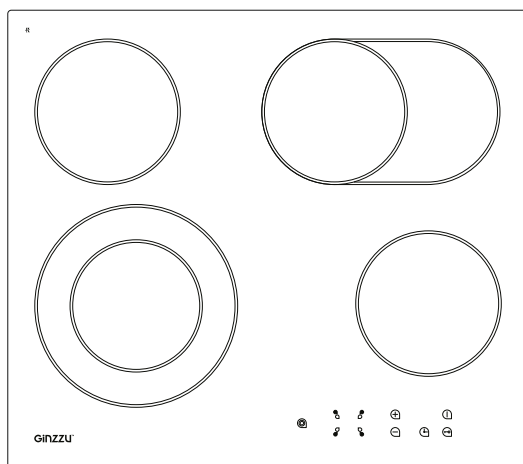


GinZZU™

ИНФРАКРАСНАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

**НСС-304
НСС-351
НСС-431
НСС-462**



РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	1
Меры безопасности.....	1
Описание изделия.....	4
Использование варочной поверхности.....	7
Уход и очистка.....	14
Проблемы и их решения.....	15
Технические характеристики.....	16
Установка.....	17
Подключение варочной поверхности к электрической сети.....	19
Транспортировка и хранение.....	20
Утилизация.....	20

ВВЕДЕНИЕ

Уважаемый покупатель! Благодарим Вас за приобретение варочной панели 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.

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!

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 тому подобное), 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.

Для очистки варочной панели не используйте очистители высокого давления и пароструйные очистители, так как это может вызвать короткое замыкание и привести к удару электрическим током.

При возникновении неисправностей немедленно отключите прибор от электросети и позвоните 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 др.) 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.

Варочная панель предназначена для приготовления пищи в домашних условиях.

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

Будьте осторожны! Края панели острые. Неосторожность при работе с поверхностью может привести к ранению или порезам.

КОМПЛЕКТНОСТЬ

Варочная поверхность	- 1 шт.
Руководство пользователя	- 1 шт.
Гарантийный талон	- 1 шт.
Упаковка	- 1 шт.

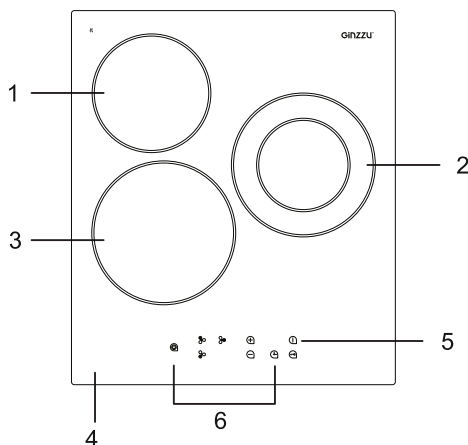
УСТАНОВКА И ПОДКЛЮЧЕНИЕ

Опасность поражением электрическим током!

- Перед выполнением любых работ или технического обслуживания отсоедините прибор от электросети.
- Необходимым и обязательным является подключение к качественной системе заземления.

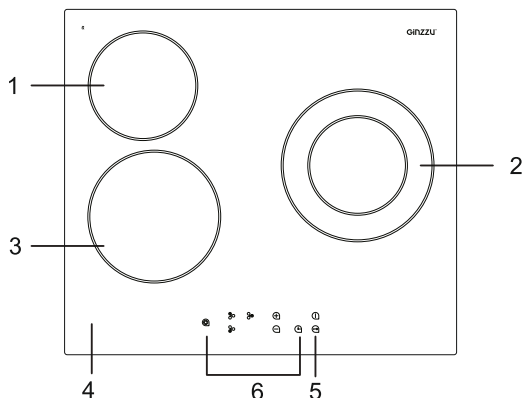
- Изменения во внутренней системе электропроводки должны выполняться только квалифицированными мастерами.
- Несоблюдение этих рекомендаций может привести к поражению электрическим током или смерти.

ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ



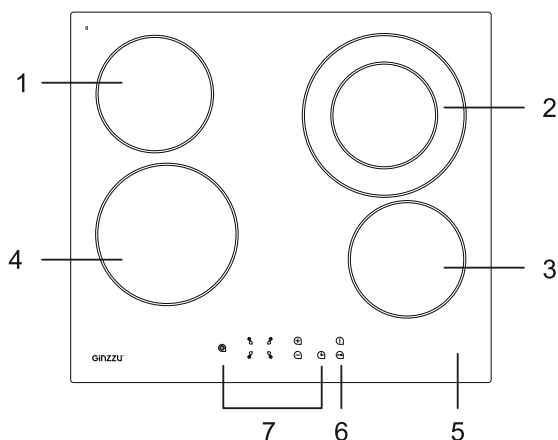
Вид сверху HCC-304

1. Зона нагрева макс.1200W
2. Зона нагрева макс.1000/2200W
3. Зона нагрева макс.1800W
4. Стекло поверхности
5. ON / OFF (ВКЛ. / ВЫКЛ.)
6. Панель управления



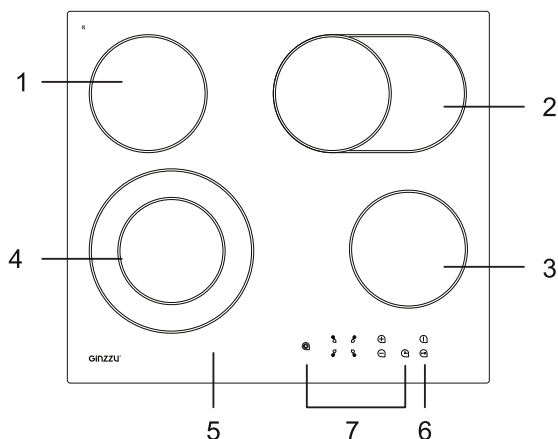
Вид сверху HCC-351

1. Зона нагрева макс.1200W
2. Зона нагрева макс.1000/2200W
3. Зона нагрева макс.1800W
4. Стекло поверхности
5. ON / OFF (ВКЛ. / ВЫКЛ.)
6. Панель управления



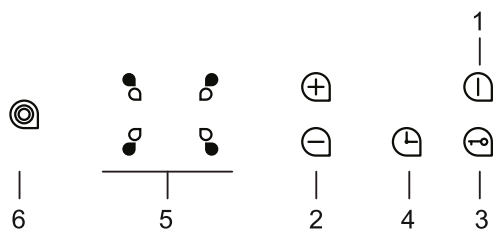
Вид сверху HCC-431

1. Зона нагрева макс.1200W
2. Зона нагрева макс.1000/2200W
3. Зона нагрева макс.1200W
4. Зона нагрева макс.1800W
5. Стекло поверхности
6. ON / OFF (ВКЛ. / ВЫКЛ.)
7. Панель управления



Вид сверху HCC-462

1. Зона нагрева макс.1200W
2. Зона нагрева макс.1100/2000W
3. Зона нагрева макс.1200W
4. Зона нагрева макс.1000/2200W
5. Стекло поверхности
6. ON / OFF (ВКЛ. / ВЫКЛ.)
7. Панель управления



Панель управления

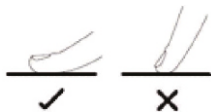
1. ON / OFF (ВКЛ. / ВЫКЛ.)
2. Сенсор настроек скоростей нагрева
3. Сенсор блокировки
4. Сенсор настроек таймера
5. Сенсор нагревательных зон
6. Двухконтурная зона нагрева

Перед использованием Вашей варочной поверхности

Ознакомьтесь с этой инструкцией, уделяя особое внимание разделу «Безопасность». Удалите защитную пленку, оставшуюся на варочной поверхности.

Информация об изделии

- Средства управления реагируют на прикосновение, поэтому не нужно прилагать каких-либо усилий.
- Используйте подушечку пальца, а не кончик.
- Вы услышите звуковой сигнал, подтверждающий действие при каждом прикосновении.
- Убедитесь, что сенсорная панель всегда остается чистой, сухой и не перекрывается другими предметами. Даже тонкая пленка может вызвать сложности для управления устройством.



Выбор правильной посуды

Не используйте посуду с неровными краями или изогнутой основой.



Убедитесь, что дно вашей посуды является ровным, полностью контактирует с варочной поверхностью и имеет размер, соответствующий размеру конфорки. Всегда располагайте посуду точно над выбранной зоной нагрева.



