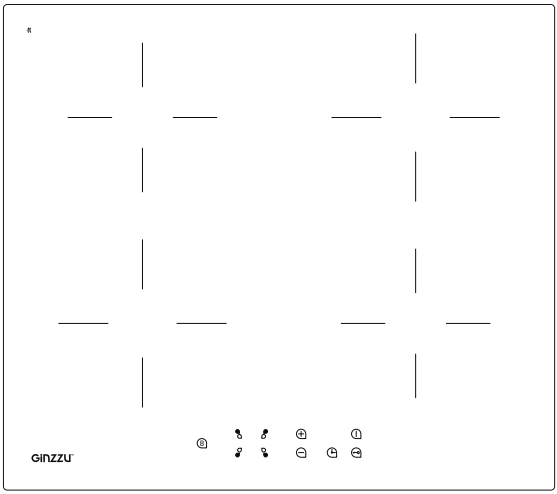
GINZZU™

ИНДУКЦИОННАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

HCI-309
HCI-409



ПОЛНОЕ РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

M_240_017_W

СОДЕРЖАНИЕ

Введение..... 1
Меры безопасности..... 1
Описание изделия..... 4
Использование варочной поверхности..... 7
Уход и очистка..... 12
Проблемы и их решения..... 13
Технические характеристики..... 17
Установка..... 17
Подключение варочной поверхности к электрической сети..... 18
Транспортировка и хранение..... 19
Утилизация..... 19

ВВЕДЕНИЕ

Уважаемый покупатель! Благодарим Вас за приобретение индукционной 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 предоставлять 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

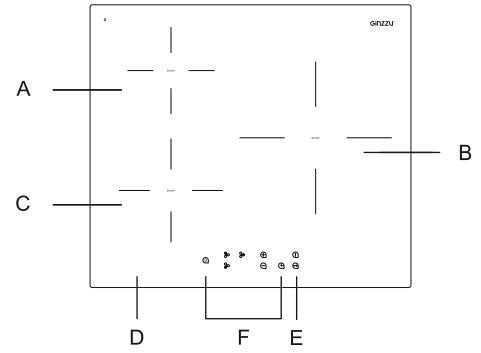
Опасность поражением электрическим током!

• 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.

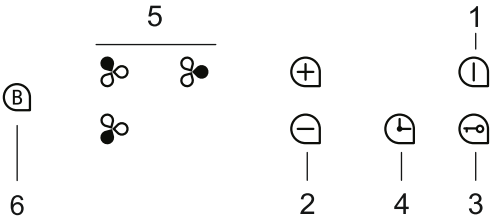
ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ



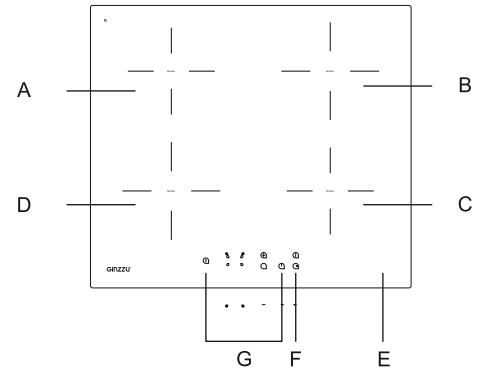
Вид сверху

HCI-309

A. Зона нагрева макс.1500W
B. Зона нагрева макс.2500W
C. Зона нагрева макс.2000W
D. Стекло поверхности
E. ON / OFF (ВКЛ. / ВЫКЛ.)
F. Панель управления



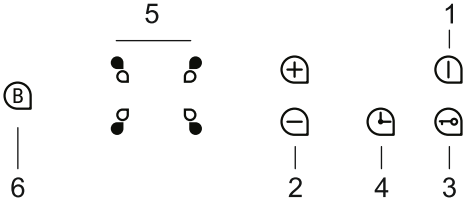
1.Датчик включения / выключения
2.Сенсор настроек скоростей нагрева
3.Сенсор блокировки
4.Сенсор настройки таймера
5.Сенсор нагревательной зоны
6.Booster



Вид сверху

HCI-409

A. Зона нагрева макс.1500W
B. Зона нагрева макс.2000W
C. Зона нагрева макс.1500W
D. Зона нагрева макс.2000W
E. Стекло поверхности
F. ON / OFF (ВКЛ. / ВЫКЛ.)
G. Панель управления



1.Датчик включения / выключения
2.Сенсор настроек скоростей нагрева
3.Сенсор блокировки
4.Сенсор настройки таймера
5.Сенсор нагревательной зоны
6.Booster

Информация об изделии

Сенсорная керамическая варочная поверхность может выполнять различные задачи для приготовления пищи благодаря микрокомпьютеризированому контролю и многочисленным температурным режимам, которые способны удовлетворить потребности любой современной семьи.

