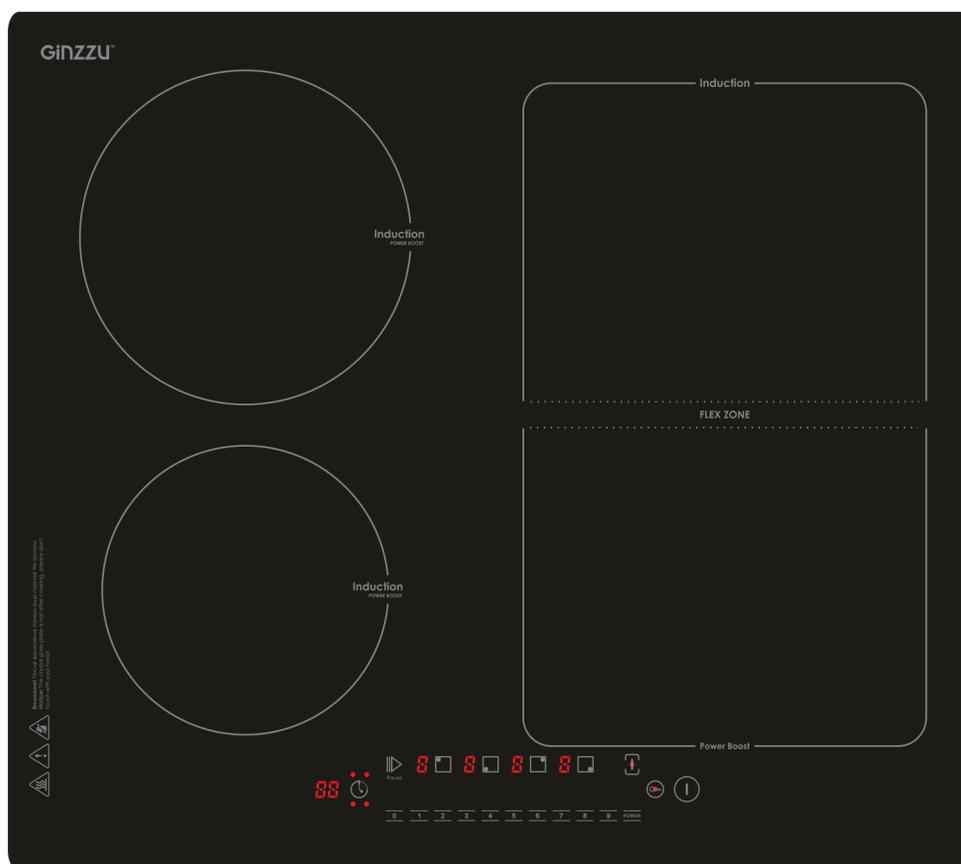


GINZZU™

Индукционная варочная панель

HCI-305, 351, 371, 408, 451



ПОЛНОЕ РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

M_240_117_W

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	2
МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ	2
ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ	4
Особенности работы индукционной плиты.....	4
Внешний вид устройства	4
Установка	6
Подключение варочной панели к электрической сети	7
Подготовка к использованию и работа	7
Рекомендации по использованию посуды	12
Коды ошибок	13
Защитные функции.....	13
ОБСЛУЖИВАНИЕ и УХОД	14
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	14
ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ	14
УТИЛИЗАЦИЯ	14

ВВЕДЕНИЕ

Уважаемый покупатель! Благодарим Вас за приобретение индукционной варочной панели
GINZZU
НСI-305, -351, -371, -408, -451.

- Перед началом использования обязательно прочтите Руководство пользователя. Это позволит вам правильно пользоваться индукционной варочной панелью.
- В связи с постоянным совершенствованием конструкции и характеристик продукции, производитель оставляет за собой право на внесение изменений в содержание Руководства пользователя без предварительного уведомления. Актуальная версия данного Руководства размещена на сайте **www.ginzzu.ru**.
- Сохраняйте Руководство в течение всего срока службы.
- При передаче индукционной варочной панели другому пользователю передайте и Руководство.
- Информация об условиях гарантии содержится в Гарантийном талоне, входящем в комплект поставки. Адреса и телефоны авторизованных сервисных центров (АСЦ), производящих сервисное обслуживание и ремонт продукции «ГИНЗУ», представлены на сайте **www.ginzzu.ru**.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

ВНИМАНИЕ! Используется высокое напряжение 230 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.

