openings of the cooker.
• For normal operation of the cooker, the ambient temperature shall be 5–35°C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

EN

• 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.

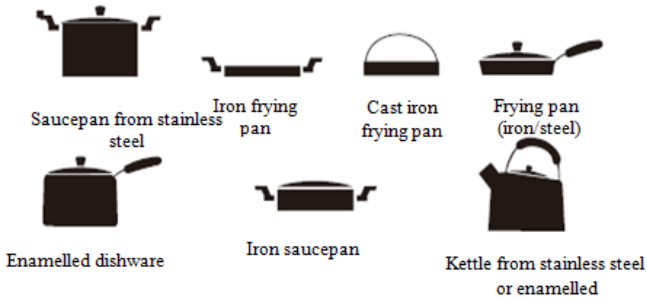


Induction

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



UNSUITABLE DISHWARE

Ceramic saucepan

Heated glass dishware

Saucepan with convex bottom

Saucepan with feet

Outer diameter less than 12 cm

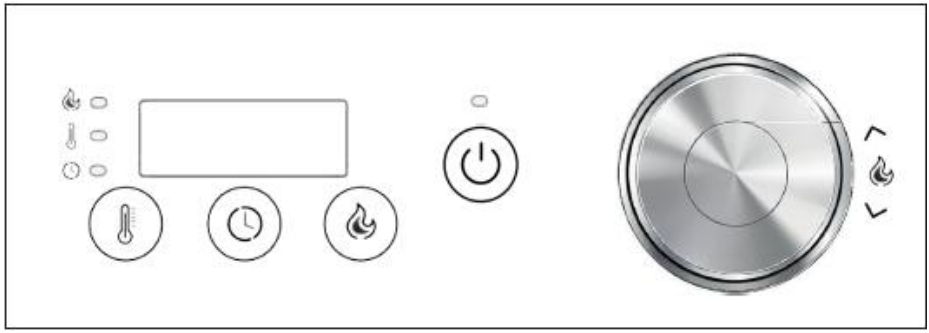
Dishware from an alloy with low iron content

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.

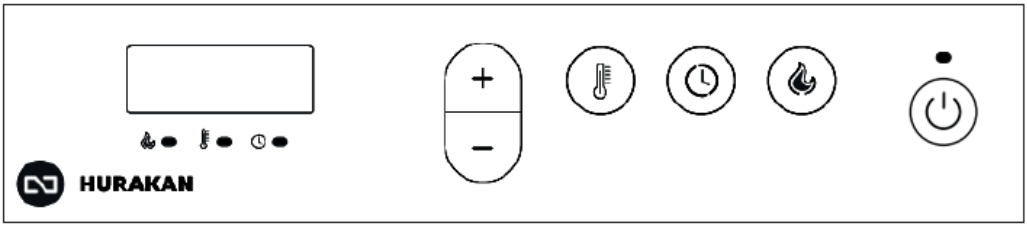
TEMPERATURE mode.

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):

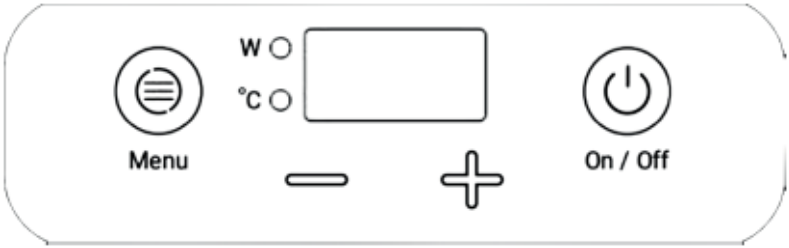
5. - POWER mode. The burner will start heating the dishware at 1800 W.
Turn the knob to set the modes: 400, 600, 800, 1000, 1200, 1500, 1800, 2100, 2400, 2700, 3000, 3300 and 3,500 W.

- 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.

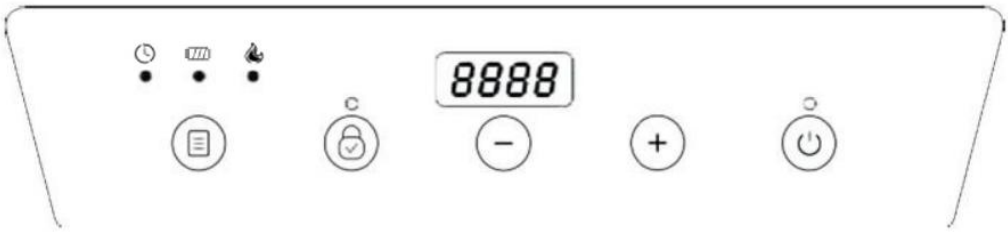
6. Press the knob after cooking is finished, and the OFF sign will appear on the display. Remove the dishware from the burner only after it is turned off.
7. Wait for the cooling fans to stop working and shut off the power supply.

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.

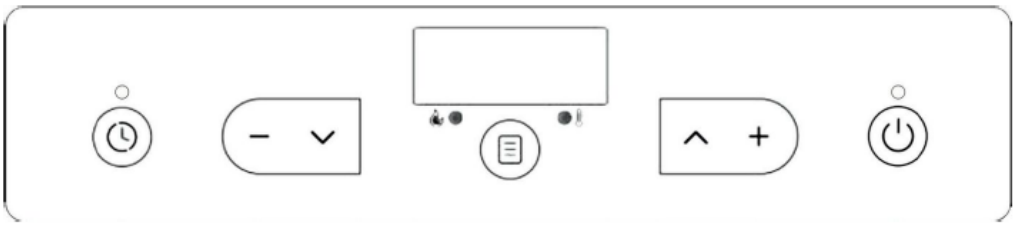
- Power consumption mode. Press the MENU button while the cooker is in operation, the induction cooker will show how much power you have used. For example: it shows 2.35, that means the induction cooker already used 2.35 kw power. The display shows the current power consumption for 5 seconds, then shows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

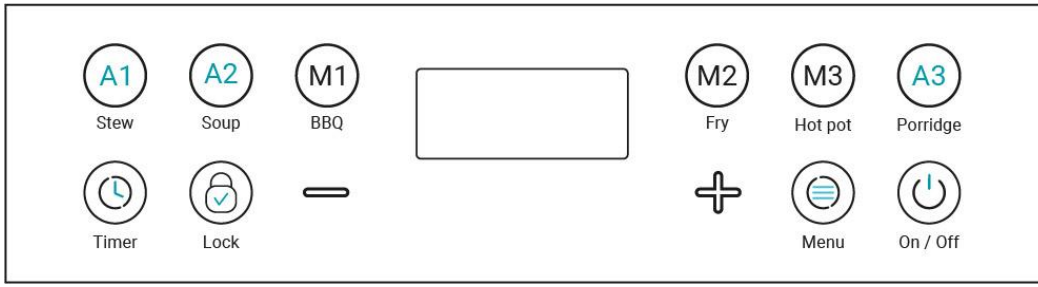
3. Press the ON/OFF button to turn on the cooker, and the ON sign will appear on the display. The cooker is ready for operation and is in standby mode.

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

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)

Fault codes

CODE	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

<table>
<tr><th>Modelo</th><th>Parámet-ros de la red eléctrica</th><th>Potencia, kW</th><th>Número de placas, uds.</th><th>Tipo de superficie de la placa</th><th>Dimensiones exteriores, mm</th><th>Peso, kg</th></tr>
<tr><td>HKN-ICF18T</td><td rowspan="12">220-240 V/ 50 Hz</td><td>2</td><td rowspan="8">1</td><td>Plana</td><td>370x290x35</td><td>2</td></tr>
<tr><td>HKN-ICB35W WOK</td><td rowspan="6">3,5</td><td>WOK</td><td rowspan="2">400x400x85 (sin mando)</td><td rowspan="2">4,7</td></tr>
<tr><td>HKN-ICB35M</td><td rowspan="3">Plana</td></tr>
<tr><td>HKN-ICF35M</td><td>326x415x110</td><td>4,7</td></tr>
<tr><td>HKN-ICF35D</td><td>328x396x110</td><td>4</td></tr>
<tr><td>HKN-ICW35M</td><td>WOK</td><td>350x450x200</td><td>5,7</td></tr>
<tr><td>HKN-ICF35T</td><td rowspan="6">Plana</td><td>340x423x130</td><td>5,2</td></tr>
<tr><td>HKN-ICF35TM</td><td>326x415x110</td><td>4,6</td></tr>
<tr><td>HKN-ICF70D</td><td rowspan="2">7</td><td rowspan="2">2</td><td>660x396x110</td><td rowspan="2">9,9</td></tr>
<tr><td>HKN-ICF70D2V</td><td>330x810x110</td></tr>
<tr><td>HKN-ICF35DX4</td><td rowspan="2">220-240 V (380-415 V)/ 50 Hz</td><td rowspan="2">14</td><td rowspan="2">4</td><td>735x830x150</td><td rowspan="2">19.35</td></tr>
<tr><td>HKN-ICF35DX47</td><td>830x700x150</td></tr>
<tr><td>HKN-ICF50D</td><td rowspan="2">220-240 V/ 50 Hz</td><td rowspan="2">5</td><td rowspan="2">1</td><td rowspan="2">500x410x200</td><td rowspan="2">8</td></tr>
<tr><td>HKN-ICW50D</td><td>WOK</td></tr>
</table>

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 directa mente 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.

• 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.

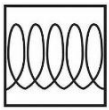
Se prohíbe el funcionamiento:
• si el equipo no funciona correctamente;
• si el equipo está dañado o si se ha caído;
• si el cable de alimentación o el enchufe están dañados.

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.

<u>Requerimientos para la vajilla</u>

• 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.



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

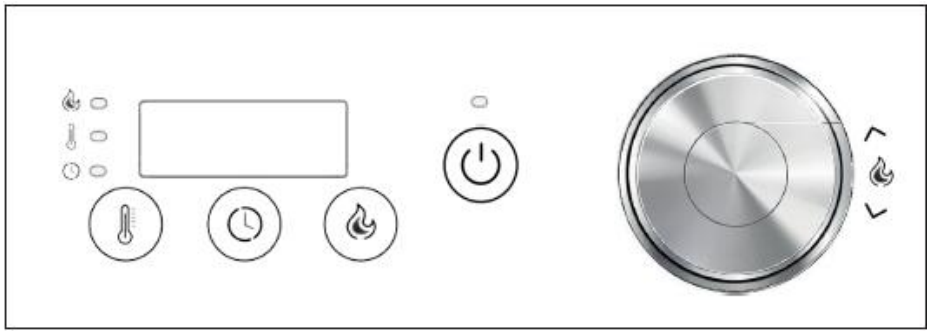
Vajilla de aleación con bajo contenido de hierro

<u>Procedimiento de operación</u>

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.

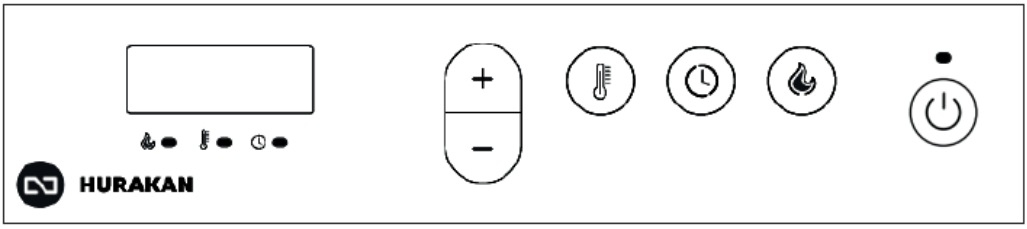
Modo de "temperatura".

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"):

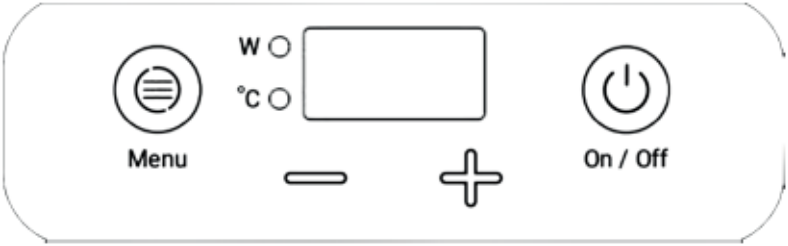
- modo de "potencia". La placa comenzará a calentar la vajilla a 1800 W. Girando la perilla, se puede ajustar los siguientes modos: de 400, 600, 800, 1000, 1200, 1500, 1800, 2100, 2400, 2700, 3000, 3300 y 3500 W.

- 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



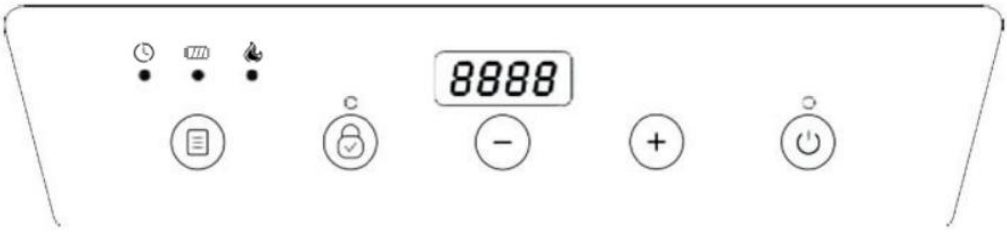
1. Al conectarse el equipo a la red eléctrica, se enciende la luz de advertencia "RED", y aparece la señal "OFF" en la pantalla.
2. Ponga la vajilla sobre la placa.
3. Para encender el equipo, pulse el botón "encender/apagar" , en la pantalla se visualizará "ON". La estufa está lista para ser utilizada 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

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.

ICF35T



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"):

- 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.

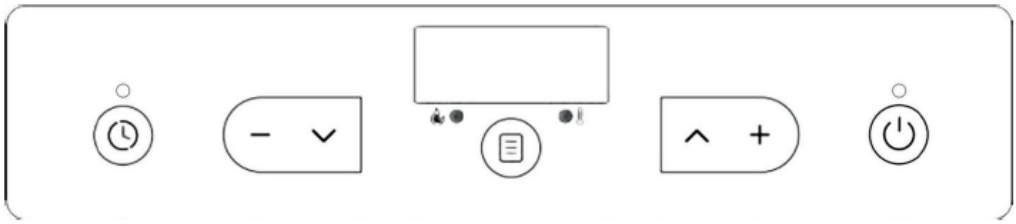
- modo de "temporizador" Pulse dos veces el botón "menú" para seleccionar este modo. Aparecerá "0:00" en la pantalla, y ":00" parpadeará. Pulsando los botones "+/-", seleccione la cantidad necesaria de minutos y, a continuación, fije el valor pulsando de nuevo el botón "menú". Luego parpadeará "0:"; pulse los botones "+/-" para ajustar la cantidad necesaria de horas de funcionamiento de la placa. Espere 8 segundos, el tiempo del

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"):

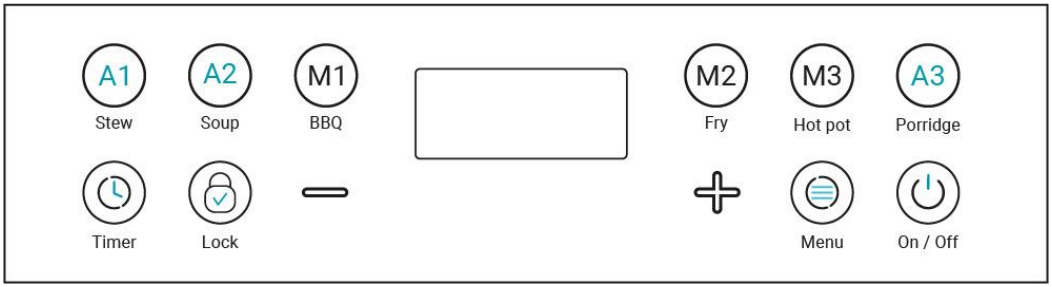
- modo de "potencia" con la potencia ajustada a 1800 W. Pulsando los botones "+/-", se puede ajustar la potencia a 400, 600, 800, 1000, 1200, 1500, 1800, 2100, 2400, 2700, 3000, 3300 y 3500 W.
- modo de "temperatura" Pulsando los botones "+/-", se puede ajustar la temperatura a 60, 80, 100, 120, 130, 140, 160, 170, 180, 200, 240 y 280 °C

modo de "temporizador" Al seleccionar este modo, aparecerá "0:00" en la pantalla, y ":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

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	Paramèt-res 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	2	1	Plate	370x290x35	2
HKN-ICB35W WOK		3,5		WOK	400x400x85 (sans télécom mande)	4,7
HKN-ICB35M				Plate		
HKN-ICF35M					326x415x110	4,7
HKN-ICF35D					328x396x110	4
HKN-ICW35M				WOK	350x450x200	5,7
HKN-ICF35T				Plate	340x423x130	5,2
HKN-ICF35TM					326x415x110	4,6
HKN-ICF70D		7	2		660x396x110	9,9
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		500x410x200	8
HKN-ICW50D				WOK		

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, grils, 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.

FR

• 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 ;

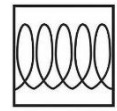
• en cas d'endommagement du câble d'alimentation ou de la fiche.

4. FONCTIONNEMENT

• Le fourneau à induction est conçue 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 débranchez 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.

<u>Exigences pour la vaisselle</u>

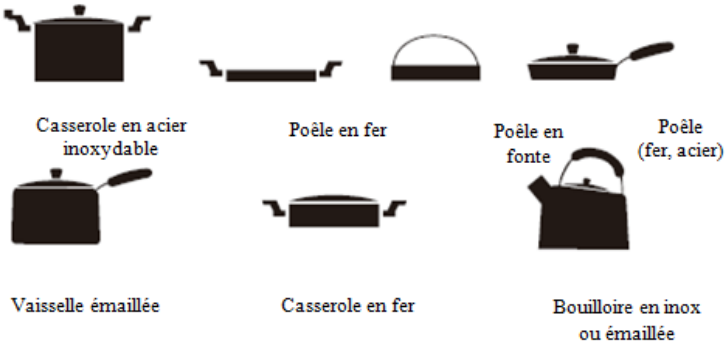
• Le fourneau nécessite de la vaisselle dont le fond est constitué de matériaux aux propriétés ferromagnétiques.
• La vaisselle dont le diamètre de base est compris entre 12 et 26 cm et dont l'épaisseur minimale de base est de 5 mm peut être utilisée.
• Si la vaisselle à utiliser ne répond pas aux exigences 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.



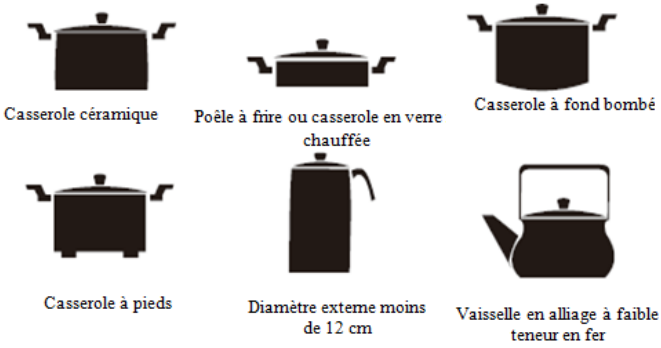
Pour les fourneaux avec des brûleurs plats :
• La base de la vaisselle doit être parfaitement plate, sans bords rugueux ni irrégularités.

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



VAISSELLE INAPPROPRIÉE

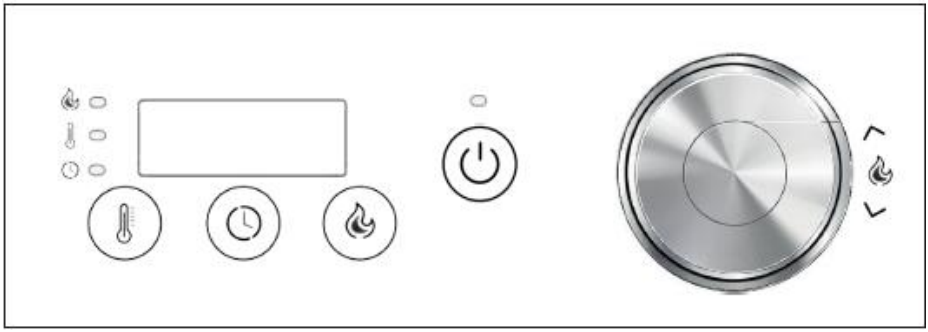


<u>Séquence de travail</u>

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



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

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. 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.

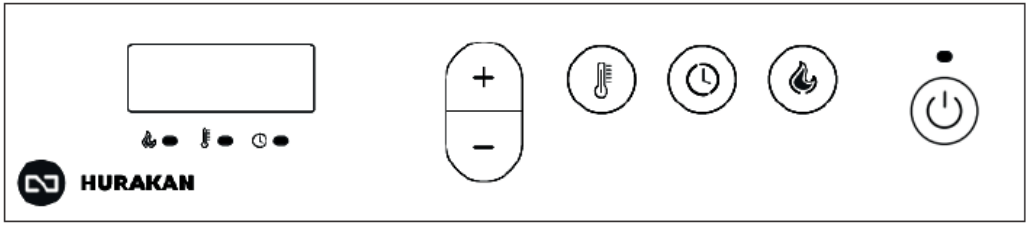
Mode « température ».

Après avoir sélectionné ce mode, la température sera réglée sur 140° C. Tournez la poignée pour régler 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



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.

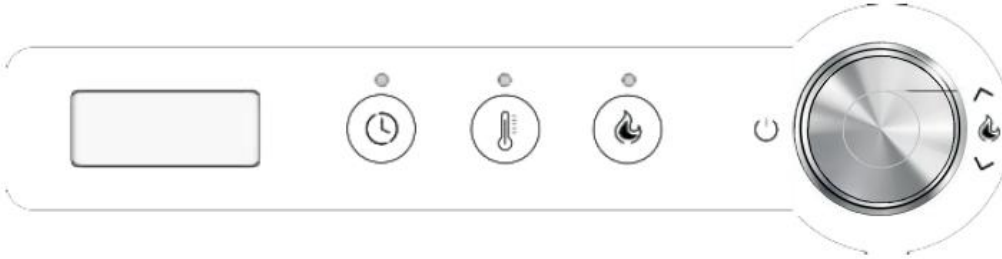
Appuyez sur les touches « +/– » pour régler les modes - 400, 600, 800, 1000, 1200, 1500, 1800, 2100, 2400, 2700, 3000, 3300 et 3500 W.

- 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



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. 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 ») :

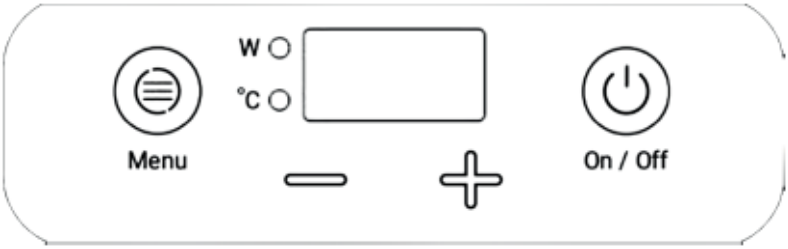
- mode « puissance ». Après avoir sélectionné ce mode, le brûleur commencera à chauffer les ustensiles de cuisson à 1800 W. En tournant la poignée, les modes peuvent être réglés sur 400, 600, 800, 1000, 1200, 1500, 1800, 2100, 2400, 2700, 3000, 3300 et 3500 W.

- 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.

ICB35M, ICB35W WOK

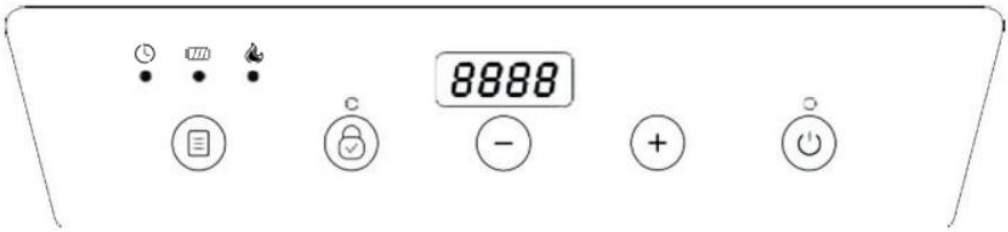


1. Lorsque l'appareil est branché sur le réseau, le témoin lumineux « RÉSEAU » s'allume et « OFF » apparaît à l'écran.
2. Placez la vaisselle sur le brûleur.

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.

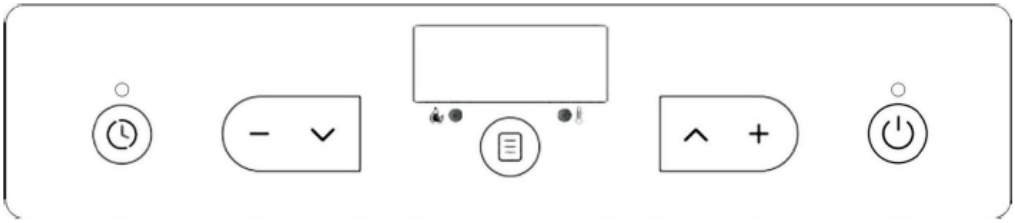
Par exemple, il indique 2,35, ce qui signifie que la cuisinière à induction a déjà utilisé une puissance de 2,35 kW. L'écran affiche la consommation électrique actuelle pendant 5 secondes, puis affiche à nouveau la puissance de chauffage.

- 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.

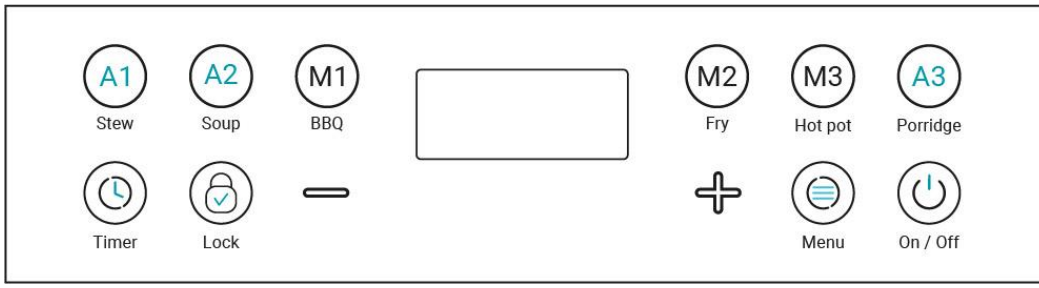
4. Sélectionnez le mode de fonctionnement du brûleur souhaité en appuyant sur la touche « menu » (le mode « minuterie » peut être utilisé simultanément avec l'un des modes « puissance » ou « température ») :

- 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

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 nettoyants 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.

<u>Accessoires de protection</u>

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'entreposez 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 alimenta-zione	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	Pianeg-giante	370x290x35	2
HKN-ICB35W WOK		3,5		WOK	400x400x85 (senza panello di controllo)	4,7
HKN-ICB35M				Pianeg-giante		
HKN-ICF35M					326x415x110	4,7
HKN-ICF35D					328x396x110	4
HKN-ICW35M				WOK	350x450x200	5,7
HKN-ICF35T				Pianeg-giante	340x423x130	5,2
HKN-ICF35TM					326x415x110	4,6
HKN-ICF70D		7	2		660x396x110	9,9
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		500x410x200	8
HKN-ICW50D				WOK		

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.

• 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 detergenti 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.

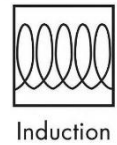
L'uso del dispositivo è vietato:
• in caso di funzionamento errato dell'apparecchio;
· se l'apparecchio è danneggiato o è caduto;
• se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati.

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 dela 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.

<u>Requisiti delle pentole compatibili</u>

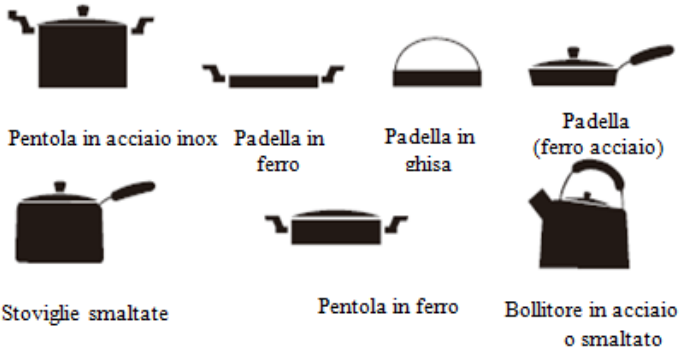
• Piano cottura richiede pentole il cui fondo è realizzato con materiali con proprietà ferromagnetiche.
• Sono adatte per l'uso pentole con un diametro del fondo da 12 a 26 cm e uno spessore del fondo di almeno 5 mm.
• Se le pentole utilizzate non soddisfano i requisiti descritti in questo manuale, utilizzare 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.



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



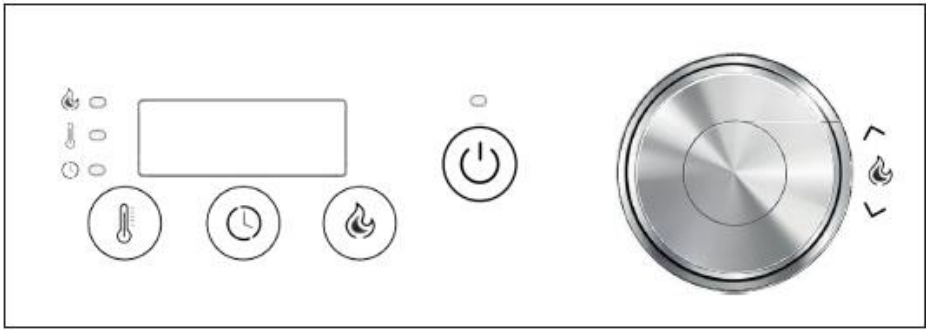
UTENSILI NON COMPATIBILI

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



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

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 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.

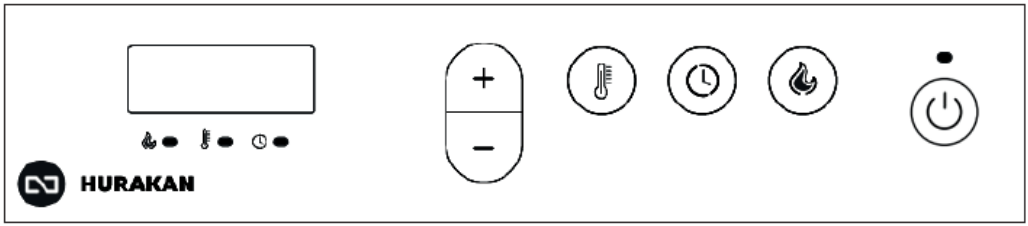
Modalità "temperatura".

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



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"):

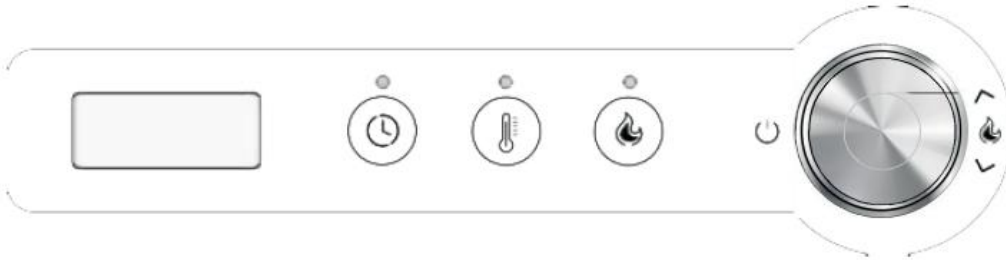
- modalità "potenza". Il fornello inizierà a riscaldare la pentola ad una potenza di 1800 W. Premendo i pulsanti "+/-", è possibile impostare le modalità: 400, 600, 800, 1000, 1200, 1500, 1800, 2100, 2400, 2700, 3000, 3300 e 3500 W.

- 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"):

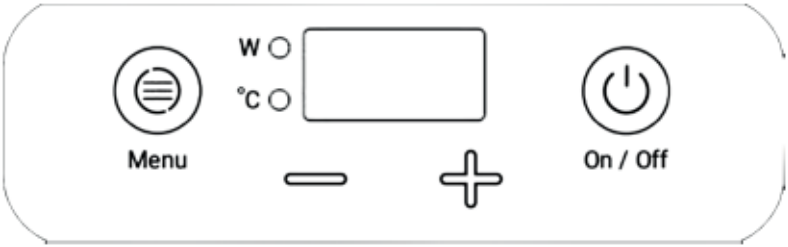
- modalità "potenza". Dopo aver selezionato questa modalità, il fornello inizierà a riscaldare la pentola ad una potenza di 1800 W. Ruotando la manopola, è possibile impostare le modalità: 400, 600, 800, 1000, 1200, 1500, 1800, 2100, 2400, 2700, 3000, 3300 e 3500 W.

- 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'alimentazion

ICB35M, ICB35W WOK

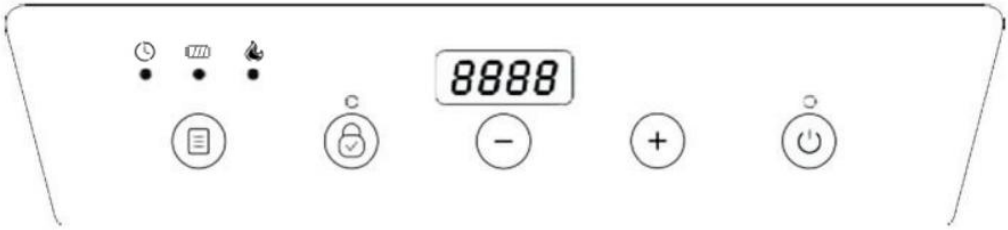


1. Dopo aver collegato il dispositivo alla rete, si accenderà la spia "RETE" e sul display apparirà la scritta "OFF".
2. Mettere la pentola sul fornello.
3. Per accendere l'apparecchio premere il pulsante "ON/OFF" , sul display si illuminerà la scritta "ON". Il piano cottura è pronto per l'uso ed è in modalità standby.

5. Seleziona la modalità di funzionamento del piano cottura di cui hai bisogno premendo il pulsante
   - modalità "potenza". Pemendo 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". Pemendo 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.

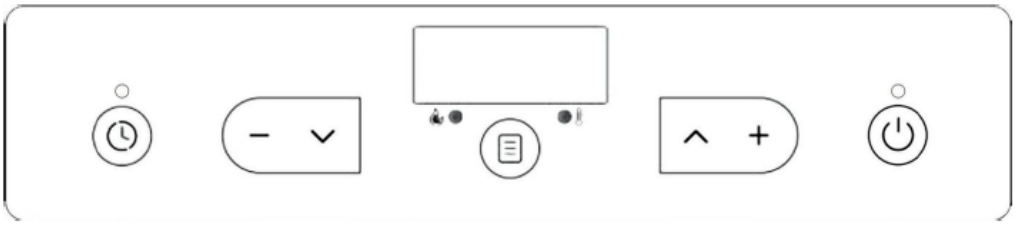
- Modalità di consumo energetico. Premi il pulsante "menu" mentre il fornello è in funzione, il fornello a induzione mostrerà quanta potenza hai utilizzato. Ad esempio, mostra 2,35, il che significa che il fornello a induzione ha già utilizzato una potenza di 2,35 kW. Il display mostra l'attuale consumo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



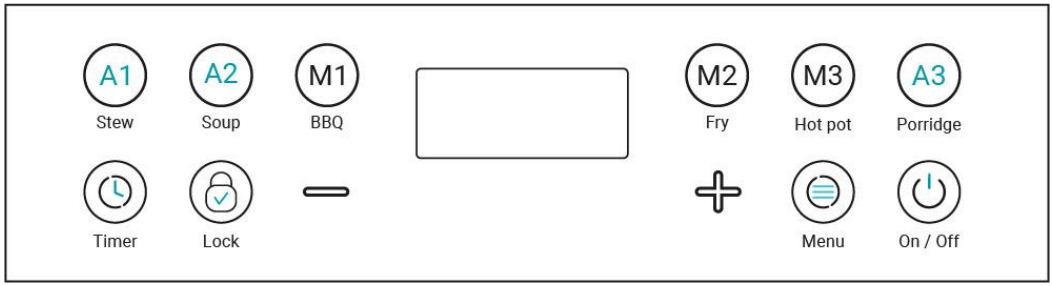
1. Dopo aver collegato il dispositivo alla rete, si accenderà la spia "RETE" e sul display apparirà la scritta "OFF".
2. Mettere la pentola sul fornello.
3. Per accendere l'apparecchio premere il pulsante "ON/OFF" , sul display si illuminerà la scritta "ON". Il piano cottura è pronto per l'uso ed è in 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"):

- 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 detergenti 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 detergente 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, detergenti 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

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		3,5		WOK	400x400x85 (be pulto)	4,7
HKN-ICB35M				Plokščias		
HKN-ICF35M					326x415x110	4,7
HKN-ICF35D					328x396x110	4
HKN-ICW35M				WOK	350x450x200	5,7
HKN-ICF35T				Plokščias	340x423x130	5,2
HKN-ICF35TM					326x415x110	4,6
HKN-ICF70D		7	2		660x396x110	9,9
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		500x410x200	8
HKN-ICW50D				WOK		

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

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 veikiantį 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.

• Saugokite, kad ant viryklės nepatektų pašalinių daiktų ir nesiremkite į viryklės paviršių, 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

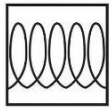
• Indukcinė viryklė skirta terminiam maisto produktų apdorojimui visuomeninio maitinimo įmonėse naudojant indus, kurių dugnas pagamintas iš feromagnetinių savybių turinčių medžiagų.
• Niekada neuždenkite viryklės ventiliacijos angų.
• Normaliam viryklės veikimui aplinkos temperatūra turi būti 5-35 °C,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

LT

• 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, įsitikinkite, 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.

<u>Reikalavimai indams</u>

• 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, reiškiančių, kad indus galima naudoti ant indukcinių viryklių.



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

NETINKANTYS INDAI

Puodai iš keramikos

įkaistanti stiklinė keptuvė / stiklinis puodas

Puodai su išgaubtu dugnu

Puodas su kojelėmis

Išorinis skersmuo mažesnis nei 12 cm.

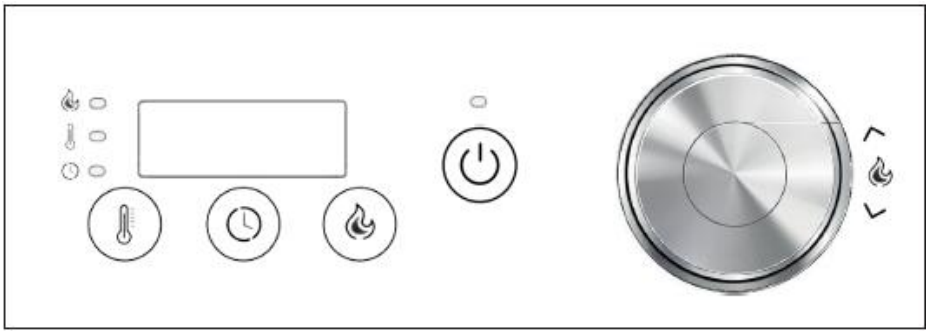
Indai iš lydinių, kuriuose mažas geležies kiekis

<u>Darbo su virykle eiliškumas</u>

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 ventiliatoriai 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):

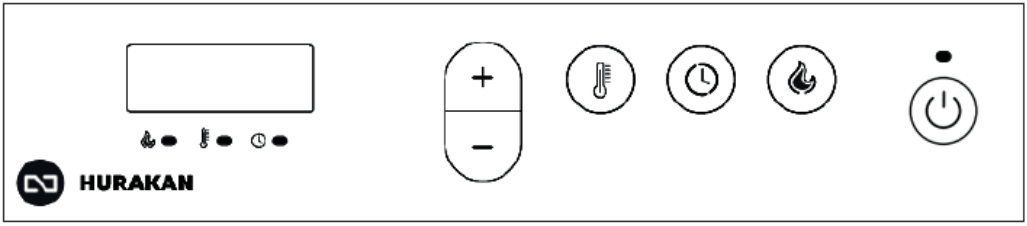
- mygtukas kaitinimo intensyvumo ir temperatūros režimams perjungti.
Kaitinimo intensyvumo režimas.
Sukdami rankenėlę galite nustatyti režimus – 300, 500, 1000, 1500, 2000, 2500, 2800, 3000, 3300 ir 3500 W.
Temperatūros režimas.

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 ventiliatoriai 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.

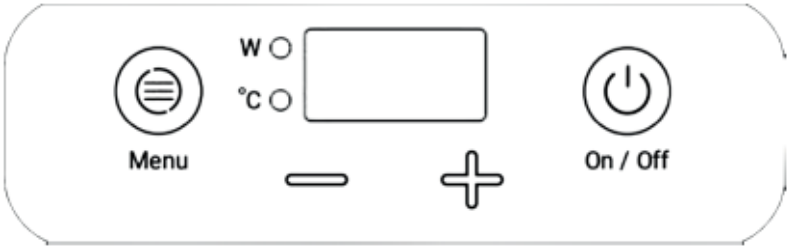
- temperatūros režimas. Pasirinkus šį režimą, bus nustatyta 130 °C temperatūra. Sukdami rankenėlę galite nustatyti 60, 80, 100, 120, 130, 140, 150, 160, 170, 180, 200, 240 ir 280 °C

- 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.

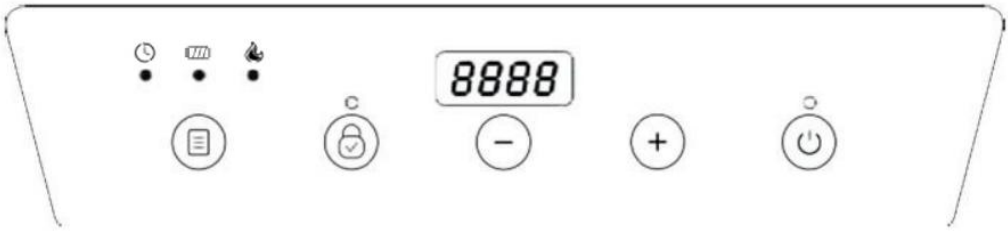
6. Palaukite, kol aušinimo ventiliatoriai nustos veikti, ir atjunkite viryklę nuo elektros šaltinio.

ICB35M, ICB35W 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“. 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 "meniu" 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.

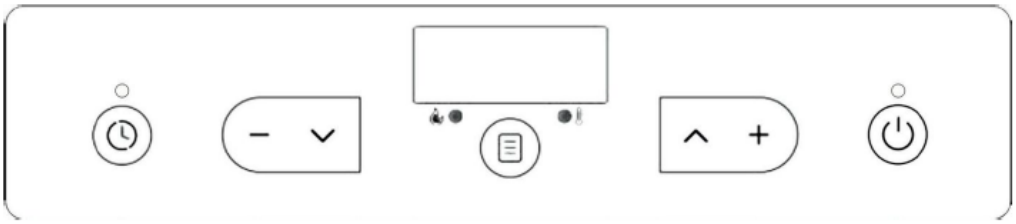
- Energijos suvartojimo režimas. Kai viryklė veikia, paspauskite "meniu" mygtuką , indukcinė viryklė parodys, kiek energijos sunaudojote. Pavyzdžiui: rodo 2,35, tai reiškia, kad indukcinė viryklė jau sunaudojo 2,35 kw galią. Ekrane 5 sekundes rodomas esamas energijos suvartojimas, tada vėl rodoma šildymo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

- laikmačio režimas. Norėdami pasirinkti šį režimą, dukart spustelėkite „meniu“ mygtuką . Ekrane bus rodoma „0:00“ ir „: 00“ mirksės. Spausdami „+/-“ mygtukus pasirinkite reikiamą minučių skaičių, tada nustatykite reikšmę dar kartą paspausdami „meniu“ 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 užrakinimo mygtuką galite užblokuoti viryklės valdymo skydelį, kad paspaudus nepasikeistų nustatymai. Aktyvus blokavimas bus paryškintas atitinkama šviečiančia indikatoriaus lempute virš blokavimo mygtuko. Norėdami atrakinti, dar kartą paspauskite užrakto 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.

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.

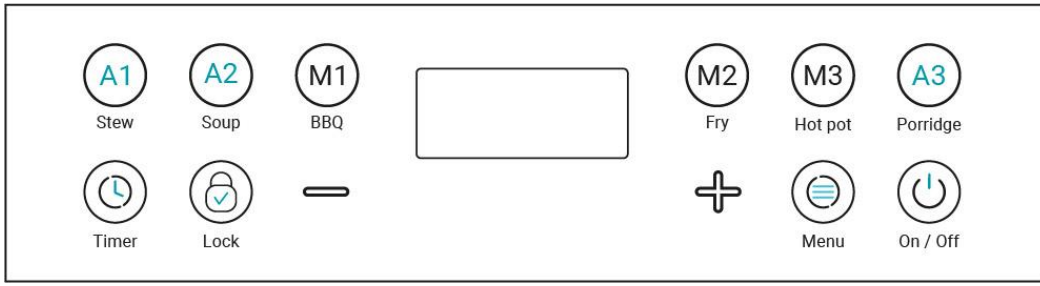
4. Pasirinkite reikiamą kaitvietės veikimo režimą paspausdami "meniu" mygtuką (laikmačio režimas gali veikti vienu metu kartu su kaitinimo intensyvumo arba temperatūros režimu):

- 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 MENIU mygtuką, jis pradės šildyti indus su funkcija HOT POT režimu 1400 W. Paspauskite MENU mygtuką

, 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 automatiniu 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 šepečiu 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 šepečius, duriamuosius ir pjaunamuosius daiktus, agresyvias valymo priemones su chloru, benziną, rūgštis, šarmus ir tirpiklius.
• Jei neketinate naudotis įrenginiu ilgą laiką (išeiginėmis 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 automatiniu 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 mažesniam 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 išjungiama.
(Išimtis - kai laikmatis nustatomas ilgiau nei 2 valandoms).

Trikčių kodai

KODAS	GEDIMAS	KODAS	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 tranzstoriaus perkaitimas

7. GABENIMAS IR LAIKYMAS. ATLIEKŲ ŠALINIMAS

• Šią įrangą galima gabenti bet kokio tipo transportu laikydamasi 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 perkelkite nuožulniu paviršiumi ne didesniu kaip 15% kampu, laikydamasi ženklinimo „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 laikydamasi šalies, kurioje yra tvarkomos įrenginio atliekos, taisyklių.

1. PARAMETRY TECHNICZNE

<table>
<tr><th>Model</th><th>Parametry sieci</th><th>Moc, kW</th><th>Ilość pól grzewczych, szt.</th><th>Typ powierzchni pola grzewczego</th><th>Wymiary gabarytowe, mm</th><th>Waga, kg</th></tr>
<tr><td>HKN-ICF18T</td><td rowspan="12">220〜240 V/ 50 Hz</td><td>2</td><td rowspan="8">1</td><td>Płaska</td><td>370x290x35</td><td>2</td></tr>
<tr><td>HKN-ICB35W WOK</td><td rowspan="6">3,5</td><td>WOK</td><td rowspan="2">400x400x85 (bez pilota)</td><td rowspan="2">4,7</td></tr>
<tr><td>HKN-ICB35M</td><td rowspan="3">Płaska</td></tr>
<tr><td>HKN-ICF35M</td><td>326x415x110</td><td>4,7</td></tr>
<tr><td>HKN-ICF35D</td><td>328x396x110</td><td>4</td></tr>
<tr><td>HKN-ICW35M</td><td>WOK</td><td>350x450x200</td><td>5,7</td></tr>
<tr><td>HKN-ICF35T</td><td rowspan="6">Płaska</td><td>340x423x130</td><td>5,2</td></tr>
<tr><td>HKN-ICF35TM</td><td rowspan="2">1</td><td>326x415x110</td><td>4,6</td></tr>
<tr><td>HKN-ICF70D</td><td rowspan="2">7</td><td>660x396x110</td><td rowspan="2">9,9</td></tr>
<tr><td>HKN-ICF70D2V</td><td rowspan="2">2</td><td>330x810x110</td></tr>
<tr><td>HKN-ICF35DX4</td><td rowspan="2">220〜240 V (380〜415 V)/ 50 Hz</td><td rowspan="2">14</td><td rowspan="2">4</td><td>735x830x150</td><td rowspan="2">19.35</td></tr>
<tr><td>HKN-ICF35DX47</td><td>830x700x150</td></tr>
<tr><td>HKN-ICF50D</td><td rowspan="2">220〜240 V/ 50 Hz</td><td rowspan="2">5</td><td rowspan="2">1</td><td rowspan="2">500x410x200</td><td rowspan="2">8</td></tr>
<tr><td>HKN-ICW50D</td><td>WOK</td></tr>
</table>

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

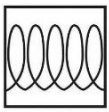
4. TRYB PRACY

PL

• 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.



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

Garnek ze stali nierdzewnej

Żelazna patelnia

Żeliwna patelnia

Patelnia (żelazo i stal)

Naczynia emaliowane

Żelazne naczynie

Czajnik ze stali nierdzewnej lub emaliowanej

INIEODPOWIEDNIE NACZYNIA

Garnek ceramiczny

Naczynie ze szkla

Garnek z wypukłym dnem

Garnek z nóżkami

Średnica zewnętrzna mniejsza niż 12 cm

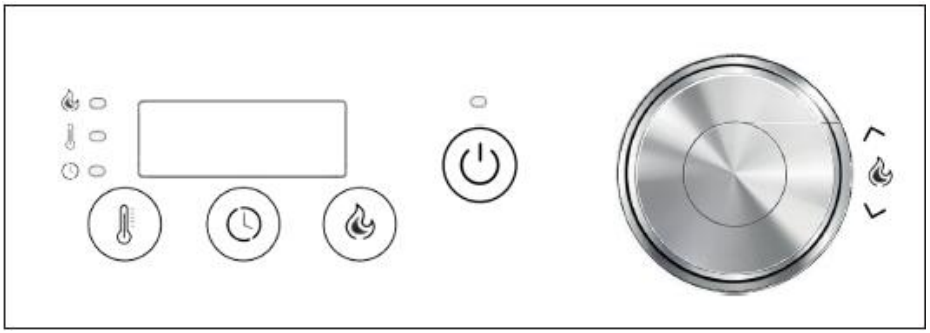
Naczynia ze stopu z niską zawartością żelaza

<u>Kolejność pracy</u>

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 pokrętłem 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 pokrętłem 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 pokrętło, aby wybrać potrzebną liczbę minut, a następnie ustaw wartość, ponownie naciskając przycisk „timer”. Wtedy zacznie migać „0:”, przekręć pokrętłem, 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.

HKN-ICF70D2V, ICF35DX4, ICF35DX47

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

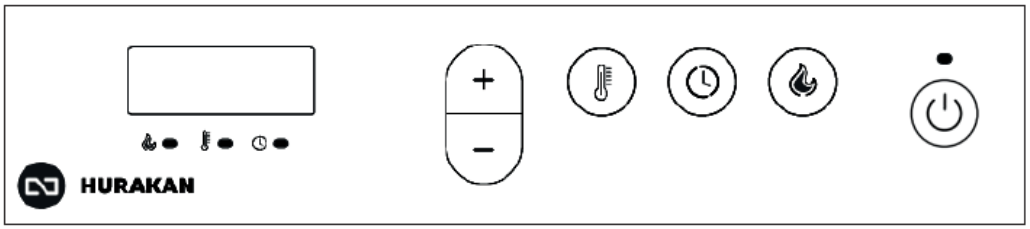
Tryb „temperatura”.

Po wybraniu tego trybu temperatura zostanie ustawiona na 140 °C. Kręcąc pokrętłem 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 pokrętło, aby wybrać potrzebną liczbę minut, a następnie ustaw wartość, ponownie naciskając przycisk „timer”. Wtedy zacznie migać „0:”, przekręć pokrętłem, 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 pokrętło sterujące , na wyświetlaczu pojawi się „OFF”. Usunąć naczynia z pola grzewczego można dopiero po wyłączeniu płyty.
6. Poczekaj, aż wentylatory chłodzące przestaną działać i odłącz 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”):

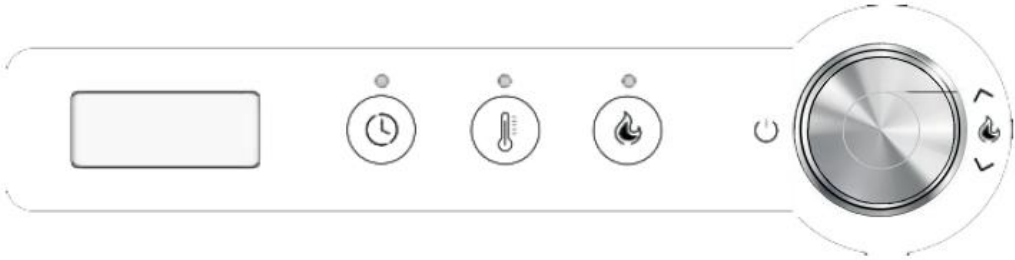
- tryb „moc”. Po wybraniu tego trybu moc zostanie ustawiona na 1800 W. Naciskając przyciski „+/-” można ustawić tryby – 400, 600, 800, 1000, 1200, 1500, 1800, 2100, 2400, 2700, 3000, 3300 i 3500 W.

- 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 pokrętło, aby wybrać potrzebną liczbę minut, a następnie ustaw wartość, ponownie naciskając przycisk „timer”. Wtedy zacznie migać „0:”, przekręć pokrętłem, 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.

HKN-ICF35D, HKN-ICF70D



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 pokrętło sterujące , 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”):

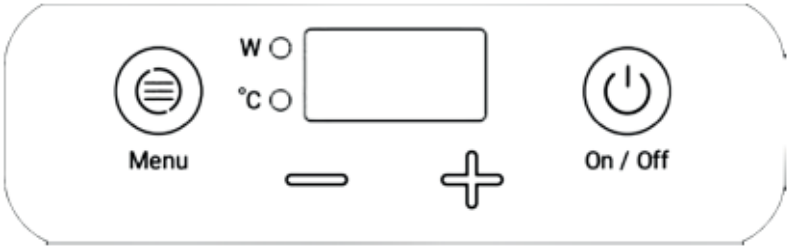
5. - tryb „moc”. Po wybraniu tego trybu moc zostanie ustawiona na 1800 W. Kręcąc pokrętłem można ustawić tryby – 400, 600, 800, 1000, 1200, 1500, 1800, 2100, 2400, 2700, 3000, 3300 i 3500 W.

- tryb „temperatura”. Po wybraniu tego trybu temperatura zostanie ustawiona na 130 °C. Kręcąc pokrętłem 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 pokrętło, aby wybrać potrzebną liczbę minut, a następnie ustaw wartość, ponownie naciskając przycisk „timer”. Wtedy zacznie migać „0:”, przekręć pokrętłem, 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 pokrętło sterujące , na wyświetlaczu pojawi się „OFF”. Usunąć naczynia z pola grzewczego można dopiero po wyłączeniu płyty.
7. Poczekaj, aż wentylatory chłodzące przestaną działać i odłącz płytę od zasilania.

ICB35M, ICB35W WOK

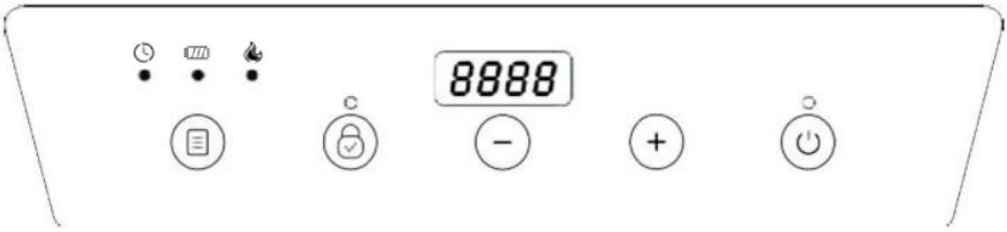


1. Po podłączeniu urządzenia do sieci zapali się kontrolka „SIEĆ” a na wyświetlaczu pojawi się komunikat „OFF”.
2. Umieść naczynie na polu grzewczym.
3. Aby włączyć urządzenie należy nacisnąć przycisk „włącz/wyłącz” , na wyświetlaczu zapali się komunikat „ON”. Płyta jest gotowa do pracy i znajduje się 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.

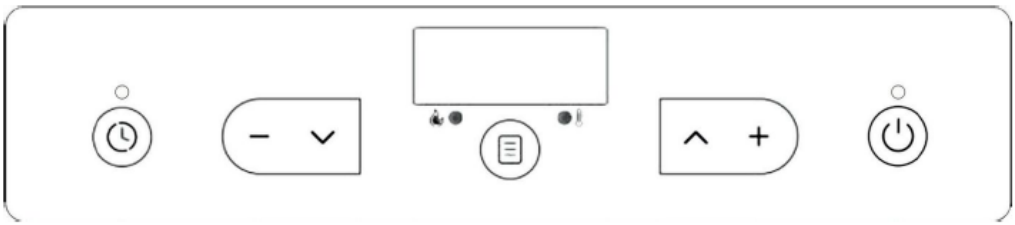
- Tryb zużycia energii. Naciśnij przycisk „menu” podczas pracy kuchenki, kuchenka indukcyjna pokaże, ile mocy zużyłeś. Na przykład: pokazuje 2,35, co oznacza, że kuchenka indukcyjna zużyła już moc 2,35 kW. Wyświetlacz pokazuje aktualne zużycie energii przez 5 sekund, a następnie pokazuje moc grzewczą.

- 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 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.

- 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. Poczekaj, aż wentylatory chłodzące przestaną działać i odłącz 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.

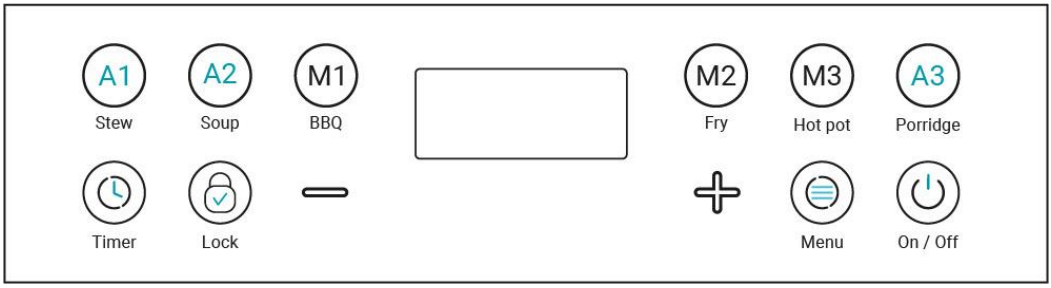
3. Aby włączyć urządzenie należy nacisnąć przycisk „włącz/wyłącz” , na wyświetlaczu zapali się komunikat „ON”. Płyta jest gotowa do pracy i znajduje się w trybie czuwania.

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 zacznie 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 ścierne, metalowe, gąbki i szczotki, kujące i tnące przedmioty, agresywne środki czystości, które zawierają chlorek, benzyne, 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.

Oprzyrządowanie 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. Zabezpiecznie 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, szczypce, klucz itp.) włącza się sygnał dźwiękowy.

4. Brak naczyń lub nieodpowiednie naczynia

Jeśli garnek zdejmiemy 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 pochyłej 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 конфорки	Габаритные размеры, мм	Масса, кг
HKN-ICF18T	220-240 В / 50 Гц	2	1	Плоская	370x290x35	2
HKN-ICB35W WOK		3,5		WOK	400x400x85 (без пульта)	4,7
HKN-ICB35M				Плоская		
HKN-ICF35M					326x415x110	4,7
HKN-ICF35D					328x396x110	4
HKN-ICW35M				WOK	350x450x200	5,7
HKN-ICF35T				Плоская	340x423x130	5,2
HKN-ICF35TM					326x415x110	4,6
HKN-ICF70D		7	2		660x396x110	9,9
HKN-ICF70D2V					330x810x110	
HKN-ICF35DX4	220-240 В (380-415 В) / 50 Гц	14	4		735x830x150	19.35
HKN-ICF35DX47					830x700x150	
HKN-ICF50D	220-240 В / 50 Гц	5	1		500x410x200	8
HKN-ICW50D				WOK		

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 рукомойников.

• Если аппарат устанавливается вблизи другого теплового оборудования – увеличьте расстояние между ним и плитой до 200-300мм. Установка вблизи аппаратов, испаряющих жир в процессе работы (фритюры, грили и т.д.), запрещена.

• Не допускается размещение 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 «6. Обслуживание и уход».

• Не допускайте персонал, не ознакомленный с настоящей инструкцией и не прошедший инструктажа по технике безопасности к работающему аппарату, поскольку это может привести к травмам и летальному исходу.

• Примите меры по защите оборудования от дождя и влаги.

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 силовой кабель мокрыми руками, в ином случае возможно поражение электрическим током.

• Проведение технического обслуживания или ремонтных работ допускается только после отключения аппарата от источника питания.

• Не прикасайтесь к выключателю или вилке мокрыми руками.

• Не передвигайте аппарат во время его работы.

• При отключении электропитания не тяните за кабель, всегда беритесь за вилку.

• Лицам, страдающим заболеваниями сердца, следует пользоваться устройством только в соответствии с рекомендациями врача.

• Устройство не предназначено для использования детьми, лицами с ограниченными физическими, психическими или умственными способностями, а также лицами без опыта

и соответствующих знаний. Исключение допускается в случае контроля или инструктажа, выполненного лицом, ответственным за их безопасность.

Эксплуатация запрещена:

· при некорректной работе аппарата;
· при повреждении или падении;
· при повреждении питающего кабеля или вилки.

4. ПОРЯДОК РАБОТЫ

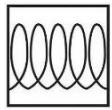
• Индукционная плита предназначена для термической обработки пищевых продуктов на предприятиях общественного питания с использованием посуды, дно которой изготовлено из материалов с ферромагнитными свойствами.
• Никогда не загораживайте вентиляционные отверстия плиты.
• Для нормальной работы плиты температура 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.



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:

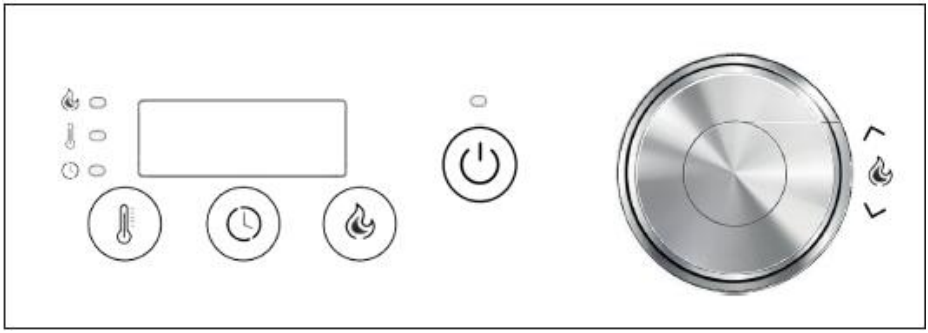
Керамическая кастрюля | Нагревающаяся стеклянная сковорода/ кастрюля | Кастрюля с выпуклым дном | Кастрюля с ножками | Внешний диаметр менее12 см | Посуда из сплава с низким содержанием железа

Последовательность работы

Инструкция содержит информацию о работе одной конфорки. Все конфорки плиты работают одинаково.

Выберите описание панели управления, которая присутствует на вашей модели плиты.

HKN-ICW50D, HKN-ICF50D



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»):
5. - 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.

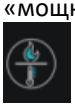
- режим «температура». После выбора данного режима будет установлена температура 160 °C. Поворотом ручки можно установить 60, 80, 120, 140, 160, 180, 200, 220, 240 и 280 °C.

- 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.

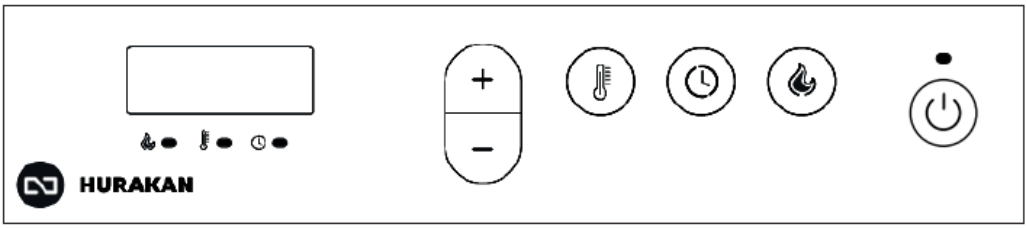
Режим «температура».

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.

HKN-ICF35M, HKN-ICW35M 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 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»):

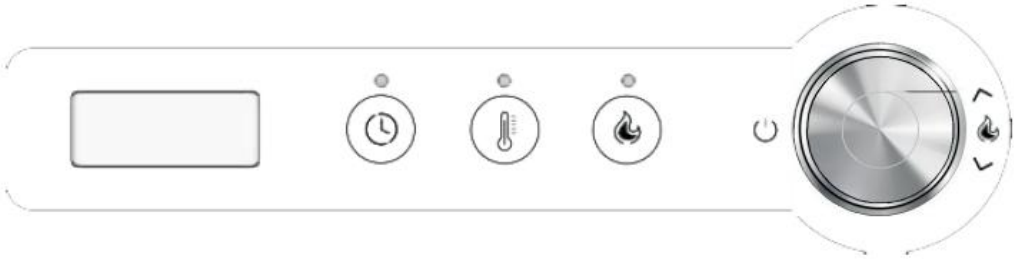
- режим «мощность». Конфорка начнет нагрев посуды при мощности 1800 Вт. Нажатием на кнопки «+/-» можно установить режимы – 400, 600, 800, 1000, 1200, 1500, 1800, 2100, 2400, 2700, 3000, 3300 и 3500 Вт.

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

- 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»):

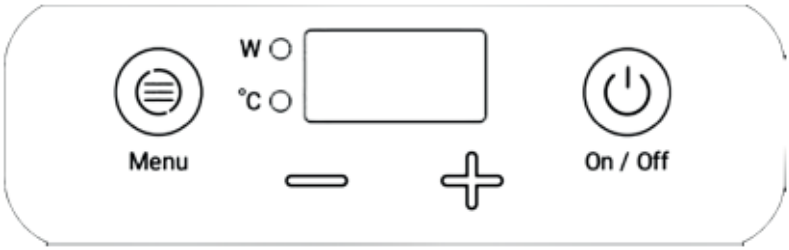
- режим «мощность». Конфорка начнет нагрев посуды при мощности 1800 Вт. Поворотом ручки можно установить режимы – 400, 600, 800, 1000, 1200, 1500, 1800, 2100, 2400, 2700, 3000, 3300 и 3500 Вт.

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

- 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.

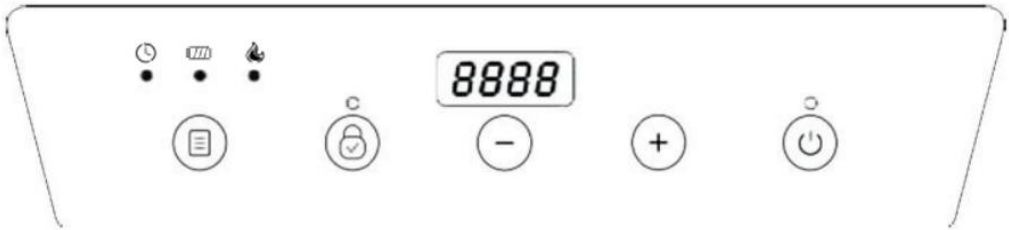
5. После окончания приготовления нажмите на ручку регулировки , на дисплее появится надпись «OFF». Снимать посуду с конфорки можно только после её выключения.
6. Дождитесь окончания работы вентиляторов охлаждения и обесточьте плиту.

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



RU

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»):

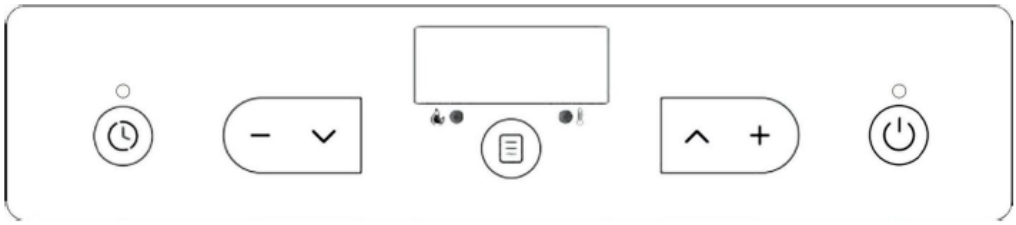
- режим «мощность» с установленным значением 1800 Вт. Кнопками «+» и «-» можно изменить значение на 400, 600, 800, 1000, 1200, 1500, 1800, 2100, 2400, 2700, 3000, 3300 и 3500 Вт.

- 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 повторным 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



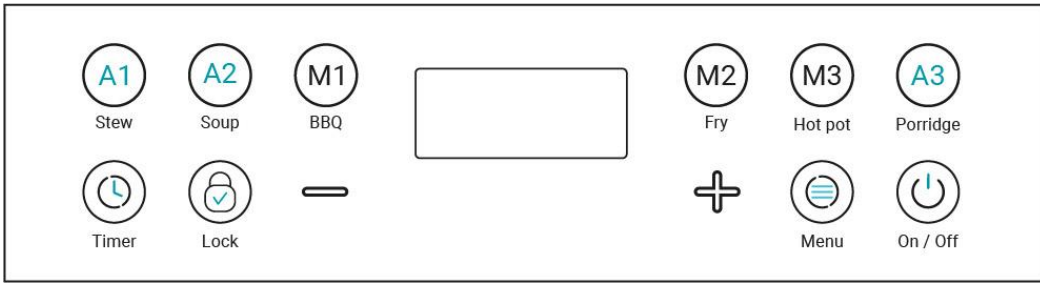
1. После подключения аппарата к электросети загорится сигнальная лампа «СЕТЬ» и появится надпись на дисплее «OFF».
2. Установите посуду на конфорку.
3. Для включения аппарата нажмите на кнопку «включить/выключить» , на дисплее загорится надпись «ON». Плита готова к работе и находится в режиме ожидания.
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 °C.

- 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

, 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 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.
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 поверхности насухо.
• Не допускается попадание жидкости и посторонних предметов внутрь плиты во время очистки.
• Не допускается использовать для очистки оборудования абразивные материалы, металлические губки и щетки, колющие и режущие предметы, агрессивные и хлорсодержащие чистящие средства, бензин, кислоты, щелочи и растворители.
• Если оборудование не будет использоваться в течение длительного времени (выходные, каникулы и т.п.), необходимо отключить электропитание и тщательно очистить оборудование.

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 проделайте следующие работы:
• Проведите инструктаж и проверку знаний по правилам эксплуатации персонала, работающего с аппаратом.
• Проведите опрос персонала, работающего с аппаратом, на предмет выявления нехарактерной работы аппарата.
• Произведите визуальную проверку состояния аппарата.
• Проверьте отсутствие оголенных проводов.
• Проверьте состояние вентиляторов охлаждения, при необходимости произведите очистку крыльчаток.

Ремонт аппарата должен осуществляться квалифицированным техническим персоналом. Изменение конструкции аппарата запрещено.
В случае нехарактерной работы аппарата, отличной от нормальной, необходимо обесточить аппарат путем перевода вводного выключателя в положение «выкл» или отсоединением вилки от розетки и обратиться в сервисную службу.
Работа на заведомо неисправном аппарате категорически запрещена.
С Продавца и Производителя не может быть востребовано возмещение прямого или косвенного ущерба, который мог явиться следствием аварии или при работе на неисправном аппарате.

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.

1. ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Μοντέλο	Παραμετροι δικτυου	Ισχύς, kW	Αριθμός καυστήρων, τεμ	Τύπος επιφάνειας καυστήρα	Συνολικές διαστάσεις, mm	Βάρος, kg
HKN-ICF18T	220–240 V/ 50 Hz	2	1	Επίπεδη	370x290x35	2
HKN-ICB35W WOK		3.5		WOK	400x400x85 (χωρίς τηλεχειριστήριο)	4.7
HKN-ICB35M				Επίπεδη		
HKN-ICF35M					326x415x110	4.7
HKN-ICF35D					328x396x110	4
HKN-ICW35M				WOK	350x450x200	5.7
HKN-ICF35T				Επίπεδη	340x423x130	5.2
HKN-ICF35TM					326x415x110	4.6
HKN-ICF70D		7	2		660x396x110	9.9
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		500x410x200	8
HKN-ICW50D				WOK		

Ο κατασκευαστής διατηρεί το δικαίωμα να αλλάξει την εμφάνιση και τον σχεδιασμό της κουζίνας προκειμένου να βελτιώσει τα λειτουργικά της χαρακτηριστικά, διατηρώντας αμετάβλητα τα τεχνικά της χαρακτηριστικά.

2. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΚΑΙ ΡΥΘΜΙΣΗ

• Προσοχή! Η εγκατάσταση και η θέση σε λειτουργία θα πρέπει να πραγματοποιηθούν από κατάλληλα εκπαιδευμένο και πιστοποιημένο τεχνικό προσωπικό όπως απαιτείται από τους κανονισμούς της χώρας όπου χρησιμοποιείται αυτός ο εξοπλισμός.

• Βεβαιωθείτε ότι η τάση του δικτύου αντιστοιχεί στην τάση λειτουργίας της κουζίνας, ελέγξτε την εγκατάσταση των διατάξεων προστασίας και βεβαιωθείτε ότι συμμορφώνονται με τις αντίστοιχες βαθμολογίες ισχύος και χαρακτηριστικών. Η μέγιστη απόκλιση τάσης είναι +5%/-10%· η συχνότητα είναι 50 Hz.

• Ο εξοπλισμός προστασίας θα πρέπει να βρίσκεται σε άμεση γειτνίαση με την κουζίνα ή στον πίνακα διακοπτών εάν αυτός είναι άμεσα προσβάσιμος. Η πρίζα θα πρέπει να πληροί τις απαιτήσεις ασφαλείας και να έχει αξιόπιστη γείωση.
• Οι κουζίνες μοντέλων HKN-ICF35DX4 και HKN-ICF35DX47 θα πρέπει να εγκατασταθούν σε βάση χωρίς πάτο.
• Οι κουζίνες μοντέλων HKN-ICF35DX4 και HKN-ICF35DX47 θα πρέπει να συνδεθούν σύμφωνα με το διάγραμμα στην ετικέτα δίπλα στην πινακίδα στοιχείων και τη σήμανση στα καλώδια.Είναι δυνατή η σύνδεση σε δίκτυο με τάση 380-415 V.
• Δεν επιτρέπεται η απόφραξη των ανοιγμάτων εξαερισμού της κουζίνας.
• Η ηλεκτρική καλωδίωση θα πρέπει να συμμορφώνεται με την ονομαστική ισχύ της κουζίνας. Η μη συμμόρφωση μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά.
• Οι κουζίνες μοντέλων HKN-ICF70D και HKN-ICF70D2V έχουν 2 μονοφασικά καλώδια με φις τύπου E/F.
• Χαλάρωση των συνδέσμων των εξαρτημάτων, των ηλεκτρικών συνδέσεων και των κινούμενων μηχανισμών μπορεί να συμβεί κατά τη μεταφορά της μονάδας, επομένως αυτά θα πρέπει να ελέγχονται πριν από την πρώτη εκκίνηση.
• Μην επιτρέψετε να τοποθετηθεί το καλώδιο μεταξύ αντικειμένων και επίπλων που μπορεί να ασκήσουν πίεση και να καταστρέψουν το καλώδιο τροφοδοσίας. Μην λυγίζετε ή μπλέκετε το καλώδιο.
• Μην χρησιμοποιείτε οικιακά καλώδια επέκτασης για τη σύνδεση της κουζίνας.
• Λανθασμένη καλωδίωση ή δυσλειτουργία φις/πρίζας μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά.
• Η κουζίνα θα πρέπει να εγκατασταθεί σε πυράντοχη σταθερή αντιολισθητική επίπεδη οριζόντια βάση σε απόσταση τουλάχιστον 100 mm από οποιουσδήποτε τοίχους, ράμπες, σκαλιά και άλλον εξοπλισμό. Δεν επιτρέπεται η εγκατάσταση του εξοπλισμού κοντά σε λουτρά πλύσης και νιπτήρες χεριών.
• Εάν η μονάδα εγκατασταθεί κοντά σε άλλον εξοπλισμό θέρμανσης, αυξήστε το κενό μεταξύ του τελευταίου και της κουζίνας σε 200–300 mm. Απαγορεύεται η εγκατάσταση κοντά σε εξοπλισμό που εξατμίζει λίπος κατά τη λειτουργία του (φριτέζες, γκριλ κλπ.).
• Δεν επιτρέπεται η εγκατάσταση της κουζίνας σε άμεση γειτνίαση με οποιαδήποτε εύφλεκτα και εκρηκτικά αντικείμενα και υλικά.
• Δεν επιτρέπεται η εγκατάσταση της κουζίνας σε χώρους με σημαντική ποσότητα σκόνης, καπνού και αερίου (συμπεριλαμβανομένου αλευριού και άλλων τύπων σκόνης).
• Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας, φυλλάδια, πλαστικές σακούλες κλπ., από την επιφάνεια της κουζίνας, στη συνέχεια καθαρίστε την κουζίνα σύμφωνα με την Ενότητα 6. Συντήρηση και Σέρβις πριν από την πρώτη χρήση του προϊόντος.
• Μην επιτρέπετε ποτέ σε προσωπικό που δεν είναι εξοικειωμένο με αυτό το εγχειρίδιο και δεν έχει ενημερωθεί κατάλληλα για θέματα ασφαλείας να χειρίζεται την κουζίνα, καθώς αυτό μπορεί να οδηγήσει σε τραυματισμό και θάνατο.
• Λάβετε κατάλληλα μέτρα για την προστασία της μονάδας από τη βροχή και την υγρασία.

3. ΑΣΦΑΛΕΙΑ

• Προσοχή! Μόνο άτομα εξοικειωμένα με αυτό το εγχειρίδιο και ενημερωμένα για θέματα ασφαλείας επιτρέπεται να χρησιμοποιούν αυτόν τον εξοπλισμό.

• Απαιτείται αυστηρή συμμόρφωση με τους κανονισμούς επαγγελματικής και πυρασφάλειας και υγιεινής σύμφωνα με τους κανόνες της χώρας όπου λειτουργεί αυτή η μονάδα κατά την εγκατάσταση, προετοιμασία για λειτουργία, λειτουργία, συντήρηση και επισκευή, μαζί με την απαίτηση να διασφαλιστεί η συμμόρφωση με τις απαιτήσεις ασφαλείας που περιγράφονται σε αυτό το εγχειρίδιο.

• Κρατήστε την κουζίνα μακριά από την πρόσβαση παιδιών.

• Η κουζίνα δεν πρέπει να αφήνεται χωρίς επιτήρηση κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.

• Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τη μονάδα σε άνιση επιφάνεια ή σε πλαστική βάση.

• Μην αγγίζετε ποτέ τις επιφάνειες της κουζίνας κατά τη διάρκεια της λειτουργίας της, καθώς και για κάποιο χρονικό διάστημα μετά. Μην ακουμπάτε πάνω της με το σώμα σας. Αυτό θα οδηγήσει σε εγκαύματα!

• Μην αποθηκεύετε εύφλεκτα αντικείμενα σε άμεση γειτνίαση με την κουζίνα.

• Μην αφήνετε ποτέ ξένα αντικείμενα στην επιφάνεια της κουζίνας.

• Αποφύγετε να ρίχνετε ξένα αντικείμενα και μην ακουμπάτε ποτέ στην επιφάνεια της κουζίνας, καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει ζημιά. Μη χρησιμοποιείτε τη μονάδα εάν υπάρχουν ρωγμές στην επιφάνειά της.

• Αποτρέπετε την επαφή κρύου νερού με την καυτή γυάλινη κεραμική επιφάνεια.

• Αποτρέπετε την επαφή απορρυπαντικών ή καύσιμων υλικών (συμπεριλαμβανομένου χαρτιού) με την επιφάνεια της μονάδας κάτω από επαγωγικά σκεύη.

• Μην υπερθερμαίνετε ποτέ άδεια σκεύη. Το υπερθερμασμένο λάδι μπορεί να πάρει φωτιά.

• Αποθηκεύστε τη μονάδα σε χώρο με θερμοκρασία περιβάλλοντος κάτω από 45°C και μέγ. υγρασία 90%.

• Εάν η κουζίνα δεν είναι σε χρήση ή χρησιμοποιείται σε δυσμενείς καιρικές συνθήκες, αποσυνδέστε την από την παροχή ρεύματος για να αποφύγετε ατυχήματα.

• Απαγορεύεται αυστηρά το πλύσιμο της μονάδας σε ανοιχτό νερό. Η μη τήρηση αυτού του κανόνα μπορεί να οδηγήσει σε ζημιά εξοπλισμού και τραυματισμό, ενδεχομένως θανατηφόρο. Μην επιτρέπετε στο νερό να έρθει σε επαφή με την πρίζα και τον διακόπτη.

• Μην πλένετε τις επιφάνειες του μαγειρέματος χωρίς προηγούμενη ψύξη.

• Πριν το πλύσιμο, την επισκευή ή τη μετακίνηση της κουζίνας, αποσυνδέστε πρώτα το φις από την πρίζα.

• Εάν παρατηρήσετε οποιαδήποτε ζημιά στο καλώδιο ρεύματος, αντικαταστήστε το αμέσως. Διαφορετικά μπορεί να προκληθεί ηλεκτροπληξία ή πυρκαγιά.

• Μην αγγίζετε το καλώδιο ρεύματος με βρεγμένα χέρια, διαφορετικά μπορεί να προκληθεί ηλεκτροπληξία.

• Πραγματοποιείτε συντήρηση ή επισκευή μόνο αφού η κουζίνα έχει αποσυνδεθεί από την παροχή ρεύματος.

• Μην αγγίζετε τον διακόπτη ή το φις με βρεγμένα χέρια.

• Μη μετακινείτε την κουζίνα κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.

• Μην τραβάτε ποτέ το καλώδιο ρεύματος όταν αποσυνδέετε το ρεύμα, τραβήξτε πάντα το φις.

• Άτομα που πάσχουν από καρδιακές παθήσεις πρέπει να χρησιμοποιούν την κουζίνα μόνο σύμφωνα με τις συστάσεις του γιατρού τους.

• Η μονάδα δεν προορίζεται για χρήση από παιδιά, άτομα με μειωμένες φυσικές ή πνευματικές ικανότητες, καθώς και από άτομα χωρίς εμπειρία και σχετικές γνώσεις.

Εξαιρέσεις μπορούν να γίνουν εάν παρέχεται επίβλεψη ή ενημέρωση από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλεια τέτοιων ατόμων.

Η μονάδα δεν πρέπει να λειτουργεί:

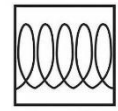
- σε περίπτωση δυσλειτουργίας της κουζίνας·
- εάν έχει υποστεί ζημιά ή έχει πέσει·
- σε περίπτωση ζημιάς στο καλώδιο ρεύματος ή το φις.

4. ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

- Η επαγωγική κουζίνα προορίζεται για θερμική επεξεργασία τροφίμων σε καταστήματα εστίασης χρησιμοποιώντας σκεύη με πυθμένα κατασκευασμένο από υλικά με φερρομαγνητικές ιδιότητες.
- Μην φράζετε ποτέ τα ανοίγματα εξαερισμού της κουζίνας.
- Για κανονική λειτουργία της κουζίνας, η θερμοκρασία περιβάλλοντος πρέπει να είναι 5–35°C και η σχετική υγρασία 30–80%.
- Το μέγιστο βάρος στον καυστήρα δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 30 kg.
- Προσπαθήστε να μην αφαιρείτε τα σκεύη από τον καυστήρα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Αποφύγετε την επαναλαμβανόμενη απώλεια επαφής του πυθμένα του σκεύους με την επιφάνεια του καυστήρα! (π.χ. ανακατεύοντας κρέπες ή ανακατεύοντας το περιεχόμενο του σκεύους χωρίς ειδικά κουζινικά σκεύη).
- Αποτρέπετε την επαφή οποιουδήποτε υγρού με την επιφάνεια κάτω από την κουζίνα καθώς μπορεί να εισέλθει μέσα στη μονάδα και να προκαλέσει δυσλειτουργία.
- Χρησιμοποιείτε μόνο καθαρά σκεύη για μαγείρεμα. Πριν το μαγείρεμα, βεβαιωθείτε ότι οι επιφάνειες επαφής της κουζίνας και των σκευών είναι στεγνές. Βεβαιωθείτε ότι δεν παραμένει λίπος στην επιφάνεια της κουζίνας.
- Η γυάλινη κεραμική επιφάνεια της κουζίνας απαιτεί προσεκτικό χειρισμό.
- Μην αποσυνδέετε τη μονάδα από το δίκτυο αμέσως μετά την ολοκλήρωση της λειτουργίας της. Το σύστημα εξαναγκασμένου αερισμού της επαγωγικής κουζίνας θα συνεχίσει τη λειτουργία για 1 λεπτό για σωστή ψύξη της μονάδας. Μόνο τότε η μονάδα μπορεί να αποσυνδεθεί από την κύρια παροχή ρεύματος.

<u>Απαιτήσεις για σκεύη:</u>

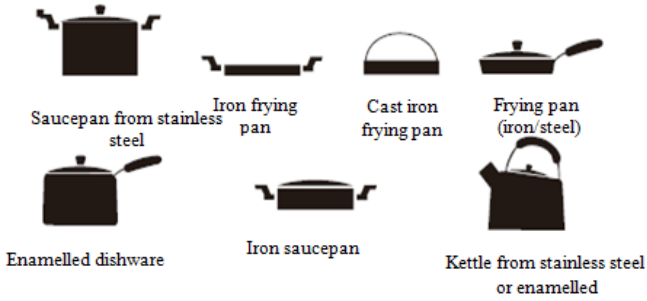
- Απαιτούνται σκεύη με πυθμένα κατασκευασμένο από υλικά με φερρομαγνητικές ιδιότητες για τη λειτουργία της κουζίνας.
- Σκεύη με διάμετρο πυθμένα 12 έως 26 cm και πάχος τουλάχιστον 5 mm είναι κατάλληλα για χρήση.
- Εάν τα σκεύη δεν πληρούν αυτές τις απαιτήσεις, χρησιμοποιήστε κατάλληλο προσαρμογέα με τη μορφή μεταλλικού πάνελ με υψηλή περιεκτικότητα σε φερρομαγνητικά υλικά (δεν περιλαμβάνεται στη συσκευασία).
- Τα σκεύη πρέπει να φέρουν σήμανση ως κατάλληλα για χρήση σε επαγωγικές κουζίνες.



Για κουζίνες με επίπεδους καυστήρες:
• Ο πυθμένας των σκευών πρέπει να είναι τελείως επίπεδος και να μην έχει τραχύτητα ή ανωμαλίες.

Για κουζίνες με καυστήρες WOK:
• Ο πυθμένας των σκευών πρέπει να τοποθετείται σφιχτά στην επιφάνεια και να μην έχει τραχύτητα ή ανωμαλίες.

