

# ARDESTO™

## КОМБІНОВАНІ, ГАЗОВІ ТА ЕЛЕКТРИЧНІ ПЛИТИ

Інструкція з експлуатації

## DUAL FUEL, GAS AND ELECTRIC COOKERS Instruction Manual



FSCF-C607CR; FSCF-C606B; FSCF-C606BG; FSCF-C606ST; FSCF-C606MB;  
FSCF-C606GB; FSCF-C604W; FSCF-C606BI; FSCF-C606W; FSCF-E604W;  
FSCF-C604CB; FSCF-E605B; FSCF-G50W; FSCF-G50LMB; FSCF-G50LMBG;  
FSCF-G60LMB; FSCF-G50BR; FSCF-G60LBR

Уважно прочитайте цю інструкцію перед початком експлуатації приладу та збережіть її для подальшого використання.

Обов'язково зверніть увагу на заходи безпеки, вони допоможуть уникнути поломок і нещасних випадків.

Також ознайомтеся і з іншими документами, що поставляються разом з приладом.

Дана інструкція призначається для декількох моделей. Різниця між моделями чітко вказана в інструкції.

Аксесуари залежать від моделі приладу. Модель приладу може бути укомплектовано не всіма описаними в інструкції аксесуарами.

## **ОСНОВНІ ВІДОМОСТІ**

Відомості по споживанню енергії для електричних духових шаф домашнього типу надані відповідно до стандарту EN 50304. Параметри вказані для функцій при стандартному навантаженні нижнього-верхнього нагріву або нагріву вентиляторного типу (при наявності).

З метою підвищення якості приладу технічні характеристики можуть змінюватися без попереднього попередження.

Малюнки в інструкції є схематичними, можлива розбіжність з приладом.

Значення, зазначені на приладі або в інших наданих разом з приладом друкованих документах, отримані в лабораторних умовах відповідно до необхідних стандартів. Дані значення можуть змінюватися в залежності від умов і середовища використання приладу.

# ЗМІСТ

---

|                                                        |    |
|--------------------------------------------------------|----|
| <b>1. Основні вимоги безпеки</b>                       | 4  |
| • Загальна безпека                                     | 4  |
| • Безпека дітей                                        | 7  |
| • Безпека при роботі з електрообладнанням              | 8  |
| • Комплектація                                         | 8  |
| <b>2. Опис приладу</b>                                 | 9  |
| • Загальний вид                                        | 9  |
| • Технічні характеристики                              | 9  |
| • Розміри приладу                                      | 10 |
| <b>3. Встановлення</b>                                 | 14 |
| • Перед встановленням приладу                          | 14 |
| • Встановлення та підключення                          | 15 |
| • Монтаж ніжок                                         | 15 |
| • Електричне підключення                               | 16 |
| • Газове підключення                                   | 17 |
| • Інформація про пальники                              | 20 |
| • Транспортування                                      | 21 |
| • Утилізація                                           | 22 |
| <b>4. Перед першим використанням</b>                   | 22 |
| <b>5. Використання приладу</b>                         | 23 |
| <b>6. Використання газових пальників</b>               | 25 |
| <b>7. Використання газової духової шафи</b>            | 26 |
| <b>8. Використання гриля газової духової шафи</b>      | 27 |
| <b>9. Рожен</b>                                        | 29 |
| <b>10. Використання електричної духової шафи</b>       | 30 |
| <b>11. Режим роботи духової шафи</b>                   | 30 |
| <b>12. Використання таймера духової шафи</b>           | 32 |
| <b>13. У разі вимкнення електроенергії</b>             | 37 |
| <b>14. Функція блокування панелі керування</b>         | 38 |
| <b>15. 12/24-годинний формат часу</b>                  | 39 |
| <b>16. Налаштування гучності зумера</b>                | 39 |
| <b>17. Використання гриля електричної духової шафи</b> | 40 |
| <b>18. Користування електроплитою</b>                  | 40 |
| <b>19. Очищення та догляд</b>                          | 42 |
| <b>20. Заміна лампочки</b>                             | 44 |
| <b>21. Усунення несправностей</b>                      | 45 |
| <b>22. Інформація згідно Екодизайну</b>                | 46 |

## ОСНОВНІ ВИМОГИ БЕЗПЕКИ

---

В даному розділі описуються вимоги безпеки, які допомагають запобігти заподіяння травм або матеріального збитку. При недотриманні даних вимог всі види гарантій стають недійсними.

### ЗАГАЛЬНА БЕЗПЕКА

- Підключіть прилад до заземленої розетки / лінії, захищеної відповідним запобіжником відповідно до значень в таблиці «Технічні характеристики». Заземлення повинен виконувати кваліфікований електрик, з використанням трансформатора або без нього. Виробник не несе відповідальність за використання приладу без виконання заземлення відповідно до місцевих вимог.
- У разі пошкодження шнура живлення його заміну, щоб уникнути небезпеки, має проводити виробник, сервісна служба чи аналогічний кваліфікований персонал. Не використовуйте прилад з несправним електричним кабелем / вилкою.
- Не використовуйте прилад, якщо він несправний або містить видимі пошкодження.
- Не ремонтуйте і не змінюйте прилад. У разі несправності користувач може виконати лише дії, зазначені в розділі «Усунення несправностей».
- Забороняється миття приладу шляхом розбризкування на нього води або поливання його водою! Ризик ураження електричним струмом!
- Не використовуйте прилад при прийомі алкоголю і ліків, які можуть вплинути на сприйняття.
- Відключайте прилад від електричної мережі під час встановлення, догляду, чищення та ремонту.
- Процедури установки і монтажу завжди повинні виконуватися співробітниками центру обслуговування. Виробник не несе відповідальності за шкоду, заподіяну в результаті процедур, виконаних особами без повноважень, гарантія на виріб в такому випадку стає недійсною.

- Будьте уважні при приготуванні страв з використанням алкоголю. При високих температурах алкоголь випаровується і при контакті з гарячими поверхнями може зайнятися і стати причиною пожежі.
- Не нагрівайте закриті консервні і скляні банки. Утворений тиск може стати причиною вибуху банки.
- Ніколи не кладіть займисті матеріали поруч з працюючим приладом, так як при роботі стінки приладу нагріваються.
- Ніколи не кладіть деко, посуд або алюмінієву фольгу безпосередньо на основу духової шафи. Тепло, що накопичується, може пошкодити основу приладу.
- Не блокуйте вентиляційні канали.
- Під час використання прилад може бути гарячим. Не торкайтеся гарячих відділів, внутрішніх частин духової шафи, нагрівальних елементів тощо.
- Розміщуючи та виймаючи їжу з духової шафи, завжди використовуйте термостійкі рукавички.
- Не використовуйте прилад із знятим або розбитим переднім склом дверцят.
- При роботі приладу задня поверхня також нагрівається. Електричні з'єднання через ризик пошкодження не повинні торкатися задньої поверхні.
- Не затискайте сполучні кабелі дверцятами і стежте за тим, щоб вони не проходили по гарячих поверхнях. Пошкодження кабелю може викликати загоряння приладу від короткого замикання, а також стати причиною пожежі.
- Після кожного використання переконайтеся в тому, що прилад вимкнений.
- Доступні частини приладу гарячі під час роботи. Не торкайтеся до них, коли прилад працює.
- Не використовуйте для чищення внутрішньої частини приладу і його скла гострі і ріжучі предмети, так як вони можуть пошкодити прилад.
- Так як розпечене масло може стати причиною пожежі, не залишайте прилад без нагляду під час його роботи.
- У разі пожежі не намагайтеся загасити вогонь водою; негайно відключіть живлення приладу та накрийте палаючу частину мокрою ковдрою.

- Ніколи не кладіть всередину приладу горючі або їдкі речовини.
- Не використовуйте пароочишувач.
- Для чистки скла дверцят та скла кришки конфорок на петлях не використовуйте абразивні засоби для чищення або гострі металеві скребки, які можуть пошкодити поверхню і стати причиною тріщин на склі, яке в результаті може розбитися на дрібні осколки.
- УВАГА: Перед заміною лампочки духової шафи відключіть живлення та дайте приладу охолонути, щоб уникнути опіків або ураження електричним струмом.
- Перша полиця духової шафи - найнижча.
- Не розміщуйте прилад на легкозаймистих і чутливих до тепла матеріалах.
- Розміщений на конфорках посуд повинен бути відповідного розміру.



**Коли пальники форсунок включені, ні в якому разі не закривайте кришку. Увага: При нагріванні скляна кришка може тріснути. Перед тим як закрити кришку, вимкніть усі пальники.**

- УВАГА: Використання приладу для приготування їжі на газу призводить до появи тепла і вологості в приміщенні встановлення. Приміщення повинно мати хорошу вентиляцію: для цього потрібно тримати відкритими вентиляційні отвори або встановлювати механічний вентиляційний прилад (кухонну витяжку). Інтенсивне і тривале використання приладу може призводити до необхідності використання додаткової вентиляції; наприклад, відкриття вікна або інтенсивне провітрювання, наприклад, робота механічного вентилятора на більшому рівні потужності.
- УВАГА: Використання пристроїв безпеки, які не рекомендовані виробником, може спричинити нещасний випадок.
- Рекомендується перевіряти прилад фахівцем сервісного центру кожні два роки. Дане технічне обслуговування продовжить термін служби приладу.
- Встановлення, монтаж та підключення приладу повинен здійснювати лише вповноважений фахівець за наявності відповідної ліцензії, що має бути під-

тверджено в гарантійному талоні.

- УВАГА: При нагріванні скляна кришка може потріскатися. Перед тим, як опустити кришку, вимкніть всі конфорки плити (поверхня конфорочної панелі повинна охолонути перед закриттям кришки). Всі підтікання повинні бути вичищені перед тим, як відкриєте кришку.
- Небезпека пожежі: не зберігайте будь-які матеріали або продукцію на поверхні приготування.
- ОБЕРЕЖНО: Процес приготування їжі потрібно контролювати. Нетривалий процес приготування їжі потрібно контролювати безперервно.
- УВАГА: Їжа, яка готується на плиті з олією чи жиром та знаходиться без постійного нагляду - небезпечна і може стати причиною пожежі.
- Прилад не можна встановлювати за декоративними дверцятами задля уникнення перегріву.
- Прилад не можна розміщувати на підставці.

## **БЕЗПЕКА ДІТЕЙ**

- Під час та після використання відкриті частини приладу нагріваються, не слід допускати дітей до приладу до його повного охолодження.
- УВАГА: При використанні гриля доступні частини приладу можуть нагріватися. Не слід допускати дітей до приладу.
- Дітей віком до 8 років слід тримати на відстані, крім випадків постійного нагляду
- Цей прилад можуть використовувати діти у віці від 8 років та особи з обмеженими фізичними, чуттєвими або розумовими можливостями або з недостатністю досвіду й знань, якщо вони перебувають під постійним наглядом або їх проінструктовано щодо безпечного використання приладу та вони зрозуміють можливі небезпеки. Діти не повинні бавитися з приладом. Очищення та обслуговування споживачем не повинні здійснювати діти без нагляду.
- Пакувальні матеріали можуть становити небезпеку для дітей. Зберігайте пакувальні матеріали в недоступному

для дітей місці.

- Ніколи не кладіть зверху ніяких важких предметів на відкриті дверцята і не дозволяйте дітям сідати на дверцята. Це може спричинити перекидання приладу та пошкодити дверні петлі або травмувати дітей.

## **БЕЗПЕКА ПРИ РОБОТІ З ЕЛЕКТРООБЛАДНАННЯМ**

- Всі види робіт з електричним обладнанням та системами виконуються уповноваженими і кваліфікованими особами.
- Прилад не призначений для роботи від зовнішнього таймера чи окремої системи дистанційного керування..
- У разі будь-якої несправності вимкніть прилад і від'єднайте від мережі живлення, вимкнувши запобіжник.
- Переконайтеся, що струм запобіжника відповідає струму приладу.

## **ПРИЗНАЧЕННЯ ПРИЛАДУ**

- Прилад призначений лише для побутового використання. Не використовувати прилад в комерційних цілях.
- УВАГА: даний прилад повинен використовуватися тільки для приготування їжі. Забороняється використання приладу в інших цілях, наприклад, для обігріву кімнати.
- Цей прилад не призначено для розігріву тарілок під решітками, сушки або підігріву рушників або одягу на ручці.
- Виробник не несе відповідальності за шкоду, завдану внаслідок неправильного використання або під час транспортування.
- Духову шафу можна використовувати для розморожування, запікання, смаження та приготування їжі на грилі.

## **КОМПЛЕКТАЦІЯ**

---

Плита

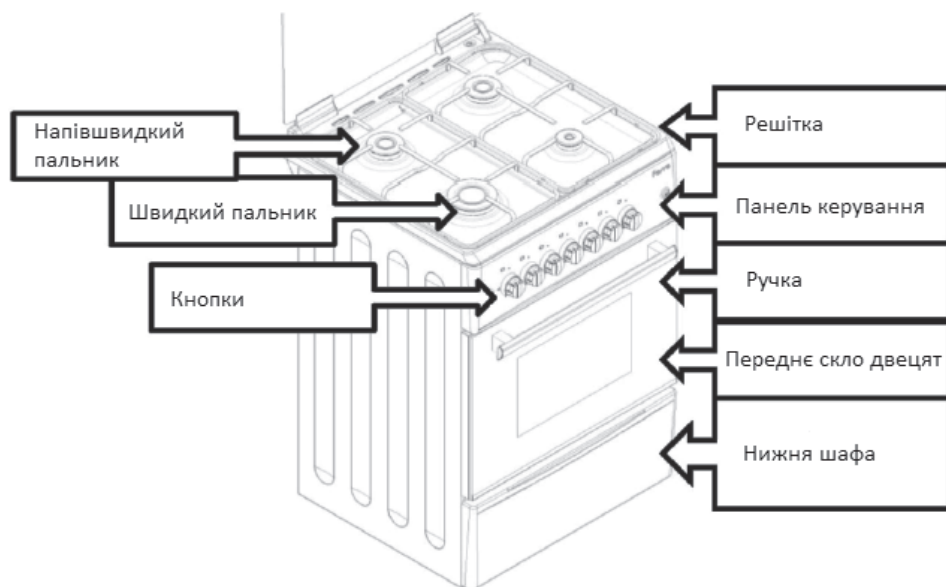
Набір аксесуарів: варіюється залежно від моделі

Інструкція з експлуатації (містить гарантійний талон)

Енергетична етикетка та мікрофіша (комплект залежить від країни призначення)

## ОПИС ПРИЛАДУ

### ЗАГАЛЬНИЙ ВИГЛЯД

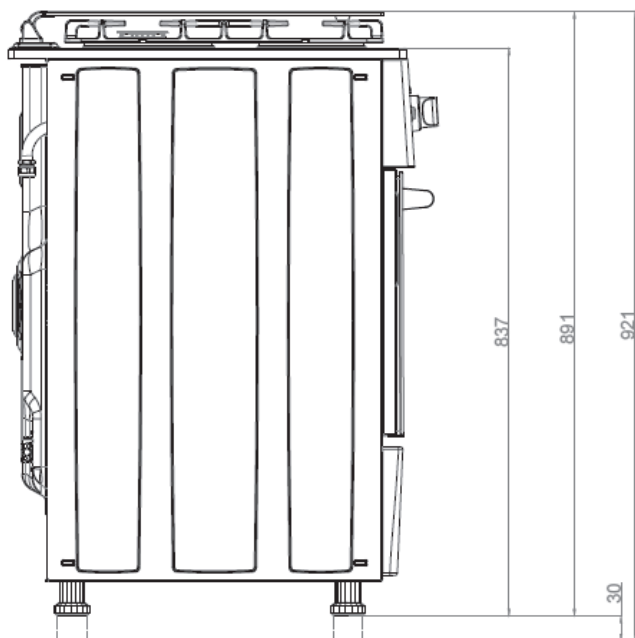
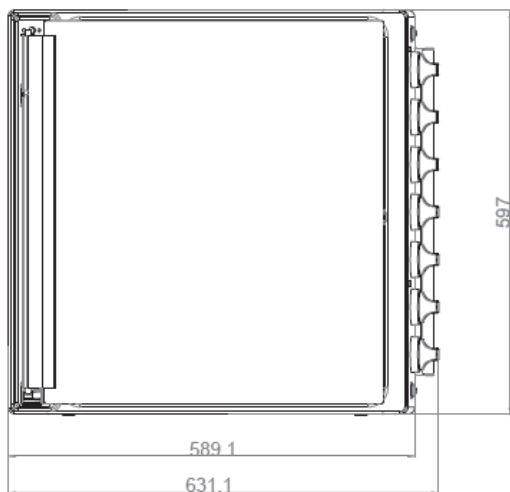


## ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

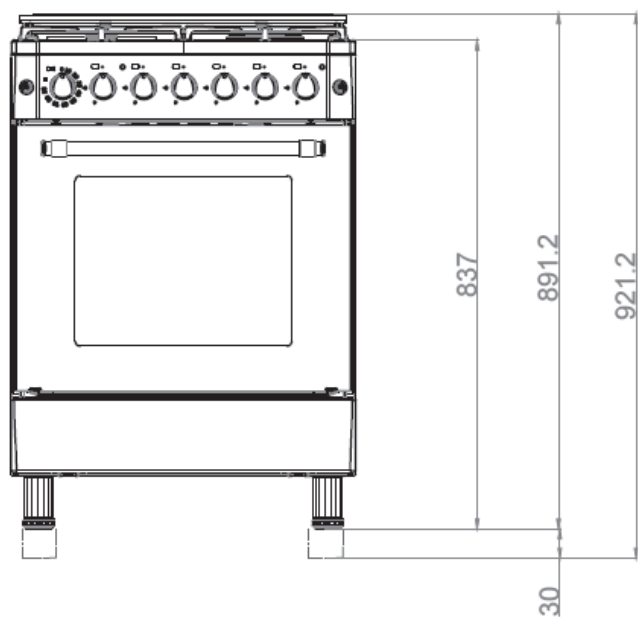
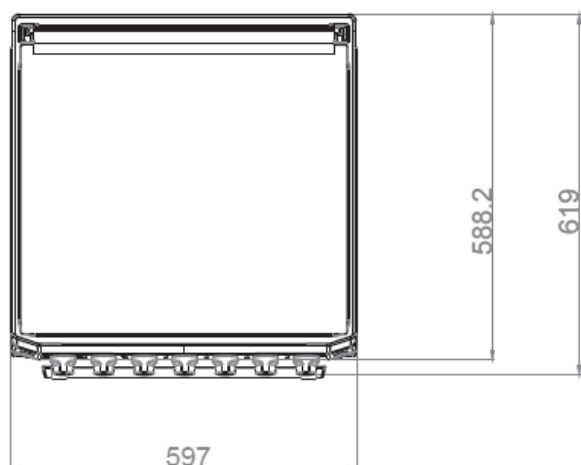
|                                    |                                                                 |
|------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| Напруга / частота                  | 220-240 В~, 50-60 Гц                                            |
| Загальне споживання електроенергії | Мін. 0,006 кВт - макс. 5,6 кВт                                  |
| Використовуваний запобіжник        | Мін. 16 А - макс. 25 А                                          |
| Тип кабелю / перетин               | 3 X 0,75 ПВХ - 3 X 1 ПВХ - 3 X 1,5 ПВХ - 3 X 2,5 ПВХ H05VV-F... |
| Довжина кабелю                     | Макс. 1,5 м                                                     |
| Внутрішнє освітлення               | 25 Вт                                                           |
| Енергоспоживання гриля             | 2000 Вт                                                         |
| Категорія                          | II2H3B/P                                                        |

**РОЗМІРИ ПРИЛАДУ**

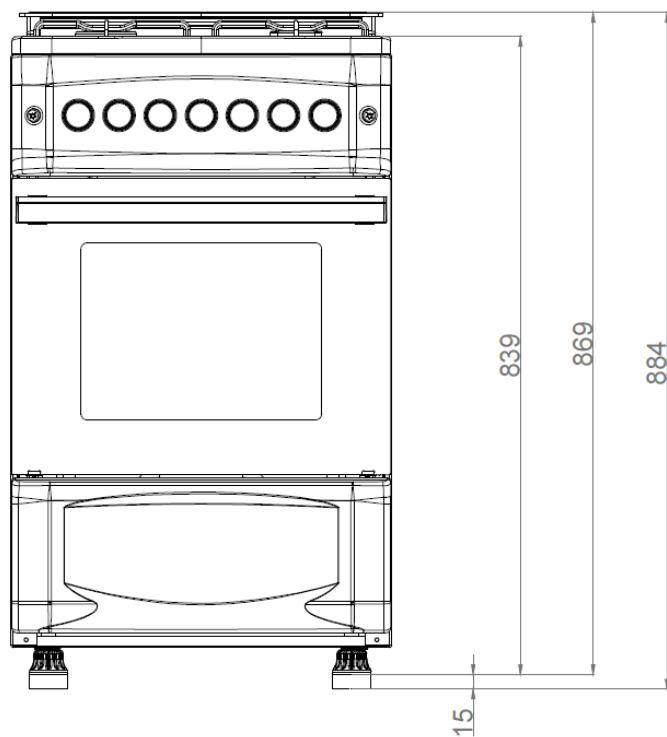
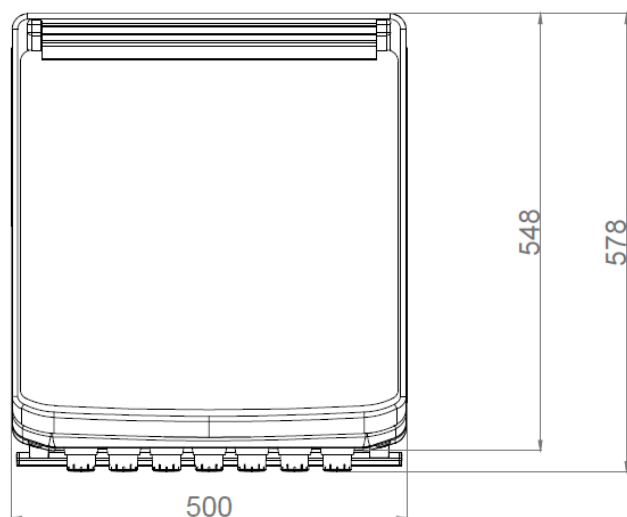
FSCF-C607CR, FSCF-C606B, FSCF-C606BG, FSCF-E604W,  
FSCF-C604CB, FSCF-E605B:



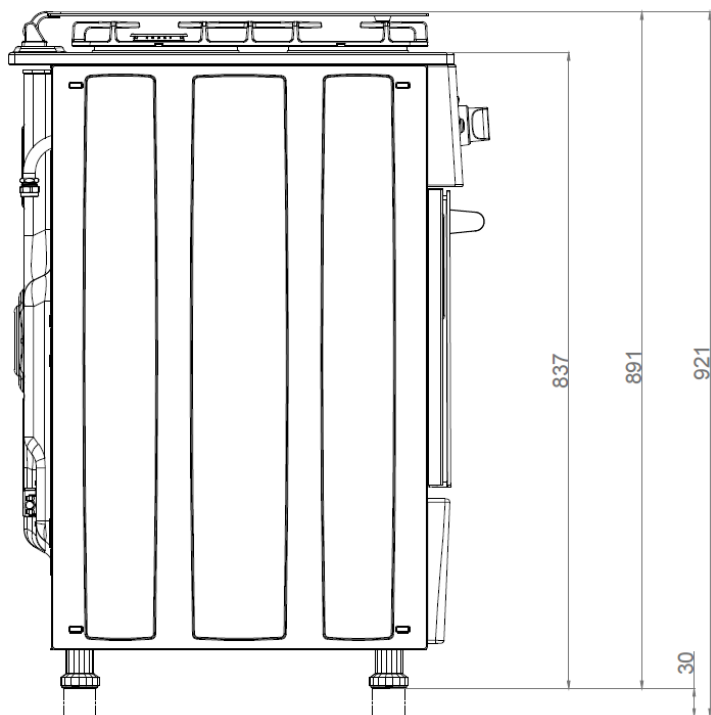
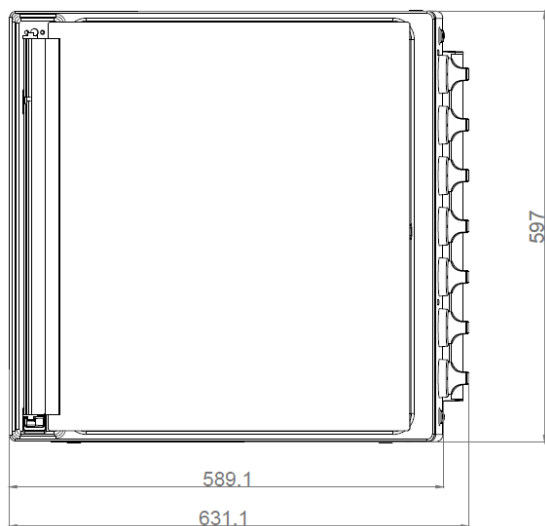
FSCF-C606ST, FSCF-C606MB, FSCF-C606GB, FSCF-C604W,  
FSCF-C606BI, FSCF-C606W:



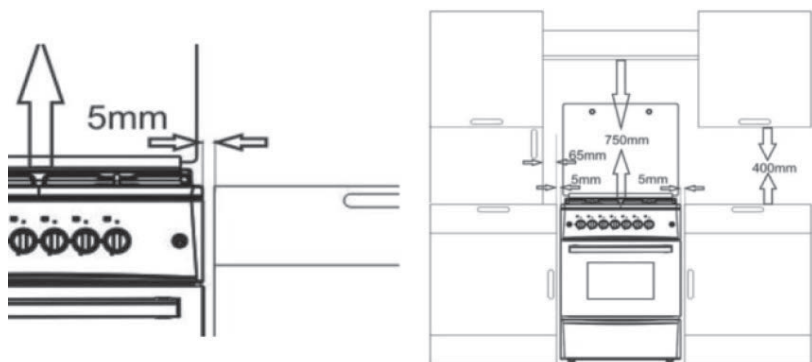
FSCF-G50W, FSCF-G50LMB, FSCF-G50LMBG, FSCF-G50BR:



## FSCF-G60LBR, FSCF-G60LMB:



## ВСТАНОВЛЕННЯ

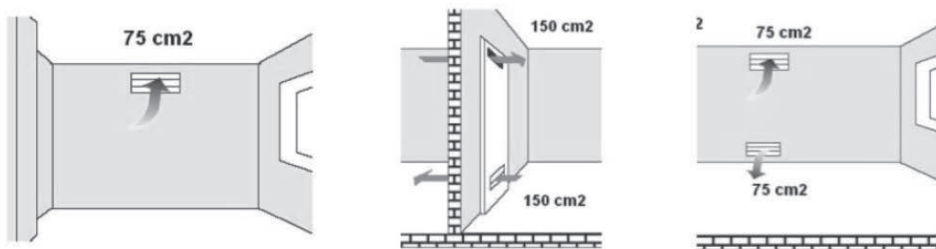


### ПЕРЕД ВСТАНОВЛЕННЯМ ПРИБАДУ

- Параметри налаштування приладу зазначені в таблиці з технічними даними, яка розташована на задній стороні приладу.
- Переконайтеся в придатності електричного і / або газового обладнання. При виявленні невідповідностей викличте електрика та монтажника для виконання необхідних операцій.
- Електричний та/або газовий монтаж місця, де буде використовуватися прилад, повинні бути виконані замовником.
- При встановленні приладу слід дотримуватися правил, зазначених в місцевих стандартах щодо електрики та/або газу.
- Перевірте прилад перед використанням на наявність будь-яких пошкоджень. Якщо прилад має будь-які пошкодження, не дозволяйте встановлення. Пошкоджені прилади та комплектуючі становлять ризик для безпеки.
- Всі види робіт з газовим обладнанням та системами виконуються уповноваженими і кваліфікованими особами.
- У приладах відсутня система для виходу газів згоряння. Прилад не можна підключати до димоходу. Прилад повинен встановлюватися і з'єднуватися відповідно

до діючих інструкцій щодо встановлення. Слід приділяти особливу увагу вимогам вентиляції.

