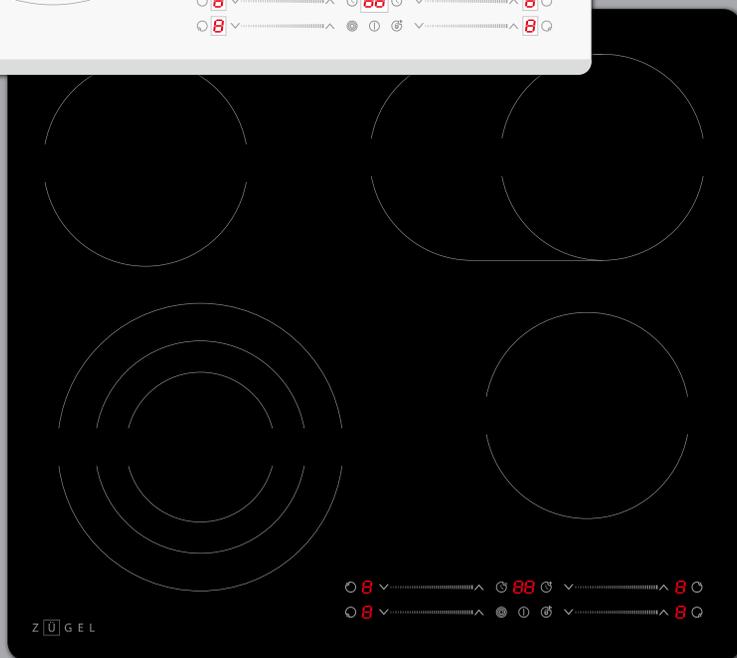
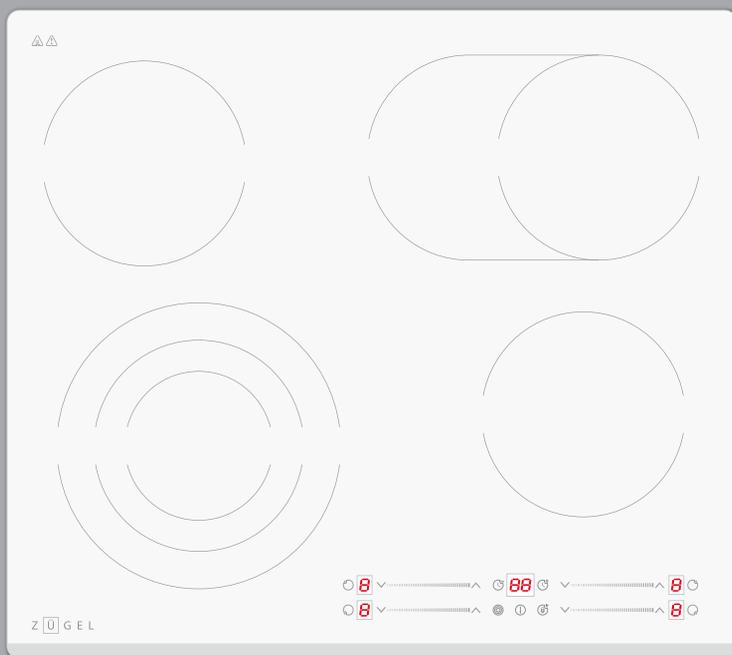
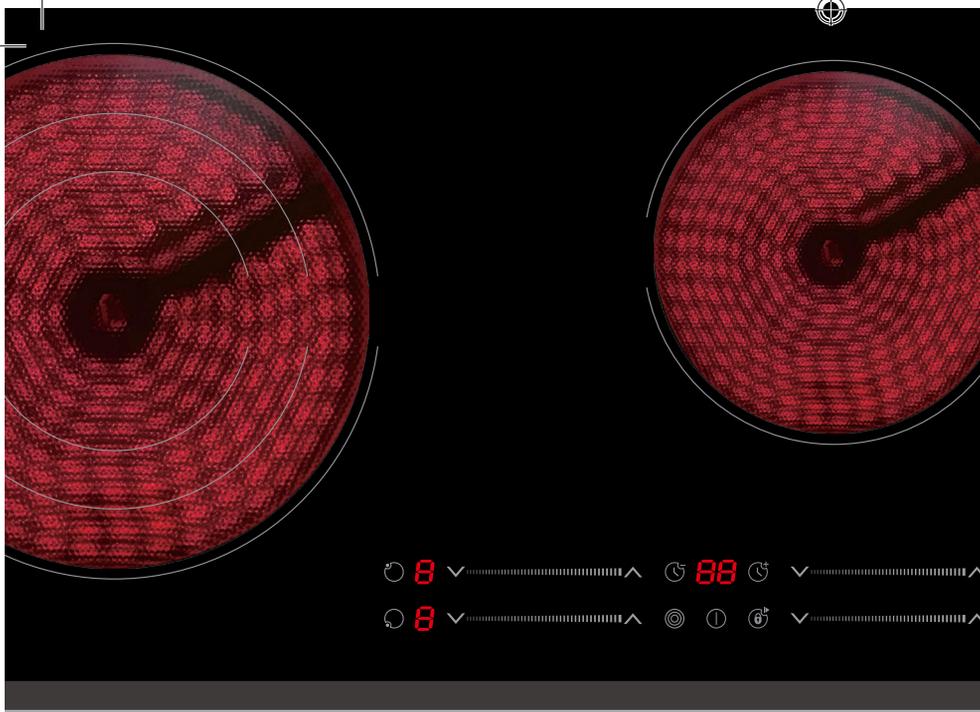


