

Z Ü G E L

ИНСТРУКЦИЯ  
ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Варочная панель

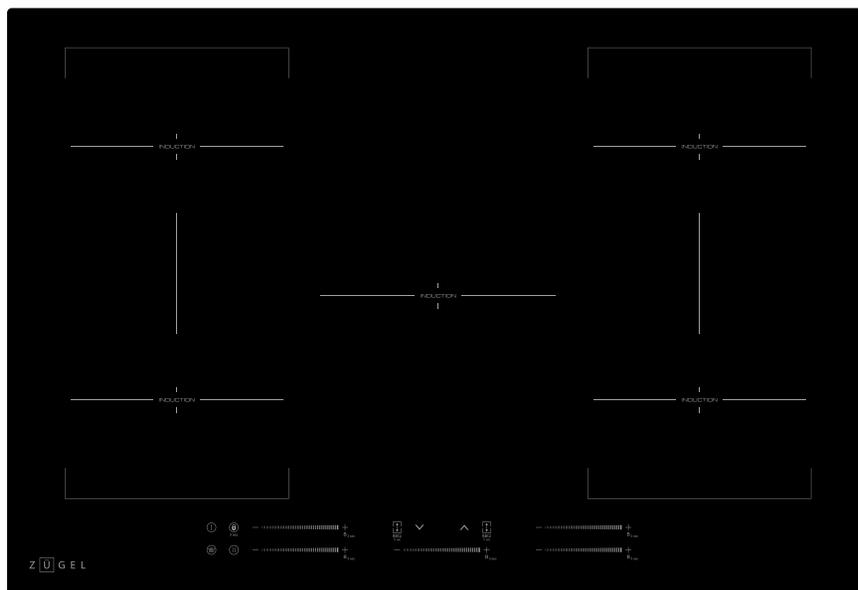
**ZIH617B**

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!

Индукционная варочная панель ZÜGEL представляет собой стеклокерамическую варочную поверхность с конфорками быстрого нагрева. Индукционная плита – это самый современный, быстрый и безопасный способ приготовления пищи. Предназначена для приготовления в посуде с ферромагнитными свойствами.

ZIH617B



- Высококачественная стеклокерамика Vitro Ceramic Glass
- 5 конфорок – максимальное удобство и комфорт приготовления
- 9 уровней нагрева для приготовления любых блюд
- Сенсорное управление легким касанием (Slider Touch)/Отдельный слайдер для каждой конфорки
- Таймер 99 минут
- 2 flex-зоны (FlexZone) – 2 зоны расширения: объединение двух конфорок в одну большую зону нагрева
- BBQ (Барбекю) – поддерживает температуру нагрева flex-зоны, необходимую, например, для жарки на гриле планча
- PowerBoost (Бустер) – моментальное увеличение мощности конфорки
- Подогрев
- 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
- 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.....	12
Очистка.....	13
Установка и подключение.....	14
Транспортировка и хранение.....	16
Возможные проблемы и способы их устранения.....	17
Технические данные.....	18
Утилизация.....	19

## 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!**

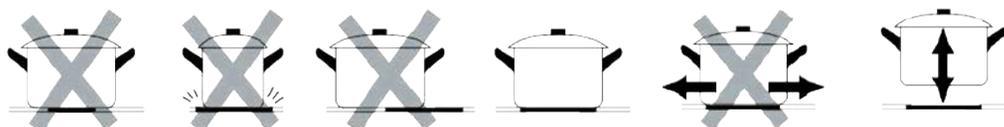
**Всегда отключайте прибор от сети перед проведением установки, обслуживания или очистки.**

### 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 дном 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 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, 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 180 до 210 мм. Дно посуды должно быть абсолютно ровным, не изогнутым, без царапин, сколов и прочих повреждений.



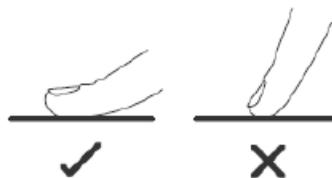
Посуда для индукции маркируется специальным значком , либо проверяется магнитом: если магнит пристает к днищу, то такая посуда подходит для индукционной конфорки, если нет – не подходит. В этом случае можно приобрести и использовать диск-переходник (продается отдельно).



