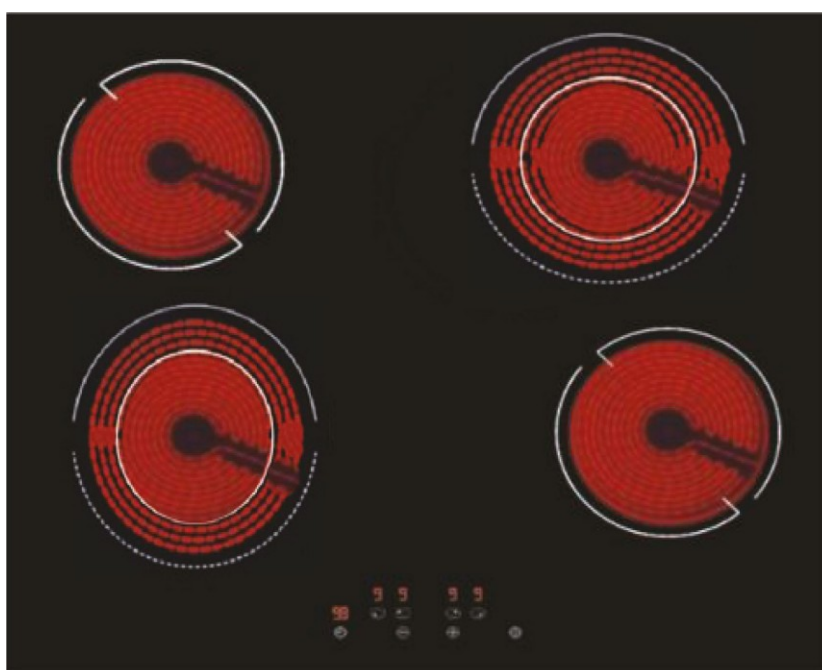


Стеклокерамическая варочная панель

НСС-231, 401, 439



РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

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	6
ОБСЛУЖИВАНИЕ и УХОД	7
Неисправности и их устранение	7
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	8
ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ	8
УТИЛИЗАЦИЯ	8

ВВЕДЕНИЕ

Уважаемый покупатель! Благодарим Вас за приобретение варочной панели GINZZU НСС.

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 варочной панели, 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.

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.

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.

ОПИСАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

Внешний вид устройства

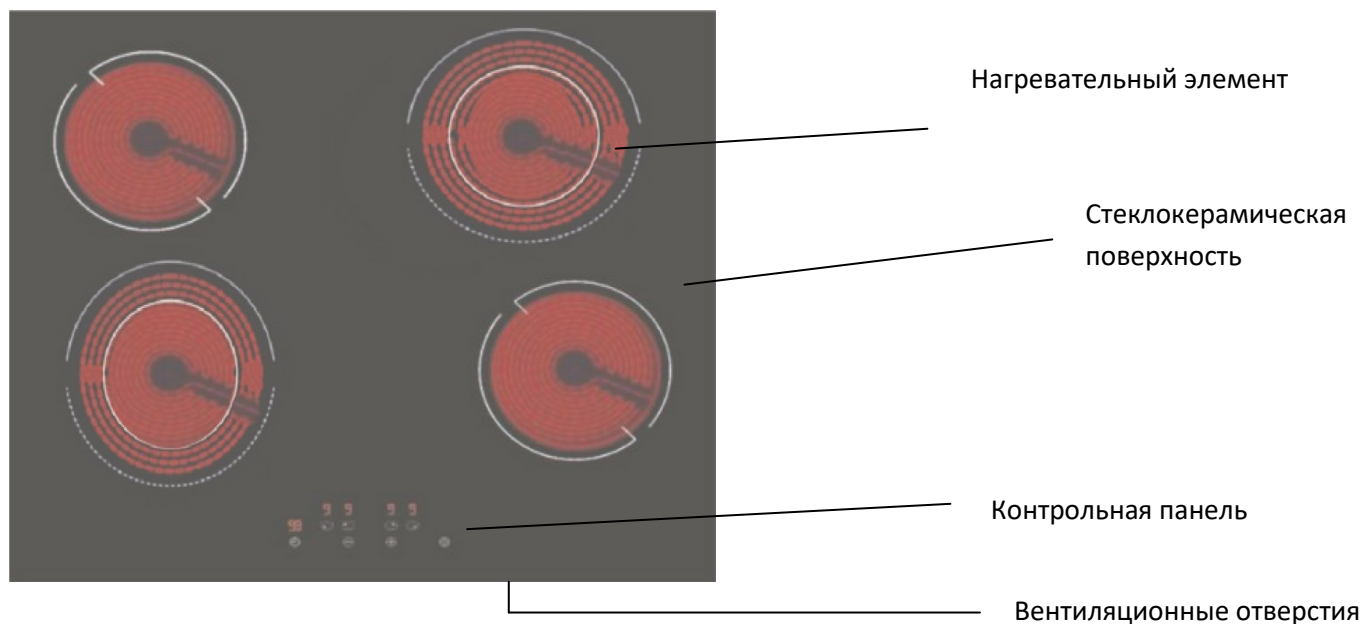
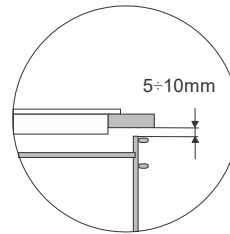
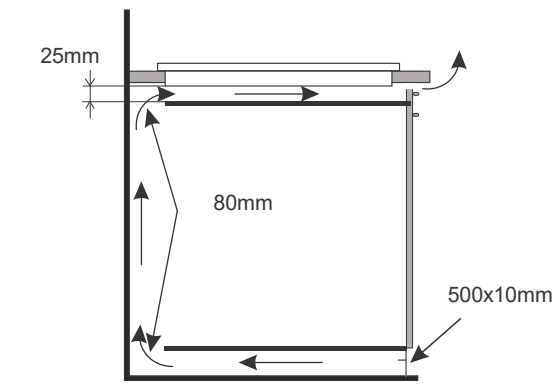


