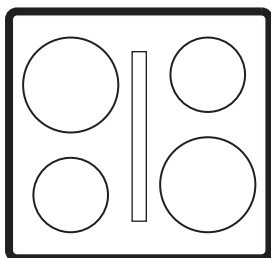




**Electrolux**

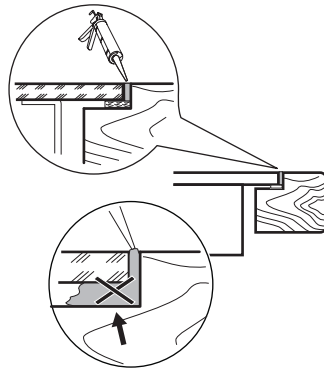
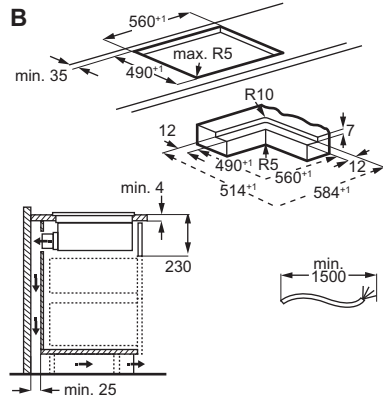
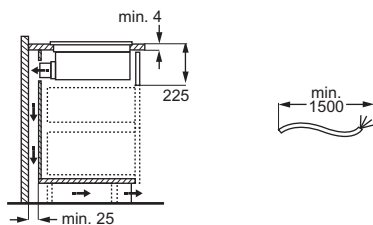
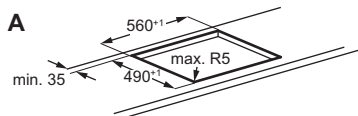
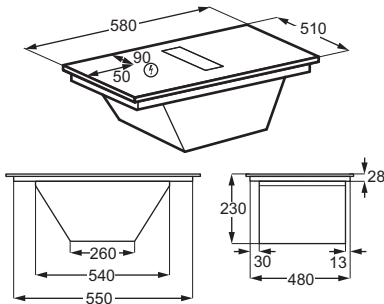
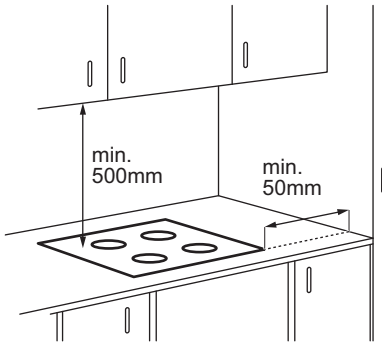


[electrolux.com/register](http://electrolux.com/register)



ECC63410CT

## მონტაჟი / МОНТАЖ / ВСТАНОВЛЕННЯ



[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to Install your  
 AEG/Electrolux Extractor Hob



|                                            |    |                                   |    |
|--------------------------------------------|----|-----------------------------------|----|
| 1. უსაფრთხოების ინფორმაცია.....            | 3  | 8. მოვლა და დასუფთავება.....      | 17 |
| 2. უსაფრთხოების ინსტრუქციები.....          | 7  | 9. ხარვეზების აღმოფხვრა.....      | 20 |
| 3. აწყობა.....                             | 9  | 10. ტექნიკური მონაცემები.....     | 20 |
| 4. პირველად გამოყენებამდე.....             | 11 | 11. ენერგოეფექტურობა.....         | 21 |
| 5. პროდუქტის აღწერა.....                   | 12 | 12. გარემოსდაცვითი საკითხები..... | 23 |
| 6. ყოველდღიური გამოყენება.....             | 13 |                                   |    |
| 7. საკვების მომზადების სახელმძღვანელო..... | 16 |                                   |    |

## 1. ⚠ უსაფრთხოების ინფორმაცია

მოწყობილობის დამონტაჟებამდე და გამოყენებამდე, ყურადღებით წაიკითხეთ მოწოდებული ინსტრუქციები. მწარმოებელი პასუხისმგებელი არ არის არასწორი მონტაჟის ან მოხმარების შედეგად მიყენებულ რაიმე ფიზიკურ ზიანზე ან ზარალზე. ყოველთვის იქონიეთ ინსტრუქციები უსაფრთხო და ხელმისაწვდომ ადგილზე სამომავლო გამოყენებისთვის.

### 1.1 ბავშვებისა და დაუცველი ადამიანების უსაფრთხოება

- ამ მოწყობილობის გამოყენება შეუძლიათ ბავშვებს 8 წლის ასაკიდან და

შეზღუდული ფიზიკური, გრძნობითი ან მენტალური შესაძლებლობის მქონე ან გამოუცდელ პიროვნებებს, თუ მათ მიეცემათ მითითებები მოწყობილობის გამოყენებასთან დაკავშირებით უსაფრთხო გზით და გაიაზრებენ დაკავშირებულ საფრთხეებს. 8 წლამდე ასაკის ბავშვები და მნიშვნელოვნად უნარშეზღუდული პირები უნდა მოერიდონ მოწყობილობასთან სიახლოვეს ან გამუდმებული მეთვალყურეობის ქვეშ იყვნენ.

- ბავშვები უნდა იყვნენ ზედამხედველობის ქვეშ, რათა არ ითამაშონ მოწყობილობით.

- შეფუთვა შეინახეთ ბავშვებისთვის მიუწვდომელ ადგილას და სწორად გადააგდეთ.
- გაფრთხილება: გამოყენების დროს მოწყობილობა და მისი ხელმისაწვდომი ნაწილები ცხელდება. გამოყენებისა და გაგრილების დროს ბავშვები და შინაური ცხოველები მოარიდეთ.
- თუ შესაძლებელია, ჩართეთ ბავშვის უსაფრთხოების მოწყობილობა.
- ბავშვებმა არ უნდა გაწმინდონ ან მოუარონ მოწყობილობას ზედამხედველობის გარეშე.

## 1.2 ზოგადი უსაფრთხოება

- ეს მოწყობილობა მხოლოდ საკვების მოსამზადებლად არის განკუთვნილი.
- ეს მოწყობილობა განკუთვნილია ერთი ოჯახის მიერ შინ გამოსაყენებლად დახურულ სივრცეში.
- ეს მოწყობილობა შეიძლება გამოიყენებოდეს ოფისებში, სასტუმროს

- ნომრებში, B&B-ს ნომრებში, საოჯახო ფერმის ტიპის სასტუმროებსა და სხვა მსგავს საცხოვრებლებში, სადაც ასეთი გამოყენება არ სცდება საშუალო საყოფაცხოვრებო მოხმარების დონეებს.
- გაფრთხილება: ხანძრის საფრთხე: არ შეინახოთ ნივთები სამზარეულო ზედაპირებზე.
- გაფრთხილება: საჭიროა საჭმლის მომზადების პროცესის მეთვალყურეობა. მოკლევადიანი მზადების პროცესი გამუდმებული მეთვალყურეობის ქვეშ უნდა იყოს.
- გაფრთხილება: ღუმელზე უმეთვალყურეოდ დატოვებული, ცხიმით ან ზეთით საჭმლის მზადება შეიძლება სახიფათო იყოს და ხანძარი გამოიწვიოს.
- გაფრთხილება: გამოყენების დროს მოწყობილობა და მისი ხელმისაწვდომი ნაწილები ცხელდება. საჭიროა სიფრთხილე გაცხელებულ ელემენტებთან შეხების თავიდან ასაცილებლად.
- კვამლი გადახურებაზე მიუთითებს. არასოდეს

- გამოიყენოთ წყალი  
ცეცხლის ჩასაქრობად.  
გამორთეთ მოწყობილობა  
და დაფარეთ ალი, მაგ.,  
ცეცხლის საფარით ან  
ხუფით.
- გაფრთხილება:  
მოწყობილობას დენი არ  
უნდა მიეწოდებოდეს  
გარე გადართვის  
მექანიზმით, როგორც  
არის ტაიმერი, ან არ  
უნდა იყოს  
დაკავშირებული სქემაზე,  
რომელიც  
რეგულარულად ირთვება  
ან ითიშება კომუნალური  
მოხმარების მიერ.
  - მეტალის საგნები,  
როგორიცაა დანები,  
ჩანგლები, კოვზები და  
სახურავები არ უნდა  
განთავსდეს ღუმლის  
ზედაპირზე, რადგან  
შეიძლება გაცხელდეს.
  - ნუ გამოიყენებთ  
მოწყობილობას  
ინსტალაციის  
ინსტალაციამდე.
  - არ გამოიყენოთ წყლის  
სპრეი და ორთქლი  
მოწყობილობის  
გასაწმენდად.
  - გამოყენების შემდეგ  
გამორთეთ ღუმლის  
ზედაპირი კონტროლით  
და ნუ დაეყრდნობით  
მხოლოდ დეტექტორს.

- გაფრთხილება:  
ზედაპირის გაფხაჭნის  
შემთხვევაში, გამორთეთ  
მოწყობილობა დენის  
შესაძლო დარტყმის  
თავიდან ასაცილებლად.  
თუ მოწყობილობა  
პირდაპირ არის  
დაკავშირებული დენთან  
გამანაწილებლის  
საშუალებით, მოხსენით  
მცველი მოწყობილობის  
დენის წყაროდან  
გამოსართავად.  
ნებისმიერ შემთხვევაში,  
დაუკავშირდით  
ავტორიზებულ სერვის  
ცენტრს.
- ოთახში, სადაც  
მოწყობილობაა  
დამონტაჟებული,  
უზრუნველყავით ჰაერის  
კარგი ვენტილაცია, რათა  
თავიდან აიცილოთ აირზე  
ან სხვა საწვავზე  
მომუშავე  
მოწყობილობებიდან, მათ  
შორის ღია ცეცხლიდან  
აირების ოთახში  
შემობრუნება.
- დარწმუნდით, რომ  
ვენტილაციის ღიობები არ  
არის დახშული და  
მოწყობილობის მიერ  
დაგროვებული ჰაერი არ  
მიედინება იმ  
მილსადენში, რომელიც  
გამოიყენება სხვა

მოწყობილობებიდან  
გამონაბოლქვი კვამლის  
და ორთქლის  
გამოსაშვებად  
(ცენტრალური გათბობის  
სისტემები, თერმული  
სიფონები, წყლის  
გამაცხელებლები და  
სხვ.).

- შეუსრულებლობამ  
შეიძლება გამოიწვიოს  
წვის აირების  
უკუდინება, რაც  
ნახშირჟანგით  
მოწამვლის ან გაგუდვის  
რისკს შექმნის.
- როდესაც მოწყობილობა  
მუშაობს სხვა  
მოწყობილობებთან  
ერთად, ოთახში  
წარმოქმნილი  
მაქსიმალური გაუხშობა  
არ უნდა აღემატებოდეს  
0,04 მბარ-ს.
- რეგულარულად  
გაასუფთავეთ გამწოვის  
ფილტრი და  
მოწყობილობიდან  
ამოიღეთ ცხიმოვანი  
ნარჩენები ხანძრის  
საფრთხის თავიდან  
ასაცილებლად.
- თუ კვების სადენი  
დაზიანებულია, უნდა  
შეცვალოს  
მწარმოებელმა,  
ავტორიზებული  
მომსახურების ცენტრმა

ან მსგავსი  
კვალიფიკაციის მქონე  
პირებმა,

ელექტრობასთან  
დაკავშირებული  
საფრთხის თავიდან  
ასაცილებლად.

- თუ მოწყობილობა  
უშუალოდ დენის  
წყაროსთანაა  
მიერთებული,  
ელექტრული ინსტალაცია  
აღჭურვილი უნდა იყოს  
ისეთი მაიზოლირებული  
მოწყობილობით,  
რომელიც იძლევა  
მოწყობილობის დენის  
წყაროსგან ყველა  
პოლუსზე გამორთვის  
საშუალებას. სრული  
გათიშვა III უნდა მოხდეს  
კატეგორიის  
გადამეტძაბვაში  
მითითებული პირობების  
დაცვით. გამორთვის  
საშუალებები ჩართული  
უნდა იყოს ფიქსირებულ  
გაყვანილობაში  
გაყვანილობის წესების  
შესაბამისად.
- გაფრთხილება:  
გამოიყენეთ მხოლოდ  
ღუმლის მწარმოებლის  
მიერ დამზადებული,  
ინსტრუქციაში  
რეკომენდებული,  
საჭიროებისამებრ, ან  
მოწყობილობას

## 2. უსაფრთხოების ინსტრუქციები

### 2.1 მონტაჟი

#### ⚠ გარფთხილება!

ამ მოწყობილობის დამონტაჟება მხოლოდ კვალიფიციურ ტექნიკოსს შეუძლია.

#### ⚠ გარფთხილება!

დაზიანების ან მოწყობილობის გაფუჭების რისკი.

- მოხსენით ყველა შეფუთვა.
- არ დაამონტაჟოთ და არ გამოიყენოთ დაზიანებული მოწყობილობა.
- დეტალური აწყოების ინსტრუქციისთვის იხილეთ ინსტალაციის ბუკლეტი.
- შეინარჩუნეთ მინიმალური დისტანცია სხვა მოწყობილობებთან და ხელსაწყოებთან.
- გამოიჩინეთ სიფრთხილე მოწყობილობის გადატანისას, რადგან მძიმეა. გამოიყენეთ დამცავი ხელთათმანები და თანდართული ფეხსაცმელი.
- ტენის შეღწევის თავიდან ასაცილებლად, კარადის გახსნილი ზედაპირები დალუქეთ ჰერმეტიკით, რათა არ გამოიწვიოს დაბერვა.
- დაიცავით მოწყობილობის ქვედა ნაწილი ორთქლისა და ტენისგან.
- არ დაამონტაჟოთ მოწყობილობა კართან ან ფანჯრის ქვეშ, რათა თავიდან აიცილოთ ცხელი ჭურჭლის ჩამოვარდნა მოწყობილობიდან კარის ან ფანჯრის გაღებისას.
- ნუ დაამონტაჟებთ ისე, რომ ხდებოდეს კედლის ღრუში ჰაერის გადინება, გარდა იმ შემთხვევისა, თუ ღრუს ღიზიანი ამას ითვალისწინებს.
- მილსადენის გარეშე დამონტაჟების შემთხვევაში, ვენტილატორის გამოსავალი განლაგებული უნდა იყოს უშუალოდ კედელთან ან უნდა გამოყოფილი იყოს კარადის დამატებითი კედლით, იმისათვის, რომ მოხდეს ვენტილატორის ფრთებზე წვდომის პრევენცია.

- თითოეულ მოწყობილობას ქვემოდან აქვს გამაგრებელი ვენტილატორები.
- თუ მოწყობილობა დამონტაჟებულია უჯრის ზემოთ:
  - არ შეინახოთ პატარა ნივთები ან ქაღალდი, რამაც შეიძლება დააზიანოს გაგრელების ვენტილატორები ან გააფუჭოს გაგრელების სისტემა.
  - მოწყობილობის ძირსა და უჯრის შიგთავსს შორის მინიმუმ 2 სმ მანძილი დაიცავით.
- მოაშორეთ ნებისმიერი გამყოფი პანელი, რომელიც დამონტაჟებულია კარადაში მოწყობილობის ქვემოთ.

### 2.2 ელექტრო კავშირი

#### ⚠ გარფთხილება!

ხანძრისა და დენის დარტყმის რისკი.

- ელექტრული შეერთებები უნდა გაიყვანოს კვალიფიციურებულმა ელექტიკოსმა შეერთებების სქემის ან დამონტაჟების ბროშურის მიხედვით.
- გამწოვის დამონტაჟების შემთხვევაში და სადაც აქსესუარები არის ან სავალდებულოა (კედლის სარქველი, ფანჯრის ჩამრთველი ან/და ფანჯრის გამხსნელი) ელექტრული კავშირების გაყვანა უნდა მოხდეს კვალიფიციური ელექტიკოსის მიერ, კავშირის სქემის ან სამონტაჟო ბუკლეტის მიხედვით.
- მოწყობილობა უნდა იყოს დამიწებული.
- ნებისმიერი ოპერაციის დაწყებამდე გამორთეთ მოწყობილობა დენის წყაროდან.
- დარწმუნდით, რომ სპეციფიკაციის იარაღიზე მითითებული პარამეტრები თავსებადია ძირითადი დენის წყაროს ელექტრო სპეციფიკაციებთან.
- არასწორად დამაგრებულმა ან მოშვებულმა ქსელის კაბელებმა ან შტეფსელებმა შეიძლება გამოიწვიოს ტერმინალის გადახურება.
- გამოიყენეთ სწორი დენის სადენი.
- არ გადახაროთ ელექტროსადენი.
- დარწმუნდით, რომ დამონტაჟებულია დარტყმისგან დაცვა.

- გამოიყენეთ სადენის დამჭერი.
- დარწმუნდით, რომ კვების კაბელი ან შტეფსელი (ასეთის არსებობის შემთხვევაში) არ ეხება ცხელ ზედაპირებს.
- არ გამოიყენოთ მარავალშესაერთებელიანი გადამყვანები და დამაგრებლები.
- მოერიდეთ ქსელის შტეფსელისა და კაბელის დაზიანებას. თუ ჩანაცვლებათ საჭირო, ეს უნდა გააკეთოს ჩვენმა ავტორიზებული სერვის ცენტრმა ან კვალიფიციურმა ელექტრიკოსმა.
- ძაბვისა და იზოლაციის მქონე ნაწილების დარტყმისგან დაცვა საიმედოდ უნდა იყოს დამაგრებული და არ უნდა იყოს მოხსნადი ხელსაწყოების გარეშე.
- ქსელის შტეფსელი როზეტში მხოლოდ მონტაჟის დასრულების შემდეგ შეაერთეთ. დამონტაჟების შემდეგ უზრუნველყავით ქსელის შტეფსელზე წვდომა.
- თუ როზეტი მოშვებულია, არ შეაერთოთ შტეფსელი.
- არ მოქაჩოთ კაბელი მოწყობილობის გამოსართავი ყოველთვის მოქაჩეთ შტეფსელით.
- გამოიყენეთ მხოლოდ სწორი საიზოლაციო მოწყობილობები: ხაზის მცველები, მცველები (ბუდიდან ამოღებული ნრანხიანი მცველები), მიწაზე ჟონვის კვალი და კონტაქტორები.
- ელექტროგაყვანილობას უნდა ჰქონდეს იზოლაციის მოწყობილობა, რომელიც გამორთავს მოწყობილობას ქსელიდან ყველა პოლუსიდან, კონტაქტის ღიობის სიგანით მინიმუმ 3 მმ.

## 2.3 გამოყენება

### ⚠ გარფთხილება!

დაზიანების, დაწვის და დენის დარტყმის რისკი.

- არ შეცვალოთ ამ მოწყობილობის სპეციფიკაცია.
- პირველ გამოყენებამდე მოაცილეთ მთელი შეფუთვა, იარაღები და დამცავი ფირი (ასეთის არსებობის შემთხვევაში).
- დარწმუნდით, რომ სავენტილაციო ღიობები არ არის დაბლოკილი. ვენტილაცია პერიოდულად უნდა შემოწმდეს კვალიფიციური პირის მიერ.

- გრილის მუშაობის დროს მოწყობილობა არ დატოვოთ უმეტესლუწეროდ.
- ყოველი გამოყენების შემდეგ მომზადების ზონა გამორთეთ.
- არ დადოთ დანა-ჩანგალი ან ქვების თავსახურები მომზადების ზონებზე, რადგან ისინი შეიძლება გაცხელდეს.
- არ ამუშაოთ მოწყობილობა სველი ხელით ან წყალთან კონტაქტისას.
- არ გამოიყენოთ მოწყობილობა სამუშაო ან შესანახ ზედაპირად.
- თუ მოწყობილობის ზედაპირი დაბზარა, დაუყოვნებლივ გამორთეთ მოწყობილობა დენის წყაროდან, რათა თავიდან აიცილოთ დენის დარტყმა.
- კარდიოსტიმულატორის მქონე მომხმარებლებმა უნდა დაიცვან მინიმუმ 30 სმ-ის დისტანცია ინდუქციური სამზარეულო ზონიდან, როცა მოწყობილობა გამოყენების პროცესშია.
- საკვები პროდუქტის ცხელ ზეთში ჩადებისას, ზეთი საკვები ფრთხილად მოათავსეთ ცხელ ზეთში, რადგან შეიძლება აშენფდეს.
- არასოდეს გამოიყენოთ ღია ცეცხლი, როდესაც მუშაობს გამწოვი.
- არ მოათავსოთ ალუმინის ფოლგა ან სხვა მასალები საჭმლის მომზადების ზედაპირსა და ჭურჭელს შორის, თუ სხვაგვარი მითითება არ არის გაცემული ამ მოწყობილობის მწარმოებლის მიერ.
- გამოიყენეთ მხოლოდ მწარმოებლის მიერ ამ მოწყობილობისთვის რეკომენდებული აქსესუარები.

### ⚠ გარფთხილება!

ხანძრისა და აფეთქების რისკი.

- გაზურბეულმა ცხიმმა და ზეთმა შეიძლება აალებადი ორთქლი გამოუშვას. მოარიდეთ ცეცხლს და გაცხელებულ საგნებს.
- ცხელი ზეთის ორთქლმა შეიძლება გამოიწვიოს სპონტანური წვა.
- საკვების ნარჩენებით დამატებული გამოყენებული ზეთი შეიძლება დაბალ ტემპერატურაზე ააღდეს.
- არ მოათავსოთ აალებადი პროდუქტები მოწყობილობასთან ახლოს.

### ⚠ გარფთხილება!

მოწყობილობის გაფუჭების რისკი.

- დამწვრობის რისკის თავიდან ასარიდებლად, ნუ გააჩერებთ

სამზარეულოს ცხელ ჭურჭელს მართვის პანელზე.

