

Günter & Hauer

- Bedienungsanleitung
- Instruction manual
- Istruzioni di montaggio e d'uso
- Prescriptions de montage et mode d'emploi
- Manual de instructiuni
- Instrukcja obsługi i montażu
- használati útmutató
- **Керівництво користувача**

Glaskeramik Einbau Induktionskochfeld **Вбудована індукційна варильна поверхня**

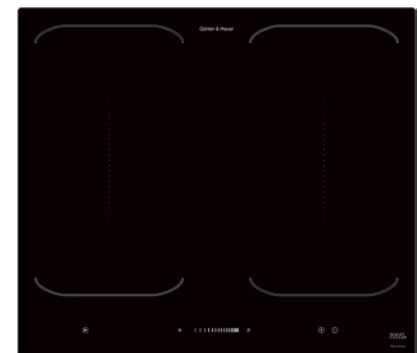
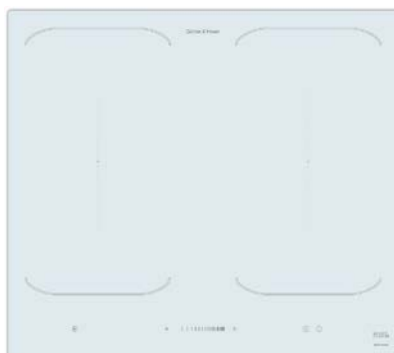
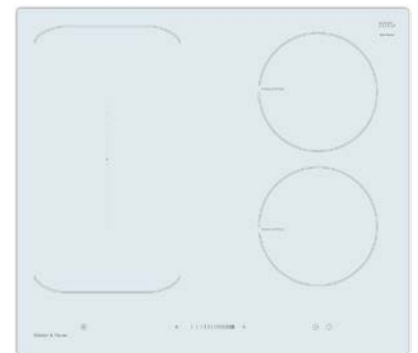
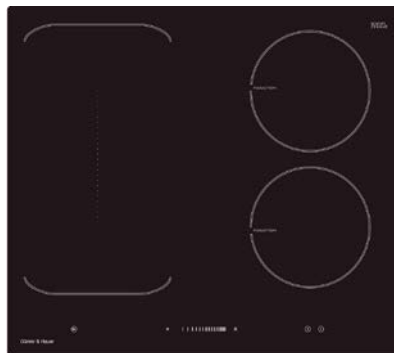
MODEL:

I 63 FZ

I 64 FZW

I 67 DZW

I 67 DZB





ПОРАДИ І ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

MODEL:

I 63 FZ

I 64 FZW

I 67 DZW

I 67 DZB

Уважно ознайомтеся з даними інструкціями. Тільки після цього ви зможете правильно користуватися приладом.

Збережіть керівництва з експлуатації та установки. У разі передачі електроприладу іншій особі, передайте ці керівництва разом з ним.

Перевірте стан електроприладу після зняття з нього упаковки. Якщо під час транспортування він отримав пошкодження, не підключайте прилад, а зв'яжіться з сервісним центром. В іншому випадку, Ви втратите право на отримання компенсації.

ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Цей прилад призначений виключно для побутового використання. Використовуйте варильну панель тільки для приготування їжі. Не залишайте працюючий прилад без нагляду.

БЕЗПЕЧНА ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Для безпечного використання даного приладу дорослі і діти, які з причини фізичних, сенсорних або психічних обмежень, по недосвідченості або незнанню не в змозі їм користуватися, не повинні робити цього без нагляду відповідальної дорослої особи.

Не допускайте, щоб діти грали з електроприладом.

ПЕРЕГРІТЕ МАСЛО І ЖИР

Існує небезпека пожежі!

Перегріте масло і жир легко спалахують. Ніколи не залишайте нагріватися жир або масло без нагляду. У разі займання масла або жиру ніколи не заливайте полум'я водою. Загасіть його, накривши посуд кришкою або тарілкою. Вимкніть конфорку.

ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ НА ВОДЯНІЙ БАНІ

При приготуванні на водяній бані продукти поміщаються в посуд, який в свою чергу ставиться в каструлю більшого діаметра з водою. Таким чином, продукти готуються під дією рівномірного і м'якого тепла гарячої води, а не безпосередньо на конфорці. Під час приготування їжі на водяній бані металеві, скляні та інші судини не повинні стикатися безпосередньо з дном каструлі, в якій знаходиться вода. Це допоможе уникнути пошкодження скляної поверхні варильної панелі і посуду через перегрів конфорки.

ВАРИЛЬНА ПАНЕЛЬ НАГРІВАЄТЬСЯ

Не чіпайте гарячі конфорки. Не допускайте дітей до варильної панелі. Ніколи не кладіть легкозаймисті предмети на варильну панель. Не зберігайте легкозаймисті предмети і аерозолі в ящиках під варильною панеллю.

MODEL:

I 63 FZ

I 64 FZW

I 67 DZW

I 67 DZB

МОКРЕ ДНО ПОСУДУ І МОКРІ КОНФОРКИ

Існує небезпека отримання травм!

Якщо між дном каstrулі та конфоркою знаходиться якась рідина, при нагріванні може виникнути тиск пару. Через нього посуд може раптово підскочити. Завжди стежте за тим, щоб дно посуду і конфорки були сухими.

ТРИЩИНИ НА ВАРИЛЬНІЙ ПАНЕЛІ

Існує небезпека ураження електрострумом!

Якщо варильна панель розбита або має тріщину, відключить прилад від електромережі. Зв'яжіться з сервісним центром.

Якщо індикатор не працює, вимкніть конфорку. Зв'яжіться з сервісним центром.

ВАРИЛЬНА ПАНЕЛЬ ВІДКЛЮЧАЄТЬСЯ

Існує небезпека пожежі!

Якщо варильна панель автоматично відключається і її неможливо використовувати, згодом вона може раптово включитися. Щоб уникнути цього відключить прилад від електричної мережі. Зв'яжіться з сервісним центром.

НЕ КЛАДІТЬ МЕТАЛЕВІ ПРЕДМЕТИ НА ІНДУКЦІЙНУ ВАРИЛЬНУ ПАНЕЛЬ

Існує небезпека опіку!

Не залишайте на варильній панелі ножі, виделки, ложки, кришки та інші металеві предмети - вони можуть дуже швидко нагрітися.

ДОГЛЯД ЗА ВЕНТИЛЯТОРОМ

Існує небезпека поломки!

У нижній частині варильної панелі знаходиться охолоджуючий вентилятор. Якщо під варильною панеллю розташований висувний ящик, не зберігайте там дрібні предмети і папір.

Вони можуть бути втягнуті вентилятором, що призведе до його поломки або до порушення охолодження.

Увага! Між вмістом ящика і вхідним отвором вентилятора повинна залишатися відстань не менше 20 мм.

НЕКВАЛІФІКОВАНИЙ РЕМОНТ

Існує небезпека ураження електрострумом!

Некваліфікований ремонт являє собою небезпеку. Вимкніть несправний прилад з електромережі. Зв'яжіться з сервісним центром. Ремонт та заміна пошкоджених кабелів живлення повинні проводитися тільки персоналом сервісного центру з відповідною кваліфікацією.

УВАГА!

Даний прилад відповідає нормам безпеки і електромагнітної сумісності. Проте, особам з електрокардіостимулятором не рекомендується наближатися до працюючого приладу. Також можливо, що особи, які використовують інші види електронних пристроїв, наприклад, слухові апарати, можуть відчувати поблизу індукційної варильної панелі неприємні відчуття.

ВИМИКАННЯ ВАРИЛЬНОЇ ПАНЕЛІ

Щоразу після використання варильної панелі необхідно відключити її за допомогою головного вимикача. Не слід чекати автоматичного відключення варильної панелі через відсутність посуду на конфорці.

MODEL:

I 63 FZ

I 64 FZW

I 67 DZW

I 67 DZB

ПРИЧИНИ УШКОДЖЕНЬ

- Шорстке дно посуду може подряпати варильну панель.
- Ніколи не ставте на конфорки порожній посуд. Це може привести до пошкодження варильної панелі.
- Ніколи не ставте гарячий посуд на панель управління, індикаційне поле і раму варильної панелі. Це може привести до пошкодження варильної панелі.
- Падіння твердих або гострих предметів на варильну панель може привести до її пошкодження.
- Фольга і пластмасовий посуд плавляться при контакті з гарячими конфорками. Не рекомендується використання допоміжних покриттів для захисту варильної панелі від забруднення.

