

## Индукционная электроплитка

# HCI-131



### ПОЛНОЕ РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

M\_240\_050\_W

#### СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	1
МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ.....	2
ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ.....	3
Особенности работы индукционной плитки.....	3
Внешний вид устройства .....	3
Подготовка к использованию и работа .....	3
Рекомендации по использованию посуды .....	4
Коды ошибки .....	5
Защитные функции.....	5
ОБСЛУЖИВАНИЕ и УХОД .....	5
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ .....	6
ТРАНСПОРТИРОВКА и ХРАНЕНИЕ .....	6
УТИЛИЗАЦИЯ .....	6

#### ВВЕДЕНИЕ

Уважаемый покупатель! Благодарим Вас за приобретение электроплитки GINZZU HCI-131.

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 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](http://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.

Для предотвращения поражения электрическим током, короткого замыкания и возгорания:

- перед подключением изделия проверьте: соответствие типа розетки, напряжения в ней; надежность всех электрических соединений; надежность заземления;
- перед обслуживанием изделия обязательно отключите питание, вытянув вилку из розетки. Никогда не тяните за кабель;
- не нарушайте изоляцию силового кабеля, не зажимайте кабель и не ставьте на него тяжелые предметы. Не используйте поврежденный кабель, штепсельную вилку, а также неисправную розетку. При повреждении кабеля отключите питание и вызовите специалиста АСЦ для замены кабеля;
- не используйте плитку, если она повреждена;
- не пользуйтесь некачественными удлинителями;
- индукционная плитка предназначена для приготовления и разогрева пищи в домашних условиях. Запрещается использовать прибор не по его прямому назначению или на улице;
- устанавливайте индукционную плитку на ровную устойчивую огнеупорную поверхность вдали от воспламеняющихся предметов и источников воды. Не помещайте устройство на горячую газовую либо на электрическую плиту или рядом с ними, а также рядом с горячей духовкой. Устанавливайте индукционную плитку на горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от стены и края стола;
- не устанавливайте электроприбор под полками или занавесками;
- необходимо обеспечить свободное пространство вокруг прибора не менее 6 см по его периметру;
- следите, чтобы шнур питания не перегибался и по нему не ходили;
- по окончании использования отсоедините прибор от электросети. Для отсоединения плитки от сети переключите все элементы управления на «Выкл», затем выньте вилку из розетки;
- запрещается погружать устройство в воду или другую жидкость;
- запрещается прикасаться к включенному прибору или шнуру питания мокрыми руками;
- если вы заметили трещину в конфорке, незамедлительно отключите прибор от электросети;
- во время работы поверхность индукционной плитки нагревается. Не прикасайтесь к горячим поверхностям прибора, чтобы избежать ожога;
- следите, чтобы шнур питания не соприкасался с горячими поверхностями прибора;
- не оставляйте работающую плитку без присмотра. Будьте особенно осторожны, если Вы готовите на масле или жире, т.к. они легко воспламеняются;
- внимательно присматривайте за детьми, находящимися рядом с работающей индукционной плиткой;
- перед тем, как переместить прибор или провести его чистку, отключите его от электросети;
- перед тем, как убрать устройство на хранение, подождите, пока оно остынет;
- ремонт прибора должен проводиться исключительно специалистами авторизованного сервисного центра;
- не оставляйте изделия из магнитных материалов, такие как радио, компьютерные диски, кредитные карты и прочее, рядом с индукционной плиткой. Они могут быть повреждены;
- не подогревайте пищу в нераскрытых консервных банках, т.к. это может привести к их взрыву;
- не кладите на плитку ножи, вилки, ложки, крышки от посуды или алюминиевую фольгу, так как они могут нагреться;
- вентилятор продолжает работать ещё 1 минуту после выключения индукционной плитки. Это обусловлено безопасностью. Катушке необходимо остыть за счет работы вентилятора;
- 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 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

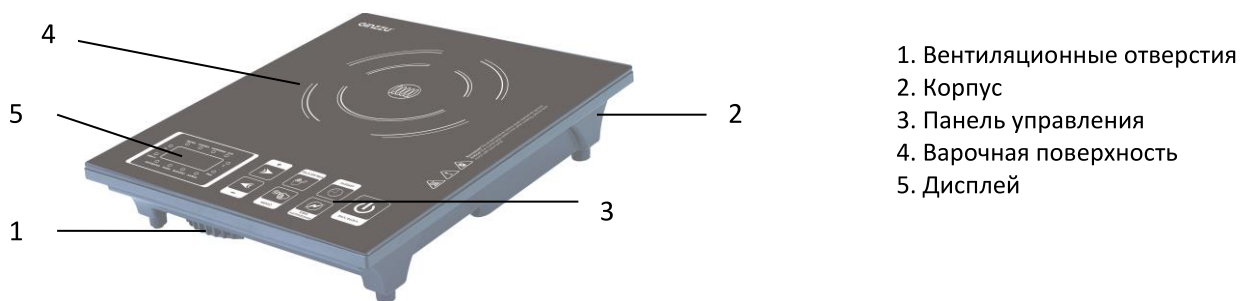


Рис. 1

### Подготовка к использованию и работа.

- Внимательно прочитайте данную инструкцию.
- Распакуйте прибор, удалите все упаковочные материалы и стикеры 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». После звукового сигнала заработает внутренний вентилятор плитки, и устройство перейдет в режим ожидания. Чтобы выключить прибор, нажмите кнопку «Вкл/Выкл». Если Вы не нажимали никаких кнопок в течение 1 минуты, прибор автоматически отключится.
- У данной модели режим “Пассировка” имеет отдельную кнопку, остальные режимы выбираются при помощи кнопки “Меню”. Выберите необходимый режим приготовления, нажав на нужную кнопку либо через кнопку меню. Засветится соответствующий индикатор, и плитка перейдет в выбранный режим работы.
- Для регулировки мощности и температуры приготовления блюда используйте кнопки “+” или “-” .

