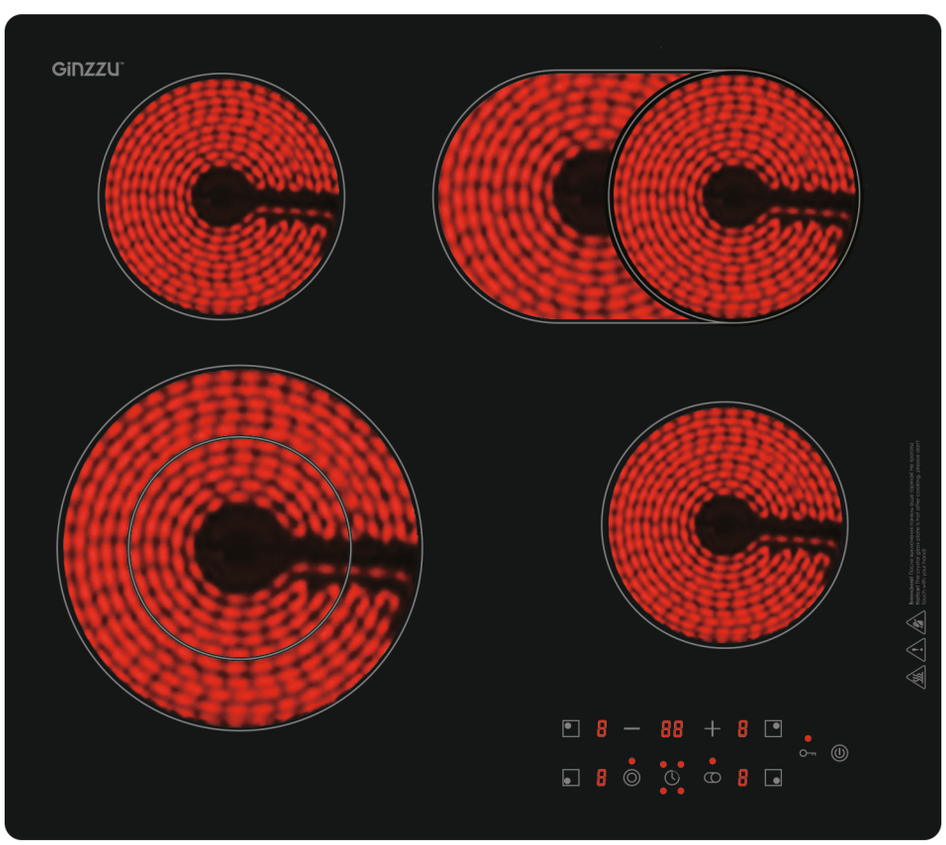
Ginzzu™

Стеклокерамическая варочная панель

HCC-305, 402, 462



ПОЛНОЕ РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

M_240_115_W

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ……2
МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ……2
ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ……4
Внешний вид устройства ……4
Установка……4
Подключение варочной панели к электрической сети ……6
Подготовка к использованию и работа …… 6
Рекомендации по использованию посуды …… 9
ОБСЛУЖИВАНИЕ и УХОД……9
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ……10
ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ ……10
УТИЛИЗАЦИЯ …… ……10

ВВЕДЕНИЕ

Уважаемый покупатель! Благодарим Вас за приобретение стеклокерамической варочной панели GINZZU HCC-305, -402, -462.

- Перед началом использования обязательно прочтите Руководство пользователя. Это позволит вам правильно пользоваться стеклокерамической 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 стеклокерамической варочной панели другому пользователю передайте и Руководство.
- Информация об условиях гарантии содержится в Гарантийном талоне, входящем в комплект поставки. Адреса и телефоны авторизированных 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.

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 (например, 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, например, 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 включен. 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.

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;

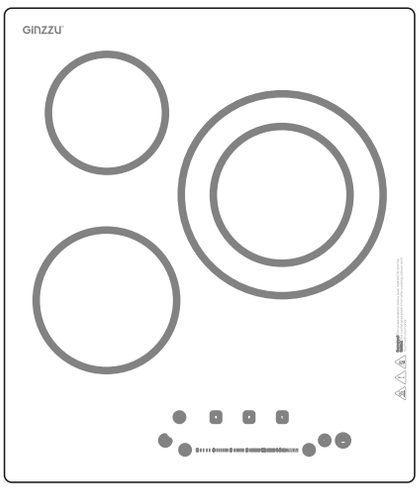
Производитель не несет ответственности за повреждения, нанесенные вследствие неправильного, ошибочного или нецелевого использования прибора, а также за ремонт, произведенный неквалифицированным персоналом.

Не пользуйтесь неисправным прибором. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.

