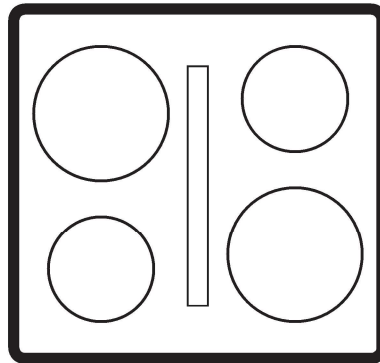




Electrolux

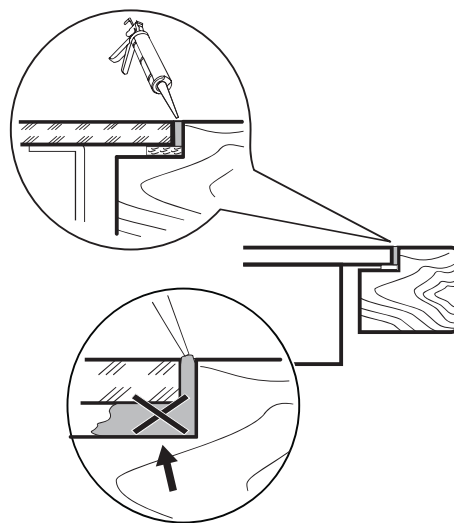
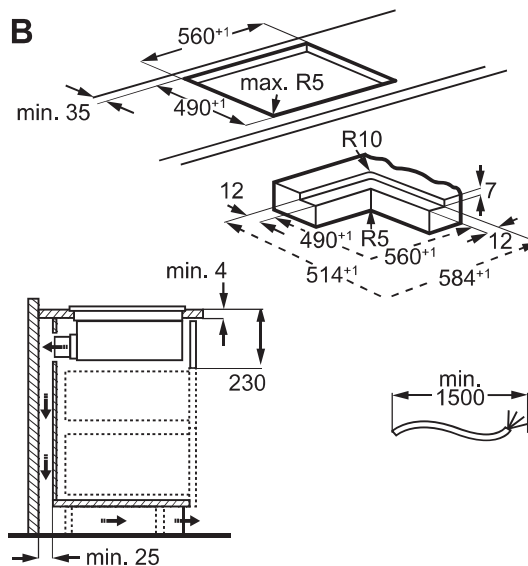
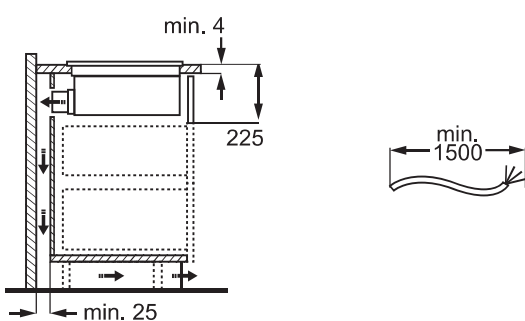
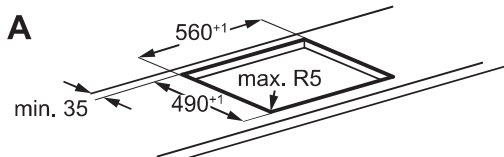
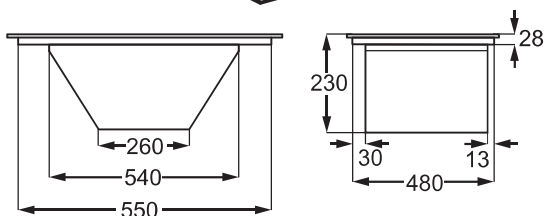
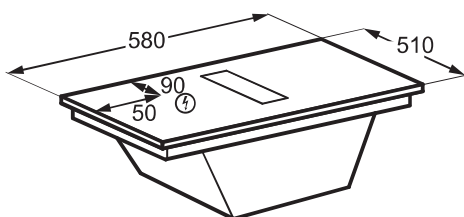
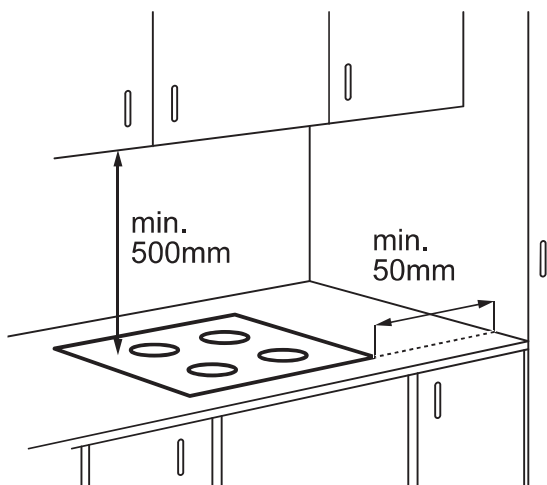


electrolux.com/register



ECC63410CT

INSTALACE / INSTALACJA / INŠTALÁCIA



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

How to Install your
 AEG/Electrolux Extractor Hob



Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	20	6. CODZIENNE UŻYTKOWANIE.....	29
2. INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	23	7. PRZEWODNIK PIECZENIA.....	31
3. MONTAŻ.....	25	8. PIEŁĘGNACJA I CZYSZCZENIE.....	32
4. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	27	9. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	34
5. OPIS PRODUKTU.....	28	10. DANE TECHNICZNE.....	35
		11. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	35
		12. OCHRONA ŚRODOWISKA.....	37

1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed instalacją i użyciem urządzenia należy dokładnie przeczytać dołączoną instrukcję. Producent nie odpowiada za obrażenia ani szkody wynikające z nieprawidłowej instalacji lub użytkowania. Instrukcję należy przechowywać w bezpiecznym i łatwo dostępnym miejscu do wykorzystania w przyszłości.

1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zos-

taną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń. Dzieci w wieku poniżej 8 lat i osoby o znacznym stopniu niepełnosprawności nie powinny zbliżać się urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.

- Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem .
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub zutylizować je odpowiedni sposób.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Dzieci i zwierzęta domowe należy trzymać z dala od urządzenia i chłodzenia.

- Włączyć zabezpieczenie przed dziećmi, jeśli jest dostępne.
- Dzieci nie mogą czyścić ani konserwować urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do stosowania w kuchni.
- Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego w pomieszczeniach zamkniętych.
- Urządzenie można użytkować w biurach, pokojach hotelowych, pokojach w pensjonatach, domach dla gości w gospodarstwach rolnych i innych podobnych miejscach, gdy intensywność użytkowania nie wykracza poza typowe użytkowanie w gospodarstwie domowym.
- **OSTRZEŻENIE:** Zagrożenie pożarem: Nie przechowywać przedmiotów na powierzchni gotowania.
- **UWAGA:** Proces gotowania musi być nadzorowany. Należy zapewnić stały nadzór nad krótkim gotowaniem.
- **OSTRZEŻENIE:** Pozostawienie bez nadzoru potraw

zawierających tłuszcz lub olej na włączonej płycie grzejnej może być przyczyną pożaru.

- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy zachować ostrożność, aby nie dotknąć elementów grzejnych.
- Dym wskazuje na przegrzanie. Nigdy nie używać wody do gaszenia ognia w kuchni. Wyłączyć urządzenie i przykryć płomień np. kocem przeciwpożarowym lub pokrywą.
- **OSTRZEŻENIE:** Urządzenia nie wolno zasilać przez zewnętrzny wyłącznik, np. programator czasowy, ani ze źródła zasilania często wyłączanego przez zakład energetyczny.
- Na powierzchni płyty grzejnej nie wolno kłaść przedmiotów metalowych, jak sztućce lub pokrywki do garnków, ponieważ mogą one bardzo się rozgrzać.
- Nie uruchamiać urządzenia przed zainstalowaniem go w zabudowie.
- Urządzenia nie wolno czyścić myjką parową ani wodą pod ciśnieniem.

- Po zakończeniu gotowania należy wyłączyć pole grzejne za pomocą elementu sterującego. Nie polegać na działaniu układu wykrywania obecności naczyń.
- **OSTRZEŻENIE:** Jeśli na powierzchni pojawią się pęknięcia, należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć zagrożenia porażeniem prądem elektrycznym. Jeśli urządzenie podłączono bezpośrednio do skrzynki przyłączowej, należy wyłączyć bezpiecznik, aby odłączyć zasilanie urządzenia. W obu przypadkach należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Upewnić się, że w miejscu instalacji urządzenia jest zapewniona odpowiednia wentylacja, aby zapobiec cofaniu się do pomieszczenia spalin z urządzeń zasilanych opałem lub z kominika.
- Upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne i powietrze pobierane przez urządzenie nie jest kierowane do kanału służącego do odprowadzania dymu i pary z innych urządzeń (systemów centralnego ogrzewania, instalacji termosyfonowych, podgrzewaczy wody itp.).
- Nieprzestrzeganie tych zaleceń może prowadzić do cofania się gazów spalania, co powoduje ryzyko zatrucia tlenkiem węgla lub uduszenia.
- Jeśli urządzenie działa jednocześnie z innymi urządzeniami maksymalne podciśnienie wytwarzane w pomieszczeniu nie powinno przekraczać wartości 0,04 mbar.
- Aby zapobiec pożarowi, regularnie czyścić filtr okapu i usuwać osady tłuszczu.
- Jeśli przewód zasilający uległ uszkodzeniu, należy zlecić jego wymianę producentowi urządzenia, autoryzowanemu centrum serwisowemu lub też innej kompetentnej osobie, aby uniknąć niebezpieczeństwa porażenia prądem.
- Jeśli urządzenie jest podłączone bezpośrednio do zasilania, w instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Pełne odłączenie musi być zgodne z wymaganiami kategorii III ochrony przeciw-

przebiegiem. Możliwość odłączenia musi być dostępna w stałych przewodach zgodnie z obowiązującymi przepisami.

- **OSTRZEŻENIE:** Używać wyłącznie osłon do płyty grzejnej wyprodukowanych przez producenta urządze-

nia lub wskazanych jako odpowiednie przez producenta urządzenia w instrukcji obsługi, lub dostarczonych razem z urządzeniem. Użycie nieodpowiednich osłon może skutkować wypadkiem.

2. INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2.1 Installation

OSTRZEŻENIE!

Tylko wykwalifikowany technik może zainstalować to urządzenie.

OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uszkodzeniem urządzenia.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Szczegółowe instrukcje montażu znajdują się w instrukcji instalacji.
- Zachować minimalne odstępny od innych urządzeń i mebli.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze stosować rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.
- Zabezpieczyć krawędzie szafki przed pęcznieniem od wilgoci za pomocą odpowiedniego uszczelnacza.
- Zabezpieczyć spód urządzenia przed dostępem pary i wilgoci.
- Nie instalować urządzenia obok drzwi lub pod oknem, aby otwierając drzwi lub okno nie zrzucić gorącego naczynia z urządzenia.
- Nie należy instalować wyciągu tak, aby wywiewał powietrze do wnęki ściennej, jeśli nie jest do tego przeznaczona.
- Przy instalacji bezkanałowej wylot wentylatora musi być umieszczony bezpośrednio przy ścianie lub oddzielony dodatkową ścianą szafy, aby zapobiec dostępowi do łopatek wentylatora.

- W dolnej części każdego urządzenia znajdują się wentylatory chłodzące.
- Jeśli urządzenie zainstalowano nad szufladą:
 - Nie przechowywać drobnych przedmiotów ani papieru, które mogłyby uszkodzić wentylatory chłodzące lub układ chłodzenia.
 - Utrzymywać co najmniej 2 cm odległości między spodem urządzenie a zawartością szuflady.
- Usunąć wszystkie przegrody zamontowane w szafce pod urządzeniem.

2.2 Podłączenie elektryczne

OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk zgodnie ze schematem połączeń lub instrukcją instalacji.
- Przy instalacji z odprowadzeniem do okapu oraz gdy akcesoria są obecne lub obowiązkowe (zawór ścienny, przełącznik okienny i/lub otwieracz okien) połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk, zgodnie ze schematem połączeń lub instrukcją instalacji.
- Urządzenie należy uziemić.
- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności należy odłączyć urządzenie od zasilania.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.

- Obluzowane lub nieprawidłowe przewody zasilające lub wtyczki mogą prowadzić do przegrzania zacisku.
- Użyć odpowiedniego kabla zasilającego.
- Nie dopuszczać do splątania kabla zasilającego.
- Upewnić się, że zainstalowano zabezpieczenie przed porażeniem prądem.
- Użyć zacisku odciążającego na przewodzie.
- Upewnić się, że kabel zasilający lub wtyczka (jeśli dotyczy) nie dotyka gorących powierzchni.
- Nie stosować rozgałęziaczy ani przedłużaczy.
- Unikać uszkodzenia wtyczki i kabla zasilającego. W razie potrzeby wymiany urządzenia musi go gotowe autoryzowane centrum serwis lub wykwalifikowany elektryk.
- Zabezpieczenie przed porażeniem żywych i izolowanych części musi być bezpiecznie zamocowane i nie powinno być zdejmowane bez narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Zapewnić dostęp do wtyczki po zainstalowaniu.
- Jeśli gniazdko jest poluzowane, nie należy podłączać wtyczki przewodu zasilającego.
- Nie odłączać urządzenia, ciągnąc za przewód zasilający. Zawsze ciągnąć za wtyczkę.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączniki automatyczne, bezpieczniki topikowe (typu wykręcanego – wyjmowane z oprawki), wyłączniki różnicowoprądowe oraz styczniki.
- Instalacja elektryczna musi być wyposażona w wyłącznik odłączający urządzenie od zasilania we wszystkich biegunach, o szerokości otworu styku co najmniej 3 mm.
- Upewnić się, że otwory wentylacyjne nie są zablokowane. Wykwalifikowana osoba musi okresowo sprawdzać wentylację.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Wyłączyć pole grzejne po każdym użyciu.
- Nie należy kłaść sztućców ani pokrywek garnków na polach grzejnych, gdyż mogą się one nagrzać.
- Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub gdy ma ono kontakt z wodą.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania.
- Jeśli powierzchnia urządzenia jest pęknięta, należy natychmiast odłączyć urządzenie od zasilania.
- Gdy urządzenie jest włączone, użytkownicy z wszczepionym rozrusznikiem serca nie powinni zbliżać się do indukcyjnych pól grzejnych na odległość mniejszą niż 30 cm.
- Ostrożnie wkładać jedzenie do gorącego oleju, gdyż może on pryskać.
- Nigdy nie używać otwartego ognia podczas pracy okapu.
- Nie używać folii aluminiowej ani innych materiałów między powierzchnią gotowania a naczyniami, chyba że producent urządzenia określił inaczej.
- Należy stosować wyłącznie akcesoria zalecane do tego urządzenia przez producenta.