Z Ü G E L



Варочная панель

ZEH603B

ZEH603W

ZEH603FB

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

www.zugel.ru

СОДЕРЖАНИЕ

Меры предосторожности.....	4
Перед первым использованием.....	5
Общий вид.....	6
Эксплуатация.....	7
Практические рекомендации по приготовлению.....	9
Очистка.....	10
Установка и подключение.....	11
Возможные проблемы и способы их устранения.....	14
Технические данные.....	15
Утилизация.....	16
Гарантийные обязательства.....	16



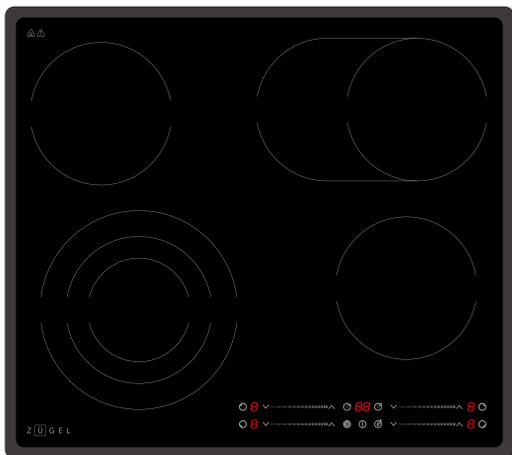
Варочная панель соответствует требованиям ТР ТС 004/2011, ТР ТС 020/2011 и «Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору».

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!

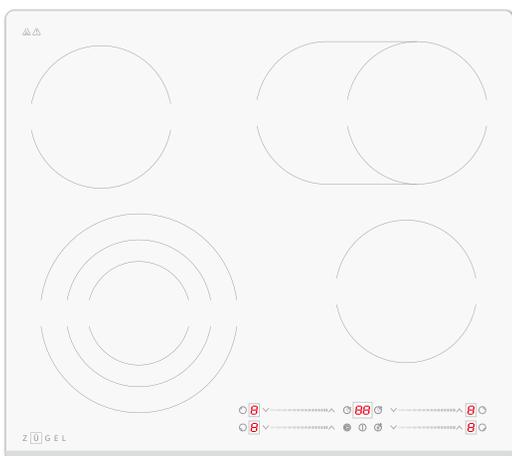
Стеклокерамические варочные панели ZÜGEL с керамическими конфорками Hi-Light с мощным инфракрасным нагревом – самый современный, быстрый и безопасный способ приготовления пищи.

ZEH603B



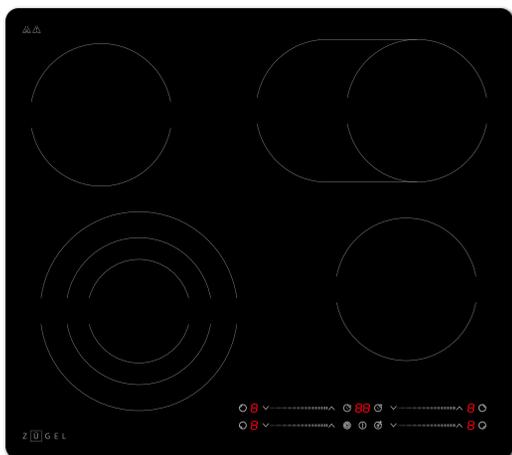
- Высококачественная стеклокерамика Vitro Ceramic Glass и EuroKera (Франция)
- 9 уровней нагрева для приготовления любых блюд
- Сенсорное управление легким касанием Slider Touch (4 слайдера)
- Конфорки с расширением зоны нагрева:
 - ✓ Тройная круглая зона позволяет готовить в посуде любого размера от сотейника до большой кастрюли
 - ✓ Двойная овальная зона предназначена для приготовления в нестандартной посуде овальной формы типа гусятницы. Теперь вы можете тушить изысканное блюдо на медленном огне в течение длительного времени.

