

NCH74B01CB

KA მომხმარებლის სახელმძღვანელო | ღუმლის ზედაპირი

2

UK Інструкція | Варильна поверхня

35



# კეთილი იყოს თქვენი მოზრდნება AEG-ში! მაღლობას გიხდით ჩვენი დანადგარის არჩვისათვის.



მიიღეთ მოხმარების შესახებ რჩევები, ბროშურები, პრობლემის დროს დახმარება, სერვისისა და შეკეთების შესახებ ინფორმაცია:  
[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)

ექვემდებარება შეცვლას წინასწარი გაფრთხილების გარეშე.

## შინაარსი

1. უსაფრთხოების ინფორმაცია.....	2
2. უსაფრთხოების ინსტრუქციები.....	6
3. მონტაჟი.....	9
4. პროდუქტის აღწერა.....	12
5. პირველ გამოყენებამდე.....	14
6. ყოველდღიური გამოყენება.....	15
7. დამატებითი ფუნქციები.....	20
8. მინიშნებები და რჩევები.....	22
9. მოვლა და დასუფთავება.....	25
10. პრობლემის აღმოფხვრა.....	28
11. ტექნიკური მონაცემები.....	31
12. ენერგოეფექტურობა.....	32
13. გარემოსდაცვითი პრობლემები.....	34

## 1. ⚠ უსაფრთხოების ინფორმაცია

მოწყობილობის დამონტაჟებამდე და მოხმარებამდე, ყურადღებით წაიკითხეთ მოწოდებულ ინსტრუქციებს. მწარმოებელი ვასუხისმგებელი არ არის არასწორი მონტაჟის ან მოხმარების დროს მიყენებულ რაიმე სახის ზიანზე. ყოველთვის იქონიეთ ინსტრუქციები უსაფრთხო და ხელმისაწვდომ ადგილზე მომავალი 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.
- იქონიეთ შეფუთვა ბავშვებისგან მოშორებით და განკარგეთ იგი სათანადოდ.
- გაფრთხილება: გამოყენების დროს მოწყობილობა და მისი ხელმისაწვდომი ნაწილები ცხელდება. მოაშორეთ ბავშვები და შინაური ცხოველები მოწყობილობას გამოყენების ან გაგრილების პროცესში.
- თუ მოწყობილობას გააჩნია ბავშვების უსაფრთხოების აპარატი, იგი უნდა ჩაირთოს.
- ბავშვებმა არ უნდა დაასუფთაონ და მოიხმარონ მოწყობილობა უფროსების 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: გამოყენების დროს მოწყობილობა და მისი ხელმისაწვდომი ნაწილები ცხელდება. საჭიროა სიფრთხილე გაცხელებულ ელემენტებთან შეხების თავიდან ასაცილებლად.
- გაფრთხილება: ღუმელზე უმეთვალყურეოდ დატოვებული, ცხიმით ან ზეთით საჭმლის მზადება შეიძლება სახიფათო იყოს და ხანძარი გამოიწვიოს.

- კვამლი გადახურების ნიშანია. არასდროს გამოიყენოთ წყალი საჭმლის მოსამზადებელი 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.
- სიფრთხილე: საჭიროა საჭმლის მომზადების პროცესის მეთვალყურეობა. მოკლევადიანი მზადების პროცესი გამუდმებული მეთვალყურეობის ქვეშ უნდა იყოს.
- გაფრთხილება: ხანძრის საფრთხე: არ შეინახოთ ნივთები სამზარეულო ზედაპირებზე.
- მეტალის საგნები, როგორცაა 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 კარგი ვენტილაცია, რათა თავიდან აიცილოთ გაზზე ან სხვა საწვავზე მომუშავე

მოწყობილობებიდან, მათ შორის ღია ცეცხლის წყაროდან აირების ოთახში უკუდინება.

- 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.).
- 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, მისი შეცვლა უნდა მოხდეს მწარმოებლის, მისი ავტორიზებული სერვისის ან მსგავსი კვალიფიკაციის მქონე პირების მიერ, რათა თავიდან იქნას აცილებული საფრთხე.
- თუ მოწყობილობა პირდაპირ არის დაკავშირებული ელექტრომომარაგების წყაროსთან, ელექტროდანადგარი აღჭურვილი უნდა იყოს საიზოლაციო მოწყობილობით, რომელიც იძლევა მოწყობილობის ქსელიდან გათიშვის საშუალებას ყველა პოლუსზე. სრული გათიშვა III უნდა მოხდეს კატეგორიის გადამეტებაში მითითებული პირობების დაცვით. გამორთვის საშუალებები ჩართული უნდა იყოს ფიქსირებულ გაყვანილობაში გაყვანილობის წესების შესაბამისად.
- გაფრთხილება: გამოიყენეთ მხოლოდ ღუმლის მწარმოებლის მიერ დამზადებული, ინსტრუქციაში რეკომენდებული ან მოწყობილობას მოყოლილი ღუმლის მცველები. არასათანადო მცველების გამოყენებამ შეიძლება უბედური შემთხვევები გამოიწვიოს.

## 2. უსაფრთხოების ინსტრუქციები

### 2.1 მონტაჟი

#### ⚠ გარფთხილება!

ეს მოწყობილობა მხოლოდ კვალიფიცირებულმა სპეციალისტმა უნდა დააყენოს.

#### ⚠ გარფთხილება!

დაზიანებისა ან მოწყობილობის გაფუჭების რისკი.

- მოხსენით ყველა შეფუთვა.
- არ დაამონტაჟოთ და არ გამოიყენოთ დაზიანებული მოწყობილობა.
- მიჰყევით დამონტაჟების ინსტრუქციებს, რომელიც მოწყობილობას მოჰყვება.
- შეინარჩუნეთ მინიმალური დისტანცია სხვა მოწყობილობებთან და ხელსაწყოებთან.
- ყოველთვის იყავით ფრთხილად მოწყობილობის გადატანისას, რადგან მძიმეა. ყოველთვის 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. ეს თავიდან აგაცილებთ ცხელი ქვაბის გადმოვარდნას მოწყობილობიდან კარის ან ფანჯრის გაღებისას.
- ნუ დაამონტაჟებთ ისე, რომ ხდებოდეს კედლის ღრუში ჰაერის გადინება, გარდა იმ შემთხვევისა, თუ ღრუს დიზაინი 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 უჯრის ზემოთა დაყენებული:
  - ნუ შეინახავთ მცირე ზომის ნაწილებს ან ქაღალდის ფურცლებს, რომლებიც მოწყობილობამ შეიძლება ჩაითრიოს, რადგან მათ შეიძლება დაზიანონ გამაგრებელი ვენტილატორები ან გაგრილების სისტემა.
  - დატოვეთ მოწყობილობის ძირსა და უჯრაში შენახულ ნაწილებს შორის 2 სმ მანძილი.
- მოაცილეთ ნებისმიერი გამყოფი პანელი, რომლებიც კარადაში, მოწყობილობის ქვეშაა დამონტაჟებული.

### 2.2 ელექტრო შეერთება

#### ⚠ გარფთხილება!

ხანძრისა და დენის დარტყმის რისკი.

- ელექტრული შეერთებები უნდა გაიყვანოს კვალიფიცირებულმა ელექტრიკოსმა შეერთების 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 ელექტრიკოსის მიერ, კავშირის სქემის ან სამონტაჟო ბუკლეტის მიხედვით.
- მოწყობილობა უნდა იყოს დამიწებული.
- ნებისმიერი ოპერაციის დაწყებამდე დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა გამორთულია დენის წყაროდან.
- დარწმუნდით, რომ სპეციფიკაციის იარაღიყვე მითითებული პარამეტრები თავსებადია ძირითადი დენის წყაროს ელექტრო სპეციფიკაციებთან.
- დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა სწორად არის დამონტაჟებული. მოშვებულმა ან არასწორად დაყენებულმა ელექტრო სადენმა ან

შტეფსელმა (ასეთის არსებობის შემთხვევაში) შეიძლება ტერმინალი ძალიან გააცნელოს.

- გამოიყენეთ სწორი ელექტრო სადენი.
- არ გადახლართოთ ელექტროსადენი.
- დარწმუნდით, რომ დამცველი დაყენებულია.
- გამოიყენეთ სადენის დამჭერი.
- დარწმუნდით, რომ ქსელის კაბელი ან ჩანგალი, მოწყობილობის როზეტში ჩართვისას (ასეთის არსებობის შემთხვევაში) არ ეხება ცხელ მოწყობილობას ან ცხელ ჭურჭელს.
- არ გამოიყენოთ მარავალშესაერთებლიანი გადამყვანები და დამაგრებლებები.
- დარწმუნდით, რომ არ აზიანებთ ქსელის ჩანგალს (ასეთის არსებობის შემთხვევაში) ან ქსელის კაბელს. დაზიანებული ქსელის კაბელის გამოსაცვლელად, დაუკავშირდით ჩვენს ავტორიზებულ სერვის ცენტრს ან ელექტრიკოსს.
- პირდაპირი და იზოლირებული ნაწილების დარტყმის საწინააღმდეგო დაცვა ისე უნდა იყოს დამაგრებული, რომ ინსტრუმენტების გარეშე მოხსნა არ შეიძლებოდეს.
- შტეფსელი როზეტთან დააკავშირეთ მხოლოდ მონტაჟის ბოლოს. დარწმუნდით, რომ როზეტთან წვდომა არის დამონტაჟების შემდეგ.
- თუ როზეტი მოშვებულია, არ შეაერთოთ შტეფსელი.
- არ მოქაჩოთ კაბელს მოწყობილობის გამოსართავად. ყოველთვის გამოსწიეთ შტეფსელი.
- გამოიყენეთ მხოლოდ სწორი საიზოლაციო მოწყობილობები: ხაზის მცველები, მცველები (ბუდიდან ამოდებული ნრანხიანი მცველები), მიწაზე ჟონვის კვალი და კონტაქტორები.
- ელექტრულ ინსტალაციას უნდა ჰქონდეს საიზოლაციო აპარატი, რომელიც საშუალებას მოგცემთ გათიშოთ მოწყობილობა დენის ქსელიდან ყველა პოლუსზე. საიზოლაციო აპარატს უნდა ჰქონდეს კონტაქტის ღიობი არანაკლებ 3 მმ სისქის.

## 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 სავეტილაციო ღიობები არ არის დაბლოკილი. ვენტილაცია პერიოდულად უნდა შემოწმდეს კვალიფიციური პირის მიერ.
- არ დატოვოთ მოწყობილობა მუშაობის დროს უმეთვალყურეოდ.
- ყოველი გამოყენების შემდეგ საჭმლის მომზადების ზონა დააყენეთ „გამორთულზე“.
- არ დადოთ დანა-ჩანგალი ან ქვების თავსახური სამზარეულო ზონაზე. ისინი შეიძლება გახურდეს.
- არ ამუშაოთ მოწყობილობა სველი ხელით ან წყალთან კონტაქტისას.
- არ გამოიყენოთ მოწყობილობა სამუშაო ან შესანახ ზედაპირად.
- თუ მოწყობილობის ზედაპირი გაიფხაჭხა, დაუყოვნებლივ გამორთეთ მოწყობილობა დენის წყაროდან. ეს არის დენის დარტყმის თავიდან ასაცილებლად.
- კარდიოსტიმულატორის მქონე მომხმარებლებმა უნდა დაიცვან მინიმუმ 30 სმ-ის დისტანცია ინდუქციური სამზარეულო ზონიდან, როცა მოწყობილობა მუშაობის პროცესშია.
- საკვები პროდუქტის ცხელ ზეთში ჩადებისას, ზეთი შეიძლება აშხეფდეს.
- არასოდეს გამოიყენოთ ღია ცეცხლი, როდესაც მუშაობს ინტეგრირებული გამწოვი.
- არ მიათავსოთ 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.

- განურებულმა ცხიმებმა და ზეთმა შეიძლება აალებადი ორთქლი გამოიშვას. მოარიდეთ ცეცხლი ან ცხელი საგნები ცხიმსა და ზეთს მზადებისას.
- ცხელი ზეთის მიერ გამოშვებულმა ორთქლმა შეიძლება უეცარი აალება გამოიწვიოს.
- გამოყენებულმა ზეთმა, რომელიც საკვების ნარჩენებს შეიცავს შეიძლება გაცილებით დაბალ ტემპერატურაზე გამოიწვიოს ხანძარი, ვიდრე პირველად გამოყენებულმა ზეთმა.
- არ დადოთ აალებადი პროდუქტი, ან სველი საგნები აალებად პროდუქტებთან ერთად მოწყობილობაში, მოწყობილობაზე ან მასთან ახლოს.

**⚠ გარფთხილება!**

მოწყობილობის გაფუჭების რისკი.

- ნუ გააჩერებთ სამზარეულოს ცხელ ჭურჭელს მართვის პანელზე.
- ნუ დადებთ ტავის ცხელ თავსახურს ჭურის მიწის ზედაპირზე.
- ნუ დაუშვებთ სამზარეულოს ჭურჭლის ამოშრობამდე დუღილს.
- გამოიჩინეთ სიფრთხილე, რომ მოწყობილობაზე არ დაგივარდეთ საგნები ან სამზარეულოს ჭურჭელი. ზედაპირი შეიძლება დაზიანდეს.
- ნუ ჩართავთ საჭმლის მომზადების ზონებს ცარიელი ჭურჭლით ან ჭურჭლის გარეშე.
- არასოდეს მოხსნათ ცხაური ან გამწოვის ფილტრი, როდესაც ინტეგრირებული გამწოვი ან მოწყობილობა მუშაობს.
- არასოდეს გამოიყენოთ ინტეგრირებული გამწოვი გამწოვის ფილტრის გარეშე.
- ჩაშენებული გამწოვის შესასვლელი არ დაფაროთ ჭურჭლით.
- არ მოხსნათ ქვედა სახურავი, როდესაც ინტეგრირებული გამწოვი ან მოწყობილობა მუშაობს.

- პატარა ან მსუბუქი საგნები არ მოათავსოთ ინტეგრირებულ 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.

**2.4 მოვლა და დასუფთავება**

- ზედაპირის მასალის დაზიანების თავიდან ასაცილებლად რეგულარულად გაწმინდეთ მოწყობილობა.
- გაწმენდამდე, გამოორთეთ 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 სერვისი**

- მოწყობილობის შესაკეთებლად დაუკავშირდით ავტორიზებულ სერვის ცენტრს. გამოიყენეთ მხოლოდ ორიგინალი სათადარიგო ნაწილები.
- პროდუქტში არსებული ნათურა(ები) და სათადარიგო ნათურის ნაწილები დამოუკიდებლად უნდა შეიძინოთ: ეს ნათურები განკუთვნილია ექსტრემალური ფიზიკური პირობებისათვის საყოფაცხოვრებო დანადგარებში, როგორც არის ტემპერატურა, ვიბრაცია, ტენიანობა და ასევე იღებენ სასიგნალო ინფორმაციას დანადგარის საოპერაციო სტატუსის შესახებ. ისინი არ არის განკუთვნილი სხვა დანადგარებში გამოყენებისათვის და საყოფაცხოვრებო ოთახების გასანათებლად.

## 2.6 განკარგვა

### ⚠ გარფთხილება!

დაზიანების ან დაზუთვის რისკი.

- იმის შესახებ, თუ როგორ უნდა მოახდინოთ მოწყობილობის სწორი უტილიზაცია ინფორმაციის მისაღებად,

დაუკავშირდით თქვენს ადგილობრივ უწყებას.

- გამორთეთ მოწყობილობა დენის მთავარი წყაროდან.
- გადაჭერთ მთავარი ელექტროსადენი მოწყობილობასთან ახლოს და შეინახეთ.

## 3. მონტაჟი

### ⚠ გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

### 3.1 დაყენებამდე

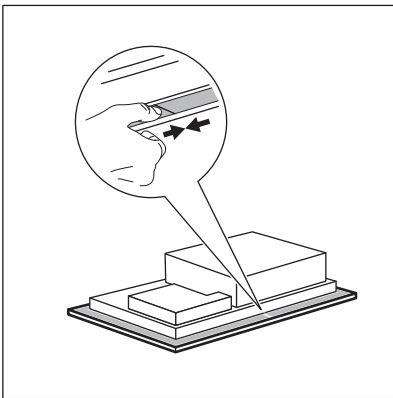
ჭურის დაყენებამდე, ჩაიწერეთ ინფორმაცია ქვემოთ მითითებული ტექნიკური მონაცემების ფირფიტიდან: ტექნიკური მონაცემების ფირფიტა განლაგებულია ჭურის ქვედა ნაწილში.

სერიული  
ნომერი .....

### 3.2 ჩაშენებული ჭურები

ჩაშენებული ჭურები გამოიყენეთ მხოლოდ მას შემდეგ, რაც ჭურას სწორ, სტანდარტებთან შესაბამის ჩაშენებულ ბლოკებში და სამუშაო ზედაპირებზე დააყენებთ .

### 3.3 პლომბის მიბმა



### ზემოდან დაყენება

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

### ინტეგრირებული დაყენება

1. სამუშაო ზედაპირზე ნარანდების გაწმენდა.
2. გაჭერთ მოწოდებული 3x10 მმ პლომბის ზოლი ოთხ ზოლად. ზოლების სიგრძე ნარანდების სიგრძის ტოლი უნდა იყოს..
3. მოჭერთ ზოლების ბოლოები 45° კუთხით. ისინი ნარანდების კუთხეებში ზუსტად უნდა ჯდებაოდეს.
4. ზოლები დაამაგრეთ შპუნტებზე. ზოლები არ დაჭიმოთ. ზოლების ბოლოები ერთმანეთზე არ მიაბათ.

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

### 3.4 აწყობა

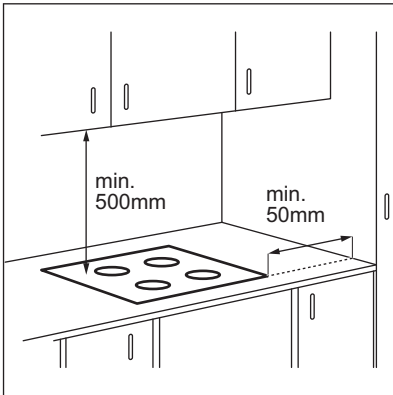
დეტალური ინფორმაციისთვის, თუ როგორ ააწყოთ ქურის პანელი, გაეცანით საინსტალაციო ბროშურას.

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



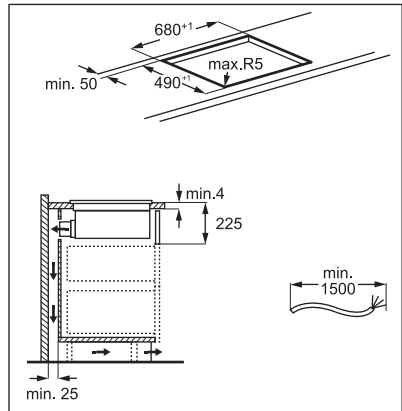
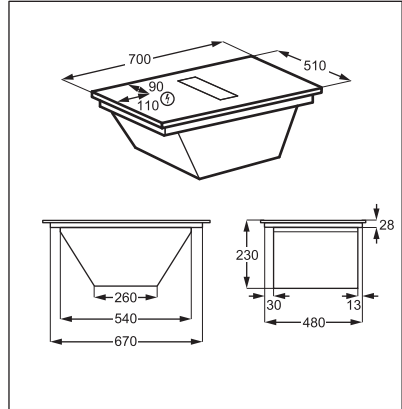
#### მხოლოდ შერჩეული ქვეყნებისთვის

გამწოვის დაყენების შემთხვევაში, შესაძლოა, საჭირო იყოს ელექტროფანჯრის გადამრთველი (გაეაზურეთ ავტორიზებულ სპეციალისტს). ის ცალკე უნდა შეიძინოთ, რადგან ქურის პანელს თან არ მოჰყვება. ფანჯრის გამომრთველი უნდა დაამონტაჟოს შესაბამისი ნებართვის მქონე ტექნიკოსმა. იხილეთ დამონტაჟების ბროშურა.

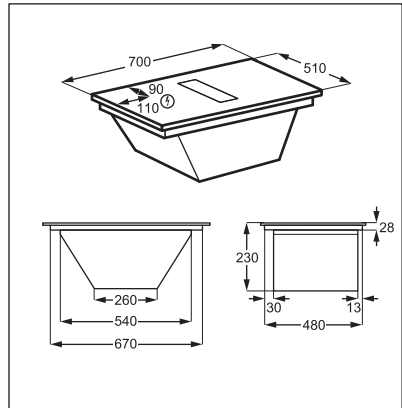


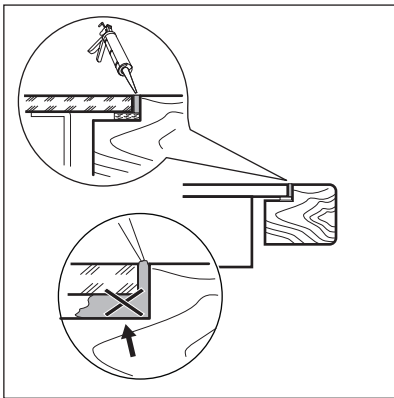
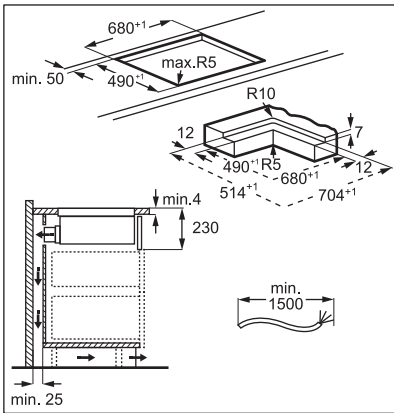
თუ მოწყობილობა უჯრის ზემოთაა დამონტაჟებული, ქურის ვენტილაციამ საჭმლის მზადების პროცესში, შესაძლოა გააცხელოს უჯრაში მოთავსებული საგნები.

