



# ROMMELSBACHER

RUS

Руководство по  
эксплуатации

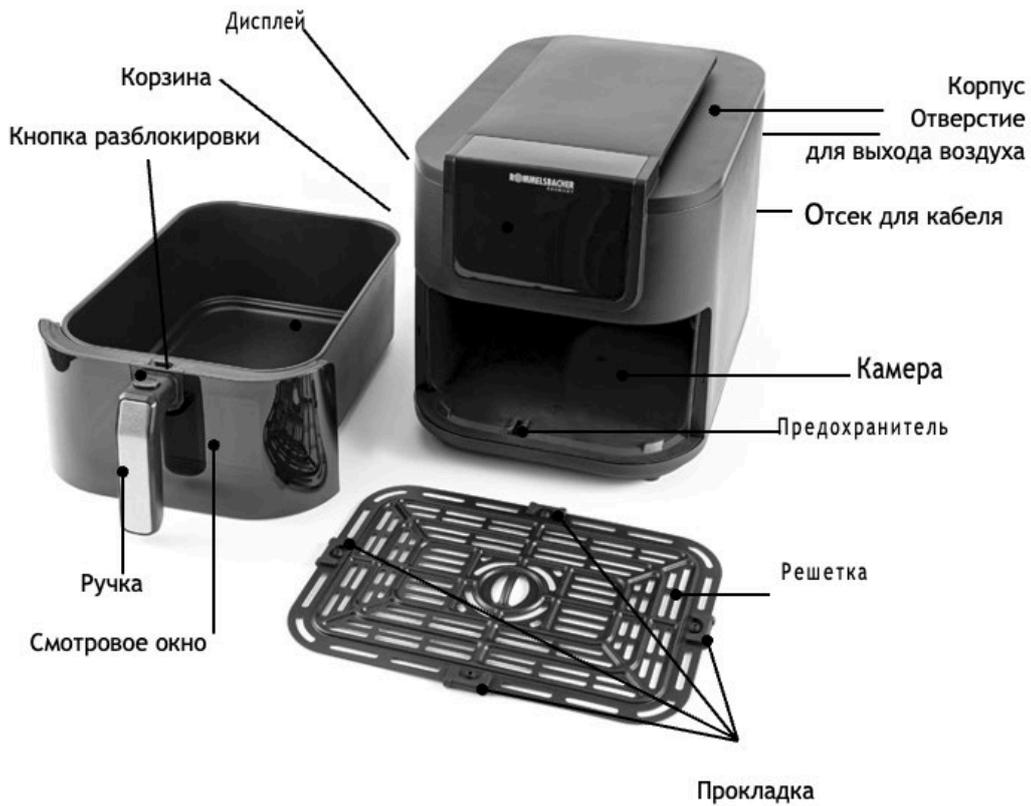


FRH 1700  
Фритюрница

## Содержание

Описание прибора.....	3
Панель управления .....	3
Введение .....	4
Использование по назначению.....	4
Технические характеристики .....	4
Комплект поставки.....	4
Для вашей безопасности .....	5
Советы по безопасности при использовании прибора .....	6
Перед первым использованием .....	7
Антипригарное покрытие .....	8
Описание программ .....	8
Первое использование и дальнейшая эксплуатация .....	10
Внутренняя подсветка камеры.....	12
Советы и рекомендации для достижения наилучших результатов.....	13
Устранение неисправностей .....	15
Чистка и техническое обслуживание .....	15
Утилизация прибора и упаковочный материал .....	16

## Описание прибора



## Панель управления

### Дисплей





Мы рады, что Вы приобрели эту замечательную фритюрницу, и хотели бы поблагодарить вас за оказанное доверие. Надеемся, что ее простота в эксплуатации и широкий спектр приложений вызовут у вас энтузиазм.

Для наиболее эффективного и длительного использования прибора и получения удовольствия от работы и результата, пожалуйста, прочитайте внимательно настоящее Руководство и следуйте указаниям, данным в нем. Храните Руководство по эксплуатации в надежном месте и передайте все документы третьим лицам при передаче прибора. Спасибо!

### Использование по назначению

Прибор предназначен только для бытового использования, например:

- на кухнях для персонала в магазинах, офисах и т.п.;
- в фермерских хозяйствах,
- для клиентов в отелях, мотелях и тп;
- в отелях типа Bed&Breakfast.