ZEH603W



- Таймер 99 минут
- Функция Пауза (Stop & Go) – возможность сделать перерыв в процессе приготовления, а затем продолжить приготовление с ранее установленными настройками
- Блокировка (Защита от детей)
- Автоотключение
- Защита от перегрева
- Индикатор остаточного тепла

ZEH603FB



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!

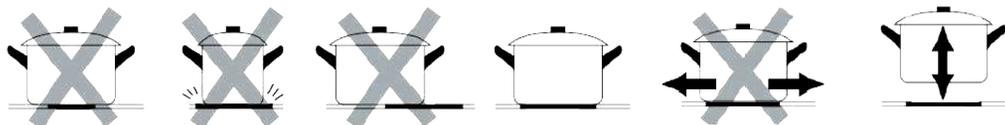
Всегда отключайте прибор от сети перед проведением установки, обслуживания или очистки.

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 приборами для обеспечения вентиляции и охлаждения прибора.
- Внизу 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 прибора 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.
- 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 время приготовления посуда должна находиться строго по центру конфорки. Соблюдайте особую осторожность, если диаметр посуды меньше диаметра разогретой конфорки. Не прикасайтесь к свободной, но также нагреваемой вокруг посуды зоне – это может вызвать ожог!
- Никогда не ставьте горячую посуду на панель управления и другие зоны стеклокерамической поверхности, кроме конфорки, во избежание повреждения и выхода прибора из строя.
- Во избежание ожогов не прикасайтесь к стеклокерамической поверхности 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 воспламеняющиеся материалы, а также любые другие посторонние предметы. Не застилайте поверхность фольгой и пр. материалами.
- Во избежание возникновения пожара запрещается ставить пластиковую, бумажную и другую не предназначенную для данной панели посуду на варочную поверхность. Категорически запрещено приготовление любых продуктов питания непосредственно на конфорке без использования посуды.
- 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.
- Не ставьте тяжелые предметы на варочную поверхность, не садитесь и не вставайте 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, амилацетат 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

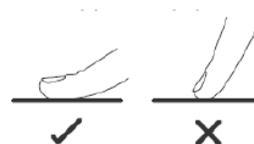
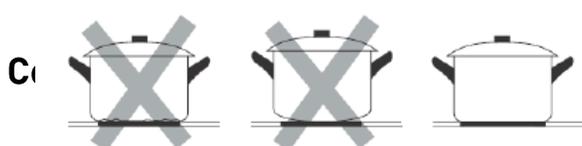
Перед началом использования ознакомьтесь с правилами использования стеклокерамических варочных панелей.

Посуда

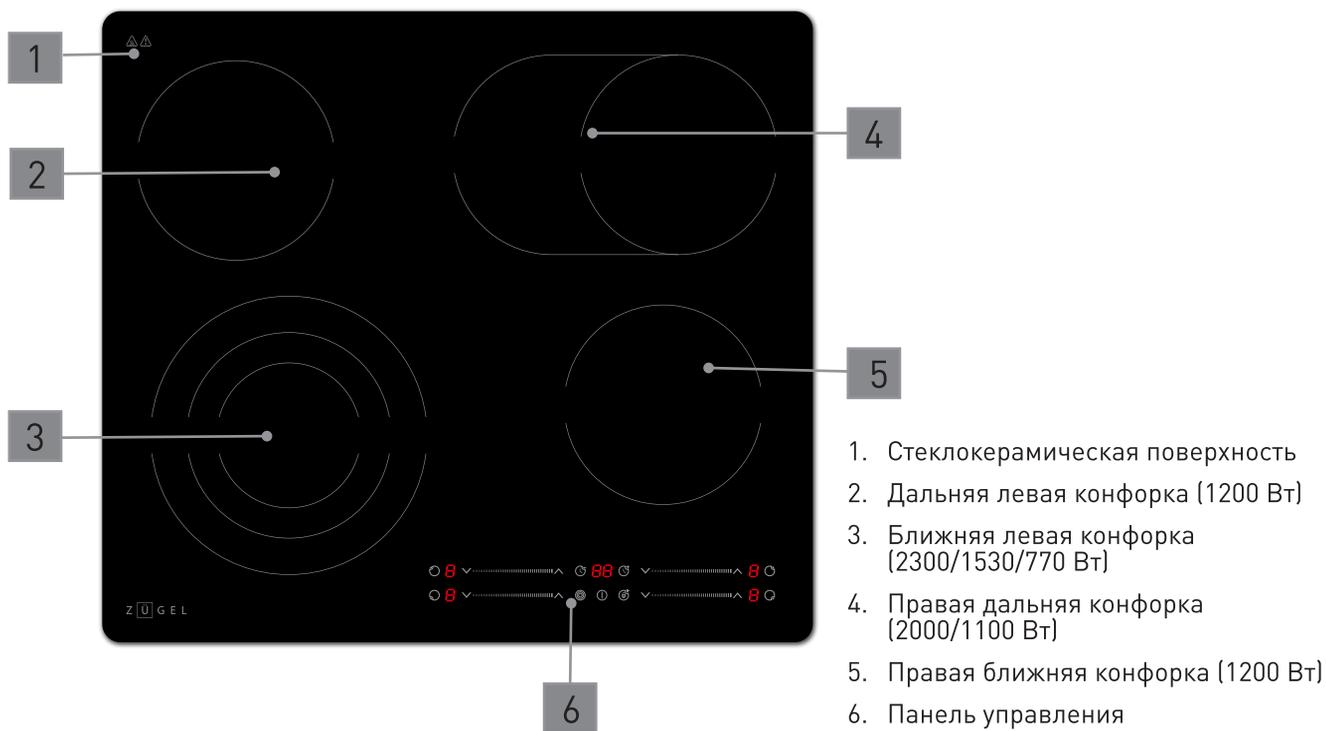
Для стеклокерамической варочной панели используйте подходящую посуду с ровным дном. Толщина дна рекомендуется не менее 2 мм, а его диаметр должен максимально соответствовать диаметру конфорки. Дно посуды должно быть абсолютно ровным, не изогнутым, без царапин и прочих повреждений. Не используйте при приготовлении на панели посуду с острыми краями или сколами, которая может поцарапать поверхность.

