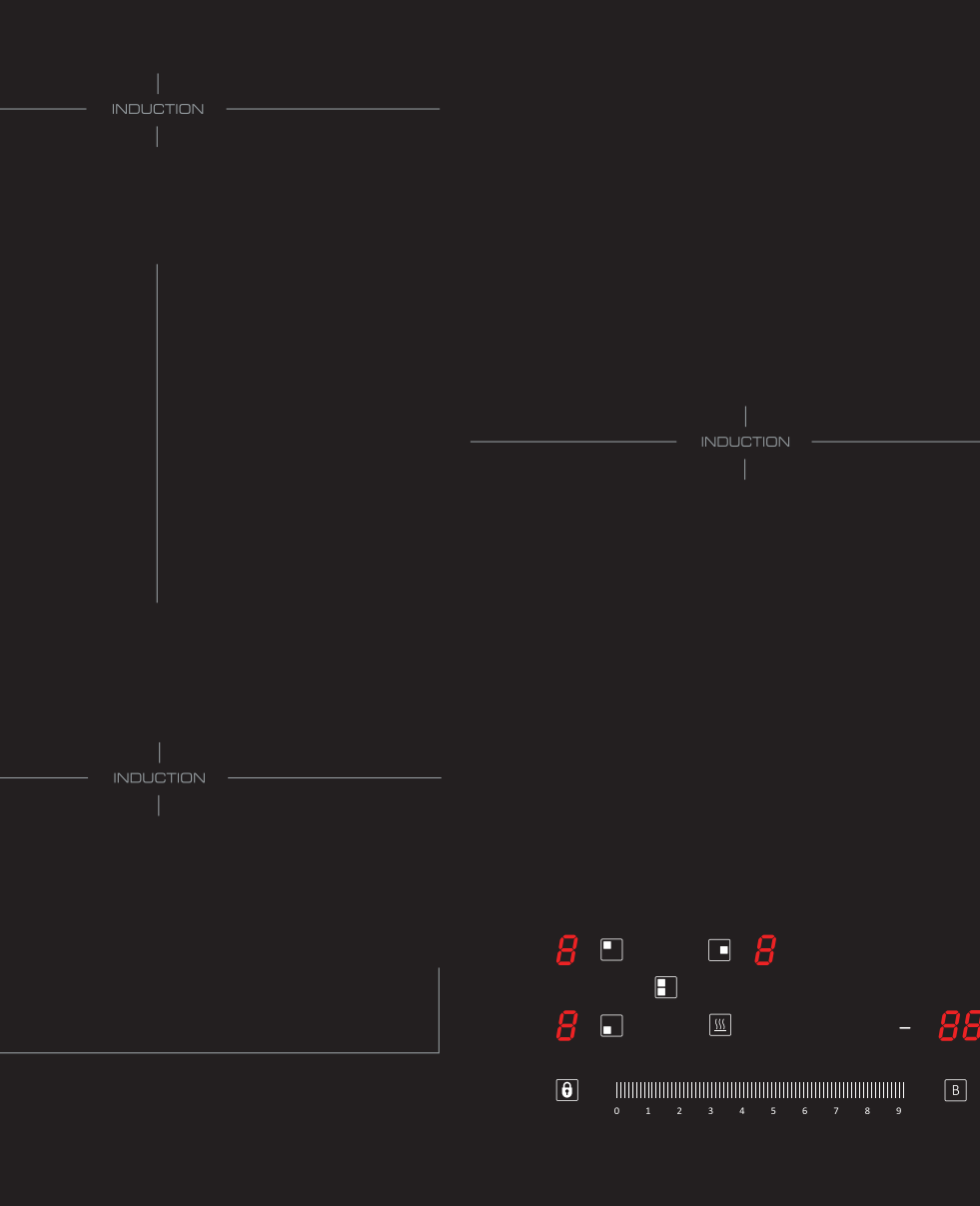
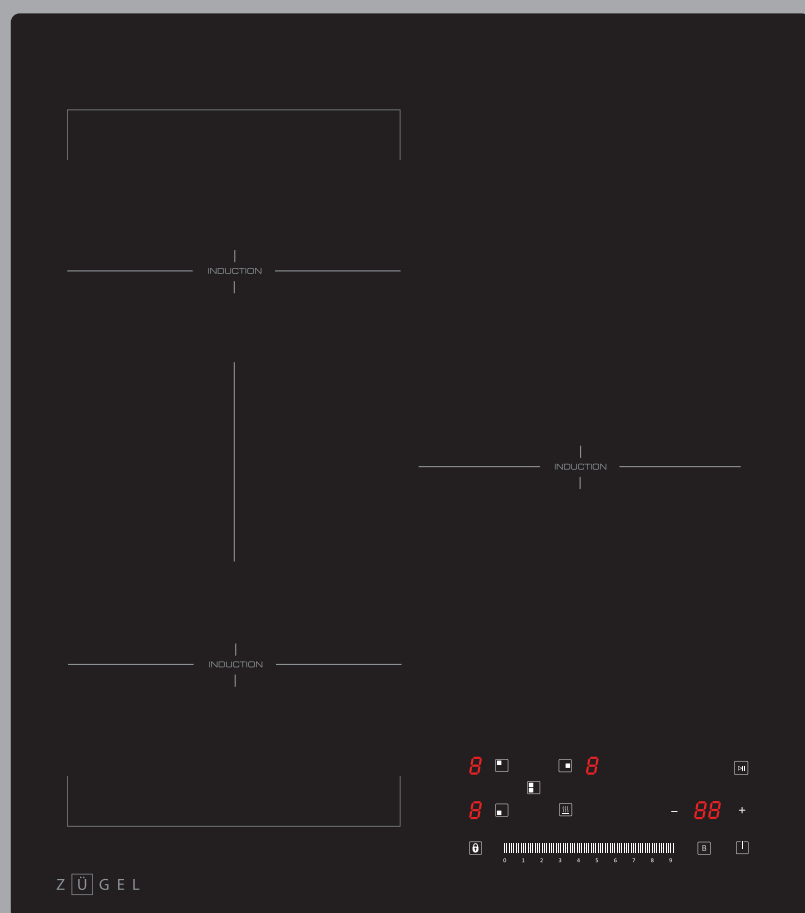




Z Ü G E L

Варочная панель
ZIH454B

И Н С Т Р У К Ц И Я
ПО Э К С П Л У А Т А Ц И И



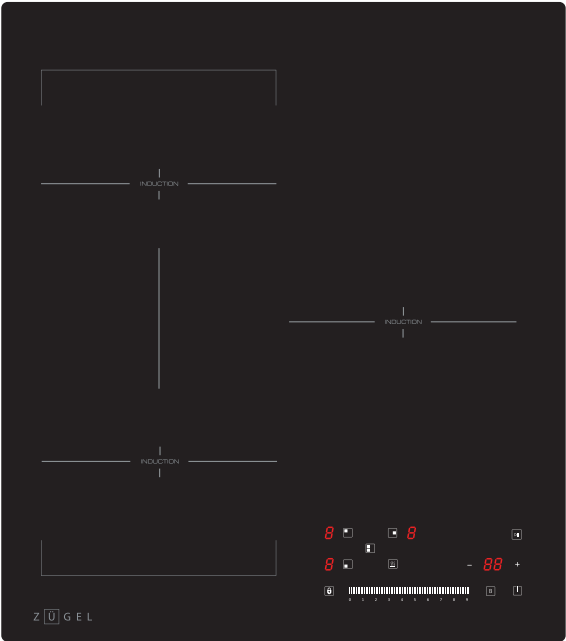
www.zugel.ru

Уважаемый покупатель!

