

**GINZZU™**  
WWW.GINZZU.COM

**Стеклокерамическая варочная панель**

**HCC-257**



**ПОЛНОЕ РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ**

M\_240\_054\_W

## СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ .....	2
МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ .....	3
ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ .....	4
Внешний вид устройства .....	4
Подключение варочной панели к электрической сети .....	4
Подготовка к использованию и работа .....	5
Рекомендации по использованию посуды .....	7
ОБСЛУЖИВАНИЕ и УХОД .....	8
Неисправности и их устранение .....	8
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ .....	9
ТРАНСПОРТИРОВКА и ХРАНЕНИЕ .....	9
УТИЛИЗАЦИЯ .....	9

## ВВЕДЕНИЕ

Уважаемый покупатель! Благодарим за приобретение устройства **GINZZU**.

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.ru](http://www.ginzzu.ru).

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

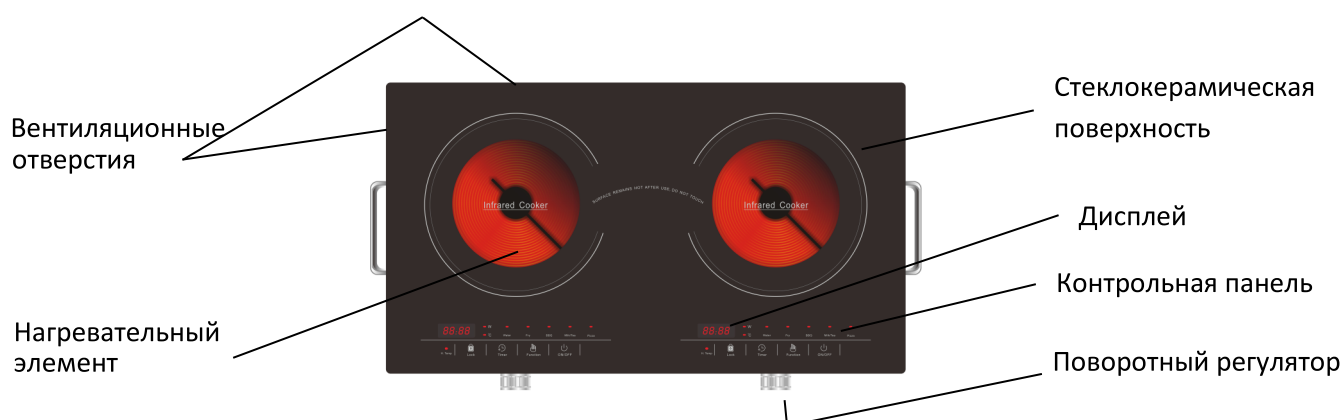


Рис. 1


### 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 наклейки производителя.
- Перед первым использованием тщательно протрите мягкой влажной тканью корпус, затем вытрите насухо.
- Используйте розетку с силой тока не менее 16 А. Вставьте вилку прибора в розетку. Дисплей отобразит «----», означая, что варочная панель находится в режиме ожидания.
- Поставьте на поверхность плиты подходящую по размеру посуду.
- Поместите посуду на центр круга конфорки.
- Перед тем, как установить посуду на варочную панель, убедитесь, что поверхность самой варочной панели и нижняя часть посуды находятся в чистом состоянии.
- Нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ  для включения и начала готовки. Дисплей отобразит «On». После окончания приготовления эту же кнопку для выключения устройства.
- Выберите нужный режим работы (см. Режимы готовки).
- Настройте необходимый уровень мощности, используя поворотный регулятор.
- Нажмите на значок таймера, установите необходимое время готовки, используя поворотный регулятор (см. Таймер).
- После выключения горелки на дисплее отобразится надпись «Hot», которая сигнализирует, что варочная панель всё ещё остаётся горячей. Когда надпись «Hot» погаснет, горелка охладится, дисплей отобразит «----», и варочную панель можно очистить.

