
**Инструкция
по установке и эксплуатации
Духовой шкаф**

**Instructions for use
and installation
Steam Oven**

RS 969



Kuppensberg

СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ	2
Описание вашего духового шкафа	5
Основные установочные параметры.....	9
Основные функции	11
Специальные функции	13
Подача воды.....	17
Во время работы микроволновой печи.....	18
Использование - таблицы и рекомендации	20
Уход и обслуживание	27
Чистка печи	30
Что делать, если печь не работает?.....	31
Инструкция по установке	32
Технические характеристики	33
Защита окружающей среды	34
Установка	58

Уважаемый клиент,
Благодарим Вас за выбор этого продукта **KUPPERSBERG**.

Прежде всего, мы хотим поблагодарить Вас за выбор нашей продукции.
Пожалуйста, внимательно прочитайте инструкции, содержащиеся в данном руководстве, так как они помогут вам добиться лучших результатов при использовании Вашей микроволновой печи.

**СОХРАНИТЕ ДОКУМЕНТАЦИЮ ДАННОГО ПРИБОРА ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.
Всегда держите Ваше руководство по эксплуатации под рукой. Если Вы даете устройство кому-нибудь другому, не забудьте также дать соответствующее руководство!**

Руководство пользователя также доступна для скачивания на www.kuppersberg.ru

СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ



Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с приложенным руководством. Производитель не несет ответственность за травмы и повреждения, полученные/вызванные неправильной установкой и эксплуатацией. Позаботьтесь о том, чтобы данное руководство было у Вас под рукой на протяжении всего срока службы прибора.

БЕЗОПАСНОСТЬ ДЕТЕЙ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ

ВНИМАНИЕ!

- Существует риск удушья, получения травм или стойких нарушений нетрудоспособности.
- Данный прибор может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей.
- **ВНИМАНИЕ:** Не подпускайте детей и домашних животных к прибору, когда он работает или остывает. Доступные для контакта части прибора сохраняют высокую температуру.
- Если прибор оснащен функцией «Защита от детей», рекомендуется включить эту функцию.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание не должно производиться детьми без присмотра.

ОБЩИЕ ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

- Прибор предназначен для бытового и аналогичного применения, например:

- в помещениях, служащих кухнями для обслуживающего персонала в магазинах, офисах и на других рабочих местах;
 - в сельских жилых домах;
 - для использования клиентами отелей, мотелей и других мест проживания;
 - в мини-гостиницах типа «ночлег и завтрак».
- Во время работы прибора его внутренняя камера сильно нагревается. Не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри прибора. Помещая в прибор или извлекая из него посуду или аксессуары, всегда используйте кухонные рукавицы
 - Прибор предназначен для нагревания продуктов и напитков. Подсушивание продуктов, сушка одежды, разогрев грелок, шлепанцев, губок, влажной одежды и т.п. несет в себе риск травм, возгорания или пожара.
 - **Внимание!** Примите меры к тому, чтобы шнуры питания других электроприборов не были зажаты горячей дверцей или самой печью. Изоляция кабеля может расплавиться. **Опасность короткого замыкания!**
 - Не прислоняйтесь к открытой дверце печи и не садитесь на нее. Этим можно повредить печь, особенно в области петель. Дверца может выдержать максимум 8 кг.
 - Решётки могут выдержать максимум 8 кг. Чтобы не повредить печь, не превышайте данной нагрузки

УСТАНОВКА

- В электропроводке необходимо предусмотреть специальное устройство, позволяющее отключать прибор от сети по всем полюсам на ширину размыкания контактов не менее 3 мм.
- Подходящими устройствами для этой цели считаются, например, выключатель линейных предохранителей,

СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

- предохранители (винтовые необходимо выкручивать из гнезд), частотно импульсные выключатели и контакторы.
- Установленные устройства должны обеспечивать защиту от случайного прикосновения к электропроводникам
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! УСТРОЙСТВО ДОЛЖНО БЫТЬ ЗАЗЕМЛЕНО.**

уборка

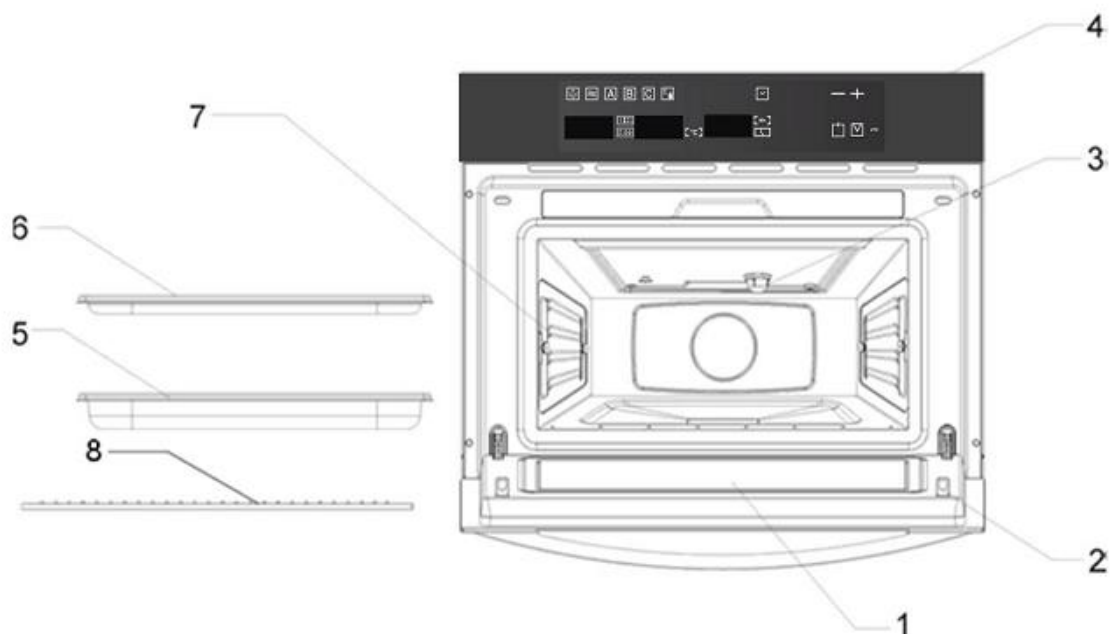
Прибор следует регулярно чистить, а также удалять из него какие бы то ни было остатки продуктов.

- Если не поддерживать прибор в чистом состоянии, это может привести к повреждению его поверхности, что, в свою очередь, может неблагоприятно повлиять на срок службы прибора и даже привести к несчастному случаю.
- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы, так как ими можно поцарапать его поверхность, в результате чего стекло может лопнуть.
- Не используйте пароочистители для очистки прибора.
- Соблюдайте указания в отношении чистки, содержащиеся в разделе «Чистка и обслуживание печи».

Ремонт

- **ВНИМАНИЕ:** Перед выполнением операций по очистке и уходу отключите прибор от сети электропитания.
- В случае повреждения шнура питания во избежание несчастного случая он должен быть заменен изготовителем, авторизованным сервисным центром или специалистом с равнозначной квалификацией.
- "Работы по ремонту и обслуживанию, особенно в отношении токонесущих деталей, должны выполняться только специалистами, уполномоченными производителем.

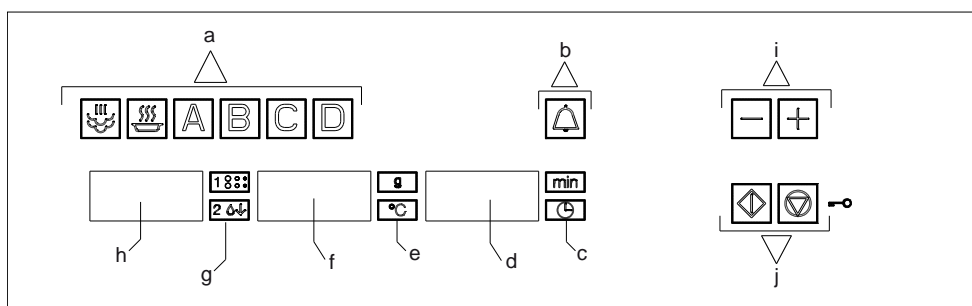
Описание вашего духового шкафа



- 1. - Стеклоочко дверцы
- 2. - Безопасные защелки
- 3. - Лампочка
- 4. - Панель управления

- 5. - Противень
- 6. - Перфорированный лоток для выпечки
- 7.- Направляющая полки
- 8. - Подставка






Панель управления



- a. – Индикаторы функций
- b. – Подсветка таймера
- c. – Индикаторы часов/продолжительности/ вида пищевых продуктов
- d. – Дисплей и кнопка часов /продолжительности / вида пищевых продуктов
- e. - Кнопка температуры / группы пищевых продуктов
- f. – Дисплей и кнопка температуры / веса
- g. – Индикаторы уровня воды/окалины
- h. – Дисплей и кнопка уровня воды/окалины
- i. – Кнопки "+" и "-"
- j. – Кнопки «Запуск» и «Остановка».

