



# ROMMELSBACHER

RUS

Руководство по  
эксплуатации



FRH 1500  
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 .....               | 9  |
| Советы и рекомендации для достижения наилучших<br>результатов..... | 12 |
| Устранение неисправностей .....                                    | 13 |
| Чистка и техническое обслуживание .....                            | 14 |
| Утилизация прибора и упаковочный материал .....                    | 14 |

## Описание прибора



## Панель управления

дисплей: *время выполнения программы*

дисплей: *выбранная температура*

дисплей: *выбранная программа*

кнопка: *выбор программы*

кнопка: *уменьшить время выполнения программы*

кнопка: *выбор температуры*



кнопка: *кнопка Старт/Стоп/Пауза (start/stop/pause)*

кнопка: *увеличить время выполнения программы*



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: 1500 Вт

Мощность в режиме ожидания: < 0,5 Вт

Класс защиты: I

Размеры (ок.): 22,5 x 28,5 x 40 см (Ш x В x Г)

Вес нетто (ок.): 4,5 кг

### Комплект поставки

- Фритюрница FRH 1500
- 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 (**) |
|---|--------------|-----------------------------------|------------------------------|
|  | Картошка фри | 200 °C                            | 20 минут                     |

|   |             |        |          |
|---|-------------|--------|----------|
|   | Гриль/Птица | 180 °C | 15 минут |
|  | Гриль/Мясо  | 200 °C | 20 минут |
|  | Выпечка     | 160 °C | 40 минут |
|  | Избранное   | 80 °C  | 10 минут |

(\*) Для установки температуры существует 4 ступени - 80 °C, 160 °C, 180 °C и 200 °C).

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

## Собственные программы

- Вы можете изменить программы в соответствии с вашими индивидуальными предпочтениями и сохранить их навсегда.



После установки новых параметров (температуры и времени программы) одновременно нажимайте **кнопки уменьшения и увеличения продолжительности программы в течение прим. 3 секунд**. Об успешном сохранении свидетельствует звуковой сигнал.

## 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. В режиме ожидания отображается только кнопка Старт/Стоп/Пауза (Start/Stop/Pause).

### 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. Прибор выключается, все индикаторы на дисплее гаснут.

- 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



- Кратковременно нажмите кнопку выбора программы, чтобы начать выбор программ.
- 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. Нажмите и удерживайте кнопку, чтобы ускорить выбор.



- Используйте кнопку выбора температуры для переключения между уровнями температуры.

#### 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 дисплее постоянно горит символ выбранной программы, температура и оставшееся время приготовления отображаются в верхней части дисплея в виде обратного отсчета.

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



- 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. Нажмите и удерживайте кнопку, чтобы ускорить выбор.



- Используйте кнопку выбора температуры для переключения между уровнями температуры.

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

#### 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: при снятой корзине программа находится в режиме ожидания. Если корзина не будет вставлена в камеру в течение нескольких минут, программа не продолжится при повторной установке корзины.

## 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. Чтобы продолжить программу, просто нажмите кнопку Старт/Стоп/Пауза (Start/Stop/Pause).

## 10. Остановка программы

- По истечении времени приготовления прибор автоматически переходит в режим ожидания. Звучит многократный звуковой сигнал.



### **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. Раздастся 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.

## Советы и рекомендации для достижения наилучших результатов

- Для достижения наилучших результатов мы рекомендуем встряхивать/переворачивать продукт примерно через половину времени. При приготовлении пищи также следуйте инструкциям производителя на упаковке продуктов.
- 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°С        | 5 - 30 мин.  | -                        | для тушения, грибов, варки яиц   |
| Жареные сосиски                   | 200°С       | 10 - 15 мин. | До 600 г                 | рекомендуется один раз перевернуть   |
| Части птицы (свежие)              | 180°С       | 10 - 18 мин. | До 600 г                 | рекомендуется замариновать и перевернуть один раз                                      |
| Части птицы (замороженные)        | 180°С       | 13 - 20 мин. | До 700 г                 | рекомендуется распылить немного масла и один раз перевернуть                           |
| Рыба в панировке (замороженная)   | 180°С       | 13 - 18 мин. | До 500 г                 | рекомендуется распылить немного масла и один раз перевернуть                           |
| Мини пицца (замороженная)         | 180°С       | 10 - 20 мин. | -                        | также подходит для багетов   |
| Овощная смесь (замороженная)      | 160°С       | 10 - 20 мин. | До 700 г                 | рекомендуется один раз перевернуть/перемешать  |
| Фруктовый штрудель (замороженный) | 160°С       | 12 - 16 мин. | До 600 г                 | после завершения программы оставьте в приборе примерно на 10 минут, чтобы он настоялся |
| Картошка фри (замороженная)       | 200°С       | 15 - 25 мин. | До 800 г                 | рекомендуется распылить немного масла и один раз встряхнуть                            |
| Картошка фри (свежая)             | 180 / 200°С | 15 - 25 мин. | До 600 г                 | рекомендуется распылить немного масла и встряхнуть 2-3 раза.                           |
| Свежая выпечка                    | 160 / 180°С | 10 - 40 мин. | -                        | для маффинов - ок. 12 минут, для песочного теста - до 40 минут                         |

- 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  |
|---|--|
| <p><i>Прибор не работает</i></p> <p><i>Прибор не включается</i></p> | <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.    | <p><b>Ошибка электроники</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Свяжитесь с авторизованным сервисным центром.</li> </ul>   |
| Код ошибки «E2» в сочетании со звуковым сигналом предупреждения.    | <p><b>Ошибка электроники</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Свяжитесь с авторизованным сервисным центром.</li> </ul>   |
| Код ошибки «OF» в сочетании со звуковым сигналом предупреждения.    | <p><b>Ошибка электроники</b></p> <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>   |

### 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!

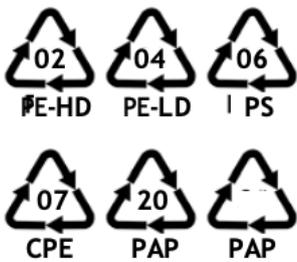
- Регулярно очищайте прибор.
- Протирайте корпус и камеру мягкой влажной тканью (рекомендуем использовать ткань из микрофибры) с небольшим количеством моющего средства.
- Очищайте корзину для жарки, решетку и другие аксессуары теплой водой, небольшим количеством моющего средства и мягкой щеткой для мытья 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  
Tel. 09851/57 58-0  
Fax 09851/57 58-59  
E-Mail: [service@rommelsbacher.de](mailto:service@rommelsbacher.de)  
[www.rommelsbacher.de](http://www.rommelsbacher.de)