Управление осуществляется с помощью сенсорных кнопок и слайдера легким касанием пальцев. Сенсорный слайдер позволяет плавно регулировать мощность приготовления.

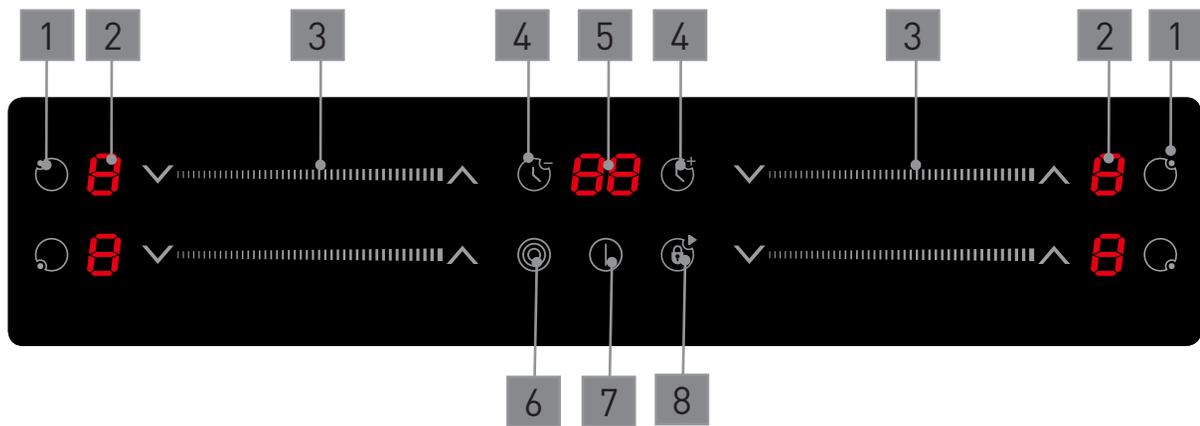
- Касайтесь панель подушечкой пальца, а не его кончиком.
- При управлении слайдером плавно скользите пальцем по шкале до нужного уровня мощности.
- Панель управления реагирует на прикосновения звуковым сигналом.
- Следите за тем, чтобы панель управления всегда была сухой и чистой. Остатки пищи или влага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



ОБЩИЙ ВИД
ZEN603B/ZEN603W/ZEN603FB



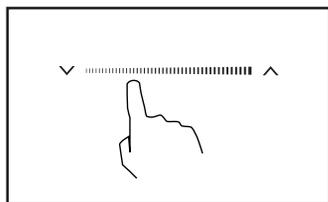
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. Выбор конфорки
2. Дисплей конфорки (мощность)
3. Регулировка мощности нагрева (слайдер)
4. Таймер
5. Дисплей таймера
6. Включение/Выключение внешнего контура (Двойная/Тройная/Овальная зона)
7. Вкл./Выкл.
8. Блокировка/Пауза

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

1. Чтобы включить варочную панель, нажмите и удерживайте в течение 3-х секунд кнопку **Вкл./Выкл.** ①. Прозвучит звуковой сигнал, индикаторы конфорок покажут значение «0». Панель находится в дежурном режиме.
2. Установите посуду с продуктами на выбранную конфорку. Перед этим убедитесь, что днище посуды и зона нагрева чистые и сухие.
3. Выберите нужную конфорку нажатием соответствующей кнопки ②. На дисплее данной конфорки будет мигать индикатор «0».
4. Пока индикатор выбранной конфорки мигает, установите мощность приготовления: проведите пальцем по шкале соответствующего конфорке слайдера до нужного уровня от 0 до 9.