Запрещается устанавливать прибор на металлические поверхности.

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.

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.

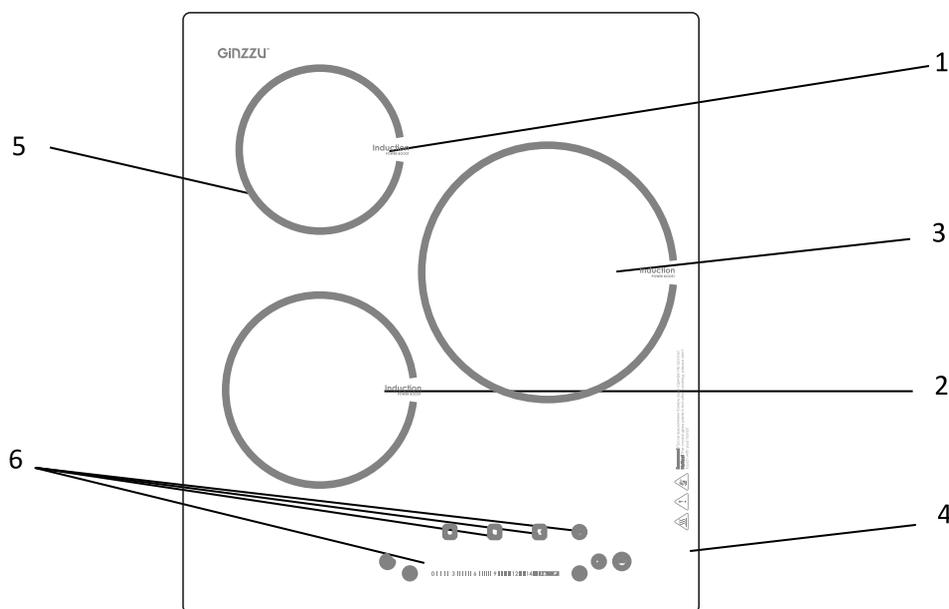
Не пользуйтесь неисправным прибором. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.

ОПИСАНИЕ ИНДУКЦИОННОЙ ПЛИТЫ

Особенности работы индукционной плиты

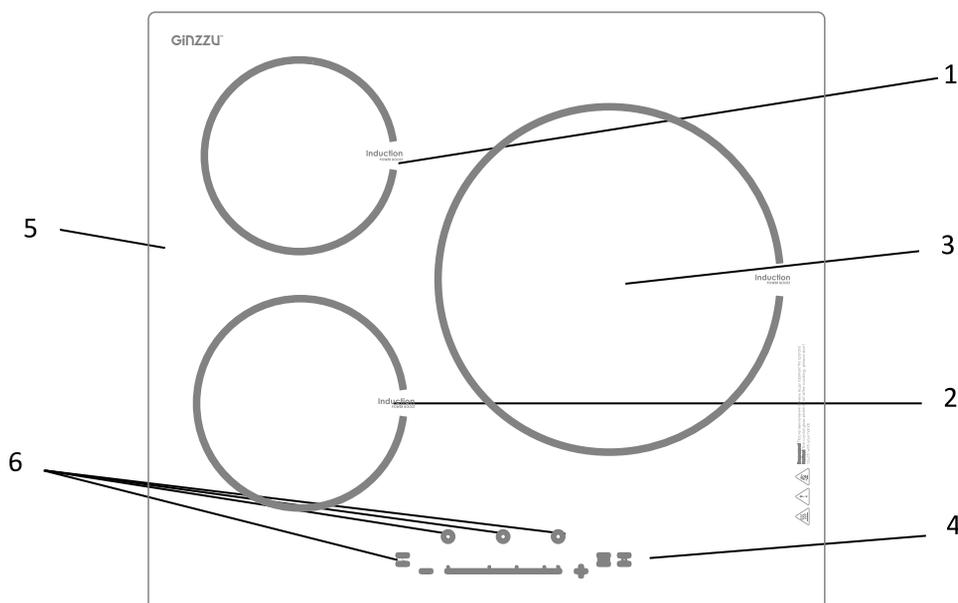
- Особенностью индукционной плиты является технология нагрева – ток, проходя по медной катушке индуктивности, создает вихревые электромагнитные потоки, которые нагревают посуду, а не варочную поверхность. Тепло генерируется только при контакте с посудой из нержавеющей стали или другой посудой для индукционной 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