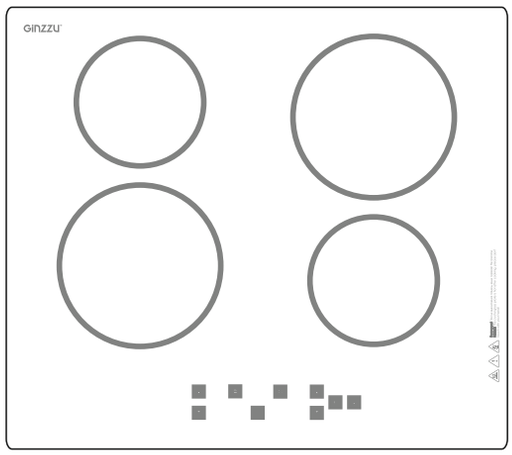
ОПИСАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

Внешний вид устройства

HCC-305



HCC-402



HCC-462

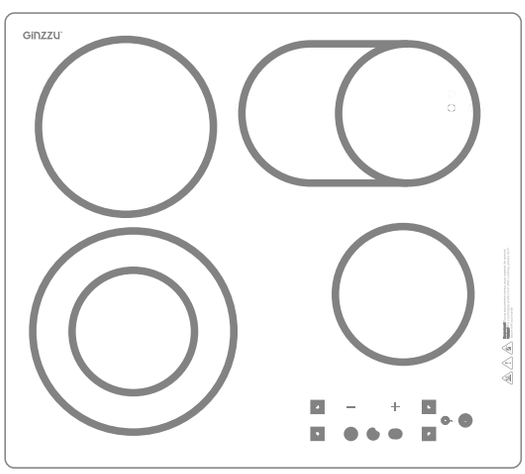


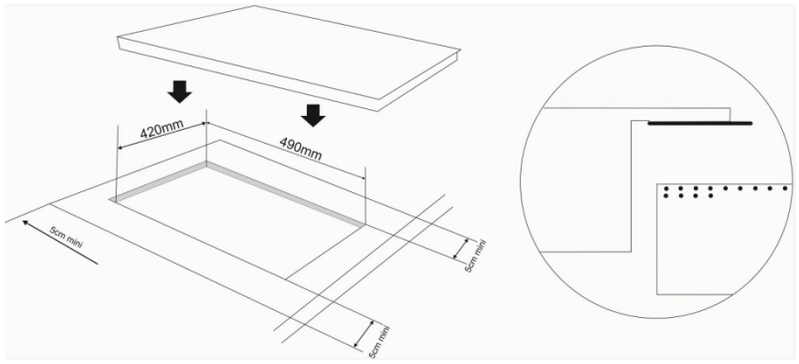
Рис. 1

Установка

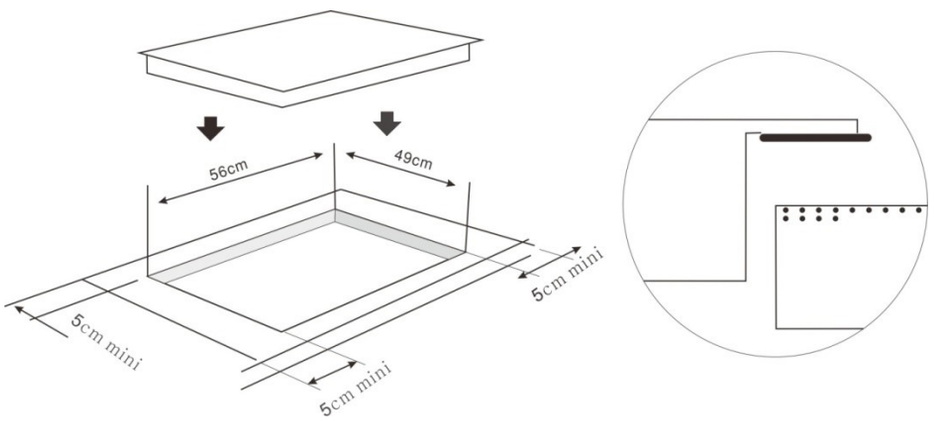
Подготовка столешницы мебели для монтажа и установки плиты

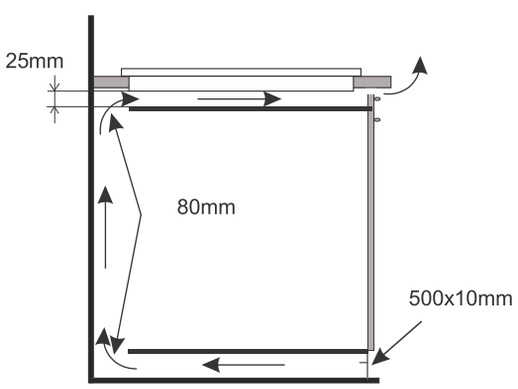
- Необходимая толщина столешницы от 28 до 40 мм, глубина столешницы – минимум 600 мм. Столешница должна быть плоской и ровной по уровню. Следует уплотнить и предохранить столешницу от попадания влаги со стороны стены.
- Расстояние между краем отверстия и краем столешницы спереди должно составлять не 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 влажности.
- Отверстие в столешнице следует выполнить по шаблону.
- 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.2.