ПРИМЕЧАНИЕ

- Если вы не установите мощность в течение 20 секунд после выбора конфорки, то прибор автоматически выключится. Чтобы продолжить работу с ним, начните с пункта 1 данного раздела.
 - Регулировать мощность можно в любой момент процесса приготовления.
5. По окончании приготовления нажатием соответствующей кнопки ③ выберите конфорку, которую необходимо выключить. Проведите пальцем по шкале до уровня «0» или сразу нажмите уровень «0».
 6. Убедитесь, что конфорка выключена и ее индикатор сначала показывает значение «0», а затем «Н».
 7. Если не продолжаете приготовление на других конфорках, выключите прибор нажатием кнопки **Вкл./Выкл.** ①.

ВНИМАНИЕ!

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

Функция расширения зоны нагрева

Двойная и тройная круглые зоны расширения позволяют готовить в посуде любого размера от сотейника до большой кастрюли. Овальная зона предназначена для приготовления в нестандартной посуде овальной формы типа гусьтницы.

- После выбора конфорки с круговым расширением ④ последовательно нажимайте кнопку ⑤, после чего двойная/тройная зона включится и начнет

работать, соответствующий индикатор кнопки будет гореть. Чтобы отключить расширенный внешний контур, снова нажмите кнопку ⑤.

- После выбора конфорки с овальным расширением ⑥ нажмите кнопку ⑦, после чего двойная овальная зона включится и начнет работать, соответствующий индикатор кнопки будет гореть. Чтобы отключить расширенный внешний контур, снова нажмите кнопку ⑦.

Функция Пауза (Stop+Go)

Предоставляет возможность сделать перерыв в процессе приготовления. При необходимости оставить ненадолго рабочую зону и приостановить приготовление, например, чтобы ответить на телефонный звонок, нажмите кнопку **Stop&Go** ⑧. На дисплее соответствующей конфорки отобразится индикатор «=». Конфорка переключится на минимальный нагрев, и ваше блюдо не подгорит и не выкипит, пока вы отсутствуете. Остальные работающие конфорки также перейдут в режим Пауза. По возвращении одним нажатием кнопки **Stop&Go** ⑧ активируйте дальнейший процесс приготовления с ранее установленными настройками.

ПРИМЕЧАНИЕ

После включения режима паузы все элементы управления, кроме кнопок **Блокировка/Stop&Go** ⑧ и **Вкл./Выкл.** ①, будут заблокированы.

Блокировка (Защита от детей)

Панель управления оснащена функцией защиты от нежелательного включения, например, детьми.

- Чтобы заблокировать панель управления, нажмите и в течение 3-х секунд удерживайте кнопку **Блокировка** ⑨. На дисплее таймера загорится индикатор «Lo».

ПРИМЕЧАНИЕ

После включения блокировки все элементы управления, кроме кнопки **Вкл./Выкл.** ①, будут заблокированы. В случае необходимости можно будет немедленно выключить панель нажатием **Вкл./Выкл.** ①, но для последующих действий с прибором потребуется разблокировать панель.

- Чтобы разблокировать панель, снова нажмите и удерживайте в течение 3-х секунд кнопку **Блокировка** ⑨. Блокировка панели управления будет отменена, и вы сможете пользоваться прибором в обычном режиме.

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

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	6-9
Время до отключения, час	6	5	4	1.5

- Защита от случайного включения срабатывает также в том случае, если сенсорная кнопка удерживается нажатой в течение 10 секунд, например, если на панель случайно положили или поставили какой-либо предмет. Раздастся звуковой сигнал, предупреждающий о наличии постороннего объекта на панели управления, на дисплее отобразится код ошибки E03, после чего прибор автоматически отключится. После устранения причины звуковой сигнал прекращается, код ошибки исчезает, прибором можно пользоваться в обычном режиме.

Индикация остаточного тепла

После окончания работы конфорки еще некоторое время сохраняют остаточное тепло. Включенные индикаторы «Н» предупреждают о наличии неостывших зон нагрева. Соблюдайте осторожность при обращении с горячей варочной поверхностью!

Таймер

Варочная панель оснащена таймером, который можно использовать различными способами:

- Как напоминание по истечении установленного времени (без выбора конфорки).
- По истечении установленного времени отключается работающая конфорка.

Время установки таймера составляет от 1 до 99 минут.

Функция напоминания

1. Нажмите кнопку **Таймер** , на дисплее таймера отобразится значение "00".

