



Z Ü G E L

Электроплитка
индукционная

ZHF60B

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 электроплитки индукционной ZÜGEL ZIHF60B. Бытовая техника ZÜGEL – это сочетание инновационных технологий и высоких стандартов качества. Используя нашу технику, вы непременно останетесь довольны результатом. ZÜGEL - совершенство в быту!

Настольная электроплитка ZÜGEL со стеклокерамической варочной поверхностью и индукционной конфоркой быстрого нагрева - самый удобный, быстрый и безопасный способ приготовления пищи. Предназначена для посуды с ферромагнитными свойствами.

СОДЕРЖАНИЕ

Меры предосторожности.....	4
Перед первым использованием.....	8
Общий вид.....	10
Эксплуатация.....	12
Практические рекомендации по приготовлению.....	16
Очистка.....	19
Возможные проблемы и способы их устранения.....	21
Технические данные.....	24
Утилизация.....	25
Гарантийные обязательства.....	26



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

ZIH60B



- Мощность: 200-2000 Вт
- Материал поверхности - высококачественная стеклокерамика
- Индукционная конфорка – мощный быстрый нагрев и экономия электроэнергии
- 8 уровней регулировки мощности:
200-600-1000-1200-1400-1600-1800-2000 Вт
- 8 уровней регулировки температуры:
80-120-140-160-180-210-240-270°C
- 6 программ приготовления: Жаркое/Суп/Кипячение/Фритюр/Жарка/На пару
- Сенсорная панель управления
- LED-дисплей
- Таймер на 180 минут
- Автоматическое определение диаметра посуды: 12 - 20 см
- Защита от детей (Блокировка панели)
- Защита от перегрева и скачков напряжения сети
- Автоотключение
- Ультратонкий дизайн и компактные размеры позволяют легко переносить плитку и брать с собой в дорогу или на дачу

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!

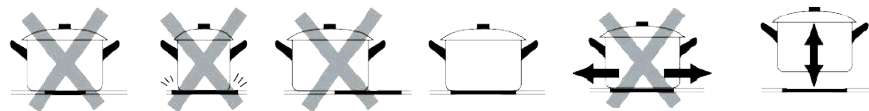
Всегда отключайте прибор от сети перед проведением установки, обслуживания или очистки.

Меры предосторожности при установке

- Перед установкой убедитесь, что прибор не имеет повреждений.
- Установка прибора должна производиться строго в соответствии с указаниями инструкции.
- Прибор во время работы должен находиться на твердой, ровной и устойчивой поверхности.
- При установке оставляйте необходимые зазоры между соседней мебелью и приборами для обеспечения вентиляции и охлаждения прибора.
- При установке плитки следите за тем, чтобы вокруг устройства был зазор не менее 10 см между корпусом и другими поверхностями для свободной циркуляции охлаждающего воздуха.
- При установке не перекрывайте вентиляционные отверстия на корпусе, т.к. это может привести к его перегреву и поломке.
- Во избежание возникновения пожара никогда не располагайте прибор рядом с газовой плитой, открытым огнем и другими источниками тепла.
- Не устанавливайте прибор в непосредственной близости от дверей или окон, чтобы при их открывании предотвратить падение прибора или посуды с его поверхности.
- Производитель не несет ответственность за возможный ущерб, нанесенный людям или имуществу вследствие неправильной установки 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.
- 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 плитку без установленной на конфорке посуды или с пустой посудой.
- Не используйте при приготовлении посуду с острыми краями или сколами, которая может поцарапать поверхность.
- Не передвигайте по поверхности 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 конфорке 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 плитку в качестве подставки или места для хранения.
- Используйте посуду с ровным дном без повреждений и сколов. Прежде чем поставить посуду на конфорку, убедитесь, что дно посуды и поверхность плиты абсолютно чистые. Это позволит избежать появления стойких загрязнений, изменения цвета и повреждения варочной поверхности.
- Запрещается класть на варочную поверхность воспламеняющиеся материалы, а также любые другие посторонние предметы. Не застилайте поверхность фольгой и пр. материалами.
- Запрещается класть на поверхность металлические предметы (ножи, ложки и др.) – они могут сильно нагреться. Не застилайте поверхность фольгой и пр. материалами.
- Не размещайте на поверхности 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.
- Будьте осторожны и не роняйте на стеклокерамическую поверхность 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 возникновения пожара периодически протирайте пыль с сетевой вилки.
- Для корректной работы прибора не перегибайте сильно шнур, избегайте его изломов или повреждений об острые края.
- 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 плитку.
- 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.
- Прежде чем начать очистку, достаньте вилку шнура питания из розетки и убедитесь, что поверхность плитки достаточно остыла.
- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для очистки, так как они могут поцарапать поверхность и вызвать повреждение стекла.
- Следите за тем, чтобы корпус прибора всегда был сухим и чистым. Не погружайте корпус прибора в воду или другие жидкости. Не мойте его в посудомоечной машине или под проточной струей воды.
- Для очистки поверхности используйте мягкую ткань и при необходимости нейтральные чистящие средства. Нельзя применять такие растворители как бензин, спирт, амилцетат и пр. При сильных загрязнениях используйте специальные средства для очистки стеклокерамики – строго следуйте указаниям по их применению.
- При очистке загрязненной варочной поверхности не лейте на неё воду, а протирайте влажной тряпкой.
- Производитель не несет ответственности за появление царапин, изменение цвета, стирание надписей и рисунка на поверхности варочной поверхности, обусловленных неправильной эксплуатацией плиты или применением неподходящих средств для её очистки.
- Для очистки прибора не используйте бытовые пароочистители.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- После хранения плитки в холодном помещении или перевозки в зимних условиях перед началом использования дайте прибору прогреться при комнатной температуре в течение 2–3 часов в распакованном виде.
- Извлеките прибор из коробки. Удалите упаковочные материалы и рекламные наклейки. Внимательно осмотрите устройство на предмет возможных дефектов, сколов и других повреждений варочной поверхности, корпуса и сетевого шнура. Использование прибора с любыми повреждениями или неисправностями запрещено.
- Перед началом использования ознакомьтесь с принципом действия и правилами использования индукционных варочных поверхностей.