- ნუ დადებთ ტაფის ცხელ თავსახურს ჭურის მიწის ზედაპირზე.
- ნუ დაუშვებთ სამზარეულოს ჭურჭლის ამოშრობამდე დუღილს.
- ზედაპირის დაზიანების თავიდან ასაცილებლად, მოერიდეთ საგნების ან სამზარეულოს ჭურჭლის მოწყობილობაზე ჩამოვარდნას.
- ნუ ჩართავთ კონფორებს ცარიელი სამზარეულოს ჭურჭლით ან მის გარეშე.
- არასოდეს მოხსნათ ბადე ან ფილტრი გამწოვი მოწყობილობის ან ჭურის მუშაობის დროს.
- არასოდეს გამოიყენოთ ღია ცეცხლი, როდესაც მუშაობს გამწოვი.
- გამწოვის შესასვლელი არ დაფაროთ ჭურჭლით.
- ჭურის ან გამწოვი მოწყობილობის მუშაობის დროს არ შეეხოთ მოწყობილობის ქვედა მხარეს.
- პატარა ან მსუბუქი საგნები არ მოათავსოთ გამწოვთან ახლოს, რათა თავიდან აიცილოთ მათი გაჭედვის რისკი.
- თუჯის ან დაზიანებული ძირის მქონე ჭურჭელმა შეიძლება გამოიწვიოს ნაკაწრების გაჩენა შუშის / შუშის კერამიკულ ზედაპირზე. ყოველთვის ასწიეთ ეს ნივთები მათი ჭურის ზედაპირზე გადაადგილებისას.
- პროდუქტში არსებული ნათურა(ები) და სათადარიგო ნათურის ნაწილები დამოუკიდებლად უნდა შეიძინოთ: ეს ნათურები განკუთვნილია ექსტრემალური ფიზიკური პირობებისათვის საყოფაცხოვრებო დანადგარებში, როგორიც არის ტემპერატურა, ვიბრაცია, ტენიანობა და

ასევე იღებენ სასიგნალო ინფორმაციას დანადგარის საოპერაციო სტატუსის შესახებ. ისინი არ არის განკუთვნილი სხვა დანადგარებში გამოყენებისათვის და საყოფაცხოვრებო ოთახების გასაანთებლად.

- მოწყობილობის შესაკეთებლად დაუკავშირდით ავტორიზებულ სერვის ცენტრს. გამოიყენეთ მხოლოდ ორიგინალი სათადარიგო ნაწილები.

## 2.4 მოვლა და გაწმენდა

- რეგულარულად გაწმინდეთ მოწყობილობა ზედაპირის დაზიანების თავიდან ასაცილებლად.
- გაწმენდამდე, გამორთეთ მოწყობილობა და დააცადეთ რომ გაცივდეს.
- გაწმინდეთ მოწყობილობა თბილი წყლით და რბილი სველი ტილოთი. გამოიყენეთ მხოლოდ ნეიტრალური სარეცხი საშუალება. არ გამოიყენოთ აბრაზიული პროდუქტები, აბრაზიული საწმენდი ტილოები, გამხსნელები ან ლითონის ნივთები, თუ სხვაგვარი მითითება არ არის გაცემული.

## 2.5 გაცანკვება

### ⚠ გარფთხილება!

დაზიანების ან დაზუთვის რისკი.

- იმის შესახებ, თუ როგორ უნდა მოახდინოთ მოწყობილობის სწორი უტილიზაცია ინფორმაციის მისაღებად, დაუკავშირდით თქვენს ადგილობრივ უწყებას.
- გათიშეთ მოწყობილობა ქსელისგან, შემდეგ გაჭერით და გადაადგეთ ელექტრო კაბელი.

## 3. აწყობა

### 3.1 დამონტაჟებამდე

მომავალი მითითებებისთვის, იპოვეთ ჭურის ქვედა ნაწილში განთავსებული ტექნიკური მახასიათებლების ფირფიტა და ჩაიწერეთ სერიული ნომერი. ....

### 3.2 ჭურის აწყობა

❗ ინსტალაციის ზომებისა და ვიზუალური ინსტრუქციისთვის იხილეთ ინსტალაციის დიაგრამები, რომლებიც მოცემულია მომხმარებლის სახელმძღვანელოს პირველ გვერდებზე. ზედა მონტაჟისთვის იხილეთ დიაგრამა A. ინტეგრირებული ინსტალაციისთვის იხილეთ დიაგრამა B.

დეტალური ინფორმაციისთვის, თუ როგორ ააწყოთ ქურის პანელი, გაეცანით საინსტალაციო ბროშურას.

მიჰყევით საინსტალაციო ბროშურაში ან/და ქურის პანელის ქვეშ არსებულ ეტიკეტებზე მოცემულ ქურის პანელის დაკავშირების დიაგრამასა და ელექტროფანჯრის გადამრთველის დაკავშირების დიაგრამას (ასეთის არსებობის შემთხვევაში).

**მხოლოდ შერჩეული ქვეყნებისთვის:** გამწვანის დაყენების შემთხვევაში, შესაძლოა, საჭირო იყოს ელექტროფანჯრის გადამრთველი (გაცასაზრებელ ავტორიზებულ სპეციალისტს). ის ცალკე უნდა შეიძინოთ, რადგან ქურის პანელს თან არ მოჰყვება. ფანჯრის გამომრთველი უნდა დაამონტაჟოს შესაბამისი ნებართვის მქონე ტექნიკოსმა. იხილეთ დამონტაჟების ბროშურა.

თუ მოწყობილობა უჯრის ზემოთაა დაყენებული, ქურის ვენტილაციამ საკვების მომზადების პროცესში შეიძლება გააცხელოს უჯრაში შენახული საგნები.

### ფილტრის კორპუსის აწყობა

მოწყობილობა მუდმივად უნდა იქნას გამოყენებული არჩეული ინსტალაციის რეჟიმისთვის განკუთვნილი ყველა ფილტრით. იხილეთ „ფილტრის შერჩევა“. პირველი გამოყენების წინ დარწმუნდით, რომ ფილტრები გამწვავში სახელორებით შიგნითაა მიმართული. შემდეგ კი გამწვავზე ბადე მოათავსეთ.

### 3.3 პლომბის მიბმა

#### ზემოდან დაყენება

1. გაწმინდეთ ამოჭრილი სივრცის გარშემო სამუშაო ზედაპირი.
2. ქურის პანელის ქვედა კიდეზე დაამაგრეთ მოწოდებული 2x8 მმ მამჭიდრობელი ზოლი, მინაკერამიკისგარე კიდის გასწვრივ. არ დაჭიმოთ. დარწმუნდით, რომ მამჭიდრობელის ზოლის ბოლოები ქურის ერთი მხარის შუა ნაწილშია მოთავსებული.
3. მამჭიდრობელის ზოლის გაჭრისას სიგრძეს დაუმატეთ რამდენიმე მილიმეტრი. შეაერთეთ მამჭიდრობელის ზოლის ორი ბოლო.

#### ინტეგრირებული დაყენება

1. სამუშაო ზედაპირზე ნარანდების გაწმენდა.

2. მოწოდებული 3x10 მმ დალუქვის ზოლი ოთხ ზოლად გაჭერით, რომლებიც ნაკრალეების სიგრძის შესაბამისი იქნება.

3. მოჭერით ზოლების ბოლოები 45° კუთხით. ისინი ნარანდების კუთხეებში ზუსტად უნდა ჯდებადეს.

4. ზოლები დაამაგრეთ შპუნტებზე. ზოლები არ დაჭიმოთ. ზოლების ბოლოები ერთმანეთზე არ მიაბათ.

ქურის აწყობის შემდეგ, მინაკერამიკას და სამუშაო მაგიდას შორის არსებული ღრმული ამოავსეთ სილიკონით. სილიკონი მინაკერამიკის ქვემოთ არ უნდა გადავიდეს.

### 3.4 შემაერთებელი სადენი

#### ⚠ გარფთხილება!

ელექტროშვერების ყველა სამუშაო უნდა შეასრულოს კვალიფიციურმა ელექტრიკოსმა.

- ქურას მოყვება დამაკავშირებელი კაბელი.
- დაზიანებული მთავარი კაბელების ჩასანაცვლებლად გამოიყენეთ კაბელის ტიპი H05VV-F, რომელიც უძლებს 70 °C ან უფრო მაღალ ტემპერატურას.
- აკრძალულია კონტაქტური შტეფსელებით შეერთება, მავთულის ბოლოების გაბურღვა ან შედუღება, ასევე კაბელის შეერთება კაბელის ბოლოების შემავსებლის გარეშე.
- დაუკავშირდით თქვენს ადგილობრივ ავტორიზებულ სერვის ცენტრს. შემაერთებელი სადენი შეიძლება შეცვალოს მხოლოდ კვალიფიციურმა ელექტრიკოსმა.

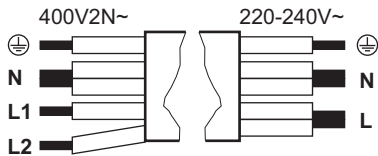
#### ერთფაზიანი კავშირი

1. გამოაერთეთ კაბელის ბოლო სახელო შავი და ყავისფერი კაბელებიდან.
2. მოაცილეთ იზოლაციის ნაწილი ყავისფერი და შავი კაბელების ბოლოებს.
3. დააერთეთ შავი და ყავისფერი კაბელების ბოლოები.
4. დაამაგრეთ კაბელის ახალი სახშობი კაბელის თითოეულ ბოლოზე (საჭიროა სპეციალური ხელსაწყო).

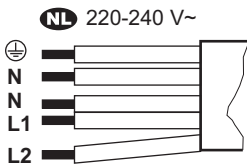
#### NL დაერთება

1. ლურჯი კაბელებიდან მოხსენით კაბელის სახშობი.

2. მოაცილეთ იზოლაციის ნაწილი ლურჯი კაბელების ბოლოებს.
3. დაამაგრეთ კაბელის ახალი სახშობი კაბელის თითოეულ ბოლოზე (საჭიროა სპეციალური ხელსაწყო).



| ერთფაზიანი<br>შეერთება: 220 - 240<br>ვ~<br>5x1,5 მმ² |                      | ორფაზიანი შეერთება:<br>400 ვ2N~<br>5x1,5 მმ² ან 4x2,5 მმ² |                     |
|------------------------------------------------------|----------------------|-----------------------------------------------------------|---------------------|
|                                                      | მწვანე -<br>ყვითელი  |                                                           | მწვანე -<br>ყვითელი |
| N                                                    | ლურჯი და<br>ლურჯი    | N                                                         | ლურჯი და<br>ლურჯი   |
| L                                                    | შავი და<br>ყავისფერი | L                                                         | შავი                |
|                                                      | ყავისფერი            |                                                           | L2                  |



**NL** 220 - 240 ვ (5x1,5 მმ²)

მწვანე -  
ყვითელი

**NL** 220 - 240 ვ (5x1,5 მმ²)

N ლურჯი და  
ლურჯი

L1 შავი

L2 ყავისფერი

### 3.5 ენერგიის შეზღუდვა

ენერგიის შეზღუდვა განსაზღვრავს, სახლში დამონტაჟებული დამცველების ზღვრულ დიაპაზონში რა ოდენობის ენერგიას მოიხმარს ქურა ჯამურად. ნაგულისხმევად, ქურა სიმძლავრის შესაძლო უმაღლეს დონეზე დაყენებული. დარწმუნდით, რომ შერჩეული სიმძლავრე სახლში დამონტაჟებულ დამცველებთან თავსებადია.

**სიმძლავრის დონის შესამცირებლად ან გასაზრდელად:**

1. შედით მენიუში: ხანგრძლივად დააჭირეთ ①-ს 3 წამის განმავლობაში. შემდეგ, ხანგრძლივად დააჭირეთ ②-ს.
2. დააჭირეთ ③-ს სანამ P არ გამოჩნდება.
3. პარამეტრებში ნავიგაციისთვის დააჭირეთ ღილაკს 4 ან 6 მართვის ზოლზე.
4. დააჭირეთ ①-ს გამოსასვლელად.

**სიმძლავრის დონეები:**

P73 - 7,350 ვტ, P15 - 1,500 ვტ, P20 - 2,000 ვტ, P25 - 2,500 ვტ, P30 - 3,000 ვტ, P35 - 3,500 ვტ, P40 - 4,000 ვტ, P45 - 4,500 ვტ, P50 - 5,000 ვტ, P60 - 6,000 ვტ

## 4. პირველად გამოყენებამდე

### 4.1 ფილტრის შერჩევა

პირველი გამოყენების წინ დარწმუნდით, რომ დაყენებულია სწორი ფილტრის ტიპი მონტაჟის რეჟიმის მიხედვით. იხილეთ „მენიუს სტრუქტურა“.

**რეცირკულაციის რეჟიმი: ნახშირბადის ფილტრი (ცხიმის ფილტრთან ერთად)**

ნახშირის ქაფის შემცველი ფილტრი ანეიტრალებს კვამლსა და საჭმლის მომზადებისას წარმოქმნილ სუნს. შეგიძლიათ აირჩიოთ შემდეგს შორის:

- OdourClean STANDARD (თეთრი, ერთჯერადი)
- OdourClean PLUS (შავი, განახლებადი)

მოწყობილობის რეცირკულაციის რეჟიმში გამოსაყენებლად, ინსტალაციის კორექტირებისთვის დაუკავშირდით ავტორიზებულ ტექნიკოსს. გადადით მომხმარებლის პარამეტრებში და ჩართეთ ნახშირბადის ფილტრის შეტყობინება F-ის და შემდეგ ჩართვა-ის არჩევით. შემდეგ აირჩიეთ ერთ-ერთი ფილტრი:

- OdourClean STANDARD: აირჩიეთ Ft, შემდეგ 2.
- OdourClean PLUS: აირჩიეთ Ft, შემდეგ 1.

#### გამონაბოლქვის რეჟიმი: ცხიმის ფილტრი

ცხიმის ფილტრები აგროვებს ცხიმს, ზეთსა და საჭმლის ნარჩენებს და ხელს უშლის მათ გამწოვის სისტემაში მოხვედრას.

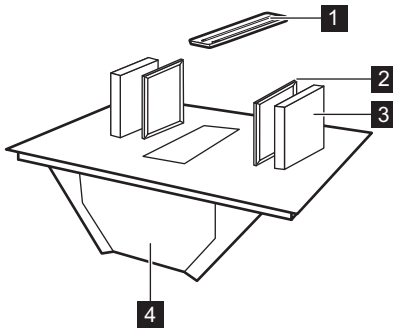
მოწყობილობის გამონაბოლქვის რეჟიმში გამოსაყენებლად, ინსტალაციის კორექტირებისთვის დაუკავშირდით ავტორიზებულ ტექნიკოსს. შემდეგ გადადით მომხმარებლის პარამეტრებში

და ჩართეთ ნახშირბადის ფილტრის შეტყობინება F-ის და შემდეგ გამოერთვის არჩევით.

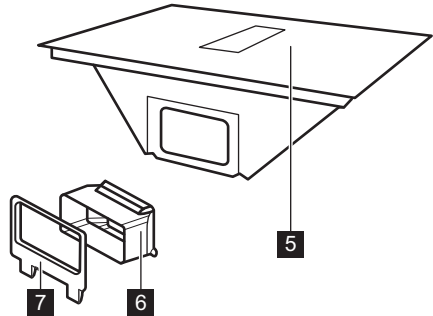
❗ გამონაბოლქვის რეჟიმმა შეიძლება გავლენა მოახდინოს ოთახის ჰაერის წნევაზე და შესაბამისად, საჭიროა სათანადო ვენტილაცია, რათა თავიდან იქნას აცილებული წვის აირების უკუდინება სხვა მოწყობილობიდან. დარწმუნდით, რომ ინსტალაციის გარემო შეესაბამება მოწოდებულ უსაფრთხოების ინსტრუქციებს.

## 5. პროდუქტის აღწერა

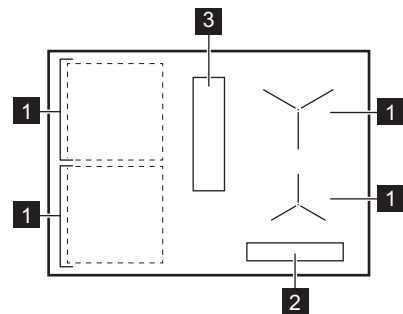
### 5.1 პროდუქტის მიმოხილვა



- 1 ცხაურა
- 2 ცხიმის ფილტრი
- 3 ნახშირბადის ფილტრი
- 4 წვეთსაკრები ლანგარი
- 5 ქურის პანელი
- 6 საჰაერო მილის გადაწყვანი
- 7 საჰაერო მილის შემაერთებელი დეტალი უკანა კედლისთვის



### 5.2 საჭმლის მოსამზადებელი ზედაპირის განლაგება



- 1 საჭმლის მომზადების ინდუქციური ზონა
- 2 კონტროლის პანელი
- 3 გამწოვი

### 5.3 სიმბოლოები მართვის პანელზე და ეკრანზე

| სიმბოლო / ინდიკატორი                                                             |                            |
|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
|  | ჩართვა / გამორთვა          |
|  | მომზადების ზონის ჩამრთველი |
|  | პაუზა                      |
|  | ტაიმერი                    |
|  | Bridge                     |
|  | Precise Heat               |
|  | Heat Assist                |

| სიმბოლო / ინდიკატორი                                                              |                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|
|  | გამწოვის ავტომატური რეჟიმი               |
|  | გამწოვის მანუალური რეჟიმი                |
|  | Breeze                                   |
|  | PowerBoost                               |
|  | ჩაკეტვა/ბავშვის უსაფრთხოების მოწყობილობა |
|  | სახეზეა გაუმართაობა.                     |
|  | ფილტრი უნდა გაიწმინდოს ან შეიცვალოს.     |
|  | OptiHeat Control                         |

## 6. ყოველდღიური გამოყენება

### 6.1 ჭურის გამოყენება

ჭურის პანელის აქტივაციისთვის ან დეაქტივაციისთვის ზანგრძლივად დააჭირეთ -ს. აირჩიეთ მომზადების ზონა შესაბამის სიმბოლოზე  შენებით. მოათავსეთ ჭურჭელი მომზადების ზონაზე და დააყენეთ გათბობის პარამეტრი მართვის ზოლის გამოყენებით. მომზადების ზონის დეაქტივაციისთვის დააჭირეთ 0-ს.

#### Precise Heat

მომზადების ზონების ტემპერატურის მეტად ზუსტი კონტროლისთვის გაააქტიურეთ ნახევარბიჯიანი გაცხელების დონეები. დააყენეთ გაცხელების რეჟიმი და დააჭირეთ -ს. მიმდინარე ტემპერატურული პარამეტრი დაიწევს 0.5-ით. -ის ზემოთ გამოჩნდება ინდიკატორი. გამორთვისთვის, დააჭირეთ -ს.

### 6.2 სამზარეულოს ჭურჭელი

ჭურჭლის ძირი რაც შეიძლება სქელი და ბრტყელი უნდა იყოს. გაწმინდეთ და გააშრეთ, სანამ სამზარეულოს ჭურჭელს ჭურაზე მოათავსებთ. არ გადაასრილოთ და არ გაჩეხოთ ჭურჭელი მინის კიდეებსა და კუთხეებზე, რათა თავიდან აიცილოთ ზედაპირის დაზარალება ან დაზიანება. ელექტრონული ნაწილების დაზიანების

თავიდან ასაცილებლად, მართვის პანელზე ცხელი ჭურჭელი არ მოათავსოთ.

დარწმუნდით, რომ ჭურჭელი ინდუქციურ ჭურჭელს შეესაბამება (ანუ მაგნიტი მის ძირზეა მიმაგრებული). ოპტიმალური სითბოს გადაცემისთვის გამოიყენეთ ჭურჭელი, რომლის ძირის დიამეტრი სამზარეულოს ზონის ზომის მსგავსია. უფრო პატარა დიამეტრის ჭურჭელი შეიძლება უფრო ნელა გაცხელდეს, ხოლო უფრო დიდი დიამეტრის ჭურჭელი შეიძლება გადახურდეს და მართვის პანელი დააზიანოს.

#### სამზარეულოს ჭურჭლის მასალა

- სწორი:** თუჯი, ფოლადი, ემალირებული ფოლადი, უჟანგავი ფოლადი, მრავალშრიანი ძირი (მწარმოებლის მიერ გაცემებული სწორი ნიშნულებით).
- არასწორი:** ალუმინი, სპილენძი, თითბერი, შუშა, კერამიკა, ფაიფური.

#### ხმაური მუშაობის დროს

ხმაური შეიძლება განსხვავდებოდეს სამზარეულოს ჭურჭლის მასალისა და მიმდინარე სითბოს პარამეტრების მიხედვით. ისინი ნორმალურია და არ მიუთითებს რაიმე სახის გაუმართაობაზე.

- გაზზარვის ხმა: ჭურჭელი დამზადებულია სხვადასხვა მასალისგან (სენდვიჩის ტიპის კონსტრუქცია).

- სტვენის ხმა: ჩართულია მაღალი ტემპერატურის რეჟიმი და ჭურჭელი დამზადებულია სხვადასხვა მასალისგან (სენდვიჩის კონსტრუქცია).
- ზუზუნი: გააქტიურებულია მაღალი ტემპერატურის რეჟიმი.
- ტკაცუნი: ელექტრო გადართვა სრულდება.
- შიშინი, ზუზუნი: მუშაობს გამაგრებული ვენტილატორი.
- რიტმული ხმა: დაფიქსირდა საკვების მოსამზადებელი ჭურჭელი.

### 6.3 ქვების აღმოჩენა

ეს ფუნქცია მიუთითებს ქურაზე სამზარეულოს ჭურჭლის არსებობაზე და გამოთავს მომზადების ზონებს, თუ 120 წმ-ში სამზარეულოს ჭურჭელი არ არის აღმოჩენილი. იმ შემთხვევაში, თუ რამდენიმე ქვაბი აღმოჩენილია, ქურა ირჩევს ბოლოს გააქტიურებულ მომზადების ზონას.

### 6.4 ავტომატური გამორთვა

უსაფრთხოების ღონისძიების სახით, ქურა გარკვეულ პირობებში ავტომატურად გამორთვება. (მაგ. როდესაც ყველა მოსამზადებელი ზონა და გამწოვი გამორთულია, როდესაც გაცხელების პარამეტრი ან ვენტილატორის სიჩქარე არის არჩეული ჩართვის შემდეგ, ან როდესაც ჭურჭელი მშრალად დუღს).

### 6.5 OptiHeat Control (ნარჩენი სითბოს 3 საფეხურიანი ინდიკატორი)

ინდიკატორი მიუთითებს, რომ მომზადების ზონა კვლავ ცხელია. მანამ, სანამ ინდიკატორი ჩართულია, არსებობს ნარჩენი სითბოსგან დამწვრობის რისკი. ინდიკატორი ითიშება, როდესაც საჭმლის მომზადების ზონა გრილდება.

### 6.6 სიმძლავრის მართვა

თუ ქურა მაქსიმალური სიმძლავრის ლიმიტს მიაღწევს, მომზადების ზონების სიმძლავრე ავტომატურად შემცირდება სახლის ინსტალაციის მცველების დასაცავად. საკვების მომზადების შემცირებული სიმძლავრის მქონე ზონების შემთხვევაში, მართვის ზოლი დაიწყებს ციმციმს და აჩვენებს გაცხელების მაქსიმალურ დასაშვებ პარამეტრებს.

### 6.7 P PowerBoost

მაქსიმალური გაცხელების პარამეტრის შეზღუდული დროით გასააქტიურებლად.

მისი გამოყენება შეგიძლიათ წყლის უფრო სწრაფად აღუდგების მიზნით.

დააჭირეთ ღილაკს **P** ჩართვისთვის. დროის ამოწურვის შემდეგ, მომზადების ზონა უბრუნდება ყველაზე მაღალ ტემპერატურას. ამ ფუნქციის გამოსართავად შეცვალეთ გაცხელების პარამეტრი.