Описание вашего духового шкафа

Описание функций

Символ	Функция	Пищевые продукты
	Пар	Подогрев блюд в тарелках и готовых полуфабрикатов. Стерилизация/уваривание фруктов.
	Подогрев и стерилизация	Приготовление различных видов овощей.
	Приготовление овощей	Приготовление различных видов рыбы.
	Приготовление рыбы	Приготовление различных видов мяса.
	Приготовление мяса	Подогрев блюд в тарелках и готовых полуфабрикатов. Стерилизация/уваривание фруктов.

Описание вашего духового шкафа

Начальная настройка

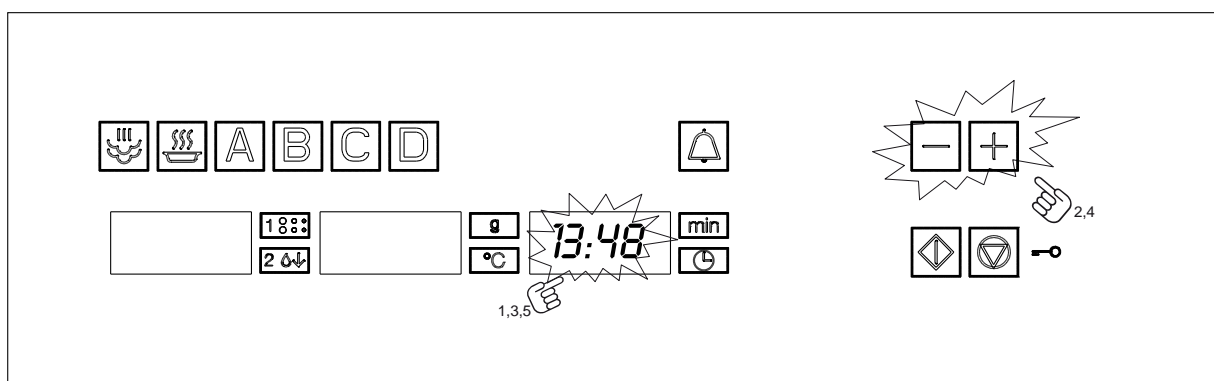
После первого подключения вашей паровой духовки или после сбоя питания дисплей часов будет мигать, и это будет признаком того, что показываемое им время является неправильным.

Духовой шкаф не станет работать до тех пор, пока не будут установлены такие параметры,

как часы, данные о жесткости воды и калибровке.

Для того, чтобы установить время и параметры жесткости воды, выполните действия, описание которых приводится в последующих главах..

Установка часов



Для установки часов выполните следующие действия:

1. Нажмите на кнопку «Clock» (Часы). Цифры на часах начнут мигать (не важно, включили ли вы паровую духовку в первый раз или после перерыва в подаче электроэнергии).
2. Установите нужное время, нажимая на "+" и "-".
3. Нажмите еще раз на кнопку «Часы» (Clock), чтобы установить минуты. Вы увидите, как мигают цифры с минутами.
4. Установите нужные минуты, нажимая на "+" и "-".
5. Для завершения установки нажмите на кнопку «Часы» (Clock) еще раз.

Как скрыть/посмотреть часы на экране

Если Вас раздражает дисплей, показывающий время, то можно его скрыть. Для этого нажмите и держите кнопку «Установка часов» (Clock setting) в течение 3 сек. Пунктирные линии, отделяющие часы и минуты, начнут

мигать, однако остальная часть с изображением часов будет скрыта.

Если вы теперь снова захотите увидеть время, нажмите и держите кнопку «Установка часов» (Clock setting) в течение 3 сек.

Описание вашего духового шкафа

Настройка параметров жесткости воды

Прибор оснащен системой, которая автоматически указывает, что пришло время удаления накипи.

Система может быть настроена для домов, где используется очень мягкая вода (в том числе за счет применения устройства для смягчения воды), а также очень жесткая вода. Для этого надо установить настройки в соответствующем диапазоне жесткости воды (см. Таблицу ниже).

Для настройки параметров жесткости воды, выполните следующие действия:

1. Нажмите на кнопку «Удаление накипи» (**Descal**). Цифра с указанием твердости воды будет мигать на дисплее «Удаление накипи» (**Descal**) (не важно, включили ли вы паровую духовку в первый раз или после перерыва в подаче электроэнергии).

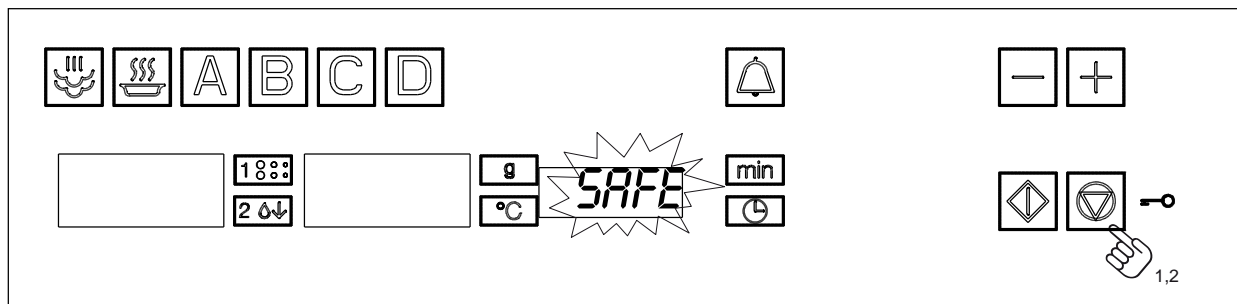
2. Нажимая на "+" и "-" задайте нужное значение жесткости воды в соответствии с приведенной ниже Таблицей.

3. Для установки нужного параметра нажмите на кнопку «Удаление накипи» (**Descal**). Дисплей «Удаление накипи» (**Descal**) выключится

Тип воды	Жесткость воды			Дисплей	
	Ca + Mg (ppm)	Английская система град. [°eH]	Французская система град. [°dF]		Немецкая система град. [°dH]
Мягкая вода	от 0 до 150	от 0 до 11	от 0 до 15	от 0 до 8	1
Вода средней жесткости	от 151 до 350	от 12 до 25	от 16 до 35	от 9 до 20	2
Жесткая вода	от 501 до 500	от 26 до 35	от 36 до 50	от 21 до 28	3

Блокировка в целях безопасности

Можно заблокировать работу духового шкафа (например, чтобы прекратить работу, если им начнут пользоваться дети).

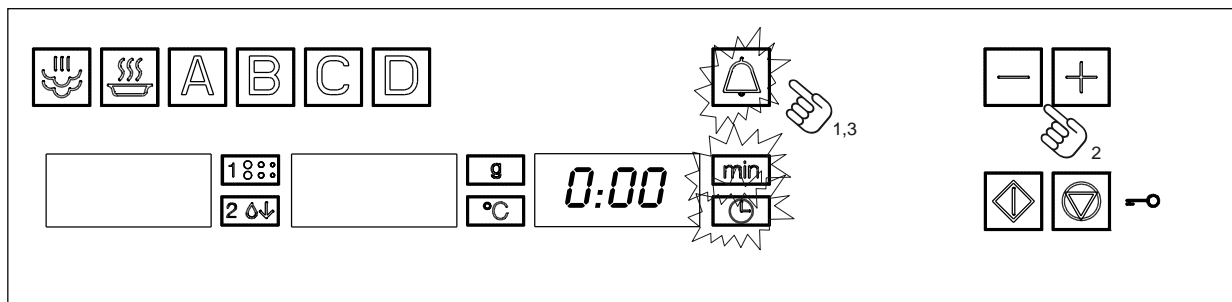


1. Чтобы заблокировать духовой шкаф, нажмите на кнопку «Стоп» и держите в течение 3 секунд. Вы услышите звуковой сигнал, и на **дисплее** появится слово «Безопасно» (SAFE). Теперь духовой шкаф заблокирован в этом состоянии, и им нельзя пользоваться.
2. Чтобы разблокировать духовой шкаф, нажмите кнопку «Стоп» еще раз и держите 3 секунды. Вы услышите звуковой сигнал, и **дисплей** снова будет показывать время.

Основные установочные параметры

Таймер

Таймер функционирует точно так же, как таймер для приготовления яиц. Его можно использовать в любое время независимо от всех других функций.



Для установки функции «Таймер» выполните следующие действия:

1. Нажмите на кнопку «Таймер». Экранная клавиша загорится, и часы на дисплее начнут мигать.
2. Нажимая на кнопки "+" и "-", установите нужное значение таймера.
3. Нажмите на кнопку «Таймер» для проверки. Таймер начнет обратный отсчет времени.

