



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

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

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

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.

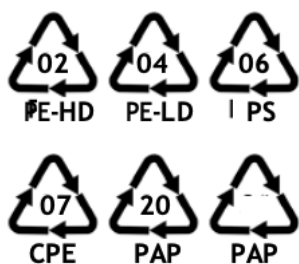
- Очищайте корзину для жарки, решетку и другие аксессуары теплой водой, небольшим количеством моющего средства и мягкой щеткой для мытья посуды. Если детали прибора и (или) аксессуары сильно загрязнены, их можно замочить в теплой воде с моющим средством.
- Не мойте корзину и решетку в посудомоечной машине! 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
www.rommelsbacher.de