Последовательным нажатием кнопок  установите время, через которое должен прозвучать звуковой сигнал как напоминание. Максимальное время установки таймера отключения 99 минут, после чего настройка таймера автоматически возвращается к 00 минутам.

2. После установки таймера сразу начнется обратный отсчет времени, на дисплее будет отображаться оставшееся до напоминания время.
3. По истечении установленного времени в течение 20 секунд будет подаваться звуковой сигнал, на дисплее отобразится значение «00».

Установка таймера для отключения конфорки

1. Нажатием кнопки  /  выберите работающую конфорку, которую необходимо отключить через определенное время. На дисплее таймера отобразится значение «00».

2. Последовательным нажатием кнопок  установите время, через которое конфорка должна отключиться. 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 отключения конфорки время. Около индикатора мощности будет гореть красная точка, указывающая на выбранную для отключения

конфорку. 

4. По истечении установленного времени конфорка автоматически отключится, на дисплее таймера отобразится значение «00».

ПРАКТИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ НА СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКОЙ 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.
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. Протрите загрязнения чистой, слегка влажной тряпкой. После очистки протрите поверхность насухо мягкой тканью или салфеткой, чтобы избежать появления разводов.	При отключении питания индикатор остаточного питания гаснет, но панель еще может оставаться горячей – будьте осторожны!
		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. Держите скребок под углом не более 30° и аккуратно, чтобы не поцарапать стеклокерамическую поверхность, удалите присохшие загрязнения. С помощью салфетки удалите сильные загрязнения. Далее произведите стандартную очистку стеклокерамики, как описано в пункте 1 данной таблицы.	Загрязнения, оставшиеся от «убежавшего» молока и сладких блюд, желательно удалять сразу с еще теплой поверхности, иначе после остывания они плохо поддаются очистке.
		Скребок очень острый – соблюдайте осторожность при работе с ним.
		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 должна быть отделана термостойкими и легкими в очистке материалами, например, керамической плиткой.
- Близлежащие к зоне нагрева поверхности должны быть термостойкими и выдерживать высокие температуры.

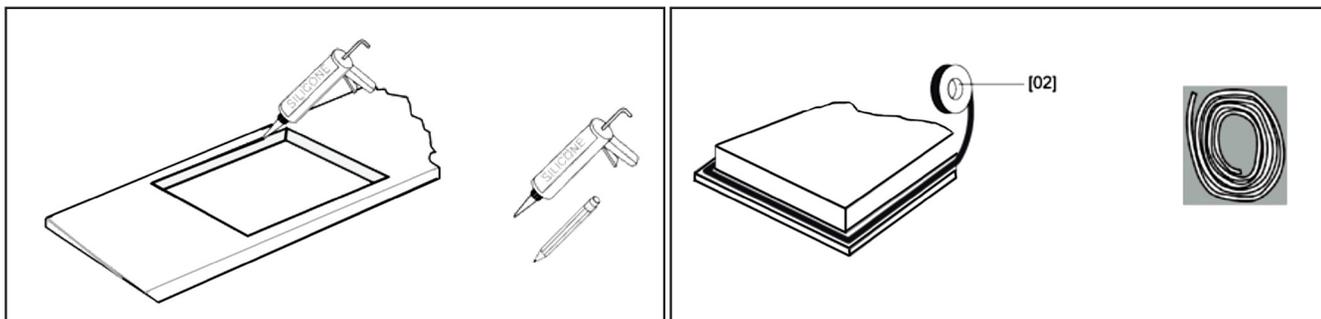
ВНИМАНИЕ!

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.