OSTRZEŻENIE!

Ryzyko pożaru i wybuchu.

- Podgrzane tłuszcze i oleje mogą wydzielać łatwopalne opary. Trzymać z dala od ognia i gorących przedmiotów.
- Gorące opary oleju mogą spowodować samozapłon.
- Zużyty olej z resztkami jedzenia może zapalić się w niższych temperaturach.
- Nie umieszczać w pobliżu urządzenia produktów łatwopalnych.

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Aby uniknąć poparzenia, nie należy stawiać gorących naczyń na panelu sterowania.
- Nie kłaść gorących pokrywek na szklanej powierzchni płyty grzejnej.
- Nie dopuszczać do wygotowania się potrawy.
- Aby uniknąć uszkodzenia powierzchni urządzenia, należy chronić je przed

2.3 Sposób użytkowania

OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Przed pierwszym użyciem należy usunąć wszystkie opakowania, etykiety i folię ochronną (jeśli dotyczy).

grzejnej może nagrzewać przedmioty w szufladzie.

Montaż obudowy filtra

Urządzenie należy zawsze eksploatować z filtrami przeznaczonymi dla wybranego trybu instalacji. Patrz „Wybór filtra”. Przed pierwszym użyciem upewnić się, że filtry zostały włożone do okapu uchwytnymi do wewnątrz. Następnie założyć kratkę na okap.

3.3 Mocowanie uszczelki

Instalacja na blacie

1. Oczyszczyć blat roboczy wokół wycięcia.
2. Przykleić dołączoną w komplecie 2x6 mm taśmę uszczelniającą wokół dolnej krawędzi płyty grzejnej, wzdłuż zewnętrznej krawędzi ramki ze . Nie naciągać taśmy. Styk końców taśmy uszczelniającej powinien znaleźć się pośrodku jednego z boków płyty grzejnej.
3. Przyciąć taśmę uszczelniającą na długość, pozostawiając kilka milimetrów zapasu. Połączyć ze sobą oba końce taśmy uszczelniającej.

Instalacja na równi z blatem

1. Wyczyścić rowki w blacie roboczym.
2. Pociąć dołączoną 3x10 mm taśmę uszczelniającą na cztery paski pasujące do długości rowków.
3. Końcówki pasków należy przycinać pod kątem 45°. Powinny one dokładnie mieścić się w rogach rowków.
4. Przykleić paski do rowków. Nie rozciągać pasków taśmy. Końce pasków taśmy nie mogą zachodzić na siebie.

Po osadzeniu płyty grzejnej wypełnić silikonem szczelinę między szkłem ceramicznym a blatem. Upewnić się, że silikon nie przedostaje się pod szkło ceramiczne.

3.4 Przewód zasilający

⚠ OSTRZEŻENIE!

Wszystkie połączenia elektryczne musi wykonać wykwalifikowany elektryk.

- Płyta grzejna jest wyposażona w przewód zasilający.
- Aby wymienić uszkodzony przewód zasilający, należy użyć przewodu typu H05VV-F o odporności na temperaturę co najmniej °C lub wyższą.
- Podłączenia za pomocą wtyków kontaktowych, wiercenia lub lutowania

końcówek przewodów oraz podłączanie kabla bez osłonki na końcu kabla są zabronione.

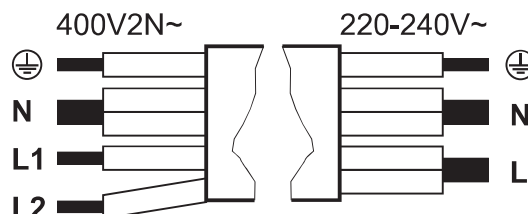
- W tym celu należy skontaktować się z pobliskim autoryzowanym centrum serwisowym. Przewód zasilający może wymienić wyłącznie wykwalifikowany elektryk.

Połączenie jednofazowe

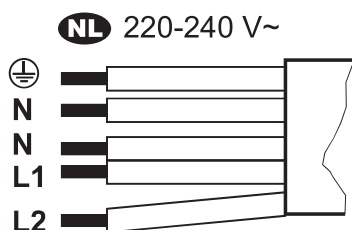
1. Zdjąć końcówkę z czarnego i brązowego przewodu.
2. Zdjąć izolację końcówek przewodów brązowego i czarnego.
3. Podłączyć końcówki przewodów czarnego i brązowego.
4. Założyć nową tulejkę na końcówkę każdego przewodu (wymagana zaciskarka do tulejek).

Połączenie NL

1. Zdjąć tulejkę z końcówki przewodów niebieskich.
2. Usunąć część izolacji z końcówek przewodu niebieskiego.
3. Założyć nową tulejkę na końcówkę każdego przewodu (wymagana zaciskarka do tulejek).



Połączenie jednofazowe: 220 - 240 V~ 5x1,5 mm ²		Połączenie dwufazowe: 400 V2N~ 5x1,5 mm ² albo 4x2,5 mm ²	
⊕	Żółtozielony	Żółtozielony	⊕
N	Niebieski i niebieski	Niebieski i niebieski	N
L	Czarny i brązowy	Czarny	L1
		Brązowy	L2



NL 220 - 240 V (5x1,5 mm ²)	
⊕	Żółtozielony
N	Niebieski i niebieski
L1	Czarny
L2	Brązowy

3.5 Ograniczenie mocy

Ograniczenie mocy określa całkowitą energię elektryczną zużywaną przez płytę grzejną w granicach zabezpieczeń instalacji domo-

wej. Płyta grzejna jest domyślnie ustawiona na najwyższą możliwą moc. Należy upewnić się, że wybrana moc nie powoduje przekroczenia wartości prądu znamionowego bezpieczników w instalacji domowej.

Aby zmniejszyć lub zwiększyć moc grzania:

1. Wejść do menu: nacisnąć i przytrzymać przez 3 sekundy. Następnie nacisnąć i przytrzymać .
2. Naciskać przycisk , aż pojawi się P.
3. Nacisnąć przycisk 4 lub 6 na pasku sterowania, aby poruszać się między ustawieniami.
4. Aby wyjść, nacisnąć przycisk .

Poziomy mocy:

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

4. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

4.1 Wybór filtra

Przed pierwszym użyciem należy ustawić odpowiedni typ filtra zależnie od trybu instalacji. Patrz „Struktura menu.”