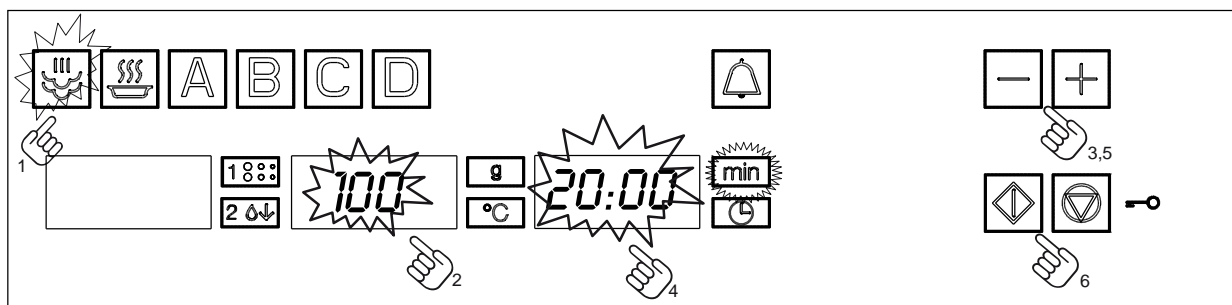
При достижении заданного параметра времени вы услышите три звуковых сигнала, которые будут повторяться каждые 30 секунд до тех пор, пока вы не нажмете на кнопку «Таймер» или «Стоп».

Когда таймер включен, горит индикатор «Таймер». Дисплей и индикатор показывают следующее:

1. Если не включена ни одна функция, таймер показывает обратный отсчет времени на часах.
2. Если имеется активная функция, дисплей и индикаторы показывают нормальные параметры функции. Чтобы проверить оставшееся время таймера, нажмите на кнопку «Таймер». На часах в течение небольшого времени появится таймер, а через 10 секунд возобновится изображение задействованных функций, или вам нужно будет снова нажать на кнопку «Таймер».

Функция приготовления на пару

Этой функцией можно воспользоваться для приготовления всех видов овощей, риса, круп и мяса. Она также используется для получения сока из ягод и для одновременного размораживания и приготовления овощей.

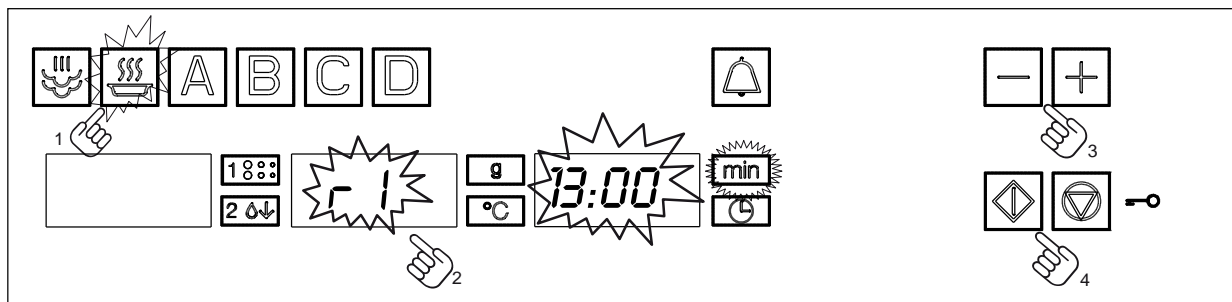


1. Нажмите кнопку «**Функция приготовления на пару**». Загорится индикатор данной функции.
2. Нажмите на кнопку «**Температура**», чтобы установить нужное значение. Соответствующий индикатор начнет мигать. Если вы не нажимаете на эту кнопку, духовой шкаф работает при температуре 100 °С.
3. Для изменения значения температуры нажмите на кнопки "+" и "-".
4. Нажмите на кнопку «**Продолжительность работы**», чтобы изменить время работы. Соответствующий индикатор начнет мигать. Этот параметр является необязательным. Пожалуйста, перейдите в Пункт 6, если не хотите устанавливать параметр «Продолжительность работы».
5. Выберите нужное время работы путем нажатия на кнопки "+" и "-" (например, до 20 минут).
6. Нажмите на кнопку «**Старт**». Духовка начнет работать

Основные функции

Подогрев и стерилизации

Используйте данную функцию для подогрева тарелок и готовых блюд, а также для стерилизации и уваривания фруктов

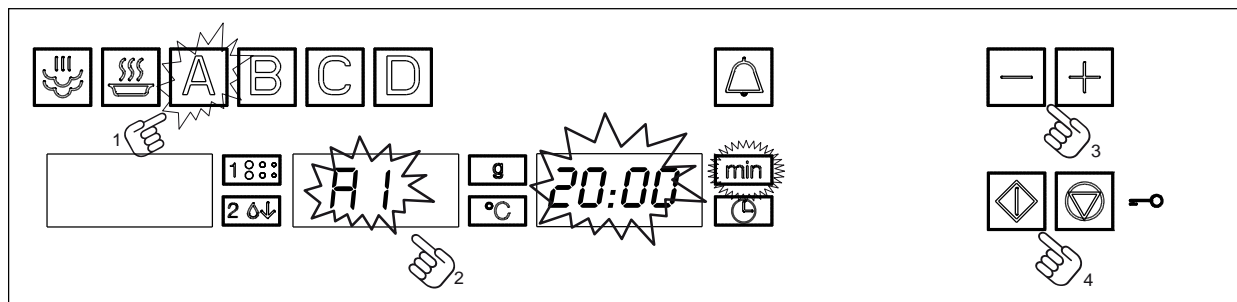


1. Нажмите кнопку «**Функция подогрева**». Загорится экранная клавиша.
2. Нажмите кнопку «**Группа продуктов**», для того чтобы выбрать нужный тип продуктов. Соответствующий индикатор начнет мигать.
3. Измените программу с помощью кнопок "+" и "-", например, "r01" (см. Таблицу ниже).
4. Нажмите клавишу «**Старт**». Духовой шкаф начнет работать.

Программа	Тип продукта	Температура °C	Время (мин)	Инструкции
r 1	Тарелки	100°C	13	
r 2	Готовые блюда / замороженные	100°C	18	Снимите крышку контейнера и положите на подставку.
r 3	Фасоль	100°C	35	Стерилизация:
r 4	Вишня	80°C	35	См. время и температуру консервирования для
r 5	Сливы	90°C	35	однолитровой банки.

Приготовление овощей

Воспользуйтесь данной функцией для приготовления овощей, описание которых приводится в Таблице ниже.



1. Нажмите на экранную клавишу «**Приготовление овощей**». Эта экранная клавиша загорится.
2. Нажмите на клавишу «**Группа продуктов**», чтобы установить нужный вид продуктов. Соответствующий индикатор начнет мигать.
3. Нажмите на клавиши "+" и "-" клавиши для установки программы, например, "A1" (см. Таблицу ниже).
4. Нажмите клавишу «**Старт**». Духовка начнет работать.

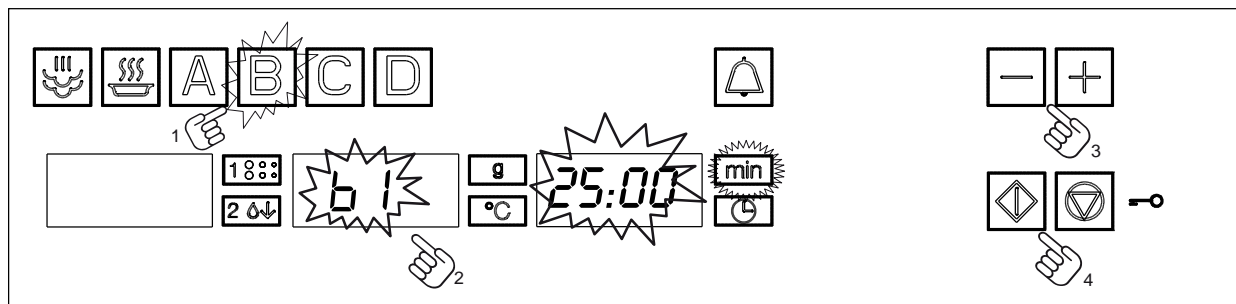
В Таблице ниже приведены Программы приготовления овощей, с указанием веса и времени приготовления пищи (в целях обеспечения равномерной температуры обработки продуктов).

Программа	Овощи	Температура °C	Время (мин)
A 1	Брокколи / бутоны	100°C	20
A 2	Цветная капуста / бутоны	100°C	25
A 3	Картофель / шт.	100°C	25
A 4	Белый горох	100°C	15
A 5	Спаржа	100°C	25

Специальные функции

Приготовление рыбы

Используйте данную функцию для приготовления тех видов рыбы, описание которых приводится в Таблице ниже



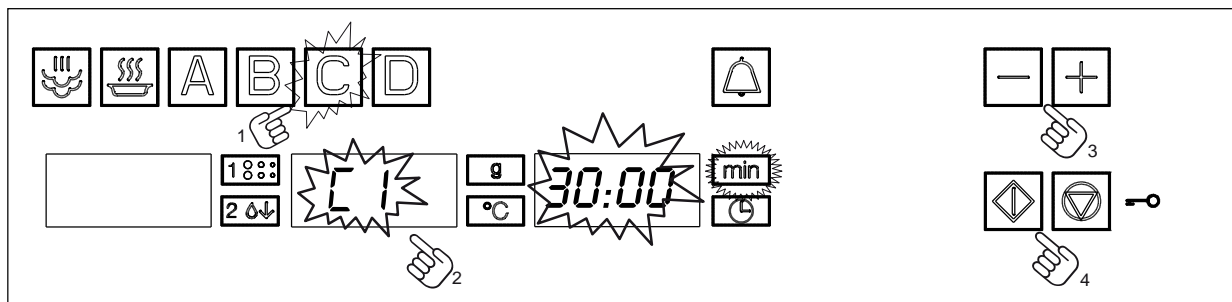
1. Нажмите на экранную клавишу **«Рыба»**. Эта экранная клавиша загорится.
2. Нажмите на клавишу **«Группа продуктов»**, чтобы установить нужный вид продуктов. Соответствующий индикатор начнет мигать.
3. Нажмите на клавиши "+" и "-" клавиши для установки программы, например, "b1" (см. Таблицу ниже).
4. Нажмите клавишу **«Старт»**. Духовка начнет работать

В Таблице ниже приведены Программы приготовления рыбы с указанием веса и времени приготовления (в целях обеспечения равномерной температуры обработки продукта).