Другие виды использования или модификации прибора не предусмотрены и могут представлять значительный риск. За ущерб, возникший в результате неправильного использования прибора, производитель ответственности не несет. Прибор предназначен для жарки, запекания и разогрева пищи с использованием горячего воздуха. Прибор не пригоден для коммерческого использования.

### Технические характеристики

Подключайте прибор только к изолированной заземленной розетке, установленной в соответствии с правилами. Номинальное напряжение должно соответствовать данным на заводской табличке прибора. Подключайте прибор только к источнику переменного тока.

Номинальное напряжение: 220–240 В~ 50/60 Гц

Номинальная мощность: 1700 Вт

Мощность в режиме ожидания: < 0,4 Вт

Класс защиты: I

Размеры (приблизительно): 25 x 29,5 x 41,5 см (Ш x В x Г)

Вес нетто (ок.): 5,4 кг

### Комплект поставки

- Фритюрница FRH 1700
- Корзина для жарки
- Решетка для жарки с силиконовыми прокладками

При получении прибора сразу после распаковки проверьте комплектность поставки, а также целостность изделия и всех его компонентов (см. раздел Описание прибора настоящего Руководства).



**ВНИМАНИЕ:** Внимательно прочитайте все советы по безопасности и инструкции! Несоблюдение советов по безопасности и инструкций может вызвать электрический шок, пожар и/или травмы!

### Важные советы по безопасности

- Детям в возрасте от 8 лет и старше, а также лицам с ограниченными умственными, сенсорными или физическими возможностями или с недостаточным опытом и/или знаниями разрешается использовать прибор только под контролем или, если они были проинструктированы относительно безопасной эксплуатации прибора и понимают возможные риски.
- Держите прибор и его кабель питания вдали от детей младше 8 лет.
- Следите за детьми, чтобы они не играли с прибором.
- Никогда не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Очистка и обслуживание не должны выполняться детьми, если только они не старше 8 лет и находятся под присмотром.
- Упаковочный материал, такой как пленочные пакеты, следует держать вдали от детей.
- Запрещается использовать прибор с внешними таймерами и системами дистанционного управления (в том числе, с умными розетками).
- Перед каждым использованием, проверяйте исправность прибора и аксессуаров. Не следует использовать прибор, если он падал либо имеет видимые повреждения. В таком случае, следует немедленно отключить прибор от сети и доставить в авторизованный сервисный центр либо квалифицированному специалисту для проверки.
- При прокладке кабеля питания следите за тем, чтобы никто не мог запутаться или споткнуться об него, во избежание случайной поломки прибора.
- Держите кабель питания прибора вдали от горячих поверхностей, острых краев и не допускайте механических воздействий на него. Регулярно проверяйте кабель питания на наличие повреждений. Поврежденный или запутанный кабель питания увеличивает риск поражения электрическим током.

- В случае повреждения кабеля питания поврежден, во избежание опасности он должен быть заменен производителем, сотрудником сервисной службы или лицом с аналогичной квалификацией.
- Ремонт прибора может производиться только авторизованной сервисной службой. Неквалифицированный ремонт может привести к серьезной опасности для пользователя.
- Не используйте кабель питания для отключения прибора! Тяните только за вилку, а не за кабель питания!
- Никогда не погружайте прибор, кабель питания и вилку в воду для очистки.
- Не храните прибор на открытом воздухе либо в помещениях с повышенной влажностью воздуха.
- Данный электроприбор соответствует действующим стандартам безопасности. В случае признаков повреждения прибора или его кабеля питания немедленно отключите прибор от сети. Ремонт прибора может выполняться только авторизованными специализированными сервисными центрами. Неправильно выполненный ремонт прибора может привести к серьезным опасностям для пользователя.
- Использование прибора не по назначению и несоблюдение инструкций аннулируют гарантийные обязательства.
- Эксплуатируйте прибор только в том случае, если он правильно собран.