### 6.8 უკუთვლითი ტაიმერი

იმის დასადგენად, თუ რამდენ ხანს უნდა იმუშაოს მომზადების ზონამ.

დააყენეთ გაცხელების რეჟიმი

მომზადების ზონაზე და დააჭირეთ . დააყენეთ დრო გაცხელების რეჟიმის ციფრებზე თანმიმდევრობით დაჭერით. დაელოდეთ რამდენიმე წამი ან

დაადასტურეთ -ით. ტაიმერის გასაუქმებლად, დააყენეთ ის 0 სთ 00 წთ-ზე. როდესაც დაყენებული დრო ამოიწურება, მომზადების ზონა გამოირთვება.

### 6.9 Heat Assist

ფუნქცია ხელს უწყობს საკვების მომზადებას ან სითბოს შენარჩუნებას წინასწარ განსაზღვრული დაბალი და საშუალო სიჩხის ღონის გამოყენებით:

- დონე I – გადნობა და სითბოს შენარჩუნება (გაცხელების პარამეტრი 1)
- დონე II – ნელ ცეცხლზე ხარშვა (გაცხელების პარამეტრი 5)
- დონე III – ტაფაზე შეწვა (გაცხელების პარამეტრი 7)

ფუნქციის ჩართვა მხოლოდ მაშინ შეგიძლიათ, როდესაც თავდაპირველად მომზადების ზონას აირჩევთ. ზონების გადართვა არ მოქმედებს ჩართულ Heat Assist-ზე სხვა ზონაზე.

1. ფუნქციის ჩასართავად დააჭირეთ -ს.

2. დონეების გადასართავად განმეორებით დააჭირეთ -ს.

გამორთვისთვის, დააჭირეთ -ს სანამ ეკრანზე 0 არ გამოჩნდება ან სხვა გაცხელების დონეს არ აირჩევთ.

შესაძლოა, საჭირო გახდეს გაცხელების დონის ხელით რეგულირება ჭურჭლის მიხედვით.

## 6.10 || პაუზა

ფუნქცია ყველა აქტიურ მომზადების ზონას ყველაზე დაბალ ტემპერატურაზე აყენებს.

როდესაც გამწოვი მუშაობს მანუალურ რეჟიმში, ვენტილატორის სიჩქარე მცირდება 1-მდე. ავტომატურ რეჟიმში, ვენტილატორის სიჩქარე არ იცვლება. ფუნქცია არ აჩერებს აქტიურ ტაიმერებს.

ჩასართავად/გამოსართავად დააჭირეთ || - ს.

## 6.11 □ ჩაკეტვა/ბავშვის უსაფრთხოების მოწყობილობა

საჭიროებისამებრ მართვის პანელის დაბლოკვა / განბლოკვა.

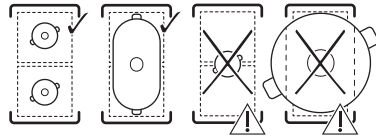
მომზადების დროს მართვის პანელის ხანმოკლე დაბლოკვისთვის: დააჭირეთ □-ს ერთხელ. განბლოკვისთვის კვლავ დააჭირეთ. ქურის შემთხვევითი ჩართვის თავიდან ასაცილებლად: ხანგრძლივად დააჭირეთ □-ს 3 წმ-სთვის სანამ ყველა ზონა გამოირთვება, შემდეგ გამორთეთ ქურა. ქურის პანელის დეაქტივაციისას ფუნქცია აქტიური რჩება. ფუნქციის გამოსართავად, ჩართეთ ქურა, ხანგრძლივად დააჭირეთ □-ს 3 წმ-სთვის, და გამორთეთ ქურა.

## 6.12 ■ Bridge

საჭმლის მომზადების ორი გვერდითი ზონის დასაკავშირებლად, რათა მათ ერთ მთლიან ზონად შეძლონ მუშაობა. მისი გამოყენება შეგიძლიათ დიდი ზომის ჭურჭელში (მაგ. პლანჩა) საჭმლის მოსამზადებლად. დარწმუნდით, რომ სამზარეულოს ჭურჭელი ორივე მომზადების ზონის ცენტრს ფარავს. თუ ჭურჭელი ზონების ორ ცენტრს შორის მდებარეობს, ფუნქცია არ ჩაირთვება.

1. თავიდან დააყენეთ გაცხელების პარამეტრი ერთერთი ზონისთვის.
2. დააჭირეთ ღილაკს ■<sup>1</sup>.
3. შეცვალეთ გაცხელების პარამეტრი საჭიროებისამებრ.

ფუნქციის გამორთვისთვის: დააჭირეთ ღილაკს ■<sup>1</sup>.



## 6.13 გამწოვის ფუნქციები

### ხელის რეჟიმი

გამწოვს შეუძლია იმუშაოს, როდესაც ქურა ჩართულია ან გამორთულია. მექანიკური რეჟიმი გთავაზობთ ვენტილატორის ოთხ სიჩქარეს: 1-3 და b (boost, ინტენსიური რეჟიმისთვის).

1. დააჭირეთ √-ს გამწოვის გასააქტიურებლად.
2. განმეორებით დააჭირეთ √-ს ვენტილატორის სიჩქარის რეგულირებისთვის. ეკრანზე გამოისახება მიმდინარე პარამეტრი.

გამორთვისთვის, განმეორებით დააჭირეთ √-ს.

### ავტომატური რეჟიმი

გამწოვი ვენტილატორის სიჩქარეს არეგულირებს მომზადების ზონის ტემპერატურის მიხედვით. ავტომატური რეჟიმი გთავაზობთ ვენტილატორის სიჩქარის ოთხ ვარიანტს: h1-h4 (დაბალიდან - ინტენსიურამდე).

1. თუ ფუნქცია ნაგულისხმევად არ ჩაირთვება, დააჭირეთ √<sub>AUTO</sub>-ს, რომ გაააქტიუროთ ის.
2. მოათავსეთ ჭურჭელი მომზადების ზონაზე და აირჩიეთ გათბობის რეჟიმი.

გამორთვისთვის, დააჭირეთ √<sub>AUTO</sub>-ს.

ვენტილატორის ნაგულისხმევი სიჩქარის შესაცვლელად (h3) შეიყვანეთ მომხმარებლის პარამეტრები. იხილეთ „მენიუს სტრუქტურა“.

### Breeze

ვენტილატორი მუშაობს ძალიან დაბალ სიჩქარეზე მინიმალური ხმაურის დონით, რათა მოაცილოს ნებისმიერი დარჩენილი სუნე.

1. გამორთეთ გამწოვი.
2. დააჭირეთ √-ს. ტაიმერი დაყენებულია 60 წთ-ზე და br გამოჩნდება ეკრანზე.

### 3. ტაიმერის დარეგულირებისთვის დააჭირეთ **⏸**-ს და გაცხელების დონეებს მართვის პანელზე.

ფუნქცია გამორთულია, როდესაც ტაიმერი ჩერდება. მის ხელით გამოსართავად დააჭირეთ **⏸**-ს.

#### გაშრობის ციკლი

ჭურის გამორთვის შემდეგ, ვენტილატორი მინიმალური სიჩქარით 20 წუთის განმავლობაში აგრძელებს მუშაობას, შემდეგ კი ავტომატურად გამორთვება. საჭმლის მომზადების შემდეგ ფუნქცია ნებისმიერ დარჩენილ სუნს აცილებს.

როდესაც ფუნქცია მუშაობს, გამოჩნდება **⏸** და დარჩენილი გაშვების დრო. დროის კორექტირება შეუძლებელია.

ფუნქციის გამოსართავად დააჭირეთ ღილაკს **⏸**.

ფუნქციის სრულად გამორთვისთვის, შეიყვანეთ მომხმარებლის პარამეტრები. იხილეთ „მენიუს სტრუქტურა“.

❗ რეკომენდებულია, არ გამორთოთ ფუნქცია და შეუფერხებლად ამუშაოთ მთელი ციკლის დროს.

### 6.14 მენიუს სტრუქტურა

| სიმბოლო   | პარამეტრი                                    |
|-----------|----------------------------------------------|
| <b>b</b>  | ხმა                                          |
| <b>P</b>  | ენერგიის შეზღუდვა                            |
| <b>h</b>  | ვენტილატორის ავტომატური რეჟიმი               |
| <b>F</b>  | ნახშირის ფილტრის შეტყობინება                 |
| <b>dF</b> | გაშრობის ციკლი                               |
| <b>Ft</b> | OdourClean STANDARD: 2<br>OdourClean PLUS: 1 |

| სიმბოლო  | პარამეტრი                                       |
|----------|-------------------------------------------------|
| <b>E</b> | გამაფრთხილებელი სიგნალების / შეცდომების ისტორია |

#### მომხმარებლის პარამეტრებზე

**გადასასვლელად:** ხანგრძლივად

დააჭირეთ **⏸**-ს. შემდეგ, ხანგრძლივად

დააჭირეთ **⏸**-ს. დააჭირეთ **⏸**-ს.

**მენიუში ნავიგაცია:** მენიუ შედგება

პარამეტრის სიმბოლოსა და

მნიშვნელობისგან. პარამეტრებში

ნავიგაციისთვის დააჭირეთ ღილაკს **⏸**.

პარამეტრის მნიშვნელობის შესაცვლელად

დააჭირეთ ღილაკს 4 ან 6 მართვის

პანელზე. **მენიუდან გასასვლელად:**

დააჭირეთ ღილაკს **⏸**.

### 6.15 ენერგიის დაზოგვის რჩევები

- როდესაც წყალს აცხელებთ, გამოიყენეთ მხოლოდ საჭირო ოდენობა.
- თუ შესაძლებელია, ყოველთვის დაახურეთ თავსახური ჭურჭელს.
- ნარჩენი სითბო გამოიყენეთ საჭმლისთვის ტემპერატურის შესაწარმუნებლად ან გასადნობად.
- საჭმლის მომზადების დაწყებისას გამწოვის ვენტილატორი სიჩქარის დაბალ დონეზე დააყენეთ. საჭმლის მომზადების დასრულების შემდეგ, რამდენიმე წუთის განმავლობაში ვენტილატორი ჩართული დატოვეთ.
- გაზარდეთ ვენტილატორის სიჩქარე მხოლოდ იმისთვის, რომ დიდი ოდენობით ორთქლი ან კვამლი მოიცლოთ.
- საჭიროებისამებრ, გამწოვის ფილტრი რეგულარულად გაასუფთავეთ და გამოცვალეთ, მისი ეფექტურობის შესაწარმუნებლად.

დამატებითი ინფორმაციისათვის იხილეთ "ენერგოეფექტურობა".

## 7. საკვების მომზადების სახელმძღვანელო

ცხრილში მოცემული მონაცემები მხოლოდ სახელმძღვანელოა.

| გაცხელება | გამოიყენეთ რათა:                                                                                                                                              | დრო (წთ)        |
|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| 1         | შენარჩუნეთ მომზადებული საკვების სითბო. დაახურეთ ჭურჭელს თავსახური.                                                                                            | საჭიროებისამებრ |
| 1 - 2     | ჰოლანდიური სოუსი: გააძნეთ კარაქი, შოკოლადი, ჟელატინი. დრო და დრო მოურიეთ.                                                                                     | 5 - 25          |
| 2         | გაამყარეთ ფუმფულა ომლეტები, გამომცხვარი კვერცხი. მოამზადეთ დაგებული სახურავით.                                                                                | 10 - 40         |
| 2 - 3     | ბრინჯი და რძეზე დამზადებული კერძები ნელ ცეცხლზე მოხარშეთ, მზა კერძები გააცხელეთ. დაამატეთ ბრინჯზე მინიმუმ ორჯერ მეტი სითბე, რძის კერძები კი შუა გზაზე აურიეთ. | 25 - 50         |
| 3 - 4     | მოშუშული ბოსტნეული, თევზი, ხორცი. დაამატეთ რამდენიმე სუფრის კოვზი წყალი. მომზადების დროს შეამოწმეთ წყლის რაოდენობა.                                           | 20 - 45         |
| 4 - 5     | ორთქლზე მოხარშეთ კარტოფილი და სხვა ბოსტნეულები. ქილა 1-2 სმ წყლით შეავსეთ. ამ პროცესის დროს შეამოწმეთ წყლის დონე. ქვაბს თავსახური არ მოხსნათ.                 | 20 - 60         |
| 4 - 5     | მოამზადეთ უფრო დიდი რაოდენობით საჭმელი, მოშუშული ხორცი და სუფები. 3 ლ-მდე სითბე და სხვა ინგრედიენტები.                                                        | 60 - 150        |
| 6 - 7     | ნახად შეწვით ესკალოპები, ხბოს კორდონ ბლუ, კატლეტები, რისოლები, ძეხვეული, ღვიძლი, რუ, კვერცხი, ბლინები, დონატები. საჭიროებისამებრ გადააბრუნეთ.                 | საჭიროებისამებრ |
| 7 - 8     | ღრმად შემწვარი კარტოფილი ფრი, ფილე სტიეკები, სტიეკები. საჭიროებისამებრ გადააბრუნეთ.                                                                           | 5 - 15          |
| 9         | ააღუღეთ წყალი, მოამზადეთ პასტა, მოწვით ხორცი (გულიაში, ქოთნის მწვადი), ღრმად შემწვარი ჩიფსები.                                                                |                 |
| P         | აღუღეთ დიდი რაოდენობით წყალი. PowerBoost ჩაირთვება.                                                                                                           |                 |

## 8. მოვლა და დასუფთავება

### 8.1 გაასუფთავეთ ჭურის პანელის მინის ზედაპირი

- გაწმინდეთ ჭურა ყოველი გამოყენების შემდეგ.
- ყოველთვის გამოიყენეთ სუფთა ძირის მქონე სამზარეულოს ჭურჭელი.
- არ მიიყვანოთ საჭმლის მოსამზადებელი ჭურჭელი სითხის ამოდულებამდე ან მეტისმეტად მაღალ ტემპერატურამდე.
- არ გამოიყენოთ ინდუქციასთან შეუთავსებელი საჭმლის მოსამზადებელი ჭურჭელი. ასეთმა მასალამ შეიძლება დააზიანოს ჭურის ზედაპირი ან გაართულოს მისი გასუფთავება.
- მინის ზედაპირზე არსებული ნაკაწრები ან მუქი ლაქები არ ახდენენ ზემოქმედებას ჭურის ზედაპირზე.

- დანები ან ლითონის სხვა ნებისმიერი ბასრი ხელსაწყო მინის ზედაპირის გასაწმენდად არ გამოიყენოთ.
- გამოიყენეთ მხოლოდ რეკომენდებული ასაფხეკი დამატებითი ხელსაწყო სახით სტანდარტული გაწმენდის შემდეგ.
- დაელოდეთ ჭურის გაგრილებას და გაწმინდეთ ზედაპირი რბილი ჩხრით და ჭურჭლის სარეცხი საშუალებით და თბილი წყლით. გაწმინდეთ წრიული მოძრაობებით და ზომიერი ზეწოლით. გაამშრალეთ ზედაპირი მიკრობოჭკოვანი ტილოთი.
- არ გამოიყენოთ კლასიკური ყვითელი და მწვანე ღრუბელი, რადგან მის მყარ შრეზე არსებულმა ალუმინის ნაწილაკებმა შეიძლება მინის ზედაპირი დააზიანოს ან გააუფერულოს.
- რეკომენდებულისგან განსხვავებული ხელსაწყოების გამოყენება არ იქნება

ეფექტური და მათ შეიძლება მიწის ზედაპირი დააზიანონ ან გააუფერულონ.

- **დაუყოვნებლივ მოაცილეთ:** გამდნარი პლასტმასი, პლასტიკური ფირი, მარილი, შაქარი და შაქრის შემცველი საკმელი. გამოიყენეთ საფხეკი და გამოიჩინეთ, სიფრთხილე, რომ არ მიიღოთ დამწვრობა.
- **მოაცილეთ, როდესაც ქურა საკმარისად გაგრილდება:** კირის ნადების ლაქები, წყლის რგოლის ფორმის ლაქები, ცხიმის ლაქები, მბზინვარ ლითონზე გაუფერულებული ადგილები. გაწმინდეთ ზედაპირი ისე, როგორც ზემოთაა აღწერილი. მბზინავი ლითონისებრი ლაქის მოსაცილებლად, გამოიყენეთ რბილი ჩვარი და წყლისა და ძმრის ნახავი.
- **მოაცილეთ გამჟღარო ლაქები:** საუკეთესო შედეგების მისაღებად, გამოიყენეთ MATT CARE ქურის საწმენდი საშუალება, რომელიც გათვალისწინებულია ამ ტიპის ზედაპირისთვის ან ნებისმიერი ზომიერად აბრაზიული საწმენდი რძე (მაგ. Cif®, Viss®, Jif®, Vim®). არ გამოიყენოთ პრიალა ზედაპირების ქურის საწმენდი სტანდარტული საშუალებები (მაგ. VitroCare®). დალაქული ზედაპირის გასაწმენდად გამოიყენეთ საწმენდი საშუალება და დატოვეთ გასაჟღენთად 5 წუთით. ფრთხილად გაფხიკეთ ზედაპირი ჩვეულებრივი ღრუბლით, რომელიც არ ტოვებს ნაკაწრებს ჩვეულებრივი (როგორც წესი, ლურჯი) საფხეკი ბალიშით. გაიმეორეთ ლაქების გაქრობამდე. მოაცილეთ ნებისმიერი ნარჩენი სარეცხი საშუალება ზედაპირიდან და გაწმინდეთ მშრალი მიკრობოჭკოვანი ტილოთი.

## 8.2 გამწოვის წმენდა

### ცხარა

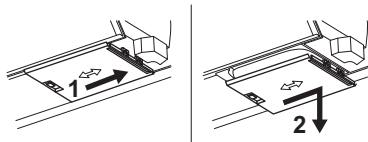
ბადე დამზადებულია ალუმინისგან. გარეცხეთ ხელით ან ჭურჭლის სარეცხ მანქანაში და გაწმინდეთ რბილი ქსოვილით.

### წვეთსაკრები ლანგარი

გამწოვი აპარატის ქვეშ მდებარე წვეთსაკრები ლანგარი აგროვებს მომზადების დროს წარმოქმნილ კონდენსატს. არ დაგაციფყდეთ ლანგრის რეგულარულად დაცარიელება.

1. დაიკავეთ წვეთსაკრები ლანგარი ორივე ხელით და ფრთხილად

გააცურეთ წინ. შემდეგ ფრთხილად გადაწიეთ ქვემოთ, რომ წყალი არ დაღვაროს.



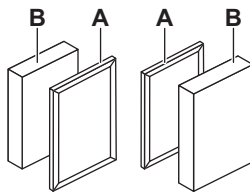
2. შეგიძლიათ ხელით (თბილი წყლის, საპნისა და სუფთა ნაჭრის / ღრუბლის გამოყენებით) ან ჭურჭლის სარეცხ მანქანაში (სტანდარტული ციკლი) გარეცხოთ ლანგარი.

თუ წყლის ან სხვა სითხეების დაღვრა მოხდება გამწოვი სისტემის შიგნით: გამორთეთ გამწოვი და ფრთხილად გაწმინდეთ ადგილი თბილი წყლით, ნესტიანი ქსოვილით ან ღრუბლით და რბილი საწმენდი საშუალებით.

## 8.3 ფილტრების გაწმენდა

საფილტრავი ბლოკი შედგება ცხიმის ფილტრებისგან **A** და ნახშირბადის ფილტრებისგან **B**.

❗ მოწყობილობა მუდმივად უნდა იქნას გამოყენებული არჩეული ინსტალაციის რეჟიმისთვის განკუთვნილი ყველა ფილტრით. იხილეთ „ფილტრის შერჩევა“.



ქურას მოყვება ჩაშენებული მთვლეელი შეტყობინებით, რომელიც შესაბამისი ფილტრის გაწმენდის საჭიროებას რეგულარულად შეგახსენებთ. შეტყობინება მომხმარებელს ქურის გამოყენებაში ხელს არ შეუშლის. შეტყობინება 30 წამის განმავლობაში ანთებული დარჩება მას შემდეგ, რაც გამორთავთ გამწოვს და ქურას.

### ცხიმის ფილტრი

- 40 საათიანი გამოყენების შემდეგ.

სტატისკური ინდიკატორი

გამოჩნდება რომელიც გახსენებთ, რომ ცხიმის ფილტრის გაწმენდის დროა.

## OdourClean STANDARD ნახშირბადის ფილტრი

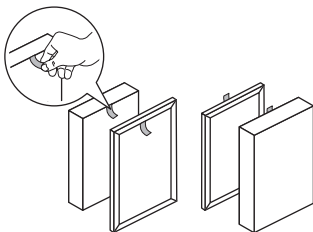
- 180 საათიანი გამოყენების შემდეგ, ინდიკატორი  იწყებს ციმციმს, რომელიც გახსენებთ, რომ ფილტრების გამოცვლის დროა.
- შეამოწმეთ ფილტრები რეგულარულად დაგროვილი ცხიმის დონის შესამოწმებლად. შეცვალეთ ისინი, როდესაც მოციმციმე ინდიკატორი გამოჩნდება (დაახლოებით წელიწადში ერთხელ), (მოხმარების სიხშირის მიხედვით) ან თუ საჭიროა, უფრო ადრე.

## OdourClean PLUS ნახშირბადის ფილტრი

- 140 საათიანი გამოყენების შემდეგ, ინდიკატორი  იწყებს ციმციმს, რომელიც გახსენებთ, რომ ფილტრების აღდგენის დროა.
- გაწმინდეთ ფილტრები მხოლოდ მაშინ, როდესაც დაგროვილი ცხიმი ხილული გახდება.
- ფილტრები აღადგინეთ მხოლოდ მაშინ, როდესაც მოციმციმე ინდიკატორი გამოჩნდება. აღდგენის ციკლების მაქსიმალური რაოდენობაა 8. ამ დროის გასვლის შემდეგ, შეცვალეთ ფილტრები.

## ფილტრების დემონტაჟი / თავიდან დაყენება

1. მოაცილეთ ცხაურა.
2. გამოიღეთ ფილტრები სახელოსნოს მეშვეობით.



3. გაწმინდის შემდეგ ხელახლა დააყენეთ ფილტრის ბლოკი. ფილტრები გამწოვის კორპუსში სახელოებით შიგნით მიმართეთ. შემდეგ გამწოვზე დაამაგრეთ ბადე.