Tryb recyrkulacji: filtr węglowy (w połączeniu z filtrem tłuszczowym)

Filtry, zawierające piankę z węgla aktywnego, neutralizują dym i zapachy gotowania. Można wybierać pomiędzy:

- **OdourClean STANDARD** (biały, jednorazowy)
- **OdourClean PLUS** (czarny, regenerowalny)

Aby korzystać z urządzenia w trybie recyrkulacji, należy skontaktować się z autoryzowanym technikiem, aby dostosować instalację. Przejdź do ustawień użytkownika i włącz powiadomienie o filtrze węglowym, wybierając F, a następnie Wł.. Następnie wybrać jeden z filtrów:

- OdourClean STANDARD: Wybrać Ft, następnie 2.

- OdourClean PLUS: Wybrać Ft, następnie 1.

Tryb wyciągu: filtr przeciwdeszczowy

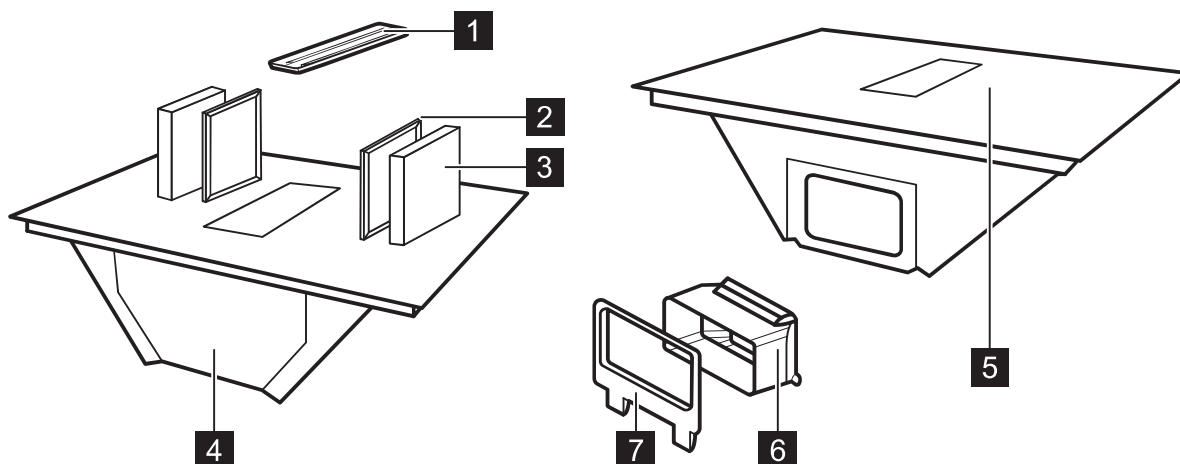
Filtry zatrzymują tłuszcz, olej i resztki jedzenia i zapobiegają ich przedostaniu się do systemu okapu.

Aby korzystać z urządzenia w trybie wyciągu, należy skontaktować się z autoryzowanym technikiem, aby dostosować instalację. Następnie przejdź do ustawień użytkownika i wyłącz powiadomienie o filtrze węglowym, wybierając F, a następnie Wył..

Tryb wyciągowy może obniżyć ciśnienie powietrza w pomieszczeniu, dlatego, aby zapobiec cofaniu się gazów spalinowych z innych urządzeń konieczna jest odpowiednia wentylacja. Upewnić się, że miejsce instalacji spełnia wymagania bezpieczeństwa.

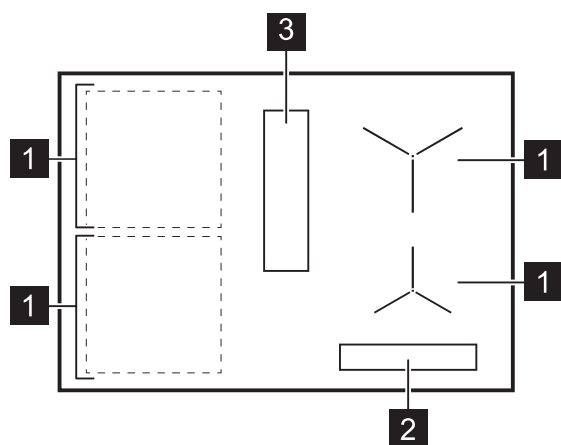
5. OPIS PRODUKTU

5.1 Przegląd produktu



- 1** Kratka
- 2** Filtr tłuszczowy
- 3** Filtr węglowy
- 4** Tacka ociekowa
- 5** Płyta grzejna
- 6** Przejściówka kanału powietrznego
- 7** Złącze kanału powietrznego do ściany tylnej

5.2 Układ powierzchni gotowania



- 1** Indukcyjne pole grzejne
- 2** Panel sterowania
- 3** Okap



5.3 Symbole na panelu sterowania i wyświetlaczu

Symbol / wskaźnik




	Wł. / Wył.
	Wybór strefy gotowania
	Pauza
	Timer
	Bridge
	Precise Heat
	Heat Assist
	Automatyczny tryb okapu
	Tryb ręczny okapu
	Breeze
	PowerBoost
	Blokada/Blokada uruchomienia
	E + cyfra Wystąpiła usterka.
	Filtr trzeba wyczyścić lub wymienić.
	OptiHeat Control

6. CODZIENNE UŻYTKOWANIE

6.1 Korzystanie z płyty grzejnej

Nacisnąć i przytrzymać przycisk , aby włączyć lub wyłączyć płytę grzejną. Wybrać strefę gotowania, naciskając odpowiedni symbol . Umieścić naczynie na polu grzejnym i ustawić moc grzania za pomocą paska sterowania. Aby dezaktywować wybraną strefę gotowania, nacisnąć 0.

Precise Heat

Można włączyć półstopniowe poziomy grzania, aby uzyskać dokładniejsze sterowanie temperaturą pól grzejnych. Ustaw poziom ciepła i nacisnąć . Aktualne ustawienie ciepła zmniejsza się o 0.5. Wskaźnik pojawia się powyżej . Aby dezaktywować, nacisnąć .

6.2 Naczynia

Dno naczynia powinno być jak najgrubsze i płaskie. Przed położeniem naczyń na płycie grzejnej należy je wyczyścić i osuszyć. Nie przesuwając ani nie pocierać naczyń kuchennych o krawędzie i rogi szkła, aby uniknąć odprysków lub uszkodzeń powierzchni. Aby uniknąć uszkodzenia części elektronicznych, nie należy stawiać gorących naczyń na panelu sterowania.

Upewnić się, że naczynie nadaje się do użytku na indukcji (czyli że do jego podstawy przylega magnes). Aby zapewnić optymalną wymianę ciepła, należy używać naczyń, których średnica dna odpowiada rozmiarowi pola grzejnego. Naczynia o mniejszej średnicy mogą nagrzewać się wolniej, natomiast te o większej średnicy mogą się przegrzewać i uszkodzić panel sterowania.

Materiał naczyń

- **prawidłowe:** żeliwo, stal, stal emaliowana, stal nierdzewna, dno wielowarstwowe (z odpowiednim oznaczeniem producenta).
- **nieprawidłowe:** aluminium, miedź, mosiądz, szkło, ceramika, porcelana.

