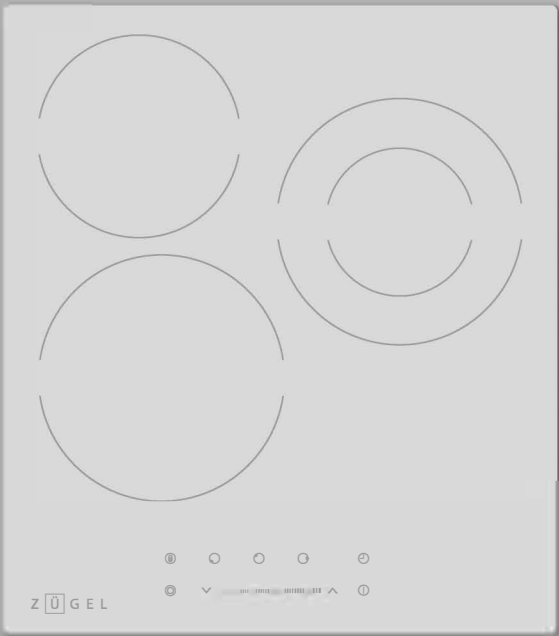
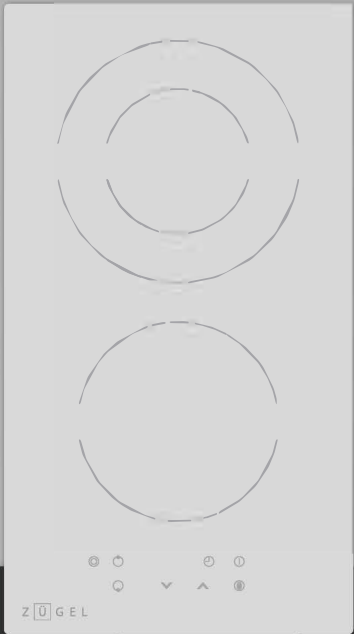
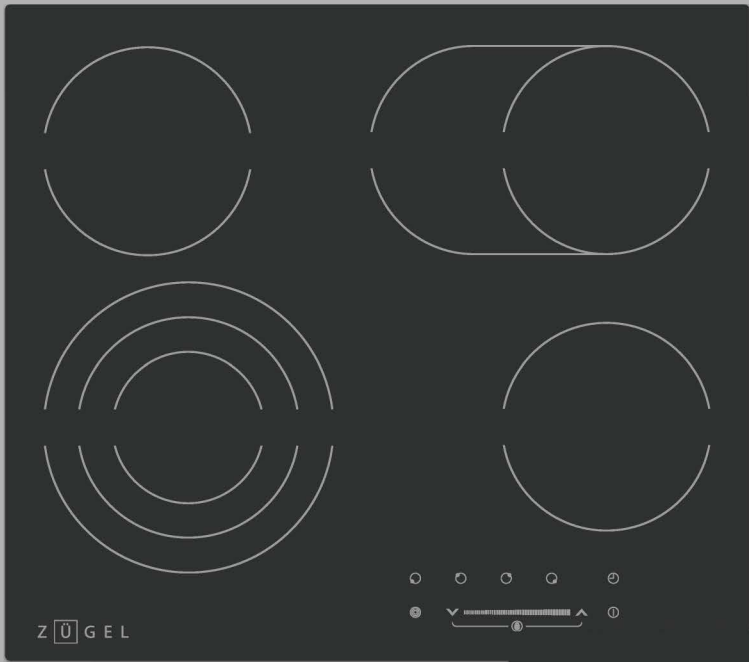




Варочная панель

ZEH292B/ZEH292W

ZEH452B/ZEH452W

ZEH602B

ZEH603B/ZEH603FB/

ZEH603W

Z **Ü** G E L

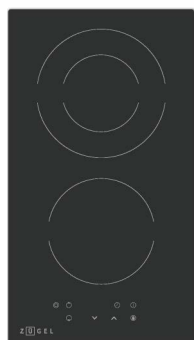
И Н С Т Р У К Ц И Я
П О Э К С П Л У А Т А Ц И И

Уважаемый покупатель!