### ზედაპირზე მონტაჟი



### ინტეგრირებული მონტაჟი





იპოვეთ ვიდეონსტრუქცია „როგორ დავამონტაჟოთ AEG Extractor Hob 70 სმ“ ქვემოთ მოცემულ სურათზე მითითებული სრული სახელის შეყვანით.



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

How to install your AEG  
 Extractor Hob 70 cm



### ფილტრის ბუდის აწყობა

მოწყობილობა უნდა გამოიყენებოდეს ყოველ ჯერზე ყველა მოწოდებული ფილტრით.

პირველ გამოყენებამდე ჩასვით ნახშირის ხანგრძლივად მომუშავე ფილტრები კორპუსში, ისე რომ სახელურები შიგნით იყოს მიმართული. იხილეთ განყოფილება

„გამწოვის ფილტრის გასუფთავება“. ფილტრის ბუდის აწყობის შემდეგ ის გამწოვის სისტემაში ჩასვით და ცხაურა გამწოვზე მოათავსეთ.

### 3.5 დამაკავშირებელი კაბელი

- ქურას მოყვება დამაკავშირებელი კაბელი.
- დაზიანებული მთავარი კაბელების ჩასანაცვლებლად გამოიყენეთ კაბელის ტიპი, რომელიც უძლებს 125 °C ან უფრო მაღალ ტემპერატურას.
- ერთი მავთულის მინიმალური დიამეტრი უნდა იყოს 1,5 მმ<sup>2</sup>.
- დაუკავშირდით ადგილობრივ მომსახურების ცენტრს. შემაერთებელი სადენი შეიძლება შეცვალოს მხოლოდ კვალიფიციურმა ელექტრიკოსმა.

#### ⚠ გარფთხილება!

ელექტრული შეერთებები კვალიფიციურმა ელექტრიკოსმა უნდა გაიყვანოს.

#### ⚠ სიფრთხილე!

შეერთებების საკონტაქტო შტეფსელით გაყვანა დაუსებელია.

#### ⚠ სიფრთხილე!

არ გახვრიტოთ ბურღით და არ მიარჩილოთ სადენის ბოლოები. აკრძალულია.

#### ⚠ სიფრთხილე!

სადენი არ შეაერთოთ სადენის სახშობის გარეშე.

### ერთფაზიანი კავშირი

1. შავი, ყავისფერი და ლურჯი კაბელებიდან მოხსენით კაბელის სახშობი.
2. მოაცილეთ იზოლაციის ნაწილი ყავისფერი, შავი და ლურჯი კაბელების ბოლოებს.
3. დააერთეთ შავი და ყავისფერი კაბელების ბოლოები.
4. დაამაგრეთ კაბელის ახალი სახშობი საერთო კაბელის ბოლოზე (საჭიროა სპეციალური ხელსაწყო).
5. დააერთეთ ორი ლურჯი კაბელის ბოლოები.

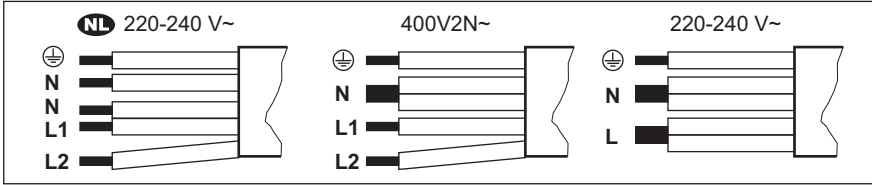
6. დაამაგრეთ კაბელის ახალი სახშობი საერთო კაბელის ბოლოზე (საჭიროა სპეციალური ხელსაწყო).

**ორფაზიანი კავშირი**

1. ლურჯი კაბელებიდან მოხსენით კაბელის სახშობი.
2. მოაცილეთ იზოლაციის ნაწილი ლურჯი კაბელების ბოლოებს.

3. დააერთეთ ორი ლურჯი კაბელის ბოლოები.

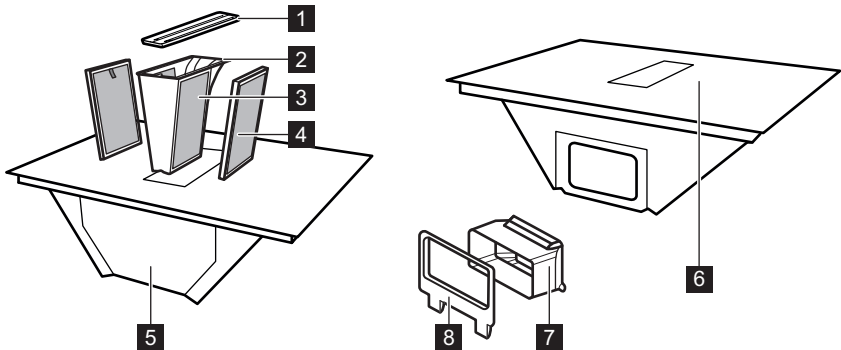
4. დაამაგრეთ კაბელის ახალი სახშობი საერთო კაბელის ბოლოზე (საჭიროა სპეციალური ხელსაწყო).



<b>NL</b> 220 - 240 ვ~	ორფაზიანი შეერთება: 400 ვ2N~	ერთფაზიანი შეერთება: 220 - 240 ვ~
5x1,5 მმ²	5x1,5 მმ² ან 4x2,5 მმ²	5x1,5 მმ² ან 3x4 მმ²
⊕ მწვანე - ყვითელი	⊕ მწვანე - ყვითელი	⊕ მწვანე - ყვითელი
N ლურჯი და ლურჯი	N ლურჯი და ლურჯი	N ლურჯი და ლურჯი
L1 შავი	L1 შავი	L შავი და ყავისფერი
L2 ყავისფერი	L2 ყავისფერი	

## 4. პროდუქტის აღწერა

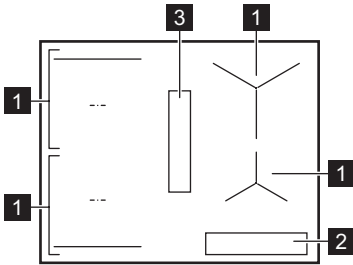
### 4.1 პროდუქტის მიმოხილვა



- 1 ცხაურა
- 2 ცხიმის ფილტრის კორპუსი
- 3 ცხიმის ფილტრი (შეუცვლელი)
- 4 ნახშირის ხანგრძლივად მომუშავე ფილტრი
- 5 წვეთსაკრები ლანგარი (გამწოვის სისტემის ქვეშ)

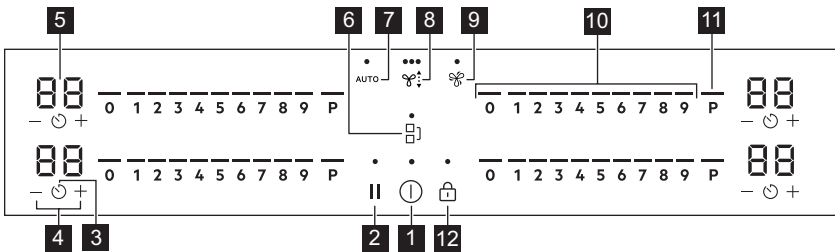
- 6 ქურის პანელი
- 7 საჰაერო მილის გადამყვანი
- 8 საჰაერო მილის შემაერთებელი დეტალი უკანა კედლისთვის

### 4.2 საჭმლის მოსამზადებელი ზედაპირის განლაგება



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

### 4.3 მართვის პანელის განლაგება



მოწყობილობის ასამუშავებლად გამოიყენეთ სენსორული ველები. დისპლეები, ინდიკატორები და ხმები გატყობინებენ, თუ რომელი ფუნქცია მუშაობს.

სენსორული ველი	ფუნქცია	აღწერა	
1	⓪	ჩართვა / გამორთვა	მოწყობილობის აქტივაციისა და დეაქტივაციისათვის.
2		პაუზა	ქურის გასააქტიურებლად და დეაქტივირებისათვის.
3	⌚	ტაიმერი	ფუნქციის დასაყენებლად.
4	+ / -	-	დროის გასაზრდელად ან შესამცირებლად.

სენსორ ული ველი	ფუნქცია	აღწერა
5	- ტაიმერის დისპლეი	დროის წუთებში საჩვენებლად.
6	Bridge	ჭურის გასააქტიურებლად და დეაქტივირებისათვის.
7	AUTO გამწოვის ავტომატური რეჟიმი	ჭურის გასააქტიურებლად და დეაქტივირებისათვის.
8	გამწოვის მექანიკური რეჟიმი	ფუნქციის აქტივაციის/დეაქტივაციისა და ვენტილატორის 3 სიჩქარეს შორის გადასართავად.
9	Boost	ჭურის გასააქტიურებლად და დეაქტივირებისათვის.
10	- მართვის პანელი	გაცხელების პარამეტრის დასაყენებლად.
11	P PowerBoost	ფუნქციის გასააქტიურებლად.
12	დაბლოკვა / ბავშვთა უსაფრთხოების მოწყობილობა	მართვის პანელის დასაბლოკად / განსაბლოკად.

#### 4.4 ეკრანის ინდიკატორები

ინდიკატორი	აღწერა
+ ციფრი	სახეზეა გაუმართაობა.
	ხანგრძლივად მომუშავე ნახშირის ფილტრების აღდგენა.
	OptiHeat Control (ნარჩენი სიციხის 3 საფეხურიანი ინდიკატორი): მზადების გაგრძელება / სითბოს შენარჩუნება / ნარჩენი სითბო.

### 5. პირველ გამოყენებამდე

**გარფთხილება!**  
იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

#### 5.1 ენერჯის შეზღუდვა

ენერჯის შეზღუდვა განსაზღვრავს, სახლში დამონტაჟებული დამცველების ზღვრულ დიაპაზონში რა ოდენობის ენერჯიას მოიხმარს ჭურა ჯამურად.

ნაგულისხმევად, ჭურა სიმძლავრის შესაძლო უმაღლეს დონეზე დაყენებული.

**სიმძლავრის დონის შესამცირებლად ან გასაზრდელად:**

1. შედით მენიუში: ხანგრძლივად დააჭირეთ 3 წამის განმავლობაში. შემდეგ, ხანგრძლივად დააჭირეთ .
2. დააჭირეთ წინა ტაიმერს, სანამ გამოჩნდება.
3. დააჭირეთ / წინა ტაიმერს სიმძლავრის დონის დასაყენებლად.
4. დააჭირეთ გამოსასვლელად. **სიმძლავრის დონეები**  
იხილეთ თავი „ტექნიკური მონაცემები“.

**⚠ სიფრთხილე!**

დარწმუნდით, რომ შერჩეული სიმძლავრე სახლში დამონტაჟებულ დამცველებთან თავსებადია.

- P73 — 7350 ვტ
- P15 — 1500 ვტ
- P20 — 2000 ვტ

- P25 — 2500 ვტ
- P30 — 3000 ვტ
- P35 — 3500 ვტ
- P40 — 4000 ვტ
- P45 — 4500 ვტ
- P50 — 5000 ვტ
- P60 — 6000 ვტ

## 6. ყოველდღიური გამოყენება

**⚠ გარფრთხილება!**

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

### 6.1 აქტივაცია და დეაქტივაცია

ჭურის პანელის აქტივაციისთვის ან დეაქტივაციისთვის ხანგრძლივად დააჭირეთ ①-ს.

### 6.2 ქვების აღმოჩენა

ეს ფუნქცია მიუთითებს ჭურის პანელზე ჭურჭლის არსებობაზე და რთავს მოსამზადებელი ზონებს, თუ საჭმლის მომზადების პერიოდში არ არის აღმოჩენილი საჭმლის მოსამზადებელი ჭურჭელი.

თუ საჭმლის მოსამზადებელ ზონაზე ჭურჭელს ტემპერატურული რეჟიმის არჩევამდე დადგამთ, მართვის ზოლზე ინდიკატორი 0-ის ზემოთ გამოჩნდება.

თუ საჭმლის მომზადების გააქტიურებული ზონიდან აიღებთ ჭურჭელს და დროებით გვერდით გადადგამთ, მართვის შესაბამისი ზოლის ზემოთ არსებული ინდიკატორები ციმციმს დაიწყებს. თუ 120 წამის განმავლობაში ჭურჭელს საჭმლის მომზადების გააქტიურებულ ზონაზე არ დააბრუნებთ, საჭმლის მომზადების ზონა ავტომატურად დეაქტივირდება.

საჭმლის მომზადება რომ განაგრძოთ, მითითებული ვადის გასვლამდე ჭურჭელი საჭმლის მოსამზადებელ ზონაში დააბრუნეთ.

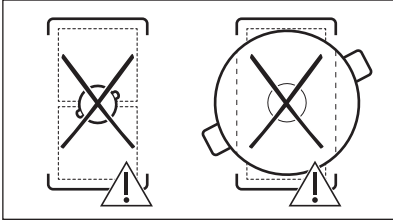
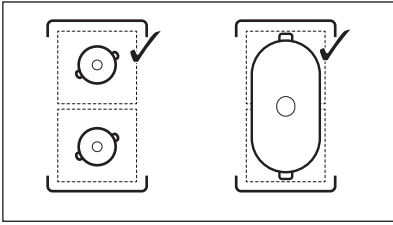
### 6.3 საჭმლის მომზადების ზონების გამოყენება

მოათავსეთ ჭურჭელი არჩეული კონფორის ცენტრში. საკვების მომზადების ინდუქციური ზონები ავტომატურად ადაპტირდება სამზარეულოს ჭურჭლის ძირის ზომასზე.

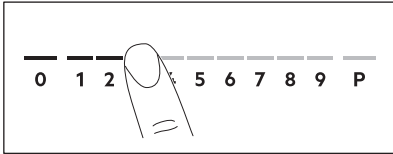


ოპტიმალური სითბოს გადასაცემად გამოიყენეთ სამზარეულოს ჭურჭელი, რომლის ძირის დიამეტრიც საკვების მომზადების ზონის მსგავსია (იხ. საკვების მოსამზადებელი ჭურჭლის მაქსიმალური დიამეტრის მაჩვენებელი “ტექნიკურ მონაცემებში” > “საკვების მომზადების ზონების მახასიათებელი”). დარწმუნდით, რომ ჭურჭელი ინდუქციური ჭურჭლისთვის შესაფერისია. ჭურჭლის ტიპების შესახებ დამატებითი ინფორმაციის მისაღებად იხილეთ განყოფილება „მინიშნებები და რჩევები“.

შეგიძლიათ კერძი დიდი ზომის ჭურჭლით მოამზადოთ, რომელსაც ერთდროულად საჭმლის მოსამზადებელ ორ ზონაზე მოათავსებთ, რისთვისაც უნდა გამოიყენოთ ფუნქცია Bridge. სამზარეულოს ჭურჭელი ორივე ზონის ცენტრებს უნდა ფარავდეს, თუმცა მონიშნული არეს არ უნდა სცილდებოდეს. თუ ჭურჭელი მდებარეობს ორ ცენტრს შორის, Bridge ფუნქცია არ ჩაირთვება.



#### 6.4 გაცხელების პარამეტრები



- დააჭირეთ სასურველ ტემპერატურულ რეჟიმს მართვის ზოლზე. მართვის ზოლის ზემოთ ინდიკატორები ჩნდება არჩეული ტემპერატურული რეჟიმის დონემდე.
- საჭმლის მოსამზადებელი ზონის დეაქტივაციისთვის დააჭირეთ 0-ს.

#### 6.5 PowerBoost

ეს ფუნქცია საჭმლის მომზადების ინდუქციურ ზონებს მეტი სიმძლავრით უზრუნველყოფს. ფუნქციის გააქტიურება შესაძლებელია საჭმლის მომზადების ინდუქციური ზონისათვის, მხოლოდ დროის შეზღუდული პერიოდით. ამ დროის შემდეგ საჭმლის მომზადების ინდუქციური ზონა ავტომატურად შეამცირებს სიმზურვალის უმაღლეს პარამეტრს.



იხილეთ თავი „ტექნიკური მონაცემები“.

კონფორის ამ ფუნქციის ჩასართავად: შეეხეთ P.

ამ ფუნქციის გამოსართავად: შეცვალეთ გაცხელების პარამეტრი.

#### 6.6 OptiHeat Control (3 ნაბიჯი ნარჩენი სითბოს ინდიკატორი)

**⚠ გარფთხილება!**

/  /  მანამ, სანამ ინდიკატორი ჩართულია, არსებობს ნარჩენი სითბოსგან დამწვრობის რისკი.

საჭმლის მომზადების ინდუქციური ზონები უშუალოდ ჭურჭლის ძირში წარმოქმნიან იმ სიმზურვალეს, რომელიც აუცილებელია საჭმლის მომზადების პროცესისთვის. მინაკრამიკა თბება ჭურჭლის სიმზურვალის ზემოქმედებით.

ინდიკატორები გამოჩნდება მაშინ, როდესაც საკვების მომზადების ზონა ცხელია. ისინი საკვების თქვენ მიერ ამჟამად გამოყენებული მომზადების დონეებისთვის ნარჩენი სიცხის დონეს აჩვენებენ.

- საკვების მომზადების გაგრძელება,
- სითბოს შენარჩუნება,
- ნარჩენი სიცხე.

ინდიკატორი შეიძლება ასევე გამოჩნდეს:

- გვერდით მდებარე საჭმლის მომზადების ზონებისთვისაც, თუნდაც თქვენ მათ არ იყენებდეთ,
- როდესაც ცხელი ჭურჭელი მომზადების ცივ ზონაზე დევს,
- როდესაც ქურა გამორთულია, მაგრამ საჭმლის მომზადების ზონა ჯერ ისევ ცხელია.

ინდიკატორი ითიშება, როდესაც საჭმლის მომზადების ზონა გრილდება.

#### 6.7 ტაიმერის პარამეტრები

უკუთვლითი ტაიმერი

გამოიყენეთ ეს ფუნქცია, რომ მიუთითოთ, თუ რამდენ ხანს უნდა იმუშაოს საჭმლის მოსამზადებელმა

ზონამ საჭმლის მომზადების ერთი სესიის განმავლობაში.

ჯერ დააყენეთ ტემპერატურული რეჟიმი საჭმლის მომზადების არჩეული ზონისთვის, შემდეგ კი დააყენეთ ფუნქცია.

1. დააჭირეთ ღილაკს  $\odot$ . ტაიმერის ეკრანზე გამოჩნდება 00.
2. ხანგრძლივობის (00-99 წუთი) დასაყენებლად დააჭირეთ  $\div$ -ს ან  $\text{---}$ -ს.
3. დააჭირეთ  $\odot$ -ს ტაიმერის დასაწყებად ან დაიცადეთ 3 წამი. ტაიმერი დაიწყებს უკუთვლას.

**დროის შესაცვლელად:** დააყენეთ საჭმლის მოსამზადებელი ზონა  $\odot$ -ით და დააჭირეთ  $\div$ -ს ან  $\text{---}$ -ს.

**ფუნქციის დეაქტივაციისთვის:** აირჩიეთ საჭმლის მოსამზადებელი ზონა  $\odot$  და დააჭირეთ  $\text{---}$ -ს. დარჩენილი დრო აითვლება უკუმიმართულებით 00-მდე.

ტაიმერი ასრულებს უკუთვლას, გამოიციმა სიგნალის ხმა და ციმციმებს 00. საჭმლის მომზადების ზონა დეაქტივირებულია. სიგნალისა და ციმციმის შესაწყვეტად დააჭირეთ ნებისმიერ სიმბოლოს.

### წუთების შემსხენებელი

ამ ფუნქციის გამოყენება შეგიძლიათ მაშინ, როდესაც ქურის პანელი გააქტიურებულია, საჭმლის მომზადების ზონები კი არ მუშაობს. ტემპერატურული რეჟიმი აჩვენებს 00-ს.

1. დააჭირეთ  $\odot$ .
2. დროის დასაყენებლად დააჭირეთ  $\div$ -ს ან  $\text{---}$ -ს.

ტაიმერი ასრულებს უკუთვლას, გამოიციმა სიგნალის ხმა და ციმციმებს 00. სიგნალისა და ციმციმის შესაწყვეტად დააჭირეთ ნებისმიერ სიმბოლოს.

**ფუნქციის დეაქტივაციისთვის:** დააჭირეთ  $\odot$ -სა და  $\text{---}$ -ს. დარჩენილი დროის ათვლა 00-ს უბრუნდება.

## 6.8 კვების მენეჯმენტი

თუ რამდენიმე ზონა გააქტიურდება და მოხმარებული სიმძლავრე სიმძლავრის შეზღუდვის ფარგლებს აღემატება, მოცემული ფუნქცია ხელმისაწვდომ სიმძლავრეს საკვების მომზადების ყველა ზონაზე გაანაწილებს. ქურა სახლის ინსტალაციის დნობადი მცველების დასაცავად აკონტროლებს გაცხელების პარამეტრებს.

