

EKK954904W  
EKK954904X



---

UK Плита

Інструкція



**Electrolux**

## ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	3
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	5
3. УСТАНОВКА.....	9
4. ОПИС ВИРОБУ.....	15
5. ПЕРЕД ПЕРШИМ КОРИСТУВАННЯМ.....	16
6. ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ — ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ.....	17
7. ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ – ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	18
8. ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ — ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ.....	19
9. ДУХОВКА — ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ.....	20
10. ДУХОВА ШАФА - ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА.....	22
11. ДУХОВА ШАФА - ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДА.....	24
12. ДУХОВА ШАФА. ПОРАДИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	25
13. ДУХОВКА — ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ.....	35
14. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ.....	38
15. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	40

## З ДУМКОЮ ПРО ВАС

Дякуємо за придбання приладу Electrolux. Вибраний вами виріб є результатом поєднання багаторічного професійного досвіду та новітніх технологій. Оригінальний і стильний – сконструйований із думкою про вас. Користуючись ним, ви завжди отримуватимете найкращий результат. Компанія Electrolux вітає вас!

**Відвідайте наш веб-сайт:**



Поради з використання, брошури, інструкції з усунення несправностей, сервісна інформація:

**[www.electrolux.com/webselfservice](http://www.electrolux.com/webselfservice)**



Зареєструйте виріб, щоб отримати покращене обслуговування:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



Придбання приладдя, витратних матеріалів та оригінальних запчастин для вашого приладу:

**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## РОБОТА З КЛІЄНТАМИ ТА СЕРВІСНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Рекомендується використовувати оригінальні запчастини.

У разі звертання до сервісного центру необхідно мати наступну інформацію: модель, номер виробу (PNC), серійний номер.

Цю інформацію можна знайти на табличці з технічними даними.

 **Увага!** Важлива інформація з техніки безпеки

 Загальна інформація й рекомендації

 Інформація щодо захисту навколишнього середовища

Може змінитися без оповіщення.

## 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 приладу слід зберігати в безпечному і доступному місці з метою користування в майбутньому.

### 1.1 Безпека дітей і вразливих осіб



**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Існує ризик задушення, ушкоджень чи втрати працездатності.

- Діти від 8 років, особи з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями та особи без відповідного досвіду та знань можуть користуватися цим приладом лише під наглядом або після отримання інструктажу стосовно безпечного користування приладом і пов'язаних ризиків.
- Не дозволяйте дітям гратися з приладом.
- Тримайте всі пакувальні матеріали подалі від дітей та утилізуйте ці матеріали належним чином.
- Не допускайте дітей і домашніх тварин до приладу під час його роботи чи охолодження. Доступні частини гарячі.
- Дітям забороняється виконувати очищення чи роботи з обслуговування приладу, які можуть виконуватися користувачем, без нагляду.

### 1.2 Загальні правила безпеки

- Встановлювати цей прилад і замінювати кабель повинен лише кваліфікований фахівець.
- Цей прилад призначений для використання на висотах до 2000 м над рівнем моря.

- Цей прилад не призначений для використання на кораблях, човнах або плаваючих засобах.
- Не встановлюйте прилад за декоративними дверцятами, оскільки це може призвести до перегріву.
- Не встановлюйте прилад на платформу.
- Не використовуйте для керування пристроєм зовнішній таймер або окрему систему дистанційного керування.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Готування без нагляду на варильній поверхні з використанням жиру чи олії може спричинити пожежу.
- **НІКОЛИ** не намагайтеся загасити вогонь водою. Натомість вимкніть прилад і накрийте чимось вогонь, наприклад кришкою або протипожежним покривалом.
- **ОБЕРЕЖНО!** Необхідно стежити за процесом готування. Необхідно безперервно стежити за короткотривалим процесом готування.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Небезпека займання. Не зберігайте речі на поверхнях для готування.
- Не використовуйте пароочищувач для чищення приладу.
- Не використовуйте для очищення скляних дверцят або скляної поверхні кришок із завісами на варильній поверхні жорсткі абразивні засоби чи металеві шкребки, оскільки це може призвести до появи подряпин і тріщин на склі.
- Металеві предмети (наприклад, ножі, виделки, ложки та кришки) не можна класти на варильну поверхню, оскільки вони можуть нагрітися.
- Перш ніж відчиняти кришку, витріть з неї будь-які розлиття. Перш ніж зачиняти кришку, зачекайте, доки поверхня плити охолоне.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Прилад і його доступні поверхні нагріваються під час використання. Необхідно бути обережним, щоб не торкатися нагрівальних

елементів. Не слід залишати дітей до 8 років без постійного нагляду поблизу приладу.

- Завжди користуйтеся кухонними рукавицями, коли витягаєте і вставляєте приладдя чи деко.
- Вимикайте прилад, перш ніж виконувати технічне обслуговування.
- Щоб уникнути ураження електричним струмом, перш ніж починати міняти лампу, переконайтеся в тому, що прилад вимкнено.
- У разі пошкодження електричного кабелю його має замінити представник виробника або його авторизованого сервісного центру чи інша кваліфікована особа. Робити це самостійно забороняється, оскільки існує небезпека ураження електричним струмом.
- Будьте обережними, коли торкаєтеся шухляди. Вона може нагріватися.
- Щоб зняти підставки для полицок, спочатку потягніть передню частину підставки для полицки, а потім її задню частину від бічних стінок. Для вставлення опор виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Використовуйте лише запобіжники варильної поверхні, розроблені виробником приладу для приготування, визнані придатними до використання відповідно до інструкцій із експлуатації від виробника або вбудовані у прилад. Використання неналежних запобіжників може призвести до нещасних випадків.

## 2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Цей прилад придатний для використання на наступних ринках:



### 2.1 Установлення



#### **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Установлювати цей прилад повинен лише кваліфікований фахівець.

- Повністю зніміть упаковку.

- Не встановлюйте й не використовуйте пошкоджений прилад.
- Дотримуйтеся інструкції зі встановлення, що постачаються разом із приладом.
- Будьте обережні під час переміщення приладу, оскільки він важкий. Використовуйте захисні рукавички та взуття, що постачається в комплекті.
- Не тягніть прилад за ручку.
- Кухонна шафа й ніша повинні мати відповідні розміри.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів або предметів.
- Переконайтеся, що конструкції, під якими й біля яких встановлено прилад, є стійкими й безпечними.
- Певні частини приладу перебувають під напругою. Закрийте прилад меблями, щоб унеможливити контакт із небезпечними частинами.
- Висота сторін приладів або інших об'єктів, до яких прилягає прилад, повинна дорівнювати висоті сторін приладу.
- Не встановлюйте прилад біля дверей або під вікном. Це допоможе запобігти падінню гарячого посуду з приладу під час відчинення дверей чи вікна.
- Переконайтеся, що прилад встановлено належним чином, щоб він не перекинувся. Див. розділ «Установка».
- параметрами електроживлення від мережі.
- Завжди використовуйте правильно встановлену протиударну розетку.
- Не використовуйте розгалужувачі, перехідники й подовжувачі.
- Пильнуйте, щоб кабель живлення не торкався або не був надто наближений до дверцят приладу, особливо коли дверцята гарячі.
- 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, щоб відключити прилад із 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.
- Повністю закрийте дверцята приладу, перед тим як вставляти вилку кабелю живлення в розетку.

## 2.2 Під'єднання до електромережі



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик займання та ураження електричним струмом.

- Усі роботи з під'єднання до електромережі мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- Прилад повинен бути заземленим.
- Переконайтеся в тому, що параметри на табличці з технічними даними сумісні з електричними

## 2.3 Підключення газу

- Підключення газу має здійснюватися лише фахівцями.
- Перед встановленням переконайтеся, що прилад і його налаштування відповідають місцевим нормам газопостачання (тип і тиск газу).
- Переконайтеся, що поблизу приладу забезпечено вільну циркуляцію повітря.

- Інформація стосовно типу газу вказана на паспортній таблиці приладу.
- Даний прилад не підключений до пристрою виводу продуктів горіння. Даний прилад необхідно встановлювати та вводити в експлуатацію відповідно до чинних норм і правил монтажу. Зверніть особливу увагу на умови вентиляції.
- Використана олія, що містить залишки їжі, може спричинити пожежу за нижчої температури, ніж олія, яка використовується вперше.
- Не кладіть усередину приладу, поряд із ним або на нього легкозаймисті речовини чи предмети, змочені в легкозаймистих речовинах.
- Відчиняючи дверцята, пильнуйте, щоб поряд з приладом не було джерел утворення іскор та відкритого вогню.
- Обережно відчиняйте дверцята приладу. Використання інгредієнтів зі спиртом може спричинити утворення суміші спирту й повітря.

## 2.4 Користування



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека отримати ушкодження чи опіки.  
Існує небезпека ураження електричним струмом.

- Прилад призначено виключно для застосування в домашніх умовах.
- Не змінюйте технічні специфікації цього приладу.
- Переконайтеся в тому, що вентиляційні отвори не заблоковані.
- Під час роботи приладу не залишайте його без нагляду.
- Після кожного використання прилад слід вимикати.
- Будьте обережні, відчиняючи дверцята приладу під час його роботи. Можливе вивільнення гарячого повітря.
- Під час роботи з приладом руки не повинні бути мокрими або вологими. Не користуйтеся приладом, якщо він контактує з водою.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню та як поверхню для зберігання речей.



