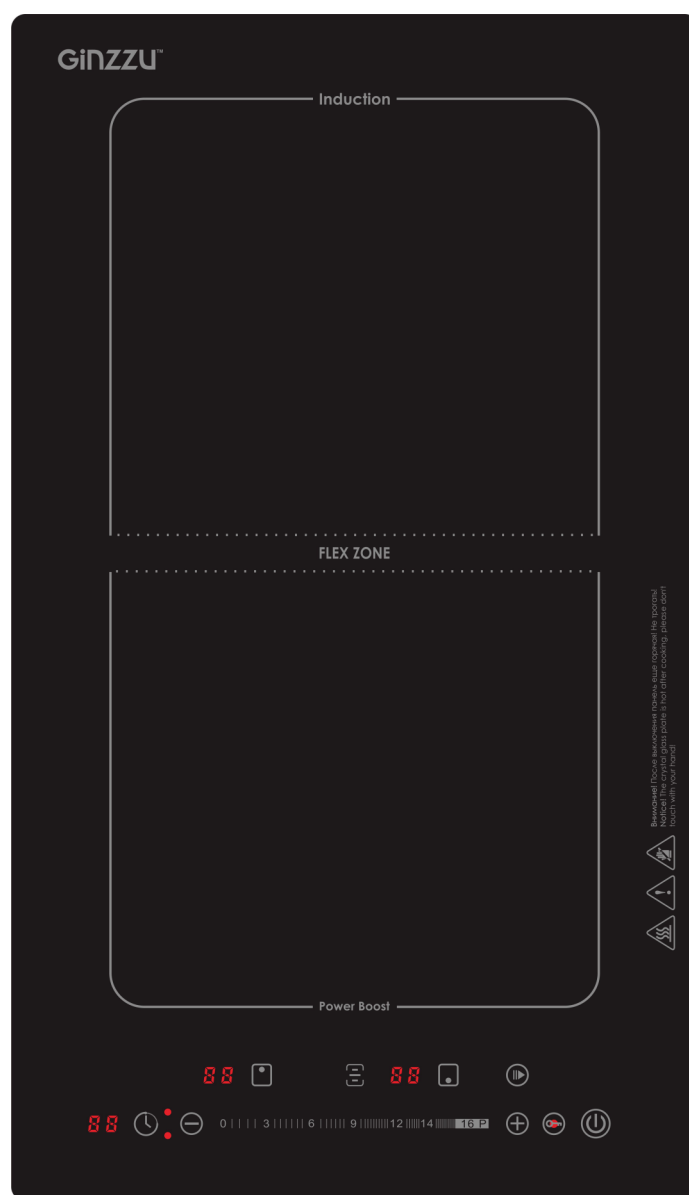


# GINZZU™

## Индукционная варочная панель

### HCI-153, 255



## ПОЛНОЕ РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

M\_240\_116\_W

## 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 .....	5
Подготовка к использованию и работа .....	5
Рекомендации по использованию посуды .....	8
Коды ошибок .....	9
Защитные функции.....	9
ОБСЛУЖИВАНИЕ и УХОД .....	9
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ .....	10
ТРАНСПОРТИРОВКА и ХРАНЕНИЕ .....	10
УТИЛИЗАЦИЯ .....	10

## ВВЕДЕНИЕ

Уважаемый покупатель! Благодарим Вас за приобретение индукционной варочной панели GINZZU HCI-153, -255.

- 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](http://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](http://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.

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. 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.

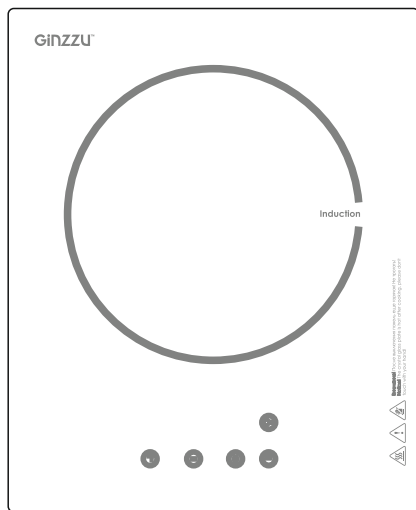
- При приготовлении пищи на индукционной плитке экономия электроэнергии составляет примерно 80%, а экономия времени 60-70% (по сравнению с обычной электрической плитой). КПД в этом случае очень велико и достигает 90-93%.

- Сенсорное управление облегчает управление режимами работы панели. Широкий яркий дисплей обеспечивает четкое отображение информации.