- Повітря, необхідне для горіння, забирається з повітря в приміщенні, а гази, що утворюються, надходять безпосередньо в приміщення.
- Для надійної роботи приладу необхідна хороша вентиляція приміщення. У разі відсутності будь-якого вікна або дверей для вентиляції кімнати слід встановити додаткову вентиляцію.
- Площа кухні повинна перевищувати 8 м<sup>2</sup>.
- Об'єм кухні повинен перевищувати 20 м<sup>3</sup>.
- Повітровивід кухні повинен знаходитися на висоті 1,8 м від підлоги, шириною 150 мм.
- Вентиляційна решітка повинна знаходитися близько до кухонної підлоги і виходити назовні, її мінімальна площа повинна дорівнювати 75 см<sup>2</sup>.

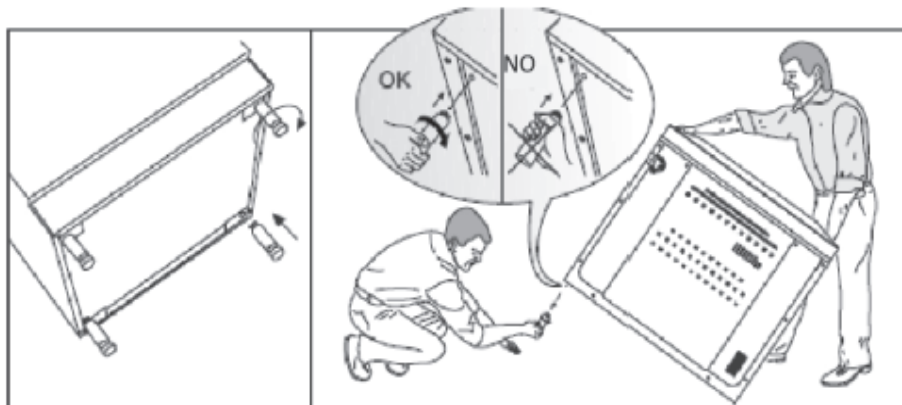


## ВСТАНОВЛЕННЯ ТА ПІДКЛЮЧЕННЯ

- Ризик пошкодження! Не використовуйте двері та/або дверну ручку для перенесення та переміщення приладу.
- Для транспортування приладу потрібно як мінімум дві людини.

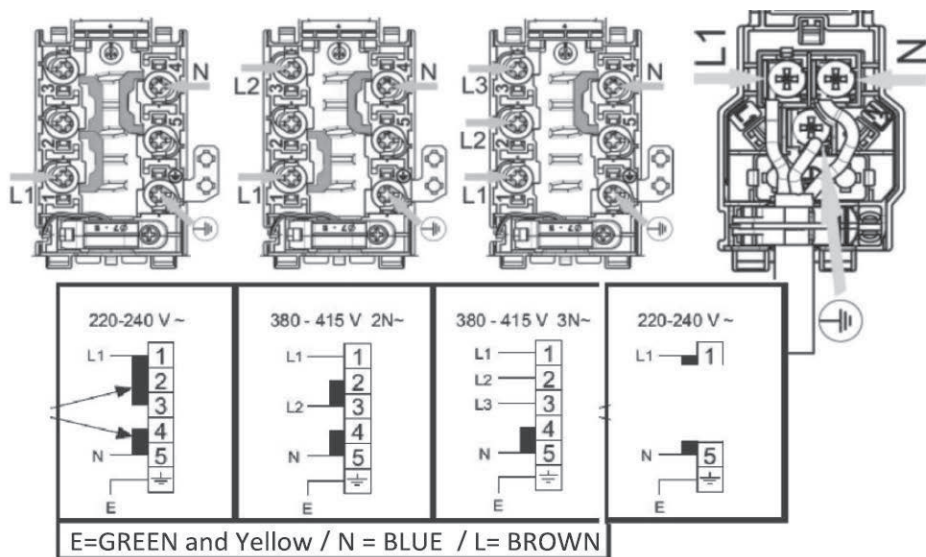
## МОНТАЖ НІЖОК

- Перед першим встановленням приладу встановіть ніжки приладу. Ніжки приладу упаковані і знаходяться всередині духової шафи.
- Встановіть ніжки приладу, виконавши регулювання по кухонній стільниці.
- Використання приладу без ніжок заборонено.



## ЕЛЕКТРИЧНЕ ПІДКЛЮЧЕННЯ

- Прилад необхідно використовувати з заземленою лінією! Виробник не несе відповідальності за шкоду, заподіяну в разі використання без заземлення.
- Встановлення приладу, виконане некваліфікованими особами, може стати причиною ураження електричним струмом, короткого замикання або пожежі! З'єднання приладу з мережевим струмом може виконуватися тільки уповноваженою та кваліфікованою особою. Гарантійний термін починається тільки після правильного встановлення.
- Несправний кабель може викликати удар струмом, коротке замикання або пожежу! Не слід затискати, складати або заминати електричний кабель, також він не повинен торкатися гарячих частин приладу. При пошкодженні кабель повинен бути замінений кваліфікованим електриком.
- Дані живлення мережі повинні відповідати даним на етикетці приладу. Етикетка знаходиться на задній стороні приладу.
- З'єднувальний кабель приладу повинен відповідати технічним характеристикам і споживаній потужності.
- Ризик ураження електричним струмом! Будь ласка, вимкніть живлення перед будь-якими операціями з електричного встановлення.



## ГАЗОВЕ ПІДКЛЮЧЕННЯ

- Всі види робіт з газовим обладнанням та системами виконуються уповноваженими і кваліфікованими особами. Перед установкою перевірте, щоб умови місцевого розподілу (тип газу і тиск газу) відповідали налаштуванням приладу.

### Підключення зрідженого газу

- Будьте дуже уважні, щоб газовий шланг і газовий запобіжний клапан, які використовуватимуться, були безпечними. Закріпіть шланг подачі газу на насадці шланга на задній частині приладу та затягніть його за допомогою хомута та викрутки (Малюнок 6). Переконайтеся, що він добре затягнутий.
- Довжина газового шланга не повинна перевищувати 1500 мм.
- Клапан для зрідженого газу повинен витримувати тиск 300mmSS і бути сертифікованим.
- Шланг подачі газу не повинен проходити через гарячу частину задньої частини приладу. Температура газового шланга не повинна перевищувати 90 °C.
- Перед використанням переконайтеся, що система герметична.



Малюнок 6

### Підключення природного газу

- Якщо прилад призначений для роботи на природному газі, для виконання підключення зверніться до спеціалізованої компанії. З'єднання природного газу приладу: ½".
- Щоб перевести обладнання зі зрідженого газу на природний газ або навпаки, зверніться до сервісного центру для налаштування.



### ПЕРЕВІРКА НА ВИТІК

- Відкрийте газовий клапан або клапан природного газу і нанесіть на місце з'єднання мильну піну, таким чином, переконайтеся у відсутності витоку. Забороняється виконувати перевірку полум'ям.

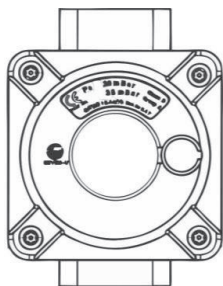
### ПІДСУМКОВА ПЕРЕВІРКА

- Підключіть електричний кабель до розетки і увімкніть запобіжник приладу.
- Перевірте всі функції.
- Після газового підключення перевірте роботу всіх конфорок. Полум'я повинно мати синьо-зелений колір. Якщо полум'я нестабільне, підвищте мінімальну потужність. Поясніть споживачу, як правильно користуватися конфорками та перегляньте інструкцію з експлуатації разом із ним.

## НАЛАШТУВАННЯ ПАЛЬНИКІВ

### РЕГУЛЯТОР

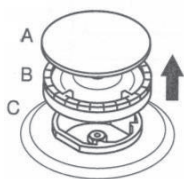
Ця деталь використовується в деяких країнах або регіонах.



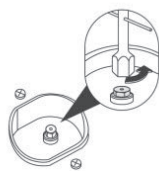
Якщо регулятор встановлено на приладі, не знімайте його та не грайтеся з його регулюванням.

Цей пристрій фіксується, щоб запобігти будь-яким збоям, що виникають через високий тиск газу.

### LPG - NG / NG – LPG ПЕРЕНАЛАШТУВАННЯ



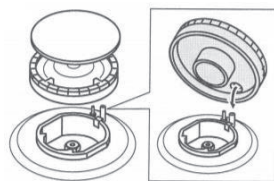
Малюнок 7



Малюнок 7.1



Малюнок 7.2



Малюнок 7.3

Зніміть кришку пальника та пальник, як показано на малюнку 7. Зніміть інжектор за допомогою викрутки з торцевим ключем на 7, як показано на малюнку 7.1.

Зафіксуйте інжектор (D), який треба встановити, як показано на малюнку 7.2.

Знову встановіть пальник на місце, як показано на малюнку 7.3. Після завершення переобладнання розпаліть пальник, зніміть поворотну кнопку цього пальника на панелі керування та відрегулюйте довжину малого полум'я, затягуючи або відкручуючи

гвинт на крані газового клапана або всередині вала клапана (Малюнок 7.4).



Малюнок 7.4

## ІНФОРМАЦІЯ ПРО ПАЛЬНИКИ

| Значення інжектора пальника |            | G20-13<br>мбар | G20-20<br>мбар | G20-25<br>мбар | G25.3-25<br>мбар | G30-30<br>мбар | G30-37<br>мбар | G30-50<br>мбар | G31-37<br>мбар |
|-----------------------------|------------|----------------|----------------|----------------|------------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
| Допоміжний                  | Інжектор   | Ø 0,92         | Ø 0,70         | Ø 0,70         | Ø 0,75           | Ø 0,50         | Ø 0,50         | Ø 0,45         | Ø 0,50         |
|                             | Потужність | 1,15 кВт       | 0,90 кВт       | 0,95 кВт       | 0,90 кВт         | 0,90 кВт       | 1,10 кВт       | 0,90 кВт       | 0,90 кВт       |
|                             | Споживання | 0,110 м³/год   | 0,086 м³/год   | 0,090 м³/год   | 0,097 м³/год     | 65 г/год       | 79 г/год       | 65 г/год       | 64 г/год       |
| Напівшвидкий                | Інжектор   | Ø 1,10         | Ø 0,92         | Ø 0,92         | Ø 1,00           | Ø 0,65         | Ø 0,65         | Ø 0,60         | Ø 0,65         |
|                             | Потужність | 1,75 кВт       | 1,55 кВт       | 1,65 кВт       | 1,60 кВт         | 1,65 кВт       | 1,70 кВт       | 1,65 кВт       | 1,65 кВт       |
|                             | Споживання | 0,167 м³/год   | 0,148 м³/год   | 0,157 м³/год   | 0,173 м³/год     | 120 г/год      | 124 г/год      | 120 г/год      | 118 г/год      |
| Швидкий                     | Інжектор   | Ø 1,40         | Ø 1,20         | Ø 1,20         | Ø 1,20           | Ø 0,80         | Ø 0,80         | Ø 0,70         | Ø 0,80         |
|                             | Потужність | 2,80 кВт       | 2,60 кВт       | 2,80 кВт       | 2,40 кВт         | 2,50 кВт       | 2,60 кВт       | 2,50 кВт       | 2,50 кВт       |
|                             | Споживання | 0,268 м³/год   | 0,248 м³/год   | 0,267 м³/год   | 0,260 м³/год     | 182 г/год      | 189 г/год      | 182 г/год      | 179 г/год      |
| Допоміжний (Sabaf)          | Інжектор   | Ø 0,92         | Ø 0,72 (X)     | Ø 0,70         | Ø 0,72 (F1)      | Ø 0,50         | Ø 0,47         | Ø 0,43         | Ø 0,50         |
|                             | Потужність | 1,15 кВт       | 0,90 кВт       | 0,95 кВт       | 0,95 кВт         | 0,90 кВт       | 0,90 кВт       | 0,90 кВт       | 0,90 кВт       |
|                             | Споживання | 0,110 м³/год   | 0,086 м³/год   | 0,090 м³/год   | 0,105 м³/год     | 65 г/год       | 65 г/год       | 65 г/год       | 64 г/год       |
| Напівшвидкий (Sabaf)        | Інжектор   | Ø 1,10         | Ø 0,97 (Z)     | Ø 0,92         | Ø 0,94 (Y)       | Ø 0,65         | Ø 0,62         | Ø 0,58         | Ø 0,65         |
|                             | Потужність | 1,75 кВт       | 1,70 кВт       | 1,70 кВт       | 1,70 кВт         | 1,65 кВт       | 1,65 кВт       | 1,65 кВт       | 1,65 кВт       |
|                             | Споживання | 0,167 м³/год   | 0,162 м³/год   | 0,162 м³/год   | 0,188 м³/год     | 120 г/год      | 120 г/год      | 120 г/год      | 118 г/год      |
| Швидкий (Sabaf)             | Інжектор   | Ø 1,40         | Ø 1,15 (Y)     | Ø 1,10         | Ø 1,21 (F2)      | Ø 0,85         | Ø 0,80         | Ø 0,75         | Ø 0,85         |
|                             | Потужність | 2,80 кВт       | 2,90 кВт       | 2,90 кВт       | 2,80 кВт         | 2,80 кВт       | 2,50 кВт       | 2,80 кВт       | 2,80 кВт       |
|                             | Споживання | 0,268 м³/год   | 0,276 м³/год   | 0,276 м³/год   | 0,310 м³/год     | 204 г/год      | 182 г/год      | 204 г/год      | 200 г/год      |
| Швидкий / міні Вок (Sabaf)  | Інжектор   | Ø 1,30         | Ø 1,15         | Ø 1,10         | Ø 1,15           | Ø 0,80         | Ø 0,80         | Ø 0,73         | Ø 0,80         |
|                             | Потужність | 2,30 кВт       | 2,30 кВт       | 2,50 кВт       | 2,20 кВт         | 2,50 кВт       | 2,60 кВт       | 2,50 кВт       | 2,50 кВт       |
|                             | Споживання | 0,219 м³/год   | 0,219 м³/год   | 0,238 м³/год   | 0,244 м³/год     | 182 г/год      | 189 г/год      | 182 г/год      | 179 г/год      |
| Подвійний Вок (Sabaf)       | Інжектор   | Ø 1,90         | Ø 1,55         | Ø 1,50         | Ø 1,50           | Ø 1,03         | Ø 1,00         | Ø 0,83         | Ø 1,03         |
|                             | Потужність | 4,25 кВт       | 4,20 кВт       | 4,20 кВт       | 4,20 кВт         | 4,20 кВт       | 4,20 кВт       | 4,20 кВт       | 4,20 кВт       |
|                             | Споживання | 0,405 м³/год   | 0,400 м³/год   | 0,400 м³/год   | 0,455 м³/год     | 305 г/год      | 305 г/год      | 305 г/год      | 300 г/год      |
| Потрійний Вок (Sabaf)       | Інжектор   | -              | Ø 1,45         | -              | -                | Ø 0,98         | Ø 0,98         | -              | Ø 0,98         |
|                             | Потужність | -              | 3,70 кВт       | -              | -                | 3,80 кВт       | 4,10 кВт       | -              | 3,80 кВт       |
|                             | Споживання | -              | 0,352 м³/год   | -              | -                | 276 г/год      | 298 г/год      | -              | 271 г/год      |
| Допоміжний                  | Інжектор   | -              | Ø 0,70         | -              | -                | Ø 0,50         | Ø 0,50         | -              | Ø 0,50         |
|                             | Потужність | -              | 1,00 кВт       | -              | -                | 1,00 кВт       | 1,15 кВт       | -              | 1,00 кВт       |
|                             | Споживання | -              | 0,095 м³/год   | -              | -                | 72 г/год       | 83 г/год       | -              | 71 г/год       |
| Напівшвидкий                | Інжектор   | -              | Ø 0,95         | -              | -                | Ø 0,60         | Ø 0,60         | -              | Ø 0,60         |
|                             | Потужність | -              | 1,65 кВт       | -              | -                | 1,50 кВт       | 1,65 кВт       | -              | 1,50 кВт       |
|                             | Споживання | -              | 0,157 м³/год   | -              | -                | 109 г/год      | 119 г/год      | -              | 107 г/год      |
| Швидкий                     | Інжектор   | -              | Ø 1,20         | -              | -                | Ø 0,70         | Ø 0,70         | -              | Ø 0,70         |
|                             | Потужність | -              | 2,65 кВт       | -              | -                | 2,10 кВт       | 2,20 кВт       | -              | 2,10 кВт       |
|                             | Споживання | -              | 0,252 м³/год   | -              | -                | 152 г/год      | 159 г/год      | -              | 149 г/год      |

| Значення інжектора пальника |            | G20-13 мбар  | G20-20 мбар  | G20-25 мбар  | G25-25 мбар  | G30-30 мбар | G30-50 мбар | G31-37 мбар |
|-----------------------------|------------|--------------|--------------|--------------|--------------|-------------|-------------|-------------|
| Духової шафи (F6 Ideal)     | Інжектор   | -            | Ø 1,20       | Ø 1,20       | Ø 1,20       | Ø 0,75      | Ø 0,70      | Ø 0,75      |
|                             | Потужність | -            | 2,75 кВт     | 3,00 кВт     | 2,50 кВт     | 2,40 кВт    | 2,40 кВт    | 2,40 кВт    |
|                             | Споживання | -            | 0,262 м³/год | 0,286 м³/год | 0,227 м³/год | 175 г/год   | 175 г/год   | 171 г/год   |
| Гриля (F6 Ideal)            | Інжектор   | -            | Ø 1,10       | Ø 1,10       | Ø 1,10       | Ø 0,70      | Ø 0,65      | Ø 0,70      |
|                             | Потужність | -            | 2,20 кВт     | 2,40 кВт     | 2,00 кВт     | 2,00 кВт    | 2,00 кВт    | 2,00 кВт    |
|                             | Споживання | -            | 0,209 м³/год | 0,229 м³/год | 0,221 м³/год | 145 г/год   | 145 г/год   | 143 г/год   |
| Духової шафи (F6, F5, F4)   | Інжектор   | Ø 1,40       | Ø 1,20       | Ø 1,20       | Ø 1,20       | Ø 0,75      | Ø 0,70      | Ø 0,75      |
|                             | Потужність | 2,75 кВт     | 2,75 кВт     | 3,00 кВт     | 2,50 кВт     | 2,40 кВт    | 2,40 кВт    | 2,40 кВт    |
|                             | Споживання | 0,262 м³/год | 0,262 м³/год | 0,286 м³/год | 0,227 м³/год | 175 г/год   | 175 г/год   | 171 г/год   |
| Гриля (F6, F5, F4)          | Інжектор   | Ø 1,30       | Ø 1,10       | Ø 1,10       | Ø 1,10       | Ø 0,70      | Ø 0,65      | Ø 0,70      |
|                             | Потужність | 2,50 кВт     | 2,20 кВт     | 2,40 кВт     | 2,00 кВт     | 2,00 кВт    | 2,00 кВт    | 2,00 кВт    |
|                             | Споживання | 0,238 м³/год | 0,209 м³/год | 0,229 м³/год | 0,221 м³/год | 145 г/год   | 145 г/год   | 143 г/год   |

## ТРАНСПОРТУВАННЯ

- Зберігайте та переносьте прилад в оригінальному пакованні. Дотримуйтесь інструкцій, наведених на упаковці. Якщо оригінальне пакування недоступне, загорніть прилад в пухирчастий пакувальний матеріал або щільний картон і щільно затягніть.
- Для того, щоб попередити пошкодження дверцят духової шафи решіткою або деком, на внутрішню сторону дверцят приладу на відповідному рівні кріпиться картонна стрічка. Прикріпіть дверцята до бічних стінок скотчем.
- Міцно закріпіть скотчем головки і опори для посуду.
- Не використовуйте дверцята або ручку дверцят для транспортування або пересування приладу.
- Ніколи не кладіть на поверхню приладу інші предмети. Прилад слід транспортувати у вертикальному положенні.
- Перевірте зовнішній вигляд приладу на предмет будь-яких ушкоджень після транспортування.

## ПРАВИЛЬНА УТИЛІЗАЦІЯ ЦЬОГО ПРИЛАДУ



Це маркування вказує на те, що цей прилад не можна викидати разом з іншими побутовими відходами. Щоб запобігти можливій шкоді навколишньому середовищу або здоров'ю

людини через неконтрольовану утилізацію відходів, переробляйте їх відповідально, щоб сприяти сталому повторному використанню матеріальних ресурсів. Утилізуйте прилад через уповноважену компанію з утилізації або відповідну державну установу. Будь ласка, дотримуйтеся усіх чинних правил.

Перш ніж утилізувати прилад, відріжте кабель живлення та зламайте дверний замок (якщо є), щоб запобігти ризику для дітей.



Утилізуйте пакувальні матеріали екологічно. Упаковка повністю виготовлена з матеріалів, придатних для вторинної переробки, які слід утилізувати на місцевих переробних підприємствах.



Зверніть увагу на маркування пакувальних матеріалів для роздільного збирання відходів, які позначені абрєвіатурами (a) та цифрами (b) з наступним значенням:

1-7: пластик / 20-22: папір і ДВП / 80-98: композитні матеріали.