Модель: HCI-305

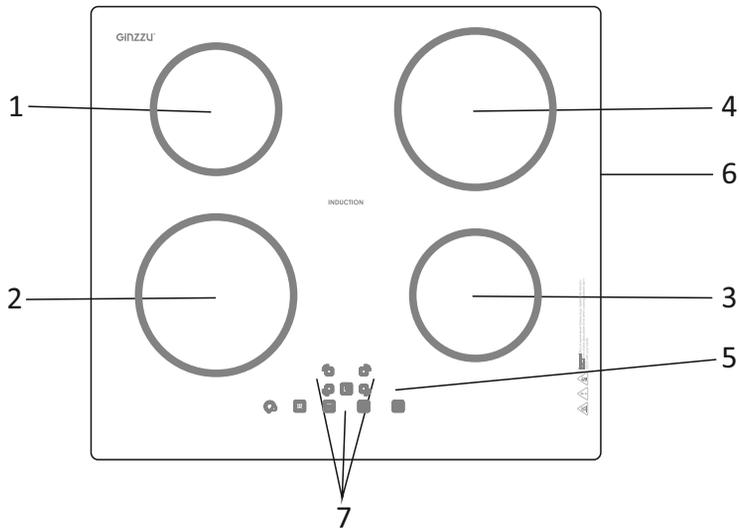
1. Варочная зона 1
2. Варочная зона 2
3. Варочная зона 3
4. Панель управления
5. Корпус
6. Дисплей



Модель: HCI-371

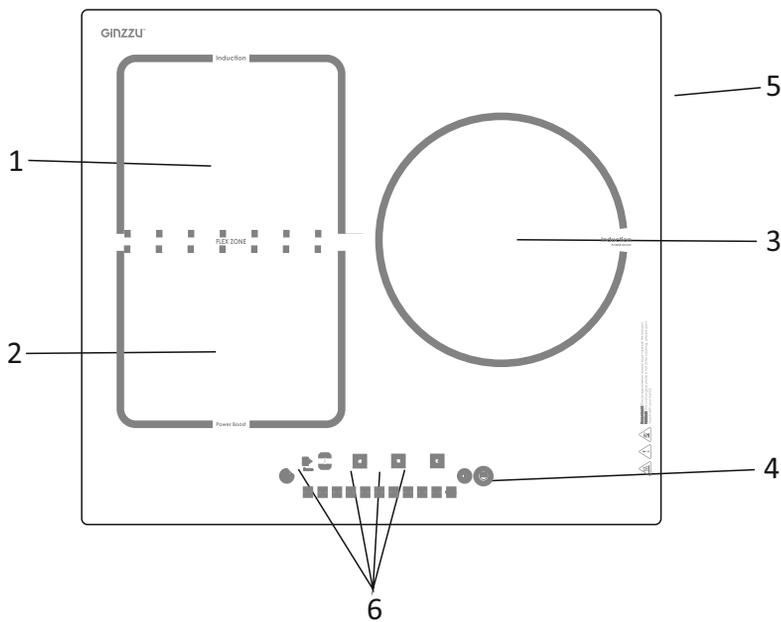
1. Варочная зона 1
2. Варочная зона 2
3. Варочная зона 3
4. Панель управления
5. Корпус
6. Дисплей

