



# Руководство по эксплуатации

RU

---



# ВСТРАИВАЕМАЯ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

## Уважаемый покупатель!



Благодарим вас за покупку и надеемся, что вы сами сможете убедиться в надежности наших изделий.

Желаем, чтобы пользование варочной панелью доставило вам удовольствие.

## Предназначение

Варочная панель предназначена для приготовления пищи в домашних условиях.

## Инструкция

Настоящая инструкция поможет вам быстрее познакомиться с вашей новой варочной панелью. Внимательно прочитайте инструкцию перед использованием прибора.

Обязательно сохраните инструкцию и другую прилагаемую документацию. При передаче прибора новому владельцу не забудьте вместе с ним передать также эти документы.

## Инструкция по эксплуатации

Инструкция по эксплуатации предназначена для потребителя. В ней описывается варочная панель и управление ей. Инструкция разработана для нескольких типов приборов, поэтому может включать описание отдельных функций, которых нет в вашей модели.

## Инструкция по подключению

Подключение производится согласно разделу «Подключение варочной панели к электросети», а также согласно действующим предписаниям и стандартам. Подключение может производить только квалифицированный специалист.

## Заводская табличка

Заводская табличка с основными данными прибора находится на нижней стороне варочной панели. Расшифровку данных заводской таблички вы найдете в разделе «Технические данные».

## Сервисное обслуживание

При возникновении неисправностей, которые вы не можете устранить самостоятельно (см. раздел «Предупреждения и индикация ошибок»), обращайтесь в авторизованный сервисный центр.

Список авторизованных сервисных центров вы можете найти в брошюре «Гарантийные обязательства» и на сайте [www.gorenje.ru](http://www.gorenje.ru).

<b>ВАЖНО - ПРОЧИТЕ ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРИБОРА.....</b>	<b>5</b>
Меры предосторожности.....	5
Предупреждения .....	6
<b>ОПИСАНИЕ ПРИБОРА .....</b>	<b>7</b>
<b>КОНФОРКИ .....</b>	<b>8</b>
Перед первым использованием.....	8
Важные указания.....	8
Посуда.....	9
Советы по экономии электроэнергии .....	9
<b>УПРАВЛЕНИЕ КОНФОРКАМИ.....</b>	<b>10</b>
Переключатель двухконтурной конфорки (в некоторых моделях).....	11
Лампочки-индикаторы.....	11
Индикаторы остаточного тепла (в некоторых моделях).....	11
<b>ОЧИСТКА И УХОД.....</b>	<b>12</b>
Уход.....	12
Очистка .....	12
<b>МОНТАЖ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ .....</b>	<b>14</b>
Важные указания.....	14
Наклейка вспененного уплотнителя .....	15
Размеры монтажного проема.....	15
Процесс монтажа.....	16
<b>ПОДКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ К ЭЛЕКТРОСЕТИ .....</b>	<b>17</b>
Важные указания.....	17
Схема подключения.....	18
<b>ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.....</b>	<b>19</b>
Заводская табличка .....	19

# ВАЖНО - ПРОЧИТИТЕ ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРИБОРА

## Меры предосторожности

- Допускается использование прибора детьми старше восьми лет и людьми с ограниченными физическими, двигательными и психическими способностями, а также людьми, не имеющими достаточного опыта или знаний для его использования, только под присмотром или если они были обучены пользованию прибором и осознают возможную опасность, связанную с неправильной эксплуатацией прибора. Не позволяйте детям играть с прибором! Дети могут очищать и осуществлять обслуживание прибора только под присмотром!
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Во время работы прибор и его доступные части сильно нагреваются. Будьте осторожны, не прикасайтесь к нагревательным элементам. Дети младше восьми лет должны постоянно находиться под присмотром!
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Опасность возгорания! Не используйте варочную поверхность для хранения предметов!
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Постоянно следите за приготовлением блюд с использованием масла и жира, так как существует опасность возгорания. Если произошло возгорание, не тушите пламя водой. Выключите прибор, накройте посуду крышкой или влажным полотенцем.
- После завершения приготовления выключите конфорку с помощью панели управления. Нельзя полагаться только на систему распознавания посуды.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не используйте треснувшую и разбитую варочную панель. Опасность удара электрическим током! При обнаружении трещин немедленно отключите прибор от электросети, выкрутив предохранитель или выключив главный выключатель, и обратитесь в сервисный центр.
- Для очистки прибора не используйте очистители высокого давления и пароструйные очистители, так как это может привести к удару электрическим током.
- Прибор не предназначен для подключения к внешнему таймеру и внешнему блоку дистанционного управления.