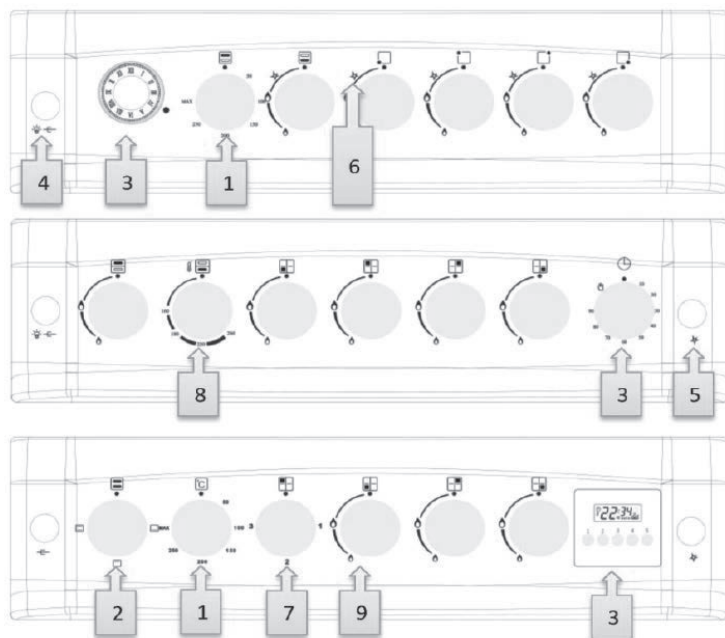
Якщо виникли сумніви, зв'яжіться з підприємством з утилізації відходів. Місцева громада або муніципальні органи влади можуть надати інформацію про те, як правильно утилізувати прилад.

### ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

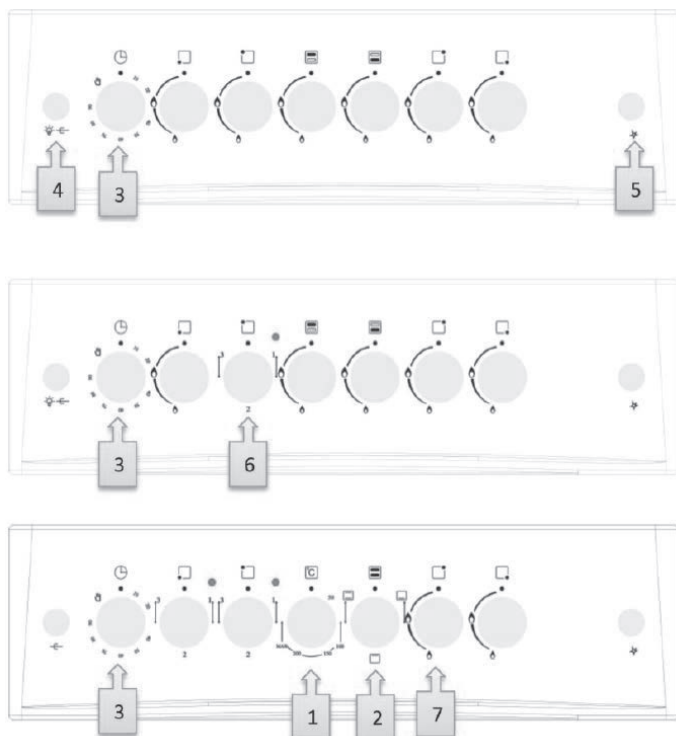
1. Видаліть всі пакувальні матеріали та рекламні етикетки.
2. Протріть поверхню приладу вологою ганчіркою або губкою, потім протріть насухо.
3. Прогрійте пустий прилад на максимальній потужності протягом приблизно 30 хвилин, щоб видалити виробничі покриття та забруднення.
4. Забезпечте достатнє провітрювання.
5. Вимкніть прилад та дочекайтеся поки прилад охолоне. Протріть поверхні вологою ганчіркою або губкою, потім протріть насухо.

## ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

Вибір температури і режиму роботи



1. Регулятор температури електричної духової шафи
2. Регулятор функції електричної духової шафи
3. Таймер
4. Підсвічування та рожен
5. Електропідпал
6. Символ розпалювання від кнопки
7. Кнопка електричної конфорки
8. Кнопка духової шафи з газовим термостатом
9. Кнопка газового пальника

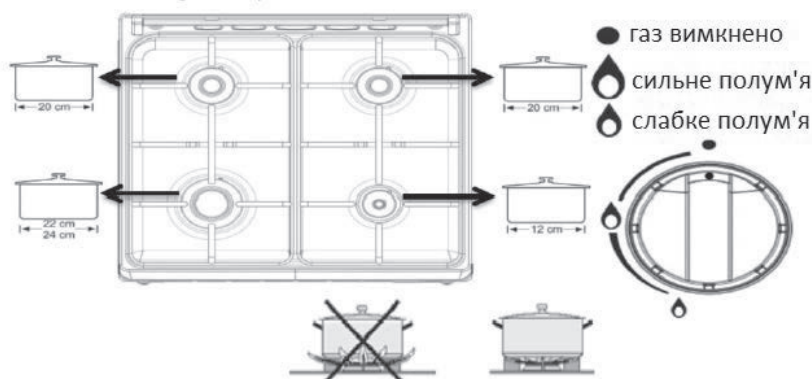


1. Регулятор температури електричної душової шафи
2. Регулятор функції електричної душової шафи
3. Таймер
4. Підсвічування та рожен
5. Електропідпал
6. Кнопка електричної конфорки
7. Кнопка газового пальника

## ВИКОРИСТАННЯ ГАЗОВИХ ПАЛЬНИКІВ



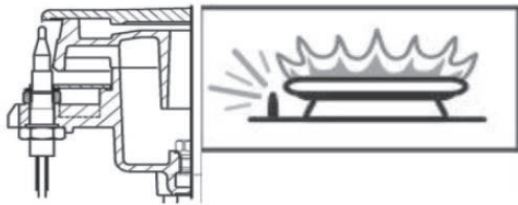
1. Натиснувши на регулятор газової плити, поверніть його проти годинникової стрілки і відкрийте сильне полум'я.
2. Запаліть пальник.
3. Встановіть бажане полум'я.
4. Щоб вимкнути пальник по завершенню приготування, поверніть регулятор за годинниковою стрілкою до верхньої точки.



Розмір посуду для приготування страви повинен відповідати розміру полум'я. Полум'я не повинно виходити за межі посуду. Посуд повинне знаходитися посередині решітки. Не використовуйте посуд з увігнутим або опуклим дном.

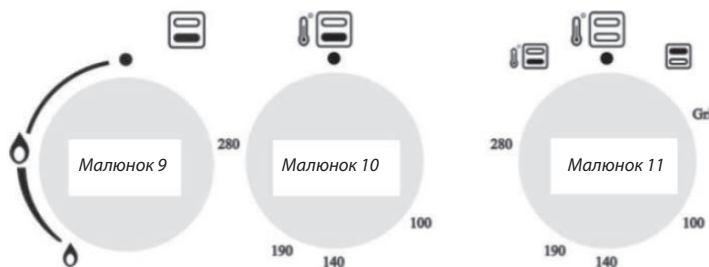
### Пристрій безпеки для припинення подачі газу (в моделях з термічними елементами)

Термоелемент миттєво перекриває газ за допомогою запобіжного механізму в разі переливання рідини на верхній частині конфорок.



1. Натиснувши на регулятор газової плити, поверніть його проти годинникової стрілки і відкрийте сильне полум'я.
2. Запаліть пальник.
3. Після розпалювання потримайте кнопку натиснутою 3-5 секунд, щоб активувати захисний механізм.
4. Якщо після натискання кнопки і її відпускання розпал не здійснився, повторіть натискання з утриманням в 15 секунд.
5. Відрегулюйте бажане полум'я.
6. Щоб вимкнути конфорку по завершенню готування, поверніть регулятор за годинниковою стрілкою до верхньої точки.

## ВИКОРИСТАННЯ ГАЗОВОЇ ДУХОВОЇ ШАФИ



На панелі керування на регулятор нанесені позначки, що відображають його положення.

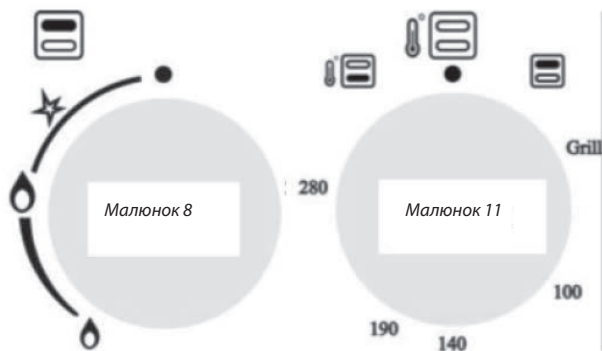
1. Натиснувши на регулятор газової духової шафи, поверніть його проти годинникової стрілки і приведіть його в позицію сильного полум'я та / або високої температури на панелі.
2. Як показано на малюнку 11, духовка управляється верхнім пальником. Натисніть кнопку, поверніть її за годинниковою стрілкою та поверніть її в положення з позначкою гриля або вогню.
3. Увімкніть пальник в залежності від характеристик приладу.

Отвір для ручного розпалювання:



4. Після розпалювання в моделях з термічними елементами потримайте кнопку натиснутою 3-5 секунд, щоб активувати захисний механізм.
5. Якщо після натискання кнопки і її відпускання розпал не здійснився, повторіть натискання з утриманням в 15 секунд.
6. Відрегулюйте бажане полум'я.
7. Щоб вимкнути пальник духової шафи по завершенню готування, поверніть регулятор за годинниковою стрілкою до верхньої точки.
8. Не вмикайте нижній та верхній пальники одночасно. Інакше температура поверхні частин, до яких можна торкатися, підніметься надто високо.

## ВИКОРИСТАННЯ ГРИЛЯ ГАЗОВОЇ ДУХОВОЇ ШАФИ

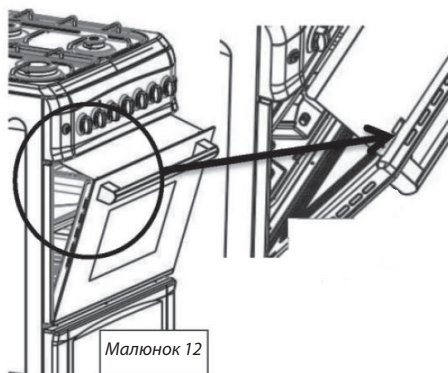


1. Як показано на малюнку 11, духовка регулюється верхнім пальником. Натисніть кнопку, поверніть її за годинниковою стрілкою та поверніть її в положення з позначкою гриля або вогню.

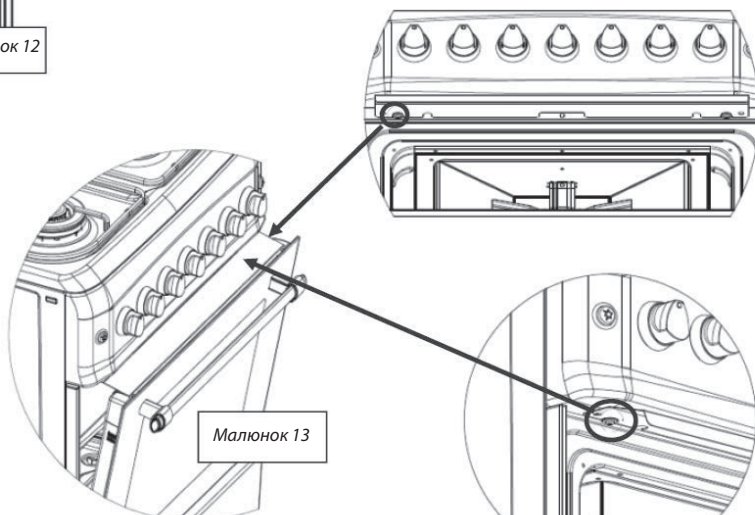
2. Увімкніть пальник в залежності від характеристик приладу.
3. Якщо після натискання кнопки і її відпускання розпал не здійснився, повторіть натискання з утриманням в 15 секунд.
4. Відрегулюйте бажане полум'я.
5. При використанні гриля необхідно використовувати дефлектор гриля. Дефлектор гриля призначений для захисту елементів керування та кнопок панелі керування під час використання духової шафи в режимі гриля та утримання дверцят відкритими на заданій відстані. Ніколи не використовуйте пальник гриля, коли працює пальник духової шафи.
6. Розмістіть дефлектор гриля під панеллю керування, відкривши дверцята приладу та розташувавши панель над вушками, як показано на малюнку нижче. Панель повинна бути встановлена символом догори. Потім закріпіть дефлектор гриля, обережно зачинивши дверцята. Використовуйте дефлектор гриля, який підходить до приладу. (Малюнок 12 або Малюнок 13)
7. Решітка для гриля встановлюється в місця кріплення на дверцятах.

**УВАГА: НІКОЛИ НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ ПАЛЬНИК ГРИЛЯ, КОЛИ ПРАЦЮЄ ПАЛЬНИК ДУХОВОЇ ШАФИ.**

8. Важливо тримати дверцята відкритими на вказану відстань під час приготування в режимі гриль.
9. Використовуйте дефлектор гриля, щоб уникнути пошкодження панелі керування та кнопок від гарячої пари, коли прилад працює в режимі гриля.
10. Перш ніж знімати, дайте дефлектору охолонути.



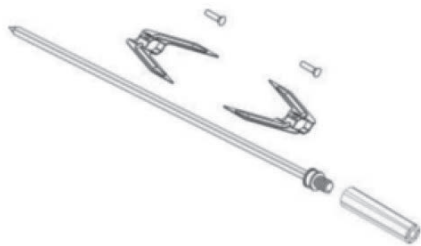
Малюнок 12



Малюнок 13

## РОЖЕН

- Рожень - аксесуар для обертання шматка м'яса або цілої курки.
- Для налаштування звільніть болт на кріпленні V-образних деталей шампура, який слід протягнути через м'ясо. Після чого м'ясо фіксується за допомогою V-образних деталей, болт загвинчується.
- Бакелітова деталь за шампуром забезпечить зручне перенесення. Перед приготуванням дану деталь необхідно зняти.
- Встановіть рожен в пази на стінках духової шафи.
- Вага продукту на шампурі не повинна перевищувати 2,5 кг.



## ВИКОРИСТАННЯ ЕЛЕКТРИЧНОЇ ДУХОВОЇ ШАФИ

---

Для запуску приготування:

- Встановіть час приготування за допомогою таймера духової шафи. Щоб готувати без таймера, встановіть регулятор таймера у напрямку протигодинникової стрілки до символу руки.
- Встановіть бажану температуру та режим роботи за допомогою відповідних регуляторів духової шафи.
- Духова шафа нагріється до встановленої температури та буде її підтримувати.
- Під час нагрівання горить лампочка температури.

Для вимкнення:

- Встановіть таймер та регулятори у верхнє положення вимкнено.

## РЕЖИМИ РОБОТИ ДУХОВОЇ ШАФИ

---

Послідовність та набір режимів роботи, зазначених нижче, можуть відрізнятися залежно від моделі приладу.

### **Верхній та нижній нагрів**

Верхній та нижній нагрів включені одночасно. Продукти одночасно нагріваються зверху та знизу. Підходить, наприклад, для кексів, пирогів, тушкованих страв в ємностях. Готуйте на одному деко або в одному посуді.

### **Верхній нагрів**

Ввімкнено тільки верхній нагрів. Підходить, наприклад, для кексів з кремовою поверхнею і страв, для яких бажано отримати

скоринку зверху.

### **Нижній нагрів**

Увімкнено тільки нижній нагрів. Підходить, наприклад, для піци і страв, для яких бажано отримати скоринку знизу.

### **Нижній нагрів + верхній нагрів + турбовентилятор (конвекція)**

Увімкнені верхній та нижній нагрів та турбовентилятор. При використанні конвекції продукти нагріваються більш рівномірно. Підходить, наприклад, для кексів, йогурту, пирогів або для кексів і тушкованих страв в ємностях. Готуйте на одному деко або в одному посуді.

### **Гриль**

Гриль працює (під верхньою стінкою духової шафи). Гриль підходить для приготування м'яса, риби, овочів.

- Для приготування на грилі помістіть порційні шматки на полицю під верхнім нагрівачем гриля.
- Встановіть максимальну температуру.
- Після закінчення половини часу приготування переверніть шматки.

### **Режим розморожування**

Використовується для розморожування продуктів перед приготуванням.

### **Турбовентилятор (конвекція)**

При використанні конвекції продукти нагріваються більш рівномірно. Підходить, наприклад, для кексів, йогурту, пирогів або для кексів і тушкованих страв в ємностях. Готуйте на одному деко або в одному посуді.

### **Гриль + рожен**

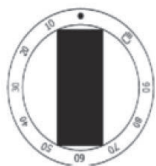
Приготування з використанням нагрівального елемента гриля і рожен для обертання страви. Забезпечує рівномірне прожарювання на грилі і готування нанизаного на шампур м'яса, курки та ін. харчових продуктів. Встановіть максимальну температуру.

## **Гриль + турбовентилятор (конвекція)**

Увімкнені одночасно нагрівальний елемент гриля та турбовентилятор. При використанні конвекції продукти нагріваються більш рівномірно, а гриль забезпечить зверху скоринку. Режим придатний для приготування страв в посуді, наприклад, запіканки. Готуйте з використанням одного дека.

## **ВИКОРИСТАННЯ ТАЙМЕРА ДУХОВОЇ ШАФИ**

### **Механічний таймер**



Налаштуйте час приготування, повертаючи регулятор за годинниковою стрілкою.

### **Аналоговий таймер**

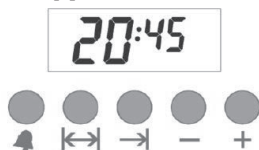


Натисніть кнопку, щоб встановити таймер, утримуйте її та поверніть проти годинникової стрілки.

За допомогою аналогового таймера можна встановити час приготування до 180 хвилин. Звуковий сигнал будильника запускається автоматично та лунає після закінчення встановленого часу. Щоб вимкнути звук, знову поверніть кнопку проти годинникової стрілки, не натискаючи, і продовжуйте обертати, доки на екрані не з'явиться символ . В цьому положенні зумер буде вимкнений.

Щоб готувати без таймера, встановіть регулятор проти годинникової стрілки у напрямку до символу руки.

## Цифровий таймер



Цифровий таймер гарантує, що їжа в духовій шафі буде готова в потрібний час. Для цього просто запрограмуйте час випікання страви та час готовності страви.

Крім того, може використовуватися в якості запрограмованого по хвилинах зумера окремо від духової шафи.

### При приєднанні до мережі

Після під'єднання приладу до електричної мережі на екрані миготять знак таймеру і напис «Авто». В такому стані виконання будь-якої програми готування неможливо. Необхідно налаштувати поточний час. Для цього необхідно перейти в ручний режим.

Для переходу в ручний режим одночасно натисніть та відпустіть кнопки  $\leftarrow \rightarrow$  та  $\rightarrow$ .



### Налаштування часу

Налаштування часу можливе за відсутності будь-якої діючої програми приготування.

1. Перейдіть в ручний режим. Двокрапка між годинами та хвилинами почне мерехтіти.
2. За допомогою кнопок «+» та «-» налаштуйте час. При тривалому натисканні цих кнопок значення будуть змінюватися швидше.
3. Через 5 секунд після натискання дисплей перестане мерехтіти, а встановлений час автоматично зафіксується.



### Налаштування зумера

За допомогою даної функції можна налаштувати звукове сповіщення через певний період часу.

1. Натисніть кнопку налаштування зумера.
2. За допомогою кнопок «+» та «-» встановіть проміжок часу по закінченню якого пролунає звуковий сигнал.
3. Як тільки на диспеї з'явиться поточний час зумер буде автоматично встановлено.



### Вимкнення зумера

Коли сплине заданий час почне лунаєти звуковий сигнал. Щоб вимкнути сигнал натисніть кнопку зумера.



### Автоматична програма приготування

Налаштування тривалості приготування, часу закінчення та початку приготування.

Покладіть страву в духову шафу і, щоб відразу розпочати процес приготування, просто налаштуйте час, який необхідний для приготування. Наприклад:

1. Поточний час 18:30



2. Натисніть кнопку налаштування часу приготування:



3. За допомогою кнопок «+» та «-» задайте час, необхідний для приготування страви:

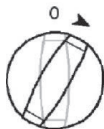


4. Через декілька секунд на дисплеї з'явиться поточний час і час необхідний для приготування страви буде зафіксовано (про це буде свідчити відповідна позначка на дисплеї):



Таким чином запрограмовано, що духова шафа буде працювати протягом 2 годин та 15 хвилин.

**Примітка:** не забудьте встановити кнопки вибору режиму та температуру приготування.



**Примітка:** під час налаштування режиму приготування або під час виконання програми можна скасувати програму, перейшовши в ручний режим.

У вищезазначеному прикладі, запрограмовано тільки час приготування – відлік часу почнеться відразу, як і процес приготування. Духова шафа закінчить процес приготування в 20:45.

Поточний час 18:30 + заданий час приготування 2:15 = 20:45

5. Для перегляду часу завершення приготування натисніть кнопку →



6. Якщо потрібно змінити час приготування (наприклад з 20:45 на 21:30), виконайте наступні дії:

- Натисніть кнопку →
- Змініть час завершення приготування за допомогою кнопок «+» та «-»
- Черед декілька секунд зміни в налаштування будуть зафіксовані автоматично і диспей повернеться до відображення поточного часу.



При поточних налаштування процес приготування почнеться через 45 хвилин (при поточному часі 18:30): Час завершення приготування 21:30 мінус час приготування 2:15 = 19:15

Коли настане 19:15, почнеться процес приготування, і на диспеї з'явиться відповідна позначка:



7. Коли процес приготування завершиться, активується звукове сповіщення, яке буде лунати протягом 7 хвилин або поки не вимкнати вручну.



8. По завершенню вимкніть духову шафу та скиньте налаштування таймера.



**Примітка:** духову шафу залишатиметься вимкненою, поки не скинути таймер.

У наведеному прикладі спочатку було задано час приготування; час закінчення приготування було підраховано автоматично і було змінено на другому етапі. Також можливо поставити спочатку час закінчення приготування, в такому випадку час приготування буде підраховано автоматично і його можна буде відрегувати на другому етапі.

## У РАЗІ ВИМКНЕННЯ ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЇ

У разі вимкнення електроенергії в цілях безпеки духову шафу буде деактивована. Після цього випадку на екрані будуть мерехтати час і напис «Авто». Діюча програма приготування в такому випадку також буде скасована. На екрані відобразиться 0:00, потрібно налаштувати час. Спочатку перейдіть в ручний. Після чого за допомогою кнопок «+» або «-» налаштуйте час.

### Примітка:

- при відключенні електрики на короткий проміжок часу система збереже налаштування.
- якщо не збираєтеся користуватися приладом, не забудьте привести регулятори у положення вимкнено.
- мерехтіння «AUTO» означає, що духову шафу деактивовано,

для повернення в режим функціонування необхідно перейти в ручний режим.

## ФУНКЦІЯ БЛОКУВАННЯ ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ

Ця функція служить для захисту проти небажаної зміни налаштувань духової шафи. При активації блокування всі кнопки будуть неактивними. При активації блокування при працюючій програмі приготування блокуються тільки кнопки, при активації блокування в ручному режимі блокуються кнопки, а також деактивується духова шафа.

**Примітка:** При активації блокування кнопок, в момент, коли не діє жодна з програм приготування, в цілях безпеки духову шафу буде деактивована. При скасуванні блокування духовою шафою знову можна користуватися.

- Для активації функції блокування натисніть та утримуйте протягом 3 секунд кнопки ручного режиму:



- На екрані відобразиться символ ключа – функція блокування активована:



- Щоб розблокувати, необхідно знову натиснути на кнопки ручного режиму протягом 3 секунд.

**Примітка:** в разі, якщо зумер спрацює при активованій функції блокування, можна його відключити натисканням на кнопки ручного режиму. Блокування залишиться активованим.

## 12/24-ГОДИННИЙ ФОРМАТ ЧАСУ

За замовчуванням налаштовано 24-годинний формат часу. Для зміни формату часу натисніть та утримуйте протягом 3 секунд кнопку «+».



**Примітка:** при відключенні електрики на тривалий термін налаштування часу повернуться до формату за замовчуванням.

## НАЛАШТУВАННЯ ГУЧНОСТІ ЗУМЕРА (ЗВУКОВОГО СПОВІЩЕННЯ)

- Натиснувши та утримуючи кнопку «-», прослухайте налаштований звук.
- З кожним таким натисканням буде змінюватися гучність. Всього 3 рівні.
- Гучність буде встановлена автоматично.