- თუ ქურა არსებული სიმძლავრის მაქსიმალურ ზღვარს (იხილეთ ტექნიკური მონაცემების ფირფიტა) მიაღწევს, საკვების მომზადების ზონების სიმძლავრე ავტომატურად შემცირდება.
- ბოლოს არჩეული საკვების მომზადების ზონის გაცხელების პარამეტრი ყოველთვის პრიორიტეტული იქნება. ნარჩენი სიმძლავრე საჭმლის მომზადების სხვა ზონებს შორის არჩეული თანამიმდევრობით განაწილდება.
- საკვების მომზადების შემცირებული სიმძლავრის მქონე ზონების შემთხვევაში, მართვის ზოლი დაიწყებს ციმციმს და აჩვენებს გაცხელების მაქსიმალურ დასაშვებ პარამეტრებს.
- დაელოდეთ, სანამ ეკრანი ციმციმს შეწყვეტს ან შეამცირეთ საჭმლის მომზადების ზონის ბოლოს არჩეული გაცხელების პარამეტრი. საჭმლის მომზადების ზონები განაგრძობენ მუშაობას შემცირებული გაცხელების პარამეტრების პირობებში. საჭიროების შემთხვევაში, მანუალურად შეცვალეთ საკვების მომზადების ზონების გაცხელების პარამეტრები.
- გამწოვის ექსტრაქტორი ყოველთვის ხელმისაწვდომია ელექტრული დატვირთვის სახით.



## 6.9 გამწოვის ფუნქციები

### გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

## გამწოვის აქტივაცია და დეაქტივაცია

გამწოვმა შეიძლება იმუშაოს ქურის პანელის თანადროულად საჭმლის მომზადების პერიოდში, ასევე, ქურის პანელის გამორთვის შემდეგ.

1. დააჭირეთ -ს გამწოვის გასააქტიურებლად. გამოიყვანა სიგნალის ზმა და სიმბოლოს ზემოთ გამოჩნდება ინდიკატორები.
2. საჭიროებისამებრ დაარეგულირეთ სიჩქარის რეჟიმი შესაბამის სიმბოლოზე დაჭირით. ინდიკატორები იცვლება ვენტილატორის მიმდინარე სიჩქარის ასასახად.
3. გამწოვის დეაქტივაციისთვის განმეორებით დააჭირეთ -ს, სანამ სიმბოლოს ზემოთ ინდიკატორები არ გაქრება.

## AUTO

აფუნქცია ვენტილატორის სიჩქარეს ქურის ზედაპირის შერჩეული გაცხელების პარამეტრის დონის მიხედვით ავტომატურად არეგულირებს.

ქურის პირველი გამოყენებისას, ფუნქცია ჩვეულებრივ ნაგულისხმევად აქტიურდება.

ფუნქციის გააქტიურება შეგიძლიათ, როდესაც ქურის ზედაპირი ჩართულია და საჭმლის მომზადების არც ერთი ზონა არ არის აქტიური, ან ნებისმიერ დროს საჭმლის მომზადების პროცესში.



თუ ფუნქციას გაააქტიურებთ მაშინ, როდესაც ქურის ზედაპირი გამორთულია, საჭმლის მომზადების არც ერთი ზონა არ იმუშავებს და მართვის პანელზე ნარჩენი სითბო არ იქნება ნაჩვენები. ფუნქცია რამდენიმე წამში თავისი გამოირთვება.

1. ქურის ზედაპირის გასააქტიურებლად ხანგრძლივად დააჭირეთ ①.
2. ფუნქციის გასააქტიურებლად დააჭირეთ AUTO.

გაისმება სიგნალი და ინდიკატორის ზემოთ გამოჩნდება სიმბოლო.

3. ქურის ზედაპირზე მოათავსეთ ჭურჭელი და აირჩიეთ გაცხელების პარამეტრის დონე. საჭიროებისამებრ, გაზარდეთ ან შეამცირეთ გაცხელების პარამეტრის დონე.

ქურა რეაგირებას მოახდენს გაცხელების პარამეტრის დაყენებულ დონეზე, შესაბამისად გაზრდის ან შეამცირებს ვენტილატორის სიჩქარეს. ქურის სიმბოლოს ზემოთ გამოჩნდება ინდიკატორები.

4. ქურის მართვის პანელზე დააჭირეთ 0-ს საჭმლის მომზადების ზონის

გამოსართავად ან ① ქურის ზედაპირის გამოსართავად .

ნარჩენი სითბოს ინდიკატორის გამოჩენის შემთხვევაში, AUTO განაგრძობს ვენტილატორის სიჩქარის რეგულირებას.

5. საჭმლის მომზადების პერიოდში ფუნქციის გამოსართავად და ქურის ზედაპირის მექანიკურ რეჟიმზე გადასართავად დააჭირეთ AUTO.

გაისმება სიგნალი და ს სიმბოლოს ზემოთ ინდიკატორი გაქრება.

**ავტომატური რეჟიმები - ვენტილატორის სიჩქარის დონეები**

ქურის რეჟიმი	ნარჩენი სითბოს დონე (ქურის ზედაპირი გათიშულია)			ნარჩენი სითბოს დონე (ქურის ზედაპირი ჩართულია)			მოხარშვა	შეწვა
	0	☐	☐	☐	☐	☐		
H1	-	-	-	-	-	-	-	1
H2	-	-	-	-	-	1	1	1
H3	-	-	-	-	1	1	1	2
H4	-	-	-	1	1	1	2	3

**i**  
 მუშაობის პროცესში ქურის ზედაპირის გათიშვის შემთხვევაში AUTO მოხდება შემდეგი საჭმლის მომზადების სენსისისთვის ფუნქციის დამახსოვრება.

**Boost**

ფუნქცია ააქტიურებს გამწოვის ვენტილატორს სიჩქარის მაქსიმალურ დონეზე.

1. ფუნქციის გასააქტიურებლად დააჭირეთ .  
 გაისმება სიგნალი და ინდიკატორის ზემოთ გამოჩნდება სიმბოლო.
2. ფუნქციის დეაქტივაციისთვის ხელახლა დააჭირეთ -ს საჭიროების შემთხვევაში.  
 ფუნქციამ შეიძლება შეუფერხებლად იმუშაოს მაქსიმუმ 8 წუთის განმავლობაში. ამ დროის შემდეგ ვენტილატორის პარამეტრი ავტომატურად გადადის 3-ზე. საჭიროების შემთხვევაში, შეგიძლიათ ხელახლა გაააქტიუროთ ფუნქცია.

**Auto Breeze**

ფუნქცია ავტომატურად აყენებს გამწოვის ვენტილატორს, რომ განაგრძოს მუშაობა მას შემდეგ, რაც დაასრულებთ საჭმლის მომზადებას და გამორთავთ ქურის პანელს. ვენტილატორი მუშაობს სიჩქარის მინიმალურ დონეზე მაქსიმუმ 20 წუთის განმავლობაში. საჭმლის მომზადების

შემდეგ ფუნქცია ნებისმიერ დარჩენილ სუნს აცილებს.

ქურის პირველი გამოყენებისას ფუნქცია ნაგულისხმევად აქტიურდება.

ფუნქციის მუშაობისას ჩნდება ინდიკატორი AUTO -ის ზემოთ. ციკლის დასრულების შემდეგ ვენტილატორი ავტომატურად ითიშება.

**მომუშავე ფუნქციის დეაქტივაციისთვის:**

დააჭირეთ ღილაკს AUTO ან .  
 გამწოვის ვენტილატორი დეაქტივირდება.

**ფუნქციის სრულად გამოსართავად.**

1. მენიუში შესვლა: 3 წამის განმავლობაში დააჭირეთ -ს. ამის შემდეგ ხანგრძლივად დააჭირეთ -ს.
2. დააჭირეთ -ს წინა ტაიმერზე, სანამ ეკრანზე არ გამოჩნდება **dF**.
3. დააჭირეთ -ს ან -ს წინა ტაიმერზე, სანამ არ გამოჩნდება **გამორთვა (-)**.
4. გასასვლელად დააჭირეთ -ს.

**i**  
 რეკომენდებულია, არ გამორთოთ ფუნქცია და შეუფერხებლად ამუშაოთ მთელი ციკლის განმავლობაში.

**6.10 მენიუს სტრუქტურა**

ცხრილში ნაჩვენებია ძირითადი მენიუს სტრუქტურა.

## მომხმარებლის პარამეტრები

სიმბოლო	პარამეტრი	შესაძლო ვარიანტები
b	ხმა	ჩართვა / გამორთვა (-)
P	ენერჯის შეზღუდვა	15 - 73
H	ჭურის რეჟიმი	1 - 4
dF	Auto Breeze	ჩართვა / გამორთვა (-)
E	გამაფრთხილებელი სიგნალების / შეცდომების ისტორია	ბოლოდროინდელი გამაფრთხილებელი სიგნალების / შეცდომების სია.

### მომხმარებლის პარამეტრებზე გადასასვლელად:

3 წამის განმავლობაში

დააჭირეთ ღილაკს ①. ამის შემდეგ

ხანგრძლივად დააჭირეთ ②-ს.

პარამეტრები მარცხენა მოსამზადებელი ზონების ტაიმერზე გამოჩნდება.

მენიუში ნავიგაცია: მენიუ შედგება

პარამეტრის სიმბოლოსა და

მნიშვნელობისგან. სიმბოლო ჩნდება უკანა ტაიმერზე, ხოლო მნიშვნელობა — წინა ტაიმერზე. პარამეტრებში

ნავიგაციისთვის დააჭირეთ ღილაკს ③

წინა ტაიმერზე. პარამეტრის მნიშვნელობის შესაცვლელად დააჭირეთ ღილაკს + ან - წინა ტაიმერზე.

მენიუდან გასასვლელად: დააჭირეთ

ღილაკს ④.

## OffSound Control

ხმების აქტივაცია/დეაქტივაცია შესაძლებელია აქ: მენიუ > მომხმარებლის პარამეტრები.



იხილეთ „მენიუს სტრუქტურა“.

როდესაც ხმები გამორთულია, ხმას მაინც გაიგებთ, თუ:

- შეეხებით ღილაკს ①,
- ტაიმერი ჩამოვა
- დააჭერთ არააქტიურ სიმბოლოს.

## 7. დამატებითი ფუნქციები

### 7.1 ავტომატური გათიშვა

ეს ფუნქცია ჭურას ავტომატურად გამორთავს, თუ:

- როგორც საჭმლის მოსამზადებელი ყველა ზონა, ისე ჭურის პანელი, დეაქტივირებულია,
- ტემპერატურულ რეჟიმს ან ვენტილატორის სიჩქარის რეჟიმს არ აყენებთ ჭურის პანელის აქტივაციის შემდეგ,
- 10 წამზე მეტი ხნით დაღვარეთ ან დადეთ რაიმე მართვის პანელზე (ტაფა, ტილო, ა.შ.). გამოიცემა სიგნალის ხმა და ჭურის პანელი დეაქტივირდება. მოაცილეთ საგანი ან გაწმინდეთ მართვის პანელი.
- მოწყობილობა ძალიან ცხელდება (მაგ., ტაფის ამოშრობამდე დუღილის შემთხვევაში). აცადეთ კონფორს გაეროება ჭურის ხელახლა გამოყენებამდე.

- თქვენ არ გამორთეთ კონფორი ან შეცვალეთ გაცხელების პარამეტრი. გარკვეული დროის შემდეგ, ჭურა გამოირთვება.

ურთიერთკავშირი ტემპერატურულ რეჟიმს / ვენტილატორის სიჩქარის რეჟიმს და იმ დროს შორის, რომლის შემდეგაც მოწყობილობა დეაქტივირდება:

გაცხელების პარამეტრები	ჭურა გამოირთვება
1 - 2	6 საათში
3 - 4	5 საათში
5	4 საათში
6 - 9	1,5 საათი
ვენტილატორის სიჩქარის რეჟიმი	ჭურის პანელი დეაქტივირდება
☙	10 საათში

## 7.2 პაუზა

ეს ფუნქცია ყველა კონფორს, რომელიც მუშაობს მინიმალურ გაცხელების პარამეტრზე დააყენებს. გამწოვის ვენტილატორის სიჩქარე შემცირდება სიჩქარემდე 1. როდესაც ფუნქციას გამწოვის ავტომატურ რეჟიმში მუშაობის პარალელურად ააქტიურებთ, ვენტილატორის სიჩქარე არ შემცირდება.

როდესაც ფუნქცია მუშაობს, ① და ② შეიძლება გამოყენებული იქნეს. მართვის პანელზე არსებული ყველა სხვა სიმბოლო დაბლოკილია.

ფუნქცია არ აჩერებს ტაიმერის ფუნქციებს.

### 1. ფუნქციის გასააქტიურებლად:

დააჭირეთ ღილაკს ②. სიმზურვალის პარამეტრი დაბლდება 1-მდე. გამწოვის ვენტილატორის სიჩქარე შემცირდება სიჩქარემდე 1.

### 2. ფუნქციის დეაქტივირებისთვის:

დააჭირეთ ღილაკს ②. წინა გაცხელების პარამეტრი / ვენტილატორის სიჩქარის პარამეტრი ჩაირთვება.

## 7.3 დაბლოკვა

თქვენ შეგიძლიათ დაბლოკოთ მართვის პანელი ქურის პანელის მუშაობის დროს. ამით თავიდან აიცილებთ ტემპერატურული რეჟიმის / ვენტილატორის სიჩქარის რეჟიმის შემთხვევით შეცვლას.

ჯერ დააყენეთ ტემპერატურული რეჟიმი / ვენტილატორის სიჩქარის რეჟიმი.

**ფუნქციის გასააქტიურებლად:** დააჭირეთ ღილაკს ②.

**ფუნქციის დეაქტივაციისთვის:** ხელახლა დააჭირეთ ② -ს.



ფუნქცია დეაქტივირდება ქურის პანელის დეაქტივაციისას.

## 7.4 ბავშვთა უსაფრთხოების მოწყობილობა

ეს ფუნქცია უზრუნველყოფს, რომ შემთხვევით არ ამუშავდეს ქურის პანელი და გამწოვი.

**ფუნქციის გასააქტიურებლად:** დააჭირეთ

①-ს. არ დააყენოთ რომელიმე ტემპერატურული რეჟიმი / გამწოვის პარამეტრი. ხანგრძლივად დააჭირეთ ②-ს 3 წამის განმავლობაში, სანამ სიმბოლოს ზემოთ ინდიკატორი არ გამოჩნდება.

გამორთეთ ქურა შემდეგით ①.



ქურის პანელის დეაქტივაციისას ფუნქცია აქტიური რჩება. ინდიკატორი ② -ის ზემოთ ჩართულია.

**ფუნქციის დეაქტივაციისთვის:** დააჭირეთ

①-ს. არ დააყენოთ რომელიმე ტემპერატურული რეჟიმი / გამწოვის პარამეტრი. ხანგრძლივად დააჭირეთ ② -ს 3 წამის განმავლობაში, სანამ ინდიკატორი სიმბოლოს ზემოთ არ გაქრება. გამორთეთ ქურა შემდეგით ①.

**გააქტიურებული ფუნქციით მომზადება:**

დააჭირეთ ①-ს, შემდეგ კი დააჭირეთ ② -ს 3 წამის განმავლობაში, სანამ ინდიკატორი სიმბოლოს ზემოთ არ გაქრება. შეგიძლიათ ამუშაოთ ქურა. როდესაც ქურას გამორთავთ შემდეგით ① ფუნქცია ისევ ამუშავდება.

## 7.5 Bridge



ფუნქცია მუშაობს მაშინ, როდესაც ქვაბი ორი ზონის ცენტრს ფარავს. ჭურჭლის სწორი მოთავსების შესახებ მეტი ინფორმაციის მისაღებად იხილეთ ნაწილი „საჭმლის მომზადების ზონები“.

ფუნქცია ერთმანეთთან აკავშირებს საჭმლის მომზადების მარცხენა ორ ზონას და მათ, როგორც ერთს, ისე ამუშავებს.

თავიდან დააყენეთ სიმზურვალის პარამეტრი საჭმლის მომზადების მარცხენა ზონებიდან ერთ-ერთისთვის.

**ფუნქციის გასააქტიურებლად** შეეხეთ **■** სიმზურვალის პარამეტრის დასაყენებლად ან შესაცვლელად, შეეხეთ მართვის სენსორთაგან ერთ-ერთს.

**ფუნქციის დეაქტივაციისათვის:** შეეხეთ **■** საჭმლის მომზადების ზონა მუშაობს დამოუკიდებლად.

## 8. მინიმუმები და რჩევები

### **⚠ გარფთხილება!**

ინილეთ უსაფრთხოების თავები.

### 8.1 სამზარეულოს ჭურჭელი



საკვების მომზადების ინდუქციური ზონებისთვის სამზარეულოს ჭურჭელში ძლიერი ელექტრომაგნიტური ველი სწრაფად წარმოქმნის მაღალ ტემპერატურას.

გამოიყენეთ საკვების მომზადების ინდუქციური ზონები სამზარეულოს სათანადო ჭურჭლით.

- გადახურების თავიდან ასაცილებლად და ზონების ეფექტურობის გასაუმჯობესებლად ჭურჭელი უნდა იყოს მაქსიმალურად სქელი და ბრტყელი.
- ქურის პანელის ზედაპირზე დადებამდე დარწმუნდით, რომ ჭურჭლის ძირები სუფთა და მშრალია.
- ყოველთვის ყურადღებით იყავით, რომ არ გაასრიალოთ ან მიაღოთ ჭურჭელი მინის კიდებებსა და კუთხეებზე, რადგან მინის ზედაპირი შეიძლება მოტყდეს ან დაზიანდეს.

#### სამზარეულოს ჭურჭლის მასალა

- **სწორი:** თუჯი, ფოლადი, ემალირებული ფოლადი, უჟანგავი ფოლადი, მრავალმრიანი ძირი (მწარმოებლის მიერ გაკეთებული სწორი ნიშნულებით).
- **არასწორია:** ალუმინი, სპილენძი, თითბერი, მინა, კერამიკა, ფაიფური.

**სამზარეულოს ჭურჭელი შესაფერისია ინდუქციური ქურისთვის, თუ:**

- წყალი ძალიან სწრაფად დუღდება ზონაში, რომელიც დაყენებულია გაცხელების მაქსიმალურ ტემპერატურაზე.
- მაგნიტი იზიდავს სამზარეულო ჭურჭლის ძირს.

#### სამზარეულოს ჭურჭლის ზომები

- საკვების მომზადების ინდუქციური ზონები ავტომატურად ადაპტირდება სამზარეულოს ჭურჭლის ძირის ზომაზე. სამზარეულოს ჭურჭლის სწორი ზომებისთვის ინილეთ "ტექნიკური მონაცემები" > "საკვების მომზადების ზონების მახასიათებელი". მოათავსეთ საკვების მოსამზადებელი ჭურჭელი არჩეული ზონის ცენტრში.
- საკვების მომზადების ზონის ეფექტიანობა დაკავშირებულია სამზარეულოს ჭურჭლის დიამეტრთან. ოპტიმალური სიბრტყე გადასაცემად გამოიყენეთ სამზარეულოს ჭურჭელი, რომლის ძირის დიამეტრიც საკვების მომზადების ზონის მსგავსია (იხ. საკვების მოსამზადებელი ჭურჭლის მაქსიმალური დიამეტრის მაჩვენებელი "ტექნიკურ მონაცემებში" > "საკვების მომზადების ზონების მახასიათებელი").
  - მითითებულ მინიმალურზე მცირე დიამეტრის მქონე ჭურჭელი მიიღებს ინდუქციური ზონის მიერ გამოშვებულ ენერგიის მხოლოდ ნაწილს, რაც შედეგად უფრო ნელ გაცხელებას მოგვცემს.
  - უსაფრთხოების დაცვის მიზნით და ოპტიმალური შედეგის მისაღებად ქურ გამოიყენებთ იმაზე დიდ ჭურჭელს, ვიდრე მითითებულია „საჭმლის მომზადების ზონების სპეციფიკაციებში“. მოერიდეთ

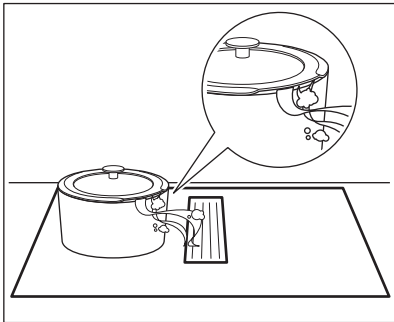
ჭურჭლის მართვის პანელთან მიახლოებას საჭმლის მომზადების დრო. ამან შესაძლოა იმოქმედოს მართვის პანელის მუშაობაზე ან შემთხვევით გაააქტიუროს ქურის ფუნქციები.



იხილეთ “ტექნიკური მონაცემები”.

### თავსახურები ორთქლის ვენტილაციით

საკვების მომზადების პროცესის დამატებითი ოპტიმიზაციისათვის, თქვენს სამზარეულო ჭურჭელთან ერთად, გარდა გამწოვისა, ასევე შეგიძლიათ გამოიყენოთ ორთქლის ვენტილაციის მქონე სპეციალური თავსახურები. თავსახურების დიზაინი ითვალისწინებს ქვაბში გამოიშვებულ ორთქლის მიმართვას გამწოვისკენ, რასაც მინიმუმამდე დაჰყავს საკვების მომზადებისას წარმოქმნილი არასასურველი სუნი და სამზარეულოს ზედმეტი დანესტიანება. შეგიძლიათ შეიძინოთ სხვადასხვა ზომის თავსახურები, რომლებიც ერგება ყველაზე ფართოდ გავრცელებულ სამზარეულოს ჭურჭელს. დამატებითი ინფორმაციისათვის, ეწვიეთ ჩვენს ვებსაიტს.



## 8.2 ხმაური მუშაობის დროს



ხმები ნორმალურია და არ მიუთითებს რაიმე გაუმართაობაზე. საკვების მოსამზადებელი ჭურჭლით გამოწვეული ხმები დამოკიდებულია ჭურჭლის მასალაზე და გამოყენებულ სიმძლავრის დონეზე.