## ცხიმის ფილტრის გაწმენდა

1. დაგროვილი ცხიმის ხილულად გახდომისთანავე გაწმინდეთ ფილტრი. ფრთხილად გარეცხეთ ცხიმის ფილტრები თბილ წყალში

რბილი საწმენდი საშუალებით, შემდეგ ის თბილ წყალში გაავლეთ. საჭმლის ნარჩენების მოსაცილებლად შეგიძლიათ, გამოიყენოთ რბილი ღრუბელი, რბილი ჩვარი ან არააბრაზიოული საწმენდი ჯაგრისი. შეგიძლიათ, სხვა ჭურჭელთან ერთად გარეცხოთ ჭურჭლის სარეცხ მანქანაში ნებისმიერი სტანდარტული ციკლით. შესაძლოა, ბუნებრივად მოხდეს ბადის უმნიშვნელო ფერის შეცვლა, რაც ფილტრის მუშაობაზე გავლენას არ ახდენს.

2. გასაშრობად ცოტა ხნით დატოვეთ ოთახის ტემპერატურაზე.
3. ფილტრები ისევ შიგნით მათავსეთ. თუ შეტყობინება  ჩართულია, მთვლელის გადასატვირთად მოკლე ხნით დააჭირეთ -ს.

## ნახშირბადის ფილტრების გაწმენდა OdourClean PLUS

1. გულდამით გარეცხეთ ფილტრები თბილ წყალში ყოველგვარი საწმენდი საშუალების გარეშე. საჭმლის ნარჩენების მოსაცილებლად შეგიძლიათ, გამოიყენოთ რბილი ღრუბელი, რბილი ჩვარი ან არააბრაზიოული საწმენდი ჯაგრისი. ასევე, ფილტრის გარეცხვა შეგიძლიათ ჭურჭლის სარეცხ მანქანაში 65-70 °C-ზე (90 წთ-ზე ხანგრძლივი პროგრამის გამოყენებით), სარეცხი საშუალებების გარეშე და იმავე დატვირთვისას ჭურჭლის გარეშე.
2. გასაშრობად ფილტრები დატოვეთ ნიმიუმ 24სთ-ის განმავლობაში ოთახის ტემპერატურაზე.
3. ხელახლა ააწყვეთ ფილტრაციის ბლოკი და ჩასვით ისევ შიგნით.

## ნახშირბადის ფილტრების აღდგენა OdourClean PLUS

1. პირველ რიგში, გაწმინდეთ ფილტრი, როგორც ზემოთაა აღწერილი.
2. ფილტრები ჩასვით ღუმელში რეჟიმი 100 °C-ით 120 წთ-ის განმავლობაში, მათავსეთ შუა თაროზე. გამოიყენეთ ღუმლის ფუნქცია ვენტილატორის გარეშე.
3. ხელახლა ააწყვეთ ფილტრაციის ბლოკი და ჩასვით ისევ შიგნით. მთვლელის გადასატვირთად სწრაფად დააჭირეთ -ს.

## 9. ხარვეზების აღმოფხვრა

❶ თუ ქვემოთ მოცემული პრობლემის გადაჭრის გზას ვერ პოულობთ, დაუკავშირდით ავტორიზებულ სერვის ცენტრს.

**თქვენ არ შეგიძლიათ ქურის ჩართვა/ მართვა.**

- დარწმუნდით რომ ქურა სწორად არის დაკავშირებული ელექტროქსელთან.
- დარწმუნდით, რომ გაუმართაობის მიზეზს მცველი წარმოადგენს. თუ მცველი განმეორებით ქრება ან თუ გამოდმებით ისმის სიგნალი, დაუკავშირდით კვალიფიციურ ელექტრიკოსს ინსტალაციის შესამოწმებლად.
- დარწმუნდით, რომ მართვის პანელი სუფთაა და არ არის დაბლოკილი ჭურჭლით/უცხო საგნებით.

**ქურა გარკვეული დროის შემდეგ თავისით გამოირთვება.**

- ეს გაუმართაობა არ არის. გარკვეულ სიტუაციებში, უსაფრთხოების უზრუნველსაყოფად, ქურა ავტომატურად გამოირთვება. იხილეთ „ავტომატური გამორთვა“.

**ერთ-ერთი მომზადების ზონის მაქსიმალური სიმძლავრე მიუწევდომელია ან ის გამოდმებით იცვლება ორ დონეს შორის.**

- ეს გაუმართაობა არ არის. იხილეთ „სიმძლავრის მართვა“.

- შეამცირეთ იმავე ფაზასთან მიერთებული საჭმლის მომზადების დანარჩენი ზონების ტემპერატურული რეჟიმი.

**გამწოვის ვენტილატორი თავისით არ ირთვება/ითიშება.**

- გამორთეთ ქურა და გამორთეთ ის მთავარი დენის წყაროდან. გააგრძელეთ მოწყობილობა, შემდეგ კი ხელახლა ჩართეთ.
- დარწმუნდით, რომ ოთახი საკმარისად არის განაოვებული. შეიძლება დაგჭირდეთ ფანჯრის ამომრთველის დაყენება. მიმართეთ ავტორიზებულ სერვის ცენტრს.

⊗ **გამოჩნდება.**

- გაწმინდეთ/შეცვალეთ ფილტრი. იხილეთ „მოვლა და დასუფთავება“.

Ⓔ **და ციფრი გამოჩნდება.**

- გამორთეთ ქურა, დაელოდეთ რამდენიმე წუთი და შემდეგ ხელახლა ჩართეთ. პრობლემის გაგრძელების შემთხვევაში დაუკავშირდით ავტორიზებულ სერვის ცენტრს.

**მართვის პანელი ციმციმებს.**

- გამოიყენეთ სამზარეულოს ჭურჭელი, რომლის ძირის დიამეტრიც მომზადების ზონის ზომის მსგავსია.
- დარწმუნდით, რომ სამზარეულოს ჭურჭელი ინდუქციურ ღუმელთან თავსებადია.

## 10. ტექნიკური მონაცემები

### 10.1 ქარხნული პასპორტი

მოდელი ECC63410CT

ტიპი 67 B4A 01 AA

ინდექსია

სერიალური ნომერი .....

ELECTROLUX

პროდუქტის რიცხობრივი კოდი (PNC) 949 599 580 00

220 - 240 ვ / 400 ვ 2N, 50 - 60 ჰც

მწარმოებელი ქვეყანა:: გერმანია

7.35 კვტ

CE

### 10.2 საკვების მომზადების ზონის სპეციფიკაცია

მომზადების ზონების სიმძლავრე შეიძლება ოდნავ განსხვავდებოდეს ქვემოთ მოცემული მონაცემებისგან, რაც დამოკიდებულია ჭურჭლის მასალასა და ზომებზე.

| საკვების მომზადების ზონა | ნომინალური სიმძლავრე (მაქსიმალური გაცხელების პარამეტრი) [ვტ] | PowerBoost [ვტ] | PowerBoost მაქსიმალური ხანგრძლივობა [წთ] | სამზარეულოს ჭურჭლის დიამეტრი [მმ] |
|--------------------------|--------------------------------------------------------------|-----------------|------------------------------------------|-----------------------------------|
| მარცხენა წინა            | 2300                                                         | 3200            | 10                                       | 125 - 210                         |
| მარცხენა უკანა           | 2300                                                         | 3200            | 10                                       | 125 - 210                         |
| მარჯვენა წინა            | 1400                                                         | 2500            | 4                                        | 125 - 145                         |
| მარჯვენა უკანა           | 1800                                                         | 2800            | 10                                       | 145 - 180                         |

## 11. ენერგოეფექტურობა

### 11.1 ინფორმაცია პროდუქტის შესახებ (EU) No 66/2014-ის მიხედვით

|                                                                           |                                 |                                |
|---------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|--------------------------------|
| მოდელის იდენტიფიკაცია                                                     |                                 | ECC63410CT                     |
| სახურავის ტიპი                                                            |                                 | ჩაშენებული<br>ბრტყელი სახურავი |
| საჭმლის მოსამზადებელი ზონების რაოდენობა                                   |                                 | 4                              |
| გათბობის ტექნოლოგია                                                       |                                 | ინდუქცია                       |
| საჭმლის მოსამზადებელი წრიული<br>ზონების დიამეტრი (Ø)                      | მარჯვენა წინა<br>მარჯვენა უკანა | 14.5 სმ<br>18.0 სმ             |
| საჭმლის მოსამზადებელი წრიული ზონის<br>სიგრძე (L) და სიგანე (W)            | მარცხენა წინა                   | L 22.4 სმ<br>W 21.8 სმ         |
| საჭმლის მოსამზადებელი წრიული ზონის<br>სიგრძე (L) და სიგანე (W)            | მარცხენა უკანა                  | L 22.4 სმ<br>W 21.8 სმ         |
| საჭმლის მოსამზადებელი ერთი ზონის<br>ენერგომომხარება (EC electric cooking) | მარცხენა წინა                   | 189.1 ვტსთ/კგ                  |
|                                                                           | მარცხენა უკანა                  | 189.1 ვტსთ/კგ                  |
|                                                                           | მარჯვენა წინა                   | 187.5 ვტსთ/კგ                  |
|                                                                           | მარჯვენა უკანა                  | 174.6 ვტსთ/კგ                  |
| სახურავის ენერგომომხარება (EC electric hob)                               |                                 | 185.1 ვტსთ/კგ                  |

მოწყობილობამ გაიარა შემდეგი ტესტები: EN IEC 60350-2.

### 11.2 ინფორმაციის მოთხოვნები (EU) No 2023/826-ის მიხედვით

|                                                                                                                            |        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| ენერგიის მოხმარება გამორთულ რეჟიმში                                                                                        | 0.3 ვტ |
| მაქსიმალური დრო, რომელიც საჭიროა იმისთვის, რომ მოწყობილობა ავტომატურად გადავიდეს დაბალი ენერგომომხარების შესაბამის რეჟიმში | 2 წთ   |

მოწყობილობამ გაიარა შემდეგი ტესტები: EN 50564.

### 11.3 პროდუქტის საინფორმაციო ფურცელი და პროდუქტის ინფორმაცია (EU) No 65/2014-ისა და (EU) No 66/2014-ის შესაბამისად

|                                                                           |            |
|---------------------------------------------------------------------------|------------|
| პროდუქტის საინფორმაციო ფურცელი, როგორც ამას ითვალისწინებს (EU) No 65/2014 |            |
| მომწოდებლის დასახელება და სავაჭრო ნიშანი                                  | ELECTROLUX |

|                                                                             |            |               |
|-----------------------------------------------------------------------------|------------|---------------|
| მოდელის იდენტიფიკატორი                                                      | ECC63410CT |               |
| წლიური ენერგომოხმარება - AEChood                                            | 27.6       | კვტ/სთ/წელ    |
| ენერგოეფექტურობის კლასი                                                     | A+         |               |
| სითხის დინამიკურობის ეფექტურობა - FDEhood                                   | 32.6       |               |
| სითხის დინამიკურობის ეფექტურობის კლასი                                      | A          |               |
| სინათლის ეფექტურობა - LEhood                                                | -          | ლქ/ვტ         |
| განათების ეფექტურობის კლასი                                                 | -          |               |
| დაბინძურების ფილტრაციის ეფექტურობა - GFEhood                                | 85.1       | %             |
| დაბინძურების ფილტრაციის ეფექტურობის კლასი                                   | B          |               |
| ჰაერის დინების მინიმალური მაჩვენებელი ჩვეულებრივ რეჟიმში                    | 250.0      | მ3/სთ         |
| ჰაერის ნაკადის მაქსიმალური სიჩქარე ნორმალურ რეჟიმში                         | 520.0      | მ3/სთ         |
| ჰაერის დინება ინტენსიური/გაზრდილი პარამეტრის შემთხვევაში                    | 630.0      | მ3/სთ         |
| აკუსტიკური სიმძლავრის ემისია A-სკალით მინიმალურ სიჩქარეზე                   | 50         | დბ(ა) 1 პტ-ზე |
| A-წონიანი ხმის სიმძლავრის ემისია მაქსიმალური სიჩქარით                       | 66         | დბ(ა) 1 პტ-ზე |
| აკუსტიკური სიმძლავრის ემისია A-სკალით ინტენსიურ ან გაზრდილ სიჩქარეზე        | 69         | დბ(ა) 1 პტ-ზე |
| გაზომილი ენერგომოხმარება გამორთულ რეჟიმში - Po                              | 0.49       | ვტ            |
| გაზომილი ენერგომოხმარება ლოდინის რეჟიმში - Ps                               | -          | ვტ            |
| <b>დამატებითი ინფორმაცია, როგორც ამას ითვალისწინებს (EU) No 66/2014</b>     |            |               |
| დროის ზრდის კოეფიციენტი - f                                                 | 0.8        |               |
| ენერგოეფექტურობის ინდექსი - EEIhood                                         | 41.0       |               |
| ჰაერის დინების გაზომილი კოეფიციენტი მაქსიმალური ეფექტურობის წერტილში - QBEP | 276.4      | მ3/სთ         |
| ჰაერის გაზომილი წნევა მაქსიმალური ეფექტურობის წერტილში - PBEP               | 402        | პა            |
| ჰაერის დინების მაქსიმუმი - Qmax                                             | 630.0      | მ3/სთ         |
| გაზომილი შემავალი ელექტროენერგია მაქსიმალური ეფექტურობის წერტილში - WBEP    | 94.6       | ვტ            |
| განათების სისტემის ნომინალური სიმძლავრე - WL                                | -          | ვტ            |
| განათების სისტემის საშუალო ილუმინაცია საჭმლის მოსამზადებელ ზონაში - Emiddle | -          | ლქ            |

მოწყობილობამ გაიარა შემდეგი ტესტები: EN IEC 61591, EN IEC 60704-1, EN IEC 60704-2-13, EN 50564.

## 12. გარემოსდაცვითი საკითხები

საჭიროა მასალების გადამუშავება, თუ პროდუქტზე გამოსახულია სიმბოლო . გადამუშავებისთვის შესაფუთი მასალა მოათავსეთ შესაბამის კონტეინერში. დაგვეხმარეთ გარემოს და ადამიანის ჯანმრთელობის დაცვაში ელექტრონული და ელექტრონული მოწყობილობების ნარჩენების გადამუშავებით.

მოწყობილობა, რომელზეც გამოსახულია სიმბოლო  არ უნდა გადაადგოთ საყოფაცხოვრებო ნარჩენებთან ერთად. დააბრუნეთ პროდუქტი თქვენს ადგილობრივ გადასამუშავებელ ობიექტში ან დაუკავშირდით თქვენს მუნიციპალურ სამსახურს.

|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| 1. ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ... | 24 |
| 2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ..... | 27 |
| 3. СБОРКА.....                   | 30 |
| 4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ   |    |
| .....                            | 32 |
| 5. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....         | 32 |
| 6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ..... | 33 |
| 7. РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ  |    |
| .....                            | 36 |

|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| 8. УХОД И ОЧИСТКА.....           | 37 |
| 9. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ            |    |
| НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....              | 39 |
| 10. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.....      | 40 |
| 11. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ |    |
| .....                            | 41 |
| 12. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ..... | 42 |

## 1. ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с прилагаемой к нему инструкцией. Изготовитель не несет ответственности за любые травмы или ущерб, возникшие вследствие неправильной установки или эксплуатации. Всегда храните эту инструкцию в безопасном и доступном месте для последующего использования.

### 1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Этот прибор может использоваться детьми старше восьми лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недоста-

точным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать изделие и дающих им представление об опасности, связанной с его эксплуатацией. Детям младше 8 лет и лицам с ярко выраженными и комплексными нарушениями здоровья запрещается находиться рядом с прибором без постоянного присмотра.

- Дети должны находиться под присмотром, чтобы не допустить игр с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизи-

руйте их надлежащим образом.

- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Не подпускайте детей и домашних животных к устройству во время его использования и охлаждения.
- Включите устройство защиты от детей, при его наличии.
- Детям запрещено чистить или обслуживать прибор без присмотра.

## **1.2 Общая безопасность**

- Данный прибор предназначен исключительно для приготовления пищи.
- Данный прибор предназначен для бытового применения в отдельном домохозяйстве.
- Данный прибор можно использовать в офисах, гостиничных номерах, мини-гостиницах типа «ночлег и завтрак», сельских гостевых домах и других аналогичных помещениях, где такое использование не превышает (среднего) уровня бытового использования.

- **ВНИМАНИЕ!** Опасность возгорания: не используйте варочные поверхности для хранения каких-либо предметов.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Не оставляйте прибор без присмотра во время приготовления. Короткий процесс приготовления необходимо контролировать постоянно.
- **ВНИМАНИЕ!** Оставляйте без присмотра готовые блюда на жире или масле достаточно опасно, поскольку это может привести к пожару.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Соблюдайте осторожность! Не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- Дым указывает на перегрев. Никогда не тушите огонь на варочной панели водой. Выключите прибор и накройте пламя, например, противопожарным одеялом или крышкой.
- **ВНИМАНИЕ!** Подключение прибора к электросети не должно выполняться через внешние переключающие устройства, например, таймеры, а так-

же через электрические цепи, регулярно включае-  
мые и выключаемые по-  
ставщиком электроэнер-  
гии.

- Не кладите металличе-  
ские предметы, такие как  
ножи, вилки, ложки и кры-  
шки на варочную поверх-  
ность, так как возможно  
их сильное нагревание.
- Не включайте прибор до  
его установки в кухонном  
шкафе.
- Не используйте для  
очистки прибора подавае-  
мую под давлением воду  
и пар.
- После использования вы-  
ключите конфорку, уста-  
новив ее ручку управле-  
ния в соответствующее  
положение. Не полагай-  
тесь на датчик обнаруже-  
ния посуды.
- **ВНИМАНИЕ!** При обнару-  
жении трещин на поверх-  
ности выключите прибор  
во избежание поражения  
электрическим током.  
Если прибор подключен к  
электросети напрямую с  
помощью клеммной ко-  
лодки, извлеките плавкий  
предохранитель, чтобы  
отсоединить прибор от  
сети. В любом случае не-  
обходимо обратиться в

авторизованный сервис-  
ный центр.

- Обеспечьте хорошую вен-  
тиляцию в помещении,  
где установлен прибор,  
чтобы избежать обратного  
притока газов, созда-  
ваемого устройствами, в  
которых происходит сго-  
рание газа или других ви-  
дов топлива (включая ка-  
мины).
- Убедитесь, что вентиля-  
ционные отверстия не пе-  
рекрыты, и что отводи-  
мый прибором воздух не  
подается в трубу, исполь-  
зуемую для отвода дыма  
и пара от других прибо-  
ров (систем центрального  
отопления, термосифо-  
нов, нагревателей воды и  
т. д.)
- Несоблюдение приведен-  
ных рекомендаций может  
привести к образованию  
обратного потока продук-  
тов сгорания, что создает  
риск отравления угарным  
газом или удушья.
- В случае совместной ра-  
боты с другими прибора-  
ми максимальное созда-  
ваемое в помещении раз-  
режение не должно пре-  
вышать 0,04 мбар.
- Регулярно выполняйте  
очистку фильтра вытяжки

и удаляйте отложения жира, чтобы предотвратить риск возгорания.

- Во избежание несчастного случая, замену поврежденного кабеля питания должен выполнять изготовитель, авторизованный сервисный центр или специалист с аналогичной квалификацией.
- При подключении прибора непосредственно к электросети необходимо обеспечить наличие устройства, позволяющего отключать прибор от электросети с разрывом между всеми контактами. Полное размыкание контактов должно отвечать условиям, предусмотрен-

ным для случаев перенапряжения категории III.

Средства размыкания должны быть встроены в систему жесткой проводки в соответствии с правилами электромонтажа.

- **ВНИМАНИЕ!** Используйте только ту защиту варочной поверхности, которая была разработана производителем прибора для приготовления пищи, указана производителем прибора в инструкциях как пригодная для использования с данным прибором или встроена в прибор. Использование ненадлежащей защиты может стать причиной несчастного случая.

## 2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

### 2.1 Установка

#### **ВНИМАНИЕ!**

Установку прибора должен выполнять только квалифицированный специалист.

#### **ВНИМАНИЕ!**

Существует риск повреждения прибора или получения травмы.

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Подробные инструкции по сборке приводятся в брошюре по установке.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.

- Соблюдайте осторожность при перемещении прибора, поскольку он тяжелый. Всегда пользуйтесь защитными перчатками и закрытой обувью.
- Поверхности срезов столешницы необходимо покрыть герметиком во избежание их разбухания под воздействием влаги.
- Защитите днище прибора от пара и влаги.
- Не устанавливайте прибор рядом с дверью или под окном, чтобы исключить падение посуды с прибора при открывании двери или окна.
- Не встраивайте систему для отвода воздуха в полость в стене, если только полость не предназначена для этих целей.
- При монтаже без установки системы воздуховода выходное отверстие

вентилятора должно быть расположено прямо у стены или отделено дополнительной стенкой шкафа для предотвращения доступа к лопастям вентилятора.

- В нижней части каждого прибора установлены вентиляторы охлаждения.
- При установке прибора над выдвижным ящиком:
  - Не храните в ящике мелкие предметы или бумагу, которые могут повредить вентиляторы охлаждения или нарушить систему охлаждения.
  - Минимальное расстояние между нижней частью прибора и содержимым ящика должно составлять 2 см.
- Уберите все разделительные панели в шкафу под прибором.

## 2.2 Подключение к электросети

### ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должны выполняться квалифицированным электриком в соответствии со схемой подключения или руководством по установке.
- В случае установки системы отвода, а также при наличии дополнительных принадлежностей или необходимости в их установке (настенный клапан, оконный переключатель и/или устройство открывания окна) все электрические подключения должен выполнять квалифицированный электрик в соответствии со схемой подключения или руководством по установке.
- .
- Перед выполнением любых операций отключите прибор от сети.
- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют электрическим параметрам сети электропитания.
- Ослабленные или неправильные сетевые подключения или вилки могут привести к перегреву на контактах.
- Используйте правильный сетевой кабель.
- Не допускайте спутывания проводов.
- Проверьте наличие защиты от поражения электрическим током.

- Используйте кабельные зажимы для сетевого шнура.
- Убедитесь, что сетевой шнур или вилка (если применимо) не касаются горячих поверхностей.
- Не используйте разветвители и удлинители кабелей.
- Не допускайте повреждения сетевой вилки и шнура. Замену, при ее необходимости, должен выполнять наш авторизованный сервисный центр или квалифицированный электрик.
- Защита от поражения электрическим током на изолированных частях под напряжением должна быть закреплена таким образом, чтобы снять ее без инструментов было невозможно.
- Вставляйте вилку шнура питания в розетку только в конце установки прибора. После установки обеспечьте доступ к сетевой вилке.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- При отключении прибора не тяните за кабель питания. Тяните только за вилку.
- Используйте только подходящие изолирующие устройства: защитные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители, выкручивающиеся из гнезда), автоматы защиты от токов утечки на землю и замыкатели.
- Электроустановка должна быть оснащена разъединительным устройством, отключающим прибор от сети на всех полюсах, с шириной размыкания контактов не менее 3 мм.

