

**Индукционная электроплитка**

**HCI-243**



**ПОЛНОЕ РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ**

**M\_240\_049\_W**

## СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ .....	2
МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ .....	2
ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ .....	4
Особенности работы индукционной плиты .....	4
Внешний вид устройства .....	4
Подготовка к использованию и работа .....	4
Рекомендации по использованию посуды .....	5
Коды ошибки .....	6
Защитные функции .....	6
ОБСЛУЖИВАНИЕ и УХОД .....	7
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ .....	7
ТРАНСПОРТИРОВКА и ХРАНЕНИЕ .....	7
УТИЛИЗАЦИЯ .....	7

## ВВЕДЕНИЕ

Уважаемый покупатель! Благодарим Вас за приобретение электроплитки GINZZU HCI-243.

Использование последних технологических разработок и приверженность высоким стандартам позволяют предложить Вам качественное устройство по доступной цене. Прежде чем начать эксплуатацию устройства, **внимательно прочтите данное Руководство**. Оно поможет Вам разобраться в характеристиках, воспользоваться всеми возможностями индукционной плитки, не допустить поломки и продлить срок ее службы. Сохраняйте Руководство в течение всего срока службы. При передаче устройства третьим лицам обязательно приложите к нему настоящее Руководство.

Данное руководство содержит перечень мер безопасности, несоблюдение которых может представлять угрозу безопасности как для самого устройства, так и для его владельца; привести к травме и повреждению или выходу из строя устройства. Информация об условиях гарантии содержится в Гарантийном талоне, входящем в комплект устройства. Адреса и телефоны авторизованных сервисных центров (далее – АСЦ), производящих техническое обслуживание и ремонт продукции «ГИНЗУ», представлены на веб-сайте [www.ginzzu.ru](http://www.ginzzu.ru).

В связи с постоянным совершенствованием внешнего вида, конструкции и характеристик продукции, наша компания оставляет за собой право изменять содержание данного руководства без предварительного уведомления.

## МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

**ВНИМАНИЕ!** Используется высокое напряжение 220-240 В 50 Гц.

Полностью распакуйте прибор, удалив все элементы упаковки. Протрите его влажной тканью.

Обязательно осмотрите изделие и сетевой кабель – они не должны иметь механических повреждений. В противном случае обратитесь к компании-продавцу.

Изделие не предусматривает внесение самостоятельных технических изменений. Пожалуйста, не разбирайте прибор и не изменяйте его конструкцию. В случае неисправности обязательно обращайтесь в авторизованные сервисные центры.

Для установки или демонтажа изделия рекомендуем обращаться к квалифицированным специалистам!

Распакуйте и осмотрите варочную панель. В случае обнаружения транспортных повреждений не подключайте варочную панель и обратитесь в торговую организацию, где вы приобрели прибор.

Встраивать прибор в элемент кухонной мебели и производить подключение к электросети рекомендуем только при помощи квалифицированных специалистов. Производитель не несет ответственность за возможные неисправности, связанные с неправильным подключением и монтажом. Гарантия на такие неисправности не распространяется.

Варочная панель может быть встроена между элементами кухонной мебели, причем один из них может быть выше варочной панели, а другой должен быть одинаковой высоты с ней.

Присоединительные кабели электроприборов не должны касаться горячих конфорок. Опасность короткого замыкания.

Перегретый жир может воспламениться, поэтому блюда с использованием большого количества жира или масла (напр., картофель фри) готовьте под постоянным контролем. Опасность ожога и возгорания!

Если масло загорелось, не тушите пламя водой. Накройте посуду крышкой или тарелкой. Выключите конфорку. Оставьте посуду остывать на конфорке.

Варочная панель не предназначена для обогрева помещения. Не ставьте пустую посуду на горячие или работающие конфорки.

Дно посуды и поверхность конфорки всегда должны быть чистыми и сухими, чтобы обеспечить хорошую теплопроводность и избежать повреждения варочной поверхности.

Не храните под прибором легковоспламеняющиеся предметы, напр., чистящие средства или аэрозоли. Опасность возгорания!

Не оставляйте на конфорках металлические предметы (например, крышки кастрюль, ножи, вилки, ложки, и под.), так как они могут нагреться, если прибор случайно выключен. Опасность ожога!