Программа	Овощи	Температура °C	Время (мин)
b 1	Форель	80°C	25
b 2	Креветки	90°C	15
b 3	Рыбное филе	80°C	18
b 4	Моллюски	100°C	25
b 5	Омар	100°C	30

Приготовление мяса

Воспользуйтесь данной функцией для приготовления тех сортов мяса, описание которых приводится в Таблице ниже.



1. Нажмите на экранную клавишу «**Приготовление мяса**». Эта экранная клавиша загорится.
2. Нажмите на клавишу «**Группа продуктов**», чтобы установить нужный вид продукта. Соответствующий индикатор начнет мигать.
3. Нажимая на клавиши «+» и «-», выберите нужную программу, например: «С1» (См. Таблицу ниже).
4. Нажмите клавишу «**Старт**». Духовка начнет работать.

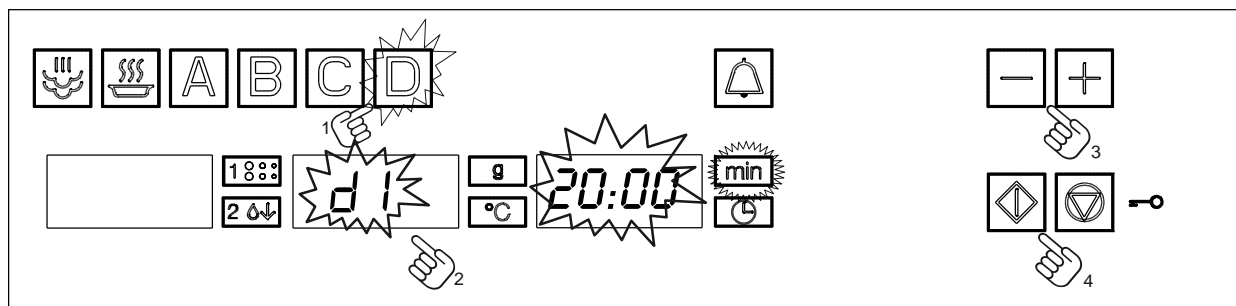
В Таблице ниже приведены Программы приготовления мяса с указанием веса и времени приготовления пищи (в целях обеспечения равномерной температуры обработки продуктов).

Программа	Овощи	Температура °С	Время (мин)
С 1	Куриная грудка	100 °С	30
С 2	Копченая свиная корейка / кусочками	100 °С	45
С 3	Эскалоп из индейки	100 °С	20
С 4	Свиное филе, куском	100 °С	25
С 5	Венские колбаски	90 °С	15

Специальные функции

Приготовление гарниров

Используйте данную функцию для приготовления продуктов, описание которых приводится в Таблице ниже:



1. Нажмите на экранную клавишу «Размораживание и приготовление». Эта экранная клавиша загорится.
2. Нажмите на клавишу «Группа продуктов», чтобы установить нужный вид продуктов. Соответствующий индикатор начнет мигать.
3. Нажмите на клавиши "+" и "-" для установки программы, например, "d01" (см. Таблицу ниже).
4. Нажмите клавишу «Старт». Духовка начнет работать.

В Таблице ниже приведены Программы размораживания и приготовления с указанием веса и времени приготовления (в целях обеспечения равномерной температуры обработки продукта).

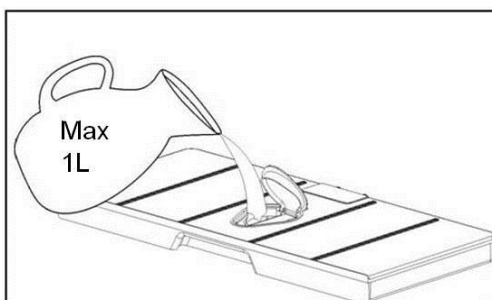
Программа	Продукт	Температура °C	Время (мин)
d 1	Сладкие дрожжевые клецки	100 °C	20
d 2	Дрожжевые клецки	100 °C	25
d 3	Клецки завернутые	100 °C	30
d 4	Рис	100 °C	35
d 5	Чечевица	100 °C	40

Заполнение бачка с водой

Для всех функций работы духового шкафа требуется, чтобы был полным бачок с водой.

Заполните бачок с водой до отметки "MAX" свежей холодной питьевой водой и установите его в специальный слот, расположенный над внутренним шкафом духовки (около 1 л).

Если появится индикатор "rE5", это означает, что резервуар для воды не был установлен должным образом.



Указатель уровня воды

Как заливать воду

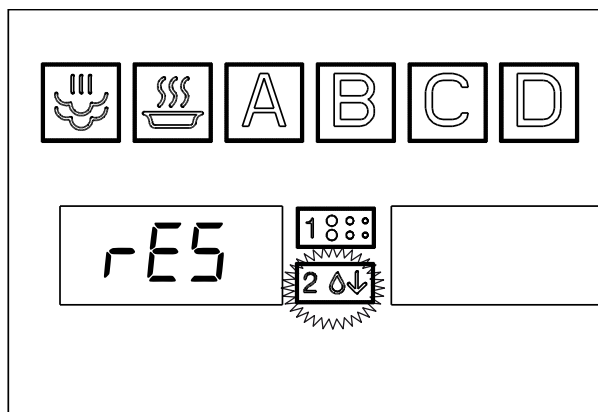
Содержимого бачка для воды обычно хватает для одного этапа приготовления продуктов в течение 50-60 минут.

Но если возникает необходимость пополнить запас воды в емкости, появляется сообщение "- L0 - " и это означает, что резервуар для воды пуст.

Внимание! Заполняйте резервуар для воды максимум на 0,5 литра, с тем чтобы вода не вытекала, когда она будет перекачиваться обратно в бачок с водой. СУЩЕСТВУЕТ РИСК ПЕРЕЛИВАНИЯ.

Сообщение о состоянии бачка с водой

Если резервуар для воды вынут или неправильно установлен, на дисплее, показывающем уровень воды, появится сообщение "rE5".



Когда устройство отключено, оставшаяся вода закачивается обратно в водяной бак.

Пока вода перекачивается, на дисплее отображается слово «НАСОС» (PUMP).

Это сообщение сохраняется до тех пор, пока температура воды не достигнет 75° C, прежде чем её можно будет перекачать обратно в водяной бак.

Внимание! Вода в баке может оказаться горячей. Берегитесь ожогов!

После перекачки воды в водяной бак на дисплее появится сообщение «ВОЗВ» ("DEP"), что требует выполнения следующих действий:

1. Снимите и слейте водяной бак.
2. Высушите водяной бак и вставьте его обратно в отверстие, расположенное над камерой. Очистите и высушите пространство для приготовления пищи.
3. Дверцу устройства оставьте открытой с тем, чтобы пространство для приготовления пищи полностью остыло и высохло.

ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ: После завершения цикла приготовления пищи рекомендуется снять водяной бак и слить его. Это предотвращает скопление внутри устройства бактерий и известняка.

Если водяной бак не был извлечен из печи и начался новый цикл приготовления пищи, печь отображает предупреждение "ВОЗВ" ("DEP").

Это предупреждение можно сбросить, нажав кнопку **Стоп** и продолжив выполнение нового цикла приготовления пищи без снятия и опорожнения водяного бака.

Во время работы микроволновой печи...

Прерывание цикла приготовления пищи

Вы можете в любое время остановить процесс приготовления пищи, один раз нажав кнопку **Стоп**.

Печь располагает функцией уменьшения подачи пара, которая активируется при нажатии кнопки **Стоп**; при этом пар постепенно выпускается из камеры для того, чтобы при открывании дверцы устройства не произошло внезапного выброса пара.

Этот процесс занимает около 3 минут и пока он продолжается, на дисплее отображается слово "ПАР".

Внимание! При открывании дверцы во время или по завершении цикла приготовления пищи опасайтесь вырывающегося из камеры потока горячего воздуха и/или пара. Чтобы избежать ожогов, отойдите назад или в сторону.

В этот момент:

- Парообразование прерывается..
- Стенки камеры и водяной бак остаются сильно нагретыми. **Опасность получения ожогов!**
- Таймер останавливается и на экране отображается оставшееся время работы (если так было установлено).

При желании в этот момент вы можете:

1. Перевернуть продукты или перемешать их для обеспечения равномерного приготовления.
2. Изменить параметры приготовления пищи.

Чтобы снова запустить процесс, закройте дверцу и нажмите кнопку **Пуск**.