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека пожежі та опіків

- Під час нагрівання жирів і олії можуть вивільнитися займисті пари. Готуючи з використанням жирів і олії, тримайте їх осторонь від відкритого вогню або гарячих предметів.
- Пари, які виділяє дуже гаряча олія, можуть спричинити спонтанне займання.



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик пошкодження приладу.

- Дії для запобігання пошкодження або знебарвлення емалі.
  - не ставте посуд або інші предмети безпосередньо на дно приладу;
  - не ставте ємності з водою безпосередньо в розігрітий прилад;
  - не залишайте в приладі страви й продукти з високим вмістом вологи після завершення приготування їжі;
  - будьте обережні, знімаючи або встановлюючи аксесуари.
- Знебарвлення емалі або нержавіючої сталі не впливає на ефективність роботи приладу.
- Для випікання тортів із великим вмістом вологи слід використовувати глибоке деко. Сік, який виділяється із фруктів, може залишати стійкі плями на емалевому покритті.
- Не ставте гарячий посуд на панель керування.
- Не допускайте, щоб посуд грівся, коли в ньому немає рідини.
- Будьте обережні та пильнуйте, щоб жодні предмети чи посуд не падали на прилад. Це може призвести до пошкодження поверхні.
- Не вмикайте зони нагрівання, якщо на них немає посуду або посуд порожній.

- Не кладіть алюмінієву фольгу на пристрій або безпосередньо на дно приладу.
- Кухонний посуд із чавуну, алюмінію або з пошкодженим дном може спричинити подряпини. Завжди піднімайте такий посуд, якщо його потрібно переставити в інше місце на варильній поверхні.
- Забезпечте належну вентиляцію в приміщенні, де встановлюється прилад.
- Використовуйте тільки стійкий посуд правильної форми. Діаметр посуду має перевищувати діаметр конфорок.
- Переконайтеся в тому, що полум'я не згасає, якщо швидко повернути ручку з максимального положення в мінімальне.
- Користуйтеся лише аксесуарами, що постачаються з приладом.
- Не встановлюйте розсіювач полум'я на конфорку.
- Цей прилад призначено виключно для приготування їжі. Його забороняється використовувати для інших цілей, наприклад опалення приміщень.

## 2.5 Догляд і очищення



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик отримання травм, пожежі або пошкодження приладу.

- Перед обслуговуванням вимкніть прилад. Від'єднайте вилку від розетки.
- Дайте пристрою охолонути. Існує ризик того, що скляні панелі можуть тріснути.
- У разі пошкодження скляних панелей дверцят слід одразу замінити панелі. Зверніться до авторизованого сервісного центру.
- Залишки їжі та жир, що знаходяться у пристрої, можуть привести до виникнення пожежі.
- Регулярно очищуйте прилад, щоб запобігти пошкодженню матеріалу поверхні.
- Протріть прилад вологою м'якою ганчіркою. Застосовуйте лише нейтральні миючі засоби. Не

використовуйте будь-які абразивні засоби, жорсткі серветки для очищення, розчинники або металеві предмети.

- Якщо ви користуєтеся аерозолями для чищення духових шаф, обов'язково дотримуйтеся інструкцій, наведених на упаковці.
- Не очищуйте каталітичну емаль (якщо застосовується) жодними мийними засобами.
- Забороняється мити конфорки в посудомийній машині.

## 2.6 Кришка

- Не змінюйте технічні характеристики кришки.
- Регулярно мийте кришку.
- Не відкривайте кришку, коли на поверхні є бризки.
- Перед закриттям кришки вимкніть усі конфорки.
- Не закривайте кришку, доки варильна поверхня та духові шафа повністю не охолонуть.
- Скляна кришка може тріснути від нагрівання (у відповідних випадках).



## 2.7 Внутрішнє освітлення

- Електрична або галогенова лампочка, що використовується в цьому приладі, призначена лише для побутових приладів. Не використовуйте її для освітлення оселі.



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека ураження електричним струмом.

- Перед заміною лампочки відключіть прилад від електроживлення.
- Використовуйте лише лампочки з такими ж технічними характеристиками.



## 2.8 Утилізація



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека задуснення.

- Щоб отримати інформацію про належну утилізацію приладу, слід звернутися до органів муніципальної влади.
- Від'єднайте прилад від електромережі.
- Відріжте кабель електричного живлення близько до приладу та утилізуйте його.
- Приберіть фіксатор дверцят, щоб унеможливити зачинення дверцят, якщо діти або домашні тварини опиняться всередині приладу.

- Сплющіть зовнішні газові труби.

## 2.9 Сервіс

- Для ремонту приладу зверніться в авторизований сервісний центр.
- Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

Цей продукт по змісту небезпечних речовин відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні (постанова Кабінету Міністрів України №1057 від 3 грудня 2008р.)

## 3. УСТАНОВКА



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

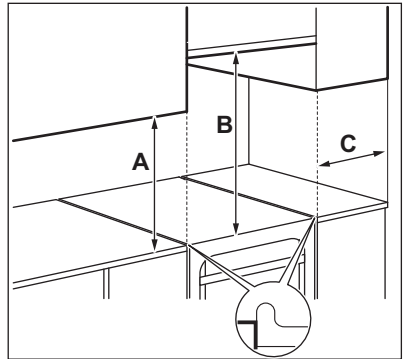
### 3.1 Розміщення приладу

Прилад, що не вбудовується, можна встановлювати між кухонними шафами з одного або з двох боків та у кутку.



Щоб забезпечити можливість відкриття кришки, між приладом і задньою стінкою слід залишити дистанцію приблизно 1 см.

Мінімальні відстані наведено в таблиці.



Мінімальна відстань

Розмір	мм
A	400
B	650
C	150

### 3.2 Технічні дані

Напруга	230 В
Частота	50 - 60 Гц
Клас енергоефективності	A
Клас приладу	1

Розмір	мм
Висота	855

Розмір	мм
Ширина	500
Глибина	600

### 3.3 Інші технічні дані

Категорія приладу:	IІ2Н3В/Р
Вихідний газ:	G20 (2Н) 13 мбар
Альтернативний газ:	G20 (2Н) 20 мбар G30/31 (3В/Р) 30/30 мбар

### 3.4 Обвідні діаметри

КОНФОРКА	Ø ОБВІДНОГО КАНАЛУ <sup>1)</sup> 1/100 мм
Допоміжна	29 / 30
Середньої швидкості	32
Швидка	42

<sup>1)</sup> Тип обвідного каналу залежить від моделі.

### 3.5 Газові конфорки для ПРИРОДНОГО ГАЗУ G20 13 мбар

КОНФОРКА	ЗВИЧАЙНА ПО- ТУЖНІСТЬ (кВт) <sup>1)</sup>	ЗМЕНШЕНА ПОТУЖ- НІСТЬ (кВт) <sup>1)</sup>	МАРКА ІНЖЕКТО- РА 1/100 мм
Швидка	3,0	0,78	132
Середньої швидкості	2,0	0,5	111
Допоміжна	1,0	0,4	82

<sup>1)</sup> Тип обвідного каналу залежить від моделі.

### 3.6 Газові конфорки для ПРИРОДНОГО ГАЗУ G20 20 мбар

КОНФОРКА	ЗВИЧАЙНА ПО- ТУЖНІСТЬ (кВт) <sup>1)</sup>	ЗМЕНШЕНА ПОТУЖ- НІСТЬ (кВт) <sup>1)</sup>	МАРКА ІНЖЕКТО- РА 1/100 мм
Швидка	3,0	0,72/0,75	119
Середньої швидкості	2,0/1,9	0,43/0,45	96
Допоміжна	1,0	0,35	70

<sup>1)</sup> Тип обвідного каналу залежить від моделі.

### 3.7 Газові конфорки для скрапленого газу G30 30 мбар

КОНФОРКА	ЗВИЧАЙНА ПОТУЖНІСТЬ (кВт)	ЗМЕНШЕНА ПОТУЖНІСТЬ (кВт)	МАРКА ІНЖЕКТОРА 1/100 мм	НОМІНАЛЬНЕ СПОЖИВАННЯ ГАЗУ (г/год)
Швидка	3,0	0,72	88	218
Середньої швидкості	2,0	0,43	71	145
Допоміжна	1,0	0,35	50	73

### 3.8 Газові конфорки для скрапленого газу G31 30 мбар

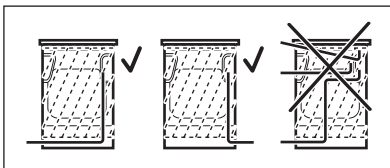
КОНФОРКА	ЗВИЧАЙНА ПОТУЖНІСТЬ (кВт) <sup>1)</sup>	ЗМЕНШЕНА ПОТУЖНІСТЬ (кВт) <sup>1)</sup>	МАРКА ІНЖЕКТОРА 1/100 мм	НОМІНАЛЬНЕ СПОЖИВАННЯ ГАЗУ (г/год)
Швидка	2,6	0,63	88	186
Середньої швидкості	1,7	0,38	71	121
Допоміжна	0,85	0,31	50	61

<sup>1)</sup> Тип обвідного каналу залежить від моделі.

### 3.9 Газове підключення

Перед установленням зніміть наклейку, розташовану на газовому шлангу ззаду приладу. Очистьте шланг від залишків клею.

Застосуйте фіксовані кріплення або гнучку трубку з нержавіючої сталі згідно з чинними нормативними вимогами. У разі використання гнучкого металевого шланга стежте за тим, щоб він не контактував із рухомими деталями й не був здавлений.



#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Шланг подачі газу не повинен торкатися частини приладу, показаної на зображенні.