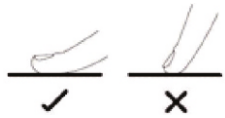
Керамическая варочная поверхность создана с ориентацией на нужды потребителя, а ее дизайн может быть персонализированным. У поверхности есть все безопасные и надежные характеристики, которые сделают Вашу жизнь удобной и комфортной.

Перед использованием варочной поверхности

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

Информация об изделии

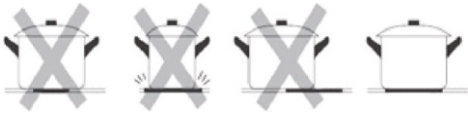
- Средства управления реагируют на прикосновение, поэтому не нужно прилагать каких-либо усилий.
- Используйте подушечку пальца, а не его кончик.
- Вы услышите звуковой сигнал, подтверждающий действие при каждом прикосновении.
- Убедитесь, что сенсорная панель всегда остается чистой, сухой и не перекрывается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



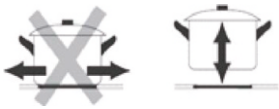
Выбор правильной посуды

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 по ней, эти действия могут поцарапать стекло.



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИНДУКЦИОННОЙ ПОВЕРХНОСТИ

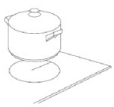
Чтобы начать приготовление

1. Нажмите кнопку ВКЛ. / ВЫКЛ. После включения звукового сигнала все дисплеи показывают «-» или «- -», что указывает на введение поверхности в режим ожидания.

2. Поместите посуду на необходимую зону нагрева.

HCI-309: Верхняя левая зона нагрева; верхняя правая зона нагрева; нижняя левая зона;

HCI-409: Верхняя левая зона нагрева; верхняя правая зона нагрева; нижняя левая зона; нижняя правая зона.



- Убедитесь, что нижняя часть кастрюли и поверхности зоны для приготовления пищи являются чистыми и сухими.

3. Коснитесь сенсора управления выбора зоны нагрева, индикатор рядом с зоной будет мигать.

4. Выберите степень нагрева, нажима ⊖ или ⊕

- Если вы не выбрали зону нагрева в течение одной минуты, поверхность автоматически выключится. Вам придется снова начать работу с шага 1.
- Вы можете изменения скорости нагрева в любое время во время приготовления пищи.

5.Используйте бустер, прикоснувшись к сенсору выбора зоны нагрева, индикатор рядом с зоной замигает, затем нажмите кнопку B, выбранная зона будет работать с функцией усилителя (Booster), а индикатор рядом с зоной будет мигать «B».

Если на дисплее мигает поочередно с настройкой температуры это значит, что:

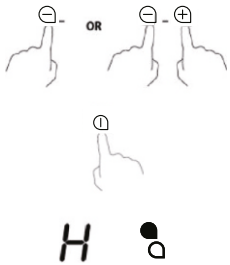
- Вы не разместили кастрюлю на зону приготовления или,
- кастрюля, которую вы используете, не подходит для приготовления на индукционной поверхности или, кастрюля слишком мала или неправильно сосредоточена на зоне приготовления.

Нагрев не происходит, если в зоне приготовления сосредоточена не подходящая посуда для индукционных поверхностей.

Если на поверхности не установить подходящую посуду, панель управления автоматически отключается через 1 минуту.

Когда вы закончите приготовление пищи

1.Нажмите сенсор управления выбора зоны нагрева, которую вы хотите выключить (- например).
2.Отключите зону приготовления, снизив до «0» или касаясь сенсоров управления «-» и «+» вместе. Убедитесь, что на дисплее отображается «0».
3. Отключите варочную поверхность, коснувшись сенсора ВКЛ. / ВЫКЛ.
4.Остерегайтесь горячих зон нагрева.
«H» покажет, какая зона для приготовления горячая. Символ исчезнет, когда поверхность остынет до безопасной температуры прикосновения к ней.



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:

1.Нажмите и удерживайте клавишу блокировки некоторое время.
2.Теперь Вы можете начать использовать поверхность.