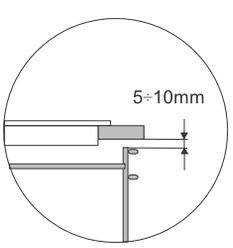
НСС-305



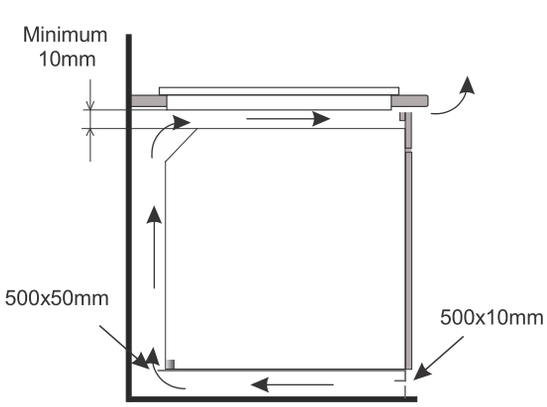
НСС-402
НСС-462

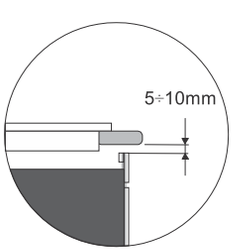






Монтаж в столешнице основного (несущего) шкафчика





Монтаж в рабочей столешнице над духовым шкафом с вентиляцией

Рис. 2

⚠ Запрещается монтаж плиты над духовым шкафом без вентиляции

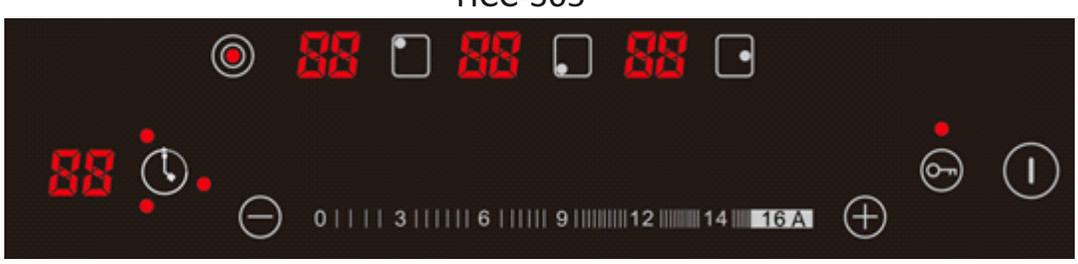
Подключение варочной панели к электрической сети

- 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 подходящую по размеру посуду.
- Поместите посуду на центр круга горелки плиты.
- Перед тем, как установить посуду на плиту, убедитесь, что поверхность самой плиты и нижняя часть посуды находятся в чистом состоянии.

HCC-305



Включение варочной панели

Нажмите кнопку включения . Вы услышите звуковой сигнал и увидите, как загорится панель управления. Если вы не выбрали программу в течение, примерно, 2 минут, устройство вернется в режим ожидания.

Включение и настройка мощности зон готовки

Выберите зону готовки с помощью кнопок
Каждая зона приготовления имеет различные уровни мощности, регулируемые с помощью кнопок
Значения мощности последовательно изменяются в диапазоне от “0” до “16”.
Правая зона готовки имеет двойной контур нагрева, для переключения контура нажмите кнопку
Максимальная мощность для каждой зоны готовки:
— 900 Вт
— 1200 Вт
— 2400 Вт
Варочная панель автоматически отключается после 2 часов бездействия.

Таймер

Нажатием на кнопку с символом часов выберите зону готовки, вокруг кнопки загорится индикатор соответствующей зоны готовки.
Кнопками установите необходимое время готовки (макс. 99 мин.).
Через 5 секунд начнется отсчет времени, и на дисплее отобразится время обратного отсчета до "00". Если в трех зонах было установлено разное время, на дисплее будут поочередно отображаться зоны установки времени.
Для отключения таймера нажатием на кнопку выберите зону готовки и установите время на “00” или в течение 4 секунд удерживайте кнопку таймера .

