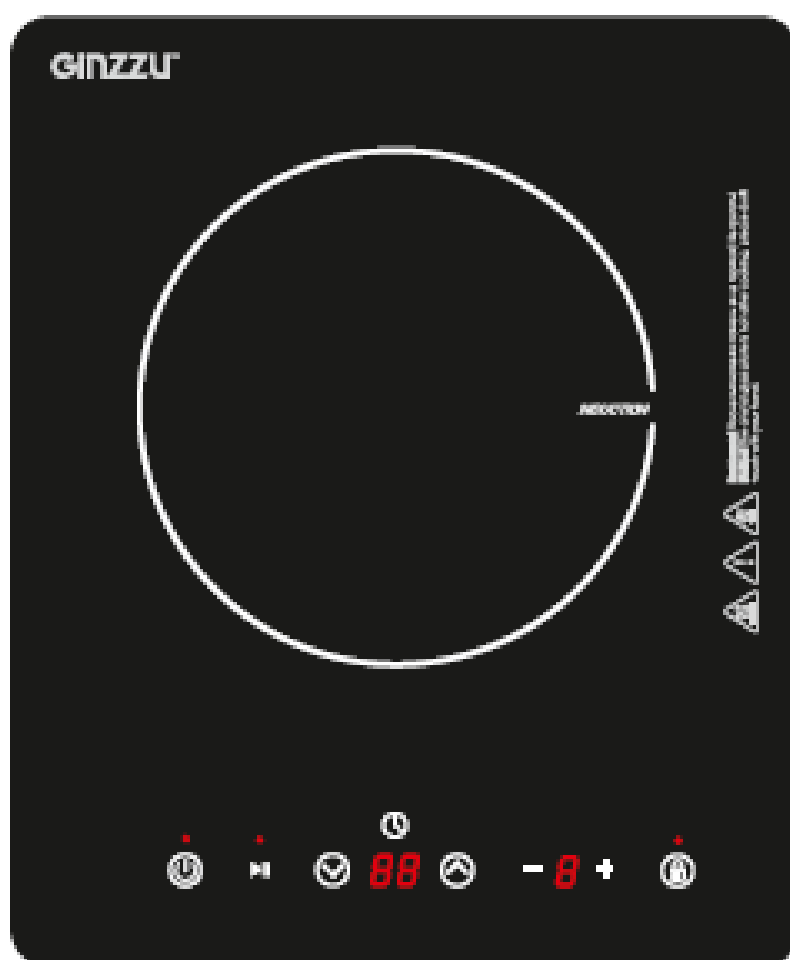


Индукционная варочная панель

HCI-151



РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	2
МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ.....	2
ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ.....	3
Особенности работы индукционной плиты	3
Внешний вид устройства	4
Установка.....	4
Подключение варочной панели к электрической сети.....	6
Подготовка к использованию и работа	6
Рекомендации по использованию посуды	7
Коды ошибки	7
Защитные функции.....	7
ОБСЛУЖИВАНИЕ и УХОД	8
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	8
ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ	8
УТИЛИЗАЦИЯ	8

ВВЕДЕНИЕ

Уважаемый покупатель! Благодарим Вас за приобретение варочной панели GINZZU HCI-151.

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 варочной панели, не допустить поломок 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.com.

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, нанесенные вследствие неправильного, ошибочного или нецелевого использования прибора, а также за ремонт, произведенный неквалифицированным персоналом.