Когда варочная поверхность находится в заблокированном режиме, все датчики, кроме ON / OFF отключены. Вы всегда можете выключить варочную поверхность с помощью сенсора ON / OFF в чрезвычайной ситуации.

Защита от перегрева

Оснащенный датчик температуры поверхности может контролировать температуру внутри. При чрезмерной температуре поверхность автоматически останавливается.

Предостережение относительно остаточного тепла

Если поверхность работает в течение некоторого времени, по отключении будет оставаться некоторое тепло, буква «H» 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

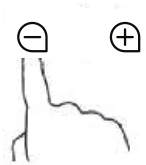
Если вы не выбираете зону нагрева

1.Убедитесь, что варочная поверхность включена.

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.

4. Нажимая сенсоры - и + одновременно таймер отменяется, а на дисплее будет отражаться «00» минут
5. Когда время установлено, отсчет начнется немедленно. На дисплее будет показано оставшееся время, а индикатор таймера будет мигать в течение 5 секунд.
6. По истечении времени 30 секунд прозвучит звуковой сигнал, а индикатор таймера покажет «- -».

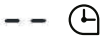
Установка таймера для отключения необходимой зоны

1.Выберите зону для приготовления пищи, коснувшись зоны, для которой нужно установить таймер, и выбрать уровень мощности, нажмите сенсор таймера, потом нажмите сенсор - или + , чтобы выбрать таймер,
2.После нажатия на сенсор таймера будет отражено «00» и вы можете установить нужное время.
3.Установите время, пользуясь сенсором таймера

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

Примечание: Красная точка рядом с индикатором уровня мощности, указывает на вы бранную Вами зону.

6. Когда установленное время будет исчерпано, соответствующая таймеру зона нагрева автоматически выключится.



Другие зоны для приготовления будут продолжать работать, если ранее они были включены.

Функция Booster (усилитель)

Активизируйте функцию booster (усилителя)

1.Выберите зону для приготовления пищи, нажав на сенсор зоны, для которой нужно установить booster

2.Затем нажмите сенсор бустера, Ⓑ индикатор зоны покажет «B», мощность зоны нагрева достигнет максимума.

Чтобы отменить функцию booster (усилителя)

1.Выберите зону для приготовления пищи, нажав на сенсор зоны, для которой был установлен booster

2.Затем нажмите сенсор booster Ⓑ чтобы отменить функцию

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 воспламенится.

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.
- Начинайте приготовление на высоком температурном режиме и постепенно снижайте его по мере нагревания пищи.

Варка, приготовление риса

- Закипание начинается при температуре, не ниже температуры кипения, около 85 ˚C, 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 и 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.

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.

Советы и рекомендации

Если возникла ошибка, индукционная поверхность автоматически отображает соответствующие коды:

Проблема	Возможные причины	Что делать
F5/F9	Отказ датчика температуры	Пожалуйста, обратитесь к поставщику.
F3/F4	Отказ датчика температуры БТИЗ	Пожалуйста, обратитесь к поставщику.
E1/E2	Неправильное напряжение питания	Пожалуйста, проверьте исправность источника питания. Включите питание после того, как убедитесь, что источник питания исправен.
E3/E4	Неправильная температура	Пожалуйста, обратитесь к поставщику.
E5/E6	Не нагреваются зоны нагревы прибора	Пожалуйста, перезапустите прибор после того как плита остынет.
E0/FD/FC/FB/FE	Отсутствует подача электропитания	Убедитесь, что варочная поверхность подключена к источнику питания и что она включена. Проверьте электрическую сеть в Вашем доме и соответствие заявленных характеристик производителем. Если Вы все проверили, и проблема не устранена, обратитесь к квалифицированному специалисту.

При использование посуды не подходящей для индукционной поверхности появляется ошибка «U».

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

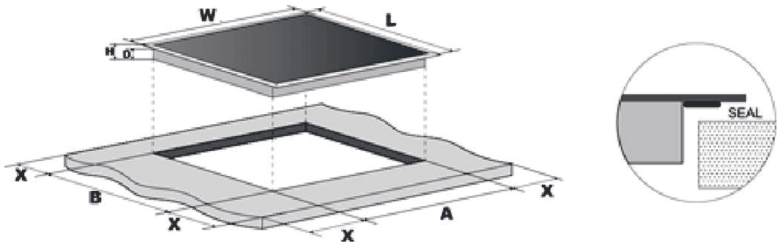
Модель	HCI-309	HCI-409
Кол-во конфорок	3	4
Управление	Сенсорное	Сенсорное
блокировка от детей	+	+
Защита от перегрева	+	+
booster	+	+
Мощность	6000W	7000W

Товар предназначен для бытового применения.

