

Большое Вам спасибо за то, что Вы купили оборудование фирмы Hendi. Просим внимательно ознакомиться с настоящей инструкцией перед его запуском во избежание повреждений, вызванных неправильным обслуживанием. Следует обратить особое внимание на правила техники безопасности.

### Правила техники безопасности

- Неправильное обслуживание может вызвать серьезные повреждение устройства и поранить оператора.
- Оборудование следует использовать точно по назначению. Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные неправильной эксплуатацией или неправильным обслуживанием.
- Оборудование и электрическую штепсельную вилку следует держать вдали от воды и прочих жидкостей. Если штепсельная вилка попадет в воду, ее следует тут же вытащить из розетки электропитания и обратиться в службу сертифицированного сервиса для проверки устройства. **Следует неукоснительно соблюдать данные указания, в противном случае возникнет угроза жизни и здоровью персонала!**
- Нельзя снимать кожух без особого разрешения.
- Нельзя класть никаких посторонних предметов вовнутрь агрегата.
- Нельзя касаться мокрыми, или влажными руками штепсельной вилки.
- Необходимо систематически проверять состояние штепсельной вилки и кабеля на предмет возможных повреждений. В случае обнаружения таковых нужно обращаться в службу сертифицированного сервиса для устранения повреждений.
- Нельзя пользоваться оборудованием, которое упало, или было повреждено иным способом. В таком случае оборудование следует осмотреть и обратиться в службу сертифицированного сервиса для устранения возможных повреждений.
- Нельзя проводить ремонт оборудования самостоятельно. **Это может привести к угрозе здоровью и жизни обслуживающего персонала!**
- Следует удостовериться в том, что провод располагается таким образом, что не мешает проходу, нельзя о него споткнуться, или случайно вытащить штепсельную вилку (сам провод, или удлинитель) из розетки.
- Необходимо следить за работой оборудования.
- Присутствие детей вблизи электроустройства может быть опасным, поэтому нельзя разрешать детям обслуживать их без надзора со стороны взрослых.
- Перед каждой чисткой оборудования, или отключением на продолжительное время, штепсельную вилку следует вытащить из розетки.
- **Предупреждение!** Если вилка остается в розетке – это означает, что оборудование остается под напряжением.
- Перед тем, как вытащить вилку из розетки, оборудование следует выключить.
- Нельзя тащить оборудование за провод электропитания.
- Нельзя использовать никаких нештатных, не поставленных вместе с оборудованием устройств.
- Устройство следует подключать к заземленной розетке с напряжением 230 В.
- Следует избегать перегрузки оборудования.
- Параметры электропроводки должны соответствовать общегосударственным и местным стандартам.
- Устройство не предназначено для обслуживания лицами (включая детей) с ограниченными физическими или умственными способностями, или не имеющими должного опыта и знаний. Обслуживание оборудования данными лицами возможно



исключительно под надзором, или после прохождения обучения, организованного лицом ответственным за их безопасность.

### Указания по безопасности эксплуатации

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Во время использования индукционной кухонной плиты следует обращать внимание на то, чтобы электрокабель не касался горячих частей плиты, или посуды.
- Нельзя устанавливать кухонной плиты вблизи устройств, которых работа может сбиваться воздействием магнитных полей, таких как телевизоры, радиоприемники и т.п., также гаджеты, чувствительные к воздействию магнитного поля типа платежных и кредитных карт, также следует держать вдали от кухонных плит.
- Вокруг кухонной плиты следует оставлять свободное пространство порядка не менее 15 см для надлежащего вентилирования.
- На плиту кухни не следует ставить никаких металлических предметов, например, ножей, ложек, крышек, алюминиевой фольги и т.п.
- Нельзя включать кухню, на которой находится порожняя посуда, т.к. это может вызвать серьезные повреждения.
- Нельзя устанавливать кухню там, где она может подвергаться воздействию водяного пара или жировых испарений, т.к. в кухне имеется встроенный вентилятор, который всасывает воздух, эти пары и испарения, которые могут вызвать внутреннее короткое замыкание. Фильтр, который чистит воздух, поглощает жиры, следует чистить время от времени.