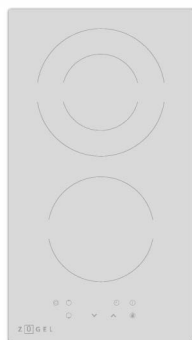
Благодарим вас за приобретение варочной панели ZÜGEL. Бытовая техника ZÜGEL – это сочетание инновационных технологий и высоких стандартов качества. Используя нашу технику, вы непременно останетесь довольны результатом. ZÜGEL - совершенство в быту!

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

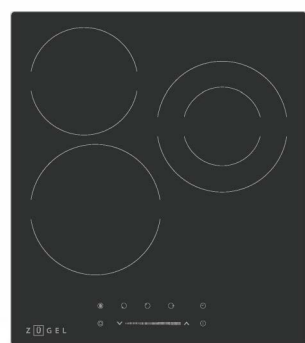
ZEN292B



ZEN292W



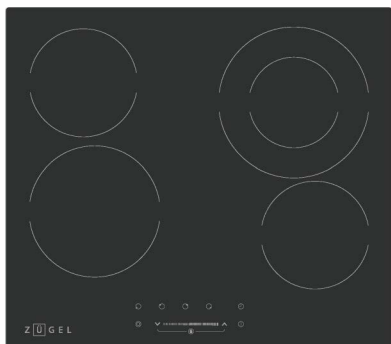
ZEN452B



ZEN452W



ZEN602B



ZEN603B



ZEN603FB



ZEN603W



- Высококачественная стеклокерамика Vitro Ceramic Glass и EuroKera (Франция)
- 9 уровней нагрева для приготовления любых блюд
- Сенсорное управление легким касанием (Slider Touch)
- Таймер 99 минут
- Блокировка (Защита от детей)
- Автоотключение
- Защита от перегрева
- Защита от перелива
- Индикатор остаточного тепла
- Конфорки с расширением зоны нагрева (опционально – в зависимости от модели):
 - **Двойная или тройная зона** позволяет готовить в посуде любого размера от сотейника до большой кастрюли.
 - **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.

!

- 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 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, 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.



Сенсорное управление

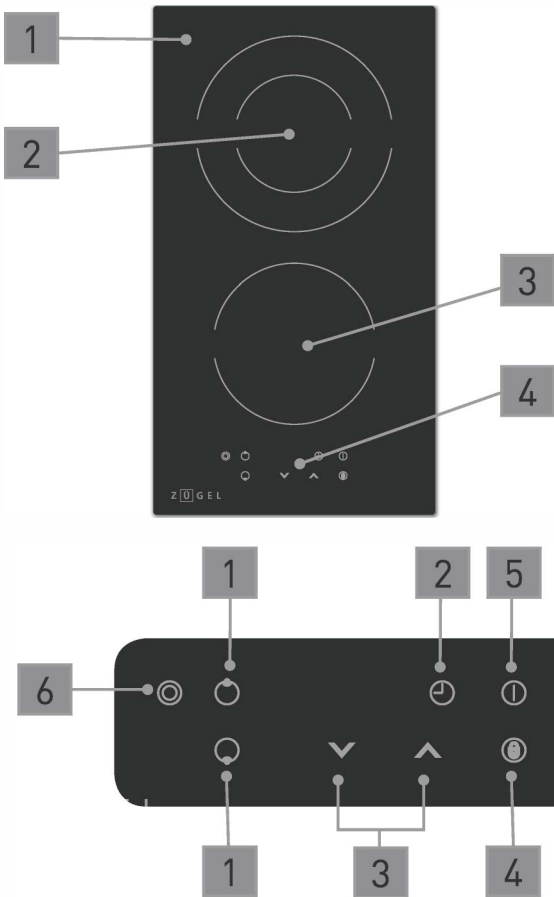
Управление осуществляется с помощью сенсорных кнопок или слайдера (опционально) легким касанием пальцев. Сенсорный слайдер позволяет плавно регулировать мощность приготовления.

- 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.