## Советы по безопасности при использовании прибора



**ВНИМАНИЕ! Опасность ожогов и получения травм!**

- Аксессуары, прилагаемые к прибору, как то - корзина для жарки, решетка для жарки и другие, а также продукты нагреваются - во время работы! Горячие поверхности какое-то время остаются горячими даже после выключения!
- На задней стороне прибора имеется отверстие для выпуска воздуха. Остерегайтесь выхода горячего пара/воздуха!
- Остерегайтесь выхода горячего пара при вытаскивании корзины для жарки. При необходимости используйте прихватки для защиты от ожогов!
- После снятия корзины для жарки всегда помещайте ее на жаропрочную поверхность, чтобы не повредить рабочую поверхность!
- Внимание! Перегретая пища, жиры и масла могут воспламениться. Поэтому не оставляйте работающий прибор без присмотра!

- Внимание! Если продукты питания, жиры или масла загорелись из-за перегрева, немедленно вытащите вилку прибора из розетки!
- **Осторожно! Никогда не тушите такой пожар водой!**

### Поэтому действуйте осторожно!

- Мы рекомендуем использовать для работы с прибором прихватки или варежку и соответствующие столовые приборы для гриля!
- Прибор работает с использованием горячего воздуха, никогда не заливайте его маслом или жиром для жарки!
- При заполнении корзины следите за тем, чтобы продукты не соприкасались с нагревательным элементом в верхней части камеры.
- Удаляйте лед из замороженных продуктов перед приготовлением.
- Эксплуатируйте прибор только со вставленной корзиной для жарки.
- Не используйте прибор в качестве подставки для хранения продуктов. Никогда не закрывайте вентиляционные отверстия над панелью управления и отверстие для выхода воздуха в задней части прибора во время работы.
- При установке прибора соблюдайте следующие условия:
  - Устанавливайте прибор в недоступном для детей месте.
  - Устанавливайте прибор на термостойкую, устойчивую и ровную поверхность (не устанавливайте прибор на лакированные покрытия, скатерти и т. д.).
  - Не эксплуатируйте прибор вблизи источников тепла (духовка, газовые плиты и т. д.) или в помещениях, где находятся легковоспламеняющиеся жидкости или газы.
  - Оставляйте расстояние не менее 20 см со всех сторон прибора, чтобы избежать повреждения от тепла или пара и обеспечить вентиляцию.
  - Никогда не используйте прибор под шкафами, выступающими полками или рядом с чувствительными к влаге предметами. К прибору должна быть обеспечена беспрепятственная подача воздуха.
  - Не транспортируйте горячий прибор. Перед чисткой или перемещением прибор и все аксессуары должны полностью остыть!
  - Никогда не пользуйтесь прибором мокрыми руками.
  - Для безопасного выключения вынимайте вилку электропитания после каждого использования.

### Перед первым использованием

- Перед первым использованием прибора удалите с него и аксессуаров все защитные пленки, рекламные и упаковочные материалы.
- Затем произведите очистку прибора и аксессуаров. См. раздел Чистка и техническое обслуживание настоящего Руководства.
- Перед первым использованием прибора следует на короткое время нагреть встроенный нагревательный элемент, чтобы обеспечить его правильную работу.

- Нагрейте прибор со вставленной корзиной для жарки по программе  200 °C в течение 10 минут, чтобы защитный слой нагревательного элемента прогорел.
- После того как прибор остынет, очистите его внутреннюю часть влажной тряпкой.
- Примечание: при первом использовании прибора на небольшое время может появиться легкий дым и запах. Не беспокойтесь, это скоро пройдет. Убедитесь, что в это время помещение хорошо проветривается.

## Антипригарное покрытие

- Корзина для жарки и решетка оснащены высококачественным антипригарным покрытием. Его очень легко чистить, и он обладает отличными антипригарными свойствами.
- Чтобы покрытие сохраняло эти свойства, необходимо соблюдать следующие инструкции:
  - Никогда не режьте поверхность корзины для жарки/решетки ножом или иным острым предметом.
  - Не ставьте алюминиевые противни, алюминиевую фольгу и т. д. в корзину для жарки или на решетку.
  - Не используйте металлические предметы, а также предметы с заостренными краями, чтобы переворачивать или снимать приготавливаемую пищу.
- Примечание: мы рекомендуем использовать посуду из термостойкого пластика или дерева.
- При очистке поверхностей не используйте абразивные чистящие средства, спреи для духовки или средства для очистки от царапин.
- Для чистки прибора мы рекомендуем использовать мягкую губку/щетку для мытья посуды и немного теплой воды с небольшим количеством моющего средства.