ЗАХИСТ НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА

Пакувальний матеріал (плівка, пінопласт та ін..) може становити небезпеку для дітей.

УТИЛІЗАЦІЯ ПАКУВАЛЬНИХ МАТЕРІАЛІВ

Всі матеріали, використовувані для упаковки варильної панелі, повністю придатні для повторного використання. Картон і пінопласт позначені відповідним чином. Будь ласка, проводьте утилізацію пакувальних матеріалів, щоб не завдавати шкоди навколишньому середовищу.



Даний прилад маркований відповідно до Директиви про відходи від електричних та електронних приладів WEEE 2002/96/CE. Дана директива регламентує процес утилізації та вторинного використання відпрацьованих електроприладів на території всього Європейського Союзу.

ПРИГОТУВАННЯ ЗА ДОПОМОГОЮ ІНДУКЦІЇ

MODEL:

I 63 FZ

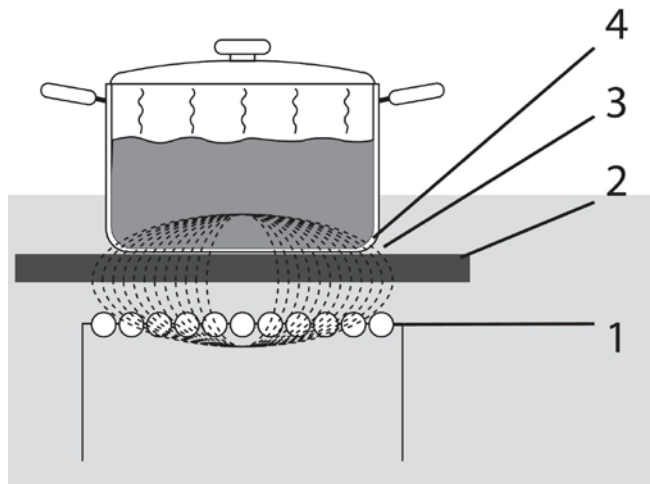
I 64 FZW

I 67 DZW

I 67 DZB

Швидке приготування - Вас здивує, як швидко можна готувати на індукційній панелі. При установці високих значень потужності нагріву страви та рідини закипають дуже швидко. Обов'язково контролюйте приготування, щоб їжа не втекла і не випарилася.

Подача потужності пропорційно діаметру посуду - при індукційному приготуванні задіюється тільки та частина конфорки, на якій встановлений посуд. При використанні невеликого посуду потужність великої конфорки регулюється пропорційно діаметру дна посуду. Через зменшення потужності збільшиться час закипання їжі.



Індукційне приготування зводить теплові втрати до мінімуму, ручки посуду не нагріваються.

Під склокерамічною поверхнею (2) розміщена індукційна котушка (1), яка створює електромагнітне поле (3). Якщо на конфорку поставити посуд з дном, що магнітиться (4), в дні починає індукуватися струм, який нагріває посуд.

Просто	Сенсорне управління зручне у використанні і дозволяє швидко і точно регулювати потужність нагріву. На мінімальній потужності можна розтоплювати шоколад і готувати страви, які зазвичай варяться в пароварці.
Швидко	При високих ступенях нагріву можна швидко довести до кипіння велику кількість їжі.
Чисто	Очистити варильну панель не складе труднощів. Конфорки нагріваються до тієї ж температури, що і посуд, тому їжа, що википіла, не пригорає.
Безпечно	Тепло утворюється безпосередньо на дні посуду. Конфорка нагрівається не більше, ніж сам посуд. Це означає, що поверхня індукційної панелі нагрівається значно менше, ніж на панелях з конфорками Hi-Light. Після того як Ви знімете посуд, конфорка дуже швидко охолоне.

MODEL:
I 63 FZ
I 64 FZW
I 67 DZW
I 67 DZB

Технологія індукційного нагріву означає радикальну зміну традиційних способів нагрівання, тому що тепло утворюється безпосередньо в каструлі. Тому дана технологія має низку переваг:

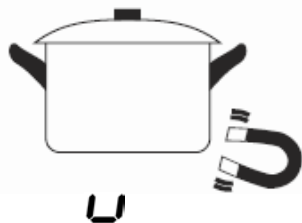
- Для приготування їжі потрібно менше часу, так як нагрівається не сама поверхня, а безпосередньо посуд.
- Економиться енергія.
- Спрощується догляд за поверхнею та її очищення.
- Продукти, що википіли, не так швидко пригорають.
- Можливий точний контроль процесу приготування їжі і підвищена безпека: при впливі на панель управління енергія подається і відключається миттєво. Якщо з включеної індукційної конфорки прибрати посуд, вона припиняє нагрів.

ПІДХОДЯЩИЙ ПОСУД

Посуд з феромагнітних сплавів

На індукційній варильній панелі можна використовувати тільки посуд з феромагнітних сплавів, наприклад:

- сталевий посуд з емальованим покриттям,
- чавунний посуд,
- спеціальний посуд з нержавіючої сталі для індукційних варильних панелей.
- Щоб переконатися в тому, що посуд підходить для індукційної панелі, перевірте, чи притягається він магнітом.



(Знак **U** на дисплеї поверхні означає, що посуд не підходить)

Спеціальний посуд для індукційних варильних панелей. Існує ще один вид спеціального посуду для індукційних варильних панелей, дно якого не повністю складається з феромагнітних сплавів.

РАЗМІРИ ПОСУДУ

Індукційна зона	Діаметр основної окружності посуду	
	Мінімум (мм)	Максимум (мм)
1,2,3,4	140	220
конфорка із змінною площею нагріву	200	220x400

НЕВІДПОВІДНИЙ ПОСУД

Ні в якому разі не використовуйте посуд з наступних матеріалів: звичайна тонка сталь, скло, глина, мідь, алюміній.

MODEL:

I 63 FZ

I 64 FZW

I 67 DZW

I 67 DZB

ХАРАКТЕРИСТИКИ ДНА ПОСУДУ

Характеристики дна посуду можуть вплинути на рівномірність приготування їжі. Посуд з матеріалів, що сприяють розподілу тепла, наприклад, посуд з багат шаровим дном типу «сандвіч» з нержавіючої сталі, забезпечує рівномірний розподіл тепла і економію часу та енергії.

ПУСТИЙ ПОСУД АБО ПОСУД З ТОНКИМ ДНОМ

Не нагрівайте порожній посуд і не використовуйте посуд з тонким дном. Варильна панель обладнана захисною системою запобіжників, але порожня каструля може нагрітися так швидко, що функція захисного відключення не встигне спрацювати і буде досягнута дуже висока температура. У цьому випадку дно посуду може розплавитися і пошкодити скляну поверхню панелі. Якщо це сталося, вимкніть конфорку і не чіпайте каструлю. Якщо після охолодження варильна панель не працює, зверніться до сервісного центру.

ВИЯВЛЕННЯ ПОСУДУ КОНФОРКОЮ

Кожна конфорка має мінімальну межу виявлення на ній посуду, що залежить від матеріалу, з якого виготовлений застосовуваний посуд. Тому слід використовувати конфорку, яка найбільше відповідає діаметру посуду.

Залежно від матеріалу, з якого виготовлений посуд, і його характеристик, конфорка автоматично пристосовується до неї, включаючи меншу або більшу зону нагрівання і подаючи відповідну потужність для забезпечення найкращих результатів приготування їжі.

Позначення на кухонному посуді	Перевірте, чи знаходиться на етикетці знак, який інформує про те, що каструля підходить для індукційних плит. Застосовуйте магнетичні каструлі (з емальованого металу, феритової нержавіючої сталі, чавуну), перевірте, прикладаючи магніт до дна посуду (він повинен притягнутися).
Нержавіюча сталь	Не визначає присутності каструлі, за винятком каструль із феритової сталі.
Алюміній	Не визначає присутності каструлі.
Чавун	Висока ефективність. Увага: каструлі можуть подряпати плиту.
Емальована сталь	Висока ефективність. Рекомендується посуд з плоским, товстим і гладким дном.
Скло	Не визначає присутності каструлі.
Фарфор	Не визначає присутності каструлі.
Посуд з мідним дном	Не визначає присутності каструлі.