Благодарим вас за приобретение варочной панели ZÜGEL. Бытовая техника ZÜGEL – это сочетание инновационных технологий и высоких стандартов качества. Используя нашу технику, вы непременно останетесь довольны результатом. ZÜGEL - совершенство в быту!

Индукционные варочные панели ZÜGEL представляют собой стеклокерамические варочные поверхности с конфорками быстрого нагрева. Индукционные плиты – это самый современный, быстрый и безопасный способ приготовления пищи. Предназначены для приготовления в посуде с ферромагнитными свойствами.

ZIH454B



- Высококачественная стеклокерамика Vitro Ceramic Glass
- 9 уровней нагрева для приготовления любых блюд
- Сенсорное управление легким касанием (Slider Touch)
- Таймер 99 минут
- PowerBoost (Бустер) – моментальное увеличение мощности конфорки
- FlexZone – объединение двух конфорок в одну большую зону нагрева
- Подогрев
- Функция Пауза (Stop&Go) – возможность сделать перерыв в процессе приготовления, а затем продолжить приготовление с ранее установленными настройками
- Блокировка (Замок от детей)
- Автоотключение
- Защита от перегрева
- Защита от перепадов напряжения
- Защита от перелива
- Индикатор остаточного тепла

СОДЕРЖАНИЕ

Меры предосторожности..... 4

Перед первым использованием..... 6

Общий вид..... 7

Эксплуатация 8

Практические рекомендации по приготовлению 10

Очистка 11

Установка и подключение 12

Возможные проблемы и способы их устранения..... 15

Утилизация 16

Технические данные 17

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Внимательно ознакомьтесь с инструкцией по эксплуатации и содержащейся в ней информацией по безопасному использованию, также изучите рекомендации по обслуживанию прибора. Производитель не несет ответственности за возможные повреждения, вызванные несоблюдением правил эксплуатации и требований по технике безопасности. Сохраните данную инструкцию для последующего использования.



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность возникновения пожара и поражения электрическим током!

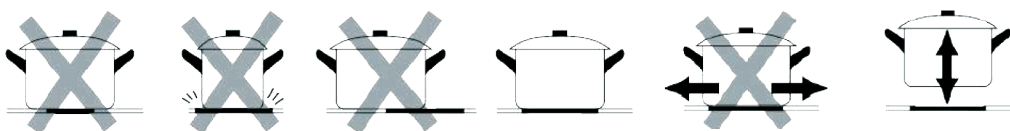
Всегда отключайте прибор от сети перед проведением установки, обслуживания или очистки.

Меры предосторожности при установке

- Перед установкой убедитесь, что прибор не имеет повреждений.
- Установка прибора должна производиться строго в соответствии с указаниями инструкции.
- При перемещении и установке прибора соблюдайте осторожность, т. к. существует опасность порезов об острые края – используйте защитные перчатки и закрытую обувь.
- При установке оставляйте необходимые зазоры между соседней мебелью и другими приборами для обеспечения вентиляции и охлаждения.
- Снизу прибора установлены охлаждающие вентиляторы. Следите за тем, чтобы при установке оставались зазоры не менее 2 см между панелью и предметами, располагающимися под ней. Это необходимо для обеспечения нормальной работы системы охлаждения и безопасной работы прибора.
- При установке не перекрывайте вентиляционные отверстия на корпусе.
- Не устанавливайте прибор в непосредственной близости от дверей или окон, чтобы при их открытии предотвратить падение посуды с панели.
- Установку прибора должны производить квалифицированные специалисты авторизованного сервисного центра. Производитель не несет ответственность за возможный ущерб, нанесенный людям или имуществу вследствие неправильного подключения прибора.
- Перед установкой прибора удалите упаковочные материалы (картон, амортизирующая пена, пленка и пр.). После распаковки не оставляйте пленку, пенополистирол и другие упаковочные материалы в свободном доступе для детей, т. к. это может быть опасно для их жизни и здоровья – существует опасность травмы или удушья.

Общие меры предосторожности

- Данный прибор предназначен для использования в домашних условиях во внутренних помещениях.
- Допускается эксплуатация прибора в следующих местах:
 - обеденные зоны в офисах, магазинах и пр. служебных помещениях;
 - коттеджи и загородные дома;
 - гостиницы, апартаменты, отели и пр. жилые помещения.
- Дети не должны находиться рядом с прибором, играть с ним, включать его самостоятельно, а также производить очистку и техническое обслуживание без контроля взрослых.
- Не храните предметы, вызывающие интерес у детей, в рядом расположенных шкафах, т. к. дети могут забраться на варочную поверхность и получить ожог или травму.
- Данный прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, людьми с отсутствием опыта и знаний, а также с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями в случае, если они находятся под наблюдением ответственных лиц или были проинструктированы относительно безопасного использования устройства и осознают связанные с этим опасности.
- Прибор имеет функцию защиты от детей – всегда активируйте ее во время эксплуатации.
- При приготовлении пищи используйте только посуду с ферромагнитными свойствами, подходящую для индукционных плит, с ровным днищем без повреждений.
- Не включайте панель без установленной на конфорке посуды или с пустой посудой.
- Не используйте при приготовлении на панели посуду с острыми краями или сколами, которая может поцарапать поверхность.
- Не передвигайте по панели посуду, а переставляйте ее, взявшись за ручки. Чтобы не обжечься, используйте специальные прихватки или термозащитные рукавицы.



- Во избежание ожогов не прикасайтесь к стеклокерамической поверхности сразу после работы до ее полного остывания. Для снятия горячей посуды с панели используйте специальные термозащитные рукавицы.
- Запрещается нагревать на конфорках герметично закрытую посуду, закрытые консервные банки и вакуумные упаковки – это может привести к их взрыву.

- Не оставляйте работающий прибор без присмотра. Это может привести к выкипанию жидкости, подгоранию пищи, задымлению и возникновению пожара.
- Будьте особенно осторожны при приготовлении блюд с использованием масла и жира во избежание возгорания. В случае возгорания не пытайтесь залить пламя водой, а выключите прибор и закройте открытый огонь крышкой или плотным одеялом.
- В случае появления задымления или специфического запаха от прибора, немедленно отключите прибор от сети.
- Не используйте варочную панель в качестве стола или места для хранения.
- Запрещается класть на поверхность панели продукты без посуды, воспламеняющиеся материалы, а также любые другие посторонние предметы.
- Запрещается класть на поверхность металлические предметы (ножи, ложки и др.) – они могут сильно нагреться. Не застилайте поверхность фольгой и пр. материалами.
- Не размещайте на панели намагниченные предметы: кредитные карты, проездные билеты и пр.
- Не используйте прибор для обогрева помещения.
- Данный прибор не предназначен для эксплуатации с подключением внешнего таймера или дистанционного управления.
- Всегда выключайте прибор после окончания приготовления.
- Во избежание короткого замыкания и поражения электрическим током, не прикасайтесь к прибору мокрыми руками и другими частями тела, также избегайте использования прибора, если находитесь босиком.

ВНИМАНИЕ!

Прибор соответствует стандартам электромагнитной безопасности, но лица с имплантированным кардиостимулятором должны перед началом использования проконсультироваться с врачом. Для таких лиц расстояние от включенной индукционной варочной панели должно составлять не менее 30 см.