## 2.3 Воспользуйтесь

### ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, ожогов и поражения электрическим током.

- Не вносите изменения в конструкцию данного прибора.
- Перед первым использованием снимите всю упаковку, наклейки и защитную пленку (если применимо).
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия не заблокированы. Вентиляцию должен периодически проверять квалифицированный специалист.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время работы.

- Выключайте конфорки после каждого использования.
- Не кладите столовые приборы или крышки кастрюль на конфорки, так как они могут нагреться.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- В случае образования на приборе трещин немедленно отключите его от сети электропитания во избежание поражения электрическим током.
- Пользователи с имплантированными кардиостимуляторами не должны приближаться к работающему прибору с индукционными конфорками ближе, чем на 30 см.
- Выкладывая продукты на сковороду с горячим маслом, соблюдайте осторожность, так как масло может разбрызгаться.
- Никогда не пользуйтесь открытым огнем во время работы вытяжки.
- Не используйте алюминиевую фольгу или другие материалы между варочной поверхностью и кухонной посудой, если иное не указано производителем этого прибора.
- Используйте только те аксессуары, которые рекомендованы производителем для этого прибора.
- Не кладите на стеклянную поверхность варочной панели горячие крышки.
- Не допускайте полного выкипания жидкости в посуде.
- Не допускайте падения предметов или посуды на прибор, чтобы избежать повреждения поверхности.
- Не включайте конфорки без посуды или с пустой посудой.
- Не снимайте решетку или фильтр во время работы вытяжки или варочной панели.
- Не пользуйтесь открытым огнем во время работы вытяжки.
- Не закрывайте входное отверстие вытяжки посудой.
- Не пытайтесь получить доступ к нижней части прибора во время работы варочной панели или вытяжки.
- Не размещайте небольшие или легкие предметы рядом с вытяжкой во избежание их застревания.
- Посуда, изготовленная из чугуна или с поврежденным дном, может привести к появлению царапин на стеклянной или стеклокерамической поверхности. Всегда приподнимайте посуду при перемещении ее по варочной панели.
- О лампах внутри прибора и лампах, продаваемых отдельно в качестве запасных частей: эти лампы рассчитаны на работу в бытовых приборах в условиях экстремально высокой температуры, вибрации и влажности или предназначены для отображения информации о рабочем состоянии прибора. Они не предназначены для использования в других приборах и не подходят для освещения бытовых помещений.
- Для ремонта прибора обратитесь в авторизованный сервисный центр. Используйте только оригинальные запасные части.

### **ВНИМАНИЕ!**

Риск возгорания и взрыва.

- Нагретые жиры и масло могут выделять легковоспламеняющиеся пары. Не размещайте нагретые предметы рядом с открытым огнем.
- Горячие пары масла могут самовоспламеняться.
- Использованное масло с остатками пищи может воспламениться при более низких температурах.
- Не размещайте легковоспламеняющиеся предметы вблизи прибора.

### **ВНИМАНИЕ!**

Существует риск повреждения прибора.

- Во избежание ожогов не ставьте на панель управления горячую кухонную посуду.

## **2.4 Уход и очистка**

- Регулярно очищайте прибор во избежание ухудшения состояния его поверхности.
- Перед каждой очисткой выключайте прибор и дайте ему остыть.
- Очистите прибор мягкой салфеткой, смоченной в теплой воде. Используйте только нейтральные средства для очистки. Не используйте абразивные средства, абразивные губки, растворители или металлические предметы, если не указано иное.

## 2.5 Утилизация

### ВНИМАНИЕ!

Существует опасность получения травм или удушья.

- За информацией о надлежащей утилизации прибора обращайтесь в местные органы управления.
- Отключите прибор от электросети, затем отрежьте и утилизируйте электрический шнур.

## 3. СБОРКА

### 3.1 Перед установкой

Найдите табличку с техническими данными в нижней части варочной панели и запишите для справки в дальнейшем серийный номер .....

### 3.2 Сборка варочной панели

 Размеры для установки и визуальные инструкции приводятся на схемах монтажа на первых страницах руководства пользователя.

При установке сверху руководствуйтесь схемой **A**. При встроенной установке пользуйтесь схемой **B**.

Подробные сведения о сборке варочной поверхности приводятся в инструкции по монтажу.

Следуйте схеме подключения варочной панели и схеме подключения оконного переключателя (если применимо), приведенным в инструкции по монтажу и/или на табличках под варочной панелью.

**Только для определенных стран:** В случае установки системы отвода требуется наличие оконного переключателя (проконсультируйтесь с квалифицированным техническим специалистом). Этот компонент приобретается отдельно, поскольку он не входит в комплект поставки варочной панели. Установку оконного переключателя должен выполнять авторизованный технический специалист. Подробнее в инструкции по монтажу.

В случае установки прибора над выдвижным ящиком система вентиляции варочной панели может во время приготовления нагревать предметы, хранящиеся в ящике.

### Сборка корпуса фильтра

Прибор всегда следует использовать со всеми фильтрами, предусмотренными для выбранного режима установки. Подробнее в разделе «Выбор фильтра». Перед первым использованием обязательно вставь-

те фильтры в вытяжку руками внутрь. Затем установите решетку на вытяжку.

### 3.3 Установка уплотнителя

#### Установка сверху

1. Очистите область выреза столешницы.
2. Закрепите входящую в комплект уплотнительную ленту 2x6 мм по нижней кромке варочной панели вдоль края стеклокерамической. Не растягивайте ее. Убедитесь, что концы ленты расположены посередине одной из сторон варочной панели.
3. Отмеряя уплотнительную ленту перед тем, как ее отрезать, добавьте несколько миллиметров к ее длине. Соедините два конца уплотнительной ленты вместе.

#### Встраивание

1. Очистите выемки в столешнице.
2. Разрежьте входящую в комплект уплотнительную ленту 3x10 мм на четыре части по длине выемок.
3. Обрежьте концы полосок под углом 45°. Они должны точно помещаться в углы выемок.
4. Закрепите полоски в выемках. Не растягивайте полоски. Концы полосок не должны перекрывать друг друга.

После сборки варочной панели заполните остающиеся пустоты между стеклокерамикой и столешницей силиконовым герметиком. Следите за тем, чтобы силикон не попал под стеклокерамическую поверхность.

### 3.4 Соединительный кабель

#### ВНИМАНИЕ!

Все электрические подключения должны выполнять квалифицированный электрик.

- В комплект поставки варочной панели входит соединительный кабель.

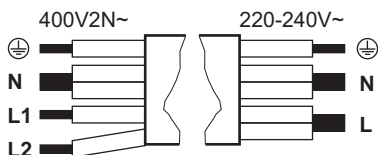
- При замене поврежденного кабеля питания используйте кабель типа H05VV-F, устойчивый к воздействию температуры 70 °C или выше.
- Запрещается подключать провода через контактные вилки, сверлить или паять концы проводов, а также подсоединять кабель без концевой муфты.
- Обратитесь в местный авторизованный сервисный центр. Замену шнура питания должен выполнять только квалифицированный электрик.

### Однофазное подключение

1. Снимите концевую муфту кабеля с черного и коричневого проводов.
2. Снимите часть изоляции с концов проводов коричневого и черного цвета.
3. Подсоедините концы проводов черного и коричневого цвета.
4. Наденьте новую муфту на конец каждого провода (требуется специальный инструмент).

### Подключение NL

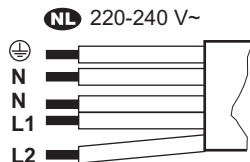
1. Снимите концевые муфты с проводов синего цвета.
2. Снимите часть изоляции с концов проводов синего цвета.
3. Наденьте новую муфту на конец каждого провода (требуется специальный инструмент).



| Однофазное подключение: 220 - 240 В~<br>5x1,5 мм <sup>2</sup> | Двухфазное подключение: 400 В2N~<br>5x1,5 мм <sup>2</sup> или 4x2,5 мм <sup>2</sup> |
|---------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Зеленый – желтый                                              | Зеленый – желтый                                                                    |
| N Синий и синий                                               | Синий и синий N                                                                     |
| L Черный и коричневый                                         | Черный L1                                                                           |

|   |                     |                  |    |
|---|---------------------|------------------|----|
|   | Зеленый – желтый    | Зеленый – желтый |    |
| N | Синий и синий       | Синий и синий    | N  |
| L | Черный и коричневый | Черный           | L1 |

| Однофазное подключение: 220 - 240 В~<br>5x1,5 мм <sup>2</sup> | Двухфазное подключение: 400 В2N~<br>5x1,5 мм <sup>2</sup> или 4x2,5 мм <sup>2</sup> |
|---------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Коричневый L2                                                 |                                                                                     |



| NL 220 - 240 В (5x1,5 мм <sup>2</sup> ) |
|-----------------------------------------|
|                                         |
| N Синий и синий                         |
| L1 Черный                               |
| L2 Коричневый                           |

### 3.5 Ограничение мощности

Ограничение мощности определяет общий уровень используемой варочной панелью мощности в пределах установленных в доме предохранителей. По умолчанию на варочной панели задана максимально допустимая мощность. Убедитесь, что выбранный уровень мощности соответствует номиналу предохранителей, установленных на домашнем электрощите.

#### Уменьшение или увеличение уровня мощности:

1. Войдите в меню, нажмите и удерживайте в течение 3 секунд. Затем нажмите и удерживайте .
2. Нажимайте до тех пор, пока не появится P.
3. Для переключения между настройками нажмите 4 или 6 на панели управления.
4. Нажмите , чтобы выйти.

#### Уровни мощности:

P73 - 7350 Вт, P15 - 1500 Вт, P20 - 2000 Вт, P25 - 2500 Вт, P30 - 3000 Вт, P35 - 3500 Вт, P40 - 4000 Вт, P45 - 4500 Вт, P50 - 5000 Вт, P60 - 6000 Вт

## 4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

### 4.1 Выбор фильтра

Перед первым использованием обязательно настройте правильный тип фильтра в зависимости от режима работы установки. Подробнее в разделе «Структура меню».

#### Режим рециркуляции: угольный фильтр (в комбинации с жироулавливающим фильтром)

Угольные фильтры с длительным сроком службы, содержащие вспененный активированный уголь, нейтрализуют запахи дыма и еды во время приготовления. Возможный выбор:

- **OdourClean STANDARD** (белый, одноразовый)
- **OdourClean PLUS** (черный, регенерируемый)

Чтобы пользоваться прибором в режиме рециркуляции, обратитесь к авторизованному специалисту для регулировки установки. Перейдите в настройки пользователя и включите уведомление о состоянии угольного фильтра, нажав F, а затем Вкл. После этого выберите один из фильтров:

- **OdourClean STANDARD**: нажмите Ft, затем 2.

- **OdourClean PLUS**: нажмите Ft, затем 1.

#### Режим отвода воздуха: жироулавливающий фильтр

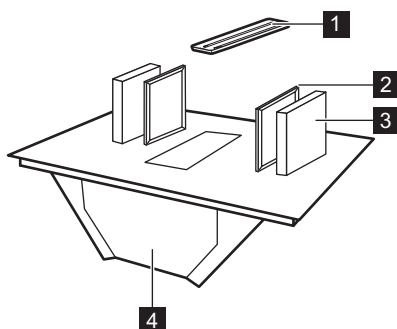
Жироулавливающие фильтры улавливают частицы жира, масла и остатков пищи, предотвращая их попадание в систему вытяжки.

Чтобы использовать прибор в режиме отвода воздуха, обратитесь к авторизованному специалисту для регулировки установки. Затем перейдите в настройки пользователя и отключите уведомление о состоянии угольного фильтра, нажав F, а затем Выкл.

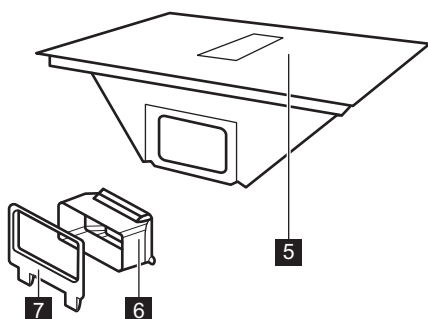
❗ Режим отвода воздуха может влиять на давление воздуха в помещении, поэтому для предотвращения обратного потока продуктов сгорания от других приборов необходима достаточная вентиляция. Убедитесь, что условия установки соответствуют прилагаемым инструкциям по технике безопасности.

## 5. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

### 5.1 Обзор продукта



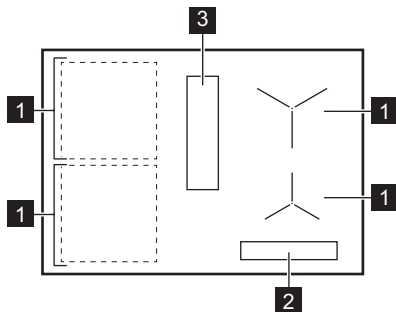
- 1 Решетка
- 2 Жироулавливающий фильтр
- 3 Углеродный фильтр



- 4 Лоток для капель
- 5 Варочная поверхность
- 6 Переходник для воздуховода

## 7 Крепление воздуховода для задней стенки

### 5.2 Функциональные элементы варочной панели



- 1 Индукционные конфорки
- 2 Панель управления
- 3 Вытяжка

### 5.3 Символы на панели управления и на дисплее

| Символ / индикатор |                               |
|--------------------|-------------------------------|
|                    | Вкл / Выкл                    |
|                    | Переключатель выбора конфорки |

| Символ / индикатор |                                          |
|--------------------|------------------------------------------|
|                    | Пауза                                    |
|                    | Таймер                                   |
|                    | Bridge                                   |
|                    | Precise Heat                             |
|                    | Heat Assist                              |
|                    | Автоматический режим вытяжки             |
|                    | Ручной режим работы вытяжки              |
|                    | Breeze                                   |
|                    | PowerBoost                               |
|                    | Блокировка кнопок/Защита от детей        |
|                    | Возникла неисправность.                  |
|                    | Фильтр необходимо очистить или заменить. |
|                    | OptiHeat Control                         |

## 6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

### 6.1 Использование варочной панели

Нажмите и удерживайте , чтобы включить или выключить варочную панель. Выберите конфорку, нажав соответствующий символ . Поставьте посуду на конфорку и установите уровень нагрева на панели управления. Чтобы отключить выбранную конфорку, нажмите 0.

#### Precise Heat

Вы можете активировать уровни нагрева в полшага для более точного контроля температуры конфорок. Установите уровень нагрева и нажмите . Текущий уровень нагрева уменьшается на 0.5. Над появляется индикатор. Для выключения нажмите .

### 6.2 Посуда

Дно посуды должно быть как можно более толстым и плоским. Перед размещением посуды на варочной панели вымойте и высушите ее. Не перетягивайте посуду по поверхности и краям и углам стекла во избежание сколов или повреждений. Не ставьте горячую посуду на панель управления во избежание повреждения электронных компонентов.

Проверьте, подходит ли посуда для индукционного режима (например, притягивается ли к дну магнит). Для оптимального переноса тепла используйте посуду с диаметром дна, близким к размеру конфорки. Посуда меньшего диаметра может нагреваться медленнее, тогда как посуда большего диаметра может перегреться и повредить панель управления.

## Материал посуды

- **правильно:** чугун, сталь, эмалированная сталь, нержавеющая сталь, посуда с многослойным дном (с соответствующей маркировкой производителя).
- **неправильно:** алюминий, медь, латунь, стекло, керамика, фарфор.

## Шум во время работы

Создаваемый шум зависит от материала посуды и текущего уровня нагрева. Это нормально и не указывает на неисправность.

- потрескивание: посуда изготовлена из нескольких материалов (многослойное дно).
- свист: включается высокий уровень нагрева для посуды, изготовленной из нескольких материалов (многослойное дно).
- гудение: включается высокий уровень нагрева.
- пощелкивание: звук электрического переключателя при .
- шипение, жужжание: работает вентилятор охлаждения.
- ритмичный звук: посуда обнаружена.

## 6.3 Обнаружение посуды

Данная функция указывает на наличие посуды на варочной панели и выключает конфорку, если в течение 120сек наличие посуды не подтверждается. В случае обнаружения нескольких кастрюль панель выбирает последнюю активированную конфорку.

## 6.4 Автоматическое выключение

В качестве меры безопасности варочная панель автоматически отключается при определенных условиях (например, когда выключены все конфорки и вытяжка, когда после включения не установлена ни одна настройка нагрева или скорость вентилятора или когда полностью выкипает вода в кастрюле).

## 6.5 OptiHeat Control (Трехступенчатый индикатор остаточного тепла)

Индикатор показывает, что конфорка еще не остыла. Пока горит индикатор, существует опасность ожога ввиду остаточного тепла. Индикатор исчезает после полного остывания конфорки.

## 6.6 Система управления мощностью

Если варочная панель достигает максимальной располагаемой мощности, мощность конфорки автоматически снижается для защиты предохранителей, установленных в домашнем электрощите. Для конфорки с пониженной мощностью линейка управления мигает и отображает максимально доступные для них уровни нагрева.

## 6.7 P PowerBoost

Применяется для активации режима максимального нагрева на ограниченное время. Помогает быстрее вскипятить воду.

Нажмите **P**, чтобы активировать. По истечении заданного времени конфорка возвращается на настройку наибольшего уровня нагрева. Чтобы выключить эту функцию, измените уровень нагрева.

## 6.8 Таймер обратного отсчета

Определяет продолжительность работы конфорки.

Установите уровень нагрева конфорки и нажмите . Установите время, нажав последовательно цифры настройки нагрева. Подождите несколько секунд или подтвердите с помощью . Для отмены таймера установите его на значение 0 ч 00 мин. По истечении заданного времени конфорка отключается.

## 6.9 Heat Assist

Функция помогает готовить или сохранять готовое блюдо теплым, используя заданный низкий и средний уровень нагрева:

- Уровень I – растапливание и поддержание тепла (настройка нагрева 1)
- Уровень II – тушение (настройка нагрева 5)
- Уровень III – жарка на сковороде (настройки нагрева 7)

Активировать функцию можно только после предварительного выбора конфорки. Переключение конфорок не влияет на работу функции Heat Assist на другой конфорке.

1. Нажмите  для включения функции.
2. Снова нажмите  для переключения уровня.

Для отключения нажмите , пока на дисплее не появится 0, или выберите любую настройку нагрева.

Возможно, потребуется регулировать уровень нагрева вручную в зависимости от посуды.

## 6.10 || Пауза

Функция устанавливает все активные конфорки на минимальный уровень нагрева.

При работе вытяжки в ручном режиме скорость вентилятора снижается до 1. В автоматическом режиме скорость вентилятора не меняется.

Эта функция не отключает никаких активных таймеров.

Для включения/выключения нажмите ||.

## 6.11 Блокировка кнопок/Защита от детей

Блокировка / разблокировка панели управления при необходимости.

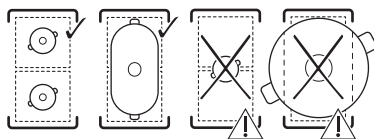
Для кратковременной блокировки панели управления во время приготовления нажмите  один раз. Нажмите еще раз для разблокировки. Во избежание случайного использования варочной панели нажмите и удерживайте  в течение 3 сек, пока все конфорки выключены, а затем выключите варочную панель. После выключения варочной панели данная функция продолжает работать. Для выключения функции включите варочную панель, нажмите и удерживайте  в течение 3 сек и выключите варочную панель.

## 6.12 Bridge

Объединение двух левых конфорок, в результате чего они работают как одна. Данную функцию можно использовать для приготовления в большой посуде (например, на планче). Убедитесь, что посуда покрывает центры обеих конфорок. Если посуда стоит между центрами конфорок, функция не запускается.

1. Установите уровень нагрева одной из конфорок.
2. Нажмите .
3. Меняйте уровень нагрева по мере необходимости.

Для выключения функции нажмите .



## 6.13 Функции вытяжки

### Ручной режим

Вытяжка может работать и при включенной, и при выключенной варочной панели. В ручном режиме возможны четыре скорости вентилятора: 1-3 и **b** (boost, интенсивная работа).

1. Нажмите , чтобы включить вытяжку.
2. Нажмите  несколько раз, чтобы отрегулировать скорость вентилятора. На дисплее отображается текущая настройка.

Для отключения нажмите  несколько раз.

### Автоматический режим

Вытяжка регулирует скорость вентилятора в зависимости от температуры конфорки. Автоматический режим имеет четыре настройки скорости вентилятора: h1-h4 (от низкой до интенсивной).

1. Если функция не включена по умолчанию, нажмите  для ее активации.
2. Поставьте посуду на конфорку и выберите уровень нагрева.

Для выключения нажмите .

Чтобы изменить скорость вентилятора по умолчанию (h3), войдите в пользовательские настройки. Подробнее в разделе «Структура меню».

### Breeze

Вентилятор работает на сверхнизкой скорости с минимальным уровнем шума, устраняя любые неприятные запахи.

1. Выключите варочную панель.
2. Нажмите . Таймер устанавливается на 60 мин и на дисплее отображается **br**.
3. Настройте таймер, нажав , и выберите уровень нагрева на панели управления.

Функция отключается после остановки таймера. Чтобы отключить ее вручную, нажмите .

Цикл сушки

После выключения варочной панели вентилятор продолжает работать на минимальной скорости в течение 20 минут, а затем автоматически отключается. Использование этой функции позволит удалить запахи, оставшиеся после завершения приготовления.

В процессе работы функции на дисплее отображаются  и оставшееся время цикла. Заданное время изменить нельзя.

Чтобы остановить функцию, нажмите .

Чтобы полностью отключить функцию, войдите в пользовательские настройки. Подробнее в разделе «Структура меню».

 Рекомендуется не отключать функцию и не прерывать ее работу в течение полного цикла.

6.14 Структура меню

| Символ | Установка                                    |
|--------|----------------------------------------------|
| b      | Звук                                         |
| P      | Ограничение мощности                         |
| h      | Автоматический режим вентилятора             |
| F      | Уведомление о состоянии угольного фильтра    |
| dF     | Цикл сушки                                   |
| Ft     | OdourClean STANDARD: 2<br>OdourClean PLUS: 1 |

| Символ | Установка                      |
|--------|--------------------------------|
| E      | Журнал сигналов тревоги/ошибок |

**Чтобы войти в настройки пользователя,** нажмите и удерживайте . Затем нажмите и удерживайте . Нажмите .

**Навигация по меню:** меню состоит из символа настройки и значения. Чтобы перейти к настройкам, нажмите . Для изменения заданного значения нажмите 4 или 6 на панели управления. **Для выхода из меню** нажмите .

6.15  Советы по энергосбережению

- При нагреве воды используйте только необходимое количество.
  - По возможности всегда накрывайте посуду крышками.
  - Для поддержания блюда в теплом состоянии и для растапливания продуктов используйте остаточное тепло.
  - В начале процесса приготовления запускайте вентилятор на низкой скорости. По окончании приготовления не выключайте вентилятор в течение еще нескольких минут.
  - Скорость вентилятора следует увеличивать только при большом количестве пара или дыма.
  - Регулярно очищайте фильтр и заменяйте его при необходимости для обеспечения эффективной работы.
- Подробнее в разделе «Энергоэффективность».

7. РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Данные, приведенные в таблице, предназначены исключительно для ознакомления.

| Нагрев | Используйте для:                                                                                    | Время (мин)       |
|--------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| 1      | Сохранения приготовленных блюд теплыми. Накройте кухонную посуду крышкой.                           | при необходимости |
| 1 - 2  | Голландский соус; растапливание: сливочное масло, шоколад, желатин. Время от времени перемешивайте. | 5 - 25            |
| 2      | Загустение: пышный омлет, запеченные яйца. Приготовление под крышкой.                               | 10 - 40           |

| Нагрев | Используйте для:                                                                                                                                                                              | Время (мин)       |
|--------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| 2 - 3  | Рис, сваренный на медленном огне, и молочные блюда, разогрев готовых блюд. Добавьте как минимум вдвое больше воды, чем количество риса. Перемешайте молочные блюда на середине приготовления. | 25 - 50           |
| 3 - 4  | Тушение овощей, рыбы, мяса. Добавьте несколько столовых ложек воды. Проверяйте количество воды во время приготовления.                                                                        | 20 - 45           |
| 4 - 5  | Приготовление картофеля и других овощей на пару. Залейте в кастрюлю 1-2 см воды. Проверьте уровень воды в процессе приготовления. Не снимайте крышку.                                         | 20 - 60           |
| 4 - 5  | Приготовление значительного количества продуктов, рагу и супов. До 3 л жидкости плюс ингредиенты.                                                                                             | 60 - 150          |
| 6 - 7  | Обжаривание на слабом огне: эскалоп, телятина кордон блю, котлеты, рубленые котлеты, сосиски, печень, заправка для соуса, яйца, блины, пирожки. Переверните при необходимости.                | при необходимости |
| 7 - 8  | Сильная обжарка: картофельные биточки, стейки из филе говядины, стейки. Переверните при необходимости.                                                                                        | 5 - 15            |
| 9      | Кипячение воды, приготовление пасты, обжаривание мяса (гуляш, жаркое в горшочках), обжаривание картофеля во фритюре.                                                                          |                   |
| P      | Кипячение большого количества воды. PowerBoost включено.                                                                                                                                      |                   |

## 8. УХОД И ОЧИСТКА

### 8.1 Очистка стеклянной поверхности варочной панели

- Очищайте варочную панель после каждого использования.
- Следите за тем, чтобы дно посуды всегда было чистым.
- Не допускайте выкипания воды в посуде или ее нагревания до слишком высокой температуры.
- Не используйте посуду из материалов, несовместимых с индукционными плитами. Такие материалы могут повредить поверхность варочной панели или затруднить ее очистку.
- Царапины или темные пятна на стеклянной поверхности не влияют на работу варочной панели.
- Не используйте ножи и другие острые металлические инструменты для очистки стеклянной поверхности.
- Пользуйтесь рекомендуемым скребком только как дополнительным инструментом после стандартной очистки.
- Подождите, пока варочная панель остынет, и протрите ее мягкой салфеткой, смоченной чистящим средством и теплой водой. Очищайте

круговыми движениями с умеренным нажимом. Затем насухо вытрите салфеткой из микрофибры.

- Не используйте классическую желто-зеленую губку, так как частицы алюминия в жестком слое губки могут повредить стеклянную поверхность и изменить ее цвет.
- Использование других инструментов, кроме рекомендуемых, будет неэффективным и может привести к повреждению или изменению цвета стеклянной поверхности.
- **Удаляйте незамедлительно:** расплавленный пластик, пластиковую пленку, соль, сахар и продукты с сахаром. Пользуйтесь скребком и соблюдайте осторожность, чтобы избежать ожогов.
- **Удаление следующих загрязнений следует выполнять, только если поверхность варочной панели достаточно остыла:** известковый налет, круги от воды, пятна жира, пригоревшие остатки пищи, пятна с металлическим отливом, изменяющие первоначальный цвет поверхности. Очистите поверхность, как описано выше. Для удаления металлического

отлива используйте мягкую салфетку, смоченную в растворе воды с уксусом.

- **Удаление стойких следов и пятен:** для лучшего результата пользуйтесь средством для очистки варочных панелей MATT CARE, предназначенным для данного типа поверхностей, или любым другим умеренно абразивным кремообразным средством (например, Cif®, Viss®, Jif®, Vim®). Не используйте на глянцевых поверхностях стандартные чистящие средства для варочных панелей (например, VitroCare®). Нанесите чистящее средство на загрязненную поверхность и дайте ему впитаться в течение 5 мин. Аккуратно протрите поверхность обычной нецарапающей губкой с абразивным слоем (обычно синего цвета). Повторяйте до тех пор, пока пятна не исчезнут. Удалите с поверхности все остатки чистящего средства и насухо протрите ее салфеткой из микрофибры.

## 8.2 Очистка вытяжки

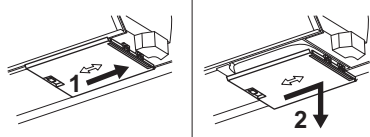
### Решетка

Решетка изготовлена из алюминия. Ее можно мыть вручную или в посудомоечной машине и протирать мягкой салфеткой.

### Поддон для капель

В поддоне для капель, расположенном под вытяжкой, собирается конденсат, образующийся во время приготовления. Не забывайте регулярно опорожнять поддон.

1. Возьмитесь за нижнюю часть поддона для капель обеими руками и сдвиньте его вперед. Затем осторожно переместите его вниз, чтобы избежать распыливания воды.



2. Поддон для капель можно мыть вручную (в теплой воде с добавлением мыла и с помощью мягкой салфетки/губки) или в посудомоечной машине (стандартный цикл).

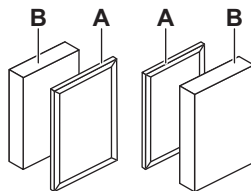
Если вода или другие жидкости попали внутрь системы вытяжки: выключите вытяжку и тщательно очистите соответствующий участок теплой водой, влажной сал-

феткой или губкой с мягким моющим средством.

## 8.3 Очистка фильтров

Фильтрующий блок состоит из жироулавливающих фильтров **A** и угольных фильтров **B**.

- ❗ Прибор всегда следует использовать со всеми фильтрами, предусмотренными для выбранного режима установки. Подробнее в разделе «Выбор фильтра».



Варочная панель оснащена встроенным счетчиком для напоминания о необходимости регулярной очистки фильтра. Уведомление не блокирует использование варочной панели. Уведомление остается включенным в течение 30 секунд после отключения вытяжки и варочной панели.

### Жироулавливающий фильтр

- Через 40 часов использования включается статический индикатор , указывающий на необходимость очистки жироулавливающих фильтров.

### Угольный фильтр OdourClean STANDARD

- Через 180 часов использования индикатор  начинает мигать, указывая на необходимость замены фильтров.
- Регулярно проверяйте фильтры на уровень скопившегося жира. Заменяйте их при появлении мигающего индикатора (приблизительно один раз в год в зависимости от частоты использования) или раньше при необходимости.

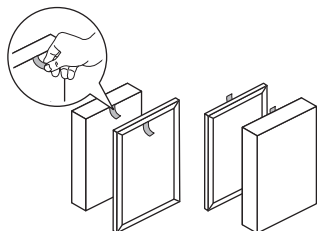
### Угольный фильтр OdourClean PLUS

- Через 140 часов использования индикатор  начинает мигать, указывая на необходимость регенерации фильтров.
- Очистку фильтров следует проводить только при наличии видимого слоя жира.
- Регенерацию фильтров следует проводить только при появлении мигающего индикатора. Максимальное количество

циклов регенерации составляет 8. Затем фильтры необходимо заменить.

### Разборка/сборка фильтров

1. Снимите решетку.
2. Извлеките фильтры, удерживая их за ручки.



3. Соберите фильтрующий блок после очистки. Вставьте фильтры в вытяжку руками внутрь. Затем установите решетку на вытяжку.

### Очистка жироулавливающих фильтров

1. Очистку фильтров следует проводить при наличии видимого отложения жира. Тщательно промойте жироулавливающие фильтры в теплой воде с мягким моющим средством, затем ополосните теплой водой. Для удаления остатков пищи можно использовать мягкую губку, мягкую ткань или неабразивную щетку. Фильтр можно мыть в посудомоечной машине вместе с другой посудой. Для это подходит любая стандартная программа. Существует вероятность незначительного естественного изменения цвета сетки, что не влияет на работу фильтра.
2. Дайте фильтрам некоторое время просохнуть при комнатной температуре.

3. Вставьте фильтры обратно. Если загорается уведомление , коротко нажмите , чтобы перезапустить счетчик.

### Очистка угольных фильтров OdourClean PLUS

1. Тщательно промойте фильтры в теплой воде без использования чистящих средств. Для удаления остатков пищи можно использовать мягкую губку, мягкую ткань или неабразивную щетку. Фильтр также можно мыть в посудомоечной машине при температуре 65-70 °C (с использованием программы длительностью более 90 мин) без добавления моющих средств и без посуды в одной загрузке.
2. Дайте фильтрам просохнуть при комнатной температуре как минимум 24 ч.
3. Соберите блок фильтра и установите его обратно в вытяжку.

### Регенерация угольных фильтров OdourClean PLUS

1. Сначала проведите очистку фильтра, как описано выше.
2. Поместите фильтры на решетку, размещенную на среднем уровне, в духовой шкаф с настройкой 100 °C на мин 120. Выберите режим духового шкафа без использования вентилятора.
3. Соберите блок фильтра и установите его обратно в вытяжку. Коротко нажмите  для сброса счетчика.

## 9. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

 Если вы не можете найти решение проблемы ниже, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

### Варочная панель не включается или не работает.

- Проверьте правильность подключения варочной панели и наличие напряжения в сети.

- Проверьте, является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель часто перегорает или вы слышите постоянный звуковой сигнал, обратитесь к квалифицированному электрику для осмотра установки.
- Панель управления должна быть чистой, и на нее не следует ставить посуду и посторонние предметы.

**Через некоторое время варочная панель отключается сама по себе.**

- Это не является неисправностью. В некоторых ситуациях варочная панель отключается автоматически для обеспечения безопасности. Подробнее в разделе «Автоматическое выключение».

**Максимальная настройка нагрева для одной из конфорок недоступна или она постоянно меняется между двумя уровнями.**

- Это не является неисправностью. Подробнее в разделе «Система управления мощностью».
- Уменьшите мощность, подводимую к двум конфоркам, подключенным к той же фазе.

**Вентилятор вытяжки сам по себе не запускается/не отключается.**

- Выключите варочную панель и отсоедините ее от основного источника питания. Дайте прибору остыть, затем снова подключите его к сети.

- Проверьте, достаточно ли проветривается помещение. Возможно, потребуется установить оконный переключатель. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Появляется .

- Очистите/замените фильтр. Подробнее в разделе «Уход и очистка».

Появляется **E** и цифра.

- Выключите варочную панель, подождите несколько минут, затем снова включите ее. Если неисправность устранить не удалось, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Появляется **Панель управления мигает.**

- Используйте посуду, диаметр дна которой соответствует размеру конфорки.
- Убедитесь, что посуда подходит для индукционной панели.

## 10. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

### 10.1 Табличка с техническими данными

Модель ECC63410CT  
Тип 67 B4A 01 AA  
Индукция  
Серийный номер .....  
ELECTROLUX

Продуктовый номер (PNC) 949 599 580 00  
220–240 В / 400 В 2N, 50–60 Гц  
Изготовлено в: Германия  
7.35 кВт



### 10.2 Спецификация конфорок

Мощность конфорок может несколько отличаться от приведенных ниже данных в зависимости от материала и размера посуды.

| Конфорука       | Номинальная мощность (максимальный уровень нагрева) [Вт] | PowerBoost [Вт] | Максимальная продолжительность PowerBoost [мин] | Диаметр посуды [мм] |
|-----------------|----------------------------------------------------------|-----------------|-------------------------------------------------|---------------------|
| Левая передняя  | 2300                                                     | 3200            | 10                                              | 125 - 210           |
| Левая задняя    | 2300                                                     | 3200            | 10                                              | 125 - 210           |
| Правая передняя | 1400                                                     | 2500            | 4                                               | 125 - 145           |
| Задняя правая   | 1800                                                     | 2800            | 10                                              | 145 - 180           |

## 11. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

### 11.1 Технические данные согласно (EU) № 66/2014

|                                                                                                                              |                                  |                        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|------------------------|
| Модель                                                                                                                       | ECC63410CT                       |                        |
| Тип конфорочной (варочной) панели                                                                                            | Встраиваемая варочная панель     |                        |
| Количество рабочих зон                                                                                                       | 4                                |                        |
| Технология нагрева                                                                                                           | Индукция                         |                        |
| Диаметр полезной рабочей поверхности для каждой электрически нагреваемой рабочей зоны (Ø)                                    | Правая передняя<br>Задняя правая | 14.5 см<br>18.0 см     |
| Длина и ширина полезной рабочей поверхности для каждой электрически нагреваемой рабочей зоны или участка (длина L; ширина W) | Левая передняя                   | L 22.4 см<br>W 21.8 см |
| Длина и ширина полезной рабочей поверхности для каждой электрически нагреваемой рабочей зоны или участка (длина L; ширина W) | Левая задняя                     | L 22.4 см<br>W 21.8 см |
| Потребление энергии каждой рабочей зоны или участка на килограмм (EC electric cooking, E <sub>cw</sub> )                     | Левая передняя                   | 189.1 Вт·ч/кг          |
|                                                                                                                              | Левая задняя                     | 189.1 Вт·ч/кг          |
|                                                                                                                              | Правая передняя                  | 187.5 Вт·ч/кг          |
|                                                                                                                              | Задняя правая                    | 174.6 Вт·ч/кг          |
| Потребление энергии конфорочной (варочной) панели на килограмм (EC electric hob, E <sub>Chob</sub> )                         | 185.1 Вт·ч/кг                    |                        |

Прибор протестирован согласно: EN IEC 60350-2.

### 11.2 Требования к информации согласно (EU) № 2023/826

|                                                                                                                                 |        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Потребляемая мощность в выключенном состоянии                                                                                   | 0,3 Вт |
| Максимальное время, необходимое для автоматического перехода оборудования в соответствующий режим пониженного энергопотребления | 2 мин  |

Прибор протестирован согласно: EN 50564.

### 11.3 Информация об изделии и технические характеристики согласно (EU) № 65/2014 и (EU) № 66/2014

|                                                                          |            |         |
|--------------------------------------------------------------------------|------------|---------|
| <b>Информационная карточка продукта в соответствии с (ЕС) No 65/2014</b> |            |         |
| Наименование или торговая марка поставщика                               | ELECTROLUX |         |
| Идентификатор модели                                                     | ECC63410CT |         |
| Ежегодное потребление энергии – AEC <sub>hood</sub>                      | 27.6       | кВт·ч/г |
| Класс энергоэффективности                                                | A+         |         |
| Динамическая эффективность жидкости – FDE <sub>hood</sub>                | 32.6       |         |

|                                                                                   |       |                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------|------------------|
| Класс динамической эффективности жидкости                                         | A     |                  |
| Эффективность освещения –LEhood                                                   | -     | люкс/Вт          |
| Класс эффективности освещения                                                     | -     |                  |
| Эффективность фильтрации жира – GFEhood                                           | 85.1  | %                |
| Класс эффективности фильтрации жира                                               | B     |                  |
| Минимальный расход воздуха при нормальном использовании                           | 250.0 | м.куб/ч          |
| Максимальный расход воздуха при нормальном использовании                          | 520.0 | м.куб/ч          |
| Расход воздуха при интенсивном/усиленном режиме                                   | 630.0 | м.куб/ч          |
| A-взвешенная звуковая мощность на минимальной скорости                            | 50    | дБ(A) отн. 1 пВт |
| A-взвешенная звуковая мощность на максимальной скорости                           | 66    | дБ(A) отн. 1 пВт |
| A-взвешенная звуковая мощность при интенсивной или увеличенной скорости           | 69    | дБ(A) отн. 1 пВт |
| Потребляемая энергия в режиме отключения –Po                                      | 0.49  | Вт               |
| Потребляемая энергия в режиме ожидания – Ps                                       | -     | Вт               |
| <b>Дополнительная информация в соответствии с (EU) № 66/2014</b>                  |       |                  |
| Фактор увеличения времени – f                                                     | 0.8   |                  |
| Индекс энергоэффективности – EEIhood                                              | 41.0  |                  |
| Измеренная величина расхода воздуха в высшей точке эффективности – QBER           | 276.4 | м.куб/ч          |
| Измеренное давление воздуха в высшей точке эффективности – PBER                   | 402   | Па               |
| Максимальный расход воздуха – Qmax                                                | 630.0 | м.куб/ч          |
| Измеренная потребляемая мощность в высшей точке эффективности – WBER              | 94.6  | Вт               |
| Номинальная мощность осветительной системы– WL                                    | -     | Вт               |
| Среднее освещение осветительной системы на поверхности приготовления еды– Emiddle | -     | люкс             |

Прибор протестирован согласно: EN IEC 61591, EN IEC 60704-1, EN IEC 60704-2-13, EN 50564.

## 12. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы с символом  следует сдавать на переработку. Поместите элементы упаковки в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья. Сдавая электрические и электронные приборы на переработку, вы вносите свой вклад в защиту окружающей среды и здоровья челове-

ка. Не утилизируйте приборы, помеченные символом  с бытовыми отходами. Прибор следует доставить в место раздельного накопления и сбора отходов потребления или в пункт сбора использованной бытовой техники для последующей утилизации.

|                                      |    |                                |    |
|--------------------------------------|----|--------------------------------|----|
| 1. ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО БЕЗПЕКИ.....      | 43 | 7. КУЛІНАРНИЙ ПОРАДНИК.....    | 55 |
| 2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ..... | 46 | 8. ДОГЛЯД ТА ОЧИЩЕННЯ.....     | 55 |
| 3. ЗБИРАННЯ.....                     | 48 | 9. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ..... | 58 |
| 4. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ..      | 50 | 10. ТЕХНІЧНІ ДАНІ.....         | 58 |
| 5. ОПИС ВИРОБУ.....                  | 51 | 11. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....    | 59 |
| 6. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ.....         | 52 | 12. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ.....      | 60 |

## 1. ⚠ ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО БЕЗПЕКИ

Перед установкою та експлуатацією приладу уважно ознайомтеся з наданими інструкціями. Виробник не несе відповідальності за травми чи збитки, спричинені неправильним установленням або використанням. Інструкції слід зберігати в безпечному й доступному місці для використання в майбутньому.

### 1.1 Безпека дітей і вразливих осіб

- Діти від 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними або психічними можливостями чи недостатнім досвідом і знаннями можуть користуватися цим приладом лише під наглядом, або за умови попереднього отримання інструкцій з безпечного користування приладом та розуміння пов'язаних з

цим ризиків. Діти до 8 років та особи з важкою та комплексною непрацездатністю можуть перебувати поблизу приладу лише за умови, якщо знаходяться під безперервним спостереженням.

- Слідкуйте за тим, аби діти не бавилися із цим приладом.
- Тримайте пакувальні матеріали подалі від дітей та утилізуйте їх належним чином.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Слідкуйте за тим, щоб під час використання та охолодження діти та домашні тварини не підходили близько до приладу.
- Увімкніть пристрій захисту від доступу дітей (за наявності).

- Діти не повинні виконувати роботи з очищення або обслуговування приладу без нагляду.

## 1.2 Загальна безпека

- Цей прилад призначено виключно для приготування їжі.
- Цей прилад призначений для використання в домашніх умовах у приміщенні.
- Цей прилад можна використовувати в офісах, готельних номерах, пансіонатах, приміщеннях для фермерського туризму та інших подібних приміщеннях, де застосування цього приладу не перевищує (середній) рівень побутового користування.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Небезпека займання: Не зберігайте речі на поверхнях для готування.
- **ОБЕРЕЖНО:** Процес готування потребує контролю. Необхідно безперервно стежити за короткотривалим процесом готування.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Готування з використанням жиру чи олії без нагляду створює ризик пожежі.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад і його відкриті поверх-

ні нагріваються під час використання. Необхідно поводитись обережно, так щоб не торкатися нагрівальних елементів.

- Дим свідчить про перегрів. Ніколи не використовуйте воду для гасіння вогню. Вимкніть прилад і накрийте полум'я, наприклад, протипожежним покривалом або кришкою.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад не повинен бути підключеним через зовнішній перемикач, наприклад таймер, або підключений до мережі, що регулярно вмикається та вимикається службовим пристроєм.
- Не можна класти на прилад металеві предмети, наприклад, ножі, виделки, ложки та кришки, оскільки вони можуть нагрітись.
- Не користуйтеся приладом, доки його не буде встановлено у відповідну конструкцію.
- Не використовуйте пару та водяні розпилювачі для очищення приладу.
- Після користування елементом варильної поверхні вимкніть його за допомогою відповідної ручки. Не покладайтеся на детектор деко.

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Якщо поверхня трісне, вимкніть прилад, щоб уникнути можливого ураження електричним струмом. Якщо прилад підключено до мережі живлення безпосередньо через розподільну коробку, вийміть запобіжник, щоб відключити прилад від джерела живлення. У будь-якому випадку, зверніться до авторизованого сервісного центру.
- Переконайтеся в тому, що кімната, в якій встановлюється прилад, достатньо провітрюється, щоб запобігти утворенню зворотного потоку газів від приладів, які працюють на газу або паливі, а також від відкритого вогню.
- Переконайтеся, що вентиляційні отвори не заблоковані, а повітря, що збирається приладом, не потрапляє до каналу, який використовується для відведення диму та пари з інших приладів (системи центрального опалення, термосифонів, водонагрівачів тощо).
- Недотримання рекомендацій може призвести до утворення зворотного потоку газів згоряння, що створює ризик отруєння чадним газом або задухи.
- Коли прилад працює з іншими приладами, максимальний вакуум, що утворюється в приміщенні, не повинен перевищувати 0,04 мбар.
- Регулярно очищайте фільтр витяжки та видаляйте жирові відкладення, щоб запобігти ризику займання.
- У разі пошкодження електричного кабелю заміну, задля уникнення ураження електричним струмом, має проводити виробник, його авторизований сервісний центр або інші особи, що мають аналогічну кваліфікацію.
- Якщо прилад підключено безпосередньо до електромережі, електрообладнання має бути оснащене ізолюючим пристроєм, який дозволяє від'єднувати прилад від електромережі на всіх контактах. Повне відключення має відповідати умовам, визначеним у категорії перенапруги III. Засоби для від'єднання повинні бути вбудовані в стацію-

нарну електропроводку відповідно до правил електромонтажу.

