

Weissgauff

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ДУХОВОЙ ШКАФ

**EOM 698 PDB
Telescopic & Catalytic**

**EOM 698 PDW
Telescopic & Catalytic**

Перед использованием внимательно прочтите и изучите данное руководство.
Соблюдайте правила техники безопасности при работе с устройством.

СОДЕРЖАНИЕ

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ	3
ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА	5
ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ	6
ПОРЯДОК РАБОТЫ	10
ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	16
ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	17
УТИЛИЗАЦИЯ	18
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	19

Благодарим за выбор продукции нашей компании!

Приступая к использованию своего нового духового шкафа, внимательно прочтите настоящее руководство и убедитесь, что вы понимаете принципы его безопасного использования, а также все его возможности и функции.

Держите это руководство под рукой во время установки и сохраните его в надежном месте для использования в будущем.

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Внешний вид и технические характеристики этого устройства могут быть изменены без предварительного уведомления с целью его улучшения. Обратитесь за информацией к продавцу или изготовителю.
 - Все изображения приведены только для справки. Ориентируйтесь на внешний вид своего устройства.
-

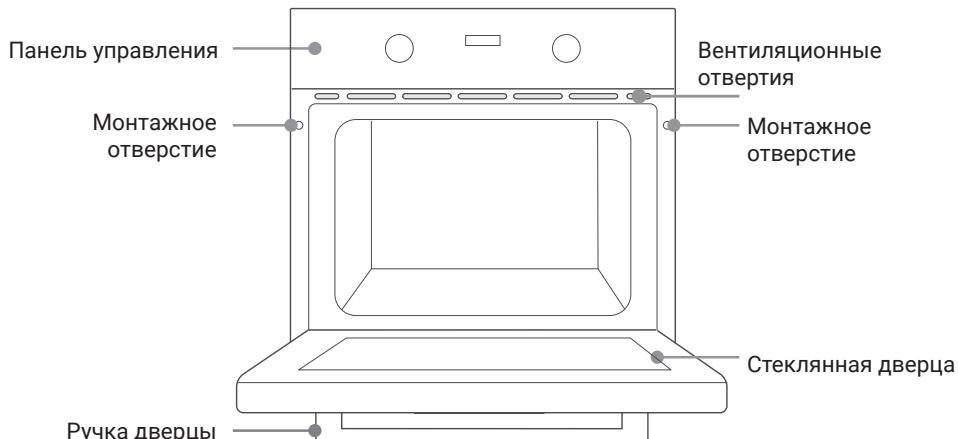
- Неукоснительное соблюдение приведенных в настоящем руководстве требований и рекомендаций позволит обеспечить безопасное использование этого устройства. Перед установкой или использованием своего устройства внимательно изучите все правила техники безопасности и инструкции по установке.
- Для обеспечения эффективной и безопасной работы устройства мы рекомендуем:
 - обращаться только в авторизованный сервисный центр, рекомендованный продавцом устройства;
 - использовать только оригинальные запчасти.
- Это устройство могут использовать дети в возрасте 8 лет и старше, лица со сниженными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лица, обладающие недостаточным опытом и знаниями, при условии, что они находятся под наблюдением или же получили все необходимые инструкции по безопасному использованию устройства и понимают возможные опасности.
- Не позволяйте детям играть с этим устройством.
- Чистка и техническое обслуживание этого устройства могут выполняться детьми, но только под наблюдением взрослых.
- При первом включении духового шкафа может появиться неприятный запах. Этот запах появляется в результате нагревания производственных масел и защитных покрытий, нанесенных на компоненты духового шкафа. Настройте в новом духовом шкафу режим традиционного духового шкафа, установите температуру 250 °C и включите его на 90 минут для удаления остатков масел и смазки.
- При первом использовании может появиться небольшой дым или запах. Это совершенно нормально. В случае появления запаха дождитесь полного его исчезновения, и только потом духовой шкаф можно будет использовать для приготовления пищи.
- Не устанавливайте устройство за декоративным фасадом или дверцей.
- Во избежание опасности поражения электрическим током не используйте устройство в случае появления трещин на его поверхности и отключите его от электросети.
- Во время использования само устройство и его внешние поверхности сильно нагреваются. Ни в коем случае не прикасайтесь к нагревающимся деталям и не позволяйте детям подходить близко к работающему духовому шкафу, особенно во время использования функции гриля, или же держите их под постоянным наблюдением.