## Описание программ

- С помощью электронного управления вы можете выбирать между 5 программами. Заданную температуру и продолжительность программы можно индивидуально адаптировать к вашим личным потребностям и запомнить для каждого применения.
- В таблице ниже показаны заданные температуры и продолжительность программы (справочные значения):

Символ	Программа	Предустановленная температура (*)	Предустановленное время (**)	Потрясти / Перевернуть
	Предварительный нагрев	200 °C <i>неизменяемо</i>	5 минут <i>неизменяемо</i>	Не активно

	Картошка фри	200 °C	20 минут	Активно
	Гриль/Птица	180 °C	15 минут	Активно
	Гриль/Мясо	200 °C	20 минут	Не активно
	Овощи	150 °C	20 минут	Активно
	Выпечка	160 °C	30 минут	Не активно
	Подогрев	80 °C	30 минут	Не активно
	Разморозка	Нагревательный элемент не активен	30 минут	Не активно
	Избранное	60 °C	10 минут	Активно
	Экстра	200 °C	3 минут	Не активно

(\*) Температуру можно установить с шагом 5 °C в диапазоне 60–200 °C.

(\*\*) Продолжительность программы можно установить в диапазоне от 1 до 60 минут с шагом в 1 минуту.

Примечание: если прибор отключен от сети во время выполнения программы и повторно подключен в течение короткого времени, он автоматически возобновит работу.

### Собственные программы



- Вы можете изменять предустановленные программы соответствии с вашими индивидуальными предпочтениями и сохранить изменения навсегда.
- После установки новых параметров (температуры и продолжительности программы) одновременно нажимайте кнопки уменьшения и увеличения значения в течение примерно 3 секунд. Об успешном сохранении свидетельствует звуковой сигнал.

**Примечание: индивидуальные настройки в программе предварительного нагрева и разморозки невозможны.**

**Данные программы позволяют изменять только время выполнения.**

## Первое использование и дальнейшая эксплуатация

### 1. Подключение прибора к сети питания



- Полностью вытащите и размотайте кабель питания.
- Подсоедините прибор к правильно подключенной розетке.
- Прибор выполняет самотестирование. На дисплее на короткое время загорятся все индикаторы и раздастся звуковой сигнал.
- Теперь прибор находится в режиме выбора.

Примечание: если в течение 3 минут с прибором не выполняется никаких действий, он автоматически переходит в режим ожидания.



### 2. Переключение из режима ожидания в режим выбора



- Кратковременно нажмите кнопку Старт/Стоп/Пауза (Start/Stop/Pause), чтобы переключиться из режима ожидания в режим выбора.

### 3. Подготовка прибора к использованию.

- Снимите корзину для жарки.
- Поместите решетку в корзину для жарки. Предварительно убедитесь, что 4 прокладки правильно закреплены в предусмотренных углублениях на решетке.
- Теперь наполните корзину заранее подготовленными продуктами.
- Вставьте корзину для жарки в камеру до фиксации. Правильное расположение корзины подтверждается звуковым сигналом, и прибор переходит в режим выбора.

### 4. Выбор программы



- Выберите нужную программу, например, Картошку фри, кратковременно нажав кнопку выбора программы.
- Нажимая кнопку выбора программы несколько раз, вы можете переключаться между программами. На дисплее мигает символ выбранной программы, в верхней части дисплея отображаются предлагаемые время и температура.



- Нажав кнопку уменьшения продолжительности программы, вы можете сократить время выполнения программы. Нажмите и удерживайте кнопку, чтобы ускорить выбор.



- Нажав кнопку увеличения продолжительности программы, вы можете увеличить время выполнения программы.



- Используйте кнопку уменьшения и увеличения значения для переключения между уровнями температуры. Нажмите и удерживайте кнопку, чтобы ускорить выбор.

### 5. Начало выполнения программы



- После установки желаемых параметров кратковременно нажмите кнопку Старт/Стоп/Пауза (Start/Stop/Pause), чтобы запустить программу. Звучит двойной звуковой сигнал. На панели пропадают значки всех неактивных программ, а оставшееся время приготовления отображается в виде обратного отсчета.