ОПИСАНИЕ ИНДУКЦИОННОЙ ПЛИТЫ

Особенности работы индукционной плиты

- Особенностью индукционной плиты 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

Установка

Подготовка столешницы мебели для монтажа и установки плиты

- Необходимая толщина столешницы не меньше 30 мм, глубина столешницы – минимум 350 мм. Столешница должна быть плоской и ровной по уровню. Следует уплотнить и предохранить столешницу от попадания влаги со стороны стены.
- Расстояние между краем отверстия и краем столешницы спереди должно составлять не менее 50 мм, а сзади – не менее 50 мм.
- Мебель, в которую будет встраиваться плита, должна иметь облицовку и клей для неё, устойчивые к температуре 100 градусов по С. Несоблюдение данного условия может привести к деформации поверхности либо отклеиванию облицовки.
- Края отверстия должны быть предохранены материалом, устойчивым к поглощению влаги.
- Отверстие в столешнице следует выполнить согласно размерам, поданным на рис. 2.
- Под низом столешницы надо оставить не менее 25 мм свободной поверхности – это необходимо для обеспечения циркуляции воздуха и во избежание перегрева поверхности вокруг кухонной плиты, рис. 3.

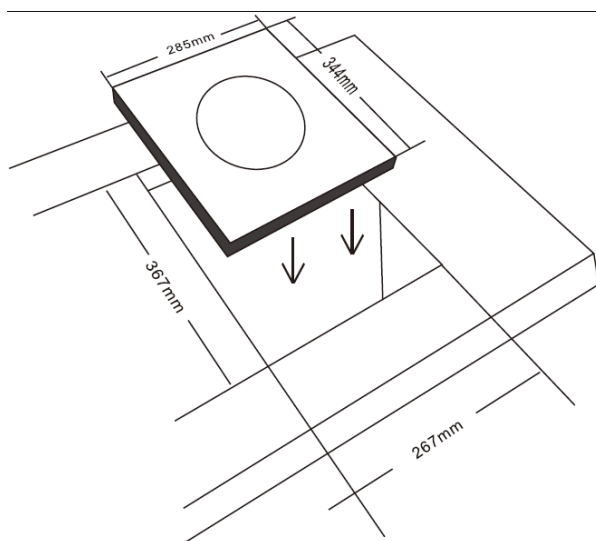


Рис. 2

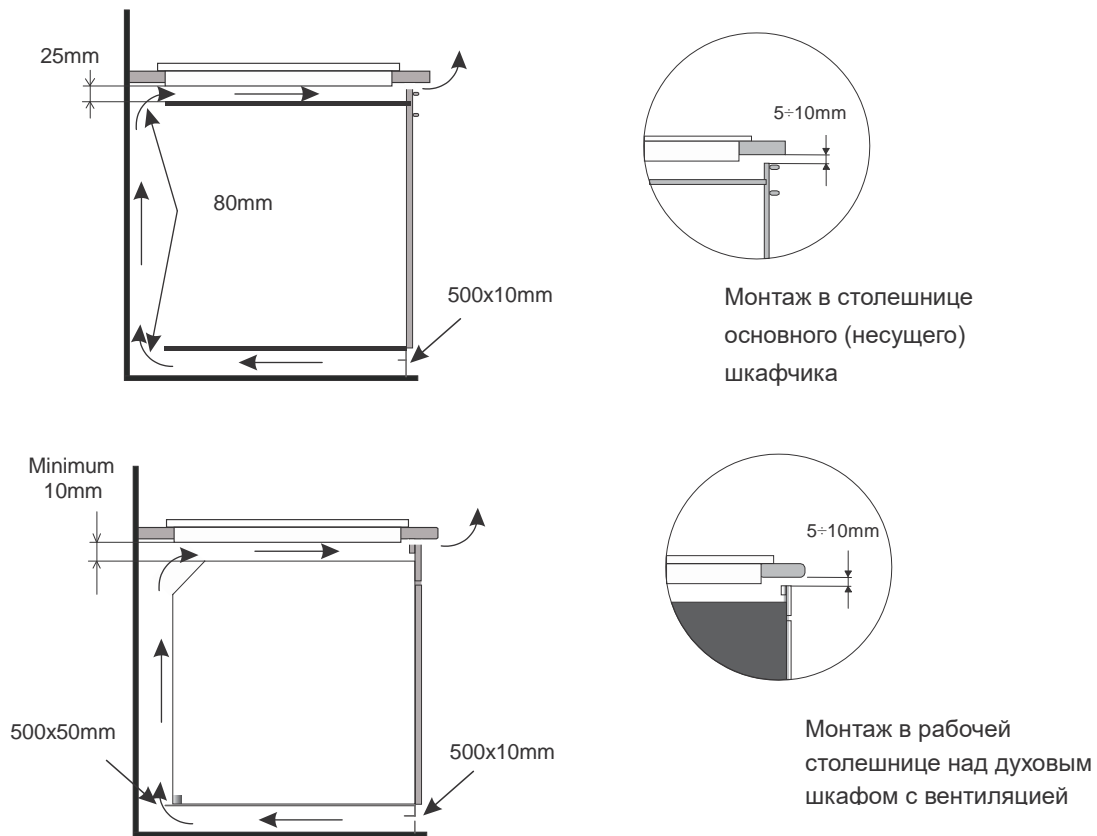


Рис. 3



Запрещается монтаж плиты над духовым шкафом без вентиляции

Подключение варочной панели к электрической сети

- Для соблюдения требований по безопасности при установке прибора необходимо предусмотреть специальный выключатель для размыкания всех полюсов с расстоянием между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- В этом нет необходимости, если розетка после установки прибора легко доступна.
Прибор должен быть смонтирован квалифицированным электриком.

Подготовка к использованию и работа.

- Внимательно прочитайте данную инструкцию.
- Распакуйте прибор, удалите все упаковочные материалы и стикеры производителя.
- Перед первым использованием тщательно протрите мягкой влажной тканью корпус, затем вытрите насухо.
