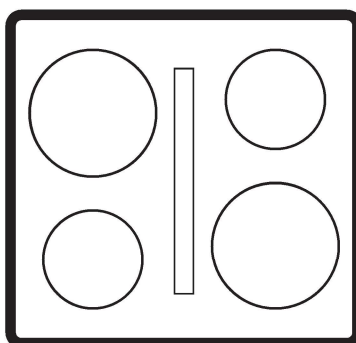




Electrolux

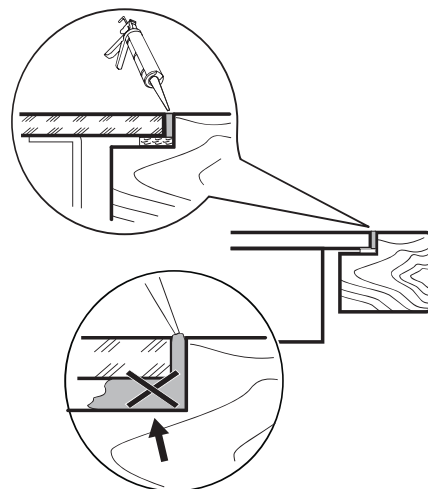
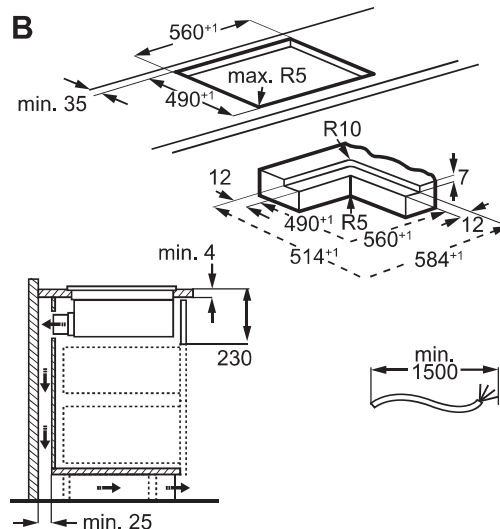
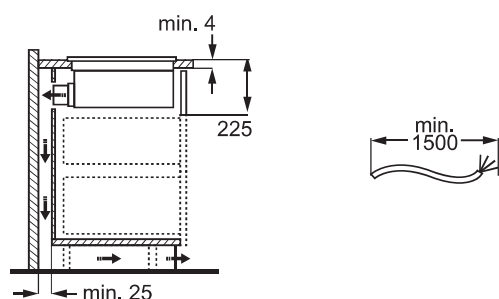
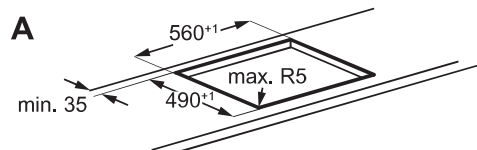
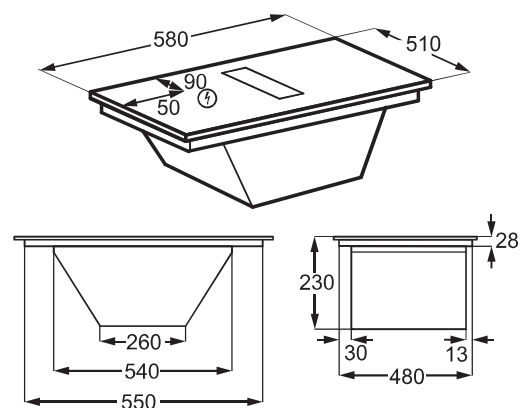
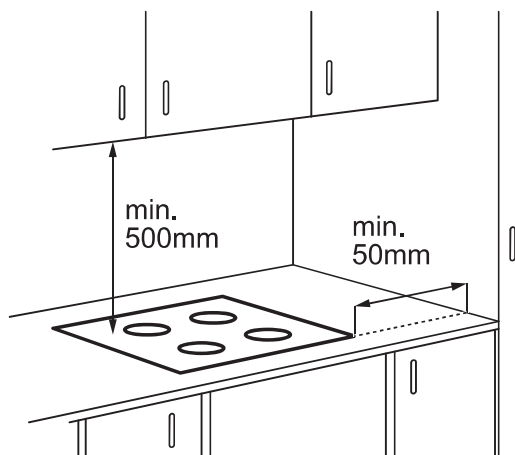


electrolux.com/register



ECC63410CB

მონტაჟი / МОНТАЖ / ВСТАНОВЛЕННЯ



www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to Install your
 AEG/Electrolux Extractor Hob



1. ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО БЕЗПЕКИ.....	42	7. КУЛІНАРНИЙ ПОРАДНИК.....	54
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	45	8. ДОГЛЯД ТА ОЧИЩЕННЯ.....	54
3. ЗБИРАННЯ.....	47	9. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ.....	56
4. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ..	49	10. ТЕХНІЧНІ ДАНІ.....	57
5. ОПИС ВИРОБУ.....	50	11. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	57
6. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ.....	51	12. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ.....	59

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 закриті 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 безканальної 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 витoku 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 подряпати скло/склокераміку. Завжди піднімайте посуд, коли вам потрібно перемістити його на варильній поверхні.
- 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.
- Очистьте 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.

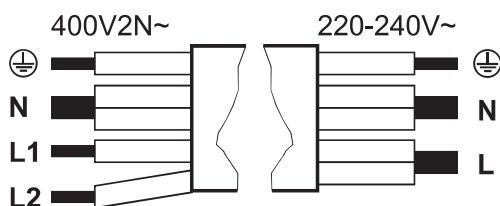
- Варильну поверхню оснащено з'єднувальним кабелем.
- Щоб замінити пошкоджений кабель живлення, використовуйте кабель типу H05VV-F, що витримує температуру 70 °C або вище.
- Забороняється підключення за допомогою контактних штекерів, свердління або паяння кінців дротів, а також з'єднання кабелю без кінцевої 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

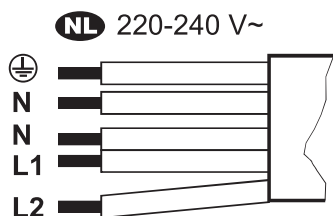
1. Зніміть кінцеву кабельну муфту з синіх дротів.
2. Зніміть частину ізоляції з кінців синіх кабелів.
3. Установіть нову кінцеву муфту дроту на кожен кінець дроту (потрібен спеціальний інструмент).



Однофазне підключення: 220 - 240 В~ 5x1,5 мм²

Двофазне підключення: 400 В 2N~ 5x1,5 мм² або 4x2,5 мм²

	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 мм²)

	Зелений — жовтий
N	Синій і синій

NL 220 - 240 В (5x1,5 мм²)

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.

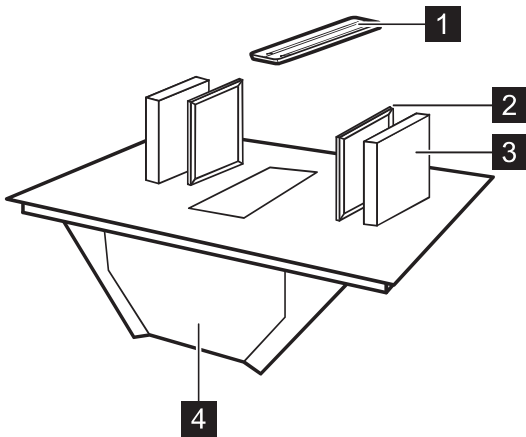
Щоб використовувати прилад в режимі відведення, зверніться до авторизованого