- Не ставьте тяжелые предметы на варочную поверхность, не садитесь и не вставляйте на нее ногами.
- Будьте осторожны и не роняйте на стеклокерамическую панель тяжелые предметы, чтобы избежать ее повреждения.
- Во избежание поражения электрическим током, доставая сетевой шнур из розетки, держитесь за вилку, не тяните за шнур.
- Во избежание короткого замыкания или возникновения пожара, не используйте прибор, если сетевой шнур или вилка повреждены, а также если между сетевой вилкой и розеткой неплотный контакт.
- В случае возникновения неисправности, чтобы избежать возгорания или поражения электрическим током, прекратите эксплуатацию прибора и отключите его от сети.
- Запрещается включать треснувшую и неисправную панель.
- При обнаружении трещин на варочной поверхности или других дефектов немедленно прекратите работу. Не производите ремонт самостоятельно – обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Для получения консультации, осмотра, приобретения оригинальных запчастей и ремонта прибора в случае необходимости всегда обращайтесь в авторизованный сервисный центр.
- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для очистки панели, так как они могут поцарапать поверхность и вызвать повреждение стекла.
- Для очистки поверхности используйте мягкую ткань и при необходимости нейтральные чистящие средства. Нельзя применять такие растворители как бензин, спирт, ацетат и пр. При сильных загрязнениях используйте специальные средства для очистки стеклокерамики – строго следуйте указаниям по их применению.
- Для очистки прибора не используйте бытовые пароочистители.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Перед началом использования ознакомьтесь с принципом действия и правилами использования индукционных варочных панелей.

Принцип действия

Медная катушка внутри корпуса прибора создает магнитное поле и индуцирует высокочастотный вихревой ток, который моментально нагревает стальную посуду на конфорке. При этом нагревается не поверхность, а только посуда, находящаяся на ней. Направленный поток тепла к днищу посуды позволяет экономить расход электроэнергии, а высокоточный температурный датчик постоянно поддерживает температуру нагрева конфорки, вследствие чего процесс приготовления пищи значительно ускоряется.

Посуда

Для индукционной варочной панели используйте подходящую посуду, днище которой изготовлено из материалов с ферромагнитными свойствами (притягивающими магнит) – из стали и чугуна. Толщина днища рекомендуется не менее 2 мм, а его диаметр должен максимально соответствовать диаметру конфорки от 120 до 180 мм. Дно посуды должно быть абсолютно ровным, не изогнутым, без царапин, сколов и прочих повреждений.



Посуда для индукции маркируется специальным

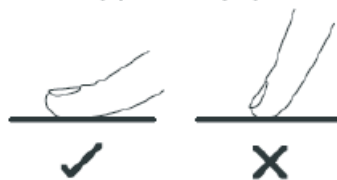
значком , либо проверяется магнитом: если магнит пристает к днищу, то такая посуда подходит для индукционной конфорки, если нет – не подходит. В этом случае можно приобрести и использовать диск-переходник (продается отдельно).



Посуда из стекла, керамики, алюминия и меди без специального дна из сплавов для использования на индукционных конфорках не предназначена. При установке неподходящей посуды конфорка работать не будет.

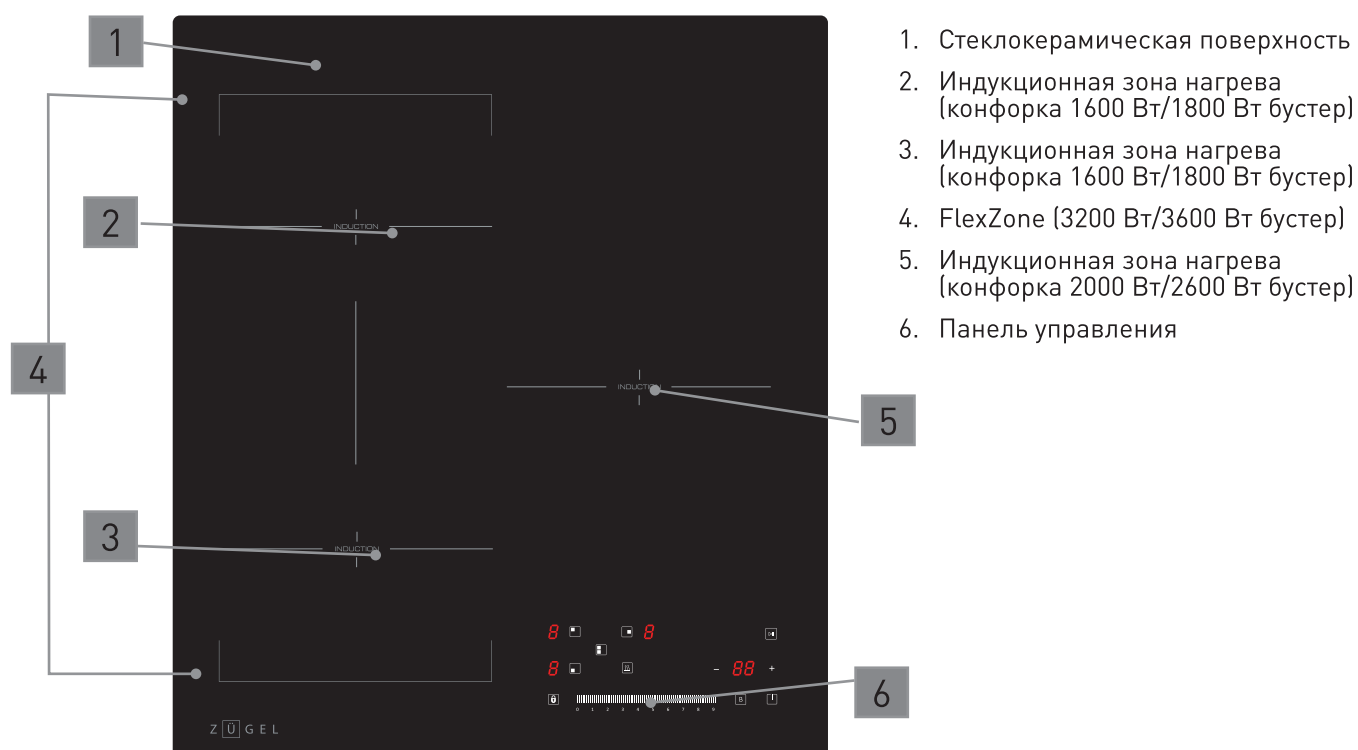
Сенсорное управление

Управление осуществляется с помощью сенсорных кнопок или слайдера (опционально) легким касанием пальцев. Сенсорный слайдер позволяет плавно регулировать мощность приготовления.



- Касайтесь панель подушечкой пальца, а не его кончиком.
- При управлении слайдером плавно скользите пальцем по шкале до нужного уровня мощности.
- Панель управления реагирует на прикосновения звуковым сигналом.
- Следите за тем, чтобы панель управления всегда была сухой и чистой. Остатки пищи или влага создают затруднения при ее использовании.