Z Ü G E L

ZEH292B/ZEH292W



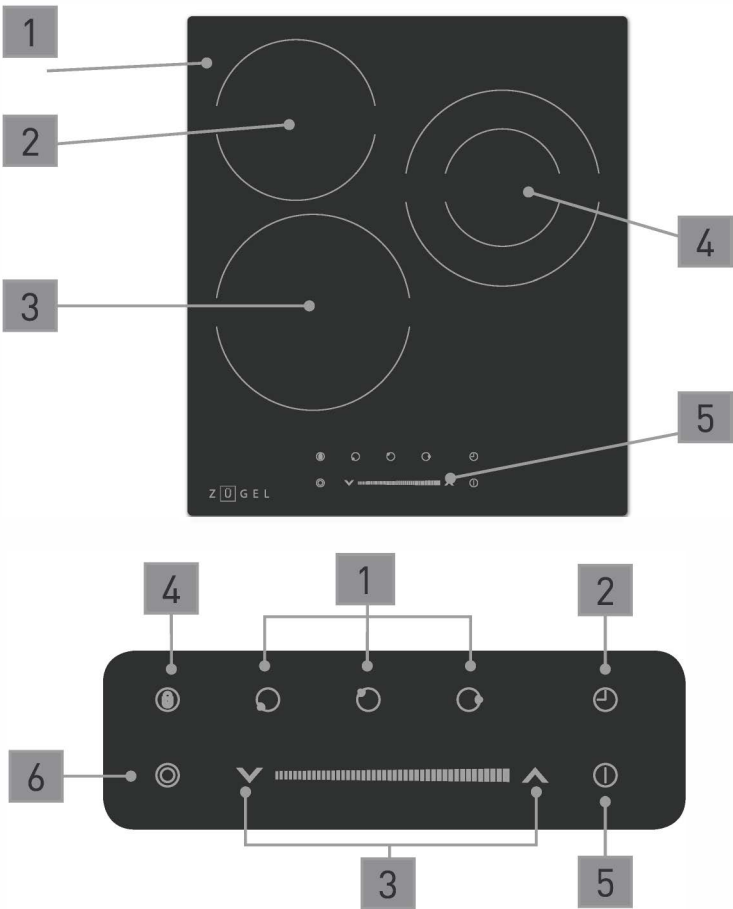
ОБЩИЙ ВИД

- 1. Стеклокерамическая поверхность
- 2. Дальняя конфорка (2000/1000 Вт)
- 3. Ближняя конфорка (1200 Вт)
- 4. Панель управления

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

- 1. Выбор конфорки
- 2. Таймер
- 3. Регулировка мощности нагрева
- 4. Блокировка
- 5. Вкл./Выкл.
- 6. Включение/Выключение внешнего контура