Блокировка панели управления

Для включения блокировки панели управления нажмите и удерживайте кнопку с символом замка в течение 3 секунд. На дисплее отобразятся символы “LO”. Все кнопки, кроме Вкл/Выкл, будут заблокированы.
Для снятия блокировки повторите вышеописанные действия.

Индикатор остаточного тепла

После работы варочной панели её поверхность, некоторое время, остается горячей. Индикатор остаточного тепла предупреждает об этом для каждой варочной зоны отдельно символом "H".



Включение варочной панели

Нажмите кнопку включения . Вы услышите звуковой сигнал и увидите, как загорится панель управления. Если вы не выбрали программу в течение, примерно, 2 минут, устройство вернется в режим ожидания.

Включение и настройка мощности зон готовки

Выберите зону готовки с помощью кнопок
Каждая зона приготовления имеет различные уровни мощности, регулируемые с помощью кнопок
Максимальная мощность для каждой зоны готовки:
— 1200 Вт
— 1800 Вт
— 1800 Вт
— 1200 Вт
Варочная панель автоматически отключается после 2 часов бездействия.

Таймер

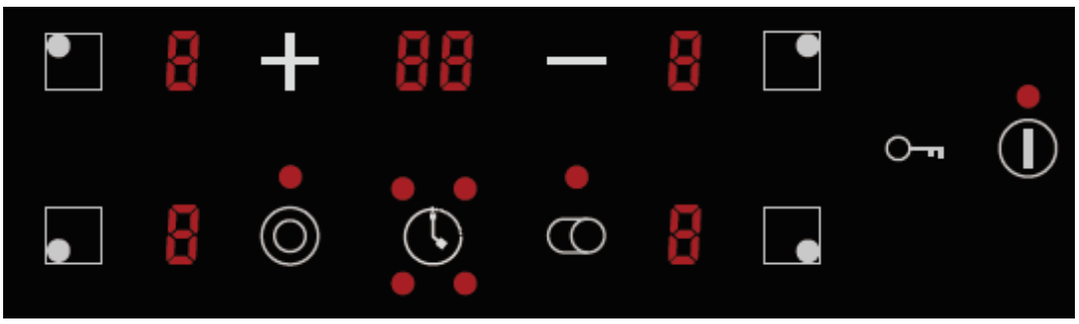
Нажатием на кнопку с символом часов выберите зону готовки. На цифровом дисплее выбранной зоны готовки отобразится “00”.
Кнопками установите необходимое время готовки (макс. 99 мин.).
Через 5 секунд начнется отсчет времени, и на дисплее отобразится время обратного отсчета до "00". Если в четырех зонах было установлено разное время, на дисплее будет поочередно отображаться время в каждой из зон.
Для отключения таймера нажатием на кнопку выберите зону готовки и установите время на “00” или в течение 4 секунд удерживайте кнопку таймера .

Блокировка панели управления

Для включения блокировки панели управления нажмите и удерживайте кнопку с символом замка в течение 3 секунд. На дисплее отобразятся символы “LO”. Все кнопки, кроме Вкл/Выкл, будут заблокированы.
Для снятия блокировки повторите вышеописанные действия.

Индикатор остаточного тепла

После работы варочной панели её поверхность, некоторое время, остается горячей. Индикатор остаточного тепла предупреждает об этом для каждой варочной зоны отдельно символом "H".



Включение варочной панели

Нажмите кнопку включения . Вы услышите звуковой сигнал и увидите, как загорится панель управления. Если вы не выбрали программу в течение, примерно, 2 минут, устройство вернется в режим ожидания.

Включение и настройка мощности зон готовки

Выберите зону готовки с помощью кнопок
Каждая зона приготовления имеет различные уровни мощности, регулируемые с помощью кнопок
Левая нижняя и правая верхняя зоны готовки имеют двойной контур нагрева, для переключения контура нажмите кнопку или
Максимальная мощность для каждой зоны готовки:
— 2200 Вт
— 1200 Вт
— 1200 Вт
— 2000 Вт
Варочная панель автоматически отключается после 2 часов бездействия.

Таймер

Нажатием на кнопку с символом часов выберите зону готовки, вокруг кнопки загорится индикатор соответствующей зоны готовки.
Кнопками установите необходимое время готовки (макс. 99 мин.).
Через 5 секунд начнется отсчет времени, и на дисплее отобразится время обратного отсчета до "00". Если в трех зонах было установлено разное время, на дисплее будут поочередно отображаться зоны установки времени.
Для отключения таймера нажатием на кнопку выберите зону готовки и установите время на “00” или в течение 4 секунд удерживайте кнопку таймера .