Odgłosy podczas pracy

Hałasy mogą się różnić w zależności od materiału naczynia i ustawionej temperatury. Opisane odgłosy są normalnym zjawiskiem i nie świadczą o usterce urządzenia.

- trzaski: naczynie wykonane jest z różnych materiałów (konstrukcja wielowarstwowa).
- dźwięk gwizdania: włączono wysokie ustawienie temperatury, a naczynia wykonane są z różnych materiałów (konstrukcja warstwowa).
- buczenie: włączono wysoki poziom mocy grzania.
- klikanie: następuje przełączenie elektryczne.
- syczenie, brzęczenie: wentylator chłodzący pracuje.
- rytmiczny dźwięk: wykryto naczynie.

6.3 Wykrywanie naczyń

Ta funkcja wskazuje obecność naczynia na płycie grzejnej i wyłącza pola grzejne, jeśli podczas gotowania nie zostanie wykryte żadne naczynie 120 sek. W przypadku wykrycia wielu naczyń płyta grzejna wybiera ostatnio włączone pole grzejne.

6.4 Samoczynne wyłączenie

Jako środek bezpieczeństwa, płyta grzejna wyłącza się automatycznie w określonych warunkach (np. gdy wszystkie pola grzejnego i wentylator okapu są dezaktywowane, gdy nie wybrano żadnego ustawienia grzania lub prędkości wentylatora po aktywacji, lub gdy naczynia do gotowania się przypalają).

6.5 OptiHeat Control (3-stopniowy wskaźnik ciepła resztkowego)

Wskaźnik ten sygnalizuje, że pole grzejne jest nadal gorące. Dopóki wskaźnik jest widoczny, istnieje ryzyko poparzenia ciepłem resztkowym. Wskaźnik zniknie po ostygnięciu pola grzejnego.

6.6 Zarządzanie energią

Jeżeli płyta grzejna osiągnie limit maksymalnej dostępnej mocy, moc pól grzejnych zostanie automatycznie zmniejszona w celu ochrony bezpieczników instalacji domowej. W strefach grzejnych o zmniejszonej mocy pasek sterowania miga i pokazuje maksymalne możliwe ustawienie grzania.



6.7 P PowerBoost

Aby aktywować maksymalne ustawienie mocy grzania na ograniczony czas. Można go użyć, aby szybciej zagotować wodę.

Nacisnąć **P**, aby aktywować. Gdy czas się skończy, pole grzejne wraca do najwyższego ustawienia mocy grzania. Aby wyłączyć funkcję: zmienić ustawienie mocy grzania.

6.8 Wyłącznik czasowy

Aby określić, jak długo pole grzejne powinno działać.



Ustawić moc grzania na polu grzejnym i nacisnąć . Ustaw czas, naciskając cyfry ustawienia grzania w odpowiedniej kolejności. Poczekać kilka sekund lub potwierdzić za pomocą . Aby anulować timer, ustaw go na 0 godz 00 min. Gdy ustawiony czas się skończy, pole grzejne dezaktywuje się.


6.9 Heat Assist

Funkcja ta pomaga gotować lub utrzymywać ciepło potraw, wykorzystując wstępnie ustawione niskie lub średnie poziomy temperatury:

- Poziom I – rozpuścić i utrzymać ciepło (ustawienie temperatury 1)
- Poziom II – gotowanie na wolnym ogniu (ustawienie temperatury 5)
- Poziom III – smażenie na patelni (ustawienie temperatury 7)

Funkcję tę można aktywować tylko po wybraniu najpierw strefy grzejnej. Zmiana stref nie wpływa na aktywność Heat Assist w innej strefie.

1. Nacisnąć , aby włączyć funkcję.
2. Naciskać  ponownie, aby przełączać się między poziomami.

Aby dezaktywować, nacisnąć  aż na wyświetlaczu pojawi się 0 lub wybrać dowolne ustawienie temperatury.

W zależności od rodzaju naczyń kuchennych może zaistnieć konieczność ręcznej regulacji poziomu temperatury.

6.10 Pauza

Funkcja ustawia wszystkie aktywne pola grzejne na najniższe grzanie.


Gdy okap pracuje w trybie ręcznym, prędkość wentylatora okapu zmniejsza się do 1. W trybie automatycznym prędkość wentylatora okapu się nie zmienia.


Funkcja ta nie zatrzymuje żadnych aktywnych timerów.


Aby włączyć/wyłączyć funkcję, nacisnąć .

6.11 Blokada/Blokada uruchomienia

Blokowanie / odblokowanie panelu sterowania.


Aby na krótko zablokować panel sterowania podczas gotowania: nacisnąć  raz. Nacisnąć ponownie, aby odblokować. Aby zapobiec przypadkowemu uruchomieniu płyty

grzejnej: nacisnąć i przytrzymać  przez 3 sek, gdy wszystkie pola są wyłączone, następnie wyłączyć płytę grzejną. Funkcja pozostaje aktywna po wyłączeniu płyty grzejnej.

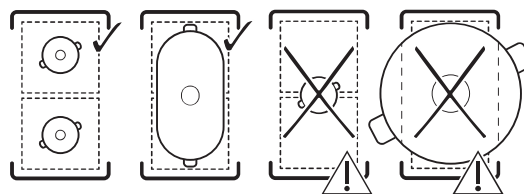
Aby dezaktywować funkcję, włączyć płytę grzejną, nacisnąć i przytrzymać  dla 3 sek, i wyłączyć płytę grzejną.

6.12 Bridge

Połączenie obu bocznych pól grzejnych, aby działały jako jedno pole. Można jej używać do gotowania w dużych naczyniach kuchennych. Upewnić się, że naczynia pokrywają środki obu stref grzejnych. Jeśli naczynia są umieszczone między środkami stref, funkcja nie zostanie aktywowana.

1. Ustawić ustawienie mocy grzania dla jednej ze stref.
2. Nacisnąć .
3. Zmienić ustawienie mocy grzania w razie potrzeby.



Aby wyłączyć funkcję nacisnąć .




6.13 Funkcje okapu

Tryb ręczny


Okap może działać zarówno przy włączonej, jak i wyłączonej płycie grzejnej. W trybie ręcznym dostępne są cztery prędkości wentylatora: 1-3 i **b** (boost(ustawienia intensywności)).

1. Nacisnąć , aby aktywować okap.
2. Naciskać  wielokrotnie, aby ustawić prędkość wentylatora. Na wyświetlaczu pojawi się aktualne ustawienie.

Aby dezaktywować, nacisnąć  wielokrotnie.

Tryb automatyczny

Okap dostosowuje bieg wentylatora dtodownie do temperatury pola grzejnego. Tryb automatyczny oferuje cztery opcje biegu wentylatora: h1-h4 (niska do intensywnej).



1. Jeśli funkcja ta nie jest domyślnie włączona, nacisnąć  aby ją włączyć.
2. Umieścić naczynie kuchenne na polu grzejnym i wybrać moc grzania.

Aby dezaktywować, nacisnąć .


Aby zmienić domyślny bieg wentylatora (h3), wejść w ustawienia użytkownika. Patrz „Struktura menu.”