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

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

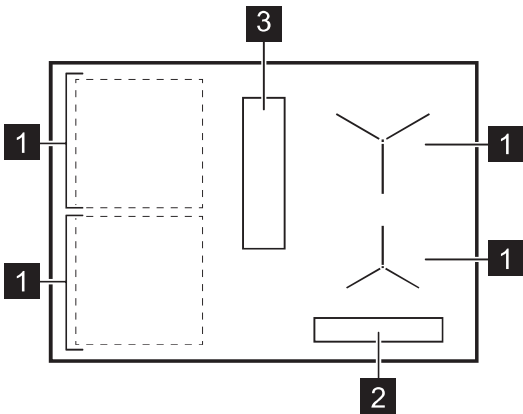
5. ОПИС ВИРОБУ

5.1 Огляд продукту

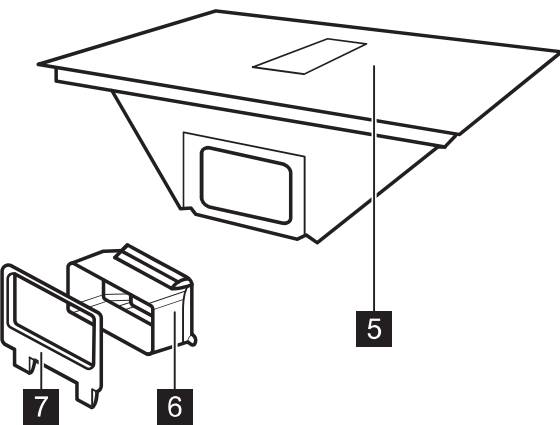


- 1 Решітка
- 2 Масляний фільтр
- 3 Вугільний фільтр
- 4 Лоток для крапель
- 5 Варильна поверхня
- 6 Адаптер повітропроводу
- 7 Кріплення повітропроводу для задньої стінки

5.2 Оснащення варильної поверхні



- 1 Індукційна зона нагрівання



- 2 Панель керування
- 3 Витяжка

5.3 Символи на панелі керування та дисплеї

Символ / індикатор	
❶	Увімк / Вимк
■	Перемикач зони готування
	Пауза
⌚	Таймер
■]	Bridge
0.5 ↑	Precise Heat
	Heat Assist
AUTO	Автоматичний режим витяжки
Y	Ручний режим витяжки
Y	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 використовуйте посуд з діаметром дна, аналогічним розмірам зони 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 відрізнитися залежно від матеріалу посуду та поточного ступеню нагрівання. Такий шум — це нормально, він не свідчить про несправність.

- потріскування: посуд виготовлено з різних матеріалів (конструкція «сендвіч»).
- свист: увімкнено високий ступінь нагрівання, при цьому посуд виготовлений з різних матеріалів (конструкція «сендвіч»).
- 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.

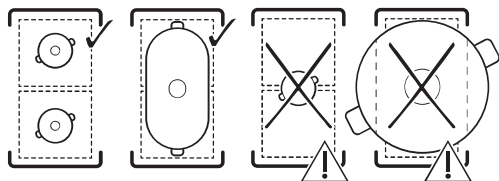
Щоб короточасно заблокувати панель керування під час приготування, натисніть  один раз. Натисніть ще раз, щоб розблокувати. Щоб запобігти випадковому ввімкненню варильної поверхні, натисніть і утримуйте  протягом 3 сек поки всі зони вимкнені, потім вимкніть варильну поверхню. Функція залишається ввімкненою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

6.12 Bridge

Поеднання 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	Звук
P	Обмеження потужності
h	Автоматичний режим вентилятора
F	Сповіщення про стан вугільного фільтра
dF	Цикл сушіння
Ft	OdourClean STANDARD: 2 OdourClean PLUS: 1
E	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

- Підігрівуючи 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 замінійте 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 варильної поверхні

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

подряпати або забруднити поверхню варильної панелі.

- Подряпини 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 вологою ганчіркою з неабразивним мийним засобом. Після очищення витріть поверхню м'якою ганчіркою.
- **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. Очистьте поверхню, як описано вище. Для видалення металевих блисків використовуйте м'яку ганчірку, змочену в розчині води й оцту.

8.2 Очищення витяжки

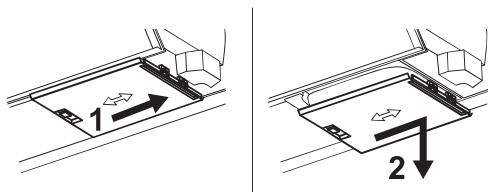
Решітка

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 розпльовування води.



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

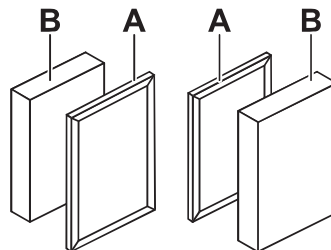
Якщо вода або інші рідини потрапили всередину витяжної системи: вимкніть витяж-

ку 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 варильної 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. Замінюйте фільтри, коли індикатор починає блимати (приблизно раз на рік, залежно від частоти використання) або раніше за потреби.