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.

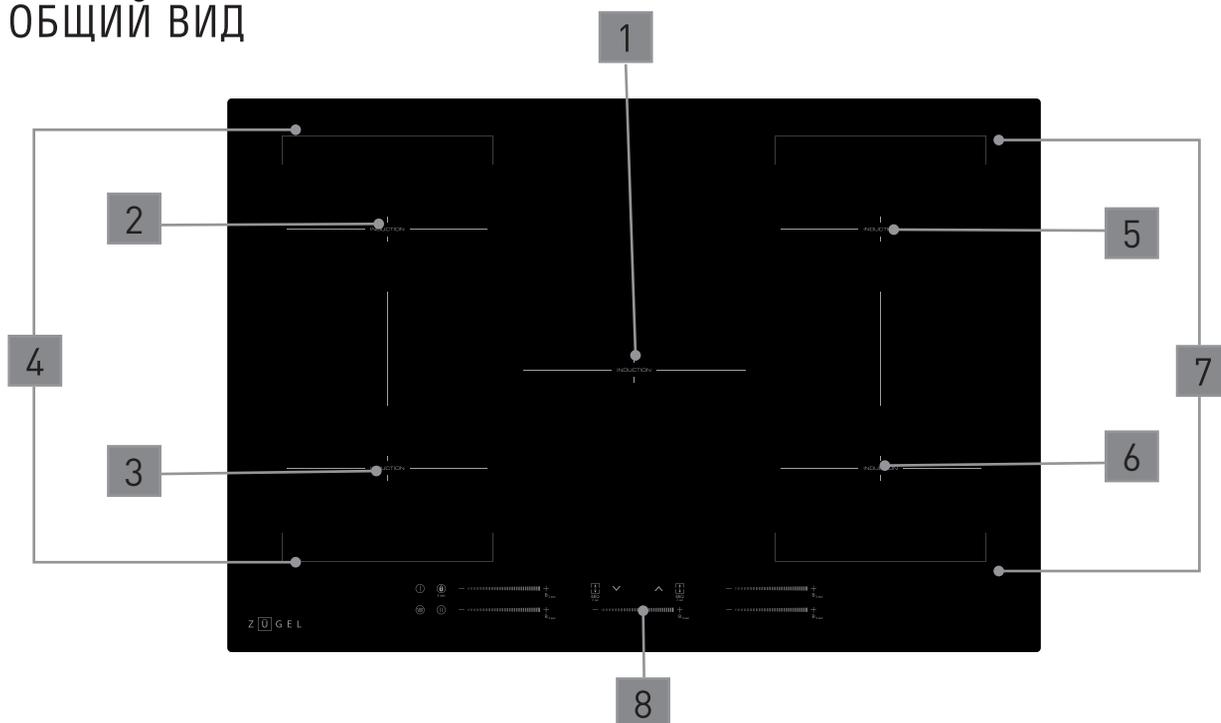
### Сенсорное управление

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



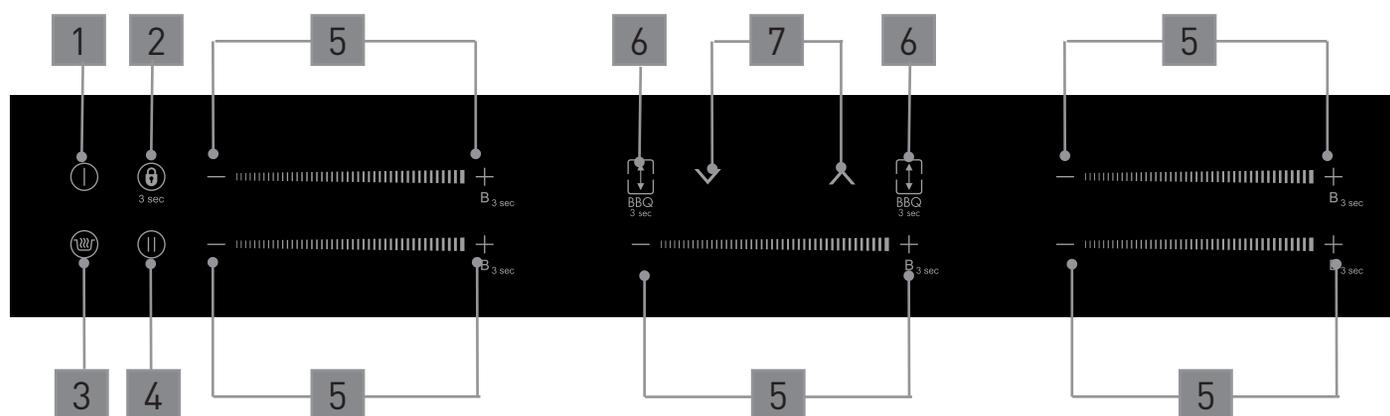
- Касайтесь панель подушечкой пальца, а не его кончиком.
- При управлении слайдером плавно скользите пальцем по шкале до нужного уровня мощности.
- Панель управления реагирует на прикосновения звуковым сигналом.
- Следите за тем, чтобы панель управления всегда была сухой и чистой. Остатки пищи или влага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

## ОБЩИЙ ВИД



- |   |   |
|---|---|
| 1. Индукционная зона нагрева<br>(конфорка 2000 Вт/2600 Вт бустер) | 5. Индукционная зона нагрева<br>(конфорка 2000 Вт/2600 Вт бустер) |
| 2. Индукционная зона нагрева<br>(конфорка 1500 Вт/2000 Вт бустер) | 6. Индукционная зона нагрева<br>(конфорка 1500 Вт/2000 Вт бустер) |
| 3. Индукционная зона нагрева<br>(конфорка 2000 Вт/2600 Вт бустер) | 7. Flex-зона (2800 Вт/3500 Вт бустер)                             |
| 4. Flex-зона (2800 Вт/3500 бустер)                                | 8. Панель управления  |

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



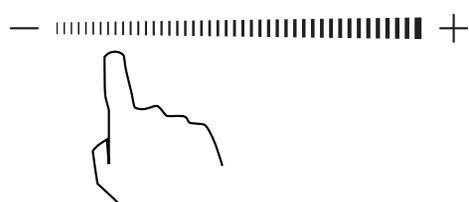
- |                      |   |
|----------------------|---|
| 1. Вкл./Выкл.        | 5. Регулировка мощности нагрева (слайдер) |
| 2. Блокировка панели | 6. Включение функции FlexZone/BBQ         |