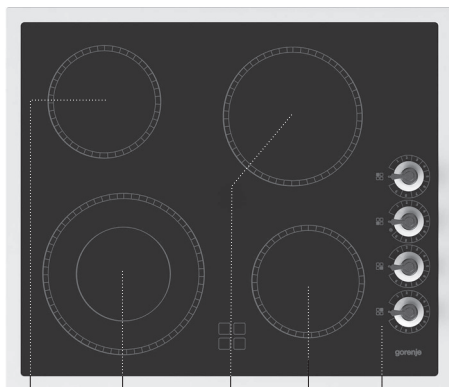
## Предупреждения

- Производить подключение прибора к электросети может только специалист авторизованного сервисного центра.
- Неквалифицированный ремонт может стать причиной опасности для пользователя и поломок прибора. Ремонт и замену деталей прибора может производить только специалист авторизованного сервисного центра.
- Прибор предназначен исключительно для приготовления пищи. Запрещается использование прибора в других целях, например, для обогрева помещений. Не устанавливайте на варочную поверхность пустую посуду.
- Присоединительные кабели соседних электроприборов не должны касаться горячих конфорок. Опасность короткого замыкания!
- Не храните под прибором легковоспламеняющиеся предметы, например, чистящие средства и аэрозоли.
- Не используйте варочную панель для хранения предметов и в качестве рабочего стола, так как варочная поверхность может повредиться или поцарапаться. Не готовьте на варочной панели в алюминиевой фольге и пластиковой посуде. Эти материалы могут расплавиться, повредить варочную панель и стать причиной возгорания.

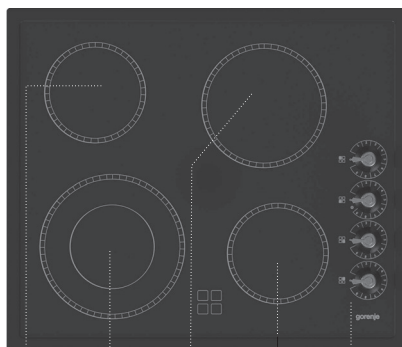


Символ на изделии или его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Изделие следует сдать в соответствующий пункт приема электронного и электрооборудования для последующей утилизации. Соблюдая правила утилизации изделия, вы можете предотвратить причинение ущерба окружающей среде и здоровью людей, который возможен вследствие неподобающего обращения с подобными отходами. За более подробной информацией об утилизации изделия просьба обращаться к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором вы приобрели изделие.

## ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



1 2 3 4 5



1 2 3 4 5

1. Задняя левая конфорка
2. Передняя левая конфорка
3. Задняя правая конфорка
4. Передняя правая конфорка
5. Панель управления

## Перед первым использованием

Стеклокерамическую поверхность очистите влажной тряпкой и небольшим количеством средства для ручного мытья посуды. Не используйте агрессивные и абразивные чистящие средства, грубые губки для мытья посуды, средства для удаления ржавчины, пятновыводители.

## Важные указания

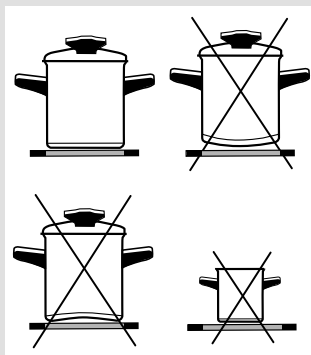
- Температура конфорки регулируется включением и выключением нагревательного элемента. Когда нагревательный элемент включен, видно красное свечение, когда выключен, свечения нет. При низкой степени нагрева нагревательный элемент отключается чаще, при высокой степени нагрева — реже.
- Не используйте конфорки для обогрева помещения. Не включайте конфорки без установленной на них посуды. Диаметр дна посуды должен соответствовать диаметру конфорки. При маленьком диаметре посуды конфорка может повредиться.
- Дно посуды и поверхность конфорки всегда должны быть чистыми и сухими, чтобы обеспечить хорошую теплопроводность и избежать повреждения варочной поверхности.
- Не ставьте на варочную панель мокрую посуду и влажные крышки. Влага может повредить конфорки.
- Не охлаждайте горячую посуду на неиспользуемых конфорках, так как под дном посуды образуется конденсат, что может привести к коррозии дна посуды.