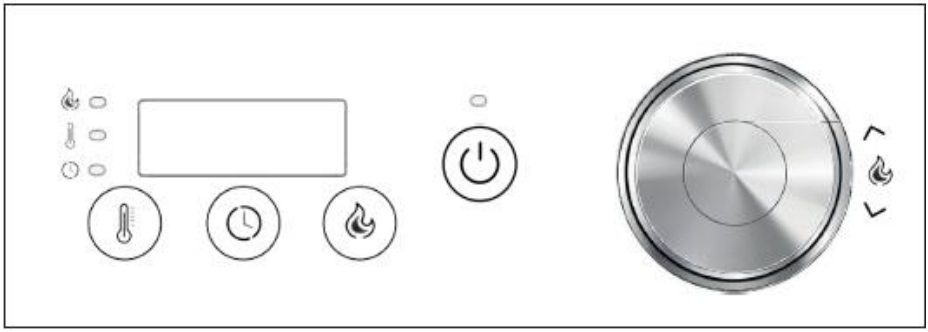
ΣΥΜΒΑΤΑ ΣΚΕΥΗ



ΑΚΑΤΑΛΛΗΛΑ ΣΚΕΥΗ

<u>Λειτουργία</u>
Αυτές οι οδηγίες περιέχουν πληροφορίες για τη λειτουργία ενός καυστήρα. Όλοι οι καυστήρες της κουζίνας λειτουργούν με τον ίδιο τρόπο.
Επιλέξτε την περιγραφή του πίνακα ελέγχου που υπάρχει στο μοντέλο της κουζίνας σας.

HKN-ICW50D και HKN-ICF50D



7. Η ενδεικτική λυχνία MAINS θα ανάψει και η ένδειξη OFF θα εμφανιστεί στην οθόνη μετά τη σύνδεση της μονάδας στο δίκτυο.
8. Τοποθετήστε τα σκεύη στον καυστήρα.
9. Πιέστε το κουμπί ON/OFF για να ενεργοποιήσετε την κουζίνα, και η ένδειξη ON θα εμφανιστεί στην οθόνη.
10. Επιλέξτε την επιθυμητή λειτουργία του καυστήρα πιέζοντας το αντίστοιχο κουμπί (η λειτουργία TIMER μπορεί να λειτουργεί ταυτόχρονα με μία από τις λειτουργίες POWER ή TEMPERATURE):

- λειτουργία POWER.Οκαυστήρας θα αρχίσει να θερμαίνει τα σκεύη στα 2.500 W. Γυρίστε το κομβίο για να ρυθμίσετε τις λειτουργίες: 500, 1.000, 1.500, 2.000, 2.500, 3.000, 3.500, 4.000, 4.500έως 5.000 W.

- λειτουργία TEMPERATURE. Η θερμοκρασία θα ρυθμιστεί στους 160°C μετά την επιλογή αυτής της λειτουργίας. Γυρίστε το κομβίο για να ρυθμίσετε 60, 80, 120, 140, 160, 180, 200, 220, 240 έως 280°C.

- λειτουργία TIMER. "0:00" θα εμφανιστεί στην οθόνη όταν επιλεγεί αυτή η λειτουργία, με το ":00" να αναβοσβήνει. Γυρίστε το κομβίο για να επιλέξετε τον αριθμό των λεπτών που χρειάζεστε, στη συνέχεια επιβεβαιώστε την τιμή πιέζοντας ξανά το κουμπί TIMER. "0:" θα αρχίσει να αναβοσβήνει, στη συνέχεια γυρίστε το κομβίο εάν χρειάζεται να ρυθμίσετε συγκεκριμένο αριθμό ωρών λειτουργίας του καυστήρα. Περιμένετε 5 δευτερόλεπτα, στη συνέχεια η τιμή του χρονοδιακόπτη θα σταθεροποιηθεί και θα ξεκινήσει η αντίστροφη μέτρηση στην οθόνη. Ο χρονοδιακόπτης μπορεί να ρυθμιστεί έως 24 ώρες λειτουργίας. Εάν χρειάζεται να απενεργοποιήσετε τον χρονοδιακόπτη, αγγίξτε το κουμπί TIMER 3 φορές διαδοχικά.

11. Πιέστε το κουμπί ON/OFF μετά το τέλος του μαγειρέματος, και η ένδειξη OFF θα εμφανιστεί στην οθόνη. Αφαιρέστε τα σκεύη από τον καυστήρα μόνο αφού απενεργοποιηθεί.
12. Περιμένετε να σταματήσουν να λειτουργούν οι ανεμιστήρες ψύξης και διακόψτε την παροχή ρεύματος.

HKN-ICF70D2V, ICF35DX4, ICF35DX47

7. Η ενδεικτική λυχνία MAINS θα ανάψει και η ένδειξη OFF θα εμφανιστεί στην οθόνη μετά τη σύνδεση της μονάδας στο δίκτυο.
8. Τοποθετήστε τα σκεύη στον καυστήρα.
9. Πιέστε τοκομβίο για να ενεργοποιήσετε την κουζίνα, και η ένδειξη ON θα εμφανιστεί στην οθόνη.Πιέστε το κουμπί , οκαυστήρας θα αρχίσει να θερμαίνει τα σκεύη στα 2.000 W.
10. Επιλέξτε την επιθυμητή λειτουργία του καυστήρα πιέζοντας το αντίστοιχο κουμπί (η λειτουργία TIMER μπορεί να λειτουργεί ταυτόχρονα με μία από τις λειτουργίες POWER ή TEMPERATURE):

- κουμπί για αλλαγή των λειτουργιών POWER ή TEMPERATURE.

Λειτουργία POWER.

Γυρίστε το κομβίο για να ρυθμίσετε τις λειτουργίες: 300, 500, 1.000, 1.500, 2.000, 2.500, 2.800, 3.000, 3.300 και 3.500 W.

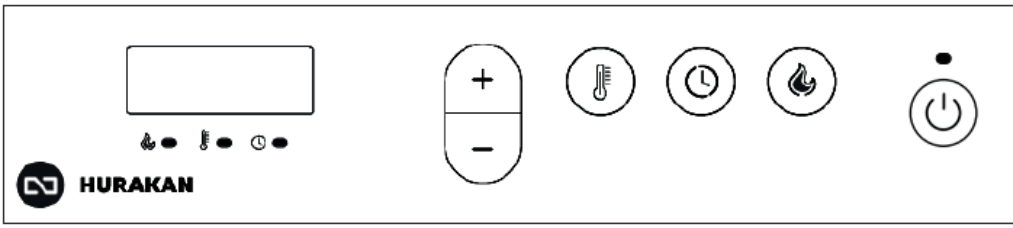
Λειτουργία TEMPERATURE.

Η θερμοκρασία θα ρυθμιστεί στους 140°C μετά την επιλογή αυτής της λειτουργίας. Γυρίστε το κομβίο για να ρυθμίσετε 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 και 240°C.

- λειτουργία TIMER. "0:00" θα εμφανιστεί στην οθόνη όταν επιλεγεί αυτή η λειτουργία, με το ":00" να αναβοσβήνει. Γυρίστε το κομβίο για να επιλέξετε τον αριθμό των λεπτών που χρειάζεστε, στη συνέχεια επιβεβαιώστε την τιμή πιέζοντας ξανά το κουμπί TIMER. "0:" θα αρχίσει να αναβοσβήνει, στη συνέχεια γυρίστε το κομβίο εάν χρειάζεται να ρυθμίσετε συγκεκριμένο αριθμό ωρών λειτουργίας του καυστήρα. Περιμένετε 5 δευτερόλεπτα, στη συνέχεια η τιμή του χρονοδιακόπτη θα σταθεροποιηθεί και θα ξεκινήσει η αντίστροφη μέτρηση στην οθόνη. Ο χρονοδιακόπτης μπορεί να ρυθμιστεί έως 24 ώρες λειτουργίας. Εάν χρειάζεται να απενεργοποιήσετε τον χρονοδιακόπτη, αγγίξτε το κουμπί TIMER 3 φορές διαδοχικά.

11. Πιέστε τοκομβίο μετά το τέλος του μαγειρέματος, και η ένδειξη OFF θα εμφανιστεί στην οθόνη. Αφαιρέστε τα σκεύη από τον καυστήρα μόνο αφού απενεργοποιηθεί.
12. Περιμένετε να σταματήσουν να λειτουργούν οι ανεμιστήρες ψύξης και απενεργοποιήστε την τροφοδοσία.

HKN-ICF35M, HKN-ICW35M WOK



7. Η λυχνία σήματος MAINS θα ανάψει και η ένδειξη OFF θα εμφανιστεί στην οθόνη μετά τη σύνδεση της μονάδας στο ρεύμα.
8. Τοποθετήστε τα σκεύη στον καυστήρα.
9. Πατήστε το κουμπί ON/OFF για να ενεργοποιήσετε την εστία, και η ένδειξη ON θα εμφανιστεί στην οθόνη.
10. Επιλέξτε την επιθυμητή λειτουργία του καυστήρα πατώντας το αντίστοιχο κουμπί (η λειτουργία TIMER μπορεί να λειτουργεί ταυτόχρονα με μία από τις λειτουργίες POWER ή TEMPERATURE λειτουργίες):

- Λειτουργία POWER.Ο καυστήρας θα αρχίσει να θερμαίνει τα σκεύη στα1800 W. Πατήστε το κουμπί +/- για να ρυθμίσετε τις λειτουργίες:400, 600, 800, 1000, 1200, 1500, 1800, 2100, 2400, 2700, 3000, 3300 έως 3500 W.

- Λειτουργία TEMPERATURE. Η θερμοκρασία θα ρυθμιστεί στους 130°C μετά την επιλογή αυτής της λειτουργίας. Πατήστε το κουμπί +/- για να ρυθμίσετε60, 80, 100, 120, 130, 140, 150, 160, 170, 180, 200, 240 έως 280°C.

- Λειτουργία TIMER. "0:00" θα εμφανιστεί στην οθόνη όταν επιλεγεί αυτή η λειτουργία, με το ":00" να αναβοσβήνει. Περιστρέψτε το κουμπί για να επιλέξετε τον αριθμό των λεπτών που χρειάζεστε, στη συνέχεια επιβεβαιώστε την τιμή πατώντας ξανά το κουμπί TIMER. "0:" θα αρχίσει να αναβοσβήνει, στη συνέχεια περιστρέψτε το κουμπί αν χρειάζεται να ρυθμίσετε έναν συγκεκριμένο αριθμό ωρών λειτουργίας του καυστήρα. Περιμένετε 5 δευτερόλεπτα, στη συνέχεια η τιμή του χρονοδιακόπτη θα σταθεροποιηθεί και η αντίστροφη μέτρηση θα ξεκινήσει στην οθόνη. Ο χρονοδιακόπτης μπορεί να ρυθμιστεί για λειτουργία έως 24 ώρες. Αν χρειάζεται να απενεργοποιήσετε τον χρονοδιακόπτη, αγγίξτε το κουμπί TIMER 3 φορές διαδοχικά.

11. Πατήστε το κουμπί ON/OFF αφού τελειώσει το μαγείρεμα, και η ένδειξη OFF θα εμφανιστεί στην οθόνη. Αφαιρέστε τα σκεύη από τον καυστήρα μόνο αφού απενεργοποιηθεί.

12. Περιμένετε να σταματήσουν να λειτουργούν οι ανεμιστήρες ψύξης και απενεργοποιήστε την τροφοδοσία.

HKN-ICF35D, HKN-ICF70D

8. Η λυχνία σήματος MAINS θα ανάψει και η ένδειξη OFF θα εμφανιστεί στην οθόνη μετά τη σύνδεση της μονάδας στο ρεύμα.
9. Τοποθετήστε τα σκεύη στον καυστήρα.
10. Πατήστε τοκουμπί για να ενεργοποιήσετε την εστία, και η ένδειξη ON θα εμφανιστεί στην οθόνη.
11. Επιλέξτε την επιθυμητή λειτουργία του καυστήρα πατώντας το αντίστοιχο κουμπί (η λειτουργία TIMER μπορεί να λειτουργεί ταυτόχρονα με μία από τις λειτουργίες POWER ή TEMPERATURE):

12. - Λειτουργία POWER.Ο καυστήρας θα αρχίσει να θερμαίνει τα σκεύη στα1800 W. Περιστρέψτε το κουμπί για να ρυθμίσετε τις λειτουργίες:400, 600, 800, 1000, 1200, 1500, 1800, 2100, 2400, 2700, 3000, 3300 και 3,500 W.

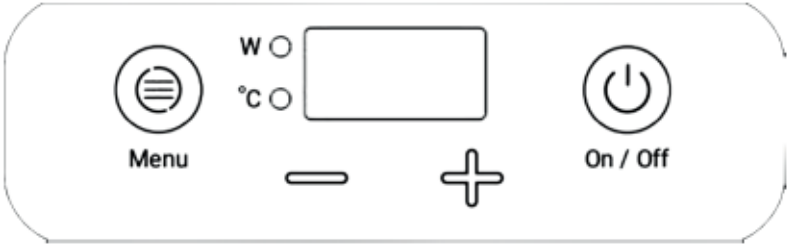
- Λειτουργία TEMPERATURE. Η θερμοκρασία θα ρυθμιστεί στους 130°C μετά την επιλογή αυτής της λειτουργίας. Περιστρέψτε το κουμπί για να ρυθμίσετε60, 80, 100, 120, 130, 140, 150, 160, 170, 180, 200, 240 και 280°C.

- Λειτουργία TIMER. "0:00" θα εμφανιστεί στην οθόνη όταν επιλεγεί αυτή η λειτουργία, με το ":00" να αναβοσβήνει. Περιστρέψτε το κουμπί για να επιλέξετε τον αριθμό των λεπτών που χρειάζεστε, στη συνέχεια επιβεβαιώστε την τιμή πατώντας ξανά το κουμπί TIMER. "0:" θα αρχίσει να αναβοσβήνει, στη συνέχεια περιστρέψτε το κουμπί αν χρειάζεται να ρυθμίσετε έναν συγκεκριμένο αριθμό ωρών λειτουργίας του καυστήρα. Περιμένετε 5 δευτερόλεπτα, στη συνέχεια η τιμή του χρονοδιακόπτη θα σταθεροποιηθεί και η αντίστροφη μέτρηση θα ξεκινήσει στην οθόνη. Ο χρονοδιακόπτης μπορεί να ρυθμιστεί για λειτουργία έως 24 ώρες. Αν χρειάζεται να απενεργοποιήσετε τον χρονοδιακόπτη, αγγίξτε το κουμπί TIMER 3 φορές διαδοχικά.

13. Πατήστε τοκουμπί αφού τελειώσει το μαγείρεμα, και η ένδειξη OFF θα εμφανιστεί στην οθόνη. Αφαιρέστε τα σκεύη από τον καυστήρα μόνο αφού απενεργοποιηθεί.

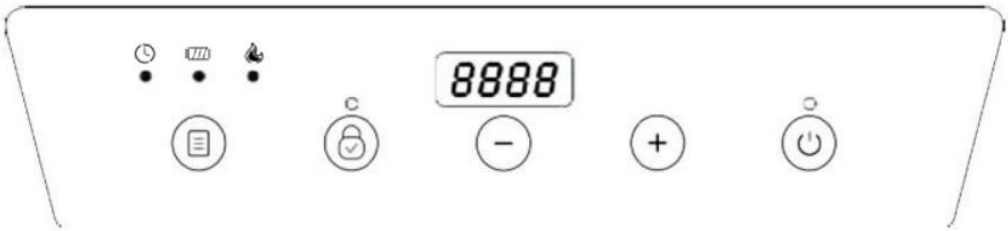
14. Περιμένετε να σταματήσουν να λειτουργούν οι ανεμιστήρες ψύξης και απενεργοποιήστε την τροφοδοσία.

ICB35M, ICB35W WOK



7. Η λυχνία σήματος MAINS θα ανάψει και η ένδειξη OFF θα εμφανιστεί στην οθόνη μετά τη σύνδεση της μονάδας στο ρεύμα.
8. Τοποθετήστε τα σκεύη στον καυστήρα.
9. Πατήστε το κουμπί ON/OFF για να ενεργοποιήσετε την εστία, και η ένδειξη ON θα εμφανιστεί στην οθόνη. Η εστία είναι έτοιμη για λειτουργία και βρίσκεται σε λειτουργία αναμονής.
10. Επιλέξτε την επιθυμητή λειτουργία του καυστήρα πατώντας τοκουμπί MENU.
    - Λειτουργία POWER.Πατήστε το κουμπί + ή -κουμπίγια να επιλέξετε τις λειτουργίες:P1(300W), P2(500W), P3(1000W), P4(1500W), P5(2000W), P6(2500W), P7(2800W), P8(3000W), P9(3300W) έως P10(3500W).
    - Λειτουργία TEMPERATURE. Πατήστε το κουμπί + ή - για να επιλέξετε τις λειτουργίες: 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 έως 240 °C.
11. Πατήστε το κουμπί ON/OFF μετά το τέλος του μαγειρέματος, και η ένδειξη OFF θα εμφανιστεί στην οθόνη. Αφαιρέστε τα σκεύη από τον καυστήρα μόνο μετά την απενεργοποίησή του.
12. Περιμένετε τους ανεμιστήρες ψύξης να σταματήσουν να λειτουργούν και διακόψτε την τροφοδοσία ρεύματος.

ICF35T



7. Η ενδεικτική λυχνία MAINS θα ανάψει και η ένδειξη OFF θα εμφανιστεί στην οθόνη μετά τη σύνδεση της μονάδας στο δίκτυο.
8. Τοποθετήστε τα σκεύη στον καυστήρα.
9. Πατήστε το κουμπί ON/OFF για να ανοίξετε την κουζίνα, και η ένδειξη ON θα εμφανιστεί στην οθόνη. Η κουζίνα είναι έτοιμη για λειτουργία και βρίσκεται σε κατάσταση αναμονής.
10. Επιλέξτε την επιθυμητή λειτουργία του καυστήρα πατώντας το κουμπί MENU (η λειτουργία TIMER μπορεί να λειτουργεί ταυτόχρονα μετηPOWERλειτουργία):

- Λειτουργία POWER με ρύθμιση 1,800 W. Πατήστε το κουμπί + ή - για να αλλάξετε την τιμή σε400, 600, 800, 1000, 1200, 1500, 1800, 2100, 2400, 2700, 3000, 3300 και 3,500 W.

- Λειτουργίακατανάλωσης ενέργειας. Πατήστε το κουμπί MENU ενώ η κουζίνα λειτουργεί,η επαγωγική κουζίνα θα δείξει πόση ενέργεια έχετε χρησιμοποιήσει.Για παράδειγμα: δείχνει 2.35, αυτό σημαίνει ότι η επαγωγική κουζίνα έχει ήδη χρησιμοποιήσει 2.35 kw ενέργειας.Η οθόνη δείχνει την τρέχουσακατανάλωσηενέργειας για 5 δευτερόλεπτα,στη συνέχεια δείχνει πίσω την ισχύ θέρμανσης.

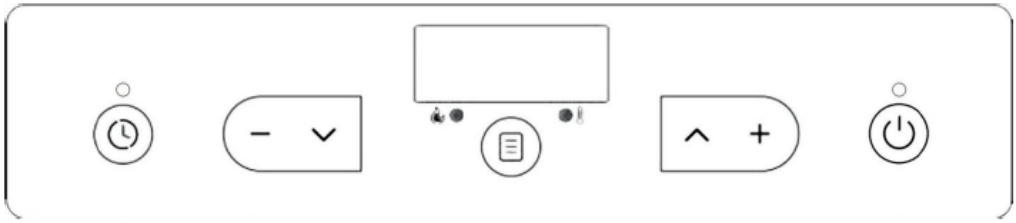
- Λειτουργία TIMER. Πατήστε δύο φορές το κουμπί MENU για να επιλέξετε αυτή τη λειτουργία. "0:00" θα εμφανιστεί στην οθόνη, και το ":00" θα αναβοσβήνει. Πατήστε το κουμπί +/- για να επιλέξετε τον αριθμό των λεπτών που χρειάζεστε, στη συνέχεια επιβεβαιώστε την τιμή πατώντας ξανά το κουμπί MENU. "0:"θα αρχίσει να αναβοσβήνει, στη συνέχεια γυρίστε το κουμπί εάν χρειάζεται να ορίσετε συγκεκριμένο αριθμό ωρών λειτουργίας του καυστήρα.Περιμένετε 8 δευτερόλεπτα, στη συνέχεια ο χρονοδιακόπτης θα καθοριστεί και η αντίστροφη μέτρηση θα ξεκινήσει στην οθόνη. Ο χρονοδιακόπτης μπορεί να ρυθμιστεί έως 24 ώρες λειτουργίας.Εάν χρειάζεται να απενεργοποιήσετε τον χρονοδιακόπτη, αγγίξτε το κουμπί TIMER 3 φορές διαδοχικά.

-Λειτουργία κλειδώματος. Πατήστε το κουμπί κλειδώματος για να κλειδώσετε τον πίνακα ελέγχου της κουζίνας από οποιεσδήποτε αλλαγές ρυθμίσεων ενώ το κουμπί είναι πατημένο. Το ενεργό κλείδωμα θα εμφανίζεται από την αντίστοιχη ενδεικτική λυχνία πάνω

από το κουμπί κλειδώματος. Πατήστε ξανά το κουμπί κλειδώματος για να ακυρώσετε τη λειτουργία κλειδώματος.

11. Πατήστε το κουμπί ON/OFF μετά το τέλος του μαγειρέματος, και η ένδειξη OFF θα εμφανιστεί στην οθόνη. Αφαιρέστε τα σκεύη από τον καυστήρα μόνο μετά την απενεργοποίησή του.
12. Περιμένετε τους ανεμιστήρες ψύξης να σταματήσουν να λειτουργούν και διακόψτε την τροφοδοσία ρεύματος.

ICF35TM

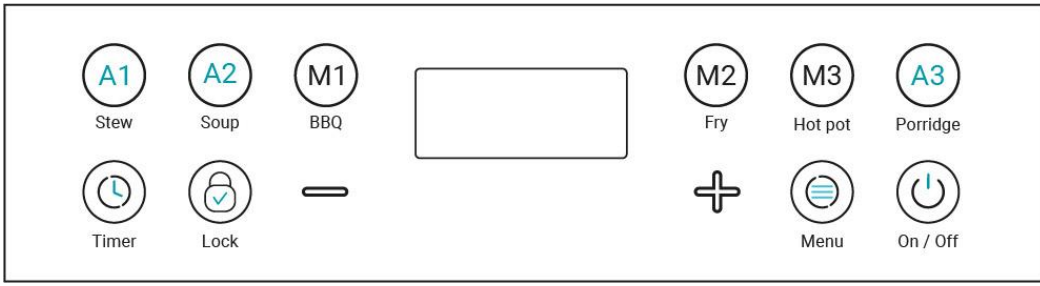


7. Η ενδεικτική λυχνία MAINS θα ανάψει και η ένδειξη OFF θα εμφανιστεί στην οθόνη μετά τη σύνδεση της μονάδας στο δίκτυο.
8. Τοποθετήστε τα σκεύη στον καυστήρα.
9. Πατήστε το κουμπί ON/OFF για να ανοίξετε την κουζίνα, και η ένδειξη ON θα εμφανιστεί στην οθόνη. Η κουζίνα είναι έτοιμη για λειτουργία και βρίσκεται σε κατάσταση αναμονής.
10. Επιλέξτε την επιθυμητή λειτουργία του καυστήρα πατώντας το κουμπί MENU (η λειτουργία TIMER μπορεί να λειτουργεί ταυτόχρονα με μία από τις λειτουργίες POWER ή TEMPERATURE):
- Λειτουργία POWER με ρύθμιση 1,800 W. Πατήστε τα κουμπιά + ή - για να αλλάξετε την τιμή σε400, 600, 800, 1000, 1200, 1500, 1800, 2100, 2400, 2700, 3000, 3300 και 3,500 W.
- Λειτουργία TEMPERATURE.Πατήστε τα κουμπιά + ή - για να αλλάξετε την τιμή σε60, 80, 100, 120, 130, 140, 150, 160, 170 ,180, 200, 240, και 280°C.

- Λειτουργία TIMER. "0:00" θα εμφανιστεί στην οθόνη όταν επιλέγεται αυτή η λειτουργία, με το ":00" να αναβοσβήνει.Πατήστε το κουμπί + ή - για να επιλέξετε τον αριθμό των λεπτών που χρειάζεστε, στη συνέχεια επιβεβαιώστε την τιμή πατώντας ξανά το κουμπί TIMER. "0:" θα αρχίσει να αναβοσβήνει, στη συνέχεια γυρίστε το κουμπί εάν χρειάζεται να ορίσετε συγκεκριμένο αριθμό ωρών λειτουργίας του καυστήρα. Περιμένετε8 δευτερόλεπτα, στη συνέχεια η τιμή του χρονοδιακόπτη θα καθοριστεί και η αντίστροφη μέτρηση θα ξεκινήσει στην οθόνη. Ο χρονοδιακόπτης μπορεί να ρυθμιστεί έως 24 ώρες λειτουργίας. Εάν χρειάζεται να απενεργοποιήσετε τον χρονοδιακόπτη, αγγίξτε το κουμπί TIMER 3 φορές διαδοχικά.

11. Πατήστε το κουμπί ON/OFF μετά το τέλος του μαγειρέματος, και η ένδειξη OFF θα εμφανιστεί στην οθόνη. Αφαιρέστε τα σκεύη από τον καυστήρα μόνο μετά την απενεργοποίησή του.
12. Περιμένετε τους ανεμιστήρες ψύξης να σταματήσουν να λειτουργούν και διακόψτε την τροφοδοσία ρεύματος.

HKN-ICF18T



1. Συνδέστε την κουζίνα στο δίκτυο ρεύματος, το buzzer θα εκδώσει σήμα, και η"----" τιμή θα εμφανιστεί στην οθόνη. Εάν δεν πατηθεί κανένα κουμπί, η κουζίνα θα κλείσει.
2. Τοποθετήστε τα σκεύη στον καυστήρα.
3. Αγγίξτε το ON/OFF, και η κουζίνα θαβρίσκεταισε κατάσταση αναμονής. Το "----" θα εμφανίζεται στην οθόνη. Αγγίξτε το κουμπί MENU, θα αρχίσει να θερμαίνει τα σκεύη με λειτουργία HOT POT σε 1400W. Πατήστε τοMENU κουμπί

για την επιλογή της αντίστοιχης λειτουργίας θέρμανσης.
4. Η λειτουργία HOT POT προορίζεται για αυτοέλεγχο της ισχύος θέρμανσης. Πατήστε τα κουμπιά + ή - για να αλλάξετε την ισχύ.
5. Η λειτουργία STEW προορίζεται για αυτόματο μαγείρεμα. Η λειτουργία αλλαγής ισχύος με τα κουμπιά + ή - είναι μπλοκαρισμένη. Η διαδικασία θέρμανσης θα τελειώσει αυτόματα.
6. Η λειτουργία BBQ προορίζεται για αυτοέλεγχο της ισχύος θέρμανσης. Πατήστε τα κουμπιά + ή - για να αλλάξετε την ισχύ.
7. Η λειτουργία FRY προορίζεται για αυτοέλεγχο της ισχύος θέρμανσης. Πατήστε τα κουμπιά + ή - για να αλλάξετε την ισχύ.
8. Οι λειτουργίες SOUP και PORRIDGE είναι αυτόματες. Η λειτουργία αλλαγής ισχύος με τα κουμπιά + ή - είναι μπλοκαρισμένη. Η διαδικασία θέρμανσης θα τελειώσει αυτόματα.
9. Ηλειτουργία TIMER. Θα εμφανιστεί "0:00" στην οθόνη όταν επιλεγεί αυτή η λειτουργία, με το ":00" να αναβοσβήνει.Πατήστε το κουμπί + ή - για να επιλέξετε τον αριθμό των λεπτών που χρειάζεστε, στη συνέχεια επιβεβαιώστε την τιμή πατώντας ξανά το κουμπί TIMER. Το "0:" θα αρχίσει να αναβοσβήνει, στη συνέχειαπατήστε το κουμπί +/-αν χρειάζεται να ορίσετε έναν συγκεκριμένο αριθμό ωρών λειτουργίας του καυστήρα. Περιμένετε 5 δευτερόλεπτα, στη συνέχεια η τιμή του χρονοδιακόπτη θα καθοριστεί και η αντίστροφη μέτρηση θα ξεκινήσει στην οθόνη. Ο χρονοδιακόπτης μπορεί να ρυθμιστεί έως και 24 ώρες λειτουργίας. Αν

χρειάζεται να απενεργοποιήσετε τον χρονοδιακόπτη, αγγίξτε το κουμπί TIMER 3 φορές διαδοχικά.
ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Οι λειτουργίες STEW, SOUP και PORRIDGE ρυθμίζουν χρονοδιακόπτη για το πότε θα ξεκινήσει να λειτουργεί. Οι λειτουργίες HOT POT, FRY και BBQ ρυθμίζουν χρονοδιακόπτη για το πότε θα σταματήσει να λειτουργεί.
10. λειτουργία LOCK. Πατώντας το κουμπί LOCK κατά τη λειτουργία της κουζίναςθα κλειδώσει τα κουμπιά εκτός από το κουμπί ON/OFF.Πατήστε ξανά το κουμπί LOCK για ακύρωση.
11. Απενεργοποίηση. Πατήστε το κουμπί ON/OFF κατά τη λειτουργία της κουζίνας, και η θέρμανση θα σταματήσει. Η κουζίνα θα μεταβεί σε λειτουργία αναμονής.
12. Προσοχή! Μην αποσυνδέετε τη μονάδα από το δίκτυο αμέσως μετά την ολοκλήρωση της λειτουργίας της. Το σύστημα εξαναγκασμένου αερισμού της κουζίνας επαγωγής θα συνεχίσει να λειτουργεί για 1 λεπτό για την κατάλληλη ψύξη της μονάδας. Μόνο μετά από αυτό μπορείτε να αποσυνδέσετε τη μονάδα από το δίκτυο.

5. ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΦΡΟΝΤΙΔΑ

• Πριν από οποιαδήποτε συντήρηση, απενεργοποιήστε την τροφοδοσία της κουζίνας και αφήστε την να κρυώσει στη θερμοκρασία του δωματίου.
• Καθαρίζετε τη μονάδα κάθε μέρα.
• Χρησιμοποιήστε ένα υγρό, μαλακό σφουγγάρι ή πανί με ήπια απορρυπαντικά για να καθαρίσετε την επιφάνεια και το σώμα. Σκουπίστε στεγνή την επιφάνεια και το σώμα μετά τον καθαρισμό. Βεβαιωθείτε ότι όλο το λίπος και η βρωμιά έχουν αφαιρεθεί πλήρως από τις επιφάνειες.
• Φροντίστε να καθαρίσετε το άνοιγμα αερισμού στην κάτω επιφάνεια της κουζίνας με μια μαλακή βούρτσα και ένα ήπιο απορρυπαντικό. Σκουπίστε στεγνή την επιφάνεια μετά τον καθαρισμό.
• Αποτρέψτε την είσοδο οποιουδήποτε υγρού και ξένων αντικειμένων στο εσωτερικό της κουζίνας κατά τον καθαρισμό.
• Μη χρησιμοποιείτε ποτέ για τον καθαρισμό του εξοπλισμού λειαντικά υλικά, μεταλλικά σφουγγάρια και βούρτσες, τρυπώντα και κοφτερά αντικείμενα, επιθετικά και περιέχοντα χλώριο απορρυπαντικά, βενζίνη, οξέα,αλκάλια, και διαλύτες.
• Αν ο εξοπλισμός δεν πρόκειται να λειτουργήσει για μεγάλο χρονικό διάστημα (κατά τις μέρες αδείας, διακοπές, κτλ.), θα πρέπει να αποσυνδεθεί από την τροφοδοσία και να καθαριστεί διεξοδικά.

6. ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΕΠΙΣΚΕΥΗ

ΠΡΟΣΟΧΗ: Η ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ Η ΕΠΙΣΚΕΥΗ ΘΑ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΔΙΕΞΑΓΟΝΤΑΙ ΜΕ ΤΗΝ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ ΠΛΗΡΩΣ ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΜΕΝΗ, ΘΕΤΟΝΤΑΣ ΤΟΝ ΔΙΑΚΟΠΤΗ ΕΙΣΟΔΟΥ ΣΤΗ ΘΕΣΗ "OFF" ΚΑΙ ΑΠΟΣΥΝΔΕΟΝΤΑΣ ΤΟ ΦΙΣ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΙΖΑ, ΚΑΙ ΑΠΟ ΔΕΟΝΤΩΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΜΕΝΟ ΤΕΧΝΙΚΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ.

Η συντήρηση της κουζίνας θα πρέπει να εκτελείται σύμφωνα με τους κανονισμούς της χώρας όπου χρησιμοποιείται η μονάδα. Τα στοιχεία εργασίας που αναφέρονται σε αυτό το εγχειρίδιο είναι μόνο για αναφορά.

Κατά τη συντήρηση, φροντίστε να:
• Ενημερώσετε και ελέγξετε τη γνώση των κανόνων λειτουργίας από το προσωπικό που χειρίζεται τη μονάδα.
• Ρωτήστε το προσωπικό που χειρίζεται την κουζίνα για πιθανή μη φυσιολογική λειτουργία της μονάδας.
• Επιθεωρήστε οπτικά την κατάσταση της κουζίνας.
• Ελέγξτε για γυμνά καλώδια.
• Ελέγξτε την κατάσταση των ανεμιστήρων ψύξης και καθαρίστε τις πτερωτές αν είναι απαραίτητο.

Η κουζίνα θα πρέπει να επισκευάζεται από έμπειρο τεχνικό προσωπικό.
Δεν θα πρέπει να γίνονται τροποποιήσεις σχεδίασης.
Σε περίπτωση μη φυσιολογικής λειτουργίας της κουζίνας, απενεργοποιήστε την τροφοδοσία θέτοντας τον κύριο διακόπτη στη θέση OFF ή αφαιρώντας το φις από την πρίζα και επικοινωνήστε με τον πάροχο υπηρεσιών.
Απαγορεύεται αυστηρά η λειτουργία μιας μονάδας που είναι γνωστό ότι είναι ελαττωματική.
Ο Πωλητής και ο Κατασκευαστής δεν μπορούν να θεωρηθούν υπεύθυνοι για οποιεσδήποτε άμεσες ή έμμεσες ζημιές που μπορεί να προκύψουν από ατύχημα ή από τη λειτουργία μιας ελαττωματικής μονάδας.

Διατάξεις προστασίας

1. **Προστασία υπέρτασης**

Αν η τάση τροφοδοσίας κυμαίνεται στο εύρος από 80έως280 V, οι ρυθμίσεις της κουζίνας και η εγκατάσταση της απαιτούμενης ισχύος θα γίνει σε αυτόματη λειτουργία. Όταν η τάση βγει πέρα από το προαναφερθέν εύρος, η κουζίνα θα μεταβεί αυτόματα σε λειτουργία αναμονής.

2. **Προστασία υπερθέρμανσης**

Ο αισθητήρας θερμοκρασίας παρακολουθεί τη θερμοκρασία στο εσωτερικό της κουζίνας. Αν ο αισθητήρας καταγράψει υπερθέρμανση, η κουζίνα θα μεταβεί αυτόματα σε λειτουργία αναμονής.

3. **Ανίχνευση μικρών αντικειμένων**

Όταν η επιφάνεια της κουζίνας έρχεται σε επαφή με σκεύη με διάμετρο μικρότερη από 80 mm ή μικρά αντικείμενα (μαχαίρι, πιρούνι, λαβίδες, κλειδί, κτλ.), θα εκδοθεί ηχητικό σήμα προειδοποίησης.

4. **Απουσία σκευών ή ακατάλληλα σκεύη**

Αν μια κατσαρόλα αφαιρεθεί από την κουζίνα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, ή είναι ακατάλληλη για χρήση, η κουζίνα δεν θα λειτουργεί, και θα εμφανιστεί κωδικός σφάλματος στην οθόνη.

5. **Προστατευτική αυτόματη απενεργοποίηση**

Αν η κουζίνα σε λειτουργία δεν λαμβάνει εντολές για 2 ώρες, θα απενεργοποιηθεί αυτόματα. (Εξαίρεση: όταν ο χρονοδιακόπτης είναι ρυθμισμένος για περισσότερο από 2 ώρες)

Κωδικοί σφάλματος

CODE	FAULT	CODE	FAULT
E0	Η κεντρική μονάδα ελέγχου είναι ελαττωματική	E5	Σφάλμα στη λειτουργία της κουζίνας ή της κεντρικής μονάδας ελέγχου
E1	Λείπουν σκεύη	E6	Υπερφόρτωση ρεύματος
E2	Πολύ χαμηλή τάση τροφοδοσίας	E7	Διακοπή κυκλώματος ή βραχυκύκλωμα του IGBT (διπολικό τρανζίστορ μονωμένης πύλης)
E3	Πολύ υψηλή τάση τροφοδοσίας	E8	Υπερθέρμανση κεραμικής πλάκας
E4	Διακοπή κυκλώματος ή βραχυκύκλωμα του αισθητήρα θερμοκρασίας	E9	Υπερθέρμανση IGBT

7. ΜΕΤΑΦΟΡΑ ΚΑΙ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ. ΔΙΑΘΕΣΗ

• Αυτή η μονάδα μπορεί να μεταφερθεί με οποιοδήποτε μέσο μεταφοράς σύμφωνα με τις ετικέτες προειδοποίησης που είναι τοποθετημένες στο kontainer, καθώς και με τους κανόνες που ισχύουν για ένα συγκεκριμένο μέσο μεταφοράς.
• Μην γέρνετε ή χτυπάτε τη μονάδα κατά τη φόρτωση ή μεταφορά της. Μετακινήστε το kontainer μεταφοράς σε κεκλιμένη επιφάνεια, τηρώντας το σύμβολο TOP σε γωνία όχι μεγαλύτερη από 15%.
• Η μεταφορά του εξοπλισμού με σιδηρόδρομο και δρόμο θα πρέπει να γίνεται σε καλυμμένα οχήματα.
• Μετά τη μεταφορά, η κουζίνα θα πρέπει να είναι λειτουργική και μη κατεστραμμένη.
• Αποθηκεύστε τη μονάδα στη συσκευασία αποστολής της σε αποθήκες προστατεύοντάς την από ατμοσφαιρικές κατακρημνίσεις και μηχανικές βλάβες.
• Μη κουνάτε την κουζίνα.
• Μην αποθηκεύετε τη μονάδα ανάποδα.

Όταν η κουζίνα δεν είναι πια σε χρήση, στο τέλος της διάρκειας ζωής της, ο λειτουργός οργανισμός θα πρέπει να την παραδώσει στο υπεύθυνο άτομο για τη διάθεσή της.
Διαθέστε τη μονάδα σύμφωνα με τους γενικούς κανόνες ανακύκλωσης σε συμμόρφωση με τους κανονισμούς της χώρας όπου θα διατεθεί η μονάδα.

1. ТЕХНИЧЕСКИ СПЕЦИФИКАЦИИ

Модел	Мрежови параметри	Мощност, kW	Брой горелки, бр.	Тип на горелката повърхност	Общи размери, mm	Тегло, kg
HKN-ICF18T	220–240 V/ 50 Hz	2	1	Плоска	370x290x35	2
HKN-ICB35W WOK		3.5		WOK	400x400x85 (без дистанционно управление)	4.7
HKN-ICB35M				Плоска		
HKN-ICF35M					326x415x110	4.7
HKN-ICF35D					328x396x110	4
HKN-ICW35M				WOK	350x450x200	5.7
HKN-ICF35T				Плоска	340x423x130	5.2
HKN-ICF35TM					326x415x110	4.6
HKN-ICF70D		7	2		660x396x110	9.9
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		500x410x200	8
HKN-ICW50D				WOK		

Производителят си запазва правото да променя външния вид и дизайна на котлона с цел подобряване на експлоатационните му характеристики, като запазва непроменени техническите му характеристики.

2. МОНТАЖ И НАСТРОЙКА

• Внимание! Монтажът и пускането в експлоатация трябва да се извършват от надлежно квалифициран и лицензиран технически персонал, както се изисква от разпоредбите на страната, където се използва това оборудване.

• Уверете се, че мрежовото напрежение съответства на работното напрежение на котлона, проверете монтажа на защитните устройства и се уверете, че те съответстват на съответните номинални стойности на мощността и характеристиките. Максималното отклонение на напрежението е +5%/-10%; честотата е 50 Hz.

• Защитното оборудване трябва да се намира в непосредствена близост до котлона или в разпределителното табло, ако последното е директно достъпно. Контактът трябва да отговаря на изискванията за безопасност и да има надеждно заземяване.
• Котлоните модел HKN-ICF35DX4 и HKN-ICF35DX47 трябва да се монтират на стойка без дъно.
• Котлоните модел HKN-ICF35DX4 и HKN-ICF35DX47 трябва да се свързват според схемата на етикета до табелката с данни и маркировката на проводниците.Възможно е свързване към мрежа с напрежение 380-415 V.
• Блокирането на вентилационните отвори на котлона не е позволено.
• Електрическата инсталация трябва да съответства на nominalната мощност на котлона. Несъответствието може да доведе до пожар.
• Котлоните модел HKN-ICF70D и HKN-ICF70D2V имат 2 еднофазни кабела с щепсели тип E/F.
• Разхлабването на крепежните елементи на компонентите, електрическите връзки и движещите се механизми може да се появи по време на транспортиране на агрегата, така че те трябва да се проверят преди първото стартиране.
• Не позволявайте кабелът да се поставя между предмети и мебели, които могат да упражнят натиск и да повредят захранващия кабел. Не огъвайте и не заплитайте кабела.
• Не използвайте битови удължители за свързване на котлона.
• Неправилната окабеляване или неизправност на щепсел/контакт може да доведе до пожар.
• Котлонът трябва да се монтира на огнеупорна стабилна нехлъзгава плоска хоризонтална основа на разстояние от поне 100 mm от всички стени, рампи, стъпала и друго оборудване. Не е разрешено монтирането на оборудването в близост до промивни вани и мивки за ръце.
• Ако агрегатът се монтира в близост до друго отоплително оборудване, увеличете разстоянието между последното и котлона до 200–300 mm. Монтажът в близост до оборудване, което изпарява мазнини при работа (фритюрници, скари и др.), е забранен.
• Не е разрешено монтирането на котлона в непосредствена близост до възпламеними и взривни предмети и материали.
• Не е разрешено монтирането на котлона в помещения със значително количество прах, дим и газ (включително брашно и други видове прах).
• Отстранете всички опаковъчни материали, листовки, найлонови торби и др. от повърхността на котлона, след което почистете котлона в съответствие с Раздел 6. Поддръжка и сервиз преди първата употреба на продукта.
• Никога не позволявайте на персонал, който не е запознат с това ръководство и не е надлежно инструктиран по въпросите за безопасност, да работи с котлона, тъй като това може да доведе до нараняване и смърт.
• Предприемете подходящи мерки за защита на агрегата от дъжд и влага.

3. БЕЗОПАСНОСТ

• Внимание! Само хора, запознати с това ръководство и инструктирани по въпросите за безопасност, могат да бъдат допуснати до използване на това оборудване.

• Изисква се стриктно спазване на правилата за трудова и пожарна безопасност и санитарните разпоредби в съответствие с правилата на страната, където се експлоатира този агрегат, по време на монтаж, подготовка за експлоатация, експлоатация, поддръжка и ремонт, заедно с изискването за осигуряване на съответствие с изискванията за безопасност, описани в това ръководство.

• Дръжте котлона далеч от достъп на деца.

• Котлонът не трябва да се оставя без надзор по време на работа.

• Никога не използвайте уреда върху неравна повърхност или върху пластмасова основа.

• Никога не докосвайте повърхностите на котлона по време на работа, както и известно време след това. Не се облягайте с тялото си върху него. Това ще доведе до изгаряния!

• Не съхранявайте запалими предмети в непосредствена близост до котлона.

• Никога не оставяйте чужди предмети върху повърхността на котлона.

• Избягвайте падане на чужди предмети и никога не се облягайте върху повърхността на котлона, тъй като това може да причини повреда. Не използвайте уреда, ако има пукнатини по повърхността му.

• Предотвратете попадането на студена вода върху горещата стъклокерамична повърхност.

• Предотвратете попадането на почистващи препарати или горими материали (включително хартия) върху повърхността на уреда под индукционни съдове.

• Никога не прегрявайте празни съдове. Прегрятото олио може да се запали.

• Съхранявайте уреда на място с температура на околната среда под 45°C и max. влажност 90%.

• Ако котлонът не се използва или се използва при неблагоприятни метеорологични условия, го изключете от захранването, за да предотвратите злополуки.

• Строго е забранено измиването на уреда в открита вода. Неспазването на това правило може да доведе до повреда на оборудването и нараняване на хора, възможно смъртоносно. Не позволявайте вода да влиза в контакт с контакта и ключа.

• Не мийте повърхностите на котлона без предварително охлаждане.

• Преди миене, поправяне или преместване на котлона, първо го изключете от контакта на стената.

• Ако забележите повреда на захранващия кабел, заменете го незабавно. В противен случай може да причини токов удар или пожар.

• Не докосвайте захранващия кабел с мокри ръце, или може да възникне токов удар.

• Извършвайте поддръжка или ремонт само след като котлонът е бил изключен от захранването.

• Не докосвайте ключа или щепсела с мокри ръце.

• Не движете котлона по време на работа.

• Никога не дърпайте захранващия кабел при изключване на захранването, винаги изтегляйте щепсела.

• Лица, страдащи от сърдечни заболявания, трябва да използват котлона само в съответствие с препоръките на своя лекар.

• Уредът не е предназначен за използване от деца, лица с намалени физически или умствени способности, както и от тези без опит и съответни знания. Изключения могат да се правят, ако се осигурява надзор или инструктаж от лице, отговорно за безопасността на такива хора.

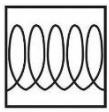
Уредът не трябва да се използва:
• в случай на неизправност на котлона;
• ако е бил повреден или паднал;
• в случай на повреда на захранващия кабел или щепсела.

4. ПРОЦЕДУРА ЗА РАБОТА

• Индукционният котлон е предназначен за топлинна обработка на хранителни продукти в заведения за обществено хранене, използвайки съдове с дъно, изработено от материали с феромагнитни свойства.
• Никога не блокирайте вентилационните отвори на котлона.
• За нормално функциониране на котлона температурата на околната среда трябва да бъде 5–35°C и относителната влажност 30–80%.
• Максималното тегло върху горелката не трябва да превишава 30 kg.
• Опитайте се да не премествате съдовете от горелката по време на готвене. Избягвайте многократно губене на контакт между дъното на съда и повърхността на горелката! (напр. обръщане на палачинки или разбъркване на съдържанието на съда без специални кухненски принадлежности).
• Предотвратете попадането на течност върху повърхността под котлона, тъй като може да влезе вътре в уреда и да причини неизправност.
• Използвайте само чисти съдове за готвене. Преди готвене се уверете, че контактните повърхности на котлона и съдовете са сухи. Уверете се, че не остава мазнина по повърхността на котлона.
• Стъклокерамичната повърхност на котлона изисква внимателно отношение.
• Не изключвайте уреда от мрежата веднага след приключване на работата му. Системата за принудителна вентилация на индукционния котлон ще продължи да работи 1 минута за правилното охлаждане на уреда. Едва тогава уредът може да бъде изключен от основното захранване.

<u>Изисквания към съдовете:</u>

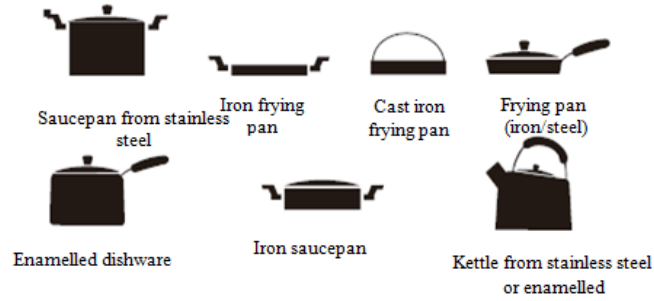
• За работа на котлона се изисква съдове с дъно, изработено от материали с феромагнитни свойства.
• Подходящи за използване са съдове с диаметър на дъното от 12 до 26 cm и дебелина най-малко 5 mm.
• Ако съдовете не отговарят на тези изисквания, използвайте подходящ адаптер под формата на метален панел с високо съдържание на феромагнитни материали (не е включен в комплекта за доставка).
• Съдовете трябва да бъдат етикетирани като подходящи за използване върху индукционни котлони.



За котлони с плоски горелки:
• Дъното на съда трябва да бъде перфектно плоско и да няма грапавини или неравности.

За котлони с WOK горелки:
• Дъното на съда трябва да се поставя плътно към повърхността и да няма грапавини или неравности.

СЪВМЕСТИМИ СЪДОВЕ

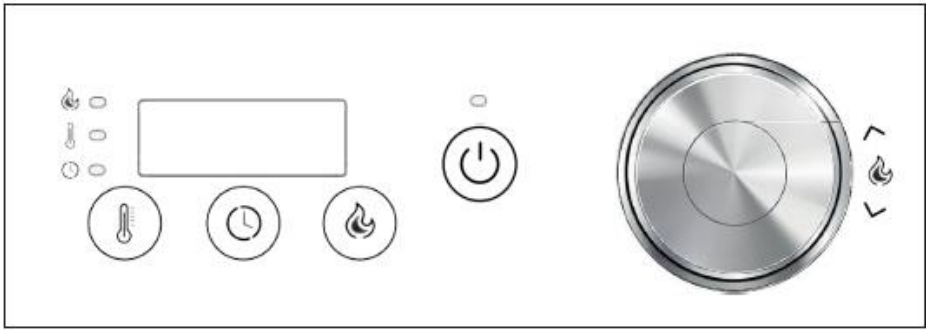


НЕПОДХОДЯЩИ СЪДОВЕ

Работа

Тази инструкция съдържа информация за работата на една горелка. Всички горелки на котлона работят по същия начин.
Изберете описанието на контролния панел, присъстващ на вашия модел котлон.

HKN-ICW50D и HKN-ICF50D



13. Сигналната лампа MAINS ще светне и знакът OFF ще се появи на дисплея след свързване на уреда към мрежата.
14. Поставете съда върху горелката.
15. Натиснете бутона ON/OFF за да включите котлона, и знакът ON ще се появи на дисплея.
16. Изберете желания режим на работа на горелката, като натиснете съответния бутон (режимът TIMER може да работи едновременно с един от режимите POWER или TEMPERATURE):

- режим POWER.Тгорелката ще започне да нагрява съда при 2,500 W.
Завъртете копчето, за да зададете режимите: 500, 1,000, 1,500, 2,000, 2,500, 3,000, 3,500, 4,000, 4,500до5,000 W.

- режим TEMPERATURE. Температурата ще бъде зададена на 160°C след избиране на този режим. Завъртете копчето, за да зададете 60, 80, 120, 140, 160, 180, 200, 220, 240 до280°C.

- режим TIMER. "0:00" ще се появи на дисплея при избиране на този режим, като ":00" мига. Завъртете копчето, за да изберете необходимия брой минути, след това потвърдете стойността, като натиснете отново бутона TIMER. "0:" ще започне да мига, след това завъртете копчето, ако трябва да зададете определен брой часове работа на горелката. Изчакайте 5 секунди, след което стойността на таймера ще бъде фиксирана и обратното броене ще започне на екрана. Таймерът може да се настрои до 24 часа работа. Ако трябва да деактивирате таймера, докоснете бутона TIMER 3 пъти последователно.

17. Натиснете бутона ON/OFF след приключване на готвенето, и знакът OFF ще се появи на дисплея. Премахнете съда от горелката едва след като е изключена.
18. Изчакайте вентилаторите за охлаждане да спрат да работят и изключете захранването.

HKN-ICF70D2V,ICF35DX4,ICF35DX47

13. Сигналната лампа MAINS ще светне и знакът OFF ще се появи на дисплея след свързване на уреда към мрежата.
14. Поставете съда върху горелката.
15. Натиснетекопчето за да включите котлона, и знакът ON ще се появи на дисплея.Натиснете бутона , горелката ще започне да нагрява съда при 2,000 W.
16. Изберете желания режим на работа на горелката, като натиснете съответния бутон (режимът TIMER може да работи едновременно с един от режимите POWER или TEMPERATURE):

- бутон за смяна на режимите POWER или TEMPERATURE.

Режим POWER.

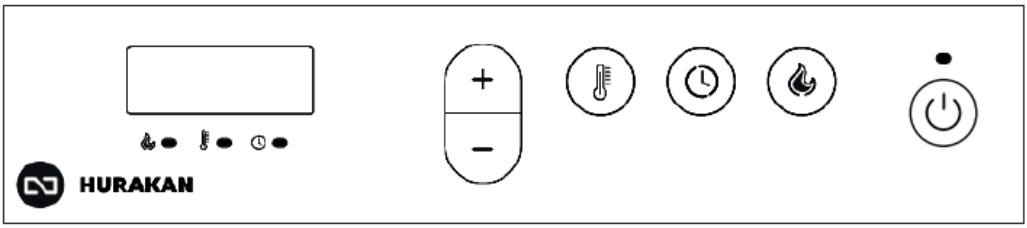
Завъртете копчето, за да зададете режимите: 300, 500, 1,000, 1,500, 2,000, 2,500, 2,800, 3,000, 3,300 и 3,500 W.

Режим TEMPERATURE.

Температурата ще бъде зададена на 140°C след избиране на този режим. Завъртете копчето, за да зададете 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 и 240°C.

- режим TIMER. "0:00" ще се появи на дисплея при избиране на този режим, като ":00" мига. Завъртете копчето, за да изберете необходимия брой минути, след това потвърдете стойността, като натиснете отново бутона TIMER. "0:" ще започне да мига, след това завъртете копчето, ако трябва да зададете определен брой часове работа на горелката. Изчакайте 5 секунди, след което стойността на таймера ще бъде фиксирана и обратното броене ще започне на екрана. Таймерът може да се настрои до 24 часа работа. Ако трябва да деактивирате таймера, докоснете бутона TIMER 3 пъти последователно.

17. Натиснетекопчето след приключване на готвенето, и знакът OFF ще се появи на дисплея. Премахнете съда от горелката едва след като е изключена.
18. Изчакайте вентилаторите за охлаждане да спрат да работят и изключете захранването.



13. Сигналната лампа MAINS ще светне и знакът OFF ще се появи на дисплея след свързване на уреда към мрежата.
14. Поставете съдовете върху котлона.
15. Натиснете бутона ON/OFF за да включите котлона и знакът ON ще се появи на дисплея.
16. Изберете желания работен режим на котлона чрез натискане на съответния бутон (режимът TIMER може да работи едновременно с един от режимите POWER или TEMPERATURE режими):

- режим POWER.Котлонът ще започне да нагрява съдовете при1800 W. Натиснете бутона +/- за да настроите режимите:400, 600, 800, 1000, 1200, 1500, 1800, 2100, 2400, 2700, 3000, 3300 до 3500 W.

- режим TEMPERATURE. Температурата ще бъде настроена на 130°C след избиране на този режим. Натиснете бутона +/- за да настроите60, 80, 100, 120, 130, 140, 150, 160, 170, 180, 200, 240 до 280°C.

- режим TIMER. "0:00" ще се появи на дисплея когато този режим е избран, с ":00" мигащо. Завъртете копчето за да изберете броя минути които ви трябват, след това потвърдете стойността чрез натискане на бутона TIMER отново. "0:" ще започне да мига, след това завъртете копчето ако трябва да настроите определен брой часове за работа на котлона. Изчакайте 5 секунди, след това стойността на таймера ще се фиксира и обратното броене ще започне на екрана. Таймерът може да се настрои до 24 часа работа. Ако трябва да деактивирате таймера, докоснете бутона TIMER 3 пъти последователно.

17. Натиснете бутона ON/OFF след като готвенето е завършено и знакът OFF ще се появи на дисплея. Отстранете съдовете от котлона само след като е изключен.
18. Изчакайте вентилаторите за охлаждане да спрат да работят и изключете захранването.

HKN-ICF35D, HKN-ICF70D

15. Сигналната лампа MAINS ще светне и знакът OFF ще се появи на дисплея след свързване на уреда към мрежата.
16. Поставете съдовете върху котлона.
17. Натиснетекопчето за да включите котлона и знакът ON ще се появи на дисплея.
18. Изберете желания работен режим на котлона чрез натискане на съответния бутон (режимът TIMER може да работи едновременно с един от режимите POWER или TEMPERATURE):

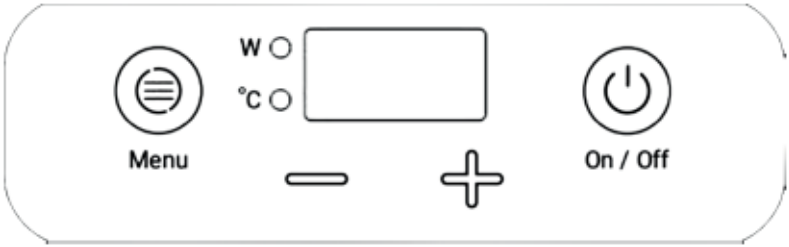
19. - режим POWER.Котлонът ще започне да нагрява съдовете при1800 W. Завъртете копчето за да настроите режимите:400, 600, 800, 1000, 1200, 1500, 1800, 2100, 2400, 2700, 3000, 3300 и 3,500 W.

- режим TEMPERATURE. Температурата ще бъде настроена на 130°C след избиране на този режим. Завъртете копчето за да настроите60, 80, 100, 120, 130, 140, 150, 160, 170, 180, 200, 240 и 280°C.

- режим TIMER. "0:00" ще се появи на дисплея когато този режим е избран, с ":00" мигащо. Завъртете копчето за да изберете броя минути които ви трябват, след това потвърдете стойността чрез натискане на бутона TIMER отново. "0:" ще започне да мига, след това завъртете копчето ако трябва да настроите определен брой часове за работа на котлона. Изчакайте 5 секунди, след това стойността на таймера ще се фиксира и обратното броене ще започне на екрана. Таймерът може да се настрои до 24 часа работа. Ако трябва да деактивирате таймера, докоснете бутона TIMER 3 пъти последователно.

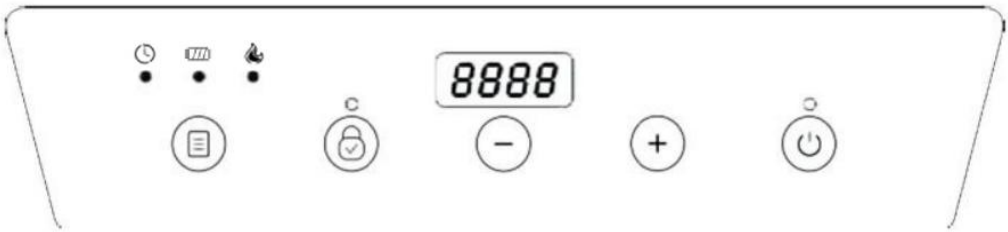
20. Натиснетекопчето след като готвенето е завършено и знакът OFF ще се появи на дисплея. Отстранете съдовете от котлона само след като е изключен.
21. Изчакайте вентилаторите за охлаждане да спрат да работят и изключете захранването.

ICB35M, ICB35W WOK



13. Сигналната лампа MAINS ще светне и знакът OFF ще се появи на дисплея след свързване на уреда към мрежата.
14. Поставете съдовете върху котлона.
15. Натиснете бутона ON/OFF за да включите котлона и знакът ON ще се появи на дисплея. Котлонът е готов за работа и е в режим на готовност.
16. Изберете желания работен режим на котлона чрез натискане набутона MENU .
    - режим POWER.Натиснете бутона + или -бутонза да изберете режимите:P1(300W), P2(500W), P3(1000W), P4(1500W), P5(2000W), P6(2500W), P7(2800W), P8(3000W), P9(3300W) до P10(3500W).
    - режим TEMPERATURE. Натиснете бутона + или - за избор на режимите: 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 до 240 °C.
17. Натиснете бутона ON/OFF след приключване на готвенето и знакът OFF ще се появи на дисплея. Извадете съдовете от котлона едва след като той бъде изключен.
18. Изчакайте вентилаторите за охлаждане да спрат да работят и изключете захранването.

ICF35T



13. Сигналната лампа MAINS ще светне и знакът OFF ще се появи на дисплея след свързване на уреда към мрежата.
14. Поставете съдовете върху котлона.
15. Натиснете бутона ON/OFF за включване на котлона и знакът ON ще се появи на дисплея. Котлонът е готов за работа и е в режим на готовност.

16. Изберете желания работен режим на котлона чрез натискане на бутона MENU (режимът TIMER може да работи едновременно с режима POWER режим):
- режим POWER с настройка 1,800 W. Натиснете бутона + или - за промяна на стойността на 400, 600, 800, 1000, 1200, 1500, 1800, 2100, 2400, 2700, 3000, 3300 и 3,500 W.

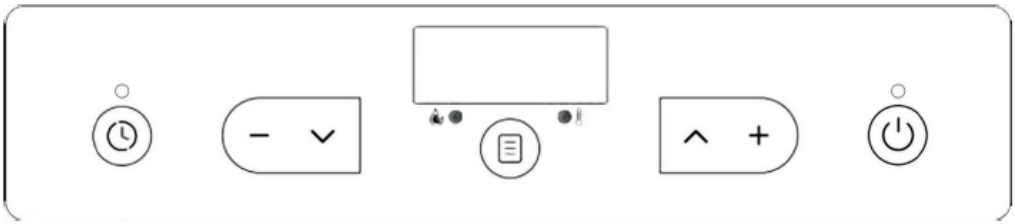
- Режим на консумация на енергия. Натиснете бутона MENU докато котлонът работи, индукционният котлон ще покаже колко енергия сте използвали. Например: показва 2.35, това означава, че индукционният котлон вече е използвал 2.35 kw енергия. Дисплеят показва текущата консумация на енергия за 5 секунди, след което показват обратно нагревателната мощност.

- режим TIMER. Двукратно натискане на бутона MENU за избор на този режим. "0:00" ще се появи на дисплея и ":00" ще мига. Натиснете бутона +/- за избор на броя минути, които ви трябват, след това потвърдете стойността чрез повторно натискане на бутона MENU отново. "0:" ще започне да мига, след това завъртете копчето ако трябва да зададете определен брой часове за работа на котлона. Изчакайте 8 секунди, след това таймерът ще бъде фиксиран и обратното броене ще започне на екрана. Таймерът може да се настрои до 24 часа работа. Ако трябва да деактивирате таймера, докоснете бутона TIMER 3 пъти поред.

- Режим на заключване. Натиснете бутона за заключване за заключване на контролния панел на котлона от всякакви промени в настройките докато бутонът е натиснат. Активното заключване ще бъде показано от съответната индикаторна светлина над бутона за заключване. Натиснете бутона за заключване отново за отмяна на режима на заключване.

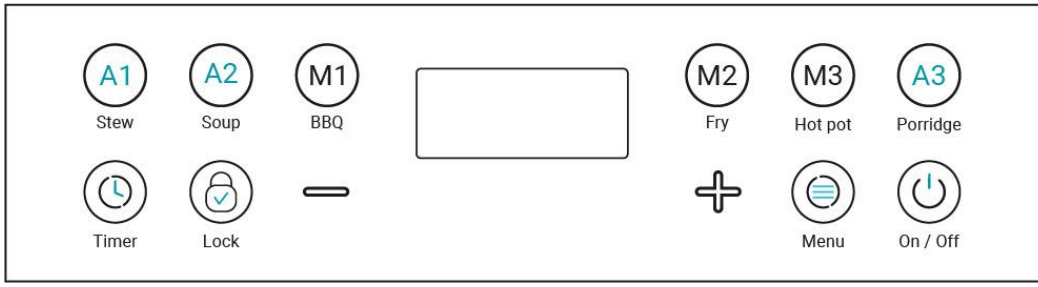
17. Натиснете бутона ON/OFF след приключване на готвенето и знакът OFF ще се появи на дисплея. Извадете съдовете от котлона едва след като той бъде изключен.
18. Изчакайте вентилаторите за охлаждане да спрат да работят и изключете захранването.

ICF35TM



13. Сигналната лампа MAINS ще светне и знакът OFF ще се появи на дисплея след свързване на уреда към мрежата.
14. Поставете съдовете върху котлона.
15. Натиснете бутона ON/OFF за включване на котлона и знакът ON ще се появи на дисплея. Котлонът е готов за работа и е в режим на готовност.
16. Изберете желания работен режим на котлона чрез натискане на бутона MENU (режимът TIMER може да работи едновременно с един от режимите POWER или TEMPERATURE):
- режим POWER с настройка 1,800 W. Натиснете бутоните + или - за промяна на стойността на 400, 600, 800, 1000, 1200, 1500, 1800, 2100, 2400, 2700, 3000, 3300 и 3,500 W.
- режим TEMPERATURE. Натиснете бутоните + или - за промяна на стойността на 60, 80, 100, 120, 130, 140, 150, 160, 170 ,180, 200, 240, и 280°C.
- режим TIMER. "0:00" ще се появи на дисплея при избор на този режим, като ":00" мига. Натиснете бутон + или - за избор на броя минути, които ви трябват, след това потвърдете стойността чрез повторно натискане на бутона TIMER. "0:" ще започне да мига, след това завъртете копчето ако трябва да зададете определен брой часове за работа на котлона. Изчакайте 8 секунди, след което стойността на таймера ще бъде фиксирана и обратното броене ще започне на екрана. Таймерът може да се настрои до 24 часа работа. Ако трябва да деактивирате таймера, докоснете бутона TIMER 3 пъти поред.
17. Натиснете бутона ON/OFF след приключване на готвенето и знакът OFF ще се появи на дисплея. Извадете съдовете от котлона едва след като той бъде изключен.
18. Изчакайте вентилаторите за охлаждане да спрат да работят и изключете захранването.

HKN-ICF18T



1. Свържете котлона към електрическата мрежа, бъзерът ще издаде сигнал и "----" стойността ще бъде показана на екрана. Ако не се натисне бутон, котлонът ще се изключи.
2. Поставете съдовете върху котлона.
3. Докоснете ON/OFF и котлонът ще бъде в режим на готовност. "----" ще се движи на дисплея. Докоснете бутона MENU, той ще започне да нагрява съдовете с функция HOT

POT режим на 1400W. Натиснете MENU бутона за избор на съответния режим на нагряване.

4. Режимът HOT POT е предназначен за самоконтрол на нагревателната мощност. Натиснете бутоните + или - за промяна на мощността.
5. Режимът STEW е предназначен за автоматично готвене. Функцията за промяна на мощността с бутоните + или - е блокирана. Процесът на нагряване ще приключи автоматично.
6. Режимът BBQ е предназначен за самоконтрол на нагревателната мощност. Натиснете бутоните + или - за промяна на мощността.
7. Режимът FRY е предназначен за самоконтрол на нагревателната мощност. Натиснете бутоните + или - за промяна на мощността.
8. Режимите SOUP и PORRIDGE са автоматични. Функцията за промяна на мощността с бутоните + или - е блокирана. Процесът на нагряване ще приключи автоматично.
9. режим TIMER. "0:00" ще се появи на дисплея, когато този режим е избран, с ":00" мигащо.Натиснете бутон + или -, за да изберете броя минути, които ви трябват, след това потвърдете стойността, като натиснете отново бутона TIMER. "0:" ще започне да мига, след тованатиснете бутона +/-ако трябва да зададете определен брой часове за работа на горелката. Изчакайте 5 секунди, след това стойността на таймера ще се фиксира и обратното броене ще започне на екрана. Таймерът може да се настрои за до 24 часа работа. Ако трябва да деактивирате таймера, докоснете бутона TIMER 3 пъти последователно.

ЗАБЕЛЕЖКА: Режимите STEW, SOUP и PORRIDGE настройват таймер кога ще започне да работи. Режимите HOT POT, FRY и BBQ настройват таймер кога ще спре да работи.

10. функция LOCK. Натискането на бутона LOCK по време на работа на печкатаще заключи бутоните освен бутона ON/OFF.Натиснете отново бутона LOCK за отмяна.
11. Изключване. Натиснете бутона ON/OFF по време на работа на печката и нагряването ще спре. Печката ще премине в режим на готовност.
12. Внимание! Не изключвайте уреда от мрежата веднага след завършване на работата му. Принудителната вентилационна система на индукционната печка ще продължи работа в продължение на 1 минута за правилно охлаждане на уреда. Едва след това можете да изключите уреда от мрежата.

5. ПОДДРЪЖКА И ГРИЖИ

• Преди всякаква поддръжка изключете захранването на печката и я оставете да се охлади до стайна температура.
• Почиствайте уреда всеки ден.
• Използвайте влажна, мека гъба или кърпа с мека перилна препарат за почистване на повърхността и корпуса. Подсушете повърхността и корпуса след почистването. Уверете се, че всички мазнини и замърсявания са напълно премахнати от повърхностите.
• Не забравяйте да почистите вентилационния отвор на долната повърхност на печката с мека четка и мек перилен препарат. Подсушете повърхността след почистването.

• Предотвратете попадането на каквито и да било течности и чужди предмети в печката по време на почистването.
• Никога не почиствайте оборудването, използвайки абразивни материали, метални гъби и четки, пробождащи и режещи предмети, агресивни и съдържащи хлор перилни препарати, бензин, киселини,основи, и разтворители.
• Ако оборудването няма да се използва продължително време (по време на почивни дни, празници и т.н.), то трябва да се изключи от захранването и основно да се почисти.

6. ПОДДРЪЖКА И РЕМОНТ

ВНИМАНИЕ: ПОДДРЪЖКАТА И РЕМОНТЪТ ТРЯБВА ДА СЕ ИЗВЪРШВАТ ПРИ НАПЪЛНО ИЗКЛЮЧЕНО ЗАХРАНВАНЕ, КАТО СЕ ПРЕВКЛЮЧИ ВХОДЯЩИЯТ ПРЕВКЛЮЧВАТЕЛ В ПОЗИЦИЯ "OFF" И СЕ ИЗКЛЮЧИ ЩЕПСЕЛЪТ ОТ КОНТАКТА, И ОТ НАДЛЕЖНО КВАЛИФИЦИРАН ТЕХНИЧЕСКИ ПЕРСОНАЛ.

Поддръжката на печката трябва да се извършва в съответствие с разпоредбите на страната, където се използва уредът. Работните позиции, изброени в това ръководство, са само за справка.

По време на поддръжката се уверете, че:
• Инструктирате и проверите знанията за правилата за работа от персонала, работещ с уреда.
• Интервюирате персонала, работещ с печката, относно възможна неправилна работа на уреда.
• Визуално проверете състоянието на печката.
• Проверете за оголени проводници.
• Проверете състоянието на охлаждащите вентилатори и почистете крилчатките, ако е необходимо.

Печката трябва да се ремонтира от квалифициран технически персонал.
Не трябва да се правят модификации в конструкцията.
В случай на неправилна работа на печката изключете захранването, като завъртите главния превключвател в позиция OFF или извадете щепсела от контакта и се свържете с доставчика на услуги.
Строго е забранено да се работи с уред, за който се знае, че е повреден.
Продавачът и Производителят не могат да бъдат държани отговорни за каквито и да било преки или косвени щети, които могат да възникнат от инцидент или от работа с дефектен уред.

Защитни устройства

1. **Защита от свръхнапрежение**

Ако напрежението на захранването варира в диапазона от 80до280 V, настройките на печката и настройката на необходимата мощност ще се извърши в автоматичен режим. Когато напрежението излезе извън горепосочения диапазон, печката автоматично ще премине в режим на готовност.

2. **Защита от прегряване**

Температурният сензор наблюдава температурата вътре в печката. Ако сензорът регистрира прегряване, печката автоматично ще премине в режим на готовност.

3. **Откриване на малки предмети**

Когато повърхността на печката влезе в контакт с посуда с диаметър по-малък от 80 mm или малки предмети (нож, вилица, щипци, ключ и т.н.), ще се издаде звуков предупредителен сигнал.

4. **Липса на посуда или неподходяща посуда**

Ако тенджера се свали от печката по време на готвене или е неподходяща за употреба, печката няма да работи и на екрана ще се появи код за грешка.

5. **Защитно автоматично изключване**

Ако печката в работа не получава команди в продължение на 2 часа, тя автоматично ще се изключи.

(Изключение: когато таймерът е настроен за повече от 2 часа)

Кодове за грешки

КОД	НЕИЗПРАВНОСТ	КОД	НЕИЗПРАВНОСТ
E0	Централното управляващо устройство е повредено	E5	Грешка в работата на печката или централното управляващо устройство
E1	Липсва посуда	E6	Претоварване по ток
E2	Твърде ниско напрежение на захранването	E7	Прекъсване на веригата или късо съединение на IGBT (изолиран биполярен транзистор с управляем електрод)
E3	Твърде високо напрежение на захранването	E8	Прегряване на керамичния панел
E4	Прекъсване на веригата или късо съединение на температурния сензор	E9	Прегряване на IGBT

7. ТРАНСПОРТИРАНЕ И СЪХРАНЕНИЕ. ИЗХВЪРЛЯНЕ

• Този уред може да се транспортира с всеки вид транспорт в съответствие с предупредителните етикети, закрепени на контейнера, както и с правилата, приложими за конкретния вид транспорт.

• Не накланяйте или удряйте уреда при товарене или транспортиране. Движете транспортния контейнер по наклонена повърхност, спазвайки символа TOP под ъгъл не повече от 15%.

• Транспортирането на оборудването по железопътен и автомобилен транспорт трябва да се извършва в покрити превозни средства.
• След транспортиране печката трябва да бъде функционална и неповредена.
• Съхранявайте уреда в оригиналната му опаковка за доставка в складове, предпазвайки го от атмосферни валежи и механични повреди.
• Не разклащайте печката.
• Не съхранявайте уреда обърнат с главата надолу.

Когато печката вече не се използва, в края на експлоатационния й живот, работещата организация трябва да я предаде на лицето, отговорно за нейното изхвърляне.
Изхвърлете уреда съгласно общите правила за рециклиране в съответствие с разпоредбите на страната, където уредът ще бъде изхвърлен.

1. TEHNIČKE SPECIFIKACIJE

<table>
<tr><th>Model</th><th>Mrežni parametri</th><th>Snaga, kW</th><th>Broj gori-onika, kom</th><th>Tip gori-onika površine</th><th>Ukupne dimenzije, mm</th><th>Težina, kg</th></tr>
<tr><td>HKN-ICF18T</td><td rowspan="12">220–240 V/ 50 Hz</td><td>2</td><td rowspan="8">1</td><td>Ravna</td><td>370x290x35</td><td>2</td></tr>
<tr><td>HKN-ICB35W WOK</td><td rowspan="6">3.5</td><td>WOK</td><td rowspan="2">400x400x85 (bez daljinskog up-ravljanja)</td><td rowspan="2">4.7</td></tr>
<tr><td>HKN-ICB35M</td><td rowspan="3">Ravna</td></tr>
<tr><td>HKN-ICF35M</td><td>326x415x110</td><td>4.7</td></tr>
<tr><td>HKN-ICF35D</td><td>328x396x110</td><td>4</td></tr>
<tr><td>HKN-ICW35M</td><td>WOK</td><td>350x450x200</td><td>5.7</td></tr>
<tr><td>HKN-ICF35T</td><td rowspan="6">Ravna</td><td>340x423x130</td><td>5.2</td></tr>
<tr><td>HKN-ICF35TM</td><td>326x415x110</td><td>4.6</td></tr>
<tr><td>HKN-ICF70D</td><td rowspan="2">7</td><td rowspan="2">2</td><td>660x396x110</td><td rowspan="2">9.9</td></tr>
<tr><td>HKN-ICF70D2V</td><td>330x810x110</td></tr>
<tr><td>HKN-ICF35DX4</td><td rowspan="2">220–240 V(380–415 V)/ 50 Hz</td><td rowspan="2">14</td><td rowspan="2">4</td><td>735x830x150</td><td rowspan="2">19.35</td></tr>
<tr><td>HKN-ICF35DX47</td><td>830x700x150</td></tr>
<tr><td>HKN-ICF50D</td><td rowspan="2">220–240 V/ 50 Hz</td><td rowspan="2">5</td><td rowspan="2">1</td><td rowspan="2">500x410x200</td><td rowspan="2">8</td></tr>
<tr><td>HKN-ICW50D</td><td>WOK</td></tr>
</table>

Proizvođač zadržava pravo da promeni izgled i dizajn šporeta u cilju poboljšanja njegovih operativnih karakteristika, ostavljajući nepromenjene tehničke karakteristike.

2. INSTALACIJA I PODEŠAVANJE

• Pažnja! Instalaciju i puštanje u rad treba da izvršava odgovarajuće kvalifikovano i licencirano tehničko osoblje kako zahtevaju propisi zemlje gde se ova oprema koristi.

• Proverite da mrežni napon odgovara radnom naponu šporeta, proverite instalaciju zaštitnih uređaja i uverite se da se oni slažu sa odgovarajućom snagom i karakteristikama. Maksimalno odstupanje napona je +5%/-10%; frekvencija je 50 Hz.

• Zaštitna oprema treba da bude locirana u neposrednoj blizini šporeta ili u razvodnoj tabli ako je poslednja direktno dostupna. Utičnica treba da ispunjava bezbednosne zahteve i da ima pouzdano uzemljenje.

• HKN-ICF35DX4 i HKN-ICF35DX47 model šporeta treba da budu instalirani na postolju bez dna.

• HKN-ICF35DX4 i HKN-ICF35DX47 model šporeta treba da budu povezani prema dijagramu na nalepnici pored natpisne pločice i označavanju na žicama.Moguće je povezivanje na mrežu sa naponom od 380-415 V.
• Blokiranje otvora za ventilaciju šporeta nije dozvoljeno.
• Električna instalacija treba da odgovara nominalnoj snazi šporeta. Neusaglašenost može rezultovati požarom.
• HKN-ICF70D i HKN-ICF70D2V model šporeta imaju 2 jednofazna kabla sa E/F tipom utikača.
• Otpuštanje veznih elemenata komponenti, električnih veza i pokretnih mehanizama može da se dogodi tokom transporta jedinice, pa treba da budu provereni pre prvog pokretanja.
• Ne dozvoljavajte da kabl bude postavljen između objekata i nameštaja koji mogu da vrše pritisak i oštete kabl za napajanje. Ne savijajte ili ne zapletajte kabl.
• Ne koristite kućne produžne kablove za povezivanje šporeta.
• Neispravna instalacija ili kvar utikača/utičnice može rezultovati
požarom.
• Šporet treba da bude instaliran na vatrostalnoj stabilnoj antiprokliznoj ravnoj horizontalnoj osnovi na rastojanju od najmanje 100 mm od bilo kojeg zida, rampi, stepena i druge opreme. Nije dozvoljeno instalirati opremu blizu kada za pranje i umivaonika.
• Ako se jedinica instalira blizu druge grejne opreme, povećajte razmak između poslednje i šporeta na 200–300 mm. Instalacija blizu opreme koja isparava mast tokom rada (friteze, roštilji, itd.) je zabranjena.
• Nije dozvoljeno instalirati šporet u neposrednoj blizini bilo kakvih zapaljivih i eksplozivnih objekata i materijala.
• Nije dozvoljeno instalirati šporet u prostorijama sa značajnom količinom prašine, dima i gasa (uključujući brašno i druge tipove prašine).
• Uklonite sve ambalažne materijale, letke, plastične kese, itd., sa površine šporeta, zatim očistite šporet u skladu sa Odeljkom 6. Održavanje i servis pre prve upotrebe proizvoda.
• Nikada ne dozvoljavajte da opremu koristi osoblje koje nije upoznato sa ovim priručnikom i nije odgovarajuće obučeno o bezbednosnim pitanjima, jer to može dovesti do povreda i smrti.
• Preduzmi odgovarajuće mere za zaštitu jedinice od kiše i vlage.

3. BEZBEDNOST

• Pažnja! Samo ljudi upoznati sa ovim priručnikom i obučeni o bezbednosnim pitanjima mogu biti dozvoljeni da koriste ovu opremu.
• Zahteva se striktno poštovanje propisa o bezbednosti i zdravlju na radu i požarnoj bezbednosti i sanitarnih propisa u skladu sa pravilima zemlje gde se ova jedinica koristi tokom instalacije, pripreme za rad, rada, održavanja i popravki, zajedno sa zahtevom da se obezbedi usaglašenost sa bezbednosnim zahtevima opisanim u ovom priručniku.
• Držite šporet van domašaja dece.
• Kuvalo ne sme biti ostavljeno bez nadzora tokom rada.
• Nikada ne koristite uređaj na neravnoj površini ili na plastičnoj osnovi.
• Nikada ne dodirujte površine kuvala tokom rada, kao ni neko vreme nakon toga. Ne naslanjajte se na njega telom. To će dovesti do opekotina!
• Ne čuvajte zapaljive predmete u neposrednoj blizini kuvala.
• Nikada ne ostavljajte strane predmete na površini kuvala.

• Izbegavajte bacanje stranih predmeta i nikada se ne naslanjajte na površinu kuvala, jer to može dovesti do oštećenja. Ne koristite uređaj ako postoje pukotine na njegovoj površini.
• Sprečite da hladna voda dođe na vruću staklokeramičku površinu.
• Sprečite da deterženti ili zapaljivi materijali (uključujući papir) dođu na površinu uređaja ispod indukcijskog posuđa.
• Nikada ne pregrevajte prazno posuđe. Pregrejano ulje može da se zapali.
• Čuvajte uređaj na mestu sa temperaturom okruženja ispod 45°C i maksimalnom vlagom od 90%.
• Ako se kuvalo ne koristi ili se koristi u nepovoljnim vremenskim uslovima, isključite ga iz napajanja da biste sprečili nesreće.
• Strogo je zabranjeno prati uređaj u otvorenoj vodi. Nepoštovanje ovog pravila može dovesti do oštećenja opreme i povrede ljudi, možda smrtnih. Ne dozvoljavajte da voda dođe u kontakt sa utičnicom i prekidačem.
• Ne perite površine kuvala bez prethodnog hlađenja.
• Pre pranja, popravke ili pomeranja kuvala, prvo ga isključite iz zidne utičnice.
• Ako primetite bilo koje oštećenje na kablu za napajanje, zamenite ga odmah. Inače može dovesti do strujnog udara ili požara.
• Ne dodirujte kabl za napajanje mokrim rukama, jer može doći do strujnog udara.
• Obavljajte održavanje ili popravku tek nakon što je kuvalo isključeno iz napajanja.
• Ne dodirujte prekidač ili utikač mokrim rukama.
• Ne pomerajte kuvalo tokom rada.
• Nikada ne vucite kabl za napajanje kada prekidate napajanje, uvek izvucite utikač.
• Osobe koje boluju od srčanih bolesti treba da koriste kuvalo samo u skladu sa preporukama svog lekara.
• Uređaj nije namenjen za korišćenje od strane dece, osoba sa smanjenim fizičkim ili mentalnim sposobnostima, kao ni od strane onih bez iskustva i relevantnog znanja. Izuzeci se mogu napraviti ako se pruži nadzor ili instruktaža od strane osobe odgovorne za bezbednost takvih ljudi.

Uređaj se ne sme koristiti:
• u slučaju kvara kuvala;
• ako je oštećen ili pao;
• u slučaju oštećenja kabla za napajanje ili utikača.

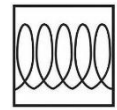
4. PROCEDURA RADA

• Indukcijsko kuvalo je namenjeno za termičku obradu namirnica u ugostiteljskim objektima koristeći posuđe sa dnom napravljenim od materijala sa feromagnetskim svojstvima.
• Nikada ne blokirajte ventilacijske otvore kuvala.
• Za normalan rad kuvala, temperatura okruženja treba da bude 5–35°C i relativna vlaga 30–80%.
• Maksimalna težina na gorniku ne sme da prelazi 30 kg.
• Pokušajte da ne uklanjate posuđe sa gornika tokom kuvanja. Izbegavajte ponovni gubitak kontakta dna posuđa sa površinom gornika! (npr. bacanje palačinki ili mešanje sadržaja posuđa bez specijalnog kuhinjskog pribora).

• Sprečite da bilo koja tečnost dođe na površinu ispod kuvala jer može da uđe u uređaj i izazove njegov kvar.
• Koristite samo čisto posuđe za kuvanje. Pre kuvanja, uverite se da su kontaktne površine kuvala i posuđa suve. Uverite se da na površini kuvala ne ostane mast.
• Staklokeramička površina kuvala zahteva pažljivu upotrebu.
• Ne isključujte uređaj iz mreže odmah nakon završetka rada. Sistem prisilne ventilacije indukcijskog kuvala će nastaviti sa radom tokom 1 minuta za pravilno hlađenje uređaja. Tek tada uređaj može biti isključen iz glavnog napajanja.

Zahtevi za posuđe:

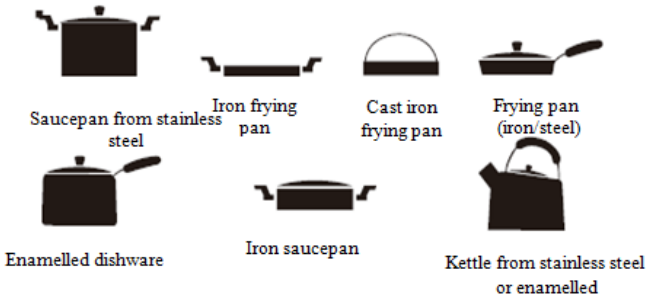
• Posuđe sa dnom napravljenim od materijala sa feromagnetskim svojstvima je potrebno za rad kuvala.
• Posuđe sa prečnikom dna od 12 do 26 cm i debljinom od najmanje 5 mm je pogodno za korišćenje.
• Ako posuđe ne ispunjava ove zahteve, koristite odgovarajući adapter u vidu metalnog panela sa visokim sadržajem feromagnetskih materijala (nije uključen u paket za isporuku).
• Posuđe treba da bude označeno kao pogodno za korišćenje na indukcijskim kuvalima.



Za kuvala sa ravnim gornicima:
• Dno posuđa treba da bude savršeno ravno i da nema hrapavost ili nepravilnosti.

Za kuvala sa WOK gornicima:
• Dno posuđa treba da bude čvrsto postavljeno na površinu i da nema hrapavost ili nepravilnosti.

KOMPATIBILNO POSUĐE

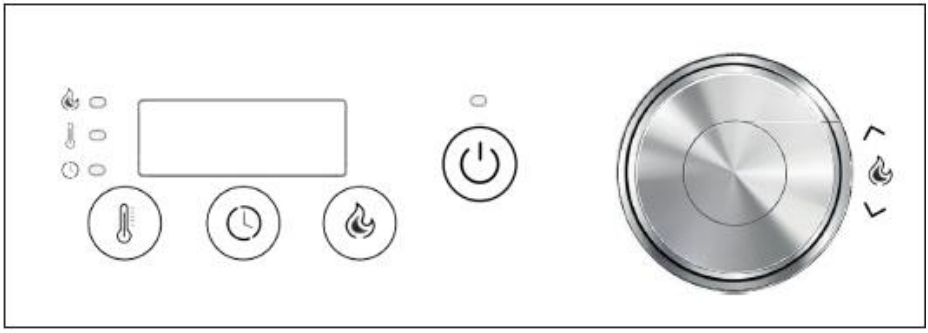


NEPOGODNO POSUĐE

Rad

Ovo uputstvo sadrži informacije o radu jednog gornika. Svi gornici kuvala rade na isti način. Izaberite opis kontrolne table koji postoji na vašem modelu kuvala.

HKN-ICW50D i HKN-ICF50D



19. Signalna lampa MAINS će se upaliti i na displeju će se pojaviti znak OFF nakon povezivanja uređaja na mrežu.
20. Postavite posuđe na gornik.
21. Pritisnite dugme ON/OFF da uključite kuvalo, i znak ON će se pojaviti na displeju.
22. Izaberite željeni režim rada gornika pritiskom na odgovarajuće dugme (TIMER režim može raditi istovremeno sa jednim od POWER ili TEMPERATURE režima):

- POWER režim.Gornik će početi da greje posuđe na 2,500 W.
Okrenite dugme da postavite režime: 500, 1,000, 1,500, 2,000, 2,500, 3,000, 3,500, 4,000, 4,500do5,000 W.