- Во избежание опасности поражения электрическим током перед заменой лампы освещения убедитесь, что устройство отключено от электросети.
- В системе электропроводки необходимо предусмотреть средство аварийного отключения, обеспечивающее полное обесточивание устройства и установленное в строгом соответствии со всеми действующими правилами монтажа электропроводки.
- В системе электропроводки необходимо предусмотреть средство аварийного отключения, обеспечивающее полное обесточивание устройства и установленное в строгом соответствии со всеми действующими правилами монтажа электропроводки.
- При повреждении шнура электропитания во избежание возможной опасности он должен быть заменен изготовителем, представителем сервисной службы или иным лицом с аналогичными полномочиями и квалификациями.
- Используйте только термометры, рекомендованные для использования в духовом шкафу.
- Не используйте для очистки стекла дверцы абразивные пасты с твердыми частицами или острые металлические скребки, поскольку они могут поцарапать поверхность, и стекло может треснуть.
- Не используйте для очистки этого устройства пароочиститель.
- Не включайте устройство через внешний таймер или отдельную систему дистанционного управления.
- Не касайтесь духового шкафа мокрыми или влажными руками или ногами. Ни в коем случае не используйте духовой шкаф босиком.
- Не открывайте слишком часто дверцу духового шкафа во время приготовления пищи.
- Установка и первое включение устройства должны быть выполнены авторизованным специалистом. Изготовитель не несет ответственности за какие-либо повреждения, возникшие в результате неправильно выполненной установки или установки, выполненной неавторизованными лицами.
- Не ставьте ничего на открытую дверцу духового шкафа. Это может привести к смещению духового шкафа или повреждению его дверцы.
- Некоторые компоненты духового шкафа, особенно те, которые подвергаются непосредственному нагреву, остаются горячими в течение длительного времени после выключения. Прежде чем касаться таких компонентов, дождитесь их полного остывания.
- Если устройство не будет использоваться в течение длительного времени, его рекомендуется отключить от розетки.
- После извлечения духового шкафа из упаковки убедитесь в отсутствии каких-либо повреждений. При возникновении сомнений не используйте его. Обратитесь за консультацией к квалифицированному специалисту.
- Храните упаковочные материалы (например, полиэтиленовые пакеты, элементы из пенопласта или гвозди) в недоступном для детей месте, поскольку они представляют для них опасность.

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА



Если ваше устройство отличается от изображений, приведенных в настоящем руководстве, ориентируйтесь на внешний вид своего устройства.

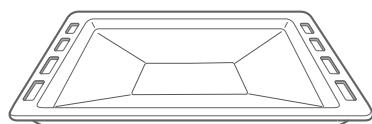


АКСЕССУАРЫ



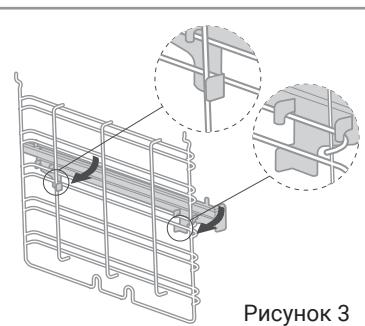
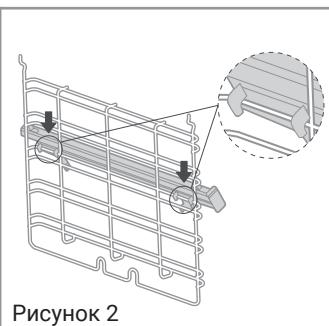
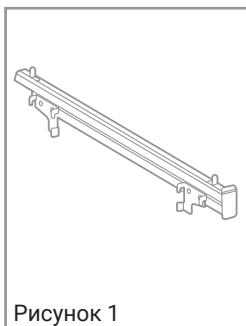
Решетка для гриля

Используется для жарки на гриле. Кроме того, на нее можно поставить жаропрочную посуду.



Противень

Предназначен для приготовления большого количества продуктов. В него также могут стекать жир и сок от готовящихся на решетке продуктов.



ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

- Безопасную работу этого устройства можно гарантировать только в том случае, если оно установлено в точном соответствии с приведенными здесь инструкциями по установке. Ответственность за повреждения, возникшие в результате неправильно выполненной установки, несет лицо, выполнившее установку.
- Весь процесс установки должен выполняться двумя квалифицированными мастерами по установке и подключению. Во избежание порезов и поражения электрическим током во время установки надевайте сухие защитные перчатки.
- Кухонный модуль для встраивания должен выдерживать температуры до 90 °C. Фасады расположенной рядом мебели должны выдерживать температуры до 70 °C.
- Используйте розетку на 16 А.

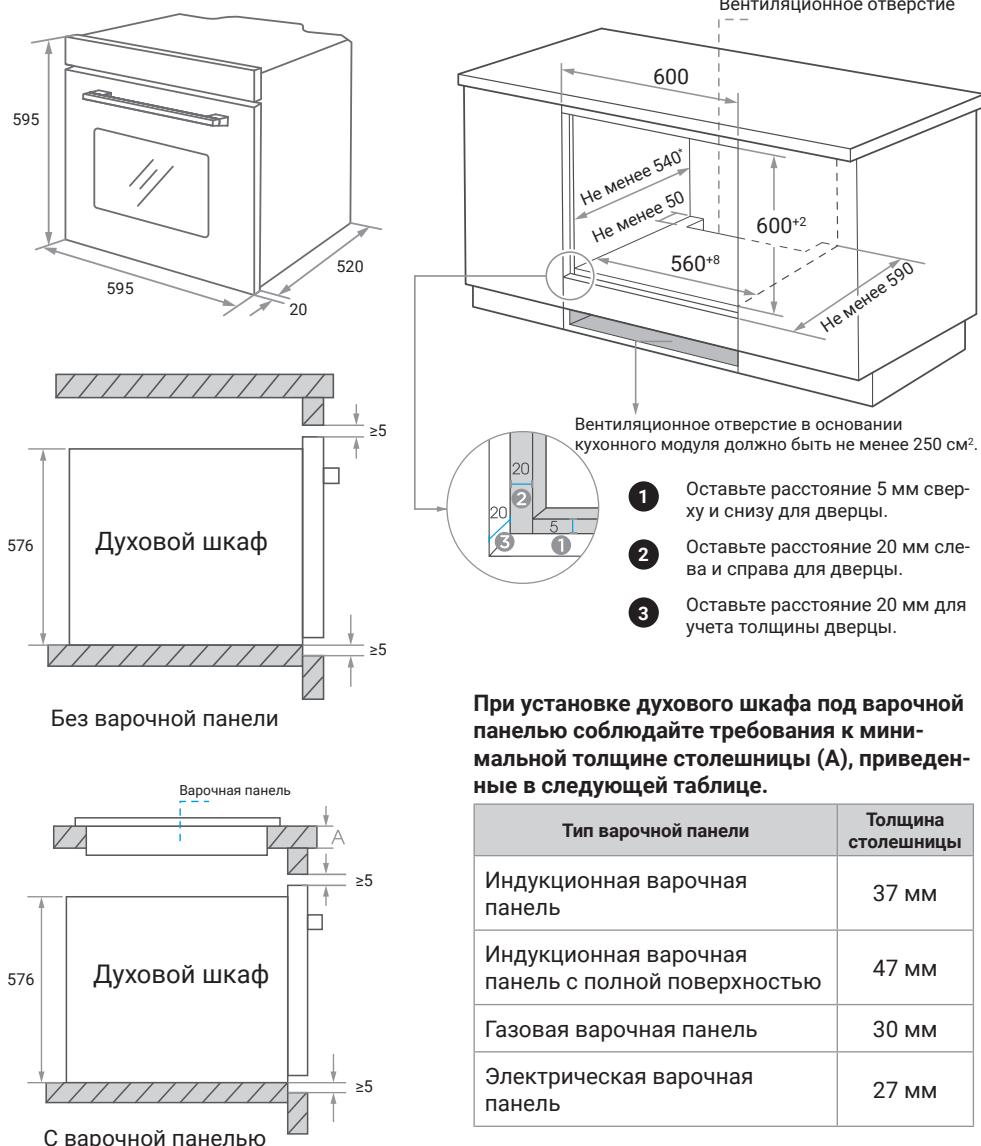
ЗАПРЕЩЕНО!