Рис. 1

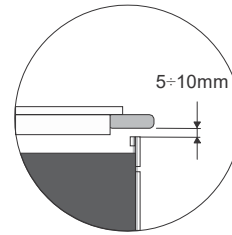
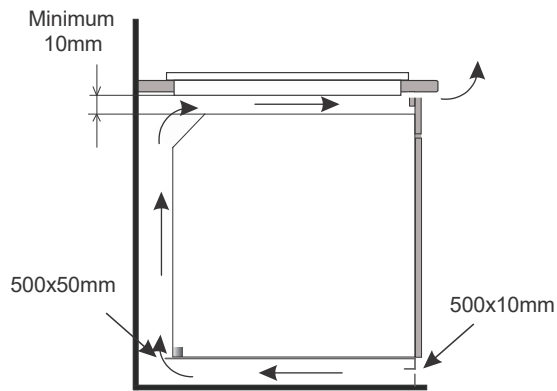
Установка

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.



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.
- Нажмите кнопку  на контрольной панели в течение 3 сек. для разблокировки.
- Нажмите кнопку  для включения и начала готовки. После окончания приготовления эту же кнопку для выключения устройства.
- Для выбора горелки коснитесь соответствующей кнопки. Дисплей покажет , что означает 9й уровень мощности. Нажимая на “+” и “-” выберите необходимый уровень мощности.
- Двойное нажатие на кнопку горелки выключит ее.
- Нажав на значок таймера, кнопками “+” и “-” установите необходимое время готовки.
- Для моделей с 2х зональным нагревом действует следующее правило. При выборе мощности 1-4 уровня работает только внутренняя зона, при мощности 5-9 уровня в дополнение включается внешняя зона.
- После выключения горелки, будет показан значок **H**, который сигнализирует, что горелка остается горячей. Когда значок **H** погаснет, горелка охладится и ее можно очистить.

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.

Неисправности и их устранение

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
1. Прибор не работает	- сбой в подаче напряжения	проверить предохранитель домашней сети, перегоревший заменить
2. Происходит срабатывание автоматов отключения вашей сети при включении устройства	- неправильное подключение устройства	- Проверьте правильность подключения
3. После приготовления светится символ "H"	- варочная поверхность слишком горячая	- Это нормальная работа устройства. После остывания варочной поверхности символ погаснет.
4. После начала работы загорается символ "A"	- Функция разогрева	- Это нормальная работа устройства.
5. Во время работы, если температура становится очень высокой устройство выключается	- Срабатывает автозащита. Через 5-10сек. Устройство начинает работать вновь.	- Это нормальная работа устройства.
6. Устройство не работает и появляются различные сообщения	- Электрическая цепь работает не корректно.	- Обратитесь в сервисный центр.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение питания: 220-240 В
Частота тока: 50-60 Гц
Мощность: 6200Вт (2x1200+2x2000 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 № TC 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

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

M49

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



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



Ginzzu
Technology Limited
WWW.GINZZU.COM

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