

БЫСТРО ВКУСНО ПОЛЕЗНО



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



ИНДУКЦИОННАЯ ПЛИТА GF-IPR20

Мы на YouTube:



Посетите наш сайт:



WWW.GFGRIL.RU

ПРИМЕНЕНИЕ И НАЗНАЧЕНИЕ

Уважаемый покупатель, благодарим Вас за покупку **Индукционной плиты GF-INP20!**

Индукционная плита — одна из разновидностей кухонных печей, особенностью которой является технология нагрева. Ток, проходя по медной катушке индуктивности, создает вихревые электромагнитные токи, которые нагревают посуду, а не варочную панель. Максимальный КПД у индукционных плит, обусловленный началом нагрева посуды сразу после включения, экономит электричество. Индукционная плита GF-INP20 отличается высокой мощностью (2000 Вт + 2000 Вт), многофункциональностью (2 автопрограммы и 8 режимов регулировки температуры и мощности), эффективностью и безопасностью. Гладкая стеклянная поверхность индукционной плиты GF-INP20 обеспечивает легкий уход. Компактные размеры плиты помогают легко разместить ее на кухне.

Индукционная плита GF-INP20 – высокотехнологичное решение для любой квартиры или дачи.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед использованием внимательно прочитайте все инструкции и меры безопасности.

- Не включайте прибор в электросеть, напряжение которой выходит за пределы, указанные в технических характеристиках.
- Не оставляйте работающий прибор без присмотра и не допускайте самостоятельного использования прибора малолетними детьми.
- При использовании прибора обеспечьте зазор между прибором и окружающими предметами.
- Храните и используйте прибор вдали от нагретых поверхностей и других источников тепла.
- Во избежание короткого замыкания и поражения электрическим током, не прикасайтесь к проводу или розетке мокрыми руками.
- Не погружайте прибор в воду или другие жидкости.
- Не допускайте попадание влаги внутрь корпуса прибора.
- Вынимая вилку из розетки, не тяните за сетевой шнур.
- Следите за тем, чтобы шнур питания не свешивался через острые края и не

касался горячих поверхностей.

- Электроприбор следует всегда отключать от сети, если он не используется.
- Во избежание перегрева не ставьте пустую посуду на включенный электроприбор.
- Не кладите на поверхность электроприбора металлические или намагниченные предметы.
- Не используйте электроприбор вблизи других электроприборов, на которые могут воздействовать магнитные волны: телевизор, радио и т.д.
- Не блокируйте вентиляционные отверстия.
- Запрещается ставить тяжелую посуду и предметы на плиту во избежание поломки. Максимальная нагрузка на одну конфорку не должна превышать 7,5 кг и 15 кг на всю плиту.
- При обнаружении сколов и трещин на варочной поверхности немедленно отключите электроприбор от сети во избежание короткого замыкания.
- После завершения работы режимов приготовления, работа вентилятора продолжается еще некоторое время. Для продления срока эксплуатации электроприбора, не отключайте его от электросети, дождитесь, пока вентилятор завершит свою работу.
- Во избежание ожогов не кладите на поверхность электроприбора во время его работы металлические предметы, например, ножи, вилки, ложки и крышки. При снятии посуды пользуйтесь прихватками.
- Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, психическими или умственными способностями или с недостаточным опытом и знаниями, если только они не находятся под контролем или инструктированием по вопросам использования прибора со стороны лиц, ответственных за их безопасность.
- В целях Вашей безопасности, при обнаружении у прибора дефектов, прекратите его использование.

ВНИМАНИЕ! Пользователи с кардиостимуляторами, активными сердечными имплантатами, а также другими видами медицинских электронных устройств должны держаться на расстоянии не менее 30 см от включенной индукционной плиты. Перед применением проконсультируйтесь со своим врачом.

ВНИМАНИЕ! Не пытайтесь произвести ремонт самостоятельно, все ремонтные работы должны выполнять только квалифицированные специалисты.