- Не устанавливайте свое устройство за декоративным фасадом или дверцей, чтобы оно не перегревалось.
- После извлечения устройства из упаковки осмотрите его на отсутствие повреждений. Ни в коем случае не устанавливайте и не подключайте устройство к электросети, если оно было повреждено во время транспортировки.
- Не блокируйте вентиляционные отверстия и зазоры между стенками кухонного модуля устройством.
- При перемещении устройства соблюдайте особую осторожность. Духовой шкаф очень тяжелый. Не поднимайте его за ручку дверцы.
- При повреждении шнура электропитания или сетевой вилки незамедлительно прекратите использование устройства во избежание опасности возникновения пожара, поражения электрическим током или получения иных травм.

ВАЖНО!

- При перемещении и установке устройства соблюдайте осторожность, чтобы не повредить само устройства или кухонную мебель.
- Перед первым включением духового шкафа извлеките из него все упаковочные материалы и аксессуары.
- Сетевая розетка должна оставаться легко доступной (например, располагаться рядом с кухонным модулем), чтобы устройство можно было легко отключить от электросети.
- После завершения установки убедитесь, что вилка плотно вставлена в розетку.
- См. требования к размерам кухонного модуля на схемах установки. Расстояние между задним краем дна кухонного модуля и его задней стенкой (или стеной в случае отсутствия задней стенки) должно быть не менее 50 мм.

СХЕМА УСТАНОВКИ В КУХОННЫЙ МОДУЛЬ ПОД СТОЛЕШНИЦУ

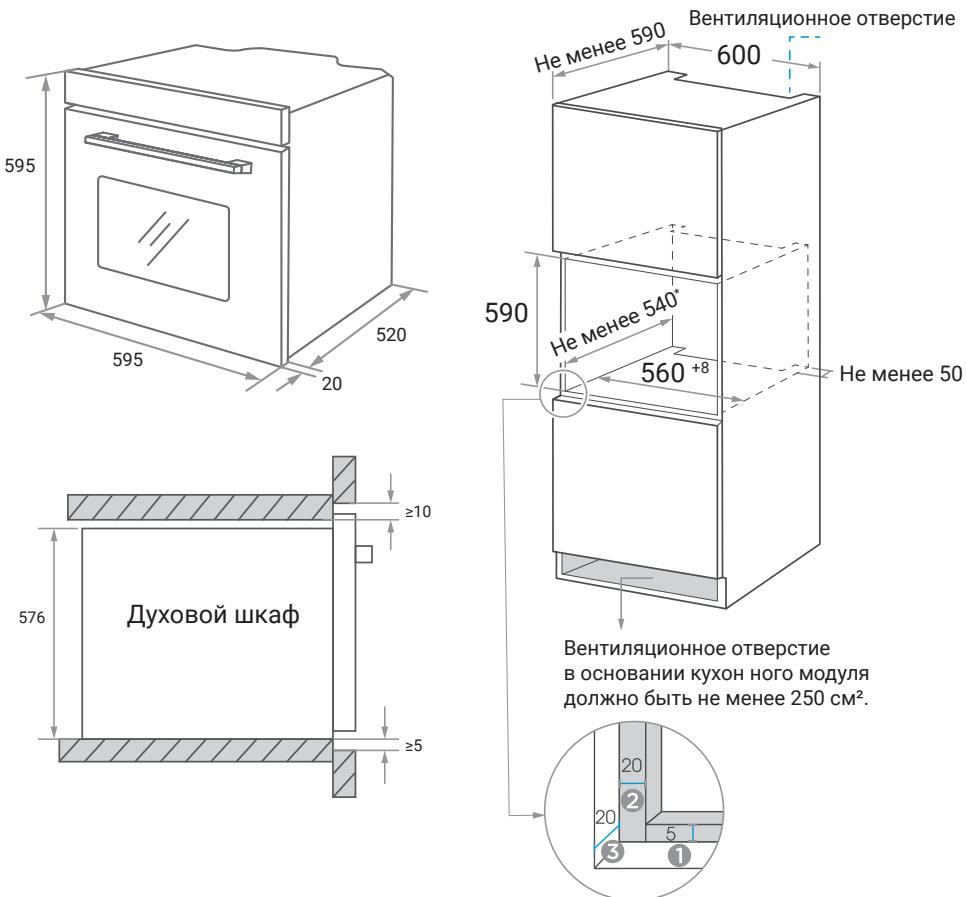


При установке духового шкафа под варочной панелью соблюдайте требования к минимальной толщине столешницы (A), приведенные в следующей таблице.