Breeze

Wentylator pracuje na bardzo niskich obrotach z minimalnym hałasem, co pozwala pozbyć się wszelkich zapachów.


1. Wyłączyć płytę grzejną.
2. Nacisnąć . Timer ustawiony na 60 min i **br** pojawiają się na wyświetlaczu.
3. Dostosować timer naciskając  i poziom ciepła na pasku sterowania.

Funkcja wyłącza się po zatrzymaniu timera.

Aby wyłączyć ręcznie, należy nacisnąć .


Cykl suszenia

Wentylator okapu pracuje na minimalnym biegu przez 20 minut po wyłączeniu płyty grzejnej, a następnie wyłącza się automatycznie. Funkcja ta usuwa wszelkie zapachy utrzymujące się po zakończeniu gotowania.

Gdy funkcja działa,  i pojawia się pozostały czas działania. Nie można zmienić ustawionego czasu.

Aby zatrzymać funkcję, nacisnąć .



Aby całkowicie wyłączyć tę funkcję, przejść do ustawień użytkownika. Patrz „Struktura menu.”



 Zaleca się, aby nie wyłączać tej funkcji i pozostawić ją czynną bez przerwy przez cały cykl.

6.14 Struktura menu

Symbol	Ustawienie
b	Dźwięk
P	Ograniczenie mocy
h	Tryb automatyczny wentylatora
F	Powiadomienie o filtrze węglowym
dF	Cykl suszenia
Ft	OdourClean STANDARD: 2 OdourClean PLUS: 1
E	Historia alarmów/błędów

Aby wprowadzić ustawienia użytkownika:

nacisnąć i przytrzymać . Następnie nacisnąć i przytrzymać . Nacisnąć .

Poruszanie się po menu: menu składa się z symbolu ustawienia i wartości. Aby przechodzić między ustawieniami, nacisnąć . Aby zmienić wartość ustawienia, nacisnąć 4 lub 6 na przednim timerze. **Aby wyjść z menu:** nacisnąć .

6.15 Porady dotyczące oszczędzania energii

- Podczas podgrzewania wody używać tylko niezbędnej jej ilości.
- Jeśli to możliwe, zawsze zakładać pokrywki na naczynia.
- Wykorzystać ciepło resztkowe, aby utrzymać ciepło potrawy lub ją stopić.
- Po rozpoczęciu gotowania należy ustawić niską prędkość wentylatora okapu. Po zakończeniu gotowania należy pozostawić włączony okap na kilka minut.
- Prędkość wentylatora należy zwiększać tylko w celu usunięcia dużych ilości pary lub dymu.
- Aby zachować wydajność filtra, należy go regularnie czyścić i wymienić w razie potrzeby.

Więcej informacji znajduje się w części „Efektywność energetyczna”.

7. PRZEWODNIK PIECZENIA

Dane przedstawione w tabeli mają wyłącznie charakter orientacyjny.

Moc	Zastosowanie:	Czas (min)
1	Podtrzymywanie temperatury potraw. Umieścić pokrywkę na naczyniu.	w razie potrzeby
1 - 2	Przygotować sos holenderski; roztopić masło, czekoladę, żelatynę. Zamieszać od czasu do czasu.	5 - 25
2	Ścinać puszyste omlety i jajka sadzone. Należy gotować z założoną pokrywką.	10 - 40
2 - 3	Gotowanie ryżu lub potraw mlecznych, podgrzewanie gotowych potraw. Dodać co najmniej dwukrotnie więcej płynu niż ryżu. Potrawy mleczne mieszać od czasu do czasu.	25 - 50
3 - 4	Gulasz z warzyw, ryb, mięsa. Dodać kilka łyżek wody. Sprawdzać ilość wody w trakcie gotowania.	20 - 45
4 - 5	Gotowanie ziemniaków i innych warzyw na parze. Napelnić garnek ilością 1-2 cm wody. Sprawdzać poziom wody w trakcie gotowania. Trzymać pokrywkę na naczyniu,	20 - 60
4 - 5	Gotowanie większych ilości potraw, duszenie i zupy. Do 3 l płynu plus składniki.	60 - 150
6 - 7	Delikatne smażenie: eskalopki, cordon bleu, kotlety, kotleciki mielone, kiełbasy, wątróbki, zasmażki, jajka, naleśniki, pączki. Odwracać w razie potrzeby.	w razie potrzeby
7 - 8	Głębokie smażenie, placki ziemniaczane, steki z polędwicy, steki Odwracać w razie potrzeby.	5 - 15
9	Gotowanie wody, gotowanie makaronu, obsmażanie mięsa (gulasz, mięso duszone w sosie własnym), smażenie frytek.	
P	Gotowanie dużej ilości wody. Funkcja PowerBoost jest włączona.	

8. PIEŁĘGNACJA I CZYSZCZENIE

8.1 Czyszczenie szklanej powierzchni płyty grzejnej

- Czyścić płytę grzejną po każdym użyciu.
- Zawsze gotować w naczyniach z czystym dnem.
- Nie dopuszczać do wygotowania się wody w naczyniu i nagrzania do zbyt wysokiej temperatury.
- Nie należy używać naczyń wykonanych z materiałów nieodpowiednich do kuchenek indukcyjnych. Tego typu materiały mogą uszkodzić powierzchnię płyty grzejnej lub utrudnić jej czyszczenie.
- Zarysowania i ciemne plamy na powierzchni szkła nie mają wpływu na działanie płyty grzejnej.
- Do czyszczenia szklanej powierzchni nie wolno używać noży ani innych ostrych, metalowych narzędzi.
- Zalecanego skrobaka należy używać wyłącznie jako narzędzia dodatkowego po standardowym czyszczeniu.
- Poczekać, aż płyta grzejna schłodzi się, a następnie wyczyścić jej powierzchnię miękką ściereczką z dodatkiem detergentu i ciepłej wody. Czyścić ruchami okrężnymi i umiarkowanym naciskiem. Wytrzeć szklaną powierzchnię do sucha szmatką z mikrowłókna.
- Nie używać klasycznej żółto-zielonej gąbki, ponieważ cząsteczki aluminium na jej twardej warstwie mogą uszkodzić i odbarwić szkło.
- Stosowanie narzędzi innych niż zalecane będzie nieskuteczne i może uszkodzić lub odbarwić powierzchnię szkła.
- **Natychmiast usunąć:** roztopiony plastik, folię plastikową, sól, cukier i produkty spożywcze zawierające cukier. Użyć skrobaczki i uważać, aby się nie poparzyć.
- **Wyjąć, gdy płyta grzejna wystarczająco ostygnie:** ślady osadu kamienia i wody, plamy tłuszczu, metaliczne odbarwienia. Przeprowadzić czyszczenie powierzchni zgodnie z powyższym opisem. Aby usunąć błyszczące metaliczne

przebarwienia, użyć ściereczki miękkiej i roztworu wody z octem.