### ჭურჭელთან დაკავშირებული ხმები:

- გაბზარვის ხმა: ჭურჭელი დამზადებულია სხვადასხვა მასალისგან (სენდვიჩის ტიპის კონსტრუქცია).
- სტვენის ხმა: საკვების მომზადების ზონისთვის არჩეულია სიმძლავრის მაღალი დონე და ჭურჭელი დამზადებულია სხვადასხვა მასალისგან (სენდვიჩის ტიპის კონსტრუქცია).
- გუგუნის ხმა: იყენებთ ენერჯის მაღალ დონეს.

### ჭურჭელთან დაკავშირებული ხმები:

- ტკაცუნის ხმა: ელექტრო გადართვა სრულდება.
- შიშინი, ზუზუნის ხმა: მუშაობს ვენტილატორი.
- რიტმული ხმა: დაფიქსირდა საკვების მოსამზადებელი ჭურჭელი.

## 8.3 Öko Timer (ეკო ტაიმერი)

ენერჯის ეკონომიისათვის, საკვების მომზადების ზონის გამაცხელებელი დეაქტივირდება ტაიმერის ამოვლელის ხმის გაჟღერებამდე. მუშაობის დროის მხრივ ცვლილებები გაცხელების დაყენებულ პარამეტრსა და საკვების მომზადების ოპერაციის ხანგრძლივობაზე დამოკიდებული.

## 8.4 საჭმლის მომზადების გამართივებული სახელმძღვანელო

ზონის სიმზურვალის პარამეტრისა და მის მიერ სიმძლავრის მოხმარების კოლერაცია არაწრფივია. როდესაც სიმზურვალის პარამეტრს ზრდით, იგი არ იქნება სიმძლავრის მოხმარების პროპორციული. ეს ნიშნავს, რომ საჭმლის მომზადების ზონა საშუალო სიციხის პარამეტრით მოიხმარს მისი სიმძლავრის ნახევარზე ნაკლებს.



აღნიშნულ ცხრილში მოცემული მონაცემები მხოლოდ სახელმძღვანელო დანიშნულებისაა.

სიმზურვალის პარამეტრი	გამოიყენეთ რათა:	დრო (წთ)	მინიშნებები
1	შეინარჩუნეთ მომზადებული საკვების სითბო.	საჭიროებისამებრ	დაახურეთ ჰურჭელს თავსახური.
1 - 2	ჰოლანდიური სოუსი; დაადნეთ: კარაჭი, მოკოლადი, ჟელატინი.	5 - 25	დროგამოშვებით მოურჩეთ.
2	გამმკრევეთ: რბილი ომლეტი, გამომცხვარი კვერცხი.	10 - 40	მომზადეთ დაგებული სპურავით.
2 - 3	ბრინჯიანი და რძიანი კერძების დაბალ ტემპერატურაზე მოსახარშად და მზა კერძების გასაცხელებლად.	25 - 50	დაამატეთ ბრინჯზე ორჯერ მეტი სითხე, პროცედურის მანძილზე ნახევრად აურიეთ რძის კერძები.
3 - 4	მოშუშული ბოსტნეული, თევზი, ხორცი.	20 - 45	დაამატეთ რამდენიმე სუფრის კოვზი წყალი. ამ პროცესის დროს შეამოწმეთ წყლის რაოდენობა.
4 - 5	ორთქლზე მოხარშეთ კარტოფილი და სხვა ბოსტნეულები.	20 - 60	დაფარეთ ქვაბის ძირი 1-2 სმ წყლით. ამ პროცესის დროს შეამოწმეთ წყლის დონე. ქვაბს თავსახური არ მოხსნათ.
4 - 5	მომზადეთ უფრო დიდი რაოდენობით საჭმელი, მოშუშული ხორცი და სუფები.	60 - 150	3 ლ-მდე სითხე და სხვა ინგრედიენტები.
6 - 7	ფრთხილი შეწვა: ესკალოპი, საქონლის ხორცის კორდონ ბლუ, კოტლეტი, ხორცის ან თევზის რულეტი, ძხვეული, ღვიძლი, რუ, კვერცხი, ბლინები, ფუნთუშები.	საჭიროებისამებრ	საჭიროებისამებრ გადააბრუნეთ.
7 - 8	სრულად შეწვა, დაკეპილი ბრაზილები, ფილეს სტეიკები, სტეიკები.	5 - 15	საჭიროებისამებრ გადააბრუნეთ.
9	აადუღეთ წყალი, მოამზადეთ პასტა, შებრაწული ხორცი (გულიაში, ქვაბში შებრაწული), კარგად შემწვარი ჩიფსები.		
<b>P</b>	აადუღეთ დიდი რაოდენობით წყალი. PowerBoost გააქტიურებულია.		

### 8.5 მინიშნებები და რჩევები გამწვობთან დაკავშირებით

- ცხაურა, რომელიც ფარავს გამწვოს, დამზადებულია ალუმინისგან.
- როდესაც AUTO რეჟიმია ჩართული, ვენტილატორი იწყებს დაბალი სიჩქარით მუშაობას საჭმლის

მომზადების თითოეული სეანსის დასაწყისში. სიჩქარე თანდათან იზრდება. ასევე შეგიძლიათ ვენტილატორის სიჩქარის ხელით რეგულირება.

## 9. მოვლა და დასუფთავება

### ⚠ გარფთხილება!

ინილეთ უსაფრთხოების თავები.

### 9.1 ზოგადი ინფორმაცია

- გაწმინდეთ ქურა ყოველი გამოყენების შემდეგ.
- ყოველთვის გამოიყენეთ სუფთა ძირის მქონე სამზარეულოს ჭურჭელი.
- ზედპირზე არსებული ნაკაწრები ან მუქი ლაქები ქურის მუშაობაზე ზემოქმედებას არ ახდენენ.
- გამოიყენეთ ქურის პანელის შესაფერისი სპეციალური საწმინდი საშუალება.
- ყოველთვის გამოიყენეთ მინისზედაპირიანი ქურის პანელებისთვის რეკომენდებული საფხეკი. საფხეკი გამოიყენეთ, როგორც მხოლოდ დამატებითი ხელსაწყო გაწმინდის სტანდარტული პროცედურის შესრულების შემდეგ მინის გასასუფთავებლად.

### ⚠ გარფთხილება!

დანები ან ლითონის სხვა ნებისმიერი ბასრი ხელსაწყო მინის ზედაპირის გასაწმინდად არ გამოიყენოთ.

### 9.2 გასასუფთავებელი ქურის პანელის

- **დაუყოვნებლივ მოაცილეთ:** გამდნარი პლასტმასი, პლასტიკური ფოლგა, მარილი, შაქარი და შაქრის შემცველი საჭმელი, წინააღმდეგ შემთხვევაში ჭუჭყმა შესაძლოა ქურის დაზიანება გამოიწვიოს. მოერიდეთ დამწვრობის მიღებას. გამოიყენეთ ქურის სპეციალური საფხეკი მუშის ზედაპირზე მახვილი კუთხის პოზიციით და ამოძრავებთ პირი ზედაპირზე.
- **მთავრად ქურის საკმარისად გაგრილების შემდეგ:** კირის ლაქები, წყლის ლაქები, ცხიმის ლაქები, მზინავი ლითონისებრი ლაქა. ქურის პანელი გაწმინდეთ სველი ტილოთი და არააბრაზიული სარეცხი საშუალებით.

გაწმინდის შემდეგ ქურის პანელი სველი ტილოთი გაამშრალეთ.

- **მოაცილეთ მზინავარე ლითონზე გაუფერულბული ადგილები:** გამოიყენეთ ძმრიანი წყლის ხსნარი და ჩვრით გაწმინდეთ მუშის ზედაპირი.

### 9.3 გამწოვის გაწმინდა

#### ცხაურა

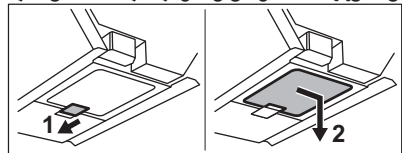
ცხაურა მიმართავს ჰაერს გამწოვში. ამასთან, ის იცავს გამწოვის სისტემას და ხელს უშლის უცხო საგნების შემთხვევით მასში მოხვედრას. ცხაურა შეგიძლიათ გარეცხოთ ხელით ან ჭურჭლის სარეცხ მანქანათი. გაწმინდეთ ცხაურა რბილი ჩვრით.

#### წვეთსაკრები ლანგარი

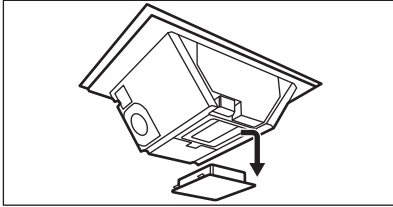
გამწოვის ქვემოთ მოთავსებულია წყლის ავზი. მასში გროვდება სითხედ გადაქცეული აირი საჭმლის მომზადების ყოველ ჯერზე. ნებისმიერ დროს შესაძლოა წყალი გამწოვის სისტემიდან წვეთსაკრებ ლანგარზე ჩაედინებოდეს. არ დაგვიწყედოთ ლანგარის რეგულარულად დაცარიელება. როგორც კი ფილტრებთან ერთად ცხაურსა და ფილტრის კორპუსს ამოიღებთ ზემოდან წვეთსაკრებ ლანგარს დაინახავთ.

სანამ წვეთსაკრებ ლანგარს აიღებთ, დარწმუნდით, რომ გამწოვის ქვეშ არსებული უჯრის შიგთავსი ან კარადა წყლის შემთხვევით დაღვრისაგან დაცულია.

1. წვეთსაკრებ ლანგართან წვდომისათვის, პირველ რიგში ცენტრალური საგდული განბლოკეთ. შეაცურეთ საგდული საპირისპირო მიმართულებით. დაიკავებთ წვეთსაკრები ლანგარი ორივე ხელით და ფრთხილად გააცურეთ მარჯვნივ.



2. გასწიეთ წვეთსაკრები ლანგარი ვერტიკალურად ქვემოთ. ფრთხილად იყავით, რომ არ დაღვაროთ წყალი.



3. გადაღვარეთ წყალი და გამორეცხეთ წვეთსაკრები ლანგარი. შეგიძლიათ ხელით (საპნისა და სუფთა ნაჭრის / ღრუბლის გამოყენებით) ან ჭურჭლის სარეცხ მანქანაში გარეცხოთ ლანგარი.

**⚠ გარფთხილება!**

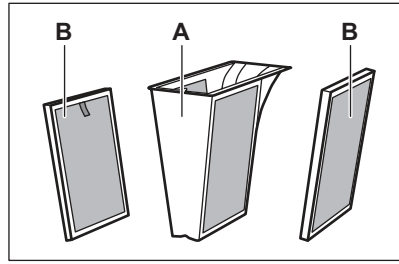
დარწმუნდით, რომ გამწოვში სითხე არ მოხვდა.

**თუ გამწოვის სისტემაში წყალი ან სხვა სითხე ჩაიღვრება:**

1. გამორთეთ გამწოვი.
2. ასწიეთ ცხაურა და ფრთხილად გაასუფთავეთ გამწოვის ზონა სველი ტილოთი ან ღრუბლით და მსუბუქად მოქმედი საწმენდი საშუალებით.
3. ღრუბლით ან მშრალი ტილოთი მოწმინდეთ ქურის ნახვრეტის ძირზე დაგროვილი სითხე.
4. საჭიროების შემთხვევაში, გაწმინდეთ ფილტრი (იხილეთ განყოფილება „გამწოვის ფილტრის გაწმენდა“).
5. საჭიროებისამებრ, დააცარიელეთ წვეთსაკრები ლანგარი.
6. ჩართეთ გამწოვი, დააყენეთ ვენტილატორის სიჩქარის დონე 2-ზე ან უფრო მაღალზე და დატოვეთ ჩართული გარკვეული ხნის განმავლობაში დარჩენილი ტენის მოსაცილებლად.

**9.4 გამწოვის ფილტრების გაწმენდა და განახლება**


საფილტრავი ბლოკი შემდეგი ელემენტებისგან შედგება: ცხიმის ფილტრები ცხიმის ფილტრის გარსაცმთან ერთად **A** და ხანგრძლივი საექსპლუატაციო ვადის მქონე მოხსნადი ნახშირის ფილტრები. **B**.




ცხიმის ფილტრები **A** აგროვებს ცხიმს, ზეთსა და საჭმლის ნარჩენებს და ხელს უშლის მათ გამწოვის სისტემაში მოხვედრას. აქტიური ნახშირის ქაფის შემცველი, ხანგრძლივი ექსპლუატაციის

ვადის მქონე ნახშირის ფილტრი **B** ანეიტრალურს კვამლსა და საჭმლის მომზადებისას წარმოქმნილ სუნს.

რეგულარულად გაასუფთავეთ და განაახლეთ ფილტრები:

- როგორც კი ჩამჯდარი ჭურჭელი ხილული გახდება **A**, გაწმინდეთ ფილტრები. წმენდის სინშირე დამოკიდებულია საჭმლის მომზადებისას გამოყენებული ცხიმისა და ზეთის ოდენობაზე. რეკომენდებულია ფილტრის თვეში ერთხელ, ან საჭიროების შემთხვევაში, უფრო ხშირად გაწმენდა.
- გაწმინდეთ ნახშირბადის გრძელი ფილტრები **B** მხოლოდ მაშინ, როდესაც დაგროვილი ცხიმი ხილული გახდება.
- ხანგრძლივი საექსპლუატაციო ვადის მქონე ფილტრები განაახლეთ **B** მხოლოდ მაშინ, როდესაც შეტყობინება  ჩაირთვება. განახლების ციკლების მაქსიმალური რაოდენობაა 8 (დაახლოებით 3 წელი). ამ დროის შემდეგ ფილტრები ახალი ფილტრებით უნდა ჩანაცვლდეს.
- ამასთან ერთად, ქურაში ჩაშენებულია მთვლელი, რომელიც შეტყობინებას მოგაწვდით და შეგახსენებთ, რომ გაწმინდეთ ცხიმის ფილტრები და ხანგრძლივი საექსპლუატაციო ვადის მქონე ნახშირის ფილტრები. შემატყობინებელი მთვლელი მისი პირველად ჩართვისთანავე ავტომატურად ამუშავდება. გამოყენების დაწყებიდან 140 საათის

შემდეგ ინდიკატორი  ციმციმს დაიწყებს იმის შესახებ, რომ დროა, გაწმინდოთ ცხიმის ფილტრები და განაახლოთ ხანგრძლივი საექსპლუატაციო ვადის მქონე ნახშირის ფილტრები **B**. გამწოვისა და ქურის გამორთვის შემდეგ შეტყობინება 30 წამის განმავლობაში არ გაქრება. შეტყობინება მომხმარებელს ქურის გამოყენებაში ხელს არ შეუშლის.

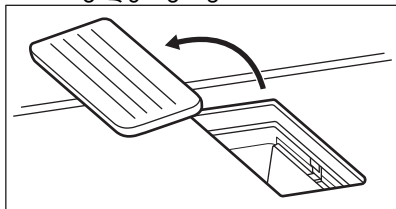
**⚠ გარფთხილება!**

ზედმეტად გაჯერებულმა ფილტრებმა ხანძრის გაჩენის რისკი შეიძლება წარმოშვას.

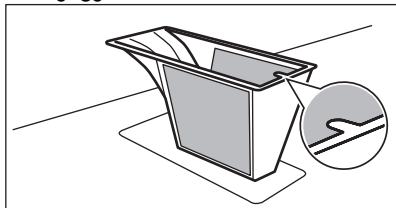
**ფილტრების დემონტაჟი / თავიდან დაყენება**

ფილტრები და ცხიმის ფილტრების კორპუსი უშუალოდ ცხაურის ქვეშ, კონფორის ცენტრშია განლაგებული. ამოიღეთ ფრთხილად, რადგან ისინი შეიძლება დაგროვილი ცხიმის შედეგად სრიალებდეს.

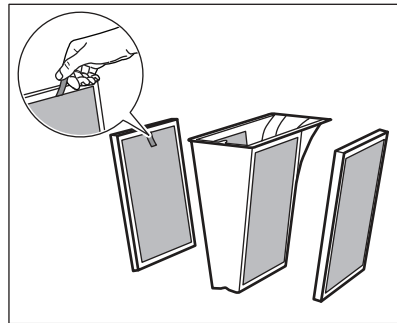
**1. მოაცილეთ ცხაურა.**



**2. გამოიღეთ ცხიმის ფილტრის კორპუსი წინ გამოწეული სახელურის მეშვეობით.**



**3. გამოიღეთ ხანგრძლივი საექსპლუატაციო ვადის მქონე ნახშირის ფილტრები სახელურის მეშვეობით.**



- 4. გაწმინდის შემდეგ ხელახლა დააყენეთ ფილტრის ბლოკი:**
- a.** გამწოვის სისტემაში ჩასვით ხანგრძლივი საექსპლუატაციო ვადის მქონე ნახშირის ფილტრები ჩაშენებული ღარების გასწვრივ.
  - b.** ცხიმის ფილტრების კორპუსი ჩასვით ისევ შიგნით.
  - c.** ისევ დაახურეთ ცხაურა.


**ცხიმის ფილტრებისა და ცხიმის ფილტრების კორპუსის გაწმენდა**


- 1. ფრთხილად გარეცხეთ ცხიმის ფილტრის ბუდე ცხიმის ფილტრებით თბილ წყალში რბილი საწმენდი საშუალებით, შემდეგ ის თბილ წყალში გაავლეთ. საჭიროების შემთხვევაში, საჭმლის ნარჩენების მოსაცილებლად შეგიძლიათ, გამოიყენოთ რბილი ღრუბელი, რბილი ჩვარი ან არააბრაზიული საწმენდი ჯაგრისი.**
- გარეცხეთ ცხიმის ფილტრები და ცხიმის ფილტრის ბუდე ჭურჭლის სარეცხ მანქანაში, რეცხვის ნებისმიერი სტანდარტული ციკლის გამოყენებით.



შეიძლება დაფიქსირდეს ფილტრის ბადის ოდნავი, ბუნებრივი გაფერმკრთალება, რაც დამოკიდებულია სარეცხი საშუალების ტიპსა და ჭურჭლის სარეცხი მანქანის რეცხვის ციკლების რაოდენობაზე. ეს არ იმოქმედებს ცხიმის ფილტრის ეფექტურობაზე.

არ არის რეკომენდებული ქაღალდის ხელსახოცების გამოყენება ფილტრაციის კომპონენტების წმენდის / გაშრობის პროცესში.

2. გასაშრობად ცოტა ხნით დატოვეთ ოთახის ტემპერატურაზე.
3. ისევ შიგნით ჩადეთ ცხიმის ფილტრების კორპუსი ცხიმის ფილტრებთან ერთად.
4. თუ შეტყობინება  ჩართულია, მთვლელის გადასატვირთად მოკლე

ხნით დააჭირეთ -ს.

მთვლელი გადაიტვირთება.

ხანგრძლივი საექსპლუატაციო ვადის მქონე ნახშირის ფილტრების გაწმენდა


1. გულდასმით გარეცხეთ ფილტრები თბილ წყალში ყოველგვარი საწმენდი საშუალების გარეშე. სარეცხმა საშუალებებმა ნახშირის ფილტრაცია შეიძლება დააზიანოს. საჭიროების შემთხვევაში, საჭმლის ნარჩენების მოსაცილებლად შეგიძლიათ, გამოიყენოთ რბილი ღრუბელი, რბილი ჩვარი ან არააბრაზიული საწმენდი ჯაგრისი. ასევე, ფილტრებიდან ღრმად ჩამჯდარი ჭუჭყის მოშორების შემდეგ მათი გარეცხვა ჭურჭლის სარეცხ

მანქანაში 65-70 °C-ზე (90 წთ-ზე ხანგრძლივი პროგრამის გამოყენებით) შეგიძლიათ, სარეცხი საშუალებების გარეშე და ჭურჭლის გარეშე იმავე ჩატვირთვაში.

2. გასაშრობად ფილტრები დატოვეთ ღამის განმავლობაში ოთახის ტემპერატურაზე. ხელახლა დაყენებამდე ფილტრები მთლიანად მშრალი უნდა იყოს.
3. ხელახლა ააწყვეთ ფილტრაციის ბლოკი და ჩასვით ისევ შიგნით.

ხანგრძლივი საექსპლუატაციო ვადის მქონე ნახშირის ფილტრების განახლება

1. პირველ რიგში, გაწმინდეთ ფილტრი, როგორც ზემოთაა აღწერილი.
2. მოათავსეთ ფილტრი 100 °C-ზე დაყენებულ ლუმელში 120 წთ-ის განმავლობაში. მოათავსეთ ფილტრები შუა ცხრილა თაროზე. გამოიყენეთ ლუმლის ფუნქცია კენტილატორის გარეშე.
3. ხელახლა ააწყვეთ ფილტრაციის ბლოკი და ჩასვით ისევ შიგნით.
4. მთვლელის გადასატვირთად სწრაფად

დააჭირეთ -ს.

მთვლელი გადაიტვირთება.

## 10. პრობლემის აღმოფხვრა

### გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

### 10.1 რა უნდა გავაკეთოთ თუ...

პრობლემა	შესაძლო მიზეზი	გამოსავალი
ჭურის ჩართვა ან ამუშავება ვერ ხერხდება.	ჭურა არ არის მიერთებული ან არასწორადაა მიერთებული დენის წყაროსთან.	შეამოწმეთ, რომ ჭურა დენის წყაროსთან სწორად არის მიერთებული.
	მცველი გადაიწვა.	დარწმუნდით, რომ გაუმართაობის მიზეზს მცველი წარმოადგენს. თუ ამნთები ისევ აგრძელებს ჩაქრობას, დაუკავშირდით კვალიფიცირებულ ელექტრიკს.