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 плитка, 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. Дно посуды должно быть абсолютно ровным, не изогнутым, без царапин, сколов и прочих повреждений. Не используйте при приготовлении на панели посуду с острыми краями или сколами, которая может поцарапать поверхность.



Выбор посуды

Для успешного приготовления пищи на индукционной варочной поверхности необходимо правильно подобрать подходящую посуду. Посуда для индукции маркируется специальным значком  или

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



ВНИМАНИЕ!

Посуда из стекла, керамики, алюминия и меди без специального капсульного дна из сплавов для использования на индукционных конфорках не предназначена.

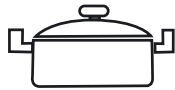
При установке неподходящей посуды конфорка работать не будет.



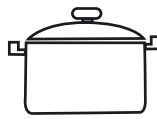
Неподходящая посуда



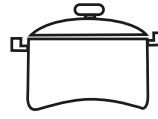
Алюминиевый
чайник



Огнеупорное
стекло



Жаропрочная
керамика



Неровное дно



Дно с ножками




10см<Ø дна

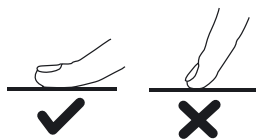


Ø дна>22см

Для корректной работы плитки, а также во избежание повреждения стеклокерамической поверхности, перед включением и началом приготовления убедитесь в следующем:

1. Посуда подходит для индукционных плит: маркирована специальным значком , надписью INDUCTION или проверена магнитом.
2. Диаметр дна посуды составляет 12-20 см.
3. Днище используемой посуды ровное и гладкое. Не имеет сколов и иных повреждений. Любая посуда с вогнутым или неровным деформированным дном не подходит для данной плиты.
4. Днище посуды и поверхность плиты абсолютно чистые. Это позволит избежать появления стойких загрязнений, изменения цвета и повреждения варочной поверхности.
5. Никогда не оставляйте пустую посуду на включенной варочной поверхности. Это может вызвать её перегрев и как следствие поломку плиты.