Режимы и показания устанавливаются согласно таблице 1.

Режим	1	2	3	4	5	6	7	8
Мощность (Вт)	300	600	800	1000	1300	1600	1800	2000

### **Пассировка**

В режиме ожидания нажмите кнопку “Пассировка”. Плитка начинает работать со средней мощности. Рядом со значком “°C” загорится индикатор. Вы можете регулировать температуру, используя кнопки “+” и “-” на панели управления.

### **Жарка**

В режиме ожидания нажатием кнопки “Меню” выберите режим “Жарка”. Плитка начнет работать на максимальной мощности, на дисплее отобразится температура. На панели управления рядом со значками “Жарка” и “°C” загорятся индикаторы. Вы можете регулировать температуру, используя кнопки “+” и “-” на панели управления.

### **Готовка**

В режиме ожидания нажатием кнопки “Меню” выберите режим “Готовка”. Плитка начнет работать на максимальной мощности. На панели управления рядом со значками “Готовка” и “Вт” загорятся индикаторы. Вы можете регулировать мощность, используя кнопки “+” и “-” на панели управления.

### **Кипячение**

В режиме ожидания нажатием кнопки “Меню” выберите режим “Кипячение”. Автоматический режим. Настройка мощности в этом режиме заблокирована. Вода будет разогрета до температуры кипения на максимальной мощности, после чего плитка автоматически выключится.

### **Суп**

В режиме ожидания нажатием кнопки “Меню” выберите режим “Суп”. Автоматический режим. Настройка мощности в этом режиме заблокирована. Плитка будет работать на средней мощности примерно 2 часа, после чего выключится.

### **Пароварка**

В режиме ожидания нажатием кнопки “Меню” выберите режим “Пароварка”. Плитка начнет работать на высокой мощности. На панели управления рядом со значком “Пароварка” и “Вт” загорятся индикаторы. Вы можете регулировать мощность, используя кнопки “+” и “-” на панели управления. Плитка выключится самостоятельно спустя 1 час.

### **Каша**

В режиме ожидания нажатием кнопки “Меню” выберите режим “Каша”. Плитка начнет работать на мощности выше средней. На панели управления рядом со значком “Каша” и “Вт” загорятся индикаторы. Автоматический режим. Настройка мощности в этом режиме заблокирована. Примерно через 10 мин. мощность понижается, и плитка автоматически отключается примерно через 2 часа.

### **Молоко**

В режиме ожидания нажатием кнопки “Меню” выберите режим “Молоко”. Автоматический режим. Настройка мощности в этом режиме заблокирована. Плитка будет работать с мощностью 300W, после чего выключится.

### **Лапша**

В режиме ожидания нажатием кнопки “Меню” выберите режим “Лапша”. Плитка начнет работать на средней мощности. На панели управления рядом со значком “Лапша” и “Вт” загорятся индикаторы. Вы можете регулировать мощность, используя кнопки “+” и “-” на панели управления.

### **KWH/Напряжение**

В режиме ожидания нажмите кнопку “KWH/Напряжение”. На дисплее будет показано действующее напряжение в сети и количество электроэнергии, затраченное во время приготовления.

### **Таймер**

1. В режимах “Кипячение”, “Суп”, “Каша”, “Молоко” 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.
2. В режимах “Готовка”, “Жарка”, “Лапша”, “Пароварка”, “Пассировка” 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. После этого не трогайте кнопки в течение 4сек - таймер начнет обратный отсчет готовки. После указанного промежутка времени плитка выключится.

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

#### Рекомендации по использованию посуды Совместимая посуда

- 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).
- Требования к форме: плоское дно, диаметр от 12 до 26 см.



#### Несовместимая посуда

Индукционная плитка может распознавать многие виды посуды. Стелянная, 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
E0	Центральный блок управления неисправен	E5	Ошибка в работе платы или центрального блока управления
E1	Нет посуды	E6	Перегрузка по току
E2	Слишком низкое напряжение питания	E7	Обрыв цепи или короткое замыкание БТИЗ
E3	Слишком высокое напряжение питания	E8	Перегрев керамической панели
E4	Обрыв цепи или короткое замыкание датчика температуры	E9	Перегрев БТИЗ

#### Защитные функции

В устройство плитки введены следующие защитные функции:

- 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.
- Защита от перегрева.**  
Датчик температуры контролирует температуру внутри плитки. Если датчик фиксирует перегрев, плитка автоматически переходит в режим ожидания.
- 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.
- 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 набор 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: 2000 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.



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

L27

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ: Гинзу Технолоджи Лимитед, Китай г. Шеньжень, Инжан, район Лонган, Кензи, Лонпъен, 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	1	2	3	4
		5	6	7	8
		9	10	11	12
		2020	2021	2022	

Сделано в Китае



**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.