MODEL:

I 63 FZ

I 64 FZW

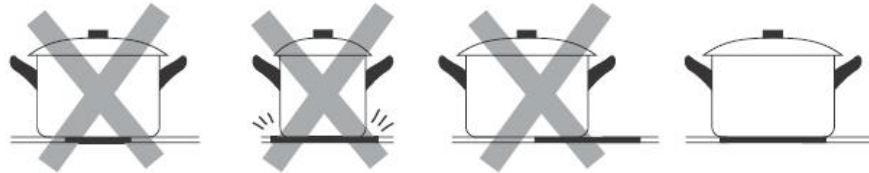
I 67 DZW

I 67 DZB

Посуд, що використовувався для приготування на газі, не підходить для приготування на індукційній варильній панелі.

Використовуйте посуд, відповідний для приготування за допомогою електрики і індукції, з товстим рівним дном (не менше 2,25 мм).

Найкраще підходить посуд, на якому стоїть символ індукції, що позначає, що даний посуд придатний для індукційних варильних панелей.



Завжди слід користуватися каструлями високої якості, з ідеально плоским дном.

Слід звертати увагу на те, щоб дно кастрюль було сухим: під час наповнення кастрюлі або під час користування каструлею, вийнятої з холодильника, слід перед розміщенням її на плиті перевірити дно.

Необхідно, щоб її поверхня була абсолютно сухою. Це дозволить уникнути забруднення поверхні плити.

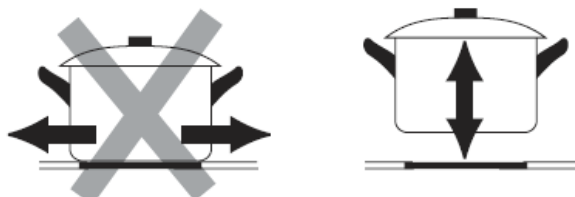
Кришка на кастрюлі запобігає випаровуванню тепла і таким чином скорочує час нагрівання і економить електроенергію.

Для забезпечення оптимального контролю температури індукційним модулем, дно кастрюлі має бути плоским.

Увігнуте дно кастрюлі або дно із занадто опукло виштампуваним торговим знаком виробника, мають негативний вплив на контроль температури індукційним модулем і можуть стати причиною перегріву посуду.

Не слід використовувати пошкоджений посуд, наприклад, з деформованим дном, так як буде утворюватися підвищена температура.

Не рухайте посуд по поверхні, намагайтеся опускати і піднімати його вертикально, це позбавить Вас від зайвих подряпин на склокерамічній поверхні.



УСТАНОВКА І МОНТАЖ ВАРИЛЬНОЇ ПАНЕЛІ

MODEL:

I 63 FZ

I 64 FZW

I 67 DZW

I 67 DZB



Забезпечте, щоб Ваш новий виріб правильно встановив і заземлив кваліфікований фахівець. **Обов'язково виконайте дану вказівку! Гарантійні зобов'язання не будуть поширюватися на будь-яку несправність, викликану неправильною установкою.**

ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ ПРИ УСТАНОВЦІ

Електричний монтаж повинен бути виконаний так, щоб для відключення виробу від мережі змінного струму мався пристрій, у якого розмикаються всі полюса з відстанню між контактами не менше 3мм. Для відключення підходять такі пристрої, як автомат захисту від надструмів, плавкі запобіжники (запобіжники типу "пробок" повинні бути видалені з тримача), пристрої відключення при витокі на землю і контактори.

Відносно захисту від загоряння цей виріб відповідає стандарту EN 60335 - 2 – 6. Електроприлади цього типу можуть встановлюватися таким чином, що з одного боку може перебувати високий шафа або стіна.

Варильна панель повинна встановлюватися так, щоб забезпечити захист від ударів.

Предмет кухонних меблів, в який вбудовується варильна панель, повинен відповідати по стійкості вимогам стандарту DIN 68930.

Для захисту від вологи всі відпиленні площині повинні бути герметизовані.

На робочих поверхнях з керамічної плитки всі місця, дотичні з поверхнею, повинні бути повністю заповнені "затиркою" для плитки.

На робочих поверхнях з натурального або штучного каменю, чи з кераміки для кріплення необхідно використовувати придатну синтетичну смолу або комбінований клей.

Переконайтеся в тому, що ущільнювач навколо робочої поверхні розподілений без щілин. Не рекомендується додатково застосовувати силіконові герметики, так як це може утруднити демонтаж варильної панелі при технічному обслуговуванні.

При демонтажі варильної панелі її необхідно виштовхувати знизу.



Кухонні меблі, в які буде вбудовуватися варильна панель, а також всі розташовані поблизу від неї меблі, повинні бути виготовлені з термостійких матеріалів. Крім того, всі декоративні елементи повинні бути приклеєні теплостійким клеєм.

MODEL:

I 63 FZ

I 64 FZW

I 67 DZW

I 67 DZB

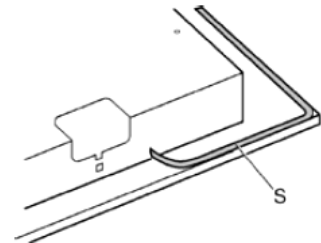
ПЕРЕД ВСТАНОВЛЕННЯМ

Перед установкою запишіть заводський номер виробу, який є на табличці з технічними даними. Цей номер може знадобитися в разі звернення до служби технічної підтримки. Після установки доступ до нього буде неможливий, тому що табличка з технічними даними знаходиться на нижній стороні електроприладу.

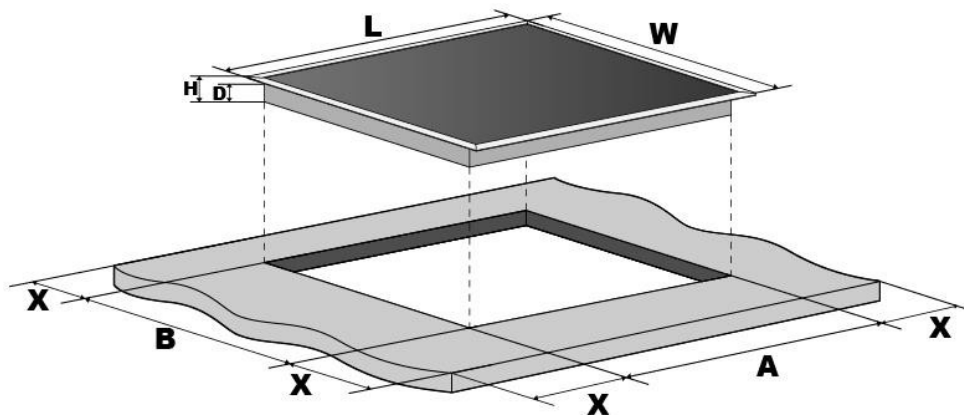
Покладіть варильну панель так, щоб скляна поверхня була спрямована вниз.

Скляна поверхня повинна бути захищена від пошкоджень. Встановіть герметизуючу прокладку по периметру варильної панелі як показано на рисунку.

Переконайтеся в тому, що прокладка (S) встановлена правильно, щоб уникнути протікання в шафу під варильною панеллю.



