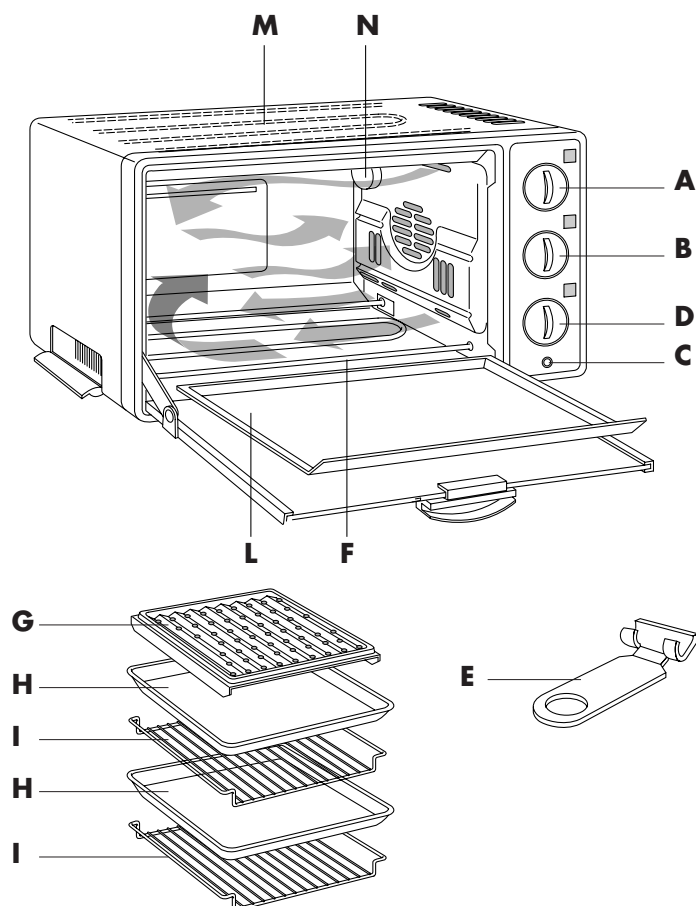


OPIS URZĄDZENIA

- A. Pokrętko termostatu
- B. Pokrętko timer (jeżeli został przewidziany)
- C. Lampka kontrolna
- D. Pokrętko wyboru funkcji
- E. uchwyt rusztu (jeżeli został przewidziany)
- F. Grzałka dolna
- G. Ruszt do smażenia bez tłuszczu
- H. Brytfanka
- I. Ruszt uformowany
- L. Taca na okruszki (jeżeli został przewidziany)
- M. Grzałka górna
- N. Wewnętrzne oświetlenie (jeżeli zostało przewidziane)



ZUŻYCIE ENERGII (NORMA CENELEC HD 376)

W celu osiągnięcia 200° C	0,1 kW
W celu utrzymania przez godzinę 200° C	0,5 kW
łącznie	0,6 kW

Niniejsze urządzenie jest zgodne z dyrektywami CEE 89/336 i 92/31 dotyczącymi Zgodności Elektromagnetycznej oraz normą (EC) Nr 1935/2004 z 27/10/2004 dotyczącą materiałów przeznaczonych do kontaktu z produktami żywnościowymi.

WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- **Przed przystąpieniem do użytkowania należy przeczytać uważnie poniższe instrukcje**
- Kuchenka przeznaczona jest do gotowania potraw. Nie należy jej używać w innym celu ani też modyfikować bądź naprawiać w jakikolwiek sposób.
- Ustawić urządzenie na powierzchni poziomej na wysokości co najmniej 85 cm, z dala od zasięgu dzieci.
- Przed przystąpieniem do użytkowania dokładnie umyć wszystkie akcesoria
- **Przed wsadzeniem wtyczki do gniazdka wtyczkowego należy sprawdzić czy:**
 - Napięcie sieciowe odpowiada wartości podanej na tabliczce znamionowej
 - Napięcie w gniazdku wtyczkowym ma obciążenie równe 16 A i jest wyposażone w uziemienie.**Producent nie ponosi odpowiedzialności w przypadku, gdy niniejsza zasada bezpieczeństwa nie będzie przestrzegana.**
- Przed przystąpieniem do pierwszego użycia należy wyjąć wszystkie elementy papierowe znajdujące się wewnątrz urządzenia, jak papierowe zabezpieczenia, instrukcję obsługi, plastikowe torebki, itp.
- Przed pierwszym użyciem należy włączyć urządzenie "na sucho", z termostatem w pozycji maksymalnej, na co najmniej 15 minut, aby usunąć zapach nowości i niewielką ilość dymu wynikającego z obecności substancji zabezpieczających zastosowanych na grzejnikach przed wykonaniem transportu. Podczas tej czynności wietrzyć pokój.