| 3. Подогрев          | 7. Регулировка времени таймера            |
| 4. Пауза/Старт       |   |

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

1. Включите варочную панель нажатием кнопки **Вкл./**

**Выкл.** . Прозвучит звуковой сигнал, загорятся индикаторы «-» или «- -», обозначающие, что прибор находится в дежурном режиме.

2. Установите подходящую посуду с продуктами на выбранную конфорку. Перед этим убедитесь, что днище посуды и зона нагрева чистые и сухие.
3. Нажмите на соответствующий конфорке слайдер. Нажатием кнопок «+/-» установите необходимую мощность или проведите пальцем по шкале до нужного уровня от 1 до 9. Начнется процесс приготовления. На дисплее конфорки отобразится установленная мощность.



### ПРИМЕЧАНИЕ

- Если вы не установите мощность в течение 1 минуты, то прибор автоматически выключится. Чтобы продолжить работу с ним, начните с пункта 1 данного раздела.
- Регулировать мощность можно в любой момент процесса приготовления.

### ВНИМАНИЕ!

Если на дисплее мигает символ , это означает, что используется посуда, не подходящая для индукционной панели; диаметр днища посуды слишком мал; посуда расположена на варочной поверхности неправильно. В этом случае конфорка не включится. Через 1 минуту, если ошибка не устраняется, дисплей погаснет. Чтобы избежать подобных ошибок, пожалуйста, внимательно ознакомьтесь с рекомендациями раздела «Посуда» на стр. 6.