### 3.10 З'єднання для гнучких неметалевих шлангів

У разі зручного доступу до з'єднання можна використовувати гнучкий шланг. Гнучкий шланг необхідно міцно приєднати за допомогою затискачів.

Під час монтажу слід завжди використовувати тримач для шлангу та ущільнення. Гнучкий шланг можна застосовувати за вказаних нижче умов.

- Він не нагрівається вище кімнатної температури, тобто вище 30 °С.
- Його довжина не перевищує 1500 мм.
- Він не перетискається в будь-якому місці.
- Він не скручується та не затискається.

- Він не торкається гострих країв або кутів.
- Його стан можна легко перевірити. Під час перевірки стану гнучкого шлангу переконайтеся в наступному.
- Як на обох кінцях шланга, так і по всій його довжині відсутні тріщини, порізи та ознаки горіння.
- Матеріал не затвердів і зберігає еластичність.
- Затискачі не вкрилися іржею.
- Не скінчився термін придатності.

Якщо спостерігається одне або більше відхилень, не ремонтуйте шланг, а замініть його.



#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Після завершення установки переконайтесь у надійності ущільнень для з'єднувальних елементів. Перевіряти стан ущільнення слід за допомогою мильного розчину, а не вогню.

Вузол подачі газу розташований на зворотному боці панелі керування.



#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Перед підключенням до газової мережі від'єднайте прилад від електричної мережі або вимкніть запобіжник у блоці. Закрийте основний клапан подачі газу.

### 3.11 Переобладнання на інші типи газу



Переобладнати прилад на інші типи газу дозволяється тільки сертифікованим спеціалістам.



Якщо для приладу передбачено використання природного газу, можна перейти на скраплений газ. Для цього необхідні належні форсунки. Норма подачі газу відповідно змінюється.

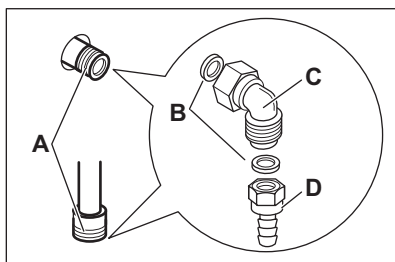


#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Перш ніж замінювати форсунки, переконайтеся в тому, що ручки регулювання подачі газу встановлено в положенні «Вимкнено». Відключіть прилад від джерела живлення. Дайте приладу охолонути. Існує ризик отримання травм.



Прилад налаштовано на тип газу за промовчанням. Для зміни налаштування завжди використовуйте ущільнювальні прокладки.

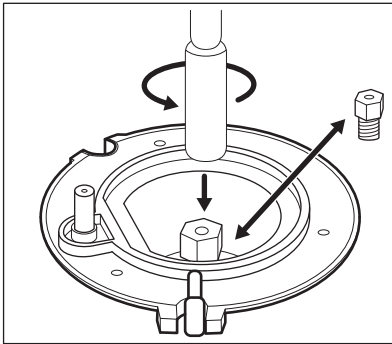


- A. Роз'єм для підключення газу (у приладі передбачено лише один роз'єм)
- B. Прокладка
- C. Фітинг для з'єднання труб
- D. Труботримач для скрапленого газу

### 3.12 Заміна форсунок варильної поверхні

При переобладнанні на інший тип газу слід замінити форсунки.

1. Зніміть підставки для посуду.
2. Зніміть із конфорок кришки та корони.
3. Зніміть форсунки за допомогою торцевого гайкового ключа 7.
4. Замініть форсунки на потрібні відповідно до використовуваного типу газу.



5. Замініть табличку з технічними даними (біля газової труби) на табличку з параметрами газу того типу, що буде подаватися.

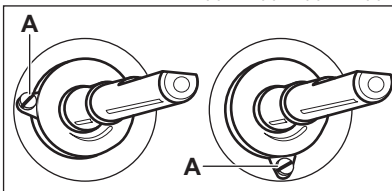


Цю табличку можна знайти в упаковці, що входить до комплекту приладу.

Якщо тиск газу, що подається, коливається чи відрізняється від потрібного тиску, на трубі подачі газу слід встановити відповідний регулятор тиску у відповідності з чинними нормами.

### 3.13 Регулювання мінімального рівня газу для конфорки варильної поверхні

1. Відключіть прилад від мережі електроживлення.
  2. Зніміть ручку варильної поверхні. Якщо немає доступу до обвідного гвинта, розберіть панель керування перед регулюванням.
  3. Тонкою та плоскою викруткою відрегулюйте положення обвідного гвинта А.
- Положення обвідного гвинта А визначається відповідно до моделі.



### Заміна природного газу скрапленим

1. Повністю закрутіть обвідний гвинт.
2. Вставте ручку назад.

### Перехід із скрапленого газу на природний газ

1. Відкрутіть обвідний гвинт А приблизно на 1 виток.
2. Встановіть назад ручку варильної поверхні.
3. Увімкніть прилад у розетку.

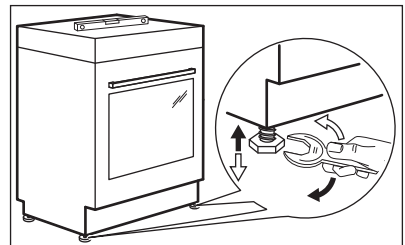


#### **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Вставляйте вилку в розетку тільки після повернення усіх компонентів приладу в початкове положення. Існує ризик отримання травм.

4. Запаліть конфорку. Див. розділ «Варильна поверхня — щоденне користування».
5. Поверніть ручку варильної поверхні в мінімальне положення.
6. Знову зніміть ручку варильної поверхні.
7. Повільно повертайте обвідний гвинт, доки полум'я не стане мінімальним і стабільним.
8. Встановіть на місце ручку варильної поверхні.

### 3.14 Вирівнювання приладу



Встановіть прилад на один рівень з іншими поверхнями за допомогою невеличких ніжок, що знаходяться знизу приладу.

### 3.15 Захист від перекидання

Визначте правильну висоту та місце для приладу перед тим, як встановити захист від перекидання.



#### УВАГА

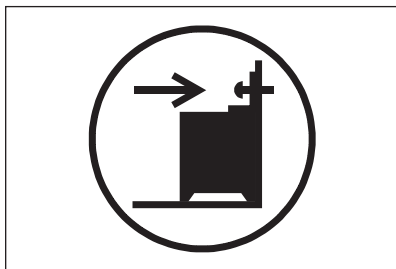
Обов'язково встановлюйте захист від перекидання на правильній висоті.



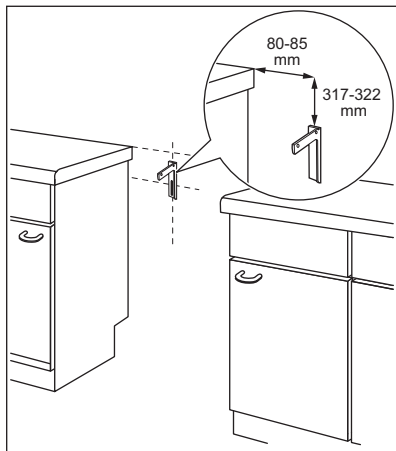
Переконайтеся в тому, що поверхня позаду приладу рівна.

Необхідно встановити захист від перекидання. Якщо цього не зробити, прилад може перекинутися.

На приладі є символ, показаний на малюнку (якщо передбачено), який нагадує про необхідність встановлення захисту від перекидання.



1. Захист від перекидання потрібно встановити на відстані 317–322 мм від верхньої поверхні приладу та 80–85 мм збоку від приладу у круглий отвір на скобі. Прикрутіть його до твердої поверхні або використайте відповідну опору (стіну).



2. Отвір знаходиться ліворуч позаду приладу. Підніміть передню частину приладу і встановіть його посередині в зоні між шафами. Якщо відстань між кухонними шафами виявиться більшою за ширину приладу, необхідно відповідно змінити відстань по боках, щоб прилад стояв посередині.



Якщо розміри пічки було змінено, відповідно вирівняйте пристрій, що запобігає перекиданню.



#### УВАГА

Якщо відстань між кухонними шафами виявиться більшою за ширину приладу, необхідно відповідно змінити бокову відстань, щоб прилад стояв посередині.

### 3.16 Електричне підключення



#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

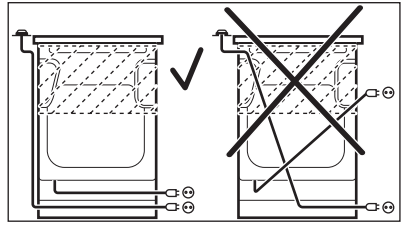
Виробник не несе відповідальності у разі порушення користувачем правил техніки безпеки, викладених у розділі «Інформація з техніки безпеки».

Пристрій оснащено електричним кабелем з вилкою.



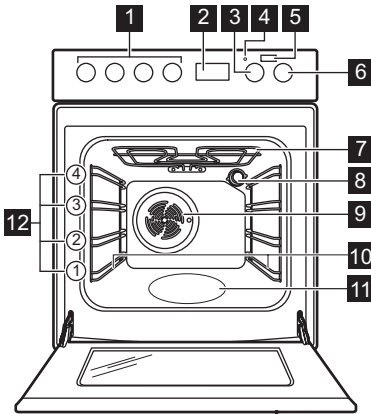
**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Кабель живлення не повинен торкатися частини пристрою, затемненої на малюнку.