Всегда поднимайте посуду с поверхности, не перемещайте на ней, эти действия могут поцарапать стекло.



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

Перед началом приготовления

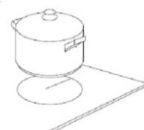
После включения поверхности прозвучит звуковой сигнал, все индикаторы засветятся на одну секунду, после чего погаснут, указывая на то, что варочная поверхность вошла в режим ожидания.

1. Прикоснитесь к сенсору включения / выключения (ON / OFF),  все индикаторы покажут «-».



2. Расположите подходящую посуду на желаемой зоне нагрева ( - например).

• Убедитесь, что дно посуды и поверхность зоны нагрева являются чистыми и сухими.



3. Выберите степень нагрева, нажимая сенсоры  или  .  

• Если вы не выбрали степень нагрева в течение одной минуты, то варочная поверхность автоматически выключится. Вам придется снова начать работу с шага 1.

• Вы можете регулировать настройки степени нагрева в любой момент во время приготовления.

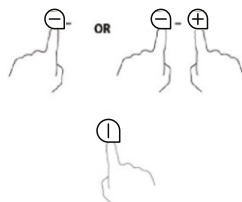
Выберите нужную зону нагрева, затем нажмите кнопку  функция «пауза» будет включена.

Чтобы отключить функцию паузы, выберите нужную зону нагрева, для которой ранее была установлена эта функция затем снова нажмите кнопку 

После завершения приготовления

1а. Выключите зону нагрева долгим нажатием «-» или касаясь сенсоров ⊕ или ⊖ вместе.

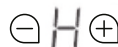
1b. Выключите зону нагрева уменьшая к «0» или коснувшись сенсоров «-» и «+» вместе. Убедитесь, что на дисплее отображается «0».



1с. Выключите варочную поверхность полностью с помощью сенсора включения / выключения (ON / OFF).

Остерегайтесь горячих зон нагрева

Символ «Н» покажет, какая из зон нагрева недоступна для прикосновения (т.е. не охлажденная). Символ исчезнет, когда поверхность остынет до безопасной температуры. Она также может применяться при использовании в качестве функции сохранения энергии, если вы хотите нагреть другую посуду.



Блокировка элементов управления

- Вы можете блокировать элементы управления зон нагрева, чтобы предотвратить ненамеренное использование поверхности (например, если дети случайно включают/выключают зоны приготовления).
- Когда элементы управления заблокированы, все элементы управления, кроме кнопки ON / OFF, выключаются.

Сенсор блокировки

Коснитесь сенсора ⊖. Индикатор таймера высветит «Lo».

Для того, чтобы разблокировать панель управления:

- Нажмите ⊖ и удерживайте клавишу блокировки некоторое время.
- Теперь Вы можете начать использовать поверхность.



Когда варочная поверхность находится в заблокированном режиме, все датчики, кроме ON / OFF отключены.

Защита от перегрева

При чрезмерной температуре поверхность автоматически отключается.

Предостережение относительно остаточного тепла

Если поверхность работает в течение некоторого времени, по отключении будет оставаться некоторое тепло, буква «Н» предупреждает об этом. Не касайтесь горячих поверхностей!

Автоматическое выключение

Еще одной функцией безопасности поверхности является автоматическое выключение. Это происходит каждый раз, когда вы забыли выключить зону для приготовления пищи. Время работы отключения по умолчанию приведены в таблице ниже:

Значение мощности	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Время отключения (часы)	2	2	2	2	2	2	2	2	2

Использование таймера

Вы можете использовать таймер двумя способами:

- Вы можете использовать его для отсчета минут. В этом случае зона нагрева не будет выключаться по окончании указанного времени.
- Вы можете установить его для отключения определенной зоны нагрева по истечению указанного времени.
- Таймер может быть установлен не более чем на 99 минут.

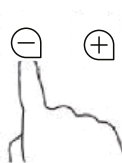
Использование таймера для отсчета минут

1. Убедитесь, что варочная поверхность включена. Не выбирайте зону нагрева.



Примечание: Вы можете использовать отсчет минут даже не выбирая зону нагрева.