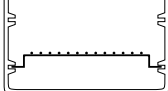
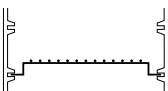
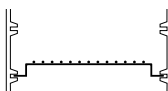
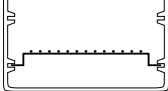
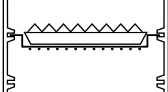
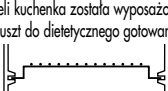
UWAGA: Po wyjęciu urządzenia z opakowania należy sprawdzić czy drzwiczki nie są uszkodzone. Ponieważ drzwiczki wykonane są ze szkła, a więc łatwe do uszkodzenia, radzimy je wymienić, jeśli posiadają widoczne odpryski, nierówności lub zarysowania. Ponadto, podczas korzystania z urządzenia, czyszczenia i przenoszenia go, nie należy trząść drzwiczkami, uderzać nimi zbyt gwałtownie, ani wylewać zimnych płynów na szkło rozgrzanego urządzenia.

- **Kiedy urządzenie jest włączone, temperatura drzwiczek i powierzchni zewnętrznej może być wysoka. Obsługiwać urządzenie dotykając jedynie pokręteł, uchwytów i przycisków. Nigdy nie dotykać metalowych części lub wnętrza urządzenia. Jeżeli to konieczne używać rękawiczek.**
- **Niniejsza kuchenka elektryczna działa w wysokich temperaturach, które mogą powodować oparzenia.**
- Jak w przypadku każdego urządzenia służącego do gotowania, podczas korzystania z kuchenki w obecności dzieci i/ lub osób niepełnosprawnych należy zwracać na nie szczególną uwagę.
- Nie przenosić urządzenia, kiedy jest włączone.
- Nie używać urządzenia jeżeli:
 - przewód zasilający jest uszkodzony
 - urządzenie upadło lub są na nim widoczne inne wady lub nieprawidłowości w funkcjonowaniu.W tych przypadkach, aby uniknąć jakiegokolwiek ryzyka, urządzenie powinno być zaniezione do najbliższego centrum serwisowego producenta.
- Nie pozwalać, aby przewód zasilający zwisał lub stykał się z gorącymi częściami urządzenia. Nigdy nie wyłączać urządzenia ciągnąc za przewód zasilający.
- W przypadku korzystania z przedłużacza należy sprawdzić czy jest on w dobrym stanie, wyposażony we wtyczkę z uziemieniem i z przewodem zasilającym o przekroju mającym minimalne obciążenie równe temu, co w przewodzie zasilającym dostarczanym do urządzenia.
- Aby uniknąć jakiegokolwiek niebezpieczeństwa porażenia prądem elektrycznym nigdy nie należy zanurzać przewodu zasilającego, jego wtyczki lub całości urządzenia w wodzie lub w innym płynie.
- Nie ustawiać urządzenia w pobliżu źródeł ciepła.
- Nigdy nie kłaść produktów łatwopalnych w pobliżu kuchenki lub tuż pod przedmiotem, na którym została umieszczona.
- Chleb jest produktem, który może się zapalić. Zawsze pilnować kuchenki podczas opiekania lub grillowania. Nigdy nie używać urządzenia umieszczonego pod jakimkolwiek zwisającym przedmiotem, na regale lub w pobliżu materiałów łatwopalnych takich jak: firanki, żaluzje, itp.
- Nie używać urządzenia jako źródła ciepła.
- Nigdy nie wkładać papieru, tkaniny czy plastiku do wnętrza urządzenia i nie ustawiać go na przedmiotach wykonanych z tych materiałów (narzędzia, kratki, itp.).
- Nie wkładać niczego do otworów wentylacyjnych. Nie zatykać ich.
- **W przypadku gdy potrawy lub inne części kuchenki zapalą się, nigdy nie należy gasić płomieni ogniem. Trzymać drzwiczki zamknięte, wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego i zdusić płomień wilgotną szmatką.**
- Niniejsza kuchenka nie została przewidziana do użytku komercyjnego.
- Po otwarciu drzwiczek należy pamiętać by:
 - nadmiernie ich nie obciążać ciężkimi przedmiotami ani nie ciągnąć uchwytu w dół.
 - na otwartych drzwiczkach nigdy nie kłaść ciężkich pojemników lub gorących naczyń dopiero co wyjętych z kuchenki.
- Biorąc pod uwagę różnice w obowiązujących przepisach, w przypadku korzystania z urządzenia w kraju innym niż ten, w którym zostało zakupione, należy zanieść je do przeglądu do autoryzowanego centrum serwisowego.
- Dla bezpieczeństwa osobistego, nie należy nigdy samemu rozkładać urządzenia na części, zawsze zwracać się do autoryzowanego centrum serwisowego.
- Urządzenie to służy wyłącznie do użytku domowego. Każde korzystanie z niego w innym celu, nielegalne i niezgodne z instrukcją obsługi, zwalnia producenta z jakiegokolwiek odpowiedzialności za ewentualne szkody i naprawy w ramach gwarancji.
- W przypadku niekorzystania z urządzenia, a przed czyszczeniem, należy zawsze je wyłączyć.
- Jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony, powinien on zostać wymieniony na inny przewód lub specjalną całość dostępną u producenta lub u jego autoryzowanego Serwisu Technicznego.