- TEMPERATURE režim. Temperatura će biti postavljena na 160°C nakon izbora ovog režima. Okrenite dugme da postavite 60, 80, 120, 140, 160, 180, 200, 220, 240 do280°C.

- TIMER režim. "0:00" će se pojaviti na displeju kada se izabere ovaj režim, sa ":00" koje treperi. Okrenite dugme da izaberete broj minuta koji vam je potreban, zatim potvrdite vrednost ponovnim pritiskom na dugme TIMER. "0:" će početi da treperi, zatim okrenite dugme ako

trebate da postavite određeni broj sati rada gornika. Sačekajte 5 sekundi, zatim će vrednost tajmera biti fiksirana i odbrojavanje će početi na ekranu. Tajmer se može postaviti do 24 sata rada. Ako trebate da deaktivirate tajmer, dodirnite dugme TIMER 3 puta uzastopno.

23. Pritisnite dugme ON/OFF nakon završetka kuvanja, i znak OFF će se pojaviti na displeju. Uklonite posuđe sa gornika tek nakon što se isključi.
24. Sačekajte da ventilatori za hlađenje prestanu da rade i isključite napajanje.

HKN-ICF70D2V,ICF35DX4,ICF35DX47

19. Signalna lampa MAINS će se upaliti i na displeju će se pojaviti znak OFF nakon povezivanja uređaja na mrežu.
20. Postavite posuđe na gornik.
21. Pritisnitedugme da uključite kuvalo, i znak ON će se pojaviti na displeju.Pritisnite dugme , gornik će početi da greje posuđe na 2,000 W.
22. Izaberite željeni režim rada gornika pritiskom na odgovarajuće dugme (TIMER režim može raditi istovremeno sa jednim od POWER ili TEMPERATURE režima):

- dugme za menjanje POWER ili TEMPERATURE režima.

POWER režim.

Okrenite dugme da postavite režime: 300, 500, 1,000, 1,500, 2,000, 2,500, 2,800, 3,000, 3,300 i 3,500 W.

TEMPERATURE režim.

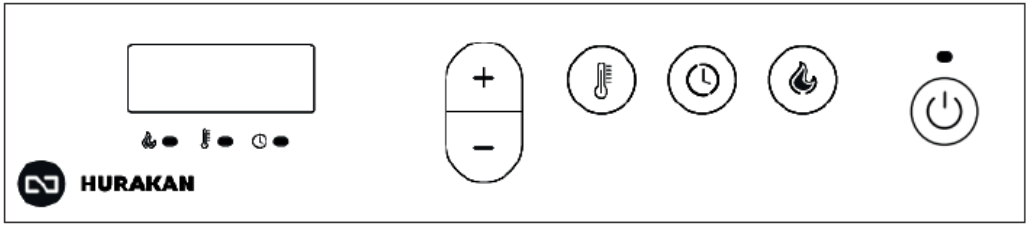
Temperatura će biti postavljena na 140°C nakon izbora ovog režima. Okrenite dugme da postavite 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 i 240°C.

- TIMER režim. "0:00" će se pojaviti na displeju kada se izabere ovaj režim, sa ":00" koje treperi. Okrenite dugme da izaberete broj minuta koji vam je potreban, zatim potvrdite vrednost ponovnim pritiskom na dugme TIMER. "0:" će početi da treperi, zatim okrenite dugme ako trebate da postavite određeni broj sati rada gornika. Sačekajte 5 sekundi, zatim će vrednost

tajmera biti fiksirana i odbrojavanje će početi na ekranu. Tajmer se može postaviti do 24 sata rada. Ako trebate da deaktivirate tajmer, dodirnite dugme TIMER 3 puta uzastopno.

23. Pritisnitedugme nakon završetka kuvanja, i znak OFF će se pojaviti na displeju. Uklonite posuđe sa gornika tek nakon što se isključi.
24. Sačekajte da se ventilatori hlađenja zaustave i isključite napajanje.

HKN-ICF35M, HKN-ICW35M WOK



19. Signalna lampica MAINS će se upaliti i OFF znak će se pojaviti na displeju nakon povezivanja jedinice na mrežu.
20. Postavite posuđe na gorionik.
21. Pritisnite ON/OFF dugme da uključite šporet, i ON znak će se pojaviti na displeju.
22. Izaberite željeni režim rada gorionika pritiskom na odgovarajuće dugme (TIMER režim može da radi istovremeno sa jednim od POWER ili TEMPERATURE režima):

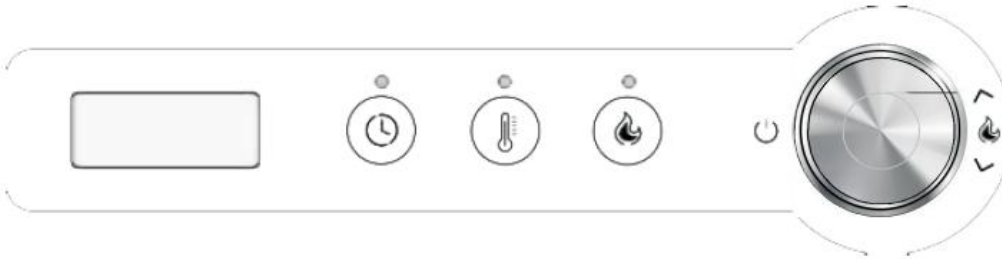
- POWER režim.Gorionik će početi da greje posuđe na1800 W. Pritisnite +/- dugme da podesite režime:400, 600, 800, 1000, 1200, 1500, 1800, 2100, 2400, 2700, 3000, 3300 do 3500 W.

- TEMPERATURE režim. Temperatura će biti podešena na 130°C nakon izbora ovog režima. Pritisnite +/- dugme da podesite60, 80, 100, 120, 130, 140, 150, 160, 170, 180, 200, 240 do 280°C.

- TIMER režim. "0:00" će se pojaviti na displeju kada se izabere ovaj režim, sa ":00" koji treperi. Okrenite dugme da izaberete broj minuta koji vam je potreban, zatim potvrdite vrednost ponovnim pritiskom na TIMER dugme. "0:" će početi da treperi, zatim okrenite dugme ako treba da podesite određeni broj sati rada gorionika. Sačekajte 5 sekundi, zatim će vrednost tajmera biti fiksirana i odbrojavanje će početi na ekranu. Tajmer može biti podešen do 24 sata rada. Ako treba da deaktivirate tajmer, dodirnite TIMER dugme 3 puta uzastopno.

23. Pritisnite ON/OFF dugme nakon završetka kuvanja, i OFF znak će se pojaviti na displeju. Uklonite posuđe sa gorionika tek nakon što se isključi.
24. Sačekajte da se ventilatori hlađenja zaustave i isključite napajanje.

HKN-ICF35D, HKN-ICF70D



22. Signalna lampica MAINS će se upaliti i OFF znak će se pojaviti na displeju nakon povezivanja jedinice na mrežu.
23. Postavite posuđe na gorionik.
24. Pritisnitedugme da uključite šporet, i ON znak će se pojaviti na displeju.
25. Izaberite željeni režim rada gorionika pritiskom na odgovarajuće dugme (TIMER režim može da radi istovremeno sa jednim od POWER ili TEMPERATURE režima):

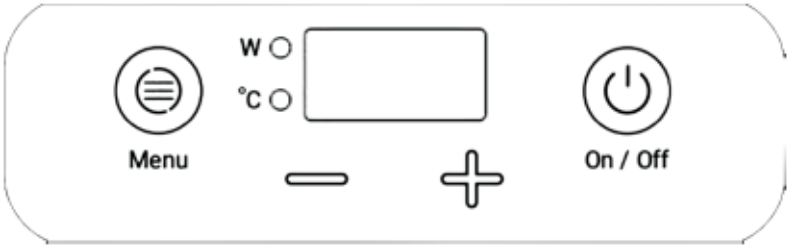
26. - POWER režim.Gorionik će početi da greje posuđe na1800 W.
Okrenite dugme da podesite režime:400, 600, 800, 1000, 1200, 1500, 1800, 2100, 2400, 2700, 3000, 3300 i 3.500 W.

- TEMPERATURE režim. Temperatura će biti podešena na 130°C nakon izbora ovog režima. Okrenite dugme da podesite60, 80, 100, 120, 130, 140, 150, 160, 170, 180, 200, 240 i 280°C.

- TIMER režim. "0:00" će se pojaviti na displeju kada se izabere ovaj režim, sa ":00" koji treperi. Okrenite dugme da izaberete broj minuta koji vam je potreban, zatim potvrdite vrednost ponovnim pritiskom na TIMER dugme. "0:" će početi da treperi, zatim okrenite dugme ako treba da podesite određeni broj sati rada gorionika. Sačekajte 5 sekundi, zatim će vrednost tajmera biti fiksirana i odbrojavanje će početi na ekranu. Tajmer može biti podešen do 24 sata rada. Ako treba da deaktivirate tajmer, dodirnite TIMER dugme 3 puta uzastopno.

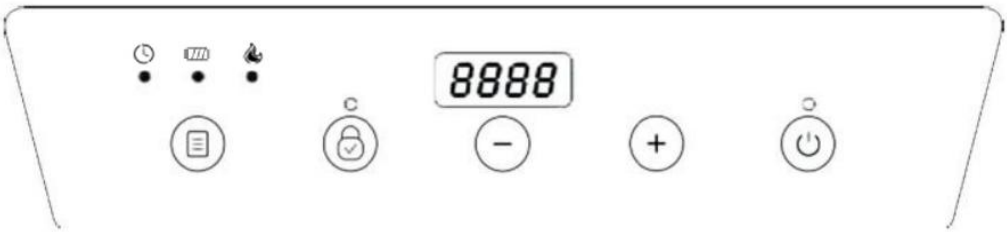
27. Pritisnitedugme nakon završetka kuvanja, i OFF znak će se pojaviti na displeju. Uklonite posuđe sa gorionika tek nakon što se isključi.
28. Sačekajte da se ventilatori hlađenja zaustave i isključite napajanje.

ICB35M, ICB35W WOK



19. Signalna lampica MAINS će se upaliti i OFF znak će se pojaviti na displeju nakon povezivanja jedinice na mrežu.
20. Postavite posuđe na gorionik.
21. Pritisnite ON/OFF dugme da uključite šporet, i ON znak će se pojaviti na displeju. Šporet je spreman za rad i u je u standby režimu.
22. Izaberite željeni režim rada gorionika pritiskom naMENU dugme .
    - POWER režim.Pritisnite + ili -dugmeda izaberete režime:P1(300W), P2(500W), P3(1000W), P4(1500W), P5(2000W), P6(2500W), P7(2800W), P8(3000W), P9(3300W) do P10(3500W).
    - TEMPERATURE režim. Pritisnite + ili - dugme da izaberete režime: 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 do 240 °C.
23. Pritisnite ON/OFF dugme nakon završetka kuvanja, i znak OFF će se pojaviti na displeju. Uklonite posuđe sa gorionika tek nakon što se isključi.
24. Sačekajte da se ventilatori za hlađenje zaustave i isključite napajanje.

ICF35T



19. Signalna lampica MAINS će se upaliti i znak OFF će se pojaviti na displeju nakon povezivanja uređaja na mrežu.
20. Postavite posuđe na gorionik.
21. Pritisnite ON/OFF dugme da uključite štednjak, i znak ON će se pojaviti na displeju. Štednjak je spreman za rad i u je režimu pripravnosti.

22. Izaberite željeni režim rada gorionika pritiskom na MENU dugme (TIMER režim može istovremeno da radi saPOWERrežimom):
- POWER režim sa podešavanjem od 1.800 W. Pritisnite + ili - dugme da promenite vrednost na400, 600, 800, 1000, 1200, 1500, 1800, 2100, 2400, 2700, 3000, 3300 i 3.500 W.

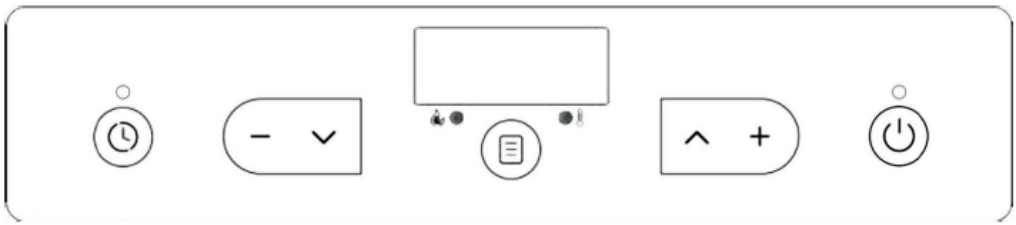
- Režimpotrošnje. Pritisnite MENU dugme dok štednjak radi,indukcioni štednjak će pokazati koliko ste snage potrošili.Na primer: pokazuje 2.35, to znači da je indukcioni štednjak već potrošio 2.35 kw snage.Displej prikazuje trenutnupotrošnjutokom 5 sekundi,zatim prikaže nazad snagu grejanja.

- TIMER režim. Dvostruko pritisnite MENU dugme da izaberete ovaj režim. "0:00" će se pojaviti na displeju, i ":00" će treptati. Pritisnite +/- dugme da izaberete broj minuta koji vam treba, zatim potvrdite vrednost pritiskom na MENU dugme ponovo. "0:"će početi da trepti, zatim okrenite dugme ako treba da podesite određeni broj sati rada gorionika.Sačekajte 8 sekundi, zatim će tajmer biti fiksiran i počeće odbrojavanje na ekranu. Tajmer može biti podešen do 24 sata rada.Ako treba da deaktivirate tajmer, dodirnite TIMER dugme 3 puta uzastopno.

-Režim zaključavanja. Pritisnite dugme za zaključavanje da zaključate kontrolnu tablu štednjaka od bilo kakvih promena podešavanja dok je dugme pritisnuto. Aktivno zaključavanje će biti prikazano odgovarajućom indikatorskom lampom iznad dugmeta za zaključavanje. Pritisnite dugme za zaključavanje ponovo da otkažete režim zaključavanja.

23. Pritisnite ON/OFF dugme nakon završetka kuvanja, i znak OFF će se pojaviti na displeju. Uklonite posuđe sa gorionika tek nakon što se isključi.
24. Sačekajte da se ventilatori za hlađenje zaustave i isključite napajanje.

ICF35TM



19. Signalna lampica MAINS će se upaliti i znak OFF će se pojaviti na displeju nakon povezivanja uređaja na mrežu.
20. Postavite posuđe na gorionik.

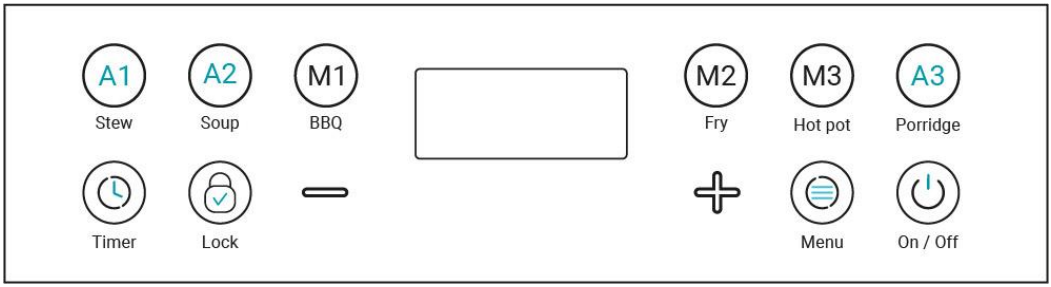
21. Pritisnite ON/OFF dugme da uključite štednjak, i znak ON će se pojaviti na displeju. Štednjak je spreman za rad i u je režimu pripravnosti.

22. Izaberite željeni režim rada gorionika pritiskom na MENU dugme (TIMER režim može istovremeno da radi sa jednim od POWER ili TEMPERATURE režima):
- POWER režim sa podešavanjem od 1.800 W. Pritisnite + ili - dugmad da promenite vrednost na400, 600, 800, 1000, 1200, 1500, 1800, 2100, 2400, 2700, 3000, 3300 i 3.500 W.
- TEMPERATURE režim.Pritisnite + ili - dugmad da promenite vrednost na60, 80, 100, 120, 130, 140, 150, 160, 170 ,180, 200, 240, i 280°C.

- TIMER režim. "0:00" će se pojaviti na displeju kada se izabere ovaj režim, sa ":00" koji trepti.Pritisnite + ili - dugme da izaberete broj minuta koji vam treba, zatim potvrdite vrednost pritiskom na TIMER dugme ponovo. "0:" će početi da trepti, zatim okrenite dugme ako treba da podesite određeni broj sati rada gorionika. Sačekajte8 sekundi, zatim će vrednost tajmera biti fiksirana i počeće odbrojavanje na ekranu. Tajmer može biti podešen do 24 sata rada. Ako treba da deaktivirate tajmer, dodirnite TIMER dugme 3 puta uzastopno.

23. Pritisnite ON/OFF dugme nakon završetka kuvanja, i znak OFF će se pojaviti na displeju. Uklonite posuđe sa gorionika tek nakon što se isključi.
24. Sačekajte da se ventilatori za hlađenje zaustave i isključite napajanje.

HKN-ICF18T



1. Priključite štednjak na električnu mrežu, buzzer će izdati signal, i"----" vrednost će biti prikazana na ekranu. Ako se ne pritisne nijedno dugme, štednjak će se isključiti.
2. Postavite posuđe na gorionik.
3. Dodirnite ON/OFF, i štednjak ćebitiu režimu pripravnosti. "----" će se pokretati na displeju. Dodirnite MENU dugme, počeće grejanje posuđa sa funkcijom HOT POT režima na 1400W.

PritisniteMENU dugme

za biranje odgovarajućeg režima grejanja.

4. HOT POT režim je namenjen samokontroli snage grejanja. Pritisnite + ili - dugmad da promenite snagu.

5. STEW režim je namenjen automatskom kuvanju. Funkcija promene snage sa + ili - dugmadima je blokirana. Proces grejanja će se završiti automatski.
6. BBQ režim je namenjen samokontroli snage grejanja. Pritisnite + ili - dugmad da promenite snagu.
7. FRY režim je namenjen samokontroli snage grejanja. Pritisnite + ili - dugmad da promenite snagu.
8. SOUP i PORRIDGE režimi su automatski. Funkcija promene snage sa + ili - dugmadima je blokirana. Proces grejanja će se završiti automatski.
9. TIMER režim. Na displeju će se pojaviti "0:00" kada se izabere ovaj režim, sa ":00" koji treperi. Pritisnite + ili - dugme da izaberete broj minuta koji vam je potreban, zatim potvrdite vrednost ponovnim pritiskom TIMER dugmeta. "0:" će početi da treperi, zatimpritisnite +/- dugmeako treba da podesite određeni broj sati rada rerne. Sačekajte 5 sekundi, zatim će se vrednost tajmera fiksirati i počeće odbrojavanje na ekranu. Tajmer se može podesiti do 24 sata rada. Ako treba da deaktivirate tajmer, dodirnite TIMER dugme 3 puta uzastopno.
NAPOMENA: STEW, SOUP i PORRIDGE režimi podešavaju tajmer kada će početi da rade. HOT POT, FRY i BBQ režimi podešavaju tajmer kada će prestati da rade.
10. LOCK funkcija. Pritiskanje LOCK dugmeta tokom rada rerneće zaključati dugmad osim ON/OFF dugmeta.Pritisnite LOCK dugme ponovo da otkazujete.
11. Isključivanje. Pritisnite ON/OFF dugme tokom rada rerne, i grejanje će se zaustaviti. Rerna će preći u režim pripravnosti.
12. Pažnja! Ne isključujte uređaj iz mreže odmah nakon završetka rada. Sistem prinudne ventilacije indukcionog rižera će nastaviti rad tokom 1 minuta radi pravilnog hlađenja uređaja. Tek nakon toga možete isključiti uređaj iz mreže.

5. ODRŽAVANJE I NEGA

• Pre bilo kakvog održavanja, isključite napajanje rerne i ostavite je da se ohladi na sobnu temperaturu.
• Čistite uređaj svakodnevno.
• Koristite vlažnu, meku sunđer ili krpu sa blagim deterdžentima za čišćenje površine i kućišta. Obrišite nasuve površinu i kućište nakon čišćenja. Uverite se da su sva masnoća i prljavština potpuno uklonjeni sa površina.
• Obavezno očistite ventilacioni otvor na donjoj površini rerne mekom četkicom i blagim deterdžentom. Obrišite nasuve površinu nakon čišćenja.
• Sprečite da bilo kakva tečnost i strani predmeti uđu u rernu tokom čišćenja.
• Nikada ne čistite opremu koristeći bilo kakve abrazivne materijale, metalne sunđere i četke, predmete za bocanje i sečenje, agresivne deterdžente koji sadrže hlor, benzin, kiseline,alkalije, i rastvarače.
• Ako se oprema neće koristiti duže vreme (tokom dana odmora, praznika, itd.), treba je isključiti iz napajanja i temeljno očistiti.

6. ODRŽAVANJE I POPRAVKA

PAŽNJA: ODRŽAVANJE I POPRAVKA MORAJU BITI IZVRŠENI SA POTPUNO ISKLJUČENIM NAPAJANJEM, PREKIDANJEM ULAZNOG PREKIDAČA U "OFF" POLOŽAJ I ISKLJUČIVANJEM UTIKAČA IZ UTIČNICE, OD STRANE ODGOVARAJUĆE KVALIFIKOVANIH TEHNIČKIH LICA.

Održavanje rerne treba obavljati u skladu sa propisima zemlje gde se uređaj koristi. Stavke rada navedene u ovom priručniku su samo za referencu.

Tokom održavanja, uverite se da:
- Ukratko objasnite i proverite znanje pravila rada osoblja koje rukuje uređajem.
- Intervjuišite osoblje koje rukuje rernom o mogućem nenormalnom radu uređaja.
- Vizuelno pregledajte stanje rerne.
- Proverite da li postoje ogoljene žice.
- Proverite stanje ventilatora za hlađenje i očistite rotore ako je potrebno.

Rernu treba popravljati kvalifikovano tehničko osoblje.
Nikakve izmene dizajna se ne smeju vršiti.
U slučaju nenormalnog rada rerne, isključite napajanje okretanjem glavnog prekidača u OFF položaj ili vađenjem utikača iz utičnice i kontaktirajte pružaoca usluge.
Strogo je zabranjeno koristiti uređaj za koji se zna da je neispravan.
Prodavac i Proizvođač ne mogu biti odgovorno za bilo kakve direktne ili indirektne štete koje mogu nastati usled nesreće ili rada neispravnog uređaja.

Zaštitni uređaji

1. **Zaštita od prenapona**

Ako napon napajanja varira u opsegu od 80do280 V, podešavanja rerne i postavljanje potrebne snage će se dogoditi u automatskom režimu. Kada napon izađe van navedenog opsega, rerna će se automatski prebaciti u režim pripravnosti.

2. **Zaštita od pregrevanja**

Senzor temperature nadgleda temperaturu unutar rerne. Ako senzor registruje pregrevanje, rerna će se automatski prebaciti u režim pripravnosti.

3. **Detekcija malih predmeta**

Kada površina rerne kontaktira posuđe prečnika manjeg od 80 mm ili male predmete (nož, viljuška, kliješta, ključ, itd.), ojaviće se zvučni signal upozorenja.

4. **Odsustvo posuđa ili neodgovarajuće posuđe**

Ako se šerpa skine sa rerne tokom kuvanja, ili je neodgovarajuća za upotrebu, rerna neće biti funkcionalna, i na ekranu će se pojaviti kod greške.

5. **Zaštitno automatsko isključivanje**

Ako rerna u radu ne prima komande tokom 2 sata, automatski će se isključiti.
(Izuzetak: kada je tajmer podešen na više od 2 sata)

Kodovi grešaka

CODE	FAULT	CODE	FAULT
E0	Centralna kontrolna jedinica je neispravna	E5	Greška u radu rerne ili centralne kontrolne jedinice
E1	Posuđe nedostaje	E6	Preopterećenje struje
E2	Prenizak napon napajanja	E7	Prekid kola ili kratak spoj IGBT (insulated-gate bipolar transistor)
E3	Previsok napon napajanja	E8	Pregrevanje keramičke ploče
E4	Prekid kola ili kratak spoj senzora temperature	E9	IGBT pregrevanje

7. TRANSPORT I SKLADIŠTENJE. ODLAGANJE

• Ovaj uređaj se može transportovati bilo kojim vidom prevoza u skladu sa upozornim nalepnicama na kontejneru, kao i sa pravilima koja se primenjuju na određeni vid prevoza.
• Ne naginjite ili udarajte uređaj prilikom utovara ili transporta. Pomerajte transportni kontejner na nagnutoj površini, poštujući TOP simbol pod uglom ne većim od 15%.
• Transport opreme železnicom i drumom treba obavljati u pokrivenim vozilima.
• Nakon transporta, rerna treba biti funkcionalna i neoštećena.
• Skladištite uređaj u originalnoj ambalaži u magacinima koji ga štite od atmosferskih padavina i mehaničkih oštećenja.
• Ne treskajte rernu.
• Ne skladištite uređaj naopako.

Kada se rerna više ne koristi, na kraju radnog veka, operativna organizacija je treba predati licu odgovornom za njeno odlaganje.
Odlažite uređaj prema opštim pravilima recikliranja u skladu sa propisima zemlje gde se uređaj odlaže.

1. TEHNIČKI PODACI

<table>
<tr><th>Model</th><th>Mrežni parametri</th><th>Snaga, kW</th><th>Broj plamenih ploča, kom</th><th>Tip plamene ploče</th><th>Ukupne dimenzije, mm</th><th>Masa, kg</th></tr>
<tr><td>HKN-ICF18T</td><td rowspan="12">220–240 V/ 50 Hz</td><td>2</td><td rowspan="8">1</td><td>Ravna</td><td>370x290x35</td><td>2</td></tr>
<tr><td>HKN-ICB35W WOK</td><td rowspan="6">3.5</td><td>WOK</td><td rowspan="2">400x400x85 (bez daljinskog upravljanja)</td><td rowspan="2">4.7</td></tr>
<tr><td>HKN-ICB35M</td><td rowspan="3">Ravna</td></tr>
<tr><td>HKN-ICF35M</td><td>326x415x110</td><td>4.7</td></tr>
<tr><td>HKN-ICF35D</td><td>328x396x110</td><td>4</td></tr>
<tr><td>HKN-ICW35M</td><td>WOK</td><td>350x450x200</td><td>5.7</td></tr>
<tr><td>HKN-ICF35T</td><td rowspan="4">Ravna</td><td>340x423x130</td><td>5.2</td></tr>
<tr><td>HKN-ICF35TM</td><td rowspan="2">2</td><td>326x415x110</td><td>4.6</td></tr>
<tr><td>HKN-ICF70D</td><td rowspan="2">7</td><td>660x396x110</td><td rowspan="2">9.9</td></tr>
<tr><td>HKN-ICF70D2V</td><td>330x810x110</td></tr>
<tr><td>HKN-ICF35DX4</td><td rowspan="2">220–240 V(380–415 V)/ 50 Hz</td><td rowspan="2">14</td><td rowspan="2">4</td><td>735x830x150</td><td rowspan="2">19.35</td></tr>
<tr><td>HKN-ICF35DX47</td><td>830x700x150</td></tr>
<tr><td>HKN-ICF50D</td><td rowspan="2">220–240 V/ 50 Hz</td><td rowspan="2">5</td><td rowspan="2">1</td><td rowspan="2">500x410x200</td><td rowspan="2">8</td></tr>
<tr><td>HKN-ICW50D</td><td>WOK</td></tr>
</table>

Proizvođač zadržava pravo promjene izgleda i dizajna ploče radi poboljšanja radnih karakteristika, zadržavajući pri tome neizmijenjene tehničke karakteristike.

2. INSTALIRANJE I PODEŠAVANJE

• Pažnja! Instaliranje i puštanje u rad mora obaviti odgovarajuće kvalificirano i licencirano tehničko osoblje u skladu s propisima zemlje u kojoj se koristi ova oprema.

• Provjerite odgovara li mrežni napon radnom naponu ploče, provjerite instaliranje zaštitnih uređaja i uvjerite se da odgovaraju odgovarajućim vrijednostima snage i karakteristika. Maksimalno odstupanje napona je +5%/-10%; frekvencija je 50 Hz.

• Zaštitna oprema mora se nalaziti u neposrednoj blizini ploče ili u razvodnoj kutiji ako je potonja izravno dostupna. Utičnica mora zadovoljiti sigurnosne zahtjeve i imati pouzdano uzemljenje.

• Ploče modela HKN-ICF35DX4 i HKN-ICF35DX47 moraju se instalirati na postolje bez dna.

• Ploče modela HKN-ICF35DX4 i HKN-ICF35DX47 moraju se spojiti prema dijagramu na naljepnici pokraj nazivne pločice i označavanju na žicama.Moguće je spajanje na mrežu s naponom od 380-415 V.
• Blokiranje ventilacijskih otvora ploče nije dozvoljeno.
• Električne instalacije moraju odgovarati nominalnoj snazi ploče. Nesukladnost može rezultirati požarom.
• Ploče modela HKN-ICF70D i HKN-ICF70D2V imaju 2 jednofazna kabela s E/F tipom utikača.
• Olabavljenje pričvršćivača komponenti, električnih spojeva i pokretnih mehanizama može se dogoditi tijekom transporta jedinice, pa ih treba provjeriti prije prvog pokretanja.
• Ne dozvolite da se kabel postavi između predmeta i namještaja koji mogu vršiti pritisak i oštetiti kabel za napajanje. Ne savijajte ni ne zaplićite kabel.
• Ne koristite kućanski produžni kabel za spajanje ploče.
• Neispravne instalacije ili kvar utikača/utičnice mogu rezultirati
požarom.
• Ploča se mora instalirati na vatrostalnu stabilnu protukliznu ravnu vodoravnu podlogu na udaljenosti od najmanje 100 mm od bilo kojih zidova, rampi, stepenica i druge opreme. Nije dozvoljeno instalirati opremu pokraj kadica za pranje i umivaonika.
• Ako se jedinica instalira pokraj druge grijaće opreme, povećajte razmak između potonje i ploče na 200–300 mm. Instaliranje pokraj opreme koja tijekom rada isparava masti (friteze, roštilji, itd.) je zabranjeno.
• Nije dozvoljeno instalirati ploču u neposrednoj blizini bilo kojih zapaljivih i eksplozivnih predmeta i materijala.
• Nije dozvoljeno instalirati ploču u prostorijama sa značajnom količinom prašine, dima i plina (uključujući brašno i druge vrste prašine).
• Uklonite sve materijale za pakiranje, letke, plastične vrećice itd. s površine ploče, zatim očistite ploču u skladu s Odjeljkom 6. Održavanje i servis prije prve upotrebe proizvoda.
• Nikad ne dozvolite da ploču upravljaju osobe koje nisu upoznate s ovim priručnikom i nisu odgovarajuće upućene u sigurnosna pitanja, jer to može dovesti do ozljede i smrti.
• Poduzmite odgovarajuće mjere za zaštićenost jedinice od kiše i vlage.

3. SIGURNOST

•Pažnja! Samo osobe upoznate s ovim priručnikom i upućene u sigurnosna pitanja smiju koristiti ovu opremu.
• Potrebno je striktno poštovati propise o sigurnosti na radu i protupožarnoj sigurnosti te sanitarne propise u skladu s pravilima zemlje u kojoj se ova jedinica koristi tijekom instaliranja, priprema za rad, rada, održavanja i popravaka, zajedno sa zahtjevom da se osigura poštovanje sigurnosnih zahtjeva opisanih u ovom priručniku.
• Držite ploču izvan dosega djece.
• Kuhalo se ne smije ostaviti bez nadzora tijekom rada.
• Nikada ne koristite uređaj na neravnoj površini ili na plastičnoj podlozi.
• Nikada ne dodirujte površine kuhala tijekom rada, kao ni neko vrijeme nakon toga. Ne naslanjajte se na njega tijelom. To će dovesti do opeklina!
• Ne stavljajte zapaljive predmete u neposrednoj blizini kuhala.
• Nikada ne ostavljajte strane predmete na površini kuhala.

• Izbjegavajte ispuštanje stranih predmeta i nikada se ne naslanjajte na površinu kuhala jer to može uzrokovati oštećenja. Ne koristite uređaj ako su na njegovoj površini pukotine.
• Spriječite da hladna voda dođe na vruću staklokeramičku površinu.
• Spriječite da deterdženti ili zapaljivi materijali (uključujući papir) dođu na površinu uređaja ispod indukcijskog posuđa.
• Nikada ne pregrijavajte prazno posuđe. Pregrijano ulje se može zapaliti.
• Čuvajte uređaj na mjestu s temperaturom okoline ispod 45°C i maks. vlagom od 90%.
• Ako se kuhalo ne koristi ili se koristi u nepovoljnim vremenskim uvjetima, isključite ga iz napajanja kako biste spriječili nesreće.
• Strogo je zabranjeno prati uređaj u otvorenoj vodi. Nepoštivanje ovog pravila može rezultirati oštećenjem opreme i osobnim ozljedama, moguće smrtnim. Ne dozvolite da voda dođe u kontakt s utičnicom i prekidačem.
• Ne perite površine kuhala bez prethodnog hlađenja.
• Prije pranja, popravka ili pomicanja kuhala, prvo ga isključite iz zidne utičnice.
• Ako primijetite bilo kakvo oštećenje kabla za napajanje, odmah ga zamijenite. Inače može dovesti do strujnog udara ili požara.
• Ne dodirujte kabel za napajanje mokrim rukama, jer može doći do strujnog udara.
• Održavanje ili popravak izvodite tek nakon što je kuhalo isključeno iz napajanja.
• Ne dodirujte prekidač ili utikač mokrim rukama.
• Ne pomičite kuhalo tijekom rada.
• Nikada ne vucite kabel za napajanje kad isključujete napajanje, uvijek izvucite utikač.
• Osobe koje pate od srčanih bolesti smiju koristiti kuhalo samo u skladu s preporukama svog liječnika.
• Uređaj nije namijenjen za korištenje djece, osoba sa smanjenim fizičkim ili mentalnim sposobnostima, kao ni onih bez iskustva i relevantnog znanja. Iznimke se mogu napraviti ako se osigurava nadzor ili upućivanje od osobe odgovorne za sigurnost takvih osoba.

Uređaj se ne smije koristiti:
• u slučaju kvara kuhala;
• ako je oštećen ili je pao;
• u slučaju oštećenja kabla za napajanje ili utikača.

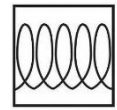
4. POSTUPAK RADA

• Indukcijsko kuhalo namijenjeno je toplinskoj obradi hrane u ugostiteljskim ustanovama pomoću posuđa s dnom napravljenim od materijala s feromagnetskim svojstvima.
• Nikada ne blokirajte ventilacijske otvore kuhala.
• Za normalan rad kuhala temperatura okoline mora biti 5–35°C i relativna vlaga 30–80%.
• Maksimalna težina na gorionu ne smije prelaziti 30 kg.
• Pokušajte ne uklanjati posuđe s gorionu tijekom kuhanja. Izbjegavajte ponovni gubitak kontakta dna posuđa s površinom gorionu! (npr. bacanje palačinki ili miješanje sadržaja posuđa bez posebnog kuhinjskog pribora).
• Spriječite da bilo koja tekućina dođe na površinu ispod kuhala jer može ući u uređaj i uzrokovati njegov kvar.

• Koristite samo čisto posuđe za kuhanje. Prije kuhanja provjerite da su kontaktne površine kuhala i posuđa suhe. Provjerite da na površini kuhala ne ostane mast.
• Staklokeramička površina kuhala zahtijeva pažljivo rukovanje.
• Ne isključujte uređaj iz mreže odmah nakon završetka rada. Sustav prisilne ventilacije indukcijskog kuhala nastavit će rad 1 minutu radi pravilnog hlađenja uređaja. Tek tada uređaj možete isključiti iz glavnog napajanja.

Zahtjevi za posuđe:

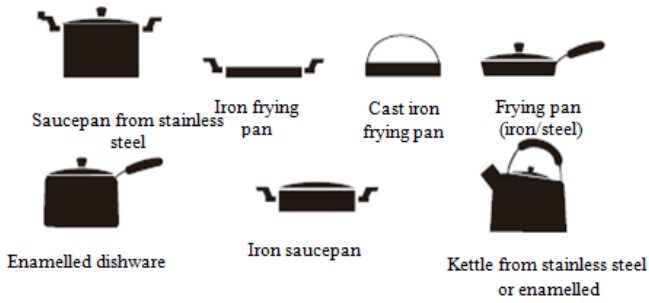
• Za rad kuhala potrebno je posuđe s dnom napravljenim od materijala s feromagnetskim svojstvima.
• Pogodno je posuđe s promjerom dna od 12 do 26 cm i debljinom od najmanje 5 mm.
• Ako posuđe ne zadovoljava ove zahtjeve, koristite odgovarajući adapter u obliku metalne ploče s visokim udjelom feromagnetskih materijala (nije uključen u paket opskrbe).
• Posuđe mora biti označeno kao pogodno za korištenje na indukcijskim kuhalima.



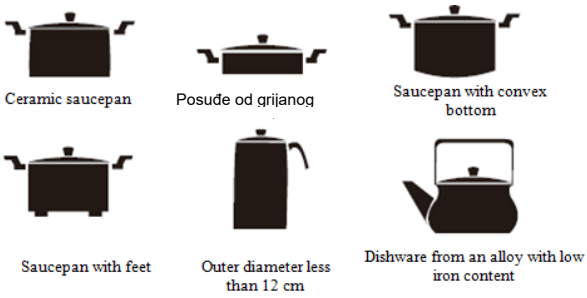
Za kuhala s ravnim gorionima:
• Dno posuđa mora biti savršeno ravno i bez hrapavosti ili nepravilnosti.

Za kuhala s WOK gorionima:
• Dno posuđa mora biti čvrsto postavljeno na površinu i bez hrapavosti ili nepravilnosti.

KOMPATIBILNO POSUĐE



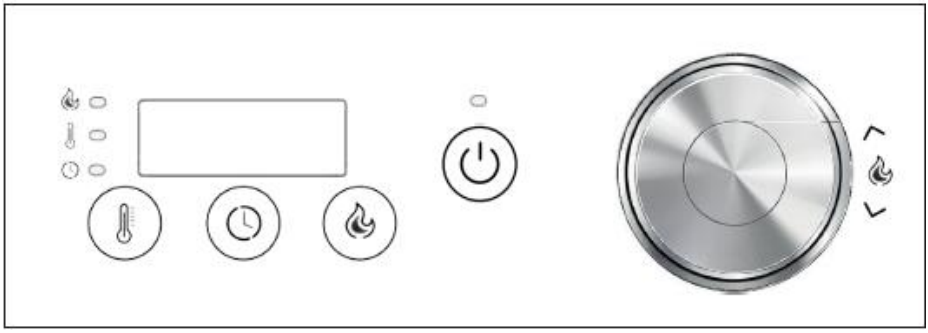
NEPOGODNO POSUĐE



Rad

Ova uputa sadrži informacije o radu jednog gorionu. Svi gorioni kuhala rade na isti način. Odaberite opis kontrolne ploče prisutne na vašem modelu kuhala.

HKN-ICW50D i HKN-ICF50D



25. Signalna lampica MAINS će se upaliti i na zaslonu će se pojaviti znak OFF nakon spajanja uređaja na mrežu.
26. Postavite posuđe na gorion.
27. Pritisnite gumb ON/OFF da upalite kuhalo, i na zaslonu će se pojaviti znak ON.
28. Odaberite željeni način rada gorionu pritiskom odgovarajućeg gumba (način TIMER može raditi istovremeno s jednim od načina POWER ili TEMPERATURE):

- način POWER.Tgorion će početi grijati posuđe na 2,500 W.
Okrenite gumb da postavite načine: 500, 1,000, 1,500, 2,000, 2,500, 3,000, 3,500, 4,000, 4,500do5,000 W.

- način TEMPERATURE. Temperatura će biti postavljena na 160°C nakon odabira ovog načina. Okrenite gumb da postavite 60, 80, 120, 140, 160, 180, 200, 220, 240 do280°C.

- način TIMER. "0:00" će se pojaviti na zaslonu kad se odabere ovaj način, s ":00" koji treperi. Okrenite gumb da odaberete broj minuta koji trebate, zatim potvrdite vrijednost ponovnim pritiskom gumba TIMER. "0:" će početi treperiti, zatim okrenite gumb ako trebate

postaviti određeni broj sati rada gorionu. Čekajte 5 sekundi, zatim će se vrijednost timera fiksirati i odbrojavanje će početi na zaslonu. Timer se može postaviti do 24 sata rada. Ako trebate deaktivirati timer, dotaknite gumb TIMER 3 puta uzastopce.

29. Pritisnite gumb ON/OFF nakon završetka kuhanja, i na zaslonu će se pojaviti znak OFF. Uklonite posuđe s gorionu tek nakon što se isključi.
30. Čekajte da se ventilatori za hlađenje prestanu okretati i isključite napajanje.

HKN-ICF70D2V,ICF35DX4,ICF35DX47

25. Signalna lampica MAINS će se upaliti i na zaslonu će se pojaviti znak OFF nakon spajanja uređaja na mrežu.
26. Postavite posuđe na gorion.
27. Pritisnitegumb da upalite kuhalo, i na zaslonu će se pojaviti znak ON.Pritisnite gumb , gorion će početi grijati posuđe na 2,000 W.
28. Odaberite željeni način rada gorionu pritiskom odgovarajućeg gumba (način TIMER može raditi istovremeno s jednim od načina POWER ili TEMPERATURE):

- gumb za promjenu načina POWER ili TEMPERATURE.

Način POWER.

Okrenite gumb da postavite načine: 300, 500, 1,000, 1,500, 2,000, 2,500, 2,800, 3,000, 3,300 i 3,500 W.

Način TEMPERATURE.

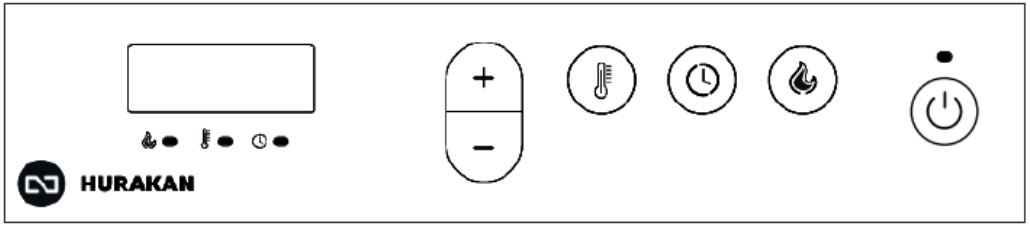
Temperatura će biti postavljena na 140°C nakon odabira ovog načina. Okrenite gumb da postavite 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 i 240°C.

- način TIMER. "0:00" će se pojaviti na zaslonu kad se odabere ovaj način, s ":00" koji treperi. Okrenite gumb da odaberete broj minuta koji trebate, zatim potvrdite vrijednost ponovnim pritiskom gumba TIMER. "0:" će početi treperiti, zatim okrenite gumb ako trebate postaviti određeni broj sati rada gorionu. Čekajte 5 sekundi, zatim će se vrijednost timera

fiksirati i odbrojavanje će početi na zaslonu. Timer se može postaviti do 24 sata rada. Ako trebate deaktivirati timer, dotaknite gumb TIMER 3 puta uzastopce.

29. Pritisnitegumb nakon završetka kuhanja, i na zaslonu će se pojaviti znak OFF. Uklonite posuđe s gorionu tek nakon što se isključi.
30. Pričekajte da se ventilatori za hlađenje prestanu raditi i isključite napajanje.

HKN-ICF35M, HKN-ICW35M WOK



25. Signalna lampica MAINS će se upaliti i na displeju će se pojaviti znak OFF nakon spajanja uređaja na mrežu.
26. Postavite posuđe na gorionik.
27. Pritisnite tipku ON/OFF da uključite kuhalo, i na displeju će se pojaviti znak ON.
28. Odaberite željeni način rada gorionika pritiskom odgovarajuće tipke (način TIMER može raditi istovremeno s jednim od načina POWER ili TEMPERATURE načini):

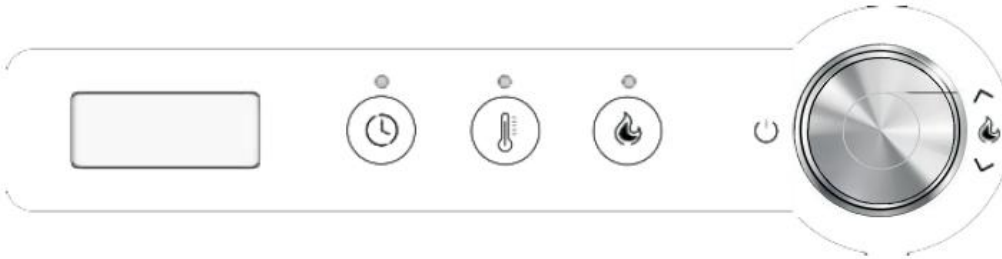
- način POWER.Gorionik će početi grijati posuđe na1800 W. Pritisnite tipku +/- za postavke načina:400, 600, 800, 1000, 1200, 1500, 1800, 2100, 2400, 2700, 3000, 3300 do 3500 W.

- način TEMPERATURE. Temperatura će biti postavljena na 130°C nakon odabira ovog načina. Pritisnite tipku +/- za postavljanje60, 80, 100, 120, 130, 140, 150, 160, 170, 180, 200, 240 do 280°C.

- način TIMER. "0:00" će se pojaviti na displeju kada je odabran ovaj način, s ":00" koji treperi. Okrenite gumb za odabir broja minuta koji trebate, zatim potvrdite vrijednost ponovnim pritiskom tipke TIMER. "0:" će početi treperiti, zatim okrenite gumb ako trebate postaviti određeni broj sati rada gorionika. Pričekajte 5 sekundi, zatim će vrijednost timera biti fiksirana i odbrojavanje će početi na zaslonu. Timer se može postaviti do 24 sata rada. Ako trebate deaktivirati timer, dodirnite tipku TIMER 3 puta uzastopno.

29. Pritisnite tipku ON/OFF nakon završetka kuhanja, i na displeju će se pojaviti znak OFF. Uklonite posuđe s gorionika tek nakon što je isključen.
30. Pričekajte da se ventilatori za hlađenje prestanu raditi i isključite napajanje.

HKN-ICF35D, HKN-ICF70D



29. Signalna lampica MAINS će se upaliti i na displeju će se pojaviti znak OFF nakon spajanja uređaja na mrežu.
30. Postavite posuđe na gorionik.
31. Pritisnitegumb da uključite kuhalo, i na displeju će se pojaviti znak ON.
32. Odaberite željeni način rada gorionika pritiskom odgovarajuće tipke (način TIMER može raditi istovremeno s jednim od načina POWER ili TEMPERATURE):

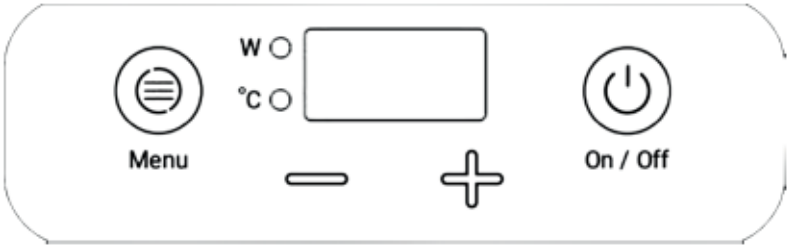
33. - način POWER.Gorionik će početi grijati posuđe na1800 W.
Okrenite gumb za postavke načina:400, 600, 800, 1000, 1200, 1500, 1800, 2100, 2400, 2700, 3000, 3300 i 3,500 W.

- način TEMPERATURE. Temperatura će biti postavljena na 130°C nakon odabira ovog načina. Okrenite gumb za postavljanje60, 80, 100, 120, 130, 140, 150, 160, 170, 180, 200, 240 i 280°C.

- način TIMER. "0:00" će se pojaviti na displeju kada je odabran ovaj način, s ":00" koji treperi. Okrenite gumb za odabir broja minuta koji trebate, zatim potvrdite vrijednost ponovnim pritiskom tipke TIMER. "0:" će početi treperiti, zatim okrenite gumb ako trebate postaviti određeni broj sati rada gorionika. Pričekajte 5 sekundi, zatim će vrijednost timera biti fiksirana i odbrojavanje će početi na zaslonu. Timer se može postaviti do 24 sata rada. Ako trebate deaktivirati timer, dodirnite tipku TIMER 3 puta uzastopno.

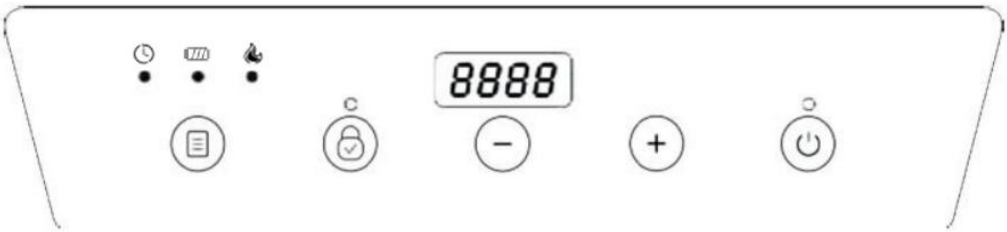
34. Pritisnitegumb nakon završetka kuhanja, i na displeju će se pojaviti znak OFF. Uklonite posuđe s gorionika tek nakon što je isključen.
35. Pričekajte da se ventilatori za hlađenje prestanu raditi i isključite napajanje.

ICB35M, ICB35W WOK



25. Signalna lampica MAINS će se upaliti i na displeju će se pojaviti znak OFF nakon spajanja uređaja na mrežu.
26. Postavite posuđe na gorionik.
27. Pritisnite tipku ON/OFF da uključite kuhalo, i na displeju će se pojaviti znak ON. Kuhalo je spremno za rad i u je stanju pripravnosti.
28. Odaberite željeni način rada gorionika pritiskomtipke MENU.
    - način POWER.Pritisnite tipku + ili -tipkuza odabir načina:P1(300W), P2(500W), P3(1000W), P4(1500W), P5(2000W), P6(2500W), P7(2800W), P8(3000W), P9(3300W) do P10(3500W).
    - način TEMPERATURE. Pritisnite + ili - tipku za odabir načina rada: 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 do 240 °C.
29. Pritisnite ON/OFF tipku nakon završetka kuhanja, a na zaslonu će se pojaviti znak OFF. Uklonite posuđe s pločice tek nakon što se isključi.
30. Pričekajte da se ventilatori za hlađenje prestanu okretati i isključite napajanje.

ICF35T



25. Signalna lampica MAINS će se upaliti, a na zaslonu će se pojaviti znak OFF nakon spajanja uređaja na mrežu.
26. Postavite posuđe na pločicu.
27. Pritisnite ON/OFF tipku za uključivanje kuhala, a na zaslonu će se pojaviti znak ON. Kuhalo je spremno za rad i u stanju pripravnosti.

28. Odaberite željeni način rada pločice pritiskom na MENU tipku (TIMER način može raditi istovremeno sPOWERnačinom):
- POWER način s postavkom od 1,800 W. Pritisnite + ili - tipku za promjenu vrijednosti na400, 600, 800, 1000, 1200, 1500, 1800, 2100, 2400, 2700, 3000, 3300 i 3,500 W.

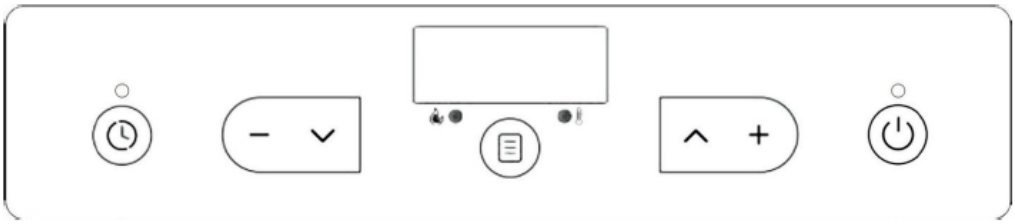
- Načinpotrošnje energije. Pritisnite MENU tipku dok kuhalo radi,indukcijsko kuhalo će pokazati koliko ste energije potrošili.Na primjer: pokazuje 2.35, to znači da je indukcijsko kuhalo već potrošilo 2.35 kw energije.Zaslon prikazuje trenutnupotrošnjuenergije 5 sekundi,zatim prikaže natrag snagu grijanja.

- TIMER način. Dvostruko pritisnite MENU tipku za odabir ovog načina. "0:00" će se pojaviti na zaslonu, a ":00" će treptati. Pritisnite +/- tipku za odabir broja minuta koje trebate, zatim potvrdite vrijednost ponovnim pritiskom na MENU tipku. "0:"će početi treptati, zatim okrenite gumb ako trebate postaviti određeni broj sati rada pločice.Pričekajte 8 sekundi, zatim će se timer postaviti i odbrojavanja će početi na zaslonu. Timer se može postaviti na do 24 sata rada.Ako trebate deaktivirati timer, dotaknite TIMER tipku 3 puta uzastopno.

-Način zaključavanja. Pritisnite tipku za zaključavanje za zaključavanje kontrolne ploče štednjaka od bilo kakvih promjena postavki dok je tipka pritisnuta. Aktivno zaključavanje će biti prikazano odgovarajućom indikatorskom lampom iznad tipke za zaključavanje. Pritisnite tipku za zaključavanje ponovno za poništavanje načina zaključavanja.

29. Pritisnite ON/OFF tipku nakon završetka kuhanja, a na zaslonu će se pojaviti znak OFF. Uklonite posuđe s pločice tek nakon što se isključi.
30. Pričekajte da se ventilatori za hlađenje prestanu okretati i isključite napajanje.

ICF35TM



25. Signalna lampica MAINS će se upaliti, a na zaslonu će se pojaviti znak OFF nakon spajanja uređaja na mrežu.
26. Postavite posuđe na pločicu.

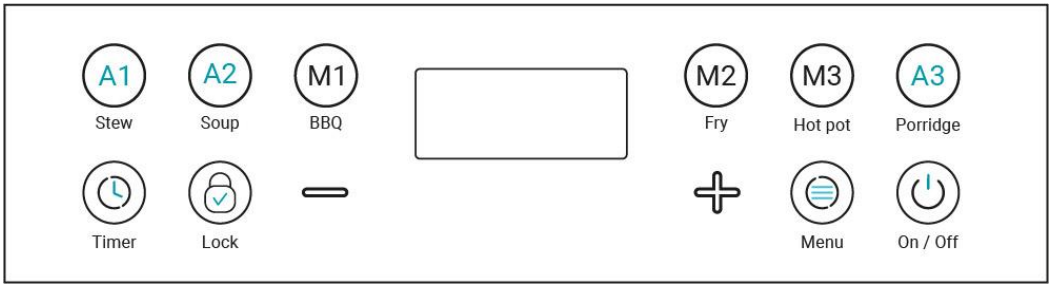
27. Pritisnite ON/OFF tipku za uključivanje kuhala, a na zaslonu će se pojaviti znak ON. Kuhalo je spremno za rad i u stanju pripravnosti.

28. Odaberite željeni način rada pločice pritiskom na MENU tipku (TIMER način može raditi istovremeno s jednim od POWER ili TEMPERATURE načina):
- POWER način s postavkom od 1,800 W. Pritisnite + ili - tipke za promjenu vrijednosti na400, 600, 800, 1000, 1200, 1500, 1800, 2100, 2400, 2700, 3000, 3300 i 3,500 W.
- TEMPERATURE način.Pritisnite + ili - tipke za promjenu vrijednosti na60, 80, 100, 120, 130, 140, 150, 160, 170 ,180, 200, 240, i 280°C.

- TIMER način. "0:00" će se pojaviti na zaslonu kada se odabere ovaj način, s ":00" koji treperi.Pritisnite + ili - tipku za odabir broja minuta koje trebate, zatim potvrdite vrijednost ponovnim pritiskom na TIMER tipku. "0:" će početi treptati, zatim okrenite gumb ako trebate postaviti određeni broj sati rada pločice. Pričekajte8 sekundi, zatim će se vrijednost timera postaviti i odbrojavanja će početi na zaslonu. Timer se može postaviti na do 24 sata rada. Ako trebate deaktivirati timer, dotaknite TIMER tipku 3 puta uzastopno.

29. Pritisnite ON/OFF tipku nakon završetka kuhanja, a na zaslonu će se pojaviti znak OFF. Uklonite posuđe s pločice tek nakon što se isključi.
30. Pričekajte da se ventilatori za hlađenje prestanu okretati i isključite napajanje.

HKN-ICF18T



1. Spojite kuhalo na električnu mrežu, zujalica će dati signal, a"----" vrijednost će se prikazati na zaslonu. Ako se ne pritisne nijedna tipka, kuhalo će se isključiti.
2. Postavite posuđe na pločicu.
3. Dodirnite ON/OFF, i kuhalo ćebitiu stanju pripravnosti. "----" će se pokrenuti na zaslonu. Dodirnite MENU tipku, početće grijati posuđe funkcijom HOT POT načina na 1400W. Pritisnite-

MENU tipku za odabir odgovarajućeg načina grijanja.
4. HOT POT način je namijenjen za samostalnu kontrolu snage grijanja. Pritisnite + ili - tipke za promjenu snage.

5. STEW način je namijenjen za automatsko kuhanje. Funkcija promjene snage s + ili - tipkama je blokirana. Proces grijanja će se završiti automatski.
6. BBQ način je namijenjen za samostalnu kontrolu snage grijanja. Pritisnite + ili - tipke za promjenu snage.
7. FRY način je namijenjen za samostalnu kontrolu snage grijanja. Pritisnite + ili - tipke za promjenu snage.
8. SOUP i PORRIDGE načini su automatski. Funkcija promjene snage s + ili - tipkama je blokirana. Proces grijanja će se završiti automatski.
9.TIMER način rada. "0:00" će se pojaviti na zaslonu kada je ovaj način rada odabran, sa ":00" koji treperi.Pritisnite + ili - tipku za odabir broja minuta koji trebate, zatim potvrdite vrijednost pritiskom TIMER tipke ponovno. "0:" će početi treperiti, zatimpritisnite +/- tipkuako trebate postaviti određeni broj sati rada gorionnika. Pričekajte 5 sekundi, zatim će se vrijednost timera fiksirati i početi će odbrojavanje na zaslonu. Timer se može postaviti do 24 sata rada. Ako trebate deaktivirati timer, dodirnite TIMER tipku 3 puta uzastopno.
NAPOMENA: STEW, SOUP i PORRIDGE načini postavljaju timer kada će početi raditi. HOT POT, FRY i BBQ načini postavljaju timer kada će prestati raditi.
10. LOCK funkcija. Pritiskanje LOCK tipke tijekom rada kuhalaće zaključati tipke osim ON/OFF tipke.Pritisnite LOCK tipku ponovno za poništavanje.
11. Isključivanje. Pritisnite ON/OFF tipku tijekom rada kuhala, i grijanje će se zaustaviti. Kuhalo će se prebaciti u standby način rada.
12. Pozor! Ne isključujte uređaj iz mreže odmah nakon završetka rada. Prisilni ventilacijski sustav indukcijskog kuhala nastavit će raditi tijekom 1 minute za pravilno hlađenje uređaja. Tek nakon toga možete isključiti uređaj iz mreže.

5. ODRŽAVANJE I NJEGA

• Prije bilo kakvog održavanja, isključite napajanje kuhala i ostavite ga da se ohladi na sobnu temperaturu.
• Čistite uređaj svaki dan.
• Koristite vlažnu, meku spužvu ili krpu s blagim deterdžentima za čišćenje površine i kućišta. Obrišite površinu i kućište nakon čišćenja. Provjerite da su sva masnoća i prljavština potpuno uklonjeni s površina.
• Obavezno očistite ventilacijski otvor na donjoj površini kuhala mekom četkom i blagim deterdžentom. Obrišite površinu nakon čišćenja.
• Spriječite ulazak bilo kakve tekućine i stranih predmeta u kuhalo tijekom čišćenja.
• Nikada ne čistite opremu koristeći bilo kakve abrazivne materijale, metalne spužve i četke, probodne i rezne predmete, agresivne deterdžente koji sadrže klor, benzin, kiseline,lužine, i otapala.
• Ako se oprema neće koristiti duže vrijeme (tijekom slobodnih dana, praznika, itd.), treba je isključiti iz napajanja i temeljito očistiti.

6. ODRŽAVANJE I POPRAVAK

POZOR: ODRŽAVANJE I POPRAVAK MORAJU SE PROVODITI S POTPUNO ISKLJUČENIM NAPAJANJEM, PREBACIVANJEM GLAVNOG PREKIDAČA U "OFF" POLOŽAJ I ISKLJUČIVANJEM UTIKAČA IZ UTIČNICE, TE OD STRANE KVALIFICIRANOG TEHNIČKOG OSOBLJA.

Održavanje kuhala mora se provoditi u skladu s propisima zemlje gdje se uređaj koristi. Radni postupci navedeni u ovom priručniku služe samo kao referenca.

Tijekom održavanja, obavezno:
- Poučite i provjerite znanje pravila rada osoblja koje upravlja uređajem.
- Intervjuirajte osoblje koje upravlja kuhalom o mogućem abnormalnom radu uređaja.
- Vizualno pregledajte stanje kuhala.
- Provjerite ima li golih žica.
- Provjerite stanje rashladnih ventilatora i očistite lopatice ako je potrebno.

Kuhalo moraju popraviti iskusno tehničko osoblje.
Ne smiju se provoditi konstruktivne preinake.
U slučaju abnormalnog rada kuhala, isključite napajanje prebacivanjem glavnog prekidača u OFF položaj ili izvlačenjem utikača iz utičnice i kontaktirajte pružatelja usluge.
Strogo je zabranjeno upravljanje uređajem za koji se zna da je neispravan.
Prodavatelj i Proizvođač ne mogu se smatrati odgovornima za bilo kakve direktne ili indirektne štete koje mogu nastati uslijed nesreće ili upravljanja neispravnim uređajem.

Zaštitni uređaji

1. **Zaštita od prenapona**

Ako napon napajanja varira u rasponu od 80do280 V, postavke kuhala i podešavanje potrebne snage dogodit će se u automatskom načinu rada. Kada napon izađe izvan navedenog raspona, kuhalo će se automatski prebaciti u standby način rada.

2. **Zaštita od pregrijavanja**

Senzor temperature nadzire temperaturu unutar kuhala. Ako senzor registrira pregrijavanje, kuhalo će se automatski prebaciti u standby način rada.

3. **Otkrivanje malih predmeta**

Kada površina kuhala dođe u kontakt s posuđem promjera manjeg od 80 mm ili malim predmetima (nož, vilica, kliješta, ključ, itd.), oglasit će se zvučni signal upozorenja.

4. **Odsutnost posuđa ili neprikladno posuđe**

Ako se tava ukloni s kuhala tijekom kuhanja, ili nije prikladna za upotrebu, kuhalo neće raditi, i pojavit će se kod greške na zaslonu.

5. **Zaštitno automatsko isključivanje**

Ako kuhalo u radu ne prima naredbe tijekom 2 sata, automatski će se isključiti.
(Iznimka: kada je timer postavljen na više od 2 sata)

Kodovi grešaka

CODE	FAULT	CODE	FAULT
E0	Centralna kontrolna jedinica je neispravna	E5	Greška u radu kuhala ili centralne kontrolne jedinice
E1	Posuđe nedostaje	E6	Preopterećenje struje
E2	Prenizak napon napajanja	E7	Prekid kruga ili kratki spoj IGBT (insulated-gate bipolar transistor)
E3	Previsok napon napajanja	E8	Pregrijavanje keramičke ploče
E4	Prekid kruga ili kratki spoj senzora temperature	E9	IGBT pregrijavanje

7. TRANSPORT I SKLADIŠTENJE. ODLAGANJE

• Ovaj uređaj može se transportirati bilo kojim načinom prijevoza u skladu s upozoravajućim naljepnicama pričvršćenima na kontejner, kao i s pravilima primjenjivima na određeni način prijevoza.
• Ne naginjite ili udarajte uređaj prilikom utovarivanja ili transportiranja. Pomičite transportni kontejner na nagnutoj površini, poštujući TOP simbol pod kutom ne većim od 15%.
• Transport opreme željeznicom i cestom mora se provoditi u pokrivenim vozilima.
• Nakon transporta, kuhalo mora biti funkcionalno i neoštećeno.
• Skladištite uređaj u originalnom pakovanju u skladištima koja ga štite od atmosferskih oborina i mehaničkih oštećenja.
• Ne treskajte kuhalo.
• Ne skladištite uređaj naopačke.

Kada se kuhalo više ne koristi, na kraju radnog vijeka, operativna organizacija mora ga predati osobi odgovornoj za njegovo odlaganje.
Odložite uređaj prema općim pravilima recikliranja u skladu s propisima zemlje gdje se uređaj odlaže.

1. TEHNIČNE SPECIFIKACIJE

Model	Omrežni parametri	Moč, kW	Število gorilnikov, kos	Tip gorilnika površina	Celotne dimenzije, mm	Teža, kg
HKN-ICF18T	220–240 V/ 50 Hz	2	1	Ravna	370x290x35	2
HKN-ICB35W WOK		3.5		WOK	400x400x85 (brez daljinskega upravljavca)	4.7
HKN-ICB35M				Ravna		
HKN-ICF35M					326x415x110	4.7
HKN-ICF35D					328x396x110	4
HKN-ICW35M				WOK	350x450x200	5.7
HKN-ICF35T				Ravna	340x423x130	5.2
HKN-ICF35TM					326x415x110	4.6
HKN-ICF70D		7	2		660x396x110	9.9
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		500x410x200	8
HKN-ICW50D				WOK		

Proizvajalec si pridržuje pravico do spremembe videza in oblike kuhala z namenom izboljšanja njegovih obratovalnih lastnosti, pri čemer ohranja njegove tehnične lastnosti nespremenjene.

2. NAMESTITEV IN POSTAVITEV

• Pozor! Namestitev in zagon mora izvesti ustrezno usposobljeno in licencirano tehnično osebje, kot zahtevajo predpisi države, kjer se ta oprema uporablja.

• Prepričajte se, da omrežna napetost ustreza obratovalni napetosti kuhala, preverite namestitev zaščitnih naprav in se prepričajte, da ustrezajo določenim močnostnim in značilnostnim ocenam. Največji odklon napetosti je +5%/-10%; frekvenca je 50 Hz.

• Zaščitna oprema mora biti nameščena v neposredni bližini kuhala ali v stikalni omarici, če je ta neposredno dostopna. Vtičnica mora izpolnjevati varnostne zahteve in imeti zanesljivo ozemljitev.

• Kuhala modelov HKN-ICF35DX4 in HKN-ICF35DX47 je treba namestiti na podstavek brez dna.

• Kuhala modelov HKN-ICF35DX4 in HKN-ICF35DX47 je treba priključiti v skladu z diagramom na nalepki poleg tipske ploščice in označevanjem na žicah.Mogoče je priključiti na omrežje z napetostjo 380-415 V.
• Blokiranje prezračevalnih odprtin kuhala ni dovoljeno.
• Električne inštalacije morajo ustrezati nazivni moči kuhala. Neusklajenost lahko povzroči požar.
• Kuhala modelov HKN-ICF70D in HKN-ICF70D2V imata 2 enofazna kabla s štepselnimi vtičnicami tipa E/F.
• Med transportom enote se lahko povzroči popuščanje pritrdil komponent, električnih povezav in pomičnih mehanizmov, zato jih je treba preveriti pred prvim zagonom.
• Ne dovolite, da je kabel nameščen med predmeti in pohištvom, ki lahko izvaja pritisk in poškoduje napajalni kabel. Ne upogibajte ali zapletajte kabla.
• Za priključitev kuhala ne uporabljajte gospodinjskih podaljškov.
• Nepravilna električna instalacija ali okvara vtičnice/vtikača lahko povzroči
požar.
• Kuhalo je treba namestiti na požarnovarno stabilno nedrsečo ravno vodoravno podlago na razdalji najmanj 100 mm od sten, klančin, stopnic in druge opreme. Opreme ni dovoljeno nameščati v bližini kopalnih kadi in umivalnikov za roke.
• Če je enota nameščena v bližini druge grelne opreme, povečajte razdaljo med slednja in kuhalom na 200–300 mm. Namestitev v bližini opreme, ki pri svojem delovanju izpareva maščobe (ocvrtki, žari itd.), je prepovedana.
• Kuhala ni dovoljeno nameščati v neposredni bližini gorljivih in eksplozivnih predmetov ter materialov.
• Kuhala ni dovoljeno nameščati v prostorih z večjo količino prahu, dima in plina (vključno z moko in drugimi vrstami prahu).
• Odstranite z površine kuhala vso embalažo, letake, plastične vrečke itd., nato očistite kuhalo v skladu s poglavjem 6. Vzdrževanje in servis pred prvo uporabo izdelka.
• Nikoli ne dovolite, da bi kuhalo upravljalo osebje, ki ni seznanjeno s tem priročnikom in ni ustrezno poučeno o varnostnih vprašanjih, ker to lahko privede do poškodb in smrti.
• Ukrenite ustrezne ukrepe za zaščito enote pred dežjem in vlago.

3. VARNOST

• Pozor! Samo ljudje, ki so seznanjeni s tem priročnikom in so poučeni o varnostnih vprašanjih, smejo uporabljati to opremo.
• Zahteva se striktno spoštovanje predpisov o varnosti pri delu in požarni varnosti ter sanitarnih predpisov v skladu s pravili države, kjer se ta enota obratuje med namestitvijo, pripravo za obratovanje, obratovanje, vzdrževanje in popravilo, skupaj z zahtevo po zagotovitvi skladnosti z varnostnimi zahtevami, opisanimi v tem priročniku.
• Kuhalo hranite izven dosega otrok.
• Kuhalna plošča ne sme biti puščena brez nadzora med delovanjem.
• Nikoli ne uporabljajte naprave na neravni površini ali na plastični podlagi.
• Med delovanjem kuhalne plošče se nikoli ne dotikajte njenih površin, prav tako ne nekaj časa po tem. Ne naslanjajte se nanjo s telesom. To bo povzročilo opekline!
• Ne shranjujte vnetljivih predmetov v neposredni bližini kuhalne plošče.

• Na površino kuhalne plošče nikoli ne puščajte tujkov.
• Izogibajte se padanju tujkov in se nikoli ne naslanjajte na površino kuhalne plošče, saj to lahko povzroči poškodbe. Ne uporabljajte naprave, če so na njeni površini razpoke.
• Preprečite, da bi hladna voda prišla na vroče stekleno keramično površino.
• Preprečite, da bi čistila ali vnetljivi materiali (vključno s papirjem) prišli na površino naprave pod indukcijskim posodjem.
• Nikoli ne pregrevajte praznega posodja. Pregreto olje se lahko vname.
• Napravo shranjujte na mestu z zunanjo temperaturo pod 45°C in največ 90% vlažnostjo.
• Če kuhalna plošča ni v uporabi ali se uporablja v neugodnih vremenskih razmerah, jo odklopite iz napajanja, da preprečite nesreče.
• Strogo je prepovedano prati napravo v odprti vodi. Neupoštevanje tega pravila lahko povzroči poškodbe opreme in telesne poškodbe, morda smrtne. Ne dovolite, da voda pride v stik z vtičnico in stikalom.
• Ne perite površin kuhalne plošče brez predhodnega ohlajanja.
• Pred pranjem, popravljanjem ali premikanjem kuhalne plošče jo najprej izključite iz vtičnice.
• Če opazite kakršno koli poškodbo napajalnega kabla, ga takoj zamenjajte. V nasprotnem primeru lahko povzroči električni udar ali požar.
• Ne dotikajte se napajalnega kabla z mokrimi rokami, lahko pride do električnega udara.
• Izvajajte vzdrževanje ali popravila šele, ko je kuhalna plošča odklopljena iz napajanja.
• Ne dotikajte se stikala ali vtiča z mokrimi rokami.
• Ne premikajte kuhalne plošče med delovanjem.
• Nikoli ne vlecite napajalnega kabla, ko odklapljate napajanje, vedno potegnite vtič.
• Osebe, ki trpijo za srčnimi boleznimi, smejo uporabljati kuhalno ploščo samo v skladu s priporočili zdravnika.
• Naprava ni namenjena uporabi otrok, oseb z zmanjšanimi fizičnimi ali duševnimi sposobnostmi ter tistih brez izkušenj in ustreznega znanja. Izjeme so možne, če oseba, odgovorna za varnost takšnih ljudi, zagotovi nadzor ali navodila.

Naprave ne smete uporabljati:
• v primeru okvare kuhalne plošče;
• če je bila poškodovana ali je padla;
• v primeru poškodbe napajalnega kabla ali vtiča.

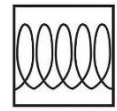
4. POSTOPEK DELOVANJA

• Indukcijska kuhalna plošča je namenjena toplotni obdelavi živil v gostinskih ustanovah z uporabo posodja, katerega dno je izdelano iz materialov s feromagnetnimi lastnostmi.
• Nikoli ne blokirajte prezračevalnih odprtin kuhalne plošče.
• Za normalno delovanje kuhalne plošče mora biti zunanja temperatura 5–35°C in relativna vlažnost 30–80%.
• Največja teža na gorilniku ne sme presegati 30 kg.
• Poskusite med kuhanjem ne odstraniti posodja z gorilnika. Izogibajte se ponovni izgubi stika dna posodja s površino gorilnika! (npr. obračanje palačink ali mešanje vsebine posodja brez posebnega kuhinjskega pribora).

• Preprečite, da bi katera koli tekočina prišla na površino pod kuhalno ploščo, saj lahko pride v napravo in povzroči njeno okvaro.
• Za kuhanje uporabljajte samo čisto posodja. Pred kuhanjem se prepričajte, da so stične površine kuhalne plošče in posodja suhe. Poskrbite, da na površini kuhalne plošče ne ostane maščoba.
• Steklena keramična površina kuhalne plošče zahteva skrbno ravnanje.
• Ne odklopite naprave iz omrežja takoj po končanem delovanju. Prisilni prezračevalni sistem indukcijske kuhalne plošče bo nadaljeval z delovanjem 1 minuto za pravilno ohlajanje naprave. Šele nato lahko napravo odklopite iz glavnega napajanja.

Zahteve za posodja:

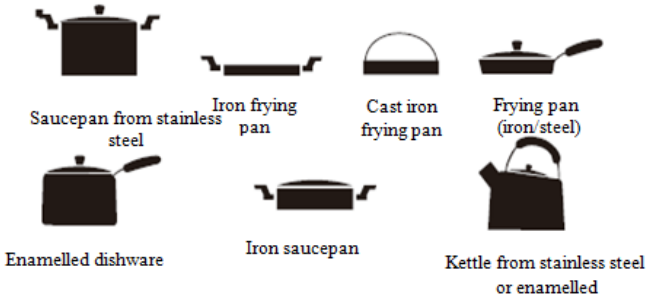
• Za delovanje kuhalne plošče je potrebno posodja z dnom iz materialov s feromagnetnimi lastnostmi.
• Primerno za uporabo je posodja s premerom dna od 12 do 26 cm in debelino najmanj 5 mm.
• Če posodja ne izpolnjuje teh zahtev, uporabite primeren adapter v obliki kovinske plošče z visoko vsebnostjo feromagnetnih materialov (ni vključen v paket dobave).
• Posodja mora biti označena kot primerna za uporabo na indukcijskih kuhalnih ploščah.



Za kuhalne plošče z ravnimi gorilniki:
• Dno posodja mora biti popolnoma ravno in brez hrapavosti ali neregularnosti.

Za kuhalne plošče z WOK gorilniki:
• Dno posodja mora biti tesno položeno na površino in brez hrapavosti ali neregularnosti.

ZDRUŽLJIVO POSODJA



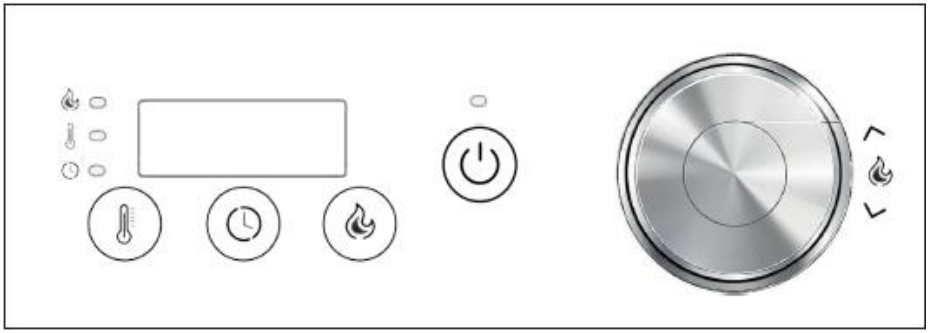
NEPRIMERNO POSODJA

Delovanje

Ta navodila vsebujejo informacije o delovanju enega gorilnika. Vsi gorilniki kuhalne plošče delujejo na isti način.

Izberite opis krmilne plošče, ki je na vašem modelu kuhalne plošče.

HKN-ICW50D in HKN-ICF50D



31. Signalna lučka MAINS se bo prižgala in na zaslonu se bo pojavil znak OFF po priključitvi naprave v omrežje.
32. Postavite posodja na gorilnik.
33. Pritisnite gumb ON/OFF da vklopite kuhalno ploščo, na zaslonu se bo pojavil znak ON.
34. Izberite želeni način delovanja gorilnika s pritiskom ustreznega gumba (način TIMER lahko deluje hkrati z enim od načinov POWER ali TEMPERATURE):

- način POWER.Ta gorilnik bo začel ogrevati posodja pri 2,500 W.

Obrnite gumb, da nastavite načine: 500, 1,000, 1,500, 2,000, 2,500, 3,000, 3,500, 4,000, 4,500do5,000 W.

- način TEMPERATURE. Temperatura bo nastavljena na 160°C po izbiri tega načina. Obrnite gumb za nastavitev 60, 80, 120, 140, 160, 180, 200, 220, 240 do280°C.

- način TIMER. "0:00" se bo pojavilo na zaslonu, ko je ta način izbran, z ":00" utripajoče. Obrnite gumb za izbiro števila minut, ki jih potrebujete, nato potrdite vrednost s ponovnim

pritiskom gumba TIMER. "0:" se bo začel utripati, nato obrnite gumb, če morate nastaviti določeno število ur delovanja gorilnika. Počakajte 5 sekund, nato bo vrednost časovnika fiksirana in na zaslonu se bo začelo odštevanje. Časovnik se lahko nastavi za do 24 ur delovanja. Če morate deaktivirati časovnik, se dotaknite gumba TIMER 3-krat zaporedoma.

35. Pritisnite gumb ON/OFF po končanem kuhanju, na zaslonu se bo pojavil znak OFF. Odstranite posodja z gorilnika šele, ko je izključen.
36. Počakajte, da ventilatorji za hlajenje prenehajo delovati in izključite napajanje.

HKN-ICF70D2V,ICF35DX4,ICF35DX47

31. Signalna lučka MAINS se bo prižgala in na zaslonu se bo pojavil znak OFF po priključitvi naprave v omrežje.
32. Postavite posodja na gorilnik.
33. Pritisnitegumb da vklopite kuhalno ploščo, na zaslonu se bo pojavil znak ON.Pritisnite gumb , gorilnik bo začel ogrevati posodja pri 2,000 W.
34. Izberite želeni način delovanja gorilnika s pritiskom ustreznega gumba (način TIMER lahko deluje hkrati z enim od načinov POWER ali TEMPERATURE):

- gumb za spreminjanje načinov POWER ali TEMPERATURE.

Način POWER.

Obrnite gumb, da nastavite načine: 300, 500, 1,000, 1,500, 2,000, 2,500, 2,800, 3,000, 3,300 in 3,500 W.

Način TEMPERATURE.

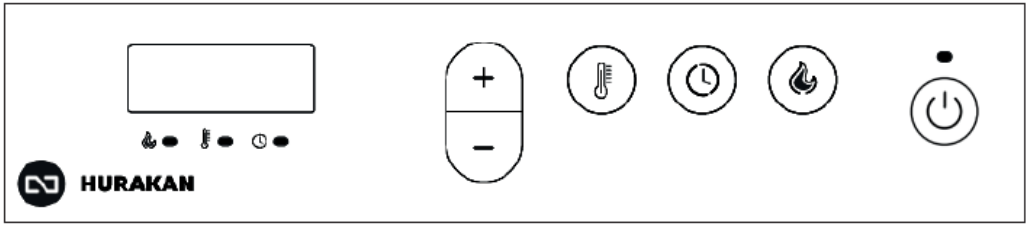
Temperatura bo nastavljena na 140°C po izbiri tega načina. Obrnite gumb za nastavitev 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 in 240°C.

- način TIMER. "0:00" se bo pojavilo na zaslonu, ko je ta način izbran, z ":00" utripajoče. Obrnite gumb za izbiro števila minut, ki jih potrebujete, nato potrdite vrednost s ponovnim pritiskom gumba TIMER. "0:" se bo začel utripati, nato obrnite gumb, če morate nastaviti določeno število ur delovanja gorilnika. Počakajte 5 sekund, nato bo vrednost časovnika

fiksirana in na zaslonu se bo začelo odštevanje. Časovnik se lahko nastavi za do 24 ur delovanja. Če morate deaktivirati časovnik, se dotaknite gumba TIMER 3-krat zaporedoma.

35. Pritisnitegumb po končanem kuhanju, na zaslonu se bo pojavil znak OFF. Odstranite posodja z gorilnika šele, ko je izključen.
36. Počakajte, da se hladilni ventilatorji ustavijo, in izklopite napajanje.

HKN-ICF35M, HKN-ICW35M WOK



31. Signalna lučka MAINS se bo prižgala in na zaslonu se bo prikazal napis OFF po priključitvi naprave na omrežje.
32. Postavite posodo na gorilnik.
33. Pritisnite gumb ON/OFF za vklop kuhalne plošče, na zaslonu se bo prikazal napis ON.
34. Izberite želeni obratovalni način gorilnika s pritiskom ustreznega gumba (način TIMER lahko deluje hkrati z enim od načinov POWER ali TEMPERATURE načinov):

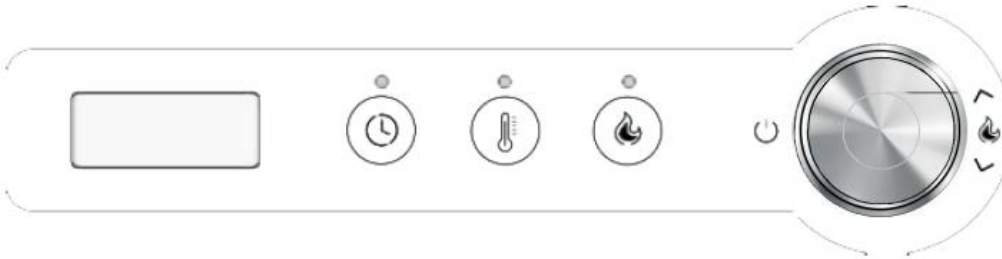
- način POWER.Gorilnik bo začel segrevati posodo pri1800 W. Pritisnite gumb +/- za nastavitev načinov:400, 600, 800, 1000, 1200, 1500, 1800, 2100, 2400, 2700, 3000, 3300 do 3500 W.

- način TEMPERATURE. Temperatura bo nastavljena na 130°C po izbiri tega načina. Pritisnite gumb +/- za nastavitev60, 80, 100, 120, 130, 140, 150, 160, 170, 180, 200, 240 do 280°C.

- način TIMER. Na zaslonu se bo prikazalo "0:00", ko je izbran ta način, z utripajočim ":00". Obrnite gumb za izbiro števila minut, ki jih potrebujete, nato potrdite vrednost s ponovnim pritiskom gumba TIMER. "0:" bo začelo utripati, nato obrnite gumb, če morate nastaviti določeno število ur obratovanja gorilnika. Počakajte 5 sekund, nato se bo vrednost časovnika ustalila in na zaslonu se bo začelo odštevanje. Časovnik lahko nastavite do 24 ur obratovanja. Če morate časovnik deaktivirati, trikrat zaporedoma pritisnite gumb TIMER.

35. Pritisnite gumb ON/OFF po končanem kuhanju, na zaslonu se bo prikazal napis OFF. Posodo odstranite z gorilnika šele potem, ko je izklopljen.
36. Počakajte, da se hladilni ventilatorji ustavijo, in izklopite napajanje.

HKN-ICF35D, HKN-ICF70D



36. Signalna lučka MAINS se bo prižgala in na zaslonu se bo prikazal napis OFF po priključitvi naprave na omrežje.
37. Postavite posodo na gorilnik.
38. Pritisnitegumb za vklop kuhalne plošče, na zaslonu se bo prikazal napis ON.
39. Izberite želeni obratovalni način gorilnika s pritiskom ustreznega gumba (način TIMER lahko deluje hkrati z enim od načinov POWER ali TEMPERATURE):

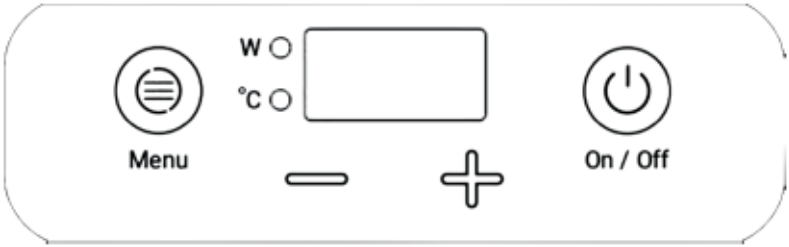
40. - način POWER.Gorilnik bo začel segrevati posodo pri1800 W.
Obrnite gumb za nastavitev načinov:400, 600, 800, 1000, 1200, 1500, 1800, 2100, 2400, 2700, 3000, 3300 in 3,500 W.

- način TEMPERATURE. Temperatura bo nastavljena na 130°C po izbiri tega načina. Obrnite gumb za nastavitev60, 80, 100, 120, 130, 140, 150, 160, 170, 180, 200, 240 in 280°C.

- način TIMER. Na zaslonu se bo prikazalo "0:00", ko je izbran ta način, z utripajočim ":00". Obrnite gumb za izbiro števila minut, ki jih potrebujete, nato potrdite vrednost s ponovnim pritiskom gumba TIMER. "0:" bo začelo utripati, nato obrnite gumb, če morate nastaviti določeno število ur obratovanja gorilnika. Počakajte 5 sekund, nato se bo vrednost časovnika ustalila in na zaslonu se bo začelo odštevanje. Časovnik lahko nastavite do 24 ur obratovanja. Če morate časovnik deaktivirati, trikrat zaporedoma pritisnite gumb TIMER.

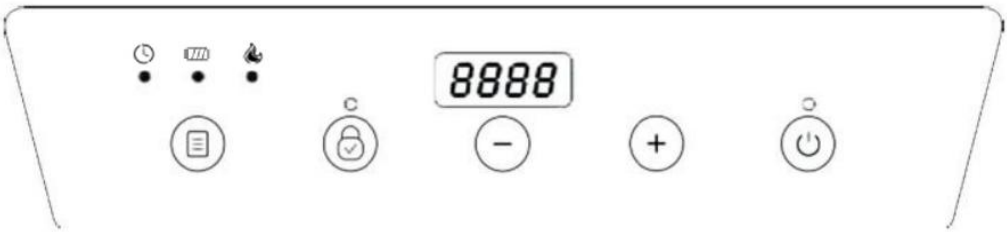
41. Pritisnitegumb po končanem kuhanju, na zaslonu se bo prikazal napis OFF. Posodo odstranite z gorilnika šele potem, ko je izklopljen.
42. Počakajte, da se hladilni ventilatorji ustavijo, in izklopite napajanje.