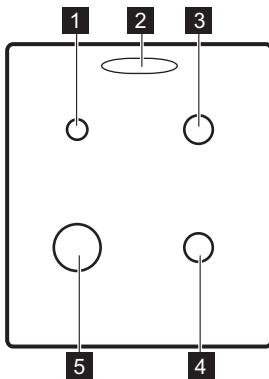
## 4. ОПИС ВИРОБУ

### 4.1 Загальний огляд



- 1 Перемикачі варильної поверхні
- 2 Електронний програмуєчий пристрій
- 3 Перемикач температури
- 4 Індикатор/символ температури
- 5 Кнопка додаткової пари
- 6 Перемикач функцій духової шафи
- 7 Нагрівальний елемент
- 8 Лампа
- 9 Вентилятор
- 10 Опорна рейка, знімна
- 11 Тиснення камери
- 12 Рівні розташування полицок

### 4.2 Схема варильної поверхні



- 1 Допоміжна конфорка
- 2 Отвір для виходу пари — кількість і положення залежать від моделі
- 3 Конфорка середньої швидкості
- 4 Конфорка середньої швидкості
- 5 Швидка конфорка

### 4.3 Аксесуари

- Комбінована решітка

- Для розміщення посуду та форм для випічки, а також для смаження.
- Деко для випічки

- Для випікання тортів і бісквітів.
- **Каструля форма**  
Для випікання, смаження та в якості деко для збирання жиру.
- **Телескопічні спрямовувачі (необов'язково)**

Для полицок і деко. Їх можна замовити окремо.

- **Шухляда для посуду**  
Шухляда розташована під камерою духової шафи.

## 5. ПЕРЕД ПЕРШИМ КОРИСТУВАННЯМ



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 5.1 Первинне очищення

Вийміть з духової шафи всі аксесуари й знімні опорні рейки.






Див. розділ «Догляд та чистка».




Перед першим користуванням почистіть духову шафу і аксесуари. Покладіть аксесуари та опорні рейки на місце.



### 5.2 Встановлення часу

Перш ніж користуватися духовою шафою, потрібно встановити час.

У разі під'єднання приладу до електромережі, а також після припинення електропостачання дисплей автоматично починає блимати.

1. Натисніть кнопку вибору . Засвітиться символ увімкнення таймера.
2. Натискаючи  або , встановіть час доби.

Приблизно через п'ять секунд блимання припиниться, а на дисплеї відобразиться встановлений час доби. Щоб змінити час, увімкніть прилад і одночасно натисніть  і  або .






Коли між годинами та хвилинами блимає двокрапка, натисніть  або  для встановлення нового часу.

### 5.3 Попереднє прогрівання

Перед першим використанням прогрійте пусту духову шафу.



Для функції: PlusSteam див. розділ «Активация функції: PlusSteam».

1. Налаштуйте функцію  і максимальну температуру.
2. Залиште духову шафу працювати протягом 1 години.
3. Налаштуйте функцію  і встановіть максимальну температуру. Максимальна температура для цієї функції становить 210°C.
4. Дайте духовій шафі попрацювати 15 хвилин.
5. Налаштуйте функцію  , натисніть кнопку додаткової пари  і встановіть максимальну температуру.
6. Дайте духовій шафі попрацювати 15 хвилин.
7. Вимкніть духову шафу і дайте їй охолонути.

Аксесуари можуть нагрітися до вищої температури, ніж зазвичай. З духової шафи може виділятися запах і дим. Переконайтеся в тому, що приміщення добре провітрюється.

### 5.4 Встановлення кришки отвору для виходу пари

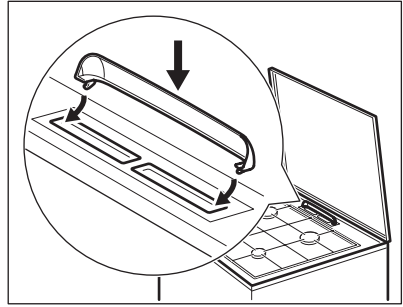
Тільки для окремих моделей. Застосовується лише для моделей варильних поверхонь із білою кришкою.

Гаряче повітря, що виходить з отвору для виходу пари, може спричинити знебарвлення білої кришки варильної



поверхні. Ця зона набуває жовтого кольору. Щоб уникнути цього, встановіть кришку отвору для виходу пари.

1. Помістіть гачки кришки під переднім краєм дірочок отвору для виходу пари.
2. Натисніть на задній край для фіксації кришки.



## 6. ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ — ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 6.1 Запалювання конфорки варильної поверхні




Завжди запалюйте конфорку, перш ніж поставити на неї посуд.



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Будьте дуже обережні при використанні відкритого вогню на кухні. Виробник не несе жодної відповідальності в разі неправильного поводження з вогнем.

1. Поверніть проти годинникової стрілки ручку варильної поверхні в положення  і натисніть її.
2. Утримуйте регулятор керування натиснутим приблизно 10 секунд, щоб термопара встигла прогрітись. В іншому разі подача газу припиниться.
3. Коли встановиться рівномірне полум'я, відрегулюйте його рівень.



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Не тримайте регулятор натисненим довше 15 секунд. Якщо конфорка не запалюється через 15 секунд, відпустіть ручку, поверніть її в положення «Вимкнено» та спробуйте знову запалити конфорку мінімум через 1 хвилину.



Якщо після декількох спроб конфорка не загорається, переконайтеся, що корона й кришка знаходяться у правильному положенні.

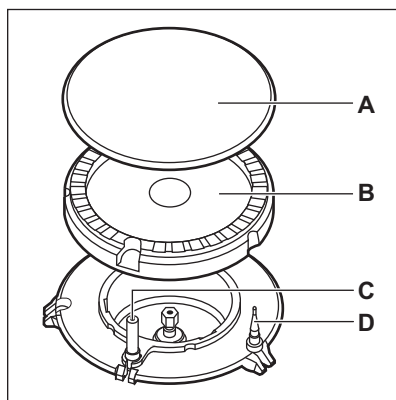


У разі відсутності електроенергії можна запалити конфорку без електричного пристрою. Наблизьте полум'я до конфорки, натисніть відповідну ручку та поверніть її в максимальне положення. Утримуйте регулятор натиснутим приблизно 10 секунд, щоб термопара встигла прогрітись.

**i** Якщо конфорка раптом погасне, поверніть ручку в положення «Вимкнено» та спробуйте знову запалити конфорку щонайменше через 1 хвилину.

**i** Запалювач іскри може вмикатися автоматично в разі підключення до електромережі після установки або припинення подачі електроенергії. Це нормально.

## 6.2 Огляд конфорки



- A. Кришка конфорки
- B. Корона конфорки
- C. Свіча запалювання
- D. Термопара

## 6.3 Вимкнення конфорки

Щоб загасити полум'я, поверніть ручку в положення «вимкнено» **0**.



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Перш ніж знімати посуд із конфорки зменшіть полум'я або вимкніть конфорку.

## 7. ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ – ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 7.1 Посуд



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Не ставте одне деко на дві конфорки.



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Щоб уникнути травм чи проливання вмісту посуду, не ставте на конфорку нестійкі або деформовані каструлі.



### УВАГА

Переконайтеся, що ручки каструлі не виступають над переднім краєм верхньої частини кухонної плити.

**УВАГА**

Переконайтеся, що каструлі розміщено по центру конфорки, щоб забезпечити максимальну стійкість і знизити обсяг споживання газу.

**7.2 Діаметр посуду****ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Користуйтеся посудом, діаметр дна якого відповідає розмірам конфорок.

Конфорка	Діаметр посуду (мм)
Допоміжна	120 - 180
Середньої швидкості	140 - 220/240 <sup>1)</sup>
Швидка	160 - 220/260 <sup>1)</sup>

<sup>1)</sup> Коли на варильній поверхні використовується лише одна каструля.

**8. ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ — ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ****ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

**8.1 Загальна інформація**

- Чистьте варильну поверхню після кожного використання.
- Дно посуду завжди має бути чистим.
- Подряпини або темні плями на поверхні не впливають на роботу варильної поверхні.
- Використовуйте спеціальний засіб для чищення, що може використовуватися для цієї варильної поверхні.
- Деталі з нержавіючої сталі промийте водою, а потім насухо витріть м'якою тканиною.

**8.2 Чищення варильної поверхні**

- **Негайно видаляйте такі типи забруднень:** розплавлену пластмасу й полімерну плівку, цукор та залишки страв, що містять цукор. Якщо цього не зробити, то забруднення може призвести до пошкодження варильної поверхні. Будьте обережні, щоб уникнути опіків.
- **Видаляйте залишки після того, як прилад достатньо охолоне:** вапняні та водяні розводи, бризки

жиру та плями з металевим відблиском. Чистьте поверхню вологою ганчіркою з нейтральним миючим засобом. Після чищення витріть поверхню м'якою тканиною.

- Щоб очистити емальовані деталі, кришку та корону, помийте їх теплою мильною водою й ретельно висушіть перед встановленням на місце.

**8.3 Чищення свічки запалювання**

Чищення свічки запалювання можливе завдяки тому, що вона зроблена з керамічного матеріалу і металевого електрода. Ці елементи слід регулярно та ретельно очищувати. Крім того, потрібно перевіряти, чи не засмітилися отвори корони конфорки.

**8.4 Підставки для дека**

Підставки для дека не можна мити в посудомийній машині. Їх необхідно мити вручну.

1. Зніміть підставки для дека, щоб зручно чистити варильну поверхню.



Будьте дуже обережні, знімаючи та встановлюючи підставки для дека, щоб запобігти пошкодженню варильної поверхні.