პრობლემა	შესაძლო მიზეზი	გამოსავალი
	თქვენ არ დააყენეთ გაცხელების პარამეტრი 60 წამზე.	კვლავ გაააქტიურეთ ქურა და დააყენეთ გაცხელების პარამეტრი 60 წამზე ნაკლებ დროზე.
	თქვენ ერთდროულად შეეხეთ 2 ან მეტ სენსორულ ველს.	შეეხეთ მხოლოდ ერთ სენსორულ ველს.
	პაუზა მუშა მდგომარეობაშია.	იხილეთ "პაუზა".
	მართვის პანელზე არის წყლის ან ცხიმის ლაქები.	გაასუფთავეთ მართვის პანელი.
შეგიძლიათ გაიგონოთ უწყვეტი მოკლენმოვანი სიგნალი.	ელექტრული კავშირი არასწორია.	გამორთეთ ქურა ელექტრული კვებიდან. სთხოვეთ კვალიფიციურულ ელექტრიკოსს დამონტაჟების შემოწმება.
თქვენ ვერ აირჩევთ გაცხელების მაქსიმალურ პარამეტრს ერთ-ერთი საჭმლის მომზადების ზონისთვის.	ხვა კონფორები მოიხმარს მაქსიმალურ ნელმისაწვდომ სიმძლავრეს. თქვენი ქურის ზედაპირი სათანადოდ მუშაობს.	ეამცირეთ იმავე ფაზაზე მიერთებული ხსვა კონფორების გაცხელების პარამეტრი. იხ. „სიმძლავრის მართვა“.
გაისმის ხმოვანი სიგნალი და ქურა გამოირთვება. ქურის გამორთვისას გაისმის ხმოვანი სიგნალი.	თქვენ რაღაც განათავსეთ ერთ ან მეტ სენსორულ ველზე,	მოაცილეთ საგანი სენსორულ ველებიდან.
კონფორი დეაქტივირდება.	თქვენ განათავსებთ რაღაცას სენსორულ ველზე ①.	მოაცილეთ საგანი სენსორული ველიდან.
ნარჩენი სითბოს ინდიკატორი არ ირთვება.	კონფორი არ არის ცხელი, რადგან ცოტა ხნის განმავლობაში მუშაობდა ან სენსორი დაზიანებულია.	თუ ზონა საკმარისად დიდხანს მუშაობდა იმისათვის, რომ გაცხელებულიყო, მიმართეთ ავტორიზებულ სერვის-ცენტრს.
მართვის პანელი შეხებისას ცხელია.	სამზარეულოს ჭურჭელი ზედმეტად დიდია ან მას ძალიან ახლოს აყენებთ მართვის პანელიდან.	შესაძლებლობისამებრ, დააყენეთ უფრო დიდი სამზარეულოს ჭურჭელი უკანა ზონებზე.
პანელის სენსორულ ველებთან შეხებისას ხმა არ ისმის.	ხმები გამორთულია.	ჩართეთ ხმები. იხ. „ყოველდღიური გამოყენება“.
სიმბოლოს თავზე ინდიკატორი  ანათებს.	ბავშვთა უსაფრთხოების მოწყობილობა ან დაბლოკვა მუშაობს.	იხილეთ “ბავშვის უსაფრთხოების მოწყობილობა” და “ჩაკეტვა”.
მართვის ზოლი ციმციმებს.	კონფორზე არ არის ჭურჭელი ან კონფორი არ არის სრულად დაფარული.	მოათავსეთ ჭურჭელი კონფორზე ისე, რომ სრულად ფარავდეს მას.
	სამზარეულოს ჭურჭელი არ არის შესაფერისი.	გამოიყენეთ საინდუქციო კონფორების შესაფერისი სამზარეულოს ჭურჭელი. იხილეთ „მინიმუმები და რჩევები“.
	ჭურჭლის ძირის დიამეტრი ძალიან პატარაა ზონისთვის.	გამოიყენეთ სწორი გარშემოწერილობის მქონე ჭურჭელი. იხელმძღვანელეთ „ტექნიკური მონაცემებით“.

პრობლემა	შესაძლო მიზეზი	გამოსავალი
<p>გაცხლებას დიდი დრო სჭირდება.</p>	<p>სამზარეულოს ჭურჭელი ძალიან პატარაა და საჭმლის მომზადების ინტუქციური ზონის მიერ გამომუშავებული ენერჯის მხოლოდ ნაწილს მიიღებს.</p>	<p>ოპტიმალური სიბიძის გადასაცემად გამოიყენეთ სამზარეულოს ჭურჭელი, რომლის ძირის დიამეტრიც საკვების მომზადების ზონის მსგავსია (იხ. საკვების მოსამზადებელი ჭურჭლის მაქსიმალური დიამეტრის მაჩვენებელი "ტექნიკური მონაცემები" &gt; "საკვების მომზადების ზონების მახასიათებელი").</p>
<p>გამწოვის ჩართვა ან გამორთვა შეუძლებელია. გამწოვის თავზე მართვის სიმბოლოები ასევე შეიძლება ციმციმებდნენ.</p>	<p>გარკვეულ მდგომარეობაში ვენტილატორი შეიძლება თავისით გამოირთოს, მაგ. როდესაც ოთახში არასათანადო ვენტილაციაა.</p>	<p>გამოაღეთ ფანჯარა. შეიძლება დააჭირდეთ ფანჯრის ამომრთველის დაყენება. იხილეთ "დაყენება". თუ ფანჯრის ამომრთველი უკვე აყენია, დარწმუნდით, რომ ის სათანადოდ არის დაყენებული. იხილეთ დაყენების ბროშურა. დააჭირეთ ნებისმიერ სიმბოლოს. გამწოვი ისევ ამუშავდება.</p>
<p>გამწოვის ვენტილატორი არასათანადოდ მუშაობს, როდესაც გამწოვის ფუნქციები აქტივირებულია.</p>	<p>გამწოვის გარშემო გარემოს ტემპერატურა ძალიან მაღალია. გამწოვის შიგნით და მის გარშემო ჰაერის არასაკმარისი მოძრაობაა.</p>	<p>მოახდინეთ კანფორის დეაქტივაცია და გამორთეთ დენის წყაროდან. დაელოდეთ მინიმუმ 10 წუთი, შემდეგ ისევ ჩართეთ. სხვა რჩევები: ცადეთ გარშემო არის ტემპერატურის დაწევა. ამოიღეთ გამწოვის ფილტრი და მოაცილეთ ნარჩენი სითხე გამწოვის შიდა ნაწილიდან. იხ. "მოვლა და დასუფთავება". დატოვეთ გამწოვის სისტემა ერთი დღით გასამშრალელად, შემდეგ მოახდინეთ გამწოვის ხელახალი აქტივაცია.</p>
<p>საჭმლის მომზადებისას წარმოქმნილი ორთქლი არასაკმარისად შეიწოვება გამწოვის მიერ.</p>	<p>სამზარეულოს ჭურჭლის თავსახურები არასათანადოდ არის განთავსებული.</p>	<p>თუ თქვენს სამზარეულოს ჭურჭელს არ გააჩნია ვენტილირებული თავსახურები, დანართი თავსახურები იმისათვის, რომ გამოშვებული ჰაერი მიმართული იყოს გამწოვისკენ. ინტეგრირებულ გამწოვში გამოსაყენებლად რეკომენდებული პეციალური ორთქლის ვენტილაციით თავსახურების შესახებ მითითებები იხილეთ "მინიშნებები და რჩევები".</p>
<p>⊗</p>	<p>გამწოვის ფილტრი ზედმეტად გაჯერებულია,</p>	<p>გაასუფთავეთ და აღადგინეთ გამწოვის ფილტრი და გადატვირთეთ მეტყობინება. იხ. "მოვლა და დასუფთავება".</p>

პრობლემა	შესაძლო მიზეზი	გამოსავალი
Ⓔ და რიცხვი ჩნდება.	კონფორაში შეცდომაა.	მოახდინეთ კონფორის დეაქტივაცია და შემდეგ მისი ხელახლა აქტივაცია 30 წამის შემდეგ. თუ Ⓔ ისევ ჩართო, გამორთეთ ქურა ელექტრული კვებიდან. 30 წამის შემდეგ ქურა კვლავ შეაერთეთ. თუ პრობლემა გრძელდება, მიმართეთ ავტორიზებულ სერვის-ცენტრს.

## 10.2 თუ პრობლემის აღმოფხვრის გზას ვერ პოულობთ...

თუ პრობლემის აღმოფხვრის გზას თავად ვერ პოულობთ, დაუკავშირდით თქვენს დილერს ან ავტორიზებულ სერვის ცენტრს. გადაეცით ტექნიკური მონაცემების ფირფიტაზე ასახული მონაცემები. დარწმუნდით, რომ კონფორი სწორედ ამუშავეთ. თუ ტექნიკურ

მომსახურებას არ აწარმოებს სერვისის ტექნიკოსი ან დილერი, ეს მოსმასხურება არ იქნება უფასო, ასევე გარანტიის მოქმედების პერიოდში. ინფორმაცია საგარანტიო პერიოდისა და ავტორიზებული სერვის ცენტრების შესახებ მითითებულია საგარანტიო ბროშურაში.

## 11. ტექნიკური მონაცემები

### 11.1 ქარხნული პასპორტი

მოდელი NCH74B01CB

ტიპი 67 B4A 01 AD  
ინდუქცია 7.35 კვტ  
სერ. # .....  
AEG

პროდუქტის რიცხობრივი კოდი (PNC) 949 598 068 00  
220 - 240 ვ / 400 ვ 2N, 50 ჰც  
მწარმოებელი ქვეყანა:: გერმანიაში  
7.35 კვტ  
CE

### 11.2 კონფორების სპეციფიკაცია

საკვების მომზადების ზონა	ნომინალური სიმძლავრე (მაქსიმალური გაცხელების პარამეტრი) [კვტ]	PowerBoost [კვტ]	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

კონფორების სიმძლავრე შეიძლება მცირე დიაპაზონით განსხვავდებოდეს ცხრილში მოცემული მონაცემებისგან. იგი იცვლება

სამზარეულოს ჭურჭლის მასალისა და ზომებიდან გამომდინარე.

ოპტიმალური სიბრტე გადასაცემად გამოიყენეთ სამზარეულოს ჭურჭელი, რომლის ძირის დიამეტრიც საკვების მომზადების ზონის მსგავსია (იხ. სამზარეულოს ჭურჭლის მაქსიმალური

დიამეტრის მაჩვენებელი ცხრილში). არ გამოიყენოთ სამზარეულოს ჭურჭელი, რომლის დიამეტრი აღემატება საჭმლის მომზადების ზომის დიამეტრს.

## 12. ენერგოეფექტურობა

### 12.1 ინფორმაცია პროდუქტის შესახებ ევროკავშირის ეკოდიზაინის რეგულაციების შესაბამისად ქურისთვის

მოდელის იდენტიფიკაცია	NCH74B01CB	
სახურავის ტიპი	ჩაშენებული ბრტყელი სახურავი	
საჭმლის მოსამზადებელი ზონების რაოდენობა	4	
გათბობის ტექნოლოგია	ინდუქცია	
საჭმლის მოსამზადებელი წრიული ზონების დიამეტრი (Ø)	მარცხენა წინა	21.0 სმ
	მარცხენა უკანა	21.0 სმ
	მარჯვენა წინა	14.5 სმ
	მარჯვენა უკანა	18.0 სმ
საჭმლის მოსამზადებელი ერთი ზონის ენერგომოხმარება (EC electric cooking)	მარცხენა წინა	189.1 ვტსთ/კგ
	მარცხენა უკანა	189.1 ვტსთ/კგ
	მარჯვენა წინა	180.2 ვტსთ/კგ
	მარჯვენა უკანა	178.3 ვტსთ/კგ
სახურავის ენერგომოხმარება (EC electric hob)	184.2 ვტსთ/კგ	

IEC / EN 60350-2 - სახლში საჭმლის მოსამზადებელი

ელექტრომოწყობილობები - მე-2 ნაწილი: სახურავები - წარმადობის გაზომვის მეთოდები.

საჭმლის მოსამზადებელ ზონაში ენერჯის გაზომვის იდენტიფიცირება ხდება შესაბამისი მოსამზადებელი ზონების მარკირებით.

### 12.2 ქურა- ენერჯის დაზოგვით

თუ ქვემოთ მითითებულ რჩევებს გაითვალისწინებთ, შეძლებთ ენერჯის

საკვების ყოველდღიურად მომზადებისას დაზოგვას.

- წყლის გაცხელებისას, გამოიყენეთ მხოლოდ თქვენთვის საჭირო რაოდენობა.
- შეძლებისდაგვარად, სამზარეულოს ჭურჭელს ყოველთვის დაახურეთ თავსახური.
- სამზარეულოს ჭურჭელი საკვების მომზადების ზონის ცენტრში მოათავსეთ.
- ნარჩენი სივცხე გამოიყენეთ საკვების სითბოს შესანარჩუნებლად ან მის გასადნობად.

### 12.3 ინფორმაცია პროდუქტის შესახებ: ენერჯის მოხმარება და დაბალი ენერგომოხმარების რეჟიმზე გასვლის მაქსიმალურ დრო

ენერჯის მოხმარება გამორთულ რეჟიმში	0.3 ვტ
მაქსიმალური დრო, რომელიც საჭიროა იმისთვის, რომ მოწყობილობა ავტომატურად გადავიდეს დაბალი ენერგომოხმარების შესაბამის რეჟიმში	2 წთ

## 12.4 ინფორმაცია პროდუქტის შესახებ და პროდუქტის საინფორმაციო ფურცელი გამწოვისთვის

<b>პროდუქტის საინფორმაციო ფურცელი, როგორც ამას ითვალისწინებს (EU) No 65/2014</b>		
მომწოდებლის დასახელება და სავაჭრო ნიშანი	AEG	
მოდელის იდენტიფიკატორი	NCH74B01CB	
წლიური ენერგომოხმარება - AEGhood	32.7	კვტ/სთ/წელ
ენერგოეფექტურობის კლასი	A+	
სითხის დინამიკურობის ეფექტურობა - FDEhood	32.0	
სითხის დინამიკურობის ეფექტურობის კლასი	A	
სინათლის ეფექტურობა - LEhood	-	ლქ/ვტ
განათების ეფექტურობის კლასი	-	
დაბინძურების ფილტრაციის ეფექტურობა - GFEhood	85.1	%
დაბინძურების ფილტრაციის ეფექტურობის კლასი	B	
ჰერის დინების მინიმალური მაჩვენებელი ჩვეულებრივ რეჟიმში	270.0	მ3/სთ
ჰერის ნაკადის მაქსიმალური სიჩქარე ნორმალურ რეჟიმში	550.0	მ3/სთ
ჰერის დინება ინტენსიური/გაზრდილი ჰარამეტრის შემთხვევაში	650.0	მ3/სთ
აკუსტიკური სიმძლავრის ემისია A-სკალით მინიმალურ სიჩქარეზე	50	დბ(ა) 1 ჰვტ-ზე
A-წონიანი ხმის სიმძლავრის ემისია მაქსიმალური სიჩქარით	66	დბ(ა) 1 ჰვტ-ზე
აკუსტიკური სიმძლავრის ემისია A-სკალით ინტენსიურ ან გაზრდილ სიჩქარეზე	69	დბ(ა) 1 ჰვტ-ზე
გაზომილი ენერგომოხმარება გამორთულ რეჟიმში - P <sub>0</sub>	0.49	ვტ
გაზომილი ენერგომოხმარება ლოდინის რეჟიმში - P <sub>s</sub>	-	ვტ
<b>დამატებითი ინფორმაცია, როგორც ამას ითვალისწინებს (EU) No 66/2014</b>		
დროის ზრდის კოეფიციენტი - f	0.8	
ენერგოეფექტურობის ინდექსი - EELhood	42.6	
ჰერის დინების გაზომილი კოეფიციენტი მაქსიმალური ეფექტურობის წერტილში - QBEP	286.7	მ3/სთ
ჰერის გაზომილი წნევა მაქსიმალური ეფექტურობის წერტილში - PBEP	449	ჰა
ჰერის დინების მაქსიმუმი - Q <sub>max</sub>	650.0	მ3/სთ
გაზომილი შემავალი ელექტროენერგია მაქსიმალური ეფექტურობის წერტილში - WBEP	111.9	ვტ
განათების სისტემის ნომინალური სიმძლავრე - WL	-	ვტ
განათების სისტემის საშუალო ილუმინაცია საჭმლის მოსამზადებელ ზონაში - E <sub>middle</sub>	-	ლქ

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

## 12.5 გამწოვი — ენერჯის დაზოგვა



თუ ქვემოთ მითითებულ რჩევებს გაითვალისწინებთ, შეძლებთ ენერჯის საკვების ყოველდღიურად მომზადებისას დაზოგვას.

- საჭმლის მომზადების დაწყებისას გამწოვის ვენტილატორი სიჩქარის დაბალ დონეზე დააყენეთ. საჭმლის მომზადების დასრულების შემდეგ, რამდენიმე წუთის განმავლობაში გამწოვი ჩართული დატოვეთ.
- გაზარდეთ ვენტილატორის სიჩქარე მხოლოდ იმისთვის, რომ დიდი

ოდენობით ორთქლი ან კვამლი მოიცილოთ. რეკომენდებულია, ფუნქცია Boost მხოლოდ უკიდურეს შემთხვევებში გამოიყენოთ.

- საჭიროებისამებრ, გამწოვის ფილტრი რეგულარულად გაასუფთავეთ და გამოცვალეთ, მისი ეფექტურობის შესანარჩუნებლად.
- მაქსიმალური ეფექტურობის მისაღწევად და წმარის მინიმუმამდე დასაყვანად გამოიყენეთ მაქსიმალური დიამეტრის არხების სისტემა.

## 13. გარემოსდაცვითი პრობლემები

გადამუშავეთ საგნები სიბოლოთი . ჩადეთ შეფუთვა შესაბამის კონტეინერებში გადასამუშავებლად. ხელი შეუწყვეთ გარემოსა და ადამიანის ჯანმრთელობის დაცვას ელექტრო და ელექტრონული მოწყობილობების ნარჩენების გადამუშავებით. არ გადაყაროთ  სიბოლოთი მონიშნული

მოწყობილობები საყოფაცხოვრებო ნარჩენებთან ერთად. დააბრუნეთ პროდუქტი ადგილობრივ გადასამუშავებელ დაწესებულებაში ან დაუკავშირდით თქვენს მუნიციპალურ ოფისს.

## Ласкаво просимо до AEG! Дякуємо, що обрали наш прилад.



Отримати поради з використання, брошури, інструкції з усунення несправностей, інформацію щодо сервісу та ремонту:  
[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)

Може змінитися без оповіщення.

## ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	35
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	38
3. ВСТАНОВЛЕННЯ.....	41
4. ОПИС ВИРОБУ.....	45
5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ.....	47
6. ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ.....	47
7. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ.....	52
8. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	53
9. ДОГЛЯД І ОЧИЩЕННЯ.....	56
10. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ.....	59
11. ТЕХНІЧНІ ДАНІ.....	62
12. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	62
13. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ.....	64

## 1. ⚠ ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Перед установкою та експлуатацією приладу слід уважно прочитати інструкцію користувача. Виробник не несе відповідальності за травми або збитки через неправильне встановлення або використання. Інструкції з експлуатації слід зберігати в безпечному і доступному місці з метою користування 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 усі пакувальні матеріали подалі від дітей та утилізуйте їх належним чином.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Не допускайте дітей та домашніх тварин до приладу під час його використання та охолодження.
- Якщо прилад оснащено засобами захисту від доступу дітей, їх необхідно активувати.
- Чищення або обслуговування приладу дітьми дозволяється лише під наглядом.

## 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, напівготелях, приміщеннях для фермерського туризму та інших подібних приміщеннях, де застосування цього приладу не перевищує (середній) рівень побутового користування.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Необхідно поводитись обережно, щоб не торкатися нагрівальних елементів.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Готування без нагляду на варильній поверхні з використанням жиру чи олії може спричинити пожежу.
- Дим є ознакою перегрівання. Ніколи не використовуйте воду для гасіння вогню під час готування. 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.

- **ОБЕРЕЖНО:** Необхідно контролювати процес готування. Необхідно безперервно стежити за короткотривалим процесом готування.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Небезпека займання: Не зберігайте речі на поверхнях для готування.
- Не можна класти на прилад металеві предмети, наприклад, ножі, виделки, ложки та кришки, оскільки вони можуть нагрітися.
- Не користуйтеся приладом, доки його не буде встановлено у вбудовану конструкцію.
- Не використовуйте пароочищувачі 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 і в кімнату не потраплятиме зворотній потік 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).

- Коли прилад працює з іншими приладами, максимальний вакуум, що утворюється в приміщенні, не повинен перевищувати 0,04 мбар.
- Регулярно очищуйте фільтр витяжки та видаляйте жирові відкладення з приладу, щоби запобігти ризику виникнення пожежі.
- Задля уникнення небезпеки в разі пошкодження електричного кабелю його заміну має здійснювати виробник, представник авторизованого сервісного центру або інша кваліфікована особа.
- Якщо прилад підключено безпосередньо до електромережі, електрообладнання має бути оснащене ізолюючим пристроєм, який дозволяє відключати прилад від електромережі на всіх контактах. Повне відключення має відповідати умовам, визначеним у категорії перенапруги III. Засоби для від'єднання повинні бути вбудовані в стаціонарну електропроводку відповідно до правил електромонтажу.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Використовуйте лише запобіжники варильної поверхні, розроблені виробником пристрою для приготування, 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 Встановлення

#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Встановлювати цей прилад повинен лише кваліфікований фахівець.