ВНИМАНИЕ! Не прикасайтесь к поверхности конфорки во время эксплуатации прибора, а также до ее полного остывания.

ВНИМАНИЕ! Будьте осторожны, перегретое масло или жир могут воспламеняться!

ВНИМАНИЕ! Данная модель плиты предназначена только для непромышленного и некоммерческого использования!

ВАЖНО! ВЫБОР ПОСУДЫ

ПОСУДА, ПОДХОДЯЩАЯ ДЛЯ ИНДУКЦИОННЫХ ПЛИТ: диаметром от 12 см до 26 см, с плоским дном, из стали, чугуна, нержавеющей стали, обладающая магнитной проводимостью, с антипригарным покрытием или без него, чугуна с ферромагнитными свойствами или посуда, специально предназначенная для индукционных плит. Чтобы определить, подойдет ли та или иная посуда для работы с индукционной плитой, нужно обратить внимание на маркировку посуды , которая находится, как правило, на дне посуды.

					
Эмалированные кастрюли	Чайники эмалированные или из нержавеющей стали	Чугунные сковороды	Металлические сковороды	Сковороды из нержавеющей стали	Кастрюли из нержавеющей стали

ПОСУДА, НЕПОДХОДЯЩАЯ ДЛЯ ИНДУКЦИОННЫХ ПЛИТ: запрещается использовать посуду с рельефным дном или дном с ножками, диаметром менее 12 см, из жаропрочного стекла, керамики, алюминия, меди, нержавеющей стали или чугуна без ферромагнитных свойств.

					
Посуда, диаметр дна которой менее 12 см	Кастрюли на подставках	Керамическая посуда	Посуда из жаропрочного стекла	Посуда с округлым дном	Алюминиевая и медная посуда

ВНИМАНИЕ! Вытирайте насухо дно посуды перед ее установкой на плиту.

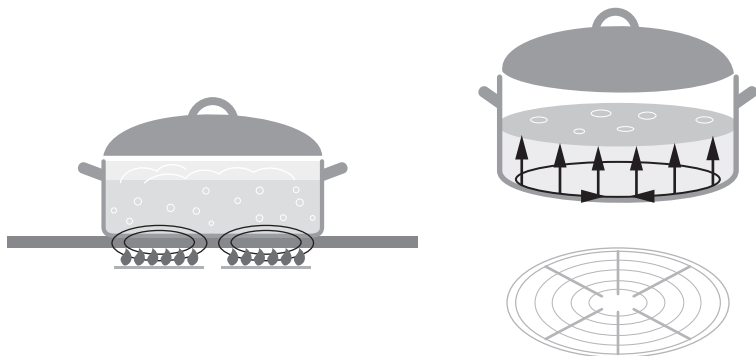
ПРИНЦИП РАБОТЫ ИНДУКЦИОННОГО НАГРЕВА

Индукционный нагрев обеспечивается электромагнитным полем. Индукционная плита имеет катушку, которая создает электромагнитное поле. После помещения посуды с дном, обладающим магнитной проводимостью, на индукционную плиту, магнитное поле создает электрический ток. Вызываемое сопротивление материала дна посуды индуцированному электричеству становится причиной высокой температуры внутри посуды. Если убрать посуду с плиты, то энергопередача немедленно прекращается, а варочная поверхность быстро остывает. За счет высокого коэффициента полезного действия индукционной плиты (90%) по сравнению с электрической (47%), достигается значительная экономия электроэнергии.