### Режимы готовки

#### Режим «Пицца» (ручной режим)

- Нажмите на кнопку «Функции» и выберите режим «Пицца», на панели функций загорится соответствующий индикатор, на экране цифрового дисплея отобразится максимальная мощность для этого режима – 2000W.
- Используя поворотный регулятор настройте необходимый уровень мощности (от 200W до 2000W), на экране дисплея отобразится соответствующее значение.
- Нажмите кнопку «Таймер» и установите необходимое время готовки в диапазоне (0:00 – 4:00).

#### Режим «Жарка/Барбекю» (ручной режим)

- Нажмите на кнопку «Функции» и выберите режим «Жарка/Барбекю», автоматически установится температура по умолчанию – 650°C. На экране цифрового дисплея отобразится «600с/400с».
- Используя поворотный регулятор настройте необходимую температуру (90°C – 650°C), на экране дисплея отобразится соответствующее значение.
- Нажмите кнопку «Таймер» и установите необходимое время готовки в диапазоне (0:00 – 3:00).

Температура °C	90	120	200	280	380	450	580	650
Потребляемая мощность (W)	200	500	800	1000	1300	1600	1800	2000

#### Режим «Молоко» (автоматический режим)

- Нажмите на кнопку «Функции» и выберите режим «Молоко», автоматически будет задана температура по умолчанию – 90°C, на экране цифрового дисплея отобразится соответствующее значение «90с». Затем начнется процесс нагрева молока при мощности 200W. Через 9 минут нагрев прекратится, и плитка издаст звуковой сигнал.

Режим «Вода» (автоматический режим)

- Нажмите на кнопку «Функции» и выберите режим «Вода», на панели функций загорится соответствующий индикатор. Процесс кипячения воды начнется автоматически. Через 20 минут нагрев прекратится, и плитка издаст звуковой сигнал.

### **Таймер**

- Нажмите на значок таймера, установите необходимое время готовки, используя поворотный регулятор. Значение таймера по умолчанию «0:10». При помощи поворотного регулятора можно уменьшить значение на 1 минуту, а увеличить на 10 минут. Установите необходимое время в диапазоне (0:00 – 4:00), затем не трогайте кнопки и поворотный регулятор в течение 5 секунд. Таймер начнет обратный отсчет. По истечении установленного времени, варочная панель будет выключена.

Примечание:

- Во время работы таймера дисплей будет попеременно отображать оставшееся время и установленную мощность (по 5 секунд).
- Во время работы таймера повторное нажатие кнопки таймера или смена режима работы приведут к сбросу таймера.
- Во время работы таймера можно регулировать мощность.

## 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 дном.
- **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.
- 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.	Проверьте предохранитель домашней сети, перегоревший замените.
2. Происходит срабатывание автоматов отключения вашей сети при включении устройства.	Неправильное подключение устройства.	Проверьте правильность подключения.
3. После приготовления светится надпись "Hot".	Варочная поверхность слишком горячая.	Это нормальная работа устройства. После остывания варочной поверхности надпись погаснет.
4. Во время работы, если температура становится очень высокой, устройство выключается.	Срабатывает автозащита. Через 5-10 секунд устройство начинает работать вновь.	Это нормальная работа устройства.
5. Устройство не работает и появляются различные сообщения.	Электрическая цепь работает не корректно.	Обратитесь АСЦ.

### Коды ошибок

ОШИБКА	ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
E1	Неисправность контроллера мощности.	Уменьшите мощность или выключите устройство, обратитесь в АСЦ.
E2	Неисправность датчика температуры.	Замените термодатчик, обратитесь в АСЦ.
E3	Напряжение выше 275 В.	Восстановите напряжение в сети.
E4	Напряжение ниже 110 В.	Восстановите напряжение в сети.
E5	Температура варочной панели слишком высокая.	Уменьшите мощность или выключите устройство.
E6	Неисправность вентилятора охлаждения.	Обратитесь в АСЦ.



## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение питания: 220-240 В

Частота тока: 50-60 Гц

Мощность: 2000 Вт + 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

S27



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)



**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.