ZEH452B/ZEH452W



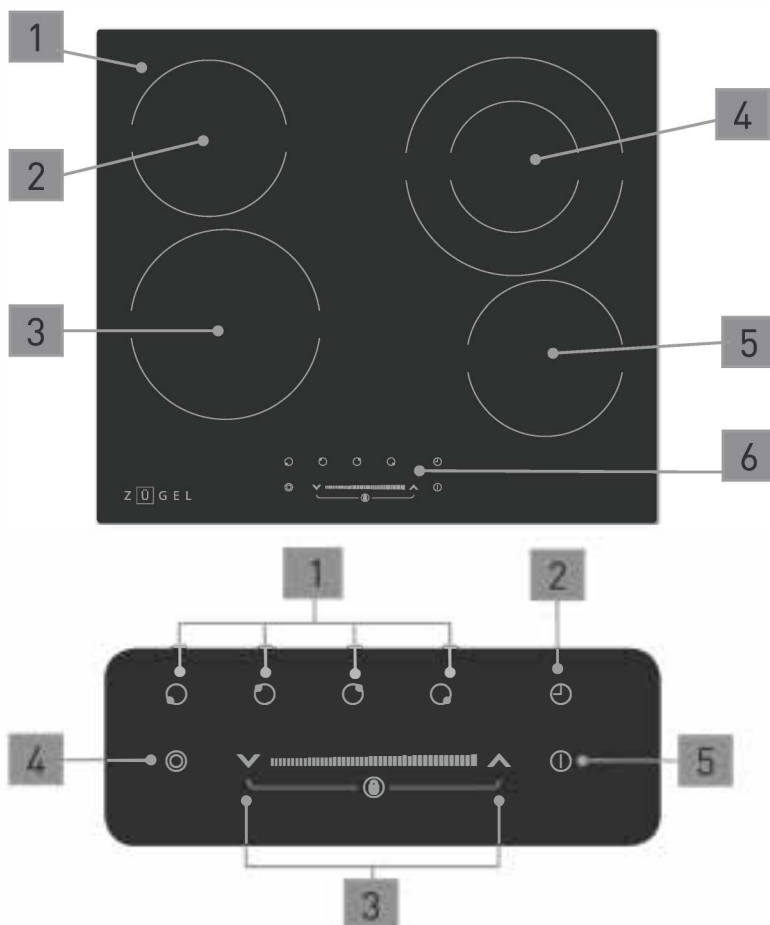
ОБЩИЙ ВИД

- 1. Стеклокерамическая поверхность
- 2. Дальняя левая конфорка (1200 Вт)
- 3. Ближняя левая конфорка (1800 Вт)
- 4. Правая конфорка (2000/1000 Вт)
- 5. Панель управления

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

- 1. Выбор конфорки
- 2. Таймер
- 3. Регулировка мощности нагрева
- 4. Блокировка
- 5. Вкл./Выкл.
- 6. Включение/Выключение внешнего контура

ZEN602B



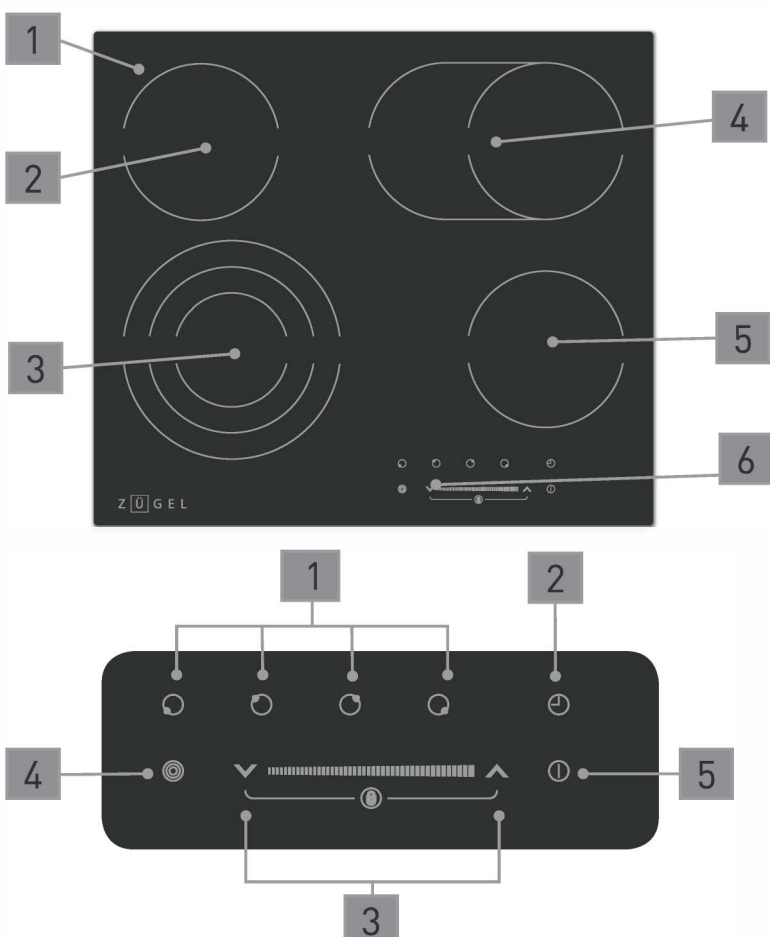
ОБЩИЙ ВИД

1. Стеклокерамическая поверхность
2. Дальняя левая конфорка (1200 Вт)
3. Ближняя левая конфорка (1800 Вт)
4. Правая дальняя конфорка (2200/1000 Вт)
5. Правая ближняя конфорка (1200 Вт)
6. Панель управления

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

1. Выбор конфорки
2. Таймер
3. Регулировка мощности нагрева/Блокировка
4. Включение/Выключение внешнего контура
5. Вкл./Выкл.

ZEN603B/ZEN603FB/ZEN603W

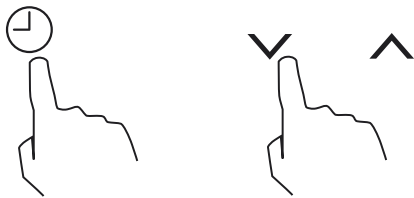


ОБЩИЙ ВИД

1. Стеклокерамическая поверхность
2. Дальняя левая конфорка (1200 Вт)
3. Ближняя левая конфорка (2300/1600/800 Вт)
4. Правая дальняя конфорка (2000/1100 Вт)
5. Правая ближняя конфорка (1200 Вт)
6. Панель управления

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

1. Выбор конфорки
2. Таймер
3. Регулировка мощности нагрева/Блокировка
4. Включение/Выключение внешнего контура
5. Вкл./Выкл.