## Стеклокерамическая поверхность

- Конфорки быстро нагреваются до заданной степени нагрева, при этом область вокруг конфорок может быть теплой.
- Стеклокерамическая поверхность устойчива к температурным изменениям: вы можете ставить на нее горячую посуду и т.п.
- Стеклокерамика является прочным материалом, но не устойчива к точечным ударам, поэтому следите, чтобы на нее не падали твердые и острые предметы, так как они могут повредить стеклокерамику.
- Не используйте варочную панель в качестве рабочего стола. Острые предметы могут оставить царапины на ее поверхности.



## Посуда

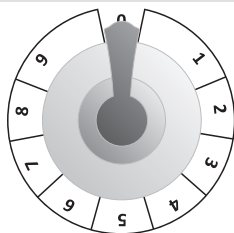


## Советы по использованию посуды

Используйте качественную посуду с плоским, стабильным дном.

- Теплопередача будет наиболее эффективной, если диаметр дна посуды соответствует диаметру конфорки и посуда установлена в центре конфорки.
- При приготовлении в посуде из огнеупорного и термостойкого стекла или фарфора следуйте указаниям производителя посуды.
- При приготовлении в скороварке постоянно контролируйте процесс приготовления, пока не будет достигнуто соответствующее давление. Сначала конфорка должна работать на максимальной мощности, а затем, соблюдая рекомендации изготовителя скороварки, своевременно уменьшите степень нагрева конфорки.
- Следите, чтобы в посуде всегда было достаточное количество жидкости. Из-за нагрева пустой посуды варочная панель может перегреться, в результате чего повредится посуда и сама панель.
- Посуда из огнеупорного стекла со шлифованным дном подходит для использования на варочной панели, если диаметр дна соответствует диаметру конфорки. Посуда с дном большего диаметра может треснуть.
- При использовании особой посуды следуйте рекомендациям производителя данной посуды.
- При приготовлении пищи на стеклокерамической панели в посуде с теплоотражающими свойствами (например, светлое металлическое дно) или с толстым дном, время закипания может увеличиться на несколько минут (прибл. на 10 минут). Если необходимо вскипятить большое количество жидкости, рекомендуется использовать посуду с ровным темным дном.
- Не используйте глиняную посуду, так как она может поцарапать стеклокерамическую поверхность.
- Диаметр дна посуды должен соответствовать диаметру конфорки. При маленьком диаметре посуды увеличивается энергопотребление, конфорка может повредиться.
- Накрывайте посуду крышкой, если рецепт приготовления блюда это позволяет. Крышка должна по размеру соответствовать посуде.
- Посуда должна соответствовать количеству готовящейся пищи. Приготовление небольшого количества пищи в большой посуде приводит к потере электроэнергии.
- Блюда, требующие длительного приготовления, готовьте в скороварке.
- Овощи варите в небольшом количестве воды. При таком способе продукты сварятся быстрее обычного, однако при этом важно, чтобы крышка посуды была плотно закрыта. После закипания уменьшите мощность конфорки до состояния тихого кипения.

## Советы по экономии электроэнергии



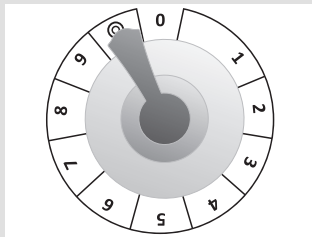
- Конфорки включаются с помощью переключателей, расположенных на панели управления духовки.
- Символы около переключателей указывают, какой конфорке соответствует данный переключатель.
- Степень нагрева конфорок устанавливается бесступенчато (Б, 1-9).
- Включить конфорку можно по или против часовой стрелки.
- Рекомендуется за 3-5 минут до окончания приготовления выключить конфорку и таким образом использовать остаточное тепло и сэкономить электроэнергию. В таблице указаны примеры использования отдельных степеней нагрева.