- Поставьте на поверхность плиты совместимую посуду (см. “Совместимая/несовместимая посуда”).
- Поместите посуду на центр индукционной плиты.
- Перед тем, как установить посуду на плиту, убедитесь, что поверхность самой плиты и нижняя часть посуды находятся в чистом состоянии.



Вкл/выкл

Пауза

Таймер

Блокировка

Панель управления

Возможные состояния

1. **Плита выключена.** Подключена к электрической сети, но не включена.
2. **Плита в режиме ожидания.** В режиме выключена - продолжительным нажатием кнопки включения (2 сек.) переведите плиту в режим ожидания. Загорится индикатор питания. Индикатор таймера покажет "on". Если в течение 2х минут не последует никаких действий плита выключится.
3. **Плита включена.** В режиме ожидания нажмите кнопку "+" или "-" в течение 2 секунд для приведения плиты в рабочее состояние. Установится уровень мощности 9 и таймер на 45 минут. Плита автоматически определяет наличие посуды. Если посуда отсутствует или не подходящая дисплей уровня мощности покажет мигающий символ "U" и после приблизительно 30 секунд плита перейдет в ждущий режим. Если в этот промежуток поставить подходящую посуду начнется нагрев.

Управление

1. Во включенном состоянии нажмите кнопку "+" или "-" для выбора уровня мощности. Стрелочками установите время в интервале 1-99 минут.
2. Для регулировки мощности последовательно нажимайте кнопки "+" или "-". Значения мощности последовательно изменяются в диапазоне от "0" до "9" и затем "P".
3. Для выключения конфорки нажмите и удерживайте кнопку "-" в течение 2х секунд. Если на конфорке будет отсутствовать кастрюля дольше, чем 30 секунд конфорка выключится автоматически.

1. Функция бустер

В положении уровня мощности "9" нажмите "+" на дисплее отобразится символ "P". После 5 минут работы в этом режиме уровень мощности вернется к значению "9".

В режиме бустера нажатие кнопок таймера устанавливает время работы основного режима, а не бустера.