Сахар и сладкие блюда могут сильно повредить стеклокерамическую поверхность, поэтому во избежание повреждения поверхности немедленно удаляйте их с помощью скребка, даже если варочная поверхность еще не остыла.

Не используйте варочную панель в качестве рабочего стола. Острые предметы могут оставить царапины на стеклокерамике.

Не используйте посуду с шероховатым дном, так как она может поцарапать стеклокерамическую поверхность.

Не готовьте на варочной панели в тонкостенной алюминиевой посуде и фольге, а также в пластиковой посуде. Эти материалы могут расплавиться и повредить варочную панель. Не кладите на варочную панель пластиковые предметы и алюминиевую фольгу.

Не используйте треснувшую и разбитую варочную панель. При обнаружении трещин немедленно отключите прибор от электросети, выключив предохранитель, к которому подключен прибор, и обратитесь в сервисный центр.

Для очистки варочной панели не используйте очистители высокого давления и пароструйные очистители, так как это может вызвать короткое замыкание и привести к удару электрическим током.

При возникновении неисправностей немедленно отключите прибор от электросети и позвоните в сервисный центр.

Для очистки варочной панели не используйте очистители высокого давления и пароструйные очистители, так как это может вызвать короткое замыкание и привести к поражению электрическим током.

При возникновении неисправностей немедленно отключите прибор от электросети и обратитесь в сервисный центр.

Ремонт и замену деталей прибора в гарантийный период может производить только специалист авторизованного сервисного центра. Не пытайтесь ремонтировать технику самостоятельно во избежание повреждения прибора и травм. Неквалифицированный ремонт может стать причиной опасности для пользователя. Опасность короткого замыкания и поражения электрическим током.

Не оставляйте детей без присмотра вблизи работающей варочной панели. Опасность ожога!

Не позволяйте детям играть с прибором.

Упаковочный материал (пленка, пенопласт и т.д.) может представлять опасность для детей. Опасность удушья! Храните упаковку в недоступном для детей месте.

Этот прибор не предназначен для использования лицами с ограниченными двигательными, сенсорными или умственными возможностями (в том числе детьми), а также лицами, не имеющими соответствующих знаний и опыта, за исключением случаев, когда за ними присматривают лица, ответственные за их безопасность.

Производитель не несет ответственности за повреждения, внесенные вследствие неправильного, ошибочного или нецелевого использования прибора, а также за ремонт, произведенный неквалифицированным персоналом.

## ОПИСАНИЕ ИНДУКЦИОННОЙ ПЛИТКИ

### Особенности работы индукционной плитки

- Особенностью индукционной плитки является технология нагрева – ток, проходя по медной катушке индуктивности, создает вихревые электромагнитные потоки, которые нагревают посуду, а не варочную поверхность. Тепло генерируется только при контакте с посудой из нержавеющей стали или другой посудой для индукционной поверхности. Это позволяет избежать ожогов и других травм рук хозяйки.
- При приготовлении пищи на индукционной плитке экономия электроэнергии составляет примерно 80%, а экономия времени 60-70% (по сравнению с обычной электрической плитой). КПД в этом случае очень велико и достигает 90-93%.
- Сенсорное управление облегчает управление режимами работы панели. Широкий яркий дисплей обеспечивает четкое отображение информации.
- Исключительная легкость очистки варочной поверхности – если на неё попали грязь или брызги масла, достаточно протереть её влажной мягкой тканью.
- Для приготовления пищи на индукционной варочной панели рекомендуется использовать эмалированную и чугунную посуду и посуду из нержавеющей стали. Не используйте посуду из меди, стекла и алюминия.