#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик травмування або пошкодження приладу.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте й не використовуйте пошкоджений прилад.

- Дотримуйтеся інструкцій зі встановлення, що постачаються разом із приладом.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Будьте обережні під час переміщення приладу, оскільки він важкий. Використовуйте захисні рукавички та взуття, що постачається в комплекті.
- Захистіть зрізані сторони камери за допомогою ущільнювального матеріалу, щоби запобігти проникненню вологи, яка викликає набухання.

- Захистіть дно приладу від пари та вологи.
- Не встановлюйте прилад біля дверей або під вікном. Це допоможе запобігти падінню 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 встановлювати безпосередньо до стіни або відокремлювати стінкою шафи, щоби запобігти доступу до лез вентилятора.
- На дні кожного приладу знаходяться охолоджувальні вентилятори.
- Якщо прилад встановлено над шухлядою, дотримуйтеся вказаних нижче правил.
  - Не зберігайте невеликі шматки або аркуші паперу, які можуть потрапити всередину, оскільки вони можуть пошкодити охолоджувальні вентилятори або негативного вплинути на систему охолодження.
  - Слідкуйте за тим, щоб між дном приладу та речами, що зберігаються в шухляді, залишалося щонайменше 2 см.
- Зніміть розділювальні панелі, встановлені в шафі під приладом.

## 2.2 Під'єднання до електромережі



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик займання та ураження електричним струмом.

- Усі електричні з'єднання мають виконуватися кваліфікованим електриком відповідно до схеми підключення або брошури зі встановлення.
- У разі встановлення витяжного шлангу та за наявності або необхідності аксесуарів (стінний клапан, віконний вимикач та (або) пристрій для відкриття вікна) електричні з'єднання мають виконуватися кваліфікованим електриком відповідно до схеми підключення або брошури зі встановлення.
- підключення або брошури зі встановлення.
- прилад повинен бути заземлений.
- Перш ніж виконувати будь-які операції, переконайтеся, що прилад від'єднано від електромережі.
- Переконайтеся в тому, що параметри на табличці з технічними даними сумісні з електричними параметрами електроживлення від мережі.
- Переконайтеся, що прилад встановлено правильно. Незакріплений або невідповідний кабель живлення або штепсель (якщо є) можуть призвести до нагрівання роз'ємів.
- Використовуйте відповідний кабель живлення.
- Не допускайте заплутування кабелю живлення.
- Переконайтеся, що встановлено захист від ураження електричним струмом.
- Використовуйте на кабелі кабельний затискач.
- Під час підключення приладу до розетки переконайтеся, що кабель живлення або штепсель (якщо є) не торкаються гарячого приладу або посуду.
- Не використовуйте розгалужувачі, перехідники й подовжувачі.
- Стежте за тим, щоби не пошкодити штепсельну вилку (якщо є) або кабель живлення. Для заміни пошкодженого кабелю треба звернутися до нашого авторизованого сервісного центру або до електрика.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути закріплені так, аби їх не можна було зняти без спеціального інструмента.
- Вставляйте штепсельну вилку в розетку електроживлення лише після закінчення установки. Переконайтеся, що після установки є вільний доступ до розетки електроживлення.
- Не вставляйте вилку в розетку, яка ненадійно закріплена.
- Не тягніть за кабель живлення, щоби відключити прилад з мережі. Завжди вимикайте, витягаючи штепсельну вилку.
- Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої, а саме: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники слід

викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю та контактори.

- Електрообладнання має бути оснащеним ізолюючим пристроєм для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою має становити не менше 3 мм.

### 2.3 Користування

#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека травмування, опіків і ураження електричним струмом.

- Не змінюйте технічні специфікації цього приладу.
- Перед першим використанням зніміть всю упаковку, маркування та захисну плівку (якщо застосовно).
- Переконайтеся в тому, що вентиляційні отвори не заблоковано. Вентиляцію має періодично перевіряти кваліфікований фахівець.
- Під час роботи приладу не залишайте його без нагляду.
- Вимикайте зону готування після кожного використання.
- Не кладіть столові прибори або кришки каструль на конфорки. 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 електромережі. Це дозволить запобігти враженню електричним струмом.
- Користувачі з кардіостимуляторами мають дотримуватися мінімальної відстані 30 см від індукційних зон приготування під час роботи приладу.
- Коли ви кладете продукти в гарячу олію, вона може бризкати.
- Ніколи не використовуйте відкритий вогонь під час роботи вбудованої 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.

- При нагріванні жирів і олії можливе вивільнення легкозаймистих парів. Готуючи з використанням жирів та олії, тримайте їх осторонь від відкритого вогню або гарячих предметів.
- У результаті вивільнення парів при нагріванні жирів та олії до дуже високої температури можливе їх самозаймання.
- Повторне використання олії, що містить залишки їжі, може спричинити пожежу за температури нижче тієї, при якій ця олія застосовувалася при першому приготуванні їжі.
- Не кладіть усередину приладу, поряд із ним або на нього легкозаймисті речовини чи предмети, змочені в легкозаймистих речовинах.

#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик пошкодження приладу.

- Не тримайте гарячий посуд на панелі керування.
- Не кладіть кришку гарячої каструлі на скляну варильну поверхню.
- Не допускайте, щоб посуд грівся, коли в ньому немає рідини.
- Будьте обережні, щоб не допускати падіння предметів чи посуду на прилад. Поверхня може бути пошкоджена.
- Не вмикайте зони варіння, якщо посуд порожній або відсутній.
- Ніколи не знімайте решітку або фільтр витяжки, коли працює вбудована витяжка або прилад.
- Ніколи не використовуйте вбудовану витяжку без фільтра витяжки.
- Не блокуйте впускний отвір вбудованої витяжки посудом.
- Не відкривайте нижню кришку, коли працює вбудована витяжка або прилад.
- Не ставте невеликі або легкі предмети біля вбудованої витяжки, щоб уникнути ризику, що вони застрягнуть.

- Кухонний посуд із чавуну або з пошкодженим дном може подряпати скло/склокераміку. Завжди піднімайте ці предмети, коли потрібно їх перемістити на варильній поверхні.

## 2.4 Догляд та очищення

- Регулярно очищуйте прилад, щоб запобігти пошкодженню матеріалу поверхні.
- Перед чищення вимкніть прилад і дайте йому охолонути.
- Очистіть прилад теплою водою за допомогою вологої м'якої ганчірки. Застосовуйте лише нейтральні миючі засоби. Не використовуйте абразивні засоби, абразивні серветки для очищення, розчинники або металеві предмети, якщо не вказано інше.

## 2.5 Сервіс

- Для ремонту приладу звертайтеся до авторизованого сервісного центру. Використовуйте лише оригінальні запасні частини.
- Стосовно ламп всередині цього виробу та запасних ламп, що продаються окремо: Ці лампи призначені для використання у побутових приладах з

екстремальними фізичними умовами, такими як температура, вібрація, вологість, або призначені для надання інформації про стан роботи приладу. Вони не призначені для використання з іншою метою та не придатні для освітлення побутових приміщень.

## 2.6 Утилізація

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека травмування або задушення.

- По інформацію з належної утилізації приладу звертайтеся до місцевих органів влади.
- Від'єднайте прилад від електромережі.
- Відріжте кабель електричного живлення від приладу та утилізуйте його.

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

# 3. ВСТАНОВЛЕННЯ

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

## 3.1 Перед встановленням

Перш ніж встановлювати варильну поверхню, запишіть наступну інформацію з таблички з технічними даними. Ця табличка розташована внизу варильної поверхні.

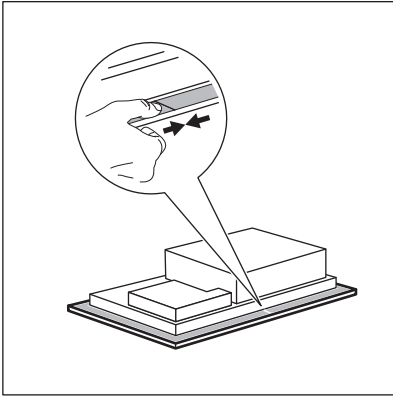
Серійний номер .....

## 3.2 Вбудовані варильні поверхні

Експлуатувати вбудовані варильні поверхні можна лише після правильного вбудовування у шафки та робочі поверхні,

які підходять для цього і відповідають нормам.

### 3.3 Приєднання ущільнювача



#### Встановлення на стільниці

1. Очистіть робочу поверхню навколо отвору.
2. Розмістіть ущільнювальну стрічку, що входить у комплект 2x6 мм, навколо нижнього краю варильної поверхні уздовж зовнішнього краю. 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.
4. З'єднайте разом два кінці ущільнювальної стрічки.

#### Вбудовуване встановлення

1. Очистіть жолоби на робочій поверхні.
2. Розріжте 3x10 мм ущільнювальну стрічку, що постачається в комплекті, на чотири частини. Стрічки повинні мати таку саму довжину, що й жолоби.
3. Розріжте кінці стрічок під кутом 45°. Вони повинні точно прилягати до кутів жолобів.
4. Прикріпіть стрічки до жолобів. Не розтягуйте стрічки. На накладайте кінці стрічок один на один.

Після збирання варильної поверхні ущільніть проміжок між склокерамічною

поверхнею та робочою поверхнею силіконом. Впевніться, що силікон не потрапляє під склокераміку.

### 3.4 Збирання

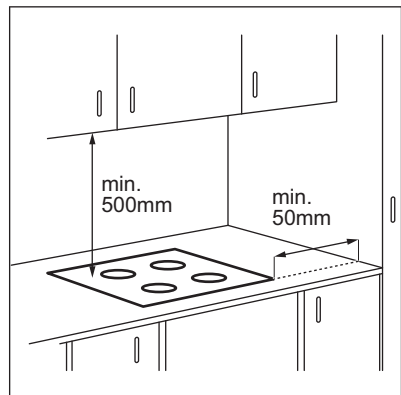
Докладну інформацію про збирання варильної поверхні див. у брошурі зі встановлення.

Дотримуйтеся схеми підключення варильної поверхні та схеми підключення віконного перемикача (якщо доречно), наведеної в буклеті та/або на етикетках під варильною поверхнею.



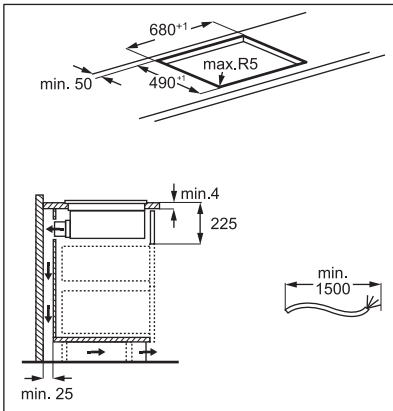
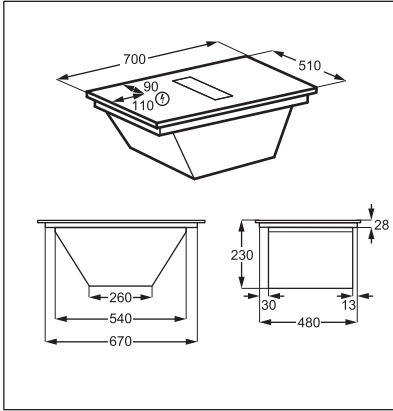
#### Тільки для окремих країн

У разі встановлення витяжної системи може знадобитися віконний перемикач (зверніться до авторизованого фахівця). Вам потрібно придбати його окремо, оскільки він не постачається разом із варильною поверхнею. Віконний перемикач має встановлюватися уповноваженим фахівцем. Див. брошуру зі встановлення.

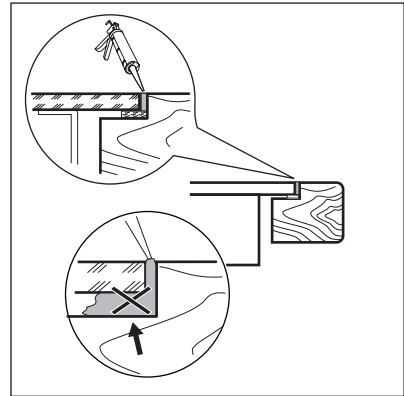
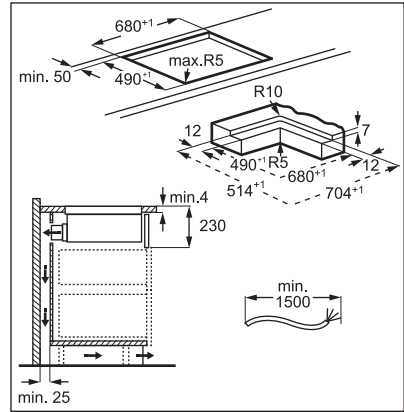
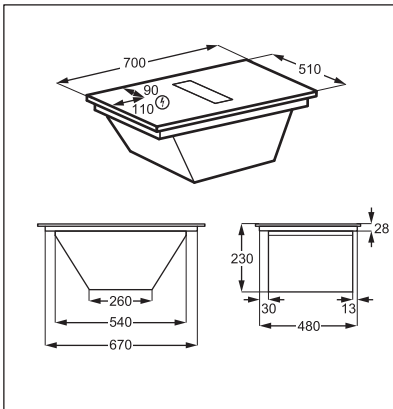


Якщо прилад встановлено над шухлядою, вентиляція варильної поверхні під час процесу готування може нагрівати речі, що зберігаються в шухляді.

## ВСТАНОВЛЕННЯ НА СТІЛЬНИЦІ



## БУДОВУВАНЕ ВСТАНОВЛЕННЯ



Знайдіть відео-керівництво «Як встановити варильну поверхню з витяжкою AEG 70 см», увівши повну назву, зазначену на малюнку нижче.

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

How to install your AEG  
Extractor Hob 70 cm



## Збирання корпусу фільтра

Прилад слід використовувати завжди з усіма фільтрами, включеними в комплект поставки.

Перед першим використанням переконайтеся, що вугільні фільтри з тривалим терміном експлуатації вставлено всередину корпусу ручками всередину.

Див. розділ «Очищення фільтрів витяжки». Після збирання корпусу фільтра вставте його в систему витяжки та встановіть решітку на витяжку.

### 3.5 З'єднувальний кабель

- Варильну поверхню оснащено з'єднувальним кабелем .
- Щоб замінити пошкоджений кабель живлення, використовуйте кабель типу, що витримує температуру 125 °C або вище.
- Діаметр однієї жили має бути щонайменше 1,5 мм².
- Зверніться до місцевого сервісного центру. З'єднувальний кабель має замінюватися лише кваліфікованим електриком.

#### ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Усі підключення до електромережі має виконувати кваліфікований електрик.

#### ⚠ УВАГА

З'єднання через з'єднувальні штепсели заборонено.

#### ⚠ УВАГА

Не просвердлюйте та не припаюйте кінці дротів. Це заборонено.

#### ⚠ УВАГА

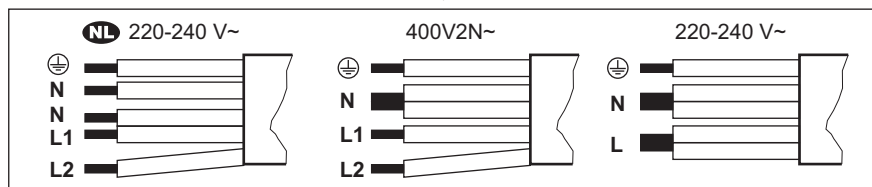
Не підключайте кабель без кінцевої кабельної муфти.

#### Однофазне підключення

1. Зніміть кінцеву кабельну муфту з чорного, коричневого та синього дротів.
2. Зніміть частину ізоляцію з кінців коричневого, чорного та синього кабелів.
3. З'єднайте кінці чорного та коричневого кабелів.
4. Установіть нову кінцеву муфту дроту на спільний кінець дроту (потрібен спеціальний інструмент).
5. З'єднайте кінці двох синіх кабелів.
6. Установіть нову кінцеву муфту дроту на спільний кінець дроту (потрібен спеціальний інструмент).

#### Двофазне підключення

1. Зніміть кінцеву кабельну муфту з синіх дротів.
2. Зніміть частину ізоляцію з кінців синіх кабелів.
3. З'єднайте кінці двох синіх кабелів.
4. Установіть нову кінцеву муфту дроту на спільний кінець дроту (потрібен спеціальний інструмент).

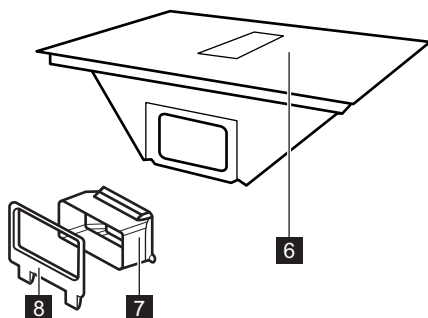
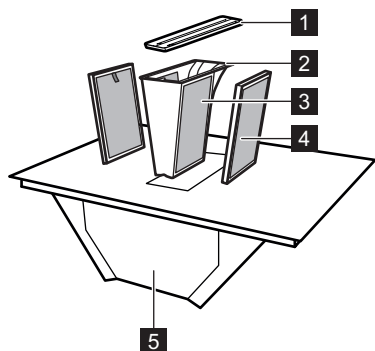


<b>NL</b> 220 - 240 В~	Двофазне підключення: 400 В2N~	Однофазне підключення: 220 - 240 В~
5 × 1,5 мм²	5 × 1,5 мм² або 4 × 2,5 мм²	5 × 1,5 мм² або 3 × 4 мм²
Зелений — жовтий	Зелений — жовтий	Зелений — жовтий
N Синій і синій	N Синій і синій	N Синій і синій
L1 Чорний	L1 Чорний	L Чорний і коричневий

<b>NL</b> 220 - 240 В~	Двофазне підключення: 400 В2N~	Однофазне підключення: 220 - 240 В~
5 × 1,5 мм <sup>2</sup>	5 × 1,5 мм <sup>2</sup> або 4 × 2,5 мм <sup>2</sup>	5 × 1,5 мм <sup>2</sup> або 3 × 4 мм <sup>2</sup>
L2	Коричневий	L2
		Коричневий

## 4. ОПИС ВИРОБУ

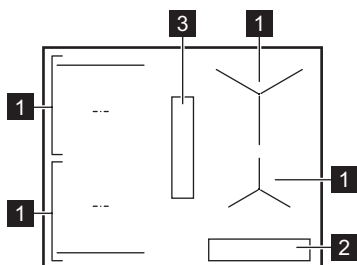
### 4.1 Огляд продукту



- 1** Решітка
- 2** Корпус жирового фільтра
- 3** Жировий фільтр (незмінний)
- 4** Вугільний фільтр з тривалим терміном експлуатації
- 5** Піддон (під системою витяжки)

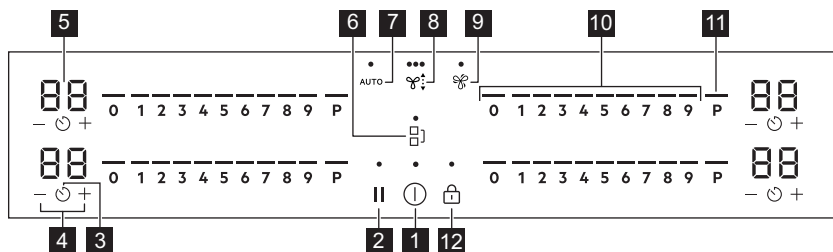
- 6** Варильна поверхня
- 7** Адаптер повітропроводу
- 8** Кріплення повітропроводу для задньої стінки

### 4.2 Оснащення варильної поверхні



- 1** Індукційна зона нагрівання
- 2** Панель керування
- 3** Витяжка

## 4.3 Структура панелі керування



Керування приладом здійснюється за допомогою сенсорних кнопок. Символи на дисплеї, індикатори та звукові сигнали вказують на активовані функції.

Сенсорна кнопка	Функція	Опис	
1		Увімк. / Вимк.	Увімкнення та вимкнення приладу.
2		Пауза	Увімкнення та вимкнення функції.
3		Таймер	Щоб установити функцію.
4		-	Збільшення або зменшення тривалості.
5	-	Дисплей таймера	Показує час у хвиликах.
6		Bridge	Увімкнення та вимкнення функції.
7	AUTO	Автоматичний режим витяжки	Увімкнення та вимкнення функції.
8		Ручний режим витяжки	Для активації/деактивації функції та перемикання між 3 рівнями швидкості вентилятора.
9		Boost	Увімкнення та вимкнення функції.
10	-	Сектор керування	Установлення ступеня нагрівання.
11	P	PowerBoost	Увімкнення функції.
12		Блокування / Захист від доступу дітей	Блокування та розблокування панелі керування.

## 4.4 Індикатори дисплея

Індикатор	Опис
	Виникла несправність.
	Вугільний фільтр з тривалим терміном експлуатації потребує оновлення.

Індикатор	Опис
	OptiHeat Control (3-ступеневий індикатор залишкового тепла): продовжити готування / підтримання теплим / залишкове тепло.

## 5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 5.1 Обмеження потужності

Обмеження потужності визначає загальну потужність варильної поверхні, яка відповідає обмеженням запобіжників у будинку.