Примечание: при кратковременном нажатии кнопки температуры/времени приготовления на дисплее отображается установленная температура приготовления, а вскоре после этого снова начинается обратный отсчет. (\*)



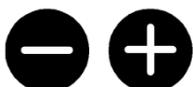
## 6. Изменение температуры и времени приготовления во время работы



- Нажав кнопку изменения, вы можете сократить время выполнения программы (\*0. Нажмите и удерживайте кнопку, чтобы ускорить выбор.



- Кратковременно нажмите кнопку температуры/времени приготовления, чтобы переключиться на настройку температуры во время работы (\*).



- Нажав кнопку изменения, вы можете изменить температуру приготовления. Нажмите и удерживайте кнопку, чтобы ускорить выбор.

Примечание: именные параметры применяются автоматически и поэтому не требуют подтверждения.

(\*) За исключением программ, параметры которых нельзя изменить.

## 7. Напоминание о встряхивании (переворачивании)

- Данная функция напоминает вам либо встряхнуть содержимое (например, чипсы, картофельные дольки), либо перевернуть его (например, куриные крылышки, рыбные палочки) для достижения идеального результата.
- Для этого через 2/3 прошедшего времени приготовления прибор издает многократный звуковой сигнал и на дисплее на короткое время мигает время приготовления.

Примечание: напоминание о встряхивании (переворачивании) не действует, если продолжительность программы составляет менее 6 минут.

## 8. Проверка во время работы



### **ВНИМАНИЕ: Опасность травм и ожогов!**

Остерегайтесь выхода горячего пара при вытаскивании корзины для жарки. При необходимости используйте прихватки или варежку для защиты от ожогов!

- Нажмите кнопку разблокировки в верхней части ручки и вытащите корзину для жарки из камеры. Программа будет приостановлена, все показания на дисплее исчезают.
- Поставьте корзину для жарки на жаропрочную поверхность!
- Проверьте ваше блюдо.
- Затем установите корзину обратно в камеру. Убедитесь, что корзина встала на место со щелчком. Правильное положение корзины обозначается звуковым сигналом.
- Прибор возобновит выполнение программы автоматически.

Примечание: программа находится в режиме ожидания, пока корзина для жарки снята. Через 15 минут в таком режиме весь прибор переходит в режим ожидания.

## 9. Пауза



- Функцию паузы можно использовать для приостановки программы на короткое время. Для активации функции временно нажмите кнопку Старт/Стоп/Пауза (Start/Stop/Pause). Об этом сигнализирует звуковой сигнал, на дисплее мигает время приготовления и символ кнопки Старт/Стоп/Пауза (Start/Stop/Pause).
- Во время функции паузы выполняемая программа находится в режиме ожидания.
- Чтобы завершить работу функции паузы, еще раз временно нажмите кнопку Старт/Стоп/Пауза (Start/Stop/Pause). Выполнение программы продолжится.

Примечание: функция паузы активна максимум 15 минут. По истечении этого времени прибор автоматически переходит в режим ожидания.

Примечание: если во время функции паузы корзину для жарки вынуть и через несколько минут снова вставить, прибор останется в режиме ожидания даже после того, как корзина для жарки была вставлена.

## 10. Остановка программы



### Преждевременная остановка программы:

- Программу можно остановить преждевременно в любой момент, нажав кнопку Старт/Стоп/Пауза (Start/Stop/Pause) и удерживая ее не менее 2 секунд. Раздается звуковой сигнал, и прибор перейдет в режим ожидания.

## 11. Снятие корзины



### ВНИМАНИЕ: Опасность травм и ожогов!

Остерегайтесь выхода горячего пара при вытаскивании корзины. При необходимости используйте прихватки или варежку для защиты от ожогов!

- Нажмите кнопку разблокировки в верхней части ручки и вытащите корзину для жарки из камеры.
- Поместите корзину на жаропрочную поверхность, чтобы не повредить рабочую поверхность!
- Достаньте приготовленную еду.

## 12. Постоянное и безопасное отключение.



- Для постоянного и безопасного отключения вынимайте вилку прибора из розетки после каждого использования.

## Внутренняя подсветка камеры



- Прибор оснащен подсветкой класса энергоэффективности G.
- Подсветку можно включить или выключить, коснувшись соответствующей кнопки.
- В режиме ожидания и при открытой корзине подсветка камеры недоступна.
- Подсветка камеры автоматически выключается через одну минуту.