В) Для моделей со слайдером нажмите кнопку **Таймер** , на дисплее таймера отобразится значение «30». Сначала мигают десятки, установите таймер с помощью перемещения пальца по шкале уровня мощности. После этого в течение 3 секунд будет мигать первая цифра – настройте ее значение с помощью слайдера. Затем начнет мигать вторая цифра – настройте ее также с помощью слайдера.



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.

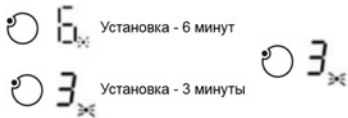
3. После установки таймера сразу начнется обратный отсчет времени, на дисплее таймера будет отображаться оставшееся до отключения конфорки время. Около значения мощности будет гореть красная точка, указывающая на выбранную для отключения конфорку.
4. По истечении установленного времени конфорка автоматически отключится, на дисплее таймера отобразится значение «---».

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

Красная точка рядом с индикатором уровня мощности будет мигать.



По истечении установленного времени соответствующая конфорка автоматически отключится, на дисплее отобразится значение «---».

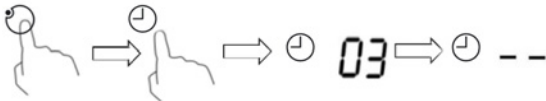


ПРИМЕЧАНИЕ

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 нажмите кнопку **Таймер** . Таймер отключится, на дисплее отобразится значение «---».



ПРАКТИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ НА СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКОЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

- При закипании блюда уменьшите уровень мощности.
- 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. 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.

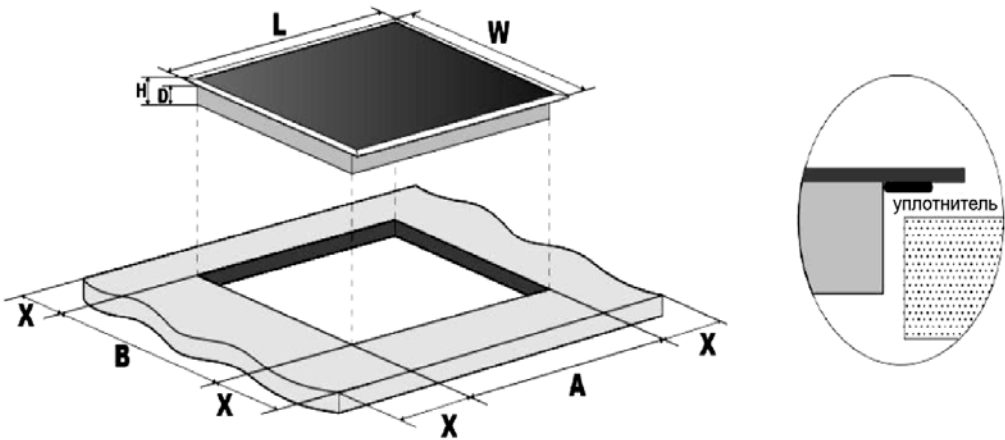
УСТАНОВКА И ПОДКЛЮЧЕНИЕ

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 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.
- 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.)
ZEH292B/ZEH292W	288	520	52	48	268	500	50
ZEH452B/ZEH452W	450	510	44	40	425	495	50
ZEH602B	590	520	52	48	560	490	50
ZEH603B/ZEH603FB/ ZEH603W	590	520	52	48	560	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.)	30 (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.