РОЗМІРИ ВИРОБУ І МОНТАЖНОГО ОТВОРУ (ММ)

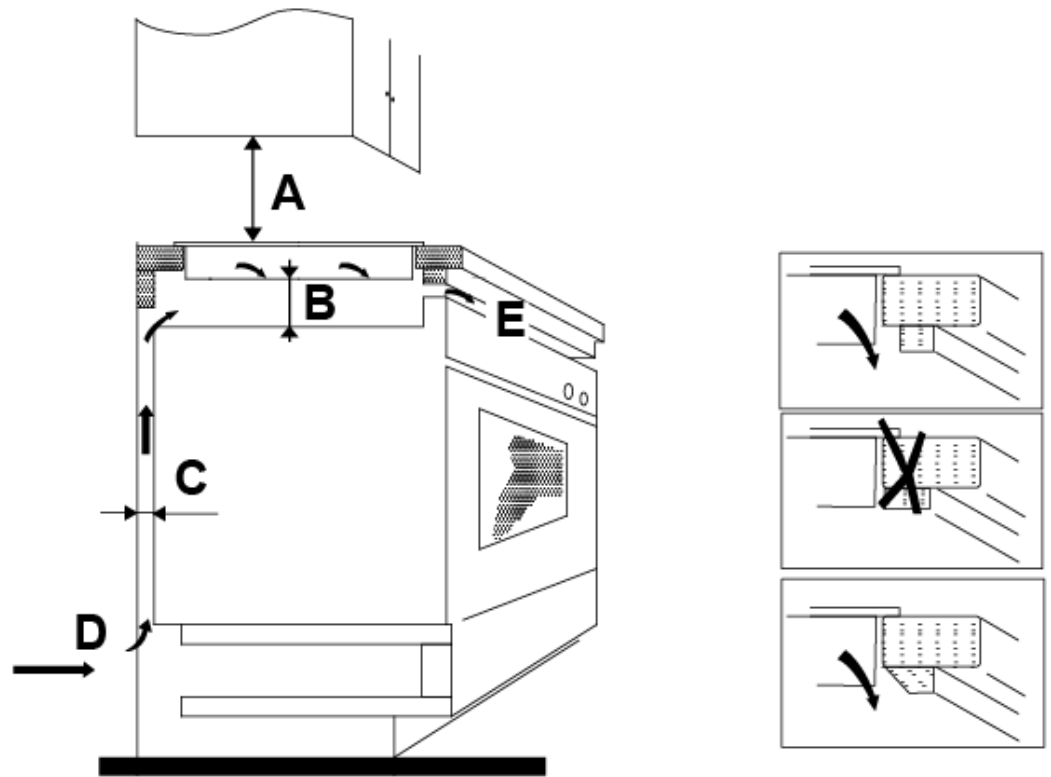


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	60	56	560 ⁺⁴ ₊₁	490 ⁺⁴ ₊₁	50 мінімум

MODEL:
I 63 FZ
I 64 FZW
I 67 DZW
I 67 DZB

ПАРАМЕТРИ ВБУДОВАННЯ ПАНЕЛІ

- Варильна панель призначена для вбудовування в стільницю над кухонною шафою, ширина якої 600 мм і більше.
- Варильна панель може бути встановлена в стільницю товщиною 30-50мм.
- Мінімальна відстань між варильною панеллю і стіною позаду 50 мм.
- Відстань між варильною панеллю і витяжкою повинна бути не менше ніж вказано в інструкції з монтажу витяжки.
- Меблі для монтажу повинні мати облицювання, а також клеї для її приклеювання, стійкі до температури 100 ° С. Наслідком невиконання даної вимоги може бути деформація поверхні або відклеювання облицювання.
- Відстань між варильною панеллю і вертикальними стінками розташованих поруч з нею кухонних меблів повинна бути не менше 50мм.
- Стільниця кухонного гарнітура повинна бути рівною і горизонтальною.
- Торці вирізу слід відповідним чином загерметизувати для захисту від вологи та бруду.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 мінімум	20 мінімум	повітроприймач	вихід повітря 5mm

- При наявності ящика під нижньою частиною плити слід залишити не менше 65 мм вільного простору, щоб уникнути перегріву поверхні меблів. А також як мінімум 20 мм між шафою і стінкою кухні для вільної циркуляції повітря.

ЗАКРІПЛЕННЯ ПАНЕЛІ

MODEL:

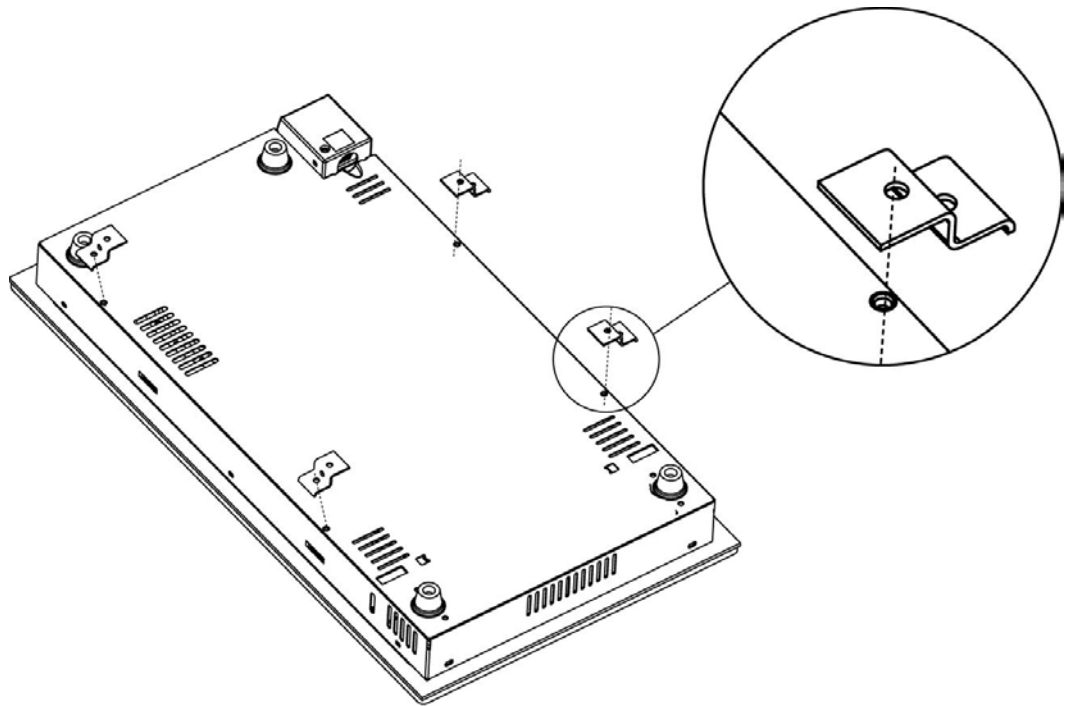
I 63 FZ

I 64 FZW

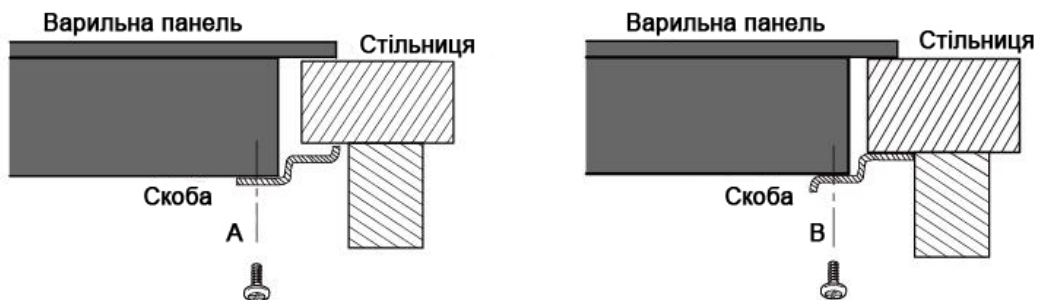
I 67 DZW

I 67 DZB

Після установки закріпіть панель на робочій поверхні, прикрутивши скоби до нижньої сторони панелі.



Відрегулюйте положення скоб так, щоб воно підходило для товщини робочої поверхні.



ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ДЖЕРЕЛА ЕЛЕКТРОЖИВЛЕННЯ

MODEL:

I 63 FZ

I 64 FZW

I 67 DZW

I 67 DZB

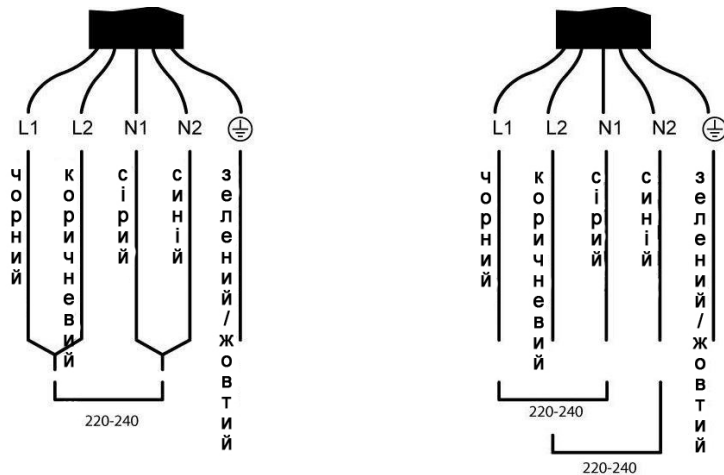
Перед підключенням переконайтеся у тому, що робоча напруга електроживлення варильної панелі, позначена на табличці з технічними даними, відповідає напрузі наявної мережі змінного струму. Табличка з технічними даними знаходиться на нижній поверхні варильної панелі.