- Після миття підставок для дека встановіть їх у належне положення.
- Щоб конфорка працювала правильно, відгалуження підставок

для дека мають знаходитися в центрі конфорки.

## 8.5 Періодичне технічне обслуговування

Періодично звертайтеся до свого місцевого сервісного центру для перевірки подачі газу й роботи пристрою, що регулює тиск, якщо він встановлений.

## 9. ДУХОВКА — ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 9.1 Увімкнення та вимкнення приладу



**Наявність лампочок, символів кнопок або індикаторів залежить від моделі вашого приладу.**

- Лампочка починає світитися, коли працює прилад.
- Символ указує, чим керує перемикач: однією з зон нагрівання, функціями духової шафи чи температурою.
- Індикатор вмикається, коли духова шафа нагрівається.










- Щоб вибрати функцію духової шафи, повертайте перемикач функцій духової шафи.
- Поверніть перемикач термостата, щоб обрати температуру.
- Щоб вимкнути прилад, поверніть перемикачі функцій духової шафи та термостата в положення «Вимк.».


### 9.2 Запобіжний термостат

Неправильна робота приладу чи пошкоджені компоненти можуть спричинити небезпечне перегрівання. Щоб запобігти цьому, духова шафа обладнана термостатом, який припиняє подачу живлення. Духова шафа вмикається автоматично, коли температура знизиться.

### 9.3 Функції духової шафи

Символ	Функції духової шафи	Використання
0	Положення «Вимкнено»	Духова шафа вимкнена.
	Лампа духової шафи	Увімкнення лампочки без функції готування.

Символ	Функції духової шафи	Використання
	PlusSteam	Для додавання вологості під час готування. Для отримання потрібного кольору та хрусткої скоринки під час випікання. Для підвищення соковитості під час повторного нагрівання. Для консервування фруктів та овочів.
	Неінтенсивне готування з конвекцією	Для приготування ніжних і соковитих смажених страв або сушіння будь-яких фруктів і овочів.
	Нижній нагрів	Для випікання тортів і пирогів із хрусткою основою.
	Верхнє/нижнє нагрівання	Для випікання та смаження на одному рівні полиці.
	Великий гриль	Для приготування на грилі великої кількості виробів пласкої форми, а також для приготування тостів.
	Турбо-гриль	Для смаження великих шматків м'яса чи домашньої птиці з кістками на одному рівні полиці. Для приготування запіканок та зарум'янювання.
	Вентилятор	Смажити або смажити і випікати при однаковій температурі на декількох рівнях полиць без змішування запахів.
	Волога випічка	Ця функція призначена для заощадження енергії під час готування. Для отримання інструкцій щодо готування див. розділ «Поради і рекомендації», Волога випічка. Під час приготування дверцята духової шафи мають бути зачинені, аби функція не переривалася, а також для забезпечення максимальної енергоефективності духової шафи. При використанні цієї функції температура у внутрішній камері може відрізнятись від встановленої температури. Потужність нагріву може бути зменшена. Для ознайомлення із загальними рекомендаціями щодо енергозбереження див. розділ «Енергоефективність», Духова шафа — енергозбереження.
	Готування з конвекцією	Одночасне випікання на двох рівнях полиць і підсушування. Установіть температуру на 20-40°C нижче, ніж для Верхнє/нижнє нагрівання.

Символ	Функції духової шафи	Використання
	Розморожування	Для розморожування продуктів (овочі та фрукти). Час розморожування залежить від кількості та розміру заморожених продуктів.

## 9.4 Увімкнення функції: PlusSteam

Ця функція дозволяє покращити рівень вологості під час приготування страв.



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Є ризик отримання опіків або пошкодження приладу.

Пара може спричинити опіки:


- Не відкривайте дверцята приладу під час використання функції: PlusSteam.
- Відкривайте дверцята приладу обережно після використання функції: PlusSteam.



Див. розділ «Поради і рекомендації».

1. Відкрийте дверцята духової шафи.
2. Заповніть заглибину камери водопровідною водою. Максимальна ємність заглибини камери становить 250 мл. Заповнюйте заглибину камери водою лише тоді, коли духовка буде холодною.
3. Встановіть функцію: PlusSteam




4. Натисніть кнопку «Пара плюс» . Кнопка «Пара плюс» працює лише з функцією: PlusSteam. Починає світитися індикатор.
5. Поверніть перемикач температури, щоб обрати температуру.
6. Поставте страву в прилад і закрийте дверцята духовки.



### УВАГА

Не заповнюйте заглибину камери водою під час готування або коли духовка гаряча.

7. Щоб вимкнути прилад, натисніть кнопку «Пара плюс» , поверніть перемикачі функцій духової шафи та термостата в положення «вимкнено».

- Індикатор кнопки «Пара плюс» згасає.
8. Видаліть воду з заглибини камери.

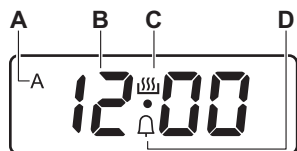


### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Переконайтеся, що прилад холодний, перш ніж видаляти залишки води із заглибини камери.

## 10. ДУХОВА ШАФА - ФУНКЦІЯ ГОДИННИКА

### 10.1 Дисплей





- A. Індикатор тривалості та завершення
- B. Індикатор часу
- C. Індикатор активного таймера
- D. Індикатор таймера

## 10.2 Кнопки


Кнопка	Функція	Опис
—	МІНУС	Налаштування часу.
	ГОДИННИК	Налаштування функції годинника.
+	ПЛЮС	Налаштування часу.
	Пара плюс	Для активації функції: PlusSteam.




## 10.3 Таблиця функцій годинника

Функція годинника	Використання	Опис
	Таймер	Налаштування часу зворотного відліку (1 хв. – 23 год 59 хв.). Ця функція не впливає на роботу приладу.
Тривалості	Тривалість	Налаштування часу готування в духовій шафі (1 хв. – 10 год).
Завершення	Завершення	Налаштування часу доби, коли духова шафа має вимкнутися (1 хв. – 10 год).

 Функції «Тривалість» і «Завершення» можна використовувати одночасно, щоб автоматично вмикати і вимикати прилад: спочатку встановіть «Тривалість», а потім «Завершення».


## 10.4 Налаштування функцій годинника

Для «Тривалості» (dur) й «Завершення» (End) встановіть функцію духовки та температуру готування. Це не обов'язково робити для таймера зворотного відліку .




1. Натискайте кнопку  знов і знов, доки не почне блимати індикатор потрібної функції годинника.
2. Натискаючи  або , встановіть потрібну функцію годинника. Активується функція годинника. На дисплеї відображається індикатор

налаштованої функції годинника. Для «Завершення» та «Тривалості» на дисплеї також з'явиться символ A.




3. Після того як закінчиться встановлений час, почне блимати індикатор функції годинника, а також протягом 7 хвилин лунатиме звуковий сигнал. Для вимкнення звукового сигналу достатньо натиснути будь-яку кнопку.

 Якщо встановлено функції «Тривалість» і «Завершення», прилад вимикається автоматично.


## 10.5 Скасування функцій годинника

1. Натискайте кнопку  знов і знов, доки не почне блимати індикатор потрібної функції.
2. Одночасно натисніть і утримуйте кнопки  і . Через декілька секунд функція годинника вимкнеться.

## 10.6 Змінення звукового сигналу

1. Щоб прослухати поточний звуковий сигнал, натисніть і утримуйте кнопку .
2. Повторно натискайте  для змінення сигналу.
3. Відпустіть кнопку .  
Останній заданий звук – це новий звуковий сигнал.

4. Зачекайте 5 секунд для автоматичного підтвердження налаштування.

 У разі від'єднання приладу від електромережі або припинення електропостачання, для звукового сигналу встановлюється значення за промовчанням.

## 11. ДУХОВА ШАФА - ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДЯ

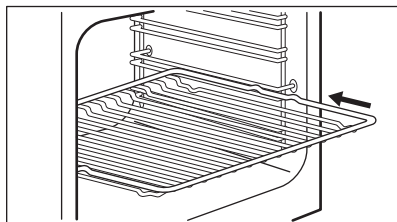


### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 11.1 Установлення аксесуарів

Комбінована решітка:

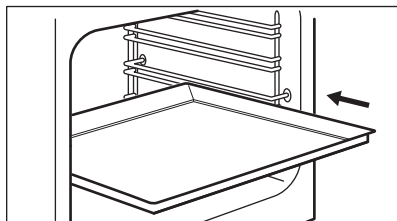


Вставте решітку між напрямними планками опорних рейок.

Деко.



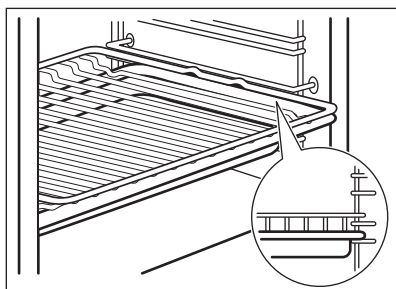
Не ставте деко для випічки впритул до задньої стінки камери духової шафи. Це заважатиме вільній циркуляції тепла навколо дека. Страви можуть підгорати, особливо на задній частині дека.



Просуньте деко або глибоку жаровню між напрямними опорних рейок полиці. Переконайтеся в тому, що вона не торкається задньої стінки духової шафи.

Комбінована решітка та глибоке деко разом.

Поставте глибоке деко між напрямними на опорній рейці, а комбіновану решітку на напрямні зверху.





## 12. ДУХОВА ШАФА. ПОРАДИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.



У таблицях вказані орієнтовні значення температури та часу випікання. Вони залежать від рецепту, а також якості й кількості інгредієнтів, що використовуються.