Изменение параметров

Для изменения параметров активной функции нажмите кнопки «<» или «>» для выбора параметра и затем кнопки «+» и «-» для установки другого значения. Чтобы подтвердить новое значение параметра нажмите кнопку «ОК» или несколько секунд подождите.

Отмена цикла приготовления пищи

Если вы хотите отменить процесс приготовления пищи, дважды нажмите кнопку «**Стоп**».

Послышится звуковой сигнал и на дисплее отобразятся часы.

Окончание цикла приготовления пищи

По окончании установленного времени либо при нажатии кнопки «**Стоп**» для окончания цикла приготовления пищи послышатся три звуковых сигнала и на дисплее появится слово «Конец»; печь активирует процесс уменьшения подачи пара.

В ходе этого процесса пар постепенно выпускается из камеры для того, чтобы при открывании дверцы устройства не было внезапного выброса пара.

Этот процесс занимает около 3 минут и пока он продолжается, на дисплее отображается слово "ПАР".

Внимание! При открывании дверцы во время или по завершении цикла приготовления пищи, опасайтесь вырывающегося из камеры потока горячего воздуха и/или пара. Чтобы избежать ожогов, отойдите назад или в сторону.

После выключения устройства охлаждающий вентилятор некоторое время может вращаться и дальше. Это нормальный режим, призванный уменьшить температуру внутри печи.

Оставшуюся в кипяильнике воду следует охладить до 75° C, прежде чем её можно будет перекачать обратно в водяной бак. Пока вода перекачивается, на дисплее отображается слово «НАСОС».

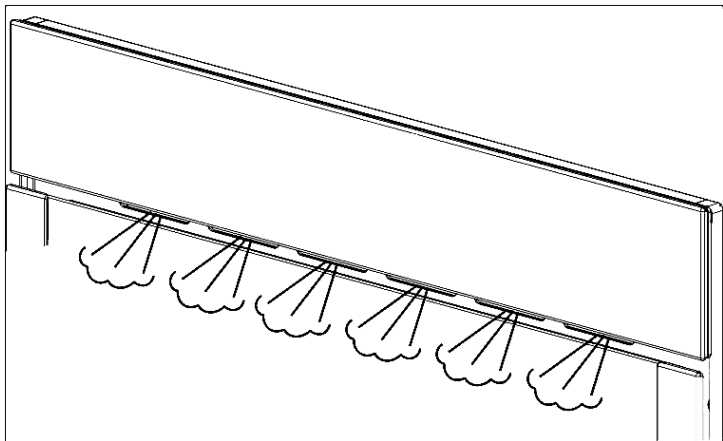
Внимание! Вода в баке может оказаться горячей. Берегитесь ожогов!

Когда на дисплее отображается слово «ВОЗВ», это означает, что вся вода перекачана и водяной бак можно снять.

Снимите водяной бак и тщательно его высушите. Дайте пространству для приготовления пищи немного остыть, затем вымойте его и просушите куском ткани. Дверца некоторое время должна оставаться открытой с тем, чтобы устройство полностью высохло.

Поток пара

Нормально, когда поток пара, исходящий из отверстий на передней панели печи, является прерывистым. Это особенно заметно в зимнее время или в условиях высокой влажности окружающей среды.

**Остаточная вода в духовке**

Для уменьшения остаточной воды в печи рекомендуется поставить на нижнюю полку закрытую банку. Это начинает конденсацию влаги с пищи и уменьшает количество остаточной воды в духовке. Оставшуюся воду можно легко удалить тряпкой.

Использование - таблицы и рекомендации

Использование принадлежностей

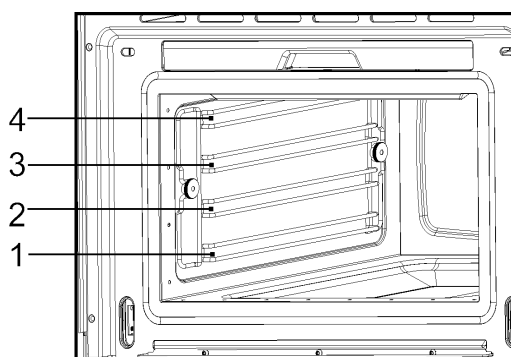
Перфорированный контейнер используется для приготовления свежих или глубоко замороженных овощей, мяса и домашней птицы. В этом случае важно, чтобы на первом уровне был установлен неперфорированный контейнер. Тогда капли жидкости подбираются и устройство не загрязняется. Перфорированный контейнер с пищей необходимо установить на втором уровне.

Неперфорированный контейнер используется для обработки паром деликатной пищи, например, компотов и яблок, запеченных в тесте.

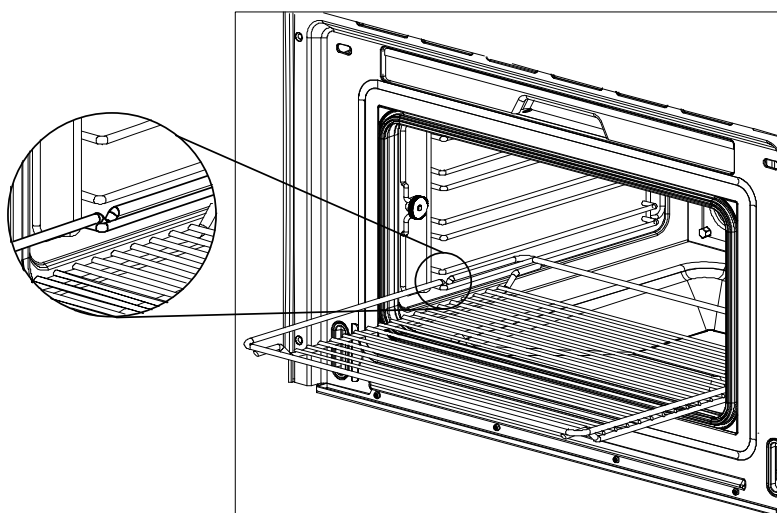
Решётка используется при приготовлении пищи в небольших контейнерах, например, десертных тарелках, и при регенерации блюд на тарелках.

Более подробную информацию см. в таблицах.

Приведенные значения времени и температуры являются лишь примерными. Реальное время приготовления пищи может изменяться в зависимости от вида и качества пищевых продуктов.



Чтобы достать решётку, поднимите её немного вверх спереди, когда пазы безопасности соединятся со стенками духового шкафа (смотрите иллюстрацию).



Мы рекомендуем использовать решётку вместе с противнем для выпечки во время приготовления продуктов, с которых может капать сок или жир.

RU

Использование - таблицы и рекомендации

Рыба

Рыба	Количество	Температура °C	Время (мин.)	Контейнер	Уровень
Золотистый морской лещ	800 – 1200 г	80	30-40	Перфорированный	2
Форель	4 x 250 г	80	20-25	Перфорированный	2
Филе лосося	500 – 1000 г	80	15-25	Перфорированный	2
Навага	1000 – 1200 г	80	25-35	Перфорированный	1/2
Королевские креветки	500 – 1000 г	80	15-20	Перфорированный	2
Зеленые мидии	1000 – 1500 г	100	25-35	Перфорированный	2
Филе палтуса	500 – 1000 г	80	20-25	Перфорированный	2
Моллюск-сердцевидка	500 – 1000 г	100	10-20	Перфорированный	2
Омары	800 – 1200 г	100	25-30	Перфорированный	1/2
Филе трески	1000 – 1200 г	80	20-25	Перфорированный	2
Голубые мидии	1000 – 1200 г	100	15-25	Перфорированный	2
Озёрная форель	4 x 250 г	80	25-30	Перфорированный	2
Пикша	1000 – 1200 г	80	20-25	Перфорированный	2
Филе тунца	500 – 1000 г	80	15-20	Перфорированный	2
Судак	4 x 250 г	80	25-30	Перфорированный	2

Мясо

Мясо	Количество	Температура °C	Время (мин.)	Контейнер	Уровень
Куриные окорочка	4-10	100	40-45	Перфорированный	2
Куриные грудки	4-6	100	25-35	Перфорированный	2
Копчёная свинина - филейная часть	500 – 1000 г	100	40-50	Перфорированный	2
Эскалоп индейки	4-8	100	20-25	Перфорированный	2
Свиное филе цельное	4-8	100	20-30	Перфорированный	2
Сосиски		80-100	10-15	Перфорированный	2

Яйца

Яйца	Температура °C	Время (мин.)	Контейнер	Уровень
Яйца в стеклянной посуде	100	10-15	Решётка	2
Яйца вкрутую	100	15	Решётка	2
Яйца всмятку	100	10-12	Решётка	2