Модель: HSI-408



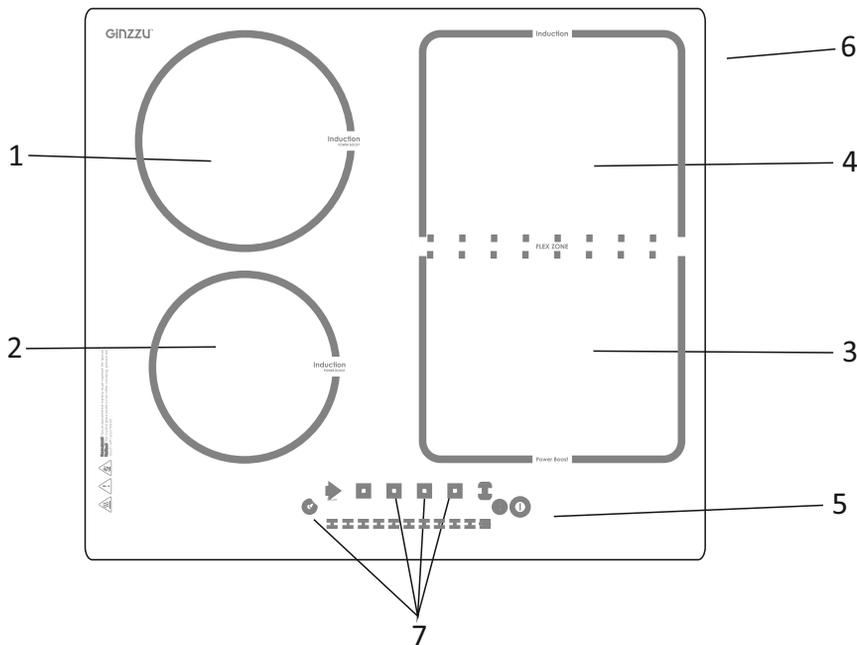
1. Варочная зона 1
2. Варочная зона 2
3. Варочная зона 3
4. Варочная зона 4
5. Панель управления
6. Корпус
7. Дисплей

Модель: HSI-351



1. Варочная зона 1
2. Варочная зона 2
3. Варочная зона 3
4. Панель управления
5. Корпус
6. Дисплей

Модель: HSI-451

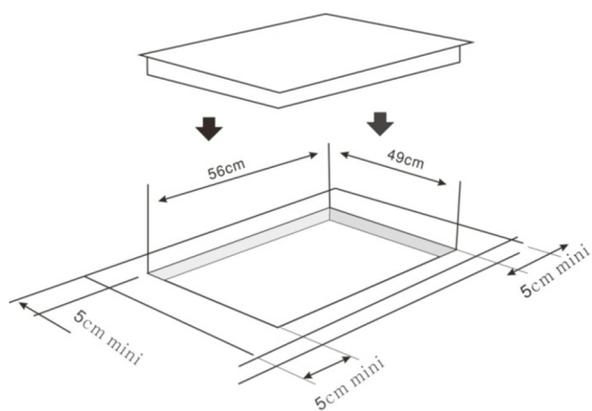


1. Варочная зона 1
2. Варочная зона 2
3. Варочная зона 3
4. Варочная зона 4
5. Панель управления
6. Корпус
7. Дисплей

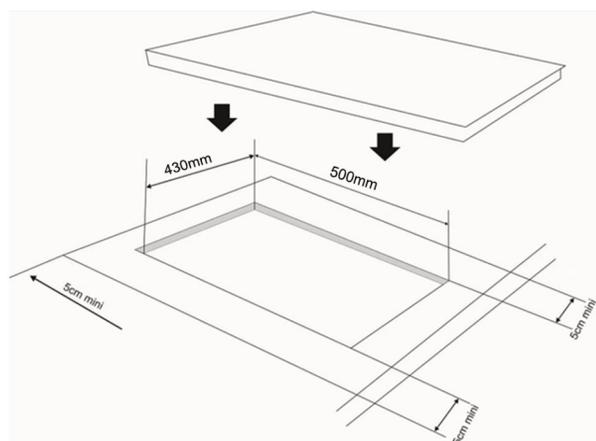
Установка

Подготовка столешницы мебели для монтажа и установки плиты

- Необходимая толщина столешницы от 28 до 40 мм, глубина столешницы – минимум 600 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 60 мм, а сзади – не менее 50 мм.
- Расстояние между краем отверстия и боковой стенкой мебели должно быть не менее 55 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.