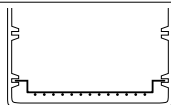
Zachować niniejszą instrukcję



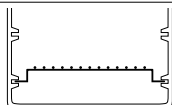
TABELA ZBIORCZA

Program	Pozycja pokrętki wyboru funkcji	Pozycja pokrętki termostatu	Pozycja rusztu i akcesoriów	UWAGI/ZALECENIA
Rozmrażanie <i>(tylko w niektórych modelach)</i>				-
Podgrzewanie		60°-230°		-
Utrzymywanie temperatury potraw		60°		-
Gotowanie w wentylowanej kuchence <i>(tylko w niektórych modelach)</i>		60°-230°		Idealny do przyrządzania lasagne, mięsa, pizzy, tortów, wszystkich potraw, które powinny być chrupiące zewnątrz (lub upieczone) i chleba. W celu użycia akcesoriów należy zapoznać się z zaleceniami w odpowiedniej tabeli na stronie 126.
				
Gotowanie tradycyjne		60°-230°	 	Idealne do gotowania faszerowanych warzyw, ryb, ciast śliwkowych i małych kawałków drobiu. Informacje o użyciu akcesoriów, patrz tabelka na str. 127.
Grillowanie			 Jeżeli kuchenka została wyposażona w ruszt do dietetycznego gotowania  Jeżeli kuchenka nie została wyposażona w ruszt do dietetycznego gotowania	Idealny do każdego typu tradycyjnego grillowania: hamburgerów, parówek, szaszłyków, itp. oraz grzane. Brytfankę umieszcza się nad grzałką dolną.

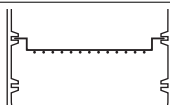
PRAWIDŁOWE POZYCJE RUSZTÓW



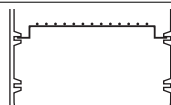
(1)



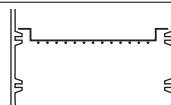
(2)



(3)



(4)



(5)

UŻYCIĘ PRZYCISKÓW STERUJĄCYCH

POKRĘTŁO TERMOSTATU (A)

Wybrać żądaną temperaturę w następujący sposób:

- Aby rozmrozić (*) (patrz str. 126): Pokrętkę termostatu w pozycji "•".
- Aby utrzymać temperaturę potraw (patrz str. 126): . Pokrętkę termostatu w pozycji „60°C”.
- Dla gotowania w wentylowanej kuchence (*), Podgrzewanie lub dla gotowania tradycyjnego (patrz str. 126-127): Pokrętkę termostatu w pozycji od „60°C” do „230°C”.
- Dla wszystkich rodzajów grillowania (patrz str. 128): Pokrętkę termostatu w pozycji "▼▼▼▼".