4. По окончании приготовления проведите пальцем по шкале до значения «-» или сразу нажмите кнопку «-».
5. Убедитесь, что конфорка выключена и ее индикатор сначала показывает значение «0», а затем «Н».
6. Если не продолжаете приготовление на других конфорках, выключите прибор нажатием кнопки

**Вкл./Выкл.** .

### ВНИМАНИЕ!

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.

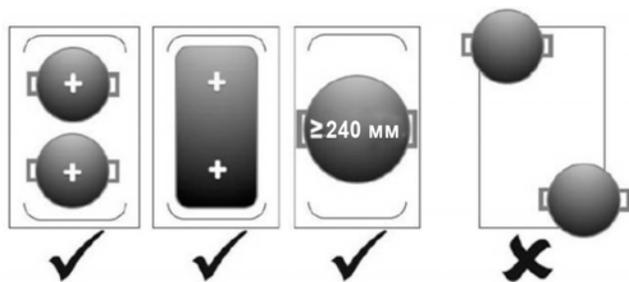
### Функция PowerBoost

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.

1. Если вы собираетесь воспользоваться функцией PowerBoost, то обратите внимание на то, что одна из конфорок должна работать не выше, чем на 5 уровне мощности. Иначе на индикаторе выбранной конфорки будут мигать символы «P» и «9», и автоматически установится мощность 9.
2. Чтобы включить функцию PowerBoost, прикосновением к соответствующему слайдеру выберите конфорку, мощность которой хотите увеличить. Нажмите и удерживайте в течение 3-х секунд кнопку   $B_{3sec}$ , выбранная конфорка начнет работать в режиме бустер. На соответствующем индикаторе отобразится символ «P», указывающий, что включена функция PowerBoost.
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, коснитесь слайдера конфорки, затем снова нажмите и удерживайте в течение 3-х секунд соответствующую кнопку   $B_{3sec}$ . Конфорка вернется к работе на той мощности, которая была установлена до включения функции PowerBoost.

### 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. Большие кастрюли, овальные, прямоугольные или удлиненные сковороды должны размещаться по центру объединенной зоны приготовления.

1. Чтобы использовать flex-зону как объединенную,

нажмите соответствующую кнопку .

2. Мощность нагрева объединенной зоны регулируется также, как на любой другой конфорке.

3. Чтобы использовать flex-зону как 2 отдельные зоны, снова нажмите соответствующую кнопку



. Конфорки вернуться к работе на ранее установленной для каждой из них мощности.

**Функция Барбекю**

Функция Барбекю поддерживает на flex-зоне высокую температуру нагрева посуды, необходимую для жарки, например, для приготовления блюд на сковороде-гриль или планче.

1. Чтобы включить функцию Барбекю, нажмите и

удерживайте в течение 3-х секунд кнопку . На дисплеях конфорок отобразятся символы «b» и «q», указывающие, что включена функция Барбекю.

2. Чтобы выключить функцию Барбекю, нажмите и

удерживайте кнопку .

**Функция Подогрев**

Данная функция позволяет длительное время поддерживать нагрев конфорки на невысокой мощности (примерно 3-5 уровень) 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 «A» будет гореть.

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

**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 **Пауза/Старт**



. На дисплее соответствующей конфорки отобразится индикатор «II». 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  активируете дальнейший процесс приготовления с ранее установленными настройками.

**ПРИМЕЧАНИЕ**

Если в течение 10 минут в режиме паузы не производится никаких действий с панелью управления, то варочная панель автоматически отключается.

**Блокировка (Защита от детей)**

Панель управления оснащена функцией защиты от нежелательного включения или вмешательства, например, детей. Чтобы заблокировать панель управления, нажмите и удерживайте в течение

3-х секунд кнопку **Блокировка** . На дисплее 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

в течение 3-х секунд кнопку **Блокировка** . 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.

**Защита от перелива**

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.

### Автоотключение

- Если используется посуда из неподходящего материала или маленького размера, то автоотключение прибора произойдет через 1 минуту.
- Если убрать посуду с конфорки, то ее автоотключение произойдет через 2 минуты.
- Если вы забыли выключить 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	8	8	4	4	4	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

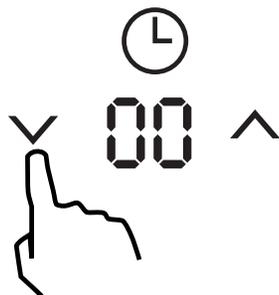
Варочная панель оснащена таймером, который можно использовать следующими способами:

- как напоминание по истечении установленного времени без включения конфорок;
- по истечении установленного времени отключается работающая конфорка или конфорки.