## Как изменить подсветку



- **ВНИМАНИЕ:** Всегда отключайте кабель питания перед заменой лампы!
- **ВНИМАНИЕ:** Перед заменой лампы всегда дайте прибору остыть!

- Осторожно отвинтите крышку лампы в верхней задней части камеры и потяните неисправную галогенную лампу вниз.
- Вставьте новую лампочку (термостойкую, 230 В~, 25 Вт, G9, T 300 °С) в цоколь и осторожно вдавите. Внимание: не прикасайтесь к галогенной лампе голыми руками. Если возможно, используйте тканевые перчатки или бумажное полотенце.
- Затем вставьте крышку лампы в резьбу и затяните ее вручную.

Примечание: используйте только оригинальные лампы! Запасные части можно приобрести в сервисной службе вашего дилера.

## Советы и рекомендации для достижения наилучших результатов

- Продолжительность программы, указанная в представленных ниже рецептах, является ориентировочной. Вы можете варьировать время в зависимости от количества приготавливаемой пищи и по своему индивидуальному вкусу.

Продукт	Темп.	Время	Рекомендуемое количество	Примечание
Подогрев	80°C	5 - 30 мин.	—	для тушения, грибов, варки яиц
Жареные сосиски	200°C	10 – 15 мин.	До 700 г	рекомендуется один раз перевернуть
Части птицы (свежие)	180°C	10 – 18 мин.	До 700 г	рекомендуется замариновать и перевернуть один раз
Части птицы (замороженные)	180°C	13 – 20 мин.	До 800 г	Рекоменуется распылить немного масла и один раз перевернуть
Рыба в панировке (замороженная)	180°C	13 – 18 мин.	До 600 г	рекомендуется распылить немного масла и один раз перевернуть
Мини пицца (замороженная)	180°C	10 – 20 мин.	—	также относится к багетам
Овощная смесь (замороженная)	160°C	10 – 20 мин.	До 859 г	рекомендуется один раз перевернуть/перемешать
Фруктовый штрудель (замороженный)	160°C	12 – 16 мин.	До 700 г	после завершения программы оставьте в приборе примерно на 10 минут, чтобы он настоялся

Картошка фри (замороженная)	200°C	15 – 25 мин.	До 900 г	рекомендуется распылить немного масла и один раз встряхнуть
Картошка фри (свежая)	180 / 200°C	15 – 25 мин.	До 700 г	рекомендуется распылить немного масла и встряхнуть 2-3 раза
Медленное приготовление	80 / 90°C	60 мин.	До 750 г	Например, перец чили кон карне
Свежая выпечка	160 / 180°C	10 – 40 мин.	—	Маффины - ок. 12 минут, песочное тесто - до 40 минут
Сушка	60°C	60 мин.	До 400 г	тонко нарезанные продукты, которые нужно высушить
Рулеты	170 / 180°C	8 - 14 мин.	4-6 шт	Немного увлажнить корж

- Для достижения наилучших результатов мы рекомендуем встряхивать/переворачивать продукт примерно через половину времени. При приготовлении пищи также следуйте инструкциям производителя на упаковке еды.
- Блюда, которую можно приготовить в духовке, можно успешно приготовить и во фритюрнице, но время приготовления здесь значительно короче, часто в пределах 20–30 процентов.
- Чем холоднее пища, тем дольше время приготовления, но оно лишь немного дольше и по сравнению с обычной духовкой даже существенно меньше, чем в духовке.
- Качество ингредиентов всегда имеет решающее значение для успеха. Кусочки одинакового размера прожариваются лучше и, прежде всего, более равномерно, особенно это касается картофеля фри и куриных наггетсов.
- Мы рекомендуем перед жаркой во фритюре сбрызнуть все блюда в панировке и картофель фри всех видов небольшим количеством масла. Для этого идеально подойдет распылитель для масла и рафинированное растительное масло.
- Продукты следует энергично встряхивать, поскольку хорошее перемешивание влияет на результат приготовления.
- Продукты следует солить только после обжаривания во фритюре, поскольку соль вытягивает влагу из продуктов и увеличивает риск их высыхания.
- Никогда не закрывайте решетку полностью продуктами или бумагой для выпечки, так как в противном случае циркуляция воздуха не будет обеспечена, что ухудшит процесс приготовления.