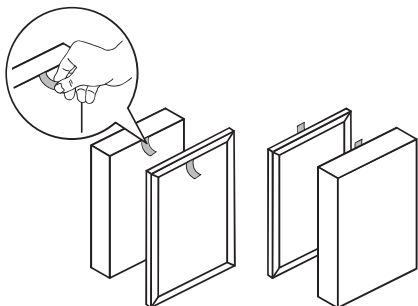
Вугільний фільтр OdourClean PLUS

- 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

1. Зніміть решітку.
2. Дістаньте фільтри, тримаючись за ручки.



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

Очищення жирового фільтра

1. 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.

2. Залиште фільтри на деякий час сушитися за кімнатної температури.
3. Вставте фільтри на місце. Якщо з'являється сповіщення , коротко натисніть , щоб перезапустити лічильник.

Очищення вугільних фільтрів OdourClean PLUS

1. 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.
2. Дайте фільтрам висохнути принаймні 24 год за кімнатної температури.
3. Зберіть фільтрувальний блок і вставте його назад.

Регенерація вугільних фільтрів OdourClean PLUS

1. Спочатку очистьте фільтри за описом вище.
2. Покладіть фільтри в духову шафу на середню комбіновану решітку й нагрівайте за температури 100°C протягом 120 хв. Використовуйте функцію духової шафи без вентилятора.
3. 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 кваліфікова-

ного електрика для перевірки установки.

- Переконайтеся, що панель керування чиста й не заблокована кухонним приладдям чи іншими предметами.

Варильна поверхня вмикається сама через деякий час.

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

Максимальна температура нагрівання в одній із зон готування не встано-

влюється 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 ECC63410CB
Тип 67 B4A 01 AA
Індукційна поверхня
Серійний номер
ELECTROLUX

Номер виробу (PNC) 949 599 581 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	ECC63410CB
Тип варильної поверхні	Вбудована варильна поверхня

Кількість зон для готування		4
Технологія підігріву		Індукція
Діаметр круглих зон для готування (Ø)	Передня права Задня права	14.5 см 18.0 см
Довжина (Д) та ширина (Ш) некруглої зони для готування	Передня ліва	Д 22.4 см Ш 21.8 см
Довжина (Д) та ширина (Ш) некруглої зони для готування	Задня ліва	Д 22.4 см Ш 21.8 см
Споживання електроенергії однією зоною для готування (EC electric cooking)	Передня ліва Задня ліва Передня права Задня права	189.1 Вт•год/кг 189.1 Вт•год/кг 187.5 Вт•год/кг 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	ECC63410CB	
Щорічне споживання енергії – AEChood	27.6	кВтч/рік
Клас енергоефективності	A+	
Динамічна ефективність рідини –FDEhood	32.6	
Клас динамічної ефективності рідини	A	
Ефективність освітлення – LEhood	-	люкс/Вт
Клас ефективності освітлення	-	
Ефективність фільтрації жиру – GFEhood	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
А-зважена звукова потужність на мінімальній швидкості	50	дБ(А) ре 1 пВт
А-зважена звукова потужність на максимальній швидкості	66	дБ(А) ре 1 пВт

А-зважена звукова потужність при інтенсивній або збільшеній швидкості	69	дБ(А) ре 1 пВт
Енергоспоживання в режимі вимкнення – P _o	0.49	Вт
Енергоспоживання в режимі очікування – P _s	-	Вт
Додаткова інформація відповідно до (ЄС) № 66/2014		
Фактор збільшення часу – f	0.8	
Індекс енергоефективності – EEI _{hood}	41.0	
Виміряна величина витрати повітря в найвищій точці ефективності – Q _{BER}	276.4	м³/ч
Виміряний тиск повітря в найвищій точці ефективності – P _{BER}	402	Па
Максимальна витрата повітря – Q _{max}	630.0	м³/ч
Виміряна споживана потужність у найвищій точці ефективності – W _{BER}	94.6	Вт
Номінальна потужність освітлювальної системи – W _L	-	Вт
Середнє освітлення освітлювальної системи на поверхні приготування їжі – E _{middle}	-	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.

