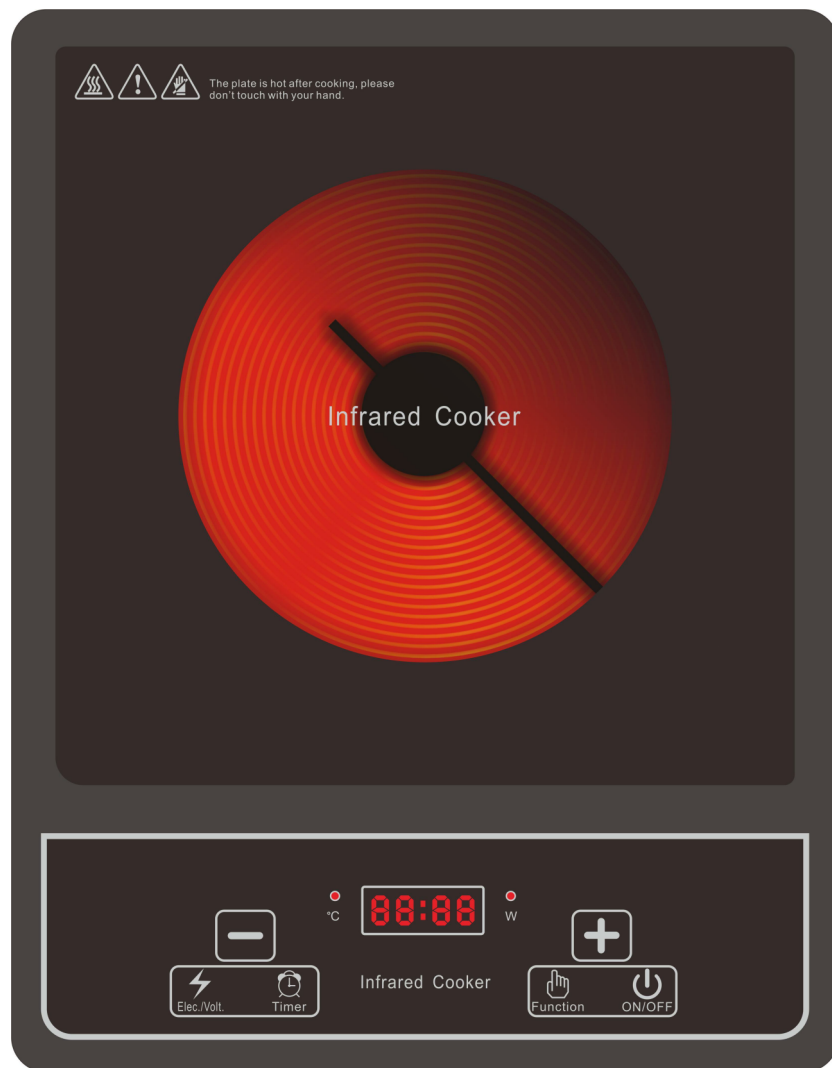


GINZZU™

Стеклокерамическая варочная панель

HCC-102



РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

M_240_127

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	4
Рекомендации по использованию посуды	5
ОБСЛУЖИВАНИЕ и УХОД	6
Неисправности и их устранение	6
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	7
ТРАНСПОРТИРОВКА и ХРАНЕНИЕ	7
УТИЛИЗАЦИЯ	7

ВВЕДЕНИЕ

Уважаемый покупатель! Благодарим Вас за приобретение электроплитки GINZZU HCC-102.

- Перед началом использования обязательно прочтите Руководство пользователя. Это позволит вам правильно пользоваться электроплиткой.
- 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 электроплитки другому пользователю передайте и Руководство.
- Информация об условиях гарантии содержится в Гарантийном талоне, входящем в комплект поставки. Адреса и телефоны авторизованных сервисных центров (АСЦ), производящих сервисное обслуживание и ремонт продукции «ГИНЗУ», представлены на сайте **www.ginzzu.ru**.

ВНИМАНИЕ: При обнаружении технической неисправности и/или дефекта, настоятельно рекомендуем Вам, для гарантийного ремонта или замены дефектной продукции, незамедлительно обращаться в Авторизованные Сервисные Центры на сайте ginzzu.ru, информировать службу технической поддержки о наступлении гарантийного случая по адресу электронной почты 03@ginzzu.ru

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Самостоятельный ремонт, несанкционированное вскрытие, могут стать причиной отказа Производителя в проведении гарантийного обслуживания

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.