Тип варочной панели	Толщина столешницы
Индукционная варочная панель	37 мм
Индукционная варочная панель с полной поверхностью	47 мм
Газовая варочная панель	30 мм
Электрическая варочная панель	27 мм

- Толщина стенок кухонного модуля составляет 20 мм.
- Если сетевая розетка расположена позади устройства, следует увеличить глубину кухонного модуля с минимальных 590 мм до 620 мм.
- Все размеры на изображениях приведены в мм.

СХЕМА УСТАНОВКИ В ШКАФ-ПЕНАЛ

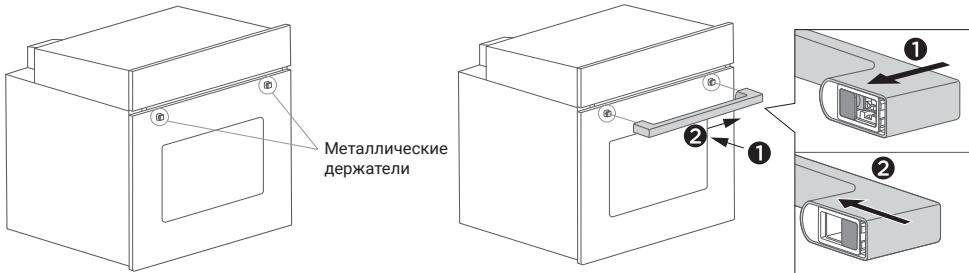


- 1 Оставьте расстояние 5 мм сверху и снизу для дверцы.
- 2 Оставьте расстояние 20 мм слева и справа для дверцы.
- 3 Оставьте расстояние 20 мм для учета толщины дверцы.

- Толщина стенок кухонного модуля составляет 20 мм.
- Если сетевая розетка расположена позади устройства, следует увеличить глубину кухонного модуля с минимальных 590 мм до 620 мм.
- Все размеры на изображениях приведены в мм.

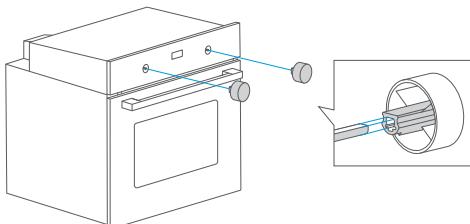
МОНТАЖ РУЧКИ ДВЕРЦЫ

- Установите оба конца ручки на металлические держатели на стеклянной дверце.
- Сдвиньте ручку вправо параллельно полу, чтобы она плотно встала на дверцу.
- После установки ручку можно сдвигать вправо и влево, чтобы выровнять ее по центру дверцы.



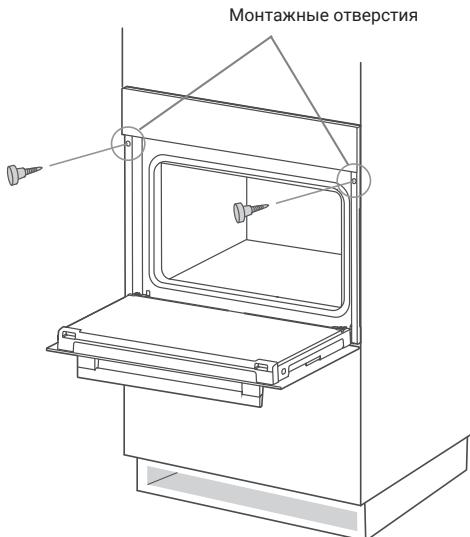
МОНТАЖ РУЧЕК УПРАВЛЕНИЯ

- Установите ручки на панель управления.