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Використовуйте лише запобіжники варильної поверхні, розроблені виробником пристрою для приготуван-

ня, визнані придатними до використання відповідно до інструкцій із експлуатації від виробника або вбудовані у пристрій. Використання неналежних запобіжників може призвести до нещасних випадків.

## 2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

### 2.1 Монтаж

#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Встановлювати цей прилад може лише кваліфікований фахівець.

#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик травмування або пошкодження приладу.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте й не використовуйте пошкоджений прилад.
- За детальною інформацією щодо збирання приладу зверніться до інструкцій з монтажу.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Будьте обережні під час переміщення приладу, оскільки він важкий. Використовуйте захисні рукавички та закрите взуття.
- Ущільніть зрізані поверхні шафи, щоб запобігти проникненню вологи, яка може призвести до набухання.
- Захистіть дно приладу від пари та вологи.
- Не встановлюйте прилад поруч із дверми або під вікном, щоб уникнути падіння гарячого посуду з приладу під час відчинення дверей чи вікна.
- Не встановлюйте таким чином, щоб повітря витягувалося в порожнину стіни, якщо така порожнина не призначена для цієї мети.
- Під час встановлення безканалової системи вихідний отвір вентилятора необхідно розмістити безпосередньо навпроти стіни або відокремити додатковою стінкою шафи, щоби

запобігти доступу до крильчатки вентилятора.

- В нижній частині кожного приладу знаходяться охолоджувальні вентилятори.
- Якщо прилад встановлено над шухлядою, дотримуйтеся правил нижче.
  - Не зберігайте дрібні предмети або папір — вони можуть пошкодити вентилятори охолодження або погіршити роботу системи охолодження.
  - Між дном приладу та вмістом шухляди має бути відстань не менше 2 см.
- Зніміть розділювальні перегородки, встановлені в шафі під приладом.

### 2.2 Підключення до електромережі

#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик займання та ураження електричним струмом.

- Усі електричні з'єднання має виконувати кваліфікований електрик відповідно до принципової схеми або інструкцій з монтажу.
- У разі встановлення витяжки та за наявності або необхідності допоміжного обладнання (стінный клапан, віконний вимикач та/або пристрій для відкриття вікна) електричні з'єднання має виконувати кваліфікований електрик відповідно до принципової схеми або інструкцій з монтажу.
- Прилад необхідно заземлити.
- Перед початком роботи відключіть прилад від електромережі.

- Переконайтеся в тому, що параметри на табличці з технічними даними сумісні з електричними параметрами електроживлення від мережі.
- Ослаблені або неправильно приєднані кабелі живлення або вилки можуть призвести до перегрівання контактів.
- Використовуйте правильний кабель живлення.
- Не допускайте сплутування кабелів живлення.
- Перевірте наявність захисту від ураження електричним струмом.
- Фіксуйте кабелі затискачами.
- Переконайтеся, що кабель живлення або вилка (за наявності) не торкаються гарячих поверхонь.
- Не використовуйте розгалужувачі та подовжувачі.
- Уникайте пошкодження вилки та кабелю живлення. За необхідності для заміни кабелю живлення слід звертатися до нашого авторизованого сервісного центру або кваліфікованого електрика.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути закріплені так, щоб їх не можна було зняти без спеціального інструмента.
- Вставляйте вилку в електричну розетку лише після закінчення установки. Забезпечте доступ до вилки після встановлення.
- Не вставляйте вилку в розетку, яка ненадійно закріплена.
- Не тягніть за кабель живлення для відключення приладу. Завжди тягніть за вилку.
- Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники, викручені з патрона), реле захисту від витоків струму на землю та контактори.
- Електрична установка повинна мати ізолюючий пристрій, який від'єднує прилад від мережі на всіх полюсах, з шириною розмикання контактів не менше 3 мм.

## 2.3 Користування

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека травмування, опіків і ураження електричним струмом.

- Не змінюйте технічні специфікації приладу.

- Перед першим використанням зніміть всю упаковку, маркування та захисну плівку (якщо вони є).
- Переконайтеся, що вентиляційні отвори не заблоковано. Вентиляцію має періодично перевіряти кваліфікований фахівець.
- Не залишайте прилад без нагляду під час роботи.
- Вимикайте зони готування після кожного використання.
- Не ставте столові прибори або кришки від каструль на конфорки, оскільки вони можуть нагрітися.
- Не працюйте з приладом, якщо ваші руки мокрі або якщо він контактує з водою.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню або як поверхню для зберігання речей.
- Якщо на поверхні приладу з'явилися тріщини, негайно від'єднайте його від джерела живлення, щоб запобігти ураженню електричним струмом.
- Користувачі з кардіостимуляторами мають дотримуватися мінімальної відстані 30 см від індукційних зон нагрівання під час роботи приладу.
- Обережно кладіть продукти в гарячу олію, оскільки при цьому можуть утворюватися бризки.
- Не користуйтеся відкритим вогнем під час роботи витяжки.
- Не використовуйте алюмінієву фольгу або інші матеріали між варильною поверхнею та посудом, якщо інше не вказано виробником цього приладу.
- Використовуйте лише аксесуари, рекомендовані виробником для цього приладу.

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека пожежі та вибуху.

- Нагрітий жир та олія можуть виділяти легкозаймисті пари. Тримайтесь подалі від вогню та нагрітих предметів.
- Гарячі пари олії можуть несподівано спалахнути.
- Використана олія із залишками їжі може спалахнути за нижчої температури.
- Не розміщуйте легкозаймисті матеріали поблизу приладу.

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик пошкодження приладу.

- Не тримайте гарячий посуд на панелі керування, щоб уникнути ризику отримання опіків.
- Не кладіть гарячу кришку від каструлі на скляну варильну поверхню.
- Не нагрівайте пустий посуд.
- Уникайте падіння предметів або посуду на прилад, щоб не допустити пошкодження поверхні.
- Не вмикайте зони готування, якщо на них немає посуду або посуд порожній.
- Не знімайте решітку або фільтр під час роботи витяжки або варильної поверхні.
- Не користуйтеся відкритим вогнем під час роботи витяжки.
- Не закривайте вхідний отвір витяжки посудом.
- Не намагайтеся отримати доступ до нижньої частини приладу під час роботи варильної поверхні або витяжки.
- Не ставте малі або легкі предмети біля витяжки, щоб уникнути ризику їхнього затягування.
- Посуд із чавуну або з пошкодженим дном може подрпати скло/склокераміку. Завжди піднімайте посуд, коли вам потрібно перемістити його на варильну поверхню.
- Щодо ламп у цьому приладі та запасних ламп, що продаються окремо: ці лампи витримують екстремальні умови в побутових приладах, як-от температуру, вібрацію, вологість, або призначені для подання сигналу про робочий стан приладу. Вони не призначені для використання з іншою метою та не придатні для освітлення побутових приміщень.
- Для ремонту приладу звертайтеся до авторизованого сервісного центру.

Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

## 2.4 Догляд та очищення

- Регулярно очищайте прилад, щоб запобігти пошкодженню матеріалу поверхні.
- Перед очищенням вимкніть прилад і дайте йому охолонути.
- Очистіть прилад м'якою ганчіркою, змоченою в теплій воді. Застосовуйте лише нейтральні мийні засоби. Не використовуйте абразивні засоби, абразивні серветки для очищення, розчинники або металеві предмети, якщо не вказано інше.

## 2.5 Утилізація

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека травмування або задусання.

- По інформацію з належної утилізації приладу звертайтеся до місцевих органів влади.
- Від'єднайте прилад від мережі живлення, потім відріжте та утилізуйте електричний кабель.

Цей продукт по вмісту небезпечних речовин відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні (постанова Кабінета Міністрів України №139 від 10 березня 2017р.)

## 3. ЗБИРАННЯ

### 3.1 Перед монтажем

Знайдіть табличку з технічними даними, що розташована в нижній частині варильної поверхні, і запишіть для довідки в подальшому серійний номер .....

### 3.2 Збирання варильної поверхні

 Розміри для встановлення та візуальні інструкції дивіться на схемах монтажу на перших сторінках посібника користувача. Щодо встановлення зверху зверніться до схеми **A**. Щодо вбудованого встановлення зверніться до схеми **B**.

Докладніше про збирання варильної поверхні у брошурі зі встановлення.

Дотримуйтеся схеми підключення варильної поверхні та схеми підключення віконно-

го перемикача (за наявності), наведеної в буклеті та/або на етикетках під варильною поверхнею.

**Тільки для окремих країн:** У разі встановлення витяжної системи може знадобитися віконний перемикач (зверніться до авторизованого фахівця). Вам потрібно придбати його окремо, оскільки він не поставляється разом із варильною поверхнею. Віконний перемикач має встановлювати уповноважений фахівець. Докладніше у брошурі зі встановлення.

Якщо прилад встановлено над шухлядою, вентиляція варильної поверхні під час процесу готування може нагрівати речі, що зберігаються в шухляді.

### Збірка корпусу фільтра

Прилад слід завжди використовувати з усіма фільтрами, призначеними для вибраного режиму встановлення. Докладніше в розділі «Вибір фільтра». Перед першим використанням перевірте, чи вставлені фільтри у витяжку ручками всередину. Потім встановіть решітку на витяжку.

## 3.3 Приєднання ущільнювача

### Встановлення на стільниці

1. Очистьте робочу поверхню навколо отвору.
2. Розмістіть ущільнювальну стрічку 2x6 мм, що входить у комплект, навколо нижнього краю варильної поверхні уздовж зовнішнього краю склокераміки. Не розтягуйте при цьому стрічку. Переконайтеся, що кінці ущільнювальної стрічки розташовані посередині однієї зі сторін варильної поверхні.
3. Додайте кілька міліметрів до довжини, відрізаючи ущільнювальну стрічку. З'єднайте разом два кінці ущільнювальної стрічки.

### Вбудовуване встановлення

1. Очистьте жолобки на робочій поверхні.
2. Розріжте ущільнювальну стрічку 3x10 мм, що входить у комплект, на чотири частини відповідно до довжини жолобків.
3. Зріжте кінці стрічок під кутом 45°. Вони повинні точно прилягати до кутів жолобків.

4. Прикріпіть стрічки до жолобків. Не розтягуйте стрічки. На накладайте кінці стрічок один на одного.

Після збирання варильної поверхні ущільніть проміжок між склокерамічною поверхнею та робочою поверхнею силіконом. Впевніться, що силікон не потрапляє під склокераміку.

## 3.4 З'єднувальний кабель

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Усі підключення до електромережі має виконувати кваліфікований електрик.

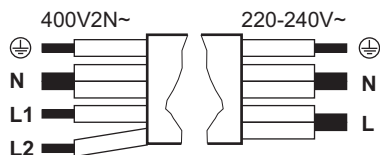
- Варильну поверхню оснащено з'єднувальним кабелем.
- Щоб замінити пошкоджений кабель живлення, використовуйте кабель типу H05VV-F, що витримує температуру 70 °C або вище.
- Забороняється підключення за допомогою контактних штекерів, свердління або паяння кінців дротів, а також з'єднання кабелю без кінцевої муфти.
- Звертайтеся до місцевого авторизованого сервісного центру. З'єднувальний кабель має замінювати лише кваліфікований електрик.

### Однофазне підключення

1. Зніміть кінцеву кабельну муфту з чорного й коричневого дротів.
2. Зніміть частину ізоляції з кінців коричневого та чорного кабелів.
3. З'єднайте кінці чорного та коричневого кабелів.
4. Установіть нову кінцеву муфту дроту на кожен кінець дроту (потрібен спеціальний інструмент).

### З'єднання NL

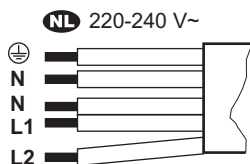
1. Зніміть кінцеву кабельну муфту з синіх дротів.
2. Зніміть частину ізоляції з кінців синіх кабелів.
3. Установіть нову кінцеву муфту дроту на кожен кінець дроту (потрібен спеціальний інструмент).



**Однофазне підключення: 220 - 240 В~ 5x1,5 мм<sup>2</sup>**

**Двофазне підключення: 400 В2N~ 5x1,5 мм<sup>2</sup> або 4x2,5 мм<sup>2</sup>**

|   |                     |                  |    |
|---|---------------------|------------------|----|
|   | Зелений — жовтий    | Зелений — жовтий |    |
| N | Синій і синій       | Синій і синій    | N  |
| L | Чорний і коричневий | Чорний           | L1 |
|   |                     | Коричневий       | L2 |



**NL 220 - 240 В (5x1,5 мм<sup>2</sup>)**

|   |                  |
|---|------------------|
|   | Зелений — жовтий |
| N | Синій і синій    |

**NL 220 - 240 В (5x1,5 мм<sup>2</sup>)**

L1 Чорний

L2 Коричневий

### 3.5 Обмеження потужності

Обмеження потужності визначає загальну потужність варильної поверхні, яка відповідає обмеженням запобіжників у будинку. Стандартним налаштуванням приладу є найвищий можливий рівень потужності. Переконайтеся, що вибрана потужність відповідає потужності встановлених запобіжників.

**Щоб підвищити або зменшити рівень потужності, виконайте такі дії:**

1. Увійдіть в меню: натисніть і утримуйте протягом 3 секунд. Потім натисніть і утримуйте .
2. Натисніть і утримуйте , доки не з'явиться P.
3. Натисніть 4 або 6 на панелі керування для навігації між налаштуваннями.
4. Натисніть , щоб вийти.

**Рівні потужності:**

P73 - 7350 Вт, P15 - 1500 Вт, P20 - 2000 Вт, P25 - 2500 Вт, P30 - 3000 Вт, P35 - 3500 Вт, P40 - 4000 Вт, P45 - 4500 Вт, P50 - 5000 Вт, P60 - 6000 Вт

## 4. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

### 4.1 Вибір фільтра

Перед першим використанням перевірте, чи правильний тип фільтра ви встановили залежно від режиму монтажу. Докладніше в розділі «Структура меню».

**Режим рециркуляції: вугільний фільтр (в поєднанні з жировим фільтром)**

Вугільні фільтри, що містять піну з активованого вугілля, нейтралізують запахи диму та їжі, яка готується. Можливий вибір:

- **OdourClean STANDARD** (білий, одноразовий)
- **OdourClean PLUS** (чорний, регенерований)

Щоб використовувати прилад в режимі рециркуляції, зверніться до авторизованого техника для налаштування установки. Перейдіть до налаштувань користувача та увімкніть сповіщення про стан вугільного фільтра, натиснувши F, а потім Увімк. Після цього виберіть один з фільтрів:

- OdourClean STANDARD. Натисніть Ft, потім 2.
- OdourClean PLUS. Натисніть Ft, потім 1.

**Режим відведення: жировий фільтр**

Жирові фільтри збирають жир, олію та залишки їжі, запобігаючи їхньому потраплянню в систему витяжки.

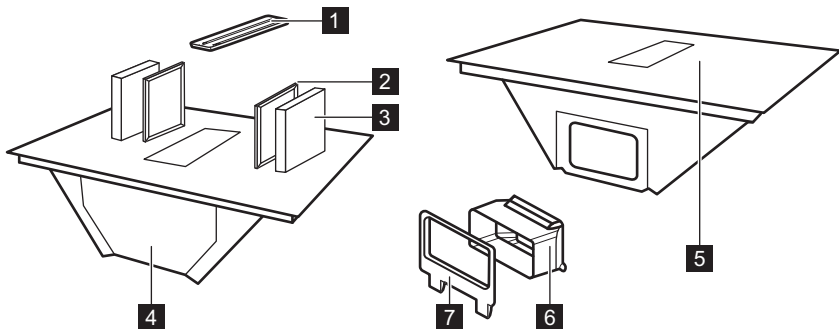
Щоб використовувати прилад в режимі відведення, зверніться до авторизованого

техніка для налаштування установки. Після цього перейдіть до налаштувань користувача та вимкніть сповіщення про стан вугільного фільтра, натиснувши F, а потім Вимк.

❗ Режим відведення може вплинути на тиск повітря в кімнаті, тому потребує належної вентиляції, щоб запобігти утворенню зворотного потоку газів згоряння від інших приладів. Переконайтеся, що середовище установки відповідає наданим рекомендаціям з безпеки.

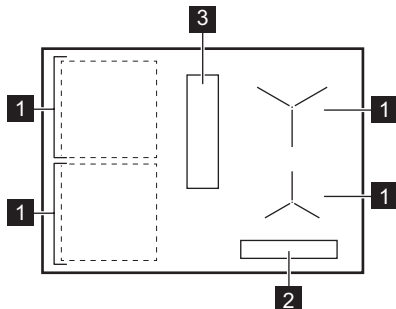
## 5. ОПИС ВИРОБУ

### 5.1 Огляд продукту



- 1 Решітка
- 2 Масляний фільтр
- 3 Вугільний фільтр
- 4 Лоток для крапель
- 5 Варильна поверхня
- 6 Адаптер повітропроводу
- 7 Кріплення повітропроводу для задньої стінки

### 5.2 Оснащення варильної поверхні



- 1 Індукційна зона нагрівання

- 2 Панель керування
- 3 Витяжка

### 5.3 Символи на панелі керування та дисплеї

| Символ / індикатор |                            |
|--------------------|----------------------------|
| ⓘ                  | Увімк / Вимк               |
| ■                  | Перемикач зони готування   |
|                    | Пауза                      |
| ⌚                  | Таймер                     |
| ■]                 | Bridge                     |
| 0.5<br>▲           | Precise Heat               |
| III                | Heat Assist                |
| AUTO               | Автоматичний режим витяжки |
| Y                  | Ручний режим витяжки       |
| Breeze             | Breeze                     |

| Символ / індикатор                                                               |                                     |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
|  | PowerBoost                          |
|  | Блокування/Захист від доступу дітей |
|  | Виникла несправність.               |

| Символ / індикатор                                                                |                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
|  | Фільтр потребує очищення або заміни. |
|  | OptiHeat Control                     |

## 6. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ

### 6.1 Користування варильною поверхнею

Натисніть і утримуйте , щоб увімкнути або вимкнути варильну поверхню. Виберіть зону готування, натиснувши відповідний символ . Поставте посуд на зону готування та задайте ступінь нагрівання за допомогою панелі керування. Щоб вимкнути вибрану зону готування, натисніть 0.

#### Precise Heat

Ви можете активувати рівні нагрівання в половину кроку для більш точного регулювання температури зон готування. Налаштуйте ступінь нагрівання та натисніть . Поточне налаштування нагрівання зменшується на 0.5. Над  з'являється індикатор. Щоб вимкнути, натисніть .

### 6.2 Посуд

Дно посуду має бути товстим і рівним, наскільки це можливо. Очистьте і висушіть його перед тим, як помістити посуд на варильну поверхню. Не тягніть посуд по краях і кутах скла, щоб уникнути сколювання або пошкодження поверхні. Не ставте гарячий посуд на панель керування, щоб уникнути пошкодження електронних компонентів.

Перевірте, чи сумісний посуд з індукційною технологією (тобто магніт прилипає до його основи). Для оптимальної передачі тепла використовують посуд з діаметром дна, аналогічним розмірам зон готування. Посуд з меншим діаметром може нагріватися повільніше, в той час як посуд з більшим діаметром може перегрітися і пошкодити панель керування.

#### Матеріал посуду

- **рекомендовано:** чавун, сталь, емальована сталь, нержавіюча сталь, посуд з

багатошаровим дном (з відповідним маркуванням виробника).

- **не рекомендовано:** алюміній, мідь, латунь, скло, кераміка, порцеляна.

#### Шум під час роботи

Шум може відрізнятися залежно від матеріалу посуду та поточного ступеню нагрівання. Такий шум — це нормально, він не свідчить про несправність.

- потріскування: посуд виготовлено з різних матеріалів (конструкція «сэндвіч»).
- свист: увімкнено високий ступінь нагрівання, при цьому посуд виготовлений з різних матеріалів (конструкція «сэндвіч»).
- гудіння: встановлено високу температуру.
- клацання: відбувається електричне перемикання.
- шипіння, гул: працює вентилятор охолодження.
- ритмічний звук: посуд визначено.

### 6.3 Виявлення посуду

Ця функція вказує на наявність посуду на варильній поверхні та вимикає зони готування, якщо протягом 120 сек не виявлено посуду. У разі виявлення кількох каструль, варильна поверхня вибирає останню активовану зону приготування.

### 6.4 Автоматичне вимикання

Як запобіжний захід, варильна поверхня автоматично вимикається за певних умов (наприклад, коли всі зони готування та витяжка вимкнені, коли після активації не вибрано ступеню нагрівання або швидкості вентилятора або коли в посуді повністю википає вода).

## 6.5 OptiHeat Control (3-ступеневий індикатор залишкового тепла)

Індикатор сигналізує про те, що зона готування ще гаряча. Поки індикатор видно, існує ризик отримання опіків через залишкове тепло. Індикатор зникає, коли зона нагрівання охолоне.

## 6.6 Управління потужністю

Якщо варильна поверхня досягає граничного значення максимальної доступної потужності, потужність зон готування автоматично зменшується, щоб захистити запобіжники електроустановки будинку. Для зон готування, які мають зменшену потужність, сектор керування блимає та показує максимально можливі ступені нагрівання.

## 6.7 P PowerBoost

Увімкнення максимального ступеню нагрівання на обмежений час. Користуйтеся для пришвидшення кип'ятіння води.

Натисніть **P**, щоб активувати. Після закінчення часу зона приготування повертається до найвищого ступеню нагрівання. Щоб вимкнути функцію, змініть ступінь нагрівання.

## 6.8 Таймер зворотного відліку часу

Визначення тривалості роботи зона готування.

Встановіть ступінь нагрівання зон готування та натисніть . Встановіть час, натискаючи послідовно цифри ступеню нагрівання. Зачекайте кілька секунд або підтвердьте за допомогою . Щоб скасувати таймер, встановіть його на 0 год 00 хв. Коли закінчиться встановлений час, зона готування вимкнеться.

## 6.9 Heat Assist

Функція допомагає готувати або підтримувати їжу теплою за допомогою попередньо встановлених низького та середнього ступенів нагрівання:

- Рівень I — розплавлювання та зберігання тепла (ступінь нагрівання 1)
- Рівень II — тушкування (ступінь нагрівання 5)
- Рівень III — смаження на сковороді (ступінь нагрівання 7)

Активувати функцію можна тільки після вибору зони готування. Перемикання зон не впливає на роботу функції Heat Assist в іншій зоні.

1. Натисніть , щоб увімкнути функцію.
2. Натисніть  ще раз, щоб переключитися між рівнями.

Щоб вимкнути, натисніть і утримуйте , поки на дисплеї не з'явиться 0, або виберіть будь-яку ступінь нагрівання.

Можливо, вам доведеться відрегулювати рівень нагрівання вручну залежно від посуду.