ICB35M, ICB35W WOK



31. Signalna lučka MAINS se bo prižgala in na zaslonu se bo prikazal napis OFF po priključitvi naprave na omrežje.
32. Postavite posodo na gorilnik.
33. Pritisnite gumb ON/OFF za vklop kuhalne plošče, na zaslonu se bo prikazal napis ON. Kuhalna plošča je pripravljena za delovanje in je v stanju pripravljenosti.
34. Izberite želeni obratovalni način gorilnika s pritiskomgumba MENU.
    - način POWER.Pritisnite gumb + ali -gumbza izbiro načinov:P1(300W), P2(500W), P3(1000W), P4(1500W), P5(2000W), P6(2500W), P7(2800W), P8(3000W), P9(3300W) do P10(3500W).
    - način TEMPERATURE. Pritisnite gumb + ali - za izbiro načinov: 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 do 240 °C.
35. Pritisnite gumb ON/OFF po končanem kuhanju in na zaslonu se bo prikazal napis OFF. Posodo odstranite z gorilnika šele, ko je ta izklopljen.
36. Počakajte, da se ventilatorji za hlajenje ustavijo, in izklopite napajanje.

ICF35T



31. Signalna lučka MAINS se bo prižgala in na zaslonu se bo prikazal napis OFF po priključitvi naprave na omrežje.
32. Postavite posodo na gorilnik.
33. Pritisnite gumb ON/OFF za vklop kuhalne plošče in na zaslonu se bo prikazal napis ON. Kuhalna plošča je pripravljena za delovanje in je v stanju pripravljenosti.

34. Izberite želeni način delovanja gorilnika s pritiskom na gumb MENU (način TIMER lahko deluje sočasno značinomPOWERnačinom):
- način POWER z nastavitvijo 1,800 W. Pritisnite gumb + ali - za spremembo vrednosti na400, 600, 800, 1000, 1200, 1500, 1800, 2100, 2400, 2700, 3000, 3300 in 3,500 W.

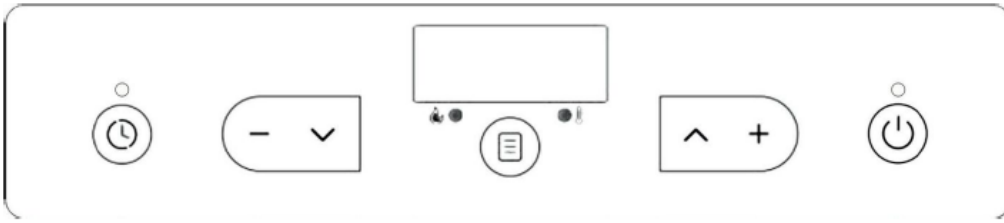
- Načinporabe energije. Pritisnite gumb MENU med delovanjem kuhalne plošče,indukcijska kuhalna plošča bo pokazala, koliko energije ste porabili.Na primer: prikazuje 2.35, to pomeni, da je indukcijska kuhalna plošča že porabila 2.35 kw energije.Zaslon prikazuje trenutnoporabo energijeza 5 sekund,nato prikažes nazaj ogrevalno moč.

- način TIMER. Dvakrat pritisnite gumb MENU za izbiro tega načina. Na zaslonu se bo prikazal "0:00" in ":00" bo utripalo. Pritisnite gumb +/- za izbiro potrebnega števila minut, nato potrdite vrednost s ponovnim pritiskom na gumb MENU. "0:"bo začel utripati, nato obrnite gumb, če morate nastaviti določeno število ur delovanja gorilnika.Počakajte 8 sekund, nato se bo časovnik nastavil in na zaslonu se bo začelo odštevanje. Časovnik lahko nastavite do 24 ur delovanja.Če morate časovnik deaktivirati, se trikrat zapored dotaknite gumba TIMER.

-Način zaklepanja. Pritisnite gumb za zaklepanje za zaklepanje nadzorne plošče štedilnika pred spremembami nastavitev, dokler držite gumb. Aktivno zaklepanje bo prikazano s pripadajočo indikatorsko lučko nad gumbom za zaklepanje. Ponovno pritisnite gumb za zaklepanje za preklic načina zaklepanja.

35. Pritisnite gumb ON/OFF po končanem kuhanju in na zaslonu se bo prikazal napis OFF. Posodo odstranite z gorilnika šele, ko je ta izklopljen.
36. Počakajte, da se ventilatorji za hlajenje ustavijo, in izklopite napajanje.

ICF35TM



31. Signalna lučka MAINS se bo prižgala in na zaslonu se bo prikazal napis OFF po priključitvi naprave na omrežje.
32. Postavite posodo na gorilnik.

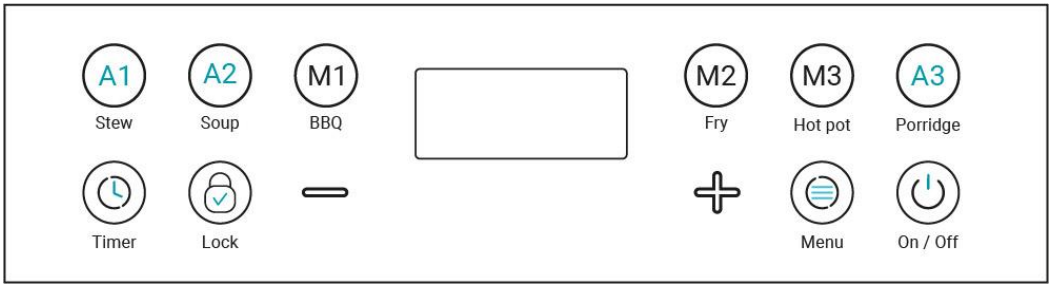
33. Pritisnite gumb ON/OFF za vklop kuhalne plošče in na zaslonu se bo prikazal napis ON. Kuhalna plošča je pripravljena za delovanje in je v stanju pripravljenosti.

34. Izberite želeni način delovanja gorilnika s pritiskom na gumb MENU (način TIMER lahko deluje sočasno z enim od načinov POWER ali TEMPERATURE):
- način POWER z nastavitvijo 1,800 W. Pritisnite gumba + ali - za spremembo vrednosti na400, 600, 800, 1000, 1200, 1500, 1800, 2100, 2400, 2700, 3000, 3300 in 3,500 W.
- način TEMPERATURE.Pritisnite gumba + ali - za spremembo vrednosti na60, 80, 100, 120, 130, 140, 150, 160, 170 ,180, 200, 240, in 280°C.

- način TIMER. Na zaslonu se bo prikazal "0:00", ko je izbran ta način, pri čemer ":00" utripa.Pritisnite gumb + ali - za izbiro potrebnega števila minut, nato potrdite vrednost s ponovnim pritiskom na gumb TIMER. "0:" bo začel utripati, nato obrnite gumb, če morate nastaviti določeno število ur delovanja gorilnika. Počakajte8 sekund, nato se bo vrednost časovnika nastavila in na zaslonu se bo začelo odštevanje. Časovnik lahko nastavite do 24 ur delovanja. Če morate časovnik deaktivirati, se trikrat zapored dotaknite gumba TIMER.

35. Pritisnite gumb ON/OFF po končanem kuhanju in na zaslonu se bo prikazal napis OFF. Posodo odstranite z gorilnika šele, ko je ta izklopljen.
36. Počakajte, da se ventilatorji za hlajenje ustavijo, in izklopite napajanje.

HKN-ICF18T



1. Priključite kuhalnik na električno omrežje, zvočnik bo oddal signal in na zaslonu se bo prikazala vrednost"----". Če ne pritisnete nobenega gumba, se bo kuhalnik izklopil.
2. Postavite posodo na gorilnik.
3. Pritisnite ON/OFF in kuhalnik bovstanju pripravljenosti. Na zaslonu bo tekla oznaka "----". Pritisnite gumb MENU in začel bo ogrevati posodo s funkcijo HOT POT pri 1400W. Pritisnite gumbMENU

za izbiro ustreznega načina ogrevanja.
4. Način HOT POT je namenjen samokontroli ogrevalne moči. Pritisnite gumba + ali - za spremembo moči.

5. Način STEW je namenjen avtomatskemu kuhanju. Funkcija spreminjanja moči z gumboma + ali - je blokirana. Postopek ogrevanja se bo samodejno končal.
6. Način BBQ je namenjen samokontroli ogrevalne moči. Pritisnite gumba + ali - za spremembo moči.
7. Način FRY je namenjen samokontroli ogrevalne moči. Pritisnite gumba + ali - za spremembo moči.
8. Načina SOUP in PORRIDGE sta avtomatska. Funkcija spreminjanja moči z gumboma + ali - je blokirana. Postopek ogrevanja se bo samodejno končal.
9. Thenačin TIMER. Na zaslonu se bo prikazalo "0:00", ko je ta način izbran, pri čemer ":00" utripa.Pritisnite gumb + ali -, da izberete število minut, ki jih potrebujete, nato potrdite vrednost s ponovnim pritiskom gumba TIMER. "0:" bo začelo utripati, natopritisnite gumb +/-če morate nastaviti določeno število ur delovanja gorilnika. Počakajte 5 sekund, nato se bo vrednost časovnika ustalila in na zaslonu se bo začelo odštevanje. Časovnik lahko nastavite do 24 ur delovanja. Če želite časovnik deaktivirati, 3-krat zaporedoma pritisnite gumb TIMER.

OPOMBA: Načini STEW, SOUP in PORRIDGE nastavljajo časovnik, kdaj se bo začel delovati. Načini HOT POT, FRY in BBQ nastavljajo časovnik, kdaj se bo prenehal delovati.

10. funkcija LOCK. Pritisk gumba LOCK med delovanjem kuhalabo zaklenil gumbe razen gumba ON/OFF.Ponovno pritisnite gumb LOCK za preklic.
11. Izklop. Pritisnite gumb ON/OFF med delovanjem kuhala in ogrevanje se bo ustavilo. Kuhalo se bo preklopilo v stanje pripravljenosti.
12. Pozor! Ne izključite naprave iz omrežja takoj po končanju njenega delovanja. Prisilni prezračevalni sistem indukcijskega kuhala bo nadaljeval z delovanjem 1 minuto za pravilno ohlajanje naprave. Šele nato lahko napravo izključite iz omrežja.

5. VZDRŽEVANJE IN NEGA

• Pred kakršnim koli vzdrževanjem izklopite napajanje kuhala in pustite, da se ohladi na sobno temperaturo.
• Napravo čistite vsak dan.
• Uporabite vlažno, mehko gobo ali krpo z blagimi detergenti za čiščenje površine in ohišja. Po čiščenju površino in ohišje obrišite do suhega. Poskrbite, da so vsi maščoba in umazanija popolnoma odstranjeni s površin.
• Ne pozabite očistiti prezračevalne odprtine na spodnji površini kuhala z mehko krtačo in blagim detergentom. Po čiščenju površino obrišite do suhega.
• Med čiščenjem preprečite, da bi kakršna koli tekočina in tuji predmeti prodrli v kuhalo.
• Nikoli ne čistite opreme z abrazivnimi materiali, kovinskimi gobicami in krtačami, vbodnimi in rezalnimi predmeti, agresivnimi in klorovsebujočimi detergenti, bencinom, kislinami,alkalijamiin topili.
• Če oprema dalj časa ne bo v obratovanju (med dnevi počitka, prazniki itd.), jo je treba odklopiti od napajanja in temeljito očistiti.

6. VZDRŽEVANJE IN POPRAVILO

POZOR: VZDRŽEVANJE IN POPRAVILO SE IZVAJATA Z POPOLNOMA IZKLOPLJENIM NAPAJANJEM, S PREKLOPOM GLAVNEGA STIKALA V POLOŽAJ "OFF" IN Z IZKLJUČITVIJO VTIKAČA IZ VTIČNICE, IN S STRANI USTREZNO USPOSOBLJENIH TEHNIČNIH OSEB.

Vzdrževanje kuhala se izvaja v skladu s predpisi države, kjer se naprava uporablja. Delovni elementi, navedeni v tem priročniku, so samo za referenco.

Med vzdrževanjem poskrbite za:
- Kratko predstavo in preverite znanje pravil obratovanja s strani osebja, ki upravlja napravo.
- Intervju z osebjem, ki upravlja kuhalo, o morebitnem nenormalnem delovanju naprave.
- Vizualni pregled stanja kuhala.
- Preverite gole žice.
- Preverite stanje hladilnih ventilatorjev in po potrebi očistite lopatice.

Kuhalo naj popravlja usposobljeno tehnično osebje.
Konstrukcijskih sprememb se ne sme izvajati.
V primeru nenormalnega delovanja kuhala izklopite napajanje s preklopom glavnega stikala v položaj OFF ali z odstranitvijo vtikača iz vtičnice in se obrnite na ponudnika storitev.
Strogo je prepovedano obratovati z napravo, za katero je znano, da je okvarjena.
Prodajalec in proizvajalec ne moreta biti odgovorna za kakršno koli neposredno ali posredno škodo, ki lahko nastane zaradi nezgode ali zaradi obratovanja okvarjene naprave.

Zaščitne naprave

1. **Zaščita pred prenapetostjo**

Če se napetost napajanja spreminja v razponu od 80do280 V, se nastavitve kuhala in nastavitev zahtevane moči izvajata v avtomatskem načinu. Ko napetost preseže omenjeni razpon, se kuhalo avtomatsko preklopi v stanje pripravljenosti.

2. **Zaščita pred pregrevanjem**

Temperaturni senzor nadzoruje temperaturo v kuhalu. Če senzor registrira pregrevanje, se kuhalo avtomatsko preklopi v stanje pripravljenosti.

3. **Zaznavanje majhnih predmetov**

Ko površina kuhala pride v stik s posodo s premerom manjšim od 80 mm ali majhnimi predmeti (nož, vilice, klešče, ključ itd.), se bo sprožil opozorilni zvočni signal.

4. **Odsotnost posode ali neprimerna posoda**

Če se ponev med kuhanjem dvigne s kuhala ali je neprimerna za uporabo, kuhalo ne bo delovalo in na zaslonu se bo prikazala koda napake.

5. **Zaščitni avtomatski izklop**

Če kuhalo med obratovanjem 2 uri ne prejema ukazov, se bo avtomatsko izklopilo.
(Izjema: ko je časovnik nastavljen za več kot 2 uri)

Kode napak

KODA	NAPAKA	KODA	NAPAKA
E0	Centralna krmilna enota je okvarjena	E5	Napaka v delovanju kuhala ali centralne krmilne enote
E1	Posoda manjka	E6	Prekoračitev toka
E2	Prenizka napetost napajanja	E7	Prekinitev vezja ali kratek stik IGBT (izoliran vrata bipolarni tranzistor)
E3	Previsoka napetost napajanja	E8	Pregrevanje keramične plošče
E4	Prekinitev vezja ali kratek stik temperaturnega senzorja	E9	Pregrevanje IGBT

7. TRANSPORT IN SKLADIŠČENJE. ODSTRANJEVANJE

• Ta naprava se lahko transportira z vsakim načinom transporta v skladu z opozorilnimi nalepkami na zabojniku ter s pravili, ki veljajo za posamezen način transporta.
• Med nakladanjem ali transportom naprave je ne nagnite ali udarite. Premikajte transportni zabojnik po nagnjeeni površini ob upoštevanju simbola TOP pod kotom ne več kot 15%.
• Transport opreme po železnici in cesti se izvaja v pokritih vozilih.
• Po transportu mora biti kuhalo funkcionalno in nepoškodovano.
• Napravo skladiščite v originalni embalaži v skladiščih, kjer je zaščitena pred atmosferskimi padavinami in mehanskimi poškodbami.
• Kuhala ne stresajte.
• Naprave ne skladiščite obrnjene na glavo.

Ko kuhalo ni več v uporabi, ob koncu svoje življenjske dobe, ga mora organizacija, ki ga uporablja, predati osebi, odgovorni za njegovo odstranjevanje.
Napravo odstranite v skladu s splošnimi pravili recikliranja v skladu s predpisi države, kjer naj bi bila naprava odstranjena.

1. SPECIFICAȚII TEHNICE

<table>
<tr><th>Model</th><th>Parametrii rețelei</th><th>Putere, kW</th><th>Numărul de arzătoare, buc</th><th>Tipul suprafeței arzătorului</th><th>Dimensiuni generale, mm</th><th>Greutate, kg</th></tr>
<tr><td>HKN-ICF18T</td><td rowspan="12">220–240 V/ 50 Hz</td><td>2</td><td rowspan="8">1</td><td>Plană</td><td>370x290x35</td><td>2</td></tr>
<tr><td>HKN-ICB35W WOK</td><td rowspan="6">3.5</td><td>WOK</td><td rowspan="2">400x400x85 (fără telecomandă)</td><td rowspan="2">4.7</td></tr>
<tr><td>HKN-ICB35M</td><td rowspan="3">Plană</td></tr>
<tr><td>HKN-ICF35M</td><td>326x415x110</td><td>4.7</td></tr>
<tr><td>HKN-ICF35D</td><td>328x396x110</td><td>4</td></tr>
<tr><td>HKN-ICW35M</td><td>WOK</td><td>350x450x200</td><td>5.7</td></tr>
<tr><td>HKN-ICF35T</td><td rowspan="4">Plană</td><td>340x423x130</td><td>5.2</td></tr>
<tr><td>HKN-ICF35TM</td><td rowspan="2">2</td><td>326x415x110</td><td>4.6</td></tr>
<tr><td>HKN-ICF70D</td><td rowspan="2">7</td><td>660x396x110</td><td rowspan="2">9.9</td></tr>
<tr><td>HKN-ICF70D2V</td><td>330x810x110</td></tr>
<tr><td>HKN-ICF35DX4</td><td rowspan="2">220–240 V(380–415 V)/ 50 Hz</td><td rowspan="2">14</td><td rowspan="2">4</td><td>735x830x150</td><td rowspan="2">19.35</td></tr>
<tr><td>HKN-ICF35DX47</td><td>830x700x150</td></tr>
<tr><td>HKN-ICF50D</td><td rowspan="2">220–240 V/ 50 Hz</td><td rowspan="2">5</td><td rowspan="2">1</td><td rowspan="2">500x410x200</td><td rowspan="2">8</td></tr>
<tr><td>HKN-ICW50D</td><td>WOK</td></tr>
</table>

Producătorul își rezervă dreptul de a modifica aspectul și designul plitei în scopul îmbunătățirii caracteristicilor sale operaționale, menținând neschimbate caracteristicile tehnice.

2. INSTALARE ȘI PUNERE ÎN FUNCȚIUNE

• Atenție! Instalarea și punerea în funcțiune vor fi efectuate de personal tehnic calificat și autorizat corespunzător, conform reglementărilor țării în care este utilizat acest echipament.
• Asigurați-vă că tensiunea rețelei corespunde tensiunii de funcționare a plitei, verificați instalarea dispozitivelor de protecție și asigurați-vă că acestea sunt conforme cu valorile nominale respective de putere și caracteristici. Deviația maximă de tensiune este +5%/-10%; frecvența este 50 Hz.

• Echipamentul de protecție va fi amplasat în imediata apropiere a plitei sau în tabloul de distribuție dacă acesta este direct accesibil. Priza trebuie să îndeplinească cerințele de siguranță și să aibă o împământare fiabilă.
• Plitele model HKN-ICF35DX4 și HKN-ICF35DX47 vor fi instalate pe un suport fără fund.
• Plitele model HKN-ICF35DX4 și HKN-ICF35DX47 vor fi conectate conform schemei de pe eticheta de lângă plăcuța cu date și marcajului de pe fire.Este posibilă conectarea la o rețea cu tensiunea de 380-415 V.
• Blocarea orificiilor de ventilație ale plitei nu este permisă.
• Instalația electrică trebuie să corespundă puterii nominale a plitei. Neconformitatea poate provoca un incendiu.
• Plitele model HKN-ICF70D și HKN-ICF70D2V au 2 cabluri monofazate cu ștecher tip E/F.
• Slăbirea elementelor de fixare ale componentelor, conexiunilor electrice și mecanismelor mobile se poate produce în timpul transportului unității, prin urmare acestea trebuie verificate înaintea primei porniri.
• Nu permiteți plasarea cablului între obiecte și mobilier care pot exercita presiune și deteriora cablul de alimentare. Nu îndoiți sau încurcați cablul.
• Nu utilizați prelungitoare casnice pentru conectarea plitei.
• Cablarea necorespunzătoare sau defecțiunea prizei/ștecherului poate provoca
un incendiu.
• Plita va fi instalată pe o bază orizontală plană, stabilă, ignifugă și antiderapantă, la o distanță de cel puțin 100 mm de orice pereți, rampe, trepte și alte echipamente. Nu este permisă instalarea echipamentului în apropierea căzilor de spălare și a chiuvetelor pentru spălatul mâinilor.
• Dacă unitatea este instalată în apropierea altor echipamente de încălzire, măriți distanța dintre acestea și plită la 200–300 mm. Instalarea în apropierea echipamentelor care evaporă grăsimi în timpul funcționării (friteuze, grătare etc.) este interzisă.
• Nu este permisă instalarea plitei în imediata apropiere a oricăror obiecte și materiale inflamabile și explozive.
• Nu este permisă instalarea plitei în încăperi cu o cantitate semnificativă de praf, fum și gaze (inclusiv făină și alte tipuri de praf).
• Îndepărtați toate materialele de ambalare, broșurile, săculeții de plastic etc. de pe suprafața plitei, apoi curățați plita în conformitate cu Secțiunea 6. Întreținere și Service înaintea primei utilizări a produsului.
• Nu permiteți niciodată personalului nefamiliarizat cu acest manual și neinstruit corespunzător în probleme de siguranță să opereze plita, deoarece acest lucru poate duce la răniri și deces.
• Luați măsuri corespunzătoare pentru a proteja unitatea de ploaie și umiditate.

3. SIGURANȚĂ

• Atenție! Numai persoanele familiarizate cu acest manual și instruite în probleme de siguranță pot fi autorizate să utilizeze acest echipament.
• Este necesar să se respecte strict reglementările de securitate ocupațională și de incendiu și sanitare în conformitate cu regulile țării în care funcționează această unitate în timpul instalării, pregătirii pentru funcționare, funcționării, întreținerii și reparației, împreună cu cerința de a asigura conformitatea cu cerințele de siguranță descrise în acest manual.

RO

• Țineți plita departe de copii.
• Aparatul de gătit nu trebuie lăsat nesupravegheat în timpul funcționării.
• Nu folosiți niciodată unitatea pe o suprafață neuniformă sau pe o bază de plastic.
• Nu atingeți niciodată suprafețele aparatului de gătit în timpul funcționării, precum și pentru un timp după aceea. Nu vă sprijiniți cu corpul pe el. Aceasta va duce la arsuri!
• Nu depozitați obiecte inflamabile în imediata apropiere a aparatului de gătit.
• Nu lăsați niciodată obiecte străine pe suprafața aparatului de gătit.
• Evitați căderea obiectelor străine și nu vă sprijiniți niciodată pe suprafața aparatului de gătit, deoarece aceasta poate cauza deteriorări. Nu folosiți unitatea dacă există fisuri pe suprafața sa.
• Preveniți pătrunderea apei reci pe suprafața fierbinte din ceramică sticlă.
• Preveniți pătrunderea detergenților sau a materialelor combustibile (inclusiv hârtia) pe suprafața unității sub veselele de tip inducție.
• Nu supraîncălziți niciodată veselele goale. Uleiul supraîncălzit se poate aprinde.
• Depozitați unitatea într-un loc cu temperatura ambientală sub 45°C și umiditate max. de 90%.
• Dacă aparatul de gătit nu este în uz sau este folosit în condiții meteorologice nefavorabile, deconectați-l de la sursa de alimentare pentru a preveni accidentele.
• Este strict interzis să spălați unitatea în apă deschisă. Nerespectarea acestei reguli poate duce la deteriorarea echipamentului și rănirea personală, posibil fatală. Nu permiteți contactul apei cu priza și comutatorul.
• Nu spălați suprafețele de gătit fără răcirea preliminară.
• Înainte de spălare, reparare sau mutarea aparatului de gătit, mai întâi deconectați-l de la priza de perete.
• Dacă observați deteriorări ale cablului de alimentare, înlocuiți-l imediat. Altfel poate cauza electrocutare sau incendiu.
• Nu atingeți cablul de alimentare cu mâinile ude, sau se poate produce electrocutare.
• Efectuați întreținerea sau reparația numai după ce aparatul de gătit a fost deconectat de la sursa de alimentare.
• Nu atingeți comutatorul sau ștecherul cu mâinile ude.
• Nu mutați aparatul de gătit în timpul funcționării.
• Nu trageți niciodată de cablul de alimentare când deconectați alimentarea, trageți întotdeauna de ștecăr.
• Persoanele care suferă de boli de inimă vor folosi aparatul de gătit numai în conformitate cu recomandările medicului lor.
• Unitatea nu este destinată pentru folosirea de către copii, persoane cu capacități fizice sau mentale reduse, precum și de către cei fără experiență și cunoștințe relevante. Pot fi făcute excepții dacă se asigură supraveghere sau instructaj de către o persoană responsabilă pentru siguranța acestor persoane.

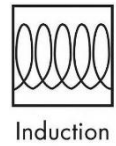
Unitatea nu trebuie să fie operată:
• în caz de defecțiune a aparatului de gătit;
• dacă a fost deteriorat sau a căzut;
• în caz de deteriorare a cablului de alimentare sau a ștecherului.

4. PROCEDURA DE OPERARE

• Aparatul de gătit cu inducție este destinat pentru tratamentul termic al produselor alimentare în unități de alimentație publică folosind vase cu fundul făcut din materiale cu proprietăți feromagnetice.
• Nu blocați niciodată orificiile de ventilație ale aparatului de gătit.
• Pentru funcționarea normală a aparatului de gătit, temperatura ambientală trebuie să fie 5–35°C și umiditatea relativă 30–80%.
• Greutatea maximă pe arzător nu trebuie să depășească 30 kg.
• Încercați să nu îndepărtați veselele de pe arzător în timpul gătitului. Evitați pierderea repetată a contactului fundului vasului cu suprafața arzătorului! (de ex. aruncarea clătitelor sau amestecarea conținutului vasului fără ustensile de bucătărie speciale).
• Preveniți pătrunderea oricărui lichid pe suprafața de sub aparatul de gătit, deoarece poate pătrunde în interiorul unității și poate cauza defectarea sa.
• Folosiți numai vase curate pentru gătit. Înainte de gătit, asigurați-vă că suprafețele de contact ale aparatului de gătit și vaselor sunt uscate. Asigurați-vă că nu rămâne grăsime pe suprafața aparatului de gătit.
• Suprafața din ceramică sticlă a aparatului de gătit necesită tratament atent.
• Nu deconectați unitatea de la rețea imediat după finalizarea funcționării sale. Sistemul de ventilație forțată al aparatului de gătit cu inducție va continua să funcționeze timp de 1 minut pentru răcirea corespunzătoare a unității. Numai atunci unitatea poate fi deconectată de la sursa de alimentare principală.

<u>Cerințe pentru vase:</u>

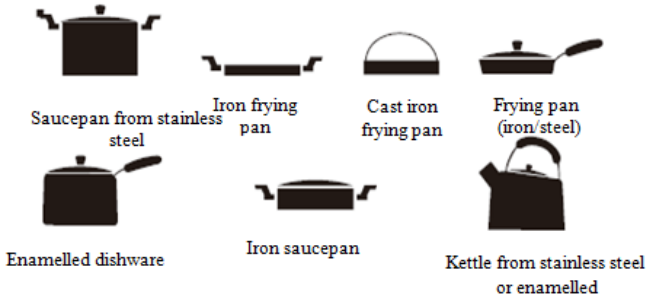
• Pentru funcționarea aparatului de gătit sunt necesare vase cu fundul făcut din materiale cu proprietăți feromagnetice.
• Vasele cu diametrul fundului de 12 la 26 cm și grosimea de cel puțin 5 mm sunt potrivite pentru folosire.
• Dacă vasele nu îndeplinesc aceste cerințe, folosiți un adaptor corespunzător sub forma unui panou metalic cu conținut ridicat de materiale feromagnetice (nu este inclus în pachetul de livrare).
• Vasele trebuie să fie etichetate ca fiind potrivite pentru folosirea pe aparatele de gătit cu inducție.



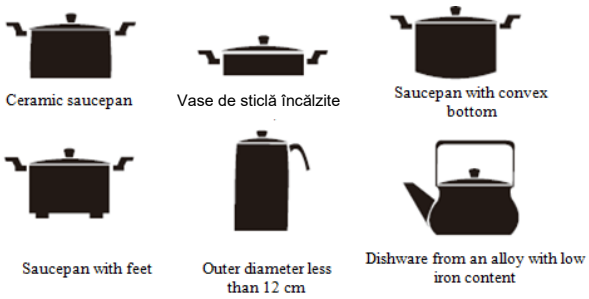
Pentru aparatele de gătit cu arzătoare plate:
• Fundul vaselor trebuie să fie perfect plat și să nu aibă rugozități sau neregularități.

Pentru aparatele de gătit cu arzătoare WOK:
• Fundul vaselor trebuie să fie așezat strâns pe suprafață și să nu aibă rugozități sau neregularități.

VASE COMPATIBILE



VASE NEPOTRIVITE

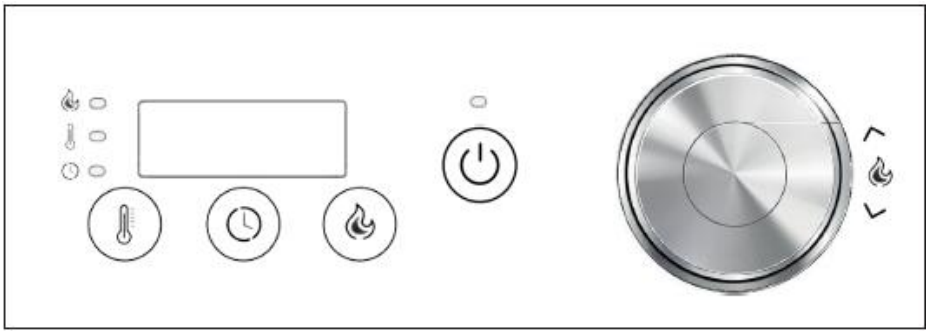


Funcționare

Această instrucțiune conține informații despre funcționarea unui arzător. Toate arzătoarele aparatului de gătit funcționează în același mod.

Selectați descrierea panoului de control prezent pe modelul dvs. de aparat de gătit.

HKN-ICW50D și HKN-ICF50D



37. Lampa de semnalizare MAINS se va aprinde și semnul OFF va apărea pe afișaj după conectarea unității la rețea.
38. Așezați vasele pe arzător.

39. Apăsați butonul ON/OFF pentru a porni aparatul de gătit, și semnul ON va apărea pe afișaj.
40. Selectați modul de funcționare dorit al arzătorului apăsând butonul corespunzător (modul TIMER poate funcționa simultan cu unul din modurile POWER sau TEMPERATURE):

- modul POWER.Arzătorul va începe să încălzească vasele la 2,500 W.
Rotiți butonul pentru a seta modurile: 500, 1,000, 1,500, 2,000, 2,500, 3,000, 3,500, 4,000, 4,500la5,000 W.

- modul TEMPERATURE. Temperatura va fi setată la 160°C după selectarea acestui mod. Rotiți butonul pentru a seta 60, 80, 120, 140, 160, 180, 200, 220, 240 la280°C.

- modul TIMER. "0:00" va apărea pe afișaj când este selectat acest mod, cu ":00" clipind. Rotiți butonul pentru a selecta numărul de minute de care aveți nevoie, apoi confirmați valoarea apăsând din nou butonul TIMER. "0:" va începe să clipească, apoi rotiți butonul dacă trebuie să setați un anumit număr de ore de funcționare a arzătorului. Așteptați 5 secunde, apoi valoarea cronometrului va fi fixată și numărătoarea inversă va începe pe ecran. Cronometrul poate fi setat pentru până la 24 ore de funcționare. Dacă trebuie să dezactivați cronometrul, atingeți butonul TIMER de 3 ori consecutiv.

41. Apăsați butonul ON/OFF după ce gătitul s-a terminat, și semnul OFF va apărea pe afișaj. Îndepărtați vasele de pe arzător numai după ce este oprit.
42. Așteptați ca ventilatoarele de răcire să se oprească și întrerupeți alimentarea cu energie.

HKN-ICF70D2V,ICF35DX4,ICF35DX47

37. Lampa de semnalizare MAINS se va aprinde și semnul OFF va apărea pe afișaj după conectarea unității la rețea.
38. Așezați vasele pe arzător.

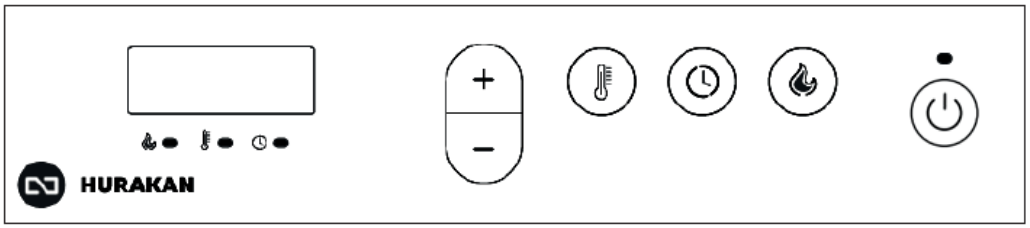
39. Apăsațibutonul pentru a porni aparatul de gătit, și semnul ON va apărea pe afișaj.Apăsați butonul , arzătorul va începe să încălzească vasele la 2,000 W.
40. Selectați modul de funcționare dorit al arzătorului apăsând butonul corespunzător (modul TIMER poate funcționa simultan cu unul din modurile POWER sau TEMPERATURE):

- buton pentru schimbarea modurilor POWER sau TEMPERATURE.
Modul POWER.
Rotiți butonul pentru a seta modurile: 300, 500, 1,000, 1,500, 2,000, 2,500, 2,800, 3,000, 3,300 și 3,500 W.
Modul TEMPERATURE.
Temperatura va fi setată la 140°C după selectarea acestui mod. Rotiți butonul pentru a seta 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 și 240°C.

- modul TIMER. "0:00" va apărea pe afișaj când este selectat acest mod, cu ":00" clipind. Rotiți butonul pentru a selecta numărul de minute de care aveți nevoie, apoi confirmați valoarea apăsând din nou butonul TIMER. "0:" va începe să clipească, apoi rotiți butonul dacă trebuie să setați un anumit număr de ore de funcționare a arzătorului. Așteptați 5 secunde, apoi valoarea cronometrului va fi fixată și numărătoarea inversă va începe pe ecran. Cronometrul poate fi setat pentru până la 24 ore de funcționare. Dacă trebuie să dezactivați cronometrul, atingeți butonul TIMER de 3 ori consecutiv.

41. Apăsațibutonul după ce gătitul s-a terminat, și semnul OFF va apărea pe afișaj. Îndepărtați vasele de pe arzător numai după ce este oprit.
42. Așteptați ca ventilatoarele de răcire să se oprească și deconectați alimentarea cu curent.

HKN-ICF35M, HKN-ICW35M WOK



37. Lampa de semnalizare MAINS se va aprinde și semnul OFF va apărea pe display după conectarea unității la rețea.
38. Așezați veselele pe arzător.
39. Apăsați butonul ON/OFF pentru a porni plita și semnul ON va apărea pe display.
40. Selectați modul de funcționare dorit al arzătorului apăsând butonul corespunzător (modul TIMER poate funcționa simultan cu unul dintre modurile POWER sau TEMPERATURE moduri):

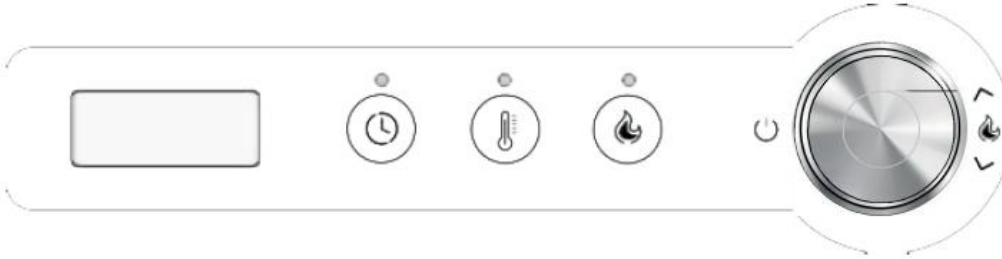
- modul POWER.Arzătorul va începe să încălzească veselele la1800 W. Apăsați butonul +/- pentru a seta modurile:400, 600, 800, 1000, 1200, 1500, 1800, 2100, 2400, 2700, 3000, 3300 la 3500 W.

- modul TEMPERATURE. Temperatura va fi setată la 130°C după selectarea acestui mod. Apăsați butonul +/- pentru a seta60, 80, 100, 120, 130, 140, 150, 160, 170, 180, 200, 240 la 280°C.

- modul TIMER. "0:00" va apărea pe display când acest mod este selectat, cu ":00" clipind. Rotiți butonul pentru a selecta numărul de minute de care aveți nevoie, apoi confirmați valoarea apăsând din nou butonul TIMER. "0:" va începe să clipească, apoi rotiți butonul dacă trebuie să setați un anumit număr de ore de funcționare a arzătorului. Așteptați 5 secunde, apoi valoarea timerului va fi fixată și numărătoarea inversă va începe pe ecran. Timerul poate fi setat pentru până la 24 de ore de funcționare. Dacă trebuie să dezactivați timerul, atingeți butonul TIMER de 3 ori consecutiv.

41. Apăsați butonul ON/OFF după ce gătitul s-a terminat și semnul OFF va apărea pe display. Îndepărtați veselele de pe arzător doar după ce este oprit.
42. Așteptați ca ventilatoarele de răcire să se oprească și deconectați alimentarea cu curent.

HKN-ICF35D, HKN-ICF70D



43. Lampa de semnalizare MAINS se va aprinde și semnul OFF va apărea pe display după conectarea unității la rețea.
44. Așezați veselele pe arzător.
45. Apăsațibutonul pentru a porni plita și semnul ON va apărea pe display.
46. Selectați modul de funcționare dorit al arzătorului apăsând butonul corespunzător (modul TIMER poate funcționa simultan cu unul dintre modurile POWER sau TEMPERATURE):

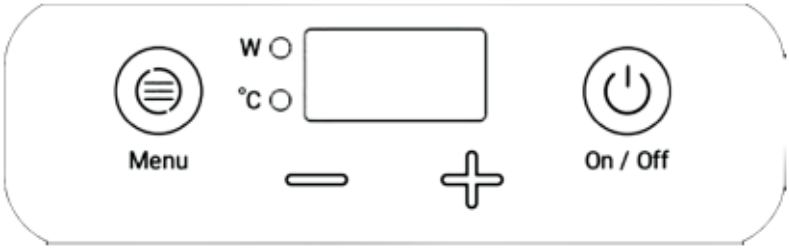
47. - modul POWER.Arzătorul va începe să încălzească veselele la1800 W.
Rotiți butonul pentru a seta modurile:400, 600, 800, 1000, 1200, 1500, 1800, 2100, 2400, 2700, 3000, 3300 și 3,500 W.

- modul TEMPERATURE. Temperatura va fi setată la 130°C după selectarea acestui mod. Rotiți butonul pentru a seta60, 80, 100, 120, 130, 140, 150, 160, 170, 180, 200, 240 și 280°C.

- modul TIMER. "0:00" va apărea pe display când acest mod este selectat, cu ":00" clipind. Rotiți butonul pentru a selecta numărul de minute de care aveți nevoie, apoi confirmați valoarea apăsând din nou butonul TIMER. "0:" va începe să clipească, apoi rotiți butonul dacă trebuie să setați un anumit număr de ore de funcționare a arzătorului. Așteptați 5 secunde, apoi valoarea timerului va fi fixată și numărătoarea inversă va începe pe ecran. Timerul poate fi setat pentru până la 24 de ore de funcționare. Dacă trebuie să dezactivați timerul, atingeți butonul TIMER de 3 ori consecutiv.

48. Apăsațibutonul după ce gătitul s-a terminat și semnul OFF va apărea pe display. Îndepărtați veselele de pe arzător doar după ce este oprit.
49. Așteptați ca ventilatoarele de răcire să se oprească și deconectați alimentarea cu curent.

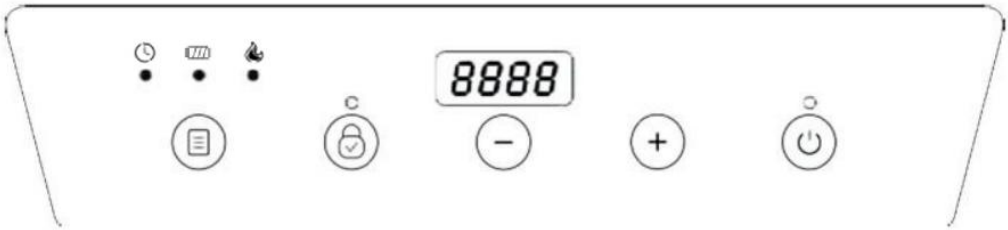
ICB35M, ICB35W WOK



37. Lampa de semnalizare MAINS se va aprinde și semnul OFF va apărea pe display după conectarea unității la rețea.
38. Așezați veselele pe arzător.
39. Apăsați butonul ON/OFF pentru a porni plita și semnul ON va apărea pe display. Plita este gata pentru funcționare și este în modul standby.
40. Selectați modul de funcționare dorit al arzătorului apăsândbutonul MENU .
    - modul POWER.Apăsați butonul + sau -butonpentru a selecta modurile:P1(300W), P2(500W), P3(1000W), P4(1500W), P5(2000W), P6(2500W), P7(2800W), P8(3000W), P9(3300W) la P10(3500W).
    - modul TEMPERATURE. Apăsați butonul + sau - pentru a selecta modurile: 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 to 240 °C.
41. Apăsați butonul ON/OFF după terminarea gătitului, și semnul OFF va apărea pe afișaj. Îndepărtați vasele de pe arzător doar după ce este stins.

42. Așteptați ca ventilatoarele de răcire să înceteze să funcționeze și opriți alimentarea electrică.

ICF35T



37. Lampa de semnalizare MAINS se va aprinde și semnul OFF va apărea pe afișaj după conectarea unității la rețea.
38. Plasați vasele pe arzător.

39. Apăsați butonul ON/OFF pentru a porni plita, și semnul ON va apărea pe afișaj. Plita este gata pentru funcționare și este în modul standby.

40. Selectați modul de funcționare dorit al arzătorului apăsând butonul MENU (modul TIMER poate funcționa simultan cumodulPOWERmode):
- modul POWER cu setare de 1,800 W. Apăsați butonul + sau - pentru a schimba valoarea la400, 600, 800, 1000, 1200, 1500, 1800, 2100, 2400, 2700, 3000, 3300 și 3,500 W.

- Modulconsum. Apăsați butonul MENU în timp ce plita funcționează,plita cu inducție va arăta câtă putere ați folosit.De exemplu: arată 2.35, ceea ce înseamnă că plita cu inducție a folosit deja 2.35 kw putere.Afișajul arată consumulcurenttimp de 5 secunde,apoi aratăs înapoi puterea de încălzire.

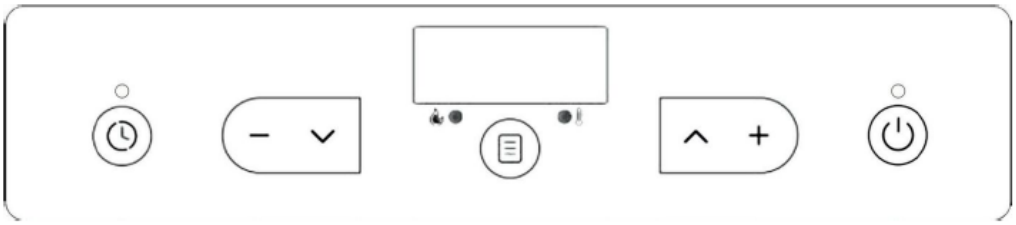
- modul TIMER. Apăsați dublu butonul MENU pentru a selecta acest mod. "0:00" va apărea pe afișaj, și ":00" va clipi. Apăsați butonul +/- pentru a selecta numărul de minute de care aveți nevoie, apoi confirmați valoarea apăsând din nou butonul MENU din nou. "0:"va începe să clipească, apoi rotiți butonul dacă trebuie să setați un anumit număr de ore de funcționare a arzătorului.Așteptați 8 secunde, apoi cronometrul va fi fixat și numărătoarea inversă va începe pe ecran. Cronometrul poate fi setat până la 24 de ore de funcționare.Dacă trebuie să dezactivați cronometrul, atingeți butonul TIMER de 3 ori consecutiv.

-Modul blocare. Apăsați butonul de blocare pentru a bloca panoul de control al plitei de orice modificări de setări în timp ce butonul este apăsat. Blocarea activă va fi indicată de lumina

indicatoare corespunzătoare de deasupra butonului de blocare. Apăsați din nou butonul de blocare pentru a anula modul de blocare.

41. Apăsați butonul ON/OFF după terminarea gătitului, și semnul OFF va apărea pe afișaj. Îndepărtați vasele de pe arzător doar după ce este stins.
42. Așteptați ca ventilatoarele de răcire să înceteze să funcționeze și opriți alimentarea electrică.

ICF35TM



37. Lampa de semnalizare MAINS se va aprinde și semnul OFF va apărea pe afișaj după conectarea unității la rețea.
38. Plasați vasele pe arzător.

39. Apăsați butonul ON/OFF pentru a porni plita, și semnul ON va apărea pe afișaj. Plita este gata pentru funcționare și este în modul standby.

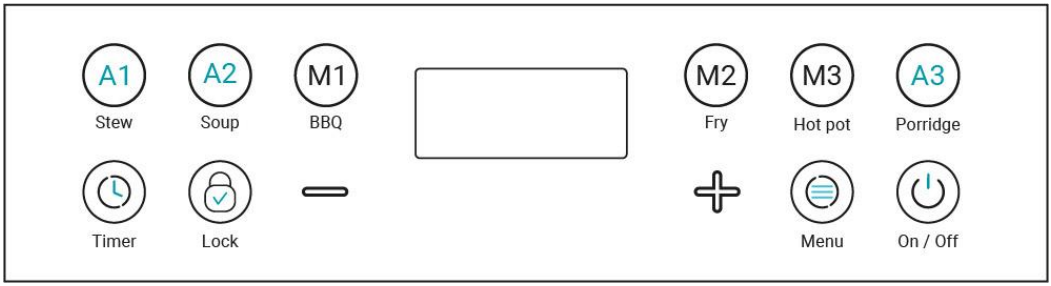
40. Selectați modul de funcționare dorit al arzătorului apăsând butonul MENU (modul TIMER poate funcționa simultan cu unul dintre modurile POWER sau TEMPERATURE):
- modul POWER cu setare de 1,800 W. Apăsați butoanele + sau - pentru a schimba valoarea la400, 600, 800, 1000, 1200, 1500, 1800, 2100, 2400, 2700, 3000, 3300 și 3,500 W.
- modul TEMPERATURE.Apăsați butoanele + sau - pentru a schimba valoarea la60, 80, 100, 120, 130, 140, 150, 160, 170 ,180, 200, 240, și 280°C.

- modul TIMER. "0:00" va apărea pe afișaj când acest mod este selectat, cu ":00" clipind.Apăsați butonul + sau - pentru a selecta numărul de minute de care aveți nevoie, apoi confirmați valoarea apăsând din nou butonul TIMER. "0:" va începe să clipească, apoi rotiți butonul dacă trebuie să setați un anumit număr de ore de funcționare a arzătorului. Așteptați8 secunde, apoi valoarea cronometrului va fi fixată și numărătoarea inversă va începe pe ecran. Cronometrul poate fi setat până la 24 de ore de funcționare. Dacă trebuie să dezactivați cronometrul, atingeți butonul TIMER de 3 ori consecutiv.

41. Apăsați butonul ON/OFF după terminarea gătitului, și semnul OFF va apărea pe afișaj. Îndepărtați vasele de pe arzător doar după ce este stins.

42. Așteptați ca ventilatoarele de răcire să înceteze să funcționeze și opriți alimentarea electrică.

HKN-ICF18T



1. Conectați plita la rețeaua electrică, buzzer-ul va emite un semnal, și"----" valoarea va fi afișată pe ecran. Dacă niciun buton nu este apăsat, plita se va opri.
2. Plasați vasele pe arzător.
3. Atingeți ON/OFF, și plita va fiînmodul standby. "----" va rula pe afișaj. Atingeți butonul MENU, va începe încălzirea vaselor cu funcția modul HOT POT la 1400W. ApăsațiMENU butonul

pentru selectarea modului de încălzire corespunzător.
4. Modul HOT POT este destinat pentru controlul propriu al puterii de încălzire. Apăsați butoanele + sau - pentru a schimba puterea.
5. Modul STEW este destinat pentru gătirea automată. Funcția de schimbare a puterii cu butoanele + sau - este blocată. Procesul de încălzire se va termina automat.
6. Modul BBQ este destinat pentru controlul propriu al puterii de încălzire. Apăsați butoanele + sau - pentru a schimba puterea.
7. Modul FRY este destinat pentru controlul propriu al puterii de încălzire. Apăsați butoanele + sau - pentru a schimba puterea.
8. Modurile SOUP și PORRIDGE sunt automate. Funcția de schimbare a puterii cu butoanele + sau - este blocată. Procesul de încălzire se va termina automat.
9. Themodul TIMER. "0:00" va apărea pe afișaj când acest mod este selectat, cu ":00" clipind.Apăsați butonul + sau - pentru a selecta numărul de minute de care aveți nevoie, apoi confirmați valoarea apăsând din nou butonul TIMER. "0:" va începe să clipească, apoiapăsați butonul +/-dacă trebuie să setați un anumit număr de ore de funcționare a arzătorului. Așteptați 5 secunde, apoi valoarea cronometrului va fi fixată și numărătoarea inversă va începe pe ecran. Cronometrul poate fi setat pentru până la 24 ore de funcționare. Dacă trebuie să dezactivați cronometrul, atingeți butonul TIMER de 3 ori consecutiv.
NOTĂ: Modurile STEW, SOUP și PORRIDGE setează un cronometru pentru momentul în care va începe să funcționeze. Modurile HOT POT, FRY și BBQ setează un cronometru pentru momentul în care se va opri din funcționare.
10. funcția LOCK. Apăsarea butonului LOCK în timpul funcționării aragazuluiva bloca butoanele cu excepția butonului ON/OFF.Apăsați din nou butonul LOCK pentru a anula.

11. Oprirea. Apăsați butonul ON/OFF în timpul funcționării aragazului și încălzirea se va opri. Aragazul va trece în modul standby.
12. Atenție! Nu deconectați unitatea de la rețea imediat după finalizarea funcționării sale. Sistemul de ventilație forțată al aragazului cu inducție va continua să funcționeze timp de 1 minut pentru răcirea corespunzătoare a unității. Doar după aceea puteți deconecta unitatea de la rețea.

5. ÎNTREȚINEREA ȘI ÎNGRIJIREA

• Înainte de orice întreținere, opriți alimentarea aragazului și lăsați-l să se răcească la temperatura camerei.
• Curățați unitatea în fiecare zi.
• Folosiți un burete sau o cârpă umedă și moale cu detergenți blânzi pentru a curăța suprafața și corpul. Ștergeți uscat suprafața și corpul după curățare. Asigurați-vă că toată grăsimea și murdăria sunt complet îndepărtate de pe suprafețe.
• Asigurați-vă că curățați orificiul de ventilație de pe suprafața de jos a aragazului cu o perie moale și un detergent blând. Ștergeți uscat suprafața după curățare.
• Preveniți pătrunderea oricăror lichide și obiecte străine în interiorul aragazului în timpul curățării.
• Nu curățați niciodată echipamentul folosind materiale abrazive, bureți și perii metalice, obiecte înțepătoare și tăietoare, detergenți agresivi și care conțin clor, benzină, acizi,baze, și solvenți.
• Dacă echipamentul nu urmează să fie folosit pentru o perioadă lungă (în zilele libere, sărbători etc.), acesta trebuie oprit de la sursa de alimentare și curățat temeinic.

6. ÎNTREȚINEREA ȘI REPARAREA

ATENȚIE: ÎNTREȚINEREA ȘI REPARAREA TREBUIE SĂ FIE EFECTUATE CU SURSA DE ALIMENTARE COMPLET OPRITĂ, PRIN COMUTAREA ÎNTRERUPĂTORULUI DE INTRARE ÎN POZIȚIA "OFF" ȘI DECONECTAREA ȘTECHERULUI DIN PRIZĂ, ȘI DE CĂTRE PERSONAL TEHNIC CALIFICAT CORESPUNZĂTOR.

Întreținerea aragazului trebuie efectuată în conformitate cu reglementările țării în care este folosită unitatea. Elementele de lucru enumerate în acest manual sunt doar pentru referință.

În timpul întreținerii, asigurați-vă să:
• Instruiți și verificați cunoștințele regulilor de funcționare ale personalului care operează unitatea.
• Intervievați personalul care operează aragazul despre posibila funcționare anormală a unității.
• Inspectați vizual starea aragazului.
• Verificați firele descoperite.
• Verificați starea ventilatoarelor de răcire și curățați rotoarele dacă este necesar.

Aragazul trebuie reparat de personal tehnic calificat.

Nu se vor face modificări de proiectare.
În cazul funcționării anormale a aragazului, opriți alimentarea prin trecerea întrerupătorului principal în poziția OFF sau prin scoaterea ștecherului din priză și contactați furnizorul de servicii.
Este strict interzisă funcționarea unei unități despre care se știe că este defectă.
Vânzătorul și Producătorul nu pot fi trași la răspundere pentru orice daune directe sau indirecte care pot rezulta dintr-un accident sau din funcționarea unei unități defecte.

Dispozitive de protecție

1. **Protecția la supratensiune**

Dacă tensiunea de alimentare variază în intervalul de la 80la280 V, setările aragazului și configurarea puterii necesare vor avea loc în mod automat. Când tensiunea iese din intervalul menționat mai sus, aragazul va trece automat în modul standby.

2. **Protecția la supraîncălzire**

Senzorul de temperatură monitorizează temperatura din interiorul aragazului. Dacă senzorul înregistrează supraîncălzire, aragazul va trece automat în modul standby.

3. **Detectarea obiectelor mici**

Când suprafața aragazului intră în contact cu vase de bucătărie cu diametrul mai mic de 80 mm sau obiecte mici (cuțit, furculiță, clești, cheie etc.), se va emite un semnal sonor de avertisment.

4. **Absența vaselor sau vase necorespunzătoare**

Dacă o cratiță este ridicată de pe aragaz în timpul gătitului, sau nu este potrivită pentru folosire, aragazul nu va funcționa și va apărea un cod de eroare pe ecran.

5. **Oprire automată de protecție**

Dacă aragazul în funcționare nu primește comenzi timp de 2 ore, se va opri automat.
(Excepție: când cronometrul este setat pentru mai mult de 2 ore)

Coduri de defecțiune

CODE	FAULT	CODE	FAULT
E0	Unitatea centrală de control este defectă	E5	Eroare în funcționarea aragazului sau unității centrale de control
E1	Vasele lipsesc	E6	Suprasarcină de curent
E2	Tensiune de alimentare prea mică	E7	Întrerupere de circuit sau scurtcircuit al IGBT (tranzistor bipolar cu poartă izolată)
E3	Tensiune de alimentare prea mare	E8	Supraîncălzirea panoului ceramic
E4	Întrerupere de circuit sau scurtcircuit al senzorului de temperatură	E9	Supraîncălzirea IGBT

7. TRANSPORTUL ȘI DEPOZITAREA. ELIMINAREA

• Această unitate poate fi transportată prin orice mod de transport în conformitate cu etichetele de avertizare aplicate pe container, precum și cu regulile aplicabile unui anumit mod de transport.
• Nu înclinați sau loviți unitatea când o încărcați sau o transportați. Deplasați containerul de transport pe o suprafață înclinată, respectând simbolul TOP la un unghi de nu mai mult de 15%.
• Transportul echipamentului pe calea ferată și drumuri se va face în vehicule acoperite.
• După transport, aragazul trebuie să fie funcțional și neavanat.
• Depozitați unitatea în ambalajul său de expediere în depozite care o protejează de precipitațiile atmosferice și avariile mecanice.
• Nu zguduiți aragazul.
• Nu depozitați unitatea cu susul în jos.

Când aragazul nu mai este în uz, la sfârșitul duratei sale de viață, organizația operatoare îl va preda persoanei responsabile cu eliminarea sa.
Eliminați unitatea conform regulilor generale de reciclare în conformitate cu reglementările țării în care urmează să fie eliminată unitatea.

1. MŰSZAKI SPECIFIKÁCIÓK

Modell	Hálózati para-méterek	Tel-jesítmén y, kW	Égők száma, db	Égő felület	Teljes méretek, mm	Súly, kg
HKN-ICF18T	220–240 V/ 50 Hz	2	1	Lapos	370x290x35	2
HKN-ICB35W WOK		3.5		WOK	400x400x85 (távvezérlő nélkül)	4.7
HKN-ICB35M				Lapos		
HKN-ICF35M					326x415x110	4.7
HKN-ICF35D					328x396x110	4
HKN-ICW35M				WOK	350x450x200	5.7
HKN-ICF35T				Lapos	340x423x130	5.2
HKN-ICF35TM					326x415x110	4.6
HKN-ICF70D		7	2		660x396x110	9.9
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		500x410x200	8
HKN-ICW50D				WOK		

A gyártó fenntartja a jogot a főzőlap külsejének és dizájnjának módosítására a működési jellemzők javítása érdekében, a műszaki jellemzők változatlanul hagyása mellett.

2. TELEPÍTÉS ÉS BEÜZEMELÉS

• Figyelem! A telepítést és az üzembe helyezést megfelelően képzett és engedélyezett műszaki személyzetnek kell végreznie, az adott ország előírásainak megfelelően, ahol ezt a berendezést használják.

• Győződjön meg róla, hogy a hálózati feszültség megfelel a főzőlap üzemi feszültségének, ellenőrizze a védőeszközök telepítését, és győződjön meg róla, hogy megfelelnek az adott teljesítmény- és jellemzőértékeknek. A maximális feszültségeltérés +5%/-10%; a frekvencia 50 Hz.

• A védőberendezésnek a főzőlap közvetlen közelében vagy a kapcsolótáblán kell lennie, ha az utóbbi közvetlenül elérhető. Az aljzatnak meg kell felelnie a biztonsági követelményeknek és megbízható földeléssel kell rendelkeznie.

• A HKN-ICF35DX4 és HKN-ICF35DX47 modell főzőlapokat alj nélküli állványra kell telepíteni.
• A HKN-ICF35DX4 és HKN-ICF35DX47 modell főzőlapokat a névtábla melletti matricán és a vezetékeken lévő jelölés szerint kell csatlakoztatni.Lehetőség van 380-415 V feszültségű hálózatra történő csatlakoztatásra.
• A főzőlap szellőzőnyílásainak blokkolása nem megengedett.
• Az elektromos vezetékeknek meg kell felelniük a főzőlap névleges teljesítményének. A meg nem felelés tűzhöz vezethet.
• A HKN-ICF70D és HKN-ICF70D2V modell főzőlapok 2 egyfázisú kábellel rendelkeznek E/F típusú csatlakozókkal.
• A szállítás során meglazulhatnak az alkatrészek rögzítői, az elektromos csatlakozások és a mozgó mechanizmusok, ezért ezeket az első indítás előtt ellenőrizni kell.
• Ne engedje, hogy a kábel tárgyak és bútorok közé kerüljön, amelyek nyomást gyakorolhatnak és károsíthatják a tápkábelt. Ne hajlítsa meg vagy csavarja össze a kábelt.
• Ne használjon háztartási hosszabbítót a főzőlap csatlakoztatásához.
• A helytelen vezetékezés vagy a csatlakozó/aljzat meghibásodása
tűzhöz vezethet.
• A főzőlapot tűzálló, stabil, csúszásmentes, sík, vízszintes alapra kell telepíteni, legalább 100 mm távolságra bármilyen faltól, rámpától, lépcsőtől és egyéb berendezéstől. Tilos a berendezést mosókádak és kézmosók közelében telepíteni.
• Ha a készüléket más fűtőberendezés közelében telepítik, növelje a távolságot az utóbbi és a főzőlap között 200–300 mm-re. Tilos a telepítés olyan berendezések közelében, amelyek működésük során zsírt párologtatnak (fritőzök, grillsütők stb.).
• Tilos a főzőlapot gyúlékony és robbanásveszélyes tárgyak és anyagok közvetlen közelében telepíteni.
• Tilos a főzőlapot jelentős mennyiségű por, füst és gáz jelenlétében lévő helyiségekben telepíteni (beleértve a lisztet és más típusú porokat).
• Távolítson el minden csomagolóanyagot, szórólapot, műanyag zacskót stb. a főzőlap felületéről, majd tisztítsa meg a főzőlapot a 6. szakasz szerint. Karbantartás és szerviz az első használat előtt.
• Soha ne engedje, hogy olyan személyzet működtesse a főzőlapot, aki nem ismeri ezt a kézikönyvet és nem kapott megfelelő tájékoztatást a biztonsági kérdésekről, mivel ez sérüléshez és halálhoz vezethet.
• Tegyen megfelelő intézkedéseket a készülék eső és nedvesség elleni védelmére.

3. BIZTONSÁG

•Figyelem! Csak olyan személyek használhatják ezt a berendezést, akik ismerik ezt a kézikönyvet és tájékoztatást kaptak a biztonsági kérdésekről.
• Kötelező szigorúan betartani a munka- és tűzbiztonsági, valamint egészségügyi előírásokat annak az országnak a szabályai szerint, ahol ezt a készüléket üzemeltetik a telepítés, az üzembe helyezés előkészítése, az üzemeltetés, a karbantartás és a javítás során, valamint biztosítani kell az ebben a kézikönyvben leírt biztonsági követelmények betartását.
• Tartsa a főzőlapot gyermekektől elzárva.
• A főzőlapot működés közben nem szabad felügyelet nélkül hagyni.
• Soha ne használja a készüléket egyenetlen felületen vagy műanyag alapon.

• Soha ne érintse meg a főzőlap felületeit működés közben, valamint még egy ideig utána sem. Ne támaszkodjon rá a testével. Ez égési sérüléseket okoz!

• Ne tároljon gyúlékony tárgyakat a főzőlap közvetlen közelében.

• Soha ne hagyjon idegen tárgyakat a főzőlap felületén.

• Kerülje az idegen tárgyak leejtését és soha ne támaszkodjon a főzőlap felületére, mert ez károsodást okozhat. Ne használja a készüléket, ha repedések vannak a felületén.

• Ne engedje, hogy hideg víz kerüljön a forró üvegkerámia felületre.

• Ne engedje, hogy tisztítószerek vagy éghető anyagok (beleértve a papírt is) kerüljenek a készülék felületére az indukciós típusú edények alatt.

• Soha ne hevítse túl az üres edényeket. A túlhevített olaj meggyulladhat.

• Tárolja a készüléket 45°C alatti környezeti hőmérsékleten és maximum 90% páratartalom mellett.

• Ha a főzőlap nincs használatban vagy kedvezőtlen időjárási körülmények között használják, válassza le az áramellátásról a balesetek megelőzése érdekében.

• Szigorúan tilos a készüléket nyílt vízben mosni. Ezen szabály be nem tartása berendezés károsodást és személyi sérülést, esetleg halált okozhat. Ne engedje, hogy víz kerüljön kapcsolatba a csatlakozóval és a kapcsolóval.

• Ne mossa a főzés felületeit előzetes lehűlés nélkül.

• Mosás, javítás vagy a főzőlap mozgatása előtt először húzza ki a fali aljzatból.

• Ha bármilyen károsodást észlel a tápkábelen, azonnal cserélje ki. Ellenkező esetben áramütést vagy tüzet okozhat.

• Ne érintse meg a tápkábelt nedves kézzel, mert áramütés következhet be.

• Csak azután végezzen karbantartást vagy javítást, hogy a főzőlapot leválasztotta az áramellátásról.

• Ne érintse meg a kapcsolót vagy a csatlakozót nedves kézzel.

• Ne mozgassa a főzőlapot működés közben.

• Soha ne húzza a tápkábelt az áramellátás leválasztásakor, mindig húzza ki a csatlakozót.

• Szívbetegségben szenvedő személyek csak orvosi ajánlás szerint használhatják a főzőlapot.

• A készülék nem gyermekek, csökkent fizikai vagy szellemi képességű személyek, valamint tapasztalat és megfelelő tudás nélküli személyek használatára szánt. Kivételt lehet tenni, ha az ilyen személyek biztonságáért felelős személy felügyeletet vagy eligazítást biztosít.

A készüléket nem szabad üzemeltetni:

• a főzőlap meghibásodása esetén;

• ha megsérült vagy leesett;

• a tápkábel vagy csatlakozó sérülése esetén.

4. ÜZEMELTETÉSI ELJÁRÁS

• Az indukciós főzőlap vendéglátó egységekben élelmiszerek hőkezelésére szolgál, ferromágneses tulajdonságokkal rendelkező anyagokból készült aljú edények használatával.

• Soha ne takarja el a főzőlap szellőzőnyílásait.

• A főzőlap normál működéséhez a környezeti hőmérsékletnek 5–35°C-nak és a relatív páratartalomnak 30–80%-nak kell lennie.

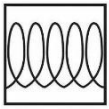
• A főzőlapon a maximális súly nem haladhatja meg a 30 kg-ot.

HU

• Próbálja meg nem levenni az edényt a főzőlapról főzés közben. Kerülje az edény aljának és a főzőlap felületének ismételt érintkezésvesztését! (pl. palacsinta forgatása vagy az edény tartalmának keverése speciális konyhai eszközök nélkül).
• Ne engedje, hogy folyadék kerüljön a főzőlap alatti felületre, mert bejuthat a készülékbe és meghibásodást okozhat.
• Csak tiszta edényt használjon főzéshez. Főzés előtt győződjön meg róla, hogy a főzőlap és az edény érintkezési felületei szárazak. Győződjön meg róla, hogy nem maradt zsír a főzőlap felületén.
• A főzőlap üvegkerámia felülete gondos bánásmódot igényel.
• Ne válassza le a készüléket a hálózatról közvetlenül a működés befejezése után. Az indukciós főzőlap kényszerített szellőztető rendszere 1 percig folytatja a működést a készülék megfelelő lehűlése érdekében. Csak ezután lehet a készüléket leválasztani a fő áramellátásról.

<u>Az edényekkel szembeni követelmények:</u>

• A főzőlap működéséhez ferromágneses tulajdonságokkal rendelkező anyagokból készült aljú edények szükségesek.
• 12-26 cm alj átmérőjű és legalább 5 mm vastagságú edények alkalmasak használatra.
• Ha az edények nem felelnek meg ezeknek a követelményeknek, használjon megfelelő adaptert fémlemez formájában, magas ferromágneses anyag tartalommal (nem tartozék a szállítási csomagban).
• Az edényeket indukciós főzőlapokon való használatra alkalmasnak kell jelölni.

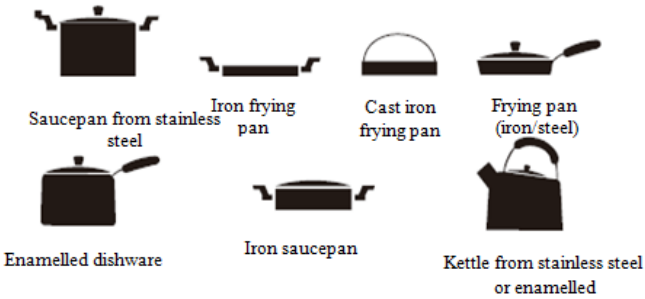


Induction

Lapos főzőlapokhoz:
• Az edény alja tökéletesen sík legyen és ne legyen érdes vagy egyenetlen.

WOK főzőlapokhoz:
• Az edény alja szorosan illeszkedjen a felületre és ne legyen érdes vagy egyenetlen.

KOMPATIBILIS EDÉNYEK



ALKALMATLAN EDÉNYEK

Ceramic saucepan

Hevített üveg edények

Saucepan with convex bottom

Saucepan with feet

Outer diameter less than 12 cm

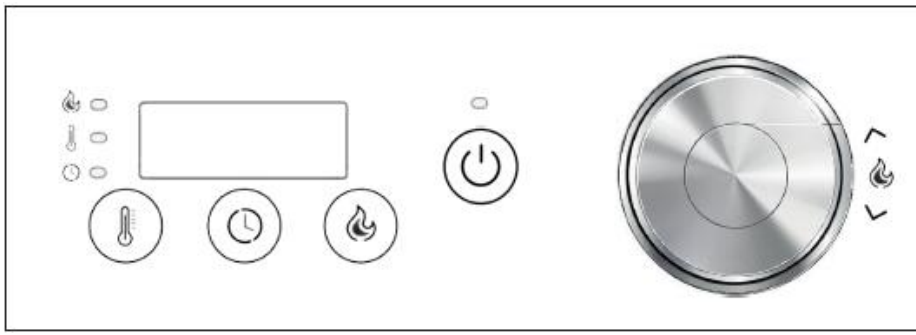
Dishware from an alloy with low iron content

<u>Működtetés</u>

Ez az utasítás egy égő működésével kapcsolatos információkat tartalmaz. Az összes tűzhely égő ugyanúgy működik.

Válassza ki a tűzhely modelljén található vezérlőpanel leírását.

HKN-ICW50D és HKN-ICF50D



43. A MAINS jelzőlámpa felgyullad és az OFF felirat jelenik meg a kijelzőn, miután a készüléket hálózatra csatlakoztatja.

44. Helyezze az edényt az égőre.

45. Nyomja meg az ON/OFF gombot a tűzhely bekapcsolásához, és az ON felirat jelenik meg a kijelzőn.

46. Válassza ki az égő kívánt működési módját a megfelelő gomb megnyomásával (a TIMER mód egyidejűleg működhet a POWER vagy TEMPERATURE módok egyikével):

- POWER mód.Az égő 2,500 W teljesítménnyel kezdi el melegíteni az edényt.

Forgassa el a gombot a módok beállításához: 500, 1,000, 1,500, 2,000, 2,500, 3,000, 3,500, 4,000, 4,500- 5,000 W.

- TEMPERATURE mód. A hőmérséklet 160°C-ra lesz beállítva ezen mód kiválasztása után.

Forgassa el a gombot a 60, 80, 120, 140, 160, 180, 200, 220, 240 - 280°C beállításához.

- TIMER mód. "0:00" jelenik meg a kijelzőn ezen mód kiválasztásakor, a ":00" villog. Forgassa el a gombot a szükséges percek számának kiválasztásához, majd erősítse meg az értéket a TIMER gomb ismételt megnyomásával. "0:" kezd el villogni, majd forgassa el a gombot, ha be kell állítani az égő működésének bizonyos óráit. Várjon 5 másodpercet, majd az időzítő értéke rögzítésre kerül és elkezdődik a visszaszámlálás a képernyőn. Az időzítő maximum 24 órás működésre állítható be. Ha ki kell kapcsolnia az időzítőt, érintse meg a TIMER gombot 3-szor egymás után.

47. Nyomja meg az ON/OFF gombot a főzés befejezése után, és az OFF felirat jelenik meg a kijelzőn. Az edényt csak a kikapcsolás után távolítsa el az égőről.
48. Várja meg, amíg a hűtőventilátorok abbahagyják a működést és kapcsolja ki a tápellátást.

HKN-ICF70D2V, ICF35DX4, ICF35DX47

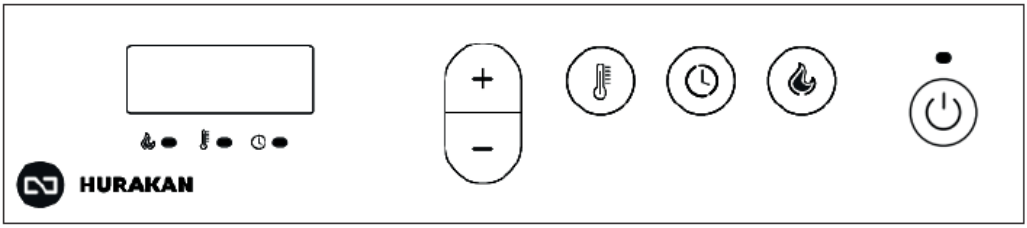
43. A MAINS jelzőlámpa felgyullad és az OFF felirat jelenik meg a kijelzőn, miután a készüléket hálózatra csatlakoztatja.
44. Helyezze az edényt az égőre.
45. Nyomja meg agombot a tűzhely bekapcsolásához, és az ON felirat jelenik meg a kijelzőn.Nyomja meg a gombot , az égő 2,000 W teljesítménnyel kezdi el melegíteni az edényt.
46. Válassza ki az égő kívánt működési módját a megfelelő gomb megnyomásával (a TIMER mód egyidejűleg működhet a POWER vagy TEMPERATURE módok egyikével):

- gomb a POWER vagy TEMPERATURE módok változtatásához.
POWER mód.
Forgassa el a gombot a módok beállításához: 300, 500, 1,000, 1,500, 2,000, 2,500, 2,800, 3,000, 3,300 és 3,500 W.
TEMPERATURE mód.
A hőmérséklet 140°C-ra lesz beállítva ezen mód kiválasztása után. Forgassa el a gombot a 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 és 240°C beállításához.

- TIMER mód. "0:00" jelenik meg a kijelzőn ezen mód kiválasztásakor, a ":00" villog. Forgassa el a gombot a szükséges percek számának kiválasztásához, majd erősítse meg az értéket a TIMER gomb ismételt megnyomásával. "0:" kezd el villogni, majd forgassa el a gombot, ha be kell állítani az égő működésének bizonyos óráit. Várjon 5 másodpercet, majd az időzítő értéke rögzítésre kerül és elkezdődik a visszaszámlálás a képernyőn. Az időzítő maximum 24 órás működésre állítható be. Ha ki kell kapcsolnia az időzítőt, érintse meg a TIMER gombot 3-szor egymás után.

47. Nyomja meg agombot a főzés befejezése után, és az OFF felirat jelenik meg a kijelzőn. Az edényt csak a kikapcsolás után távolítsa el az égőről.
48. Várja meg, amíg a hűtőventilátorok leállnak, és kapcsolja ki az áramellátást.

HKN-ICF35M, HKN-ICW35M WOK



43. A MAINS jelzőlámpa kigyullad, és az OFF felirat jelenik meg a kijelzőn, miután a készüléket a hálózathoz csatlakoztatta.
44. Helyezze az edényt a égőre.
45. Nyomja meg az ON/OFF gombot a főzőlap bekapcsolásához, és az ON felirat jelenik meg a kijelzőn.
46. Válassza ki a égő kívánt működési módját a megfelelő gomb megnyomásával (a TIMER mód egyidejűleg működhet a POWER vagy TEMPERATURE módok valamelyikével):

- POWER mód.A égő1800 W teljesítménnyel kezdi el melegíteni az edényt. Nyomja meg a +/- gombot a módok beállításához:400, 600, 800, 1000, 1200, 1500, 1800, 2100, 2400, 2700, 3000, 3300 to 3500 W.

- TEMPERATURE mód. A hőmérséklet 130°C-ra lesz beállítva ennek a módnak a kiválasztása után. Nyomja meg a +/- gombot a beállításhoz60, 80, 100, 120, 130, 140, 150, 160, 170, 180, 200, 240 to 280°C.

- TIMER mód. "0:00" jelenik meg a kijelzőn ennek a módnak a kiválasztásakor, a ":00" villogva. Forgassa el a gombot a szükséges percek számának kiválasztásához, majd erősítse meg az értéket a TIMER gomb ismételt megnyomásával. "0:" kezd el villogni, majd forgassa el a gombot, ha bizonyos számú órát kell beállítania a égő működéséhez. Várjon 5 másodpercet, majd az időzítő értéke rögzül és megkezdődik a visszaszámlálás a képernyőn. Az időzítő maximum 24

órás működésre állítható be. Ha az időzítőt ki szeretné kapcsolni, érintse meg a TIMER gombot egymás után 3-szor.

47. Nyomja meg az ON/OFF gombot a főzés befejezése után, és az OFF felirat jelenik meg a kijelzőn. Csak a kikapcsolás után távolítsa el az edényt a égőről.
48. Várja meg, amíg a hűtőventilátorok leállnak, és kapcsolja ki az áramellátást.

HKN-ICF35D, HKN-ICF70D

50. A MAINS jelzőlámpa kigyullad, és az OFF felirat jelenik meg a kijelzőn, miután a készüléket a hálózathoz csatlakoztatta.
51. Helyezze az edényt a égőre.
52. Nyomja meg agombot a főzőlap bekapcsolásához, és az ON felirat jelenik meg a kijelzőn.
53. Válassza ki a égő kívánt működési módját a megfelelő gomb megnyomásával (a TIMER mód egyidejűleg működhet a POWER vagy TEMPERATURE módok valamelyikével):

54. - POWER mód.A égő1800 W teljesítménnyel kezdi el melegíteni az edényt. Forgassa el a gombot a módok beállításához:400, 600, 800, 1000, 1200, 1500, 1800, 2100, 2400, 2700, 3000, 3300 és 3,500 W.

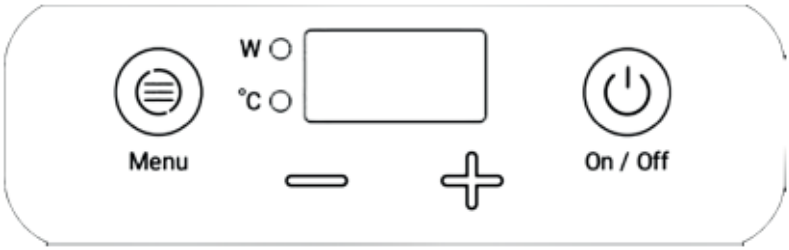
- TEMPERATURE mód. A hőmérséklet 130°C-ra lesz beállítva ennek a módnak a kiválasztása után. Forgassa el a gombot a beállításhoz60, 80, 100, 120, 130, 140, 150, 160, 170, 180, 200, 240 és 280°C.

- TIMER mód. "0:00" jelenik meg a kijelzőn ennek a módnak a kiválasztásakor, a ":00" villogva. Forgassa el a gombot a szükséges percek számának kiválasztásához, majd erősítse meg az értéket a TIMER gomb ismételt megnyomásával. "0:" kezd el villogni, majd forgassa el a gombot, ha bizonyos számú órát kell beállítania a égő működéséhez. Várjon 5 másodpercet, majd az időzítő értéke rögzül és megkezdődik a visszaszámlálás a képernyőn. Az időzítő maximum 24 órás működésre állítható be. Ha az időzítőt ki szeretné kapcsolni, érintse meg a TIMER gombot egymás után 3-szor.

55. Nyomja meg agombot a főzés befejezése után, és az OFF felirat jelenik meg a kijelzőn. Csak a kikapcsolás után távolítsa el az edényt a égőről.

56. Várja meg, amíg a hűtőventilátorok leállnak, és kapcsolja ki az áramellátást.

ICB35M, ICB35W WOK

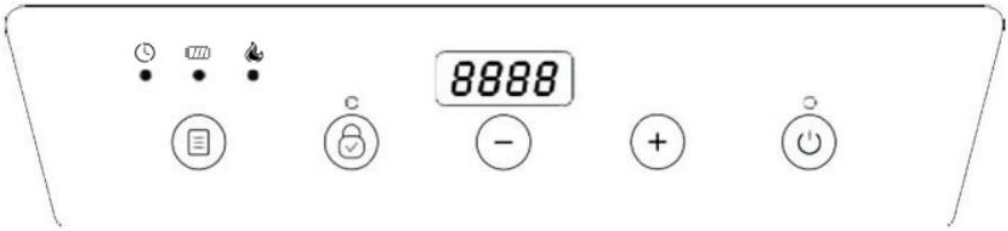


43. A MAINS jelzőlámpa kigyullad, és az OFF felirat jelenik meg a kijelzőn, miután a készüléket a hálózathoz csatlakoztatta.
44. Helyezze az edényt a égőre.
45. Nyomja meg az ON/OFF gombot a főzőlap bekapcsolásához, és az ON felirat jelenik meg a kijelzőn. A főzőlap készen áll a működésre és készenléti állapotban van.
46. Válassza ki a égő kívánt működési módját aMENU gomb megnyomásával.

- POWER mód.Nyomja meg a + vagy -gombota kiválasztáshoz a módok:P1(300W), P2(500W), P3(1000W), P4(1500W), P5(2000W), P6(2500W), P7(2800W), P8(3000W), P9(3300W) to P10(3500W).
- TEMPERATURE mód. Nyomja meg a + vagy - gombot a módok kiválasztásához: 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 to 240 °C.

47. Nyomja meg az ON/OFF gombot a főzés befejezése után, és az OFF jel megjelenik a kijelzőn. Távolítsa el az edényeket a tűzhelyről csak azután, hogy az kikapcsolt.
48. Várja meg, amíg a hűtőventilátorok leállnak és kapcsolja ki a tápellátást.

ICF35T



43. A MAINS jelzőlámpa felgyullad és az OFF jel megjelenik a kijelzőn miután a készüléket a hálózathoz csatlakoztatja.

44. Helyezze az edényeket a tűzhelyre.

45. Nyomja meg az ON/OFF gombot a tűzhely bekapcsolásához, és az ON jel megjelenik a kijelzőn. A tűzhely üzemkész és készenléti üzemmódban van.

46. Válassza ki a tűzhely kívánt üzemmódját a MENU gomb megnyomásával (TIMER üzemmód egyidejűleg működhet aaPOWERüzemmóddal):
- POWER üzemmód 1,800 W beállítással. Nyomja meg a + vagy - gombot az érték megváltoztatásához400, 600, 800, 1000, 1200, 1500, 1800, 2100, 2400, 2700, 3000, 3300 és 3,500 W.

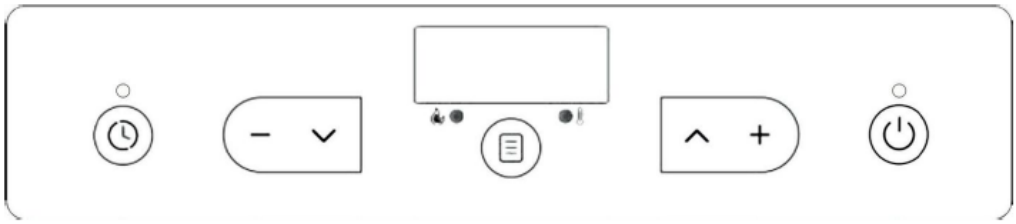
- Teljesítményfogyasztás üzemmód. Nyomja meg a MENU gombot amíg a tűzhely működik,az indukciós tűzhely megmutatja, hogy mennyi teljesítményt használt.Például: ha 2.35-öt mutat, az azt jelenti, hogy az indukciós tűzhely már 2.35 kw teljesítményt használt.A kijelző az aktuális teljesítményfogyasztástmutatja 5 másodpercig,majd visszat mutatja a fűtési teljesítményt.

- TIMER üzemmód. Dupla-kattintson a MENU gombra ennek az üzemmódnak a kiválasztásához. "0:00" jelenik meg a kijelzőn, és a ":00" villog. Nyomja meg a +/- gombot a szükséges percek számának kiválasztásához, majd erősítse meg az értéket a MENU gomb újbóli megnyomásával. "0:"kezd villogni, majd forgassa el a gombot, ha meg kell adni a tűzhely működésének bizonyos számú óráját.Várjon 8 másodpercet, majd a timer rögzül és a visszaszámlálás elkezdődik a képernyőn. A timer legfeljebb 24 órás működésre állítható be.Ha le kell tiltani a timert, érintse meg a TIMER gombot 3-szor egymás után.

-Zár üzemmód. Nyomja meg a zár gombot a tűzhely vezérlőpaneljének lezárásához bármilyen beállítás megváltoztatásától, amíg a gomb meg van nyomva. Az aktív zárolást a zár gomb feletti megfelelő jelzőlámpa mutatja. Nyomja meg a zár gombot újra a zárolási üzemmód megszüntetéséhez.

47. Nyomja meg az ON/OFF gombot a főzés befejezése után, és az OFF jel megjelenik a kijelzőn. Távolítsa el az edényeket a tűzhelyről csak azután, hogy az kikapcsolt.
48. Várja meg, amíg a hűtőventilátorok leállnak és kapcsolja ki a tápellátást.

ICF35TM

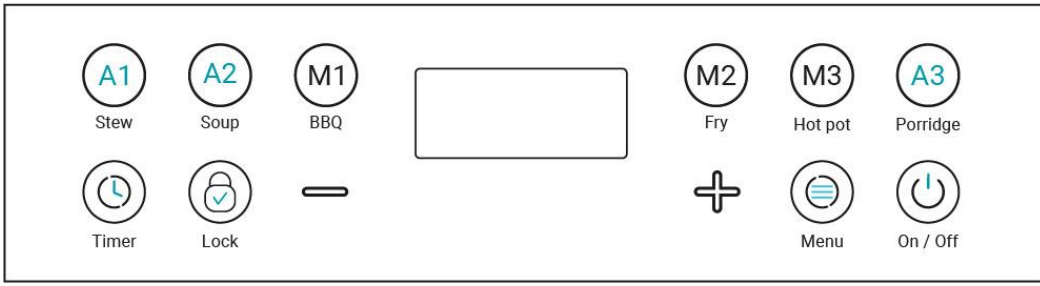


43. A MAINS jelzőlámpa felgyullad és az OFF jel megjelenik a kijelzőn miután a készüléket a hálózathoz csatlakoztatja.
44. Helyezze az edényeket a tűzhelyre.
45. Nyomja meg az ON/OFF gombot a tűzhely bekapcsolásához, és az ON jel megjelenik a kijelzőn. A tűzhely üzemkész és készenléti üzemmódban van.
46. Válassza ki a tűzhely kívánt üzemmódját a MENU gomb megnyomásával (TIMER üzemmód egyidejűleg működhet a POWER vagy TEMPERATURE üzemmódok egyikével):
- POWER üzemmód 1,800 W beállítással. Nyomja meg a + vagy - gombokat az érték megváltoztatásához400, 600, 800, 1000, 1200, 1500, 1800, 2100, 2400, 2700, 3000, 3300 és 3,500 W.
- TEMPERATURE üzemmód.Nyomja meg a + vagy - gombokat az érték megváltoztatásához60, 80, 100, 120, 130, 140, 150, 160, 170 ,180, 200, 240, és 280°C.

- TIMER üzemmód. "0:00" jelenik meg a kijelzőn, amikor ez az üzemmód van kiválasztva, a ":00" villog.Nyomja meg a + vagy - gombot a szükséges percek számának kiválasztásához, majd erősítse meg az értéket a TIMER gomb újbóli megnyomásával. "0:" kezd villogni, majd forgassa el a gombot, ha meg kell adni a tűzhely működésének bizonyos számú óráját. Várjon8 másodpercet, majd a timer értéke rögzül és a visszaszámlálás elkezdődik a képernyőn. A timer legfeljebb 24 órás működésre állítható be. Ha le kell tiltani a timert, érintse meg a TIMER gombot 3-szor egymás után.

47. Nyomja meg az ON/OFF gombot a főzés befejezése után, és az OFF jel megjelenik a kijelzőn. Távolítsa el az edényeket a tűzhelyről csak azután, hogy az kikapcsolt.
48. Várja meg, amíg a hűtőventilátorok leállnak és kapcsolja ki a tápellátást.