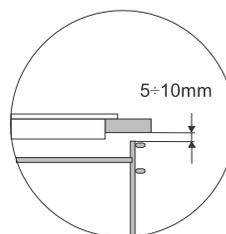
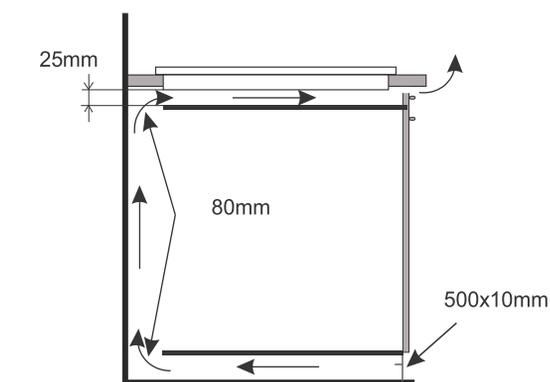


HCI-351, 371, 408, 451

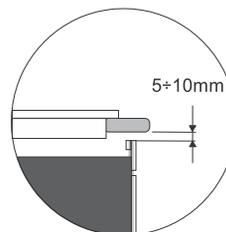
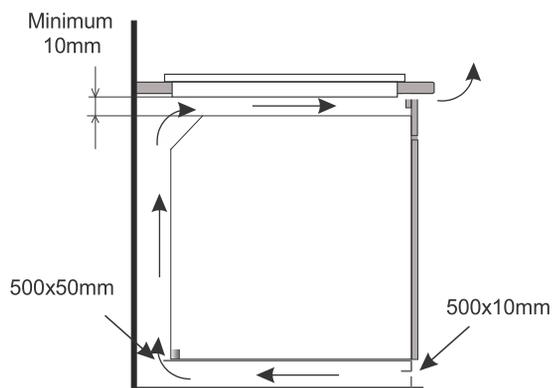


HCI-305

Рис. 2



Монтаж в столешнице
основного (несущего)
шкафчика



Монтаж в рабочей
столешнице над духовым
шкафом с вентиляцией



Запрещается монтаж плиты над духовым шкафом без вентиляции

Рис. 3

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.

НСИ-305



Включение варочной панели

Для включения варочной панели нажмите кнопку .
Для выключения нажимайте ту же кнопку, пока дисплей не погаснет.
Если в течение 120 секунд после включения не выбрана ни одна зона нагрева, варочная панель автоматически выключается.



Включение и настройка мощности зон готовки

Выберите необходимую зону готовки с помощью кнопок   .

Каждая зона приготовления имеет различные уровни мощности, регулируемые с помощью кнопок  .

Значения мощности последовательно изменяются в диапазоне от "1" до "16P".

0 | | | 3 | | | | 6 | | | | 9 | | | | | 12 | | | | | 14 | | | | | 16 P

Отключение зон готовки

Выберите зону приготовления, которую вы хотите отключить. Нажмите соответствующую кнопку   .

Установите уровень мощности на "0". Варочная зона выключится и загорится индикатор остаточного тепла "H".



Функция Бустер (усиление мощности)

В положении уровня мощности "16" нажмите  на дисплее отобразится символ "P". После 5 минут работы в этом режиме уровень мощности вернется к значению "16".

Функция Бустер работает только на одной варочной зоне!



Таймер

Выберите зону готовки. Для установки таймера нажмите кнопку с символом часов , затем установите желаемое время приготовления (макс. 99 минут) с помощью кнопок  . Через несколько секунд таймер начнет обратный отсчет времени. По истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал, варочная панель автоматически выключится.

Чтобы отменить таймер, установите в выбранной зоне значение "00" или нажмите и удерживайте кнопку таймера в течение 2-х секунд.



Блокировка

Эта функция блокирует органы управления, чтобы предотвратить случайное включение варочной панели. Чтобы активировать функцию блокировки удерживайте кнопку  в течение 3-х секунд. На таймере отобразятся символы "Lo". Затем панель заблокируется.