POKRĘTŁO TIMER (B)

- Aby zaprogramować czas gotowania: Przekręcić pokrętkę zgodnie z ruchem wskazówek zegara na żądany czas (maks. 120 minut), po przekroczeniu ustawionego czasu pojawi się sygnał dźwiękowy (*) i kuchenka automatycznie się wyłączy.
- Aby wyłączyć kuchenkę: Przesunąć pokrętkę do pozycji „0”.

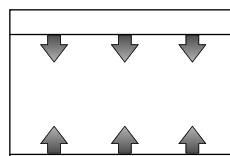
Aby ustawić czas gotowania krótszy niż 20 minut, najpierw przekręcić pokrętkę timer aż do końca skali, potem ustawić je na żądanym czasie.

POKRĘTŁO WYBORU FUNKCJI (D)

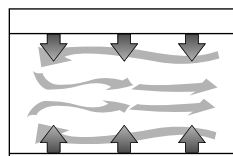
Przy pomocy tego pokrętki wybiera się dostępne funkcje gotowania, czyli:



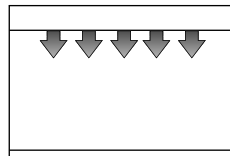
 **ROZMRAŻANIE (*)**
(tylko wentylacja działa)



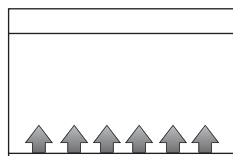
 **GOTOWANIE TRADYCYJNE UTRZYMYWANIE TEMPERATURY POTRAW**
(tylko grzałka górna i grzałka dolna działają)



 **GOTOWANIE W WENTYLOWANEJ KUCHEN-CE (*)**
(grzałka górna, grzałka dolna i wentylacja działają)



 **GRILL**
(tylko grzałka górna działa z maksymalną mocą)



 **PODGRZEWANIE**
(tylko grzałka dolna działa)

LAMPKA KONTROLNA (C)

Zapalona lampka kontrolna informuje, że kuchenka się nagrzewa. Jej wyłączenie oznacza, że kuchenka osiągnęła ustawioną temperaturę.

WEWNĘTRZNE OŚWIETLENIE KUCHENKI (N) (*)

Kiedy kuchenka jest włączona, wewnętrzna lampka kuchenki jest zawsze zapalona.

W celu wymiany lampki należy postąpić w następujący sposób: wyjąć wtyczkę z gniazdka zasilającego, odkręcić szybkę ochronną i wymienić przepaloną żarówkę na inną tego samego rodzaju (odporną na wysokie temperatury), a następnie przykręcić z powrotem szybkę ochronną.

(*) tylko w niektórych modelach

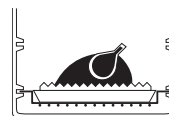
UŻYCIE KUCHENKI

ZAŁECENIA OGÓLNE

- W przypadku gotowania w wentylowanej kuchence, gotowania tradycyjnego i grilla zaleca się zawsze uprzednie nagrzewanie kuchenki przez 5 minut do wybranej temperatury, w celu uzyskania lepszych wyników gotowania.
- Czas gotowania zależy od jakości produktów, temperatury żywności oraz indywidualnych preferencji. Podane w tabelach czasy gotowania są przybliżone i mogą się zmieniać, nie uwzględniają także czasu potrzebnego do nagrzania kuchenki.
- W przypadku gotowania potraw mrożonych należy sprawdzić zalecany czas podany na opakowaniach produktów.

Jeżeli kuchenka wyposażona jest również w ruszt dietetyczny:

zaleca się do przyrządzania kurczaka, pieczeni i drobiu bezpośrednio na ruszcie dietetycznym opartym na brytfance (zob. rys. z boku), aby zapobiec spływaniu tłuszczu na dno i ściany kuchenki. W celu uzyskania dodatkowych informacji zob. kolejne rozdziały.



ROZMRAŻANIE (*)

W celu otrzymania dobrego rezultatu rozmrożenia w krótkim czasie należy:

- Przekręcić pokrętkę wyboru funkcji (D) na pozycję .
- Przekręcić pokrętkę termostatu (A) na pozycję „•”.
- Ustawić pokrętkę Timer (B) na wybranym czasie.
- Włożyć ruszt (I) do dolnej prowadnicy (zob. str. 124) i umieścić na nim niskie naczynie z potrawą przeznaczoną do rozmrożenia, a następnie zamknąć drzwiczki.