За промовчанням прилад встановлюється на найвищий можливий рівень потужності.

**Щоб підвищити або зменшити рівень потужності, виконайте наведені нижче дії:**

1. Увійдіть в меню: натисніть і утримуйте протягом 3 секунд. Потім натисніть і утримуйте .
2. Натисніть і утримуйте на передньому таймері, доки не з'явиться P.

3. Натисніть / на передньому таймері, щоб встановити рівень потужності.

4. Натисніть , щоб вийти.  
**Рівні потужності**

Див. розділ «Технічні дані».

### УВАГА

Переконайтеся в тому, що вибрана потужність відповідає потужності встановлених запобіжників.

- 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

## 6. ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 6.1 Увімкнення та вимкнення

Натисніть і утримуйте , щоб увімкнути або вимкнути варильну поверхню.

### 6.2 Виявлення посуду

Ця функція вказує на наявність посуду на варильній поверхні та вимикає зони готування, якщо під час процесу готування не виявлено посуду.

Якщо ви поставили посуд на зону готування перед вибором ступеня нагріву, на секторі керування з'явиться індикатор над 0.

Якщо ви тимчасово приберете посуд з увімкненої зони готування, індикатори над відповідним сектором керування почнуть блимати. Якщо ви не поставите посуд назад на активовану зону готування протягом 120 секунд, зона готування автоматично вимкнеться.

Щоби відновити готування, не забудьте знову поставити посуд на зону готування в межах зазначеного часу.

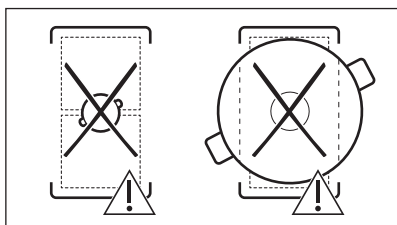
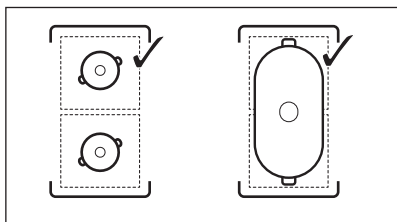
### 6.3 Користування зонами готування

Поставте посуд у центр обраної зони. Індукційні зони нагрівання автоматично пристосовуються до розміру дна посуду.

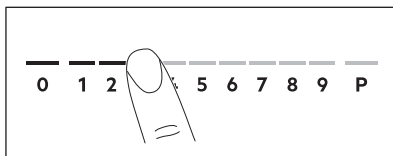


Для оптимальної передачі тепла використовуйте посуд із діаметром дна, подібним до розміру зони нагрівання (див. максимальні значення діаметра посуду в розділі «Технічні дані» > «Специфікація зон нагрівання»). Переконайтеся, що ваш посуд підходить для індукційних варильних поверхонь. Для додаткової інформації щодо типів посуду див. «Поради і рекомендації».

За допомогою функції Bridge можна готувати у великому посуді, розміщеному на двох зонах нагрівання одночасно. Посуд має накрити центри обох зон, але не виходити за позначки зони. Якщо посуд розташовано між двома центрами, функція Bridge не активується.



### 6.4 Ступені нагріву



1. Натисніть потрібний ступінь нагрівання на секторі керування.

Індикатори над сектором керування з'являються відповідно вибраному ступеню нагрівання.

2. Щоби вимкнути зону готування, натисніть 0.

### 6.5 PowerBoost

Ця функція забезпечує індукційні зони нагрівання додатковою потужністю. Функцію можна ввімкнути для однієї індукційної зони нагрівання лише на обмежений період часу. Після цього індукційна зона нагрівання автоматично перемикається на найвищий ступінь нагрівання.



Див. розділ «Технічні дані».

**Щоб увімкнути функцію для зони нагрівання:** торкніться P.

**Вимкнення функції:** змініть ступінь нагрівання.

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

#### ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

☐ / ☐ / ☐ Поки видно індикатор, є ризик отримання опіків від залишкового тепла.

Тепло для процесу готування іжі генерується індукційними зонами нагрівання безпосередньо в дні посуду. Склокераміка нагрівається від тепла посуду.

Індикатори з'являються, коли зона нагрівання гаряча. Вони показують рівень залишкового тепла в зонах нагрівання, які використовуються в даний час:

 - продовжити готування,

 - підтримання теплим,

 - залишкове тепло.

Також може з'явитися індикатор:

- для сусідніх зон нагрівання, навіть якщо ви їх не використовуєте,
- коли посуд стоїть на холодній зоні нагрівання,
- коли варильна поверхня вимкнена, але зона нагрівання ще гаряча.





Індикатор зникає, коли зона нагрівання охолоне.




## 6.7 Налаштування таймера



Таймер зворотного відліку часу

За допомогою цієї функції можна встановити час, упродовж якого зона нагрівання працюватиме протягом одного сеансу готування.

Встановіть ступінь нагрівання для відповідної зони готування, а потім налаштуйте функцію.

1. Натисніть . На дисплеї таймера з'являється 00.
2. Натисніть  або , щоб встановити час (00-99 хвилин).
3. Натисніть  , щоб запустити таймер, або зачекайте 3 секунди. Починається зворотний відлік часу таймера.




**Щоби змінити час:** виберіть зону готування за допомогою  і натисніть  або .



**Щоб вимкнути функцію:** виберіть зону готування за допомогою  і натисніть . Час, що залишився, відраховується назад до значення 00.

Таймер завершить відлік, пролунає звуковий сигнал і почне блимати 00. Зона нагрівання вимикається. Натисніть будь-який символ, щоб вимкнути сигнал і блимання.

## Таймер

Цю функцію можна використовувати, коли варильна поверхня ввімкнена, а зони нагрівання не працюють. Індикатор ступеня нагріву показує 00.

1. Натисніть .
2. Натисніть  або , щоб задати час. Таймер завершить відлік, пролунає звуковий сигнал і почне блимати 00. Натисніть будь-який символ, щоб вимкнути сигнал і блимання.

**Щоби вимкнути функцію:** натисніть  і . Час, що залишився, відраховується назад до значення 00.

## 6.8 Управління потужністю

Якщо активні декілька зон, а споживана потужність перевищує можливості електромережі, ця функція розподіляє доступну потужність між усіма зонами готування. Варильна поверхня контролює налаштування підігріву для захисту запобіжників будинку.

- Якщо потужність варильної поверхні досягне максимально допустимого значення (див. паспортну таблицю), потужність зон готування буде автоматично знижено.
- Пріоритет завжди надається налаштуванням ступеню нагрівання тієї зони готування, яку було обрано першою. Решту потужності буде розділено між іншими зонами готування відповідно до порядку їхнього вибирання.
- Для зон готування, які мають зменшену потужність, сектор керування блимає та показує максимально можливі ступені нагрівання.
- Зачекайте, доки дисплей перестане блимати, або зменшіть ступінь нагрівання обраної зони нагрівання. Зони готування і далі працюватимуть зі зниженою потужністю. За потреби змініть ступінь нагрівання зон готування вручну.
- Витяжний вентилятор завжди доступний як електричне навантаження.

## 6.9 Функції витяжки





### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### Увімкнення та вимкнення витяжки

Витяжка може працювати разом із варильною поверхнею під час процесу готування, а також коли варильну поверхню вимкнено.

1. Натисніть , щоб увімкнути витяжку. Пролунає звуковий сигнал і над символом з'явиться індикатор.
2. За потреби відрегулюйте швидкість вентилятора, натиснувши символ. Індикатори змінюються відповідно до поточної швидкості вентилятора.
3. Щоб вимкнути витяжку, натисніть  кілька разів, доки не зникнуть індикатори над символом.

### AUTO

Функція автоматично регулює рівень швидкості вентилятора залежно від вибраного ступеня нагрівання варильної поверхні.



Під час першого використання варильної поверхні функція зазвичай активується за промовчанням.

Цю функцію можна увімкнути, коли варильну поверхню вимкнено, але не вимкнено жодну із зон готування, або в







будь-який момент під час сеансу готування.



Якщо ввімкнути функцію, коли варильну поверхню вимкнено, жодна з зон готування не працює, а на секторі керування не видно індикації залишкового тепла, тоді ця функція вимкнеться автоматично через декілька секунд.

1. Натисніть і утримуйте , щоб увімкнути варильну поверхню.
2. Натисніть AUTO, щоб увімкнути функцію. Пролунає звуковий сигнал і над символом з'явиться індикатор.
3. Поставте посуд на варильну поверхню та оберіть ступінь нагрівання. За потреби збільште або зменште ступінь нагрівання. Витяжка реагує на ступінь нагрівання, відповідно збільшуючи або зменшуючи рівень швидкості вентилятора. Над символом витяжки з'являються індикатори.
4. Натисніть 0 на секторі керування варильною поверхнею, щоби вимкнути зону готування або , щоби вимкнути варильну поверхню. Якщо з'явиться індикатор залишкового тепла, AUTO й далі налаштуватиме швидкість вентилятора.
5. Щоб вимкнути функцію під час готування та переключитися в ручний режим витяжки, натисніть AUTO. Лунає звуковий сигнал і зникає індикатор над символом.

### Автоматичні режими — рівні швидкості вентилятора



Режим витяжки	Рівень залишкового тепла (варильна поверхня вимкнена)			Рівень залишкового тепла (варильна поверхня увімкнена)			Варка	Смаження
0								
H1	-	-	-	-	-	-	-	1
H2	-	-	-	-	-	1	1	1
H3	-	-	-	-	1	1	1	2
H4	-	-	1	1	1	2	2	3



Якщо ви вимкнете варильну поверхню під час роботи AUTO, цю функцію буде збережено для наступного сеансу готування.

## Boost

Функція вмикає вентилятор витяжки на максимальному рівні швидкості.

1. Натисніть , щоб увімкнути функцію. Пролунає звуковий сигнал і над символом з'явиться індикатор.
2. Натисніть  знову, щоб вимкнути функцію, якщо необхідно.

Функція може працювати безперервно максимум упродовж 8 хвилин. Після цього значення швидкості вентилятора автоматично змінюється на 3. За потреби цю функцію можна увімкнути знову.


## Auto Breeze

Функція автоматично налаштовує вентилятор витяжки на продовження роботи після завершення готування та вимкнення варильної поверхні. Вентилятор працює на мінімальній швидкості протягом максимум 20 хвилин. Функція усуває будь-які неприємні запахи після готування.




Під час першого використання варильної поверхні функція активується за замовчуванням.




Коли функцію увімкнено, індикатор AUTO з'явиться вище. Після завершення циклу вентилятор вимикається автоматично.

### Щоб вимкнути функцію під час роботи:

Натисніть AUTO або .  
Вентилятор витяжки вимикається.

### Щоб повністю вимкнути функцію:

1. Увійдіть в меню: натисніть і утримуйте  протягом 3 секунд. Потім натисніть і утримуйте .
2. Натисніть і утримуйте  на передньому таймері, доки на екрані не з'явиться **dF**.

3. Натисніть і утримуйте  або  на передньому таймері, доки не з'явиться **Вимк. (--)**.
4. Натисніть , щоб вийти.



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



## 6.10 Структура меню




У таблиці показано базову структуру меню.

### Налаштування користувача

Символ	Налаштування	Можливі опції
<b>b</b>	Звук	Увімк. / Вимк. (--)
<b>P</b>	Обмеження потужності	15 - 73
<b>H</b>	Режим витяжки	1 - 4
<b>dF</b>	Auto Breeze	Увімк. / Вимк. (--)
<b>E</b>	Історія попереджень/помилки	Список останніх попереджень/помилки.

### Щоб ввести налаштування користувача,

натисніть і утримуйте  протягом 3 секунд. Потім натисніть і утримуйте . Налаштування з'являються на таймері для лівих зон готування.

**Навігація в меню:** меню складається із символу налаштування та значення. На задньому таймері з'являється символ, а на передньому таймері — значення. Для переходу між налаштуваннями натисніть  на передньому таймері. Щоби змінити значення налаштування, натисніть  або  на передньому таймері.

**Щоби вийти з меню:** натисніть .

### OffSound Control

Звуки можна увімкнути/вимкнути в «Меню > Налаштування користувача».



Див. розділ «Структура меню».

Коли звукові сигнали вимкнено, ви однаково почуєте звуковий сигнал, коли:

- ви торкаєтесь
- спрацює таймер,
- ви натискаєте неактивний символ.

## 7. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ

### 7.1 Автоматичне вимикання

**Функція автоматично вимикає варильну поверхню у разі, якщо:**

- усі зони готування, а також витяжку деактивовано,
- ви не встановили жодного ступеня нагріву або швидкості вентилятора після увімкнення варильної поверхні,
- ви вилили або поклали щось на панель керування більш, ніж на 10 секунд (каструлю, ганчірку тощо). Лунає звуковий сигнал, і варильна поверхня вимикається. Зніміть предмет або очистьте панель керування.
- варильна поверхня занадто нагрілася (наприклад, це може статися після кипіння всієї води в каstrулі). Зачекайте, доки зона нагрівання охолоне, перш ніж знову використовувати варильну поверхню.
- Ви не вимикаєте зону нагрівання й не змінюєте ступінь нагрівання. Через деякий час варильна поверхня вимикається.

**Співвідношення між ступенем нагріву / швидкістю вентилятора і часом, після якого прилад вимикається:**

Ступені нагріву	Варильна поверхня вимикається через
1 - 2	6 годин
3 - 4	5 годин
5	4 години
6 - 9	1,5 години

Налаштування швидкості вентилятора	Витяжка вимикається через
	10 годин

### 7.2 Пауза

Ця функція налаштовує всі зони нагрівання, які працюють, на режим найнижчої температури. Швидкість вентилятора витяжки знижується до 1. Якщо ви активуєте функцію під час роботи витяжки в автоматичному режимі, швидкість вентилятора витяжки не зменшується.

Під час роботи функції можна використовувати та . Усі інші символи на панелі керування заблоковано.

Функція не припиняє роботу функції «Таймер».

**1. Щоб увімкнути функцію:** натисніть .

Ступінь нагріву знижується до 1. Швидкість вентилятора витяжки знижується до 1.

**2. Щоби вимкнути функцію,** натисніть .

З'явиться попереднє налаштування ступеня нагрівання / швидкості вентилятора.

### 7.3 Блокування

Можна заблокувати панель керування під час роботи варильної поверхні. Це запобігає випадковій зміні встановленого ступеня налаштування нагрівання / швидкості вентилятора.

Спочатку встановіть ступінь налаштування нагрівання / швидкість вентилятора.

**Щоб увімкнути функцію:** натисніть .




**Щоби вимкнути функцію:** натисніть  ще раз.




Ця функція вимикається після вимкнення варильної поверхні.




## 7.4 Захист від доступу дітей

Ця функція запобігає випадковому вмиканню варильної поверхні та витяжки.



**Щоб увімкнути функцію:** натисніть . Не встановлюйте ступінь нагріву/швидкість витяжки. Натисніть і утримуйте  протягом 3 секунд, доки не з'явиться індикатор над символом. Вимкніть варильну поверхню за допомогою .



Функція залишається увімкненою після вимкнення варильної поверхні. Індикатор над символом  світиться.

**Щоби вимкнути функцію:** натисніть . Не встановлюйте ступінь нагріву/швидкість витяжки. Натисніть і утримуйте  протягом 3 секунд, доки не зникне індикатор над символом. Вимкніть варильну поверхню за допомогою .

## Готування з увімкненою функцією:

натисніть  і утримуйте протягом 3 секунд, доки індикатор над символом не зникне. Тепер можна керувати варильною поверхнею. Коли варильна поверхня вимикається за допомогою , функція вмикається знову.


## 7.5 Bridge



Ця функція працює, лише коли каструля накриває центри двох зон. Додаткову інформацію щодо правильного розміщення посуду див. у розділі «Використання зон готування».

Ця функція поєднує дві ліві зони готування, і вони працюють як одна зона готування.

Спочатку встановіть ступінь нагрівання для однієї лівої зони готування.

**Щоб увімкнути функцію:** торкніться . Щоби встановити або змінити ступінь нагрівання, торкніться одного із сенсорів керування.

**Щоб вимкнути функцію,** торкніться . Зони готування працюють незалежно.

## 8. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 8.1 Посуд



Завдяки сильному електромагнітному полю індукційних зон нагрівання вміст посуду нагрівається дуже швидко.

Використовуйте відповідний посуд на індукційних зонах нагрівання.

- Щоб запобігти перегріванню та покращити ефективність роботи зон, посуд повинен бути якомога товстішим і рівнішим.
- Перш ніж ставити посуд на варильну поверхню, переконайтеся, що його дно чисте та сухе.
- Завжди будьте обережні, щоб не ковзати та не терти посуд по краях і кутах скла оскільки це може призвести до сколів або пошкодження скляної поверхні.

### Матеріал посуду

- **рекомендовано:** чавун, сталь, емальована сталь, неіржавна сталь,

посуд з багат шаровим дном (позначений як придатний виробником).

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

#### **Посуд є придатним для індукційної варильної поверхні, якщо:**

- вода швидко закипає в посуді на зоні, для якої встановлено найвищий ступінь нагрівання;
- до дна посуду притягується магніт.

#### **Розміри посуду**

- Індукційні зони нагрівання автоматично пристосовуються до розміру дна посуду. Інформацію щодо правильних розмірів посуду див. у розділі «Технічні дані» > «Специфікація зон нагрівання». Поставте посуд у центр обраної зони нагрівання.
- Ефективність зони нагрівання залежить від діаметра посуду. Для оптимальної передачі тепла використовуйте посуд із діаметром дна, подібним до розміру зони нагрівання (див. максимальні значення діаметра посуду в розділі «Технічні дані» > «Специфікація зон нагрівання»):
  - Посуд діаметром, меншим за розмір певної зони нагрівання, отримує лише частину потужності, що виробляється зоною нагрівання, що призводить до більш повільного підігріву.
  - З міркувань безпеки та для отримання оптимальних результатів готування не використовуйте посуд більшого розміру, ніж зазначено в розділі «Специфікації зон нагрівання». Не залишайте посуд близько до панелі керування під час процесу готування. Це може вплинути на функціонування панелі керування або випадково активувати функції варильної поверхні.

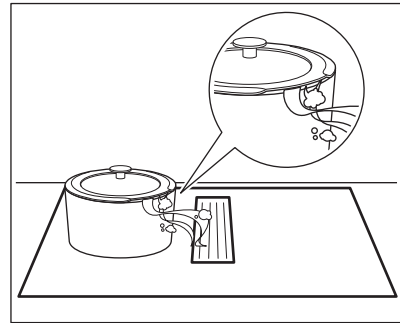


Див. розділ «Технічні дані».

#### **Кришки для відведення пари**

Щоби додатково оптимізувати сеанси готування, окрім витяжки можна використовувати спеціальні кришки для

відведення пари на вашому посуді. Кришки призначені для того, щоби спрямовувати пару, що утворюється всередині каstrулі, у напрямку витяжки, зменшуючи небажаний запах готування та надмірну вологість повітря на кухні. Кришки можна придбати окремо в кількох розмірах, які відповідають розповсюдженим типам посуду. Для отримання додаткової інформації відвідайте наш веб-сайт.



## **8.2 Шум під час роботи**



Шуми є нормальними і не свідчать про несправність. Шум посуду може відрізнятися залежно від матеріалу посуду та рівня потужності.

#### **Шуми, пов'язані з посудом:**

- потріскування: посуд виготовлено з різних матеріалів (конструкція «сандвіч»).
- свист: зону готування встановлено на високому рівні потужності, крім того, посуд виготовлено з різних матеріалів (конструкція «сандвіч»).
- гудіння: встановлено високий рівень потужності.

#### **Шуми, пов'язані з варильною поверхнею:**

- клацання: відбувається перемикання електроенергії.
- шипіння, дзижчання: працює вентилятор.
- ритмічний звук: посуд визначено.

### 8.3 Öko Timer (Таймер еко)

З метою заощадження енергії нагрівальний елемент зони нагрівання вимикається раніше, ніж таймер зворотного відліку подасть звуковий сигнал. Ця різниця у часі залежить від встановленого значення ступеня нагріву та часу готування.

### 8.4 Спрощений посібник з приготування

Співвідношення між ступенем нагрівання та споживанням електроенергії зоною

нагрівання не є лінійним. Збільшення ступеня нагрівання не є пропорційним збільшенню споживання електроенергії. Це означає, що зона нагрівання з середнім ступенем нагрівання використовує менш ніж половину своєї потужності.



Дані в таблиці є орієнтовними.

Ступені нагріву	Використовуйте для:	Час (хв)	Поради
1	Підтримання готової страви теплою.	у разі необхідності	Накрийте посуд кришкою.
1 - 2	Голландський соус, розтоплення: масло, шоколад, желатин.	5 - 25	Час від часу перемішуйте.
2	Замочити: збитих омлетів, запіканки з яєць.	10 - 40	Готуйте з кришкою.
2 - 3	Приготування рису та страв на основі молока, розігрівання готових страв.	25 - 50	Додайте до рису щонайменше вдвічі більше рідини, перемішайте молочні страви через половину часу готування.
3 - 4	Тушкування овочів, риби, м'яса.	20 - 45	Додайте кілька столових ложок води. Перевіряйте кількість води під час готування.
4 - 5	Готування картоплі й інших овочів на парі.	20 - 60	Налийте на дно каструлі води рівнем 1-2см. Перевіряйте кількість води під час готування. Тримайте кришку на каструлі.
4 - 5	Готуйте більшу кількість їжі, тушкованих супів та супів.	60 - 150	До 3 л рідини плюс інгредієнти.
6 - 7	Легке смаження: шніцелів, кордон блю, відбивних, фрикадельок, сардельок, печінки, борошняної підливки, яєць, омлетів, оладок.	у разі необхідності	За потреби перевертайте продукти.
7 - 8	Інтенсивне смаження дерунів, філе, стейків.	5 - 15	За потреби перевертайте продукти.
9	Кип'ятіння води, готування макаронів, обсмажування м'яса (гуляш, тушковане м'ясо), приготування картоплі фрі.		
<b>P</b>	Кип'ятіння великої кількості води. PowerBoost увімкнено.		