Перед підключенням кабелів до ланцюга живлення відключіть подачу напруги!

Напруга живлення нагрівальних елементів складає 220 ~ 240В змінного струму.

Варильна панель повинна бути підключена до мережі змінного струму так, щоб для відключення від мережі змінного струму мався пристрій, у якого розмикаються всі полюса з відстанню між контактами не менше 3мм, наприклад, автомат захисту від надструмів, пристрій відключення при витокі на землю або плавкий запобіжник.

Перед виконанням підключення до електромережі переконайтеся, що підключення захищено за допомогою відповідного запобіжника і площа поперечного перерізу проводки відповідає споживаній потужності приладу. Підключення має бути виконано з урахуванням можливостей запобіжників і струмового навантаження електромережі.



УВАГА! Після монтажу необхідно забезпечити повний захист від дотику до струмопровідних і ізованих деталей.

Слідкуйте, щоб при монтажі кабель не виявився затиснутий і не потрапляв на гострі краї.

Приєднувальні кабелі сусідніх підключених електроприладів не повинні торкатися гарячих конфорок.

Після того як варильна панель підключена до джерела електроживлення, переконайтеся в тому, що всі конфорки працюють, по черзі включивши кожну з них на максимальну потужність на короткий час.

ОПИС ПРИЛАДУ

MODEL:

I 63 FZ

I 64 FZW

I 67 DZW

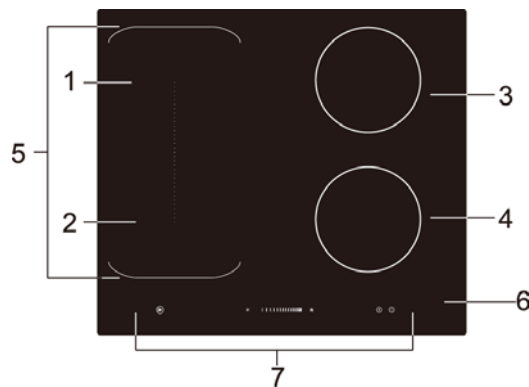
I 67 DZB

ПЕРШЕ ВКЛЮЧЕННЯ

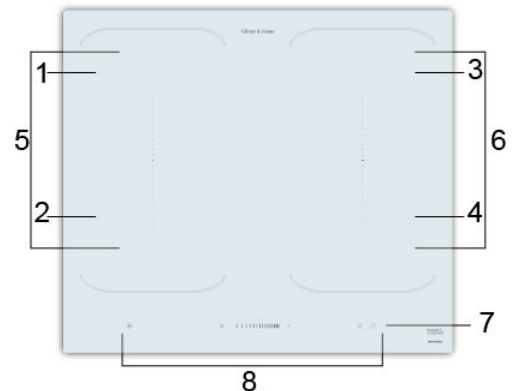
На скляній поверхні варильної панелі можуть бути видні сальні сліди від клею, нанесеного на прокладки. Перед першим включенням склокерамічної поверхні очистіть вологою ганчіркою і невеликою кількістю засобу для ручного миття посуду. Не використовуйте агресивні та абразивні чистячі засоби, грубі губки для миття посуду, засоби для видалення іржі, засоби для виведення плям. Зніміть всі можливі захисні плівки і видаліть попереджувальні наклейки.

Після під'єднання електроживлення всі індикатори загоряться на кілька секунд.

ЗОВНІШНІЙ ВИД ІНДУКЦІЙНОЇ ПОВЕРХНІ



1. Зона нагріву 1800/3000 Вт
2. Зона нагріву 1800/3000 Вт
3. Зона нагріву 1800/3000 Вт
4. Зона нагріву 1800/3000 Вт
5. Конфорка із змінною площею нагріву 3000/4000 Вт
6. Скляна поверхня
7. Панель управління



1. Зона нагріву 1800/3000 Вт
2. Зона нагріву 1800/3000 Вт
3. Зона нагріву 1800/3000 Вт
4. Зона нагріву 1800/3000 Вт
5. Конфорка із змінною площею нагріву 3000/4000 Вт
6. Конфорка із змінною площею нагріву 3000/4000 Вт
7. Скляна поверхня
8. Панель управління

СИМВОЛИ НА ПАНЕЛІ УПРАВЛІННЯ

MODEL:

I 63 FZ

I 64 FZW

I 67 DZW

I 67 DZB

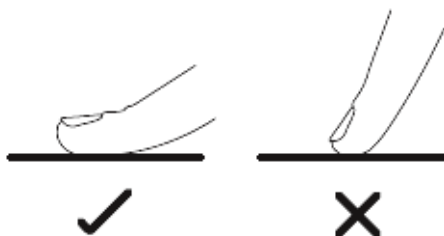


1. Сенсорний слайдер установки часу / потужності нагріву
2. Зона вибору необхідної конфорки
3. Кнопка паузи
4. Сенсор блокування контрольної панелі
5. Сенсор «ВКЛ/ВИКЛ» варильної панелі
6. Сенсор підтримки температури (Keep Warm)
7. Інтенсивний нагрів (Функція Boost)

ВИКОРИСТАННЯ СЕНСОРНИХ КНОПОК

Варильна панель обладнана сенсорною панеллю керування. Для включення сенсора доторкніться до відповідного символу.

- Кнопки реагують на дотик, тому не потрібно докладати зусиль.
- Використовуйте подушечки, а не кінчики пальців.
- Кожне натискання на сенсор підтверджується звуковим сигналом.



Не кладіть на сенсорну панель управління ніякі предмети (можуть з'явитися повідомлення про помилки).

Слідкуйте, щоб панель управління завжди була чистою. У разі якщо панель управління забруднена або на ній розлита рідина, можуть з'явитися повідомлення про помилки, а також може бути ускладнене реагування панелі на дотик ваших пальців.

ВИКОРИСТАННЯ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ

MODEL:

I 63 FZ


I 64 FZW



I 67 DZW

I 67 DZB

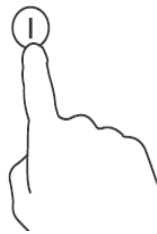
Після включення живлення панелі прозвучить сигнал, протягом 1 секунди всі індикатори будуть підсвічуватися, потім згаснуть, поверхня перейде в режим очікування.

1. Натисніть кнопку , прозвучить сигнал, на таймері буде «00», в 

зоні вибору необхідної конфорки буде відображатися «  » або

«  », або «  ».

Індукційна варильна поверхня знаходиться в режимі очікування.



2. Встановіть посуд в область для готування, яку ви хочете використовувати. Переконайтеся, що нижня частина каструлі і варильна поверхня чисті й сухі.



3. Торкніться зони вибору необхідної конфорки. На індикаторі, до якого Ви доторкнулися, буде відображатися:



4. За допомогою сенсорів встановіть необхідну потужність конфорки. При цьому якщо протягом 1 хв. не проводиться ніяка операція, панель автоматично відключиться.