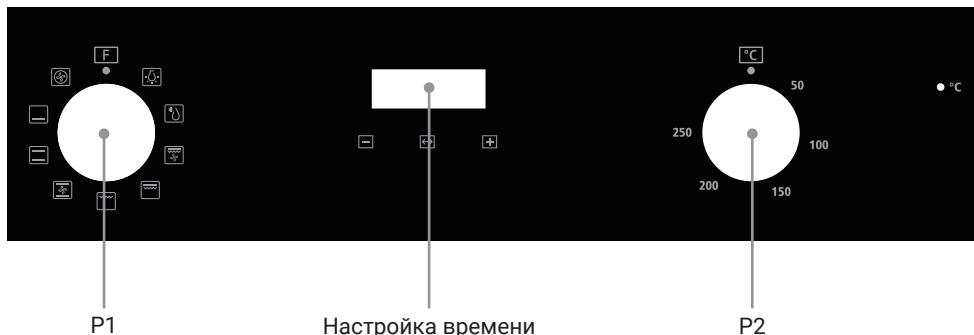
ПРОЦЕДУРА УСТАНОВКИ

- Подготовьте кухонный модуль с учетом размеров, приведенных на схемах установки.
- Перед установкой убедитесь, что напряжение в розетке соответствует значениям, приведенным на паспортной табличке духового шкафа, и что розетка правильно заземлена. Убедитесь, что размеры кухонного модуля соответствуют требованиям.
- Установите устройство в подготовленный кухонный модуль и подсоедините его к электросети.
- Чтобы найти монтажные отверстия, откройте дверцу устройства. Отверстия расположены на боковых стенках духового шкафа (как показано на рисунке).
- Закрепите устройство внутри духового шкафа двумя винтами.



ПОРЯДОК РАБОТЫ

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



P1	Ручка выбора режима приготовления
Настройка времени	Кнопки настройки времени приготовления
P2	Ручка настройки температуры

РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Символ	Описание режима
	Подсветка Подсветка постоянно горит во время приготовления. Поверните ручку в это положение, чтобы включить подсветку духового шкафа, например, во время его очистки.
	Размораживание Циркуляция воздуха без нагрева ускоряет процесс размораживания замороженных продуктов.
	Двойной гриль с конвекцией В этом режиме совместно работают инфракрасный и верхний нагревательные элементы в сочетании с вентилятором.

Символ	Описание режима
	Двойной гриль В этом режиме совместно работают инфракрасный и верхний нагревательные элементы.
	Гриль Для поддержания температуры на одном уровне внутренний верхний нагревательный элемент (гриль) периодически включается и выключается. Этот режим можно использовать для жарки на гриле небольшого количества продуктов.
	Верхний и нижний нагрев с конвекцией Благодаря сочетанию верхнего и нижнего нагревательных элементов с конвекцией обеспечивается более равномерное проникновение тепла в продукты и более ровное зарумянивание. В первую очередь этот режим подходит для жарки мяса.
	Традиционный духовой шкаф Работают верхний и нижний нагревательные элементы для приготовления в режиме традиционного духового шкафа.
	Нижний нагрев Работает нижний нагревательный элемент. Этот режим преимущественно используется для поддержания тепла и для зарумянивания.
	Конвекция В режиме конвекции вентилятор включается автоматически, обеспечивая более равномерное распределение тепла для приготовления на одном или нескольких уровнях. Этот режим особенно полезен для приготовления блюд, которые необходимо равномерно подрумянить со всех сторон.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

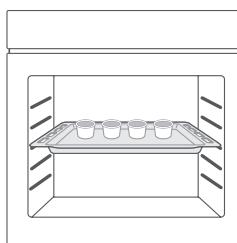
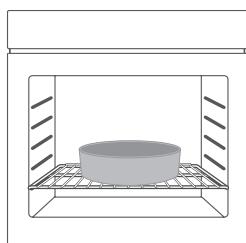
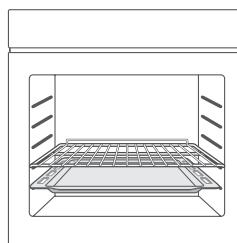
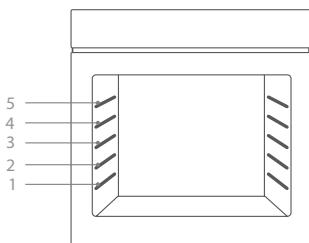
- Ни в коем случае не включайте духовой шкаф до завершения его установки.
- Во избежание пожара обязательно извлеките из духового шкафа все упаковочные материалы, которые использовались для его защиты во время транспортировки (пено-пласт, картон и т. д.), а также все аксессуары (решетку, противень и т. д.).
- Вымойте духовой шкаф и аксессуары водой с мылом и протрите их насухо мягкой тряпкой.
- Откройте окна в кухне и включите вытяжку, чтобы обеспечить максимальную вентиляцию.
- Не впускайте детей и домашних животных на кухню и закройте двери в соседние помещения.
- Включите духовой шкаф, выберите режим работы, настройте время и температуру согласно следующей таблице. Это позволит удалить запахи внутри духового шкафа.