Для отключения блокировки повторите процедуру активации. Индикатор "Lo" погаснет, и варочная панель снова станет активной.



Пауза

При нажатии этой кнопки варочная панель переходит в режим ожидания. Для возобновления работы повторно нажмите на кнопку.

НСИ-371



Включение варочной панели

Для включения варочной панели нажмите кнопку

Для выключения нажимайте ту же кнопку, пока дисплей не погаснет.

Если в течение 120 секунд после включения не выбрана ни одна зона нагрева, варочная панель автоматически выключается.



Включение и настройка мощности зон готовки

Выберите необходимую зону готовки с помощью кнопок

Каждая зона приготовления имеет различные уровни мощности, регулируемые с помощью кнопок . Значения мощности последовательно изменяются в диапазоне от "1" до "9/В".



Отключение зон готовки

Выберите зону приготовления, которую вы хотите отключить. Нажмите соответствующую кнопку

Установите уровень мощности на "0". Варочная зона выключится и загорится индикатор остаточного тепла "H".



Функция Бустер (усиление мощности)

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

Функция Бустер работает только на одной варочной зоне!



Таймер

Выберите зону готовки. Для установки таймера нажмите кнопку с символом часов , затем установите желаемое время приготовления (макс. 99 минут) с помощью кнопок . Через несколько секунд таймер начнет обратный отсчет времени. По истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал, варочная панель автоматически выключится.

Чтобы отменить таймер, нажмите и удерживайте кнопку таймера в течение 2-х секунд.

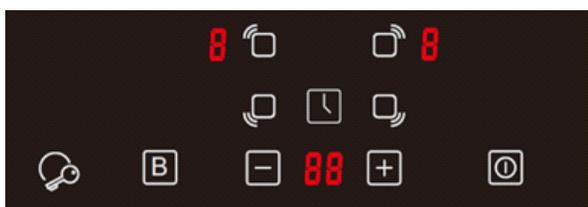


Блокировка

Эта функция блокирует органы управления, чтобы предотвратить случайное включение варочной панели. Чтобы активировать функцию блокировки удерживайте кнопку в течение 3-х секунд. На таймере отобразятся символы "Lo". Затем панель заблокируется.

Для отключения блокировки повторите процедуру активации. Индикатор "Lo" погаснет, и варочная панель снова станет активной.

НСІ-408



Включение варочной панели

Для включения варочной панели нажмите кнопку

Для выключения нажимайте ту же кнопку, пока дисплей не погаснет.

Если в течение 120 секунд после включения не выбрана ни одна зона нагрева, варочная панель автоматически выключается.



Включение и настройка мощности зон готовки

Выберите необходимую зону готовки с помощью кнопок

Каждая зона приготовления имеет различные уровни мощности, регулируемые с помощью кнопок

Значения мощности последовательно изменяются в диапазоне от "1" до "9".

Отключение зон готовки

Выберите зону приготовления, которую вы хотите отключить. Нажмите соответствующую кнопку

Установите уровень мощности на "0". Варочная зона выключится и загорится индикатор остаточного тепла "H".



Функция Бустер (усиление мощности)

Нажмите кнопку **В** для активации режима Бустера мощности. После 5 минут работы в этом режиме уровень мощности вернется к значению "9".

Функция Бустер работает только на одной варочной зоне!



Таймер

Выберите зону готовки. Для установки таймера нажмите кнопку с символом часов , затем установите желаемое время приготовления (макс. 99 минут) с помощью кнопок . Через несколько секунд таймер начнет обратный отсчет времени. По истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал, варочная панель автоматически выключится.

Чтобы отменить таймер, нажмите и удерживайте кнопку таймера в течение 2-х секунд.



Блокировка

Эта функция блокирует органы управления, чтобы предотвратить случайное включение варочной панели. Чтобы активировать функцию блокировки удерживайте кнопку в течение 3-х секунд. На таймере отобразятся символы "Lo". Затем панель заблокируется.

Для отключения блокировки повторите процедуру активации. Индикатор "Lo" погаснет, и варочная панель снова станет активной.