**Примітка:** за замовчуванням налаштування відрегульовані на найбільшу гучність. Якщо налаштування гучності були змінені, то при відключенні електрики на тривалий термін налаштування зумера повернуться до налаштувань за замовчуванням.

## ВИКОРИСТАННЯ ГРИЛЯ ЕЛЕКТРИЧНОЇ ДУХОВОЇ ШАФИ

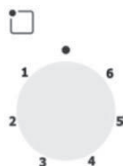
- Важливо тримати дверцята відкритими на вказану відстань під час приготування в режимі гриль.
- Використовуйте дефлектор гриля, щоб уникнути пошкодження панелі керування та кнопок від гарячої пари, коли прилад працює в режимі гриля.
- Перш ніж знімати, дайте дефлектору охолонути.

При використанні гриля, поверніть регулятор таймера (при його наявності) до символу руки.

- Увімкнення гриля: встановіть регулятор режиму приготування на символ гриля.
- Після чого встановіть бажану температуру гриля. Загоряється лампочка температури.
- У разі необхідності протягом приблизно 5 хвилин виконайте попередній розігрів.
- Вимкнення гриля: встановіть регулятор режимів у вимкнене (верхнє) положення.

## КОРИСТУВАННЯ ЕЛЕКТРОПЛИТОЮ

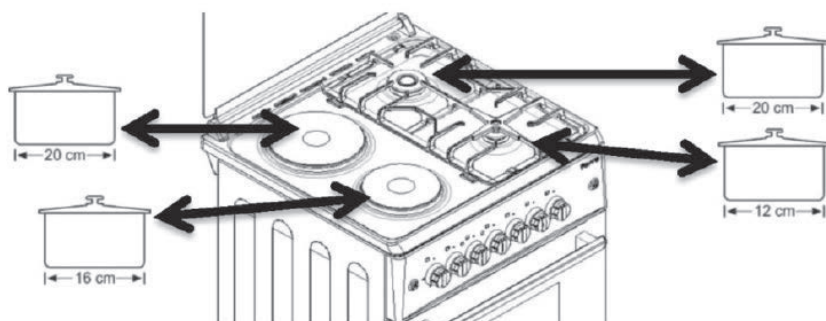
Якщо прилад обладнано електричною плитою, система перемикачів здійснюється як показано нижче:



| Положення перемикача | Ø 145, 1000 Вт | Ø 145 швидка, 1500 Вт | Ø 180, 1500 Вт | Ø 180 швидка, 2000 Вт |
|----------------------|----------------|-----------------------|----------------|-----------------------|
| 1                    | 100 Вт         | 156 Вт                | 155 Вт         | 200 Вт                |
| 2                    | 165 Вт         | 210 Вт                | 185 Вт         | 250 Вт                |
| 3                    | 255 Вт         | 285 Вт                | 330 Вт         | 330 Вт                |
| 4                    | 510 Вт         | 820 Вт                | 390 Вт         | 930 Вт                |
| 5                    | 750 Вт         | 1070 Вт               | 791 Вт         | 1250 Вт               |
| 6                    | 1000 Вт        | 1500 Вт               | 1500 Вт        | 2000 Вт               |



| Положення перемикача | Ø 145, 1000 Вт | Ø 145 швидка, 1500 Вт | Ø 180, 1500 Вт | Ø 180 швидка, 2000 Вт |
|----------------------|----------------|-----------------------|----------------|-----------------------|
| 1                    | 250 Вт         | 400 Вт                | 400 Вт         | 750 Вт                |
| 2                    | 750 Вт         | 1100 Вт               | 1100 Вт        | 1250 Вт               |
| 3                    | 1000 Вт        | 1500 Вт               | 1500 Вт        | 2000 Вт               |



Для максимально ефективного використання електричної плити рекомендується використовувати посуд з діаметром 16-20 см.

Ставте на конфорку тільки посуд з сухим дном. Не кладіть на конфорку кришки, особливо, якщо вони мокрі.

Після використання, після охолодження конфорки, протріть її вологою серветкою. Якщо конфорка дуже брудна, добре очистіть її водою з миючим засобом.

Після очищення конфорки прогрійте її протягом декількох хвилин для того, щоб вона висхла.

У разі, якщо не збираєтеся користуватися конфоркою протягом тривалого часу, нанесіть на верх конфорки тонкий шар машинного масла.

Нержавіюча сталь навколо конфорки може змінити свій колір. Це не впливає на використання приладу.

## ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

---

Регулярне очищення приладу позитивно впливає на термін служби приладу.

1. **Небезпека ураження електричним струмом!** Перед початком чищення вимкніть прилад від мережі живлення для попередження ураження електричним струмом.
2. **Гарячі поверхні можуть викликати опіки!** Дочекайтеся охолодження приладу перед його чищенням.
3. Після кожного використання приладу, слід ретельно його очистити. Таким чином попереджається згорання залишків їжі при подальшому використанні приладу.
4. Для чищення приладу немає необхідності в спеціальному очисному засобі. Чистіть прилад ганчіркою або губкою, змоченою розведеним у теплій воді засобом для миття посуду, і протріть насухо сухою ганчіркою.
5. Після процедури очищення переконайтеся в тому, що рідина і залишки продуктів повністю прибрані.
6. Не використовуйте засоби для чищення з вмістом кислоти або хлору для очищення поверхонь, а також для ручки. Намагайтеся чистити в одному напрямку м'якої мильною ганчіркою і рідким порошком.
7. Деякі порошки або засоби для чищення можуть пошкодити поверхню. Не використовуйте абразивні порошки, агресивні засоби для чищення або гострі предмети.
8. Не використовуйте парові очисні прилади.

### Очищення панелі керування

Очистіть панель та кнопки (перемикачі) вологою тканиною і висушіть сухою тканиною.

Слідкуйте за тим, щоб не пошкодити панель керування! Не знімайте кнопки (перемикачі) для чищення панелі керування.

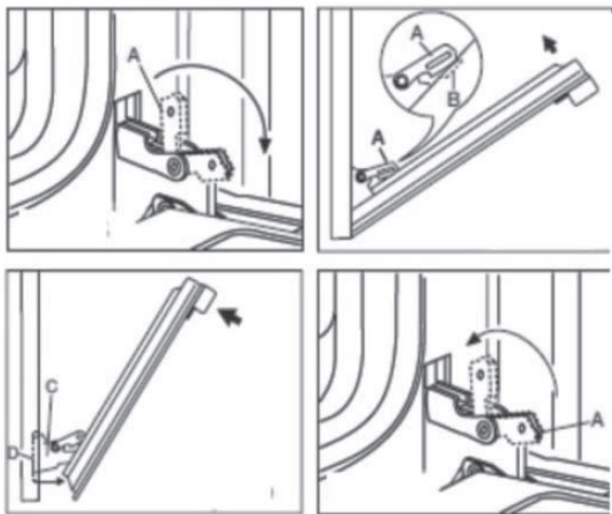
## Очищення духової шафи

Для чищення духової шафи немає необхідності у використанні спеціальних очисних засобів. Рекомендується протирати духову шафу вологою ганчіркою, поки вона ще тепла.

## Очищення дверцят

Не використовуйте жорсткі абразивні чистячі засоби або металеві шкребки для очищення дверцят, вони можуть подрпати поверхню і пошкодити скло. Очистіть їх вологою тканиною та протріть сухою тканиною.

## Зняття дверцят



Як показано на малюнках зверху:

1. Поверніть деталь A у напрямку стрілки.
2. Помістіть деталь A всередину деталі B.
3. Пересуваючи дверцята вперед у напрямку стрілки, потягніть їх до себе.

## **Заміна лампочки духової шафи**

Перед заміною лампочки слід відключити електричне з'єднання і почекати остигання приладу, щоб уникнути ризику ураження електричним струмом та отримання опіків.

В духовій шафі встановлена спеціальна лампочка, стійка до температури 300 °С, яку можна придбати в центрах обслуговування побутової техніки.

1. Від'єднайте прилад від мережі живлення.
2. Зніміть скляну кришку, обертаючи її проти годинникової стрілки.
3. Зніміть лампочку, обертаючи її проти годинникової стрілки і замініть на нову.
4. Встановіть скляну кришку на місце.

## УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

|                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Прилад не працює                                       | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Вилка приладу не вставлена в розетку</li> <li>2. Відсутнє електропостачання. Перевірте наявність електрики та запобіжники.</li> <li>3. Відбулися скачки напруги в мережі. Вийміть та знову вставте вилку в розетку.</li> </ol> |
| При роботі з духової шафи йде пара                     | Це нормально та не є несправністю                                                                                                                                                                                                                                        |
| При нагріванні і охолодженні приладу метал видає звуки | Це нормально та не є несправністю                                                                                                                                                                                                                                        |
| Духова шафа не нагрівається                            | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Відсутнє електропостачання. Перевірте наявність електрики та запобіжники.</li> <li>2. Не виконані налаштування таймера, режиму роботи чи температури.</li> </ol>                                                               |
| У духовій шафі не горить світло                        | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Відсутнє електропостачання. Перевірте наявність електрики та запобіжники.</li> <li>2. Несправна лампочка, замініть її на нову.</li> </ol>                                                                                      |

**Якщо вищезазначені дії не допомогли усунути несправність, не намагайтеся ремонтувати прилад самостійно, зверніться в авторизований сервісний центр.**

## ІНФОРМАЦІЯ ДЛЯ ПОБУТОВИХ ДУХОВИХ ШАФ

|                                                                                                                                                                                                                                   | Символ                        | Значення       | Одиниця вимірювання              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|----------------|----------------------------------|
| Позначення моделі                                                                                                                                                                                                                 |                               | FSCF-C604W     |                                  |
| Тип духової шафи                                                                                                                                                                                                                  |                               | Духова шафа    |                                  |
| Маса приладу                                                                                                                                                                                                                      | M                             | 39,5           | кілограмів                       |
| Кількість камер                                                                                                                                                                                                                   |                               | 1              |                                  |
| Джерело тепла в камері (електроенергія або газ)                                                                                                                                                                                   |                               | електроенергія |                                  |
| Об'єм камери                                                                                                                                                                                                                      | V                             | 72             | літрів                           |
| Споживання енергії (електроенергії), необхідне для нагрівання стандартно завантаженої камери духової шафи з електронагрівом протягом одного циклу роботи в звичайному режимі з розрахунку на одну камеру (кінцева електроенергія) | EC <sub>electric cavity</sub> | 0,72           | кВт*год на цикл                  |
| Споживання енергії, необхідне для нагрівання стандартно завантаженої камери духової шафи з електронагрівом протягом одного циклу у режимі «примусова конвекція» з розрахунку на одну камеру (кінцева електроенергія)              | EC <sub>electric cavity</sub> | н/з            | кВт*год на цикл                  |
| Споживання енергії, необхідне для нагрівання стандартно завантаженої камери духової шафи з газовим нагрівом протягом одного циклу в звичайному режимі з розрахунку на одну камеру (кінцева енергія газу)                          | EC <sub>gas cavity</sub>      | н/з            | МДж на цикл, або кВт*год на цикл |
| Споживання енергії, необхідне для нагрівання стандартно завантаженої камери духової шафи з газовим нагрівом протягом одного циклу у режимі «примусова конвекція» з розрахунку на одну камеру (кінцева енергія газу)               | EC <sub>gas cavity</sub>      | н/з            | МДж на цикл, або кВт*год на цикл |
| Індекс енергоефективності на камеру                                                                                                                                                                                               | EEl <sub>cavity</sub>         | 84,47          |                                  |

Інформація в таблицях для побутових шаф, побутових електричних варильних поверхонь та варильних поверхонь із газовим і змішаним підігрівом відповідає вимогам Технічного регламенту щодо вимог до екодизайну для побутових духових шаф, варильних поверхонь та кухонних витяжок, затвердженого Постановою КМУ № 742 від 14 серпня 2019 р.

|                                                                                                                                                                                                                                   | Символ                        | Значення                                                               | Одиниця вимірювання                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Позначення моделі                                                                                                                                                                                                                 |                               | FSCF-C606BI<br>FSCF-C606GB<br>FSCF-C606MB<br>FSCF-C606ST<br>FSCF-C606W |                                     |
| Тип духової шафи                                                                                                                                                                                                                  |                               | Духова шафа                                                            |                                     |
| Маса приладу                                                                                                                                                                                                                      | M                             | 41,15 / 39,05 / 40,9 /<br>41,2 / 41,4                                  | кілограмів                          |
| Кількість камер                                                                                                                                                                                                                   |                               | 1                                                                      |                                     |
| Джерело тепла в камері (електроенергія або газ)                                                                                                                                                                                   |                               | електроенергія                                                         |                                     |
| Об'єм камери                                                                                                                                                                                                                      | V                             | 66                                                                     | літрів                              |
| Споживання енергії (електроенергії), необхідне для нагрівання стандартно завантаженої камери духової шафи з електронагрівом протягом одного циклу роботи в звичайному режимі з розрахунку на одну камеру (кінцева електроенергія) | EC <sub>electric cavity</sub> | 0,89                                                                   | кВт*год на цикл                     |
| Споживання енергії, необхідне для нагрівання стандартно завантаженої камери духової шафи з електронагрівом протягом одного циклу у режимі «примусова конвекція» з розрахунку на одну камеру (кінцева електроенергія)              | EC <sub>electric cavity</sub> | 0,90                                                                   | кВт*год на цикл                     |
| Споживання енергії, необхідне для нагрівання стандартно завантаженої камери духової шафи з газовим нагрівом протягом одного циклу в звичайному режимі з розрахунку на одну камеру (кінцева енергія газу)                          | EC <sub>gas cavity</sub>      | н/з                                                                    | МДж на цикл, або<br>кВт*год на цикл |
| Споживання енергії, необхідне для нагрівання стандартно завантаженої камери духової шафи з газовим нагрівом протягом одного циклу у режимі «примусова конвекція» з розрахунку на одну камеру (кінцева енергія газу)               | EC <sub>gas cavity</sub>      | н/з                                                                    | МДж на цикл, або<br>кВт*год на цикл |
| Індекс енергоефективності на камеру                                                                                                                                                                                               | EEl cavity                    | 107,59                                                                 |                                     |

|                                                                                                                                                                                                                                   | Символ                        | Значення                  | Одиниця вимірювання              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|---------------------------|----------------------------------|
| Позначення моделі                                                                                                                                                                                                                 |                               | FSCF-C604CB<br>FSCF-E604W |                                  |
| Тип духової шафи                                                                                                                                                                                                                  |                               | Духова шафа               |                                  |
| Маса приладу                                                                                                                                                                                                                      | M                             | 34,3 / 34,7               | кілограмів                       |
| Кількість камер                                                                                                                                                                                                                   |                               | 1                         |                                  |
| Джерело тепла в камері (електроенергія або газ)                                                                                                                                                                                   |                               | електроенергія            |                                  |
| Об'єм камери                                                                                                                                                                                                                      | V                             | 58                        | літрів                           |
| Споживання енергії (електроенергії), необхідне для нагрівання стандартно завантаженої камери духової шафи з електронагрівом протягом одного циклу роботи в звичайному режимі з розрахунку на одну камеру (кінцева електроенергія) | EC <sub>electric cavity</sub> | 0,68                      | кВт*год на цикл                  |
| Споживання енергії, необхідне для нагрівання стандартно завантаженої камери духової шафи з електронагрівом протягом одного циклу у режимі «примусова конвекція» з розрахунку на одну камеру (кінцева електроенергія)              | EC <sub>electric cavity</sub> | н/з                       | кВт*год на цикл                  |
| Споживання енергії, необхідне для нагрівання стандартно завантаженої камери духової шафи з газовим нагрівом протягом одного циклу в звичайному режимі з розрахунку на одну камеру (кінцева енергія газу)                          | EC <sub>gas cavity</sub>      | н/з                       | МДж на цикл, або кВт*год на цикл |
| Споживання енергії, необхідне для нагрівання стандартно завантаженої камери духової шафи з газовим нагрівом протягом одного циклу у режимі «примусова конвекція» з розрахунку на одну камеру (кінцева енергія газу)               | EC <sub>gas cavity</sub>      | н/з                       | МДж на цикл, або кВт*год на цикл |
| Індекс енергоефективності на камеру                                                                                                                                                                                               | EEl <sub>cavity</sub>         | 85,69                     |                                  |

|                                                                                                                                                                                                                                   | Символ                       | Значення                                               | Одиниця вимірювання              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|--------------------------------------------------------|----------------------------------|
| Позначення моделі                                                                                                                                                                                                                 |                              | FSCF-E605B<br>FSCF-C606B<br>FSCF-C606BG<br>FSCF-C607CR |                                  |
| Тип духової шафи                                                                                                                                                                                                                  |                              | Духова шафа                                            |                                  |
| Маса приладу                                                                                                                                                                                                                      | M                            | 35,85 / 38,85 / 39,05 / 39,25                          | кілограмів                       |
| Кількість камер                                                                                                                                                                                                                   |                              | 1                                                      |                                  |
| Джерело тепла в камері (електроенергія або газ)                                                                                                                                                                                   |                              | електроенергія                                         |                                  |
| Об'єм камери                                                                                                                                                                                                                      | V                            | 53                                                     | літрів                           |
| Споживання енергії (електроенергії), необхідне для нагрівання стандартно завантаженої камери духової шафи з електронагрівом протягом одного циклу роботи в звичайному режимі з розрахунку на одну камеру (кінцева електроенергія) | E <sub>Electric cavity</sub> | 0,73                                                   | кВт*год на цикл                  |
| Споживання енергії, необхідне для нагрівання стандартно завантаженої камери духової шафи з електронагрівом протягом одного циклу у режимі «примусова конвекція» з розрахунку на одну камеру (кінцева електроенергія)              | E <sub>Electric cavity</sub> | 0,78                                                   | кВт*год на цикл                  |
| Споживання енергії, необхідне для нагрівання стандартно завантаженої камери духової шафи з газовим нагрівом протягом одного циклу в звичайному режимі з розрахунку на одну камеру (кінцева енергія газу)                          | E <sub>Gas cavity</sub>      | н/з                                                    | МДж на цикл, або кВт*год на цикл |
| Споживання енергії, необхідне для нагрівання стандартно завантаженої камери духової шафи з газовим нагрівом протягом одного циклу у режимі «примусова конвекція» з розрахунку на одну камеру (кінцева енергія газу)               | E <sub>Gas cavity</sub>      | н/з                                                    | МДж на цикл, або кВт*год на цикл |
| Індекс енергоефективності на камеру                                                                                                                                                                                               | E <sub>EI cavity</sub>       | 94,49                                                  |                                  |

|                                                                                                                                                                                                                                   | Символ                        | Значення                                               | Одиниця вимірювання              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|--------------------------------------------------------|----------------------------------|
| Позначення моделі                                                                                                                                                                                                                 |                               | FSCF-G50LMBG<br>FSCF-G50W<br>FSCF-G50LMB<br>FSCF-G50BR |                                  |
| Тип духової шафи                                                                                                                                                                                                                  |                               | Духова шафа                                            |                                  |
| Маса приладу                                                                                                                                                                                                                      | M                             | 30,3                                                   | кілограмів                       |
| Кількість камер                                                                                                                                                                                                                   |                               | 1                                                      |                                  |
| Джерело тепла в камері (електроенергія або газ)                                                                                                                                                                                   |                               | газ                                                    |                                  |
| Об'єм камери                                                                                                                                                                                                                      | V                             | 50                                                     | літрів                           |
| Споживання енергії (електроенергії), необхідне для нагрівання стандартно завантаженої камери духової шафи з електронагрівом протягом одного циклу роботи в звичайному режимі з розрахунку на одну камеру (кінцева електроенергія) | EC <sub>electric cavity</sub> | н/з                                                    | кВт*год на цикл                  |
| Споживання енергії, необхідне для нагрівання стандартно завантаженої камери духової шафи з електронагрівом протягом одного циклу у режимі «примусова конвекція» з розрахунку на одну камеру (кінцева електроенергія)              | EC <sub>electric cavity</sub> | н/з                                                    | кВт*год на цикл                  |
| Споживання енергії, необхідне для нагрівання стандартно завантаженої камери духової шафи з газовим нагрівом протягом одного циклу в звичайному режимі з розрахунку на одну камеру (кінцева енергія газу)                          | EC <sub>gas cavity</sub>      | 5,23<br>1,45                                           | МДж на цикл, або кВт*год на цикл |
| Споживання енергії, необхідне для нагрівання стандартно завантаженої камери духової шафи з газовим нагрівом протягом одного циклу у режимі «примусова конвекція» з розрахунку на одну камеру (кінцева енергія газу)               | EC <sub>gas cavity</sub>      | н/з                                                    | МДж на цикл, або кВт*год на цикл |
| Індекс енергоефективності на камеру                                                                                                                                                                                               | EEl <sub>cavity</sub>         | 91                                                     |                                  |

|                                                                                                                                                                                                                                   | Символ                        | Значення                   | Одиниця вимірювання                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|----------------------------|-------------------------------------|
| Позначення моделі                                                                                                                                                                                                                 |                               | FSCF-G60LBR<br>FSCF-G60LMB |                                     |
| Тип духової шафи                                                                                                                                                                                                                  |                               | Духова шафа                |                                     |
| Маса приладу                                                                                                                                                                                                                      | M                             | 39,2                       | кілограмів                          |
| Кількість камер                                                                                                                                                                                                                   |                               | 1                          |                                     |
| Джерело тепла в камері (електроенергія або газ)                                                                                                                                                                                   |                               | газ                        |                                     |
| Об'єм камери                                                                                                                                                                                                                      | V                             | 58                         | літрів                              |
| Споживання енергії (електроенергії), необхідне для нагрівання стандартно завантаженої камери духової шафи з електронагрівом протягом одного циклу роботи в звичайному режимі з розрахунку на одну камеру (кінцева електроенергія) | EC <sub>electric cavity</sub> | н/з                        | кВт*год на цикл                     |
| Споживання енергії, необхідне для нагрівання стандартно завантаженої камери духової шафи з електронагрівом протягом одного циклу у режимі «примусова конвекція» з розрахунку на одну камеру (кінцева електроенергія)              | EC <sub>electric cavity</sub> | н/з                        | кВт*год на цикл                     |
| Споживання енергії, необхідне для нагрівання стандартно завантаженої камери духової шафи з газовим нагрівом протягом одного циклу в звичайному режимі з розрахунку на одну камеру (кінцева енергія газу)                          | EC <sub>gas cavity</sub>      | 5,79<br>1,61               | МДж на цикл, або<br>кВт*год на цикл |
| Споживання енергії, необхідне для нагрівання стандартно завантаженої камери духової шафи з газовим нагрівом протягом одного циклу у режимі «примусова конвекція» з розрахунку на одну камеру (кінцева енергія газу)               | EC <sub>gas cavity</sub>      | н/з                        | МДж на цикл, або<br>кВт*год на цикл |
| Індекс енергоефективності на камеру                                                                                                                                                                                               | EEl <sub>cavity</sub>         | 95                         |                                     |