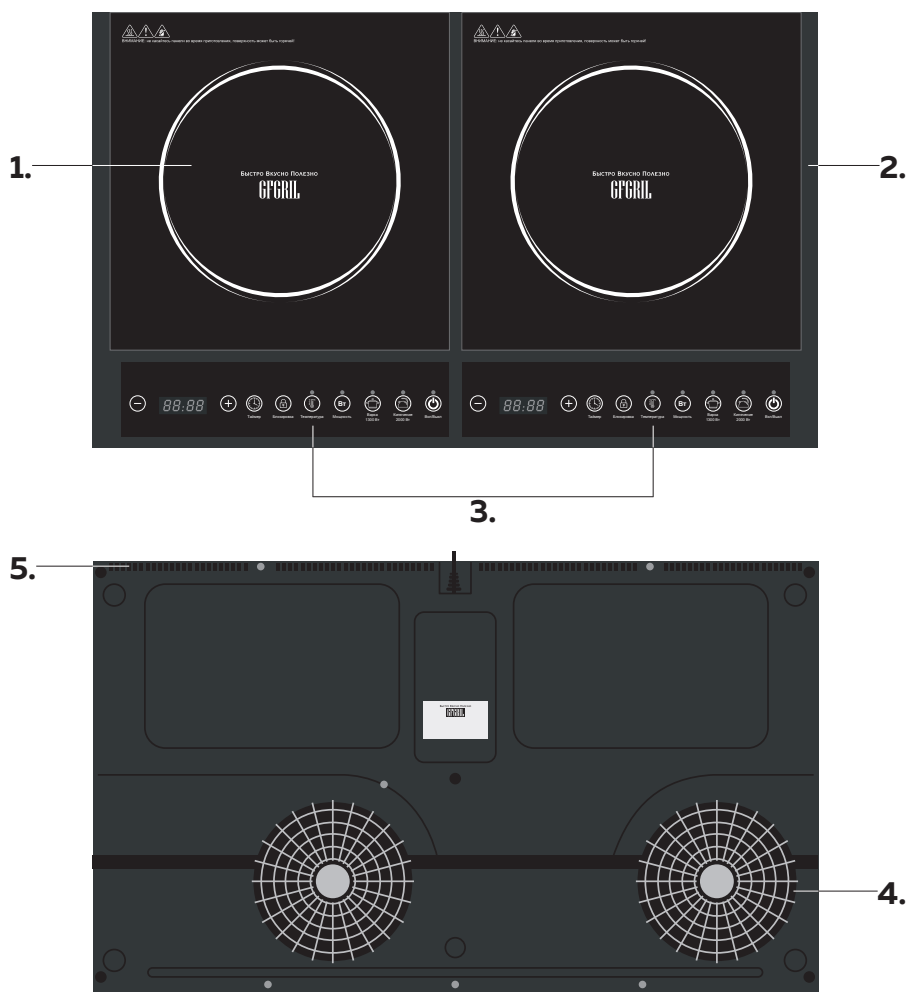
Во время работы индукционной плиты могут быть слышны различные негромкие шумы:

- **Низкочастотное гудение** может возникнуть, когда плита работает на высокой мощности. Если уменьшить мощность, звук станет тише.
- **Негромкое жужжание** можно услышать, если посуда пустая.
- **Треск** – создается посудой, сделанной из слоев различных материалов. Треск возникает в результате вибрации, возникающей на стыке слоев. Шум может изменяться в зависимости от количества и типов продуктов.
- **Звук вентилятора.**

! Это нормальные шумы, характерные для технологии индукционного нагрева.



ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



1. Варочная поверхность плиты
2. Корпус плиты
3. Панель управления
4. Вентилятор
5. Вентиляционные отверстия

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. **ЖК дисплей** **88:88**, на котором отображается мощность/температура/время.
2. **Кнопки** **-** и **+**. При помощи данных кнопок можно увеличить или уменьшить показатели мощности, температуры и времени приготовления.
3. **Кнопка «Таймер»** . После нажатия на данную кнопку можно установить время приготовления или отсрочку приготовления. Время приготовления (от 1 мин до 4 часов) можно установить после выбора параметров «Температура» и «Мощность» . Отложенный старт (от 1 мин до 24 часов) можно установить для программ «Варка» и «Кипячение». Используйте кнопки **-** и **+** для установок нужного времени. После того как значение времени на дисплее перестанет мигать, время установится автоматически.