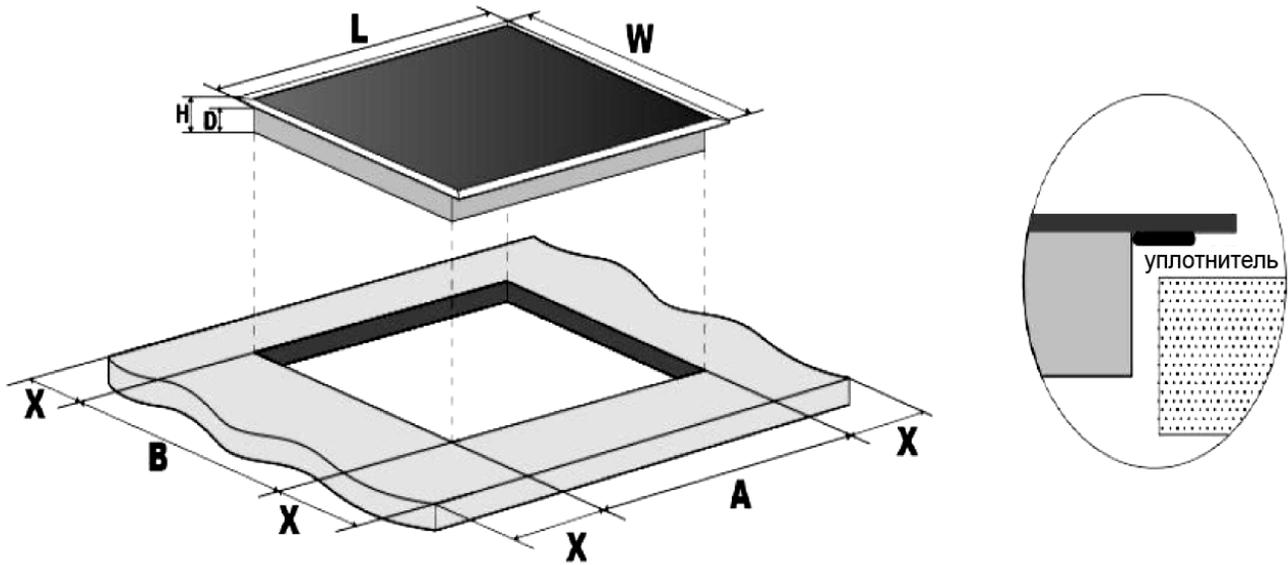
- Если варочная панель устанавливается над духовым шкафом, убедитесь, что он имеет встроенный охлаждающий вентилятор.
- При установке прибора следите за тем, чтобы:
 - > сетевой провод не проходил сквозь дверцы шкафа или выдвижные ящики;
 - > беспрепятственно обеспечивался приток свежего воздуха к основанию 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 автовывключатель 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

- Перед установкой на срезы столешницы нанесите тонким слоем силиконовый или PTFE-клей и дайте ему немного подсохнуть.
- По нижней кромке варочной панели закрепите уплотнительную ленту (входит в комплект).



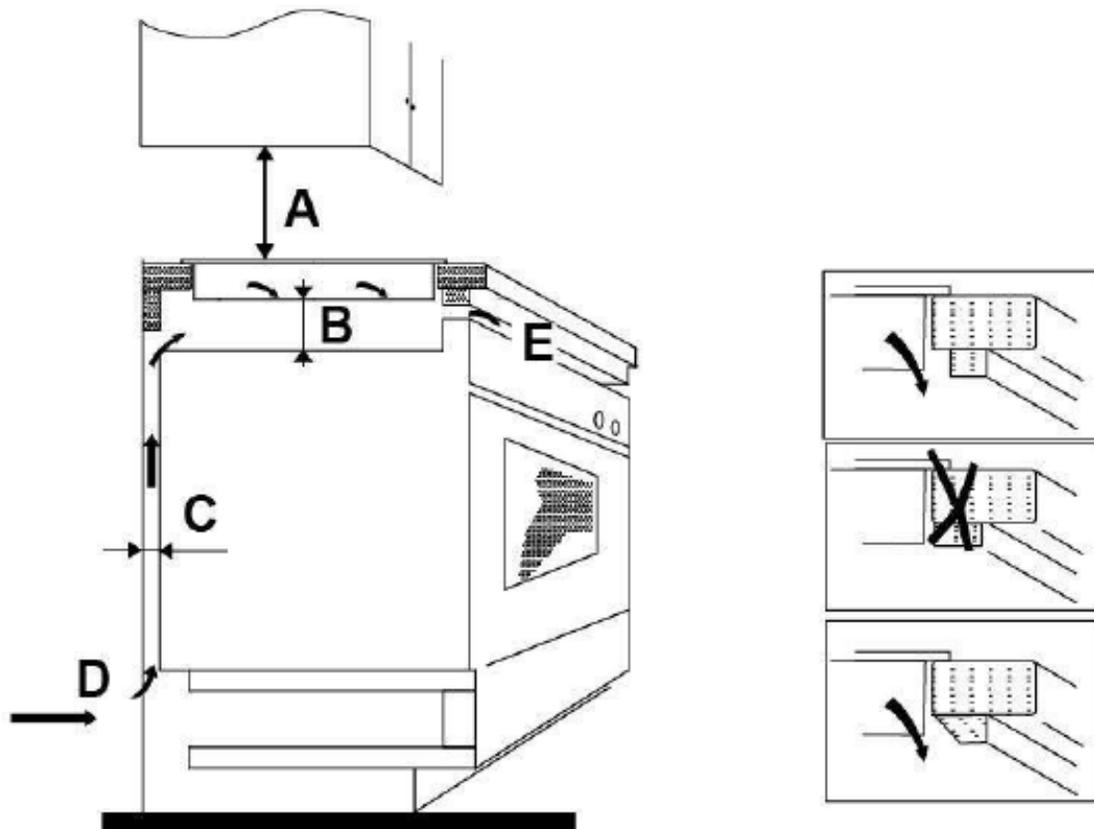
- Установите варочную панель в нишу, руководствуясь размерами, приведенными в таблице. Толщина поверхности для встраивания должна составлять не менее 30 мм.