## ІНФОРМАЦІЯ ДЛЯ ПОБУТОВИХ ВАРИЛЬНИХ ПОВЕРХОНЬ З ГАЗОВИМ ПІДІГРІВОМ

|                                                        | Символ                   | Значення                                                                         | Одиниця вимірювання |
|--------------------------------------------------------|--------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| Позначення моделі                                      |                          | FSCF-C604W<br>FSCF-C606BI<br>FSCF-C606GB<br>FSCF-C606MB<br>FSCF-C607CR           |                     |
| Тип варильної поверхні                                 |                          | Газова варильна поверхня                                                         |                     |
| Кількість газових пальників                            |                          | 4                                                                                |                     |
| Показник енергоефективності газового пальника          | EE <sub>gas burner</sub> | Швидкий пальник: 58,34<br>Напівшвидкий пальник: 56,46<br>Допоміжний пальник: н/з |                     |
| Показник енергоефективності газової варильної поверхні | EE <sub>gas hob</sub>    | 57,1                                                                             |                     |

|                                                        | Символ                   | Значення                                                                                               | Одиниця вимірювання |
|--------------------------------------------------------|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| Позначення моделі                                      |                          | FSCF-C606ST<br>FSCF-C606W                                                                              |                     |
| Тип варильної поверхні                                 |                          | Газова варильна поверхня                                                                               |                     |
| Кількість газових пальників                            |                          | 4                                                                                                      |                     |
| Показник енергоефективності газового пальника          | EE <sub>gas burner</sub> | Вок пальник: 55,93<br>Швидкий пальник: 58,34<br>Напівшвидкий пальник: 56,46<br>Допоміжний пальник: н/з |                     |
| Показник енергоефективності газової варильної поверхні | EE <sub>gas hob</sub>    | 56,91                                                                                                  |                     |

|                                                        | Символ                   | Значення                                                                     | Одиниця вимірювання |
|--------------------------------------------------------|--------------------------|------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| Позначення моделі                                      |                          | FSCF-C606B<br>FSCF-C606BG                                                    |                     |
| Тип варильної поверхні                                 |                          | Газова варильна поверхня                                                     |                     |
| Кількість газових пальників                            |                          | 4                                                                            |                     |
| Показник енергоефективності газового пальника          | EE <sub>gas burner</sub> | Вок пальник: 55,93<br>Напівшвидкий пальник: 56,46<br>Допоміжний пальник: н/з |                     |
| Показник енергоефективності газової варильної поверхні | EE <sub>gas hob</sub>    | 58,28                                                                        |                     |

|                                                        | Символ                   | Значення                                                                             | Одиниця вимірювання |
|--------------------------------------------------------|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| Позначення моделі                                      |                          | FSCF-G50LMBG<br>FSCF-G50W<br>FSCF-G60LBR<br>FSCF-G50LMB<br>FSCF-G60LMB<br>FSCF-G50BR |                     |
| Тип варильної поверхні                                 |                          | Газова варильна поверхня                                                             |                     |
| Кількість газових пальників                            |                          | 4                                                                                    |                     |
| Показник енергоефективності газового пальника          | EE <sub>gas burner</sub> | Швидкий пальник: 62,90<br>Напівшвидкий пальник: 56,89<br>Допоміжний пальник: н/з     |                     |
| Показник енергоефективності газової варильної поверхні | EE <sub>gas hob</sub>    | 58,89                                                                                |                     |

## ІНФОРМАЦІЯ ДЛЯ ПОБУТОВИХ ВАРИЛЬНИХ ПОВЕРХОНЬ ІЗ ЗМІШАНИМ ПІДГРІВОМ

|                                                                                                                                                                                                      | Символ            | Значення                                               | Одиниця вимірювання |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|--------------------------------------------------------|---------------------|
| Позначення моделі                                                                                                                                                                                    |                   | FSCF-C604CB                                            |                     |
| Тип варильної поверхні                                                                                                                                                                               |                   | Комбінована варильна поверхня                          |                     |
| Кількість зон та/або площин для приготування їжі                                                                                                                                                     |                   | 2                                                      |                     |
| Технологія нагріву (індукційні зони та площини для приготування їжі, променеві зони для приготування їжі, суцільні поверхні (плити) на зону та/або площу для приготування їжі                        |                   | суцільна плита на зону для приготування їжі            |                     |
| Для круглих зон або площин для приготування їжі з електропідігрівом: діаметр корисної площі поверхні на зону приготування їжі з електропідігрівом округлюється до найближчих 5 міліметрів            | Ø                 | 18<br>14,5                                             | сантиметрів         |
| Для некруглих зон або площин для приготування їжі з електропідігрівом: довжина і ширина корисної площі поверхні на зону приготування їжі з електропідігрівом округлюється до найближчих 5 міліметрів | L<br>W            | н/з                                                    | сантиметрів         |
| Споживання енергії на зону або площину для приготування їжі з розрахунку на кілограм                                                                                                                 | EElectric cooking | 218,3                                                  | Вт*год на кілограм  |
| Кількість газових пальників                                                                                                                                                                          |                   | 2                                                      |                     |
| Енергоефективність кожного газового пальника                                                                                                                                                         | EEgas burner      | Напівшвидкий пальник: 56,46<br>Допоміжний пальник: н/з |                     |

## ІНФОРМАЦІЯ ДЛЯ ПОБУТОВИХ ЕЛЕКТРИЧНИХ ВАРИЛЬНИХ ПОВЕРХОНЬ

|                                                                                                                                                                                                      | Символ             | Значення                                    | Одиниця вимірювання |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|---------------------------------------------|---------------------|
| Позначення моделі                                                                                                                                                                                    |                    | FSCF-E604W<br>FSCF-E605B                    |                     |
| Тип варильної поверхні                                                                                                                                                                               |                    | Електрична варильна поверхня                |                     |
| Кількість зон та/або площин для приготування їжі                                                                                                                                                     |                    | 4                                           |                     |
| Технологія нагріву (індукційні зони та площини для приготування їжі, променеві зони для приготування їжі, суцільні поверхні (плити) на зону та/або площу для приготування їжі)                       |                    | суцільна плита на зону для приготування їжі |                     |
| Для круглих зон або площин для приготування їжі з електропідігрівом: діаметр корисної площі поверхні на зону приготування їжі з електропідігрівом округлюється до найближчих 5 міліметрів            | Ø                  | 18<br>14,5                                  | сантиметрів         |
| Для некруглих зон або площин для приготування їжі з електропідігрівом: довжина і ширина корисної площі поверхні на зону приготування їжі з електропідігрівом округлюється до найближчих 5 міліметрів | L<br>W             | н/з                                         | сантиметрів         |
| Споживання енергії на зону або площину для приготування їжі з розрахунку на кілограм                                                                                                                 | ECelectric cooking | 218,3                                       | Вт*год на кілограм  |
| Споживання енергії на варильну поверхню з розрахунку на кілограм                                                                                                                                     | ECelectric hob     | 213,3                                       | Вт*год на кілограм  |

Виробник: IAPCI ДІСТРІБЮШН АГ. Адреса виробника: Постштресе, 14, Цуг, 6300, Швейцарія.

Інформація про місяць і рік виготовлення приладу вказана на табличці з технічними даними, розташованій на задній стороні приладу.

Read this manual carefully before using the appliance and save it for future reference.

Be sure to pay attention to the safety precautions, they will help to avoid breakdowns and accidents.

Also read the other documents supplied with the appliance.

This manual is intended for several models. The difference between the models is clearly indicated in the manual.

Accessories depend on the appliance model. The appliance model may not be equipped with all the accessories described in the manual.

## **ESSENTIAL INFORMATION**

Energy consumption data for domestic electric ovens are provided in accordance with EN 50304. The values are for the functions with standard load of bottom-top heating or fan-forced heating (if available).

In order to improve the quality of the appliance, the technical specifications are subject to change without prior notice.

The drawings in the instructions are schematic, they may differ from the appliance.

The values indicated on the appliance markings or in other printed documents provided with the appliance were obtained under laboratory conditions in accordance with the required standards. These values may vary depending on the conditions and environment of use of the appliance.

# CONTENTS

---

|                                        |    |
|----------------------------------------|----|
| <b>1. Important safety precautions</b> | 58 |
| • General safety                       | 58 |
| • Safety of children                   | 61 |
| • Safety regarding electric operations | 62 |
| • Equipment                            | 62 |
| <b>2. Appliance description</b>        | 63 |
| • General appearance                   | 63 |
| • Technical specifications             | 63 |
| • Appliance dimensions                 | 64 |
| <b>3. Installation</b>                 | 68 |
| • Prior to installation                | 68 |
| • Installation and connections         | 69 |
| • Foot installation                    | 69 |
| • Electrical connection                | 70 |
| • Gas connection                       | 71 |
| • Burner information                   | 74 |
| • Handling operations                  | 75 |
| • Disposal                             | 76 |
| <b>4. Before first use</b>             | 76 |
| <b>5. Appliance usage</b>              | 77 |
| <b>6. Use of gas burners</b>           | 79 |
| <b>7. Use of gas oven</b>              | 80 |
| <b>8. Use of gas oven grill</b>        | 81 |
| <b>9. Rotisserie spit</b>              | 83 |
| <b>10. Use of electric oven</b>        | 84 |
| <b>11. Oven operating modes</b>        | 84 |
| <b>12. Use of oven timer</b>           | 86 |
| <b>13. In case of power failure</b>    | 90 |
| <b>14. Control panel lock function</b> | 91 |
| <b>15. 12/24-hour clock</b>            | 92 |
| <b>16. Buzzer volume adjustment</b>    | 92 |
| <b>17. Use of electric oven grill</b>  | 93 |
| <b>18. Use of electric hotplate</b>    | 93 |
| <b>19. Maintenance and cleaning</b>    | 95 |
| <b>20. Light bulb replacement</b>      | 91 |
| <b>21. Troubleshooting guide</b>       | 97 |
| <b>22. Ecodesign information</b>       | 98 |

## IMPORTANT SAFETY PRECAUTIONS

---

This section contains safety instructions that may help prevent risks of personal injury or property damage. If you fail to observe these instructions, the warranty will become invalid.

### GENERAL SAFETY

- Connect the appliance to a grounded outlet / mains protected by a fuse suitable to the values given in the table «Technical Specifications». in case of use with or without transformer, do not ignore to have the installation done by a qualified electrician. in case the appliance is used before it is grounded properly according to the local regulations, the manufacturer will not assume any responsibility for any resulting damage.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- If the appliance is damaged or has any visible defect, do not operate the appliance.
- Do not perform any repair or modification of the appliance. In the event of a malfunction the user can only perform the actions specified in the «Troubleshooting guide» section.
- Never wash the appliance by spraying or pouring water on the appliance! Risk of electric shock!
- Do not use the appliance while taking alcohol or medications that may affect perception.
- Disconnect the appliance electrically before installation, maintenance, cleaning and repair operations.
- Always call authorized service center for installation and repair operations. The manufacturer is not responsible for damage caused by procedures performed by unauthorized persons; in such a case, the product warranty becomes invalid.
- Be careful when using alcohol in cooking. Alcohol evaporates at high temperature and when it come into

contact with hot surfaces, it blazes up and cause fire risk.

- Do not heat the closed tin cans and glass jars. Pressure to develop may cause burst of the jar.
- Do not bring flammable materials near when the appliance operates because its sides may be hot.
- Do not put the oven trays, cookware or aluminum foil directly on the base of the oven. Accumulating heat may give damage to the oven base.
- Do not block any ventilation ducts.
- The appliance may get hot when operating. Do not touch the hot parts, inner parts and heating parts of the appliance.
- When placing and taking the food out of the appliance, always use thermally-resistant gloves.
- Do not use the appliance with its door front glass removed or broken.
- Back side of the appliance gets heated when operating. Electric connections should not contact with the back part, otherwise the connection elements may be damaged.
- Do not clinch the connection cables with the oven door and do not run them over hot surfaces. Otherwise, the cable will melt and cause short circuit of the appliance, resulting in fire risk.
- Make sure the appliance is switch off after each use.
- Accessible parts of the appliance are hot during operation. Do not touch it when appliance operates.
- Do not use sharp and piercing materials to clean inside and glass of the appliance; such materials may damage the appliance.
- As hot oil may cause fire risk, always be alert when the appliance operations.
- In case of any possible fire, do not attempt to extinguish the fire with water; immediately cut off the power connection of the appliance and cover the burning part with a wet blanket.
- Never use flammable or consumable materials in the appliance.

- Do not use steam cleaning agent.
- Do not use abrasive cleaning agents or sharp metal scrapers to clean the door glass and burners' glass cover on hinges, which can damage the surface and cause cracks in the glass which as a result can break into small fragments.
- CAUTION: Prior to replacement of the oven light bulb disconnect the power and allow it to cool down in order to eliminate burns or electric shock.
- 1st shelf of the oven is the lowest one.
- Do not place the appliance on any flammable and heat sensitive materials.
- The cookware placed on the burners should be of appropriate size.



**Do not shut lid when burner alight.**

**Caution: glass lids may shatter when heated. Turn off all the burners before shutting the lid.**

- ATTENTION: Using a gas cooking appliance leads to the appearance of heat and humidity in the installation room. The room must have good ventilation: for this, it is necessary to keep the ventilation holes open or install a mechanical ventilation unit (kitchen hood). Intensive and long-term use of the appliance may require additional ventilation; for example, opening a window or intensive ventilation, such as running a mechanical fan at a higher power level.
- CAUTION: Use of safety devices not recommended by the manufacturer may cause an accident.
- It is recommended to have the appliance checked by a service center specialist every two years. This maintenance will extend the service life of the appliance.
- Installation, assembly and connection of the appliance should be carried out only by an authorized specialist with the appropriate license, which must be confirmed in the warranty card.

- **ATTENTION:** When heated, the glass cover may crack. Before lowering the lid, turn off all burners on the hob (the surface of the hob must cool before closing the lid). All spills must be cleaned before opening the lid.
- **Fire hazard:** Do not store any materials or products on the cooking surface.
- **CAUTION:** The cooking process must be monitored. The short cooking process must be continuously monitored.
- **ATTENTION:** Food that is cooked on the hob with oil or fat and is without permanent supervision - it is dangerous and can cause a fire.
- The appliance cannot be installed behind a decorative door to avoid overheating.
- The appliance cannot be placed on a stand.

## **SAFETY OF CHILDREN**

- During and after use, exposed parts of the appliance become hot; children should not be allowed near the appliance until it has cooled down completely.
- **Caution:** During operation of the grill, the accessible parts may be hot. Keep children away from it.
- Children under 8 years of age should be kept away unless under constant supervision.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Packaging materials can be dangerous for children. Keep the packaging materials out of the reach of children.
- When the door is open, do not put any heavy object on it or do not allow the children to sit on the door. It may cause overturn of the appliance and give damage to the door hinges or injure children.

## **SAFETY REGARDING ELECTRIC OPERATIONS**

- All operations on the electric equipment and systems should be performed by the authorized and qualified persons.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- In the event of any malfunction, turn off the appliance and disconnect it from the power supply by turning off the fuse.
- Make sure that the fuse current matches the appliance current.

## **INTENDED USE**

- This appliance is designed for domestic use. it is not allowed for commercial use.
- CAUTION: This appliance may be used only for cooking. it should not be used to heat the room or any other purpose.
- This appliance should not be used for heating plate under the grate, drying up towel or clothing on the handle or for general heating.
- The manufacturer may not be held responsible for any damage that may occur as result of improper use or during handling.
- The oven part of the appliance may be used for defrosting, baking, roasting and grilling the food.

## **EQUIPMENT**

---

Cooker

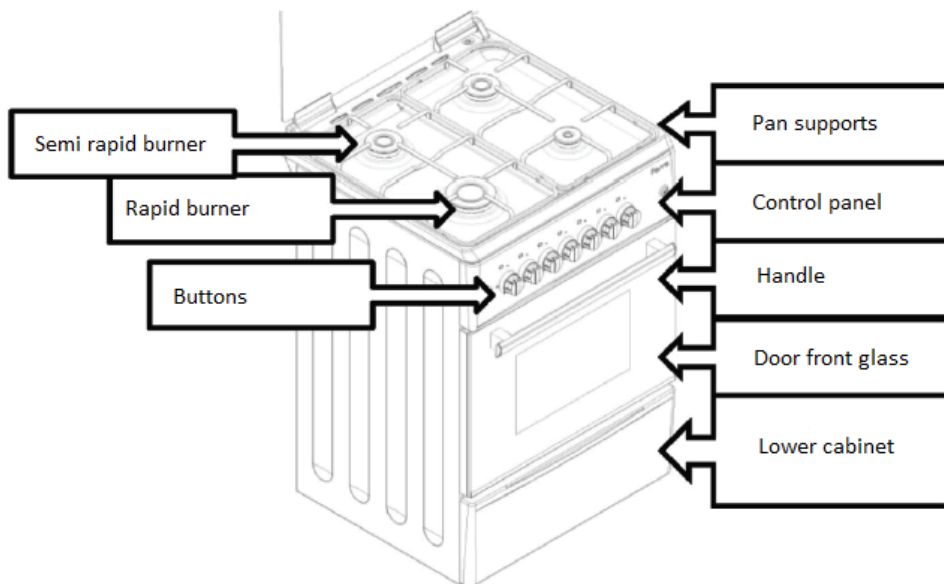
Accessories vary by model

User manual (includes warranty card)

Energy label and data sheet (the set depends on the country of destination)

## APPLIANCE DESCRIPTION

### GENERAL APPEARANCE

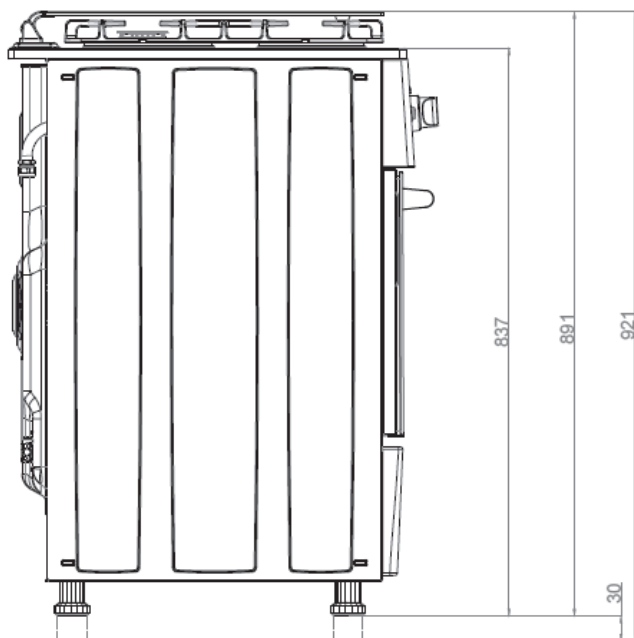
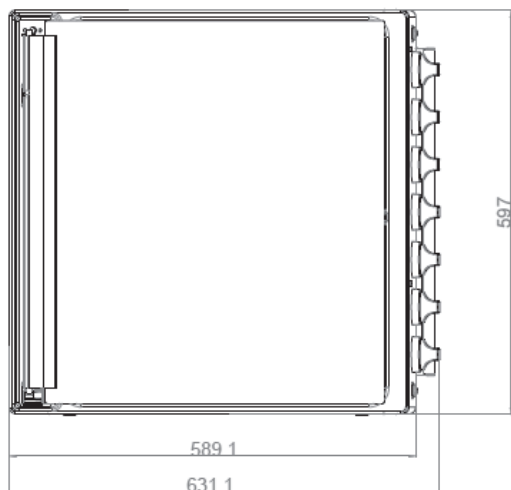


### TECHNICAL SPECIFICATIONS

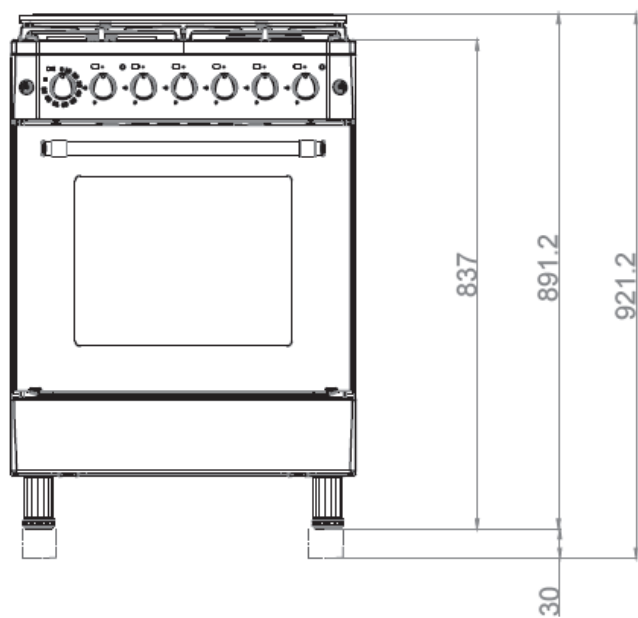
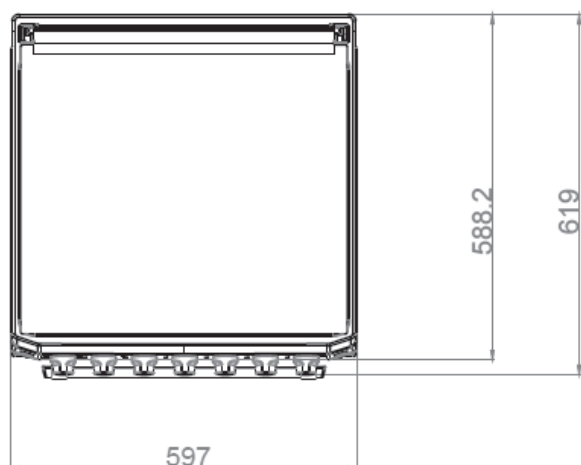
|                         |                                                                   |
|-------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| Voltage/frequency       | 220-240 V~, 50-60 Hz                                              |
| Total power consumption | Min. 0.006 KW - Max 5.6 kW                                        |
| Fuse to be used         | Min.16 A-Max 25 A                                                 |
| Cable type/section      | 3 X 0.75 PVC- 3 X 1 PVC- 3 X 1.5 PVC- 3 X 2.5 PVC<br>H05VV-F..... |
| Cable length            | Max 1.5 m                                                         |
| Internal lighting       | 25 W                                                              |
| Grill power consumption | 2000 W                                                            |
| Category                | II2H3B/P                                                          |

## APPLIANCE DIMENSIONS

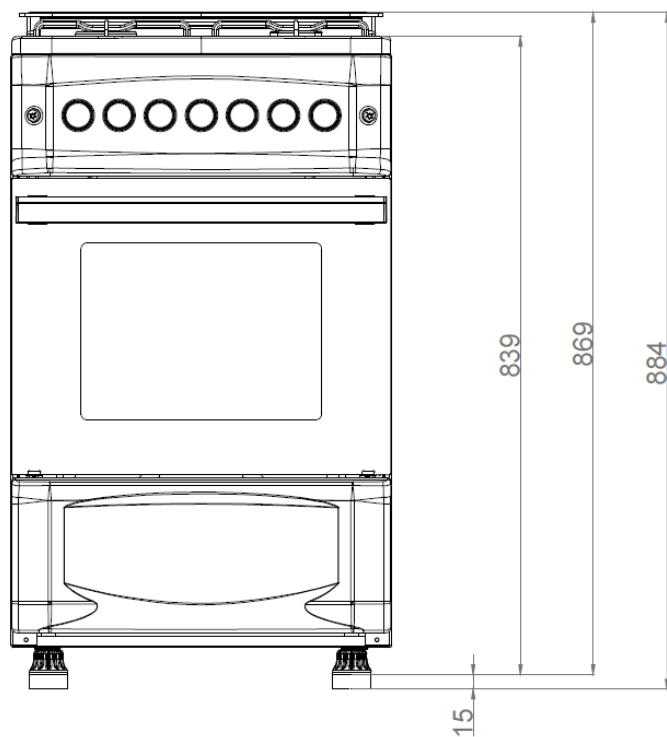
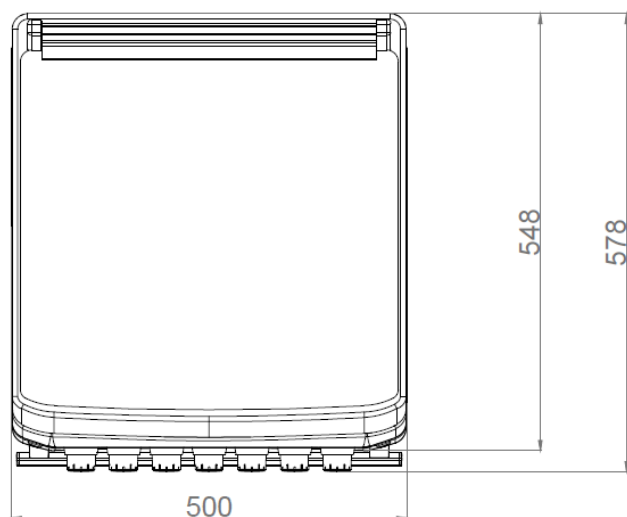
FSCF-C607CR, FSCF-C606B, FSCF-C606BG, FSCF-E604W,  
FSCF-C604CB, FSCF-E605B:



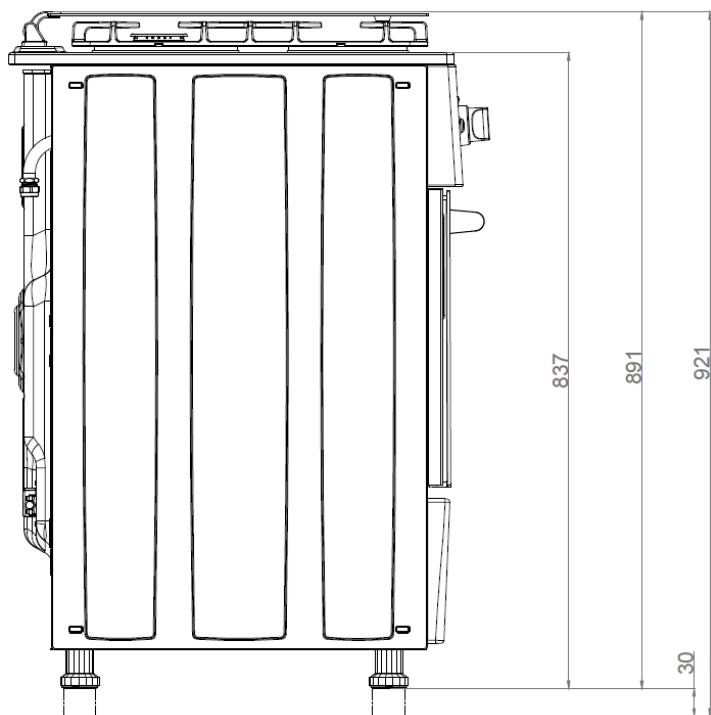
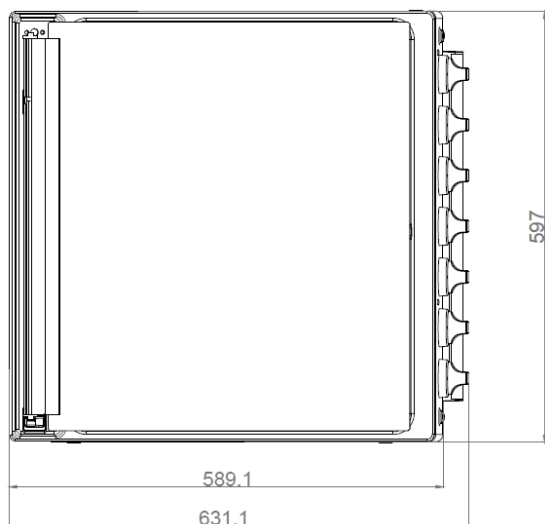
FSCF-C606ST, FSCF-C606MB, FSCF-C606GB, FSCF-C604W,  
FSCF-C606BI, FSCF-C606W:



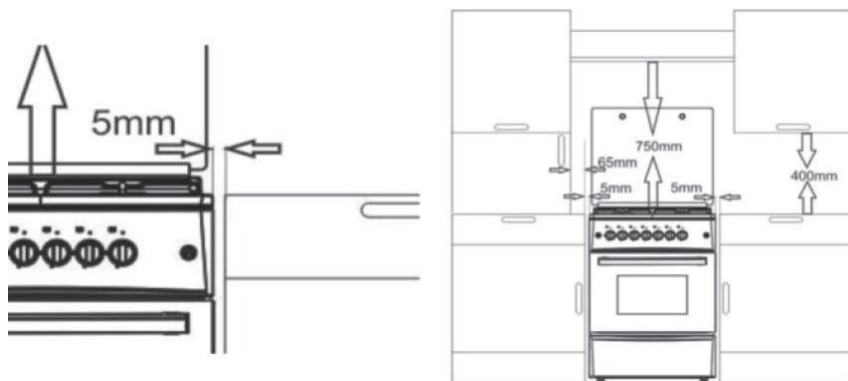
FSCF-G50W, FSCF-G50LMB, FSCF-G50LMBG, FSCF-G50BR:



## FSCF-G60LBR, FSCF-G60LMB:



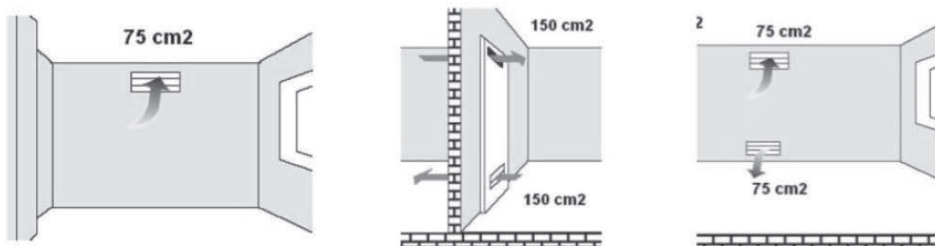
## INSTALLATION



### PRIOR TO INSTALLATION

- The appliance setting parameters are indicated on the rating plate located on the back of the appliance.
- Make sure the electric and/or gas installation is proper. If not, call a qualified electrician and installer for the required operations.
- Electric and/or gas installation of the place where the appliance will be used should be done by the customer.
- Observe the local standards related to electric and/gas during installation of the appliance.
- Check the appliance for any damage before use. If the appliance is damaged in any way, do not allow installation. Damaged appliances and accessories pose a safety risk.
- Any operations on the gas equipment and systems should be performed by qualified and authorized persons.
- The appliance has no system to discharge the gases that form as a result of combustion. The appliance must not be connected to a chimney. The appliance should be installed and connected as per the applicable installation regulations. Show attention to the requirements concerning ventilation.

- Air necessary for combustion is taken out of the room air and the resulting gases are directly given into the room.
- It is essential that the room should be ventilated well for safe operation of the appliance. If there is no window or door that may be used for ventilation of the room, extra ventilation should be installed.
- The area of the kitchen should be bigger than  $8 \text{ m}^2$ .
- Kitchen volume should be bigger than  $20 \text{ m}^3$ .
- Kitchen outlet should be in height of 1,8 m from the floor and should have an opening in diameter of 150mm to the atmosphere.
- Ventilation grill should be minimum  $75 \text{ cm}^2$  near the kitchen floor with opening to the outer atmosphere.

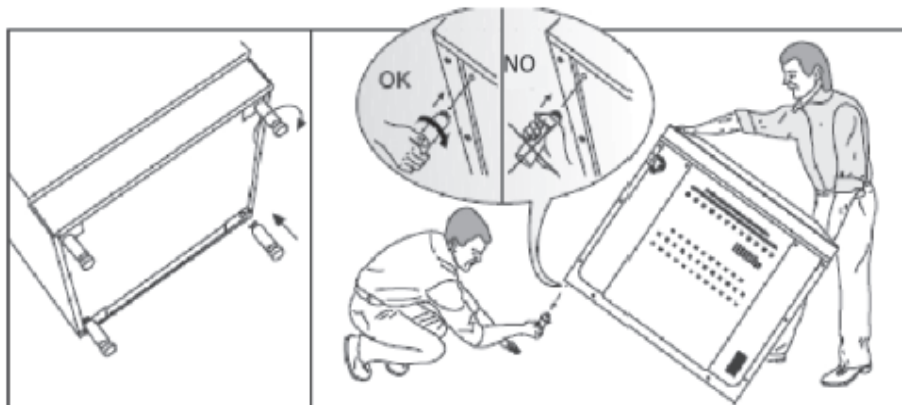


## INSTALLATION AND CONNECTIONS

- Risk of damage! Do not use the door and/or door handle to carry and move the appliance.
- The appliance should be carried by at least two persons.

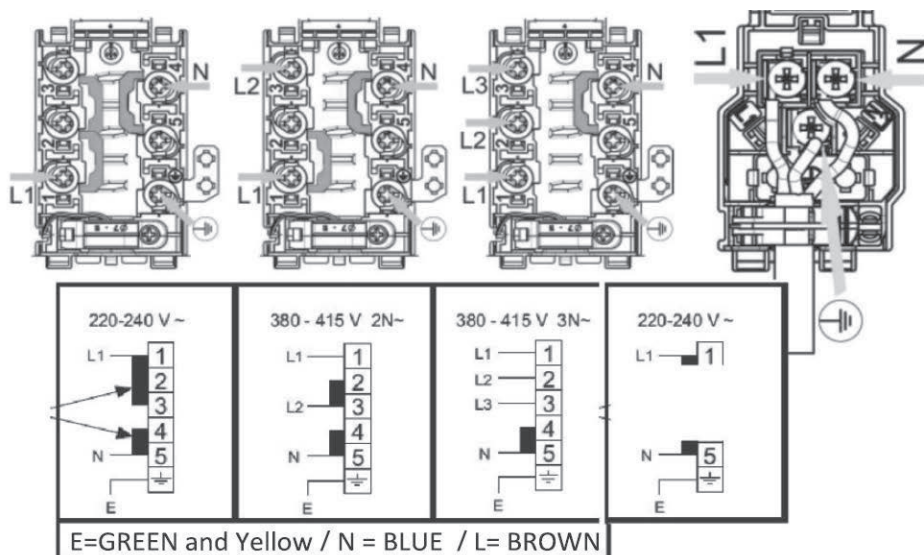
## FOOT INSTALLATION

- Before installing the appliance for the first time, install the appliance feet. The appliance feet are packed and are located inside the oven.
- Install the appliance feet adjusting them to the kitchen worktop.
- It is forbidden to use the appliance without the feet.



## ELECTRICAL CONNECTION

- The appliance must be used with a grounded line! The manufacturer is not liable for damage caused by use without grounding.
- Installation of the appliance by unqualified persons may cause electric shock, short circuit or fire! The appliance may only be connected to the mains by an authorized and qualified person, the warranty period only begins after correct installation.
- A faulty cable may cause electric shock, short circuit or fire! The electrical cable must not be pinched, folded or jammed, and must not touch hot parts of the appliance. If damaged, the cable must be replaced by a qualified electrician.
- The mains supply data must correspond to the data on the appliance label. The label is located on the back of the appliance.
- The appliance connection cable must correspond to the technical specifications and power consumption.
- Risk of electric shock! Please turn off the power before any electrical installation operations.



## GAS CONNECTION

- Any operations on the gas equipment and systems should be performed by authorized and qualified persons. Prior to installation, make sure that the local distribution (gas type and gas pressure) conditions comply with the appliance settings.

## LPG connection

- Show great care that the gas hose and gas relief valve which will be used on the appliance are safe. Fix the gas supply hose on the hose nozzle on the rear of the appliance and tighten it by a sheet clamp and screwdriver (Figure 6). Make sure it is tightened well.
- Length of the gas hose should not be longer than 1500mm.
- Pressure of the relief valve to be used for LPG should be 300mmSS and certificated.
- Gas supply hose should not run through the hot part of the rear of the appliance. Gas hose should not exceed 90°C.
- Prior to use, make sure the system is leakage proof.



Figure 6

### **NG (natural gas) connection**

- If the appliance is designed to operate on natural gas, contact a specialist company to carry out the connection. Appliance natural gas connection: ½".
- To convert the equipment from LPG to natural gas or from natural gas to LPG, apply to the service center for setting.



### **LEAKAGE CONTROL**

- Open the relief valve or natural gas valve and control with highly foamed soap water for any gas leakage on the made connection. Control with a flame is prohibited.

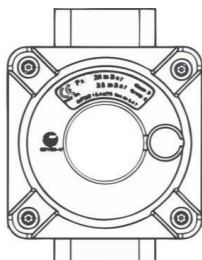
### **FINAL CONTROL**

- Plug the power cable to the outlet and activate the fuse of the equipment.
- Check all functions
- After the gas connection, check the operation of all burners. The flame should have a blue-green color. If the flame is unstable, increase the minimum power. Explain to the consumer how to use the burners correctly and review the instruction manual together.

## ADJUSTMENT OF BURNERS

### REGULATOR

This part is used in some countries or regions.



If the regulator is mounted on the appliance, do not remove it and do not play with its adjustment.

This device is fixed to prevent any failures arising from high gas pressure.

### LPG - NG / NG – LPG CONVERSIONS

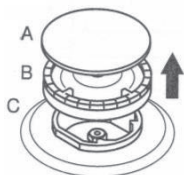


Figure 7

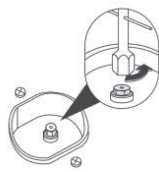


Figure 7.1



Figure 7.2

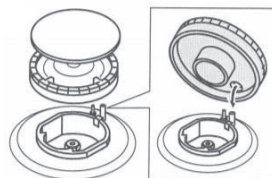


Figure 7.3

Remove the burner cover and burner as shown in the Figure 7.

Remove the injector by help of 7's socket screw driver as shown in the Figure 7.1.

Fix the injector (D) to be converted as shown in the Figure 7.2.

Put the burner in place again as shown in the Figure 7.3.

Upon completion of the conversion, then burn the burner in order and remove the switch on the control panel and adjust the low flame length by tightening or untightening the screw on the gas valve tap or inside the valve shaft (Figure 7.4)



Figure 7.4

# BURNER INFORMATION

| Burner injector values   |             | G20-13 mbar | G20-20 mbar | G20-25 mbar | G25-3-25 mbar | G30-30 mbar | G30-37 mbar | G30-50 mbar | G31-37 mbar |
|--------------------------|-------------|-------------|-------------|-------------|---------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| Auxiliary                | Injector    | Ø 0,92      | Ø 0,70      | Ø 0,70      | Ø 0,75        | Ø 0,50      | Ø 0,50      | Ø 0,45      | Ø 0,50      |
|                          | Power       | 1,15 kW     | 0,90 kW     | 0,95 kW     | 0,90 kW       | 0,90 kW     | 1,10 kW     | 0,90 kW     | 0,90 kW     |
|                          | Consumption | 0,110 m³/h  | 0,086 m³/h  | 0,090 m³/h  | 0,097 m³/h    | 65 g/h      | 79 g/h      | 65 g/h      | 64 g/h      |
| Semi rapid               | Injector    | Ø 1,10      | Ø 0,92      | Ø 0,92      | Ø 1,00        | Ø 0,65      | Ø 0,65      | Ø 0,60      | Ø 0,65      |
|                          | Power       | 1,75 kW     | 1,55 kW     | 1,65 kW     | 1,60 kW       | 1,65 kW     | 1,70 kW     | 1,65 kW     | 1,65 kW     |
|                          | Consumption | 0,167 m³/h  | 0,148 m³/h  | 0,157 m³/h  | 0,173 m³/h    | 120 g/h     | 124 g/h     | 120 g/h     | 118 g/h     |
| Rapid                    | Injector    | Ø 1,40      | Ø 1,20      | Ø 1,20      | Ø 1,20        | Ø 0,80      | Ø 0,80      | Ø 0,70      | Ø 0,80      |
|                          | Power       | 2,80 kW     | 2,60 kW     | 2,80 kW     | 2,40 kW       | 2,50 kW     | 2,60 kW     | 2,50 kW     | 2,50 kW     |
|                          | Consumption | 0,268 m³/h  | 0,248 m³/h  | 0,267 m³/h  | 0,260 m³/h    | 182 g/h     | 189 g/h     | 182 g/h     | 179 g/h     |
| Auxiliary (Sabaf)        | Injector    | Ø 0,92      | Ø 0,72 (X)  | Ø 0,70      | Ø 0,72 (F1)   | Ø 0,50      | Ø 0,47      | Ø 0,43      | Ø 0,50      |
|                          | Power       | 1,15 kW     | 0,90 kW     | 0,95 kW     | 0,95 kW       | 0,90 kW     | 0,90 kW     | 0,90 kW     | 0,90 kW     |
|                          | Consumption | 0,110 m³/h  | 0,086 m³/h  | 0,090 m³/h  | 0,105 m³/h    | 65 g/h      | 65 g/h      | 65 g/h      | 64 g/h      |
| Semi rapid (Sabaf)       | Injector    | Ø 1,10      | Ø 0,97 (Z)  | Ø 0,92      | Ø 0,94 (Y)    | Ø 0,65      | Ø 0,62      | Ø 0,58      | Ø 0,65      |
|                          | Power       | 1,75 kW     | 1,70 kW     | 1,70 kW     | 1,70 kW       | 1,65 kW     | 1,65 kW     | 1,65 kW     | 1,65 kW     |
|                          | Consumption | 0,167 m³/h  | 0,162 m³/h  | 0,162 m³/h  | 0,188 m³/h    | 120 g/h     | 120 g/h     | 120 g/h     | 118 g/h     |
| Rapid (Sabaf)            | Injector    | Ø 1,40      | Ø 1,15 (Y)  | Ø 1,10      | Ø 1,21 (F2)   | Ø 0,85      | Ø 0,80      | Ø 0,75      | Ø 0,85      |
|                          | Power       | 2,80 kW     | 2,90 kW     | 2,90 kW     | 2,80 kW       | 2,80 kW     | 2,50 kW     | 2,80 kW     | 2,80 kW     |
|                          | Consumption | 0,268 m³/h  | 0,276 m³/h  | 0,276 m³/h  | 0,310 m³/h    | 204 g/h     | 182 g/h     | 204 g/h     | 200 g/h     |
| Rapid / mini Wok (Sabaf) | Injector    | Ø 1,30      | Ø 1,15      | Ø 1,10      | Ø 1,15        | Ø 0,80      | Ø 0,80      | Ø 0,73      | Ø 0,80      |
|                          | Power       | 2,30 kW     | 2,30 kW     | 2,50 kW     | 2,20 kW       | 2,50 kW     | 2,60 kW     | 2,50 kW     | 2,50 kW     |
|                          | Consumption | 0,219 m³/h  | 0,219 m³/h  | 0,238 m³/h  | 0,244 m³/h    | 182 g/h     | 189 g/h     | 182 g/h     | 179 g/h     |
| Dual Wok (Sabaf)         | Injector    | Ø 1,90      | Ø 1,55      | Ø 1,55      | Ø 1,50        | Ø 1,03      | Ø 1,00      | Ø 0,83      | Ø 1,03      |
|                          | Power       | 4,25 kW     | 4,20 kW     | 4,20 kW     | 4,20 kW       | 4,20 kW     | 4,20 kW     | 4,20 kW     | 4,20 kW     |
|                          | Consumption | 0,405 m³/h  | 0,400 m³/h  | 0,400 m³/h  | 0,455 m³/h    | 305 g/h     | 305 g/h     | 305 g/h     | 300 g/h     |
| Triple Wok (Sabaf)       | Injector    | -           | Ø 1,45      | -           | -             | Ø 0,98      | Ø 0,98      | -           | Ø 0,98      |
|                          | Power       | -           | 3,70 kW     | -           | -             | 3,80 kW     | 4,10 kW     | -           | 3,80 kW     |
|                          | Consumption | -           | 0,352 m³/h  | -           | -             | 276 g/h     | 298 g/h     | -           | 271 g/h     |
| Auxiliary                | Injector    | -           | Ø 0,70      | -           | -             | Ø 0,50      | Ø 0,50      | -           | Ø 0,50      |
|                          | Power       | -           | 1,00 kW     | -           | -             | 1,00 kW     | 1,15 kW     | -           | 1,00 kW     |
|                          | Consumption | -           | 0,095 m³/h  | -           | -             | 72 g/h      | 83 g/h      | -           | 71 g/h      |
| Semi rapid               | Injector    | -           | Ø 0,95      | -           | -             | Ø 0,60      | Ø 0,60      | -           | Ø 0,60      |
|                          | Power       | -           | 1,65 kW     | -           | -             | 1,50 kW     | 1,65 kW     | -           | 1,50 kW     |
|                          | Consumption | -           | 0,157 m³/h  | -           | -             | 109 g/h     | 119 g/h     | -           | 107 g/h     |
| Rapid                    | Injector    | -           | Ø 1,20      | -           | -             | Ø 0,70      | Ø 0,70      | -           | Ø 0,70      |
|                          | Power       | -           | 2,65 kW     | -           | -             | 2,10 kW     | 2,20 kW     | -           | 2,10 kW     |
|                          | Consumption | -           | 0,252 m³/h  | -           | -             | 152 g/h     | 159 g/h     | -           | 149 g/h     |

| Burner injector values    |             | G20-13 mbar | G20-20 mbar | G20-25 mbar | G25-25 mbar | G30-30 mbar | G30-50 mbar | G31-37 mbar |
|---------------------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| Oven burner (F6 Ideal)    | Injector    | -           | Ø 1,20      | Ø 1,20      | Ø 1,20      | Ø 0,75      | Ø 0,70      | Ø 0,75      |
|                           | Power       | -           | 2,75 kW     | 3,00 kW     | 2,50 kW     | 2,40 kW     | 2,40 kW     | 2,40 kW     |
|                           | Consumption | -           | 0,262 m³/h  | 0,286 m³/h  | 0,227 m³/h  | 175 g/h     | 175 g/h     | 171 g/h     |
| Grill burner (F6 Ideal)   | Injector    | -           | Ø 1,10      | Ø 1,10      | Ø 1,10      | Ø 0,70      | Ø 0,65      | Ø 0,70      |
|                           | Power       | -           | 2,20 kW     | 2,40 kW     | 2,00 kW     | 2,00 kW     | 2,00 kW     | 2,00 kW     |
|                           | Consumption | -           | 0,209 m³/h  | 0,229 m³/h  | 0,221 m³/h  | 145 g/h     | 145 g/h     | 143 g/h     |
| Oven burner (F6, F5, F4)  | Injector    | Ø 1,40      | Ø 1,20      | Ø 1,20      | Ø 1,20      | Ø 0,75      | Ø 0,70      | Ø 0,75      |
|                           | Power       | 2,75 kW     | 2,75 kW     | 3,00 kW     | 2,50 kW     | 2,40 kW     | 2,40 kW     | 2,40 kW     |
|                           | Consumption | 0,262 m³/h  | 0,262 m³/h  | 0,286 m³/h  | 0,227 m³/h  | 175 g/h     | 175 g/h     | 171 g/h     |
| Grill burner (F6, F5, F4) | Injector    | Ø 1,30      | Ø 1,10      | Ø 1,10      | Ø 1,10      | Ø 0,70      | Ø 0,65      | Ø 0,70      |
|                           | Power       | 2,50 kW     | 2,20 kW     | 2,40 kW     | 2,00 kW     | 2,00 kW     | 2,00 kW     | 2,00 kW     |
|                           | Consumption | 0,238 m³/h  | 0,209 m³/h  | 0,229 m³/h  | 0,221 m³/h  | 145 g/h     | 145 g/h     | 143 g/h     |

## HANDLING OPERATIONS

- Store and transport the appliance in its original packaging. Follow the instructions on the packaging. If the original packaging is not available, wrap the appliance in bubble wrap or thick cardboard and tie it tightly.
- To prevent the oven door from being damaged by the rack or baking tray, a cardboard strip is attached to the inside of the appliance door at an appropriate level. Attach the door to the side walls with tape.
- Secure the heads and pan supports with tape.
- Do not use the door or door handle to transport or move the appliance.
- Never place other objects on the surface of the appliance. The appliance must be transported in an upright position.
- Check the appearance of the appliance for any damage after transportation.

## CORRECT DISPOSAL OF THE APPLIANCE



This marking indicates that this appliance should not be disposed with other household wastes. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. Dispose of the appliance through an authorized disposal company or an appropriate government agency. Please follow all applicable rules. Before disposing of the appliance, cut the power cord and break the door lock (if present) to prevent risk to children.



Dispose of the packaging materials environmentally. The packaging is made entirely of recyclable materials which should be disposed of at local recycling facilities.



Observe the marking of the packaging materials for waste separation, which are marked with abbreviations (a) and numbers (b) with following meaning:

1–7: plastics / 20–22: paper and fiberboard / 80–98:

composite materials.



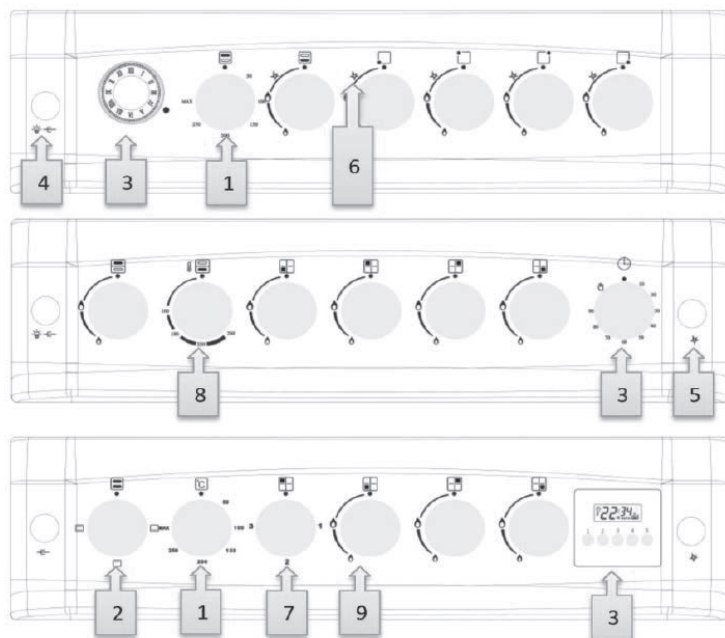
If in doubt, contact waste disposal company. Local community or municipal government can provide information on how to dispose of the appliance properly.