Время установки таймера составляет до 99 минут.

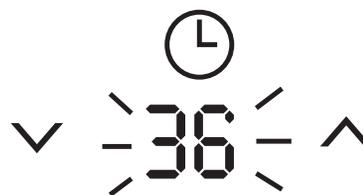
### Функция напоминания

1. Нажмите кнопку «» или «», на дисплее отобразится значение «00».
2. Нажатием кнопок «» и «» установите время, через которое должен прозвучать звуковой сигнал как напоминание.



### ПРИМЕЧАНИЕ

- Нажмите кнопки «» или «», чтобы уменьшить или увеличить время таймера на 1 минуту.
  - Нажмите и удерживайте «» или «», 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 начнется обратный отсчет времени, на дисплее будет отображаться оставшееся до напоминания время.

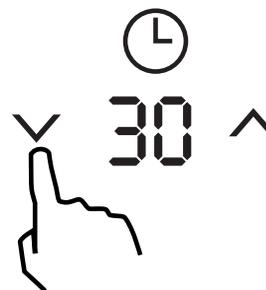


4. По истечении установленного времени в течение 30 секунд будет подаваться звуковой сигнал, на дисплее отобразится значение «00».



### Установка таймера для отключения одной конфорки

1. Выберите конфорку, которую необходимо отключить через определенное время.
2. Нажмите кнопку «» или «». На дисплее таймера отобразится значение "30".



3. Нажмите кнопки «» или «», чтобы уменьшить или увеличить время таймера на 1 минуту.
4. Нажмите и удерживайте «» или «», чтобы уменьшить или увеличить время таймера на 10 минут.
5. Максимальное время установки таймера отключения 99 минут, после чего настройка таймера автоматически возвращается к 00 минутам.
6. После установки таймера сразу начнется

обратный отсчет времени, на дисплее таймера будет отображаться оставшееся до отключения конфорки время. Около значения мощности будет гореть красная точка, указывающая на выбранную для отключения конфорку.

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

#### 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. Например, если для конфорки 1 время отключения составляет 3 минуты, для конфорки 2 – 6 минут, то на дисплее будет отображаться цифра 3.

#### ПРИМЕЧАНИЕ

- Если красная точка рядом с индикатором уровня мощности мигает, это означает, что на дисплее таймера отображается время, оставшееся до отключения данной конфорки.
- Чтобы узнать время, оставшееся до выключения других конфорок, коснитесь слайдера соответствующей конфорки. На дисплее таймера отобразится данное значение времени.

6

до отключения  
осталось 6 минут



3

до отключения  
осталось 3 минуты

03

- По истечении установленного времени соответствующая конфорка автоматически отключится, на дисплее конфорки отобразится индикатор «Н». На дисплее таймера 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 нажатием на слайдер выберите конфорку, отключение которой хотите отменить. Затем нажатием кнопок «» или «» установите на дисплее таймера значение «00». После чего таймер отключится, на дисплее отобразится значение «--».

## 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.

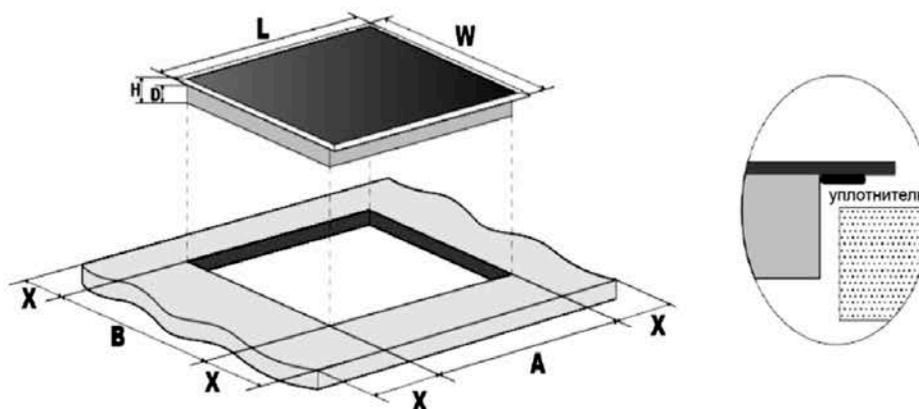
## УСТАНОВКА И ПОДКЛЮЧЕНИЕ

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 должна 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 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