- **Usunąć uporczywe ślady i plamy:** aby uzyskać najlepsze efekty, użyć środków do czyszczenia płyty grzejnej MATT CARE, przeznaczony do tego typu powierzchni, lub inne łagodnie ściernie mleczko do czyszczenia (np. Cif®, Viss®, Jif®, Vim®). Nie używać standardowych środków do czyszczenia płyty grzejnej do powierzchni błyszczących (np. VitroCare®). Nałożyć środek do czyszczenia na zabrudzoną powierzchnię i pozostawić na 5 min. Delikatnie wyszorować powierzchnię zwykłą gąbką niepowodującą zarysowań z warstwą ścierną (zwykle niebieską). Powtarzać, aż plamy przestaną być widoczne. Usunąć wszelkie pozostałości detergentu z powierzchni i wytrzeć ją do sucha ściereczką z mikrofibry.

8.2 Czyszczenie okapu

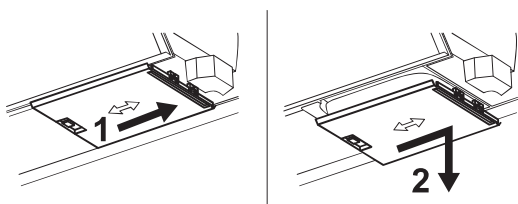
Kratka

Kratka jest wykonana z aluminium. Myć ją ręcznie lub w zmywarce i wytrzeć miękką ściereczką.

Tacka ociekowa

Blacha do ciasta pod wyciągiem zbiera skropliny powstające podczas gotowania. Należy pamiętać, regularnym opróżnianiu zbiornika na wodę.

1. Chwycić dolną stronę blachy ociekowej do ciasta rękami i przesunąć ją do przodu. Następnie ostrożnie przesunąć go w dół, aby uniknąć rozlania wody.



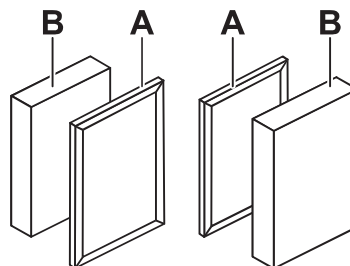
2. Tacę można myć ręcznie (przy użyciu ciepłej wody, mydła i miękkiej ściereczki/gąbki) lub w zmywarce do naczyń (cykl standardowy).

Jeśli woda lub inne płyny wyleją się do układu okapu - wyłączyć okap i ostrożnie umyć powierzchnię ciepłą wodą, wilgotną ściereczką lub gąbką oraz łagodnym środkiem czyszczącym.

8.3 Czyszczenie filtrów


Zespół filtrujący składa się z filtrów tłuszczowych **A** i filtrów węglowych **B**.

ⓘ Urządzenie należy zawsze eksploatować z filtrami przeznaczonymi dla wybranego trybu instalacji. Patrz „Wybór filtra”.




Płyta grzejna ma wbudowany licznik i przypomina o konieczności regularnego czyszczenia poszczególnych filtrów. Powiadomienie nie blokuje możliwości korzystania z płyty grzejnej. Powiadomienie pozostaje włączone przez 30 sekund po dezaktywacji odkurzacza i płyty grzejnej.


Filtr tłuszczowy

- Po 40 godzinach użytkowania pojawia się statyczny wskaźnik , aby sygnalizować, że nadszedł czas na czyszczenie filtrów.

OdourClean STANDARD Filtr węglowy

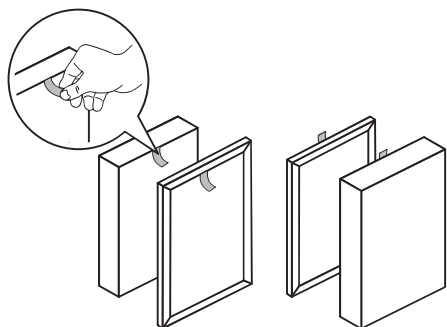
- Po 180 godzinach użytkowania  zaczyna migać, sygnalizując, że pora wymienić filtry.
- Należy regularnie sprawdzać filtry pod kątem poziomu nagromadzonego tłuszczu. Należy wymienić je, gdy miga wskaźnik (mniej więcej raz w roku, w zależności od częstotliwości użytkowania) lub w razie potrzeby wcześniej.

OdourClean PLUS filtr węglowy

- Po 140 godzinach użytkowania  zaczyna migać, sygnalizując, że pora wymienić filtry.
- Oczyszczyć filtry przeciwtłuszczowe, gdy tylko widoczny będzie nagromadzony tłuszcz.
- Filtry należy regenerować tylko wtedy, gdy pojawia się migoczący wskaźnik. Filtr można regenerować maksymalnie 8 razy. Po tym czasie należy wymienić filtry.


Demontaż/ponowny montaż filtra

1. Zdjąć kratkę.
2. Wyjąć filtry, chwytając za uchwyt.



3. Po czyszczeniu z powrotem założyć filtr. Włóż filtry do okapu, trzymając za uchwyty skierowane do wewnątrz. Następnie umieść kratkę na okapie.

Czyszczenie filtra przeciwtłuszczowego


1. Oczyszczyć filtr, gdy tylko widoczny będzie nagromadzony tłuszcz. Dokładnie umyć filtry tłuszczu w ciepłej wodzie za pomocą łagodnego środka czyszczącego, a następnie opłucz ciepłą wodą. Resztki jedzenia usunąć miękką gąbką, ściereczką lub szczoteczką. Można myć je w zmywarce, stosując standardowy cykl, razem z innymi naczyniami. Przebarwienie siatki jest normalne i nie wpływa na działanie filtra.
2. Pozostawić filtry na jakiś czas do wyschnięcia w temperaturze pokojowej.
3. Włożyć filtry z powrotem do środka. Jeśli powiadomienie  jest włączony,

nacisnąć  krótko mówiąc, aby ponownie uruchomić licznik.


Czyszczenie OdourClean PLUS filtrów węglowych

1. Umyć filtr ręcznie w ciepłej wodzie bez żadnych środków czyszczących. Resztki jedzenia usunąć miękką gąbką, ściereczką lub szczoteczką. Filtr można również myć w zmywarce w temperaturze 65-70 °C (przy użyciu programu dłuższy niż 90 min), bez detergentów) i bez naczyń w komorze.
2. Pozostawić filtry do wyschnięcia na co najmniej 24godz w temperaturze pokojowej.
3. Z powrotem złożyć zespół filtrujący i zamontować w urządzeniu.

Regeneracja OdourClean PLUS filtrów węglowych

1. Najpierw wyczyścić filtr, jak opisano powyżej.
2. Umieścić filtry w piekarniku ustawionym na 100 °C przez 120 min, kładąc je na środkowej półce z drutu. Użyć funkcji piekarnika bez wentylatora.
3. Z powrotem złożyć zespół filtrujący i zamontować w urządzeniu. Na chwilę nacisnąć , aby wyzerować licznik.

9. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

 Jeżeli rozwiązanie problemu we własnym zakresie nie jest możliwe, należy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym.

Nie można uruchomić płyty grzejnej ani nią sterować.

- Sprawdzić, czy piekarnik podłączono prawidłowo do zasilania.
- Sprawdzić, czy bezpiecznik jest przyczyną usterki. Jeżeli bezpiecznik przepala się wielokrotnie lub słychać ciągły sygnał dźwiękowy, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem w celu sprawdzenia instalacji.
- Upewnić się, że panel sterowania jest czysty i nie ma na nim naczyń kuchennych ani obcych przedmiotów.