2. Прикоснитесь к сенсорному управлению  таймера, индикатор отсчета минут будет мигать.
3. Установите время, нажимая  или 

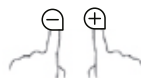


Подсказка: нажмите сенсор таймера и управляйте им с помощью клавиш чтобы уменьшить  или  увеличить на 1 минуту.

Нажмите и удерживайте  или  чтобы уменьшить или увеличить время на 10 минут.

- Нажмите и удерживайте ⊖ или ⊕ чтобы уменьшить или увеличить время на 10 минут.

- Если установленное время превысит 99 минут, таймер автоматически вернется к значению «00» минут. Таймер может быть установлен не более чем на 99 минут.



4. Нажав сенсоры ⊖ или ⊕ вместе, таймер выключится и на дисплее будет отображаться «00» минут.

5. Когда время установлено, отсчет начнется немедленно. На дисплее будет показано оставшееся время, а индикатор таймера будет мерцать в течение 5 секунд.



6. По истечению времени, на протяжении 30 секунд прозвучит звуковой сигнал, а индикатор таймера покажет "---".



Установка таймера для отключения необходимой зоны нагрева

1. Выберите необходимую зону нагрева, для которой Вы хотите установить таймер, касаясь сенсорной панели необходимого участка и выберите уровень нагрева. После чего нажмите сенсор таймера ⊖ и сенсоры ⊖ или ⊕, чтобы выбрать таймер.
2. Установите таймер, используя сенсор таймера.



Подсказка: Нажмите на ⊖ или ⊕, чтобы повышать или уменьшать время на 1 минуту.

- Нажмите и удерживайте ⊖ или ⊕ сенсор таймера, чтобы уменьшать или увеличивать время на 10 минут.

- Если установленное время превысит 99 минут, таймер автоматически вернется к значению 0 минут.

3. Касание сенсоров ⊖ или ⊕ вместе, таймер выключится и на дисплее появится «--».

4. Когда время установлено, отсчет начнется немедленно. На дисплее будет показано оставшееся время, а индикатор таймера отображается в течение 5 секунд.



ПРИМЕЧАНИЕ: Красная точка рядом с отраженным уровнем нагрева, указывает на выбранную вами зону.



5. Когда установленное время выйдет, соответствующая таймеру зона нагрева автоматически выключится.



ПРИМЕЧАНИЕ: Если Вы хотите изменить настройки таймера после его установки, то вам нужно перейти к шагу 2.



Варка, приготовление риса

- Закипание начинается при температуре, не ниже температуры кипения, около 85 °С, когда время от времени на поверхности готовящейся жидкости возникают пузыри. Это важно для приготовления вкусных супов и нежного тушеного мяса, поскольку пища не переварится. Также, Вы можете готовить соусы на основе яиц и муки, сгущая их на температуре ниже реальной температуры кипения.
- Для некоторых задач, таких как приготовление риса, может потребоваться особый температурный режим, для достижения полной готовности в течение рекомендованного времени.

Для приготовления стейков:

1. Перед приготовлением мясо должно быть комнатной температуры.
2. Разогрейте сковороду с толстым дном.
3. Смажьте обе стороны стейка маслом. Спрысните горячую сковороду небольшим количеством масла и положите на нее мясо.
4. Переверните стейк только один раз в течение жарки. Время приготовления будет зависеть от толщины стейка и желаемой степени прожарки. Период приготовления одной стороны стейка занимает от 2 до 8 минут. Нажмите на стейк чтобы определить уровень готовности: чем тверже стейк тем выше его уровень прожарки.
5. Оставьте стейк на теплой тарелке на несколько минут перед подачей, чтобы он стал более мягким и нежным.

Для жарки в масле

1. Выберите нужную посуду: котелок или широкую сковороду.
2. Приготовьте заранее все ингредиенты и оборудование. Жарка в масле должна быть быстрой. Если нужно обжарить большое количество пищи, разделите ее на порции, готовьте отдельно.
3. Быстро разогрейте сковороду и добавьте 2 чайные ложки масла.
4. Сначала обжарьте мясо, и держите его отдельно в тепле.
5. Обжарьте овощи в масле. Когда они стали хрустящими, уменьшите температурный режим, добавьте мясо и соус на сковороду.
6. Постепенно перемешивайте овощи, чтобы убедиться, что они равномерно прогрелись.
7. Подавайте сразу со сковороды.