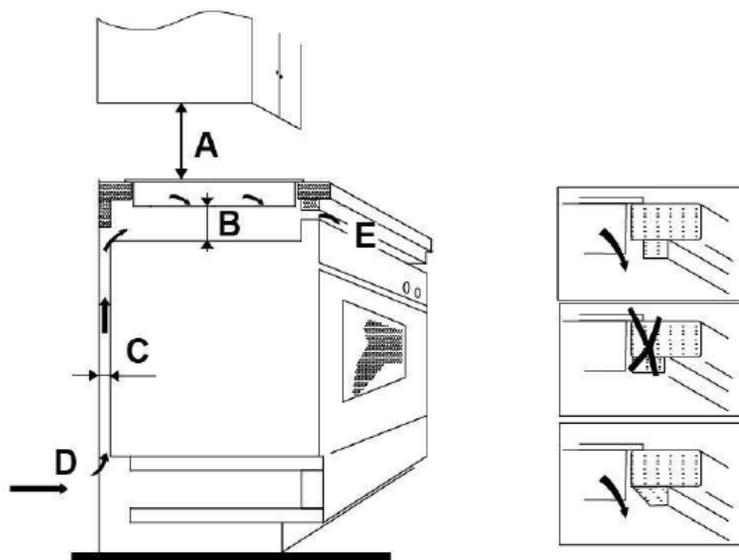
Установите варочную панель в нишу, руководствуясь размерами, приведенными в таблице. Толщина поверхности для встраивания должна составлять не менее 30 мм.



Модель	L, мм	W, мм	H, мм	D, мм	A, мм	B, мм	X, мм (мин.)
ZIH617B	770	520	60	56	740	490	50

### ВНИМАНИЕ!

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

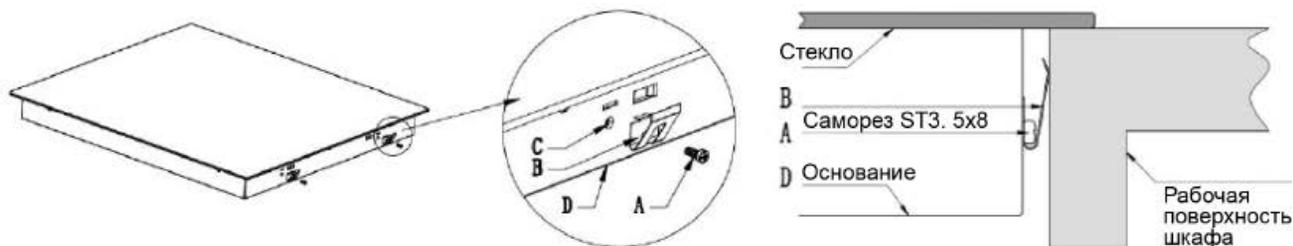


A (мм)	B (мм)	C (мм)	D	E
760	50 (мин.)	20 (мин.)	Забор воздуха	Отвод воздуха 10 мм