Przykładowy sposób rozmrożenia: 1 kg mięsa przez 80 – 90 minut bez odwracania go.

WYPIEKI

Wskazane w przypadku ciast i tortów z lukrem. Uzyskuje się doskonałe wyniki także w przypadku dogotowywania lub gotowania potraw, które wymagają wysokiej temperatury przede wszystkim w dolnej części.

- Włożyć ruszt (z naczyniem) w prowadnicę dolną jak pokazano na rysunku na stronie 124.
- Przekręcić pokrętkę wyboru funkcji (D) na pozycję .
- Wybrać żądaną temperaturę za pomocą pokrętki termostatu (A).
- Ustawić pokrętkę Timer (B) na wybranym czasie. O końcu ustawionego czasu poinformuje sygnał dźwiękowy; jeżeli gotowanie zakończy się przed upływem ustawionego czasu, należy ręcznie przesunąć pokrętkę Timer (B) do pozycji „0”.

UTRZYMYWANIE TEMPERATURY POTRAW

- Przekręcić pokrętkę termostatu (A) na pozycję „60°C”.
- Przekręcić pokrętkę wyboru funkcji (D) na pozycję .
- Ustawić pokrętkę Timer (B) na wybranym czasie.
- Włożyć ruszt (I) do dolnej prowadnicy (zob. str. 124) i umieścić na nim niskie naczynie z potrawą.

Odradza się pozostawianie potraw przez dłuższy okres czasu w kuchence. Należy je zawsze przykryć papierem aluminiowym, aby nie wyschły nadmiernie.

GOTOWANIE W WENTYLOWANEJ KUCHENCE (*)

Funkcja ta jest doskonała do otrzymywania najlepszych pizz, lasagni, zapiekanych przystawek, do wszystkich rodzajów dań głównych na bazie mięsa (oprócz małych kawałków drobiu), pieczonych ziemniaków, ciast a także chleba. Jest także dostosowana do jednoczesnego gotowania na dwóch poziomach, także potraw różnego rodzaju. Postępować jak następuje:

- Umieścić ruszt (I) w pozycji podanej w tabeli (zob. str. 124).
- Przekręcić pokrętkę wyboru funkcji (D) na pozycję .
- Wybrać wcześniej wskazaną temperaturę przekręcając pokrętkę termostatu (A).
- Ustawić pokrętkę Timer (B) na wybranym czasie.
- Po wcześniejszym nagrzaniu kuchenki przez 5 minut, włożyć potrawę do ugotowania.

(*) tylko w niektórych modelach

Program	Pokrętko termostatu	Czas gotowania	Ustawienie rusztu	Obserwacje i uwagi
Zapiekany makaron 1 Kg.	230°	20 min.	1	Obrócić naczynie w połowie gotowania.
Lasagne 1 kg.	230°	20 min.	1	Użyć naczynia szklanego, obrócić po 10 min..
Pizza 500 g	225°	17 min.	2	Użyć brytfanki.
Kurczak 1 kg.	200°	70-80 min.	1	Użyć brytfanki, obrócić po około 38 min.
Pieczeń wieprzowa 900 g	200°	70 min.	1	Użyć brytfanki, obrócić po około 35 min.
Pulpet 650 g	180°	55 min.	2	Użyć brytfanki, obrócić po około 30 min.
Ziemniaki zapiekane 500 g	200°	50 min.	2	Użyć brytfanki, zamieszać dwa razy.
Placek z marmoladą 700 g	180°	40 min.	"	Użyć brytfanki.
Strudel 1 kg	180°	40 min.	"	Użyć brytfanki.
Ciasto orzechowe 800 g	180°	35 min.	"	Użyć tortownicy.
Ciasteczka (kruche ciasteczka) 100 g	180°	14 min.	"	Użyć brytfanki.
Chleb 500 g	200°	25 min.	"	Użyć brytfanki natłuszczonej oliwą.

GOTOWANIE TRADYCYJNE

Funkcja ta jest idealna do gotowania wszystkich rodzajów ryb, faszerowanych warzyw, słodczy na bazie piany ubitej z białek i słodczy, które wymagają długiego czasu pieczenia (ponad 60 min.). Postępować w następujący sposób:

- Umieścić ruszt w pozycji podanej w tabeli (zob. str. 124) .
- Przekręcić pokrętko wyboru funkcji **(D)** na pozycję  .
- Wybrać określoną wcześniej temperaturę przekręcając pokrętko termostatu **(A)**.
- Ustawić pokrętko Timer **(B)** na wybranym czasie.
- Po wcześniejszym nagrzaniu kuchenki przez 5 minut, włożyć potrawę do ugotowania.