Использование - таблицы и рекомендации

Овощи

Овощи		Температура °С	Время Время (мин.)	Контейнер	Уровень
Баклажаны	ломтики	100	15-20	Перфорированный	Баклажаны
Фасоль		100	35-45	Перфорированный	Фасоль
Капуста брокколи	грозди со стеблями	100	25-30	Перфорированный	Капуста брокколи
Капуста брокколи	грозди без стеблей	100	15-20	Перфорированный	Капуста брокколи
Цветная капуста	грозди	100	25-30	Перфорированный	Цветная капуста
Цветная капуста	головка целиком	100	40-45	Перфорированный	Цветная капуста
Горошек		100	30-35	Перфорированный	Горошек
Фенхель	полоски	100	15-20	Перфорированный	Фенхель
Фенхель	половинки	100	20-30	Перфорированный	Фенхель
Картофель неочищенный	цельный, очень мелкий	100	20-25	Перфорированный	Картофель неочищенн ый
Картофель неочищенный	цельный, очень крупный	100	45-50	Перфорированный	Картофель неочищенн ый
Картофель очищенный	дольки	100	20-25	Перфорированный	Картофель очищенный
Турнепс	побеги	100	20-25	Перфорированный	Турнепс
Гороховые стручки		100	15-20	Перфорированный	Гороховые стручки
Морковь	ломтики	100	25-30	Перфорированный	Морковь
Сердцевина кукурузного початка		100	50-60	Перфорированный	Сердцевин а кукурузного початка
Паприка	полоски	100	12-15	Перфорированный	Паприка
Острый перец		100	12-15	Перфорированный	Острый перец
Грибы	четверти	100	12-15	Перфорированный	Грибы
Лук-порей	ломтики	100	10-12	Перфорированный	Лук-порей
Брюссельская капуста		100	25-35	Перфорированный	Брюссельс кая капуста
Сельдерей	полоски	100	15-20	Перфорированный	Сельдерей
Спаржа		100	20-35	Перфорированный	Спаржа
Шпинат		100	12-15	Перфорированный	Шпинат
Стебли сельдерея		100	25-30	Перфорированный	Стебли сельдерея
Цуккини	ломтики	100	12-18	Перфорированный	Цуккини

RU

Использование - таблицы и рекомендации

Гарниры

Гарниры	Количество	Температура °С	Время Время (мин.)	Контейнер	Уровень
Перловая крупа + жидкость	500 г + 400 мл	100	30-35	Решётка, стеклянная посуда	2
Манная крупа + жидкость	200 г + 300 мл	100	10-20	Решётка, стеклянная посуда	2
Чечевица + жидкость	200 г + 375 мл	100	20-50	Решётка, стеклянная посуда	2
Рис + жидкость	200 г + 250 мл	100	25-40	Решётка, стеклянная посуда	2

Клёцки

Клёцки	Температура °С	Время Время (мин.)	Контейнер	Уровень
Сладкие клёцки	100	20-30	Не перфорированный	2
Сладкие дрожжевые клёцки	100	15-20	Не перфорированный	2
Дрожжевые клёцки	100	15-25	Не перфорированный	2
Хлебные клёцки	100	20-25	Не перфорированный	2
Салфеточные клёцки	100	25-30	Не перфорированный	2

Десерты

Десерты	Количество	Температура °С	Время Время (мин.)	Контейнер	Уровень
Яблочный компот	500 – 1500 г	100	15-25	Не перфорированный	2
Грушёвый компот	500 – 1500 г	100	25-30	Не перфорированный	2
Крем-брюле		80	20-25	Решетка - посуда	2
Крем-карамель		80	25-30	Решетка - посуда	2
Йогурт		40	4-6 час.	Решетка - посуда	2
Персиковый компот	500 – 1500 г	100	15-20	Не перфорированный	2

Фрукты (Стерилизация/выварка)

Фрукты	Количество	Температура °С	Время Время (мин.)	Контейнер	Уровень
Груши	4-6 ёмкостей по 1 л	100	30-35	Решётка	1
Вишни	4-6 ёмкостей по 1 л	80	30-35	Решётка	1
Персики	4-6 ёмкостей по 1 л	80	30-35	Решётка	1
Сливы	4-6 ёмкостей по 1 л	80	30-35	Решётка	1

Использование - таблицы и рекомендации

Регенерация

Разогрев	Количество	Температура °С	Время Время (мин.)	Контейнер	Уровень
Блюда на тарелках	1-2	100	12-15	Решётка	2
Блюда на тарелках	3-4	100	15-20	Решётка	2
Готовые блюда		100	15-20	Решётка	2

Бланшировка

Овощи	Количество	Температура °С	Время Время (мин.)	Контейнер	Уровень
Например, фасоль, лук-порей		100	10-12	Перфорированный	2
Браунколь	1000 – 2000 г	100	12-16	Перфорированный	2
Савойская капуста	10-20	100	12-15	Перфорированный	2
Белокочанная капуста, целиком	2000 – 2500 г	100	30-45	Перфорированный	1
Помидоры очищенные		80	12	Решётка	2

Размораживание

Овощи/гарниры		Температура °C	Время Время (мин.)	Контейнер	Уровень
Капуста брокколи	грозди со стеблями	100	15-20	Перфорированный	Капуста брокколи
Овощная смесь		100	15-20	Перфорированный	Овощная смесь
Листья шпината	порции	100	10-15	Не перфорированный	Листья шпината
Цветная капуста	грозди	100	15-20	Перфорированный	Цветная капуста
Горошек		100	15-25	Перфорированный	Горошек
Браунколь	крупные порции	100	25-35	Не перфорированный	Браунколь
Морковь	ломтики	100	15-20	Перфорированный	Морковь
Брюссельская капуста		100	20-25	Перфорированный	Брюссельская капуста
Спаржа		100	25-30	Перфорированный	Спаржа
Готовые блюда		100	по мере надобности	Решётка	Готовые блюда
Хлеб		100	10-25	Решётка	Хлеб
Рис		100	15-25	Не перфорированный	Рис
Чечевица		100	15-20	Не перфорированный	Чечевица
Лапша		100	15-20	Не перфорированный	Лапша

Использование - таблицы и рекомендации

Приготовление пищи в двух уровнях

Некоторые рекомендации:

При приготовлении пищи в двух уровнях решётку необходимо обязательно установить на 2-м или 3-м уровне снизу.

В этом случае в печь можно устанавливать обычные сосуды из фарфора, йенского стекла или нержавеющей стали.

Перфорированный или неперфорированный контейнер для приготовления пищи необходимо установить на 1-м уровне снизу. Его можно также использовать с двумя решётками.

Таким образом можно использовать пищевые продукты с различным временем приготовления.

Пищевые продукты, требующие более длительного времени приготовления, необходимо помещать в верхнюю зону печи. Пищевые продукты с более коротким временем приготовления необходимо помещать на 1-й уровень.

íàìðeìàð: Овощи, картофель и рыба.

Поместите овощи и картофель в любой подходящий контейнер и установите на решётку, вставленную на 2-й или 3-й уровень.

Установите рыбу на 1-й уровень.

При использовании для приготовления рыбы перфорированного подноса необходимо установить на дне устройства неперфорированный поднос для сбора жидкости, капающей с рыбы. Таким образом устройство содержится в чистоте..

Время: Для овощей и картофеля 25-35 мин.

Время: Для рыбы – в зависимости от типа – 15-25 мин.

Выберите самое длительное время приготовления. Благодаря использованию различных уровней пища готовится одновременно без какой-либо передержки.

Очистка пространства для приготовления пищи

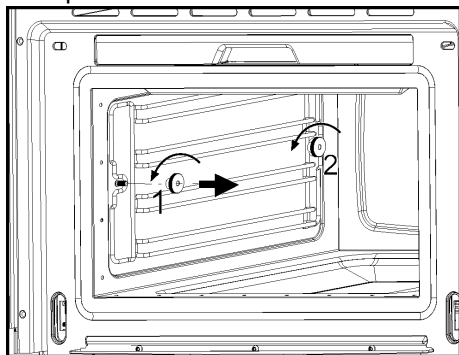
Избегайте использования абразивных чистящих средств типа абразивных пластин, стальной стружки и т.д., поскольку они могут повредить поверхность.

С помощью влажной ткани протрите пространство для приготовления пищи, пока устройство ещё не остыло. Высушите пространство для приготовления пищи.

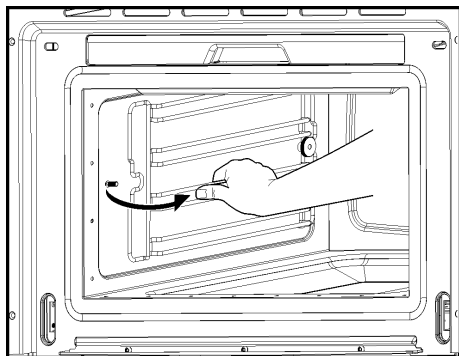
Для облегчения очистки направляющие полок можно снять (см. следующую главу).

Снятие направляющих полок

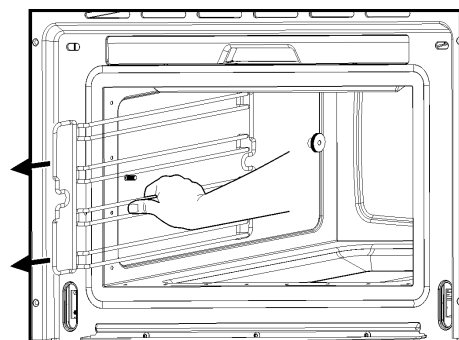
Действуя против часовой стрелки, отвинтите и снимите рифлёные гайки 1 в передней части направляющих полок.



Действуя против часовой стрелки, отвинтите и ослабьте рифлёные гайки 2 в задней части направляющих полок. Не снимайте полностью эти гайки.