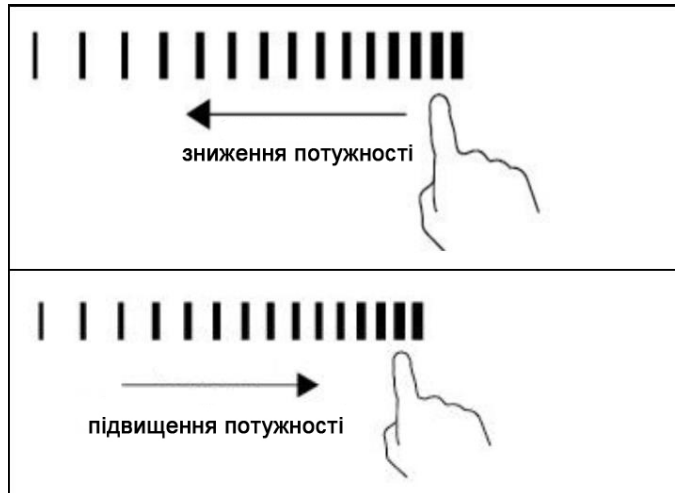
MODEL:

I 63 FZ

I 64 FZW

I 67 DZW

I 67 DZB



Кожна конфорка незалежна від іншої. Ви можете змінювати потужність будь-якої конфорки в будь-який час приготування їжі. Ви можете вибрати будь-який рівень від 1 до 9.

ЯКЩО НА ДИСПЛЕЇ МИГАЄ



ПЕРЕВІРТЕ:

- чи розмістили Ви каструлю на необхідній конфорці;
- чи придатна використовуваний посуд для індукційних поверхонь;
- можливо каструля занадто мала чи не поставлена по центру зони нагріву.

Посуд не нагріватиметься, якщо він не відповідає необхідному типу і якщо він не розміщений належним чином на конфорці.

Якщо цього не відбувається протягом 2х хвилин, то дисплей згасне, а поверхня автоматично вимкнеться.

КОЛИ ВИ ЗАКІНЧИТЕ ГОТУВАТИ

MODEL:

I 63 FZ

I 64 FZW

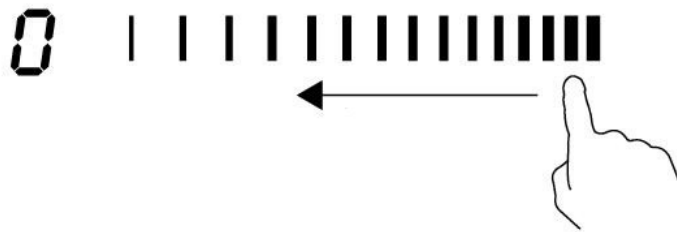
I 67 DZW

I 67 DZB

1. Торкніться конфорки, яку Ви хочете вимкнути в зоні вибору необхідної конфорки.



2. Вимкніть зону для готування за допомогою слайдера рухом вліво. Переконайтеся, що на дисплеї «0».



3. Для відключення всієї варильної поверхні, натисніть кнопку ВКЛ./ ВИКЛ.



ОСТЕРІГАЙТЕСЯ ГАРЯЧИХ ПОВЕРХОНЬ!

Хоч індукційна конфорка нагрівається тільки через гаряче дно посуду, іноді вона буває досить гарячою.

Знак «Н» вказує, яка конфорка гаряча. Знак зникне, коли поверхня охолоне до безпечної температури.



БЛОКУВАННЯ КНОПОК

MODEL:

I 63 FZ

I 64 FZW

I 67 DZW

I 67 DZB

- Ви можете заблокувати кнопки від випадкового натискання (наприклад, щоб діти випадково не включили конфорки).
- Коли кнопки заблоковані, всі кнопки, крім кнопки **ON/OFF.**, відключені.



Для блокування торкніться кнопки

На індикаторі таймера повинен з'явитися напис «Lo».

Для дезактивації цієї функції утримуйте цю кнопку натиснутою деякий час (переконайтеся, що поверхня включена).

Коли поверхня знаходиться в заблокованому режимі, жодна з кнопок не функціонує крім кнопки **ON/OFF.** Якщо Ви вимикаєте заблоковану поверхню за допомогою **ВКЛ/ВИКЛ.**, то не забудьте її розблокувати перед наступним використанням.

ЗАХИСТ ВІД ПЕРЕГРІВУ

Вбудований датчик температури контролює температуру всередині індукційної варильної панелі. При виявленні надмірного нагріву, панель автоматично вимикається.

АВТОМАТИЧНЕ ВИКЛЮЧЕННЯ

Також панель автоматично вимикається кожного разу, коли ви забуваєте вимкнути конфорку. Встановлений за замовчуванням час відключення показано в таблиці нижче:

Рівень потужності	Функція «Keep Warm»	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Установка робочого таймера по умовчанням (в годинах)	8	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Якщо каструля прибрана з конфорки, то нагрів її припиняється миттєво, а сама поверхня автоматично вимкнеться через 2 хвилини.

ВИЯВЛЕННЯ ДРІБНИХ ПРЕДМЕТІВ

Якщо якийсь з невеликіх металевих предметів (ключі, ложка, ніж ...) опиняться на поверхні, то через 1 хвилину поверхня автоматично повернеться в режим очікування.

ВИКОРИСТАННЯ ТАЙМЕРА

MODEL:
I 63 FZ
I 64 FZW
I 67 DZW
I 67 DZB

Ви можете використовувати таймер двома способами:

- Ви можете використовувати його як лічильник хвилин. У цьому випадку таймер не відключатиме конфорки після закінчення встановленого часу. Ви почуєте тільки звуковий сигнал.
- Ви можете встановити його на відключення однієї конфорки після закінчення заданого часу.

Ви можете встановити таймер максимум на 99 хвилин.

ВИКОРИСТАННЯ ТАЙМЕРА В ЯКОСТІ ЛІЧИЛЬНИКА ХВИЛИН

Якщо ви не вибираєте жодну конфорку:

1. Переконайтеся в тому, що панель включена.

Примітка: Ви можете використовувати лічильник хвилин, навіть якщо ви не вибираєте жодну конфорку.

2. Торкніться слайдера установки часу. Дисплей покаже «10», а «0» почне блимати.



3. За допомогою слайдера встановіть час (наприклад: 6).



4. Торкніться панелі знову, почне блимати «1».



5. За допомогою слайдера встановіть час (наприклад: 9).

Тепер час, встановлений Вами, - 96 хвилин.



Коли час встановлено, таймер відразу починає зворотний відлік. На дисплеї вказується час, що залишився, а індикатор таймера буде блимати протягом 5 секунд.

НАСТРОЙКА ТАЙМЕРА НА ВІДКЛЮЧЕННЯ КОНФОРК

MODEL:

I 63 FZ

I 64 FZW

I 67 DZW

I 67 DZB

**ЯКЩО ТАЙМЕР ВСТАНОВЛЮЄТЬСЯ ДЛЯ ОДНІЇ
КОНФОРКИ:**

1. Торкніться кнопки тієї конфорки, для якої ви хочете встановити час відключення.



2. Торкніться слайдера установки часу, дисплей покаже «10», а «0» почне блимати.



3. За допомогою слайдера встановіть час (наприклад: 6)



4. Торкніться панелі знову, почне блимати «1».



5. За допомогою слайдера встановіть час (наприклад: 9). Тепер час, встановлений вами - 96 хвилин.

96



Коли час встановлено, таймер відразу починає зворотний відлік. На дисплеї вказується час, що залишився, а індикатор таймера буде блимати протягом 5 секунд.

ПРИМІТКА: ЧЕРВОНА ТОЧКА БІЛЯ ІНДИКАТОРА ПОТУЖНОСТІ СВІТИТИМЕТЬСЯ, ВКАЗУЮЧИ НА ВИБРАНУ ЗОНУ.

MODEL:

I 63 FZ

I 64 FZW

I 67 DZW

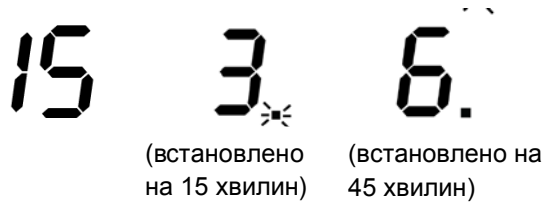
I 67 DZB



По закінченню заданого часу, конфорка буде відключена автоматично, в той час як інші будуть продовжувати роботу, якщо були включені.

ЯКЩО ТАЙМЕР ВСТАНОВЛЮЄТЬСЯ БІЛЬШЕ НІЖ НА ОДНУ КОНФОРКУ:

1. Якщо Ви встановлюєте таймер більш ніж на одну конфорку, включаються точки до відповідних конфорок. На дисплеї відображається мінімальний заданий час. Точка відповідної зони блимає.