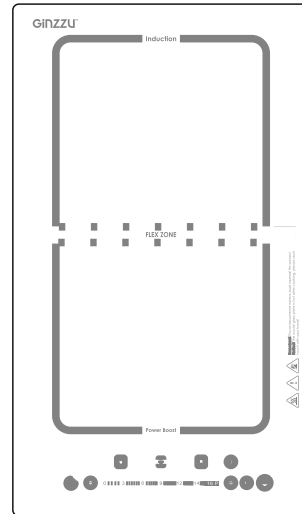
- Исключительная легкость очистки варочной поверхности – если на неё попали грязь или брызги масла, достаточно протереть её влажной мягкой тканью.

- 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 устройств



HCI-153



HCI-255

## 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, указанным на рис. 1 (HCI-153) и рис. 2 (HCI-255).
- Под низом столешницы надо оставить не менее 20 мм свободной поверхности – это необходимо для обеспечения циркуляции воздуха и во избежание перегрева поверхности вокруг кухонной плиты, рис. 3.
- Запрещается устанавливать прибор на металлические поверхности.

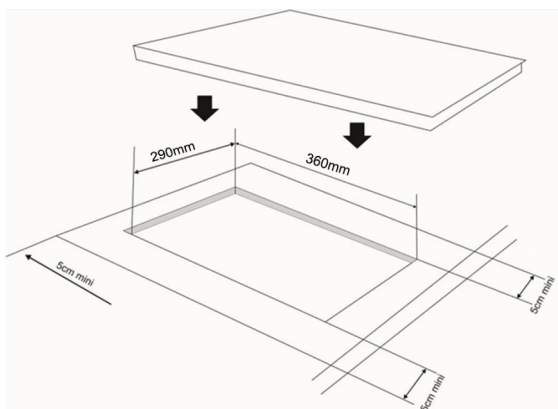


Рис. 1

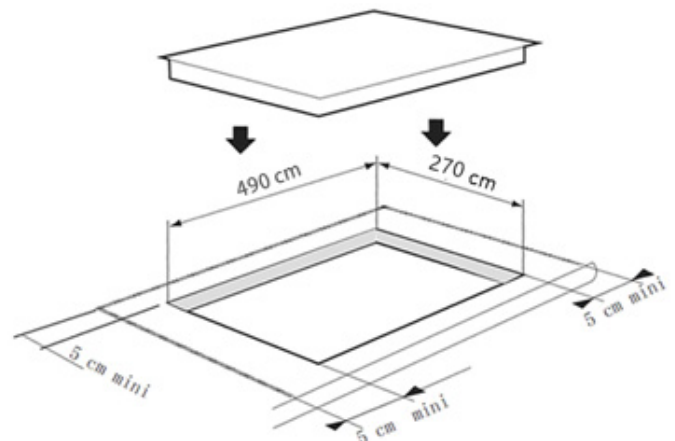


Рис. 2



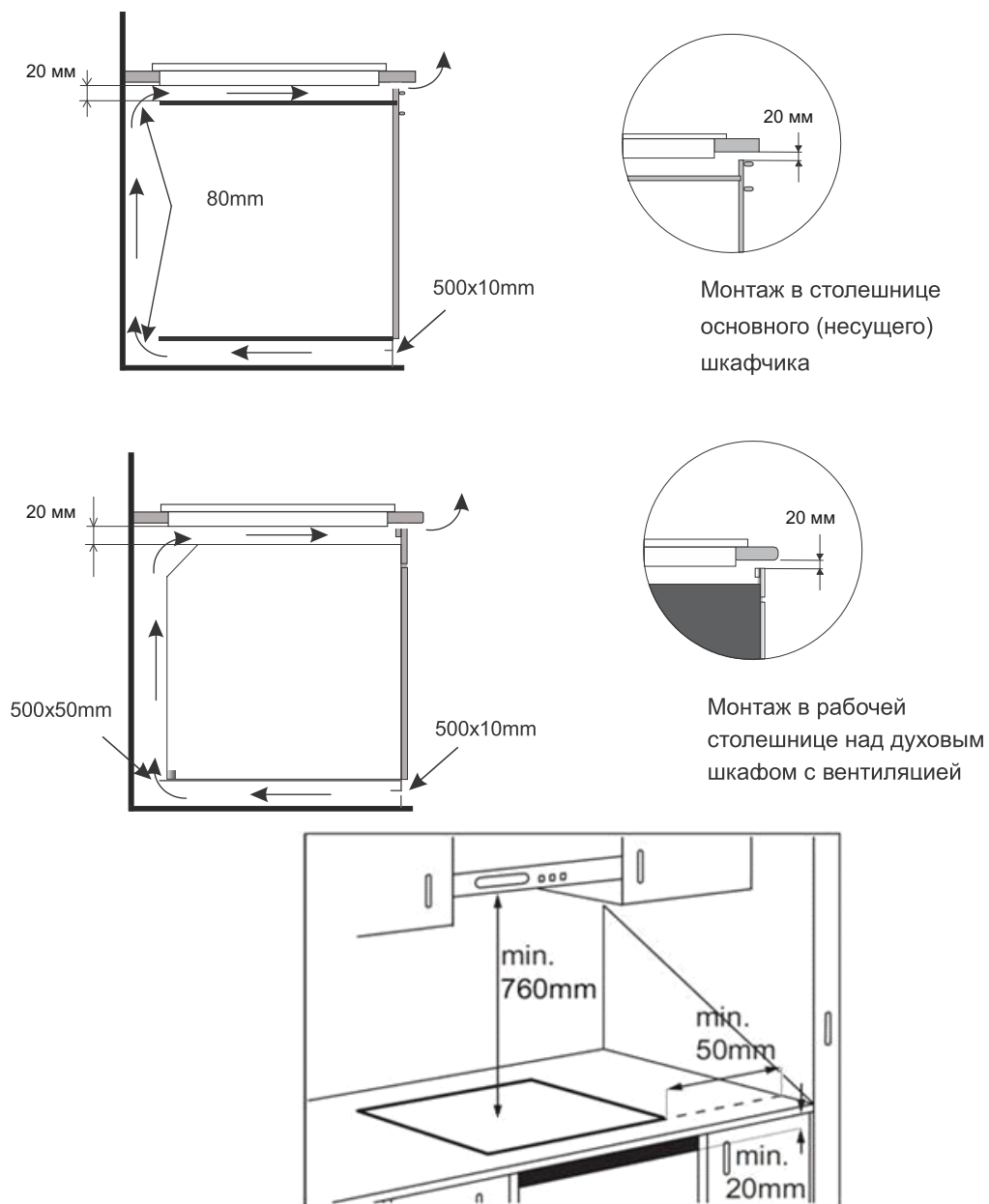


Рис. 3



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.**

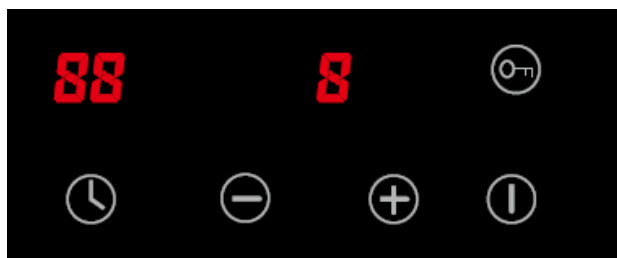
#### Подготовка к использованию и работа

- 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.

## 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.

### Схема панели управления HCI-153



#### 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.

#### Регулировка мощности

Включите варочную поверхность и установите посуду на конфорку



Для регулировки мощности последовательно нажимайте кнопки



Значения мощности последовательно изменяются в диапазоне от “1” до “9”.



#### Таймер




Для установки таймера нажмите кнопку с символом часов

(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.

#### 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”).

## Схема панели управления HCl-255





### 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.

### Регулировка 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 "16/P".

### Функция объединения зон готовки

Если вы хотите увеличить размер зон готовки, то вы можете воспользоваться этой функцией, для этого нажмите кнопку , две зоны объединятся и будут работать вместе.


Обратите внимание, что диаметр кастрюль и сковородок должен быть не менее 20 см.

### 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 на которую необходимо установить таймер.

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.



### Пауза

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

### 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

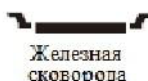
### Совместимая посуда

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.



Кастрюля из нержавеющей стали



Железная сковорода



Чугунная сковорода



Сковорода (железо/сталь)



Эмалированная посуда



Железная кастрюля



Чайник из нержавеющей стали или эмалированный

### Несовместимая посуда

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



Керамическая кастрюля



Ненагревающаяся 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.

## 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: HCI-153  
Напряжение питания: 230 В  
Частота тока: 50 Гц  
Мощность: 2500 Вт

Модель: HCI-255  
Напряжение питания: 230 В  
Частота тока: 50 Гц  
Мощность:  
Верхняя: 1800 Вт (Бустер 2000)  
Нижняя: 1800 Вт (Бустер 2000)  
Режим Флекс Макс.: 3400 Вт  
Максимальная мощность: 3800

## 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 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

## 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, 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](http://www.ginzzu.com/date)

Информация о технической поддержке и актуальная версия данного Руководства размещены на сатие [www.ginzzu.ru](http://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.