<b>Б</b>	
<b>0</b>	Конфорка выключена.
<b>1-2</b>	Поддержание температуры блюда, продолжение приготовления небольшого количества пищи.
<b>3-4</b>	Продолжение приготовления.
<b>5-6</b>	Продолжение приготовления, длительное приготовление большого количества пищи.
<b>7</b>	Множественное зажаривание (блинчики и под.)
<b>8</b>	Зажаривание в масле.
<b>9</b>	Быстрый нагрев.

## Переключатели конфорок

<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	передняя левая
<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	задняя левая
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	задняя правая
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	передняя правая
<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	

### Переключатель двухконтурной конфорки (в некоторых моделях)



Вы можете изменить размер зоны нагрева конфорки в зависимости от диаметра и формы посуды. Конфорка включается и выключается соответствующим переключателем.

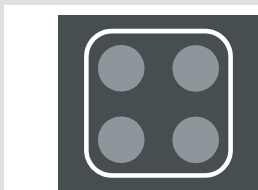
**⚠ Бесступенчатые переключатели конфорок с дополнительными контурами нагрева не имеют кругового вращения. Включение конфорок производится по часовой стрелке, выключение — против часовой стрелки.**

- Для включения внешнего контура нагрева поверните переключатель конфорки до конца в положение с соответствующим символом (слышен щелчок). Затем установите переключатель на необходимую степень нагрева.
- Для выключения всех контуров конфорки установите переключатель в положение «0».

### Лампочки-индикаторы

Желтая лампочка-индикатор на панели управления духовки светится при любой включенной конфорке. Духовки, оборудованные переключателями с подсветкой, не имеют желтой лампочки-индикатора.

### Индикаторы остаточного тепла (в некоторых моделях)




Стеклокерамическая варочная поверхность оборудована индикаторами остаточного тепла. Каждой конфорке соответствует лампочка-индикатор, которая загорается, когда конфорка нагревается. Индикатор отключается после того, как конфорка остынет.

Индикатор остаточного тепла загорается также в том случае, если на неработающую конфорку установлена горячая посуда.

## Уход

Для очистки варочной панели не используйте очистители высокого давления и пароструйные очистители, так как это может вызвать короткое замыкание и привести к удару электрическим током.

Для регулярного ухода за стеклокерамической поверхностью используйте специальные средства, создающие на стеклокерамической поверхности грязезащитную пленку.

 **Следуйте указаниям производителя специальных чистящих средств.**

## Очистка

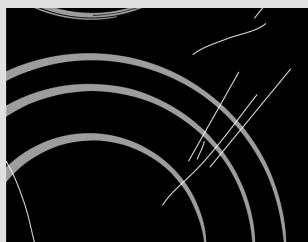


рис. 1



рис. 2

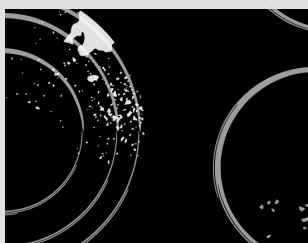



рис. 3

### Стеклокерамическая варочная поверхность

#### Уход

Для регулярного ухода за стеклокерамической поверхностью используйте специальные средства, создающие на стеклокерамической поверхности грязезащитную пленку.

 **Следуйте указаниям производителя специальных чистящих средств.**


#### Очистка


Очищайте **стеклокерамическую поверхность** каждый раз после ее использования (**дождитесь, пока она остынет!**), иначе даже малейшие загрязнения при следующем использовании будут пригорать к нагретой поверхности.

**Каждый раз перед использованием** протирайте со стеклокерамической поверхности и дна посуды пыль и грязь, которые могут поцарапать поверхность (рис. 1).

**Небольшие загрязнения** можно устранить мягкой влажной тряпкой. Затем протрите чистую поверхность насухо (рис. 3).

**Сильные загрязнения** удаляются с помощью специальных средств для ухода за стеклокерамическими поверхностями.

 **Перед использованием хорошо встряхните жидкое чистящее средство.**

 **Проверьте, чтобы на стеклокерамической поверхности не осталось следов чистящего средства, так как при нагреве оно может приобрести агрессивные свойства и привести к изменениям структуры стеклокерамической поверхности (рис. 3).**