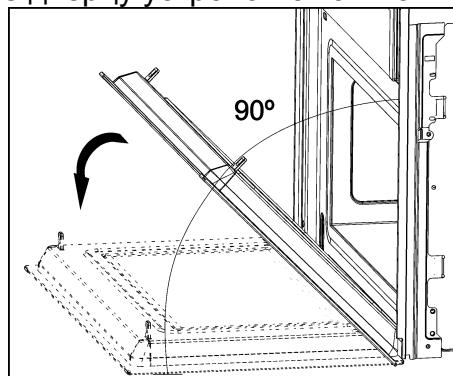
Втяните направляющие полок во внутреннюю часть камеры и снимите с передней части.



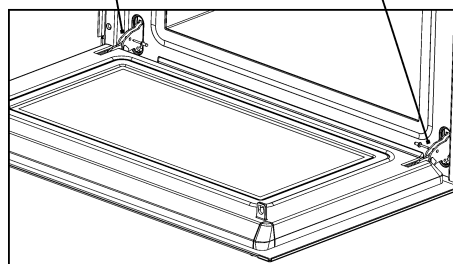
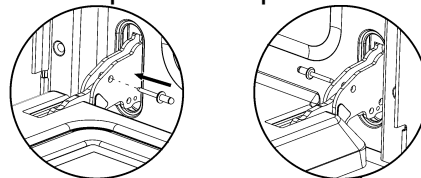
Чтобы вернуть их на место, вставьте направляющие полок в рифлёные гайки 2 в задней части и установите на винты в передней части. Затяните по часовой стрелке до упора рифлёные гайки 1 и 2.

Снятие дверцы устройства

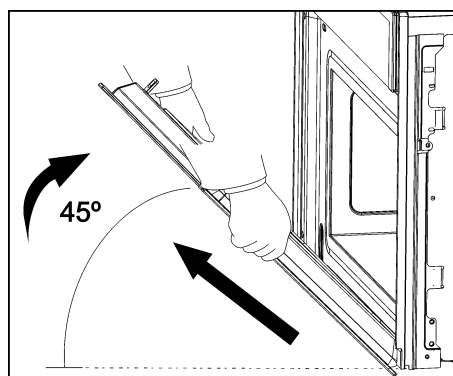
Откройте дверцу устройства как можно шире.



Вставьте 2 штифта в отверстия петель.



Прикройте дверцу устройства так, чтобы его можно было поднять.



При повторной сборке вставьте петли в отверстия спереди.

Откройте дверцу устройства как можно шире и удалите штифты.

Уход и обслуживание

Удаление накипи

При парообразовании независимо от жёсткости местного источника воды (т.е. от содержания в воде твёрдого осадка) на поверхности парогенератора осаждается накипь.

Промежуток времени между процедурами удаления накипи зависит от жёсткости воды и частотой использования устройства. Если обработка паром применяется 4×30 минут в неделю, в зависимости от жёсткости воды необходимо удалять с устройства накипь примерно со следующей периодичностью:

Жёсткость воды	Снятие накипи через
Очень мягкая	18 месяцев
Средней жёсткости	9 месяцев
Очень жёсткая	6 месяцев

Устройство автоматически определяет, когда необходимо удалить накипь, и когда это происходит, на дисплее отображается:

Если процедура удаления накипи не выполнена, то через несколько циклов приготовления пищи этот символ начинает мигать.

Если процедура удаления накипи так и не выполнена, через несколько циклов приготовления пищи работа печи блокируется и на дисплее появляется:

ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ: Если не удалять с устройства накипь, это вполне может привести к ухудшению его работы или повреждению устройства.

Приемлемые растворы для удаления накипи

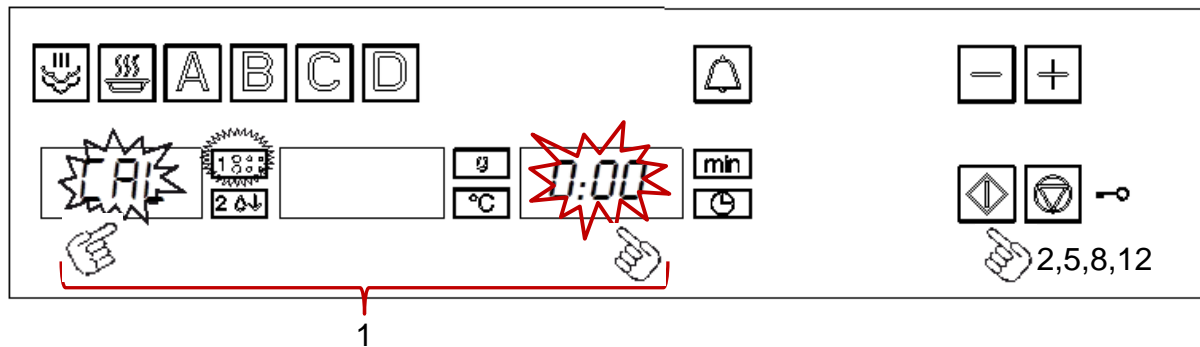
Для удаления накипи используйте раствор для удаления накипи «**durgol®**».

Этот раствор позволяет осуществить профессиональное и тщательное удаление накипи с Вашего устройства. Он имеется в наличии в Центрах по обслуживанию клиентов.

Внимание! Не используйте для этих целей уксус или продукты на его основе, так как они могут повредить внутреннюю цепь печи.

Традиционные растворы для удаления накипи в данном случае не подходят, поскольку они могут содержать вспенивающие агенты.

Процедура удаления накипи



Внимание: В целях безопасности процесс очистки накипи нельзя прерывать. он занимает примерно 45 минут.

Удаление накипи можно только производить при закрытой, дверце. Перед тем, как начать цикл удаления накипи, устройство должно быть приведено в нерабочее. Духовкой нельзя пользоваться до начала процесса удаления накипи.

Чтобы запустить цикл удаления накипи, выполните следующие действия:

1. Нажмите клавишу "Удаление накипи" (Descaling) и Дисплей и кнопка часов одновременно в течение 5 секунд. На дисплее появится изображение "CAL", и вы услышите прерывистый звуковой сигнал.
2. Нажмите клавишу "СТАРТ".
3. Когда на дисплее появится "0,5 л", нужно вынуть бачок с водой.
4. Налейте 0,5 л соответствующего вещества для удаления накипи в бачок для воды и установите его обратно на место.
5. Нажмите клавишу "СТАРТ". Начнется процедура удаления накипи, которая продлится около 30 минут.
6. Когда на дисплее "Удаления накипи" (Descaling) будет мигать изображение "1.0L" и духовка будет издавать звуковой сигнал, нужно будет вынуть и промыть бачок для воды.
7. Залейте в бачок 1,0 л холодной воды и установите его обратно на место.
8. Нажмите клавишу "СТАРТ". Начнется первый цикл промывки.
9. Когда на дисплее "Удаления накипи" (Descaling) будет мигать изображение "1.0L" и духовка будет издавать новый звуковой сигнал, нужно будет вынуть и вылить содержимое бачка для воды.
10. Залейте в бачок 1,0 л холодной воды и установите его обратно на место.
11. Нажмите клавишу "СТАРТ". Начнется второй цикл промывки.
12. Когда промывка будет закончена, на дисплее появится "End".
13. Необходимо вынуть бачок для воды, вылить содержимое и высушить.

Чистка печи

Внимание! Чистка должна выполняться при отключенном электропитании печи. Извлеките штепсельную вилку из розетки либо отключите источник питания печи.

Не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства, металлические мочалки, оставляющие царапины на поверхности, а также острые предметы, так как вследствие этого могут появиться пятна.

Не допускается использование для очистки высоконапорных систем промывки или парочистителей.

Лицевая панель

Как правило, поверхность печи следует лишь протирать влажной тканью. Если она сильно загрязнена, добавьте в воду несколько капель жидкости для мытья посуды. Затем вытрите печь сухой тканью.

Если печь имеет алюминиевую лицевую панель, используйте средство для чистки стекол и мягкую ткань, не оставляющую волокон и нитей. Протирайте панель движениями из стороны в сторону, не оказывая давления на поверхность.

Немедленно удаляйте пятна накипи, жира, крахмала или яичного белка. Под этими пятнами может развиться коррозия.

Не допускайте попадания воды внутрь печи.

Внутренняя часть печи

После использования удалите мягкой тканью всю воду с нижней части пространства для приготовления пищи. Дверца устройства должна оставаться открытой с тем, чтобы пространство для приготовления пищи полностью остыло.

Для удаления более твердых загрязнений используйте неагрессивные чистящие средства. **Не используйте аэрозольные средства для чистки печей и прочие агрессивные или абразивные чистящие средства.**

Всегда содержите дверцу и лицевую панель печи в полной чистоте, чтобы дверца свободно открывалась и закрывалась.

Не допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия печи.

Стеклянная крышка лампочки расположена на потолочной панели и может легко сниматься для чистки. Для этого её следует отвинтить и промыть водой со средством для мытья посуды.

Принадлежности

Принадлежности следует чистить после каждого использования. Если они сильно загрязнены, сначала смочите их, а затем очистите с помощью щётки и губки. Принадлежности можно мыть в посудомоечной машине.