2. После использования не касайтесь поверхности конфорки, если горит символ "H". Это означает, что температура конфорки превышает 80°C.
3. Управление таймером.
 - a. Короткое нажатие на стрелки таймера изменяет значение его на 1 минуту. Длительное нажатие приводит к быстрому изменению значения таймера. Диапазон установки таймера 1-99минут. Изменение не циклическое.
4. Функция блокировки.
 - a. Во время работы или в режиме ожидания длительное нажатие кнопки блокировки приведет к блокировке плиты. Загорится индикатор блокировки и на дисплее времени загорится "LL" на 3 секунды, затем дисплей вернется к показу времени. Следующее нажатие кнопки блокировки на 2 секунды разблокирует плиту.
 - b. В режиме блокировки кнопки не работают, за исключением кнопки "Вкл/Выкл".

Замечание. Если в режиме блокировки произойдет автоматическое выключение, устройство перейдет в режим ожидания в режиме блокировки. Для отключения режима блокировки в этом состоянии нажмите на кнопку блокировки на 2 секунды.
5. Пауза.

При длительном нажатии на кнопку паузы (в течение 2 секунд) устройство перейдет в режим паузы. Дисплей уровня мощности и дисплей таймера покажут "-" и "--" соответственно. Для окончания паузы нажмите и удерживайте кнопку паузы в течение 2 секунд. Устройство вернется в прежнее рабочее положение. При отсутствии операций в течение 5 минут в режиме паузы устройство выключится автоматически.

Рекомендации по использованию посуды

Совместимая посуда

1. Требования к материалу посуды: дно должно быть изготовлено из материалов, обладающих магнитной проводимостью (изготовленная из стали, чугуна, эмалированной стали (с антипригарным покрытием или без него), нержавеющей стали).
2. Требования к форме: плоское дно, диаметр от 12 до 26 см.



Несовместимая посуда

Индукционная плита 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 плита не нагревается и не может выполнять задаваемые операции.



Коды неисправностей

Код	НЕИСПРАВНОСТЬ	РЕШЕНИЕ
U	Нет кастрюли, кастрюля слишком мала или не подходящий материал кастрюли	Используйте подходящую кастрюлю. Установите ее на горелку
E1	Слишком низкое напряжение питания	Напряжение в сети ниже 80В
E2	Слишком высокое напряжение питания	Напряжение в сети выше 270В
E3	Обрыв цепи или короткое замыкание датчика температуры	Отнесите устройство в сервисный центр
E4	Обрыв цепи или короткое замыкание БТИЗ	Отнесите устройство в сервисный центр
E5	Защита от перегрева	После остывания устройства можно включить его снова
E6	Перегрев БТИЗ	Проверьте входное и выходное вентиляционные отверстия. Если они свободны – отнесите устройство в сервисный центр.
E7	Ошибка датчика температуры поверхности	Отнесите устройство в сервисный центр

ОБСЛУЖИВАНИЕ и УХОД

Перед началом чистки отсоедините силовой кабель.

Вы легко можете очистить поверхность индукционной плиты 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 плиты во время чистки, перед использованием вытирайте плиту насухо.
4. Не подставляйте плиту под набор воды и не погружайте полностью ее в воду.
5. Не разбирайте плиту.
6. Держите плиту в чистоте и не допускайте попадания внутрь насекомых, которые могут вывести ее из строя.
7. Пользуйтесь чистой посудой, чтобы на поверхности плиты не скапливался пригоревший жир.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение питания: 220-240 В
Частота тока: 50-60 Гц
Мощность: 2000Вт

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.

УТИЛИЗАЦИЯ

Утилизация устройств, потерявших потребительские свойства, осуществляется в соответствии с действующим законодательством.

За более подробной информацией об утилизации обращайтесь к местным властям.

Товар сертифицирован в соответствии с законом «О защите прав потребителей». Подробную информацию о сертификате на данное устройство смотри на www.ginzzu.com

СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ ЕАЭС № TC RU C-CN.AD06.B.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

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

M49

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



Дата производства:

смотри расшифровку серийного номера устройства на www.ginzzu.com/date



**Ginzzu
Technology Limited
WWW.GINZZU.COM**

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