 **После любой очистки насухо протрите стеклокерамическую поверхность мягкой тряпкой.**



рис. 4

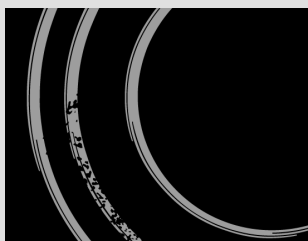
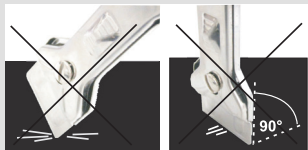


рис. 5

- ⚠ Для очистки варочной поверхности нельзя использовать металлические губки, абразивные чистящие средства, так как они могут поцарапать стеклокерамическую поверхность.
- ⚠ Для очистки варочной поверхности нельзя использовать агрессивные чистящие спреи и неподходящие жидкие чистящие средства (рис. 1 и 2).

**Декоративный рисунок** на варочной поверхности может стираться из-за использования агрессивных и грубых чистящих средств, а также посуды с поврежденным или грубым дном (рис. 2).

**Пятна от воды** можно удалить с помощью слабого раствора уксуса. Этим раствором нельзя протирать рамку прибора (в некоторых моделях), так как она потеряет блеск. Для удаления известкового налета нельзя использовать агрессивные спреи и чистящие средства (рис. 3).

**Трудноудалимые загрязнения и пригоревшую пищу** можно удалить с помощью специального скребка.

- ⚠ Скребком используйте только в том случае, когда загрязнения не удалось удалить с помощью влажной тряпки или средства для очистки стеклокерамики.

При использовании скребка следует держать под правильным углом (от 45° до 60°) к очищаемой поверхности. Слегка нажимая на скребок, удалите загрязнения. Следите, чтобы пластмассовая ручка скребка (в некоторых моделях) не касалась горячей поверхности.

- ⚠ Не очищайте поверхность скребком под прямым углом. Следите, чтобы острие скребка не поцарапало варочную поверхность.

Во время работы со скребком также будьте внимательны, чтобы не пораниться о лезвие!

**Сахар и сладкие блюда** могут сильно повредить стеклокерамическую поверхность (рис. 5), поэтому во избежание повреждения поверхности немедленно удаляйте их с помощью скребка, даже если варочная поверхность еще не остыла (рис. 4).

Для очистки рамки используйте мягкое неабразивное чистящее средство и мягкую тряпку, которая не царапает поверхность.

**Изменение цвета стеклокерамической поверхности** не влияет на работу прибора. Чаще всего это следы пригоревшей пищи, результат использования некоторых видов посуды (например, алюминиевой или медной). Такие пятна трудно удалить полностью.

- ⚠ Вышеуказанные повреждения относятся к внешнему виду и не влияют на работу прибора. На повреждения такого рода гарантия не распространяется.

# МОНТАЖ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

## Важные указания

- Безопасность эксплуатации гарантируется только при квалифицированной установке прибора в соответствии с данной инструкцией по монтажу и действующими предписаниями и стандартами.
- Встраивать прибор в элемент кухонной мебели, производить подключение к электросети может только квалифицированный специалист.
- Монтаж варочной панели должен обеспечивать постоянный доступ снизу к двум передним крепежным элементам.
- Кухонные шкафчики над варочной панелью должны быть повешены на такой высоте, чтобы не создавать помех при приготовлении пищи.
- Под варочной панелью можно устанавливать духовки типов EVP4.., EVP2.., оснащенные охлаждающим вентилятором.

## Мебель

- Варочная панель предназначена для встраивания в столешницу над кухонным шкафом, ширина которого 600 мм и более.
- Варочная панель может быть установлена в столешницу толщиной 30-50 мм.
- Шпон и другие покрытия элемента кухонной мебели должны быть обработаны термостойким клеем (100°С), в противном случае более низкая термостойкость материалов может привести к их деформации и изменению цвета.
- Варочная панель может быть встроена между элементами кухонной мебели, причем один из них может быть выше варочной панели, а другой должен быть одинаковой высоты с ней.
- В кухонном шкафу под варочной панелью не должно находиться выдвижных ящиков. Если в кухонном шкафу установлена горизонтальная перегородка, она должна находиться на расстоянии 60 мм от нижней поверхности столешницы. Пространство между перегородкой и варочной панелью должно быть пустым, в нем нельзя хранить предметы.
- В верхней части задней стенки нижнего шкафа, в области установки варочной панели необходимо сделать вырез высотой не менее 175 мм по всей ширине шкафа.