Что делать, если печь не работает?

ВНИМАНИЕ! Любые ремонтные работы должен выполнять только квалифицированный специалист. Безопасность прибора, отремонтированного персоналом, не уполномоченным производителем, не может быть гарантирована.

Для разрешения следующих проблем Вам не нужно обращаться в Службу технической поддержки:

- **Дисплей не отображает информацию.** Проверьте следующее:
 - включена ли индикация времени (см. раздел «Базовые настройки»).
- **Когда я нажимаю кнопки, ничего не происходит.** Проверьте следующее:
 - включена ли предохранительная блокировка (см. раздел «Базовые настройки»).
- **Печь не работает.** Проверьте следующее:
 - правильно ли вставлена вилка в розетку;
 - включено ли питание печи.
- **Во время работы печи я слышу странные звуки.** Это не является неисправностью.
 - Во время приготовления пищи могут слышаться звуки, связанные с работой устройства, например, водяных насосов парогенератора.
 - Пар внутри камеры повышает давление и иногда стенки камеры могут издавать шум, реагируя на это давление.
 - Эти шумы не означают наличия неисправности.
- **Продукты не нагреваются или нагреваются очень медленно.** Проверьте следующее:
 - Правильно ли Вы выбрали время работы и температурный режим.
 - Возможно, Вы поместили в печь продукты большего объема или более охлажденные, чем обычно.

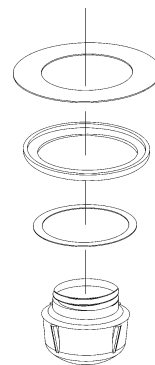
Если на дисплее появляется сообщение «Ош_», просим связаться с Центром по обслуживанию клиентов.

- После окончания процесса приготовления пищи устройство всё равно издаёт шум. Это не является неисправностью.
 - Вентилятор охлаждения продолжает работать в течение некоторого времени. Когда температура снизится до достаточного уровня, вентилятор выключится автоматически.
- **Печь включается, но внутреннее освещение не работает.**
 - Если все функции работают нормально, вероятно, перегорела лампочка. Вы можете продолжать пользоваться печью.

Замена лампочки освещения

Для замены лампочки действуйте следующим образом:

- Отсоедините печь от электросети. Извлеките штепсельную вилку из розетки либо отключите источник питания печи.
- Выверните и снимите стеклянную крышку лампочки (1).
- Снимите лампочку освещения (2). **Внимание! Лампочка может быть очень горячей.**
- Вставьте новую лампочку E14 на 230-240 В/15 Вт. Следуйте инструкциям производителя лампочки.
- Вверните на место стеклянную крышку лампочки (1). **ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ: Убедитесь, что уплотнительные кольца следуют в нужном порядке.**
 - Снова включите печь в сеть электропитания.



Инструкция по установке

Перед установкой

Убедитесь, что входное напряжение, указанное на Табличке с характеристиками, соответствует напряжению в розетке, которой Вы будете пользоваться.

Откройте дверцу духового шкафа, выньте все аксессуары и удалите упаковочный материал.

Внимание! Передняя поверхность духового шкафа может быть оклеена защитной пленкой. Перед использованием духового шкафа в первый раз аккуратно удалите эту пленку, начиная с внутренней стороны.

Убедитесь, что духовой шкаф не имеет никаких повреждений. Проверьте, правильно ли закрывается дверца и нет ли внутри дверцы и в передней части духового шкафа каких-либо повреждений. Если обнаружите какие-либо повреждения, свяжитесь с Центром поддержки клиентов, номер которого указан на последней странице данной Инструкции.

НЕЛЬЗЯ пользоваться духовым шкафом, если повреждены кабель питания или вилка, а также если духовой шкаф работает неправильно или был поврежден или его уронили. В этом случае свяжитесь с Центром поддержки клиентов, номер которого указан на последней странице данной Инструкции.

Установите духовой шкаф на ровную устойчивую поверхность. Рядом не должны находиться источники тепла, радиоприемники или телевизоры.

Во время установки убедитесь в том, что шнур питания не касается каких-либо влажных предметов или объектов с острыми краями и он не проходит позади духового шкафа. Высокая температура может повредить кабель.

Внимание: после того, как установите духовой шкаф, убедитесь, что у Вас есть доступ к розетке.

После установки

Духовой шкаф снабжен силовым кабелем и штепсельной вилкой для однофазного (бытового) тока, 230-240V ~ 50 Гц.

Только квалифицированный специалист должен устанавливать духовой шкаф на постоянную основу. В этом случае духовой шкаф должен быть подключен к электросети с помощью рубильника, отключающего все полюса с минимальным расстоянием между контактами в 3 мм.

ВНИМАНИЕ: ДУХОВОЙ ШКАФ ДОЛЖЕН БЫТЬ ЗАЗЕМЛЕН.

Фирма-производитель и продавцы в розничной торговле не несут ответственности за любой ущерб, который может быть причинен людям, животным или имуществу, если не соблюдены данные условия инструкции по установке духового шкафа.

Духовой шкаф будет работать только в том случае, если дверца закрывается правильно.

Перед использованием духового шкафа в первый раз следует очистить его внутреннюю поверхность и аксессуары согласно инструкциям, приведенным в Разделе "Очистка духового шкафа".

Выполняйте установку согласно инструкциям, которые прилагаются отдельно

Показывает

Показывает		Описание	
Дисплей 1	Дисплей 2	Дисплей 3	
Удаление накипи			
1		(часы)	Мягкая вода
2	---		Средней жесткости
3	---		Жесткая вода
CAL	---		Нужно удалить накипь
0.6L	---	(часы)	Мигает – начало удаление накипи
1.0L	---	(часы)	Поддача 0.6 литров раствора для удаления накипи в водяной бачок
			Поддача 1 литра холодной воды для споласкивания водяного бачка
Водяной бачок			
-L0-	---	(Clock or time setting)	Показывает отсутствие воды в бачке
-L1- to -L4-	---	(Clock or time setting)	Нужно вынуть водяной бачок, вылить воду и снова заполнить
Водяной бачок			
rES	---/(температура или группа продуктов питания)	(часы или установить время)	Показывает отсутствие воды в бачке
dEP	---	(часы)	Нужно вынуть водяной бачок, вылить воду и снова заполнить
Специальные функции			
(Уровень воды)	A1 to A5	(установка времени)	Специальные функции с установленной температурой и временем
	b1 to b5		
	c1 to c5		
	d1 to d5		
Подогрев			
(Уровень воды)	r1 to r5	(установка времени)	Специальные функции с установленной температурой и временем
Стравливание пара			
VAP	---	(Часы)	Показывает, что идет процесс стравливания пара
PUMP	---	(Часы)	Показывает, что холодная вода поступает в бойлер и горячая вода закачивается в водяной бачок
FULL	---	(Часы)	Нужно вынуть водяной бачок, вылить воду и снова заполнить
Предупреждающие знаки системы			
---	LAMP	(Часы)	Повреждена лампочка
---	HOt	(Часы)	Слишком высокая температура в силовом блоке управления (PCB)
	Err1	(Часы)	Ошибка датчика давления
	Err2	(Часы)	Ошибка датчика температуры духового шкафа
	Err3	(Часы)	Ошибка датчика температуры бойлера
	Err4	(Часы)	Ошибка индикаторов уровня бойлера
	Err5	(Часы)	Ошибка индикаторов уровня водяного бачка
	Err6	(Часы)	Ошибка в работе водяного насоса

Технические характеристики

Спецификации

- Напряжение переменного тока..... (См. на Пластине с параметрами)
- Требуемое напряжение 1500 W
- Наружные размеры (длина/ширина/высота)..... 595 × 455 × 472 mm
- Внутренние размеры (длина/ширина/высота)..... 420 × 210 × 390 mm
- Объем духового шкафа. 35 l
- Вес..... 32 kg

Защита окружающей среды

Утилизация упаковки



На упаковке нанесен знак «Зеленая точка» (Green Point).

Утилизируйте все упаковочные материалы, такие как картон, пенополистирол и полиэтиленовую обертку, выбросив их в соответствующие контейнеры для отходов. Таким образом вы можете быть уверены в том, что упаковочные материалы будут переработаны и использованы повторно.

Утилизация оборудования, вышедшего из



употребления

В соответствии с Европейской директивой 2002/96/ЕС об обращении с отходами электрического и электронного оборудования (WEEE), бытовые электроприборы не следует выбрасывать в обычные городские

контейнерные системы для сбора твердых отходов.

Устаревшую бытовую технику следует собирать отдельно для оптимизации утилизации и переработки материальных компонентов, а также для предупреждения нанесения возможного вреда здоровью людей и окружающей среде. Символ контейнера для отходов, зачеркнутый крестом по диагонали, наносится на все подобные изделия, напоминая об обязанности отдельно собирать такие предметы.

Для получения информации о соответствующих местах сбора старых бытовых электроприборов потребителям следует обратиться в местные органы власти или по месту их приобретения.

Прежде чем утилизировать бытовую технику, приведите ее в нерабочее состояние, вынув шнур питания, отрезав и утилизировав его.

Kuppersberg