### Внешний вид устройства

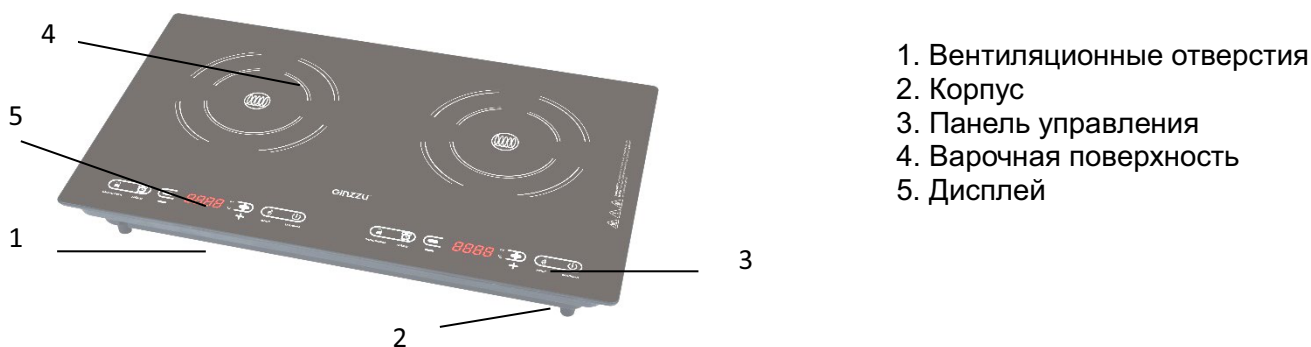


Рис. 1

### Подготовка к использованию и работа.

- Внимательно прочитайте данное руководство.
- Распакуйте прибор, удалите все упаковочные материалы и наклейки производителя.
- Установите прибор на ровную и сухую поверхность.
- Перед первым использованием тщательно протрите мягкой влажной тканью корпус, затем вытрите насухо.
- Поставьте на поверхность плитки совместимую посуду (см. “Совместимая/несовместимая посуда”). Вставьте вилку в розетку на 220В. Прибор издаст короткий звуковой сигнал.
- Поместите посуду на центр индукционной плитки.
- Перед тем, как установить посуду на плитку, убедитесь, что поверхность самой плитки и нижняя часть посуды находятся в чистом состоянии.
- Нажмите кнопку «Вкл/Выкл» на левой панели. После звукового сигнала заработает внутренний вентилятор плитки, и устройство включится на максимальной мощности.
- Для регулировки мощности и температуры приготовления блюда используйте кнопки “+” или “-”.
- Нажмите кнопку «Вкл/Выкл» на правой панели. Правая панель включится на максимальной мощности, на дисплее загорится значение 1500Вт. Для регулировки мощности приготовления блюда используйте кнопки “+” или “-”.
- Нажатием кнопки “Темп/Таймер” Вы переводите соответствующую панель в режим установки температуры. В этом режиме установка требуемой температуры происходит кнопками “+” или “-”. Для возврата в режим регулировки мощности нажмите кнопку “Мощн.”
- Нажатие кнопки «Вкл/Выкл» во время работы плитки переведет ее в ждущий режим. Плитка автоматически выключится через 1 минуту после входа в ждущий режим.

- Режимы и показания устанавливаются согласно таблице 1.

Режим	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Мощность (Вт) Левая/Правая конфорка	300/ 300	600/ 600	800/ 800	1000/ 900	1200/ 1000	1400/ 1100	1600/ 1200	1800/ 1300	1900/ 1400	2000/ 1500
Показания (°C) Левая/Правая конфорка	60/ 60	80/ 80	100/ 100	120/ 120	140/ 140	160/ 160	180/ 180	200/ 200	220/ 220	240/ 240

### **Блокировка**

Во время работы плитки нажмите кнопку “Блокировка”. Загорится индикатор блокировки и все кнопки будут заблокированы. Повторное нажатие кнопки “Блокировка” разблокирует плитку.

### **Таймер**

Во время работы плитки можно установить таймер, одинаковым образом для обеих панелей. Нажмите на кнопку “Таймер” один раз и на дисплее отобразится “00”. Вы можете установить требуемое количество минут нажатием кнопок “+” и “-”. Нажав кнопку “Таймер” еще раз, установите требуемое количество часов. Если не прикасаться к кнопкам в течение 4 сек – таймер начнет обратный отсчет. И соответствующий режим будет задействован спустя указанное время.

**Замечание:** Третье нажатие кнопки “Таймер” сбросит его установки.

### **Рекомендации по использованию посуды**

#### **Совместимая посуда**

1. Требования к материалу посуды: дно должно быть изготовлено из материалов, обладающих магнитными свойствами; антипригарным



**Кастрюля из нержавеющей стали**



**Железная сковорода**



**Чугунная сковорода**



**Сковорода (железо/сталь)**



**Эмалированная посуда**



**Железная кастрюля**



**Чайник из нержавеющей стали или эмалированный**

## Несовместимая посуда

Индукционная плитка может распознавать многие виды посуды. Стеклоанная, керамическая, медная, алюминиевая посуда, посуда с круглым дном диаметром менее 12 см, посуда из немагнитной нержавеющей стали - является неподходящей. При обнаружении такой посуды плитка не нагревается и не может выполнять задаваемые операции.