Включение варочной панели

Для включения варочной панели нажмите кнопку 
 Для выключения нажимайте ту же кнопку, пока дисплей не погаснет.

Включение и настройка мощности зон готовки

Выберите необходимую зону готовки с помощью кнопок 
 Каждая зона приготовления имеет различные уровни мощности, регулируемые с помощью кнопок



Значения мощности настраиваются в диапазоне от "1" до "9".

Отключение зон готовки

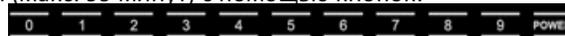
Выберите зону приготовления, которую вы хотите отключить. Нажмите соответствующую кнопку 
 Установите уровень мощности на "0". Варочная зона выключится и загорится индикатор остаточного тепла "H".

Функция Бустер (усиление мощности)

Нажмите кнопку  для активации режима Бустера мощности. После 5 минут работы в этом режиме уровень мощности вернется к значению "9".
 Функция Бустер работает только на одной варочной зоне!

Таймер

Выберите зону готовки. Для установки таймера нажмите кнопку с символом часов , затем установите желаемое время приготовления (макс. 99 минут) с помощью кнопок:



Через несколько секунд таймер начнет обратный отсчет времени. По истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал, варочная панель автоматически выключится.

Чтобы отменить таймер, нажмите и удерживайте кнопку таймера в течение 4-х секунд.

Блокировка

Эта функция блокирует органы управления, чтобы предотвратить случайное включение варочной панели. Чтобы активировать функцию блокировки удерживайте кнопку  в течение 3-х секунд. На таймере отобразятся символы "Lo". Затем панель заблокируется.

Для отключения блокировки повторите процедуру активации. Индикатор "Lo" погаснет, и варочная панель снова станет активной.

Пауза

При нажатии этой кнопки варочная панель переходит в режим ожидания. Для возобновления работы повторно нажмите на кнопку.

Функция объединения зон готовки

Если вы хотите увеличить размер зон готовки, то вы можете воспользоваться функцией Объединения зон готовки (Flex zone), для этого нажмите кнопку  две зоны объединятся и будут работать вместе. Обратите внимание, что диаметр кастрюль и сковородок должен быть не менее 20 см.



Включение варочной панели

Для включения варочной панели нажмите кнопку 
 Для выключения нажимайте ту же кнопку, пока дисплей не погаснет.



Включение и настройка мощности зон готовки

Выберите необходимую зону готовки с помощью кнопок 
 Каждая зона приготовления имеет различные уровни мощности, регулируемые с помощью кнопок



Значения мощности настраиваются в диапазоне от "1" до "9".

Отключение зон готовки

Выберите зону приготовления, которую вы хотите отключить. Нажмите соответствующую кнопку 
 Установите уровень мощности на "0". Варочная зона выключится и загорится индикатор остаточного тепла "H".



Функция Бустер (усиление мощности)

Нажмите кнопку  для активации режима Бустера мощности. После 5 минут работы в этом режиме уровень мощности вернется к значению "9".
 Функция Бустер работает только на одной варочной зоне!



Таймер

Выберите зону готовки. Для установки таймера нажмите кнопку с символом часов , затем установите желаемое время приготовления (макс. 99 минут) с помощью кнопок:



Через несколько секунд таймер начнет обратный отсчет времени. По истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал, варочная панель автоматически выключится.

Чтобы отменить таймер, нажмите и удерживайте кнопку таймера в течение 4-х секунд.



Блокировка

Эта функция блокирует органы управления, чтобы предотвратить случайное включение варочной панели. Чтобы активировать функцию блокировки удерживайте кнопку  в течение 3-х секунд. На таймере отобразятся символы "Lo". Затем панель заблокируется.

Для отключения блокировки повторите процедуру активации. Индикатор "Lo" погаснет, и варочная панель снова станет активной.



Пауза

При нажатии этой кнопки варочная панель переходит в режим ожидания. Для возобновления работы повторно нажмите на кнопку.



Функция объединения зон готовки

Если вы хотите увеличить размер зон готовки, то вы можете воспользоваться функцией Объединения зон готовки (Flex zone), для этого нажмите кнопку  две зоны объединятся и будут работать вместе. Обратите внимание, что диаметр кастрюль и сковородок должен быть не менее 20 см.