ВНИМАНИЕ! Будьте внимательны при использовании функций «Таймера» и «Отложенного старта». Не рекомендуется оставлять подключенный к сети прибор без присмотра из-за возможных скачков напряжения, особенно, если вы используете для подключения удлинитель.

Производитель не несет ответственности при возникновении любых ситуаций, связанных с оставлением прибора без присмотра в режимах «Таймер» и «Отложенный старт». Электроприборы высокой мощности и температуры должны всегда находиться под присмотром пользователя!

4. **Кнопка «Блокировка»** . Для блокировки и разблокировки всех кнопок панели управления нажмите и удерживайте эту кнопку в течение 3 секунд.
5. **Кнопка «Температура»** . При помощи данной кнопки Вы можете регулировать температуру приготовления. Для того, чтобы отрегулировать температуру нагрева пищи, нажмите на кнопку «Температура» и при помощи кнопок **-** и **+** выберите нужное значение. Заданная по умолчанию температура 240°C. Доступно 8 температурных режимов: 80/100/130/160/180/200/220/240 °C. Также при выборе приготовления на

этом режиме возможна установка таймера от 1 минуты до 4 часов.

Кнопка «Мощность»  (данный режим включается автоматически при включении кнопки ВКЛ/ВЫКЛ): это универсальный режим, при котором можно регулировать мощность нагрева и время приготовления (от 1 мин до 4 часов). Заданная по умолчанию мощность – 1300 Вт. Чтобы увеличить или уменьшить мощность, нажмите на кнопки  или . Доступные параметры мощности в данном режиме: 200 Вт/ 500 Вт/ 800 Вт/ 1000 Вт/ 1300 Вт/ 1600 Вт/ 1800 Вт/ 2000 Вт.

Кнопки предустановленных программ.

Вы можете выбрать одну из 2 предустановленных программ приготовления: «Варка»  или «Кипячение» .

Описание программ

«Варка»  : программа предназначена для варки разнообразных блюд. Нажмите кнопку «Варка» и удерживайте до тех пор, пока над кнопкой не загорится индикатор. В данной программе нельзя изменить мощность и установить время приготовления. Плита начнет работать по умолчанию на мощности – 1300 Вт, которая через 12 минут снизится до 800 Вт, таймер по умолчанию 2 часа. Для остановки программы раньше нажмите кнопку «ВКЛ/ВЫКЛ».

«Кипячение»  : программа предназначена для быстрого кипячения воды. Заданная по умолчанию мощность – 2000 Вт, таймер по умолчанию 18 минут. В данной программе нельзя изменить мощность и установить время приготовления. Для остановки программы раньше нажмите кнопку «ВКЛ/ВЫКЛ».

6. Кнопка  – предназначена для включения и выключения плиты.

ВНИМАНИЕ! Во время работы любой программы Вы можете прекратить приготовление, нажав на кнопку «Вкл/Выкл». После выключения прибора дождитесь, когда вентилятор прекратит работу, и только после этого отключайте плиту от сети.

ПОРЯДОК РАБОТЫ

Перед первым включением:

- Извлеките электроприбор из коробки.
- Внимательно прочтите инструкцию и указания по технике безопасности.
- Удалите все упаковочные материалы и наклейки.
- Внимательно осмотрите плиту на предмет возможных дефектов, трещин или других повреждений. При их обнаружении не используйте индукционную плиту и обратитесь к продавцу.
- Перед первым использованием протрите слегка влажной тканью корпус плиты и ее поверхность, дождитесь их полного высыхания.