ОБЩИЙ ВИД

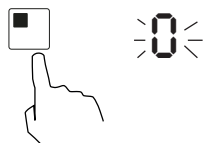


ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

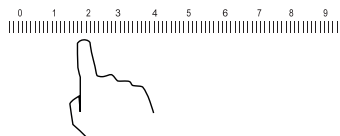


ЭКСПЛУАТАЦИЯ

1. Подключите варочную панель к сети.
2. Включите панель нажатием кнопки **Вкл./Выкл.** . Раздастся звуковой сигнал, индикаторы конфорок покажут значение «-/--».
3. Установите посуду с продуктами на выбранную конфорку. Перед этим убедитесь, что посуда подходит для индукционной панели, ее днище и зона нагрева чистые и сухие.
4. Выберите нужную конфорку нажатием кнопки . Соответствующий индикатор будет мигать «0» в течение 5 секунд.

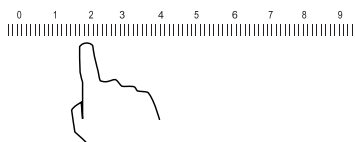


5. Проведите пальцем по шкале до нужного уровня нагрева. На дисплее отобразится соответствующий индикатор. Начнется процесс приготовления.



ПРИМЕЧАНИЕ

- Если вы не установите мощность в течение минуты, то прибор автоматически выключится. Чтобы продолжить работу с ним, начните с пункта 2 данного раздела.
 - Регулировать мощность можно в любой момент процесса приготовления.
6. По окончании приготовления нажатием соответствующей кнопки , выберите конфорку, которую необходимо выключить.
 7. Проведите пальцем по шкале до минимального уровня «0». Убедитесь, что конфорка выключена и ее индикатор сначала показывает значение «0», а затем «Н».



8. Если не продолжаете приготовление на других конфорках, выключите прибор нажатием кнопки **Вкл./Выкл.** .

ВНИМАНИЕ!

Включенный индикатор остаточного тепла «Н» указывает на то, что соответствующая конфорка еще недостаточно остыла и к ней не стоит прикасаться, чтобы не получить ожог. При остывании панели до безопасной температуры индикатор погаснет.

Функция PowerBoost

Функция **PowerBoost** (Бустер) позволяет моментально увеличить мощность нагрева одной конфорки за счет переключения и использования мощности другой. Применяется для сокращения времени готовки или для сильного кратковременного нагрева, например, при обжаривании или приготовлении блюд восточной кухни. Время включения функции составляет 5 минут, после чего конфорка возвращается к работе на предустановленной мощности.

1. Чтобы включить функцию **PowerBoost**, нажатием кнопки  выберите конфорку, мощность которой хотите увеличить.
2. Нажмите кнопку **PowerBoost** , выбранная конфорка начнет работать в режиме бустера. На соответствующем индикаторе отобразится символ «b», указывающий, что функция PowerBoost включена.
3. Конфорка будет работать в режиме усиленной мощности 5 минут, после чего функция **PowerBoost** отключится, и конфорка продолжит работу на той мощности, которая была установлена до включения функции PowerBoost.
4. Если вы хотите отменить функцию **PowerBoost** до истечения этих 5 минут, нажмите кнопку выбора зоны нагрева. Затем проведите пальцем по шкале до нужного уровня мощности. Конфорка вернется к работе на установленной мощности, таким образом функция бустер будет отменена.

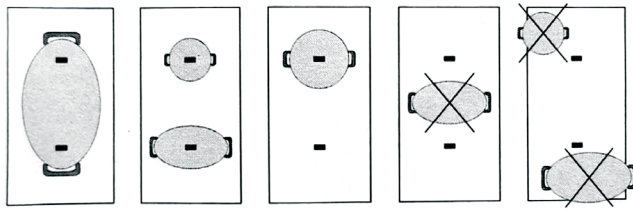
Функция FlexZone

Функция FlexZone предоставляет полную свободу в выборе посуды для варочной панели. Благодаря инновационной технологии две конфорки объединяются в одну свободную зону, при этом для нагрева задействуется только та поверхность, которая соприкасается с посудой. Таким образом, нет необходимости подбирать посуду под конфорку - теперь вы можете готовить в посуде любого размера и любой формы: круглой, прямоугольной, квадратной или овальной.

Flex-зона имеет 2 независимых индуктора, которые могут управляться по отдельности. При активации данной функции объединенную зону нагрева можно использовать как одну конфорку для посуды большого размера типа утятницы, сковороды-гриль или планчи, а также как 2 отдельных конфорки для одновременного приготовления различных блюд.

ПРИМЕЧАНИЕ

- При приготовлении посуда должна находиться в границах flex-зоны, при этом посуду можно перемещать по всей площади flex-зоны.
- Большие кастрюли, овальные, прямоугольные или удлиненные сковороды должны размещаться по центру объединенной зоны приготовления.
- Посуда должна располагаться в зоне приготовления так, чтобы она закрывала хотя бы одну контрольную точку - см. схему:



1. Чтобы включить объединенную flex-зону двух конфорок, нажмите кнопку
2. Мощность нагрева объединенной зоны регулируется, как на любой другой конфорке, при помощи слайдера.
3. Чтобы выключить объединенную flex-зону, снова нажмите кнопку

Функция подогрева

Данная функция позволяет длительное время поддерживать нагрев конфорки на невысокой температуре (до 70°) при минимальном энергопотреблении. При этом приготовление блюда прекращается, оно остается теплым и не пригорает.

После выбора конфорки нажмите кнопку **Подогрев** , после чего подогрев включится, соответствующий индикатор будет гореть.

Чтобы отключить подогрев, снова нажмите кнопку **Подогрев** .

Блокировка (Замок от детей)

Панель управления оснащена функцией защиты от нежелательного включения, например, детьми. Чтобы заблокировать панель управления нажмите кнопку **Блокировка** . На дисплее таймера загорится индикатор «Lo».

ПРИМЕЧАНИЕ

После включения блокировки все элементы управления, кроме кнопки **Вкл./Выкл.** , будут заблокированы. В случае необходимости можно будет немедленно выключить панель нажатием данной кнопки. Но для последующего включения прибора потребуется разблокировать панель.

Разблокировка

Чтобы разблокировать панель нажмите и удерживайте кнопку **Блокировка** . Блокировка панели управления будет отменена, и вы сможете пользоваться прибором в обычном режиме.

Функция Пауза (Stop+Go)

Предоставляет возможность сделать перерыв в процессе приготовления. При необходимости оставить ненадолго рабочую зону, например, чтобы ответить на телефонный звонок, нажмите кнопку **Пауза** . Все работающие конфорки одновременно переключатся на минимальный нагрев, и ваши блюда не подгорят и не выкипят, пока вы отсутствуете. По возвращению одним нажатием кнопки активируйте дальнейший процесс приготовления с ранее установленными настройками.

Защита от перегрева

Варочная панель оснащена специальным датчиком, контролирующим температуру внутри прибора. В случае превышения нормальной рабочей температуры панель автоматически отключается. Продолжить работу можно будет после ее полного охлаждения.

Защита от перелива

Отключает работающую плиту при одновременном замыкании 3-х кнопок на панели управления, например, при попадании жидкости или постороннего предмета на панель. Если во время приготовления происходит перелив жидкости из посуды на варочную поверхность, панель подает звуковой сигнал и автоматически отключается. После удаления воды и высыхания поверхности приготовление можно продолжить.

Защита от перепадов напряжения

Варочная панель оснащена защитным реле, которое автоматически выключает прибор при скачках и перепадах сетевого напряжения.

Автоотключение

Если вы не выключаете варочную панель, то через определенное время произойдет ее автоматическое отключение. Время работы прибора до автоотключения указано в таблице.