### 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:



- A. Саморез
- B. Кронштейн
- C. Крепежное отверстие
- D. Основание панели

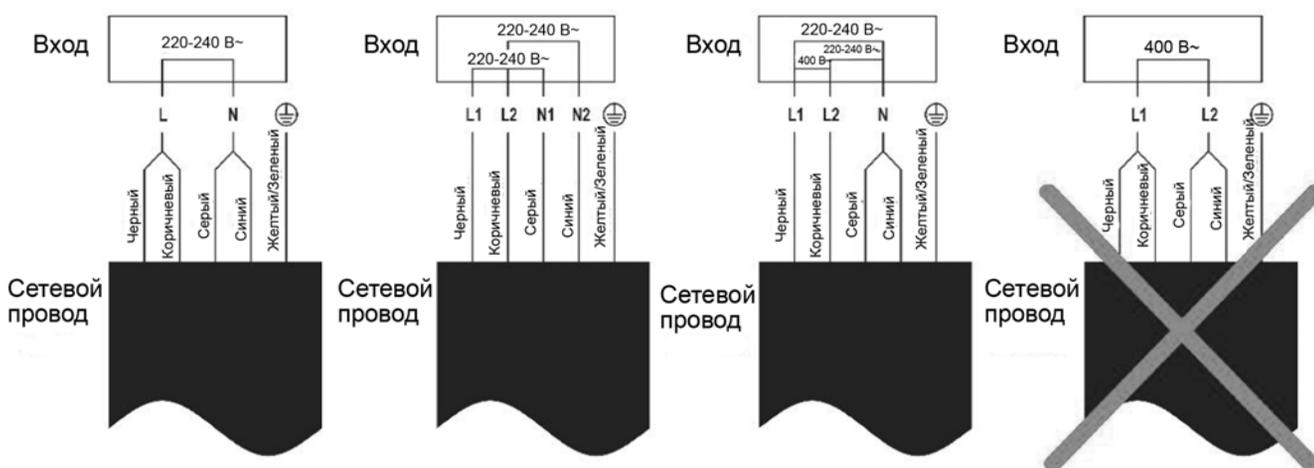
## Электрическое подключение

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.

## ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ

- Транспортировать и хранить прибор необходимо в заводской упаковке.
- Транспорт и хранилища должны обеспечивать защиту приборов 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
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
<b>F3/F4</b>	Неисправность температурного датчика варочной панели	Обратитесь в авторизованный сервисный центр
<b>F9/FA</b>	Неисправность температурного датчика силового транзистора БТИЗ	Обратитесь в авторизованный сервисный центр
<b>E1/E2</b>	Напряжение сети больше или меньше допустимого	Выключите прибор и подождите, пока напряжение в сети стабилизируется
<b>E3</b>	Перегрев варочной поверхности	Выключите плиту и подождите, пока варочная поверхность остынет
		Не устанавливайте на конфорку пустую посуду
<b>E5</b>	Перегрев силового транзистора БТИЗ	Выключите плиту и подождите, пока варочная поверхность остынет, снова включите. Убедитесь, что вентилятор исправен

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Модель	ZIN617B
Ширина, см	77
Тип	Индукционная/Встраиваемая
Управление	Сенсорное/Слайдеры
Напряжение/Частота, В/Гц	220-240, 50/60
Мощность (макс.), Вт	7200
Количество конфорок	5
Ближняя левая конфорка (Вт/мм)	2000 (B=2600)/180
Дальняя левая конфорка (Вт/мм)	1500 (B=2000)/180
Центральная конфорка (Вт/мм)	2000 (B=2600)/210
Дальняя правая конфорка (Вт/мм)	2000 (B=2600)/180
Ближняя правая конфорка (Вт/мм)	1500 (B=2000)/180
Уровни мощности нагрева	1-9
PowerBoost	+
Flex-зона/BBQ (Вт/мм)	2x2800 (B=3500)/400x200
Подогрев	+
Пауза (Stop&Go)	+
Таймер (мин)	99
Блокировка (Защита от детей)	+
Индикатор остаточного тепла	+
Автоотключение	+
Габаритные размеры (ШxГxВ), мм	770x520x60
Размеры ниши для встраивания (ШxГ), мм	740x490
Вес (нетто), кг	11.6
Вес (брутто), кг	13.5
Длина сетевого шнура, м	1
Материал панели	Стеклокерамика Vitro Ceramic Glass
Цвет	черный

## КОМПЛЕКТАЦИЯ

1. Поверхность варочная электрическая – 1 шт.
2. Инструкция по эксплуатации – 1 шт.
3. Винт 5x8 мм - 4 шт.
4. Прижим – 4 шт.
5. Гарантийный талон – 1 шт.
6. 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 центр 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