Включение устройства:

- Установите плиту на ровную стационарную поверхность.
- Убедитесь, что все части плиты сухие и чистые.
- Установите посуду с продуктами на плиту.
- Подключите прибор к сети. На дисплее заморгает значение «----» и прозвучит звуковой сигнал. Плита готова к работе.
- Нажмите кнопку  , по умолчанию загорится индикатор над кнопкой  , плита начнет работать при мощности 1300 Вт.
- Затем вы можете переключиться на режим «Температура» или выбрать одну из 2 предустановленных программ приготовления: «Варка», «Кипячение».

ВНИМАНИЕ! Если на дисплее отображаются знаки E0/E1/E2/E3/E4/E5/E6/E7, необходимо обратиться к пункту «Возможные проблемы и способы их устранения».

Установка времени приготовления и отложенного старта:

Установка времени приготовления доступна только для режимов «Температура» и «Мощность», продолжительность составляет от 1 мин. до 4 час. 00 мин. Для установки таймера нажмите на одну из этих кнопок, отрегулируйте нужную Вам мощность/температуру, а затем на кнопку «Таймер»  . Далее с помощью кнопок «+» и «-» установите желаемое время. Через несколько секунд время приготовления зафиксируется.

Функция отложенный старт от 0 до 24 часов доступна только для программ «Варка» и «Кипячение». Для установки времени отложенного старта нажмите на кнопку одной из этих программ, а затем на кнопку «Таймер» . Далее с помощью кнопок «+» и «-» установите желаемое время. Через несколько секунд время зафиксировано.

ВНИМАНИЕ! Будьте внимательны при использовании функций «Таймера» и «Отложенного старта». Не рекомендуется оставлять подключенный к сети прибор без присмотра из-за возможных скачков напряжения, особенно, если вы используете для подключения удлинитель.

Производитель не несет ответственности при возникновении любых ситуаций, связанных с оставлением прибора без присмотра в режимах «Таймер» и «Отложенный старт». Электроприборы высокой мощности и температуры должны всегда находиться под присмотром пользователя!

ФУНКЦИЯ ЗАЩИТЫ ОТ ПЕРЕГРЕВА

- При слишком низком (менее 88В) или чрезвычайно высоком (более 280В) напряжении, прибор не будет работать и выдаст ошибку (см. пункт «Возможные проблемы и способы их устранения»).
- Если используемая посуда не соответствует требованиям, прибор не будет работать и выдаст ошибку.
- Когда температура поверхности панели слишком высока, прибор автоматически прекращает подачу питания, сопровождая это звуковым сигналом. Прибор может возобновить работу, когда он немного остынет.

УХОД И ХРАНЕНИЕ

! Перед проведением каких-либо операций по уходу за плитой отключите сетевой шнур от сети питания.

- Во время чистки стеклокерамической панели рекомендуется использовать жидкие моющие средства, специальные чистящие средства для стеклокерамики, теплый мыльный раствор.
- Не используйте едкие и абразивные чистящие средства - они могут поцарапать и/или повредить покрытие.
- Легкие загрязнения на поверхности плиты устраняйте с помощью бумажных полотенец.
- Не погружайте плиту в воду для устранения загрязнений. Это может привести к ее неисправности.
- Не используйте жесткие синтетические и железные щетки.