ДВУХКОНТУРНАЯ/ОВАЛЬНАЯ ЗОНА НАГРЕВА

Активация зоны нагрева

1. Для активации данной функции выберите желаемую зону  и нажмите  для двойной зоны или овальной зоны
2. Загорится индикатор установок нагрева, после чего нужно нажать  для двойной зоны или овальной зоны, через 5 секунд индикатор погаснет, а функция двухконтурного нагрева активируется и рядом с иконкой появится красный огонек.

Деактивация ДВУХКОНТУРНОЙ/ОВАЛЬНОЙ ЗОНЫ НАГРЕВА

Нажмите на сенсор, отвечающий за выбранную вами зону двухконтурного/овального нагрева, индикатор установок нагрева загорится, нажмите на сенсор  для двухконтурной и овальной зон.

Функция нагрева будет отключена, а установка нагрева перейдет к предварительным настройкам.



ПРИМЕЧАНИЕ: Вы можете выбрать значение установки нагрева от 1 до 9 уровня.

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ



Будьте осторожны во время жарки пищи, поскольку масло или другой жир очень быстро нагреваются, особенно при использовании максимальной мощности. На сверхвысоких температурах масло и жир возгораются.

Советы по приготовлению

- Снизить температуру нагрева при длительном кипении.
- Использование крышки уменьшит время приготовления и сохранит энергию, сохраняя тепло внутри.
- Для более быстрого приготовления старайтесь уменьшить количество жидкости или жира.
- Начинать приготовление на высоком температурном режиме и постепенно снижайте его по мере нагревания пищи.

Настройки оптимальной температуры нагрева

Приведённые ниже настройки являются лишь рекомендациями. Точная настройка будет зависеть от нескольких факторов: посуды которую вы используете и количества пищи, которую нужно приготовить. Экспериментируйте с настройками, чтобы найти лучшие для Вас параметры.

Уровень нагрева	Приготовление
1-2	• слабый разогрев небольшого количества пищи • растопка шоколада, масла и пищи, которая быстро начинает пригорать • медленное кипение • медленный разогрев
3-4	• нагрев • быстрый нагрев • приготовления риса
5-6	• приготовление блинов
7-8	• жарка в масле • приготовление пасты
9	• жарка на раскаленном масле • поджаривание • кипячение супа • кипячение воды

УХОД И ОЧИСТКА

Что?	Как?	Важно!
Ежедневные загрязнения на стекле (отпечатки пальцев, следы, пятна от еды и остатки не сладких пятен на стекле).	1. Отключите варочную поверхность от источника питания. 2. Начните очистку специальным средством, пока стекло поверхности еще теплое (негорячее!) 3. Протрите и вытрите насухо стекло с помощью ткани или бумажного полотенца. 4. Подключите прибор.	• Когда варочная поверхность будет отключена от источника питания, индикатор остаточного тепла не будет работать, но зоны нагрева могут оставаться горячими в течение некоторого времени. • Абразивные чистящие средства, нейлоновые мочалки могут поцарапать стекло поверхности. Всегда читайте этикетки, чтобы убедиться, что средство подходит для очистки поверхности. • Не оставляйте очищающие вещества на поверхности: на стекле могут появиться пятна.
Пятна от выкипания, плавления и горячие остатки сладких пятен на стекле.	Такие виды пятен требуют немедленного устранения с помощью лопатки, мастихином или специальным лезвием для стеклокерамических поверхностей, но будьте осторожны: зоны нагрева могут оставаться слишком горячими. 1. Отключите варочную поверхность от источника питания. 2. Держите лезвие или инструмент под углом 30 ° и удалите загрязнения с остывшей поверхности. 3. Протрите и вытрите насухо стекло с помощью ткани или бумажного полотенца. 4. Выполните шаги 2-4 для удаления ежедневного загрязнения стекла и др.	• Удалите пятна от плавления и сладких пятен как можно быстрее. Если они остынут на поверхности, то их будет или сложно, или вообще невозможно удалить. • При снятии защитного покрытия острое лезвие скребка для чистки поверхности может представлять опасность. Пользоваться крайне осторожно и всегда хранить в недоступном для детей месте.
Загрязнение сенсорной панели управления	1. Отключите прибор от источника питания. 2. Протрите разлив впитывающей тряпкой или губкой, просушите сухой мягкой тканью. 3. Протрите участок сенсорного управления чистой губкой или тканью. 4. Протрите полностью участок сухим бумажным полотенцем. 5. Подключите прибор к источнику питания.	• Варочная поверхность должна дать сигнал и отключиться, сенсорная панель управления не должна функционировать, пока на ее поверхности находится жидкость. Убедитесь, что вы насухо протерли панель управления перед включением прибора.