## Устранение неисправностей

Ошибка	Причина и решение
<i>Прибор не работает</i> <i>Прибор не включается</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Проверьте, правильно ли вставлена вилка кабеля питания в розетку.</li><li>• Проверьте розетку, подключив для проверки другой прибор.</li><li>• Проверьте, не поврежден ли кабель питания или вилка. Если они повреждены, не используйте прибор!</li><li>• Проверьте, правильно ли установлена корзина для жарки.</li><li>• При необходимости очистите панель управления и пользуйтесь прибором только сухими пальцами. Грязь и влага на панели управления могут привести к неисправностям.</li></ul>
Код ошибки «E1» в сочетании со звуковым сигналом предупреждения.	<b>Ошибка электроники</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Свяжитесь с авторизованным сервисным центром.</li></ul>
Код ошибки «E2» в сочетании со звуковым сигналом предупреждения.	<b>Ошибка электроники</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Свяжитесь с авторизованным сервисным центром.</li></ul>
Код ошибки «OF» в сочетании со звуковым сигналом предупреждения.	<b>Ошибка электроники</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Отсоедините прибор от сети питания.</li><li>• Дайте прибору остыть со снятой корзиной для жарки и попробуйте включить его снова.</li><li>• Если код ошибки по-прежнему отображается на дисплее после того, как прибор остыл, обратитесь в авторизованный сервисный центр.</li></ul>

## Чистка и техническое обслуживание



### ВНИМАНИЕ: Опасность травм и ожогов!



- Всегда отключайте прибор от сети перед очисткой!
- Не погружайте прибор, кабель питания и вилку в воду и не очищайте их под проточной водой!



- Перед очисткой всегда дайте прибору остыть!

- Регулярно очищайте прибор.
- Протирайте корпус и камеру мягкой влажной тканью (рекомендуем использовать ткань из микрофибры) с небольшим количеством моющего средства.

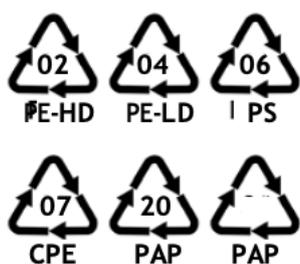
- Очищайте корзину для жарки, решетку и другие аксессуары теплой водой, небольшим количеством моющего средства и мягкой щеткой для мытья посуды. Если детали прибора и (или) аксессуары сильно загрязнены, их можно замочить в теплой воде с моющим средством.
- Не мойте корзину и решетку в посудомоечной машине! Тем не менее, силиконовые прокладки решетки можно снимать и время от времени мыть в посудомоечной машине.
- Никогда не погружайте прибор в воду, а также следите за тем, чтобы пар или вода не могли проникнуть в него снизу!
- Никогда не обрабатывайте прибор и его аксессуары пароочистителем!

## Утилизация прибора и упаковочный материал

### Упаковочный материал

Не выбрасывайте упаковочный материал, а сдайте его на переработку. Бумагу, картон и гофрокартон следует сдавать в пункты приема макулатуры. Тогда как пластиковый упаковочный материал и фольгу - в специальные контейнеры для сбора мусора.

Напечатанная или тисненая маркировка указывает на использованные материалы:



PE — полиэтилен (код 02 — полиэтилен высокой плотности, 04 — полиэтилен низкой плотности).

PS — полистирол и CPE — хлорированный полиэтилен.

PAP 20 означает гофрированный картон.

PAP 21 — другой картон.

Все пластмассы являются термопластами, которые очень легко и эффективно производить. Их также очень легко перерабатывать, и поэтому они могут даже иметь меньший экологический след, чем сопоставимая картонная упаковка.

### Информация об утилизации

В соответствии с Директивой об отходах электрического и электронного оборудования (2012/19/ЕС) настоящий прибор запрещается утилизировать вместе с другими бытовыми отходами по окончании срока его службы.

Отслуживший прибор следует сдать на соответствующий пункт приема.

Информацию о подобных пунктах следует запросить у администрации по месту вашего проживания.

#### **Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH**

Rudolf-Schmidt-Straße 18  
91550 Dinkelsbühl  
Deutschland / Germany

Telefon 09851 5758 0  
E-Mail: [service@rommelsbacher.de](mailto:service@rommelsbacher.de)  
[www.rommelsbacher.de](http://www.rommelsbacher.de)