Program	Pokrętko termostatu	Czas gotowania	Ustawienie rusztu	Obserwacje i uwagi
Przepiórki (3)	230°	44 min.	1	Użyć brytfanki, obrócić po 24 min.
Pstrąg 500g	200°	35 min.	2	Użyć brytfanki, obrócić po 16 min.
Faszerowane kalmary 450g	200°	30 min.	1	Użyć naczynia szklanego, obrócić w połowie gotowania.
Zapiekane pomidory 550g	200°	40 min.	1	Użyć brytfanki natłuszczonej oliwą i obrócić ją po 20 min.
Cukinie z tuńczykiem 750g	200°	40 min.	1	Użyć brytfanki, natłuścić ją oliwą, włożyć pomidory i wlać wodę; obrócić brytfankę po 20 min.
Ciasto śliwkowe 1 kg	180°	75 min.	1	Użyć formy do ciasta i obrócić w połowie pieczenia.
Bezy	120°	50 min.	2	Użyć brytfanki natłuszczonej oliwą. Pozostawić na co najmniej jeden dzień przed podaniem.

Gotowanie przy użyciu rusztu

- Włożyć ruszt, jak przedstawiono w tabeli na stronie 4. Zaleca się wlanie 2 szklanek wody do brytfanki, aby zapobiec powstaniu dymu i nieprzyjemnych zapachów wskutek palenia się tłuszczu, a także w celu ułatwienia czyszczenia.
- Przekręcić pokrętkę wyboru funkcji do pozycji .
- Nagrząć kuchenkę przez 5 minut.
- Włożyć potrawę.
- Zamknąć drzwiczki tylko do pierwszego kliknięcia**, jak przedstawiono na rysunku obok.
- Pokrętko timer może się znajdować w pozycji  lub w pozycji, która odpowiada żądanemu czasowi gotowania (zob. rozdział „Użycie przycisków sterujących”).



Program	Pokrętko termostatu	Czas gotowania	Ustawienie rusztu	Obserwacje i uwagi
Stek wieprzowy (2)	270°	19 min.	4	Obrócić po 11 min.
Parówka (3)	"	10 min.	"	Obrócić po 6 min.
Świeże hamburgery (2)	"	13 min.	"	Obrócić po 7 min.
Kiełbaski (4)	"	20 min.	"	Obrócić po 11 min.
Szaszłyki 500g	"	26 min.	"	Obrócić po 8, 15 i 21 min.
Grzanki (4 kromki)	"	2 min.	"	Obrócić po 1 min. (*)

(*) Uwaga: Aby upiec chleb nie jest konieczne użycie rusztu.

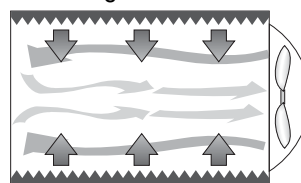
RÓWNOCZESNE GOTOWANIE NA DWÓCH POZIOMACH W WENTYLOWANEJ KUCHENIE (*)

Gotowanie w wentylowanej kuchenie pozwala na równoczesne przyrządzenie potraw, także różnego rodzaju, umieszczonych na dwóch poziomach.

Ciepło wytwarzane przez 2 grzałki, jest rozprowadzane wewnątrz kuchenki za pomocą silnego obiegu powietrza wytwarzanego przez wentylator.

W ten sposób ciepło jest rozprowadzane równomiernie i szybko do każdej części kuchenki; powietrze w dolnej części pozostaje bardzo suche, zapobiegając mieszanii się zapachów i smaków.

Grzałka górna



Grzałka dolna

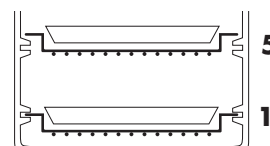
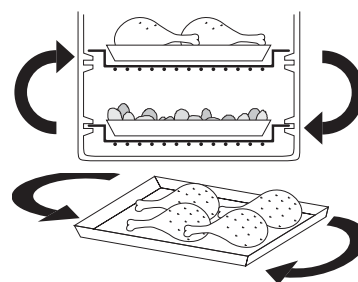
W przypadku równoczesnego gotowania dwóch potraw wystarczy zastosować się do tych prostych zaleceń ogólnych.