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:



HCI-309

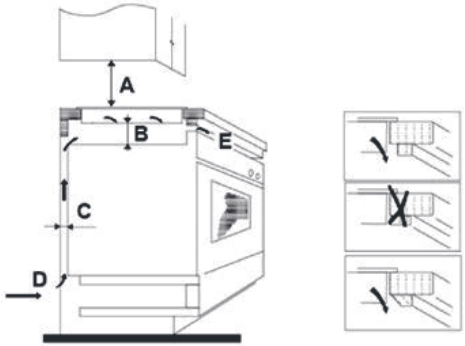
L(мм)	W(мм)	H(мм)	D(мм)	A(мм)	B(мм)	X(мм)
520	590	58	54	562	492	50mini

HCI-409

L(мм)	W(мм)	H(мм)	D(мм)	A(мм)	B(мм)	X(мм)
520	590	58	54	562	492	50mini

При любых обстоятельствах убедитесь, что поверхность хорошо вентилируемая, а входящий и исходящий воздух не заблокирован. Проверьте рабочее состояние варочной поверхности. Как показано ниже:

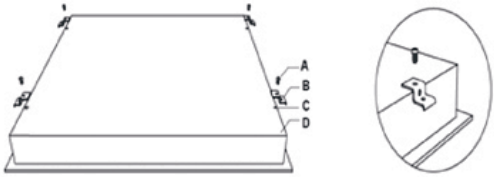
Примечание: безопасное расстояние между конфоркой и шкафом над ней, должно быть не менее 760 мм.



A(мм)	B(мм)	C(мм)	D	E
760	50 мин.	50 мин.	Вход воздуха	Выход воздуха 5мм

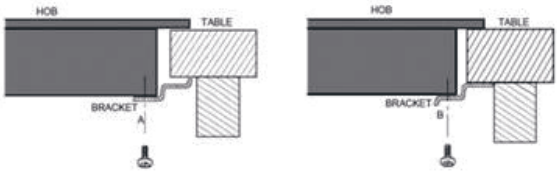
Перед тем, как установить фиксирующие кронштейны

Аппарат следует размещать на устойчивой, гладкой, ровной поверхности (используйте упаковку).
Не прилагайте силу на элементы управления, выступающие с 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 с толщиной рабочей поверхности



Предостережение

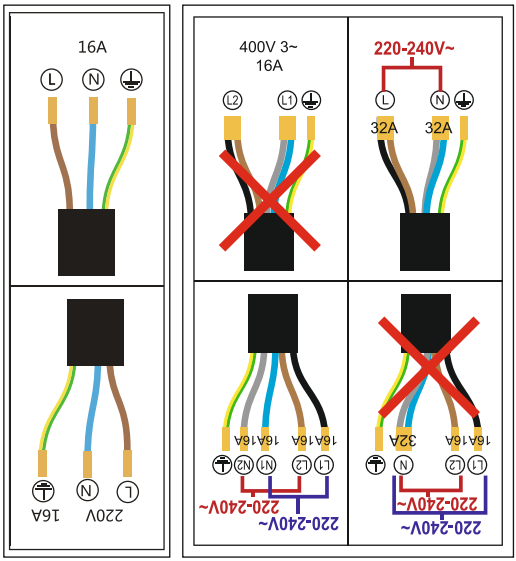
1. Индукционная поверхность должна быть установлена квалифицированным мастером или сервисным центром. Пожалуйста, не выполняйте установку самостоятельно. 2.Керамическая поверхность не может быть установлена на охлаждающее оборудования, посудомоечные машины и сушилки.
3.Керамическая поверхность должна 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 использовать пароочиститель.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ

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

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.

HCI-309, HCI-409



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.

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

ИМПОРТЕР: ООО "ГИНЗУ"
125502, Россия, г.Москва,
ул.Лавочкина,д.19, стр.3
E35

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ: Гинзу Технолоджи Лимитед. Китай г. Шеньжень, Инжан, район Лонган, Кензи, Лонгтьен, Индустриальная зона А3
Гарантия:1 год. Срок службы:5 лет.
F47

Дата производства:

смотри расшифровку серийного номера устройства на 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.