ПРОБЛЕМЫ И ИХ РЕШЕНИЯ

Проблема	Возможные причины	Что делать?
Кухонная поверхность не включается	Отсутствует источник питания.	Убедитесь, что Ваша поверхность подключена к источнику питания и что она включена. Проверьте, не отключено ли питание в Вашем доме или области. Если вы проверили все, и проблема не исчезает, обратитесь в службу технической поддержки.
Панель управления не реагирует	Панель управления заблокирована.	Освободите панель управления. См. раздел «Использование Вашей керамической варочной поверхности» в этом руководстве.
Панель управления медленно работает	На поверхности может быть небольшая капля воды или вы нажали кончиком вашего пальца.	Убедитесь, что область сенсорного управления сухая. Используйте подушечку пальца, касаясь элементов управления панели.
Стекло царапается	Использование ненадлежащей посуды. Используются непригодные чистящие средства, абразивные моющие средства.	Используйте посуду с плоским и гладким дном. См. раздел «Выбор правильной посуды». См. раздел «Уход и чистка».
Некоторые сковородки трещат или шумно щелкают	Это может быть вызвано конструкцией посуды (слои различных металлов могут вызывать различные вибрации).	Это особенность посуды и не указывает на неисправность варочной поверхности.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Варочная поверхность	HCC-462
Количество зон для приготовления	4 зоны
Номинальное напряжение	220-240V~50/60HZ
Номинальная мощность	6600W
Размеры прибора Ш×Г×В(мм)	590 x 520 x 52
Установочные размеры Ш×Г (мм)	562 x 492

Варочная поверхность	HCC-431
Количество зон для приготовления	4 зоны
Номинальное напряжение	220-240V~50/60HZ
Номинальная мощность	6400W
Размеры прибора Ш×Г×В(мм)	590 x 520 x 52
Установочные размеры Ш×Г (мм)	562 x 492

Варочная поверхность	HCC-351
Количество зон для приготовления	3 зоны
Номинальное напряжение	220-240V~50/60HZ
Номинальная мощность	5200W
Размеры прибора Ш×Г×В(мм)	590 x 520 x 52
Установочные размеры Ш×Г (мм)	562 x 492

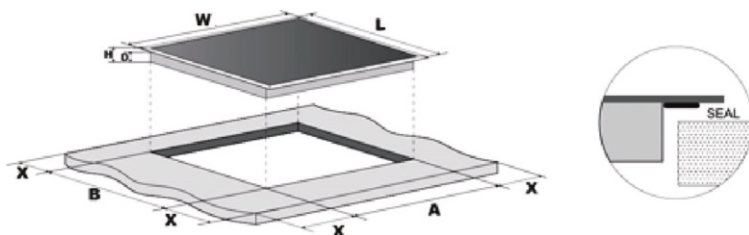
Варочная поверхность	HCC-304
Количество зон для приготовления	3 зоны
Номинальное напряжение	220-240V~50/60HZ
Номинальная мощность	5200W
Размеры прибора Ш×Г×В(мм)	450 x 520 x 52
Установочные размеры Ш×Г (мм)	420 x 490

УСТАНОВКА

Выбор монтажного оборудования

Необходимо вырезать рабочую поверхность в соответствии с размерами, приведенными в таблице. Для дальнейшей установки и использования, нужно оставить минимум 50 мм свободного края на рабочей поверхности.