HKN-ICF18T



1. Csatlakoztassa a tűzhelyet a hálózathoz, a csengő hangjelzést ad, és a"----" érték jelenik meg a képernyőn. Ha nincs gomb megnyomva, a tűzhely kikapcsol.
2. Helyezze az edényeket a tűzhelyre.
3. Érintse meg az ON/OFF gombot, és a tűzhelykészenlétiüzemmódban lesz. A "----" fut a kijelzőn. Érintse meg a MENU gombot, elkezdi melegíteni az edényeket HOT POT üzemmódban 1400W teljesítménnyel. Nyomja meg aMENU gombot

a megfelelő fűtési üzemmód kiválasztásához.
4. A HOT POT üzemmód a fűtési teljesítmény önálló szabályozására szolgál. Nyomja meg a + vagy - gombokat a teljesítmény megváltoztatásához.
5. A STEW üzemmód automatikus főzésre szolgál. A teljesítményváltoztatási funkció a + vagy - gombokkal le van tiltva. A fűtési folyamat automatikusan befejeződik.
6. A BBQ üzemmód a fűtési teljesítmény önálló szabályozására szolgál. Nyomja meg a + vagy - gombokat a teljesítmény megváltoztatásához.
7. A FRY üzemmód a fűtési teljesítmény önálló szabályozására szolgál. Nyomja meg a + vagy - gombokat a teljesítmény megváltoztatásához.
8. A SOUP és PORRIDGE üzemmódok automatikusak. A teljesítményváltoztatási funkció a + vagy - gombokkal le van tiltva. A fűtési folyamat automatikusan befejeződik.
9. ATIMER mód. "0:00" jelenik meg a kijelzőn, amikor ezt a módot választja, a ":00" villog.Nyomja meg a + vagy - gombot a szükséges percek számának kiválasztásához, majd erősítse meg az értéket a TIMER gomb újbóli megnyomásával. A "0:" kezd villogni, majd nyomja meg a +/- gombot ha meg kell adnia a égő működésének bizonyos óraszámát. Várjon 5 másodpercet, majd az időzítő értéke rögzül és a visszaszámlálás kezdődik a képernyőn. Az időzítő legfeljebb 24 órás működésre állítható be. Ha ki szeretné kapcsolni az időzítőt, érintse meg a TIMER gombot egymás után 3-szor.
MEGJEGYZÉS: A STEW, SOUP és PORRIDGE módok olyan időzítőt állítanak be, amikor elkezd működni. A HOT POT, FRY és BBQ módok olyan időzítőt állítanak be, amikor leáll a működés.
10. LOCK funkció. A LOCK gomb megnyomása a főzőlap működése közben zárolja a gombokat az ON/OFF gomb kivételével. Nyomja meg újra a LOCK gombot a törléshez.
11. Kikapcsolás. Nyomja meg az ON/OFF gombot a főzőlap működése közben, és a fűtés leáll. A főzőlap készenléti üzemmódra vált.
12. Figyelem! Ne válassza le a készüléket a hálózatból közvetlenül a működés befejezése után. Az indukciós főzőlap kényszerített szellőztetési rendszere 1 percig folytatja a működést a

készülék megfelelő lehűlése érdekében. Csak ezután lehet leválasztani a készüléket a hálózatról.

5. KARBANTARTÁS ÉS ÁPOLÁS

• Bármilyen karbantartás előtt kapcsolja ki a főzőlap áramellátását és hagyja szobahőmérsékletre lehűlni.
• Naponta tisztítsa meg a készüléket.
• Használjon nedves, puha szivacsot vagy kendőt enyhe tisztítószerekkel a felület és a ház tisztításához. Tisztítás után szárítsa szárazra a felületet és a házat. Győződjön meg arról, hogy minden zsír és szennyeződés teljesen eltávolításra került a felületekről.
• Győződjön meg arról, hogy megtisztítja a főzőlap alsó felületén található szellőzőnyílást puha kefével és enyhe tisztítószerrel. Tisztítás után szárítsa szárazra a felületet.
• Akadályozza meg, hogy folyadék és idegen tárgyak kerüljenek a főzőlapba tisztítás közben.
• Soha ne tisztítsa a berendezést súroló anyagokkal, fém szivacsokkal és kefékkel, szúró és vágó tárgyakkal, agresszív és klórtartalmú tisztítószerekkel, benzinnel, savakkal, lúgokkalés oldószerekkel.
• Ha a berendezést hosszabb ideig nem üzemeltetik (szabadnapok, ünnepek stb. alatt), le kell választani az áramellátásról és alaposan meg kell tisztítani.

6. KARBANTARTÁS ÉS JAVÍTÁS

FIGYELEM: A KARBANTARTÁST ÉS JAVÍTÁST TELJESEN KIKAPCSOLT ÁRAMELLÁTÁS MELLETT KELL VÉGREHAJTANI, A BEMENETI KAPCSOLÓ "OFF" ÁLLÁSBA KAPCSOLÁSÁVAL ÉS A DUGASZ ALJZATBÓL VALÓ KIHÚZÁSÁVAL, ÉS MEGFELELŐEN KÉPZETT MŰSZAKI SZEMÉLYZET ÁLTAL.

A főzőlap karbantartását a készülék használati helyének országában érvényes előírások szerint kell végrehajtani. Az ebben a kézikönyvben felsorolt munkatételek csak tájékoztató jellegűek.

Karbantartás során győződjön meg arról, hogy:
• Tájékoztassa és ellenőrizze a készüléket kezelő személyzet üzemeltetési szabályok ismeretét.
• Kérdezze meg a főzőlapot kezelő személyzetet a készülék esetleges rendellenes működéséről.
• Vizuálisan ellenőrizze a főzőlap állapotát.
• Ellenőrizze a csupasz vezetékeket.
• Ellenőrizze a hűtőventilátorok állapotát és szükség esetén tisztítsa meg a járókerekeket.

A főzőlapot képzett műszaki személyzetnek kell javítania.
Nem szabad konstrukciós módosításokat végezni.
A főzőlap rendellenes működése esetén kapcsolja ki az áramellátást a főkapcsoló OFF állásba kapcsolásával vagy a dugasz aljzatból való kihúzásával, és vegye fel a kapcsolatot a szervizzel.
Szigorúan tilos hibásnak ismert készülék üzemeltetése.
Az Eladó és a Gyártó nem tehető felelőssé semmilyen közvetlen vagy közvetett kárért, amely balesetből vagy hibás készülék üzemeltetéséből eredhet.

Védőberendezések

1. **Túlfeszültség-védelem**

Ha a tápfeszültség 80 és 280 V tartományban változik, a főzőlap beállításai és a szükséges teljesítmény beállítása automatikus módban történik. Amikor a feszültség kilép a fent említett tartományból, a főzőlap automatikusan készenléti üzemmódra vált.

2. **Túlmelegedés-védelem**

A hőmérséklet-érzékelő figyeli a főzőlap belső hőmérsékletét. Ha az érzékelő túlmelegedést észlel, a főzőlap automatikusan készenléti üzemmódra vált.

3. **Kis tárgyak észlelése**

Amikor a főzőlap felülete 80 mm-nél kisebb átmérőjű edényekkel vagy kis tárgyakkal (kés, villa, fogó, kulcs stb.) érintkezik, figyelmeztető hangjelzés szólal meg.

4. **Edény hiánya vagy nem megfelelő edény**

Ha főzés közben leveszi a lábaszt a főzőlapról, vagy az nem alkalmas használatra, a főzőlap nem működik, és hibakód jelenik meg a képernyőn.

5. **Védő automatikus lekapcsolás**

Ha a működő főzőlap 2 órán keresztül nem kap parancsot, automatikusan lekapcsol.
(Kivétel: amikor az időzítő 2 óránál hosszabb időre van beállítva)

Hibakódok

KÓD	HIBA	KÓD	HIBA
E0	Központi vezérlőegység hibás	E5	Hiba a főzőlap vagy központi vezérlőegység működésében
E1	Edény hiányzik	E6	Áramtúlterhelés
E2	Túl alacsony tápfeszültség	E7	IGBT (szigetelt kapuzású bipoláris tranzisztor) megszakítás vagy rövidzárlat
E3	Túl magas tápfeszültség	E8	Kerámia panel túlmelegedése
E4	Hőmérséklet-érzékelő megszakítás vagy rövidzárlat	E9	IGBT túlmelegedés

7. SZÁLLÍTÁS ÉS TÁROLÁS. HULLADÉKKEZELÉS

• Ez a készülék bármilyen szállítási móddal szállítható a konténerre ragasztott figyelmeztető címkéknek megfelelően, valamint az adott szállítási módra vonatkozó szabályok szerint.
• Ne döntse meg vagy ütögesse a készüléket rakodás vagy szállítás közben. A szállítókonténert lejtős felületen mozgassa, a TOP szimbólumot legfeljebb 15%-os szögben betartva.
• A berendezés vasúti és közúti szállítását fedett járművekben kell végezni.
• Szállítás után a főzőlapnak működőképesnek és sértetlennek kell lennie.
• Tárolja a készüléket szállítási csomagolásában olyan raktárakban, amelyek védik a légköri csapadéktól és mechanikai sérülésektől.
• Ne rázza a főzőlapot.

• Ne tárolja a készüléket fejjel lefelé.

Amikor a főzőlap már nem használható, élettartamának végén, az üzemeltető szervezetnek át kell adnia a hulladékkezelésért felelős személynek.
A készüléket az általános újrahasznosítási szabályok szerint kell hulladékként kezelni, a készülék hulladékkezelési helyének országában érvényes előírásoknak megfelelően.

1. TECHNICKÉ ŠPECIFIKÁCIE

<table>
<tr><th>Model</th><th>Sieťové parametre</th><th>Výkon, kW</th><th>Počet horákov, ks</th><th>Typ horáka povrch</th><th>Celkové rozmery, mm</th><th>Hmotnosť, kg</th></tr>
<tr><td>HKN-ICF18T</td><td rowspan="12">220–240 V/ 50 Hz</td><td>2</td><td rowspan="6">1</td><td>Plochý</td><td>370x290x35</td><td>2</td></tr>
<tr><td>HKN-ICB35W WOK</td><td rowspan="5">3.5</td><td>WOK</td><td rowspan="2">400x400x85 (bez diaľkového ovládania)</td><td rowspan="2">4.7</td></tr>
<tr><td>HKN-ICB35M</td><td rowspan="3">Plochý</td></tr>
<tr><td>HKN-ICF35M</td><td>326x415x110</td><td>4.7</td></tr>
<tr><td>HKN-ICF35D</td><td>328x396x110</td><td>4</td></tr>
<tr><td>HKN-ICW35M</td><td>WOK</td><td>350x450x200</td><td>5.7</td></tr>
<tr><td>HKN-ICF35T</td><td rowspan="6">Plochý</td><td>340x423x130</td><td>5.2</td></tr>
<tr><td>HKN-ICF35TM</td><td rowspan="2">2</td><td>326x415x110</td><td>4.6</td></tr>
<tr><td>HKN-ICF70D</td><td rowspan="2">7</td><td>660x396x110</td><td rowspan="2">9.9</td></tr>
<tr><td>HKN-ICF70D2V</td><td>330x810x110</td></tr>
<tr><td>HKN-ICF35DX4</td><td rowspan="2">220–240 V(380–415 V)/ 50 Hz</td><td rowspan="2">14</td><td rowspan="2">4</td><td>735x830x150</td><td rowspan="2">19.35</td></tr>
<tr><td>HKN-ICF35DX47</td><td>830x700x150</td></tr>
<tr><td>HKN-ICF50D</td><td rowspan="2">220–240 V/ 50 Hz</td><td rowspan="2">5</td><td rowspan="2">1</td><td rowspan="2">500x410x200</td><td rowspan="2">8</td></tr>
<tr><td>HKN-ICW50D</td><td>WOK</td></tr>
</table>

Výrobca si vyhradzuje právo zmeniť vzhľad a dizajn variča za účelom zlepšenia jeho prevádzkových charakteristík, pričom jeho technické charakteristiky ostanú nezmenené.

2. INŠTALÁCIA A NASTAVENIE

• Pozor! Inštaláciu a uvedenie do prevádzky musí vykonávať riadne kvalifikovaný a licencovaný technický personál podľa predpisov krajiny, kde sa toto zariadenie používa.

• Ubezpečte sa, že sieťové napätie zodpovedá prevádzkovému napätiu variča, skontrolujte inštaláciu ochranných zariadení a uistite sa, že zodpovedajú príslušným hodnotám výkonu a charakteristík. Maximálna odchýlka napätia je +5%/-10%; frekvencia je 50 Hz.

• Ochranné zariadenie musí byť umiestnené v bezprostrednej blízkosti variča alebo v rozvodnej skrini, ak je táto priamo prístupná. Zásuvka musí spĺňať bezpečnostné požiadavky a musí mať spoľahlivé uzemnenie.

• Variče modelu HKN-ICF35DX4 a HKN-ICF35DX47 sa musia inštalovať na stojan bez dna.

• Variče modelu HKN-ICF35DX4 a HKN-ICF35DX47 sa musia pripojiť podľa schémy na štítku vedľa typového štítka a označenia na vodičoch.Je možné pripojenie na sieť s napätím 380-415 V.
• Blokovanie vetracích otvorov variča nie je povolené.
• Elektrické vedenie musí zodpovedať menovitému výkonu variča. Nezhodnosť môže viesť k požiaru.
• Variče modelu HKN-ICF70D a HKN-ICF70D2V majú 2 jednofázové káble s vidlicami typu E/F.
• Uvoľnenie upevnenia komponentov, elektrických pripojení a pohyblivých mechanizmov sa môže vyskytnúť počas prepravy jednotky, preto ich treba skontrolovať pred prvým spustením.
• Nedovoľte, aby sa kábel umiestnil medzi predmety a nábytok, ktoré môžu vyvíjať tlak a poškodiť napájací kábel. Kábel neohýbajte ani nezapletajte.
• Na pripojenie variča nepoužívajte domáce predlžovacie káble.
• Nesprávne vedenie alebo porucha vidlice/zásuvky môže viesť k
požiaru.
• Varič sa musí inštalovať na ohnivzdorný stabilný protišmykový plochý vodorovný podklad vo vzdialenosti najmenej 100 mm od akýchkoľvek stien, nájazdov, schodov a iného zariadenia. Nie je povolené inštalovať zariadenie v blízkosti umývacích vaní a umývadiel.
• Ak sa jednotka inštaluje v blízkosti iného vykurovacieho zariadenia, zvýšte medzeru medzi týmto zariadením a varičom na 200–300 mm. Inštalácia v blízkosti zariadení, ktoré pri svojej prevádzke odparujú tuk (fritézy, grily atď.), je zakázaná.
• Nie je povolené inštalovať varič v bezprostrednej blízkosti akýchkoľvek horľavých a výbušných predmetov a materiálov.
• Nie je povolené inštalovať varič v miestnostiach so značným množstvom prachu, dymu a plynu (vrátane múky a iných druhov prachu).
• Odstráňte všetky obalové materiály, letáky, plastové vrecká atď. z povrchu variča, potom vyčistite varič v súlade s časťou 6. Údržba a servis pred prvým použitím produktu.
• Nikdy nedovoľte žiadnemu personálu, ktorý nie je oboznámený s týmto návodom a nie je riadne poučený o bezpečnostných otázkach, obsluhovať varič, pretože to môže viesť k zraneniu a smrti.
• Prijmite vhodné opatrenia na ochranu jednotky pred dažďom a vlhkosťou.

3. BEZPEČNOSŤ

•Pozor! Používať toto zariadenie môžu iba osoby oboznámené s týmto návodom a poučené o bezpečnostních otázkach.
• Vyžaduje sa prísne dodržiavanie predpisov o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci a požiarnej bezpečnosti v súlade s pravidlami krajiny, kde sa táto jednotka prevádzkuje počas inštalácie, prípravy na prevádzku, prevádzky, údržby a opravy, spolu s požiadavkou zabezpečiť súlad s bezpečnostnými požiadavkami opísanými v tomto návode.
• Uchovávajte varič mimo dosahu detí.
• Varič nesmie byť ponechaný bez dozoru počas prevádzky.
• Nikdy nepoužívajte zariadenie na nerovnom povrchu alebo na plastovej podložke.
• Nikdy sa nedotýkajte povrchov variča počas jeho prevádzky, ako aj určitý čas potom. Neopierajte sa o neho telom. To povedie k popáleninám!
• Neskladujte horľavé predmety v bezprostrednej blízkosti variča.

• Nikdy nenechávajte cudzie predmety na povrchu variča.
• Vyhnite sa pádu cudzích predmetov a nikdy sa neopierajte o povrch variča, pretože to môže spôsobiť poškodenie. Nepoužívajte zariadenie, ak sú na jeho povrchu praskliny.
• Zabráňte dostaniu studenej vody na horúci sklokera mický povrch.
• Zabráňte dostaniu čistiacich prostriedkov alebo horľavých materiálov (vrátane papiera) na povrch zariadenia pod indukčným nádobím.
• Nikdy neprehrievajte prázdne nádoby. Prehriaty olej sa môže vznietiť.
• Skladujte zariadenie na mieste s okolitou teplotou pod 45°C a max. vlhkosťou 90%.
• Ak sa varič nepoužíva alebo sa používa pri nepriaznivých poveternostných podmienkach, odpojte ho od elektrickej siete, aby ste predišli nehodám.
• Je prísne zakázané umývať zariadenie v otvorenej vode. Nedodržanie tohto pravidla môže mať za následok poškodenie zariadenia a zranenie osôb, prípadne so smrteľnými následkami. Nedovoľte, aby sa voda dostala do kontaktu so zásuvkou a spínačom.
• Neumývajte povrchy variča bez predchádzajúceho vychladnutia.
• Pred umývaním, opravou alebo presúvaním variča ho najprv odpojte zo sieťovej zásuvky.
• Ak si všimnete akékoľvek poškodenie napájacieho kábla, okamžite ho vymeňte. Inak môže dôjsť k úrazu elektrickým prúdom alebo požiaru.
• Nedotýkajte sa napájacieho kábla mokrými rukami, inak môže dôjsť k úrazu elektrickým prúdom.
• Vykonávajte údržbu alebo opravu až po odpojení variča od elektrickej siete.
• Nedotýkajte sa spínača alebo zástrčky mokrými rukami.
• Neposúvajte varič počas prevádzky.
• Nikdy nevytahujte napájací kábel pri odpájaní zo siete, vždy vytiahnite zástrčku.
• Osoby trpiace srdcovými chorobami smú používať varič len v súlade s odporúčaniami svojho lekára.
• Zariadenie nie je určené na používanie deťmi, osobami so zníženými fyzickými alebo duševnými schopnosťami, ako aj osobami bez skúseností a príslušných znalostí. Výnimky možno urobiť, ak je zabezpečený dozor alebo inštruktáž osobou zodpovednou za bezpečnosť takýchto ľudí.

Zariadenie sa nesmie používať:
• v prípade poruchy variča;
• ak bol poškodený alebo spadol;
• v prípade poškodenia napájacieho kábla alebo zástrčky.

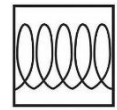
4. PREVÁDZKOVÝ POSTUP

• Indukčný varič je určený na tepelnú úpravu potravín v stravovacích zariadeniach pomocou nádoby s dnom vyrobeným z materiálov s feromagnetickými vlastnosťami.
• Nikdy neblokujte ventilačné otvory variča.
• Pre normálnu prevádzku variča má byť okolná teplota 5–35°C a relatívna vlhkosť 30–80%.
• Maximálna hmotnosť na horáku nesmie prekročiť 30 kg.
• Snažte sa neodstraňovať nádoby z horáka počas varenia. Vyhnite sa opakovanej strate kontaktu dna nádoby s povrchom horáka! (napr. obracanie palacinek alebo miešanie obsahu nádoby bez špeciálneho kuchynského náčinia).

• Zabráňte dostaniu akejkoľvek kvapaliny na povrch pod varičom, pretože sa môže dostať dovnútra zariadenia a spôsobiť jeho poruchu.
• Na varenie používajte len čisté nádoby. Pred varením sa uistite, že kontaktné povrchy variča a nádob sú suché. Uistite se, že na povrchu variča nezostáva žiadny tuk.
• Sklokeramický povrch variča vyžaduje opatrnú manipuláciu.
• Neodpojujte zariadenie zo siete ihneď po ukončení jeho prevádzky. Systém núteného vetrania indukčného variča bude pokračovať v prevádzke počas 1 minúty pre správne vychladnutie zariadenia. Až potom možno zariadenie odpojiť od hlavného napájania.

Požiadavky na nádoby:

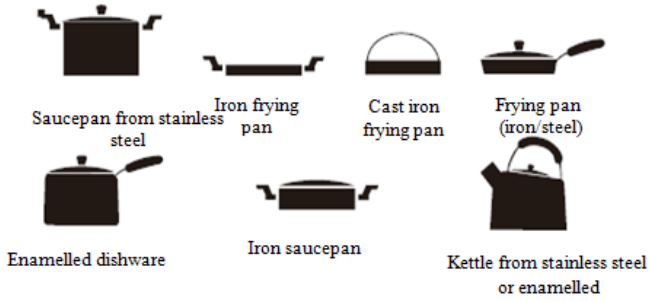
• Na prevádzku variča sú potrebné nádoby s dnom vyrobeným z materiálov s feromagnetickými vlastnosťami.
• Vhodné sú nádoby s priemerom dna 12 až 26 cm a hrúbkou najmenej 5 mm.
• Ak nádoby nespĺňajú tieto požiadavky, použite vhodný adaptér vo forme kovového panela s vysokým obsahom feromagnetických materiálov (nie je súčasťou dodávky).
• Nádoby musia byť označené ako vhodné na použitie na indukčných varičoch.



Pre variče s plochými horákmi:
• Dno nádoby musí byť dokonale ploché a nesmie mať žiadnu drsnosť alebo nerovnosti.

Pre variče s WOK horákmi:
• Dno nádoby musí byť tesne priložené k povrchu a nesmie mať žiadnu drsnosť alebo nerovnosti.

KOMPATIBILNÉ NÁDOBY



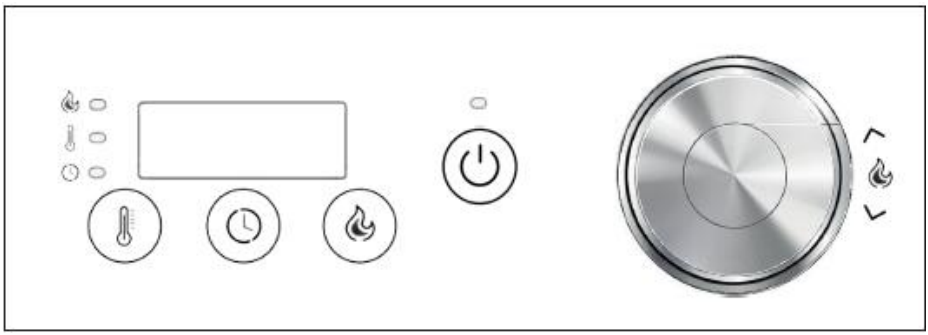
NEVHODNÉ NÁDOBY

Prevádzka

Tento návod obsahuje informácie o prevádzke jedného horáka. Všetky horáky variča fungujú rovnakým spôsobom.

Vyberte popis ovládacieho panela, ktorý sa nachádza na vašom modeli variča.

HKN-ICW50D a HKN-ICF50D



49. Po pripojení zariadenia k sieti sa rozsvieti signálna lampička MAINS a na displeji sa zobrazí nápis OFF.
50. Umiestnite nádobu na horák.
51. Stlačte tlačidlo ON/OFF pre zapnutie variča a na displeji sa zobrazí nápis ON.
52. Vyberte požadovaný prevádzkový režim horáka stlačením príslušného tlačidla (režim TIMER môže fungovať súčasne s jedným z režimov POWER alebo TEMPERATURE):

- režim POWER.Tenápis horáka začne ohrieva ť nádobu pri 2,500 W.

Otočte gombík pre nastavenie režimov: 500, 1,000, 1,500, 2,000, 2,500, 3,000, 3,500, 4,000, 4,500až5,000 W.

- režim TEMPERATURE. Teplota sa nastaví na 160°C po výbere tohto režimu. Otočte gombík pre nastavenie 60, 80, 120, 140, 160, 180, 200, 220, 240 až280°C.

- režim TIMER. Na displeji sa zobrazí "0:00", keď je vybraný tento režim, s blikajúcim ":00". Otočte gombík pre výber počtu minút, ktoré potrebujete, potom potvrďte hodnotu opätovným stlačením tlačidla TIMER. Začne blikať "0:", potom otočte gombík, ak potrebujete nastaviť určitý počet hodín prevádzky horáka. Počkajte 5 sekúnd, potom sa hodnota časovača fixuje a na obrazovke sa spustí odpočítavanie. Časovač možno nastaviť až na 24 hodín prevádzky. Ak potrebujete deaktivovať časovač, stlačte tlačidlo TIMER 3-krát za sebou.

53. Stlačte tlačidlo ON/OFF po ukončení varenia a na displeji sa zobrazí nápis OFF. Odstráňte nádobu z horáka až po jeho vypnutí.
54. Počkajte, kým sa ventilátory prestanú otáčať a vypnite napájanie.

HKN-ICF70D2V,ICF35DX4,ICF35DX47

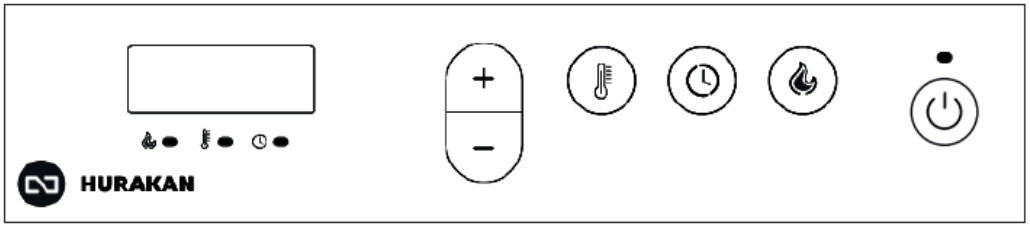
49. Po pripojení zariadenia k sieti sa rozsvieti signálna lampička MAINS a na displeji sa zobrazí nápis OFF.
50. Umiestnite nádobu na horák.
51. Stlačtegombík pre zapnutie variča a na displeji sa zobrazí nápis ON.Stlačte tlačidlo , tenápis horáka začne ohrieva ť nádobu pri 2,000 W.
52. Vyberte požadovaný prevádzkový režim horáka stlačením príslušného tlačidla (režim TIMER môže fungovať súčasne s jedným z režimov POWER alebo TEMPERATURE):

- tlačidlo na zmenu režimov POWER alebo TEMPERATURE.
Režim POWER.
Otočte gombík pre nastavenie režimov: 300, 500, 1,000, 1,500, 2,000, 2,500, 2,800, 3,000, 3,300 a 3,500 W.
Režim TEMPERATURE.
Teplota sa nastaví na 140°C po výbere tohto režimu. Otočte gombík pre nastavenie 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 a 240°C.

- režim TIMER. Na displeji sa zobrazí "0:00", keď je vybraný tento režim, s blikajúcim ":00". Otočte gombík pre výber počtu minút, ktoré potrebujete, potom potvrďte hodnotu opätovným stlačením tlačidla TIMER. Začne blikať "0:", potom otočte gombík, ak potrebujete nastaviť určitý počet hodín prevádzky horáka. Počkajte 5 sekúnd, potom sa hodnota časovača fixuje a na obrazovke sa spustí odpočítavanie. Časovač možno nastaviť až na 24 hodín prevádzky. Ak potrebujete deaktivovať časovač, stlačte tlačidlo TIMER 3-krát za sebou.

53. Stlačtegombík po ukončení varenia a na displeji sa zobrazí nápis OFF. Odstráňte nádobu z horáka až po jeho vypnutí.
54. Počkajte, kým sa chladiace ventilátory prestanú točiť a vypnite napájanie.

HKN-ICF35M, HKN-ICW35M WOK



49. Signálna lampa MAINS sa rozsvieti a na displeji sa objaví znak OFF po pripojení zariadenia k sieti.
50. Umiestnite riad na horák.
51. Stlačte tlačidlo ON/OFF na zapnutie varnej dosky a na displeji sa objaví znak ON.
52. Vyberte požadovaný prevádzkový režim horáka stlačením príslušného tlačidla (režim TIMER môže pracovať súčasne s jedným z režimov POWER alebo TEMPERATURE režimov):

- režim POWER.Horák začne ohrievať riad pri1800 W. Stlačte tlačidlo +/- na nastavenie režimov:400, 600, 800, 1000, 1200, 1500, 1800, 2100, 2400, 2700, 3000, 3300 až 3500 W.

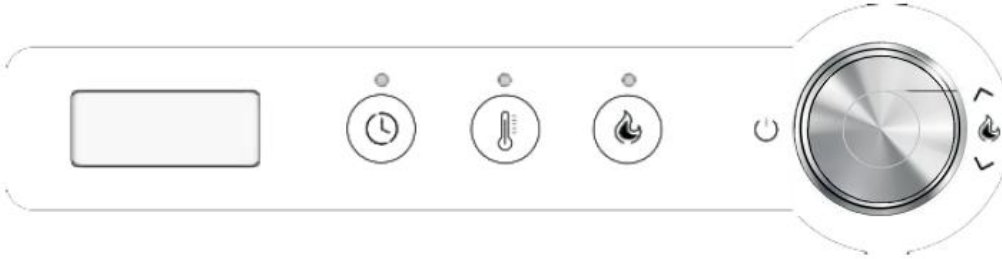
- režim TEMPERATURE. Teplota sa nastaví na 130°C po výbere tohto režimu. Stlačte tlačidlo +/- na nastavenie60, 80, 100, 120, 130, 140, 150, 160, 170, 180, 200, 240 až 280°C.

- režim TIMER. "0:00" sa objaví na displeji pri výbere tohto režimu, pričom ":00" bliká. Otočte gombíkom na výber počtu minút, ktoré potrebujete, potom potvrďte hodnotu opätovným stlačením tlačidla TIMER. "0:" začne blikať, potom otočte gombíkom, ak potrebujete nastaviť určitý počet hodín prevádzky horáka. Počkajte 5 sekúnd, potom sa hodnota časovača fixuje a na obrazovke začne odpočítavanie. Časovač sa dá nastaviť na až 24 hodín prevádzky. Ak potrebujete časovač deaktivovať, stlačte tlačidlo TIMER 3-krát po sebe.

53. Stlačte tlačidlo ON/OFF po dokončení varenia a na displeji sa objaví znak OFF. Odstráňte riad z horáka až po jeho vypnutí.

54. Počkajte, kým sa chladiace ventilátory prestanú točiť a vypnite napájanie.

HKN-ICF35D, HKN-ICF70D



57. Signálna lampa MAINS sa rozsvieti a na displeji sa objaví znak OFF po pripojení zariadenia k sieti.
58. Umiestnite riad na horák.
59. Stlačtegombík na zapnutie varnej dosky a na displeji sa objaví znak ON.
60. Vyberte požadovaný prevádzkový režim horáka stlačením príslušného tlačidla (režim TIMER môže pracovať súčasne s jedným z režimov POWER alebo TEMPERATURE):

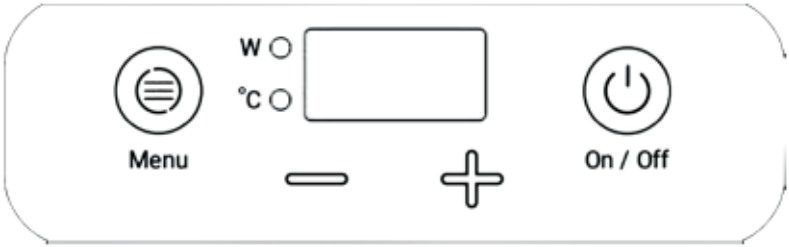
61. - režim POWER.Horák začne ohrievať riad pri1800 W.
Otočte gombíkom na nastavenie režimov:400, 600, 800, 1000, 1200, 1500, 1800, 2100, 2400, 2700, 3000, 3300 a 3,500 W.

- režim TEMPERATURE. Teplota sa nastaví na 130°C po výbere tohto režimu. Otočte gombíkom na nastavenie60, 80, 100, 120, 130, 140, 150, 160, 170, 180, 200, 240 a 280°C.

- režim TIMER. "0:00" sa objaví na displeji pri výbere tohto režimu, pričom ":00" bliká. Otočte gombíkom na výber počtu minút, ktoré potrebujete, potom potvrďte hodnotu opätovným stlačením tlačidla TIMER. "0:" začne blikať, potom otočte gombíkom, ak potrebujete nastaviť určitý počet hodín prevádzky horáka. Počkajte 5 sekúnd, potom sa hodnota časovača fixuje a na obrazovke začne odpočítavanie. Časovač sa dá nastaviť na až 24 hodín prevádzky. Ak potrebujete časovač deaktivovať, stlačte tlačidlo TIMER 3-krát po sebe.

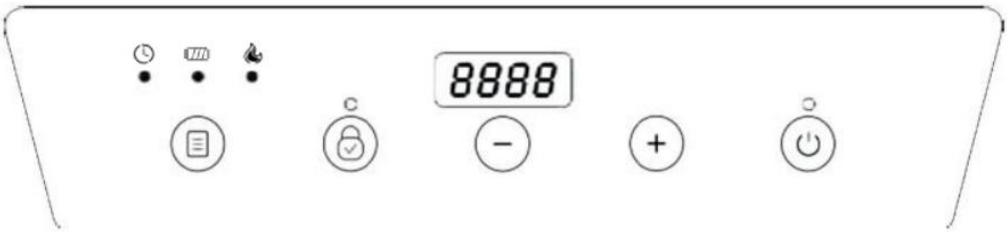
62. Stlačtegombík po dokončení varenia a na displeji sa objaví znak OFF. Odstráňte riad z horáka až po jeho vypnutí.
63. Počkajte, kým sa chladiace ventilátory prestanú točiť a vypnite napájanie.

ICB35M, ICB35W WOK



49. Signálna lampa MAINS sa rozsvieti a na displeji sa objaví znak OFF po pripojení zariadenia k sieti.
50. Umiestnite riad na horák.
51. Stlačte tlačidlo ON/OFF na zapnutie varnej dosky a na displeji sa objaví znak ON. Varná doska je pripravená na prevádzku a je v pohotovostnom režime.
52. Vyberte požadovaný prevádzkový režim horáka stlačenímtlačidla MENU .
    - režim POWER.Stlačte tlačidlo + alebo -tlačidlona výber režimov:P1(300W), P2(500W), P3(1000W), P4(1500W), P5(2000W), P6(2500W), P7(2800W), P8(3000W), P9(3300W) až P10(3500W).
    - režim TEMPERATURE. Stlačte tlačidlo + alebo - pre výber režimov: 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 až 240 °C.
53. Stlačte tlačidlo ON/OFF po dokončení varenia a na displeji sa objaví znak OFF. Odstráňte riad z horáka až potom, ako sa vypne.
54. Počkajte, kým sa ventilátor prestane točiť a odpojte napájanie.

ICF35T



49. Po pripojení jednotky k sieti sa rozsvieti signálna lampa MAINS a na displeji sa objaví znak OFF.
50. Položte riad na horák.
51. Stlačte tlačidlo ON/OFF pre zapnutie varnej dosky a na displeji sa objaví znak ON. Varná doska je pripravená na prevádzku a je v pohotovostnom režime.

52. Vyberte požadovaný prevádzkový režim horáka stlačením tlačidla MENU (režim TIMER môže fungovať súčasne srežimomPOWER):
- režim POWER s nastavením 1,800 W. Stlačte tlačidlo + alebo - pre zmenu hodnoty na400, 600, 800, 1000, 1200, 1500, 1800, 2100, 2400, 2700, 3000, 3300 a 3,500 W.

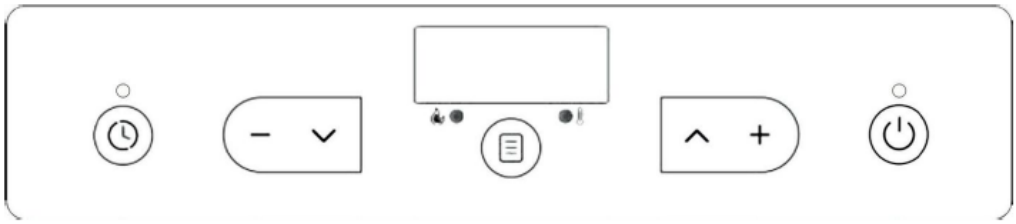
- Režim spotrebyenergie. Stlačte tlačidlo MENU počas prevádzky varnej dosky,indukčná varná doska ukáže, koľko energie ste spotrebovali.Napríklad: zobrazuje 2.35, to znamená, že indukčná varná doska už spotrebovala 2.35 kw energie.Displej zobrazuje aktuálnu spotrebu-energiepo dobu 5 sekúnd,potom zobrazí späť výkon ohrevu.

- režim TIMER. Dvojklik na tlačidlo MENU pre výber tohto režimu. Na displeji sa objaví "0:00" a ":00" bude blikať. Stlačte tlačidlo +/- pre výber počtu minút, ktoré potrebujete, potom potvrďte hodnotu opätovným stlačením tlačidla MENU. "0:"začne blikať, potom otočte gombík, ak potrebujete nastaviť určitý počet hodín prevádzky horáka.Počkajte 8 sekúnd, potom sa časovač fixuje a na obrazovke sa spustí odpočítavanie. Časovač je možné nastaviť až na 24 hodín prevádzky.Ak potrebujete deaktivovať časovač, dotknite sa tlačidla TIMER 3-krát po sebe.

-Režim zámku. Stlačte tlačidlo zámku pre uzamknutie ovládacieho panela sporáka pred akýmikoľvek zmenami nastavení počas stlačenia tlačidla. Aktívny zámok bude zobrazený príslušnou kontrolkou nad tlačidlom zámku. Stlačte tlačidlo zámku znovu pre zrušenie režimu uzamknutia.

53. Stlačte tlačidlo ON/OFF po dokončení varenia a na displeji sa objaví znak OFF. Odstráňte riad z horáka až potom, ako sa vypne.
54. Počkajte, kým sa ventilátor prestane točiť a odpojte napájanie.

ICF35TM



49. Po pripojení jednotky k sieti sa rozsvieti signálna lampa MAINS a na displeji sa objaví znak OFF.
50. Položte riad na horák.

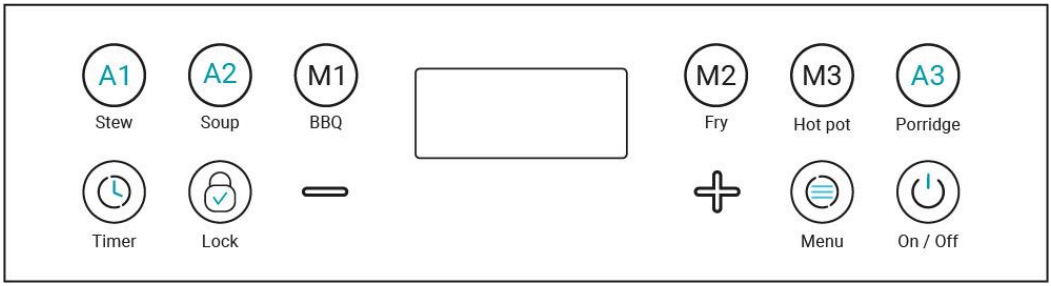
51. Stlačte tlačidlo ON/OFF pre zapnutie varnej dosky a na displeji sa objaví znak ON. Varná doska je pripravená na prevádzku a je v pohotovostnom režime.

52. Vyberte požadovaný prevádzkový režim horáka stlačením tlačidla MENU (režim TIMER môže fungovať súčasne s jedným z režimov POWER alebo TEMPERATURE):
- režim POWER s nastavením 1,800 W. Stlačte tlačidlá + alebo - pre zmenu hodnoty na400, 600, 800, 1000, 1200, 1500, 1800, 2100, 2400, 2700, 3000, 3300 a 3,500 W.
- režim TEMPERATURE.Stlačte tlačidlá + alebo - pre zmenu hodnoty na60, 80, 100, 120, 130, 140, 150, 160, 170 ,180, 200, 240, a 280°C.

- režim TIMER. Pri výbere tohto režimu sa na displeji objaví "0:00" s blikaním ":00".Stlačte tlačidlo + alebo - pre výber počtu minút, ktoré potrebujete, potom potvrďte hodnotu opätovným stlačením tlačidla TIMER. "0:" začne blikať, potom otočte gombík, ak potrebujete nastaviť určitý počet hodín prevádzky horáka. Počkajte8 sekúnd, potom sa hodnota časovača fixuje a na obrazovke sa spustí odpočítavanie. Časovač je možné nastaviť až na 24 hodín prevádzky. Ak potrebujete deaktivovať časovač, dotknite sa tlačidla TIMER 3-krát po sebe.

53. Stlačte tlačidlo ON/OFF po dokončení varenia a na displeji sa objaví znak OFF. Odstráňte riad z horáka až potom, ako sa vypne.
54. Počkajte, kým sa ventilátor prestane točiť a odpojte napájanie.

HKN-ICF18T



1. Pripojte varnú dosku k elektrickej sieti, bzučiak vydá signál a na obrazovke sa zobrazí hodnota"----". Ak nie je stlačené žiadne tlačidlo, varná doska sa vypne.
2. Položte riad na horák.
3. Stlačte ON/OFF a varná doska budevpohotovostnom režime. V displeji pobeží "----". Stlačte tlačidlo MENU, začne ohrev riadu s funkciou HOT POT režimu pri 1400W. StlačteMENU tlačidlo

pre výber príslušného režimu ohrevu.
4. Režim HOT POT je určený pre samostatnú kontrolu výkonu ohrevu. Stlačte tlačidlá + alebo - pre zmenu výkonu.

5. Režim STEW je určený pre automatické varenie. Funkcia zmeny výkonu tlačidlami + alebo - je zablokovaná. Proces ohrevu sa ukončí automaticky.
6. Režim BBQ je určený pre samostatnú kontrolu výkonu ohrevu. Stlačte tlačidlá + alebo - pre zmenu výkonu.
7. Režim FRY je určený pre samostatnú kontrolu výkonu ohrevu. Stlačte tlačidlá + alebo - pre zmenu výkonu.
8. Režimy SOUP a PORRIDGE sú automatické. Funkcia zmeny výkonu tlačidlami + alebo - je zablokovaná. Proces ohrevu sa ukončí automaticky.
9.Režim TIMER. Na displeji sa objaví "0:00", keď je tento režim vybraný, pričom ":00" bliká.Stlačte tlačidlo + alebo - na výber počtu minút, ktoré potrebujete, potom potvrďte hodnotu opätovným stlačením tlačidla TIMER. Začne blikať "0:", potomstlačte tlačidlo +/-ak potrebujete nastaviť určitý počet hodín prevádzky horáka. Počkajte 5 sekúnd, potom sa hodnota časovača ustáli a na obrazovke sa spustí odpočítavanie. Časovač možno nastaviť až na 24 hodín prevádzky. Ak potrebujete časovač deaktivovať, dotknite sa tlačidla TIMER 3-krát za sebou.
POZNÁMKA: Režimy STEW, SOUP a PORRIDGE nastavujú časovač, kedy začne pracovať. Režimy HOT POT, FRY a BBQ nastavujú časovač, kedy prestane pracovať.
10. Funkcia LOCK. Stlačenie tlačidla LOCK počas prevádzky varičauzamkne tlačidlá okrem tlačidla ON/OFF.Opätovným stlačením tlačidla LOCK zrušíte uzamknutie.
11. Vypnutie. Stlačte tlačidlo ON/OFF počas prevádzky variča a ohrev sa zastaví. Varič sa prepne do pohotovostného režimu.
12. Pozor! Neodpájajte jednotku zo siete ihneď po ukončení jej prevádzky. Systém núteného vetrania indukčného variča bude pokračovať v prevádzke počas 1 minúty pre správne ochladenie jednotky. Až potom môžete odpojiť jednotku zo siete.

5. ÚDRŽBA A STAROSTLIVOSŤ

• Pred akoukoľvek údržbou vypnite napájanie variča a nechajte ho vychladnúť na izbovú teplotu.
• Čistite jednotku každý deň.
• Na čistenie povrchu a tela použite vlhkú, mäkkú špongiu alebo handru s jemnými čistiacimi prostriedkami. Po čistení povrch a telo utrite dosucha. Uistite sa, že všetok tuk a nečistoty sú z povrchov úplne odstránené.
• Nezabudnite vyčistiť vetracie otvory na spodnom povrchu variča mäkkou kefou a jemným čistiacim prostriedkom. Po čistení povrch utrite dosucha.
• Zabráňte vniknutiu akejkoľvek tekutiny a cudzích predmetov dovnútra variča počas čistenia.
• Nikdy nečistite zariadenie pomocou abrazívnych materiálov, kovových špongií a kief, pichajúcich a rezných predmetov, agresívnych a chlór obsahujúcich čistiacich prostriedkov, benzínu, kyselín,zásad, a rozpúšťadiel.
• Ak sa zariadenie nebude dlhší čas používať (počas voľných dní, dovoleniek atď.), treba ho odpojiť od napájania a dôkladne vyčistiť.

6. ÚDRŽBA A OPRAVA

SK

POZOR: ÚDRŽBA A OPRAVA SA VYKONÁVA PRI ÚPLNE VYPNUTOM NAPÁJANÍ, PREPNUTÍM VSTUPNÉHO SPÍNAČA DO POLOHY "OFF" A ODPOJENÍM ZÁSTRČKY ZO ZÁSUVKY, A ADEKVÁTNE KVALIFIKOVANÝM TECHNICKÝM PERSONÁLOM.

Údržba variča sa vykonáva v súlade s predpismi krajiny, kde sa jednotka používa. Pracovné položky uvedené v tomto návode slúžia len ako referencia.

Počas údržby sa uistite, že:

• Informujete a preveríte znalosti prevádzkových pravidiel u personálu obsluhujúceho jednotku.
• Vypočujete personál obsluhujúci varič o možnej abnormálnej prevádzke jednotky.
• Vizuálne skontrolujte stav variča.
• Skontrolujte holé drôty.
• Skontrolujte stav chladiacich ventilátorov a v prípade potreby vyčistite obežné kolesá.

Varič smie opravovať len kvalifikovaný technický personál.
Nesmú sa vykonávať žiadne konštrukčné úpravy.
V prípade abnormálnej prevádzky variča vypnite napájanie otočením hlavného spínača do polohy OFF alebo vytiahnutím zástrčky zo zásuvky a kontaktujte poskytovateľa servisu.
Prísne sa zakazuje prevádzka jednotky, o ktorej je známe, že je chybná.
Predajca a výrobca nemôžu byť zodpovední za akékoľvek priame alebo nepriame škody, ktoré môžu vyplynúť z nehody alebo z prevádzky chybnej jednotky.

Ochranné zariadenia

1. **Ochrana proti prepätiu**

Ak sa napájacie napätie pohybuje v rozsahu od 80do 280 V, nastavenia variča a nastavenie požadovaného výkonu sa vykonajú v automatickom režime. Keď napätie vyjde mimo uvedený rozsah, varič sa automaticky prepne do pohotovostného režimu.

2. **Ochrana proti prehriatiu**

Teplotný senzor monitoruje teplotu vo vnútri variča. Ak senzor zaregistruje prehrievanie, varič sa automaticky prepne do pohotovostného režimu.

3. **Detekcia malých predmetov**

Keď sa povrch variča dostane do kontaktu s nádobím s priemerom menším ako 80 mm alebo malými predmetmi (nôž, vidlička, kliešte, kľúč atď.), zaznie výstražný zvukový signál.

4. **Absencie nádoby alebo nevhodné nádoby**

Ak sa kastról odoberie z variča v priebehu varenia alebo je nevhodný na použitie, varič nebude funkčný a na obrazovke sa objaví kód chyby.

5. **Ochranné automatické vypnutie**

Ak varič v prevádzke nedostáva príkazy počas 2 hodín, automaticky sa vypne.
(Výnimka: keď je časovač nastavený na viac ako 2 hodiny)

Kódy porúch

CODE	FAULT	CODE	FAULT
E0	Centrálna riadiaca jednotka je chybná	E5	Chyba v prevádzke variča alebo centrálnej riadiacej jednotky
E1	Nádoby chýba	E6	Prúdové preťaženie
E2	Príliš nízke napájacie napätie	E7	Prerušenie obvodu alebo skrat IGBT (izolovaný bipolárny tranzistor s riadenou bránou)
E3	Príliš vysoké napájacie napätie	E8	Prehrievanie keramického panelu
E4	Prerušenie obvodu alebo skrat teplotného senzora	E9	Prehrievanie IGBT

7. PREPRAVA A SKLADOVANIE. LIKVIDÁCIA

• Túto jednotku možno prepravovať akýmkoľvek spôsobom dopravy v súlade s výstražnými štítkami pripevnenými na kontajneri, ako aj s pravidlami platnými pre konkrétny spôsob dopravy.
• Jednotku pri nakladaní alebo preprave nenaklánajte ani nenarážajte do nej. Premiestňujte prepravný kontajner na naklonenej ploche, pričom dodržujte symbol TOP pod uhlom nie viac ako 15%.
• Preprava zariadenia železnicou a po cestách sa vykonáva v krytých vozidlách.
• Po preprave musí byť varič funkčný a nepoškodený.
• Jednotku skladujte v pôvodnom obale v skladoch chránených pred atmosférickými zrážkami a mechanickým poškodením.
• Varič netrasajte.
• Jednotku neskladujte hore nohami.

Keď varič už nie je v používaní, na konci jeho životnosti ho prevádzková organizácia odovzdá osobe zodpovednej za jeho likvidáciu.
Jednotku likvidujte podľa všeobecných pravidiel recyklácie v súlade s predpismi krajiny, kde má byť jednotka likvidovaná.

1. TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Model	Síťové parametry	Výkon, kW	Počet hořáků, ks	Typ hořáku povrch	Celkové rozměry, mm	Hmotnost, kg
HKN-ICF18T	220–240 V/ 50 Hz	2	1	Plochý	370x290x35	2
HKN-ICB35W WOK		3.5		WOK	400x400x85 (bez dálkového ovládání)	4.7
HKN-ICB35M				Plochý		
HKN-ICF35M					326x415x110	4.7
HKN-ICF35D					328x396x110	4
HKN-ICW35M				WOK	350x450x200	5.7
HKN-ICF35T				Plochý	340x423x130	5.2
HKN-ICF35TM					326x415x110	4.6
HKN-ICF70D		7	2		660x396x110	9.9
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		500x410x200	8
HKN-ICW50D				WOK		

Výrobce si vyhrazuje právo měnit vzhled a design sporáku za účelem zlepšení jeho provozních charakteristik při zachování nezměněných technických charakteristik.

2. INSTALACE A NASTAVENÍ

• Pozor! Instalaci a uvedení do provozu musí provádět řádně kvalifikovaný a licencovaný technický personál v souladu s předpisy země, kde je toto zařízení používáno.

• Ujistěte se, že síťové napětí odpovídá provoznímu napětí sporáku, zkontrolujte instalaci ochranných zařízení a ujistěte se, že odpovídají příslušným hodnotám výkonu a charakteristik. Maximální odchylka napětí je +5%/-10%; frekvence je 50 Hz.

• Ochranné zařízení musí být umístěno v bezprostřední blízkosti sporáku nebo v rozvodné skříni, pokud je přímo přístupná. Zásuvka musí splňovat bezpečnostní požadavky a mít spolehlivé uzemnění.

• Sporáky modelů HKN-ICF35DX4 a HKN-ICF35DX47 musí být instalovány na stojanu bez dna.

• Sporáky modelů HKN-ICF35DX4 a HKN-ICF35DX47 musí být připojeny podle schématu na štítku vedle typového štítku a označení na vodičích.Je možné připojení k síti s napětím 380-415 V.
• Blokování ventilačních otvorů sporáku není dovoleno.
• Elektrické vedení musí odpovídat jmenovitému výkonu sporáku. Nesoulad může způsobit požár.
• Sporáky modelů HKN-ICF70D a HKN-ICF70D2V mají 2 jednofázové kabely s vidlicemi typu E/F.
• Během přepravy jednotky může dojít k uvolnění upevnění součástí, elektrických spojení a pohyblivých mechanismů, proto je třeba je před prvním spuštěním zkontrolovat.
• Nedovolte, aby byl kabel umístěn mezi předměty a nábytkem, které mohou vyvinout tlak a poškodit napájecí kabel. Kabel neohýbejte ani nezamotávejte.
• K připojení sporáku nepoužívejte domácí prodlužovací kabely.
• Nesprávné zapojení nebo porucha vidlice/zásuvky může způsobit
požár.
• Sporák musí být instalován na ohnivzdorném stabilním protiskluzovém plochém vodorovném podkladu ve vzdálenosti nejméně 100 mm od jakýchkoli stěn, ramp, schodů a jiného vybavení. Není dovoleno instalovat zařízení v blízkosti mycích van a umývadel.
• Pokud je jednotka instalována v blízkosti jiného topného zařízení, zvětšete mezeru mezi ním a sporákem na 200–300 mm. Instalace v blízkosti zařízení odpařujícího při provozu tuk (fritézy, grily atd.) je zakázána.
• Není dovoleno instalovat sporák v bezprostřední blízkosti hořlavých a výbušných předmětů a materiálů.
• Není dovoleno instalovat sporák v místnostech se značným množstvím prachu, kouře a plynu (včetně mouky a jiných druhů prachu).
• Odstraňte z povrchu sporáku všechny obalové materiály, letáky, plastové sáčky atd., poté sporák vyčistěte v souladu s kapitolou 6. Údržba a servis před prvním použitím produktu.
• Nikdy nedovolte, aby sporák obsluhoval personál neznalý této příručky a řádně nepoučený o bezpečnostních otázkách, protože to může vést ke zranění a smrti.
• Přijměte odpovídající opatření k ochraně jednotky před deštěm a vlhkostí.

3. BEZPEČNOST

•Pozor! K používání tohoto zařízení smějí být připuštěni pouze lidé znalí této příručky a poučení o bezpečnostních otázkách.
• Je nutné přísně dodržovat předpisy bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, požární bezpečnosti a sanitární předpisy v souladu s pravidly země, kde je tato jednotka provozována, během instalace, přípravy k provozu, provozu, údržby a oprav, spolu s požadavkem zajistit soulad s bezpečnostními požadavky popsanými v této příručce.
• Udržujte sporák mimo dosah dětí.
• Vařič nesmí být ponechán bez dozoru během provozu.
• Nikdy nepoužívejte jednotku na nerovném povrchu nebo na plastové základně.
• Nikdy se nedotýkejte povrchů vařiče během jeho provozu, ani po určitou dobu poté. Neopírejte se o něj tělem. To povede k popáleninám!
• Neskladujte hořlavé předměty v bezprostřední blízkosti vařiče.
• Nikdy nenechávejte cizí předměty na povrchu vařiče.

• Vyhněte se upuštění cizích předmětů a nikdy se neopírejte o povrch vařiče, protože to může způsobit poškození. Nepoužívejte jednotku, pokud jsou na jejím povrchu praskliny.
• Zabraňte dostání studené vody na horký sklokeramický povrch.
• Zabraňte dostání čisticích prostředků nebo hořlavých materiálů (včetně papíru) na povrch jednotky pod indukčním nádobím.
• Nikdy nepřehřívejte prázdné nádobí. Přehřátý olej se může vznítit.
• Skladujte jednotku na místě s okolní teplotou pod 45°C a max. vlhkostí 90%.
• Pokud se vařič nepoužívá nebo se používá za nepříznivých povětrnostních podmínek, odpojte jej od napájení, abyste předešli nehodám.
• Je přísně zakázáno mýt jednotku v otevřené vodě. Nedodržení tohoto pravidla může vést k poškození vybavení a zranění osob, případně smrtelným. Nedovolte, aby se voda dostala do kontaktu se zásuvkou a spínačem.
• Nemyjte povrchy vařiče bez předběžného ochlazení.
• Před mytím, opravou nebo přesunutím vařiče jej nejprve odpojte ze zásuvky.
• Pokud zpozorujete jakékoliv poškození napájecího kabelu, okamžitě jej vyměňte. Jinak může dojít k úrazu elektrickým proudem nebo požáru.
• Nedotýkejte se napájecího kabelu mokrýma rukama, jinak může dojít k úrazu elektrickým proudem.
• Provádějte údržbu nebo opravy teprve poté, co byl vařič odpojen od napájení.
• Nedotýkejte se spínače nebo zástrčky mokrýma rukama.
• Nepřesouvejte vařič během provozu.
• Nikdy netahejte za napájecí kabel při odpojování napájení, vždy vytáhněte zástrčku.
• Osoby trpící srdečními chorobami smí používat vařič pouze v souladu s doporučením svého lékaře.
• Jednotka není určena k používání dětmi, osobami s omezenými fyzickými nebo mentálními schopnostmi, ani těmi bez zkušeností a příslušných znalostí. Výjimky mohou být učiněny, pokud je zajištěn dohled nebo instruktáž osobou odpovědnou za bezpečnost takových osob.

Jednotka nesmí být provozována:
• v případě poruchy vařiče;
• pokud byl poškozen nebo spadl;
• v případě poškození napájecího kabelu nebo zástrčky.

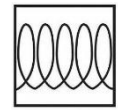
4. PROVOZNÍ POSTUP

• Indukční vařič je určen pro tepelné zpracování potravin v pohostinských zařízeních pomocí nádobí s dnem vyrobeným z materiálů s feromagnetickými vlastnostmi.
• Nikdy nezablokujte ventilační otvory vařiče.
• Pro normální provoz vařiče má být okolní teplota 5–35°C a relativní vlhkost 30–80%.
• Maximální hmotnost na hořáku nesmí překročit 30 kg.
• Snažte se neodstraňovat nádobí z hořáku během vaření. Vyhněte se opakované ztrátě kontaktu dna nádobí s povrchem hořáku! (např. házení palačinek nebo míchání obsahu nádobí bez speciálního kuchyňského náčiní).
• Zabraňte dostání jakékoliv tekutiny na povrch pod vařičem, protože se může dostat dovnitř jednotky a způsobit její poruchu.

• Používejte pouze čisté nádobí pro vaření. Před vařením se ujistěte, že kontaktní povrchy vařiče a nádobí jsou suché. Ujistěte se, že na povrchu vařiče nezůstává žádný tuk.
• Sklokeramický povrch vařiče vyžaduje opatrné zacházení.
• Neodpojujte jednotku ze sítě ihned po dokončení jejího provozu. Systém nuceného větrání indukčního vařiče bude pokračovat v provozu po dobu 1 minuty pro správné ochlazení jednotky. Teprve poté lze jednotku odpojit od hlavního napájení.

Požadavky na nádobí:

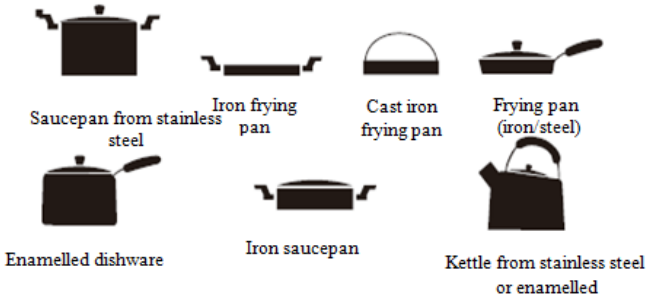
• Pro provoz vařiče je vyžadováno nádobí s dnem vyrobeným z materiálů s feromagnetickými vlastnostmi.
• Nádobí s průměrem dna 12 až 26 cm a tloušťkou nejméně 5 mm je vhodné k použití.
• Pokud nádobí nesplňuje tyto požadavky, použijte vhodný adaptér ve formě kovového panelu s vysokým obsahem feromagnetických materiálů (není součástí dodávky).
• Nádobí musí být označeno jako vhodné k použití na indukčních vařičích.



Pro vařiče s plochými hořáky:
• Dno nádobí musí být dokonale rovné a nesmí mít drsnost nebo nerovnosti.

Pro vařiče s WOK hořáky:
• Dno nádobí musí být těsně přiloženo k povrchu a nesmí mít drsnost nebo nerovnosti.

KOMPATIBILNÍ NÁDOBÍ



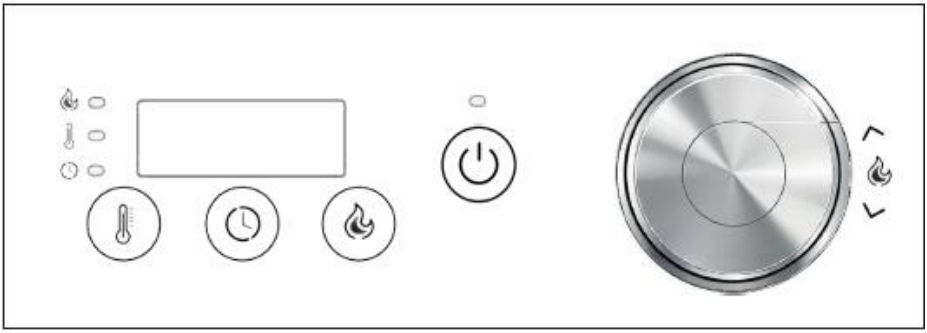
NEVHODNÉ NÁDOBÍ

Provoz

Tato instrukce obsahuje informace o provozu jednoho hořáku. Všechny hořáky vařiče fungují stejným způsobem.

Vyberte popis ovládacího panelu přítomného na vašem modelu vařiče.

HKN-ICW50D a HKN-ICF50D



55. Signální lampička MAINS se rozsvítí a na displeji se objeví znak OFF po připojení jednotky k síti.
56. Umístěte nádobí na hořák.
57. Stiskněte tlačítko ON/OFF pro zapnutí vařiče a na displeji se objeví znak ON.
58. Vyberte požadovaný provozní režim hořáku stisknutím příslušného tlačítka (režim TIMER může pracovat současně s jedním z režimů POWER nebo TEMPERATURE):

- režim POWER.Ten hořák začne ohřívat nádobí na 2,500 W.
Otočte knoflíkem pro nastavení režimů: 500, 1,000, 1,500, 2,000, 2,500, 3,000, 3,500, 4,000, 4,500až5,000 W.

- režim TEMPERATURE. Teplota bude nastavena na 160°C po vybrání tohoto režimu. Otočte knoflíkem pro nastavení 60, 80, 120, 140, 160, 180, 200, 220, 240 až280°C.

- režim TIMER. "0:00" se objeví na displeji při vybrání tohoto režimu, s blikajícím ":00". Otočte knoflíkem pro výběr počtu minut, které potřebujete, poté potvrďte hodnotu opětovným

stisknutím tlačítka TIMER. "0:" začne blikat, poté otočte knoflíkem, pokud potřebujete nastavit určitý počet hodin provozu hořáku. Počkejte 5 sekund, poté bude hodnota časovače zafixována a na obrazovce začne odpočítávání. Časovač lze nastavit až na 24 hodin provozu. Pokud potřebujete časovač deaktivovat, dotkněte se tlačítka TIMER 3krát za sebou.

59. Stiskněte tlačítko ON/OFF po dokončení vaření a na displeji se objeví znak OFF. Odstraňte nádobí z hořáku teprve poté, co je vypnut.
60. Počkejte, až se ventilátory chlazení přestanou otáčet a vypněte napájení.

HKN-ICF70D2V,ICF35DX4,ICF35DX47

55. Signální lampička MAINS se rozsvítí a na displeji se objeví znak OFF po připojení jednotky k síti.
56. Umístěte nádobí na hořák.
57. Stiskněteknoflík pro zapnutí vařiče a na displeji se objeví znak ON.Stiskněte tlačítko , ten hořák začne ohřívat nádobí na 2,000 W.
58. Vyberte požadovaný provozní režim hořáku stisknutím příslušného tlačítka (režim TIMER může pracovat současně s jedním z režimů POWER nebo TEMPERATURE):

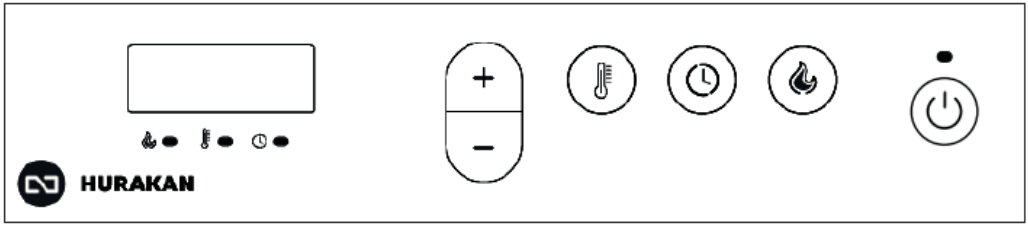
- tlačítko pro změnu režimů POWER nebo TEMPERATURE.
Režim POWER.
Otočte knoflíkem pro nastavení režimů: 300, 500, 1,000, 1,500, 2,000, 2,500, 2,800, 3,000, 3,300 a 3,500 W.
Režim TEMPERATURE.
Teplota bude nastavena na 140°C po vybrání tohoto režimu. Otočte knoflíkem pro nastavení 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 a 240°C.

- režim TIMER. "0:00" se objeví na displeji při vybrání tohoto režimu, s blikajícím ":00". Otočte knoflíkem pro výběr počtu minut, které potřebujete, poté potvrďte hodnotu opětovným stisknutím tlačítka TIMER. "0:" začne blikat, poté otočte knoflíkem, pokud potřebujete nastavit určitý počet hodin provozu hořáku. Počkejte 5 sekund, poté bude hodnota časovače zafixována

a na obrazovce začne odpočítávání. Časovač lze nastavit až na 24 hodin provozu. Pokud potřebujete časovač deaktivovat, dotkněte se tlačítka TIMER 3krát za sebou.

59. Stiskněteknoflík po dokončení vaření a na displeji se objeví znak OFF. Odstraňte nádobí z hořáku teprve poté, co je vypnut.
60. Počkejte, až se chladicí ventilátory přestanou otáčet a vypněte napájení.

HKN-ICF35M, HKN-ICW35M WOK



55. Po připojení jednotky k síti se rozsvítí signální lampička MAINS a na displeji se zobrazí nápis OFF.
56. Umístěte nádobí na hořák.
57. Stiskněte tlačítko ON/OFF pro zapnutí vařiče a na displeji se zobrazí nápis ON.
58. Vyberte požadovaný provozní režim hořáku stisknutím odpovídajícího tlačítka (režim TIMER může pracovat současně s jedním z režimů POWER nebo TEMPERATURE režimů):

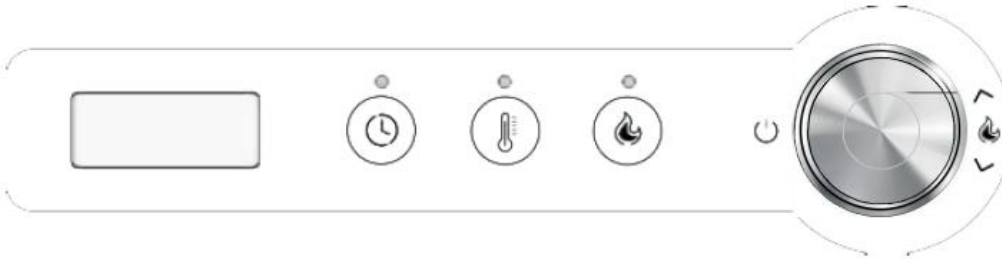
- režim POWER. Hořák začne ohřívat nádobí při 1800 W. Stiskněte tlačítko +/- pro nastavení režimů: 400, 600, 800, 1000, 1200, 1500, 1800, 2100, 2400, 2700, 3000, 3300 až 3500 W.

- režim TEMPERATURE. Teplota bude nastavena na 130°C po výběru tohoto režimu. Stiskněte tlačítko +/- pro nastavení 60, 80, 100, 120, 130, 140, 150, 160, 170, 180, 200, 240 až 280°C.

- režim TIMER. Po výběru tohoto režimu se na displeji zobrazí "0:00" s blikajícím ":00". Otočte knoflíkem pro výběr požadovaného počtu minut, poté potvrďte hodnotu opětovným stisknutím tlačítka TIMER. Začne blikat "0:", poté otočte knoflíkem, pokud potřebujete nastavit určitý počet hodin provozu hořáku. Počkejte 5 sekund, poté se hodnota časovače zafixuje a na obrazovce se spustí odpočet. Časovač lze nastavit až na 24 hodin provozu. Pokud potřebujete časovač deaktivovat, dotkněte se tlačítka TIMER 3krát za sebou.

59. Stiskněte tlačítko ON/OFF po dokončení vaření a na displeji se zobrazí nápis OFF. Odstraňte nádobí z hořáku až po jeho vypnutí.
60. Počkejte, až se chladicí ventilátory přestanou otáčet a vypněte napájení.

HKN-ICF35D, HKN-ICF70D



64. Po připojení jednotky k síti se rozsvítí signální lampička MAINS a na displeji se zobrazí nápis OFF.
65. Umístěte nádobí na hořák.
66. Stiskněte knoflík pro zapnutí vařiče a na displeji se zobrazí nápis ON.
67. Vyberte požadovaný provozní režim hořáku stisknutím odpovídajícího tlačítka (režim TIMER může pracovat současně s jedním z režimů POWER nebo TEMPERATURE):

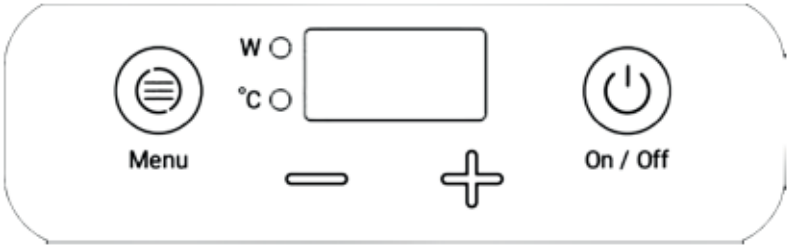
68. - režim POWER. Hořák začne ohřívat nádobí při 1800 W.
Otočte knoflíkem pro nastavení režimů: 400, 600, 800, 1000, 1200, 1500, 1800, 2100, 2400, 2700, 3000, 3300 a 3,500 W.

- režim TEMPERATURE. Teplota bude nastavena na 130°C po výběru tohoto režimu. Otočte knoflíkem pro nastavení 60, 80, 100, 120, 130, 140, 150, 160, 170, 180, 200, 240 a 280°C.

- režim TIMER. Po výběru tohoto režimu se na displeji zobrazí "0:00" s blikajícím ":00". Otočte knoflíkem pro výběr požadovaného počtu minut, poté potvrďte hodnotu opětovným stisknutím tlačítka TIMER. Začne blikat "0:", poté otočte knoflíkem, pokud potřebujete nastavit určitý počet hodin provozu hořáku. Počkejte 5 sekund, poté se hodnota časovače zafixuje a na obrazovce se spustí odpočet. Časovač lze nastavit až na 24 hodin provozu. Pokud potřebujete časovač deaktivovat, dotkněte se tlačítka TIMER 3krát za sebou.

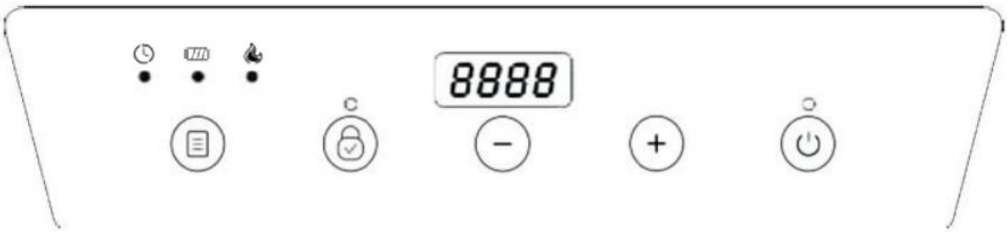
69. Stiskněte knoflík po dokončení vaření a na displeji se zobrazí nápis OFF. Odstraňte nádobí z hořáku až po jeho vypnutí.
70. Počkejte, až se chladicí ventilátory přestanou otáčet a vypněte napájení.

ICB35M, ICB35W WOK



55. Po připojení jednotky k síti se rozsvítí signální lampička MAINS a na displeji se zobrazí nápis OFF.
56. Umístěte nádobí na hořák.
57. Stiskněte tlačítko ON/OFF pro zapnutí vařiče a na displeji se zobrazí nápis ON. Vařič je připraven k provozu a nachází se v pohotovostním režimu.
58. Vyberte požadovaný provozní režim hořáku stisknutím tlačítka MENU .
    - Režim POWER. Stiskněte tlačítko + nebo - tlačítko pro výběr režimů: P1(300W), P2(500W), P3(1000W), P4(1500W), P5(2000W), P6(2500W), P7(2800W), P8(3000W), P9(3300W) až P10(3500W).
    - Režim TEMPERATURE. Stiskněte tlačítko + nebo - pro výběr režimů: 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 až 240 °C.
59. Stiskněte tlačítko ON/OFF po dokončení vaření a na displeji se objeví značka OFF. Nádoby odstraňte ze sporáku teprve poté, co je vypnut.
60. Počkejte, až se ventilátory chlazení zastaví a vypněte napájení.

ICF35T



55. Po připojení jednotky k síti se rozsvítí signální kontrolka MAINS a na displeji se objeví značka OFF.
56. Položte nádoby na sporák.
57. Stiskněte tlačítko ON/OFF pro zapnutí sporáku a na displeji se objeví značka ON. Sporák je připraven k provozu a je v pohotovostním režimu.

58. Vyberte požadovaný provozní režim sporáku stisknutím tlačítka MENU (režim TIMER může pracovat současně srežimemPOWER):
- režim POWER s nastavením 1,800 W. Stisknutím tlačítka + nebo - změníte hodnotu na400, 600, 800, 1000, 1200, 1500, 1800, 2100, 2400, 2700, 3000, 3300 a 3,500 W.

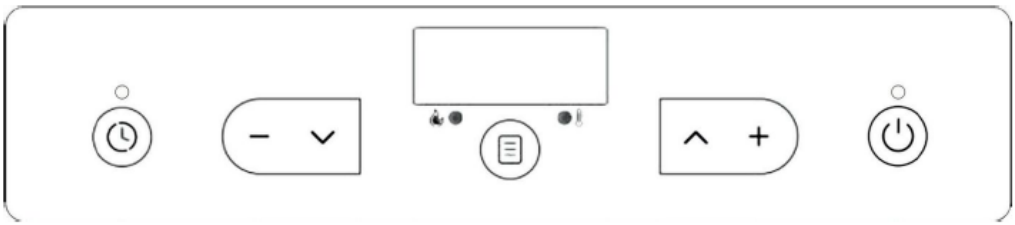
- Režim spotřebyenergie. Stiskněte tlačítko MENU během provozu sporáku,indukční sporák ukáže, kolik energie jste spotřebovali.Například: ukazuje 2.35, to znamená, že indukční sporák již spotřeboval 2.35 kw energie.Displej ukazuje aktuální spotřebuenergiepo dobu 5 sekund,poté zobrazí zpět topný výkon.

- režim TIMER. Dvojitě stiskněte tlačítko MENU pro výběr tohoto režimu. Na displeji se objeví "0:00" a ":00" bude blikat. Stisknutím tlačítka +/- vyberte počet minut, které potřebujete, poté potvrďte hodnotu opětovným stisknutím tlačítka MENU. "0:"začne blikat, poté otočte kolečkem, pokud potřebujete nastavit určitý počet hodin provozu sporáku.Počkejte 8 sekund, poté se časovač nastaví a na obrazovce začne odpočet. Časovač lze nastavit až na 24 hodin provozu.Pokud potřebujete časovač deaktivovat, dotkněte se tlačítka TIMER 3krát za sebou.

-Režim zámku. Stiskněte tlačítko zámku pro uzamčení ovládacího panelu sporáku proti jakýmkoli změnám nastavení během stisku tlačítka. Aktivní zámek bude zobrazen odpovídající kontrolkou nad tlačítkem zámku. Stiskněte tlačítko zámku znovu pro zrušení režimu uzamčení.

59. Stiskněte tlačítko ON/OFF po dokončení vaření a na displeji se objeví značka OFF. Nádoby odstraňte ze sporáku teprve poté, co je vypnut.
60. Počkejte, až se ventilátory chlazení zastaví a vypněte napájení.

ICF35TM



55. Po připojení jednotky k síti se rozsvítí signální kontrolka MAINS a na displeji se objeví značka OFF.
56. Položte nádoby na sporák.

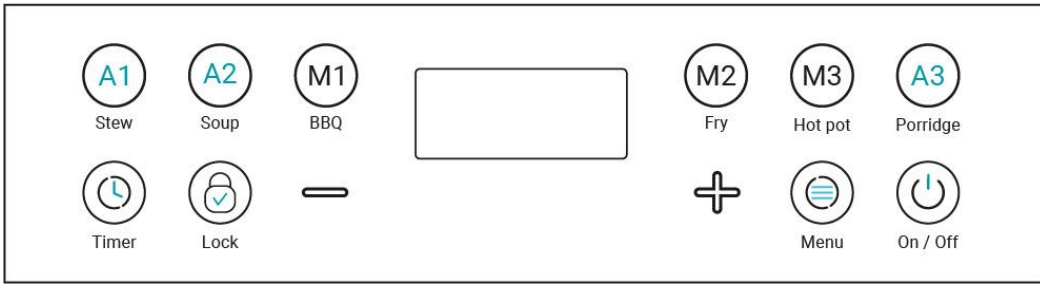
57. Stiskněte tlačítko ON/OFF pro zapnutí sporáku a na displeji se objeví značka ON. Sporák je připraven k provozu a je v pohotovostním režimu.

58. Vyberte požadovaný provozní režim sporáku stisknutím tlačítka MENU (režim TIMER může pracovat současně s jedním z režimů POWER nebo TEMPERATURE):
- režim POWER s nastavením 1,800 W. Stisknutím tlačítek + nebo - změníte hodnotu na400, 600, 800, 1000, 1200, 1500, 1800, 2100, 2400, 2700, 3000, 3300 a 3,500 W.
- režim TEMPERATURE.Stisknutím tlačítek + nebo - změníte hodnotu na60, 80, 100, 120, 130, 140, 150, 160, 170 ,180, 200, 240, a 280°C.

- režim TIMER. Při výběru tohoto režimu se na displeji objeví "0:00" s blikajícím ":00".Stisknutím tlačítka + nebo - vyberte počet minut, které potřebujete, poté potvrďte hodnotu opětovným stisknutím tlačítka TIMER. "0:" začne blikat, poté otočte kolečkem, pokud potřebujete nastavit určitý počet hodin provozu sporáku. Počkejte8 sekund, poté se hodnota časovače nastaví a na obrazovce začne odpočet. Časovač lze nastavit až na 24 hodin provozu. Pokud potřebujete časovač deaktivovat, dotkněte se tlačítka TIMER 3krát za sebou.

59. Stiskněte tlačítko ON/OFF po dokončení vaření a na displeji se objeví značka OFF. Nádoby odstraňte ze sporáku teprve poté, co je vypnut.
60. Počkejte, až se ventilátory chlazení zastaví a vypněte napájení.

HKN-ICF18T



1. Připojte sporák k elektrické síti, bzučák vydá signál a"----" hodnota se zobrazí na obrazovce. Pokud není stisknuto žádné tlačítko, sporák se vypne.
2. Položte nádoby na sporák.
3. Stiskněte ON/OFF a sporák budevpohotovostním režimu. Na displeji poběží "----". Stiskněte tlačítko MENU, začne ohřívat nádoby s funkcí HOT POT režimu při 1400W. Stisknětetlačítko MENU Menu pro výběr odpovídajícího režimu ohřevu.
4. Režim HOT POT je určen pro vlastní kontrolu topného výkonu. Stisknutím tlačítek + nebo - změníte výkon.

5. Režim STEW je určen pro automatické vaření. Funkce změny výkonu tlačítky + nebo - je blokována. Proces ohřevu skončí automaticky.
6. Režim BBQ je určen pro vlastní kontrolu topného výkonu. Stisknutím tlačítek + nebo - změníte výkon.
7. Režim FRY je určen pro vlastní kontrolu topného výkonu. Stisknutím tlačítek + nebo - změníte výkon.
8. Režimy SOUP a PORRIDGE jsou automatické. Funkce změny výkonu tlačítky + nebo - je blokována. Proces ohřevu skončí automaticky.
9.Režim TIMER. Na displeji se zobrazí "0:00", když je vybrán tento režim, přičemž ":00" bliká.Stiskněte tlačítko + nebo - pro výběr počtu minut, které potřebujete, poté potvrďte hodnotu opětovným stisknutím tlačítka TIMER. "0:" začne blikat, potéstiskněte tlačítko +/-pokud potřebujete nastavit určitý počet hodin provozu hořáku. Počkejte 5 sekund, poté se hodnota časovače zafixuje a na obrazovce začne odpočítávání. Časovač lze nastavit až na 24 hodin provozu. Pokud potřebujete časovač deaktivovat, dotkněte se tlačítka TIMER 3krát za sebou.
POZNÁMKA: Režimy STEW, SOUP a PORRIDGE nastavují časovač, kdy začne pracovat. Režimy HOT POT, FRY a BBQ nastavují časovač, kdy přestane pracovat.
10. Funkce LOCK. Stisknutí tlačítka LOCK během provozu vařičeuzamkne tlačítka kromě tlačítka ON/OFF.Stiskněte tlačítko LOCK znovu pro zrušení.
11. Vypnutí. Stiskněte tlačítko ON/OFF během provozu vařiče a topení se zastaví. Vařič přejde do pohotovostního režimu.
12. Pozor! Neodpojujte jednotku ze sítě ihned po dokončení jejího provozu. Nucený ventilační systém indukčního vařiče bude pokračovat v provozu po dobu 1 minuty pro správné ochlazení jednotky. Teprve poté můžete jednotku odpojit ze sítě.

5. ÚDRŽBA A PÉČE

• Před jakoukoliv údržbou vypněte napájení vařiče a nechte ho vychladnout na pokojovou teplotu.
• Čistěte jednotku každý den.
• Použijte vlhkou, měkkou houbu nebo hadřík s jemnými čisticími prostředky k čištění povrchu a těla. Po čištění otřete povrch a tělo dosucha. Ujistěte se, že všechny mastnoty a nečistoty jsou z povrchů zcela odstraněny.
• Ujistěte se, že vyčistíte ventilační otvor na spodním povrchu vařiče měkkým kartáčem a jemným čisticím prostředkem. Po čištění otřete povrch dosucha.
• Zabraňte vniknutí jakýchkoliv tekutin a cizích předmětů dovnitř vařiče během čištění.
• Nikdy nečistěte zařízení pomocí abrazivních materiálů, kovových hub a kartáčů, propichujících a řezných předmětů, agresivních a chlor obsahujících čisticích prostředků, benzinu, kyselin,zásad, a rozpouštědel.
• Pokud nebude zařízení dlouhou dobu provozováno (během volných dnů, svátků atd.), musí být vypnuto z napájení a důkladně vyčištěno.

6. ÚDRŽBA A OPRAVY

CS

POZOR: ÚDRŽBA A OPRAVY SE MUSÍ PROVÁDĚT S KOMPLETNĚ VYPNUTÝM NAPÁJENÍM, PŘEPNUTÍM VSTUPNÍHO SPÍNAČE DO POLOHY "OFF" A ODPOJENÍM ZÁSTRČKY ZE ZÁSUVKY, A ŘÁDNĚ KVALIFIKOVANÝM TECHNICKÝM PERSONÁLEM.

Údržba vařiče se musí provádět v souladu s předpisy země, kde se jednotka používá. Pracovní položky uvedené v tomto manuálu jsou pouze pro referenci.

Během údržby se ujistěte, že:
- Instruujete a kontrolujete znalost provozních pravidel u personálu obsluhujícího jednotku.
- Vyptáte se personálu obsluhujícího vařič na možný abnormální provoz jednotky.
- Vizuálně zkontrolujete stav vařiče.
- Zkontrolujete obnažené dráty.
- Zkontrolujete stav chladicích ventilátorů a vyčistíte oběžná kola, pokud je to nutné.

Vařič musí být opravován kvalifikovaným technickým personálem.
Nesmí se provádět žádné konstrukční úpravy.
V případě abnormálního provozu vařiče vypněte napájení otočením hlavního spínače do polohy OFF nebo vytažením zástrčky ze zásuvky a kontaktujte poskytovatele servisu.
Je přísně zakázáno provozovat jednotku, o které je známo, že je vadná.
Prodejce a Výrobce nemohou být činěni odpovědnými za jakékoliv přímé nebo nepřímé škody, které mohou vzniknout z nehody nebo z provozu vadné jednotky.

Ochranná zařízení

1. **Ochrana proti přepětí**

Pokud se napájecí napětí pohybuje v rozsahu od 80do280 V, nastavení vařiče a nastavení požadovaného výkonu proběhne v automatickém režimu. Když napětí překročí výše uvedený rozsah, vařič se automaticky přepne do pohotovostního režimu.

2. **Ochrana proti přehřátí**

Teplotní senzor monitoruje teplotu uvnitř vařiče. Pokud senzor zaregistruje přehřátí, vařič se automaticky přepne do pohotovostního režimu.

3. **Detekce malých předmětů**

Když povrch vařiče přijde do kontaktu s nádobím o průměru menším než 80 mm nebo malými předměty (nůž, vidlička, kleště, klíč atd.), zazní varovný zvukový signál.

4. **Absence nádobí nebo nevhodné nádobí**

Pokud je kastrol během vaření sejmut z vařiče nebo je nevhodný k použití, vařič nebude funkční a na obrazovce se zobrazí kód chyby.

5. **Ochranné automatické vypnutí**

Pokud vařič v provozu nepřijímá příkazy po dobu 2 hodin, automaticky se vypne.
(Výjimka: když je časovač nastaven na více než 2 hodiny)

Kódy závad

KÓD	ZÁVADA	KÓD	ZÁVADA
E0	Centrální řídicí jednotka je vadná	E5	Chyba v provozu vařiče nebo centrální řídicí jednotky
E1	Nádobí chybí	E6	Přetížení proudu
E2	Příliš nízké napájecí napětí	E7	Přerušení obvodu nebo zkrat IGBT (bipolární tranzistor s izolovanou bránou)
E3	Příliš vysoké napájecí napětí	E8	Přehřátí keramického panelu
E4	Přerušení obvodu nebo zkrat teplotního senzoru	E9	Přehřátí IGBT

7. TRANSPORT A SKLADOVÁNÍ. LIKVIDACE

• Tuto jednotku lze přepravovat jakýmkoliv způsobem dopravy v souladu s varovnými štítky umístěnými na kontejneru, jakož i s pravidly platnými pro konkrétní způsob dopravy.
• Nenaklánějte nebo nenarážejte do jednotky při nakládání nebo přepravě. Pohybujte přepravním kontejnerem po nakloněné ploše, dodržujte symbol TOP v úhlu ne více než 15%.
• Přeprava zařízení po železnici a silnici se musí provádět v krytých vozidlech.
• Po přepravě musí být vařič funkční a nepoškozený.
• Skladujte jednotku v jejím přepravním obalu ve skladech chránících ji před atmosférickými srážkami a mechanickým poškozením.
• Nevystavujte vařič otřesům.
• Neskladujte jednotku vzhůru nohama.

Když vařič již není používán, na konci své životnosti, provozní organizace jej předá osobě odpovědné za jeho likvidaci.
Likvidujte jednotku podle obecných pravidel recyklace v souladu s předpisy země, kde má být jednotka zlikvidována.

1. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

<table>
<tr><th>Modèle</th><th>Secteur paramètres</th><th>Puissance, kW</th><th>Nombre de brûleurs, pcs</th><th>Type de brûleur surface</th><th>Dimensions générales, mm</th><th>Poids, kg</th></tr>
<tr><td>HKN-ICF18T</td><td rowspan="11">220–240 V/ 50 Hz</td><td>2</td><td rowspan="7">1</td><td>Plate</td><td>370x290x35</td><td>2</td></tr>
<tr><td>HKN-ICB35W WOK</td><td rowspan="5">3.5</td><td>WOK</td><td rowspan="2">400x400x85 (sans télécommande)</td><td rowspan="2">4.7</td></tr>
<tr><td>HKN-ICB35M</td><td rowspan="3">Plate</td></tr>
<tr><td>HKN-ICF35M</td><td>326x415x110</td><td>4.7</td></tr>
<tr><td>HKN-ICF35D</td><td>328x396x110</td><td>4</td></tr>
<tr><td>HKN-ICW35M</td><td>WOK</td><td>350x450x200</td><td>5.7</td></tr>
<tr><td>HKN-ICF35T</td><td rowspan="6">Plate</td><td>340x423x130</td><td>5.2</td></tr>
<tr><td>HKN-ICF35TM</td><td>326x415x110</td><td>4.6</td></tr>
<tr><td>HKN-ICF70D</td><td rowspan="2">7</td><td rowspan="2">2</td><td>660x396x110</td><td rowspan="2">9.9</td></tr>
<tr><td>HKN-ICF70D2V</td><td>330x810x110</td></tr>
<tr><td>HKN-ICF35DX4</td><td rowspan="2">220–240 V(380–415 V)/ 50 Hz</td><td rowspan="2">14</td><td rowspan="2">4</td><td>735x830x150</td><td rowspan="2">19.35</td></tr>
<tr><td>HKN-ICF35DX47</td><td>830x700x150</td></tr>
<tr><td>HKN-ICF50D</td><td rowspan="2">220–240 V/ 50 Hz</td><td rowspan="2">5</td><td rowspan="2">1</td><td rowspan="2">500x410x200</td><td rowspan="2">8</td></tr>
<tr><td>HKN-ICW50D</td><td>WOK</td></tr>
</table>

Le fabricant se réserve le droit de modifier l'apparence et la conception de la cuisinière afin d'améliorer ses caractéristiques de fonctionnement, tout en laissant ses caractéristiques techniques inchangées.

2. INSTALLATION ET MISE EN SERVICE

• Attention ! L'installation et la mise en service doivent être effectuées par du personnel technique dûment qualifié et agréé comme l'exigent les réglementations du pays où cet équipement est utilisé.

• Assurez-vous que la tension du secteur correspond à la tension de fonctionnement de la cuisinière, vérifiez l'installation des dispositifs de protection, et assurez-vous qu'ils sont conformes aux puissances et caractéristiques respectives. L'écart de tension maximum est de +5%/-10% ; la fréquence est de 50 Hz.

• L'équipement de protection doit être situé à proximité immédiate de la cuisinière ou dans le tableau de distribution si ce dernier est directement accessible. La prise doit répondre aux exigences de sécurité et avoir une mise à la terre fiable.
• Les cuisinières modèles HKN-ICF35DX4 et HKN-ICF35DX47 doivent être installées sur un support sans fond.
• Les cuisinières modèles HKN-ICF35DX4 et HKN-ICF35DX47 doivent être raccordées selon le schéma sur l'autocollant à côté de la plaque signalétique et le marquage sur les fils.Il est possible de se connecter à un réseau avec une tension de 380-415 V.
• Le blocage des ouvertures de ventilation de la cuisinière n'est pas autorisé.
• Le câblage électrique doit être conforme à la puissance nominale de la cuisinière. La non-conformité peut entraîner un incendie.
• Les cuisinières modèles HKN-ICF70D et HKN-ICF70D2V ont 2 câbles monophasés avec prises de type E/F.
• Le desserrage des fixations des composants, des connexions électriques et des mécanismes mobiles peut se produire pendant le transport de l'unité, ceux-ci doivent donc être vérifiés avant le premier démarrage.
• Ne pas permettre que le câble soit placé entre des objets et des meubles qui peuvent exercer une pression et endommager le câble d'alimentation. Ne pas plier ou emmêler le câble.
• Ne pas utiliser de rallonges domestiques pour connecter la cuisinière.
• Un câblage incorrect ou un dysfonctionnement de la prise/fiche peut entraîner un incendie.
• La cuisinière doit être installée sur une base horizontale plate, stable, antidérapante et ignifuge à une distance d'au moins 100 mm de tous murs, rampes, marches et autres équipements. Il n'est pas autorisé d'installer l'équipement près de bains de lavage et de lave-mains.
• Si l'unité est installée près d'autres équipements de chauffage, augmenter l'écart entre ces derniers et la cuisinière à 200–300 mm. L'installation près d'équipements évaporant de la graisse dans leur fonctionnement (friteuses, grils, etc.) est interdite.
• Il n'est pas autorisé d'installer la cuisinière à proximité immédiate d'objets et matériaux inflammables et explosifs.
• Il n'est pas autorisé d'installer la cuisinière dans des locaux avec une quantité importante de poussière, fumée et gaz (y compris la farine et autres types de poussière).
• Retirer tous les matériaux d'emballage, dépliants, sacs plastiques, etc., de la surface de la cuisinière, puis nettoyer la cuisinière conformément à la Section 6. Maintenance et Service avant la première utilisation du produit.
• Ne jamais permettre à du personnel non familiarisé avec ce manuel et non dûment informé sur les questions de sécurité de faire fonctionner la cuisinière, car cela pourrait conduire à des blessures et à la mort.
• Prendre les mesures appropriées pour protéger l'unité de la pluie et de l'humidité.

3. SÉCURITÉ

• Attention ! Seules les personnes familiarisées avec ce manuel et informées sur les questions de sécurité peuvent être autorisées à utiliser cet équipement.
• Il est requis de respecter strictement les réglementations de sécurité au travail et incendie et sanitaires conformément aux règles du pays où cette unité est exploitée pendant l'installation,

la préparation au fonctionnement, le fonctionnement, la maintenance et la réparation, ainsi que l'exigence d'assurer la conformité avec les exigences de sécurité décrites dans ce manuel.
• Garder la cuisinière hors de portée des enfants.
• La cuisinière ne doit pas être laissée sans surveillance pendant le fonctionnement.
• Ne jamais utiliser l'appareil sur une surface inégale ou sur une base en plastique.
• Ne jamais toucher les surfaces de la cuisinière pendant son fonctionnement, ainsi que pendant un certain temps après. Ne pas s'y appuyer avec votre corps. Cela entraînera des brûlures !
• Ne pas stocker d'objets inflammables à proximité immédiate de la cuisinière.
• Ne jamais laisser d'objets étrangers sur la surface de la cuisinière.
• Éviter de faire tomber des objets étrangers et ne jamais s'appuyer sur la surface de la cuisinière, car cela peut causer des dommages. Ne pas utiliser l'appareil s'il y a des fissures sur sa surface.
• Empêcher l'eau froide d'entrer en contact avec la surface vitrocéramique chaude.
• Empêcher les détergents ou les matériaux combustibles (y compris le papier) d'entrer en contact avec la surface de l'appareil sous la vaisselle de type à induction.
• Ne jamais surchauffer de la vaisselle vide. L'huile surchauffée pourrait prendre feu.
• Stocker l'appareil dans un endroit avec une température ambiante inférieure à 45°C et une humidité max. de 90%.
• Si la cuisinière n'est pas utilisée ou est utilisée dans des conditions météorologiques défavorables, la débrancher de l'alimentation électrique pour prévenir les accidents.
• Il est strictement interdit de laver l'appareil dans l'eau libre. Le non-respect de cette règle peut entraîner des dommages à l'équipement et des blessures corporelles, possiblement mortelles. Ne pas permettre à l'eau d'entrer en contact avec la prise et l'interrupteur.
• Ne pas laver les surfaces de cuisson sans refroidissement préalable.
• Avant de laver, réparer ou déplacer la cuisinière, la débrancher d'abord de la prise murale.
• Si vous remarquez des dommages au câble d'alimentation, le remplacer immédiatement. Sinon, cela peut causer un choc électrique ou un incendie.
• Ne pas toucher le câble d'alimentation avec des mains mouillées, ou un choc électrique peut se produire.
• Effectuer la maintenance ou la réparation seulement après que la cuisinière ait été débranchée de l'alimentation électrique.
• Ne pas toucher l'interrupteur ou la fiche avec des mains mouillées.
• Ne pas déplacer la cuisinière pendant le fonctionnement.
• Ne jamais tirer sur le câble d'alimentation lors de la déconnexion de l'alimentation, toujours retirer la fiche.
• Les personnes souffrant de maladies cardiaques ne doivent utiliser la cuisinière qu'en accord avec les recommandations de leur médecin.
• L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants, des personnes aux capacités physiques ou mentales réduites, ainsi que par ceux sans expérience et connaissances pertinentes. Des exceptions peuvent être faites si une supervision ou un briefing est fourni par une personne responsable de la sécurité de ces personnes.

L'appareil ne doit pas être utilisé :
• en cas de dysfonctionnement de la cuisinière ;

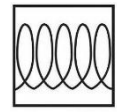
• s'il a été endommagé ou est tombé ;
• en cas de dommage au câble d'alimentation ou à la fiche.

4. PROCÉDURE DE FONCTIONNEMENT

• La cuisinière à induction est destinée au traitement thermique des denrées alimentaires dans les établissements de restauration en utilisant de la vaisselle dont le fond est fait de matériaux ayant des propriétés ferromagnétiques.
• Ne jamais bloquer les ouvertures de ventilation de la cuisinière.
• Pour un fonctionnement normal de la cuisinière, la température ambiante doit être de 5–35°C et l'humidité relative de 30–80%.
• Le poids maximum sur le brûleur ne doit pas dépasser 30 kg.
• Essayer de ne pas retirer la vaisselle du brûleur pendant la cuisson. Éviter la perte répétée de contact du fond de la vaisselle avec la surface du brûleur ! (par exemple faire sauter des crêpes ou remuer le contenu de la vaisselle sans ustensiles de cuisine spéciaux).
• Empêcher tout liquide d'entrer en contact avec la surface sous la cuisinière car il pourrait pénétrer à l'intérieur de l'appareil et causer son dysfonctionnement.
• Utiliser seulement de la vaisselle propre pour la cuisson. Avant la cuisson, s'assurer que les surfaces de contact de la cuisinière et de la vaisselle sont sèches. S'assurer qu'aucune graisse ne reste sur la surface de la cuisinière.
• La surface vitrocéramique de la cuisinière nécessite un traitement soigneux.
• Ne pas débrancher l'appareil du secteur immédiatement après la fin de son fonctionnement. Le système de ventilation forcée de la cuisinière à induction continuera de fonctionner pendant 1 minute pour un refroidissement approprié de l'appareil. Seulement alors l'appareil peut être débranché de l'alimentation principale.

<u>Exigences pour la vaisselle :</u>

• La vaisselle avec le fond fait de matériaux ayant des propriétés ferromagnétiques est requise pour le fonctionnement de la cuisinière.
• La vaisselle avec un diamètre de fond de 12 à 26 cm et une épaisseur d'au moins 5 mm convient à l'utilisation.
• Si la vaisselle ne répond pas à ces exigences, utiliser un adaptateur approprié sous forme d'un panneau métallique avec une forte teneur en matériaux ferromagnétiques (non inclus dans le paquet de fourniture).
• La vaisselle doit être étiquetée comme appropriée pour l'utilisation sur les cuisinières à induction.



Induction

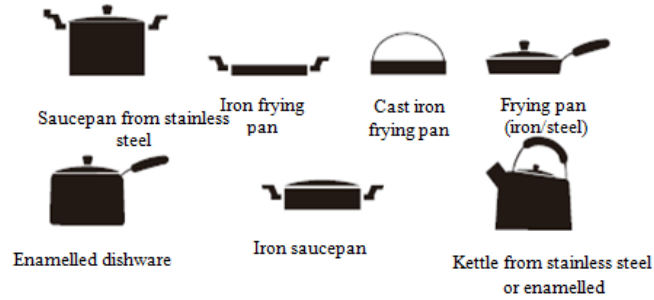
Pour les cuisinières avec brûleurs plats :
• Le fond de la vaisselle doit être parfaitement plat et ne présenter aucune rugosité ou irrégularité.

Pour les cuisinières avec brûleurs WOK :

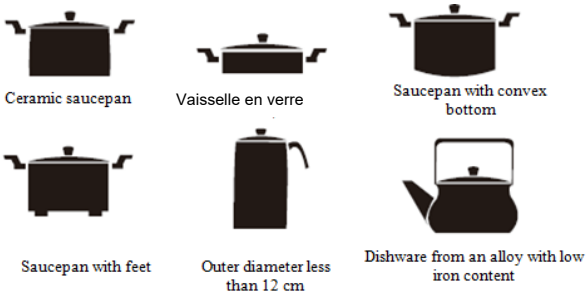
FR

• Le fond de la vaisselle doit être placé étroitement à la surface et ne présenter aucune rugosité ou irrégularité.

VAISSELLE COMPATIBLE



VAISSELLE NON APPROPRIÉE

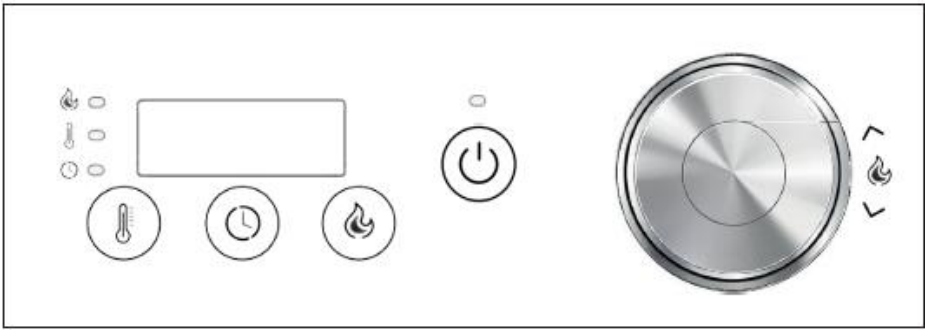


Fonctionnement

Cette instruction contient des informations sur le fonctionnement d'un brûleur. Tous les brûleurs de la cuisinière fonctionnent de la même manière.

Sélectionner la description du panneau de commande présent sur votre modèle de cuisinière.

HKN-ICW50D et HKN-ICF50D



61. Le voyant MAINS s'allumera et le signe OFF apparaîtra sur l'affichage après avoir connecté l'appareil au secteur.
62. Placer la vaisselle sur le brûleur.
63. Appuyer sur le bouton ON/OFF pour allumer la cuisinière, et le signe ON apparaîtra sur l'affichage.
64. Sélectionner le mode de fonctionnement désiré du brûleur en appuyant sur le bouton correspondant (le mode TIMER peut fonctionner simultanément avec l'un des modes POWER ou TEMPERATURE) :

- mode POWER.Tle brûleur commencera à chauffer la vaisselle à 2,500 W.
Tourner le bouton pour régler les modes : 500, 1,000, 1,500, 2,000, 2,500, 3,000, 3,500, 4,000, 4,500à5,000 W.

- mode TEMPERATURE. La température sera réglée à 160°C après avoir sélectionné ce mode. Tourner le bouton pour régler 60, 80, 120, 140, 160, 180, 200, 220, 240 à280°C.

- mode TIMER. « 0:00 » apparaîtra sur l'affichage lorsque ce mode est sélectionné, avec « :00 » clignotant. Tourner le bouton pour sélectionner le nombre de minutes dont vous avez besoin, puis confirmer la valeur en appuyant à nouveau sur le bouton TIMER. « 0: » commencera à clignoter, puis tourner le bouton si vous devez régler un certain nombre d'heures de fonctionnement du brûleur. Attendre 5 secondes, puis la valeur du minuteur sera fixée et le compte à rebours commencera sur l'écran. Le minuteur peut être réglé jusqu'à 24 heures de fonctionnement. Si vous devez désactiver le minuteur, toucher le bouton TIMER 3 fois de suite.

65. Appuyer sur le bouton ON/OFF après que la cuisson soit terminée, et le signe OFF apparaîtra sur l'affichage. Retirer la vaisselle du brûleur seulement après qu'il soit éteint.
66. Attendre que les ventilateurs de refroidissement s'arrêtent de fonctionner et couper l'alimentation électrique.

HKN-ICF70D2V,ICF35DX4,ICF35DX47

61. Le voyant MAINS s'allumera et le signe OFF apparaîtra sur l'affichage après avoir connecté l'appareil au secteur.
62. Placer la vaisselle sur le brûleur.
63. Appuyer sur lebouton pour allumer la cuisinière, et le signe ON apparaîtra sur l'affichage.Appuyer sur le bouton, le brûleur commencera à chauffer la vaisselle à 2,000 W.
64. Sélectionner le mode de fonctionnement désiré du brûleur en appuyant sur le bouton correspondant (le mode TIMER peut fonctionner simultanément avec l'un des modes POWER ou TEMPERATURE) :

- bouton pour changer les modes POWER ou TEMPERATURE.

Mode POWER.

Tourner le bouton pour régler les modes : 300, 500, 1,000, 1,500, 2,000, 2,500, 2,800, 3,000, 3,300 et 3,500 W.

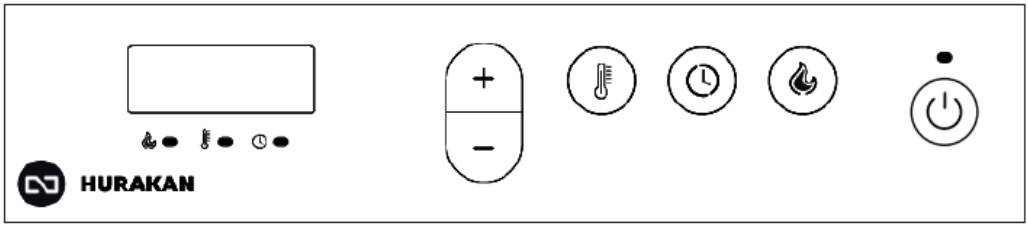
Mode TEMPERATURE.

La température sera réglée à 140°C après avoir sélectionné ce mode. Tourner le bouton pour régler 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 et 240°C.

- mode TIMER. « 0:00 » apparaîtra sur l'affichage lorsque ce mode est sélectionné, avec « :00 » clignotant. Tourner le bouton pour sélectionner le nombre de minutes dont vous avez besoin, puis confirmer la valeur en appuyant à nouveau sur le bouton TIMER. « 0: » commencera à clignoter, puis tourner le bouton si vous devez régler un certain nombre d'heures de fonctionnement du brûleur. Attendre 5 secondes, puis la valeur du minuteur sera fixée et le compte à rebours commencera sur l'écran. Le minuteur peut être réglé jusqu'à 24 heures de fonctionnement. Si vous devez désactiver le minuteur, toucher le bouton TIMER 3 fois de suite.

65. Appuyer sur lebouton après que la cuisson soit terminée, et le signe OFF apparaîtra sur l'affichage. Retirer la vaisselle du brûleur seulement après qu'il soit éteint.
66. Attendez que les ventilateurs de refroidissement s'arrêtent et coupez l'alimentation électrique.

HKN-ICF35M, HKN-ICW35M WOK



61. Le voyant MAINS s'allumera et le signe OFF apparaîtra sur l'affichage après avoir connecté l'unité au secteur.
62. Placez la vaisselle sur le brûleur.

63. Appuyez sur le bouton ON/OFF pour allumer la cuisinière, et le signe ON apparaîtra sur l'affichage.
64. Sélectionnez le mode de fonctionnement souhaité du brûleur en appuyant sur le bouton correspondant (le mode TIMER peut fonctionner simultanément avec l'un des modes POWER ou TEMPERATURE modes) :

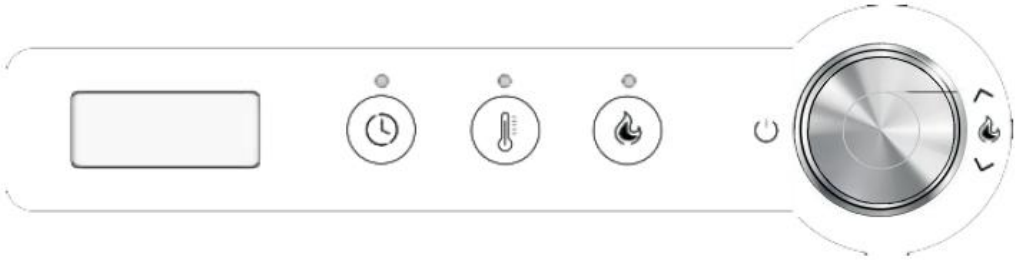
- Mode POWER. Le brûleur commencera à chauffer la vaisselle à 1800 W. Appuyez sur le bouton +/- pour régler les modes : 400, 600, 800, 1000, 1200, 1500, 1800, 2100, 2400, 2700, 3000, 3300 à 3500 W.

- Mode TEMPERATURE. La température sera réglée à 130°C après avoir sélectionné ce mode. Appuyez sur le bouton +/- pour régler 60, 80, 100, 120, 130, 140, 150, 160, 170, 180, 200, 240 à 280°C.

- Mode TIMER. "0:00" apparaîtra sur l'affichage lorsque ce mode est sélectionné, avec ":00" qui clignote. Tournez le bouton pour sélectionner le nombre de minutes dont vous avez besoin, puis confirmez la valeur en appuyant à nouveau sur le bouton TIMER. "0:" commencera à clignoter, puis tournez le bouton si vous devez régler un certain nombre d'heures de fonctionnement du brûleur. Attendez 5 secondes, puis la valeur du minuteur sera fixée et le compte à rebours commencera à l'écran. Le minuteur peut être réglé jusqu'à 24 heures de fonctionnement. Si vous devez désactiver le minuteur, appuyez sur le bouton TIMER 3 fois de suite.

65. Appuyez sur le bouton ON/OFF après la fin de la cuisson, et le signe OFF apparaîtra sur l'affichage. Retirez la vaisselle du brûleur seulement après qu'il soit éteint.
66. Attendez que les ventilateurs de refroidissement s'arrêtent et coupez l'alimentation électrique.

HKN-ICF35D, HKN-ICF70D



71. Le voyant MAINS s'allumera et le signe OFF apparaîtra sur l'affichage après avoir connecté l'unité au secteur.
72. Placez la vaisselle sur le brûleur.
73. Appuyez sur le bouton pour allumer la cuisinière, et le signe ON apparaîtra sur l'affichage.

74. Sélectionnez le mode de fonctionnement souhaité du brûleur en appuyant sur le bouton correspondant (le mode TIMER peut fonctionner simultanément avec l'un des modes POWER ou TEMPERATURE) :

75. - Mode POWER. Le brûleur commencera à chauffer la vaisselle à 1800 W. Tournez le bouton pour régler les modes : 400, 600, 800, 1000, 1200, 1500, 1800, 2100, 2400, 2700, 3000, 3300 et 3,500 W.

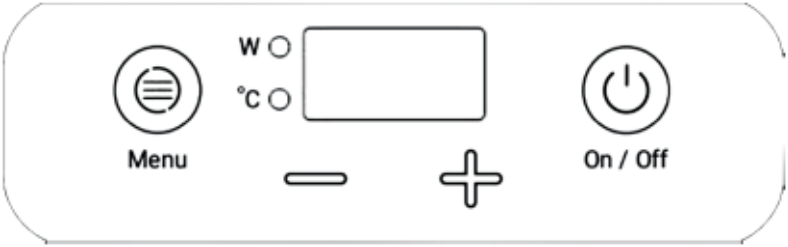
- Mode TEMPERATURE. La température sera réglée à 130°C après avoir sélectionné ce mode. Tournez le bouton pour régler 60, 80, 100, 120, 130, 140, 150, 160, 170, 180, 200, 240 et 280°C.

- Mode TIMER. "0:00" apparaîtra sur l'affichage lorsque ce mode est sélectionné, avec ":00" qui clignote. Tournez le bouton pour sélectionner le nombre de minutes dont vous avez besoin, puis confirmez la valeur en appuyant à nouveau sur le bouton TIMER. "0:" commencera à clignoter, puis tournez le bouton si vous devez régler un certain nombre d'heures de fonctionnement du brûleur. Attendez 5 secondes, puis la valeur du minuteur sera fixée et le compte à rebours commencera à l'écran. Le minuteur peut être réglé jusqu'à 24 heures de fonctionnement. Si vous devez désactiver le minuteur, appuyez sur le bouton TIMER 3 fois de suite.

76. Appuyez sur le bouton après la fin de la cuisson, et le signe OFF apparaîtra sur l'affichage. Retirez la vaisselle du brûleur seulement après qu'il soit éteint.

77. Attendez que les ventilateurs de refroidissement s'arrêtent et coupez l'alimentation électrique.

ICB35M, ICB35W WOK



61. Le voyant MAINS s'allumera et le signe OFF apparaîtra sur l'affichage après avoir connecté l'unité au secteur.

62. Placez la vaisselle sur le brûleur.

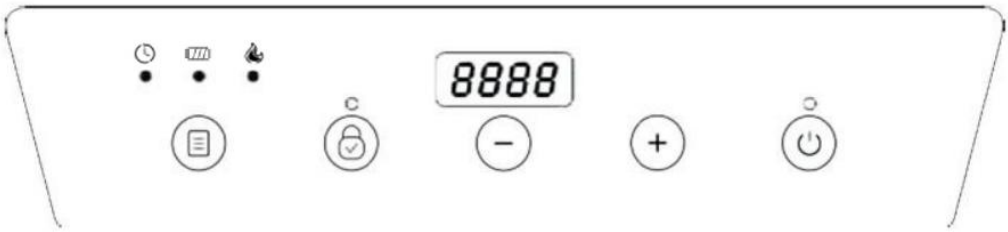
63. Appuyez sur le bouton ON/OFF pour allumer la cuisinière, et le signe ON apparaîtra sur l'affichage. La cuisinière est prête à fonctionner et est en mode veille.

64. Sélectionnez le mode de fonctionnement souhaité du brûleur en appuyant sur le bouton MENU .

- Mode POWER. Appuyez sur le bouton + ou - bouton pour sélectionner les modes: P1(300W), P2(500W), P3(1000W), P4(1500W), P5(2000W), P6(2500W), P7(2800W), P8(3000W), P9(3300W) à P10(3500W).
- Mode TEMPERATURE. Appuyez sur le bouton + ou - pour sélectionner les modes : 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 à 240 °C.

65. Appuyez sur le bouton ON/OFF après la fin de la cuisson, et le signe OFF apparaîtra sur l'affichage. Retirez la vaisselle du brûleur seulement après qu'il soit éteint.
66. Attendez que les ventilateurs de refroidissement s'arrêtent et coupez l'alimentation électrique.

ICF35T



61. Le témoin lumineux MAINS s'allumera et le signe OFF apparaîtra sur l'affichage après avoir connecté l'appareil au secteur.
62. Placez la vaisselle sur le brûleur.
63. Appuyez sur le bouton ON/OFF pour allumer la cuisinière, et le signe ON apparaîtra sur l'affichage. La cuisinière est prête à fonctionner et est en mode veille.
64. Sélectionnez le mode de fonctionnement souhaité du brûleur en appuyant sur le bouton MENU (le mode TIMER peut fonctionner simultanément avec le mode POWER) :
- Mode POWER avec réglage 1 800 W. Appuyez sur le bouton + ou - pour changer la valeur à 400, 600, 800, 1000, 1200, 1500, 1800, 2100, 2400, 2700, 3000, 3300 et 3 500 W.

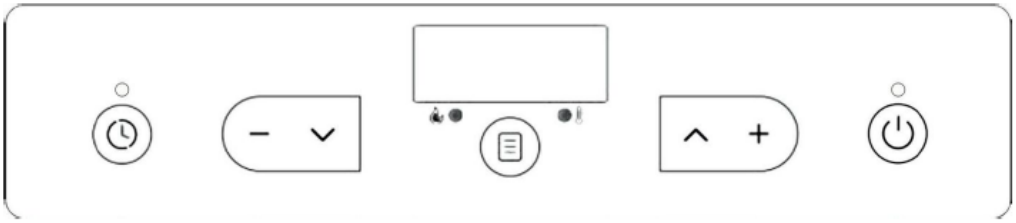
- Mode consommation d'énergie. Appuyez sur le bouton MENU pendant que la cuisinière est en fonctionnement, la cuisinière à induction affichera la quantité d'énergie que vous avez utilisée. Par exemple : elle affiche 2.35, cela signifie que la cuisinière à induction a déjà utilisé 2.35 kw d'énergie. L'affichage montre la consommation d'énergie actuelle pendant 5 secondes, puis afficher à nouveau la puissance de chauffage.

- Mode TIMER. Double-cliquez sur le bouton MENU pour sélectionner ce mode. "0:00" apparaîtra sur l'affichage, et ":00" clignotera. Appuyez sur le bouton +/- pour sélectionner le nombre de minutes dont vous avez besoin, puis confirmez la valeur en appuyant à nouveau sur le bouton MENU. "0:" commencera à clignoter, puis tournez le bouton si vous devez régler un certain nombre d'heures de fonctionnement du brûleur. Attendez 8 secondes, puis le minuteur sera fixé et le décompte commencera sur l'écran. Le minuteur peut être réglé jusqu'à 24 heures de fonctionnement. Si vous devez désactiver le minuteur, touchez le bouton TIMER 3 fois de suite.

- Mode verrouillage. Appuyez sur le bouton de verrouillage pour verrouiller le panneau de commande de la cuisinière contre tout changement de réglage pendant que le bouton est enfoncé. Le verrouillage actif sera indiqué par le témoin lumineux correspondant au-dessus du bouton de verrouillage. Appuyez à nouveau sur le bouton de verrouillage pour annuler le mode de verrouillage.

65. Appuyez sur le bouton ON/OFF après la fin de la cuisson, et le signe OFF apparaîtra sur l'affichage. Retirez la vaisselle du brûleur seulement après qu'il soit éteint.
66. Attendez que les ventilateurs de refroidissement s'arrêtent et coupez l'alimentation électrique.

ICF35TM



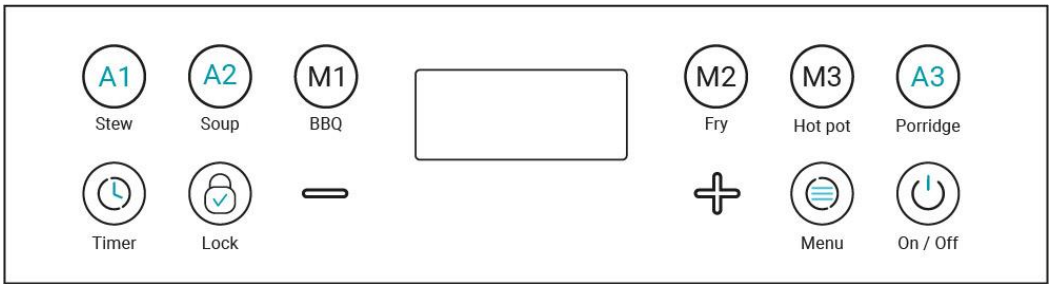
61. Le témoin lumineux MAINS s'allumera et le signe OFF apparaîtra sur l'affichage après avoir connecté l'appareil au secteur.
62. Placez la vaisselle sur le brûleur.
63. Appuyez sur le bouton ON/OFF pour allumer la cuisinière, et le signe ON apparaîtra sur l'affichage. La cuisinière est prête à fonctionner et est en mode veille.
64. Sélectionnez le mode de fonctionnement souhaité du brûleur en appuyant sur le bouton MENU (le mode TIMER peut fonctionner simultanément avec l'un des modes POWER ou TEMPERATURE) :

- Mode POWER avec réglage 1 800 W. Appuyez sur les boutons + ou - pour changer la valeur à 400, 600, 800, 1000, 1200, 1500, 1800, 2100, 2400, 2700, 3000, 3300 et 3 500 W.
- Mode TEMPERATURE. Appuyez sur les boutons + ou - pour changer la valeur à 60, 80, 100, 120, 130, 140, 150, 160, 170 ,180, 200, 240, et 280°C.

- Mode TIMER. "0:00" apparaîtra sur l'affichage lorsque ce mode est sélectionné, avec ":00" clignotant. Appuyez sur le bouton + ou - pour sélectionner le nombre de minutes dont vous avez besoin, puis confirmez la valeur en appuyant à nouveau sur le bouton TIMER. "0:" commencera à clignoter, puis tournez le bouton si vous devez régler un certain nombre d'heures de fonctionnement du brûleur. Attendez 8 secondes, puis la valeur du minuteur sera fixée et le décompte commencera sur l'écran. Le minuteur peut être réglé jusqu'à 24 heures de fonctionnement. Si vous devez désactiver le minuteur, touchez le bouton TIMER 3 fois de suite.

65. Appuyez sur le bouton ON/OFF après la fin de la cuisson, et le signe OFF apparaîtra sur l'affichage. Retirez la vaisselle du brûleur seulement après qu'il soit éteint.
66. Attendez que les ventilateurs de refroidissement s'arrêtent et coupez l'alimentation électrique.

HKN-ICF18T



1. Connectez la cuisinière au secteur, le signal sonore émettra un signal, et la "----" valeur sera affichée sur l'écran. Si aucun bouton n'est enfoncé, la cuisinière s'éteindra.
2. Placez la vaisselle sur le brûleur.
3. Appuyez sur ON/OFF, et la cuisinière sera en mode veille. Le "----" défilera sur l'affichage. Appuyez sur le bouton MENU, elle commencera à chauffer la vaisselle avec la fonction mode HOT POT à 1400W. Appuyez sur le bouton MENU

pour sélectionner le mode de chauffage correspondant.
4. Le mode HOT POT est destiné au contrôle automatique de la puissance de chauffage. Appuyez sur les boutons + ou - pour changer la puissance.
5. Le mode STEW est destiné à la cuisson automatique. La fonction de changement de puissance avec les boutons + ou - est bloquée. Le processus de chauffage se terminera automatiquement.

6. Le mode BBQ est destiné au contrôle automatique de la puissance de chauffage. Appuyez sur les boutons + ou - pour changer la puissance.
7. Le mode FRY est destiné au contrôle automatique de la puissance de chauffage. Appuyez sur les boutons + ou - pour changer la puissance.
8. Les modes SOUP et PORRIDGE sont automatiques. La fonction de changement de puissance avec les boutons + ou - est bloquée. Le processus de chauffage se terminera automatiquement.
9. Lemode TIMER. « 0:00 » apparaîtra sur l'écran lorsque ce mode est sélectionné, avec « :00 » clignotant.Appuyez sur le bouton + ou - pour sélectionner le nombre de minutes dont vous avez besoin, puis confirmez la valeur en appuyant à nouveau sur le bouton TIMER. « 0: » commencera à clignoter, puisappuyez sur le bouton +/-si vous devez régler un certain nombre d'heures de fonctionnement du brûleur. Attendez 5 secondes, puis la valeur du minuteur sera fixée et le compte à rebours commencera sur l'écran. Le minuteur peut être réglé jusqu'à 24 heures de fonctionnement. Si vous devez désactiver le minuteur, touchez le bouton TIMER 3 fois de suite.
REMARQUE : Les modes STEW, SOUP et PORRIDGE règlent un minuteur pour démarrer le fonctionnement. Les modes HOT POT, FRY et BBQ règlent un minuteur pour arrêter le fonctionnement.
10. Fonction LOCK. Appuyer sur le bouton LOCK pendant le fonctionnement de la cuisinièreverrouillera les boutons sauf le bouton ON/OFF.Appuyez à nouveau sur le bouton LOCK pour annuler.
11. Extinction. Appuyez sur le bouton ON/OFF pendant le fonctionnement de la cuisinière, et le chauffage s'arrêtera. La cuisinière passera en mode veille.
12. Attention ! Ne débranchez pas l'appareil du secteur immédiatement après la fin de son fonctionnement. Le système de ventilation forcée de la cuisinière à induction continuera de fonctionner pendant 1 minute pour un refroidissement approprié de l'appareil. Ce n'est qu'après cela que vous pourrez débrancher l'appareil du secteur.

5. MAINTENANCE ET ENTRETIEN

• Avant tout entretien, éteignez l'alimentation de la cuisinière et laissez-la refroidir à température ambiante.
• Nettoyez l'appareil tous les jours.
• Utilisez une éponge ou un chiffon humide et doux avec des détergents doux pour nettoyer la surface et le corps. Essuyez à sec la surface et le corps après nettoyage. Assurez-vous que toute graisse et saleté soient complètement éliminées des surfaces.
• Assurez-vous de nettoyer l'ouverture de ventilation sur la surface inférieure de la cuisinière avec une brosse douce et un détergent doux. Essuyez à sec la surface après nettoyage.
• Empêchez tout liquide et corps étranger de pénétrer à l'intérieur de la cuisinière pendant le nettoyage.
• Ne nettoyez jamais l'équipement en utilisant des matériaux abrasifs, des éponges et brosses métalliques, des objets perforants et coupants, des détergents agressifs et contenant du chlore, de l'essence, des acides,alcalis, et des solvants.
• Si l'équipement ne doit pas fonctionner pendant une longue période (pendant les jours de congé, les vacances, etc.), il doit être coupé de l'alimentation électrique et soigneusement nettoyé.

6. MAINTENANCE ET RÉPARATION

ATTENTION : LA MAINTENANCE ET LA RÉPARATION DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉES AVEC L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE COMPLÈTEMENT COUPÉE, EN COMMUTANT L'INTERRUPTEUR D'ENTRÉE EN POSITION « OFF » ET EN DÉBRANCHANT LA FICHE DE LA PRISE, ET PAR DU PERSONNEL TECHNIQUE DÛMENT QUALIFIÉ.

La maintenance de la cuisinière doit être effectuée conformément aux réglementations du pays où l'appareil est utilisé. Les éléments de travail listés dans ce manuel sont donnés à titre de référence uniquement.

Pendant la maintenance, assurez-vous de :
• Informer et vérifier la connaissance des règles de fonctionnement par le personnel utilisant l'appareil.
• Interroger le personnel utilisant la cuisinière sur un éventuel fonctionnement anormal de l'appareil.
• Inspecter visuellement l'état de la cuisinière.
• Vérifier la présence de fils dénudés.
• Vérifier l'état des ventilateurs de refroidissement et nettoyer les rotors si nécessaire.

La cuisinière doit être réparée par du personnel technique qualifié.
Aucune modification de conception ne doit être apportée.
En cas de fonctionnement anormal de la cuisinière, coupez l'alimentation en tournant l'interrupteur principal en position OFF ou en retirant la fiche de la prise et contactez le fournisseur de service.
Il est strictement interdit de faire fonctionner un appareil dont on sait qu'il est défaillant.
Le Vendeur et le Fabricant ne peuvent être tenus responsables de tout dommage direct ou indirect qui pourrait résulter d'un accident ou du fonctionnement d'un appareil défectueux.

Dispositifs de protection

1. **Protection contre les surtensions**

Si la tension d'alimentation varie dans la plage de 80à280 V, les réglages de la cuisinière et la configuration de la puissance requise se feront en mode automatique. Lorsque la tension sort de la plage mentionnée ci-dessus, la cuisinière passera automatiquement en mode veille.

2. **Protection contre la surchauffe**

Le capteur de température surveille la température à l'intérieur de la cuisinière. Si le capteur détecte une surchauffe, la cuisinière passera automatiquement en mode veille.

3. **Détection de petits objets**

Lorsque la surface de la cuisinière entre en contact avec de la vaisselle d'un diamètre inférieur à 80 mm ou de petits objets (couteau, fourchette, pince, clé, etc.), un signal sonore d'avertissement sera émis.

4. **Absence de vaisselle ou vaisselle inadaptée**

Si une casserole est retirée de la cuisinière en cours de cuisson, ou qu'elle est inadaptée à l'usage, la cuisinière ne fonctionnera pas, et un code d'erreur apparaîtra sur l'écran.

5. **Arrêt automatique de protection**

Si la cuisinière en fonctionnement ne reçoit pas de commandes pendant 2 heures, elle s'éteindra automatiquement.
(Exception : lorsque le minuteur est réglé pour plus de 2 heures)

Codes de défaut

CODE	DÉFAUT	CODE	DÉFAUT
E0	L'unité de contrôle centrale est défaillante	E5	Erreur de fonctionnement de la cuisinière ou de l'unité de contrôle centrale
E1	La vaisselle est absente	E6	Surcharge de courant
E2	Tension d'alimentation trop faible	E7	Rupture de circuit ou court-circuit d'IGBT (transistor bipolaire à grille isolée)
E3	Tension d'alimentation trop élevée	E8	Surchauffe du panneau céramique
E4	Rupture de circuit ou court-circuit du capteur de température	E9	Surchauffe d'IGBT

7. TRANSPORT ET STOCKAGE. MISE AU REBUT

• Cet appareil peut être transporté par tout mode de transport conformément aux étiquettes d'avertissement apposées sur le conteneur, ainsi qu'avec les règles applicables à un mode de transport particulier.
• N'inclinez pas ou ne heurtez pas l'appareil lors du chargement ou du transport. Déplacez le conteneur de transport sur une surface inclinée, en respectant le symbole TOP à un angle ne dépassant pas 15%.
• Le transport de l'équipement par rail et route doit être effectué dans des véhicules couverts.
• Après le transport, la cuisinière doit être fonctionnelle et non endommagée.
• Stockez l'appareil dans son emballage d'expédition dans des entrepôts le protégeant des précipitations atmosphériques et des dommages mécaniques.
• Ne secouez pas la cuisinière.
• Ne stockez pas l'appareil à l'envers.

Lorsque la cuisinière n'est plus utilisée, à la fin de sa durée de vie, l'organisation d'exploitation doit la remettre à la personne responsable de sa mise au rebut.
Mettez au rebut l'appareil selon les règles générales de recyclage conformément aux réglementations du pays où l'appareil doit être mis au rebut.

1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo	Red eléctrica parámetros	Potencia, kW	Número de quemadores, pzas	Tipo de quemador superficie	Dimensiones generales, mm	Peso, kg
HKN-ICF18T	220–240 V/ 50 Hz	2	1	Plana	370x290x35	2
HKN-ICB35W WOK		3.5		WOK	400x400x85 (sin control remoto)	4.7
HKN-ICB35M				Plana		
HKN-ICF35M					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		660x396x110	9.9
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		500x410x200	8
HKN-ICW50D				WOK		

El fabricante se reserva el derecho de cambiar la apariencia y el diseño de la cocina para mejorar sus características operativas, manteniendo sin cambios sus características técnicas.

2. INSTALACIÓN Y CONFIGURACIÓN

• ¡Atención! La instalación y puesta en marcha debe ser realizada por personal técnico debidamente calificado y autorizado según lo requieran las regulaciones del país donde se utilice este equipo.

• Asegúrese de que el voltaje de red corresponda al voltaje de funcionamiento de la cocina, verifique la instalación de los dispositivos de protección y asegúrese de que cumplan con las clasificaciones de potencia y características respectivas. La desviación máxima de voltaje es +5%/-10%; la frecuencia es 50 Hz.

• El equipo de protección debe ubicarse en las inmediaciones de la cocina o en el tablero de distribución si este es directamente accesible. El enchufe debe cumplir con los requisitos de seguridad y tener una conexión a tierra confiable.

• Las cocinas modelo HKN-ICF35DX4 y HKN-ICF35DX47 deben instalarse sobre un soporte sin fondo.
• Las cocinas modelo HKN-ICF35DX4 y HKN-ICF35DX47 deben conectarse según el diagrama en la etiqueta junto a la placa de identificación y el marcado en los cables.Es posible conectar a una red con un voltaje de 380-415 V.
• No está permitido el bloqueo de las aberturas de ventilación de la cocina.
• El cableado eléctrico debe cumplir con la potencia nominal de la cocina. El incumplimiento puede resultar en un incendio.
• Las cocinas modelo HKN-ICF70D y HKN-ICF70D2V tienen 2 cables monofásicos con enchufes tipo E/F.
• Durante el transporte de la unidad pueden producirse aflojamientos de los sujetadores de los componentes, conexiones eléctricas y mecanismos móviles, por lo que estos deben verificarse antes del primer arranque.
• No permita que el cable se coloque entre objetos y muebles que puedan ejercer presión y dañar el cable de alimentación. No doble ni enrede el cable.
• No use cables de extensión domésticos para conectar la cocina.
• El cableado incorrecto o el mal funcionamiento del enchufe/toma puede resultar en un incendio.
• La cocina debe instalarse sobre una base horizontal plana estable resistente al fuego y antideslizante a una distancia de al menos 100 mm de cualquier pared, rampa, escalón y otro equipo. No está permitido instalar el equipo cerca de tinas de lavado y lavamanos.
• Si la unidad se instala cerca de otro equipo de calefacción, aumente la separación entre este y la cocina a 200–300 mm. Está prohibida la instalación cerca de equipos que evaporen grasa en su funcionamiento (freidoras, parrillas, etc.).
• No está permitido instalar la cocina en las inmediaciones de objetos y materiales inflamables y explosivos.
• No está permitido instalar la cocina en habitaciones con una cantidad significativa de polvo, humo y gas (incluyendo harina y otros tipos de polvo).
• Retire todos los materiales de embalaje, folletos, bolsas de plástico, etc., de la superficie de la cocina, luego limpie la cocina de acuerdo con la Sección 6. Mantenimiento y Servicio antes del primer uso del producto.
• Nunca permita que personal no familiarizado con este manual y no debidamente instruido en temas de seguridad opere la cocina, ya que esto podría causar lesiones y muerte.
• Tome las medidas apropiadas para proteger la unidad de la lluvia y la humedad.

3. SEGURIDAD

•¡Atención! Solo las personas familiarizadas con este manual e instruidas en temas de seguridad pueden usar este equipo.
• Se requiere cumplir estrictamente con las regulaciones de seguridad ocupacional, contra incendios y sanitarias de acuerdo con las normas del país donde se opere esta unidad durante la instalación, preparación para operación, operación, mantenimiento y reparación, junto con el requisito de asegurar el cumplimiento de los requisitos de seguridad descritos en este manual.
• Mantenga la cocina fuera del alcance de los niños.
• La cocina no debe dejarse sin supervisión durante el funcionamiento.

• Nunca use la unidad sobre una superficie desnivelada o sobre una base de plástico.
• Nunca toque las superficies de la cocina durante su funcionamiento, así como durante algún tiempo después. No se apoye en ella con su cuerpo. ¡Esto provocará quemaduras!
• No almacene artículos inflamables en las inmediaciones de la cocina.
• Nunca deje objetos extraños sobre la superficie de la cocina.
• Evite que caigan objetos extraños y nunca se apoye sobre la superficie de la cocina, ya que esto puede causar daños. No use la unidad si hay grietas en su superficie.
• Evite que el agua fría entre en contacto con la superficie caliente de vitrocerámica.
• Evite que detergentes o materiales combustibles (incluyendo papel) entren en contacto con la superficie de la unidad bajo la vajilla tipo inducción.
• Nunca sobrecaliente vajilla vacía. El aceite sobrecalentado podría incendiarse.
• Almacene la unidad en un lugar con temperatura ambiente por debajo de 45°C y humedad máxima del 90%.
• Si la cocina no está en uso o se usa en condiciones climáticas adversas, desconéctela del suministro eléctrico para prevenir accidentes.
• Está estrictamente prohibido lavar la unidad en agua abierta. El incumplimiento de esta regla puede resultar en daños al equipo y lesiones personales, posiblemente fatales. No permita que el agua entre en contacto con el enchufe y el interruptor.
• No lave las superficies de cocción sin enfriamiento preliminar.
• Antes de lavar, reparar o mover la cocina, primero desenchúfela de la toma de pared.
• Si nota algún daño en el cable de alimentación, reemplácelo inmediatamente. De lo contrario puede causar descarga eléctrica o incendio.
• No toque el cable de alimentación con las manos mojadas, o puede ocurrir una descarga eléctrica.
• Realice mantenimiento o reparaciones solo después de que la cocina haya sido desconectada del suministro eléctrico.
• No toque el interruptor o enchufe con las manos mojadas.
• No mueva la cocina durante el funcionamiento.
• Nunca tire del cable de alimentación al desconectar la energía, siempre retire el enchufe.
• Las personas que sufren de enfermedades cardíacas deben usar la cocina solo de acuerdo con las recomendaciones de su médico.
• La unidad no está destinada para uso por niños, personas con capacidades físicas o mentales reducidas, así como por aquellos sin experiencia y conocimiento relevante. Se pueden hacer excepciones si se proporciona supervisión o instrucción por una persona responsable de la seguridad de dichas personas.

La unidad no debe ser operada:
• en caso de mal funcionamiento de la cocina;
• si ha sido dañada o se ha caído;
• en caso de daño al cable de alimentación o enchufe.

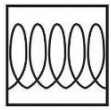
4. PROCEDIMIENTO DE OPERACIÓN

ES

• La cocina de inducción está destinada para tratamiento térmico de productos alimenticios en establecimientos de catering usando vajilla con su fondo hecho de materiales con propiedades ferromagnéticas.
• Nunca bloquee las aberturas de ventilación de la cocina.
• Para el funcionamiento normal de la cocina, la temperatura ambiente debe ser 5–35°C y humedad relativa 30–80%.
• El peso máximo en el quemador no debe exceder 30 kg.
• Trate de no retirar la vajilla del quemador durante la cocción. ¡Evite la pérdida repetida de contacto del fondo de la vajilla con la superficie del quemador! (ej. voltear panqueques o revolver el contenido de la vajilla sin utensilios de cocina especiales).
• Evite que cualquier líquido entre en la superficie debajo de la cocina ya que puede entrar dentro de la unidad y causar su mal funcionamiento.
• Use solo vajilla limpia para cocinar. Antes de cocinar, asegúrese de que las superficies de contacto de la cocina y vajilla estén secas. Asegúrese de que no quede grasa en la superficie de la cocina.
• La superficie de vitrocerámica de la cocina requiere tratamiento cuidadoso.
• No desconecte la unidad de la red inmediatamente después de completar su operación. El sistema de ventilación forzada de la cocina de inducción continuará funcionando durante 1 minuto para el enfriamiento adecuado de la unidad. Solo entonces la unidad puede ser desconectada del suministro eléctrico principal.

Requisitos para vajilla:

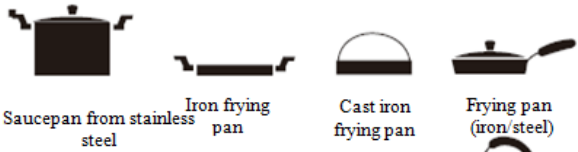
• Se requiere vajilla con el fondo hecho de materiales con propiedades ferromagnéticas para el funcionamiento de la cocina.
• Vajilla con diámetro de fondo de 12 a 26 cm y grosor de al menos 5 mm es adecuada para uso.
• Si la vajilla no cumple estos requisitos, use un adaptador apropiado en forma de un panel metálico con alto contenido de materiales ferromagnéticos (no incluido en el paquete de suministro).
• La vajilla debe estar etiquetada como adecuada para uso en cocinas de inducción.

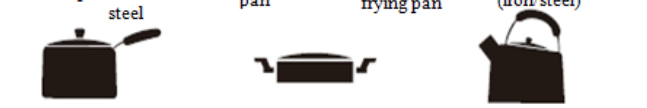


Para cocinas con quemadores planos:
• El fondo de la vajilla debe ser perfectamente plano y no tener rugosidad o irregularidades.

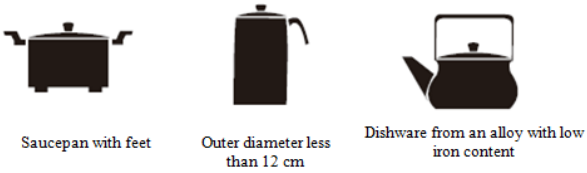
Para cocinas con quemadores WOK:
• El fondo de la vajilla debe colocarse firmemente a la superficie y no tener rugosidad o irregularidades.

VAJILLA COMPATIBLE





VAJILLA NO ADECUADA

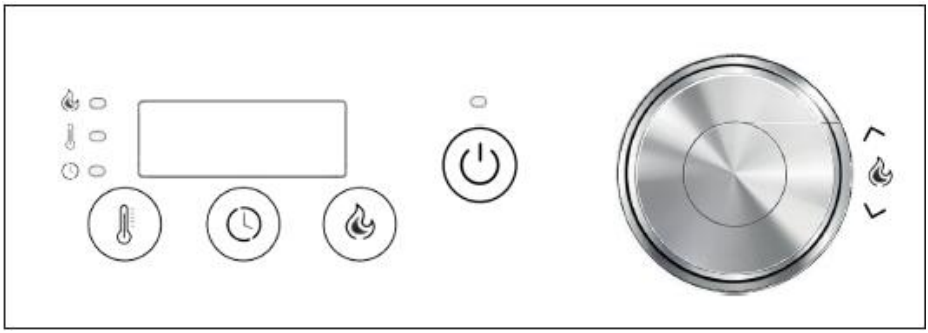


Operación

Esta instrucción contiene información sobre la operación de un quemador. Todos los quemadores de la cocina operan de la misma manera.

Seleccione la descripción del panel de control presente en su modelo de cocina.

HKN-ICW50D y HKN-ICF50D



67. La lámpara de señal MAINS se encenderá y aparecerá el signo OFF en la pantalla después de conectar la unidad a la red.
68. Coloque la vajilla en el quemador.

69. Presione el botón ON/OFF para encender la cocina, y aparecerá el signo ON en la pantalla.
70. Seleccione el modo de operación deseado del quemador presionando el botón correspondiente (el modo TIMER puede funcionar simultáneamente con uno de los modos POWER o TEMPERATURE):

- modo POWER.Tel quemador comenzará a calentar la vajilla a 2,500 W.
Gire la perilla para configurar los modos: 500, 1,000, 1,500, 2,000, 2,500, 3,000, 3,500, 4,000, 4,500a5,000 W.

- modo TEMPERATURE. La temperatura se configurará a 160°C después de seleccionar este modo. Gire la perilla para configurar 60, 80, 120, 140, 160, 180, 200, 220, 240 a280°C.

- modo TIMER. "0:00" aparecerá en la pantalla cuando este modo sea seleccionado, con ":00" parpadeando. Gire la perilla para seleccionar el número de minutos que necesita, luego confirme el valor presionando el botón TIMER nuevamente. "0:" comenzará a parpadear, luego gire la perilla si necesita configurar un cierto número de horas de operación del quemador. Espere 5 segundos, luego el valor del temporizador se fijará y la cuenta regresiva comenzará en la pantalla. El temporizador puede configurarse hasta 24 horas de operación. Si necesita desactivar el temporizador, toque el botón TIMER 3 veces en sucesión.

71. Presione el botón ON/OFF después de que termine la cocción, y aparecerá el signo OFF en la pantalla. Retire la vajilla del quemador solo después de que esté apagado.
72. Espere a que los ventiladores de enfriamiento dejen de funcionar y apague el suministro eléctrico.

HKN-ICF70D2V,ICF35DX4,ICF35DX47

67. La lámpara de señal MAINS se encenderá y aparecerá el signo OFF en la pantalla después de conectar la unidad a la red.
68. Coloque la vajilla en el quemador.

69. Presione laperilla para encender la cocina, y aparecerá el signo ON en la pantalla.Pre-

sione el botón , el quemador comenzará a calentar la vajilla a 2,000 W.

70. Seleccione el modo de operación deseado del quemador presionando el botón correspondiente (el modo TIMER puede funcionar simultáneamente con uno de los modos POWER o TEMPERATURE):

- botón para cambiar los modos POWER o TEMPERATURE.

Modo POWER.

Gire la perilla para configurar los modos: 300, 500, 1,000, 1,500, 2,000, 2,500, 2,800, 3,000, 3,300 y 3,500 W.

Modo TEMPERATURE.

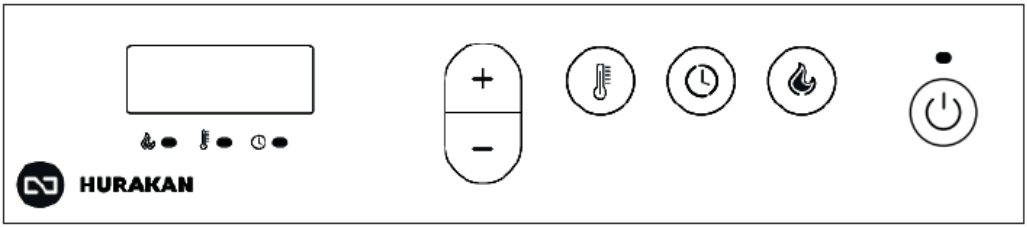
La temperatura se configurará a 140°C después de seleccionar este modo. Gire la perilla para configurar 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 y 240°C.

- modo TIMER. "0:00" aparecerá en la pantalla cuando este modo sea seleccionado, con ":00" parpadeando. Gire la perilla para seleccionar el número de minutos que necesita, luego confirme el valor presionando el botón TIMER nuevamente. "0:" comenzará a parpadear, luego gire la perilla si necesita configurar un cierto número de horas de operación del quemador. Espere 5 segundos, luego el valor del temporizador se fijará y la cuenta regresiva comenzará en la pantalla. El temporizador puede configurarse hasta 24 horas de operación. Si necesita desactivar el temporizador, toque el botón TIMER 3 veces en sucesión.

71. Presione laperilla después de que termine la cocción, y aparecerá el signo OFF en la pantalla. Retire la vajilla del quemador solo después de que esté apagado.

72. Espere a que los ventiladores de enfriamiento dejen de funcionar y desconecte la alimentación eléctrica.

HKN-ICF35M, HKN-ICW35M WOK



67. La lámpara indicadora MAINS se encenderá y aparecerá la señal OFF en la pantalla después de conectar la unidad a la red eléctrica.

68. Coloque la vajilla sobre el quemador.

69. Presione el botón ON/OFF para encender la cocina, y aparecerá la señal ON en la pantalla.

70. Seleccione el modo de operación deseado del quemador presionando el botón correspondiente (el modo TIMER puede funcionar simultáneamente con uno de los modos POWER o TEMPERATURE modos):

- Modo POWER.El quemador comenzará a calentar la vajilla a1800 W. Presione el botón +/- para configurar los modos:400, 600, 800, 1000, 1200, 1500, 1800, 2100, 2400, 2700, 3000, 3300 a 3500 W.

- Modo TEMPERATURE. La temperatura se configurará a 130°C después de seleccionar este modo. Presione el botón +/- para configurar60, 80, 100, 120, 130, 140, 150, 160, 170, 180, 200, 240 a 280°C.

- Modo TIMER. "0:00" aparecerá en la pantalla cuando se seleccione este modo, con ":00" parpadeando. Gire la perilla para seleccionar el número de minutos que necesite, luego confirme el valor presionando el botón TIMER nuevamente. "0:" comenzará a parpadear, luego gire la perilla si necesita configurar un cierto número de horas de operación del quemador. Espere 5 segundos, luego el valor del temporizador se fijará y comenzará la cuenta regresiva en la pantalla. El temporizador puede configurarse hasta 24 horas de operación. Si necesita desactivar el temporizador, toque el botón TIMER 3 veces seguidas.

71. Presione el botón ON/OFF después de que termine la cocción, y aparecerá la señal OFF en la pantalla. Retire la vajilla del quemador solo después de que esté apagado.

72. Espere a que los ventiladores de enfriamiento dejen de funcionar y desconecte la alimentación eléctrica.

HKN-ICF35D, HKN-ICF70D

78. La lámpara indicadora MAINS se encenderá y aparecerá la señal OFF en la pantalla después de conectar la unidad a la red eléctrica.

79. Coloque la vajilla sobre el quemador.

80. Presione laperilla para encender la cocina, y aparecerá la señal ON en la pantalla.

81. Seleccione el modo de operación deseado del quemador presionando el botón correspondiente (el modo TIMER puede funcionar simultáneamente con uno de los modos POWER o TEMPERATURE):

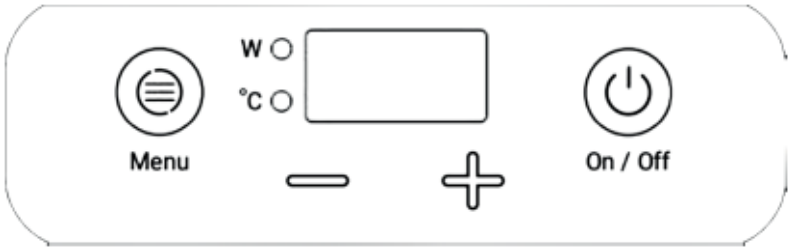
82. - Modo POWER.El quemador comenzará a calentar la vajilla a1800 W.
Gire la perilla para configurar los modos:400, 600, 800, 1000, 1200, 1500, 1800, 2100, 2400, 2700, 3000, 3300 y 3,500 W.

- Modo TEMPERATURE. La temperatura se configurará a 130°C después de seleccionar este modo. Gire la perilla para configurar60, 80, 100, 120, 130, 140, 150, 160, 170, 180, 200, 240 y 280°C.

- Modo TIMER. "0:00" aparecerá en la pantalla cuando se seleccione este modo, con ":00" parpadeando. Gire la perilla para seleccionar el número de minutos que necesite, luego confirme el valor presionando el botón TIMER nuevamente. "0:" comenzará a parpadear, luego gire la perilla si necesita configurar un cierto número de horas de operación del quemador. Espere 5 segundos, luego el valor del temporizador se fijará y comenzará la cuenta regresiva en la pantalla. El temporizador puede configurarse hasta 24 horas de operación. Si necesita desactivar el temporizador, toque el botón TIMER 3 veces seguidas.

83. Presione laperilla después de que termine la cocción, y aparecerá la señal OFF en la pantalla. Retire la vajilla del quemador solo después de que esté apagado.
84. Espere a que los ventiladores de enfriamiento dejen de funcionar y desconecte la alimentación eléctrica.

ICB35M, ICB35W WOK

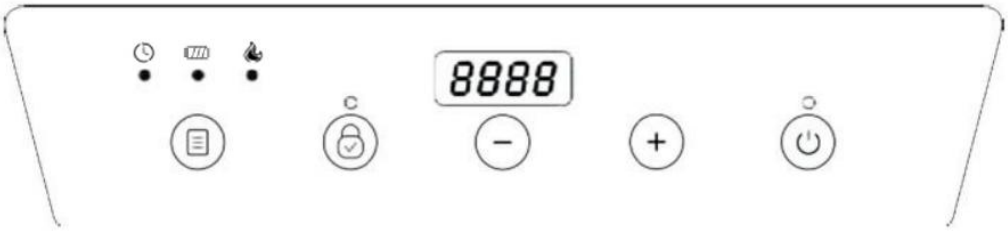


67. La lámpara indicadora MAINS se encenderá y aparecerá la señal OFF en la pantalla después de conectar la unidad a la red eléctrica.
68. Coloque la vajilla sobre el quemador.
69. Presione el botón ON/OFF para encender la cocina, y aparecerá la señal ON en la pantalla. La cocina está lista para operar y se encuentra en modo de espera.
70. Seleccione el modo de operación deseado del quemador presionando elbotón MENU .

- Modo POWER.Presione el botón + o -botónpara seleccionar los modos:P1(300W), P2(500W), P3(1000W), P4(1500W), P5(2000W), P6(2500W), P7(2800W), P8(3000W), P9(3300W) a P10(3500W).
- Modo TEMPERATURE. Presiona el botón + o - para seleccionar los modos: 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 to 240 °C.

71. Presiona el botón ON/OFF después de que termine la cocción, y aparecerá la señal OFF en la pantalla. Retira los utensilios del quemador solo después de que esté apagado.
72. Espera a que los ventiladores de enfriamiento dejen de funcionar y desconecta la alimentación eléctrica.

ICF35T



67. La lámpara indicadora MAINS se encenderá y aparecerá la señal OFF en la pantalla después de conectar la unidad a la red eléctrica.
68. Coloca los utensilios en el quemador.
69. Presiona el botón ON/OFF para encender la cocina, y aparecerá la señal ON en la pantalla. La cocina está lista para operar y se encuentra en modo de espera.
70. Selecciona el modo de operación deseado del quemador presionando el botón MENU (el modo TIMER puede funcionar simultáneamente con el modo POWER):
- Modo POWER con configuración de 1,800 W. Presiona el botón + o - para cambiar el valor a 400, 600, 800, 1000, 1200, 1500, 1800, 2100, 2400, 2700, 3000, 3300 y 3,500 W.

- Modo de consumo de energía. Presiona el botón MENU mientras la cocina está en operación, la cocina de inducción mostrará cuánta energía has usado. Por ejemplo: muestra 2.35, eso significa que la cocina de inducción ya utilizó 2.35 kw de potencia. La pantalla muestra el consumo de energía actual durante 5 segundos, luego muestras de vuelta la potencia de calentamiento.

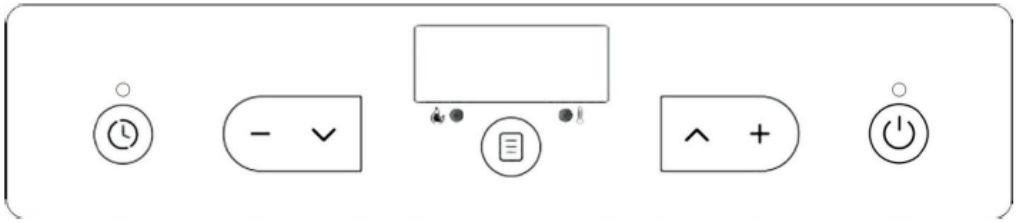
- Modo TIMER. Presione dos veces el botón MENU para seleccionar este modo. "0:00" aparecerá en la pantalla, y ":00" parpadeará. Presione el botón +/- para seleccionar el número

de minutos que necesita, luego confirme el valor presionando el botón MENU nuevamente. "0:" comenzará a parpadear, luego gire la perilla si necesita establecer un cierto número de horas de funcionamiento del quemador. Espere 8 segundos, luego el temporizador se fijará y comenzará la cuenta regresiva en la pantalla. El temporizador se puede configurar hasta 24 horas de funcionamiento. Si necesita desactivar el temporizador, toque el botón TIMER 3 veces seguidas.

- Modo de bloqueo. Presione el botón de bloqueo para bloquear el panel de control de la estufa de cualquier cambio de configuración mientras se mantenga presionado el botón. El bloqueo activo se mostrará mediante la luz indicadora correspondiente sobre el botón de bloqueo. Presione el botón de bloqueo nuevamente para cancelar el modo de bloqueo.

71. Presione el botón ON/OFF después de que termine la cocción, y aparecerá la señal OFF en la pantalla. Retire los utensilios del quemador solo después de que esté apagado.
72. Espere a que los ventiladores de enfriamiento dejen de funcionar y desconecte la fuente de alimentación.

ICF35TM



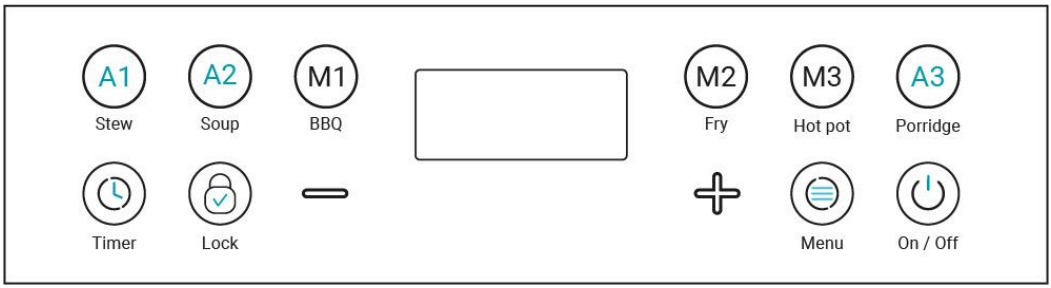
67. La lámpara de señal MAINS se encenderá y aparecerá la señal OFF en la pantalla después de conectar la unidad a la red eléctrica.
68. Coloque los utensilios de cocina en el quemador.
69. Presione el botón ON/OFF para encender la cocina, y la señal ON aparecerá en la pantalla. La cocina está lista para operar y se encuentra en modo de espera.
70. Seleccione el modo de operación deseado del quemador presionando el botón MENU (el modo TIMER puede funcionar simultáneamente con uno de los modos POWER o TEMPERATURE):

- Modo POWER con configuración de 1,800 W. Presione los botones + o - para cambiar el valor a400, 600, 800, 1000, 1200, 1500, 1800, 2100, 2400, 2700, 3000, 3300 y 3,500 W.
- Modo TEMPERATURE.Presione los botones + o - para cambiar el valor a60, 80, 100, 120, 130, 140, 150, 160, 170 ,180, 200, 240, y 280°C.

- Modo TIMER. "0:00" aparecerá en la pantalla cuando este modo sea seleccionado, con ":00" parpadeando.Presione el botón + o - para seleccionar el número de minutos que necesite, luego confirme el valor presionando el botón TIMER nuevamente. "0:" comenzará a parpadear, entonces gire la perilla si necesita configurar un cierto número de horas de operación del quemador. Espere por8 segundos, entonces el valor del temporizador se fijará y la cuenta regresiva comenzará en la pantalla. El temporizador puede configurarse hasta 24 horas de operación. Si necesita desactivar el temporizador, toque el botón TIMER 3 veces seguidas.

71. Presione el botón ON/OFF después de que termine la cocción, y la señal OFF aparecerá en la pantalla. Retire los utensilios de cocina del quemador solo después de que esté apagado.
72. Espere a que los ventiladores de enfriamiento dejen de funcionar y desconecte el suministro eléctrico.

HKN-ICF18T



1. Conecte la cocina a la red eléctrica, el zumbador emitirá una señal, y el valor"----" se mostrará en la pantalla. Si no se presiona ningún botón, la cocina se apagará.
2. Coloque los utensilios de cocina en el quemador.
3. Toque ON/OFF, y la cocina estaráenmodo de espera. El "----" aparecerá en la pantalla. Toque el botón MENU, comenzará a calentar los utensilios de cocina con la función modo HOT POT a 1400W. Presione elMENU botón

para seleccionar el modo de calentamiento correspondiente.
4. El modo HOT POT está destinado para el autocontrol de la potencia de calentamiento. Presione los botones + o - para cambiar la potencia.
5. El modo STEW está destinado para cocción automática. La función de cambio de potencia con los botones + o - está bloqueada. El proceso de calentamiento terminará automáticamente.
6. El modo BBQ está destinado para el autocontrol de la potencia de calentamiento. Presione los botones + o - para cambiar la potencia.
7. El modo FRY está destinado para el autocontrol de la potencia de calentamiento. Presione los botones + o - para cambiar la potencia.

8. Los modos SOUP y PORRIDGE son automáticos. La función de cambio de potencia con los botones + o - está bloqueada. El proceso de calentamiento terminará automáticamente.
9. Elmodo TIMER. "0:00" aparecerá en la pantalla cuando se seleccione este modo, con ":00" parpadeando.Presione el botón + o - para seleccionar el número de minutos que necesita, luego confirme el valor presionando el botón TIMER nuevamente. "0:" comenzará a parpadear, luegopresione el botón +/-si necesita establecer un cierto número de horas de funcionamiento del quemador. Espere 5 segundos, luego el valor del temporizador se fijará y comenzará la cuenta regresiva en la pantalla. El temporizador se puede configurar hasta 24 horas de funcionamiento. Si necesita desactivar el temporizador, toque el botón TIMER 3 veces seguidas.
NOTA: Los modos STEW, SOUP y PORRIDGE establecen un temporizador para cuando comenzará a funcionar. Los modos HOT POT, FRY y BBQ establecen un temporizador para cuando dejará de funcionar.
10. función LOCK. Presionar el botón LOCK durante el funcionamiento de la cocinabloqueará los botones excepto el botón ON/OFF.Presione el botón LOCK nuevamente para cancelar.
11. Apagado. Presione el botón ON/OFF durante el funcionamiento de la cocina, y la calefacción se detendrá. La cocina cambiará al modo de espera.
12. ¡Atención! No desconecte la unidad de la red eléctrica inmediatamente después de completar su funcionamiento. El sistema de ventilación forzada de la cocina de inducción continuará funcionando durante 1 minuto para el enfriamiento adecuado de la unidad. Solo después de eso puede desconectar la unidad de la red eléctrica.

5. MANTENIMIENTO Y CUIDADO

• Antes de cualquier mantenimiento, apague la alimentación de la cocina y permita que se enfríe a temperatura ambiente.
• Limpie la unidad todos los días.
• Use una esponja o paño húmedo y suave con detergentes suaves para limpiar la superficie y el cuerpo. Seque la superficie y el cuerpo después de la limpieza. Asegúrese de que toda la grasa y suciedad sean completamente removidas de las superficies.
• Asegúrese de limpiar la abertura de ventilación en la superficie inferior de la cocina con un cepillo suave y un detergente suave. Seque la superficie después de la limpieza.
• Evite que cualquier líquido y objetos extraños entren dentro de la cocina durante la limpieza.
• Nunca limpie el equipo usando materiales abrasivos, esponjas y cepillos metálicos, elementos punzantes y cortantes, detergentes agresivos y que contengan cloro, gasolina, ácidos,álcalis, y solventes.
• Si el equipo no va a funcionar durante mucho tiempo (durante días libres, vacaciones, etc.), debe ser desconectado del suministro eléctrico y limpiado completamente.

6. MANTENIMIENTO Y REPARACIÓN

ATENCIÓN: EL MANTENIMIENTO Y LA REPARACIÓN DEBEN SER REALIZADOS CON EL SUMINISTRO ELÉCTRICO COMPLETAMENTE DESCONECTADO, CAMBIANDO EL INTERRUPTOR DE ENTRADA A LA POSICIÓN "OFF" Y DESCONECTANDO EL ENCHUFE DEL TOMACORRIENTE, Y POR PERSONAL TÉCNICO DEBIDAMENTE CALIFICADO.

ES

El mantenimiento de la cocina debe realizarse de acuerdo con las regulaciones del país donde se usa la unidad. Los elementos de trabajo listados en este manual son solo de referencia.

Durante el mantenimiento, asegúrese de:

• Instruir y verificar el conocimiento de las reglas de funcionamiento por parte del personal que opera la unidad.

• Entrevistar al personal que opera la cocina sobre posible funcionamiento anormal de la unidad.

• Inspeccionar visualmente la condición de la cocina.

• Verificar cables pelados.

• Verificar la condición de los ventiladores de enfriamiento y limpiar los impulsores si es necesario.

La cocina debe ser reparada por personal técnico capacitado.

No se deben hacer modificaciones de diseño.

En caso de funcionamiento anormal de la cocina, apague la alimentación girando el interruptor principal a la posición OFF o removiendo el enchufe del tomacorriente y contacte al proveedor de servicio.

Está estrictamente prohibido operar una unidad que se sabe que está defectuosa.

El Vendedor y el Fabricante no pueden ser responsabilizados por cualquier daño directo o indirecto que pueda resultar de un accidente o del funcionamiento de una unidad defectuosa.

Dispositivos de protección

1. **Protección contra sobrevoltaje**

Si el voltaje de suministro eléctrico varía dentro del rango de 80a280 V, las configuraciones de la cocina y la configuración de la potencia requerida ocurrirán en modo automático. Cuando el voltaje salga fuera del rango mencionado anteriormente, la cocina se transferirá automáticamente al modo de espera.

2. **Protección contra sobrecalentamiento**

El sensor de temperatura monitorea la temperatura dentro de la cocina. Si el sensor registra sobrecalentamiento, la cocina se transferirá automáticamente al modo de espera.

3. **Detección de elementos pequeños**

Cuando la superficie de la cocina contacta vajilla con diámetro menor a 80 mm o elementos pequeños (cuchillo, tenedor, pinzas, llave, etc.), se emitirá una señal de sonido de advertencia.

4. **Ausencia de vajilla o vajilla inadecuada**

Si una cacerola es removida de la cocina en el curso de la cocción, o es inadecuada para su uso, la cocina no será operativa, y aparecerá un código de error en la pantalla.

5. **Apagado automático protectivo**

Si la cocina en funcionamiento no recibe comandos durante 2 horas, se apagará automáticamente.

(Excepción: cuando el temporizador está configurado por más de 2 horas)

Códigos de falla

CODE	FAULT	CODE	FAULT
E0	La unidad de control central está defectuosa	E5	Error en el funcionamiento de la cocina o unidad de control central
E1	Falta la vajilla	E6	Sobrecarga de corriente
E2	Voltaje de suministro eléctrico muy bajo	E7	Rotura de circuito o cortocircuito de IGBT (transistor bipolar de puerta aislada)
E3	Voltaje de suministro eléctrico muy alto	E8	Sobrecalentamiento del panel cerámico
E4	Rotura de circuito o cortocircuito del sensor de temperatura	E9	Sobrecalentamiento de IGBT

7. TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO. ELIMINACIÓN

• Esta unidad puede ser transportada por cualquier modo de transporte de acuerdo con las etiquetas de advertencia adheridas al contenedor, así como con las reglas aplicables a un modo particular de transporte.
• No incline o golpee la unidad al cargarla o transportarla. Mueva el contenedor de transporte en una superficie inclinada, observando el símbolo TOP en un ángulo de no más del 15%.
• El transporte del equipo por ferrocarril y carretera debe hacerse en vehículos cubiertos.
• Después del transporte, la cocina debe estar funcional y no dañada.
• Almacene la unidad en su embalaje de envío en almacenes protegiéndola de precipitaciones atmosféricas y daño mecánico.
• No agite la cocina.
• No almacene la unidad boca abajo.

Cuando la cocina ya no esté en uso, al final de su vida útil, la organización operativa debe entregarla a la persona encargada de su eliminación.
Elimine la unidad de acuerdo con las reglas generales de reciclaje de acuerdo con las regulaciones del país donde la unidad va a ser eliminada.

1. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Modelo	Parâmetros da rede elétrica	Potência, kW	Número de queimadores, pcs	Tipo de superfície do queimador	Dimensões gerais, mm	Peso, kg
HKN-ICF18T	220–240 V/ 50 Hz	2	1	Plana	370x290x35	2
HKN-ICB35W WOK		3.5		WOK	400x400x85 (sem controlo remoto)	4.7
HKN-ICB35M				Plana		
HKN-ICF35M					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		660x396x110	9.9
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		500x410x200	8
HKN-ICW50D				WOK		

O fabricante reserva-se o direito de alterar a aparência e o design do fogão para melhorar as suas características operacionais, mantendo inalteradas as suas características técnicas.

2. INSTALAÇÃO E CONFIGURAÇÃO

• Atenção! A instalação e a colocação em funcionamento devem ser realizadas por pessoal técnico devidamente qualificado e licenciado, conforme exigido pelos regulamentos do país onde este equipamento é utilizado.

• Certifique-se de que a tensão da rede corresponde à tensão de funcionamento do fogão, verifique a instalação dos dispositivos de proteção e certifique-se de que estão em conformidade com as respetivas classificações de potência e características. O desvio máximo de tensão é +5%/-10%; a frequência é 50 Hz.

• O equipamento de proteção deve estar localizado nas imediações do fogão ou no quadro elétrico, se este for diretamente acessível. A tomada deve cumprir os requisitos de segurança e ter uma ligação à terra fiável.
• Os fogões dos modelos HKN-ICF35DX4 e HKN-ICF35DX47 devem ser instalados num suporte sem fundo.
• Os fogões dos modelos HKN-ICF35DX4 e HKN-ICF35DX47 devem ser ligados de acordo com o diagrama no autocolante junto à placa de identificação e a marcação nos fios.É possível ligar a uma rede com tensão de 380-415 V.
• Não é permitido bloquear as aberturas de ventilação do fogão.
• A instalação elétrica deve estar em conformidade com a potência nominal do fogão. A não conformidade pode resultar num incêndio.
• Os fogões dos modelos HKN-ICF70D e HKN-ICF70D2V têm 2 cabos monofásicos com fichas tipo E/F.
• O afrouxamento dos fixadores dos componentes, ligações elétricas e mecanismos móveis pode ocorrer durante o transporte da unidade, pelo que estes devem ser verificados antes da primeira utilização.
• Não permita que o cabo seja colocado entre objetos e mobiliário que possam exercer pressão e danificar o cabo de alimentação. Não dobre nem enrole o cabo.
• Não utilize cabos de extensão domésticos para ligar o fogão.
• A instalação elétrica inadequada ou o mau funcionamento da ficha/tomada pode resultar num
incêndio.
• O fogão deve ser instalado numa base horizontal plana, estável, antiderrapante e resistente ao fogo, a uma distância de pelo menos 100 mm de quaisquer paredes, rampas, degraus e outros equipamentos. Não é permitido instalar o equipamento perto de tanques de lavagem e lavatórios.
• Se a unidade for instalada perto de outros equipamentos de aquecimento, aumente a distância entre estes e o fogão para 200–300 mm. É proibida a instalação perto de equipamentos que evaporem gordura durante o seu funcionamento (fritadeiras, grelhadores, etc.).
• Não é permitido instalar o fogão nas imediações de objetos e materiais inflamáveis e explosivos.
• Não é permitido instalar o fogão em salas com uma quantidade significativa de poeira, fumo e gás (incluindo farinha e outros tipos de poeira).
• Remova todos os materiais de embalagem, folhetos, sacos de plástico, etc., da superfície do fogão, depois limpe o fogão de acordo com a Secção 6. Manutenção e Assistência antes da primeira utilização do produto.
• Nunca permita que pessoal não familiarizado com este manual e não devidamente instruído sobre questões de segurança opere o fogão, pois isso pode levar a ferimentos e morte.
• Tome as medidas adequadas para proteger a unidade da chuva e humidade.

3. SEGURANÇA

• Atenção! Apenas pessoas familiarizadas com este manual e instruídas sobre questões de segurança podem ser autorizadas a usar este equipamento.

• É necessário cumprir rigorosamente os regulamentos de segurança ocupacional, contra incêndios e sanitários de acordo com as regras do país onde esta unidade é operada durante a instalação, preparação para operação, operação, manutenção e reparação, juntamente com o requisito de garantir o cumprimento dos requisitos de segurança descritos neste manual.
• Mantenha o fogão fora do alcance das crianças.
• O fogão não deve ser deixado sem supervisão durante o funcionamento.
• Nunca use a unidade numa superfície irregular ou numa base de plástico.
• Nunca toque nas superfícies do fogão durante o funcionamento, nem durante algum tempo depois. Não se apoie nele com o corpo. Isto resultará em queimaduras!
• Não armazene itens inflamáveis nas imediações do fogão.
• Nunca deixe objetos estranhos na superfície do fogão.
• Evite deixar cair objetos estranhos e nunca se apoie na superfície do fogão, pois isto pode causar danos. Não use a unidade se houver fissuras na superfície.
• Evite que água fria entre em contacto com a superfície quente de vidro cerâmico.
• Evite que detergentes ou materiais combustíveis (incluindo papel) entrem em contacto com a superfície da unidade sob louça de indução.
• Nunca aqueça louça vazia em excesso. Óleo sobreaquecido pode incendiar-se.
• Armazene a unidade num local com temperatura ambiente inferior a 45°C e humidade máx. de 90%.
• Se o fogão não estiver em uso ou for usado em condições meteorológicas adversas, desligue-o da fonte de alimentação para prevenir acidentes.
• É estritamente proibido lavar a unidade em água corrente. O incumprimento desta regra pode resultar em danos no equipamento e ferimentos pessoais, possivelmente fatais. Não permita que água entre em contacto com a tomada e o interruptor.
• Não lave as superfícies do fogão sem arrefecimento preliminar.
• Antes de lavar, reparar ou mover o fogão, primeiro desligue-o da tomada de parede.
• Se notar qualquer dano no cabo de alimentação, substitua-o imediatamente. Caso contrário, pode causar choque elétrico ou incêndio.
• Não toque no cabo de alimentação com as mãos molhadas, ou pode ocorrer choque elétrico.
• Execute manutenção ou reparação apenas depois do fogão ter sido desligado da fonte de alimentação.
• Não toque no interruptor ou ficha com as mãos molhadas.
• Não mova o fogão durante o funcionamento.
• Nunca puxe o cabo de alimentação ao desligar a corrente, puxe sempre a ficha.
• Pessoas que sofrem de doenças cardíacas devem usar o fogão apenas de acordo com as recomendações do médico.
• A unidade não se destina ao uso por crianças, pessoas com capacidades físicas ou mentais reduzidas, bem como por aqueles sem experiência e conhecimento relevante. Exceções podem ser feitas se supervisão ou instruções forem fornecidas por uma pessoa responsável pela segurança dessas pessoas.

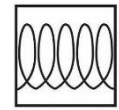
A unidade não deve ser operada:
• em caso de mau funcionamento do fogão;
• se tiver sido danificado ou caído;
• em caso de dano no cabo de alimentação ou ficha.

4. PROCEDIMENTO DE OPERAÇÃO

• O fogão de indução destina-se ao tratamento térmico de alimentos em estabelecimentos de restauração usando louça com fundo feito de materiais com propriedades ferromagnéticas.
• Nunca bloqueie as aberturas de ventilação do fogão.
• Para o funcionamento normal do fogão, a temperatura ambiente deve ser 5–35°C e humidade relativa 30–80%.
• O peso máximo no queimador não deve exceder 30 kg.
• Tente não remover a louça do queimador durante o cozinhado. Evite perda repetida de contacto do fundo da louça com a superfície do queimador! (ex.: virar panquecas ou mexer o conteúdo da louça sem utensílios de cozinha especiais).
• Evite que qualquer líquido entre na superfície sob o fogão pois pode entrar na unidade e causar mau funcionamento.
• Use apenas louça limpa para cozinhar. Antes de cozinhar, certifique-se de que as superfícies de contacto do fogão e louça estão secas. Certifique-se de que não resta gordura na superfície do fogão.
• A superfície de vidro cerâmico do fogão requer tratamento cuidadoso.
• Não desligue a unidade da corrente imediatamente após conclusão do funcionamento. O sistema de ventilação forçada do fogão de indução continuará a funcionar durante 1 minuto para arrefecimento adequado da unidade. Só então a unidade pode ser desligada da fonte de alimentação principal.

Requisitos para louça:

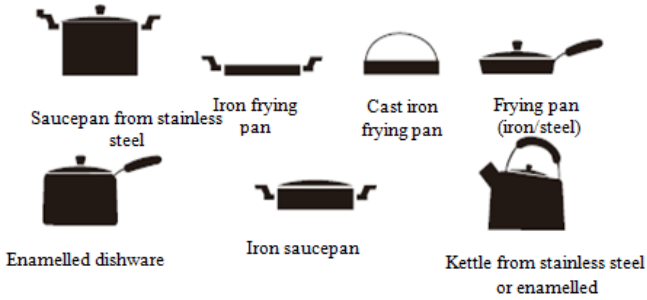
• É necessária louça com fundo feito de materiais com propriedades ferromagnéticas para o funcionamento do fogão.
• Louça com diâmetro do fundo de 12 a 26 cm e espessura de pelo menos 5 mm é adequada para uso.
• Se a louça não cumprir estes requisitos, use um adaptador adequado na forma de um painel metálico com alto conteúdo de materiais ferromagnéticos (não incluído no pacote de fornecimento).
• A louça deve estar etiquetada como adequada para uso em fogões de indução.



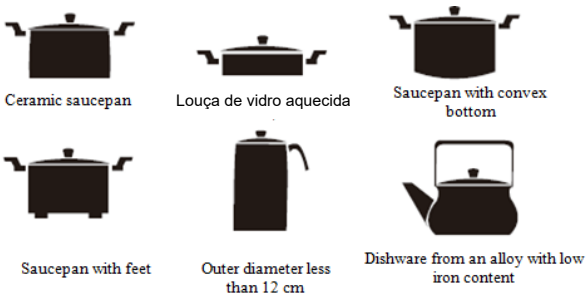
Para fogões com queimadores planos:
• O fundo da louça deve ser perfeitamente plano e não ter rugosidade ou irregularidades.

Para fogões com queimadores WOK:
• O fundo da louça deve ser colocado firmemente na superfície e não ter rugosidade ou irregularidades.