## BEFORE FIRST USE

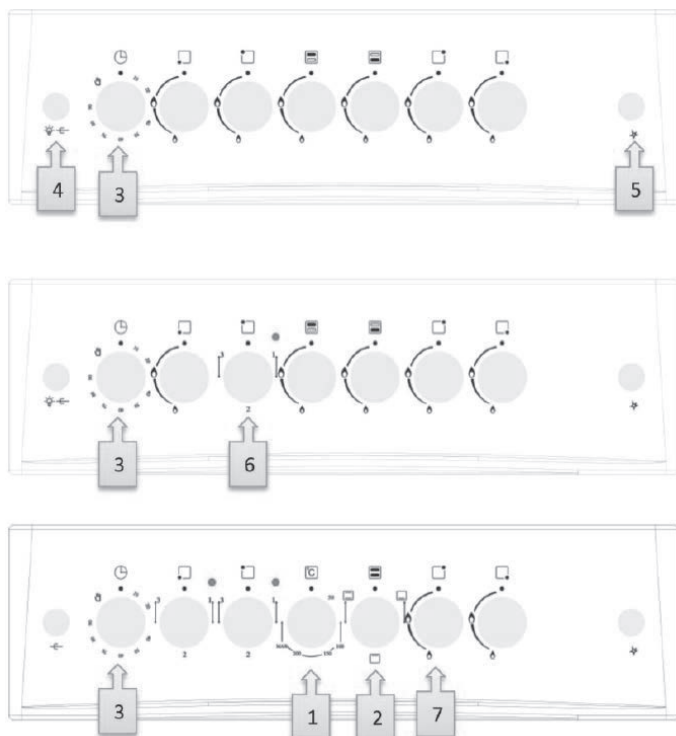
1. Remove all packaging materials and advertising labels.
2. Wipe the surface of the appliance with a damp cloth or sponge, then wipe dry.
3. Heat the empty appliance at maximum power for approximately 30 minutes to remove manufacturing coatings and dirt.
4. Ensure sufficient ventilation.
5. Switch off the appliance and wait until the appliance has cooled down. Wipe the surfaces with a damp cloth or sponge, then wipe dry.

## APPLIANCE USAGE

Selection of the temperature and operating mode

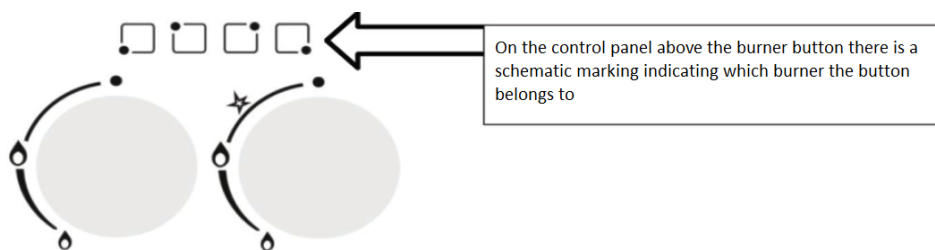


1. Electric oven temperature button
2. Electric oven function button
3. Timer button
4. Light and rotisserie spit
5. Electric ignition
6. Button ignition symbol
7. Electric hotplate button
8. Gas thermostat oven button
9. Gas burner button

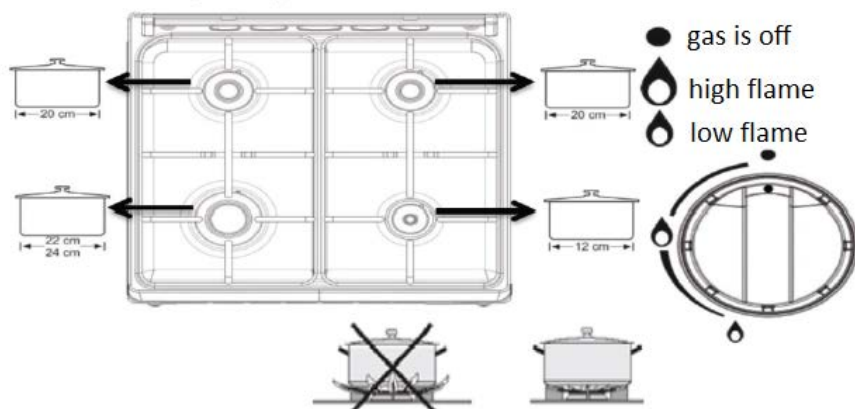


1. Electric oven temperature button
2. Electric oven function button
3. Timer button
4. Light and rotisserie spit
5. Electric ignition
6. Electric hotplate button
7. Gas burner button

## USE OF GAS BURNERS



1. After pressing the gas burner button, turn it counterclockwise and open a strong flame.
2. Light the burner.
3. Bring it to the desired flame position.
4. Bring the burner button to the upper point clockwise in order to close the burner when the desired cooking time expires.



The size of the cookware should correspond to the size of the flame. The flame should not go beyond the cookware. The cookware must be in the middle of the pan support.

Do not use cookware with a concave or convex bottom.

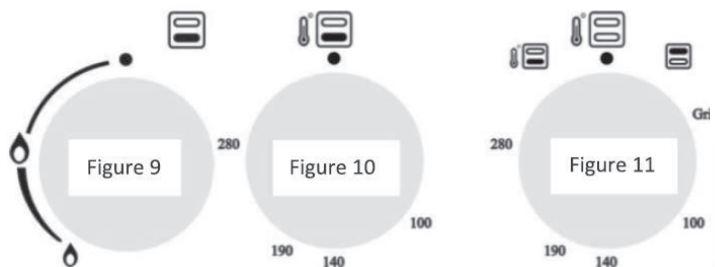
### Gas breaker safety mechanism (versions with thermal element)

Thermal element cuts gas immediately by engagement of the safety mechanism in case of liquid overflow on the upper of burners.



1. After pressing the gas burner button, turn it counterclockwise and open a strong flame.
2. Light the burner.
3. After ignition, keep the button pressed for 3-5 seconds to engage the safety mechanism.
4. If the ignition cannot be achieved repeat the same procedure by keeping the button pressed for 15 seconds.
5. Bring it to the desired flame position.
6. Bring the burner button to the upper point clockwise in order to close the burner when the desired cooking time expires.

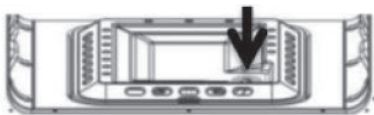
## USE OF THE GAS OVEN



On the control panel the regulator has markings which show its position.

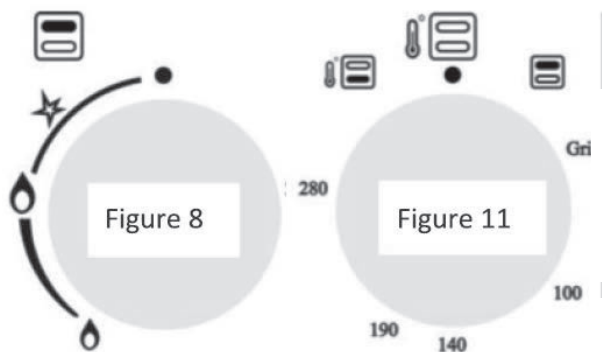
1. Push the button of the gas oven anticlockwise and bring it to high flame and / or the heat position on the panel.
2. As shown in the Figure 11, the oven is controlled by the upper heater burner. Push on the button and turn clockwise and bring it to the grill or flame sign.
3. Switch on the burner depending on the characteristic of the appliance.

Hole for manual ignition:



4. In the versions with thermal element, keep the button pressed for 3-5 seconds more after the ignition and ensure the safety mechanism engage.
5. If ignition does not occur after release of the button, repeat the same procedure by keeping it pressed for 15 seconds.
6. Set it to the desired flame position.
7. Bring the oven button to the highest point clockwise in order to switch off the oven when the baking is over.
8. Do not operate the lower and upper burners at the same time. Otherwise, the surface temperature of the touchable parts will rise too high.

## USE OF THE GAS OVEN GRILL



1. As shown in the Figure 11, the oven is controlled by the upper heater burner. Push the button and turn clockwise and bring it to the grill or flame sign.

2. Switch on the burner depending on the characteristic of the appliance.
3. If ignition does not occur after release of the button, repeat the same procedure by keeping it pressed for 15 seconds.
4. Set it to the desired flame position.
5. When using the grill, the grill deflector must be used. The grill deflector is designed to protect the control panel and buttons when using the oven in grill mode and keep the door open the specified distance. Never use the grill burner when the oven burner operates.
6. Place the grill deflector under the control panel by opening the oven door and locating the panel over the lugs as per the diagram below. The panel must be fitted with the symbol facing upwards. Then secure the grill deflector by gently closing the door. Use the grill deflector suitable for the appliance. (Figure 12 or Figure 13)

**CAUTION: NEVER USE THE GRILL BURNER WHEN THE OVEN BURNER OPERATES.**

7. It is important to keep the door open the specified distance when cooking in grill mode.
8. Use the grill deflector to avoid damage to the control panel and buttons from hot steam when the appliance is in grill mode.
9. Allow the deflector to cool before removing.

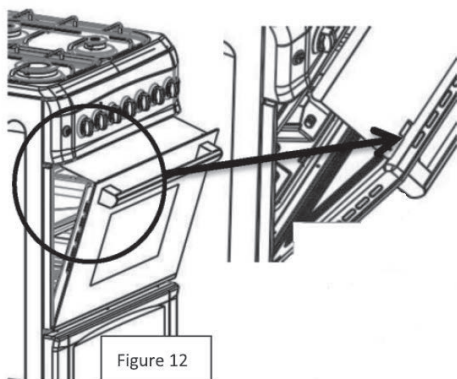


Figure 12

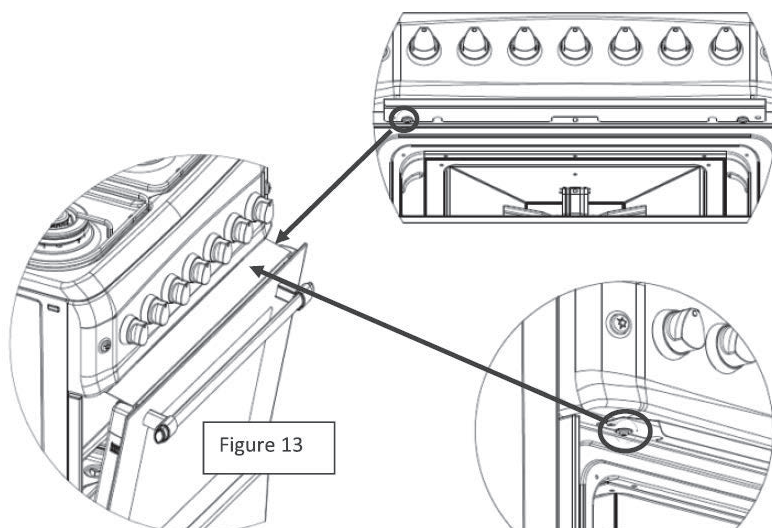
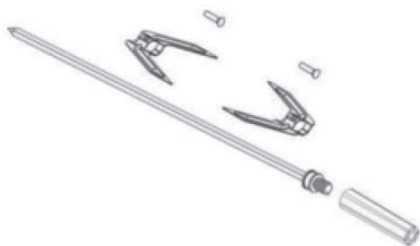


Figure 13

## ROTISSERIE SPIT

- Rotisserie spit - an accessory for rotating a piece of meat or a whole chicken.
- To adjust, loosen the bolt on the V-shaped parts of the skewer, which should be threaded through the meat. After that, the meat is fixed with the help of V-shaped parts, the bolt is screwed in.
- The bakelite part behind the skewer will provide convenient carrying. This part must be removed before cooking.
- Install the rotisserie spit in the grooves on the walls of the oven.
- The weight of the product on the skewer should not exceed 2,5 kg.



## USE OF ELECTRIC OVEN

To start cooking:

- Set the cooking time using the oven timer. To cook without the timer, turn the timer knob anti-clockwise to the hand symbol.
- Set the desired temperature and operating mode using the relevant oven controls.
- The oven will heat up to and maintain the set temperature.
- The temperature light will illuminate while heating.

To switch off:

- Set the timer and controls to the top (off) position.

## OVEN OPERATING MODES

The sequence and set of operating modes indicated below may differ depending on the appliance model.

### **Upper and lower heating**

Upper and lower heating is on. Food is heated from up and down simultaneously. For example, it is suitable for pastries, cakes in the baking forms and stews. Bake it in a single tray.

### **Upper heating**

Only upper heating is on. For example, it is suitable for cakes with shining surface and food which is desired to become brown on the top.

### **Lower heating**

Only lower heating is on. For example, it is suitable for pizza and food which is desired to become brown on the bottom.

### **Lower + upper + turbo fan (convection)**

Upper + lower and turbo fan is on. It ensures more uniform heating for the food thanks to its turbo fan. For example, it is suitable for cakes, yoghurt and pastries or cakes in the baking forms and casseroles. Bake it in a single tray.

### **Grill**

Grill operates under upper part of oven. it is suitable for grilling meat, fish, vegetables.

- For grilling, put the food portions on the correct shelf position under the grill heater.
- Bring the temperature to the maximum point.
- Turn the food halfway of the grill time.

### **Defrosting mode**

It's used for defrosting products before cooking

### **Turbo fan (convection)**

It ensures more uniform heating for the food thanks to its turbo fan. For example, it is suitable for cakes, yoghurt and pastries or cakes in the baking forms and casseroles. Bake it in a single tray.

### **Grill + rotisserie spit**

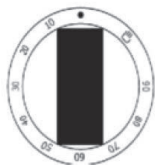
Cooking with the help of grill heating element and rotisserie spit for food turning. It ensures uniform roasting and cooking of the meat, chicken and similar food arranged on the rotisserie spit. Set the temperature to the maximum level.

### **Grill + turbo fan (convection)**

The grill heating element and the turbo fan are switched on simultaneously. When using convection, the food is heated more evenly and the grill will provide a crust on top. The mode is suitable for cooking dishes in containers, such as casseroles. Cook using one baking tray.

## USE OF OVEN TIMER

### Mechanical timer



Turn the timer setting button clockwise and set the baking time.

### Analogue timer



To set the timer push the button and turn it pressed anticlockwise. Cooking time can be set up to 180 minutes. A signal sounds after the set time has elapsed. To turn off the sound, turn the knob counterclockwise again without pressing and keep turning until the symbol  appears on the screen. In this position, it does not sound.

To cook without the timer, turn the knob anti-clockwise towards the hand symbol.

### Digital timer



The digital timer ensures that the food in the oven is ready at the right time. Simply program the baking time and the end time. It can also be used as a buzzer, separate from the oven.

## When connecting to the mains

After connecting the appliance to the mains, the timer symbol and the inscription «Auto» will flash on the screen. In this state no cooking program can be activated. Current time is needed to be set. To do this, switch to manual mode.

To switch to manual mode, press and release the buttons at the same time  $\leftarrow \rightarrow$  and  $\rightarrow$ .



## Setting the time

Setting the time is possible in the absence of any active cooking program.

1. Switch to manual mode. The colon between the hours and minutes will flash.
2. Use the «+» and «-» buttons to set the time. If press and hold these buttons, the values will change faster.
3. 5 seconds after pressing, the display will stop flashing and the set time will be automatically fixed.



## Buzzer settings

A sound notification after a certain period of time can be set.

1. Press the buzzer setting button.
2. Using the «+» and «-» buttons, set the time interval after which the sound signal will sound.
3. As soon as the current time appears on the display, the buzzer will be set automatically.



## Turning off the buzzer

When the set time expires, the sound signal will start to sound. To turn off the signal, press the buzzer button.



## Automatic cooking program

Setting the duration of cooking, the end time and the start of cooking.

Place the dish in the oven and to start the cooking process immediately, simply set the time required for cooking: For example:

1. The current time is 18:30



2. Press the cooking time setting button:



3. Using the «+» and «-» buttons, set the time needed to prepare the dish:

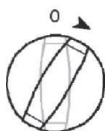


4. After a few seconds, the current time will appear on the display and the time required to prepare the dish will be recorded (this will be indicated by a corresponding mark on the display):



In this way, the oven has been programmed to run for 2 hours and 15 minutes.

**Note:** Do not forget to set the position of mode selection and temperature buttons.



**Note:** When setting the cooking mode or during the program, the program can be canceled by switching to manual mode.

In the above example, only the cooking time has been programmed - the timer will start immediately as well as the cooking process. The oven will finish the cooking process at 20:45. Current time 18:30 + set cooking time 2:15 = 20:45

5. To view the cooking completion time, press the button →



6. To change the cooking time (for example, from 20:45 to 21:30), do the following:

- Press the button →
- Change the cooking end time using the «+» and «-» buttons
- After a few seconds, the settings will be fixed automatically and the display will return to displaying the current time.



With the current settings, the cooking process will start in 45 minutes (at the current time of 18:30): Time of cooking completion 21:30 minus cooking time 2:15 = 19:15.

When 19:15 comes, the cooking process will start and the appropriate mark will appear on the display:



7. When the cooking process is finished, a sound notification is activated, which will sound for 7 minutes or until it will be turned off.



8. When finished, turn off the oven and reset the timer.



**Note:** The oven will remain off until reset the oven timer.

In the given example, the cooking time was initially set; the cooking end time was calculated automatically and was changed in the second stage. It is also possible to set the cooking end time first, in this case the cooking time will be calculated automatically and it can be edited at the second stage.

## IN CASE OF POWER FAILURE

in case the mains power fails, the oven will deactivate for safety. After this case, the time and the inscription «Auto» will flash on the screen. If there is current program at the moment, it will be deleted. The display will show the time as 0:00 and the time is required to be set. Firstly switch to the manual mode. And then the time can be set with the help of «+» and «-» - buttons.

**Note:**

- If the electricity is cut off for a short period of time, the system will save the settings.
- If do not intend to operate the oven, remember to bring the oven buttons to OFF position.
- Flickering «AUTO» means that the oven is deactivated, to return to the operating mode it is necessary to switch to the manual mode.

**CONTROL PANEL LOCK FUNCTION**

This function serves to protect against unwanted changes to oven settings. When the lock is activated, all buttons will be inactive. When the button lock is activated while the cooking program is running, only the buttons are locked, when the lock is activated in manual mode, the buttons are locked and the oven is also deactivated.

**Note:** When the button lock is activated when none of the cooking programs is active, the oven will be deactivated for safety reasons. By canceling the blocking of the buttons, the oven can be used again.

- To activate the lock function, press and hold the manual mode activation button for 3 seconds:



- The key symbol will be displayed on the screen - the lock function is activated:



- To unlock, press the manual mode buttons again within 3 seconds.

**Note:** if the buzzer is activated when the lock function is activated, it can be turned off by pressing the manual mode buttons. The lock will remain activated.

## 12/24-HOUR CLOCK

By default, the time format is set to 24 hours. To change the time format, press and hold the «+» button for 3 seconds.



**Note:** If the power is turned off for a long time, the time settings will return to the default format.

## BUZZER VOLUME ADJUSTMENT (SOUND NOTIFICATION)

- Press and hold «-» button to listen to the sound.
- Press «-» button again to change to the next sound level. 3 levels in total.
- The volume will be set automatically.

**Note:** By default the settings are set to the maximum volume level. If the power is turned off for a long time the buzzer settings will return to the default.

## OPERATION OF ELECTRIC OVEN GRILL

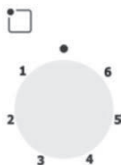
- It is important to keep the door open the specified distance when cooking in grill mode.
- Use the grill deflector to prevent damage to the control panel and buttons from hot steam when the appliance is in grill mode.
- Allow the deflector to cool before removing.

When using the grill, turn the timer control (if equipped) to the hand symbol.

1. Turning on the grill: set the cooking mode control to the grill symbol.
2. After that, set the desired grill temperature. The temperature light comes on.
3. If necessary, preheat for approximately 5 minutes.
4. Turning off the grill: set the mode control to the off (upper) position.

## USE OF ELECTRIC HOTPLATE

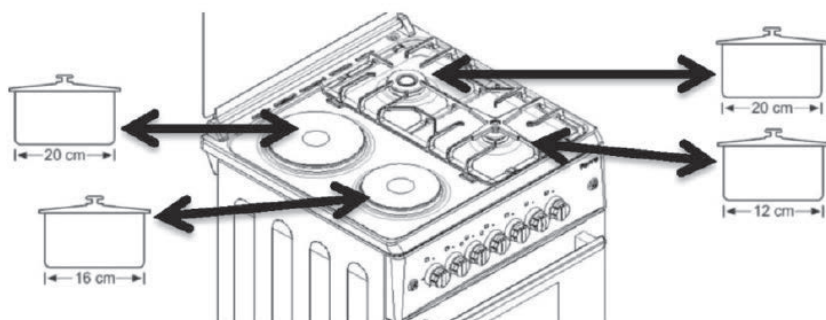
If the appliance is equipped with electric hotplate, the switching system is optionally as shown below:



| Switch position | Ø 145, 1000 W | Ø 145 rapid, 1500 W | Ø 180, 1500 W | Ø 180 rapid, 2000 W |
|-----------------|---------------|---------------------|---------------|---------------------|
| 1               | 100 W         | 156 W               | 155 W         | 200 W               |
| 2               | 165 W         | 210 W               | 185 W         | 250 W               |
| 3               | 255 W         | 285 W               | 330 W         | 330 W               |
| 4               | 510 W         | 820 W               | 390 W         | 930 W               |
| 5               | 750 W         | 1070 W              | 791 W         | 1250 W              |
| 6               | 1000 W        | 1500 W              | 1500 W        | 2000 W              |



| Switch position | Ø 145, 1000 W | Ø 145 rapid, 1500 W | Ø 180, 1500 W | Ø 180 rapid, 2000 W |
|-----------------|---------------|---------------------|---------------|---------------------|
| 1               | 250 W         | 400 W               | 400 W         | 750 W               |
| 2               | 750 W         | 1100 W              | 1100 W        | 1250 W              |
| 3               | 1000 W        | 1500 W              | 1500 W        | 2000 W              |



For the most efficient use of an electric stove, it is recommended to use cookware with a diameter of 16-20 cm. Place on the plate only cookware with a dry bottom. Do not place lids on the plate, especially if they are wet.

After use and after plate cooling wipe it with a damp cloth. If the plate is very dirty, clean it thoroughly with water and detergent.

After cleaning the plate, heat it for a few minutes to dry it. If stove is not going to be used for a long time, apply a thin layer of machine oil to the top of the hotplate.

The stainless steel around the hotplate may change color. This does not affect the use of the appliance.

## MAINTENANCE AND CLEANING

---

Regular cleaning of the appliance has a positive effect on the service life of the appliance.

1. Electric shock risk! Before cleaning, switch off the appliance to avoid electric shock risk.
2. Hot surfaces may cause burns! Allow the appliance to cool down before cleaning.
3. After each use of the appliance, it should be thoroughly cleaned. In this way, the burning of food residues during further use of the appliance is prevented.
4. There is no need for a special cleaning agent to clean the appliance. Clean the appliance with a cloth or sponge moistened with washing-up liquid diluted in warm water and wipe dry with a dry cloth.
5. After the cleaning procedure, make sure that the liquid and product residues are completely removed.
6. Do not use any cleaning agent containing acid or chlorine to clean the surfaces and handle. Clean by wiping in one direction by help of soft cloth soapy and liquid detergent.
7. Some detergents or cleaning agents may give damage to the surface. Do not use aggressive detergents, cleaning powder/cream or sharp objects.
8. Do not use steam cleaning devices for cleaning purpose.

### **Cleaning of the control panel**

Clean the control panel and control buttons with a damp cloth and wipe it with a dry cloth.

Be careful not to damage the control panel! Do not remove the control switch to clean the control panel.

### **Oven cleaning**

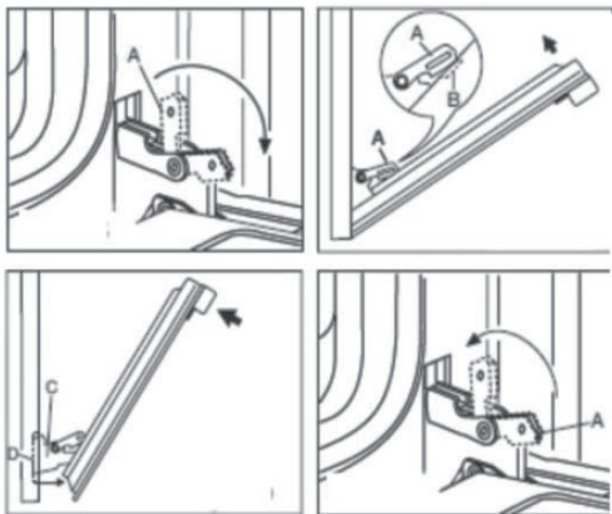
There is no need to use any special cleaning agents to clean the oven. It is recommended to wipe the oven with a damp

cloth while it is still warm.

## Cleaning of the oven door

Do not use aggressive cleaning agents or metal scrapers to clean the oven door; these materials may scratch the surface and give damage to the glass. Clean it with a damp cloth and wipe it with a dry cloth.