Сенсорное управление



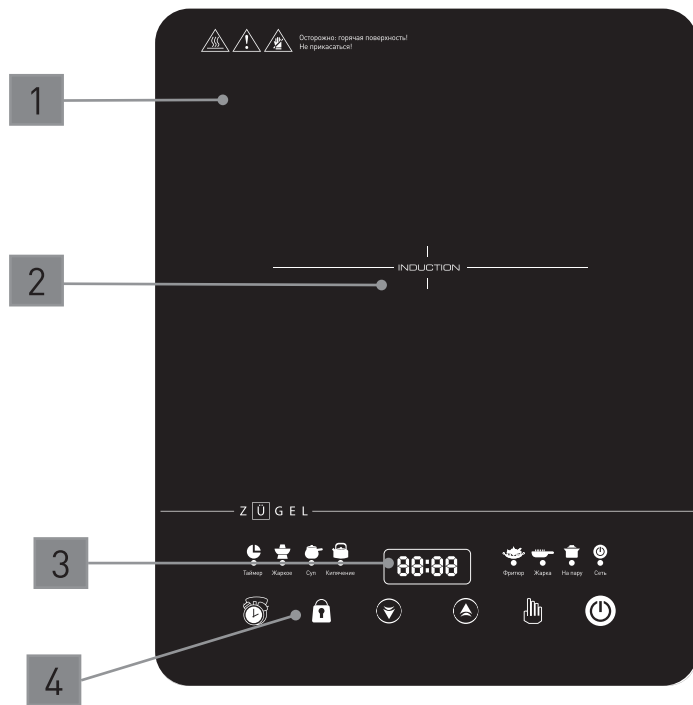
Управление осуществляется с помощью сенсорных кнопок легким касанием пальцев.

- Касайтесь сенсорные кнопки подушечкой пальца, а не его кончиком.
- Следите за тем, чтобы панель управления всегда была сухой и чистой. Остатки пищи или влага создают затруднения при ее использовании.



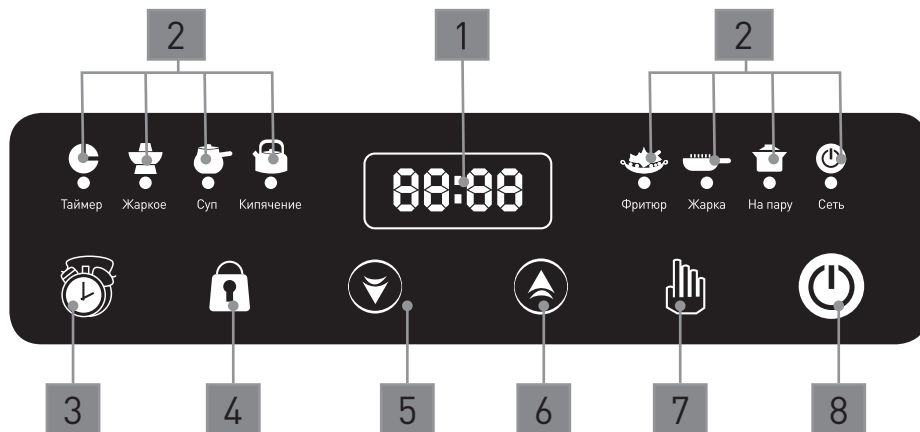
Z Ü G E L

ОБЩИЙ ВИД




1. Стеклокерамическая поверхность
2. Нагревательная индукционная конфорка
3. Дисплей
4. Панель управления

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ




1. LED-дисплей
2. LED-индикаторы: таймера/программ/сети
3. Кнопка **ТАЙМЕР**
4. Кнопка **БЛОКИРОВКИ** панели
5. Кнопка уменьшения значения мощности/температуры/времени
6. Кнопка увеличения значения мощности/температуры/времени
7. Кнопка **МЕНЮ** (выбор программы приготовления)
8. Сетевая кнопка **Вкл./Выкл.**

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

- Установите плитку на ровную устойчивую поверхность.
- Установите по центру варочной поверхности (конфорки) посуду с продуктами.
- Подключите прибор к сети (~220 В/10 А).
- Включите плитку нажатием кнопки **Вкл./Выкл.** , на дисплее загорится индикатор сети «ON».

ПРИМЕЧАНИЕ


Если в течение 60 секунд не производится последующих действий с панелью управления, то прибор снова перейдет в дежурный режим.

- Нажатием кнопки **Меню**  выберите желаемую программу приготовления: **Жаркое/Суп/Кипячение/Фритюр/Жарка/На пару**. Загорится соответствующий индикатор, на дисплее отобразится предустановленное для данной программы значение мощности или температуры, начнется нагрев конфорки.
- При необходимости, в зависимости от количества и качества содержимого посуды, нажатием кнопок «+/-» скорректируйте мощность приготовления в диапазоне от 200 до 2000 Вт: 200-600-1000-1200-1400-1600-1800-2000 Вт




ПРИМЕЧАНИЕ

Регулировка мощности возможна на программах: **Жаркое/На пару/Суп/Кипячение**. Данные программы рекомендуется использовать для тушения, варки и кипячения различных блюд.