## 8.5 Поради й рекомендації щодо витяжки

- Решітку, що накриває витяжку, виготовлено з алюмінію.
- Коли ввімкнено режим AUTO, вентилятор запускається на низькій

швидкості на початку кожного сеансу готування. Швидкість поступово збільшується. Можна також налаштувати швидкість вентилятора вручну.

## 9. ДОГЛЯД І ОЧИЩЕННЯ

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 9.1 Загальна інформація

- Очищуйте варильну поверхню після кожного використання.
- Дно посуду, в якому ви готуєте, має бути завжди чистим.
- Подряпини або темні плями на поверхні не впливають на роботу варильної поверхні.
- Використовуйте спеціальний засіб для чищення, що підходить для цієї варильної поверхні.
- Завжди використовуйте шкребок, рекомендований для скляних варильних поверхонь. Використовуйте шкребок лише як додатковий інструмент для очищення скла після стандартної процедури очищення.

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Не використовуйте ножі або будь-які інші гострі металеві інструменти для очищення скляної поверхні.

### 9.2 Чищення варильної поверхні

- **Негайно видаліть:** розплавлену пластмасу й полімерну плівку, соль, цукор та залишки страв, що містять цукор, якщо цього не зробити, то забруднення може призвести до пошкодження варильної поверхні. Будьте обережні, щоб уникнути опіків. Використовуйте спеціальний шкребок для варильних поверхонь під гострим кутом до скляної поверхні і пересувайте лезо по поверхні.

- **Видаліть, коли варильна поверхня достатньо охолоне:** валняні та водяні розводи, плями жиру, блискуче металеве знебарвлення. Очищуйте варильну поверхню вологою ганчіркою та неабразивним мийним засобом. Після очищення витріть варильну поверхню насухо м'якою ганчіркою.
- **Видалення блискучого металевого знебарвлення:** скористайтеся розчином води з оцтом та витріть скляну поверхню ганчіркою.

### 9.3 Очищення витяжки

#### Решітка

Решітка спрямовує повітря у витяжку. Крім того, вона захищає систему витяжки та запобігає випадковому падінню сторонніх предметів всередину. Решітку можна мити вручну або в посудомийній машині. Протріть решітку м'якою тканиною.

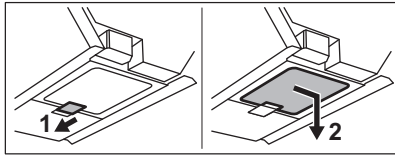
#### Піддон

Під витяжкою є піддон. Він збирає конденсат, що утворюється під час кожного процесу готування. У будь-який час із системи витяжки вода може капати в піддон. Не забувайте регулярно спорожнювати піддон. Піддон видно зверху, якщо зняти решітку та корпус фільтра разом з фільтрами.

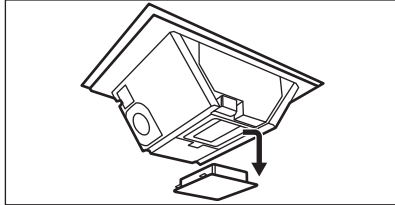
Перш ніж дістатися до піддону, переконайтеся, що вміст шухляди або шафи під варильною поверхнею захищено від випадкового розливання.

1. Щоб дістатися до піддону, спочатку розблокуйте центральну засувку. Витягніть засувку в протилежному напрямку. Візьміться за піддон обома руками та обережно витягніть його

вправо.



2. Пересуньте піддон вертикально вниз. Будьте обережні, щоб не пролити воду.



3. Утилізуйте воду та промийте піддон. Піддон можна мити вручну (за допомогою мила та м'якої ганчірки / губки) або в посудомийній машині (стандартний цикл).



#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

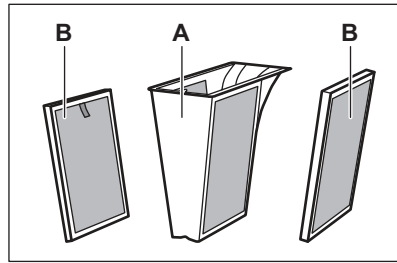
Стежте, щоб рідина не потрапила всередину витяжки.

#### Якщо вода або інші рідини пролилися всередину системи витяжки:

1. Вимкніть витяжку.
2. Підніміть решітку й обережно очистіть зону витяжки вологою ганчіркою або губкою та м'яким мийним засобом.
3. Протріть зібрану рідину на дні камери витяжки губкою або сухою ганчіркою.
4. За потреби очистіть фільтр (див. розділ «Очищення фільтра витяжки»).
5. За потреби спорожніть піддон.
6. Увімкніть витяжку, встановіть рівень швидкості вентилятора на 2 або вище й дайте їй попрацювати деякий час, щоб позбутися залишкової вологи.



#### 9.4 Очищення та оновлення фільтрів витяжки

Фільтрувальний блок складається з таких елементів: жирові фільтри разом з корпусом жирового фільтра **A** та знімні вугільні фільтри з тривалим терміном експлуатації **B**.



Жировловлювальні фільтри **A** збирають жир, олію та залишки їжі та запобігає їх потраплянню в систему витяжки. Вугільні фільтри з тривалим терміном експлуатації **B**, що містить матеріал з активованого вугілля, нейтралізують запахи диму та приготування їжі.

Очищуйте фільтри регулярно і оновлюйте їх періодично:

- Очищуйте жирові фільтри **A**, як тільки стане видно накопичений жир. Частота очищення залежить від кількості жиру та олії, що використовується під час готування. Рекомендується очищувати фільтри один раз на місяць або частіше, якщо це необхідно.
- Очищуйте вугільні фільтри з тривалим терміном експлуатації **B** лише тоді, коли видно накопичений жир.
- Оновлюйте вугільні фільтри з тривалим терміном експлуатації **B**, лише коли з'являється повідомлення . Максимальна кількість циклів оновлення становить 8 (приблизно 3 роки). Після цього фільтри необхідно замінити на нові.
- Крім того, варильна поверхня має вбудований лічильник з повідомленням, яке нагадує про очищення жирових фільтрів та оновлення вугільних фільтрів з тривалим терміном експлуатації. Лічильник повідомлень автоматично перезапуститься під час першого вмикання витяжки. Через 140 годин використання індикатор  починає блимати, сигналізуючи про те, що настав час очистити жирові фільтри та оновити вугільні фільтри з тривалим

терміном експлуатації **В**. Повідомлення залишається ввімкненим протягом 30 секунд після вимкнення витяжки та варильної поверхні. Повідомлення не блокує використання варильної поверхні.

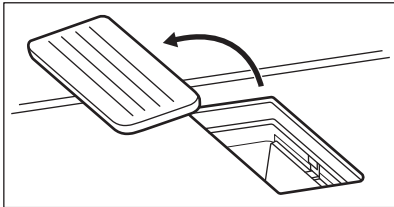
### **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Перенасичені фільтри можуть становити ризик виникнення пожежі.

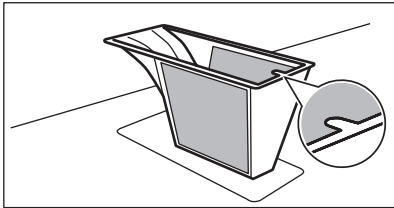
## Розбирання / збирання фільтрів

Фільтри та їх корпуси розташовані безпосередньо під решіткою в центрі варильної поверхні. Обережно видаліть їх, оскільки вони можуть бути слизькими через накопичений жир.

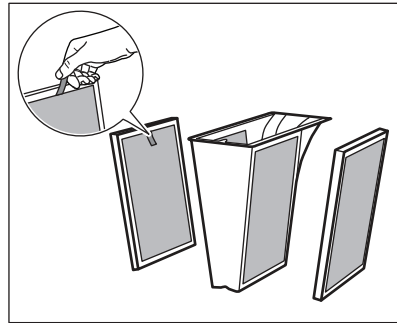
### 1. Видаліть сітку.



### 2. Вийміть корпус жирового фільтра, тримаючи за ручку, що виступає.



### 3. Вийміть вугільні фільтри з тривалим терміном експлуатації, тримаючи за ручку.



4. Після очищення знову зберіть фільтр:
  - a. Вставте вугільні фільтри з тривалим терміном експлуатації в систему витяжки вздовж вбудованих напрямних.
  - b. Помістіть корпус жирового фільтра назад всередину.
  - c. Встановіть решітку на місце.

## Очищення жирових фільтрів і корпусу жирового фільтра

1. Ретельно промийте корпус жирового фільтра теплою водою з використанням м'якого засобу для чищення, потім промийте його теплою водою. За потреби можна використовувати м'яку губку, тканину або неабразивну щітку для видалення залишків їжі.


Мийте жирові фільтри та корпус жирового фільтра в посудомийній машині під час будь-якого стандартного циклу миття.



Залежно від типу мийного засобу та кількості циклів миття в посудомийній машині на сітці може з'явитися незначне знебарвлення. Це не впливає на роботу жирового фільтра.

Не рекомендується використовувати паперові рушники під час очищення/сушіння компонентів фільтра.

2. Залиште його на деякий час для висихання за кімнатної температури.


3. Встановіть корпус жирового фільтра разом із жировими фільтрами назад всередину.
4. Якщо повідомлення  увімкнено, натисніть і недовго утримуйте , щоб скинути дані лічильника.  
Лічильник перезапуститься.

### Очищення вугільних фільтрів із тривалим терміном експлуатації

1. Ретельно промийте фільтри в теплій воді без засобів для чищення. Мийні засоби можуть пошкодити вугільну фільтрацію. За потреби можна використовувати м'яку губку, тканину або неабразивну щітку для видалення залишків їжі. Крім того, після видалення більш сильного бруду з фільтрів можна мити фільтри в посудомийній машині при температурі 65–70 °C (з використанням програми тривалістю довше 90 хв), без мийних засобів і без іншого посуду в машині.

2. Залиште фільтри висохнути протягом ночі за кімнатної температури. Перед збиранням фільтри необхідно повністю висушити.
3. Зберіть фільтрувальний блок і вставте його назад.

### Оновлення вугільних фільтрів з тривалим терміном експлуатації

1. Спочатку почистіть фільтри, як описано вище.
2. Покладіть фільтр у духову шафу, установіть програму на 100 °C та 120 хв. Встановіть фільтри на середню комбіновану решітку. Використовуйте функцію духовки без вентилятора.
3. Зберіть фільтрувальний блок і вставте його назад.
4. Коротко натисніть , щоб скинути лічильник.  
Лічильник перезапуститься.

## 10. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ






### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 10.1 Дії в разі виникнення проблем

Проблема	Можлива причина	Спосіб вирішення
Варильна поверхня не вмикається або не працює.	Варильну поверхню не під'єднано до мережі або під'єднано неправильно.	Перевірте, що варильну поверхню правильно під'єднано до мережі.
	Запобіжник перегорів.	Переконайтеся в тому, що запобіжник є причиною несправності. Якщо запобіжник перегорить ще раз, зверніться до кваліфікованого електрика.
	Ви не встановили ступінь нагрівання протягом 60 секунд.	Увімкніть варильну поверхню знову та встановіть ступінь нагрівання не пізніше ніж через 60 секунд.
	Ви торкнулися двох або більшої кількості сенсорних кнопок одночасно.	Торкніться лише однієї сенсорної кнопки.

Проблема	Можлива причина	Спосіб вирішення
	Працює Пауза.	Див. розділ «Пауза».
	На панелі керування є плями води або жиру.	Очистіть панель керування.
Ви можете почути безперервний звуковий сигнал.	Неправильне підключення до електромережі.	Від'єднайте прилад від електромережі. Зверніться до кваліфікованого електрика, щоб перевірити встановлення.
Неможливо вибрати максимальний ступінь нагрівання для однієї із зон готування.	Інші зони споживають максимальну доступну потужність. Ваша варильна поверхня працює належним чином.	Зменште ступінь нагрівання інших зон готування, підключених до однієї фази. Див. розділ «Управління потужністю».
Лунає звуковий сигнал, і варильна поверхня вимикається. Коли варильна поверхня вимикається, лунає звуковий сигнал.	Ви щось поставили на одну або кілька сенсорних кнопок.	Заберіть предмет із сенсорних кнопок.
Варильна поверхня вимикається.	Ви поставили щось на сенсорну кнопку  .	Заберіть предмет із сенсорної кнопки.
Не вмикається індикатор залишкового тепла.	Зона не нагрівається, тому що працює недовго або датчик пошкоджено.	Якщо зона працювала достатньо, щоб нагрітися, зверніться до авторизованого сервісного центру.
Панель керування стане гарячою на дотик.	Посуд завеликий або ви розташували його занадто близько до панелі керування.	За можливості ставте великий посуд на задні зони нагрівання.
У разі торкання сенсорних кнопок на панелі управління немає жодного звуку.	Звукові сигнали деактивовано.	Активуйте звукові сигнали. Див. розділ «Щоденне користування».
Над символом  засвітиться індикатор.	Працює Захист від доступу дітей або Блокування.	Див. розділи «Захист від доступу дітей» і «Блокування».
Сектор керування блимає.	На зоні готування немає посуду або вона не повністю накрита.	Поставте посуд так, щоб він повністю накривав зону готування.
	Невідповідний посуд.	Використовуйте посуд, придатний для індукційних конфорок. Див. розділ «Поради та рекомендації».
	Діаметр дна посуду занадто малий для зони готування.	Користуйтеся посудом відповідного розміру. Див. розділ «Технічні дані».
Нагрівання займає багато часу.	Посуд надто малий і отримує лише частину потужності, що виробляється зоною нагрівання.	Для оптимальної передачі тепла використовуйте посуд із діаметром дна, подібним до розміру зони нагрівання (див. максимальні значення діаметра посуду в розділі «Технічні дані» > «Специфікація зон нагрівання»).

Проблема	Можлива причина	Спосіб вирішення
Витяжка не запускається або вимикається. Індикатори над символами керування витяжкою також можуть блимати.	Вентилятор може вимикатися автоматично за певних умов, наприклад, якщо приміщення погано вентилується.	Відкрийте вікно. Можливо, знадобиться встановити віконний вимикач. Див. розділ «Збірка». Якщо віконний вимикач встановлено, переконайтеся, що встановлення виконано правильно. Див. брошуру зі встановлення. Натисніть будь-який символ. Витяжка знову працює.
Вентилятор витяжки не працює належним чином, коли активовано функції витяжки.	Температура навколишнього середовища навколо витяжки надто висока. Недостатня циркуляція повітря всередині та навколо витяжки.	Вимкніть варильну поверхню і від'єднайте її від електромережі. Зачекайте принаймні 10 секунд, а потім знову підключіть її. Інші пропозиції: Спробуйте знизити температуру оточуючого простору. Дістаньте фільтр витяжки та видаліть залишкову вологу всередині витяжки. Див. розділ «Догляд та очищення». Залиште систему витяжки висохнути впродовж одного дня, а потім знову ввімкніть її.
Пара, що утворюється під час готування, недостатньо поглинається витяжкою.	Кришки на посуді розташовано неправильно.	Якщо ваш посуд не має вентиляційних кришок, переконайтеся, що кришки нахилиються так, щоби пара, що вивільняється, спрямовувалася до витяжки. Для отримання інформації про спеціальні кришки для відведення пари, рекомендовані для використання з вбудованою витяжкою, див. розділ «Поради та рекомендації».
	Фільтр витяжки є перенасиченим.	Очистіть і відновіть фільтр витяжки та скиньте сповіщення. Див. розділ «Догляд та очищення».
 і відображається число.	Сталася помилка роботи варильної поверхні.	Вимкніть варильну поверхню та ввімкніть її знову через 30 секунд. Якщо  загоряється знову, від'єднайте варильну поверхню від електромережі. Через 30 секунд знову підключіть варильну поверхню. Якщо проблема не зникає, зверніться до авторизованого сервісного центру.

## 10.2 Якщо ви не можете знайти рішення...

Якщо ви не можете усунути проблему, зверніться до закладу, де ви придбали прилад, або до служби технічної підтримки. Повідомте інформацію з таблички з технічними даними. Переконайтеся, що ви правильно

користувались варильною поверхнею. Якщо ви неправильно користувалися приладом, візит майстра або дилера буде платним навіть у гарантійний період. Інформація про гарантійний період та авторизований сервісний центр вказані у гарантійному буклеті.

## 11. ТЕХНІЧНІ ДАНІ

### 11.1 Табличка з технічними даними

Модель NCH74B01CB  
Тип 67 B4A 01 AD  
Індукція 7.35 кВт  
Серійний номер .....  
AEG

Номер виробу (PNC) 949 598 068 00  
220 - 240 В / 400 В 2N, 50 Гц  
Вироблено в: Німеччині  
7.35 кВт



### 11.2 Специфікація зон готування

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

Потужність зон готування може дещо відрізнятися від значень, наведених у таблиці. Вона змінюється залежно від матеріалу та розмірів посуду.

Для оптимальної передачі тепла та оптимальних результатів готування

використовуйте посуд із діаметром дна, подібним до розміру зони нагрівання (див. максимальне значення діаметра посуду в таблиці). Не використовуйте посуд, діаметр якого перевищує діаметр зони нагрівання.

## 12. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

### 12.1 Інформація про виріб відповідно до Регламенту ЄС щодо екологічного проектування для варильної поверхні

Ідентифікатор моделі	NCH74B01CB	
Тип варильної поверхні	Вбудована варильна поверхня	
Кількість зон для готування	4	
Технологія підігріву	Індукція	
Діаметр круглих зон для готування (Ø)	Передня ліва	21.0 см
	Задня ліва	21.0 см
	Передня права	14.5 см
	Задня права	18.0 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	180.2 Вт•год/кг
	Задня права	178.3 Вт•год/кг
Споживання електроенергії варильною поверхнею (EC electric hob)		184.2 Вт•год/кг

IEC / EN 60350-2 — Електричні побутові прилади для готування їжі — частина 2: Варильні поверхні — Способи вимірювання продуктивності.

Показники споживання електроенергії, пов'язані із зоною для готування, позначено позначками для відповідних зон нагрівання.

## 12.2 Варильна поверхня - енергозбереження

Дотримуючись наведених нижче порад, ви можете зберігати енергію під час щоденного готування.

- Підігріваючи воду, наливайте лише потрібний об'єм.
- Якщо можливо, накривайте посуд кришкою.
- Розміщуйте посуд безпосередньо в центрі зони нагрівання.
- Використовуйте залишкове тепло для підтримання страви теплою або розтоплення продуктів.

## 12.3 Інформація про виріб щодо енергоспоживання та максимального часу досягнення відповідного режиму низького енергоспоживання

Споживання енергії у вимкненому стані	0.3 Вт
Максимальний час, необхідний обладнанню для автоматичного досягнення за- стосовного режиму низької потужності	2 хв

## 12.4 Інформація про виріб та Інформаційний листок виробу для витяжки

Інформаційний лист про продукт відповідно до (ЄС) № 65/2014		
Найменування або торгова марка постачальника	AEG	
Ідентифікатор моделі	NCH74B01CB	
Щорічне споживання енергії – AEEhood	32.7	кВтч/рік
Клас енергоефективності	A+	
Динамічна ефективність рідини –FDEhood	32.0	
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	270.0	м³/ч
Максимальна витрата повітря при нормальному використанні	550.0	м³/ч
Витрата повітря при інтенсивному/поширеному режимі	650.0	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>	42.6	
Виміряна величина витрати повітря в найвищій точці ефективності – Q <sub>BEP</sub>	286.7	м³/ч
Вимірний тиск повітря в найвищій точці ефективності – P <sub>BEP</sub>	449	Па
Максимальна витрата повітря – Q <sub>max</sub>	650.0	м³/ч
Виміряна споживана потужність у найвищій точці ефективності – W <sub>BEP</sub>	111.9	Вт
Номинальна 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: IEC / EN 61591, IEC / EN 60704-1, IEC / EN 60704-2-13, IEC / EN 50564.


## 12.5 Витяжка — енергозбереження


Дотримуючись наведених нижче порад, ви можете зберігати енергію під час щоденного готування.

- Коли ви починаєте готувати, встановіть низьку швидкість вентилятора витяжки. Після завершення готування залиште витяжку працювати кілька хвилин.

- Збільшуйте швидкість вентилятора лише для того, щоб позбутися великої кількості пари або диму. Рекомендується використовувати функцію Boost лише в екстремальних ситуаціях.
- Регулярно очищуйте фільтр витяжки та за необхідності замініть його для забезпечення ефективності.
- Використовуйте максимальний діаметр системи повітроводів для оптимізації ефективності та мінімізації шуму.

## 13. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

Здавайте на повторну переробку матеріали, позначені відповідним символом . Викидайте упаковку у відповідні контейнери для вторинної сировини. Допоможіть захистити навколишнє середовище та здоров'я інших людей і забезпечити вторинну переробку

електричних і електронних приладів. Не викидайте прилади, позначені відповідним символом , разом з іншим домашнім сміттям. Поверніть продукт до заводу із вторинної переробки у вашій місцевості або зверніться до місцевих муніципальних органів влади.







**aeg.com**

701132237-A-282024



**CE**