## Минимальные расстояния

- Расстояние между варочной панелью и вытяжкой должно быть не меньше, чем указано в инструкции по монтажу вытяжки.
- Минимальное расстояние от края варочной панели до стенки соседнего высокого кухонного шкафа составляет 40 мм.
- Использование деревянных плинтусов столешницы с задней стороны варочной панели возможно при соблюдении минимальных допустимых расстояний, приведенных на схеме встраивания.
- Минимальное расстояние между варочной панелью и стеной сзади приведено на схеме встраивания.

## Наклейка вспененного уплотнителя

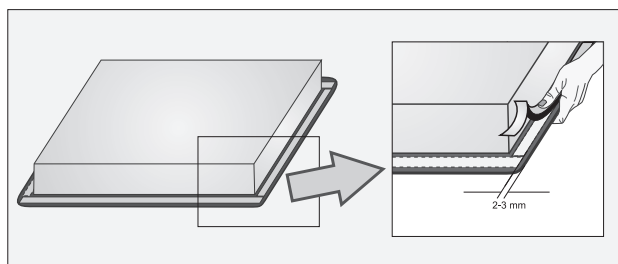
Перед встраиванием прибора в столешницу с нижней стороны стеклокерамической или стеклянной варочной панели необходимо приклеить уплотнитель, который прилагается в комплекте (см. рис.). **Встраивание прибора без уплотнителя запрещено!**

### Чтобы наклеить уплотнитель:

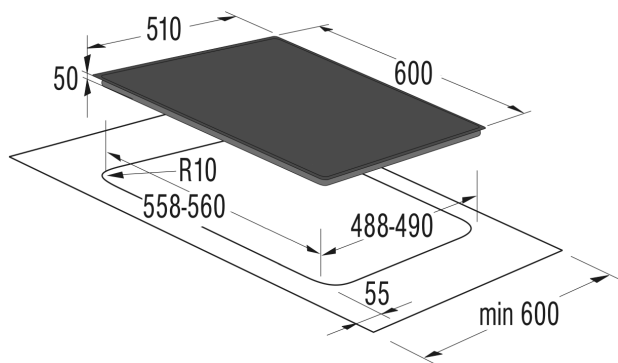
- снимите с уплотнителя защитную пленку;
- приклейте уплотнитель с нижней стороны стеклокерамики или стекла, отступив от края 2-3 мм (см. рис.). Уплотнитель должен быть наклеен по всему периметру варочной панели и в углах не должен накладываться друг на друга;
- при наклеивании уплотнителя следите, чтобы острые предметы не соприкасались со стеклокерамикой или стеклом (например, не режьте уплотнитель на варочной поверхности).

### Примечание!

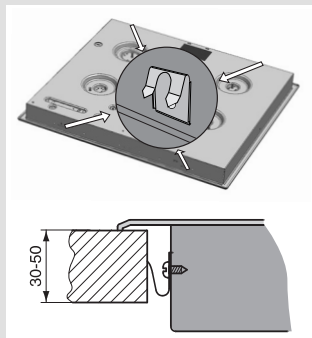
На некоторых варочных панелях уплотнитель уже установлен!



## Размеры монтажного проема



## Процесс монтажа



- Столешница кухонного гарнитура должна быть ровной и горизонтальной.
- Торцы выреза следует соответствующим образом загерметизировать для защиты от влаги и грязи.
- Прилагаемые в комплекте крепежные детали (4 шт.) с винтами (4 шт.) прикрутите к передней и задней стенке варочной панели в имеющиеся отверстия и прорези.
- Подключите варочную панель к электросети (см. раздел «Подключение варочной панели к электросети»).
- Установите варочную панель в монтажный проем и сверху прижмите ее к столешнице.
- Для прикручивания крепежных деталей разрешается использовать винты максимальной длиной 6,5 мм.