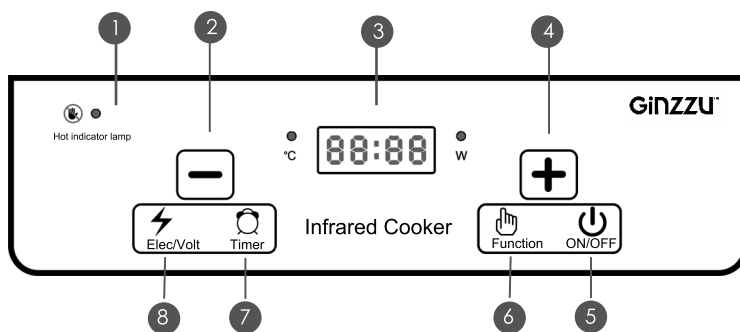
ОПИСАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

Внешний вид устройства



1. Стеклокерамическая поверхность
2. Нагревательная пластина
3. Панель управления
4. Входное вентиляционное отверстие
5. Выходное вентиляционное отверстие

Рис. 1



1. Индикатор остаточного тепла
2. Кнопка Убавить
3. Экран цифрового дисплея
4. Кнопка Прибавить
5. Кнопка Вкл / Выкл
6. Кнопка выбора Функций
7. Кнопка Таймера
8. Кнопка Электропитания

Подготовка к использованию и работа

1. Перед первым использованием прочитайте данную инструкцию.
2. Распакуйте прибор, удалите все упаковочные материалы и стикеры производителя.
3. Установите прибор на ровную и сухую поверхность.
4. Тщательно протрите корпус прибора мягкой влажной тканью, затем вытрите насухо.
5. Подключите провод питания прибора в розетку с напряжением не менее 220 В.
6. Расположите посуду в центре стеклокерамической поверхности (посуда не должна быть пустой).
7. Нажатием на клавишу Вкл / Выкл включите устройство.
8. Для увеличения или уменьшения мощности нажимайте кнопки «+» или «-».
9. Для установки таймера нажмите клавишу «Таймер» и настройте необходимое время кнопками «+» или «-».
7. Выбор функции приготовления: При включении прибора по умолчанию установлена функция нагрева. Для выбора необходимой функции нажимайте кнопку «Функция». Во время выполнения, запрограммированной, функции приготовления, вы так же можете настроить время приготовления по своему желанию. Для этого, после выбора функции приготовления, нажмите кнопку «Таймер» и кнопками «+» или «-» настройте необходимое время готовки.
8. По окончании готовки нажмите кнопку «Вкл / Выкл», после выключения поверхность плиты всё ещё горячая. Не прикасайтесь к поверхности плиты. Дождитесь выключения индикатора остаточного тепла.

Таблица 1.

\	1	2	3	4	5	6	7	8
Мощность, Вт	100	300	500	1000	1200	1500	1800	2000
Температура	60	100	200	300	400	500	600	700

Рекомендации по использованию посуды



Диаметр дна посуды должен соответствовать диаметру конфорки. При маленьком диаметре посуды увеличивается энергопотребление, конфорка может повредиться. Рекомендуемый диаметр посуды 18-26 см.

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	Напряжение ниже 100 В.	Проверьте предохранитель домашней сети, перегоревший замените.
E2	Напряжение выше 270 В.	Проверьте правильность подключения.
E3	Неисправность термодатчика.	Замените термодатчик, обратитесь в АСЦ.
E4	Короткое замыкание термодатчика.	Замените термодатчик, обратитесь в АСЦ.
E6	Температура варочной панели слишком высокая.	Уменьшите мощность или выключите устройство.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение питания: 230 В
Частота тока: 50 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.

Товар сертифицирован в соответствии с законом «О защите прав потребителей». Подробную информацию о сертификате на данное устройство смотрите в «Полном руководстве пользователя» на www.ginzzu.ru

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, Лонгьен, 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

Информация о технической поддержке и актуальная версия данного Руководства размещены на сайте 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.