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

Стекло
B Саморез ST3. 5x8
A Основание
D Основание панели
Рабочая поверхность шкафа

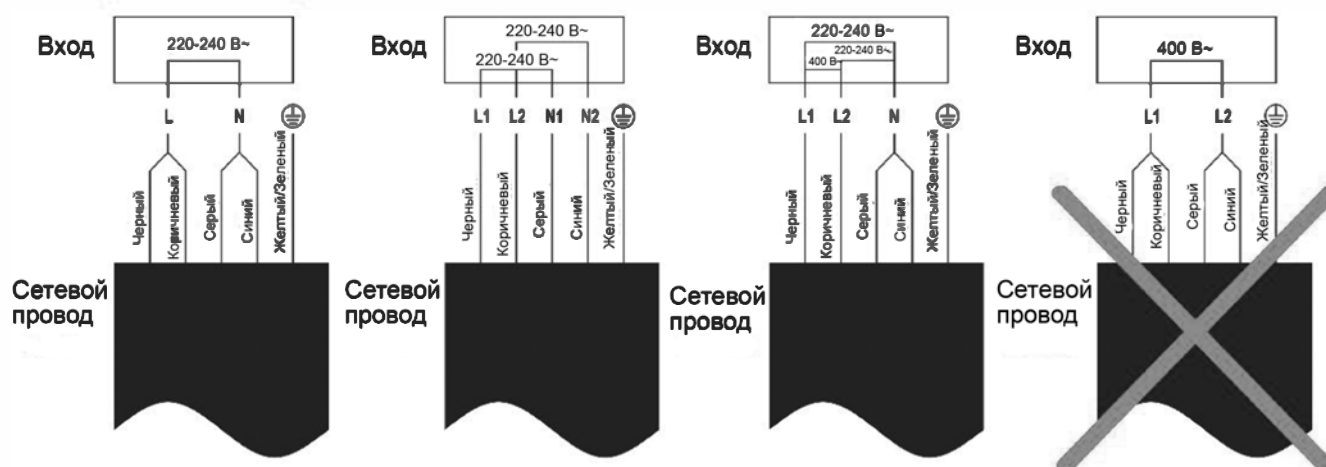
Электрическое подключение

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.



- Автоматический выключатель должен 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 расположен 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
	Диаметр днища значительно меньше диаметра конфорки	Используйте подходящую для стеклокерамики посуду
	Посуда расположена не по центру конфорки	
	На конфорке 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
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
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
F3/F4	Неисправность температурного датчика варочной панели	Обратитесь в авторизованный сервисный центр
F9/FA	Неисправность температурного датчика силового транзистора БТИЗ	Обратитесь в авторизованный сервисный центр
E1/E2	Напряжение сети больше или меньше допустимого	Выключите прибор и подождите, пока напряжение в сети стабилизируется
E3	Перегрев варочной поверхности	Выключите прибор и подождите, пока варочная поверхность остынет
		Не устанавливайте на конфорку пустую посуду
E5	Неисправность силового транзистора БТИЗ	Обратитесь в авторизованный сервисный центр

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Варочная панель/ Модель	ZEN292B/ ZEN292W	ZEN452B/ ZEN452W	ZEN602B	ZEN603B/ZEN603FB/ ZEN603W
Ширина, см	30	45	60	60
Тип	Стеклокерамическая/Встраиваемая			
Управление	Сенсорное/Слайдер			
Напряжение/Частота	220-240 В, 50/60 Гц			
Мощность (макс.), Вт	3200	5000	6400	6700
Количество конфорок	2	3	4	4
Ближняя левая конфорка (Вт/мм)	1200/165	1800/200	1800/200	2300/1600/800, 230/175/120
Дальняя левая конфорка (Вт/мм)	1000/2000, 120/200	1200/165	1200/165	1200/165
Дальняя правая конфорка (Вт/мм)	-	1000/2000, 120/200	2200/1000, 230/138	2000/1100, 270x165
Ближняя правая конфорка (Вт/мм)	-		1200/165	1200/165
Уровни мощности нагрева	1-9	1-9	1-9	1-9
Таймер (мин)	99	99	99	99
Блокировка (Защита от детей)	+	+	+	+
Индикатор остаточного тепла	+	+	+	+
Автоотключение	+	+	+	+
Габаритные размеры (ШxГxВ), мм	288x520x52	450x510x44	590x520x52	590x520x52
Вес (нетто), кг	4.3	6.8	8.7	8.8
Вес (брутто), кг	5.3	7.9	10.1	10.2
Материал панели	Стеклокерамика		Стеклокерамика Vitro Ceramic Glass	Стеклокерамика
	Vitro Ceramic Glass/ EuroKera (Франция)			Vitro Ceramic Glass/ EuroKera (Франция)
Цвет	черный/белый		черный	черный/белый

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 000 «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>.