2. По закінченню часу відповідна конфорка відключиться, після чого на дисплеї відобразиться наступне мінімальне заданий час і точка відповідної зони буде блимати.





Торкніться зони вибору необхідної конфороки і відповідний таймер буде відображатися на індикаторі таймера.

ВИКОРИСТАННЯ КНОПКИ «ПАУЗА»




1. Під час роботи варильної зони, торкніться  на всіх дисплеях

буде відображатися  і процес нагрівання буде зупинений.

У цей момент функціонують тільки кнопки  та 

(кнопка паузи і блокування)



2. торкніться кнопки  і на дисплеї відобразяться попередні налаштування.

А конфорки продовжать процес нагрівання.

КОНФОРКА ЗІ ЗМІННОЮ ПЛОЩЕЮ НАГРІВУ (FLEXIBLE AREA)

MODEL:

I 63 FZ

I 64 FZW

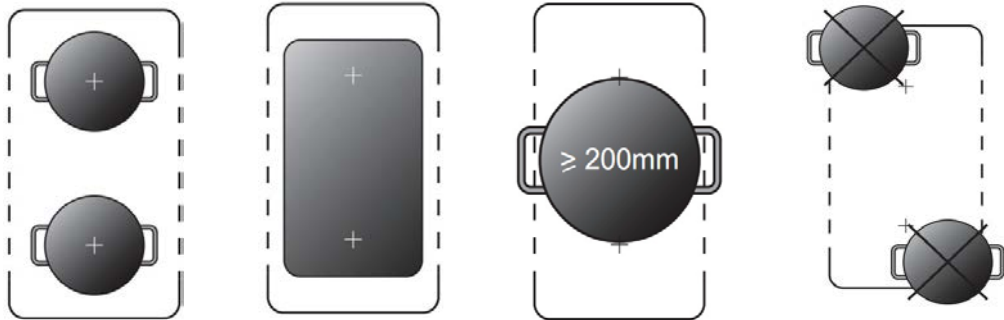
I 67 DZW

I 67 DZB

Залежно від потреби ця зона може використовуватися як одна суцільна індукційна зона або як дві окремі зони. Конфорка із змінною площею нагріву складається з двох незалежних індукторів, які можуть функціонувати окремо. Під час роботи як одна зона, незакрита посудом зона автоматично вимикається через 1 хвилину.

ВАЖЛИВО: переконайтеся, що розмістили посуд на даній зоні центровано. У разі розміщення посуду різних форм (овальна, прямокутна тощо), переконайтеся, що посуд стоїть по центру обох конфорок.

Приклади правильного та неправильного розміщення посуду:



ЯК ОДНА ВЕЛИКА ЗОНА

1. Для активації конфорки із змінною площею нагріву, торкніться кнопки, показаної на зображенні:



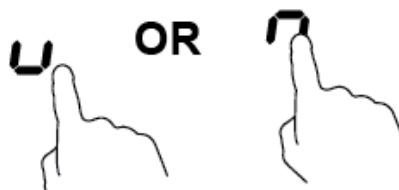
2. Управління конфоркою із змінною площею нагріву відбувається тим же способом що і звичайних індукційних зон.

3. Якщо посуд змістився з однієї частини зони в іншу, конфорка із змінною площею нагріву автоматично визначає нову позицію, дотримуючись встановленої потужності.

4. Щоб додати ще один посуд, знову торкніться кнопки, описаної в пункті 1, для визначення посуду.

ЯК ДВІ НЕЗАЛЕЖНІ ЗОНИ

Для використання конфорки із змінною площею нагріву як дві окремі зони з різними установками, торкніться кнопок, зазначених нижче:



ФУНКЦІЯ ІНТЕНСИВНОГО НАГРІВУ (BOOST FUNCTION)

MODEL:

I 63 FZ

I 64 FZW

I 67 DZW

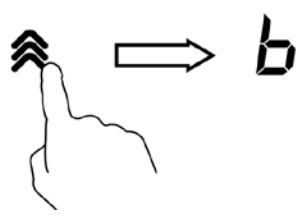
I 67 DZB

АКТИВАЦІЯ ФУНКЦІЇ

1. Торкніться зони вибору необхідної конфорки.



2. Торкніться кнопки інтенсивного нагріву (функція Boost)



СКАСУВАННЯ ФУНКЦІЇ

1. Торкніться зони вибору необхідної конфорки



2. А: Торкніться кнопки інтенсивного нагріву (функція Boost) , і конфорка повернеться до колишніх установок.

Б: Або торкніться слайдера і конфорка повернеться до колишніх установкам.



АБО



- функція працює на всіх конфорках.
- конфорка повернеться до колишніх установок через 5 хвилин.
- якщо дана функція активована на першій конфорці, друга конфорка автоматично обмежується 2 рівнем нагрівання, або навпаки.
- Якщо колишні установки дорівнюють 0, вони повернуться до 9 через 5 хвилин.

ФУНКЦІЯ ПІДТРИМКИ ТЕМПЕРАТУРИ (KEEP WARM FUNCTION)

MODEL:

I 63 FZ

I 64 FZW


I 67 DZW


I 67 DZB

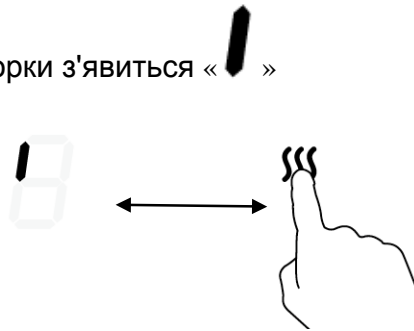
АКТИВАЦІЯ ФУНКЦІЇ

1. Торкніться зони вибору необхідної конфорки.




2. Торкніться кнопки підтримки температури , на індикаторі

конфорки з'явиться «  »



СКАСУВАННЯ ФУНКЦІЇ

1. А: Торкніться кнопки підтримки температури , і конфорка повернеться до колишніх установкам.

Б: Або торкніться слайдера і конфорка повернеться до колишніх установкам.



АБО



ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

MODEL:

I 63 FZ

I 64 FZW

I 67 DZW

I 67 DZB



Не допускайте контакту чистячих засобів з неостиглою склокерамічною поверхнею. Всі чистячі засоби після чищення необхідно ретельно видалити за допомогою чистої води, так як вони можуть призвести роз'їдаючий ефект. Не використовуйте ніяких агресивних чистячих засобів, таких, як аерозолі для чищення грилів або печей, абразивні подушечки або абразивні засоби для чищення каструль.

Очищайте склокерамічні покриття після кожного використання, коли воно ще тепле на дотик. Таким чином, ви уникнете утворення пригару з пролитих рідин при наступному використанні. Видаляйте окалину, сліди води, краплі жиру і плями від металу за допомогою наявних у продажу чистячих засобів для склокераміки.

Легкі забруднення

Протріть склокерамічну поверхню вологою ганчіркою.

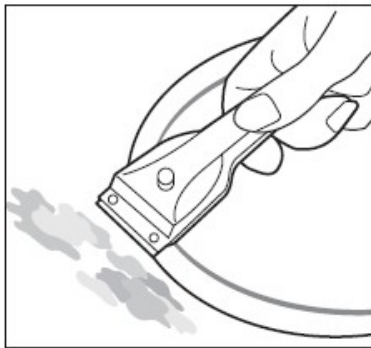
Насухо протріть склокерамічну поверхню чистою ганчіркою. На поверхні не повинно залишитися слідів засобів для чищення.

Ретельно очищайте всю склокерамічну поверхню раз на тиждень за допомогою наявних у продажу чистячих засобів для склокераміки.

Очищайте склокерамічну поверхню за допомогою достатньої кількості чистої води і насухо витирайте чистою ганчіркою без ворсу.

Сильні забруднення

Для видалення сильних забруднень використовуйте скребок для скла. Розташуйте скребок під кутом до склокерамічної поверхні. Видавіть забруднення лезом скребка.



Шкребки для скла та чистячі засоби для склокераміки можна придбати в спеціалізованих магазинах.

Ніколи не користуйтеся для чищення поверхні ножем або викруткою. Скребок з лезом не зашкодить поверхню, якщо тримати його під кутом 30°.