LOUÇA COMPATÍVEL



LOUÇA INADEQUADA

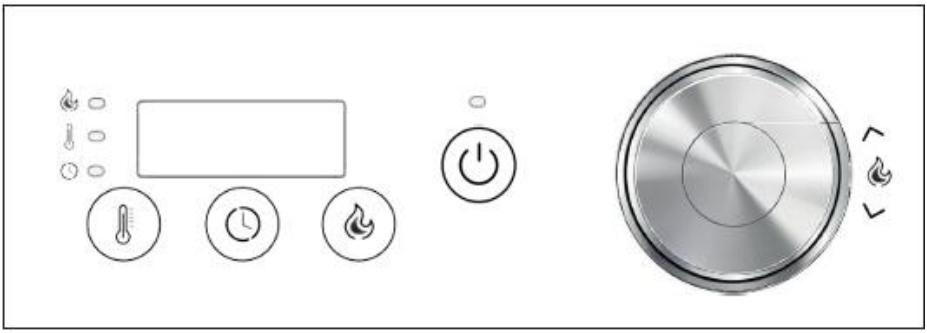


Funcionamento

Esta instrução contém informação sobre o funcionamento de um queimador. Todos os queimadores do fogão funcionam da mesma forma.

Selecione a descrição do painel de controlo presente no seu modelo de fogão.

HKN-ICW50D e HKN-ICF50D



73. A lâmpada de sinalização MAINS acenderá e o sinal OFF aparecerá no visor após ligar a unidade à corrente.
74. Coloque a louça no queimador.
75. Pressione o botão ON/OFF para ligar o fogão, e o sinal ON aparecerá no visor.

76. Selecione o modo de funcionamento desejado do queimador pressionando o botão correspondente (o modo TIMER pode funcionar simultaneamente com um dos modos POWER ou TEMPERATURE):

- modo POWER.To queimador começará a aquecer a louça a 2,500 W.
Rode o botão para definir os modos: 500, 1,000, 1,500, 2,000, 2,500, 3,000, 3,500, 4,000, 4,500a5,000 W.

- modo TEMPERATURE. A temperatura será definida para 160°C após selecionar este modo. Rode o botão para definir 60, 80, 120, 140, 160, 180, 200, 220, 240 a280°C.

- modo TIMER. "0:00" aparecerá no visor quando este modo for selecionado, com ":00" a piscar. Rode o botão para selecionar o número de minutos necessários, depois confirme o valor pressionando o botão TIMER novamente. "0:" começará a piscar, depois rode o botão se precisar definir um certo número de horas de funcionamento do queimador. Aguarde 5 segundos, depois o valor do temporizador será fixado e a contagem decrescente começará no ecrã. O temporizador pode ser definido até 24 horas de funcionamento. Se precisar desativar o temporizador, toque no botão TIMER 3 vezes em sucessão.

77. Pressione o botão ON/OFF após o cozinhado estar terminado, e o sinal OFF aparecerá no visor. Remova a louça do queimador apenas depois de estar desligado.
78. Aguarde que os ventiladores de arrefecimento parem de funcionar e desligue a fonte de alimentação.

HKN-ICF70D2V,ICF35DX4,ICF35DX47

73. A lâmpada de sinalização MAINS acenderá e o sinal OFF aparecerá no visor após ligar a unidade à corrente.
74. Coloque a louça no queimador.

75. Pressione obotão para ligar o fogão, e o sinal ON aparecerá no visor.Pressione o botão , oqueimador começará a aquecer a louça a 2,000 W.

PT

76. Selecione o modo de funcionamento desejado do queimador pressionando o botão correspondente (o modo TIMER pode funcionar simultaneamente com um dos modos POWER ou TEMPERATURE):

- botão para alterar os modos POWER ou TEMPERATURE.

Modo POWER.

Rode o botão para definir os modos: 300, 500, 1,000, 1,500, 2,000, 2,500, 2,800, 3,000, 3,300 e 3,500 W.

Modo TEMPERATURE.

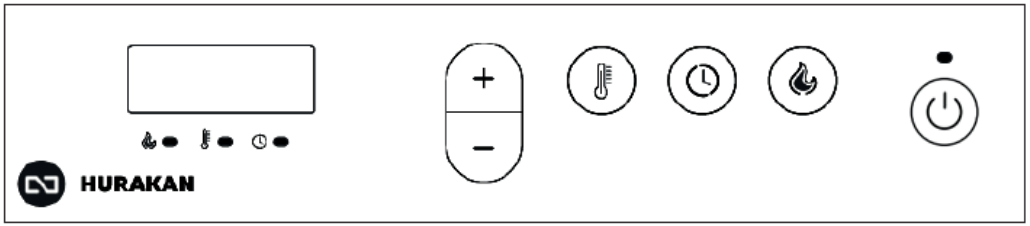
A temperatura será definida para 140°C após selecionar este modo. Rode o botão para definir 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 e 240°C.

- modo TIMER. "0:00" aparecerá no visor quando este modo for selecionado, com ":00" a piscar. Rode o botão para selecionar o número de minutos necessários, depois confirme o valor pressionando o botão TIMER novamente. "0:" começará a piscar, depois rode o botão se precisar definir um certo número de horas de funcionamento do queimador. Aguarde 5 segundos, depois o valor do temporizador será fixado e a contagem decrescente começará no ecrã. O temporizador pode ser definido até 24 horas de funcionamento. Se precisar desativar o temporizador, toque no botão TIMER 3 vezes em sucessão.

77. Pressione obotão após o cozinhado estar terminado, e o sinal OFF aparecerá no visor. Remova a louça do queimador apenas depois de estar desligado.

78. Aguarde que as ventoinhas de arrefecimento parem de funcionar e desligue a fonte de alimentação.

HKN-ICF35M, HKN-ICW35M WOK



73. A lâmpada de sinal MAINS acenderá e o sinal OFF aparecerá no ecrã após ligar a unidade à rede elétrica.

74. Coloque a louça no queimador.

75. Prima o botão ON/OFF para ligar o fogão, e o sinal ON aparecerá no ecrã.

76. Selecione o modo de funcionamento desejado do queimador premindo o botão correspondente (o modo TIMER pode funcionar simultaneamente com um dos modos POWER ou TEMPERATURE modos):

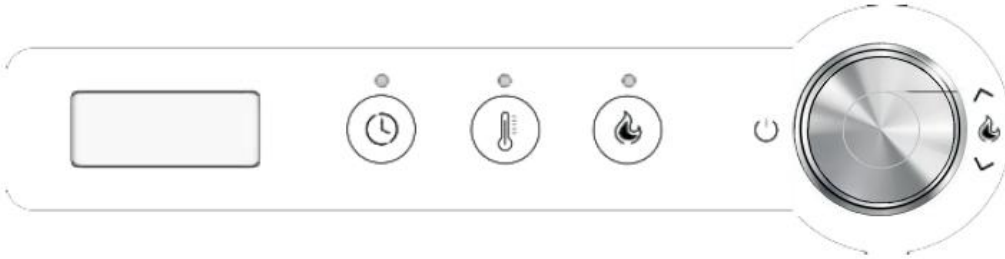
- modo POWER.O queimador começará a aquecer a louça a1800 W. Prima o botão +/- para definir os modos:400, 600, 800, 1000, 1200, 1500, 1800, 2100, 2400, 2700, 3000, 3300 a 3500 W.

- modo TEMPERATURE. A temperatura será definida para 130°C após selecionar este modo. Prima o botão +/- para definir60, 80, 100, 120, 130, 140, 150, 160, 170, 180, 200, 240 a 280°C.

- modo TIMER. "0:00" aparecerá no ecrã quando este modo for selecionado, com ":00" a piscar. Rode o botão para selecionar o número de minutos necessários, depois confirme o valor premindo novamente o botão TIMER. "0:" começará a piscar, depois rode o botão se precisar de definir um determinado número de horas de funcionamento do queimador. Aguarde 5 segundos, depois o valor do temporizador será fixado e a contagem decrescente começará no ecrã. O temporizador pode ser definido até 24 horas de funcionamento. Se precisar de desativar o temporizador, toque no botão TIMER 3 vezes seguidas.

77. Prima o botão ON/OFF após terminar de cozinhar, e o sinal OFF aparecerá no ecrã. Retire a louça do queimador apenas depois de estar desligado.
78. Aguarde que as ventoinhas de arrefecimento parem de funcionar e desligue a fonte de alimentação.

HKN-ICF35D, HKN-ICF70D



85. A lâmpada de sinal MAINS acenderá e o sinal OFF aparecerá no ecrã após ligar a unidade à rede elétrica.
86. Coloque a louça no queimador.
87. Prima obotão para ligar o fogão, e o sinal ON aparecerá no ecrã.
88. Selecione o modo de funcionamento desejado do queimador premindo o botão correspondente (o modo TIMER pode funcionar simultaneamente com um dos modos POWER ou TEMPERATURE):

89. - modo POWER.O queimador começará a aquecer a louça a1800 W.
Rode o botão para definir os modos:400, 600, 800, 1000, 1200, 1500, 1800, 2100, 2400, 2700, 3000, 3300 e 3.500 W.

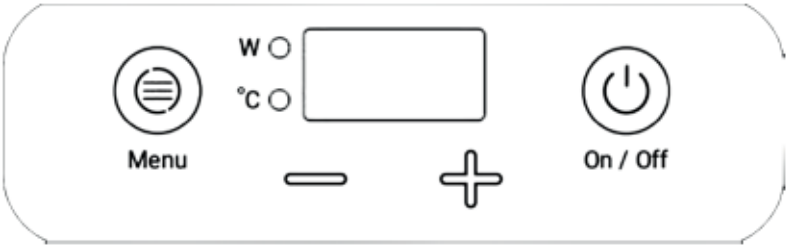
- modo TEMPERATURE. A temperatura será definida para 130°C após selecionar este modo. Rode o botão para definir60, 80, 100, 120, 130, 140, 150, 160, 170, 180, 200, 240 e 280°C.

- modo TIMER. "0:00" aparecerá no ecrã quando este modo for selecionado, com ":00" a piscar. Rode o botão para selecionar o número de minutos necessários, depois confirme o valor premindo novamente o botão TIMER. "0:" começará a piscar, depois rode o botão se precisar de definir um determinado número de horas de funcionamento do queimador. Aguarde 5 segundos, depois o valor do temporizador será fixado e a contagem decrescente começará no ecrã. O temporizador pode ser definido até 24 horas de funcionamento. Se precisar de desativar o temporizador, toque no botão TIMER 3 vezes seguidas.

90. Prima obotão após terminar de cozinhar, e o sinal OFF aparecerá no ecrã. Retire a louça do queimador apenas depois de estar desligado.

91. Aguarde que as ventoinhas de arrefecimento parem de funcionar e desligue a fonte de alimentação.

ICB35M, ICB35W WOK



73. A lâmpada de sinal MAINS acenderá e o sinal OFF aparecerá no ecrã após ligar a unidade à rede elétrica.

74. Coloque a louça no queimador.

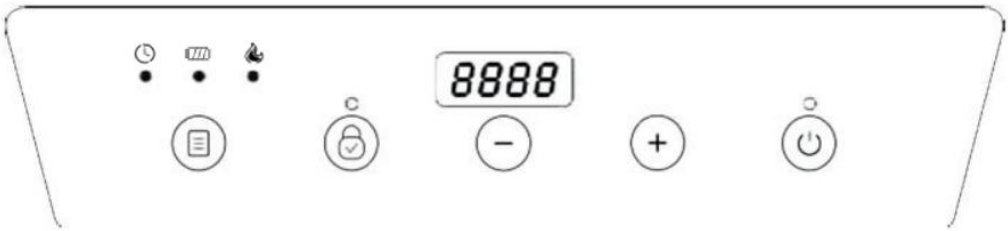
75. Prima o botão ON/OFF para ligar o fogão, e o sinal ON aparecerá no ecrã. O fogão está pronto para funcionamento e está em modo de espera.

76. Selecione o modo de funcionamento desejado do queimador premindo obotão MENU .

- modo POWER.Prima o botão + ou -botãopara selecionar os modos:P1(300W), P2(500W), P3(1000W), P4(1500W), P5(2000W), P6(2500W), P7(2800W), P8(3000W), P9(3300W) a P10(3500W).
- modo TEMPERATURE. Prima o botão + ou - para seleccionar os modos: 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 to 240 °C.

77. Prima o botão ON/OFF após o cozinhado estar terminado, e o sinal OFF aparecerá no visor. Retire a loiça do queimador apenas após estar desligado.
78. Aguarde que as ventoinhas de arrefecimento parem de funcionar e desligue a alimentação eléctrica.

ICF35T



73. A lâmpada de sinal MAINS acenderá e o sinal OFF aparecerá no visor após ligar a unidade à corrente eléctrica.
74. Coloque a loiça no queimador.

75. Prima o botão ON/OFF para ligar o fogão, e o sinal ON aparecerá no visor. O fogão está pronto para funcionamento e encontra-se em modo de espera.
76. Seleccione o modo de funcionamento desejado do queimador premindo o botão MENU (o modo TIMER pode funcionar simultaneamente com o POWER modo):
- Modo POWER com definição de 1.800 W. Prima o botão + ou - para alterar o valor para 400, 600, 800, 1000, 1200, 1500, 1800, 2100, 2400, 2700, 3000, 3300 e 3.500 W.

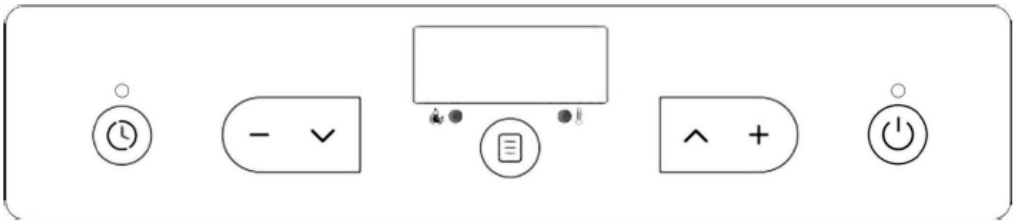
- Modo de consumo. Prima o botão MENU enquanto o fogão estiver em funcionamento, o fogão de indução mostrará quanta energia utilizou. Por exemplo: mostra 2.35, isso significa que o fogão de indução já utilizou 2.35 kw de potência. O visor mostra o consumo de energia actual durante 5 segundos, depois mostra novamente a potência de aquecimento.

- Modo TIMER. Prima duas vezes o botão MENU para seleccionar este modo. "0:00" aparecerá no visor, e ":00" ficará intermitente. Prima o botão +/- para seleccionar o número de minutos necessário, depois confirme o valor premindo o botão MENU novamente. "0:" começará a piscar, depois rode o botão se precisar de definir um determinado número de horas de funcionamento do queimador. Aguarde 8 segundos, depois o temporizador será fixado e a contagem decrescente começará no ecrã. O temporizador pode ser definido até 24 horas de funcionamento. Se precisar de desactivar o temporizador, toque no botão TIMER 3 vezes consecutivamente.

- Modo de bloqueio. Prima o botão de bloqueio para bloquear o painel de controlo do fogão contra qualquer alteração de definições enquanto o botão estiver premido. O bloqueio activo será mostrado pela luz indicadora correspondente acima do botão de bloqueio. Prima o botão de bloqueio novamente para cancelar o modo de bloqueio.

77. Prima o botão ON/OFF após o cozinhado estar terminado, e o sinal OFF aparecerá no visor. Retire a loiça do queimador apenas após estar desligado.
78. Aguarde que as ventoinhas de arrefecimento parem de funcionar e desligue a alimentação eléctrica.

ICF35TM



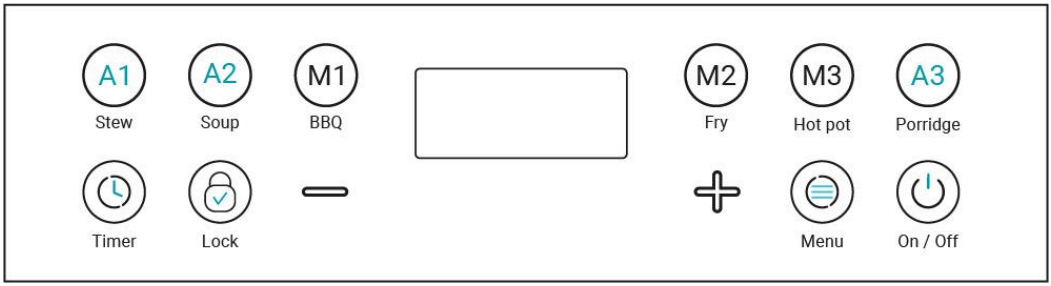
73. A lâmpada de sinal MAINS acenderá e o sinal OFF aparecerá no visor após ligar a unidade à corrente eléctrica.
74. Coloque a loiça no queimador.
75. Prima o botão ON/OFF para ligar o fogão, e o sinal ON aparecerá no visor. O fogão está pronto para funcionamento e encontra-se em modo de espera.
76. Seleccione o modo de funcionamento desejado do queimador premindo o botão MENU (o modo TIMER pode funcionar simultaneamente com um dos modos POWER ou TEMPERATURE):
- Modo POWER com definição de 1.800 W. Prima os botões + ou - para alterar o valor para 400, 600, 800, 1000, 1200, 1500, 1800, 2100, 2400, 2700, 3000, 3300 e 3.500 W.
- Modo TEMPERATURE. Prima os botões + ou - para alterar o valor para 60, 80, 100, 120, 130, 140, 150, 160, 170 ,180, 200, 240, e 280°C.

- Modo TIMER. "0:00" aparecerá no visor quando este modo for seleccionado, com ":00" intermitente. Prima o botão + ou - para seleccionar o número de minutos necessário, depois confirme o valor premindo o botão TIMER novamente. "0:" começará a piscar, depois rode o botão se precisar de definir um determinado número de horas de funcionamento do quei-

mador. Aguarde 8 segundos, depois o valor do temporizador será fixado e a contagem decrescente começará no ecrã. O temporizador pode ser definido até 24 horas de funcionamento. Se precisar de desactivar o temporizador, toque no botão TIMER 3 vezes consecutivamente.

77. Prima o botão ON/OFF após o cozinhado estar terminado, e o sinal OFF aparecerá no visor. Retire a loiça do queimador apenas após estar desligado.
78. Aguarde que as ventoinhas de arrefecimento parem de funcionar e desligue a alimentação eléctrica.

HKN-ICF18T



1. Ligue o fogão à corrente eléctrica, a campainha emitirá um sinal, e o "----" valor será exibido no ecrã. Se nenhum botão for premido, o fogão desligará.
2. Coloque a loiça no queimador.
3. Toque em ON/OFF, e o fogão ficará em modo de espera. O "----" funcionará no visor. Toque no botão MENU, começará a aquecer a loiça com a função modo HOT POT a 1400W. Prima o botão MENU

para seleccionar o modo de aquecimento correspondente.
4. O modo HOT POT destina-se ao controlo próprio da potência de aquecimento. Prima os botões + ou - para alterar a potência.
5. O modo STEW destina-se ao cozinhado automático. A função de alteração de potência com os botões + ou - está bloqueada. O processo de aquecimento terminará automaticamente.
6. O modo BBQ destina-se ao controlo próprio da potência de aquecimento. Prima os botões + ou - para alterar a potência.
7. O modo FRY destina-se ao controlo próprio da potência de aquecimento. Prima os botões + ou - para alterar a potência.
8. Os modos SOUP e PORRIDGE são automáticos. A função de alteração de potência com os botões + ou - está bloqueada. O processo de aquecimento terminará automaticamente.
9. Omodo TIMER. "0:00" aparecerá no ecrã quando este modo for selecionado, com ":00" a piscar.Prima o botão + ou - para selecionar o número de minutos necessários, depois confirme o valor premindo o botão TIMER novamente. "0:" começará a piscar, depoisprima o botão +/- se precisar de definir um determinado número de horas de funcionamento do queimador. Aguarde 5 segundos, depois o valor do temporizador ficará fixo e a contagem decrescente começará no ecrã. O temporizador pode ser definido até 24 horas de funcionamento. Se precisar de desativar o temporizador, toque no botão TIMER 3 vezes seguidas.

NOTA: Os modos ESTUFADO, SOPA e MINGAU definem um temporizador para quando começará a funcionar. Os modos PANELA QUENTE, FRIGIR e CHURRASQUEIRA definem um temporizador para quando parará de funcionar.
10. função BLOQUEAR. Premir o botão LOCK durante o funcionamento do fogãobloqueará os botões exceto o botão ON/OFF.Prima o botão LOCK novamente para cancelar.
11. Desligar. Prima o botão ON/OFF durante o funcionamento do fogão, e o aquecimento parará. O fogão passará para o modo de espera.
12. Atenção! Não desligue a unidade da rede elétrica imediatamente após a conclusão do seu funcionamento. O sistema de ventilação forçada do fogão de indução continuará a funcionar durante 1 minuto para o arrefecimento adequado da unidade. Só depois poderá desligar a unidade da rede elétrica.

5. MANUTENÇÃO E CUIDADOS

• Antes de qualquer manutenção, desligue a alimentação do fogão e deixe-o arrefecer até à temperatura ambiente.
• Limpe a unidade todos os dias.
• Use uma esponja ou pano húmido e macio com detergentes suaves para limpar a superfície e o corpo. Seque a superfície e o corpo após a limpeza. Certifique-se de que toda a gordura e sujidade são completamente removidas das superfícies.
• Certifique-se de limpar a abertura de ventilação na superfície inferior do fogão com uma escova macia e um detergente suave. Seque a superfície após a limpeza.
• Evite que qualquer líquido e objetos estranhos entrem no fogão durante a limpeza.
• Nunca limpe o equipamento usando materiais abrasivos, esponjas e escovas metálicas, objetos perfurantes e cortantes, detergentes agressivos e com cloro, gasolina, ácidos,álcalis, e solventes.
• Se o equipamento não for usado durante muito tempo (durante dias de folga, feriados, etc.), deve ser desligado da alimentação elétrica e completamente limpo.

6. MANUTENÇÃO E REPARAÇÃO

ATENÇÃO: A MANUTENÇÃO E REPARAÇÃO DEVEM SER REALIZADAS COM A ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA COMPLETAMENTE DESLIGADA, COLOCANDO O INTERRUPTOR DE ENTRADA NA POSIÇÃO "OFF" E DESLIGANDO A FICHA DA TOMADA, E POR PESSOAL TÉCNICO DEVIDAMENTE QUALIFICADO.

A manutenção do fogão deve ser realizada de acordo com os regulamentos do país onde a unidade é usada. Os itens de trabalho listados neste manual são apenas para referência.

Durante a manutenção, certifique-se de:
• Instruir e verificar o conhecimento das regras de funcionamento pelo pessoal que opera a unidade.
• Entrevistar o pessoal que opera o fogão sobre possível funcionamento anormal da unidade.
• Inspecionar visualmente o estado do fogão.
• Verificar se há fios descarnados.

• Verificar o estado das ventoinhas de arrefecimento e limpar os impulsores se necessário.

O fogão deve ser reparado por pessoal técnico qualificado.
Não devem ser feitas modificações no design.
No caso de funcionamento anormal do fogão, desligue a alimentação colocando o interruptor principal na posição OFF ou removendo a ficha da tomada e contacte o fornecedor de serviços.
É estritamente proibido operar uma unidade que se sabe estar avariada.
O Vendedor e o Fabricante não podem ser responsabilizados por quaisquer danos diretos ou indiretos que possam resultar de um acidente ou do funcionamento de uma unidade defeituosa.

Dispositivos de proteção

1. **Proteção contra sobretensão**

Se a tensão de alimentação varia dentro da faixa de 80a280 V, as definições do fogão e a configuração da potência necessária ocorrerão em modo automático. Quando a tensão sai além da faixa mencionada, o fogão passará automaticamente para o modo de espera.

2. **Proteção contra sobreaquecimento**

O sensor de temperatura monitoriza a temperatura dentro do fogão. Se o sensor regista sobreaquecimento, o fogão passará automaticamente para o modo de espera.

3. **Deteção de itens pequenos**

Quando a superfície do fogão contacta louça com diâmetro inferior a 80 mm ou itens pequenos (faca, garfo, pinças, chave, etc.), será emitido um sinal sonoro de aviso.

4. **Ausência de louça ou louça inadequada**

Se uma panela for retirada do fogão durante o processo de cozedura, ou for inadequada para uso, o fogão não funcionará, e um código de erro aparecerá no ecrã.

5. **Desligamento automático de proteção**

Se o fogão em funcionamento não receber comandos durante 2 horas, desligar-se-á automaticamente.
(Exceção: quando o temporizador está definido para mais de 2 horas)

Códigos de avaria

CÓDIGO	AVARIA	CÓDIGO	AVARIA
E0	Unidade de controlo central está avariada	E5	Erro no funcionamento do fogão ou unidade de controlo central
E1	Louça em falta	E6	Sobrecarga de corrente
E2	Tensão de alimentação demasiado baixa	E7	Quebra de circuito ou curto-circuito do IGBT (transístor bipolar de porta isolada)
E3	Tensão de alimentação demasiado alta	E8	Sobreaquecimento do painel cerâmico
E4	Quebra de circuito ou curto-circuito do sensor de temperatura	E9	Sobreaquecimento do IGBT

7. TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. ELIMINAÇÃO

• Esta unidade pode ser transportada por qualquer modo de transporte de acordo com as etiquetas de aviso afixadas no contentor, bem como com as regras aplicáveis a um modo de transporte específico.
• Não incline nem bata na unidade ao carregar ou transportá-la. Mova o contentor de transporte numa superfície inclinada, observando o símbolo TOP num ângulo não superior a 15%.
• O transporte do equipamento por ferrovia e estrada deve ser feito em veículos cobertos.
• Após o transporte, o fogão deve estar funcional e não danificado.
• Armazene a unidade na sua embalagem de envio em armazéns protegendo-a da precipitação atmosférica e danos mecânicos.
• Não abane o fogão.
• Não armazene a unidade de cabeça para baixo.

Quando o fogão não estiver mais em uso, no final da sua vida útil, a organização operadora deve entregá-lo à pessoa responsável pela sua eliminação.
Elimine a unidade de acordo com as regras gerais de reciclagem em conformidade com os regulamentos do país onde a unidade deve ser eliminada.

1. TEKNISKA SPECIFIKATIONER

Modell	Nät parametrar	Effekt, kW	Antal brännare, st	Typ av brännare yta	Totala dimensioner, mm	Vikt, kg
HKN-ICF18T	220–240 V/ 50 Hz	2	1	Platt	370x290x35	2
HKN-ICB35W WOK		3.5		WOK	400x400x85 (ingen fjärr-kontroll)	4.7
HKN-ICB35M				Platt		
HKN-ICF35M					326x415x110	4.7
HKN-ICF35D					328x396x110	4
HKN-ICW35M				WOK	350x450x200	5.7
HKN-ICF35T				Platt	340x423x130	5.2
HKN-ICF35TM					326x415x110	4.6
HKN-ICF35D		7	2		660x396x110	9.9
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		500x410x200	8
HKN-ICW50D				WOK		

Tillverkaren förbehåller sig rätten att ändra spishällens utseende och design för att förbättra dess driftsegenskaper, samtidigt som dess tekniska egenskaper lämnas oförändrade.

2. INSTALLATION OCH UPPSÄTTNING

• Observera! Installation och idrifttagning ska utföras av vederbörligen kvalificerad och licensierad teknisk personal enligt föreskrifterna i det land där denna utrustning används.

• Kontrollera att nätspänningen motsvarar spishällens driftsspänning, kontrollera installationen av skyddsanordningar och säkerställ att de överensstämmer med respektive effekt- och karakteristiksvärden. Maximal spänningsavvikelse är +5%/-10%; frekvensen är 50 Hz.

• Skyddsutrustning ska placeras i omedelbar närhet av spishällen eller i elskåpet om det senare är direkt tillgängligt. Uttaget ska uppfylla säkerhetskraven och ha en pålitlig jordning.

• HKN-ICF35DX4 och HKN-ICF35DX47 modellspishällar ska installeras på ett stativ utan botten.

• HKN-ICF35DX4 och HKN-ICF35DX47 modellspishällar ska anslutas enligt diagrammet på klistermärket bredvid namnskylten och markeringen på ledningarna.Det är möjligt att ansluta till ett nätverk med en spänning på 380-415 V.
• Blockering av spishällens ventilationsöppningar är inte tillåten.
• De elektriska ledningarna ska överensstämma med spishällens märkeffekt. Bristande överensstämmelse kan resultera i brand.
• HKN-ICF70D och HKN-ICF70D2V modellspishällar har 2 enfaskablar med E/F-typ kontakter.
• Lossning av fästanordningarna för komponenterna, elektriska anslutningar och rörliga mekanismer kan inträffa under transport av enheten, så dessa ska kontrolleras före första start.
• Tillåt inte att kabeln placeras mellan föremål och möbler som kan utöva tryck och skada strömkabeln. Böj inte eller trassla till kabeln.
• Använd inte hushållsförlängningskablar för att ansluta spishällen.
• Felaktig ledningsdragning eller kontakt/uttag funktionsfel kan resultera i
brand.
• Spishällen ska installeras på en brandsäker stabil halksäker plan horisontell bas på ett avstånd av minst 100 mm från alla väggar, ramper, trappor och annan utrustning. Det är inte tillåtet att installera utrustningen nära tvättbaljor och handtvättställ.
• Om enheten installeras nära annan värmeutrustning, öka gapet mellan den senare och spishällen till 200–300 mm. Installation nära utrustning som avdunstar fett i sin drift (fritöser, grillar, etc.) är förbjuden.
• Det är inte tillåtet att installera spishällen i omedelbar närhet av några brännbara och explosiva föremål och material.
• Det är inte tillåtet att installera spishällen i rum med betydande mängd damm, rök och gas (inklusive mjöl och andra typer av damm).
• Avlägsna allt förpackningsmaterial, broschyrer, plastpåsar, etc., från spishällens yta, rengör sedan spishällen i enlighet med Avsnitt 6. Underhåll och Service före första användning av produkten.
• Tillåt aldrig personal som inte är bekant med denna manual och inte vederbörligen informerad om säkerhetsfrågor att använda spishällen, eftersom detta kan leda till skada och dödsfall.
• Vidta lämpliga åtgärder för att skydda enheten från regn och fukt.

3. SÄKERHET

•Observera! Endast personer som är bekanta med denna manual och informerade om säkerhetsfrågor får tillåtas att använda denna utrustning.
• Det krävs att strikt följa arbets- och brandsäkerhets- och sanitetsföreskrifterna i enlighet med reglerna i det land där denna enhet används under installation, förberedelse för drift, drift, underhåll och reparation, tillsammans med kravet att säkerställa efterlevnad av säkerhetskraven som beskrivs i denna manual.
• Håll spishällen utom räckhåll för barn.
• Spisen får inte lämnas utan uppsikt under drift.
• Använd aldrig enheten på ojämn yta eller på en plastbas.
• Rör aldrig spisens ytor under drift, eller under en tid efteråt. Luta dig inte mot den med kroppen. Detta kommer att leda till brännskador!

• Förvara inte brandfarliga föremål i omedelbar närhet av spisen.
• Lämna aldrig främmande föremål på spisens yta.
• Undvik att tappa främmande föremål och luta dig aldrig mot spisens yta, då detta kan orsaka skador. Använd inte enheten om det finns sprickor på ytan.
• Förhindra att kallt vatten kommer på den heta glaskeramiska ytan.
• Förhindra att rengöringsmedel eller brännbara material (inklusive papper) kommer på enhetens yta under induktionstyp köksredskap.
• Överhetta aldrig tomma köksredskap. Överhettad olja kan fatta eld.
• Förvara enheten på en plats med omgivningstemperatur under 45°C och max. luftfuktighet på 90%.
• Om spisen inte används eller används under ogynnsamma väderförhållanden, koppla bort den från strömförsörjningen för att förhindra olyckor.
• Det är strängt förbjudet att tvätta enheten i öppet vatten. Att inte följa denna regel kan resultera i utrustningsskador och personskador, möjligen dödliga. Låt inte vatten komma i kontakt med uttaget och omkopplaren.
• Tvätta inte spisens ytor utan preliminär nedkylning.
• Innan tvätt, reparation eller flyttning av spisen, dra först ut stickkontakten från vägguttaget.
• Om du upptäcker någon skada på strömkabeln, byt ut den omedelbart. Annars kan det orsaka elchock eller brand.
• Rör inte strömkabeln med våta händer, eller elchock kan inträffa.
• Utför underhåll eller reparation endast efter att spisen har kopplats bort från strömförsörjningen.
• Rör inte omkopplaren eller stickkontakten med våta händer.
• Flytta inte spisen under drift.
• Dra aldrig i strömkabeln när du kopplar bort strömmen, dra alltid ut stickkontakten.
• Personer som lider av hjärtsjukdomar ska använda spisen endast i enlighet med sin läkares rekommendationer.
• Enheten är inte avsedd för användning av barn, personer med nedsatt fysisk eller mental förmåga, samt av dem utan erfarenhet och relevant kunskap. Undantag kan göras om övervakning eller instruktioner ges av en person som är ansvarig för säkerheten för sådana personer.

Enheten ska inte användas:
• i fall av funktionsfel hos spisen;
• om den har skadats eller fallit ner;
• i fall av skada på strömkabeln eller stickkontakten.

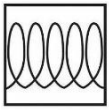
4. DRIFTSPROCEDUR

• Induktionsspisen är avsedd för värmebehandling av livsmedel i cateringverksamheter med användning av köksredskap med botten gjord av material med ferromagnetiska egenskaper.
• Blockera aldrig spisens ventilationsöppningar.
• För normal drift av spisen ska omgivningstemperaturen vara 5–35°C och relativ luftfuktighet 30–80%.
• Maximal vikt på brännaren får inte överstiga 30 kg.

• Försök att inte ta bort köksredskapen från brännaren under matlagning. Undvik upprepad förlust av kontakt mellan köksredskapens botten och brännarens yta! (t.ex. vända pannkakor eller röra innehållet i köksredskapen utan speciella köksredskap).
• Förhindra att någon vätska kommer på ytan under spisen då den kan komma in i enheten och orsaka funktionsfel.
• Använd endast rena köksredskap för matlagning. Före matlagning, se till att kontaktytorna på spisen och köksredskapen är torra. Se till att inget fett finns kvar på spisens yta.
• Spisens glaskeramiska yta kräver försiktig behandling.
• Koppla inte bort enheten från elnätet omedelbart efter avslutad drift. Det tvångsstyrda ventilationssystemet för induktionsspisen kommer att fortsätta drift under 1 minut för korrekt nedkylning av enheten. Först då kan enheten kopplas bort från huvudströmförsörjningen.

Krav för köksredskap:

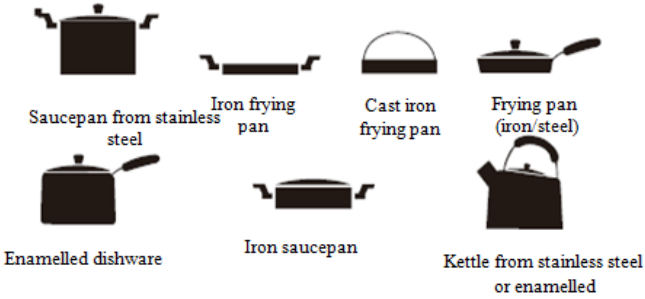
• Köksredskap med botten gjord av material med ferromagnetiska egenskaper krävs för spisens drift.
• Köksredskap med bottendiameter på 12 till 26 cm och tjocklek på minst 5 mm är lämpliga för användning.
• Om köksredskapen inte uppfyller dessa krav, använd en lämplig adapter i form av en metallpanel med hög halt av ferromagnetiska material (ingår inte i leveranspaketet).
• Köksredskapen ska vara märkta som lämpliga för användning på induktionsspisar.



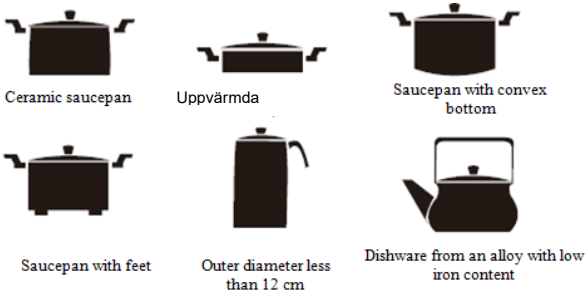
För spisar med platta brännare:
• Köksredskapens botten ska vara perfekt platt och inte ha någon ojämnhet eller oregelbundenheter.

För spisar med WOK brännare:
• Köksredskapens botten ska placeras tätt mot ytan och inte ha någon ojämnhet eller oregelbundenheter.

KOMPATIBLA KÖKSREDSKAP



OLÄMPLIGA KÖKSREDSKAP

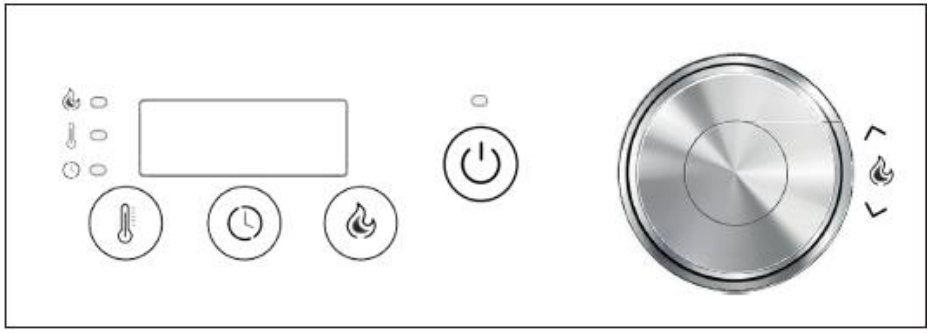


Drift

Denna instruktion innehåller information om drift av en brännare. Alla spisens brännare fungerar på samma sätt.

Välj beskrivningen av kontrollpanelen som finns på din spismodell.

HKN-ICW50D och HKN-ICF50D



79. Signallampan MAINS tänds och OFF-tecknet visas på displayen efter anslutning av enheten till elnätet.
80. Placera köksredskapen på brännaren.
81. Tryck på ON/OFF-knappen för att slå på spisen, och ON-tecknet visas på displayen.
82. Välj önskat driftläge för brännaren genom att trycka på motsvarande knapp (TIMER-läge kan fungera samtidigt med ett av POWER- eller TEMPERATURE-lägena):

- POWER-läge.TBrännaren börjar värma köksredskapen vid 2,500 W.
Vrid ratten för att ställa in lägena: 500, 1,000, 1,500, 2,000, 2,500, 3,000, 3,500, 4,000, 4,500till5,000 W.

- TEMPERATURE-läge. Temperaturen ställs in på 160°C efter att ha valt detta läge. Vrid ratten för att ställa in 60, 80, 120, 140, 160, 180, 200, 220, 240 till280°C.

- TIMER-läge. "0:00" visas på displayen när detta läge väljs, med ":00" blinkande. Vrid ratten för att välja antal minuter du behöver, bekräfta sedan värdet genom att trycka på TIMER-knappen igen. "0:" börjar blinka, vrid sedan ratten om du behöver ställa in ett visst antal timmar för brännarens drift. Vänta i 5 sekunder, sedan fixeras timervärdet och nedräkningen börjar på skärmen. Timern kan ställas in för upp till 24 timmars drift. Om du behöver avaktivera timern, tryck på TIMER-knappen 3 gånger i följd.

83. Tryck på ON/OFF-knappen efter att matlagningen är klar, och OFF-tecknet visas på displayen. Ta bort köksredskapen från brännaren endast efter att den är avstängd.
84. Vänta tills kylfläktarna slutar fungera och stäng av strömförsörjningen.

HKN-ICF70D2V,ICF35DX4,ICF35DX47

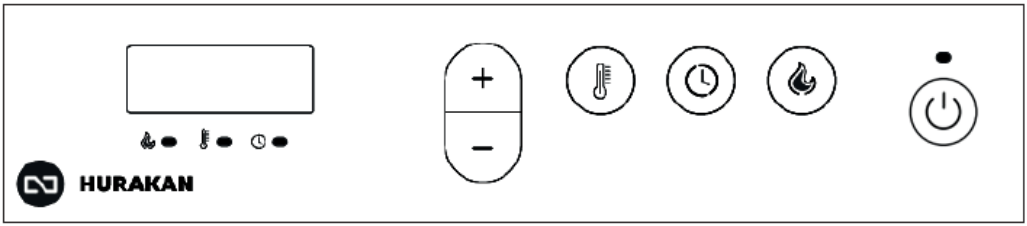
79. Signallampan MAINS tänds och OFF-tecknet visas på displayen efter anslutning av enheten till elnätet.
80. Placera köksredskapen på brännaren.
81. Tryck påratten för att slå på spisen, och ON-tecknet visas på displayen.Tryck på knappen , brännaren börjar värma köksredskapen vid 2,000 W.
82. Välj önskat driftläge för brännaren genom att trycka på motsvarande knapp (TIMER-läge kan fungera samtidigt med ett av POWER- eller TEMPERATURE-lägena):

- knapp för att ändra POWER- eller TEMPERATURE-lägena.
POWER-läge.
Vrid ratten för att ställa in lägena: 300, 500, 1,000, 1,500, 2,000, 2,500, 2,800, 3,000, 3,300 och 3,500 W.
TEMPERATURE-läge.
Temperaturen ställs in på 140°C efter att ha valt detta läge. Vrid ratten för att ställa in 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 och 240°C.

- TIMER-läge. "0:00" visas på displayen när detta läge väljs, med ":00" blinkande. Vrid ratten för att välja antal minuter du behöver, bekräfta sedan värdet genom att trycka på TIMER-knappen igen. "0:" börjar blinka, vrid sedan ratten om du behöver ställa in ett visst antal timmar för brännarens drift. Vänta i 5 sekunder, sedan fixeras timervärdet och nedräkningen börjar på skärmen. Timern kan ställas in för upp till 24 timmars drift. Om du behöver avaktivera timern, tryck på TIMER-knappen 3 gånger i följd.

83. Tryck påratten efter att matlagningen är klar, och OFF-tecknet visas på displayen. Ta bort köksredskapen från brännaren endast efter att den är avstängd.
84. Vänta tills kylfläktarna slutar fungera och stäng av strömförsörjningen.

HKN-ICF35M, HKN-ICW35M WOK



79. Signallampan MAINS tänds och OFF-tecknet visas på displayen efter anslutning av enheten till elnätet.
80. Placera disken på brännaren.
81. Tryck på ON/OFF-knappen för att slå på spisen, och ON-tecknet visas på displayen.
82. Välj önskat driftläge för brännaren genom att trycka på motsvarande knapp (TIMER-läge kan fungera samtidigt med ett av POWER- eller TEMPERATURE lägena):

- POWER-läge.Brännaren börjar värma disken vid1800 W. Tryck på +/--knappen för att ställa in lägena:400, 600, 800, 1000, 1200, 1500, 1800, 2100, 2400, 2700, 3000, 3300 to 3500 W.

- TEMPERATURE-läge. Temperaturen ställs in på 130°C efter val av detta läge. Tryck på +/--knappen för att ställa in60, 80, 100, 120, 130, 140, 150, 160, 170, 180, 200, 240 to 280°C.

- TIMER-läge. "0:00" visas på displayen när detta läge väljs, med ":00" blinkande. Vrid ratten för att välja antal minuter du behöver, bekräfta sedan värdet genom att trycka på TIMER-knappen igen. "0:" börjar blinka, vrid sedan ratten om du behöver ställa in ett visst antal timmar för brännarens drift. Vänta i 5 sekunder, sedan fixeras timervärdet och nedräkningen startar på skärmen. Timern kan ställas in för upp till 24 timmars drift. Om du behöver deaktivera timern, rör TIMER-knappen 3 gånger i följd.

83. Tryck på ON/OFF-knappen efter att matlagningen är klar, och OFF-tecknet visas på displayen. Ta bort disken från brännaren först efter att den är avstängd.
84. Vänta tills kylfläktarna slutar fungera och stäng av strömförsörjningen.

HKN-ICF35D, HKN-ICF70D

92. Signallampan MAINS tänds och OFF-tecknet visas på displayen efter anslutning av enheten till elnätet.
93. Placera disken på brännaren.
94. Tryck påratten för att slå på spisen, och ON-tecknet visas på displayen.
95. Välj önskat driftläge för brännaren genom att trycka på motsvarande knapp (TIMER-läge kan fungera samtidigt med ett av POWER- eller TEMPERATURE-lägena):

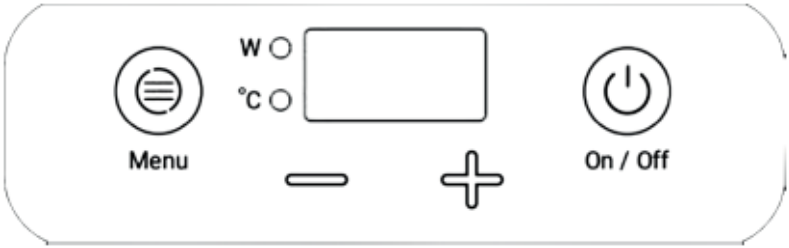
96. - POWER-läge.Brännaren börjar värma disken vid1800 W.
Vrid ratten för att ställa in lägena:400, 600, 800, 1000, 1200, 1500, 1800, 2100, 2400, 2700, 3000, 3300 och 3,500 W.

- TEMPERATURE-läge. Temperaturen ställs in på 130°C efter val av detta läge. Vrid ratten för att ställa in60, 80, 100, 120, 130, 140, 150, 160, 170, 180, 200, 240 och 280°C.

- TIMER-läge. "0:00" visas på displayen när detta läge väljs, med ":00" blinkande. Vrid ratten för att välja antal minuter du behöver, bekräfta sedan värdet genom att trycka på TIMER-knappen igen. "0:" börjar blinka, vrid sedan ratten om du behöver ställa in ett visst antal timmar för brännarens drift. Vänta i 5 sekunder, sedan fixeras timervärdet och nedräkningen startar på skärmen. Timern kan ställas in för upp till 24 timmars drift. Om du behöver deaktivera timern, rör TIMER-knappen 3 gånger i följd.

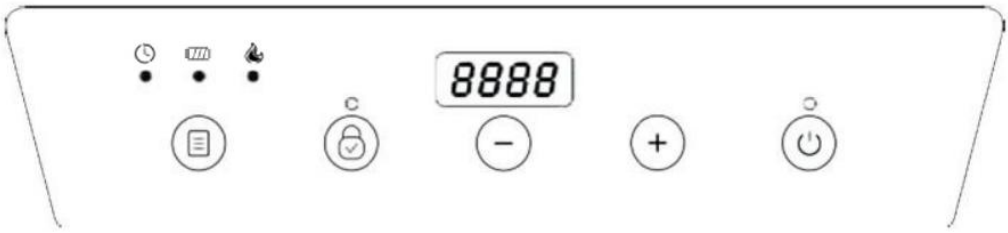
97. Tryck påratten efter att matlagningen är klar, och OFF-tecknet visas på displayen. Ta bort disken från brännaren först efter att den är avstängd.
98. Vänta tills kylfläktarna slutar fungera och stäng av strömförsörjningen.

ICB35M, ICB35W WOK



79. Signallampan MAINS tänds och OFF-tecknet visas på displayen efter anslutning av enheten till elnätet.
80. Placera disken på brännaren.
81. Tryck på ON/OFF-knappen för att slå på spisen, och ON-tecknet visas på displayen. Spisen är redo för drift och är i standby-läge.
82. Välj önskat driftläge för brännaren genom att trycka påMENU-knappen .
    - POWER-läge.Tryck på + eller -knappenför att välja lägena:P1(300W), P2(500W), P3(1000W), P4(1500W), P5(2000W), P6(2500W), P7(2800W), P8(3000W), P9(3300W) to P10(3500W).
    - TEMPERATURE-läge. Tryck på + eller - knappen för att välja lägena: 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 to 240 °C.
83. Tryck på ON/OFF knappen efter tillagningen är klar, och OFF tecknet kommer att visas på displayen. Ta bort kärl från brännaren först efter att den är avstängd.
84. Vänta på att kylflöktarna slutar arbeta och stäng av strömförsörjningen.

ICF35T



79. Signallampan MAINS kommer att lysa och OFF tecknet kommer att visas på displayen efter anslutning av enheten till nätet.
80. Placera kärlen på brännaren.
81. Tryck på ON/OFF knappen för att starta spisen, och ON tecknet kommer att visas på displayen. Spisen är klar för användning och är i standby-läge.

82. Välj önskat driftläge för brännaren genom att trycka på MENU knappen (TIMER läge kan fungera samtidigt medthePOWERmode):
- POWER läge med 1,800 W inställning. Tryck på + eller - knappen för att ändra värdet till400, 600, 800, 1000, 1200, 1500, 1800, 2100, 2400, 2700, 3000, 3300 and 3,500 W.

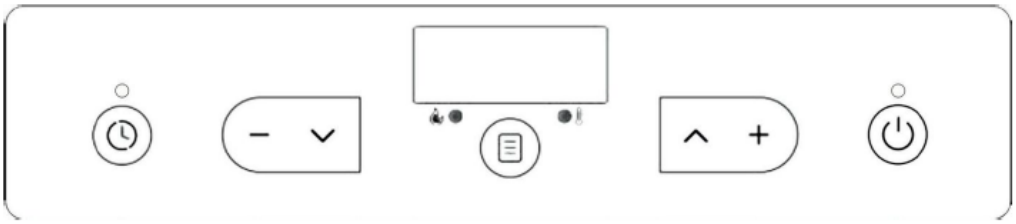
- Powerconsumption mode. Tryck på MENU knappen medan spisen är i drift,the induction cooker will show how much power you have used.For example: it shows 2.35, that means the induction cooker already used 2.35 kw power.Displayen visar den aktuella strömförbrukningenconsumptioni 5 sekunder,then shows tillbaka värmeeffekten.

- TIMER läge. Dubbelklicka på MENU knappen för att välja detta läge. "0:00" kommer att visas på displayen, och ":00" kommer att blinka. Tryck på +/- knappen för att välja antalet minuter du behöver, bekräfta sedan värdet genom att trycka på MENU knappen igen. "0:"börjar blinka, vrid sedan på ratten om du behöver ställa in ett visst antal timmar för brännarens drift.Vänta i 8 sekunder, då kommer timern att fixeras och nedräkningen kommer att starta på skärmen. Timern kan ställas in för upp till 24 timmars drift.Om du behöver inaktivera timern, tryck på TIMER knappen 3 gånger i följd.

-Låsläge. Tryck på låsknappen för att låsa spisens kontrollpanel från alla inställningsändringar medan knappen är intryckt. Den aktiva låsningen kommer att visas av motsvarande indikatorlampa ovanför låsknappen. Tryck på låsknappen igen för att avbryta låsläget.

83. Tryck på ON/OFF knappen efter tillagningen är klar, och OFF tecknet kommer att visas på displayen. Ta bort kärl från brännaren först efter att den är avstängd.
84. Vänta på att kylflöktarna slutar arbeta och stäng av strömförsörjningen.

ICF35TM



79. Signallampan MAINS kommer att lysa och OFF tecknet kommer att visas på displayen efter anslutning av enheten till nätet.
80. Placera kärlen på brännaren.

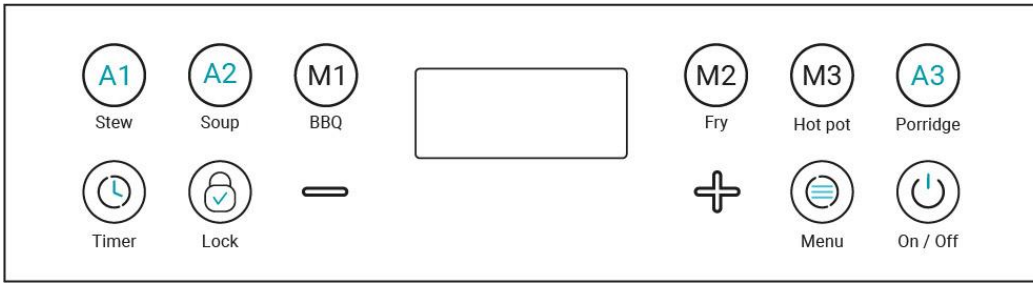
81. Tryck på ON/OFF knappen för att starta spisen, och ON tecknet kommer att visas på displayen. Spisen är klar för användning och är i standby-läge.

82. Välj önskat driftläge för brännaren genom att trycka på MENU knappen (TIMER läge kan fungera samtidigt med ett av POWER eller TEMPERATURE lägena):
- POWER läge med 1,800 W inställning. Tryck på + eller - knapparna för att ändra värdet till400, 600, 800, 1000, 1200, 1500, 1800, 2100, 2400, 2700, 3000, 3300 and 3,500 W.
- TEMPERATURE läge.Tryck på + eller - knapparna för att ändra värdet till60, 80, 100, 120, 130, 140, 150, 160, 170 ,180, 200, 240, and 280°C.

- TIMER läge. "0:00" kommer att visas på displayen när detta läge är valt, med ":00" blinkande.Tryck på + eller - knappen för att välja antalet minuter du behöver, bekräfta sedan värdet genom att trycka på TIMER knappen igen. "0:" börjar blinka, vrid sedan på ratten om du behöver ställa in ett visst antal timmar för brännarens drift. Vänta i8 sekunder, då kommer timervärdet att fixeras och nedräkningen kommer att starta på skärmen. Timern kan ställas in för upp till 24 timmars drift. Om du behöver inaktivera timern, tryck på TIMER knappen 3 gånger i följd.

83. Tryck på ON/OFF knappen efter tillagningen är klar, och OFF tecknet kommer att visas på displayen. Ta bort kärl från brännaren först efter att den är avstängd.
84. Vänta på att kylflöktarna slutar arbeta och stäng av strömförsörjningen.

HKN-ICF18T



1. Anslut spisen till elnätet, summer kommer att avge en signal, och"----" värdet kommer att visas på skärmen. Om ingen knapp trycks, kommer spisen att stängas av.
2. Placera kärlen på brännaren.
3. Tryck på ON/OFF, och spisen kommerattvara i standby-läge. "----" kommer att köras i displayen. Tryck på MENU knappen, den kommer att börja värma kärlen med funktionen HOT POT läge på 1400W. Tryck påMENU knappen

för att välja motsvarande värmeläge.
4. HOT POT läget är avsett för självkontroll av värmeeffekten. Tryck på + eller - knapparna för att ändra effekten.

5. STEW läget är avsett för automatisk tillagning. Effektändringsfunktionen med + eller - knapparna är blockerad. Värmeprocessen kommer att avslutas automatiskt.
6. BBQ läget är avsett för självkontroll av värmeeffekten. Tryck på + eller - knapparna för att ändra effekten.
7. FRY läget är avsett för självkontroll av värmeeffekten. Tryck på + eller - knapparna för att ändra effekten.
8. SOUP och PORRIDGE lägena är automatiska. Effektändringsfunktionen med + eller - knapparna är blockerad. Värmeprocessen kommer att avslutas automatiskt.
9. TheTIMER-läge. "0:00" visas på displayen när detta läge väljs, med ":00" blinkande.Tryck på + eller - knappen för att välja antal minuter du behöver, bekräfta sedan värdet genom att trycka på TIMER-knappen igen. "0:" börjar blinka, sedantryck på +/- knappenom du behöver ställa in ett visst antal timmar för brännaren. Vänta i 5 sekunder, sedan fixeras timervärdet och nedräkningen startar på skärmen. Timern kan ställas in för upp till 24 timmars drift. Om du behöver avaktivera timern, tryck på TIMER-knappen 3 gånger i följd.

OBS: STEW, SOUP och PORRIDGE-lägena ställer in en timer för när den ska börja fungera. HOT POT, FRY och BBQ-lägena ställer in en timer för när den ska sluta fungera.

10. LOCK-funktion. Att trycka på LOCK-knappen under hällens driftlåser knapparna förutom ON/OFF-knappen.Tryck på LOCK-knappen igen för att avbryta.
11. Avstängning. Tryck på ON/OFF-knappen under hällens drift, så stannar uppvärmningen. Hällen växlar till standby-läge.
12. Observera! Koppla inte bort enheten från elnätet omedelbart efter att driften avslutats. Det tvångsstyrda ventilationssystemet för induktionshällen fortsätter att fungera i 1 minut för att enheten ska kunna kylas ned ordentligt. Först därefter kan du koppla bort enheten från elnätet.

5. UNDERHÅLL OCH SKÖTSEL

• Innan något underhåll utförs, stäng av strömmen till hällen och låt den svalna till rumstemperatur.
• Rengör enheten varje dag.
• Använd en fuktig, mjuk svamp eller trasa med milda rengöringsmedel för att rengöra ytan och höljet. Torka av ytan och höljet efter rengöring. Se till att allt fett och smuts är helt borttaget från ytorna.
• Se till att rengöra ventilationsöppningen på hällens undersida med en mjuk borste och ett milt rengöringsmedel. Torka av ytan efter rengöring.
• Förhindra att vätska och främmande föremål kommer in i hällen under rengöringen.
• Rengör aldrig utrustningen med slipande material, metallsvampar och borstar, stickande och skärande föremål, aggressiva och klorinnehållande rengöringsmedel, bensin, syror,alkalier, och lösningsmedel.
• Om utrustningen inte ska användas under en längre tid (under lediga dagar, semester, etc.), ska den stängas av från strömförsörjningen och rengöras grundligt.

6. UNDERHÅLL OCH REPARATION

OBSERVERA: UNDERHÅLL OCH REPARATION SKA UTFÖRAS MED STRÖMFÖRSÖRJNINGEN HELT AVSTÄNGD, GENOM ATT VÄNDA HUVUDSTRÖMBRYTAREN TILL "OFF"-LÄGET OCH KOPPLA UR KONTAKTEN FRÅN UTTAGET, OCH AV BEHÖRIG TEKNISK PERSONAL.

Underhåll av hällen ska utföras i enlighet med föreskrifterna i det land där enheten används. Arbetsmomenten som anges i denna manual är endast för referens.

Under underhåll, se till att:

- Instruera och kontrollera personalens kunskap om driftreglerna för den som använder enheten.
- Intervjua personalen som använder hällen om eventuell onormal drift av enheten.
- Visuellt inspektera hällens skick.
- Kontrollera blottade kablar.
- Kontrollera kylfläktarnas skick och rengör propellrarna vid behov.

Hällen ska repareras av kvalificerad teknisk personal.
Inga konstruktionsändringar får göras.
Vid onormal drift av hällen, stäng av strömmen genom att vända huvudströmbrytaren till OFF-läget eller genom att ta ur kontakten ur uttaget och kontakta serviceleverantören.
Det är strängt förbjudet att använda en enhet som är känd för att vara defekt.
Säljaren och Tillverkaren kan inte hållas ansvariga för direkta eller indirekta skador som kan uppstå från en olycka eller från användning av en defekt enhet.

Skyddsanordningar

1. **Överspänningsskydd**

Om nätspänningen varierar inom området från 80till280 V, sker hällens inställningar och inställning av erforderlig effekt i automatiskt läge. När spänningen hamnar utanför det ovannämnda området, växlar hällen automatiskt till standby-läge.

2. **Överhettningsskydd**

Temperatursensorn övervakar temperaturen inne i hällen. Om sensorn registrerar överhettning, växlar hällen automatiskt till standby-läge.

3. **Detektering av små föremål**

När hällytan kommer i kontakt med kärl med diameter mindre än 80 mm eller små föremål (kniv, gaffel, tång, nyckel, etc.), utfärdas en varningssignal.

4. **Frånvaro av kärl eller olämpligt kärl**

Om en kastrull tas bort från hällen under tillagning, eller den är olämplig att använda, kommer hällen inte att fungera och en felkod visas på skärmen.

5. **Skyddande automatisk avstängning**

Om hällen i drift inte tar emot kommandon under 2 timmar, stängs den automatiskt av.
(Undantag: när timern är inställd på mer än 2 timmar)

Felkoder

KOD	FEL	KOD	FEL
E0	Centralenhet är defekt	E5	Fel i hällens eller centralenhetens drift
E1	Kärl saknas	E6	Strömöverbelastning
E2	För låg nätspänning	E7	Kretsbrott eller kortslutning av IGBT (insulated-gate bipolar transistor)
E3	För hög nätspänning	E8	Överhettning av keramisk panel
E4	Kretsbrott eller kortslutning av temperatursensor	E9	IGBT överhettning

7. TRANSPORT OCH LAGRING. AVFALLSHANTERING

• Denna enhet kan transporteras med alla transportmedel i enlighet med varningsetiketter som sitter på behållaren, samt med regler som gäller för ett visst transportmedel.
• Luta eller stöt inte enheten vid lastning eller transport. Flytta transportbehållaren på lutande yta och observera TOP-symbolen i en vinkel på högst 15%.
• Transport av utrustningen med järnväg och väg ska ske i täckta fordon.
• Efter transport ska hällen vara funktionsduglig och inte skadad.
• Förvara enheten i sin transportförpackning i lager som skyddar den från nederbörd och mekaniska skador.
• Skaka inte hällen.
• Förvara inte enheten upp och ner.

När hällen inte längre används, i slutet av dess livslängd, ska den drivande organisationen lämna över den till den person som ansvarar för avfallshanteringen.
Avfallshantera enheten enligt allmänna återvinningsregler i enlighet med föreskrifterna i det land där enheten ska avfallshanteras.

1. TEKNISKE SPECIFIKATIONER

Model	Net parametre	Effekt, kW	Antal brændere, stk	Type brænder overflade	Samlet dimensioner, mm	Vægt, kg
HKN-ICF18T	220–240 V/ 50 Hz	2	1	Flad	370x290x35	2
HKN-ICB35W WOK		3.5		WOK	400x400x85 (ingen fjern-betjening)	4.7
HKN-ICB35M				Flad		
HKN-ICF35M					326x415x110	4.7
HKN-ICF35D					328x396x110	4
HKN-ICW35M				WOK	350x450x200	5.7
HKN-ICF35T				Flad	340x423x130	5.2
HKN-ICF35TM					326x415x110	4.6
HKN-ICF70D		7	2		660x396x110	9.9
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		500x410x200	8
HKN-ICW50D				WOK		

Producenten forbeholder sig ret til at ændre komfurets udseende og design for at forbedre dets driftskarakteristika, mens de tekniske karakteristika forbliver uændrede.

2. INSTALLATION OG OPSÆTNING

• Opmærksomhed! Installation og idriftsættelse skal udføres af behørigt kvalificeret og autoriseret teknisk personale som krævet af reglerne i det land, hvor dette udstyr anvendes.

• Sørg for at netspændingen svarer til komfurets driftsspænding, kontroller installationen af beskyttelsesanordninger, og sørg for at de er i overensstemmelse med de respektive effekt- og karakteristikaklassifikationer. Maksimal spændingsafvigelse er +5%/-10%; frekvens er 50 Hz.

• Beskyttelsesudstyr skal være placeret i umiddelbar nærhed af komfuret eller i tavlen, hvis denne er direkte tilgængelig. Stikket skal opfylde sikkerhedskravene og have en pålidelig jordforbindelse.

• HKN-ICF35DX4 og HKN-ICF35DX47 model komfurer skal installeres på et stativ uden bund.

• HKN-ICF35DX4 og HKN-ICF35DX47 model komfurer skal tilsluttes i henhold til diagrammet på mærkaten ved siden af typeskiltet og markeringen på ledningerne.Det er muligt at tilslutte til et netværk med en spænding på 380-415 V.
• Blokering af komfurets ventilationsåbninger er ikke tilladt.
• Den elektriske ledning skal være i overensstemmelse med komfurets nominelle effekt. Manglende overensstemmelse kan resultere i brand.
• HKN-ICF70D og HKN-ICF70D2V model komfurer har 2 enfasede kabler med E/F type stik.
• Løsning af komponenternes fastgørelser, elektriske forbindelser og bevægelige mekanismer kan forekomme under transport af enheden, så disse skal kontrolleres før første start.
• Tillad ikke at kablet placeres mellem genstande og møbler, der kan udøve tryk og beskadige strømkablet. Bøj ikke eller sammenfiltret kablet.
• Brug ikke husholdnings-forlængerledninger til at tilslutte komfuret.
• Forkert ledningsføring eller stik/stikkontakt funktionsfejl kan resultere i
brand.
• Komfuret skal installeres på et brandsikker stabilt skridsikkert fladt vandret underlag i en afstand på mindst 100 mm fra vægge, ramper, trin og andet udstyr. Det er ikke tilladt at installere udstyret nær vaskekar og håndvaske.
• Hvis enheden installeres nær andet varmeudstyr, øg afstanden mellem dette og komfuret til 200–300 mm. Installation nær udstyr, der fordamper fedt under drift (friturekoger, grills osv.) er forbudt.
• Det er ikke tilladt at installere komfuret i umiddelbar nærhed af brændbare og eksplosive genstande og materialer.
• Det er ikke tilladt at installere komfuret i rum med betydelige mængder støv, røg og gas (herunder mel og andre typer støv).
• Fjern alt emballagemateriale, foldere, plastikposer osv. fra komfurets overflade, rengør derefter komfuret i overensstemmelse med Afsnit 6. Vedligeholdelse og Service før første brug af produktet.
• Tillad aldrig personale, der ikke er fortrolige med denne manual og ikke behørigt instrueret i sikkerhedsspørgsmål, at betjene komfuret, da dette kan føre til kvæstelser og død.
• Tag passende foranstaltninger til at beskytte enheden mod regn og fugt.

3. SIKKERHED

• Opmærksomhed! Kun personer, der er fortrolige med denne manual og instrueret i sikkerhedsspørgsmål, må få lov til at bruge dette udstyr.
• Det kræves at overholde arbejds- og brandsikkerheds- og sundhedsreglerne strengt i overensstemmelse med reglerne i det land, hvor denne enhed betjenes under installation, forberedelse til drift, drift, vedligeholdelse og reparation, sammen med kravet om at sikre overholdelse af sikkerhedskravene beskrevet i denne manual.
• Hold komfuret væk fra børns rækkevidde.
• Komfuret må ikke efterlades uden opsyn under drift.
• Brug aldrig enheden på ujævn overflade eller på et plastik underlag.
• Rør aldrig komfurets overflader under drift, samt i nogen tid bagefter. Læn dig ikke op ad det med din krop. Dette vil medføre forbrændinger!
• Opbevar ikke brandfarlige genstande i umiddelbar nærhed af komfuret.

• Efterlad aldrig fremmede genstande på komfurets overflade.
• Undgå at tabe fremmede genstande og læn dig aldrig mod komfurets overflade, da dette kan forårsage skade. Brug ikke enheden hvis der er revner på overfladen.
• Undgå at koldt vand kommer på den varme glaskeramik overflade.
• Undgå at rengøringsmidler eller brændbare materialer (inklusive papir) kommer på enhedens overflade under induktions-type service.
• Overvarm aldrig tomt service. Overophedt olie kan antænde.
• Opbevar enheden på et sted med en omgivelsestemperatur under 45°C og max. fugtighed på 90%.
• Hvis komfuret ikke er i brug eller bruges under uheldige vejrforhold, frakobl det fra strømforsyningen for at forhindre ulykker.
• Det er strengt forbudt at vaske enheden i åbent vand. Manglende overholdelse af denne regel kan resultere i udstyrsskade og personskade, muligvis dødelig. Lad ikke vand komme i kontakt med stikket og kontakten.
• Vask ikke komfurets overflader uden forudgående afkøling.
• Før vask, reparation eller flytning af komfuret, træk først stikket ud af stikkontakten.
• Hvis du bemærker skader på strømkablet, udskift det øjeblikkeligt. Ellers kan det forårsage elektrisk stød eller brand.
• Rør ikke strømkablet med våde hænder, eller elektrisk stød kan opstå.
• Udfør kun vedligeholdelse eller reparation efter komfuret er blevet frakoblet strømforsyningen.
• Rør ikke kontakten eller stikket med våde hænder.
• Flyt ikke komfuret under drift.
• Træk aldrig i strømkablet når strømmen frakobles, træk altid stikket ud.
• Personer der lider af hjertesygdomme skal kun bruge komfuret i overensstemmelse med deres læges anbefalinger.
• Enheden er ikke beregnet til brug af børn, personer med reducerede fysiske eller mentale evner, samt af dem uden erfaring og relevant viden. Undtagelser kan gøres hvis supervision eller briefing leveres af en person ansvarlig for sikkerheden for sådanne personer.

Enheden må ikke betjenes:
• i tilfælde af funktionsfejl af komfuret;
• hvis det er blevet beskadiget eller faldet ned;
• i tilfælde af skade på strømkablet eller stikket.

4. BETJENINGSPROCEDURE

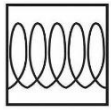
• Induktionskomfuret er beregnet til varmebehandling af fødevarer i cateringvirksomheder ved brug af service med bunden lavet af materialer med ferromagnetiske egenskaber.
• Bloker aldrig komfurets ventilationsåbninger.
• For normal drift af komfuret skal omgivelsestemperaturen være 5–35°C og relativ fugtighed 30–80%.
• Maksimal vægt på blusseren må ikke overstige 30 kg.

DA

• Prøv ikke at fjerne servicet fra blusseren under madlavning. Undgå gentagen tab af kontakt mellem servicets bund og blusserens overflade! (f.eks. vende pandekager eller røre i servicets indhold uden specielt køkkenudstyr).
• Undgå at væske kommer på overfladen under komfuret da det kan komme ind i enheden og forårsage funktionsfejl.
• Brug kun rent service til madlavning. Før madlavning, sørg for at kontaktfladerne på komfuret og servicet er tørre. Sørg for at der ikke er fedt tilbage på komfurets overflade.
• Komfurets glaskeramik overflade kræver omhyggelig behandling.
• Frakobl ikke enheden fra nettet umiddelbart efter afslutning af driften. Induktionskomfurets tvangsventilationssystem vil fortsætte driften i 1 minut for ordentlig afkøling af enheden. Først derefter kan enheden frakobles fra hovedstrømforsyningen.

<u>Krav til service:</u>

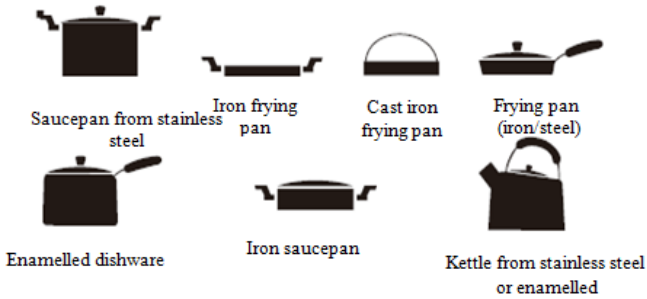
• Service med bunden lavet af materialer med ferromagnetiske egenskaber er påkrævet for komfurets drift.
• Service med bunddiameter på 12 til 26 cm og tykkelse på mindst 5 mm er egnet til brug.
• Hvis servicet ikke opfylder disse krav, brug en passende adapter i form af et metalpanel med højt indhold af ferromagnetiske materialer (ikke inkluderet i leveringspakken).
• Servicet skal være mærket som egnet til brug på induktionskomfurer.



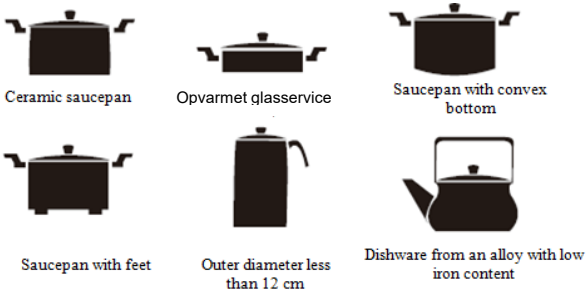
For komfurer med flade blussere:
• Servicets bund skal være perfekt flad og ikke have ru overflader eller uregelmæssigheder.

For komfurer med WOK blussere:
• Servicets bund skal placeres tæt til overfladen og ikke have ru overflader eller uregelmæssigheder.

KOMPATIBELT SERVICE



UEGNET SERVICE

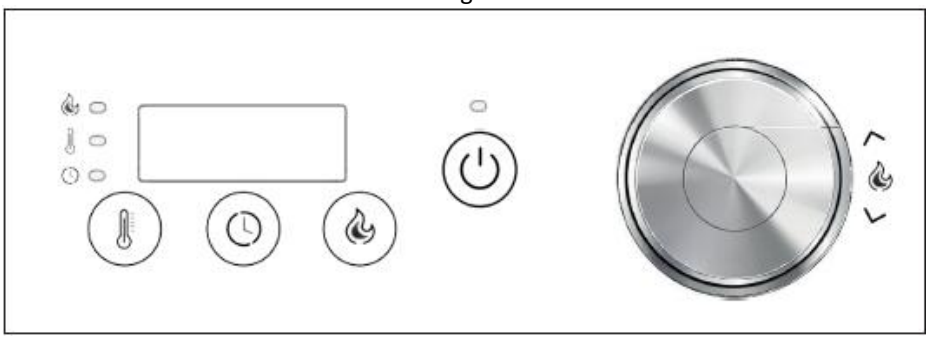


Betjening

Denne instruktion indeholder information om betjening af én blusser. Alle komfurets blussere fungerer på samme måde.

Vælg beskrivelsen af kontrolpanelet som findes på din komfurmodel.

HKN-ICW50D og HKN-ICF50D



85. Signallampen MAINS vil lyse op og OFF tegnet vil vises på displayet efter tilslutning af enheden til nettet.

86. Placer servicet på blusseren.

87. Tryk på ON/OFF knappen for at tænde komfuret, og ON tegnet vil vises på displayet.

88. Vælg den ønskede driftstilstand for blusseren ved at trykke på den tilsvarende knap (TIMER tilstand kan arbejde samtidigt med en af POWER eller TEMPERATURE tilstandene):

- POWER tilstand.The blusser vil begynde at opvarme servicet ved 2,500 W.

Drej knappen for at indstille tilstandene: 500, 1,000, 1,500, 2,000, 2,500, 3,000, 3,500, 4,000, 4,500til5,000 W.

- TEMPERATURE tilstand. Temperaturen vil blive sat til 160°C efter valg af denne tilstand.

Drej knappen for at indstille 60, 80, 120, 140, 160, 180, 200, 220, 240 til280°C.

- TIMER tilstand. "0:00" vil vises på displayet når denne tilstand vælges, med ":00" blinkende. Drej knappen for at vælge antallet af minutter du har brug for, bekræft derefter

værdien ved at trykke på TIMER knappen igen. "0:" vil begynde at blinke, drej derefter knappen hvis du har brug for at indstille et bestemt antal timer for blusserens drift. Vent i 5 sekunder, derefter vil timer værdien blive fikseret og nedtællingen vil starte på skærmen. Timeren kan indstilles til op til 24 timers drift. Hvis du har brug for at deaktivere timeren, rør TIMER knappen 3 gange i træk.

89. Tryk på ON/OFF knappen efter madlavning er færdig, og OFF tegnet vil vises på displayet. Fjern servicet fra blusseren kun efter den er slukket.
90. Vent på at køleblæserne stopper med at arbejde og sluk strømforsyningen.

HKN-ICF70D2V,ICF35DX4,ICF35DX47

85. Signallampen MAINS vil lyse op og OFF tegnet vil vises på displayet efter tilslutning af enheden til nettet.
86. Placer servicet på blusseren.
87. Tryk påknappen for at tænde komfuret, og ON tegnet vil vises på displayet.Tryk på knappen, the blusser vil begynde at opvarme servicet ved 2,000 W.
88. Vælg den ønskede driftstilstand for blusseren ved at trykke på den tilsvarende knap (TIMER tilstand kan arbejde samtidigt med en af POWER eller TEMPERATURE tilstandene):

- knap til at ændre POWER eller TEMPERATURE tilstandene.

POWER tilstand.

Drej knappen for at indstille tilstandene: 300, 500, 1,000, 1,500, 2,000, 2,500, 2,800, 3,000, 3,300 og 3,500 W.

TEMPERATURE tilstand.

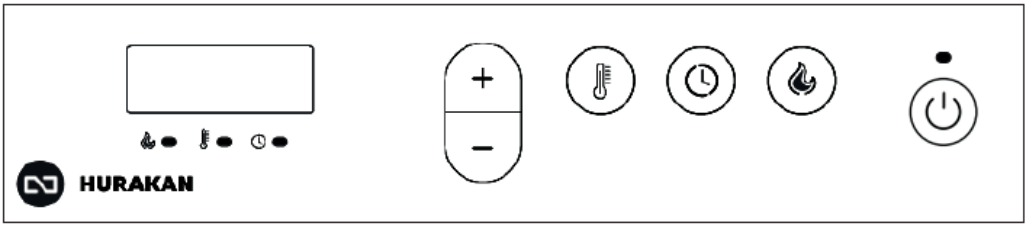
Temperaturen vil blive sat til 140°C efter valg af denne tilstand. Drej knappen for at indstille 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 og 240°C.

- TIMER tilstand. "0:00" vil vises på displayet når denne tilstand vælges, med ":00" blinkende. Drej knappen for at vælge antallet af minutter du har brug for, bekræft derefter værdien ved at trykke på TIMER knappen igen. "0:" vil begynde at blinke, drej derefter knappen

hvis du har brug for at indstille et bestemt antal timer for blusserens drift. Vent i 5 sekunder, derefter vil timer værdien blive fikseret og nedtællingen vil starte på skærmen. Timeren kan indstilles til op til 24 timers drift. Hvis du har brug for at deaktivere timeren, rør TIMER knappen 3 gange i træk.

89. Tryk påknappen efter madlavning er færdig, og OFF tegnet vil vises på displayet. Fjern servicet fra blusseren kun efter den er slukket.
90. Vent på, at køleblæserne stopper med at arbejde, og sluk for strømforsyningen.

HKN-ICF35M, HKN-ICW35M WOK



85. Signallampen MAINS lyser, og OFF-tegnet vises på displayet efter tilslutning af enheden til nettet.
86. Placer opvasken på brænderen.
87. Tryk på ON/OFF-knappen for at tænde for kogepladen, og ON-tegnet vises på displayet.
88. Vælg den ønskede driftstilstand for brænderen ved at trykke på den tilsvarende knap (TIMER-tilstand kan arbejde samtidig med en af POWER- eller TEMPERATURE tilstandene):

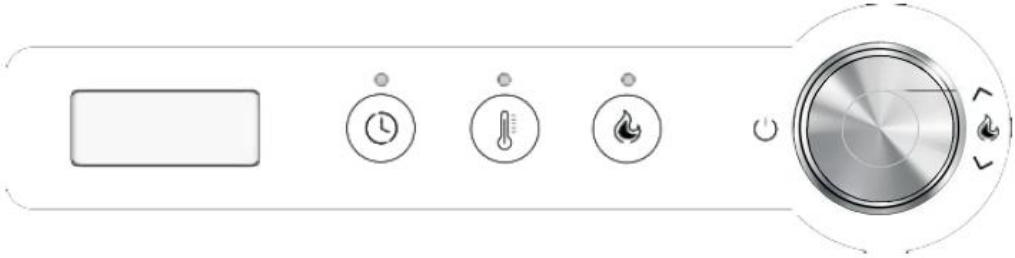
- POWER-tilstand. Brænderen begynder at opvarme opvasken ved 1800 W. Tryk på +/--knappen for at indstille tilstandene: 400, 600, 800, 1000, 1200, 1500, 1800, 2100, 2400, 2700, 3000, 3300 til 3500 W.

- TEMPERATURE-tilstand. Temperaturen indstilles til 130°C efter valg af denne tilstand. Tryk på +/--knappen for at indstille 60, 80, 100, 120, 130, 140, 150, 160, 170, 180, 200, 240 til 280°C.

- TIMER-tilstand. "0:00" vises på displayet, når denne tilstand vælges, med ":00" blinkende. Drej knappen for at vælge det antal minutter, du har brug for, og bekræft derefter værdien ved at trykke på TIMER-knappen igen. "0:" begynder at blinke, drej derefter knappen, hvis du skal indstille et bestemt antal timer for brænderens drift. Vent i 5 sekunder, derefter fastlåses timerværdien, og nedtællingen starter på skærmen. Timeren kan indstilles til op til 24 timers drift. Hvis du skal deaktivere timeren, skal du røre ved TIMER-knappen 3 gange i træk.

89. Tryk på ON/OFF-knappen efter madlavningen er færdig, og OFF-tegnet vises på displayet. Fjern kun opvasken fra brænderen, efter den er slukket.
90. Vent på, at køleblæserne stopper med at arbejde, og sluk for strømforsyningen.

HKN-ICF35D, HKN-ICF70D



99. Signallampen MAINS lyser, og OFF-tegnet vises på displayet efter tilslutning af enheden til nettet.
100. Placer opvasken på brænderen.
101. Tryk på knappen for at tænde for kogepladen, og ON-tegnet vises på displayet.
102. Vælg den ønskede driftstilstand for brænderen ved at trykke på den tilsvarende knap (TIMER-tilstand kan arbejde samtidig med en af POWER- eller TEMPERATURE-tilstandene):

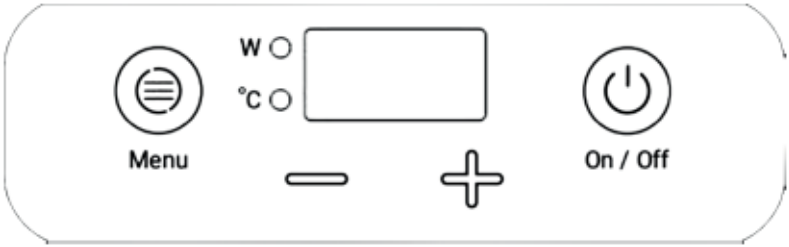
103. - POWER-tilstand. Brænderen begynder at opvarme opvasken ved 1800 W. Drej knappen for at indstille tilstandene: 400, 600, 800, 1000, 1200, 1500, 1800, 2100, 2400, 2700, 3000, 3300 og 3.500 W.

- TEMPERATURE-tilstand. Temperaturen indstilles til 130°C efter valg af denne tilstand. Drej knappen for at indstille 60, 80, 100, 120, 130, 140, 150, 160, 170, 180, 200, 240 og 280°C.

- TIMER-tilstand. "0:00" vises på displayet, når denne tilstand vælges, med ":00" blinkende. Drej knappen for at vælge det antal minutter, du har brug for, og bekræft derefter værdien ved at trykke på TIMER-knappen igen. "0:" begynder at blinke, drej derefter knappen, hvis du skal indstille et bestemt antal timer for brænderens drift. Vent i 5 sekunder, derefter fastlåses timerværdien, og nedtællingen starter på skærmen. Timeren kan indstilles til op til 24 timers drift. Hvis du skal deaktivere timeren, skal du røre ved TIMER-knappen 3 gange i træk.

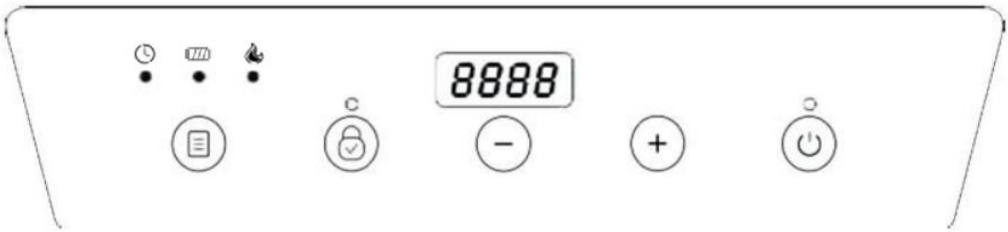
104. Tryk på knappen efter madlavningen er færdig, og OFF-tegnet vises på displayet. Fjern kun opvasken fra brænderen, efter den er slukket.
105. Vent på, at køleblæserne stopper med at arbejde, og sluk for strømforsyningen.

ICB35M, ICB35W WOK



85. Signallampen MAINS lyser, og OFF-tegnet vises på displayet efter tilslutning af enheden til nettet.
86. Placer opvasken på brænderen.
87. Tryk på ON/OFF-knappen for at tænde for kogepladen, og ON-tegnet vises på displayet. Kogepladen er klar til drift og er i standby-tilstand.
88. Vælg den ønskede driftstilstand for brænderen ved at trykke på MENU-knappen .
    - POWER-tilstand. Tryk på + eller - knappen for at vælge tilstandene: P1(300W), P2(500W), P3(1000W), P4(1500W), P5(2000W), P6(2500W), P7(2800W), P8(3000W), P9(3300W) til P10(3500W).
    - TEMPERATURE-tilstand. Tryk på + eller - knappen for at vælge tilstandene: 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 to 240 °C.
89. Tryk på ON/OFF knappen efter madlavning er afsluttet, og OFF tegnet vil vises på displayet. Fjern service kun fra brænderen efter den er slukket.
90. Vent på at køleventilatorerne stopper med at arbejde og sluk for strømforsyningen.

ICF35T



85. Signallampen MAINS vil lyse op og OFF tegnet vil vises på displayet efter tilslutning af enheden til lysnettet.
86. Placer servicet på brænderen.
87. Tryk på ON/OFF knappen for at tænde for kogepladen, og ON tegnet vil vises på displayet. Kogepladen er klar til drift og er i standby tilstand.

88. Vælg den ønskede driftstilstand for brænderen ved at trykke på MENU knappen
(TIMER tilstand kan arbejde samtidig meddenPOWERtilstand):
- POWER tilstand med 1.800 W indstilling. Tryk på + eller - knappen for at ændre værdien til400, 600, 800, 1000, 1200, 1500, 1800, 2100, 2400, 2700, 3000, 3300og 3.500 W.

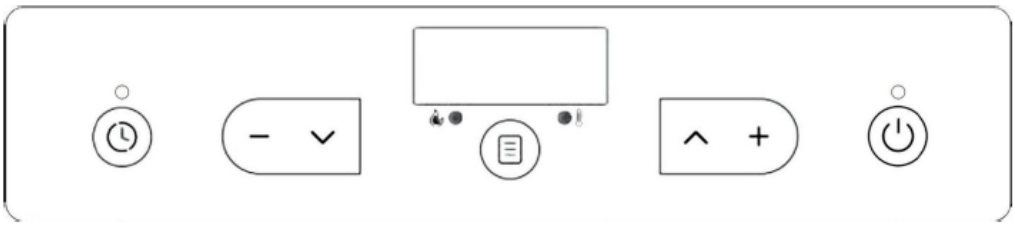
- Strømforbrugstilstand. Tryk på MENU knappen mens kogepladen er i drift,induktionskogepladen vil vise hvor meget strøm du har brugt.For eksempel: den viser 2.35, det betyder at induktionskogepladen allerede har brugt 2.35 kw strøm.Displayet viser det aktuelle strømforbrugi 5 sekunder,så visertilbage varmeeffekten.

- TIMER tilstand. Dobbelttryk på MENU knappen for at vælge denne tilstand. "0:00" vil vises på displayet, og ":00" vil blinke. Tryk på +/- knappen for at vælge antallet af minutter du har brug for, bekræft derefter værdien ved at trykke på MENU knappen igen. "0:"vil begynde at blinke, drej derefter knappen hvis du har brug for at indstille et bestemt antal timer for brænderens drift.Vent i 8 sekunder, så vil timeren blive fastsat og nedtællingen vil starte på skærmen. Timeren kan indstilles op til 24 timers drift.Hvis du har brug for at deaktivere timeren, rør ved TIMER knappen 3 gange i træk.

-Låsetilstand. Tryk på låseknappen for at låse kontrolpanelet på komfuret fra enhver indstillingsændring mens knappen er trykket. Den aktive lås vil blive vist ved den tilsvarende indikatorlampe over låseknappen. Tryk på låseknappen igen for at annullere låsetilstanden.