Уровень мощности	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Время до отключения, час	8	4	4	4	2	2	2	2	2

Индикация остаточного тепла

После окончания работы конфорки еще некоторое время сохраняют остаточное тепло. Включенные индикаторы «Н» предупреждают о наличии неостывших зон нагрева.

Таймер

Варочная панель оснащена таймером, который можно использовать различными способами:

- Как напоминание по истечении установленного времени. В этом случае прозвучит звуковой сигнал, работающая конфорка не отключается.
- По истечении установленного времени отключается работающая конфорка.

Время установки таймера составляет до 99 минут.

Функция напоминания

- Если конфорка для отключения не выбрана, убедитесь, что варочная панель включена.
- Нажмите кнопку на дисплее отобразится значение времени «10». Нажатием кнопок установите время, через которое конфорка выключится.

ПРИМЕЧАНИЕ

- Нажмите кнопки чтобы уменьшить или увеличить время таймера на 1 минуту.
- Нажмите и удерживайте чтобы уменьшить или увеличить время таймера на 10 минут.
- Максимальное время установки таймера отключения 99 минут, после чего настройка таймера автоматически возвращается к 00 минутам.

3. После установки таймера сразу начнется обратный отсчет времени, на дисплее будет отображаться оставшееся до напоминания время.

4. По истечении установленного времени в течение 30 секунд будет подаваться звуковой сигнал, на дисплее отобразится значение «---».

ПРИМЕЧАНИЕ

Максимальное время установки таймера отключения 99 минут, после чего настройка таймера автоматически возвращается к 00 минутам.

Установка таймера для отключения одной конфорки

1. Нажатием кнопки  выберите конфорку, которую необходимо отключить через определенное время.
2. Нажмите кнопку , на дисплее отобразится значение времени «10». Нажатием кнопок  и  установите время, через которое конфорка выключится.

ПРИМЕЧАНИЕ

- Нажмите кнопки  и , чтобы уменьшить или увеличить время таймера на 1 минуту.
- Нажмите и удерживайте  и , чтобы уменьшить или увеличить время таймера на 10 минут.
- Максимальное время установки таймера отключения 99 минут, после чего настройка таймера автоматически возвращается к 00 минутам.

Установка таймера для отключения нескольких конфорок

Установить таймер отключения можно для всех работающих конфорок аналогичным образом, описанным в предыдущем разделе. При этом на дисплее таймера будет отображаться наименьшее время до отключения,

а около конфорки, которая первой выключится, будет мигать индикатор (красная точка). Например, если для конфорки 1 время отключения составляет 3 минуты, для конфорки 2 – 6 минут, то на дисплее будет отображаться цифра 3, а индикатор (красная точка) около соответствующей конфорки будет гореть.

По истечении установленного времени соответствующая конфорка автоматически отключится. На дисплее отобразится время, оставшееся до отключения следующей конфорки с установленным таймером.

ПРИМЕЧАНИЕ

Если вы хотите изменить время после установки таймера, вернитесь к пункту 1 предыдущего раздела по установке таймера.

Отмена установленного таймера

Отменить таймер можно в любой момент до истечения установленного времени. Для этого выберите конфорку, отключение которой хотите отменить, затем одновременно нажмите 2 кнопки  и  Таймер отключится, на дисплее отобразится значение «00».

ПРАКТИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ НА ИНДУКЦИОННОЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

- При закипании блюда уменьшите уровень мощности.
- Закрывайте крышкой посуду – это ускоряет процесс приготовления и экономит электроэнергию.
- Старайтесь готовить с минимумом масла, жира и жидкости, чтобы сократить время приготовления.
- Начинайте приготовление на большой мощности и постепенно снижайте ее по мере прогрева пищи.

Томление

Томление – это щадящий процесс приготовления пищи на температуре до 85°C без кипения и переваривания. Томить можно супы, каши, овощные и мясные рагу, а также соусы на основе яиц и муки.

Приготовление риса

Чтобы приготовить рассыпчатый рис, необходимо хорошо промыть его и заложить в кипяток. Варить на среднем уровне до полного впитывания воды. При этом крышка кастрюли должна быть плотно закрыта, открывать ее во время приготовления и мешать рис нежелательно.

Стейк

Для приготовления сочного стейка необходимо:

1. Выдержать мясо при комнатной температуре около 20 минут перед началом приготовления.
2. Использовать специальную сковороду с толстым дном, хорошо разогреть ее.
3. Смазать мясо с двух сторон растительным маслом. Слегка сбрызнуть маслом горячую сковороду, а затем положить на нее мясо.
4. Переворачивать стейк за время жарки можно только

один раз. Время приготовления стейка зависит от вида мяса и толщины куска, а также от желаемой степени прожарки и составляет от 2 до 8 минут с каждой стороны.

5. Готовый стейк снимите со сковороды и перед подачей на стол оставьте на несколько минут на теплой тарелке, чтобы он «отдохнул» и стал более мягким.

Приготовление блюд WOK

Вок – это блюда азиатской кухни, которые предполагают быстрое обжаривание продуктов при высокой температуре. Такой способ приготовления позволяет сохранить питательные вещества, делает овощи и мясо хрустящими снаружи и сочными внутри.

1. Используйте специальную сковороду вок, подходящую для индукционных плит.
2. Заранее подготовьте все ингредиенты и необходимые принадлежности. Жарка должна быть очень быстрой. Если продуктов много, готовьте несколькими небольшими порциями.
3. Хорошо разогрейте сковороду и добавьте две столовые ложки масла.
4. Сначала быстро пожарьте мясо, выложите его и оставьте в тепле.
5. Также быстро обжарьте овощи. Когда они станут хрустящими, уменьшите температуру, добавьте мясо и соус.
6. Перемешайте ингредиенты, чтобы они равномерно прогрелись.
7. Немедленно подавайте горячее блюдо к столу.

Настройки приготовления

Для выбора степени нагрева при приготовлении различных блюд вы можете воспользоваться рекомендациями таблицы. Настройки, приведенные в таблице, являются примерными и могут варьироваться в зависимости от качества и количества продуктов, а также от используемой посуды и личных вкусовых предпочтений.

Уровень нагрева	Приготовление
1-2	Подогрев небольших порций
	Плавление шоколада, сливочного масла
	Томление
	Медленный подогрев
3-4	Разогрев готового блюда
	Тушение
	Приготовление риса
5-6	Выпекание блинов
7-8	Пассерование
	Варка макаронных изделий
9	Быстрое обжаривание при помешивании (вок)
	Обжаривание до румяной корочки
	Быстрое доведение блюда до кипения
	Кипячение воды

ОЧИСТКА

Очистку варочной панели необходимо производить после каждого использования. Остатки пищи на ее поверхности могут вызвать задымление и неприятный запах, повредить стеклокерамику, а также стать причиной некорректной работы прибора.

- Перед проведением очистки отключите прибор от сети и дайте панели остыть.
- Следите за тем, чтобы чистящие средства не оставались на стеклокерамической поверхности, тщательно удаляйте их остатки после очистки.
- Не используйте для очистки бытовые пароочистители.