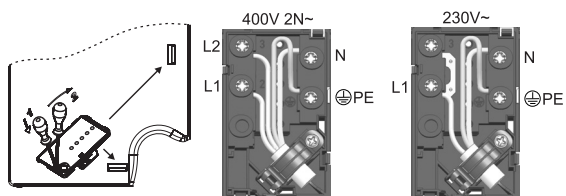
## Важные указания

- Подключение прибора к электросети и замену присоединительного кабеля может производить только сервисный центр или квалифицированный специалист!
- Защита подключения к электросети должна соответствовать действующим предписаниям.
- Перед подключением необходимо проверить, совпадает ли напряжение, указанное в заводской табличке, с фактическим напряжением в сети.
- Заводская табличка с основными данными прибора находится на нижней стороне варочной панели.
- Для доступа к клеммам откройте крышку клеммной колодки.
- При подключении варочной панели к электросети необходимо предусмотреть размыкающее устройство, отключающее все контакты и с расстоянием между разомкнутыми контактами не менее 3 мм. Подойдут предохранители, защитные переключатели тока и т. п.
- Подключение должно быть выполнено с учетом возможностей предохранителей и токовой нагрузки электросети.
- Варочная панель может быть встроена между элементами кухонной мебели, причем один из них может быть выше варочной панели, а другой должен быть одинаковой высоты с ней.
- После монтажа необходимо обеспечить полную защиту от прикосновения к токопроводящим и изолированным деталям.
- Следите, чтобы при монтаже кабель не оказался зажат и не попадал на острые края.
- Присоединительные кабели соседних подключенных электроприборов не должны касаться горячих конфорок

## ВНИМАНИЕ!

- Перед любым вмешательством отключите прибор от электросети.
- В зависимости от сетевого напряжения подключите варочную панель согласно схеме. Защитный провод заземления (РЕ) подключите к клемме, обозначенной символом заземления.
- Присоединительный кабель обязательно проложите через зажим, предотвращающий избыточное натяжение кабеля.
- Защитный провод заземления со стороны прибора должен быть длиннее остальных проводов.
- После подключения включите все нагревательные элементы на 3 минуты, чтобы проверить их работу.

- Неправильное подключение может привести к повреждению деталей прибора. В этом случае вы теряете право на гарантийное обслуживание!
- Перед подключением необходимо проверить, совпадает ли напряжение, указанное в заводской табличке, с фактическим напряжением в сети. Присоединительное напряжение в сети (230 В на N) специалист должен проверить с помощью измерительного прибора!
- Присоединительный кабель с задней стороны прибора проложите таким образом, чтобы он не касался задней стенки варочной панели, так как во время работы прибора она нагревается.



### Примечание!

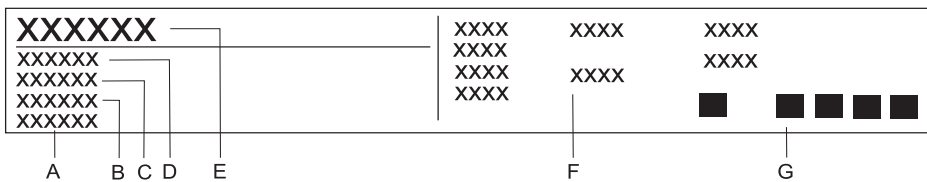
Перемычки лежат в клеммной колодке. Винты клемм уже откручены, поэтому их не нужно откручивать. При закручивании винтов слышен слабый щелчок: это означает, что винт необходимо крепко затянуть.

Для подключения могут использоваться:

- резиновые соединительные кабели типа H05RR-F 4x1,5 с желто-зеленым защитным проводом,
- ПВХ изолированные соединительные кабели типа H05VV-F 4x1,5 с желто-зеленым защитным проводом, а также другие равноценные кабели или кабели лучшего качества.

# ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

## Заводская табличка



- A** Серийный номер
- B** Артикул
- C** Модель
- D** Тип
- E** Торговая марка
- F** Технические данные
- G** Знаки соответствия

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ОСТАВЛЯЕТ ЗА СОБОЙ ПРАВО НА ВНЕСЕНИЕ ИЗМЕНЕНИЙ, КОТОРЫЕ НЕ ВЛИЯЮТ НА ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИБОРА.

Инструкцию по эксплуатации прибора также можно найти на сайте:  
[www.gorenje.ru](http://www.gorenje.ru) / < <http://www.gorenje.ru> />









[www.gorenje.com](http://www.gorenje.com)



Cooking with passion.



425226

SVK

ru (05-13)