Убедитесь, что толщина рабочей поверхности не менее 30 мм. Пожалуйста, выбирайте рабочую поверхность из термостойкого материала, чтобы избежать деформации под воздействием тепловых воздействий от конфорки, как показано ниже:



HCC-462
HCC-431
HCC-351

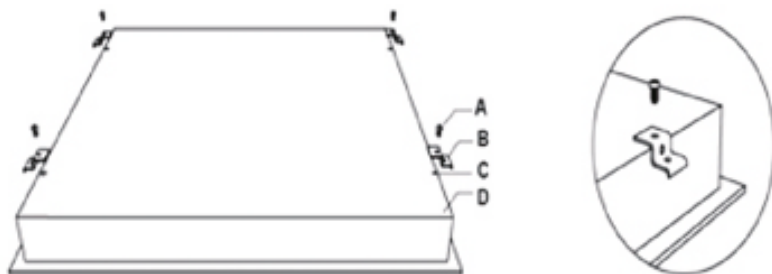
L(мм)	W(мм)	H(мм)	D(мм)	A(мм)	B(мм)	X(мм)
520	590	52	48	562	492	50mini

HCC-304

L(мм)	W(мм)	H(мм)	D(мм)	A(мм)	B(мм)	X(мм)
520	450	52	48	432	492	50mini

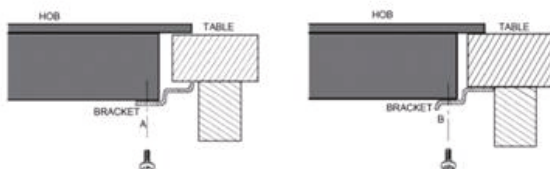
Перед тем, как установить фиксирующие кронштейны Прибор следует разместить на устойчивой, гладкой, ровной поверхности (используйте упаковку). Будьте осторожны с элементами управления, выступающими на поверхности.

Зафиксируйте поверхность на рабочей зоне с помощью четырех кронштейнов, закрутив их к нижней части поверхности (см. Рисунок)



A	B	C	D
Винт	Кронштейн	Винтовое отверстие	Рабочая поверхность

Отрегулируйте положение кронштейна «В» в соответствии с толщиной рабочей поверхности.



Предостережение

1. Инфракрасная варочная поверхность должна быть установлена квалифицированным мастером или сервисным центром. Пожалуйста, не выполняйте установку самостоятельно.

2. Керамическая поверхность не может быть установлена на охлаждающее оборудование, посудомоечные машины и сушилки.

3. Керамическая поверхность должна быть установлена таким образом, чтобы обеспечить лучшее тепловое излучение для повышения ее надежности.

4. Стенка и зона нагрева над рабочей поверхностью должны выдерживать тепло.

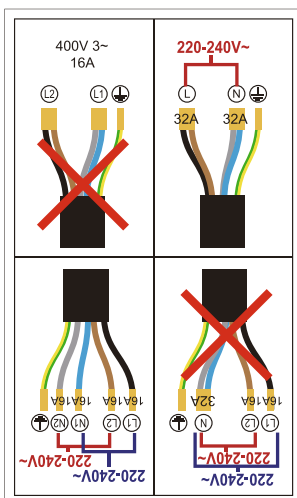
5. Чтобы избежать каких-либо повреждений, рабочая поверхность и клей должны быть устойчивыми к нагреванию.

6. Не используйте пароочиститель.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ

Кабель питания должен быть подключен в соответствии с действующими стандартами. Способ подключения показан ниже.

HCC-462
HCC-431
HCC-351
HCC-304



1. Если кабель поврежден или требует замены, необходимо сделать замену. Это должен сделать квалифицированный мастер с использованием надлежащих инструментов, чтобы избежать каких-либо несчастных случаев.
2. Если устройство подключается непосредственно к сети, то в таком случае должен быть установлен многолинейный выключатель соответствующей нагрузки, с расстоянием между разведенными контактами не менее 3 мм.
3. Мастер должен обеспечить правильное электрическое соединение в соответствии с техникой безопасности.
4. Кабель не должен быть изогнутым или сжатым.
5. Кабель должен регулярно проверяться и заменяться только квалифицированным лицом.

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.



УТИЛИЗАЦИЯ: Не выбрасывайте устройство как несортированные муниципальные отходы. Храните такие отходы отдельно для специальной обработки.

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

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**

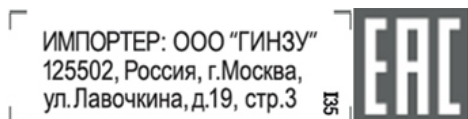
S27

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



Дата производства:

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.