Вид загрязнения	Способ очистки	Примечание
Слабые загрязнения на стеклокерамической поверхности (отпечатки пальцев, остатки несладкой пищи, разводы и пр.)	Протрите варочную поверхность слегка влажной тряпкой или губкой. При необходимости используйте мягкое моющее средство.	При отключении питания индикатор остаточного питания гаснет, но панель еще может оставаться горячей – будьте осторожны!
	Протрите загрязнения чистой, слегка влажной тряпкой. После очистки протрите поверхность насухо мягкой тканью или салфеткой, чтобы избежать появления разводов.	Не используйте жёсткие губки и абразивные моющие средства – это может повредить стеклокерамическую поверхность плитки.
Перелив жидкости на варочную поверхность. Жидкость на панели управления.	Протрите поверхность хорошо впитывающей тканью или губкой. Протрите загрязнения чистой, слегка влажной тряпкой. После очистки протрите поверхность насухо мягкой тканью или салфеткой, чтобы избежать появления разводов.	При попадании жидкости на панель может раздаваться звуковой сигнал, панель будет работать некорректно. Включайте только сухую панель после полного удаления влаги.
Подгоревшие остатки пищи. Сильные загрязнения от «убежавшего» подгоревшего молока и блюд с содержанием сахара (варенье, сладкие каши и пр.).	Сложные засохшие загрязнения можно удалить с помощью специального скребка.	Загрязнения, оставшиеся от «убежавшего» молока и сладких блюд, желательно удалять сразу с еще теплой поверхности, иначе после остывания они плохо поддаются очистке.
	Держите скребок под углом не более 30° и аккуратно, чтобы не поцарапать стеклокерамическую поверхность, удалите присохшие загрязнения.	Скребок очень острый – соблюдайте осторожность при работе с ним.
	С помощью салфетки удалите сильные загрязнения. Далее произведите стандартную очистку стеклокерамики, как описано в пункте 1 данной таблицы.	При сильных загрязнениях используйте специальные средства для очистки стеклокерамических поверхностей, которые имеются в продаже. Строго следуйте указаниям по их применению.

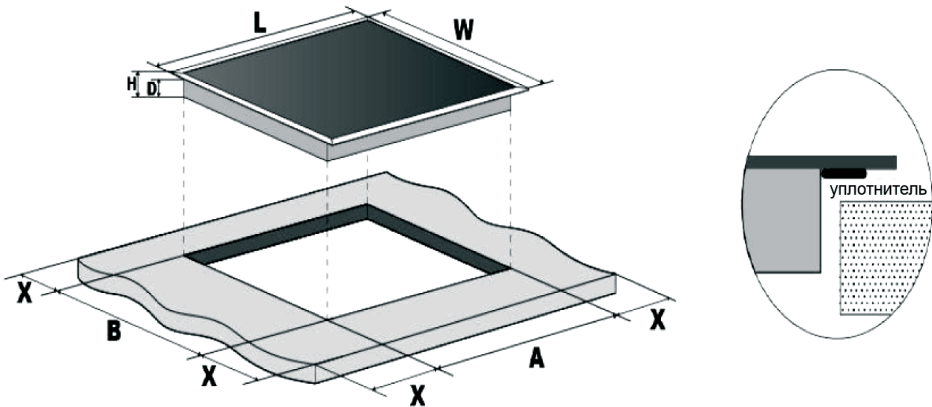
УСТАНОВКА И ПОДКЛЮЧЕНИЕ

Установку и подключение прибора должны производить квалифицированные специалисты авторизованного сервисного центра. Производитель не несет ответственность за возможный ущерб, нанесенный людям или имуществу вследствие неправильного подключения прибора. Установка прибора должна производиться строго в соответствии с указаниями инструкции.

- На время проведения любых работ по установке и подключению прибор обязательно должен быть отключен от источника питания. Невыполнение этого требования может привести к поражению электрическим током.
- Перед установкой убедитесь, что прибор не имеет внешних повреждений, в случае их обнаружения не подключайте его – обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Для безопасной работы прибора поверхность, в которую встраивается варочная панель, должна быть изготовлена из термостойкого материала и выровнена по уровню. Прилегающая стена должны быть отделана термостойкими и легкими в очистке материалами, например, керамической плиткой.
- Близлежащие к зоне нагрева поверхности должны быть термостойкими и выдерживать высокие температуры.
- При установке прибора срезы столешницы обработайте специальным герметиком для предотвращения разбухания от влаги.
- Если варочная панель устанавливается над духовым шкафом, убедитесь, что он имеет встроенный охлаждающий вентилятор.
- При установке прибора следите за тем, чтобы:
 - сетевой провод не проходил сквозь дверцы шкафа или выдвижные ящики;
 - беспрепятственно обеспечивался приток свежего воздуха к основанию панели;
 - при установке панели над выдвижным ящиком или шкафом под ее основанием была закреплена теплоизоляционная защита.
- Запрещается устанавливать варочную панель над холодильным оборудованием, посудомоечной, стиральной и сушильной машиной.
- Подключение варочной поверхности к электросети необходимо проводить через подходящее 3-х полюсное размыкающее устройство: автоматический выключатель, плавкий предохранитель, автомат защиты от тока утечки или пускатель. Размыкающее устройство должно обеспечивать воздушный зазор 3 мм между контактами на всех полюсах (или во всех активных фазах проводников, если требования местной сети допускают эти изменения) и быть расположено в соответствии с общими правилами и нормами электропроводки.
- После установки варочной панели автовыключатель должен быть легкодоступен пользователю.
- В случае возникновения вопросов при подключении прибора, обратитесь в вашу региональную электросетевую компанию.
- В соответствии с правилами техники безопасности после встраивания прибора возможность контакта с его электрическими частями должна быть исключена.
- Все заземляющие элементы должны быть закреплены таким образом, чтобы их нельзя было снять без применения специального инструмента.
- Сетевая розетка должна быть при необходимости легкодоступна.

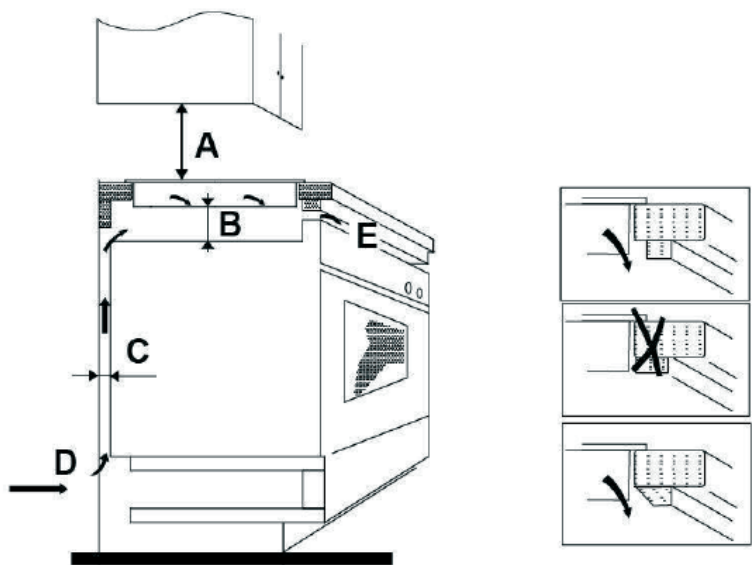
Установка

Установите варочную панель в нишу, руководствуясь размерами, приведенными в таблице. Толщина поверхности для встраивания должна составлять не менее 30 мм.



Модель	L, мм	W, мм	H, мм	D, мм	A, мм	B, мм	X, мм (мин.)
ZIH454W	450	510	57	55	430+5	485+5	50

ВНИМАНИЕ!
Расстояние между варочной поверхностью и навесным шкафом, расположенным над ней, должно составлять не менее 760 мм.