Автоматическое выключение

В случае, если вы не установили время приготовления или забыли выключить варочную панель, через 2 часа варочная панель автоматически отключится.



Индикатор остаточного тепла

Варочная панель оснащена индикатором остаточного тепла. Этот индикатор предупреждает пользователя, о том, что варочная зона ещё горячая (На дисплее отображается символ "H").

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.
3. Рекомендуемый вес используемой посуды не более 20 кг.



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. Стеклокерамическая, 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.



Керамическая кастрюля



Ненагреваемая стеклянная сковорода/кастрюля



Кастрюля с выпуклым дном



Кастрюля с ножками



Внешний диаметр менее 12 см



Посуда из сплава с низким содержанием железа

Коды неисправностей

Код ошибки	Возможная причина	Решение
E0	Посуда не обнаружена, диаметр дна посуды меньше 15 см, не подходящий материал посуды	Поставьте посуду на варочную панель, выберите посуду с дном диаметром не менее 15 см, выберите подходящую по материалу посуду
E2	Выход из строя NTC термистора	Обратитесь в службу послепродажного обслуживания и укажите код ошибки
E3	Слишком высокое напряжение	Обратитесь в службу послепродажного обслуживания и укажите код ошибки
E4	Слишком низкое напряжение	Обратитесь в службу послепродажного обслуживания и укажите код ошибки
E5-E8	Другие причины	Обратитесь в службу послепродажного обслуживания и укажите код ошибки

Ошибка C/CC: автоматическое защитное отключение при переливе жидкости.
Варочная панель залита жидкостью.

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 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

Модель: HSI-305
Напряжение питания: 230 В
Частота тока: 50 Гц
Мощность:
Левая верхняя: 1200 Вт (Бустер 1600 Вт)
Левая нижняя: 1800 Вт (Бустер 2000 Вт)
Правая: 2000 Вт (Бустер 2200 Вт)
Макс. Мощность: 5600 Вт

Модель: HSI-351
Напряжение питания: 230 В
Частота тока: 50 Гц
Мощность:
Левая верхняя: 1800 Вт (Бустер 2000 Вт)
Левая нижняя: 1800 Вт (Бустер 2000 Вт)
Режим Флекс Макс.: 3400 Вт
Правая: 2000 Вт (Бустер 2200 Вт)
Макс. Мощность: 5800 Вт

Модель: HSI-371
Напряжение питания: 230 В
Частота тока: 50 Гц
Мощность:
Левая верхняя: 1200 Вт (Бустер 1800 Вт)
Левая нижняя: 1800 Вт (Бустер 2000 Вт)
Правая: 2600 Вт (Бустер 3000 Вт)
Макс. Мощность: 6400 Вт

Модель: HSI-408
Напряжение питания: 230 В
Частота тока: 50 Гц
Мощность:
Левая нижняя: 1800 Вт (Бустер 2000 Вт)
Левая верхняя: 1200 Вт (Бустер 1800 Вт)
Правая верхняя: 1200 Вт (Бустер 1800 Вт)
Правая нижняя: 1800 Вт (Бустер 2000 Вт)
Макс. Мощность: 6600 Вт

Модель: HSI-451
Напряжение питания: 230 В
Частота тока: 50 Гц
Мощность:
Левая верхняя: 1800 Вт (Бустер 2000 Вт)
Левая нижняя: 1200 Вт (Бустер 1800 Вт)
Правая верхняя: 1800 Вт
Правая нижняя: 1800 Вт
Режим Флекс Макс.: 5600 Вт
Макс. Мощность: 7400 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.

УТИЛИЗАЦИЯ

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

За более подробной информацией об утилизации обращайтесь к местным властям.

Дата производства:

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

СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ ЕАЭС ТС RU C-CN.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



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

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

135

Дата производства:

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

Информация о технической поддержке и актуальная версия данного Руководства размещены на сатие www.ginzzu.ru



GINZZU LLC
WWW.GINZZU.RU

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