Блокировка панели управления

Для включения блокировки панели управления нажмите и удерживайте кнопку с символом замка в течение 3 секунд. На дисплее отобразятся символы “LO”. Все кнопки, кроме Вкл/Выкл, будут заблокированы.
Для снятия блокировки повторите вышеописанные действия.

Индикатор остаточного тепла

После работы варочной панели её поверхность, некоторое время, остается горячей. Индикатор остаточного тепла предупреждает об этом для каждой варочной зоны отдельно символом "H".

Рекомендации по использованию посуды

- Используйте качественную посуду с плоским, стабильным дном.
- Теплопередача будет наиболее эффективной, если диаметр дна посуды соответствует диаметру конфорки и посуда установлена в центре конфорки.
- При приготовлении в посуде из огнеупорного и термостойкого стекла или фарфора следуйте указаниям производителя посуды.
- При приготовлении в скороварке постоянно контролируйте процесс приготовления, пока не будет достигнуто соответствующее давление. Сначала конфорка должна работать на максимальной мощности, а затем, соблюдая рекомендации изготовителя скороварки, своевременно уменьшите степень нагрева конфорки.
- Следите, чтобы в посуде всегда было достаточное количество жидкости. Из-за нагрева пустой посуды варочная панель может перегреться, в результате чего повредится посуда и сама панель.
- Посуда из огнеупорного стекла со шлифованным дном подходит для использования на варочной панели, если диаметр дна соответствует диаметру конфорки. Посуда с дном большего диаметра может треснуть.
- При использовании особой посуды следуйте рекомендациям производителя данной посуды.
- При приготовлении пищи на стеклокерамической панели в посуде с теплоотражающими свойствами (например, светлое металлическое дно) или с толстым дном, время закипания может увеличиться на несколько минут (прибл. на 10 минут). Если необходимо вскипятить большое количество жидкости, рекомендуется использовать посуду с ровным темным дном.
- Не используйте глиняную посуду, так как она может поцарапать стеклокерамическую поверхность.



- Диаметр дна посуды должен соответствовать диаметру конфорки. При маленьком диаметре посуды увеличивается энергопотребление, конфорка может повредиться.
- Накрывайте посуду крышкой, если рецепт приготовления блюда это позволяет. Крышка должна по размеру соответствовать посуде.
- Посуда должна соответствовать количеству готовящейся пищи. Приготовление небольшого количества пищи в большой посуде приводит к потере электроэнергии.
- Блюда, требующие длительного приготовления, готовьте в скороварке.
- Овощи варите в небольшом количестве воды. При таком способе продукты сварятся быстрее обычного, однако при этом важно, чтобы крышка посуды была плотно закрыта. После закипания уменьшите мощность конфорки до состояния тихого кипения.
- Если на варочной поверхности рассыпался сахар или разлилось сладкое блюдо, немедленно уберите их.

ОБСЛУЖИВАНИЕ и УХОД

- Производите чистку прибора после каждого применения.
- Всегда используйте посуду с чистым днищем.
- **ВНИМАНИЕ!** Острые предметы и абразивные чистящие средства могут повредить прибор.
- **ВНИМАНИЕ!** Очистка прибора от загрязнений с помощью пароструйных или пневматических очистителей из соображений вашей безопасности запрещена.
- Царапины или темные пятна на стеклокерамике не влияют на работу прибора.

Удаление загрязнений:

- Удаляйте немедленно: расплавленную пластмассу, полиэтиленовую пленку и пищевые продукты, содержащие сахар.
- Пользуйтесь специальным скребком для стеклокерамики. Установите скребок под острым углом к стеклокерамической поверхности и перемещайте его вдоль поверхности.
- Выключайте прибор и дайте ему остыть перед каждой чисткой: известковых отложений, водяных разводов, брызг жира, блестящих обесцвеченных пятен. Используйте специальные средства для чистки поверхностей из стеклокерамики или нержавеющей стали.
- Чистить прибор следует влажной тряпкой с небольшим количеством моющего средства.
- В завершение насухо вытрите прибор чистой тряпкой.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель: HCC-305
Напряжение питания: 230 В
Частота тока: 50 Гц
Мощность: 4500 Вт

Модель: HCC-402
Напряжение питания: 230 В
Частота тока: 50 Гц
Мощность: 6000

Модель: HCC-462
Напряжение питания: 230 В
Частота тока: 50 Гц
Мощность: 6600

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 TC 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

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, Лонгтьен, Индустриальная зона А3
Гарантия:1 год. Срок службы:5 лет.
F41

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 сатйе 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.