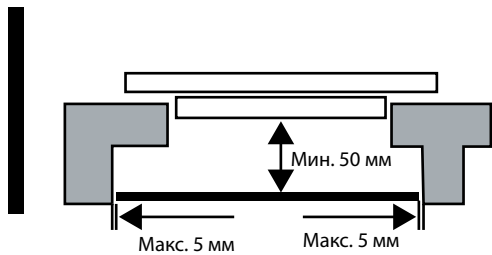


A (мм)	B (мм)	C (мм)	D	E
760	50	20	Забор воздуха 50 мм	Отвод воздуха 50 мм

Крепление к рабочей поверхности

Вставьте варочную панель в нишу и проверьте направляющие зазоры справа и слева — они должны быть ровными. Закрепите плиту на рабочей поверхности с помощью 2 саморезов в нижней части плиты. Отрегулируйте положение кронштейна в соответствии с толщиной столешницы.

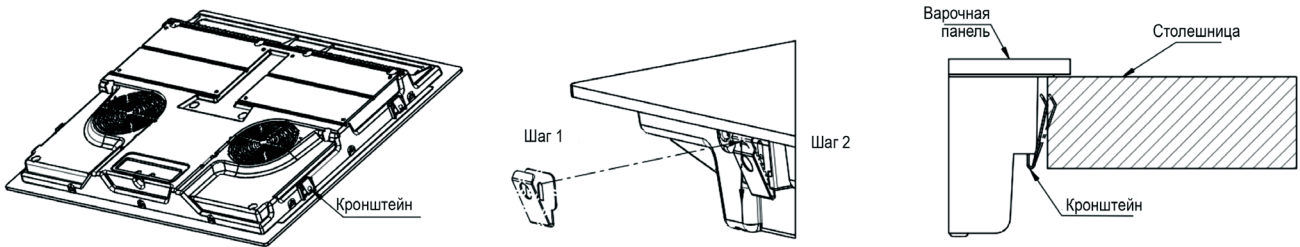
Убедитесь, что после установки вокруг варочной поверхности обеспечена свободная циркуляция воздуха и вентиляционные отверстия на корпусе не заблокированы. Во избежание случайного прикосновения к горячей нижней части варочной панели или поражения электрическим током во время работы, необходимо установить деревянную вставку, закрепленную винтами, на расстоянии не менее 50 мм от нижней части варочной панели. Следуйте приведенным ниже требованиям:



ВНИМАНИЕ!
Имейте в виду, что клей, которым пластик или дерево крепятся к мебели, должен выдерживать температуру не ниже 150°C. Таким образом, задняя стенка и прилегающие к ней поверхности должны выдерживать температуру 90°C.

Перед установкой крепежных кронштейнов

- Устройство следует разместить на устойчивой ровной поверхности (используйте упаковку). Не прилагайте усилий к элементам управления, выступающим из варочной панели.
- Закрепите варочную панель на рабочей поверхности, прикрутив четыре кронштейна сбоку от рабочей поверхности после установки.
- Внимание! Кронштейны не должны соприкасаться с внутренними поверхностями столешницы после установки (см. схему).



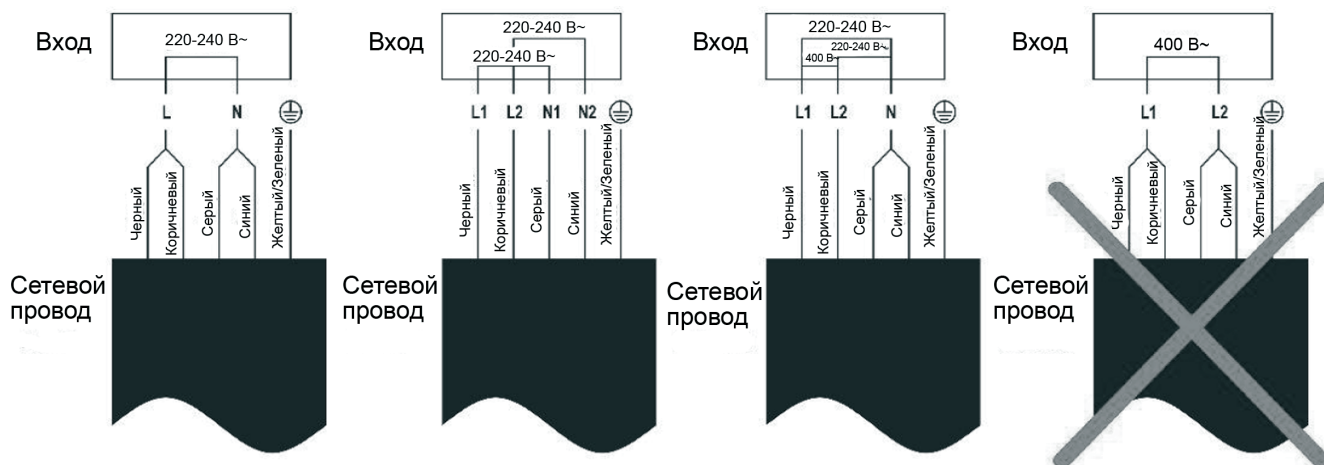
Электрическое подключение

Для безопасной и эффективной эксплуатации прибор должен быть правильно подключен к электросети и заземлен в соответствии с действующими стандартами безопасности. Подключение должно производиться квалифицированными специалистами авторизованного сервисного центра. Производитель не несет ответственности за ущерб, причиненный людям или имуществу из-за неправильного или несоответствующего требованиям подключения прибора к электросети, произведенного не уполномоченными на данную операцию специалистами.

Перед подключением панели к сети электропитания убедитесь в следующем:

- Номинальная мощность сетевого источника питания и розетки соответствует максимальной мощности прибора, указанной в спецификации.
- Напряжение сети соответствует техническим данным изделия.
- Сетевой провод выдерживает нагрузку, указанную в спецификации. Не используйте адаптеры, переходники и преобразователи.
- При установке не перегибайте сетевой провод, избегайте его изломов или повреждений об острые края.
- Сетевой провод не должен подвергаться нагреву от горячих поверхностей. Его температура не должна превышать 75°C.
- В случае неисправности сетевого провода и вилки обратитесь к специалистам авторизованного сервисного центра. Ремонт и замена может производиться только квалифицированным специалистом, в соответствии с действующими правилами электробезопасности.
- В соответствии с правилами техники безопасности после встраивания прибора возможность контакта с его электрическими частями должна быть исключена.
- Все заземляющие элементы должны быть закреплены таким образом, чтобы их нельзя было снять без применения специального инструмента.

Подключение к электросети должно осуществляться в соответствии с действующими стандартами или с помощью однополюсного автоматического выключателя. Способ подключения показан на схеме. Подсоединение сетевого провода к сети электропитания проводите, соблюдая цветовую маркировку.



- Если прибор подключается непосредственно к сети, то подключение необходимо проводить через подходящее 3-х полюсное размыкающее устройство: автоматический выключатель, плавкие вставки с держателем, автомат защиты от тока утечки или пускатель. Размыкающее устройство должно обеспечивать воздушный зазор 3 мм между контактами на всех полюсах (или во всех активных фазах проводников, если требования местной сети допускают эти изменения) и быть расположено в соответствии с общими правилами и нормами электропроводки.
- После установки прибора необходимо обеспечить возможность обесточивания сети. Электроснабжение прибора должно отключаться контактной вилкой или фиксированным выключателем, который соответствует действующим требованиям безопасности.
- После установки варочной панели автовыключатель должен быть легкодоступен пользователю.
- В случае возникновения вопросов при подключении прибора, обратитесь в вашу региональную электросетевую компанию.

ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Прежде чем обратиться в сервисный центр, пожалуйста, попробуйте самостоятельно устранить неполадки в работе прибора, руководствуясь таблицей.

Проблема	Причина	Метод устранения
При подключении к сети прибор не включается	Отключено сетевое питание или перегорел предохранитель	Проверить надежность подключения к электрической сети
	Розетка неисправна	Проверить исправность розетки
Варочная панель включена, но нагрев конфорки поверхности не происходит	На плите отсутствует посуда	Установите подходящую посуду с ферромагнитными свойствами и соответствующего диаметра по центру варочной поверхности
	Диаметр дна значительно меньше диаметра конфорки	
	Посуда расположена не по центру конфорки	
	На плите посуда из неподходящего материала	
Сенсорная панель не реагирует на прикосновения	Включена функция блокировки панели	Разблокируйте панель, согласно указаниям соответствующего раздела инструкции
Сенсорная панель работает некорректно	На панель попала влага	Насухо вытрите панель управления
	Нажатие на кнопки осуществляется не подушечками, а кончиками пальцев	Нажимайте на кнопки подушечкой пальца
При приготовлении некоторая посуда гудит или потрескивает	Сложная многослойная структура посуды, когда ее слои состоят из разных металлов	Нормальное явление, не является неисправностью
Царапины на стеклокерамической поверхности	Использование неподходящей посуды с острыми гранями, сколами или деформированным дном	Используйте только подходящую посуду – ознакомьтесь с соответствующим разделом инструкции
	Ненадлежащий уход за стеклокерамикой с применением абразивных средств или губок	Очистку и уход за стеклокерамикой осуществляйте согласно указаниям соответствующего раздела инструкции
Во время работы на высоких уровнях нагрева прибор начинает гудеть	Конструктивные особенности прибора	Нормальное явление, не является неисправностью. При уменьшении уровня нагрева звук прекращается.
Нагрев панели внезапно прекращается. На дисплее появляется код ошибки.	Перегрев варочной панели	Подождите полного охлаждения прибора, включите через некоторое время и продолжите работу
	Техническая неисправность	Обратитесь в авторизованный сервисный центр
После выключения прибора вентилятор продолжает работать	Встроенный вентилятор работает в автоматическом режиме и выключается после охлаждения прибора	Нормальное явление. Не отключайте прибор от сети, пока вентилятор не прекратит работу.

Прибор оснащен микропроцессором, контролирующим его работу. В случае сбоя рабочего режима или неисправности панель автоматически отключается, а на дисплее загорается код ошибки.

КОДЫ ОШИБОК

Код ошибки	Возможные причины	Устранение
E1/E2	Неисправность температурного датчика варочной панели	Обратитесь в авторизованный сервисный центр
E8	Обрыв цепи температурного датчика	Обратитесь в авторизованный сервисный центр
E4/E5	Неисправность температурного датчика силового транзистора БТИЗ	Обратитесь в авторизованный сервисный центр
E7/E8	Напряжение сети больше или меньше допустимого	Выключите прибор и подождите, пока напряжение в сети стабилизируется
E3	Перегрев варочной поверхности	Выключите плиту и подождите, пока варочная поверхность остынет
		Не устанавливайте на конфорку пустую посуду
E6	Перегрев силового транзистора БТИЗ	Выключите плиту и подождите, пока варочная поверхность остынет, снова включите. Убедитесь, что вентилятор исправен

УТИЛИЗАЦИЯ



По окончании срока службы во избежание причинения ущерба жизни, здоровью и имуществу потребителя, а также для предотвращения возможного нанесения вреда окружающей среде, данный прибор должен быть утилизирован отдельно от бытовых отходов в соответствии с Директивой 2012/19/EU и правилами по утилизации отходов в вашем регионе. Не выбрасывайте данное изделие вместе с обычным бытовым мусором. Картонная упаковка изготовлена из переработанной бумаги и должна быть утилизирована в пункте сбора макулатуры для вторичной переработки. Сортируйте мусор в соответствии с инструкциями по обращению с отходами. Собирая и перерабатывая отходы, вы помогаете сохранить природные ресурсы планеты. Для получения дополнительной информации о переработке данного прибора, пожалуйста, свяжитесь с вашей местной службой утилизации бытовых отходов.

Товар сертифицирован в соответствии с законодательством РФ. В порядке улучшения качества производитель имеет право вносить изменения в дизайн и конструкцию прибора, что может быть не отражено в настоящем руководстве по эксплуатации.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Модель	ZIH454B
Ширина, см	45
Тип	Индукционная/Встраиваемая
Управление	Сенсорное/Слайдер
Напряжение/Частота, В/Гц	220-240, 50/60
Мощность (макс.), Вт	6200
Количество конфорок	3
Ближняя левая конфорка (Вт/мм)	1600 (B=1800)/180
Дальняя левая конфорка (Вт/мм)	1600 (B=1800)/180
Правая конфорка (Вт/мм)	2000/2600 / 180
Уровни мощности нагрева	1-9
PowerBoost	+
FlexZone (Вт/мм)	3200 (B=3600)/385x200
Пауза (Stop&Go)	+
Таймер (мин)	99
Блокировка (Защита от детей)	+
Индикатор остаточного тепла	+
Автоотключение	+
Габаритные размеры (ШхГхВ), мм	450x510x57
Размеры ниши для встраивания (ШхГхВ), мм	430x490
Вес (нетто), кг	7.26
Вес (брутто), кг	8.27
Материал панели	Стеклокерамика Vitro Ceramic Glass
Цвет	черный

ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

- При покупке проверьте соответствие номера прибора с номером, указанным в гарантийном талоне. Убедитесь в наличии даты продажи, штампа торгующей организации и разборчивой подписи (или штампа) продавца в гарантийном талоне.
- Срок гарантии на данный прибор составляет 12 месяцев с момента продажи его потребителю. Производитель не несет ответственность за повреждения, вызванные несоблюдением правил эксплуатации и требований по технике безопасности, изложенных в данном руководстве.
- Срок службы прибора составляет 5 лет с даты приобретения, при условии, что изделие используется в строгом соответствии с настоящим руководством по эксплуатации. В течение этого срока эксплуатация не представляет опасности для жизни, здоровья и имущества владельца, а также для окружающей среды. Возможность его дальнейшей безопасной эксплуатации определяется сотрудниками авторизованного сервисного центра по обращению владельца.
- При обращении в авторизованный сервисный подготовьте необходимую информацию о приборе, которая размещена на заводской табличке и в чеке покупки: Модель/Серийный номер/Дата продажи.
- Внимание! Запрещается удалять с прибора заводские таблички, т. к. отсутствие серийного номера не позволяет Производителю идентифицировать прибор и провести его гарантийное обслуживание.

Информацию о сервисном обслуживании Вы можете получить по телефонам горячей линии ООО «Цюгель Рус»: 8 800 444 08 12, 8(495) 477 47 40, пн-пт 9-18, e-mail: info@zugel.ru или посмотреть на сайте <https://www.zugel.ru>.

ПРОИЗВЕДЕНО:

По заказу ООО «Цюгель РУС»

Адрес: 127322, город Москва, ул. Яблочкова, 21, корпус 3, комната 2