RU

### Приготовление перед первым запуском индукционной кухни

- Следует проверить, не повреждена ли кухня. В случае выявления каких-либо повреждений следует обратиться к поставщику и **НЕ** использовать данной кухни.
- С кухни снять упаковку и устранить все элементы упаковки.
- Протереть кухню мягкой тряпкой смоченной в теплой воде.
- Установить кухню ровно по горизонтали.
- Вокруг кухонной плиты следует оставлять свободное пространство порядка не менее 15 см для надлежащего вентилирования.
- Кухню следует установить в таком месте, чтобы всегда был свободный доступ к штепсельной вилке и розетке электропитания.

### Соответствующая кухонная посуда

- Блюда лучше всего готовить на гриль-плите, которая поставляется в рамках комплекта индукционной кухни.
  - Можно также использовать специальную кухонную посуду (горшки и сковородки), предназначенную для индукционных кухонь и нагревательных плит. Как правило, такая посуда имеет на доньшке с наружной стороны специальный символ, говорящий о том, что она подходит для индукционных кухонь:



## Панель управления



1	Кнопка включения / выключения WŁ/WYŁ.
2	Кнопка таймера
3	Кнопка увеличения данных (вверх)
4	Дисплей таймера
5	Кнопка уменьшения данных (вниз)
6	Кнопка регулировки мощности
7	Кнопка регулировки температуры

## Уровень мощности

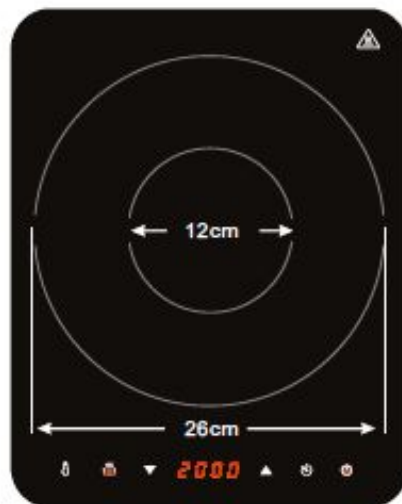
100 Вт	Заданная мощность
200 Вт	
300 Вт	
400 Вт	
500 Вт	
800 Вт	
1000 Вт	
1300 Вт	
1500 Вт	
1800 Вт	
2000 Вт	

[при нажатии и удержании кнопки вверх/вниз значения будут быстро меняться]]

## Уровень температуры

Низшая температура	35°C
Высшая температура	240°C
Заводски заданная температура	100°C
Шаг изменения температуры	5°C

## Минимальный и максимальный размер дна посуды

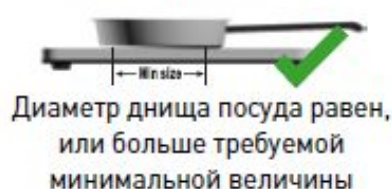
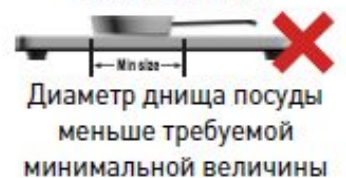
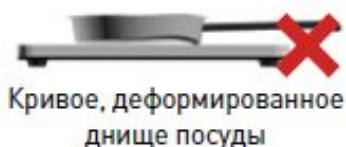


RU






## Какую посуду следует использовать для индукционной кухни

- Кухонная посуда, используемая для приготовления пищи должна иметь плоское дно, которое гарантирует плотный тепловой контакт с греющей поверхностью плиты. Плоскость дна посуды можно проверить с помощью линейки, приложенной к днищу посуды.




RU


## Обслуживание индукционной кухни

- Воткните штепсельную вилку в электророзетку.
- Установить нужную посуду на плиту кухни с учетом в/у подсказок.  
**ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!** Не ставьте порожнюю посуду, т.к. она может повредиться.
- Включить электропитание, нажимая кнопку **WŁ/WYŁ** , а потом установить нужную температуру, или уровень потребляемой мощности, нажимая соответственно кнопки  или .

Если установленная посуда подходит для кухни, индукционной плите и диаметр ее днища составляет не менее 12 см, кухня начнет работать.

Если нажата кнопка , кухня заработает в режиме регулировки мощности. Это можно заметить по работе вентилятора кухни, кроме этого на дисплее высветиться уровень мощности "100".



Если нажата кнопка , кухня заработает в режиме регулировки температуры и на дисплее высветится заданная температура 100 °С.







**ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!** Если после включения кухни слышен какой-то звук, это означает, что на плиту установили посуду, не подходящую для индукционного устройства, или же кухня повреждена. В случае каких-либо сомнений следует обратиться к производителю посуды!

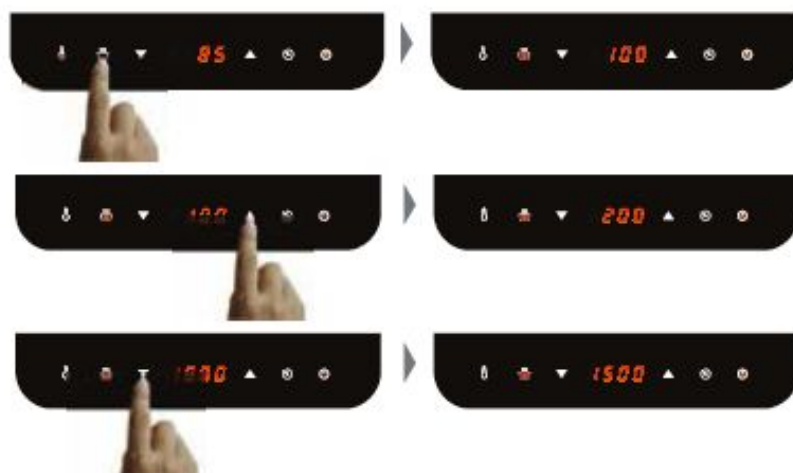
Кухня, начиная свою работу запускается в заводски заданном режиме регулировки мощности и на дисплее появится уровень мощности равен „1300“. После этого можно перейти в один из двух режимов работы кухни:

- **Режим регулировки мощности:** мощность нагрева можно регулировать так же, как это происходит в обычной газовой кухне. В нашем распоряжении имеется 11 уровней мощности – с 100 Вт по 2000 Вт.
- **Режим регулировки температуры:** температуру можно задать в диапазоне с 35 °С по 240 °С шагом в 5° С. Стандартная температуры - это 100 °С.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** при нажатии и удержании кнопки вверх/вниз значения температуры будут быстро меняться.


**ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!** Заданное значение температуры равно температуре стеклянной плиты оборудования, а не температуре внутри посуды!

- **Режим регулировки мощности:** Если хотим запустить кухню в режиме регулировки мощности, нам следует нажать кнопку , после ее нажатия она подсвечивается: . Первична величина задана на заводе и она равна 100 Вт. После этого можно задать другую мощность нагрева, нажимая кнопки стрелок  и . Самое малое значение это 100 Вт, а самое большое – 2000 Вт.





RU



- **Режим регулировки температуры:** если захотим воспользоваться режимом регулировки температуры, нажимаем кнопку регулировки температуры , после ее нажатия она подсвечивается: . Первичную величину задают на заводе, и она равна 100 °С. После этого можно задать другую температуру, нажимая кнопки стрелок  и . Самое малое значение это 35 °С, а самое большое 240 °С. Температура устанавливается шагом в 5 °С.



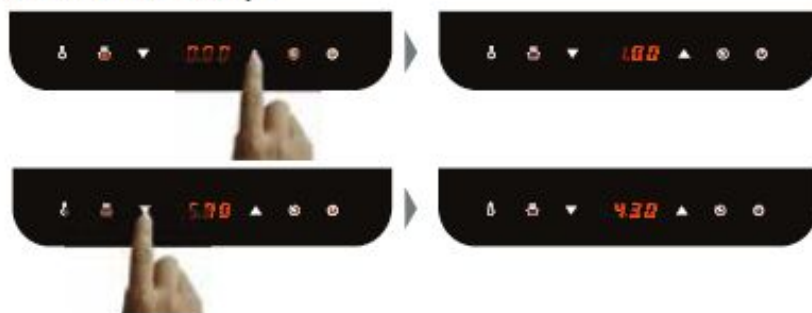
- **Установка таймера:** После установки мощности и температуры можно установить время на таймере, который отключит кухню по истечении заданного времени. Для этого после установки мощности, или температуры нужно нажать кнопку таймера . После нажатия кнопки таймера, кнопка подсвечивается: .


RU



Сейчас можем установить нужное нам время. Максимальное время составляет 180 минут.