Płyta grzejna po pewnym czasie wyłącza się sama.

- Nie jest to usterka. W pewnych sytuacjach płyta grzejna wyłącza się automatycznie w celu zapewnienia bezpieczeństwa. Patrz punkt „Samoczynne wyłączenie”.

Maksymalna moc grzania dla jednego pola grzejnego jest niedostępna lub ciągle zmienia się między dwoma poziomami.

- Nie jest to usterka. Patrz punkt „Zarządzanie energią”.
- Zmniejszyć moc pozostałych pól grzejnych podłączonych do tej samej fazy.

Wentylator okapu nie uruchamia się/nie wyłącza samoczynnie.

- Wyłączyć płytę grzejną i odłączyć ją od zasilania. Poczekać, aż urządzenie ostygnie, a następnie podłączyć je ponownie.
- Upewnić się, że pomieszczenie jest odpowiednio wentylowane. Może trzeba będzie zainstalować przełącznik okna. Skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym.

wać się z autoryzowanym centrum serwisowym.

Pojawia się .

- Wyczyścić/wymienić filtr. Patrz punkt „Konserwacja i czyszczenie.”

i pojawia się cyfra.

- Wyłączyć płytę grzejną, odczekać kilka minut, a następnie włączyć ją ponownie. Je-

śli problem będzie występował nadal, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

Panel sterowania miga.

- Używać naczyń, których średnica dna odpowiada rozmiarowi pola grzejnego.
- Upewnić się, że naczynia nadają się do użytku z płytą indukcyjną.

10. DANE TECHNICZNE

10.1 Tabliczka znamionowa

Model ECC63410CT
Typ 67 B4A 01 AA
Płyta indukcyjna
Numer seryjny
ELECTROLUX

Numer produktu (PNC) 949 599 580 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz
Wyprodukowano w: Niemcy
7.35 kW

Oznakowanie  Oznakowanie 

10.2 Specyfikacja pól grzejnych

Moc pól grzejnych może nieznacznie różnić się od danych podanych poniżej, w zależności od materiału i wymiarów naczyń kuchennych.

Pole grzejne	Moc znamionowa (maksymalna moc grzania) [W]	Moc PowerBoost [W]	Maksymalny czas funkcji PowerBoost [min]	Średnica naczynia [mm]
Lewe przednie	2300	3200	10	125 - 210
Lewe tylne	2300	3200	10	125 - 210
Prawe przednie	1400	2500	4	125 - 145
Prawe tylne	1800	2800	10	145 - 180

11. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

11.1 Informacje o produkcie zgodnie z (UE) Nr 66/2014

Dane identyfikacyjne modelu	ECC63410CT	
Typ płyty grzejnej	Płyta grzejna do zabudowy	
Liczba pól grzejnych	4	
Technologia grzania	Płyta indukcyjna	
Średnica okrągłych pól grzejnych (Ø)	Prawe przednie Prawe tylne	14.5 cm 18.0 cm
Długość (Dł.) i szerokość (Szer.) nieokrągłego pola grzejnego	Lewe przednie	Dł. 22.4 cm Szer. 21.8 cm
Długość (Dł.) i szerokość (Szer.) nieokrągłego pola grzejnego	Lewe tylne	Dł. 22.4 cm Szer. 21.8 cm

Zużycie energii na pole grzejne (EC electric cooking)	Lewe przednie	189.1 Wh/kg
	Lewe tylne	189.1 Wh/kg
	Prawe przednie	187.5 Wh/kg
	Prawe tylne	174.6 Wh/kg
Zużycie energii przez płytę grzejną (EC electric hob)		185.1 Wh/kg

Urządzenie testowane zgodnie z: EN IEC 60350-2.

11.2 Wymogi informacyjne Zgodnie z (UE) Nr 2023/826

Zużycie energii w trybie wyłączenia	0.3 W
Maksymalny czas potrzebny na automatyczne przejście urządzenia do odpowiedniego trybu niskiego poboru mocy	2 min

Urządzenie testowane zgodnie z: EN 50564.


11.3 Karta informacyjna produktu i informacja o produkcji zgodnie z(UE) Nr 65/2014 oraz (UE) Nr 66/2014


Karta informacyjna produktu zgodnie z (EU) Nr. 65/2014		
Nazwa lub znak towarowy dostawcy	ELECTROLUX	
Identyfikator modelu	ECC63410CT	
Roczne zużycie energii - AEC _{hood}	27.6	kWh/a
Klasa efektywności energetycznej	A+	
Wydajność przepływu dynamicznego - FDE _{hood}	32.6	
Klasa wydajności przepływu dynamicznego	A	
Sprawność oświetlenia - LE _{hood}	-	lux/W
Klasa sprawności oświetlenia	-	
Efektywność pochłaniania zanieczyszczeń - GFE _{hood}	85.1	%
Klasy efektywności pochłaniania zanieczyszczeń	B	
Przepływ powietrza przy mocy minimalnej przy użytkowaniu normalnym	250.0	m ³ /h
Przepływ powietrza przy mocy maksymalnej przy użytkowaniu normalnym	520.0	m ³ /h
Przepływ powietrza przy użytkowaniu intensywnym	630.0	m ³ /h
Poziom mocy akustycznej A przy minimalnej prędkości	50	dB(A) re 1 pW
Poziom mocy akustycznej A przy maksymalnej prędkości	66	dB(A) re 1 pW
Poziom mocy akustycznej A przy intensywnej prędkości	69	dB(A) re 1 pW
Pobór mocy mierzony w trybie wyłączenia - P _o	0.49	W
Pobór mocy mierzony w trybie czuwania - P _s	-	W
Informacje dodatkowe zgodnie z (EU) Nr 66/2014		
Współczynnik upływu czasu - f	0.8	
Wskaźnik efektywności energetycznej - EEI _{hood}	41.0	

Natężenie przepływu powietrza mierzone w optymalnym punkcie pracy - QBEP	276.4	m ³ /h
Ciśnienie powietrza mierzone w optymalnym punkcie pracy - PBEP	402	Pa
Maksymalne natężenie przepływu powietrza - Qmax	630.0	m ³ /h
Pobór mocy mierzony w optymalnym punkcie pracy - WBEP	94.6	W
Moc nominalna systemu oświetlenia - WL	-	W
Średnie natężenie oświetlenia zapewnianego przez system oświetlenia na powierzchni płyty grzejnej - Emiddle	-	lux

Urządzenie testowane zgodnie z: EN IEC 61591, EN IEC 60704-1, EN IEC 60704-2-13, EN 50564.

12. OCHRONA ŚRODOWISKA

Segreguj materiały oznaczone symbolem . Umieść opakowanie w odpowiednich pojemnikach do recyklingu. Chronić środowisko i zdrowie ludzi poprzez recykling odpadów elektrycznych i elektronicznych. Nie wyrzucaj

urządzeń oznaczonych symbolem  do odpadów komunalnych. Należy oddać produkt do miejscowego zakładu przetwarzania odpadów lub skontaktować się z miejscowym urzędem miasta.