духовки. Налаштуйте звичні параметри, наприклад температуру, час приготування та рівні полиць духової шафи відповідно до значень, вказаних у таблицях.

- Спочатку вибирайте більш низьку температуру.
- Якщо ви не можете знайти налаштування для певного рецепту, скористайтеся налаштуваннями для аналогічного рецепту.
- Для випікання тортів на декількох полицях час випікання може бути збільшено на 10–15 хвилин.
- Торти та інші вироби на різних рівнях випікаються нерівномірно. Якщо таке трапилось, не змінюйте налаштування температури. Під час випікання ця різниця зникне.
- Деко в духовці можуть деформуватися під час випікання. Коли деко знов охолонуть, деформації зникнуть.

### 12.1 Загальна інформація

- Прилад має чотири рівня становлення полиць. Нумерація рівнів починається з днища приладу.
- Прилад оснащений спеціальною системою, яка забезпечує циркуляцію повітря та постійну рециркуляцію пари. Завдяки цій системі можна готувати страви в середовищі, насиченому паром, щоб вони залишалися м'якими всередині і вкривалися хрусткою скоринкою ззовні. Крім того, час приготування та споживання електроенергії зменшуються до мінімуму.
- Всередині приладу або на скляній панелі дверцят може утворюватися конденсат. Це нормальне явище. Відкриваючи дверцята під час готування, тримайтеся подалі від приладу. Щоб зменшити конденсацію, попередньо прогрійте порожній прилад упродовж 10 хв.
- Витирайте вологу після кожного використання приладу.
- Не кладіть продукти безпосередньо на дно приладу і не розміщуйте на деталях приладу алюмінієву фольгу під час готування. Це може призвести до погіршення результатів випікання та пошкодити емалеве покриття.

### 12.3 Випікання пирогів/тортів

- Не відкривайте дверцята, поки не сплине 3/4 встановленого часу випікання.
- Якщо ви готуєте одночасно на двох деках, залишайте один рівень між ними порожнім.

### 12.4 Готування м'яса і риби

- Якщо страва дуже жирна, встановіть піддон, щоб уникнути утворення плям, які буде важко видалити.
- Після приготування зачекайте приблизно 15 хв. илин, перш ніж розрізати м'ясо – так воно не втратить сік.
- Щоб уникнути утворення надмірної кількості диму в духовій шафі під час смаження, налийте у піддон трохи води. Щоб уникнути конденсації диму, завжди додавайте воду після того, як вона випарується.

### 12.2 Випічка

- У вашій духовій шафі можна випікати та смажити страви на відміну від попередньої моделі

## 12.5 Тривалість приготування

Тривалість приготування залежить від типу страви, її консистенції та кількості.

На початку стежте за процесом приготування страв. Визначте найкращі параметри (температуру, тривалість готування тощо) для ваших рецептів страв, кількості, кухонного посуду.

## 12.6 PlusSteam +



Перш ніж розпочинати попереднє прогрівання, наповніть заглибину камери водою, тільки коли духова шафа охолоне.

Див. розділ «Активація функції: PlusSteam»

### Випічка

Страва	Кількість води у камері з тисненням (мл)	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці	Приладдя
Білий хліб <sup>1)</sup>	100	180	35 - 40	2	Використовуйте деко для випікання.
Булочки <sup>1)</sup>	100	200	20 - 25	2	Використовуйте деко для випікання.
Домашня піца <sup>1)</sup>	100	230	10 - 20	1	Використовуйте деко для випікання.
Фокача <sup>1)</sup>	100	190 - 210	20 - 25	1	Використовуйте деко для випікання.
Печиво, булочки, круасани <sup>1)</sup>	100	150 - 180	10 - 20	2	Використовуйте деко для випікання.
Сливовий торт, яблучний пиріг, булочки з корицею <sup>1)</sup>	100	180	20	2	Використовуйте форму для торта.

<sup>1)</sup> Попередньо розігрійте в порожній духовій шафі протягом 5 хвилин перед готуванням.

**Готування заморожених продуктів**

<b>Страва</b>	<b>Кількість води у камері з тисненням (мл)</b>	<b>Температура (°C)</b>	<b>Час (у хв.)</b>	<b>Положення полиці</b>	<b>Приладдя</b>
Піца заморожена <sup>1)</sup>	150	200 - 210	10 - 20	2	Використовуйте комбіновану решітку.
Заморожений круасан <sup>1)</sup>	150	160 - 170	25 - 30	2	Використовуйте деко для випікання.

<sup>1)</sup> Перед початком готування прогрівайте порожню духову шафу протягом 10 хв.

**Доведення страв до готовності**

<b>Страва</b>	<b>Кількість води у камері з тисненням (мл)</b>	<b>Температура (°C)</b>	<b>Час (у хв.)</b>	<b>Положення полиці</b>	<b>Приладдя</b>
Білий хліб	100	110	15 - 25	2	Використовуйте деко для випікання.
Булочки	100	110	10 - 20	2	Використовуйте деко для випікання.
Домашня піца	100	110	15 - 25	2	Використовуйте деко для випікання.
Фокача	100	110	10 - 20	2	Використовуйте деко для випікання.
Овочі	100	110	15 - 25	2	Використовуйте деко для випікання.
Рис	100	110	15 - 25	2	Використовуйте деко для випікання.
Паста	100	110	15 - 25	2	Використовуйте деко для випікання.
М'ясо	100	110	15 - 25	2	Використовуйте деко для випікання.

## Підсмажування

Страва	Кількість води у камері з тисненням (мл)	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці	Приладдя
Смажена свинина	200	180	65 - 80	2	Використовуйте комбіновану решітку і деко для випікання.
Ростбіф	200	200	50 - 60	2	Використовуйте комбіновану решітку і деко для випікання.
Курка	200	210	60 - 80	2	Використовуйте комбіновану решітку і деко для випікання.
Смажена індичка	200	200	70 - 90	2	Використовуйте комбіновану решітку і деко для випікання.

12.7 Консервування   + **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Є ризик отримання опіків або пошкодження приладу.

- Використовуйте банки для консервування однакових розмірів, доступні у торговій мережі.
- Не кладіть на деко більше шести півлітрових банок для консервування.
- Заповнюйте банки однаково, залишаючи 1 см повітря зверху кожної банки. Прикрийте банки кришками, але не закривайте їх герметично.
- Банки не повинні торкатися одна одної.
- Налийте 1/2 літра води у пласке деко для випікання та 1/4 літра води у заглиблення камери, щоб у духовій шафі було достатньо вологи.
- Оберіть функцію PlusSteam та встановіть належну температуру згідно таблиці нижче.
- Банки можна закрити герметично лише, коли функцію вимкнено.

## Ягоди

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці	Приладдя
Полуниця / Чорниця / Малина	160	25 - 30	1	Використовуйте деко для випікання.

**Кісточкові плоди**

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці	Приладдя
Груші / Айва / Сливи	160	35 - 40	1	Використовуйте деко для випікання.

**М'які овочі**

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці	Приладдя
Цукіні / Баклажани / Цибуля / Томати	160	30 - 35	1	Використовуйте деко для випікання.

**Мариновані овочі**

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці	Приладдя
Морква / Соління / Піпа / Селера	160	35 - 45	1	Використовуйте деко для випікання.

**12.8 Неінтенсивне готування з конвекцією**  **Сушіння**

Страва	Температура (°C)	Час (год)	Положення полиці	
			Положення 1	Положення 2
<b>Овочі</b>				
Квасоля	60 - 70	7 - 9	2	1 / 3
Перець шматочками	60 - 70	10 - 12	2	1 / 3
Овочевий сушковий набір	60 - 70	9 - 11	2	1 / 3
Гриби смужками	50 - 60	13 - 15	2	1 / 3
Зелень/трави	40 - 50	3 - 5	2	1 / 3
<b>Фрукти</b>				

Страва	Температура (°C)	Час (год)	Положення полиці	
			Положення 1	Положення 2
Сливи, половинками	60 - 70	11 - 13	2	1 / 3
Абрикоси, половинками	60 - 70	9 - 11	2	1 / 3
Яблука, скибочки	60 - 70	6 - 8	2	1 / 3
Груші, скибочки	60 - 70	7 - 10	2	1 / 3

### Повільне готування

Страва	Кількість (кг)	Смаження з обох боків (мин.)	Температура (°C)	Положення полиці	Час (у хв.)
<b>Яловичина</b>					
Філе, помірно засмажене	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	60 - 90
Ростбіф, середньо просмажений	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	160 - 200
<b>Телятина</b>					
Філе з рожевим соком	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	50 - 90
Філе, один шматок	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160
Смажена телятина, середньої прожарки	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160
<b>Свинина</b>					
Філе з рожевим соком	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	60 - 100
Філе, один шматок	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160
Смажена свинина, середньої прожарки	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160

## 12.9 Верхнє/нижнє нагрівання

### Випічка

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Плаский торт	160 - 170	25 - 35	2
Дріжджовий пиріг із яблуками	170 - 190	45 - 55	3
Млинець із рідкого тіста	170 - 180	35 - 45	2
Торт з посипкою	170 - 190	50 - 60	3
Чізкейк	170 - 190	60 - 70	2
Селянський хліб	190 - 210	50 - 60	2
Румунський бісквіт	165 - 175	35 - 45	2
Румунський бісквіт — традиційний рецепт	165 - 175	35 - 45	2
Булочки з дріжджового тіста	180 - 200	15 - 25	2
Рулет з джемом	150 - 170	15 - 25	2
Кіш Лорен	215 - 225	45 - 55	2