- На программах **Жарка** и **Фритюр**, в зависимости от количества и качества содержимого посуды, нажатием кнопок «+/-» можно скорректировать температуру приготовления в диапазоне от 80 до 270°C: 80-120-140-160-180-210-240-270°C.



- Чтобы остановить процесс приготовления, нажмите кнопку **Вкл./Выкл.** .
- Чтобы отключить прибор от сети, извлеките сетевой шнур из розетки.

Программы приготовления

Программа	Предустановленные параметры/регулировка			Таймер, час/мин
	Мощность, Вт	Температура, °C	Время, час/мин	
 Жаркое	1400 / 200-2000	-	-	0:01-3:00
 Жарка	-	210 / 80-270	-	0:01-3:00
 Фритюр	-	270 / 80-270	-	0:01-3:00
 На пару	1800 (10 мин) + 1200 (50 мин)	-	1:00	0:40-1:30
 Суп	1600 (10 мин) + 1000 (10 мин) + 600 (55 мин)	-	1:15	0:40-1:30
 Кипячение	2000	-	0:20	0:03-0:40


Таймер (Установка времени приготовления)

- При желании можно установить время приготовления. Для этого после выбора программы нажмите кнопку

Таймер  , загорится соответствующий индикатор  , а на дисплее - предустановленное время «0:10». Затем нажатием кнопок «+/-» установите желаемое время приготовления от 1 минуты до 3 часов, в зависимости от выбранной программы (см. таблицу программ).

ПРИМЕЧАНИЕ





Краткое нажатие кнопок «+/-» увеличивает/уменьшает время приготовления на 1 минуту, при длительном нажатии происходит ускоренное изменение значения времени.

- Через 5 секунд после установки времени начнется процесс приготовления, на дисплее пойдет обратный отсчет времени. Через установленный промежуток времени плитка автоматически отключится.
- Чтобы отменить установленный таймер, снова нажмите кнопку **Таймер** .

ВНИМАНИЕ!

Несмотря на то, что через установленное время плитка отключается автоматически, во избежание подгорания пищи, выкипания жидкости и пр. нарушений процесса приготовления, не оставляйте прибор без присмотра и постоянно контролируйте его работу.

Блокировка панели (Защита от детей)

- Чтобы избежать нежелательного вмешательства в работу включенной плитки и внесения изменений в установленные параметры, можно использовать функцию защиты от детей. Для блокировки панели кратко нажмите кнопку **блокировки** , на дисплее появится индикация «**LOC**». Кнопки управления будут заблокированы, за исключением кнопки **Вкл./Выкл.**  и кнопки **блокировки** .
- Для разблокировки панели снова нажмите и удерживайте в течение нескольких секунд кнопку , после чего индикация «**LOC**» на дисплее погаснет, а кнопки управления вновь станут активными.

Защита от перегрева

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

Автоотключение

- Если вы используете неподходящую посуду или включаете конфорку без посуды, то на дисплее отобразится индикация **E0** и плита выключится.
- Если в течение 60 секунд не производится никаких действий с панелью управления, то прибор переходит в дежурный режим работы.
- Если вы не выключаете плитку самостоятельно и не устанавливаете таймер, то через 2 часа, если не производится никаких действий с панелью управления

ПРАКТИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ НА ИНДУКЦИОННОЙ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

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

Томление

Томление - это щадящий процесс приготовления пищи на температуре не более 90°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 мощности 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. Жарить на высокой температуре. 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 на высокой температуре. 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 уровня 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	1	2	3	4	5	6	7	8
Мощность, Вт	200	600	1000	1200	1400	1600	1800	2000
Температура, °C	80	120	140	160	180	210	240	270

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

ОЧИСТКА

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

- Перед проведением очистки отключите прибор от сети и дайте ему остыть.
- Для очистки корпуса используйте мягкую ткань и при необходимости нейтральные чистящие средства. Нельзя применять такие растворители как бензин, спирт, амилацетат и пр.
- Следите за тем, чтобы чистящие средства не оставались на стеклокерамической поверхности, тщательно удаляйте их остатки после очистки.
- Не используйте для очистки бытовые пароочистители.
- Не погружайте прибор в воду или другие жидкости. Запрещается мыть его в посудомоечной машине или под проточной струей воды.
- После очистки варочной поверхности протрите ее насухо, чтобы избежать образования разводов.
- После очистки прибор просушите и уберите на хранение в сухое, прохладное и вентилируемое место, вдали от воспламеняющихся и взрывоопасных веществ.

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.