### Коды неисправностей

код	НЕИСПРАВНОСТЬ	код	НЕИСПРАВНОСТЬ
Е0	Центральный блок управления неисправен	Е5	Ошибка в работе платы или центрального блока управления
Е1	Нет посуды	Е6	Перегрузка по току
Е2	Слишком низкое напряжение питания	Е7	Обрыв цепи или короткое замыкание БТИЗ
Е3	Слишком высокое напряжение питания	Е8	Перегрев керамической панели
Е4	Обрыв цепи или короткое замыкание датчика температуры	Е9	Перегрев БТИЗ

### Защитные функции

В устройство плитки введены следующие защитные функции:

1. Защита от нештатного напряжения.  
Если напряжение источника питания изменяется в пределах от 80 до 280В, настройки плитки и установка требуемой мощности происходят в автоматическом режиме. Когда напряжение выходит за пределы указанного диапазона, плитка автоматически переходит в режим ожидания.
2. Защита от перегрева.  
Датчик температуры контролирует температуру внутри плитки. Если датчик фиксирует перегрев, плитка автоматически переходит в режим ожидания.
3. Обнаружение небольших предметов.  
При соприкосновении с поверхностью плитки 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 плитки в процессе готовки или не пригодна для использования, плитка не работает, и на экране появляется код ошибки.
5. Защитное автоматическое выключение.  
Если в течение 2 часов работающая плитка не получает команд, она автоматически выключается. (Исключение - при установке таймера более чем на 2 часа).

## **ОБСЛУЖИВАНИЕ и УХОД**

Перед началом чистки отсоедините силовую кабель.

Вы легко можете очистить поверхность индукционной плитки следующими способами:

1. Небольшие загрязнения удалите влажной салфеткой; масло смойте зубной пастой или нейтральным моющим средством. Не скребите поверхность жесткой щеткой.
2. Удалите грязь и пыль из воздухоприёмника и вентиляционного отверстия ватной палочкой. Следы жира аккуратно смойте мягкой щеткой с мягким моющим средством.
3. Не допускайте попадания воды внутрь плитки во время чистки, перед использованием вытирайте плитку насухо.
4. Не подставляйте плитку под напор воды и не погружайте полностью ее в воду.
5. Не разбирайте плитку.
6. Держите плитку в чистоте и не допускайте попадания внутрь насекомых, которые могут вывести ее из строя.
7. Пользуйтесь чистой посудой, чтобы на поверхности плитки не скапливался пригоревший жир.

## **ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Напряжение питания: 220-240 В  
Частота тока: 50-60 Гц  
Мощность: 3500Вт (2000+1500 Вт)

## **ТРАНСПОРТИРОВКА и ХРАНЕНИЕ**

В упакованном виде устройство может транспортироваться в крытых транспортных средствах любого вида и храниться в закрытых помещениях в соответствии с ГОСТ 15150-69 с защитой от непосредственного воздействия атмосферных осадков, солнечного излучения и механических повреждений.

СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ ЕАЭС ТС RU С-СН.АД06.В.01058  
Орган по сертификации: ООО «Стандарт-Групп» РФ, 142211, Московская обл., г. Серпухов, ул. Оборонная, д. 2 Соответствует требованиям: ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств»; ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования»  
Срок действия: с 27.09.2017 по 26.09.2022

S27

## **УТИЛИЗАЦИЯ**

Утилизация устройств, потерявших потребительские свойства, осуществляется в соответствии с действующим законодательством. За более подробной информацией об утилизации обращайтесь к местным властям.

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ: Гинзу Технолоджи  
Лимитед. Китай г. Шеньжень, Инжан,  
район Лонган, Кензи, Лонгьен,  
Индустриальная зона А3  
Гарантия: 1 год. Срок службы: 5 лет.

ИМПОРТЕР: ООО "ГИНЗУ"  
125502, Россия, г. Москва,  
ул. Лавочкина, д.19, стр.3



Дата производства:

смотрите расшифровку серийного номера устройства на [www.ginzzu.com/date](http://www.ginzzu.com/date)



**GINZZU LLC**  
**WWW.GINZZU.COM**

Copyright © GINZZU LLC. All rights reserved. All brand names are registered trademarks of their respective owners. Specifications are subject to change without prior notice.