## Removal of the oven door



As shown in the pictures above:

1. Turn part A in the direction of the arrow.
2. Place part A inside part B.
3. Moving the door forward in the direction of the arrow, pull it toward you.

## Light bulb replacement

Prior to replacement of the oven light bulb, switch off the power and allow it to cool down to prevent risk of electric shock and burns. The oven is equipped with a special bulb that is resistant to temperatures up to 300°C, which can be purchased at home appliance service centers.

1. Switch off the power of the appliance.
2. Remove the glass cover by turning anticlockwise.
3. Remove the bulb by turning anticlockwise and replace it with a new one.
4. Install the glass cover in place.

## TROUBLESHOOTING GUIDE

---

|                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| The appliance doesn't work.                                        | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. The appliance is not plugged into the socket.</li> <li>2. There is no power supply. Check the power supply and fuses.</li> <li>3. There was a power surge in the mains. Remove and reinsert the plug into the socket.</li> </ol> |
| Steam comes out of the oven when it is operating.                  | This is normal and not a malfunction.                                                                                                                                                                                                                                      |
| The metal makes sounds when the appliance heats up and cools down. | This is normal and not a malfunction.                                                                                                                                                                                                                                      |
| The oven does not heat up.                                         | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. No power supply. Check the power supply and fuses.</li> <li>2. Timer, operating mode or temperature settings are not made.</li> </ol>                                                                                            |
| The light in the oven is not on.                                   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. No power supply. Check the power supply and fuses.</li> <li>2. The light bulb is defective, replace it with a new one.</li> </ol>                                                                                                |

**If the above actions did not help to eliminate the malfunction, do not try to repair the appliance yourself, contact an authorized service center.**

## INFORMATION FOR DOMESTIC OVENS

|                                                                                                                                                                                     | Symbol                        | Value       | Unit                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|-------------|-----------------------|
| Model identification                                                                                                                                                                |                               | FSCF-C604W  |                       |
| Type of oven                                                                                                                                                                        |                               | Oven        |                       |
| Mass of the appliance                                                                                                                                                               | M                             | 39,5        | kg                    |
| Number of cavities                                                                                                                                                                  |                               | 1           |                       |
| Heat source per cavity (electricity or gas)                                                                                                                                         |                               | electricity |                       |
| Volume per cavity                                                                                                                                                                   | V                             | 72          | l                     |
| Energy consumption (electricity) required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy) | EC <sub>electric cavity</sub> | 0,72        | kWh/cycle             |
| Energy consumption required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy)                 | EC <sub>electric cavity</sub> | N/A         | kWh/cycle             |
| Energy consumption required to heat a standardised load in a gas-fired cavity of an oven during a cycle in conventional mode per cavity (gas final energy)                          | EC <sub>gas cavity</sub>      | N/A         | MJ/cycle<br>kWh/cycle |
| Energy consumption required to heat a standardised load in a gas-fired cavity of an oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (gas final energy)                            | EC <sub>gas cavity</sub>      | N/A         | MJ/cycle<br>kWh/cycle |
| Energy Efficiency Index per cavity                                                                                                                                                  | EEl cavity                    | 84,47       |                       |

|                                                                                                                                                                                     | Symbol                        | Value                                                                  | Unit                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| Model identification                                                                                                                                                                |                               | FSCF-C606BI<br>FSCF-C606GB<br>FSCF-C606MB<br>FSCF-C606ST<br>FSCF-C606W |                       |
| Type of oven                                                                                                                                                                        |                               | Oven                                                                   |                       |
| Mass of the appliance                                                                                                                                                               | M                             | 41,15 / 39,05 / 40,9<br>/ 41,2 / 41,4                                  | kg                    |
| Number of cavities                                                                                                                                                                  |                               | 1                                                                      |                       |
| Heat source per cavity (electricity or gas)                                                                                                                                         |                               | electricity                                                            |                       |
| Volume per cavity                                                                                                                                                                   | V                             | 66                                                                     | l                     |
| Energy consumption (electricity) required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy) | EC <sub>electric cavity</sub> | 0,89                                                                   | kWh/cycle             |
| Energy consumption required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy)                 | EC <sub>electric cavity</sub> | 0,90                                                                   | kWh/cycle             |
| Energy consumption required to heat a standardised load in a gas-fired cavity of an oven during a cycle in conventional mode per cavity (gas final energy)                          | EC <sub>gas cavity</sub>      | N/A                                                                    | MJ/cycle<br>kWh/cycle |
| Energy consumption required to heat a standardised load in a gas-fired cavity of an oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (gas final energy)                            | EC <sub>gas cavity</sub>      | N/A                                                                    | MJ/cycle<br>kWh/cycle |
| Energy Efficiency Index per cavity                                                                                                                                                  | EEl cavity                    | 107,59                                                                 |                       |

|                                                                                                                                                                                     | Symbol                        | Value                     | Unit                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|---------------------------|-----------------------|
| Model identification                                                                                                                                                                |                               | FSCF-C604CB<br>FSCF-E604W |                       |
| Type of oven                                                                                                                                                                        |                               | Oven                      |                       |
| Mass of the appliance                                                                                                                                                               | M                             | 34,3 / 34,7               | kg                    |
| Number of cavities                                                                                                                                                                  |                               | 1                         |                       |
| Heat source per cavity (electricity or gas)                                                                                                                                         |                               | electricity               |                       |
| Volume per cavity                                                                                                                                                                   | V                             | 58                        | l                     |
| Energy consumption (electricity) required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy) | EC <sub>electric cavity</sub> | 0,68                      | kWh/cycle             |
| Energy consumption required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy)                 | EC <sub>electric cavity</sub> | N/A                       | kWh/cycle             |
| Energy consumption required to heat a standardised load in a gas-fired cavity of an oven during a cycle in conventional mode per cavity (gas final energy)                          | EC <sub>gas cavity</sub>      | N/A                       | MJ/cycle<br>kWh/cycle |
| Energy consumption required to heat a standardised load in a gas-fired cavity of an oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (gas final energy)                            | EC <sub>gas cavity</sub>      | N/A                       | MJ/cycle<br>kWh/cycle |
| Energy Efficiency Index per cavity                                                                                                                                                  | EEl <sub>cavity</sub>         | 85,69                     |                       |

|                                                                                                                                                                                     | Symbol                        | Value                                                  | Unit                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|--------------------------------------------------------|-----------------------|
| Model identification                                                                                                                                                                |                               | FSCF-E605B<br>FSCF-C606B<br>FSCF-C606BG<br>FSCF-C607CR |                       |
| Type of oven                                                                                                                                                                        |                               | Oven                                                   |                       |
| Mass of the appliance                                                                                                                                                               | M                             | 35,85 / 38,85 /<br>39,05 / 39,25                       | kg                    |
| Number of cavities                                                                                                                                                                  |                               | 1                                                      |                       |
| Heat source per cavity (electricity or gas)                                                                                                                                         |                               | electricity                                            |                       |
| Volume per cavity                                                                                                                                                                   | V                             | 53                                                     | l                     |
| Energy consumption (electricity) required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy) | EC <sub>electric cavity</sub> | 0,73                                                   | kWh/cycle             |
| Energy consumption required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy)                 | EC <sub>electric cavity</sub> | 0,78                                                   | kWh/cycle             |
| Energy consumption required to heat a standardised load in a gas-fired cavity of an oven during a cycle in conventional mode per cavity (gas final energy)                          | EC <sub>gas cavity</sub>      | N/A                                                    | MJ/cycle<br>kWh/cycle |
| Energy consumption required to heat a standardised load in a gas-fired cavity of an oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (gas final energy)                            | EC <sub>gas cavity</sub>      | N/A                                                    | MJ/cycle<br>kWh/cycle |
| Energy Efficiency Index per cavity                                                                                                                                                  | EEl <sub>cavity</sub>         | 94,49                                                  |                       |

|                                                                                                                                                                                     | Symbol                       | Value                                                  | Unit                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|--------------------------------------------------------|-----------------------|
| Model identification                                                                                                                                                                |                              | FSCF-G50LMBG<br>FSCF-G50W<br>FSCF-G50LMB<br>FSCF-G50BR |                       |
| Type of oven                                                                                                                                                                        |                              | Oven                                                   |                       |
| Mass of the appliance                                                                                                                                                               | M                            | 30,3                                                   | kg                    |
| Number of cavities                                                                                                                                                                  |                              | 1                                                      |                       |
| Heat source per cavity (electricity or gas)                                                                                                                                         |                              | gas                                                    |                       |
| Volume per cavity                                                                                                                                                                   | V                            | 50                                                     | l                     |
| Energy consumption (electricity) required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy) | E <sub>Electric cavity</sub> | N/A                                                    | kWh/cycle             |
| Energy consumption required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy)                 | E <sub>Electric cavity</sub> | N/A                                                    | kWh/cycle             |
| Energy consumption required to heat a standardised load in a gas-fired cavity of an oven during a cycle in conventional mode per cavity (gas final energy)                          | E <sub>Gas cavity</sub>      | 5,23<br>1,45                                           | MJ/cycle<br>kWh/cycle |
| Energy consumption required to heat a standardised load in a gas-fired cavity of an oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (gas final energy)                            | E <sub>Gas cavity</sub>      | N/A                                                    | MJ/cycle<br>kWh/cycle |
| Energy Efficiency Index per cavity                                                                                                                                                  | E <sub>EI cavity</sub>       | 91                                                     |                       |

|                                                                                                                                                                                     | Symbol                       | Value                      | Unit                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|----------------------------|-----------------------|
| Model identification                                                                                                                                                                |                              | FSCF-G60LBR<br>FSCF-G60LMB |                       |
| Type of oven                                                                                                                                                                        |                              | Oven                       |                       |
| Mass of the appliance                                                                                                                                                               | M                            | 39,2                       | kg                    |
| Number of cavities                                                                                                                                                                  |                              | 1                          |                       |
| Heat source per cavity (electricity or gas)                                                                                                                                         |                              | gas                        |                       |
| Volume per cavity                                                                                                                                                                   | V                            | 58                         | l                     |
| Energy consumption (electricity) required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy) | E <sub>Electric cavity</sub> | N/A                        | kWh/cycle             |
| Energy consumption required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy)                 | E <sub>Electric cavity</sub> | N/A                        | kWh/cycle             |
| Energy consumption required to heat a standardised load in a gas-fired cavity of an oven during a cycle in conventional mode per cavity (gas final energy)                          | E <sub>Gas cavity</sub>      | 5,79<br>1,61               | MJ/cycle<br>kWh/cycle |
| Energy consumption required to heat a standardised load in a gas-fired cavity of an oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (gas final energy)                            | E <sub>Gas cavity</sub>      | N/A                        | MJ/cycle<br>kWh/cycle |
| Energy Efficiency Index per cavity                                                                                                                                                  | E <sub>EI cavity</sub>       | 95                         |                       |

## INFORMATION FOR DOMESTIC GAS-FIRED HOBS

|                                   | Symbol                   | Value                                                                    | Unit |
|-----------------------------------|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------|------|
| Model identification              |                          | FSCF-C604W<br>FSCF-C606BI<br>FSCF-C606GB<br>FSCF-C606MB<br>FSCF-C607CR   |      |
| Type of hob                       |                          | Gas hob                                                                  |      |
| Number of gas burners             |                          | 4                                                                        |      |
| Energy efficiency per gas burner  | EE <sub>gas burner</sub> | Rapid burner: 58,34<br>Semi rapid burner: 56,46<br>Auxiliary burner: N/A |      |
| Energy efficiency for the gas hob | EE <sub>gas hob</sub>    | 57,1                                                                     |      |

|                                   | Symbol                   | Value                                                                                         | Unit |
|-----------------------------------|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Model identification              |                          | FSCF-C606ST<br>FSCF-C606W                                                                     |      |
| Type of hob                       |                          | Gas hob                                                                                       |      |
| Number of gas burners             |                          | 4                                                                                             |      |
| Energy efficiency per gas burner  | EE <sub>gas burner</sub> | Wok burner: 55,93<br>Rapid burner: 58,34<br>Semi rapid burner: 56,46<br>Auxiliary burner: N/A |      |
| Energy efficiency for the gas hob | EE <sub>gas hob</sub>    | 56,91                                                                                         |      |

|                                   | Symbol                   | Value                                                                  | Unit |
|-----------------------------------|--------------------------|------------------------------------------------------------------------|------|
| Model identification              |                          | FSCF-C606B<br>FSCF-C606BG                                              |      |
| Type of hob                       |                          | Gas hob                                                                |      |
| Number of gas burners             |                          | 4                                                                      |      |
| Energy efficiency per gas burner  | EE <sub>gas burner</sub> | Wok burner: 55,93<br>Semi rapid burner: 56,46<br>Auxiliary burner: N/A |      |
| Energy efficiency for the gas hob | EE <sub>gas hob</sub>    | 58,28                                                                  |      |

|                                   | Symbol                   | Value                                                                                | Unit |
|-----------------------------------|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Model identification              |                          | FSCF-G50LMBG<br>FSCF-G50W<br>FSCF-G60LBR<br>FSCF-G50LMB<br>FSCF-G60LMB<br>FSCF-G50BR |      |
| Type of hob                       |                          | Gas hob                                                                              |      |
| Number of gas burners             |                          | 4                                                                                    |      |
| Energy efficiency per gas burner  | EE <sub>gas burner</sub> | Rapid burner: 62,90<br>Semi rapid burner: 56,89<br>Auxiliary burner: N/A             |      |
| Energy efficiency for the gas hob | EE <sub>gas hob</sub>    | 58,89                                                                                |      |

## INFORMATION FOR DOMESTIC MIXED HOBS

|                                                                                                                                                                 | Symbol                         | Value                                                | Unit  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|------------------------------------------------------|-------|
| Model identification                                                                                                                                            |                                | FSCF-C604CB                                          |       |
| Type of hob                                                                                                                                                     |                                | mixed hob                                            |       |
| Number of electric cooking zones and/or areas                                                                                                                   |                                | 2                                                    |       |
| Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates) per electric cooking zone and/or area                       |                                | Solid plates                                         |       |
| For circular electric cooking zones: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm                              | Ø                              | 18<br>14,5                                           | cm    |
| For non-circular electric cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm | L<br>W                         | N/A                                                  | cm    |
| Energy consumption per electric cooking zone or area calculated per kg                                                                                          | EC <sub>electric cooking</sub> | 218,3                                                | Wh/kg |
| Number of gas fired burners                                                                                                                                     |                                | 2                                                    |       |
| Energy efficiency per gas burner                                                                                                                                | EE <sub>gas burner</sub>       | Semi rapid burner:<br>56,46<br>Auxiliary burner: N/A |       |

## INFORMATION FOR DOMESTIC ELECTRIC HOBS

|                                                                                                                                                                 | Symbol                         | Value                    | Unit  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|--------------------------|-------|
| Model identification                                                                                                                                            |                                | FSCF-E604W<br>FSCF-E605B |       |
| Type of hob                                                                                                                                                     |                                | electric hob             |       |
| Number of electric cooking zones and/or areas                                                                                                                   |                                | 4                        |       |
| Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates) per electric cooking zone and/or area                       |                                | Solid plates             |       |
| For circular electric cooking zones: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm                              | Ø                              | 18<br>14,5               | cm    |
| For non-circular electric cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm | L<br>W                         | N/A                      | cm    |
| Energy consumption per electric cooking zone or area calculated per kg                                                                                          | EC <sub>electric cooking</sub> | 218,3                    | Wh/kg |
| Energy consumption per the hob calculated per kg                                                                                                                | EC <sub>electric hob</sub>     | 213,3                    | Wh/kg |

Producer: ERC DISTRIBUTION AG. Producer address: Poststrasse 14, Zug, 6300, Switzerland.

Information about the month and year of manufacture of the appliance is indicated on the technical data plate located on the back of the appliance.

## Умови гарантії:

---

Завод гарантує нормальну роботу виробу протягом 12 місяців з моменту його продажу за умови дотримання споживачем правил експлуатації і догляду, передбачених цією інструкцією.

Термін служби виробу 5 років.

Щоб уникнути непорозумінь, переконливо просимо Вас уважно вивчити Інструкцію з експлуатації, умови гарантійних зобов'язань, перевірити правильність заповнення гарантійного талона.

Гарантійний талон дійсний тільки за наявності правильно та чітко зазначених: моделі, серійного номера виробу, дати продажу, чітких відбитків печаток фірми-продавця, підпису покупця. Модель та серійний номер виробу повинні відповідати зазначеним у гарантійному талоні.

При порушенні цих умов, а також у випадку, коли дані, зазначені в гарантійному талоні змінені, стерті або переписані, гарантійний талон визнається недійсним.

Налаштування та установка (монтаж, підключення тощо) виробу, описані в документації, що додається до нього, можуть бути виконані як самим користувачем, так і фахівцями УСЦ відповідного профілю і фірм-продавців (на платній основі). При цьому особа (організація), що встановила виріб, несе відповідальність за правильність і якість установки (налаштування). Просимо Вас звернути увагу на важливість правильної установки виробу як для його надійної роботи, так і для отримання гарантійного та безкоштовного сервісного обслуговування. Вимагайте від спеціаліста з налаштування внести всі необхідні відомості про установку до гарантійного талона. Дана гарантія не поширюється на монтаж та демонтаж приладу.

У разі виходу виробу з ладу протягом гарантійного терміну експлуатації з вини виробника, власник має право на безкоштовний гарантійний ремонт при пред'явленні правильно заповненого гарантійного талона, виробу в заводській комплектації та упаковці до гарантійної майстерні або до місця придбання. Задоволення претензій споживача через провину виробника провадиться відповідно до закону «Про захист прав споживачів». При гарантійному ремонті термін гарантії продовжується на час ремонту та пересилання.

## Warranty conditions:

---

The plant guarantees normal operation of the product within 12 months from the date of the sale, provided that the consumer complies with the rules of operation and care provided by this Manual.

Service life of the product is 5 years.

In order to avoid any misunderstanding we kindly ask you to carefully study the Owner's Manual, the terms of warranty, and check the correctness of filling the Warranty Card. The Warranty Card is valid only if the following information is correctly and clearly stated: model, serial number of the product, date of sale, clear seals of the company-seller, signature of the buyer.

The model and serial number of the product must correspond to those specified in the Warranty Card.

If these terms are violated, and if the information specified in the Warranty Card is changed, erased or rewritten, the Warranty Card is considered invalid. Setup and installation (assembly, connection, etc.)

of the appliance are described in the attached documentation; they can be carried out both by the user, and by specialists having the necessary qualification sent by USC or selling companies (on a paid basis). In this case, the person (the institution) installing the appliance shall be responsible for the correctness and quality of installation (setup).

Please pay attention to the importance of the correct installation of the appliance, both for its reliable operation, and for obtaining warranty and free service. Require the installation specialist to enter all the necessary information about the installation in the Warranty Card. This warranty does not cover installation and uninstallation of the appliance.

In case of failure of the appliance during the warranty period by the fault of the manufacturer, the owner is entitled to free warranty repair upon presentation of the correctly filled Warranty Card together with the appliance in the factory configuration packed in the original packaging to the warranty workshop or the place of its purchase. Satisfaction of the customer's claim due to the fault of the manufacturer shall be made in accordance with the law «On Protection of Consumers' Rights». In the case of warranty repair the warranty period shall be extended for the period of repair and shipment.

Шановний Покупець! Вітаємо Вас з придбанням приладу торговельної марки ARDESTO, який був розроблений та виготовлений у відповідності до найвищих стандартів якості, та дякуємо Вам за те, що Ви обрали саме цей прилад.

Просимо Вас зберігати талон протягом гарантійного періоду. При купівлі виробу вимагайте повного заповнення гарантійного талону.

1. Гарантійне обслуговування здійснюється лише за наявності правильно і чітко заповненого оригінального гарантійного талону, у якому вказані: модель виробу, дата продажу, серійний номер, термін гарантійного обслуговування, та печатки фірми-продавця.\*
2. Строк служби побутової техніки складає 5 років.
3. Виріб призначений для використання у споживчих цілях. У разі використання виробу в комерційній діяльності продавець/виробник не несуть гарантійних зобов'язань, сервіс не обслуговування виконується на платній основі.
4. Гарантійний ремонт виконується впродовж терміну, вказаного в гарантійному талоні на виріб, в уповноваженому сервіс-центрі на умовах та в строки, визначені чинним законодавством України.
5. Виріб знімається з гарантії у випадку порушення споживачем правил експлуатації, викладених в інструкції з виробу.
6. Виріб знімається з гарантійного обслуговування у випадках:
  - використання не за призначенням та не у споживчих цілях;
  - механічні пошкодження;
  - пошкодження, що виникли у наслідок потрапляння всередину виробу сторонніх предметів, речовин, рідин, комах;
  - пошкодження, що викликані стихійними лихами (дощем, вітром, блискавкою та ін.), пожежею, побутовими факторами (надмірна вологість, запиленість, агресивне середовище та ін.);
  - пошкодження, що викликані невідповідністю параметрів живлення, кабельних мереж державним стандартам та інших подібних факторів;
  - при експлуатації обладнання в електромережі з відсутнім єдиним контуром заземлення;
  - при порушенні пломб встановлених на виробі;
  - відсутності серійного номера пристрою, або неможливості його ідентифікувати.
7. Гарантія не розповсюджується на витратні матеріали та аксесуари, а також фільтри, полиці, ящики, підставки та інші ємності для зберігання продуктів.
8. Термін гарантійного обслуговування складає 12 місяців з дня продажу.

\* Відірвні талони на технічне обслуговування надаються авторизованим сервісним центром.

Комплектність виробу перевірено. Із умовами гарантійного обслуговування ознайомлений, претензій не маю.

Підпис покупця \_\_\_\_\_

**Авторизований сервісний центр ІП «І-АР-СІ»**

**Адреса: вул. Марка Вовчка, 18-А, Київ, 04073, Україна**

**Тел.: 0 800 300 345; (044) 230 34 84; 390 55 12**

**[www.erc.ua/service](http://www.erc.ua/service)**

# WARRANTY CARD



Dear Buyer! Congratulations on your purchase of the ARDESTO brand appliance, which was designed and manufactured in accordance with the highest quality standards, and we thank you for choosing this product.

**Keep this card during the warranty period. When purchasing a product ask for the warranty card to be completely filled out.**

1. Warranty service is carried out only if there is a correctly and clearly filled original warranty card, which indicates: product model, date of sale, serial number, warranty service period, and the seller's seal. \*
2. The service life of household appliances is 5 years.
3. The product is intended for consumer use. When using the product in commercial activities, the seller / manufacturer does not bear warranty obligations, after-sales service is performed on a paid basis.
4. Warranty repair is carried out within the period specified in the warranty card for the product in an authorized service center on the conditions and terms determined by applicable law.
5. The product is withdrawn from the warranty in case of violation by the consumer of the operating rules set forth in the instruction manual.
6. The product is removed from warranty service in the following cases:
  - misuse and non-consumer use;
  - mechanical damage;
  - damage caused by the ingress of foreign objects, substances, liquids, insects;
  - damage caused by natural disasters (rain, wind, lightning, etc.), fire, domestic factors (excessive humidity, dust, aggressive environment, etc.)
  - damage caused by non-compliance of power and cable network parameters with state standards and other similar factors;
  - when operating equipment in the power supply network with a missing single ground loop;
  - in case of violation of seals installed on the product;
  - lack of serial number of the device, or inability to identify it.
7. The warranty does not cover consumables and accessories, as well as filters, shelves, drawers, stands and other containers for storing products.
8. The warranty period is 12 months from the date of sale.

\* Tear-off maintenance tickets are provided by an authorized service center.

**The completeness of the product is checked. I have read the terms of the warranty service, no complaints.**

**Customer signature** \_\_\_\_\_

# Warranty card/Гарантійний талон

Product information/Інформація про виріб

Product/Виріб

Model/Модель

Serial number/Серійний номер

Seller Information/Інформація про продавця

Trade organization name/Назва торгової організації

Address/Адреса

Date of sale/Дата продажу

Seller stamp/Штамп продавця

## Coupon/Талон № 3

Seller stamp/  
Штамп продавця/

Date of application/Дата звернення

Cause of damage/Причина пошкодження

Date of completion/Дата виконання

## Coupon/Талон № 2

Seller stamp/  
Штамп продавця/

Date of application/Дата звернення

Cause of damage/Причина пошкодження

Date of completion/Дата виконання

## Coupon/Талон № 1

Seller stamp/  
Штамп продавця/

Date of application/Дата звернення

Cause of damage/Причина пошкодження

Date of completion/Дата виконання

**ARDESTO™**