- Czas gotowania potraw według przepisów gotowania równoczesnego jest odpowiednio dłuższy od czasu gotowania potraw pojedynczych.
- Mniej więcej w połowie gotowania **zamienić między sobą** oba ruszty, umieszczając ten powyżej pod niższym rusztem i na odwrót.

Co więcej, należy pamiętać o **obróceniu po upływie połowy czasu gotowania** samych rusztów.

Uwaga: ruszty powinny zostać umieszczone tak, jak pokazano na rysunku obok.

(*) tylko w niektórych modelach



CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Częste czyszczenie zapobiega dymieniu i wydostawaniu się nieprzyjemnych zapachów w trakcie gotowania. Nie pozwalać na gromadzenie się tłuszczu wewnątrz kuchenki.

Przed przystąpieniem do jakiegokolwiek czynności konserwacji czy czyszczenia należy wyjąć wtyczkę z gniazdka zasilającego i pozostawić kuchenkę do ochłodzenia.

Wyczyścić drzwiczki, wewnętrzne ścianki kuchenki oraz powierzchnie lakierowane lub pomalowane roztworem wody i środka czyszczącego; dobrze osuszyć.

Aby wyczyścić części aluminiowe wewnątrz kuchenki nigdy nie należy stosować środków niszczących aluminium (środki czyszczące w płynie), a także rysować ścianek ostrymi lub tnącymi przedmiotami.

Do czyszczenia powierzchni zewnętrznych używać zawsze wilgotnej gąbki.

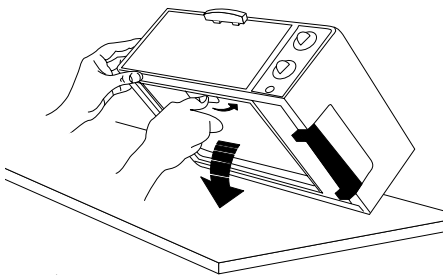
Unikać używania środków ściernych, które mogłyby zniszczyć lakier.

Należy uważać, aby woda lub mydło w płynie nie przedostały się do środka szczelin znajdujących się w górnej części kuchenki.

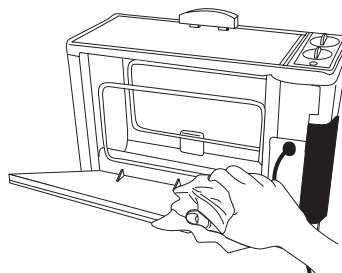
Nigdy nie zanurzać urządzenia w wodzie; nie myć go pod strumieniem bieżącej wody.

Wszystkie akcesoria mogą być czyszczone jak normalne naczynia, zarówno ręcznie jak i w zmywarce.

Niektóre modele wyposażone są w otwierane drzwiczki ułatwiające dostęp i tym samym czyszczenie. W celu wyczyszczenia dna kuchenki należy otworzyć drzwiczki poprzez naciśnięcie sprężynki zamykającej (rys. A), a następnie pociągnąć drzwiczki ku sobie i ustawić kuchenkę w pozycji pionowej (rys. B). W ten sposób, czynności czyszczenia będą oczywiście ułatwione. Po zakończeniu czyszczenia zamknąć drzwiczki upewniając się, że zostały prawidłowo zaczeplone.



rys. A



rys. B

Uwagi dotyczące prawidłowego usuwania produktu zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/EC.

Na koniec okresu użyteczności produktu nie należy wyrzucać do odpadów miejskich.

Można go dostarczyć do odpowiednich ośrodków segregujących odpady przygotowanych przez władze miejskie lub do jednostek zapewniających takie usługi. Osobne usuwanie sprzętu AGD pozwala uniknąć negatywnych skutków dla środowiska naturalnego i zdrowia z powodu jego nieodpowiedniego usuwania i umożliwia odzyskiwanie materiałów, z których jest złożony, w celu uzyskania znaczącej oszczędności energii i zasobów.

Na obowiązek osobnego usuwania sprzętu AGD wskazuje umieszczony na produkcie symbol przekreślonego pojemnika na śmieci.