Модель	L, мм	W, мм	H, мм	D, мм	A, мм	B, мм	X, мм (мин.)
ZEN603B/ZEN603FB/ZEN603W	590	520	52	48	560	490	50

ВНИМАНИЕ!

Расстояние между варочной поверхностью и навесным шкафом, расположенным над ней, должно составлять не менее 650 мм.



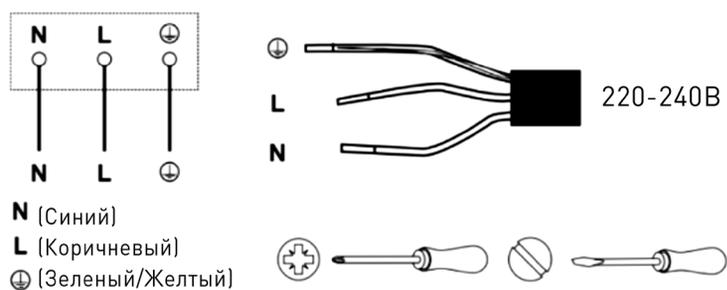
A (мм)	B (мм)	C (мм)	D	E
650	50	20	Забор воздуха	Отвод воздуха 5 мм

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.



- Подключайте прибор в заземленную розетку, рассчитанную на ток нагрузки 32 А или выше.
- 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

ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ

- Транспортировать и хранить прибор необходимо в заводской упаковке.
- Транспорт и хранилища должны обеспечивать защиту прибора от атмосферных осадков и механических повреждений.
- Прибор должен храниться в помещениях с естественной вентиляцией при температуре воздуха от -50°C до +40 °C, относительной влажности не более 75%, при отсутствии в воздухе кислотных и других паров, вредно действующих на материалы прибора.

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
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
Царапины на стеклокерамической поверхности	Использование неподходящей посуды с острыми гранями, сколами или деформированным дном	Используйте только подходящую посуду – ознакомьтесь с соответствующим разделом инструкции
	Неадекватный уход за стеклокерамикой с применением абразивных средств или губок	Очистку и уход за стеклокерамикой осуществляйте согласно указаниям соответствующего раздела инструкции
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.

КОДЫ ОШИБОК

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

Код ошибки	Возможные причины	Устранение
ER03	Вода или предметы на панели управления	Удалите воду, вытрите насухо панель. Уберите предметы.
E	Перегрев нагревательного элемента	Выключите прибор и дайте ему остыть
E7	Перегрев стеклокерамической поверхности	Выключите прибор и подождите, пока варочная поверхность остынет
		Не устанавливайте на конфорку пустую посуду
H	Если индикатор появляется в режиме паузы или в дежурном режиме, это означает перегрев конфорки	После охлаждения прибора индикатор исчезнет

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Модель	ZEN603B/ZEN603W/ZEN603FB	
Ширина, см	59	
Тип	Стеклокерамическая/Встраиваемая	
Управление	сенсорное/4 слайдера	
Напряжение/Частота, В/Гц	220-240, 50/60	
Мощность (макс.), Вт	6700	
Количество конфорок	4	
Ближняя левая конфорка (Вт/мм)	2300/1530/770 / Ø 230 мм	
Дальняя левая конфорка (Вт/мм)	1200 / Ø 165 мм	
Дальняя правая конфорка (Вт/мм)	2000/1100 / Ø 270 x165 мм	
Ближняя правая (Вт/мм)	1200 / Ø 165 мм	
Уровни мощности нагрева	1-9	
Зона расширения нагрева	Тройная (1 конфорка)	
Овальная (1 конфорка)	+	
Таймер (мин)	99	
Блокировка (Замок от детей)	+	
Индикатор остаточного тепла	+	
Автоотключение	+	
Габаритные размеры (ШхГхВ), мм	590x520x52	
Размеры ниши для встраивания (ШхГ), мм	560x490	
Вес (нетто), кг	8.5	
Вес (брутто), кг	9.5	
Длина сетевого шнура, м	1	
Материал панели	Стеклокерамика	
	ZEN603B/ ZEN603FB	ZEN603W
	Vitro Ceramic Glass	EuroKera (Франция)
Цвет	черный	белый

КОМПЛЕКТАЦИЯ

1. Поверхность варочная электрическая – 1 шт.
2. Уплотнительная лента - 2.3 м
3. Инструкция по эксплуатации – 1 шт.
4. Гарантийный талон – 1 шт.
5. Упаковка – 1 шт.

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.

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@dzugel.ru или посмотреть на сайте <https://www.zugel.ru>.