ВОЗМОЖНЫЕ НЕПОЛАДКИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

ПРОБЛЕМА	НЕИСПРАВНОСТЬ/ВОЗМОЖНОЕ РЕШЕНИЕ
Плита подключена к сети, после нажатия кнопки «вкл/выкл» индикатор не загорелся и сигнал включения не прозвучал	Проверьте исправность шнура питания
	Проверьте наличие электричества в розетке
Непрерывное звучание сигнала	Посуда не стоит на плите, поставьте посуду
	Проверьте, находится ли посуда в центре плиты или нет
	Проверьте, чтобы диаметр дна используемой посуды составлял не менее 12 см
	Неподходящая для индукционных плит посуда
Остановка нагрева во время использования	Возможно, температура масла в посуде слишком высокая
	Возможно, окружающая температура слишком высокая
	Возможно, пропало напряжение в сети
	Проверьте, не заблокированы ли отверстия решётки вентилятора, работает ли вентилятор
	Возможно, закончилось время таймера
Плита издает сигнал каждую секунду, и на дисплее мигает код ошибки E0	Проверьте, стоит ли на плите посуда
	Проверьте, находится ли посуда в центре плиты
	Проверьте, чтобы диаметр дна используемой посуды составлял не менее 12 см
	Неподходящая для индукционных плит посуда
Ошибка E1	Слишком низкое напряжение сети, ниже 85В
Ошибка E2	Слишком высокое напряжение сети, больше 275В
Ошибка E3	Перегрев керамической панели. Выключите плиту, дождитесь ее естественного охлаждения и снова включите
Ошибка E4	Неисправен термостат, обратитесь в сервисный центр
Ошибка E5	Перегрев БТИЗ. Выключите плиту, дождитесь ее естественного охлаждения и снова включите
Ошибка E6	Обрыв или короткое замыкание в цепи БТИЗ. Обратитесь в сервисный центр
Ошибка E7	Внутренняя ошибка цепи. Обратитесь в сервисный центр

УТИЛИЗАЦИЯ



Неправильная утилизация электроприборов наносит непоправимый вред окружающей среде. Не выбрасывайте неисправные электроприборы вместе с бытовыми отходами. Обратитесь для этих целей в специализированный пункт утилизации электроприборов. Адреса пунктов приема бытовых электроприборов на переработку Вы можете получить в муниципальных службах Вашего города.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель: GF-INP20

Питание: 220 - 240 В ~ 50/60 Гц

Мощность: 2000 Вт + 2000 Вт

Размер прибора: 59,8 x 36 x 6,5 см

Размер варочной поверхности: 28 x 28 см

Длина шнура: 1,35 м

Вес: 3,7 кг

Материал: Пластик PP, стеклокерамика

Примечание: Производитель оставляет за собой право для разных партий поставок без предварительного уведомления изменить комплектующие части изделия, не влияя при этом на основные технические параметры изделия. Это может повлечь за собой изменения веса и габаритов изделия, но не более чем на +/- 5-10%.

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Условия гарантии - В случае обнаружения неисправности в период Гарантийного срока данное изделие подлежит обмену торговым предприятием, продавшим данное изделие. - Гарантийная замена производится при наличии заполненного гарантийного талона и при условии соблюдения правил эксплуатации, описанных в инструкции по пользованию. - Гарантия на изделие не распространяется в случаях: - механических повреждений; - выхода из строя изделия из-за попадания внутрь его инородных предметов и жидкостей, насекомых и т.п.; - использования изделия в условиях и режимах, отличающихся от бытовых. - Гарантия не распространяется на аксессуары и комплектующие. - Гарантия также теряет силу, если в гарантийный период ремонт неисправного изделия производился не уполномоченными на то лицами.	Гарантийный талон Изделие: _____ Модель: _____ Дата продажи: _____ Торговая организация: _____
- Гарантийный срок – 1 год. - Срок службы – 3 года. Дата изготовления указана на упаковке. Изготовитель: «Жогшан Силк Имп. Энд Эксп. Груп Ко. ЛТД оф Гуангдонг»	Изделие получил, претензий к комплектации и внешнему виду не имею, с условиями гарантии согласен. Ф.И.О. и подпись покупателя: _____
Адрес: 28 Юе Лаи Нан Рoad Жонгшан Сити, Гуангдонг, Китай Импортер / Уполномоченная организация: ООО «СмартТайм»	Вскрыл упаковку, проверил и продал. Ф.И.О. продавца: _____
Адрес: 117292, Россия, г. Москва, ул. Профсоюзная, д. 3, офис 614Б Служба сервисной поддержки потребителей: https://www.gfgril.ru +7 (495) 645-16-93 Товар сертифицирован 	М.П.