- Установка времени с 0 до 10 минут: каждое нажатие кнопки стрелки вверх увеличивает устанавливаемое время на 1 минуту, а кнопка стрелки вниз сокращает время на 30 секунд.
- Установка времени с 10 до 60 минут: каждое нажатие кнопки стрелки вверх увеличивает устанавливаемое время на 5 минут, а кнопка стрелки вниз сокращает его на 1 минуту.
- Установка времени с 60 до 180 минут: каждое нажатие кнопки стрелки вверх увеличивает устанавливаемое время на 10 минут, а кнопка стрелки вниз сокращает его на 5 минут.



- **Выключение кухни:** После окончания приготовления пищи, кухню можно выключить, нажимая кнопку WŁ/WYŁ . Тогда погаснет таймер **9.9.9.9** и подсветка кнопок панели управления.



- Если кухня не будет включаться продолжительное время, можно вынуть штепсельную вилку провода электропитания из розетки электросети и снять посуду с плиты кухни. **ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!** До того как прикоснуться к плите следует подождать, пока она не остынет. Стеклокерамическая плита сразу после выключения обычно очень горяча.

### Очистка и техническое обслуживание

- Перед чисткой следует вынуть штепсельную вилку провода электропитания из розетки электросети.
- **ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!** Не допускается погружать кухню в воду, или в иную жидкость!
- Наружные поверхности следует протереть тряпкой, увлажненной в воде с добавлением некрепкого чистящего химиката.
- Для чистки нельзя использовать ни агрессивных, ни абразивных чистящих средств. Нельзя использовать ни острых предметов, бензина, ни никаких растворителей! Оборудование следует только влажной тряпкой, а если необходимо – можно использовать некрепкий чистящий химикат. Нельзя использовать абразивные средства.
- Вентиляционные отверстия следует чистить пылесосом.
- После каждого использования индукционной кухни следует вычистить стеклянную плиту. Это предотвратит прилипание грязи и остатков пищи к разогретой плите.
- Для ежедневной чистки кухонной плиты следует использовать специальную чистящую жидкость.

RU

### Нахождение места поломки и устранение повреждений

Код поломки на дисплее	Причина	Меры по исправлению
E01	Слишком большая температура внутри оборудования. Не работает вентилятор.	Сохранить минимальное расстояние в 10 см между вентиляционной щелью и препятствиями типа стены или иных препятствий. Вынуть штепсельную вилку из розетки электропитания, подождать пока кухня остынет, кухню снова подключить к электросети и включить. Проверить вход воздуха, если загрязнен - очистить.
E02	Слишком высокая температура в посуде. Если посуда чиста, или пуста, она может нагреться до очень большой температуры. Кухня отключится автоматически, чтобы защитить внутреннего оснащения от перегрева и поломки.	Снять посуду с плиты. Оставить кухню в покое, чтобы остыла.
E03	Входное напряжение электросети слишком высокое, или слишком низкое.	Удостовериться, что индукционную кухню подключено к электросети с правильными параметрами.



## Технические данные

Каталожный номер	239230
Электропитание	230-240 В АС – 50 Гц
Мощность	2000 Вт
Габариты	370 мм x 295 мм x высота 45 мм
Вес нетто	2.85 кг

## Гарантия

Любая неполадка или поломка, которая влечет за собой неправильную работу устройства, которая будет выявлена в течение первого года от даты покупки, будет устранена бесплатно, или же все устройство будет заменено новым, если оно эксплуатировалось и обслуживалось согласно инструкции по обслуживанию и не использовалось неправильно, или в разрез с назначением. Данное положение ни в коей мере не нарушает иных прав потребителя, изложенных в законодательстве. В случае заявления устройства в ремонт или на замену в рамках гарантии, следует указать место и дату покупки устройства и приложить счет, или чековую квитанцию.

Согласно нашей политике совершенствования наших продуктов оставляем за собой право на ввод изменений в конструкцию, упаковку и в технические параметры, указываемые в технической документации без предупреждения.

## Списание с эксплуатации. Защита окружающей среды

Оборудование, изношенное и списанное с эксплуатации следует утилизировать согласно правилам и указаниям, действующим на день снятия с эксплуатации.

Материалы упаковки, такие как пластик, картонные коробки, древесина, следует складировать отдельно в соответствующие контейнеры.

RU