Режим работы	Температура	Время
 Традиционный духовой шкаф	250 °C	0,5–1,0 ч.

- Приоткройте дверцу и дождитесь полного остывания духового шкафа.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АКСЕССУАРОВ

- Для обеспечения нормальной работы духового шкафа размещайте противни и решетки на одном из пяти уровней. Нумерация уровней идет снизу вверх.
- Противень и решетку можно использовать совместно. В этом случае устанавливайте противень ниже решетки.



НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ НА ЧАСАХ

При первом включении духового шкафа необходимо настроить время на часах.

- Кнопками и настройте значение часов.
- Нажмите кнопку , чтобы подтвердить значение.
- Кнопками и настройте значение минут.
- Поворотом ручки «P2» задайте минуты.
- Нажмите кнопку , чтобы завершить настройку времени на часах.



Часы имеют 24-часовой формат.

СТАНДАРТНЫЙ ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Ручкой «P1» выберите режим приготовления.
- Ручкой «P2» выберите температуру.
- Настройте способ приготовления.
- После завершения приготовления не забудьте перевести обе ручки в положение .

НАСТРОЙКА СПОСОБА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- В режиме ожидания нажмите и удерживайте кнопку в течение 3 секунд, чтобы перейти в режим приготовления вручную. Загорается индикатор .

- Нажимая кнопку в режиме приготовления вручную, можно переключаться между разными способами приготовления:

вручную \Rightarrow таймер \Rightarrow настройка времени приготовления \Rightarrow настройка времени окончания \Rightarrow вручную.

- **Приготовление вручную:** пользователь сам включает и выключает духовой шкаф.
- **Таймер:** духовой шкаф подает звуковой сигнал через заданный период времени.
- **Настройка времени приготовления (dur):** пользователь задает длительность процесса приготовления, духовой шкаф автоматически выключается через заданный период времени.
- **Настройка времени окончания (End):** пользователь задает время окончания приготовления, духовой шкаф автоматически выключается в указанное время.
- Режимы настройки времени приготовления (dur) и времени окончания приготовления (End) являются полуавтоматическими. Чтобы приготовление выполнялось в полностью автоматическом режиме, необходимо настроить приготовление с отложенным стартом, при котором эти два режима используются совместно (dur + End).



Если индикатор на дисплее не отображается, то духовой шкаф работать не будет. Нагрев выполняется только в том случае, если на дисплее горит индикатор .

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВРУЧНЮЮ

В режиме приготовления вручную на дисплее горят только текущее время и индикатор .

- После 5 часов бездействия время на дисплее начинает мигать. После 10 часов бездействия духовой шкаф возвращается в режим ожидания.
- Если время на дисплее мигает, то можно вернуться в режим приготовления вручную, нажав кнопку  или .

ТАЙМЕР

Таймер не включает и не отключает духовой шкаф автоматически, а служит лишь для подачи предупреждающего сигнала.

- Нажмите кнопку  , чтобы перейти в режим настройки таймера. Начинает мигать индикатор .
- Кнопками  и  задайте время срабатывания таймера (см. раздел «Настройка времени на часах»).
- Нажмите кнопку  для завершения процесса настройки. Индикатор  , прекращает мигать и горит ровно.
- После завершения обратного отсчета времени подается звуковой сигнал, а индикатор  опять начинает мигать. Чтобы отключить звуковой сигнал, нажмите любую кнопку.