### Підсмажування

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Курка, половина	210 - 230	35 - 50	2
Котлети зі свинини	190 - 210	30 - 35	3
Риба, ціла	200 - 220	40 - 70	2

## 12.10 Великий гриль

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Курка, половина	230	50 - 60	2
Котлети зі свинини	230	40 - 50	3
Бекон на грилі	250	17 - 25	2
Ковбаски/сосиски	250	20 - 30	2
Біфштекс: помірно просмажений	230	25 - 35	2

## 12.11 Турбо-гриль

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Курка, половина	200	50 - 60	2
Курка	250	55 - 60	2
Курячі крильця	230	30 - 40	2
Котлети зі свинини	230	40 - 50	2
Біфштекс: добре просмажений	250	35 - 40	2

## 12.12 Вентилятор

### Випічка

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Дріжджовий пиріг із начинкою	150 - 160	20 - 30	2
Сендвіч «Вікторія»	170 - 190	30 - 40	2
Швейцарський яблучний пиріг	180 - 200	35 - 45	2
Різдвяний торт	150 - 160	40 - 50	2
Бісквіт «Мадера»	170 - 190	50 - 60	2
Безе	110 - 120	30 - 40	2
Картопляна запіканка (гратен)	180 - 200	40 - 50	2
Лазанья	170 - 190	30 - 50	2
Макарони в духовці	170 - 190	50 - 60	2
Піца	190 - 200	25 - 35	2

### Підсмажування

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Курка, ціла	200 - 220	55 - 65	2
Смажена свинина	170 - 180	45 - 50	2



12.13 Волога випічка 

Страва	Температура (°С)	Час (у хв.)	Положення полиці	Приладдя
<b>Хліб і піца</b>				
Булочки	190	25 - 30	2	деко для випікання або сковорідка для гриля/смаження
Булочки	200	40 - 45	2	деко для випікання або сковорідка для гриля/смаження
Заморожена піца 350 г	190	25 - 35	2	решітка
<b>Торти на деку для випікання</b>				
Рулэт з джемом	180	20 - 30	2	деко для випікання або сковорідка для гриля/смаження
Брауні	180	35 - 45	2	деко для випікання або сковорідка для гриля/смаження
<b>Торти в формі</b>				
Суфле	210	35 - 45	2	шість керамічних формочок на решітці
Бісквітні коржі	180	25 - 35	2	форма для коржа на решітці
Бісквіт	150	35 - 45	2	форма для торта на решітці
<b>Риба</b>				
Риба в мішечках 300 г	180	25 - 35	2	деко для випікання або сковорідка для гриля/смаження
Ціла риба 200 г	180	25 - 35	2	деко для випікання або сковорідка для гриля/смаження
Рибне філе 300 г	180	30 - 40	2	форма для піци на решітці
<b>М'ясо</b>				
М'ясо в мішечку 250 г	200	35 - 45	2	деко для випікання або сковорідка для гриля/смаження
М'ясні шашлички 500 г	200	30 - 40	2	деко для випікання або сковорідка для гриля/смаження
<b>Невеликі тістечка</b>				
Печиво	170	25 - 35	2	деко для випікання або сковорідка для гриля/смаження
Макарони	170	40 - 50	2	деко для випікання або сковорідка для гриля/смаження

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці	Приладдя
Мафіни	180	30 - 40	2	деко для випікання або сковорідка для гриля/смаження
Пікантний крекер	160	25 - 35	2	деко для випікання або сковорідка для гриля/смаження
Печиво з пісочного тіста	140	25 - 35	2	деко для випікання або сковорідка для гриля/смаження
Тарталетки	170	20 - 30	2	деко для випікання або сковорідка для гриля/смаження
<b>Вегетаріанський</b>				
Мікс овочів у мішечку 400 г	200	20 - 30	2	деко для випікання або сковорідка для гриля/смаження
Омлет	200	30 - 40	2	форма для піци на решітці
Овочі на деку 700 г	190	25 - 35	2	деко для випікання або сковорідка для гриля/смаження

## 12.14 Готування з конвекцією

### Випічка

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Плаский торт	140 - 160	40 - 50	1 + 3
Булочки з дріжджового тіста	190 - 210	10 - 20	1 + 3
Безе	100 - 120	55 - 65	1 + 3
Масляний торт	150 - 170	20 - 30	1 + 3
Піца	200 - 220	35 - 45	1 + 3

## 12.15 Інформація для дослідницьких установ

Страва	Функція	Температура (°C)	Приладдя	Положення полиці	Час (у хв.)
Дрібне печиво (16 штук/деко)	Верхнє/нижнє нагрівання	160	деко для випічки	3	20 - 30
Дрібне печиво (16 штук/деко)	Вентилятор	150	деко для випічки	3	20 - 30
Дрібне печиво (16 штук/деко)	Готування з конвекцією	160	деко для випічки	1 + 3	30 - 40

Страва	Функція	Температура (°C)	Приладдя	Положення полиці	Час (у хв.)
Яблучний пиріг (2 форми діаметром 20 см, розташовані по діагоналі)	Верхнє/нижнє нагрівання	190	решітка	1	65 - 75
Яблучний пиріг (2 форми діаметром 20 см, розташовані по діагоналі)	Вентилятор	180	решітка	2	70 - 80
Бісквіт без жиру	Верхнє/нижнє нагрівання	180	решітка	2	20 - 30
Бісквіт без жиру	Вентилятор	160	решітка	2	25 - 35
Бісквіт без жиру	Готування з конвекцією	170	решітка	1 + 3	30 - 40
Пісочні хлібобулочні вироби	Верхнє/нижнє нагрівання	140	деко для випічки	3	15 - 30
Пісочні хлібобулочні вироби	Вентилятор	140	деко для випічки	3	20 - 30
Пісочні хлібобулочні вироби	Готування з конвекцією	140	деко для випічки	1 + 3	15 - 30
Тост	Великий гриль	250	решітка	3	5 - 10
Бургер з яловичини	Турбо-гриль	250	комбінована решітка або гриль / жаровня	3	15-20 перша сторона; 10-15 друга сторона

## 13. ДУХОВКА — ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 13.1 Примітки щодо чищення:

- Очистьте лицьову панель духової шафи за допомогою м'якої ганчірки, змоченої в теплій воді з додаванням засобу для чищення.
- Металеві поверхні слід чистити за допомогою спеціального засобу для чищення.
- Після кожного використання мийте внутрішню частину духової шафи. Накопичення жиру й інших залишків їжі може призвести до загоряння. Для піддону гриля цей ризик іще вищий.

- Для усунення стійких забруднень використовуйте спеціальний очисник для духових шаф.
- Після кожного використання мийте та просушуйте всі аксесуари. Використовуйте м'яку ганчірку, змочену в теплій воді з додаванням засобу для очищення.
- Аксесуари з антипигарним покриттям забороняється мити з використанням агресивних засобів чи гострих предметів, а також у посудомийній машині. Це може пошкодити антипигарне покриття.

### 13.2 Прилади з нержавіючої сталі або алюмінію



Дверцята духовки слід чистити лише вологою ганчіркою або губкою. Протріть їх насухо м'якою ганчіркою. Не використовуйте сталеві губки, кислоти чи абразивні матеріали, оскільки вони можуть пошкодити поверхню духової шафи. Для очищення панелі керування духової шафи діють попередження, аналогічні вищезазначеним.

### 13.3 Очищення заглибини камери

Під час очищення із заглибини камери видаляються залишки вапна, що утворилися під час готування з паром.



Рекомендується здійснювати процедуру очищення мінімум після кожного п'ятого-десятого циклу функції: PlusSteam.

1. Додайте 250 мл білого оцту до заглибини камери в нижній частині духової шафи. Використовуйте оцет із максимальною концентрацією 6% без трав.
2. Зачекайте, доки оцет розчинить залишки вапна протягом 30 хвилин

в умовах температури навколишнього середовища.

3. Мийте заглибину теплою водою та м'якою тканиною.

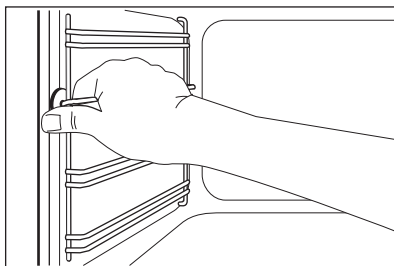
### 13.4 Знімання опор полицок

Для очищення духової шафи вийміть опори полицок.

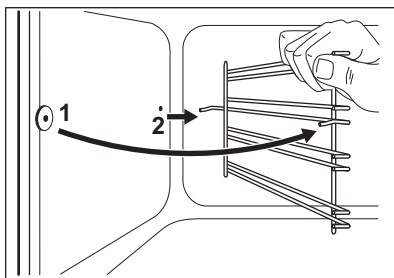


**УВАГА**  
Будьте обережні, виймаючи опори для полицок.

1. Спочатку потягніть передню частину опорної рейки від бічної стінки.



2. Потягніть задню частину направляючої для полицок від бічної стінки та зніміть її.



Встановіть зняті аксесуари у зворотній послідовності.

### 13.5 Знімання та встановлення скляних дверцят духовки

Внутрішні скляні панелі можна знімати для чищення. Кількість наявних скляних панелей залежить від моделі.