<p>Перелив жидкости на варочную поверхность. Жидкость на панели управления.</p>	<p>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.</p>	<p>При попадании жидкости на поверхность прибор может работать некорректно. Включайте только сухую панель после полного удаления влаги.</p>
<p>Подгоревшие остатки пищи. Сильные загрязнения от «убежавшего» подгоревшего молока и блюд с содержанием сахара (варенье, сладкие каши и пр.).</p>	<p>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.</p>	<p>Загрязнения, оставшиеся от «убежавшего» молока и сладких блюд, желательно удалять сразу с еще теплой поверхности, иначе после остывания они плохо поддаются очистке.</p>
	<p>С помощью салфетки удалите сильные загрязнения.</p>	<p>Скребок очень острый – соблюдайте осторожность при работе с ним.</p>
	<p>Далее произведите стандартную очистку стеклокерамики, как описано в пункте 1 данной таблицы.</p>	<p>При сильных загрязнениях используйте специальные средства для очистки стеклокерамических поверхностей, которые имеются в продаже. Строго следуйте указаниям по их применению.</p>

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
Прибор подключен к сети, но нагрев не включается	На плите отсутствует посуда	Установите подходящую посуду с ферромагнитными свойствами и соответствующего диаметра по центру варочной поверхности (конфорки)
	Диаметр дна значительно меньше диаметра конфорки	
	Посуда расположена не по центру конфорки	
	На плите посуда из неподходящего материала	Обратитесь в авторизованный сервисный центр
	Неисправность нагревательного элемента	
	Неисправность платы управления	
	Панель управления заблокирована	Разблокируйте панель управления, согласно указаниям соответствующего раздела инструкции
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 плитки внезапно прекращается. На дисплее появляется код ошибки	Перегрев варочной поверхности	Подождите полного охлаждения прибора, включите через некоторое время и продолжите работу
	Высокая температура в помещении	Охладите помещение. Используйте плитку только после снижения температуры воздуха в помещении.
	Блокированы вентиляционные отверстия	Освободите вентиляционные отверстия
	Сработал установленный таймер	Нормальное явление
	Произошло автоотключение прибора через 2 часа работы	
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 плитка автоматически отключается, а на дисплее загорается код ошибки.

КОДЫ ОШИБОК

Код ошибки	Возможные причины	Устранение
E0	Диаметр дна посуды значительно меньше диаметра конфорки	Используйте только подходящую посуду и правильно устанавливайте ее на конфорке – ознакомьтесь с соответствующим разделом инструкции
	Отсутствие посуды на конфорке	
	Посуда из неподходящего материала или с деформированным дном	
	Посуда установлена не по центру конфорки	
E1	Напряжение сети менее 80 В	Выключите прибор и подождите, пока напряжение в сети стабилизируется до ~220-240 В
E2	Напряжение сети более 270 В	Выключите прибор и подождите, пока напряжение в сети стабилизируется до ~220-240 В
E3	Неисправность температурного датчика варочной панели	Обратитесь в авторизованный сервисный центр
E5	Перегрев варочной поверхности плитки	Выключите плитку и подождите, пока варочная поверхность остынет
E6	Неисправность силового модуля IGBT	Неисправность силового модуля IGBT
E7	Короткое замыкание или обрыв цепи термопары	Обратитесь в авторизованный сервисный центр

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Мощность:	200-2000 Вт
Напряжение:	~220-240 В, 50/60 Гц
Тип нагрева:	индукционный
Температура нагрева:	80-270°C
Таймер:	до 3 часов
Регулировка мощности/температуры/времени:	да
Дисплей:	цифровой/LED
Управление:	сенсорное
Защита от перегрева:	да
Защита от детей:	да
Автоотключение:	да
Диаметр конфорки:	15.5 см
Диаметр посуды:	12 - 20 см
Материал поверхности:	высококачественная стеклокерамика
Материал корпуса:	ABS/PP-пластик
Макс. нагрузка:	8 кг
Габаритные размеры:	280x350x70 мм
Вес (нетто/брутто):	1.85/2.1 кг
Длина сетевого шнура:	120 см
Цвет:	черный

КОМПЛЕКТАЦИЯ

1. Электроплитка индукционная – 1 шт.
2. Руководство по эксплуатации – 1 шт.
3. Гарантийный талон – 1 шт.
4. Упаковка – 1 комплект.

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 2002/96/ЕС 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» ООО «Цюгель Рус»/Zugel Rus LLC 127322, город Москва,
ул. Яблочкова, 21, корпус 3, комната 2