## 6.10 Пауза

Ця функція встановлює найнижчий рівень нагрівання для всіх активних зон готування.

Коли витяжка працює в ручному режимі, швидкість вентилятора зменшується до 1. В автоматичному режимі швидкість вентилятора не змінюється.

Ця функція не зупиняє жодного активного таймера.

Натисніть , щоб увімкнути/вимкнути.

## 6.11 Блокування/Захист від доступу дітей

Блокування/розблокування панелі керування за потреби.

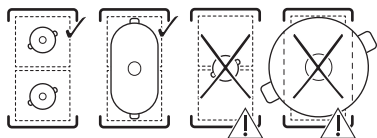
Щоб короткочасно заблокувати панель керування під час приготування, натисніть  один раз. Натисніть ще раз, щоб розблокувати. Щоб запобігти випадковому увімкненню варильної поверхні, натисніть і утримуйте  протягом 3 сек поки всі зони вимкнені, потім вимкніть варильну поверхню. Функція залишається увімкненою після вимкнення варильної поверхні. Щоб вимкнути функцію, увімкніть варильну поверхню, натисніть і утримуйте  протягом 3 сек, і вимкніть варильну поверхню.

## 6.12 Bridge

Поєднання двох зон готування, щоб вони працювали, як одна. Цю функцію можна використовувати для готування у великому посуді (як-от у планчі). Переконайтеся, що посуд закриває центри обох зон готування. Якщо посуд розміщено між центрами зон, функція не вмикається.

1. Установіть ступінь нагрівання для однієї із зон.
2. Натисніть .
3. Змініть ступінь нагрівання за потреби.

Щоби вимкнути функцію, натисніть .



## 6.13 Функції витяжки

### Ручний режим

Витяжка може працювати, коли варильна поверхня ввімкнена або вимкнена. В ручному режимі можна вибирати з чотирьох швидкостей вентилятора: 1-3 і **b** (boost, інтенсивно).

1. Натисніть , щоб увімкнути витяжку.
2. Натисніть  кілька разів, щоб відрегулювати швидкість вентилятора. На дисплеї відображається поточне налаштування.

Щоб вимкнути, натисніть  кілька разів.

### Автоматичний режим

Витяжка регулює швидкість вентилятора залежно від температури зони готування. Автоматичний режим має чотири варіанти швидкості вентилятора: h1-h4 (від низької до інтенсивної).

1. Якщо функція не увімкнена в стандартних налаштуваннях, натисніть  AUTO, щоб активувати її.
2. Поставте посуд на зону готування та виберіть ступінь нагрівання.

Щоб вимкнути, натисніть  AUTO.

Щоб змінити стандартне налаштування швидкості вентилятора (h3), увійдіть в налаштування користувача. Докладніше в розділі «Структура меню».

### Breeze

Вентилятор працює на надзвичайно низькій швидкості з мінімальним рівнем шуму, щоб усунути всі залишкові запахи.

1. Вимкніть варильну поверхню.

2. Натисніть . На дисплеї з'являється таймер, встановлений на 60 хв та **br**.
3. Налаштуйте таймер, натиснувши  та ступінь нагрівання на панелі керування.

Функція вимикається, коли таймер зупиняється. Щоб вимкнути його вручну, натисніть .

### Цикл сушіння

Вентилятор продовжує працювати на мінімальній швидкості протягом 20 хвилин після вимкнення варильної поверхні, а потім автоматично вимикається. Функція усуває всі неприємні запахи після готування.

Під час роботи функції відображатиметься  і час, що залишився. Змінити встановлений час неможливо.

Щоб зупинити функцію, натисніть .

Щоб повністю вимкнути цю функцію, увійдіть в налаштування користувача. Докладніше в розділі «Структура меню».

 Рекомендується не вимикати функцію та не переривати її роботу протягом усього циклу.

## 6.14 Структура меню

| Символ    | Налаштування                                 |
|-----------|----------------------------------------------|
| <b>b</b>  | Звук                                         |
| <b>P</b>  | Обмеження потужності                         |
| <b>h</b>  | Автоматичний режим вентилятора               |
| <b>F</b>  | Сповіщення про стан вугільного фільтра       |
| <b>dF</b> | Цикл сушіння                                 |
| <b>Ft</b> | OdourClean STANDARD: 2<br>OdourClean PLUS: 1 |
| <b>E</b>  | Історія попереджень / помилок                |

Щоб ввести налаштування користувача, натисніть і утримуйте . Потім натисніть і утримуйте . Натисніть .

**Навігація в меню:** меню складається із символу налаштування та значення. Щоб переміщатися між налаштуваннями, натисніть . Щоби змінити значення налаштування, натисніть 4 або 6 на панелі керування. **Щоби вийти з меню,** натисніть .

## 6.15 Поради щодо енергозбереження

- Підігріваючи воду, наливайте лише потрібний об'єм.
- За можливості завжди накривайте посуд кришками.
- Використовуйте залишкове тепло для підтримання страви теплою або розтоплювання продуктів.
- На початку готування встановлюйте низьку швидкість вентилятора витяжки.

- Після завершення готування залиште вентилятор працювати кілька хвилин.
- Збільшуйте швидкість вентилятора лише для того, щоб позбутися великої кількості пари або диму.
  - Регулярно очищуйте фільтр та за необхідності замініюйте його для забезпечення ефективності.

Докладніше в розділі «Енергоефективність».

## 7. КУЛІНАРНИЙ ПОРАДНИК

Дані в таблиці є орієнтовними.

| Нагрівання | Використовуйте для:                                                                                                                                                                 | Час (хв)            |
|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| 1          | Підтримання готової страви теплою. Накрийте посуд кришкою.                                                                                                                          | у разі необхідності |
| 1 - 2      | Голландський соус, розтоплювання: масло, шоколад, желатин. Час від часу перемішуйте.                                                                                                | 5 - 25              |
| 2          | Ущільнення: ніжний омлет, запечені яйця. Готуйте з кришкою.                                                                                                                         | 10 - 40             |
| 2 - 3      | Приготування рису та страв на основі молока, розігрівання готових страв. Додайте до рису щонайменше вдвічі більше рідини, перемішайте молочні страви через половину часу готування. | 25 - 50             |
| 3 - 4      | Тушкування овочів, риби, м'яса. Додайте кілька столових ложок води. Перевіряйте кількість води під час готування.                                                                   | 20 - 45             |
| 4 - 5      | Готування картоплі й інших овочів на парі. Наповніть каструлю 1-2 см води. Перевіряйте рівень води під час готування. Тримайте кришку закритою.                                     | 20 - 60             |
| 4 - 5      | Приготування більшої кількості їжі, рагу та супів. До 3 л рідини плюс інгредієнти.                                                                                                  | 60 - 150            |
| 6 - 7      | Легке смаження: шніцелі, кордон блю, відбивні, фрикадельки, ковбаски, печінка, ру, яйця, млинці, пончики. За потреби перевертайте продукти.                                         | у разі необхідності |
| 7 - 8      | Інтенсивне смаження дерунів, філе, стейків. За потреби перевертайте продукти.                                                                                                       | 5 - 15              |
| 9          | Кип'ятіння води, готування макаронів, обсмажування м'яса (гуляш, тушковане м'ясо), приготування картоплі фри.                                                                       |                     |
| P          | Кип'ятіння великої кількості води. Ввімкнено PowerBoost.                                                                                                                            |                     |

## 8. ДОГЛЯД ТА ОЧИЩЕННЯ

### 8.1 Очищення скляної варильної поверхні

- Очищуйте варильну поверхню після кожного використання.
- Дно посуду, в якому ви готуєте, має бути завжди чистим.
- Не допускайте випиання води в посуді або його надмірного нагрівання.
- Не використовуйте посуд, виготовлений з матеріалів, несумісних з індукційною

технологією. Такі матеріали можуть пошкодити поверхню варильної панелі або ускладнити її очищення.

- Подрапини або темні плями на склі не впливають на роботу варильної поверхні.
- Не використовуйте ножі або будь-які інші гострі металеві інструменти для очищення скляної поверхні.
- Використовуйте рекомендований шкребок лише як додатковий інструмент після стандартного очищення.
- Зачекайте, поки варильна поверхня охолоне, і очистьте її м'якою ганчіркою, змоченою мийним засобом для посуду та теплою водою. Очищуйте круговими рухами з помірним тиском. Витріть поверхню насухо за допомогою ганчірки з мікрофібри.
- Не використовуйте класичні жовто-зелені губки, оскільки алюмінієві часточки в їхньому твердому шарі можуть пошкодити скляну поверхню та призвести до зміни її кольору.
- Використання інших інструментів, окрім рекомендованих, буде неефективним і може пошкодити скляну поверхню або призвести до зміни її кольору.
- **Видаляйте негайно:** розплавлений пластик, поліетиленову плівку, сіль, цукор і продукти з цукром. Користуйтеся шкребком і слідкуйте за тим, щоб не обпектися.
- **Видаляйте, коли варильна поверхня достатньо охолоне:** вапняні та водяні розводи, плями жиру та блискуче металеве знебарвлення. Очищте поверхню, як описано вище. Для видалення металевого блиску використовуйте м'яку ганчірку, змочену в розчині води й оцту.
- **Видалення стійких слідів і плям:** для найкращого результату використовуйте мийний засіб для варильної поверхні MATT CARE, призначений для цього типу поверхонь, або будь-який інший помірно абразивний кремоподібний мийний засіб (наприклад, Cif®, Viss®, Jif®, Vim®). Не використовуйте стандартні засоби для очищення варильних поверхонь на глянцевиx поверхнях (наприклад, VitroCare®). Нанесіть засіб для чищення на забруднену поверхню і дайте час для просочення 5 хв. Аккуратно протріть поверхню звичайною губкою з абразивним шаром (зазвичай синього кольору). Повторюйте, поки плями не зникнуть. Приберіть залишки мийного

засобу з поверхні і витріть її насухо серветкою з мікрофібри.

## 8.2 Очищення витяжки

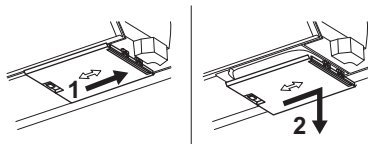
### Решітка

Решітка виготовлена з алюмінію. Вимийте її вручну або в посудомийній машині та протріть м'якою серветкою.

### Піддон для крапель

У піддон для крапель, розташований під витяжкою, збирається конденсат, що утворюється під час приготування їжі. Не забувайте регулярно спорожнювати піддон.

1. Візьміться за піддон для крапель знизу обома руками і просуньте його вперед. Потім обережно перемістіть його вниз, щоб уникнути розпліскування води.



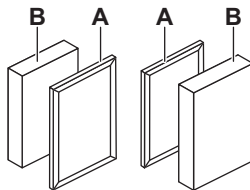
2. Піддон можна мити вручну (теплою водою з милом та м'якою ганчіркою/губкою) або в посудомийній машині (стандартний цикл).

Якщо вода або інші рідини потрапили всередину витяжної системи: вимкніть витяжку та ретельно очистьте цю ділянку теплою водою, вологою ганчіркою або губкою з м'яким засобом для очищення.

## 8.3 Очищення фільтрів

Фільтрувальний блок складається з жирових фільтрів **A** та вугільних фільтрів **B**.

❗ Прилад слід завжди використовувати з усіма фільтрами, призначеними для вибраного режиму встановлення. Докладніше в розділі «Вибір фільтра».



У варильну поверхню вбудовано лічильник, який нагадує про необхідність регулярного очищення відповідних фільтрів. Повідомлення не блокує використання ва-

рильної поверхні. Сповіщення залишається протягом 30 секунд після вимкнення витяжки та варильної поверхні.

### Масляний фільтр

- Після 40 годин використання з'являється статичний індикатор , що сигналізує про необхідність очищення жирових фільтрів.

### Вугільний фільтр OdourClean STANDARD

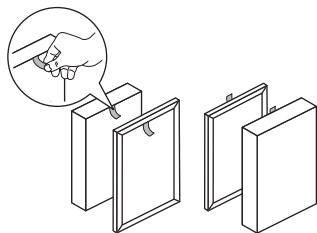
- Через 180 годин використання індикатор  починає блимати, сигналізуючи про необхідність заміни фільтрів.
- Регулярно перевіряйте рівень відкладення жиру на фільтрах. Замінійте фільтри, коли індикатор починає блимати (приблизно раз на рік, залежно від частоти використання) або раніше за потреби.

### Вугільний фільтр OdourClean PLUS

- Через 140 годин використання індикатор  починає блимати, сигналізуючи про необхідність регенерації фільтрів.
- Фільтри слід очищувати, тільки коли шар жиру стане помітним.
- Регенерація фільтрів проводиться тільки тоді, коли починає блимати індикатор. Максимально можна проводити 8 циклів регенерації. Потім фільтри слід міняти.

### Розбирання / збирання фільтрів

- Зніміть решітку.
- Дістаньте фільтри, тримаючись за ручки.



- Знову зберіть фільтрувальний блок після очищення. Вставте фільтри у витяжку ручками всередину. Потім установіть решітку на витяжку.

### Очищення жирового фільтра

- Очищуйте фільтр одразу після того, як помітите на ньому нашарування жиру. Ретельно вимийте жирові фільтри в теплій воді з використанням м'якого мийного засобу, потім промийте теплою водою. Можна використовувати м'яку губку, ганчірку або неабразивну щітку для видалення залишків їжі. Фільтри також можна мити в посудомийній машині разом з іншим посудом, використовуючи стандартний цикл. Легке знебарвлення решітки є природнім і не впливає на роботу фільтра.
- Залиште фільтри на деякий час сушитися за кімнатної температури.
- Вставте фільтри на місце. Якщо з'являється сповіщення , коротко натисніть , щоб перезапустити лічильник.

### Очищення вугільних фільтрів OdourClean PLUS

- Ретельно промийте фільтри в теплій воді без засобів для чищення. Можна використовувати м'яку губку, ганчірку або неабразивну щітку для видалення залишків їжі. Фільтри також можна мити в посудомийній машині за температури 65-70°C (з використанням програми тривалістю більше 90 хв), без мийних засобів і без іншого посуду в машині.
- Дайте фільтрам висохнути принаймні 24 год за кімнатної температури.
- Зберіть фільтрувальний блок і вставте його назад.

### Регенерація вугільних фільтрів OdourClean PLUS

- Спочатку очистьте фільтри за описом вище.
- Покладіть фільтри в духову шафу на середню комбіновану решітку й нагрівайте за температури 100°C протягом 120 хв. Використовуйте функцію духової шафи без вентилятора.
- Зберіть фільтрувальний блок і вставте його назад. Коротко натисніть , щоб скинути лічильник.

## 9. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

❗ Якщо ви не можете знайти рішення проблеми, зверніться до авторизованого сервісного центру.

### Варильна поверхня не вмикається або не працює.

- Перевірте, чи правильно під'єднано варильну поверхню до електричної мережі.
- Перевірте, чи не є запобіжник причиною несправності. Якщо запобіжник часто перегорає або ви чуєте постійний звуковий сигнал, зверніться до кваліфікованого електрика для перевірки установки.
- Переконайтеся, що панель керування чиста й не заблокована кухонним приладдям чи іншими предметами.

### Варильна поверхня вимикається сама через деякий час.

- Це не несправність. У певних ситуаціях варильна поверхня вимикається автоматично задля безпеки. Докладніше в розділі «Автоматичне вимикання».

### Максимальна температура нагрівання в одній із зон готування не встановлюється або постійно змінюється між двома рівнями.

- Це не несправність. Докладніше в розділі «Управління потужністю».

- Зменште ступінь нагрівання інших зон готування, підключених до однієї фази.

### Витяжка не працює/відключається сама по собі.

- Вимкніть варильну поверхню та від'єднайте її від електромережі. Дайте приладу охолонути, а потім знову підключіть його.
- Переконайтеся, що приміщення достатньо вентильовується. Можливо, знадобиться встановити віконний вимикач. Зверніться до авторизованого сервісного центру.

З'являється .

- Очистьте/замініть фільтр. Докладніше в розділі «Догляд та очищення».

З'являється **E** і цифра.

- Вимкніть варильну поверхню, зачекайте кілька хвилин, а потім увімкніть її знову. Якщо проблема продовжиться, зверніться до авторизованого сервісного центру.

З'являється **Панель керування блимає.**

- Використовуйте посуд із діаметром дна, подібним до розміру зони готування.
- Переконайтеся, що посуд сумісний з індукційною технологією.

## 10. ТЕХНІЧНІ ДАНІ

### 10.1 Табличка з технічними даними

Модель ECC63410CT  
Тип 67 B4A 01 AA  
Індукційна поверхня  
Серійний номер .....  
ELECTROLUX

Номер виробу (PNC) 949 599 580 00  
220–240 В / 400 В 2N, 50–60 Гц  
Вироблено в. Німеччина  
7.35 кВт



### 10.2 Специфікація зон готування

Потужність зон готування може дещо відрізнятися від наведених нижче даних залежно від матеріалу та розмірів посуду.

| Зона готування | Номінальна потужність (макс. ступінь нагрівання) [Вт] | PowerBoost [Вт] | PowerBoost максимальна тривалість [хв] | Діаметр посуду [мм] |
|----------------|-------------------------------------------------------|-----------------|----------------------------------------|---------------------|
| Передня ліва   | 2300                                                  | 3200            | 10                                     | 125 - 210           |
| Задня ліва     | 2300                                                  | 3200            | 10                                     | 125 - 210           |
| Передня права  | 1400                                                  | 2500            | 4                                      | 125 - 145           |
| Задня права    | 1800                                                  | 2800            | 10                                     | 145 - 180           |

## 11. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

### 11.1 Інформація про виріб відповідно до (ЄС) № 66/2014

|                                                                            |                              |                        |  |
|----------------------------------------------------------------------------|------------------------------|------------------------|--|
| Ідентифікатор моделі                                                       | ECC63410CT                   |                        |  |
| Тип варильної поверхні                                                     | Вбудована варильна поверхня  |                        |  |
| Кількість зон для готування                                                | 4                            |                        |  |
| Технологія підігріву                                                       | Індукція                     |                        |  |
| Діаметр круглих зон для готування (Ø)                                      | Передня права<br>Задня права | 14.5 см<br>18.0 см     |  |
| Довжина (Д) та ширина (Ш) некруглої зони для готування                     | Передня ліва                 | Д 22.4 см<br>Ш 21.8 см |  |
| Довжина (Д) та ширина (Ш) некруглої зони для готування                     | Задня ліва                   | Д 22.4 см<br>Ш 21.8 см |  |
| Споживання електроенергії однією зоною для готування (EC electric cooking) | Передня ліва                 | 189.1 Вт•год/кг        |  |
|                                                                            | Задня ліва                   | 189.1 Вт•год/кг        |  |
|                                                                            | Передня права                | 187.5 Вт•год/кг        |  |
|                                                                            | Задня права                  | 174.6 Вт•год/кг        |  |
| Споживання електроенергії варильною поверхнею (EC electric hob)            | 185.1 Вт•год/кг              |                        |  |

Прилад пройшов випробування відповідно до EN IEC 60350-2.

### 11.2 Вимоги до інформації відповідно до (ЄС) № 2023/826

|                                                                                                             |        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Споживання енергії у вимкненому стані                                                                       | 0,3 Вт |
| Максимальний час, необхідний обладнанню для автоматичного досягнення застосовного режиму низької потужності | 2 хв   |

Прилад пройшов випробування відповідно до EN 50564.

### 11.3 Інформаційний листок виробу та характеристики виробу відповідно до (ЄС) № 65/2014 та (ЄС) № 66/2014

|                                                             |            |
|-------------------------------------------------------------|------------|
| Інформаційний лист про продукт відповідно до (ЄС) № 65/2014 |            |
| Найменування або торгова марка постачальника                | ELECTROLUX |
| Ідентифікатор моделі                                        | ECC63410CT |

|                                                                                              |       |                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------|----------------|
| Щорічне споживання енергії – AEC <sub>hood</sub>                                             | 27.6  | кВтч/рік       |
| Клас енергоефективності                                                                      | A+    |                |
| Динамічна ефективність рідини – FDE <sub>hood</sub>                                          | 32.6  |                |
| Клас динамічної ефективності рідини                                                          | A     |                |
| Ефективність освітлення – LE <sub>hood</sub>                                                 | -     | люкс/Вт        |
| Клас ефективності освітлення                                                                 | -     |                |
| Ефективність фільтрації жиру – GFE <sub>hood</sub>                                           | 85.1  | %              |
| Клас ефективності фільтрації жиру                                                            | B     |                |
| Мінімальна витрата повітря при нормальному використанні                                      | 250.0 | м³/ч           |
| Максимальна витрата повітря при нормальному використанні                                     | 520.0 | м³/ч           |
| Витрата повітря при інтенсивному/посиленому режимі                                           | 630.0 | м³/ч           |
| A-зважена звукова потужність на мінімальній швидкості                                        | 50    | дБ(A) ре 1 пВт |
| A-зважена звукова потужність на максимальній швидкості                                       | 66    | дБ(A) ре 1 пВт |
| A-зважена звукова потужність при інтенсивній або збільшеній швидкості                        | 69    | дБ(A) ре 1 пВт |
| Енергоспоживання в режимі вимкнення – P <sub>o</sub>                                         | 0.49  | Вт             |
| Енергоспоживання в режимі очікування – P <sub>s</sub>                                        | -     | Вт             |
| <b>Додаткова інформація відповідно до (ЄС) № 66/2014</b>                                     |       |                |
| Фактор збільшення часу – f                                                                   | 0.8   |                |
| Індекс енергоефективності – EEI <sub>hood</sub>                                              | 41.0  |                |
| Виміряна величина витрати повітря в найвищій точці ефективності – Q <sub>BER</sub>           | 276.4 | м³/ч           |
| Виміряний тиск повітря в найвищій точці ефективності – P <sub>BER</sub>                      | 402   | Па             |
| Максимальна витрата повітря – Q <sub>max</sub>                                               | 630.0 | м³/ч           |
| Виміряна споживана потужність у найвищій точці ефективності – W <sub>BER</sub>               | 94.6  | Вт             |
| Номінальна потужність освітлювальної системи – W <sub>L</sub>                                | -     | Вт             |
| Середнє освітлення освітлювальної системи на поверхні приготування їжі – E <sub>middle</sub> | -     | люкс           |

Прилад пройшов випробування відповідно до EN IEC 61591, EN IEC 60704-1, EN IEC 60704-2-13, EN 50564.

## 12. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

Здавайте на повторну переробку матеріали, позначені символом . Викидайте упаковку у відповідні контейнери для її переробки. Зробіть свій внесок у захист довкілля і здоров'я людей шляхом здачі на переробку електричних та електронних приладів.

Не викидайте прилади, позначені символом  разом із побутовими відходами. Передайте виріб на підприємство для повторної переробки або зверніться до місцевої влади.

[illegible]

[illegible]