Рамка з нержавіючої сталі (для деяких модифікацій моделі)

Для очищення рамки і бічних профілів використовуйте м'який засіб для чищення (мильний розчин) і м'яку ганчірку, яка не дряпає поверхню. Не можна використовувати металеві губки, абразивні чистячі засоби, так як вони можуть залишити подряпини. Агресивні чистячі засоби можуть пошкодити рамку і бічні профілі. Не використовуйте оцет, так як нержавіюча сталь може потьмяніти.

УСУНЕННЯ НЕПОЛАДОК

Проблема може виникнути через невеликі помилки, і ви можете ліквідувати її самостійно за допомогою наступних інструкцій. Не намагайтеся самостійно вживати ніяких дій по ремонту, якщо в якомусь випадку нижченаведені інструкції не допомогли вирішити проблему.

MODEL:

I 63 FZ

I 64 FZW

I 67 DZW

I 67 DZB

Проблема	Можлива причина	Що робити
Індукційна варильна панель не включається	Не підключена до електромережі	Переконайтеся що варильна поверхня підключена до електромережі і всі вимикачі на розподільному щитку включені. Перевірте чи подається електрика у Ваш будинок. Якщо ж Ви перевірили всі, але проблема не усунена, зверніться в сервіс.
Кнопки-сенсори не працюють	Кнопки заблоковані	Розблокуйте управління. Див. відповідний розділ інструкції.
Утруднене управління кнопками-сенсорами	Можливо на панелі управління тонкий шар води. Також можливо Ви використовуєте кінчик пальця для натискання замість подушечки.	Переконайтеся, що область поверхні в панелі управління чиста і суха. Постарайтеся використовувати подушечки пальців для натискання на сенсори.
Скло дряпається	Використання посуду з гострими краями. Був застосований невідповідний абразивний матеріал для чистки.	Використовуйте відповідний посуд та чистячі засоби (Див. відповідні розділи інструкції)
Деякі каструлі видають звук потріскування	Це може бути викликано конструкцією посуду. наприклад при використанні в ній різних металів.	Явище нормальне і не говорить про помилку.
Індукційна поверхня видає звук гудіння при використанні її на великій потужності.	Це пов'язано з технологію виготовлення індукційних поверхонь.	Це нормально. Звук повинен бути тихіше або зовсім зникнути коли Ви зменшите потужність.
Звук вентилятора доноситься з варильної поверхні.	Охолоджуючий вентилятор вбудований в поверхню, щоб захистити електронні компоненти від перегріву. вентилятор може продовжувати працювати навіть коли поверхня вимкнена.	Це нормально і не вимагає додаткового втручання. Не вимикайте при цьому основний вимикач на щитку.
Посуд не нагрівається.	Індукційна поверхня не може виявити встановлений посуд, непризначений для роботи з індукцією. Індукційна поверхня не може виявити посуд, так як він занадто малий або не встановлений по центру конфорки.	Використовуйте тільки відповідний посуд (див. відповідний розділ інструкції) Розташуйте посуд по центру конфорки і переконайтеся, що розмір її заснування збігається (або трохи більше) розміру зони приготування.
Індукційна поверхня раптово вимкнулася, пролунав звуковий сигнал і висвітився код помилки (зазвичай на дисплеї таймера)	Технічний збій	Будь ласка знайдіть в наступній таблиці код помилки. Вимкніть поверхню від електроенергії на щитку або на основному вимикачі. Якщо Вам не вдалося впоратися з проблемою, зверніться до фахівців сервісного центру.

ІНДИКАЦІЯ ПРО ПОМИЛКИ

MODEL:

I 63 FZ

I 64 FZW

I 67 DZW

I 67 DZB

Проблема	Можлива причина	Що робити
F1-F6	Несправність датчика температури.	Будь ласка зверніться в сервіс
F9-FA	Несправність температурного датчика IGBT.	Будь ласка зверніться в сервіс
E1/E2	Неприпустима напруга живлення.	Будь ласка перевірте напругу. Увімкніть поверхню після цього ще раз*
E3/E4/	Температурний датчик плити перевершує звичайний рівень.	Зачекайте, поки електронна система охолоне, і знову підключіть її*
FC	Втрачено зв'язок між дисплейною панеллю і головним пультом.	Будь ласка зверніться в сервіс
E5	Температурний датчик IGBT перевершує звичайний рівень.	Зачекайте, поки електронна система охолоне, і знову підключіть її*

* Якщо показання індикатора не змінилися, зв'яжіться з сервісним центром.

ШУМ ПІД ЧАС РОБОТИ ПРИЛАДУ

Технологія індукційного нагріву ґрунтується на створенні електромагнітних полів, від яких розігрівається дно посуду, що стоїть на конфорці. Залежно від форми посуду і матеріалу, з якого він виготовлений, ці поля можуть викликати шум або вібрації, описувані нижче:

Сильне гудіння, на зразок трансформатора. Це гудіння виникає при приготуванні їжі на конфорці з високим ступенем нагрівання. Причиною гудіння є велика кількість енергії, переданої посуді варильною панеллю. При зниженні ступеня нагріву це гудіння зникає або слабшає.

Тихий свист. Свист з'являється, коли на конфорці стоїть порожній посуд. Якщо в посуд додати воду або продукти, свист припиниться. Потріскування. Потріскування спостерігається при використанні посуду, виготовленого із шаруватих матеріалів. Потріскування виникає через вібрації на стику з'єднань шарів різних матеріалів. Джерелом цього потріскування є посуд. Кількість продуктів і спосіб їх приготування можуть впливати на описувані шуми.

Сильний свист. Свист насамперед викликає посуд, виготовлений з шаруватих матеріалів, якщо дві подібні каструлі або сковорідки одночасно використовувати на двох конфорках на максимальному ступені нагріву. При зниженні ступеня нагріву свист зникає або слабшає.

Шум вентилятора. Для правильної експлуатації електронної системи варильна панель повинна працювати при контрольованій температурі. Для цього в варильній панелі встановлений охолоджуючий вентилятор, який включається при досягненні певної температури, яка залежить від ступеня потужності. Вентилятор може за інерцією працювати і після вимкнення варильної панелі, якщо її температура все ще висока.

Описувані шуми є нормальними для технології індукційного нагріву і не свідчать про неполадку.

ТЕХНІЧНА ІНФОРМАЦІЯ

MODEL:

I 63 FZ

I 64 FZW

I 67 DZW

I 67 DZB

Модель	I 63 FZ / I 64 FZW / I 67 DZW / I 67 DZB
Кількість конфорок	4 зони нагріву
Напруга, що підводиться	220-240В~ 50/60Гц
Потужність	7200 Вт
Розміри продукту Г x Ш x В (мм)	590 x 520 x 60
Розміри ніші для вбудовування (мм)	560 x 490

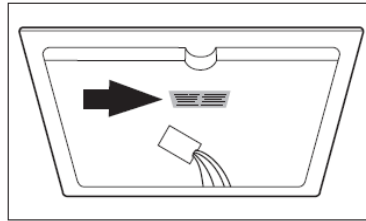
При виникненні технічних несправностей спробуйте вирішити проблему самостійно за допомогою даного керівництва.

Якщо Ви не можете усунути проблему, зверніться до авторизованого сервісного центру. Для цього можуть знадобитися дані (назва моделі та серійний номер) з фірмовою таблички.

Заздалегідь підготуйтеся до розмови. Це спростить процес діагностики проблеми, а також допоможе зрозуміти, чи необхідний візит технічного спеціаліста.

Будь ласка, підготуйте таку інформацію:

- У чому проявляється проблема?
- За яких обставин виникає проблема?
- Модель і серійний номер виробу.



**ВИРОБНИК ЗАЛИШАЄ ЗА СОБОЮ ПРАВО НА
ВНЕСЕННЯ ЗМІН, ЩО НЕ ВПЛИВАЮТЬ НА
ФУНКЦІОНАЛЬНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИЛАДУ**

Günter & Hauer GmbH
www.gunter-hauer.de

Tel: +49 (2253) 960839
Fax: +49 (2253) 960827
Email: info@gunter-hauer.de

Postfach 1268,
53896 Bad Münstereifel,
Deutschland

Служба інформаційної підтримки на території України

Тел. 0 800 60 44 69
Email: info@gunter-hauer.ua