89. Tryk på ON/OFF knappen efter madlavning er afsluttet, og OFF tegnet vil vises på displayet. Fjern service kun fra brænderen efter den er slukket.
90. Vent på at køleventilatorerne stopper med at arbejde og sluk for strømforsyningen.

ICF35TM



85. Signallampen MAINS vil lyse op og OFF tegnet vil vises på displayet efter tilslutning af enheden til lysnettet.
86. Placer servicet på brænderen.

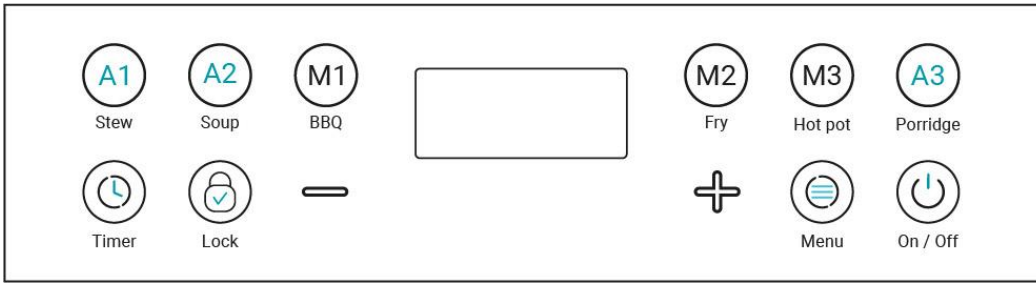
87. Tryk på ON/OFF knappen for at tænde for kogepladen, og ON tegnet vil vises på displayet. Kogepladen er klar til drift og er i standby tilstand.

88. Vælg den ønskede driftstilstand for brænderen ved at trykke på MENU knappen
(TIMER tilstand kan arbejde samtidig med en af POWER eller TEMPERATURE tilstandene):
- POWER tilstand med 1.800 W indstilling. Tryk på + eller - knapperne for at ændre værdien til400, 600, 800, 1000, 1200, 1500, 1800, 2100, 2400, 2700, 3000, 3300og 3.500 W.
- TEMPERATURE tilstand.Tryk på + eller - knapperne for at ændre værdien til60, 80, 100, 120, 130, 140, 150, 160, 170 ,180, 200, 240, og 280°C.

- TIMER tilstand. "0:00" vil vises på displayet når denne tilstand er valgt, med ":00" blinkende.Tryk på + eller - knappen for at vælge antallet af minutter du har brug for, bekræft derefter værdien ved at trykke på TIMER knappen igen. "0:" vil begynde at blinke, drej derefter knappen hvis du har brug for at indstille et bestemt antal timer for brænderens drift. Vent i8sekunder, så vil timerværdien blive fastsat og nedtællingen vil starte på skærmen. Timeren kan indstilles op til 24 timers drift. Hvis du har brug for at deaktivere timeren, rør ved TIMER knappen 3 gange i træk.

89. Tryk på ON/OFF knappen efter madlavning er afsluttet, og OFF tegnet vil vises på displayet. Fjern service kun fra brænderen efter den er slukket.
90. Vent på at køleventilatorerne stopper med at arbejde og sluk for strømforsyningen.

HKN-ICF18T



1. Tilslut kogepladen til lysnettet, summeren vil udsende et signal, og"----"værdien vil blive vist på skærmen. Hvis ingen knap trykkes, vil kogepladen slukke.
2. Placer servicet på brænderen.
3. Tryk på ON/OFF, og kogepladen vilværei standby tilstand. "----" vil køre på displayet. Tryk på MENU knappen, den vil begynde at opvarme servicet med funktionen HOT POT tilstand på

1400W. Tryk påMENU knappen for at vælge den tilsvarende opvarmningstilstand.
4. HOT POT tilstanden er beregnet til selvkontrol af varmeeffekten. Tryk på + eller - knapperne for at ændre effekten.

5. STEW tilstanden er beregnet til automatisk madlavning. Effektændrings funktionen med + eller - knapperne er blokeret. Opvarmningsprocessen vil slutte automatisk.
6. BBQ tilstanden er beregnet til selvkontrol af varmeeffekten. Tryk på + eller - knapperne for at ændre effekten.
7. FRY tilstanden er beregnet til selvkontrol af varmeeffekten. Tryk på + eller - knapperne for at ændre effekten.
8. SOUP og PORRIDGE tilstandene er automatiske. Effektændrings funktionen med + eller - knapperne er blokeret. Opvarmningsprocessen vil slutte automatisk.
9. DenTIMER tilstand. "0:00" vil vises på displayet når denne tilstand vælges, med ":00" blinkende.Tryk på + eller - knappen for at vælge antallet af minutter du har brug for, bekræft derefter værdien ved at trykke på TIMER knappen igen. "0:" vil begynde at blinke, dereftertryk på +/- knappenhvis du skal indstille et bestemt antal timer for brænderens drift. Vent i 5 sekunder, så vil timerværdien blive fastsat og nedtællingen vil starte på skærmen. Timeren kan indstilles til op til 24 timers drift. Hvis du skal deaktivere timeren, tryk på TIMER knappen 3 gange i træk.

BEMÆRK: STEW, SOUP og PORRIDGE tilstandene indstiller en timer for hvornår den vil starte med at arbejde. HOT POT, FRY og BBQ tilstandene indstiller en timer for hvornår den vil stoppe med at arbejde.

10. LOCK funktion. Ved at trykke på LOCK knappen under kogepladens driftvil knapperne blive låst undtagen ON/OFF knappen.Tryk på LOCK knappen igen for at annullere.
11. Slukning. Tryk på ON/OFF knappen under kogepladens drift, og opvarmningen vil stoppe. Kogepladen vil skifte til standby tilstand.
12. Opmærksomhed! Afbryd ikke enheden fra lysnettet umiddelbart efter afslutningen af dens drift. Det tvungne ventilationssystem på induktionskogepladen vil fortsætte driften i 1 minut for ordentlig nedkøling af enheden. Først derefter kan du afbryde enheden fra lysnettet.

5. VEDLIGEHOLDELSE OG PLEJE

• Før enhver vedligeholdelse skal du slukke for kogepladens strøm og lade den køle ned til stuetemperatur.
• Rengør enheden hver dag.
• Brug en fugtig, blød svamp eller klud med milde rengøringsmidler til at rengøre overfladen og kabinettet. Tør overfladen og kabinettet efter rengøring. Sørg for at alt fedt og snavs er fuldstændigt fjernet fra overfladerne.
• Sørg for at rengøre ventilationsåbningen på kogepladens bundoverflade med en blød børste og et mildt rengøringsmiddel. Tør overfladen efter rengøring.
• Forhindre at væsker og fremmede genstande kommer ind i kogepladen under rengøring.
• Rengør aldrig udstyret med slibende materialer, metalliske svampe og børster, prikkende og skærende genstande, aggressive og klorholdige rengøringsmidler, benzin, syrer,baser, og opløsningsmidler.
• Hvis udstyret ikke skal bruges i længere tid (i fridage, ferier osv.), skal det slukkes fra strømforsyningen og grundigt rengøres.

6. VEDLIGEHOLDELSE OG REPARATION

OPMÆRKSOMHED: VEDLIGEHOLDELSE OG REPARATION SKAL UDFØRES MED STRØMFORSYNINGEN FULDSTÆNDIGT SLUKKET, VED AT SKIFTE INDGANGSAFBRYDEREN TIL "OFF" POSITIONEN OG AFBRYDE STIKKET FRA STIKKONTAKTEN, OG AF KVALIFICERET TEKNISK PERSONALE.

Vedligeholdelse af kogepladen skal udføres i overensstemmelse med reglerne i det land hvor enheden bruges. Arbejdspunkterne nævnt i denne manual er kun til reference.

Under vedligeholdelse, sørg for at:
• Informere og kontrollere personalets kendskab til driftsreglerne for dem der betjener enheden.
• Interviewe personalet der betjener kogepladen om mulig unormal drift af enheden.
• Visuelt inspicere kogepladens tilstand.
• Kontrollere for blottede ledninger.
• Kontrollere køleventilatorernes tilstand og rengøre viftehjulene om nødvendigt.

Kogepladen skal repareres af kvalificeret teknisk personale.
Der må ikke foretages designændringer.
I tilfælde af unormal drift af kogepladen, sluk for strømmen ved at dreje hovedafbryderen til OFF positionen eller ved at fjerne stikket fra stikkontakten og kontakt serviceleverandøren.
Det er strengt forbudt at betjene en enhed der vides at være defekt.
Sælgeren og Producenten kan ikke holdes ansvarlige for direkte eller indirekte skader der kan opstå som følge af en ulykke eller fra betjening af en defekt enhed.

Beskyttelsesanordninger

1. **Overspændingsbeskyttelse**

Hvis strømforsyningsspændingen varierer inden for området fra 80til280 V, vil kogepladens indstillinger og opsætningen af påkrævet effekt ske i automatisk tilstand. Når spændingen kommer uden for ovennævnte område, vil kogepladen automatisk skifte til standby tilstand.

2. **Overophedningsbeskyttelse**

Temperatursensoren overvåger temperaturen inde i kogepladen. Hvis sensoren registrerer overophedning, vil kogepladen automatisk skifte til standby tilstand.

3. **Registrering af små genstande**

Når kogepladens overflade kommer i kontakt med køkkenudstyr med diameter mindre end 80 mm eller små genstande (kniv, gaffel, tang, nøgle osv.), vil der blive udsendt et advarsels lydsignal.

4. **Fravær af køkkenudstyr eller uegnet køkkenudstyr**

Hvis en gryde tages af kogepladen under madlavning, eller den er uegnet til brug, vil kogepladen ikke være funktionsdygtig, og en fejlkode vil vises på skærmen.

5. **Beskyttende automatisk nedlukning**

Hvis kogepladen i drift ikke modtager kommandoer i 2 timer, vil den automatisk lukke ned.
(Undtagelse: når timeren er indstillet til mere end 2 timer)

Fejlkoder

COD E	FEJL	CODE	FEJL
E0	Central kontrolenhed er defekt	E5	Fejl i kogepladens eller central kontrolenheds drift
E1	Køkkenudstyr mangler	E6	Strømoverbelastning
E2	For lav strømforsyningsspænding	E7	Kredsløbsbrud eller kortslutning af IGBT (insulated-gate bipolar transistor)
E3	For høj strømforsyningsspænding	E8	Overophedning af keramisk panel
E4	Kredsløbsbrud eller kortslutning af temperatursensor	E9	IGBT overophedning

7. TRANSPORT OG OPBEVARING. BORTSKAFFELSE

• Denne enhed kan transporteres med enhver transportmåde i overensstemmelse med advarselsmærkaterne påsat beholderen, samt med reglerne gældende for en bestemt transportmåde.
• Vip eller stødt ikke enheden ved lastning eller transport. Flyt transportbeholderen på en hældende overflade, iagttag TOP symbolet i en vinkel på ikke mere end 15%.
• Transport af udstyret med jernbane og vej skal ske i overdækkede køretøjer.
• Efter transport skal kogepladen være funktionsdygtig og ikke beskadiget.
• Opbevar enheden i dens forsendelsesemballage i varehuse der beskytter den mod atmosfærisk nedbør og mekanisk beskadigelse.
• Ryst ikke kogepladen.
• Opbevar ikke enheden på hovedet.

Når kogepladen ikke længere er i brug, ved slutningen af dens levetid, skal den driftsansvarlige organisation aflevere den til personen der er ansvarlig for dens bortskaffelse.
Bortskaf enheden i henhold til de generelle genbrugsregler i overensstemmelse med reglerne i det land hvor enheden skal bortskaffes.

1. TEKNISKE SPESIFIKASJONER

Modell	Strøm-nettet parametere	Effekt, kW	Antall brennere, stk	Type brenner overflate	Totale dimensjoner, mm	Vekt, kg
HKN-ICF18T	220–240 V/ 50 Hz	2	1	Flat	370x290x35	2
HKN-ICB35W WOK		3.5		WOK	400x400x85 (ingen fjern-kontroll)	4.7
HKN-ICB35M				Flat		
HKN-ICF35M					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		660x396x110	9.9
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		500x410x200	8
HKN-ICW50D				WOK		

Produsenten forbeholder seg retten til å endre utseende og design på komfyren for å forbedre driftsegenskapene, mens de tekniske egenskapene forblir uendret.

2. INSTALLASJON OG OPPSETT

• Oppmerksomhet! Installasjon og idriftsettelse skal utføres av kvalifisert og sertifisert teknisk personell som kreves av forskriftene i landet der dette utstyret brukes.

• Kontroller at nettspenningen stemmer overens med komfyrens driftsspenning, kontroller installasjonen av verneutstyr, og forsikre deg om at de stemmer overens med respektive effekt- og karakteristikkverdier. Maksimalt spenningsavvik er +5%/-10%; frekvens er 50 Hz.

• Verneutstyr skal plasseres i umiddelbar nærhet til komfyren eller i koblingsskapet dersom sistnevnte er direkte tilgjengelig. Kontakten skal oppfylle sikkerhetskravene og ha pålitelig jording.

• HKN-ICF35DX4 og HKN-ICF35DX47 modell komfyrer skal installeres på et stativ uten bunn.

NO

• HKN-ICF35DX4 og HKN-ICF35DX47 modell komfyrer skal kobles til i henhold til diagrammet på klistremerket ved typeskiltet og merkingen på ledningene.Det er mulig å koble til et nettverk med spenning på 380-415 V.
• Blokkering av komfyrens ventilasjonsåpninger er ikke tillatt.
• Den elektriske ledningen skal stemme overens med komfyrens nominelle effekt. Manglende samsvar kan føre til brann.
• HKN-ICF70D og HKN-ICF70D2V modell komfyrer har 2 enfase-kabler med E/F type plugger.
• Løsning av festeanordningene til komponentene, elektriske tilkoblinger og bevegelige mekanismer kan forekomme under transport av enheten, så disse skal kontrolleres før første oppstart.
• Ikke tillat at kabelen plasseres mellom gjenstander og møbler som kan utøve trykk og skade strømkabelen. Ikke bøy eller filtrer kabelen.
• Ikke bruk husholdnings-skjøteledninger for å koble til komfyren.
• Feil ledningsføring eller plugg/kontakt-feil kan føre til
brann.
• Komfyren skal installeres på et brannfast stabilt sklisikkert flatt horisontalt underlag på en avstand på minst 100 mm fra vegger, ramper, trinn og annet utstyr. Det er ikke tillatt å installere utstyret nær vaskebassenger og håndvaskere.
• Dersom enheten installeres nær annet varmeutstyr, øk avstanden mellom sistnevnte og komfyren til 200–300 mm. Installasjon nær utstyr som fordamper fett i sin drift (frityrkoker, griller, etc.) er forbudt.
• Det er ikke tillatt å installere komfyren i umiddelbar nærhet til brennbare og eksplosive gjenstander og materialer.
• Det er ikke tillatt å installere komfyren i rom med betydelig mengde støv, røyk og gass (inkludert mel og andre typer støv).
• Fjern alt emballasjemateriale, brosjyrer, plastposer, etc., fra komfyroverflaten, rengjør deretter komfyren i henhold til Seksjon 6. Vedlikehold og Service før første bruk av produktet.
• Tillat aldri personell som ikke er kjent med denne manualen og ikke er behørig informert om sikkerhetsspørsmål å betjene komfyren, da dette kan føre til skade og død.
• Ta tilstrekkelige tiltak for å beskytte enheten mot regn og fuktighet.

3. SIKKERHET

•Oppmerksomhet! Kun personer som er kjent med denne manualen og informert om sikkerhetsspørsmål kan få tillatelse til å bruke dette utstyret.

• Det kreves å strengt overholde arbeids- og brannsikkerhets- og sanitærforskriftene i samsvar med reglene i landet der denne enheten brukes under installasjon, forberedelse til drift, drift, vedlikehold og reparasjon, sammen med kravet om å sikre overholdelse av sikkerhetskravene beskrevet i denne manualen.
• Hold komfyren utenfor barns rekkevidde.
• Koketoppen skal ikke forlates uten tilsyn under drift.
• Bruk aldri enheten på ujevn overflate eller på en plastbase.
• Berør aldri overflatene på koketoppen under drift, samt en tid etterpå. Ikke len deg mot den med kroppen. Dette vil føre til brannskader!
• Ikke oppbevar brennbare gjenstander i umiddelbar nærhet av koketoppen.

• Legg aldri fremmede gjenstander på overflaten av koketoppen.
• Unngå å miste fremmede gjenstander og len deg aldri på overflaten av koketoppen, da dette kan forårsake skade. Ikke bruk enheten hvis det er sprekker på overflaten.
• Forhindre at kaldt vann kommer på den varme glasskeramiske overflaten.
• Forhindre at rengjøringsmidler eller brennbare materialer (inkludert papir) kommer på enhetens overflate under induksjonstype kokekar.
• Overopphete aldri tomme kokekar. Overopphetet olje kan ta fyr.
• Oppbevar enheten på et sted med omgivelsestemperatur under 45°C og maks. luftfuktighet på 90%.
• Hvis koketoppen ikke er i bruk eller brukes under dårlige værforhold, koble den fra strømforsyningen for å forhindre ulykker.
• Det er strengt forbudt å vaske enheten i åpent vann. Manglende overholdelse av denne regelen kan føre til utstyrsskade og personskade, muligens dødelig. Ikke la vann komme i kontakt med stikkontakten og bryteren.
• Ikke vask overflatene på koketoppen uten forhåndskjøling.
• Før vask, reparasjon eller flytting av koketoppen, trekk først ut støpselet fra veggkontakten.
• Hvis du legger merke til skade på strømkabelen, bytt den umiddelbart. Ellers kan det forårsake elektrisk støt eller brann.
• Ikke berør strømkabelen med våte hender, ellers kan elektrisk støt oppstå.
• Utfør vedlikehold eller reparasjon kun etter at koketoppen har blitt frakoblet strømforsyningen.
• Ikke berør bryteren eller støpselet med våte hender.
• Ikke flytt koketoppen under drift.
• Trekk aldri i strømkabelen når du kobler fra strømmen, trekk alltid ut støpselet.
• Personer som lider av hjertesykdommer skal bruke koketoppen kun i samsvar med legens anbefalinger.
• Enheten er ikke beregnet for bruk av barn, personer med reduserte fysiske eller mentale evner, samt av de uten erfaring og relevant kunnskap. Unntak kan gjøres hvis tilsyn eller opplæring gis av en person som er ansvarlig for sikkerheten til slike personer.

Enheten skal ikke brukes:
• ved funksjonsfeil på koketoppen;
• hvis den har blitt skadet eller falt ned;
• ved skade på strømkabelen eller støpselet.

4. DRIFTSPROSEDYRE

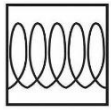
• Induksjonskoketoppen er beregnet for varmebehandling av næringsmidler i serveringsvirksomheter ved bruk av kokekar med bunn laget av materialer med ferromagnetiske egenskaper.
• Blokker aldri ventilsjonsåpningene på koketoppen.
• For normal drift av koketoppen skal omgivelsestemperaturen være 5–35°C og relativ luftfuktighet 30–80%.
• Maksimal vekt på brenneren skal ikke overstige 30 kg.

NO

• Prøv å ikke fjerne kokekarene fra brenneren under matlaging. Unngå gjentatt tap av kontakt mellom bunnen av kokekarene og overflaten av brenneren! (f.eks. vending av pannekaker eller røring av innholdet i kokekarene uten spesielle kjøkkenutstyr).
• Forhindre at væske kommer på overflaten under koketoppen da det kan komme inn i enheten og forårsake funksjonsfeil.
• Bruk kun rene kokekar til matlaging. Før matlaging, sørg for at kontaktflatene til koketoppen og kokekarene er tørre. Sørg for at det ikke er igjen fett på overflaten av koketoppen.
• Den glasskeramiske overflaten på koketoppen krever forsiktig behandling.
• Ikke koble enheten fra nettet umiddelbart etter fullføring av driften. Det tvungne ventilasjonssystemet til induksjonskoketoppen vil fortsette driften i 1 minutt for riktig avkjøling av enheten. Først da kan enheten kobles fra hovedstrømforsyningen.

<u>Krav til kokekar:</u>

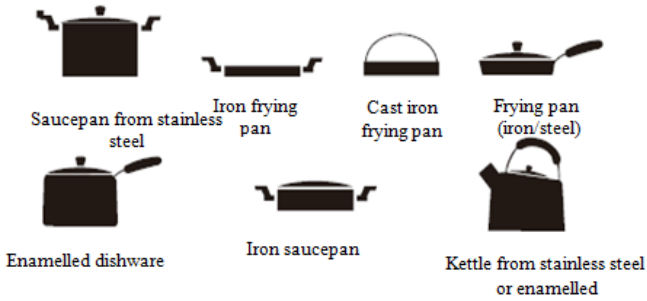
• Kokekar med bunn laget av materialer med ferromagnetiske egenskaper kreves for koketoppens drift.
• Kokekar med bunndiameter på 12 til 26 cm og tykkelse på minst 5 mm er egnet for bruk.
• Hvis kokekarene ikke oppfyller disse kravene, bruk en passende adapter i form av et metallpanel med høyt innhold av ferromagnetiske materialer (ikke inkludert i leveringspakken).
• Kokekarene skal være merket som egnet for bruk på induksjonskoketopper.



For koketopper med flate brennere:
• Bunnen på kokekarene skal være perfekt flat og ikke ha ruhet eller uregelmessigheter.

For koketopper med WOK brennere:
• Bunnen på kokekarene skal plasseres tett mot overflaten og ikke ha ruhet eller uregelmessigheter.

KOMPATIBLE KOKEKAR



UEGNEDE KOKEKAR

Ceramic saucepan

Oppvarmet glasskokekar

Saucepan with convex bottom

Saucepan with feet

Outer diameter less than 12 cm

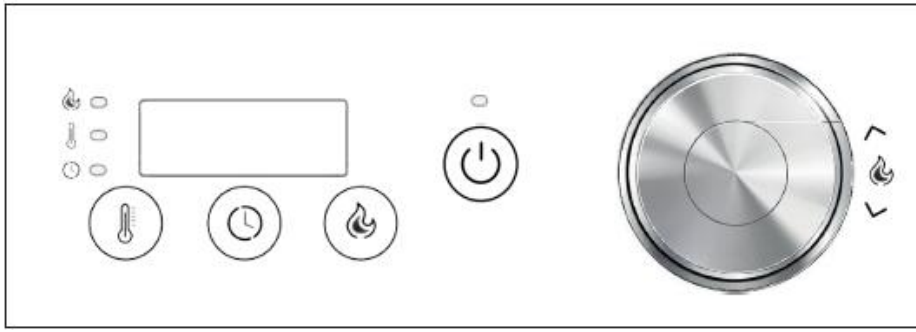
Dishware from an alloy with low iron content

Drift

Denne instruksjonen inneholder informasjon om drift av en brenner. Alle koketoppens brennere fungerer på samme måte.

Velg beskrivelsen av kontrollpanelet som finnes på din koketopp-modell.

HKN-ICW50D og HKN-ICF50D



91. Signallampen MAINS vil lyse og OFF-tegnet vil vises på displayet etter tilkobling av enheten til nettet.

92. Plasser kokekarene på brenneren.

93. Trykk på ON/OFF-knappen for å slå på koketoppen, og ON-tegnet vil vises på displayet.

94. Velg ønsket driftsmodus for brenneren ved å trykke på tilsvarende knapp (TIMER-modus kan fungere samtidig med en av POWER- eller TEMPERATURE-modusene):

- POWER-modus.Tbrenneren vil begynne å varme opp kokekarene på 2,500 W.

Drei på knotten for å stille inn modusene: 500, 1,000, 1,500, 2,000, 2,500, 3,000, 3,500, 4,000, 4,500til5,000 W.

- TEMPERATURE-modus. Temperaturen vil bli satt til 160°C etter valg av denne modusen. Drei på knotten for å stille inn 60, 80, 120, 140, 160, 180, 200, 220, 240 til280°C.

- TIMER-modus. "0:00" vil vises på displayet når denne modusen velges, med ":00" blinkende. Drei på knotten for å velge antall minutter du trenger, bekreft deretter verdien ved å trykke på TIMER-knappen igjen. "0:" vil begynne å blinke, drei deretter på knotten hvis du trenger å stille inn et bestemt antall timer for brennerens drift. Vent i 5 sekunder, så vil timerverdien bli fast og nedtellingen starter på skjermen. Timeren kan stilles inn til 24 timer drift. Hvis du trenger å deaktivere timeren, berør TIMER-knappen 3 ganger etter hverandre.

95. Trykk på ON/OFF-knappen etter at matlagingen er ferdig, og OFF-tegnet vil vises på displayet. Fjern kokekarene fra brenneren først etter at den er slått av.
96. Vent til kjøleviftene slutter å fungere og slå av strømforsyningen.

HKN-ICF70D2V,ICF35DX4,ICF35DX47

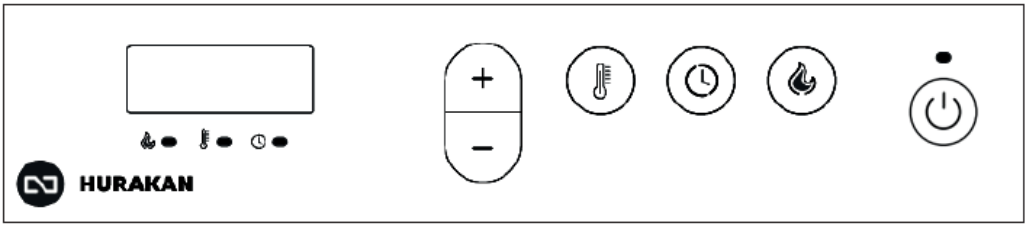
91. Signallampen MAINS vil lyse og OFF-tegnet vil vises på displayet etter tilkobling av enheten til nettet.
92. Plasser kokekarene på brenneren.
93. Trykk påknotten for å slå på koketoppen, og ON-tegnet vil vises på displayet.Trykk på knappen , tbrenneren vil begynne å varme opp kokekarene på 2,000 W.
94. Velg ønsket driftsmodus for brenneren ved å trykke på tilsvarende knapp (TIMER-modus kan fungere samtidig med en av POWER- eller TEMPERATURE-modusene):

- knapp for å endre POWER- eller TEMPERATURE-modusene.
POWER-modus.
Drei på knotten for å stille inn modusene: 300, 500, 1,000, 1,500, 2,000, 2,500, 2,800, 3,000, 3,300 og 3,500 W.
TEMPERATURE-modus.
Temperaturen vil bli satt til 140°C etter valg av denne modusen. Drei på knotten for å stille inn 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 og 240°C.

- TIMER-modus. "0:00" vil vises på displayet når denne modusen velges, med ":00" blinkende. Drei på knotten for å velge antall minutter du trenger, bekreft deretter verdien ved å trykke på TIMER-knappen igjen. "0:" vil begynne å blinke, drei deretter på knotten hvis du trenger å stille inn et bestemt antall timer for brennerens drift. Vent i 5 sekunder, så vil timerverdien bli fast og nedtellingen starter på skjermen. Timeren kan stilles inn til 24 timer drift. Hvis du trenger å deaktivere timeren, berør TIMER-knappen 3 ganger etter hverandre.

95. Trykk påknotten etter at matlagingen er ferdig, og OFF-tegnet vil vises på displayet. Fjern kokekarene fra brenneren først etter at den er slått av.
96. Vent på at kjøleviftene slutter å fungere og slå av strømtilførselen.

HKN-ICF35M, HKN-ICW35M WOK



91. Signallampen MAINS vil lyse opp og OFF-tegnet vil vises på displayet etter tilkobling av enheten til nettet.
92. Plasser oppvasken på brenneren.
93. Trykk på ON/OFF-knappen for å slå på komfyren, og ON-tegnet vil vises på displayet.
94. Velg ønsket driftsmodus for brenneren ved å trykke på tilsvarende knapp (TIMER-modus kan fungere samtidig med en av POWER- eller TEMPERATURE- modusene):

- POWER-modus.Brenneren vil begynne å varme opp oppvasken på1800 W. Trykk på +/--knappen for å stille inn modusene:400, 600, 800, 1000, 1200, 1500, 1800, 2100, 2400, 2700, 3000, 3300 til 3500 W.

- TEMPERATURE-modus. Temperaturen vil bli satt til 130°C etter valg av denne modusen. Trykk på +/--knappen for å stille inn60, 80, 100, 120, 130, 140, 150, 160, 170, 180, 200, 240 til 280°C.

- TIMER-modus. "0:00" vil vises på displayet når denne modusen er valgt, med ":00" som blinker. Drei knappen for å velge antall minutter du trenger, bekreft deretter verdien ved å trykke på TIMER-knappen igjen. "0:" vil begynne å blinke, drei deretter knappen hvis du trenger å stille inn et visst antall timer for brennerens drift. Vent i 5 sekunder, så vil timerverdien bli fastsatt og nedtellingen vil starte på skjermen. Timeren kan stilles inn for opptil 24 timers drift. Hvis du trenger å deaktivere timeren, trykk på TIMER-knappen 3 ganger på rad.

95. Trykk på ON/OFF-knappen etter at tilberedningen er ferdig, og OFF-tegnet vil vises på displayet. Fjern oppvasken fra brenneren først etter at den er slått av.
96. Vent på at kjøleviftene slutter å fungere og slå av strømtilførselen.

HKN-ICF35D, HKN-ICF70D

106. Signallampen MAINS vil lyse opp og OFF-tegnet vil vises på displayet etter tilkobling av enheten til nettet.
107. Plasser oppvasken på brenneren.
108. Trykk påknappen for å slå på komfyren, og ON-tegnet vil vises på displayet.
109. Velg ønsket driftsmodus for brenneren ved å trykke på tilsvarende knapp (TIMER-modus kan fungere samtidig med en av POWER- eller TEMPERATURE-modusene):

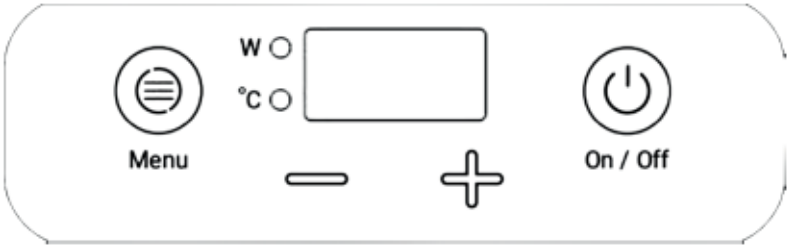
110. - POWER-modus.Brenneren vil begynne å varme opp oppvasken på1800 W. Drei knappen for å stille inn modusene:400, 600, 800, 1000, 1200, 1500, 1800, 2100, 2400, 2700, 3000, 3300 og 3,500 W.

- TEMPERATURE-modus. Temperaturen vil bli satt til 130°C etter valg av denne modusen. Drei knappen for å stille inn60, 80, 100, 120, 130, 140, 150, 160, 170, 180, 200, 240 og 280°C.

- TIMER-modus. "0:00" vil vises på displayet når denne modusen er valgt, med ":00" som blinker. Drei knappen for å velge antall minutter du trenger, bekreft deretter verdien ved å trykke på TIMER-knappen igjen. "0:" vil begynne å blinke, drei deretter knappen hvis du trenger å stille inn et visst antall timer for brennerens drift. Vent i 5 sekunder, så vil timerverdien bli fastsatt og nedtellingen vil starte på skjermen. Timeren kan stilles inn for opptil 24 timers drift. Hvis du trenger å deaktivere timeren, trykk på TIMER-knappen 3 ganger på rad.

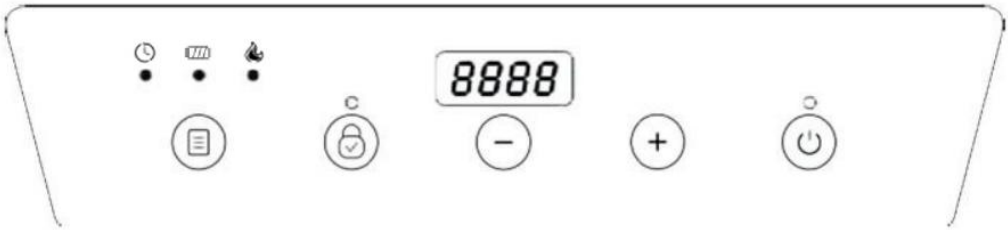
111. Trykk påknappen etter at tilberedningen er ferdig, og OFF-tegnet vil vises på displayet. Fjern oppvasken fra brenneren først etter at den er slått av.
112. Vent på at kjøleviftene slutter å fungere og slå av strømtilførselen.

ICB35M, ICB35W WOK



91. Signallampen MAINS vil lyse opp og OFF-tegnet vil vises på displayet etter tilkobling av enheten til nettet.
92. Plasser oppvasken på brenneren.
93. Trykk på ON/OFF-knappen for å slå på komfyren, og ON-tegnet vil vises på displayet. Komfyren er klar for bruk og er i standby-modus.
94. Velg ønsket driftsmodus for brenneren ved å trykke påMENU-knappen .
    - POWER-modus.Trykk på + eller -knappenfor å velge modusene:P1(300W), P2(500W), P3(1000W), P4(1500W), P5(2000W), P6(2500W), P7(2800W), P8(3000W), P9(3300W) til P10(3500W).
    - TEMPERATURE-modus. Trykk på + eller - knappen for å velge modusene: 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 til 240 °C.
95. Trykk på ON/OFF knappen etter at matlagingen er ferdig, og OFF tegnet vil vises på displayet. Fjern servise fra brenneren først etter at den er slått av.
96. Vent til kjøleviftene stopper å virke og slå av strømforsyningen.

ICF35T



91. Signallampen MAINS vil lyse opp og OFF tegnet vil vises på displayet etter at enheten kobles til strømnettet.
92. Plasser servise på brenneren.
93. Trykk på ON/OFF knappen for å slå på koketoppen, og ON tegnet vil vises på displayet. Koketoppen er klar for bruk og er i standby-modus.

94. Velg ønsket driftsmodus for brenneren ved å trykke på MENU knappen (TIMER modus kan virke samtidig meddenPOWERmodusen):
- POWER modus med 1 800 W innstilling. Trykk på + eller - knappen for å endre verdien til400, 600, 800, 1000, 1200, 1500, 1800, 2100, 2400, 2700, 3000, 3300 og 3 500 W.

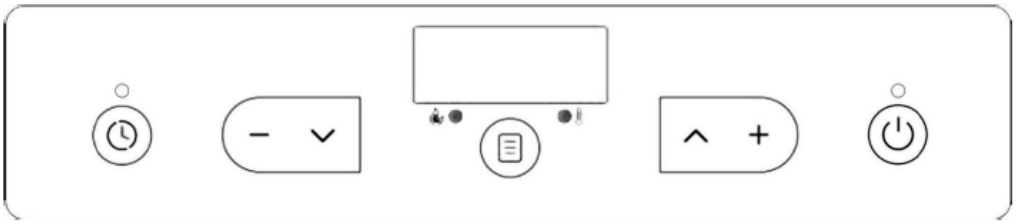
- Strømforbruksmodus. Trykk på MENU knappen mens koketoppen er i drift,induksjonskoketoppen vil vise hvor mye strøm du har brukt.For eksempel: den viser 2.35, det betyr at induksjonskoketoppen allerede har brukt 2.35 kw strøm.Displayet viser gjeldende strømforbruki 5 sekunder,deretter viser tilbake oppvarmingseffekten.

- TIMER modus. Dobbelttrykk på MENU knappen for å velge denne modusen. "0:00" vil vises på displayet, og ":00" vil blinke. Trykk på +/- knappen for å velge antall minutter du trenger, bekreft deretter verdien ved å trykke på MENU knappen igjen. "0:"vil begynne å blinke, drei deretter på knotten hvis du trenger å stille inn et visst antall timer for brennerdrift.Vent i 8 sekunder, deretter vil timeren bli fastsatt og nedtellingen vil starte på skjermen. Timeren kan stilles inn til 24 timers drift.Hvis du trenger å deaktivere timeren, berør TIMER knappen 3 ganger på rad.

-Låsmodus. Trykk på låseknappen for å låse kontrollpanelet på komfyren fra enhver innstillingsendring mens knappen trykkes. Den aktive låsen vil vises med den tilsvarende indikatorlampen over låseknappen. Trykk på låseknappen igjen for å avbryte låsemodusen.

95. Trykk på ON/OFF knappen etter at matlagingen er ferdig, og OFF tegnet vil vises på displayet. Fjern servise fra brenneren først etter at den er slått av.
96. Vent til kjøleviftene stopper å virke og slå av strømforsyningen.

ICF35TM



91. Signallampen MAINS vil lyse opp og OFF tegnet vil vises på displayet etter at enheten kobles til strømnettet.
92. Plasser servise på brenneren.

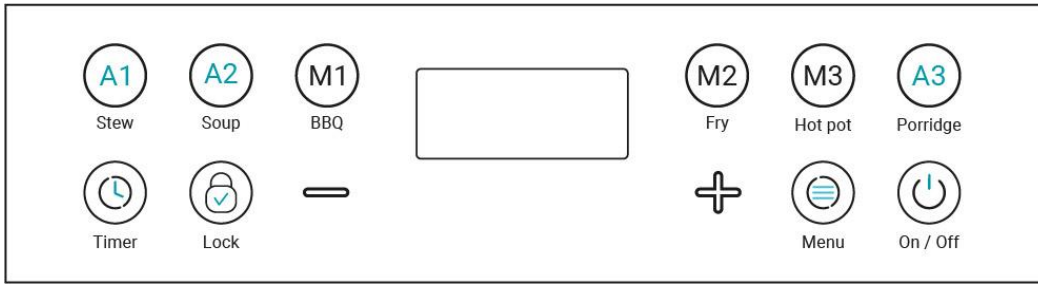
93. Trykk på ON/OFF knappen for å slå på koketoppen, og ON tegnet vil vises på displayet. Koketoppen er klar for bruk og er i standby-modus.

94. Velg ønsket driftsmodus for brenneren ved å trykke på MENU knappen (TIMER modus kan virke samtidig med en av POWER eller TEMPERATURE modusene):
- POWER modus med 1 800 W innstilling. Trykk på + eller - knappene for å endre verdien til400, 600, 800, 1000, 1200, 1500, 1800, 2100, 2400, 2700, 3000, 3300 og 3 500 W.
- TEMPERATURE modus.Trykk på + eller - knappene for å endre verdien til60, 80, 100, 120, 130, 140, 150, 160, 170 ,180, 200, 240, og 280°C.

- TIMER modus. "0:00" vil vises på displayet når denne modusen velges, med ":00" som blinker.Trykk på + eller - knapp for å velge antall minutter du trenger, bekreft deretter verdien ved å trykke på TIMER knappen igjen. "0:" vil begynne å blinke, drei deretter på knotten hvis du trenger å stille inn et visst antall timer for brennerdrift. Vent i8 sekunder, deretter vil timerverdien bli fastsatt og nedtellingen vil starte på skjermen. Timeren kan stilles inn til 24 timers drift. Hvis du trenger å deaktivere timeren, berør TIMER knappen 3 ganger på rad.

95. Trykk på ON/OFF knappen etter at matlagingen er ferdig, og OFF tegnet vil vises på displayet. Fjern servise fra brenneren først etter at den er slått av.
96. Vent til kjøleviftene stopper å virke og slå av strømforsyningen.

HKN-ICF18T



1. Koble koketoppen til strømnettet, summeren vil avgi et signal, og"----" verdien vil vises på skjermen. Hvis ingen knapp trykkes, vil koketoppen slå seg av.
2. Plasser servise på brenneren.
3. Trykk på ON/OFF, og koketoppen vilværei standby-modus. "----" vil kjøre på displayet. Trykk på MENU knappen, den vil begynne å varme opp servise med HOT POT modus på 1400W. Trykk

påMENU knappen

for å velge tilsvarende oppvarmingsmodus.
4. HOT POT modusen er beregnet for egenkontroll av oppvarmingseffekten. Trykk på + eller - knappene for å endre effekten.

5. STEW modusen er beregnet for automatisk matlaging. Effektendrings-funksjonen med + eller - knappene er blokkert. Oppvarmingsprosessen vil avsluttes automatisk.
6. BBQ modusen er beregnet for egenkontroll av oppvarmingseffekten. Trykk på + eller - knappene for å endre effekten.
7. FRY modusen er beregnet for egenkontroll av oppvarmingseffekten. Trykk på + eller - knappene for å endre effekten.
8. SOUP og PORRIDGE modusene er automatiske. Effektendrings-funksjonen med + eller - knappene er blokkert. Oppvarmingsprosessen vil avsluttes automatisk.
9. DenTIMER modus. "0:00" vil vises på displayet når denne modusen er valgt, med ":00" blinkende.Trykk + eller - knapp for å velge antall minutter du trenger, deretter bekreft verdien ved å trykke TIMER knappen igjen. "0:" vil begynne å blinke, derettertrykk +/- knappenhvis du trenger å stille inn et bestemt antall timer for brennerens drift. Vent i 5 sekunder, så vil timerverdien bli fastsatt og nedtellingen vil starte på skjermen. Timeren kan stilles inn til 24 timers drift. Hvis du trenger å deaktivere timeren, berør TIMER knappen 3 ganger på rad.

MERK: STEW, SOUP og PORRIDGE modusene stiller inn en timer for når den vil starte å fungere. HOT POT, FRY og BBQ modusene stiller inn en timer for når den vil stoppe å fungere.

10. LOCK funksjon. Ved å trykke LOCK knappen under koketopp driftvil låse knappene bortsett fra ON/OFF knappen.Trykk LOCK knappen igjen for å avbryte.
11. Avslåing. Trykk ON/OFF knappen under koketopp drift, og oppvarmingen vil stoppe. Koketoppen vil bytte til standby modus.
12. Oppmerksomhet! Ikke koble enheten fra strømnettet umiddelbart etter fullføring av driften. Det tvungne ventilasjonssystemet til induksjonskoketoppen vil fortsette driften i 1 minutt for riktig nedkjøling av enheten. Først etter det kan du koble enheten fra strømnettet.

5. VEDLIKEHOLD OG STELL

• Før alt vedlikehold, slå av strømmen til koketoppen og la den kjøle seg ned til romtemperatur.
• Rengjør enheten hver dag.
• Bruk en fuktig, myk svamp eller klut med milde rengjøringsmidler for å rengjøre overflaten og kabinettet. Tørk av overflaten og kabinettet etter rengjøring. Sørg for at alt fett og skitt er fullstendig fjernet fra overflatene.
• Sørg for å rengjøre ventilasjon åpningen på bunnen av koketoppen med en myk børste og et mildt rengjøringsmiddel. Tørk av overflaten etter rengjøring.
• Forhindre at væske og fremmedlegemer kommer inn i koketoppen under rengjøring.
• Aldri rengjør utstyret med slipende materialer, metalliske svamper og børster, stikkende og skjærende gjenstander, aggressive og klorinneholdende rengjøringsmidler, bensin, syrer,baser, og løsemidler.
• Hvis utstyret ikke skal brukes over lang tid (i helger, ferier, osv.), skal det slås av fra strømforsyningen og grundig rengjøres.

6. VEDLIKEHOLD OG REPARASJON

OPPMERKSOMHET: VEDLIKEHOLD OG REPARASJON SKAL UTFØRES MED STRØMFORSYNINGEN FULLSTENDIG AVSLÅTT, VED Å SLÅ HOVEDBRYTERENTIL "OFF" POSISJON OG KOBLE STØPSLET FRA STIKKONTAKTEN, OG AV KVALIFISERT TEKNISK PERSONELL.

Vedlikehold av koketoppen skal utføres i samsvar med regelverket i landet hvor enheten brukes. Arbeidsoppgavene som er oppført i denne manualen er kun for referanse.

Under vedlikehold, sørg for å:
• Informere og sjekke kunnskapen om driftsreglene til personellet som betjener enheten.
• Intervjue personellet som betjener koketoppen om mulig unormal drift av enheten.
• Visuelt inspisere koketoppens tilstand.
• Kontroller for bare ledninger.
• Kontroller tilstanden til kjøleviftene og rengjør propellene om nødvendig.

Koketoppen skal repareres av dyktig teknisk personell.
Ingen konstruksjonsmodifikasjoner skal gjøres.
Ved unormal drift av koketoppen, slå av strømmen ved å snu hovedbryteren til OFF posisjon eller ved å fjerne støpslet fra stikkontakten og kontakt tjenesteleverandøren.
Det er strengt forbudt å betjene en enhet som er kjent for å være defekt.
Selgeren og Produsenten kan ikke holdes ansvarlig for direkte eller indirekte skader som kan oppstå fra en ulykke eller fra drift av en defekt enhet.

Beskyttelsesanordninger

1. **Overspenningsbeskyttelse**

Hvis strømforsyningsspenningen varierer innenfor området fra 80til280 V, vil koketopp innstillingene og oppsettet av nødvendig effekt skje i automatisk modus. Når spenningen kommer utenfor det nevnte området, vil koketoppen automatisk overføre til standby modus.

2. **Overopphetingsbeskyttelse**

Temperatursensoren overvåker temperaturen inne i koketoppen. Hvis sensoren registrerer overoppheting, vil koketoppen automatisk overføre til standby modus.

3. **Deteksjon av små gjenstander**

Når koketoppens overflate kommer i kontakt med servise med diameter mindre enn 80 mm eller små gjenstander (kniv, gaffel, tang, nøkkel, osv.), vil et varslingslyd signal bli utstedt.

4. **Fravær av servise eller uegnet servise**

Hvis en kasserolle tas av fra koketoppen i løpet av koking, eller den er uegnet for bruk, vil koketoppen ikke være i drift, og en feilkode vil vises på skjermen.

5. **Beskyttende automatisk avslåing**

Hvis koketoppen i drift ikke mottar kommandoer i 2 timer, vil den automatisk slå seg av.
(Unntak: når timeren er satt for mer enn 2 timer)

Feilkoder

CODE	FAULT	CODE	FAULT
E0	Sentral kontrollenhet er defekt	E5	Feil i drift av koketoppen eller sentral kontrollenhet
E1	Servise mangler	E6	Strømoverbelastning
E2	For lav strømforsyningsspenning	E7	Kretsbrudd eller kortslutning av IGBT (insulated-gate bipolar transistor)
E3	For høy strømforsyningsspenning	E8	Overoppheting av keramisk panel
E4	Kretsbrudd eller kortslutning av temperatursensor	E9	IGBT overoppheting

7. TRANSPORT OG LAGRING. AVHENDING

• Denne enheten kan transporteres med alle transportmidler i samsvar med advarselsetikettene festet til beholderen, så vel som med reglene som gjelder for et bestemt transportmiddel.
• Ikke vipp eller støt enheten når du laster eller transporterer den. Flytt transportbeholderen på en skrå overflate, og observer TOP symbolet i en vinkel på ikke mer enn 15%.
• Transport av utstyret med jernbane og vei skal gjøres i lukkede kjøretøy.
• Etter transport skal koketoppen være funksjonsdyktig og ikke skadet.
• Lagre enheten i sin fraktpakning i varehus som beskytter den fra atmosfæriske nedbør og mekaniske skader.
• Ikke rist koketoppen.
• Ikke lagre enheten opp ned.

Når koketoppen ikke lenger er i bruk, ved slutten av dens levetid, skal driftsorganisasjonen overlevere den til personen som er ansvarlig for avhendingen.
Avhend enheten i henhold til de generelle gjenvinningsreglene i samsvar med regelverket i landet hvor enheten skal avhendes.

1. TEKNISET TIEDOT

Malli	Verkko parametrit	Teho, kW	Polttimien lukumäärä, kpl	Polttimen pinta	Ulko mitat, mm	Paino, kg
HKN-ICF18T	220–240 V/ 50 Hz	2	1	Tasainen	370x290x35	2
HKN-ICB35W WOK		3.5		WOK	400x400x85 (ei kauko-ohjainta)	4.7
HKN-ICB35M				Tasainen		
HKN-ICF35M					326x415x110	4.7
HKN-ICF35D					328x396x110	4
HKN-ICW35M				WOK	350x450x200	5.7
HKN-ICF35T				Tasainen	340x423x130	5.2
HKN-ICF35TM					326x415x110	4.6
HKN-ICF70D		7	2		660x396x110	9.9
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		500x410x200	8
HKN-ICW50D				WOK		

Valmistaja pidättää oikeuden muuttaa keittolevyn ulkonäköä ja rakennetta sen toimintaominaisuuksien parantamiseksi säilyttäen samalla sen tekniset ominaisuudet ennallaan.

2. ASENNUS JA KÄYTTÖÖNOTTO

• Huomio! Asennus ja käyttöönotto tulee suorittaa asianmukaisesti pätevöitetyn ja lisensioidun teknisen henkilöstön toimesta sen maan määräysten mukaisesti, jossa tätä laitetta käytetään.

• Varmista, että verkkojännite vastaa keittolevyn käyttöjännitettä, tarkista suojalaitteiden asennus ja varmista, että ne vastaavat teho- ja ominaisuusarvoja. Suurin jännitteen poikkeama on +5%/-10%; taajuus on 50 Hz.

• Suojalaitteet tulee sijoittaa keittolevyn välittömään läheisyyteen tai kytkintauluun, jos se on suoraan käytettävissä. Pistorasian tulee täyttää turvallisuusvaatimukset ja sillä tulee olla luotettava maadoitus.

• HKN-ICF35DX4 ja HKN-ICF35DX47 mallin keittolevyt tulee asentaa jalustalle ilman pohjaa.
• HKN-ICF35DX4 ja HKN-ICF35DX47 mallin keittolevyt tulee kytkeä arvokilven vieressä olevan tarran kaavion ja johdinten merkinnän mukaisesti.On mahdollista kytkeä verkkoon, jonka jännite on 380-415 V.
• Keittolevyn tuuletusaukkojen tukkiminen ei ole sallittua.
• Sähköjohdotuksen tulee vastata keittolevyn nimellistehoa. Yhteensopimattomuus voi aiheuttaa tulipalon.
• HKN-ICF70D ja HKN-ICF70D2V mallin keittolevyissä on 2 yksivaiheista kaapelia E/F-tyypin pistokkeilla.
• Komponenttien, sähköliitäntöjen ja liikkuvien mekanismien kiinnikkeiden löystymistä voi tapahtua laitteen kuljetuksen aikana, joten ne tulee tarkistaa ennen ensimmäistä käynnistystä.
• Älä salli kaapelin sijoittamista esineiden ja huonekalujen väliin, jotka voivat aiheuttaa painetta ja vaurioittaa virtakaapelia. Älä taita tai sotkeudu kaapelia.
• Älä käytä kotitaloussähköjatkojohoja keittolevyn kytkemiseen.
• Virheellinen johdotus tai pistokkeen/pistorasian toimintahäiriö voi aiheuttaa tulipalon.
• Keittolevy tulee asentaa tulenkestävälle vakaalle liukumattomalle tasaiselle vaakasuoralle alustalle vähintään 100 mm etäisyydelle seinistä, luiskista, portaista ja muista laitteista. Laitteen asentaminen pesukaukalojen ja käsienpesualtaiden lähelle ei ole sallittua.
• Jos laite asennetaan muiden lämmityslaitteiden lähelle, suurenna jälkimmäisten ja keittolevyn välistä rakoa 200–300 mm:iin. Asentaminen toiminnassaan rasvaa haihduttavien laitteiden (friteerauslaitteet, grillit jne.) lähelle on kielletty.
• Keittolevyn asentaminen helposti syttyvien ja räjähtävien esineiden ja materiaalien välittömään läheisyyteen ei ole sallittua.
• Keittolevyn asentaminen tiloihin, joissa on merkittävästi pölyä, savua ja kaasua (mukaan lukien jauho ja muun tyyppiset pölyt) ei ole sallittua.
• Poista kaikki pakkausmateriaalit, esitteet, muovipussit jne. keittolevyn pinnalta, puhdista sitten keittolevy kohdan 6. Huolto ja kunnossapito mukaisesti ennen tuotteen ensimmäistä käyttöä.
• Älä koskaan salli henkilöstön, joka ei tunne tätä käyttöohjetta eikä ole asianmukaisesti perehdytetty turvallisuuskysymyksiin, käyttää keittolevyä, sillä tämä voi johtaa loukkaantumiseen ja kuolemaan.
• Ryhdy asianmukaisiin toimenpiteisiin laitteen suojaamiseksi sateelta ja kosteudelta.

3. TURVALLISUUS

•Huomio! Ainoastaan tämän käyttöohjeen tuntevat ja turvallisuusasioihin perehdytetyt henkilöt saavat käyttää tätä laitetta.
• On noudatettava tiukasti työ- ja paloturvallisuutta sekä terveyssäännöksiä sen maan sääntöjen mukaisesti, jossa tätä laitetta käytetään asennuksen, käyttöönoton valmistelun, käytön, huollon ja korjauksen aikana sekä vaatimusta varmistaa tässä käyttöohjeessa kuvattujen turvallisuusvaatimusten noudattaminen.
• Pidä keittolevy lasten ulottumattomissa.
• Keittolaitetta ei saa jättää valvomatta käytön aikana.
• Älä koskaan käytä laitetta epätasaisella pinnalla tai muovialustalla.

• Älä koskaan koske keittolevyn pintoihin sen käytön aikana eikä jonkin aikaa sen jälkeen. Älä nojaa siihen vartalollasi. Tämä johtaa palovammoihin!
• Älä säilytä palavia esineitä keittolaitteen välittömässä läheisyydessä.
• Älä koskaan jätä vieraita esineitä keittolevyn pinnalle.
• Vältä vieraiden esineiden pudottamista äläkä nojaa keittolevyn pintaan, sillä tämä voi aiheuttaa vaurioita. Älä käytä laitetta, jos sen pinnassa on halkeamia.
• Estä kylmän veden pääsy kuumalle lasikeraamipinnalle.
• Estä pesuaineiden tai palavien materiaalien (mukaan lukien paperi) pääsy laitteen pinnalle induktiotyyppisten astioiden alle.
• Älä koskaan ylikuumenna tyhjiä astioita. Ylikuumentunut öljy saattaa syttyä tuleen.
• Säilytä laitetta paikassa, jossa ympäristön lämpötila on alle 45°C ja suhteellinen kosteus enintään 90%.
• Jos keittolaitetta ei käytetä tai sitä käytetään epäsuotuisissa sääolosuhteissa, irrota se virransyötöstä onnettomuuksien estämiseksi.
• Laitteen peseminen avoimessa vedessä on ehdottomasti kielletty. Tämän säännön noudattamatta jättäminen voi johtaa laitevaurioihin ja henkilövahinkoon, mahdollisesti kuolemaan. Älä anna veden päästä kosketuksiin pistorasian ja kytkimen kanssa.
• Älä pese keittolevyn pintoja ilman alustavaa jäähdytystä.
• Ennen pesua, korjausta tai keittolaitteen siirtämistä irrota se ensin pistorasiasta.
• Jos huomaat virtajohdon vaurioituneen, vaihda se välittömästi. Muutoin se voi aiheuttaa sähköiskun tai tulipalon.
• Älä koske virtajohtoa märin käsin, tai voi syntyä sähköisku.
• Suorita huolto tai korjaus vasta sen jälkeen, kun keittolaite on irrotettu virransyötöstä.
• Älä koske kytkintä tai pistoketta märin käsin.
• Älä siirrä keittolaitetta käytön aikana.
• Älä koskaan vedä virtajohdosta irrottaessasi virtaa, vedä aina pistokkeesta.
• Sydänsairauksia sairastavien henkilöiden tulee käyttää keittolaitetta vain lääkärinsä suositusten mukaisesti.
• Laite ei ole tarkoitettu lasten, fyysisiltä tai henkisiltä kyvyiltään rajoittuneiden henkilöiden eikä kokemattomien ja asiantuntemattomien henkilöiden käyttöön. Poikkeuksia voidaan tehdä, jos sellaisten henkilöiden turvallisuudesta vastaava henkilö valvoo tai opastaa heitä.

Laitetta ei saa käyttää:
• keittolaitteen toimintahäiriön sattuessa;
• jos se on vaurioitunut tai pudonnut;
• virtajohdon tai pistokkeen vaurioituessa.

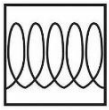
4. KÄYTTÖMENETTELY

• Induktiokeitin on tarkoitettu elintarvikkeiden lämpökäsittelyyn ravitsemisliikkeissä käyttäen astioita, joiden pohja on valmistettu ferromagneettisista materiaaleista.
• Älä koskaan tuki keittolaitteen tuuletusaukkoja.
• Keittolaitteen normaalin toiminnan kannalta ympäristön lämpötilan tulee olla 5–35°C ja suhteellisen kosteuden 30–80%.
• Polttimen maksimikuorma ei saa ylittää 30 kg.

• Pyri olemaan poistamatta astioita polttimelta ruoanlaiton aikana. Vältä toistuvaa astian pohjan ja polttimen pinnan välisen kosketuksen katkeamista! (esim. pannukakkujen kääntäminen tai astian sisällön sekoittaminen ilman erityisiä keittiövälineitä).
• Estä nesteiden pääsy keittolaitteen alle, sillä ne voivat päästä laitteen sisään ja aiheuttaa toimintahäiriön.
• Käytä ruoanlaittoon vain puhtaita astioita. Varmista ennen ruoanlaittoa, että keittolaitteen ja astioiden kosketuspinnat ovat kuivia. Varmista, ettei keittolaitteen pinnalle jää rasvaa.
• Keittolaitteen lasikeraamipinta vaatii huolellista käsittelyä.
• Älä irrota laitetta verkkovirrasta välittömästi käytön päättymisen jälkeen. Induktiokeittolevyn pakkotuuletusjärjestelmä jatkaa toimintaa 1 minuutin ajan laitteen asianmukaisen jäähdytyksen vuoksi. Vasta sitten laite voidaan irrottaa päävirtalähteestä.

Astioiden vaatimukset:

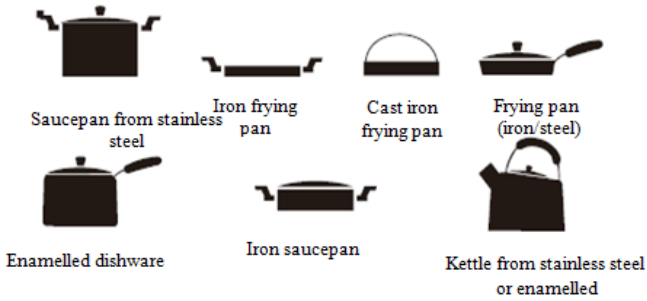
• Keittolaitteen toiminta edellyttää astioita, joiden pohja on valmistettu ferromagneettisista materiaaleista.
• Astiat, joiden pohjan halkaisija on 12–26 cm ja paksuus vähintään 5 mm, soveltuvat käyttöön.
• Jos astiat eivät täytä näitä vaatimuksia, käytä sopivaa sovitinta metallilevyn muodossa, jossa on runsaasti ferromagneettisia materiaaleja (ei sisälly toimitukseen).
• Astioissa tulee olla merkintä, että ne soveltuvat käytettäväksi induktiokeittolevyillä.



Tasaisilla polttimilla varustetuissa keittolevyissä:
• Astian pohjan tulee olla täysin tasainen eikä siinä saa olla karheutta tai epätasaisuuksia.

WOK-polttimilla varustetuissa keittolevyissä:
• Astian pohjan tulee asettua tiiviisti pintaa vasten eikä siinä saa olla karheutta tai epätasaisuuksia.

YHTEENSOPIVAT ASTIAT



SOPIMATTOMAT ASTIAT

Ceramic saucepan

Kuumennetut lasiastiat

Saucepan with convex bottom

Saucepan with feet

Outer diameter less than 12 cm

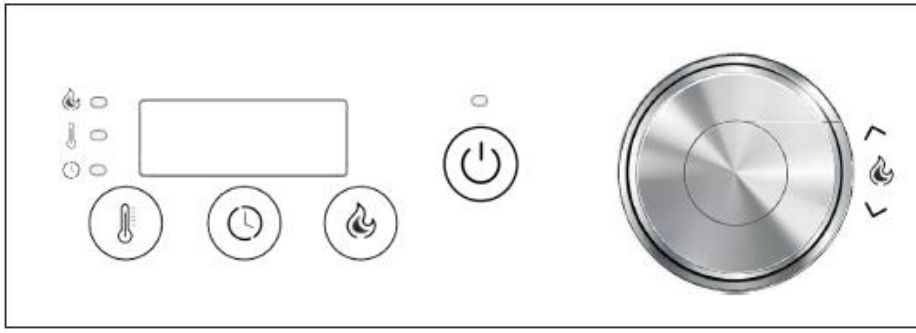
Dishware from an alloy with low iron content

Käyttö

Tämä ohje sisältää tietoja yhden polttimen käytöstä. Kaikki keittolevyn polttimet toimivat samalla tavalla.

Valitse keittolevymallisi ohjauspaneelin kuvaus.

HKN-ICW50D ja HKN-ICF50D



97. Merkkivalo MAINS syttyy ja OFF-merkki ilmestyy näyttöön, kun laite kytketään verkkoon.

98. Aseta astiat polttimelle.

99. Paina ON/OFF-painiketta keittolevyn käynnistämiseksi, ja ON-merkki ilmestyy näyttöön.

100. Valitse polttimen haluttu käyttötila painamalla vastaavaa painiketta (TIMER-tila voi toimia samanaikaisesti jonkin POWER- tai TEMPERATURE-tilan kanssa):

- POWER-tila.Poltinaa alkaa lämmittää astioita teholla 2,500 W.

Käännä säädintä asettaaksesi tilat: 500, 1,000, 1,500, 2,000, 2,500, 3,000, 3,500, 4,000, 4,500–5,000 W.

- TEMPERATURE-tila. Lämpötilaksi asetetaan 160°C tämän tilan valitsemisen jälkeen. Käännä säädintä asettaaksesi 60, 80, 120, 140, 160, 180, 200, 220, 240 –280°C.

- TIMER-tila. "0:00" ilmestyy näyttöön, kun tämä tila valitaan, ja ":00" vilkkuu. Käännä säädintä valitaksesi tarvitsemasi minuuttimäärän, vahvista sitten arvo painamalla TIMER-painiketta uudelleen. "0:" alkaa vilkkua, käännä sitten säädintä, jos sinun täytyy asettaa tietty tuntimäärä polttimen käytölle. Odota 5 sekuntia, sitten ajastinarvo kiinnittyy ja laskenta alkaa näytöllä. Ajastin voidaan asettaa jopa 24 tunnin käytölle. Jos haluat poistaa ajastimen käytöstä, kosketa TIMER-painiketta 3 kertaa peräkkäin.

101. Paina ON/OFF-painiketta ruoanlaiton päätyttyä, ja OFF-merkki ilmestyy näyttöön. Poista astiat polttimelta vasta sen sammuttamisen jälkeen.

102. Odota, että jäähdytyspuhaltimet lakkaavat toimimasta ja sammuta virransyöttö.

HKN-ICF70D2V,ICF35DX4,ICF35DX47

97. Merkkivalo MAINS syttyy ja OFF-merkki ilmestyy näyttöön, kun laite kytketään verkkoon.

98. Aseta astiat polttimelle.

99. Painasäädintä keittolevyn käynnistämiseksi, ja ON-merkki ilmestyy näyttöön.Paina painiketta , poltinaa alkaa lämmittää astioita teholla 2,000 W.

100. Valitse polttimen haluttu käyttötila painamalla vastaavaa painiketta (TIMER-tila voi toimia samanaikaisesti jonkin POWER- tai TEMPERATURE-tilan kanssa):

- painike POWER- tai TEMPERATURE-tilojen vaihtamiseksi.

POWER-tila.

Käännä säädintä asettaaksesi tilat: 300, 500, 1,000, 1,500, 2,000, 2,500, 2,800, 3,000, 3,300 ja 3,500 W.

TEMPERATURE-tila.

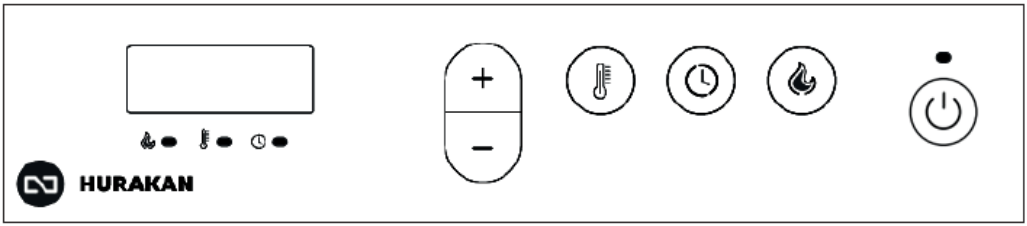
Lämpötilaksi asetetaan 140°C tämän tilan valitsemisen jälkeen. Käännä säädintä asettaaksesi 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 ja 240°C.

- TIMER-tila. "0:00" ilmestyy näyttöön, kun tämä tila valitaan, ja ":00" vilkkuu. Käännä säädintä valitaksesi tarvitsemasi minuuttimäärän, vahvista sitten arvo painamalla TIMER-painiketta uudelleen. "0:" alkaa vilkkua, käännä sitten säädintä, jos sinun täytyy asettaa tietty tuntimäärä polttimen käytölle. Odota 5 sekuntia, sitten ajastinarvo kiinnittyy ja laskenta alkaa näytöllä. Ajastin voidaan asettaa jopa 24 tunnin käytölle. Jos haluat poistaa ajastimen käytöstä, kosketa TIMER-painiketta 3 kertaa peräkkäin.

101. Painasäädintä ruoanlaiton päätyttyä, ja OFF-merkki ilmestyy näyttöön. Poista astiat polttimelta vasta sen sammuttamisen jälkeen.

102. Odota, että jäähdytyspuhaltimet lakkaavat toimimasta ja katkaise virransyöttö.

HKN-ICF35M, HKN-ICW35M WOK



97. Merkkivalo MAINS syttyy ja OFF-merkki ilmestyy näyttöön, kun laite kytketään verkkoon.

98. Aseta astiat poltinlaitteelle.

99. Paina ON/OFF-painiketta kytkeäksesi keittimen päälle, ja ON-merkki ilmestyy näyttöön.

100. Valitse polttimen haluttu käyttötila painamalla vastaavaa painiketta (TIMER-tila voi toimia samanaikaisesti jommankumman POWER- tai TEMPERATURE- tilojen kanssa):

- POWER-tila.Poltin aloittaa astioiden lämmittämisen1800 W:n teholla. Paina +/--painiketta asettaaksesi tilat:400, 600, 800, 1000, 1200, 1500, 1800, 2100, 2400, 2700, 3000, 3300 to 3500 W.

- TEMPERATURE-tila. Lämpötila asetetaan 130°C tämän tilan valitsemisen jälkeen. Paina +/--painiketta asettaaksesi60, 80, 100, 120, 130, 140, 150, 160, 170, 180, 200, 240 to 280°C.

- TIMER-tila. "0:00" ilmestyy näyttöön, kun tämä tila valitaan, ja ":00" vilkkuu. Käännä säädintä valitaksesi tarvitsemasi minuuttimäärän, ja vahvista arvo painamalla TIMER-painiketta uudelleen. "0:" alkaa vilkkua, ja käännä säädintä, jos tarvitset asettaa tietyn määrän tunteja polttimen käyttöajaksi. Odota 5 sekuntia, niin ajastinarvo lukittuu ja laskenta alkaa ruudulla. Ajastin voidaan asettaa jopa 24 tunnin käyttöajaksi. Jos haluat poistaa ajastimen käytöstä, kosketa TIMER-painiketta 3 kertaa peräkkäin.

101. Paina ON/OFF-painiketta ruoan valmistuttua, ja OFF-merkki ilmestyy näyttöön. Poista astiat polttimelta vasta sen sammuttua.
102. Odota, että jäähdytyspuhaltimet lakkaavat toimimasta ja katkaise virransyöttö.

HKN-ICF35D, HKN-ICF70D

113. Merkkivalo MAINS syttyy ja OFF-merkki ilmestyy näyttöön, kun laite kytketään verkkoon.
114. Aseta astiat poltinlaitteelle.
115. Painasäädintä kytkeäksesi keittimen päälle, ja ON-merkki ilmestyy näyttöön.
116. Valitse polttimen haluttu käyttötila painamalla vastaavaa painiketta (TIMER-tila voi toimia samanaikaisesti jommankumman POWER- tai TEMPERATURE-tilojen kanssa):

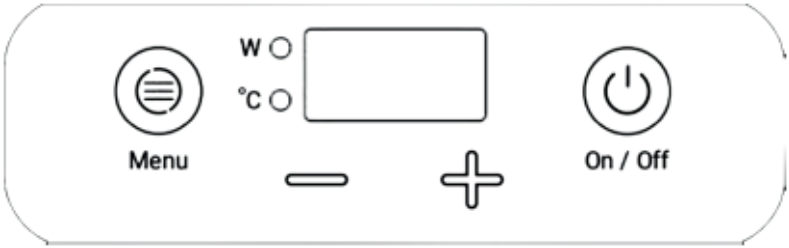
117. - POWER-tila.Poltin aloittaa astioiden lämmittämisen1800 W:n teholla. Käännä säädintä asettaaksesi tilat:400, 600, 800, 1000, 1200, 1500, 1800, 2100, 2400, 2700, 3000, 3300 ja 3,500 W.

- TEMPERATURE-tila. Lämpötila asetetaan 130°C tämän tilan valitsemisen jälkeen. Käännä säädintä asettaaksesi60, 80, 100, 120, 130, 140, 150, 160, 170, 180, 200, 240 ja 280°C.

- TIMER-tila. "0:00" ilmestyy näyttöön, kun tämä tila valitaan, ja ":00" vilkkuu. Käännä säädintä valitaksesi tarvitsemasi minuuttimäärän, ja vahvista arvo painamalla TIMER-painiketta uudelleen. "0:" alkaa vilkkua, ja käännä säädintä, jos tarvitset asettaa tietyn määrän tunteja polttimen käyttöajaksi. Odota 5 sekuntia, niin ajastinarvo lukittuu ja laskenta alkaa ruudulla. Ajastin voidaan asettaa jopa 24 tunnin käyttöajaksi. Jos haluat poistaa ajastimen käytöstä, kosketa TIMER-painiketta 3 kertaa peräkkäin.

118. Painasäädintä ruoan valmistuttua, ja OFF-merkki ilmestyy näyttöön. Poista astiat polttimelta vasta sen sammuttua.
119. Odota, että jäähdytyspuhaltimet lakkaavat toimimasta ja katkaise virransyöttö.

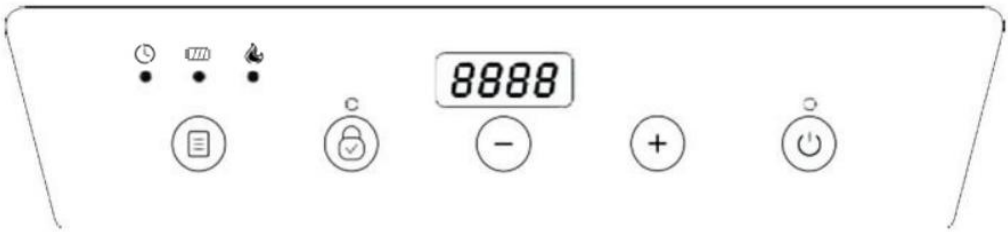
ICB35M, ICB35W WOK



97. Merkkivalo MAINS syttyy ja OFF-merkki ilmestyy näyttöön, kun laite kytketään verkkoon.
98. Aseta astiat poltinlaitteelle.
99. Paina ON/OFF-painiketta kytkeäksesi keittimen päälle, ja ON-merkki ilmestyy näyttöön. Keitin on valmis käyttöön ja valmiustilassa.
100. Valitse polttimen haluttu käyttötila painamallaMENU-painiketta .
- POWER-tila.Paina + tai -painikettavalitaksesi tilat:P1(300W), P2(500W), P3(1000W), P4(1500W), P5(2000W), P6(2500W), P7(2800W), P8(3000W), P9(3300W) to P10(3500W).
- TEMPERATURE-tila. Paina + tai - painiketta valitaksesi tilat: 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 to 240 °C.

101. Paina ON/OFF painiketta kypsennyksen jälkeen, ja OFF merkki ilmestyy näyttöön. Poista astiat polttimelta vasta sen sammuttamisen jälkeen.
102. Odota että jäähdytyspuhaltimet lakkaavat toimimasta ja katkaise virransyöttö.

ICF35T



97. Merkkivalo MAINS syttyy ja OFF merkki ilmestyy näyttöön laitteen kytkemisen jälkeen verkkoon.
98. Aseta astiat polttimelle.
99. Paina ON/OFF painiketta kytkeäksesi lieden päälle, ja ON merkki ilmestyy näyttöön. Liesi on valmis käyttöön ja on valmiustilassa.

100. Valitse polttimen haluttu käyttötila painamalla MENU painiketta (TIMER tila voi toimia samanaikaisesti kanssa POWER tila):
- POWER tila 1,800 W asetuksella. Paina + tai - painiketta muuttaaksesi arvon 400, 600, 800, 1000, 1200, 1500, 1800, 2100, 2400, 2700, 3000, 3300 ja 3,500 W.

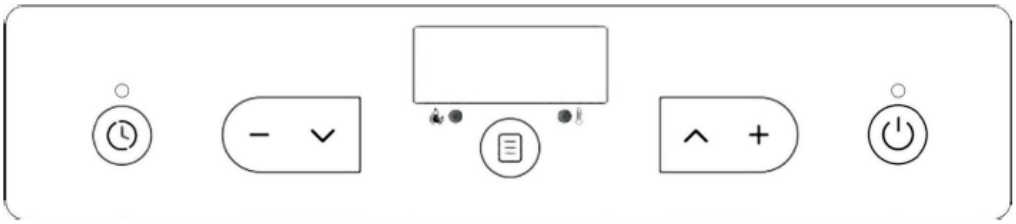
- Tehon kulutusmodi. Paina MENU painiketta kun liesi on käynnissä, induktioliesi näyttää kuinka paljon tehoa olet käyttänyt. Esimerkiksi: se näyttää 2.35, se tarkoittaa että induktioliesi on jo käyttänyt 2.35 kw tehoa. Näyttö näyttää nykyisen tehon kulutuksen 5 sekunnin ajan, sitten näyttää takaisin lämmitystehon.

- TIMER tila. Kaksoisklikkaa MENU painiketta valitaksesi tämän tilan. "0:00" ilmestyy näyttöön, ja ":00" vilkkuu. Paina +/- painiketta valitaksesi tarvitsemiesi minuuttien määrän, sitten vahvista arvo painamalla MENU painiketta uudelleen. "0:" alkaa vilkkua, sitten käännä säädintä jos tarvitset asettaa tietyn tuntimäärän polttimen käytölle. Odota 8 sekuntia, sitten ajastin kiinnitetään ja lähtölaskenta alkaa ruudulla. Ajastin voidaan asettaa 24 tunnin käyttöön. Jos tarvitset poistaa ajastimen käytöstä, kosketa TIMER painiketta 3 kertaa peräkkäin.

- Lukitustila. Paina lukituspainiketta lukitaksesi lieden ohjauspaneelin kaikista asetusmuutoksista kun painiketta pidetään painettuna. Aktiivinen lukitus näytetään vastaavalla merkkivalolla lukituspainikkeen yläpuolella. Paina lukituspainiketta uudelleen peruuttaaksesi lukitustilan.

101. Paina ON/OFF painiketta kypsennyksen jälkeen, ja OFF merkki ilmestyy näyttöön. Poista astiat polttimelta vasta sen sammuttamisen jälkeen.
102. Odota että jäähdytyspuhaltimet lakkaavat toimimasta ja katkaise virransyöttö.

ICF35TM



97. Merkkivalo MAINS syttyy ja OFF merkki ilmestyy näyttöön laitteen kytkemisen jälkeen verkkoon.
98. Aseta astiat polttimelle.

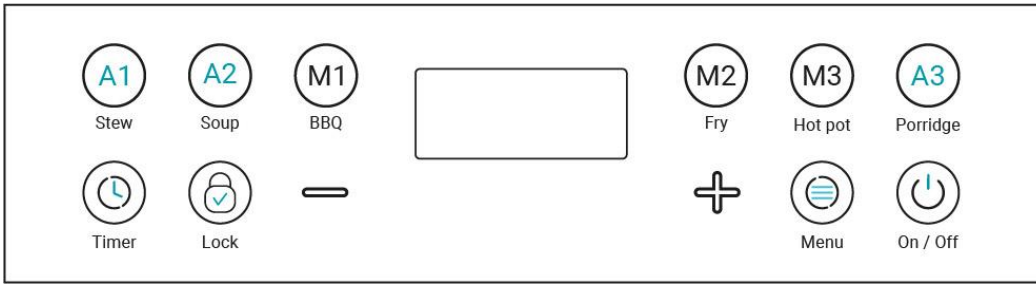
99. Paina ON/OFF-painiketta kytkiaksesi keittimen päälle, ja ON-merkki ilmestyy näyttöön. Keitin on käyttövalmis ja valmiustilassa.

100. Valitse polttimen haluttu käyttötila painamalla MENU-painiketta (TIMER-tila voi toimia samanaikaisesti jonkin POWER- tai TEMPERATURE-tilan kanssa):
- POWER-tila 1,800 W asetuksella. Paina + tai - painikkeita muuttaaksesi arvoa400, 600, 800, 1000, 1200, 1500, 1800, 2100, 2400, 2700, 3000, 3300 ja 3,500 W.
- TEMPERATURE-tila.Paina + tai - painikkeita muuttaaksesi arvoa60, 80, 100, 120, 130, 140, 150, 160, 170 ,180, 200, 240, ja 280°C.

- TIMER-tila. "0:00" ilmestyy näyttöön kun tämä tila valitaan, ":00" vilkkuu.Paina + tai - painiketta valitaksesi tarvitsemiesi minuuttien määrän, sitten vahvista arvo painamalla TIMER-painiketta uudelleen. "0:" alkaa vilkkumaan, sitten käännä säädintä jos tarvitset asettaa tietyn tuntimäärän polttimen käytölle. Odota8 sekuntia, sitten ajastimen arvo kiinnittyy ja lähtölaskenta alkaa näytöllä. Ajastin voidaan asettaa enintään 24 tunnin käytölle. Jos tarvitset poistaa ajastimen käytöstä, kosketa TIMER-painiketta 3 kertaa peräkkäin.

101. Paina ON/OFF-painiketta ruoanlaiton päätyttyä, ja OFF-merkki ilmestyy näyttöön. Poista astiat polttimelta vasta kun se on kytketty pois päältä.
102. Odota jäähdytyspuhaltimien pysähtymistä ja kytke virransyöttö pois päältä.

HKN-ICF18T



1. Kytke keitin sähköverkkoon, summeri antaa merkkiäänen, ja"----" arvo näytetään näytöllä. Jos mitään painiketta ei paineta, keitin sammuu.
2. Aseta astiat polttimelle.
3. Napauta ON/OFF, ja keitin onvalmiustilassa. "----" kulkee näytöllä. Napauta MENU-painiketta, se alkaa lämmittää astioita HOT POT -tilassa 1400W teholla. PainaMENU-painiketta

vastaavan lämmitystilan valitsemiseksi.
4. HOT POT -tila on tarkoitettu lämmitystehon itseohjaukseen. Paina + tai - painikkeita tehon muuttamiseksi.

5. STEW-tila on tarkoitettu automaattiseen ruoanlaittoon. Tehon muutosfunktio + tai - painikkeilla on estetty. Lämmitysprosessi päättyy automaattisesti.
6. BBQ-tila on tarkoitettu lämmitystehon itseohjaukseen. Paina + tai - painikkeita tehon muuttamiseksi.
7. FRY-tila on tarkoitettu lämmitystehon itseohjaukseen. Paina + tai - painikkeita tehon muuttamiseksi.
8. SOUP- ja PORRIDGE-tilat ovat automaattisia. Tehon muutosfunktio + tai - painikkeilla on estetty. Lämmitysprosessi päättyy automaattisesti.
9.TIMER-tila. "0:00" näkyy näytössä, kun tämä tila on valittu, ja ":00" vilkkuu.Paina + tai - painiketta valitaksesi tarvitsemasi minuuttimäärän, vahvista sitten arvo painamalla TIMER-painiketta uudelleen. "0:" alkaa vilkkua, sittenpaina +/- painikettajos haluat asettaa polttimen käyttötuntien määrän. Odota 5 sekuntia, sitten ajastimen arvo kiinnittyy ja alaslasku alkaa näytössä. Ajastin voidaan asettaa jopa 24 tunnin käytölle. Jos haluat poistaa ajastimen käytöstä, kosketa TIMER-painiketta 3 kertaa peräkkäin.
HUOMAA: STEW, SOUP ja PORRIDGE -tilat asettavat ajastimen, jolloin ne alkavat toimia. HOT POT, FRY ja BBQ -tilat asettavat ajastimen, jolloin ne lopettavat toiminnan.
10. LOCK-toiminto. LOCK-painikkeen painaminen keittolevyn toiminnan aikanalukitsee painikkeet paitsi ON/OFF-painikkeen.Paina LOCK-painiketta uudelleen peruuttaaksesi.
11. Sammuttaminen. Paina ON/OFF-painiketta keittolevyn toiminnan aikana, ja lämmitys loppuu. Keittolevy siirtyy valmiustilaan.
12. Huomio! Älä irrota laitetta verkkovirrasta heti sen toiminnan päättymisen jälkeen. Induktiokeittolevyn pakotettu tuuletussysteemi jatkaa toimintaa 1 minuutin ajan laitteen asianmukaisen jäähdytyksen vuoksi. Vasta sen jälkeen voit irrottaa laitteen verkkovirrasta.

5. HUOLTO JA HOITO

• Ennen mitään huoltotoimenpiteitä sammuta keittolevyn virta ja anna sen jäähtyä huoneenlämpötilaan.
• Puhdista laite päivittäin.
• Käytä kosteaa, pehmeää sientä tai liinaa mietojen pesuaineiden kanssa pinnan ja rungon puhdistamiseen. Kuivaa pinta ja runko puhdistamisen jälkeen. Varmista, että kaikki rasva ja lika on poistettu kokonaan pinnoilta.
• Muista puhdistaa keittolevyn alapinnan tuuletusaukko pehmeällä harjalla ja miedolla pesuaineella. Kuivaa pinta puhdistamisen jälkeen.
• Estä nesteiden ja vieraiden esineiden pääsy keittolevyn sisään puhdistuksen aikana.
• Älä koskaan puhdista laitetta hankaavilla materiaaleilla, metallisienillä ja harjoilla, pistävillä ja leikkaavilla esineillä, aggressiivisilla ja klooria sisältävillä pesuaineilla, bensiinillä, hapoilla,emäksillä, ja liuottimilla.
• Jos laitetta ei käytetä pitkään aikaan (vapaapäivinä, lomilla, jne.), se on sammutettava virtalähteestä ja puhdistettava perusteellisesti.

6. HUOLTO JA KORJAUS

HUOMIO: HUOLTO JA KORJAUS ON SUORITETTAVA VIRTALÄHDE KOKONAAN SAMMUTETTUNA, KÄÄNTÄMÄLLÄ TULOKYTKIN "OFF"-ASENTOON JA IRROTTAMALLA PISTOKE PISTORASIASTA, SEKÄ ASIANMUKAISESTI PÄTEVÄN TEKNISEN HENKILÖSTÖN TOIMESTA.

Keittolevyn huolto on suoritettava sen maan säännösten mukaisesti, jossa laitetta käytetään. Tässä käsikirjassa luetellut työkohteet ovat vain viitteellisiä.

Huollon aikana varmista:
• Lyhyesti opeta ja tarkista laitetta käyttävän henkilöstön käyttösääntöjen tuntemusta.
• Haastatele keittolevyä käyttävää henkilöstöä mahdollisesta laitteen epänormaalista toiminnasta.
• Tarkasta keittolevyn kunto visuaalisesti.
• Tarkista paljaat johdot.
• Tarkista jäähdytyspuhaltimien kunto ja puhdista siivekkeet tarvittaessa.

Keittolevyn korjauksen on suoritettava ammattitaitoinen tekninen henkilöstö.
Suunnittelumuutoksia ei saa tehdä.
Keittolevyn epänormaalin toiminnan tapauksessa sammuta virta kääntämällä pääkytkin OFF-asentoon tai irrottamalla pistoke pistorasiasta ja ota yhteyttä huoltotoimittajaan.
On ehdottomasti kiellettyä käyttää laitetta, jonka tiedetään olevan viallinen.
Myyjää ja Valmistajaa ei voida pitää vastuullisena mistään suorista tai epäsuorista vahingoista, jotka voivat johtua onnettomuudesta tai viallisen laitteen käytöstä.

Suojalaitteet

1. **Ylijännitesuoja**

Jos virtalähteen jännite vaihtelee alueella 80-280 V, keittolevyn asetukset ja vaaditun tehon asetus tapahtuu automaattisesti. Kun jännite poikkeaa edellä mainitusta alueesta, keittolevy siirtyy automaattisesti valmiustilaan.

2. **Ylikuumenemissuoja**

Lämpötila-anturi valvoo keittolevyn sisälämpötilaa. Jos anturi havaitsee ylikuumenemisen, keittolevy siirtyy automaattisesti valmiustilaan.

3. **Pienten esineiden tunnistus**

Kun keittolevyn pinta koskettaa astioita, joiden halkaisija on alle 80 mm tai pieniä esineitä (veitsi, haarukka, pihdit, avain, jne.), kuuluu varoitusääni.

4. **Astioiden puuttuminen tai sopimattomat astiat**

Jos kattila otetaan pois keittolevyltä keitön aikana tai se on sopimaton käytettäväksi, keittolevy ei toimi ja näytössä näkyy virhekoodi.

5. **Suojaava automaattinen sammutus**

Jos toiminnassa oleva keittolevy ei vastaanota komentoja 2 tunnin aikana, se sammuu automaattisesti.
(Poikkeus: kun ajastin on asetettu yli 2 tunniksi)

Virhekoodit

CODE	FAULT	CODE	FAULT
E0	Keskusohjainyksikkö on viallinen	E5	Virhe keittolevyn tai keskusohjausyksikön toiminnassa
E1	Astiat puuttuvat	E6	Virran ylikuormitus
E2	Liian matala virtalähteen jännite	E7	IGBT:n (eristetty-hiljainen bipolaaritransistori) virtapiirin katko tai oikosulku
E3	Liian korkea virtalähteen jännite	E8	Keraamisen levyn ylikuumeneminen
E4	Lämpötila-anturin virtapiirin katko tai oikosulku	E9	IGBT:n ylikuumeneminen

7. KULJETUS JA SÄILYTYS. HÄVITTÄMINEN

• Tämä laite voidaan kuljettaa millä tahansa kuljetusmuodolla säiliöön kiinnitettyjen varoitustarrojen sekä tiettyä kuljetusmuotoa koskevien sääntöjen mukaisesti.
• Älä kallista tai tömäytä laitetta lastatessa tai kuljetettaessa. Siirrä kuljetuskonttia kaltevalla pinnalla noudattaen TOP-symbolia enintään 15 %:n kulmassa.
• Laitteen kuljetus rautateitse ja maanteitse on suoritettava katetuissa ajoneuvoissa.
• Kuljetuksen jälkeen keittolevyn on oltava toimintakuntoinen eikä vaurioitunut.
• Säilytä laitetta lähetyspaketissa varastoissa, jotka suojaavat sitä sademiljöltä ja mekaanisilta vaurioilta.
• Älä ravista keittolevyä.
• Älä säilytä laitetta ylösalaisin.

Kun keittolevyä ei enää käytetä, sen käyttöiän päättyessä, käyttöorganisaation on luovutettava se sen hävittämisestä vastaavalle henkilölle.
Hävitä laite yleisten kierrätyssääntöjen mukaisesti sen maan säännösten mukaisesti, jossa laite on hävitettävä.