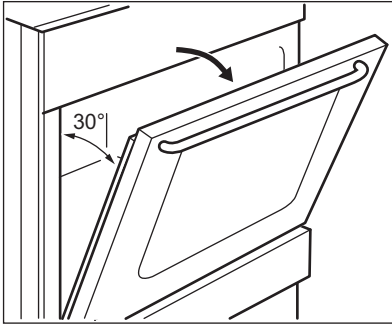


**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**  
Залишайте дверцята духової шафи трохи прочиненими під час процесу чищення. Якщо відчинити їх повністю, вони можуть випадково зачинитися і завдати шкоди.

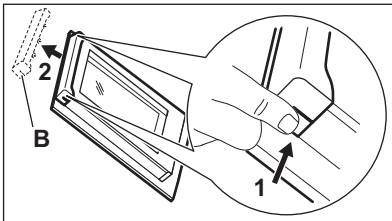


**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**  
Не використовуйте прилад без скляних панелей.

1. Відчиніть дверцята на кут близько 30°. Трохи прочинені дверцята є автономними.



2. Візьміться з обох боків за оздоблення (В) у верхній частині дверцят і натисніть у напрямку до середини, щоб вивільнити прокладку.



3. Зніміть оздоблення дверцят, потягнувши за нього вперед.



**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**  
Коли ви виймаєте скляні панелі, дверцята духовки намагаються зачинитися.

4. По черзі беріть скляні панелі за верхній край і виймайте їх із прямої вгору.

5. Промийте скляну панель теплою водою з милом. Ретельно витріть скляну панель насухо. Закінчивши процедуру чищення, встановіть скляні панелі і дверцята духової шафи на місце. Виконайте зазначені вище дії у зворотній послідовності. Встановіть спочатку меншу панель, а потім – більшу.



**УВАГА**  
Зона з трафаретним друком повинна бути повернута до внутрішньої сторони дверцят.



**УВАГА**  
Після встановлення переконайтеся, що поверхня рамки скляної панелі в області трафаретного друку не торкається до дотик.



**УВАГА**  
Переконайтеся, що внутрішня скляна панель встановлена правильно.

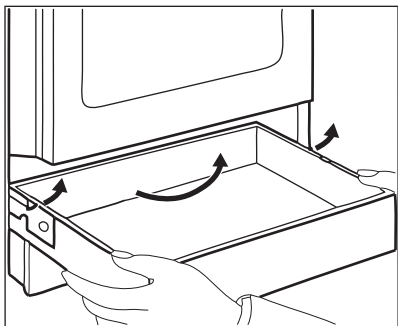
### 13.6 Виймання шухляди



**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**  
Не слід тримати у шухляді займісті речовини (наприклад, засоби для чищення, поліетиленові пакети, рукавички, папір, аерозолі тощо). При користуванні духовкою шухляда може нагріватися. Існує ризик виникнення пожежі.

Для полегшення чищення можна виймати шухляду з-під духової шафи.

1. Максимально витягніть шухляду.



2. Повільно підніміть шухляду.
  3. Витягніть шухляду повністю.
- Щоб вставити шухляду, виконайте описані вище дії у зворотній послідовності.

### 13.7 Заміна лампи

Покладіть тканину на дно приладу. Це попередить пошкодження скляного плафону або внутрішньої камери.



#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека ураження електричним струмом!  
Вийміть пробки перед тим, як замінювати лампу.  
Лампа та скляний плафон можуть бути гарячими.

1. Вимкніть прилад.
2. Вийміть пробки на електрощитку або вимкніть автоматичний вимикач.

### Задня лампа

1. Поверніть скляний плафон проти годинникової стрілки й зніміть його.
2. Помийте скляний плафон.
3. Замініть стару лампочку відповідною жаростійкою лампочкою, яка витримує нагрівання до 300 °С .
4. Установіть скляний плафон.

## 14. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ




#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 14.1 Необхідні дії в разі виникнення проблем

Проблема	Можлива причина	Вирішення
Не спрацьовує генератор іскри.	Варильну панель не під'єднано до мережі або під'єднано неправильно.	Перевірте, щоб варильна поверхня була правильно під'єднана до мережі. Використовуйте схему електричних з'єднань.
	Запобіжник перегорів.	Переконайтеся, що запобіжник є причиною несправності. Якщо запобіжник перегорить ще раз, зверніться до кваліфікованого електрика.
	Конфорка та корона розташовані некоректно.	Виправте положення кришки конфорки й корони.

Проблема	Можлива причина	Вирішення
Полум'я згасає одразу після запалювання.	Термопара нагрівається недостатньо.	Після запалювання тримайте генератор іскри натисненим приблизно 10 секунд.
Полум'ягасник розміщено нерівно.	Розсікач конфорки засмічено залишками їжі.	Перевірте, чи не заблокована форсунка та чи не потрапили залишки їжі до корони.
Газові конфорки не запалюються.	Збій постачання газу.	Перевірте газове підключення.
Колір вогню помаранчевий або жовтий.		Іноді колір вогню конфорки може бути помаранчевим або жовтим. Це нормальне явище.
Духовка не нагрівається.	Духова шафа вимкнена.	Увімкніть духову шафу.
	Необхідні налаштування не обрані.	Переконайтеся, що налаштування правильні.
	Годинник не налаштовано.	Налаштуйте годинник.
Лампа не працює.	Лампа несправна.	Замініть лампу.
Пара й конденсат осідають на їжу та внутрішню поверхню духової шафи.	Ви тримаєте страву в духовій шафі занадто довго.	Не залишайте їжу в духовій шафі довше ніж на 15-20 хвилин після завершення приготування.
Страви готуються занадто довго або занадто швидко.	Температура занадто висока або занадто низька.	За потреби скоригуйте температуру. Використовуйте рекомендації посібника з експлуатації.
На дисплеї духової шафи відображається «0.00» і «LED».	Відбулося вимкнення електроенергії.	Вам потрібно знову встановити годинник.
Неефективне використання функції: PlusSteam.	Ви не активували функцію PlusSteam.	Див. розділ «Активация функції: PlusSteam».
	Ви не заповнили заглиблену камеру водою.	Див. розділ «Активация функції: PlusSteam».
	Ви неправильно активували функцію PlusSteam за допомогою кнопки «Пара плюс».	Див. розділ «Активация функції: PlusSteam».

Проблема	Можлива причина	Вирішення
Ви бажаєте активувати функцію Неінтенсивне готування з конвекцією, але світиться індикатор кнопки «Пара плюс».	Виконується функція PlusSteam.	Натисніть кнопку «Пара плюс»  , щоб зупинити роботу функції PlusSteam.
Вода в заглибині камери не закипає.	Температура занадто низька.	Встановіть температуру щонайменше 110°C. Див. розділ «Поради і рекомендації».
Вода витікає із заглибини камери.	Забагато води в заглибині камери.	Вимкніть духовку і дайте приладу охолонути. Витріть воду ганчіркою або губкою. Додайте необхідну кількість води до заглибини камери. Зверніться до опису відповідної процедури.

## 14.2 Експлуатаційні характеристики

Якщо ви не можете усунути проблему, зверніться до закладу, де ви придбали прилад, або до служби технічної підтримки.

Дані, необхідні для сервісного центру, вказано на табличці з технічними

даними. Ця табличка розташована на передній рамі камери приладу. Не знімайте табличку з технічними даними з передньої рами камери приладу.

### Рекомендуємо записати ці дані у нижченаведених полях:

Модель (MOD.)	.....
Номер виробу (PNC)	.....
Серійний номер (S.N.)	.....

## 15. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

### 15.1 Варильна поверхня – енергозбереження

Скористайтеся нижченаведеними порадами для щоденного енергозбереження.

- При нагріванні води використовуйте лише потрібну кількість.
- По можливості завжди накривайте посуд кришкою.

- Перед використанням переконайтеся в тому, що конфорки та підставки під посуд зібрано належним чином.
- Діаметр дна посуду необхідно підібрати з урахуванням розміру конфорки.
- Розмістіть посуд безпосередньо в центрі конфорки.
- Коли рідина починає кипіти, зменште полум'я, щоб рідина ледве кипіла.



- По можливості користуйтеся сковаркою. Зверніться до інструкції з користування.

## 15.2 Духова шафа: енергозбереження



Духова шафа має функції, що допомагають зберігати електроенергію під час щоденного готування.

### Загальні поради

Переконайтеся у тому, що під час роботи дверцята духової шафи зачинено належним чином. Не відкривайте дверцята духової шафи занадто часто під час готування. Підтримуйте чистоту ущільнювача дверцят та переконайтеся, що він належним чином зафіксований.

Користуйтеся металевим посудом для покращення енергозбереження.

Коли можливо, ставте їжу до духової шафи, попередньо не розігріваючи шафу.

Якщо тривалість готування перевищує 30 хвилин, зменште температуру в

духовій шафі до мінімуму за 3-10 хвилин до завершення готування залежно від тривалості готування. Страва продовжуватиме готуватися завдяки залишковому теплу всередині духової шафи.

Використовуйте залишкове тепло для розігрівання інших страв.

Якщо ви готуєте декілька страв одночасно, зведіть перерви між випіканнями до мінімуму.

### Готування з використанням вентилятора

Коли можливо, використовуйте функції готування з вентилятором для збереження електроенергії.

### Підтримування страви теплою


Виберіть найнижчу температуру з можливих, щоб використати залишкове тепло для збереження їжі теплою.

### Волога випічка


Функція, призначена для збереження енергії під час готування. Для отримання додаткової інформації див. розділ «Духова шафа — щоденне користування», Функції духовки.

## 16. 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.





[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)



867342667-B-032019