НАСТРОЙКА ДЛИТЕЛЬНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Если настроить время приготовления 1 час, то приготовление автоматически завершится через час.

- Нажмите кнопку  необходимое число раз, пока на дисплее не загорится сообщение «dur».

- Кнопками  и  задайте длительность приготовления (см. раздел «Настройка времени на часах»). Максимальная длительность приготовления составляет 10 часов.
- Задав требуемое значение, нажмите кнопку  , чтобы начать процесс приготовления. Во время приготовления на дисплее горят индикаторы «A» и .
- По истечении заданного времени духовой шкаф выключается, подается звуковой сигнал, а индикатор «A» начинает мигать.
- Нажмите любую кнопку, чтобы отключить звуковой сигнал. После этого духовой шкаф возвращается в режим ожидания, индикатор «A» гаснет.

НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Приготовление начинается сразу и завершается в заданное время.

- Нажмите кнопку  необходимое число раз, пока на дисплее не загорится сообщение «End».
- Кнопками  и  задайте время окончания приготовления (см. раздел «Настройка времени на часах»).
- Задав требуемое значение, нажмите кнопку  , чтобы начать процесс приготовления. Во время приготовления на дисплее горят индикаторы «A» и .
- При наступлении заданного времени (согласно системным часам) духовой шкаф выключается, подается звуковой сигнал, индикатор  гаснет, а индикатор «A» начинает мигать.
- Нажмите любую кнопку, чтобы отключить звуковой сигнал. После этого духовой шкаф возвращается в режим ожидания, индикатор «A» гаснет.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ОТЛОЖЕННЫМ СТАРТОМ

Это полностью автоматический режим, то есть духовой шкаф включается и выключается автоматически.

- Нажмите кнопку необходимое число раз, пока на дисплее не загорится сообщение «dur».
- Кнопками и задайте длительность приготовления (см. раздел «Настройка времени на часах»).
- Нажмите кнопку для подтверждения.
- Нажмите кнопку необходимое число раз, пока на дисплее не загорится сообщение «End».
- Кнопками и задайте время окончания приготовления (см. раздел «Настройка времени на часах»).
- Нажмите кнопку для завершения настройки автоматического режима.
- Духовой шкаф рассчитывает время начала приготовления. При наступлении этого времени он включается автоматически, на дисплее загораются индикаторы «A» и .
- При наступлении заданного времени окончания приготовления духовой шкаф выключается, подается звуковой сигнал, индикатор гаснет, а индикатор «A» начинает мигать.
- Нажмите любую кнопку, чтобы отключить звуковой сигнал. После этого духовой шкаф возвращается в режим ожидания, индикатор «A» гаснет.

ПРИМЕР

- Сейчас часы показывают время «12:30». Вы настроили длительность приготовления 1 час и время окончания приготовления 16:00.
- Духовой шкаф автоматически включается в 15:00 и выключается в 16:00.



Время начала и окончания приготовления определяется по системным часам.

РЕКОМЕНДАЦИИ

- При настройке времени время можно изменять непрерывно. Для этого удерживайте кнопку или .
- Чтобы отменить настроенный таймер или любой из автоматических режимов, нажмите одновременно кнопки и и удерживайте их, пока не прозвучит звуковой сигнал.
- После 5 минут бездействия в режиме настройки таймера или автоматического режима духовой шкаф переходит в режим приготовления вручную.
- Чтобы вручную выйти из режима настройки таймера или любого из автоматических режимов, нажмите и удерживайте кнопку в течение 3 секунд.
- Одновременно задать таймер и один из автоматических режимов невозможно.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- Во избежание ожогов, доставая готовое блюдо из духового шкафа, надевайте защитные рукавицы.
- Помните, что при открывании дверцы духового шкафа из нее может выходить горячий пар. Поэтому сначала только слегка приоткройте дверцу, чтобы не обжечь лицо горячим паром.

ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ



Перед проведением любых работ по очистке и техническому обслуживанию отключайте духовой шкаф от электросети.

ПОДДЕРЖАНИЕ УСТРОЙСТВА В ЧИСТОТЕ

Для продления срока службы вашего духового шкафа его необходимо регулярно и тщательно очищать. Соблюдайте при этом следующие рекомендации:

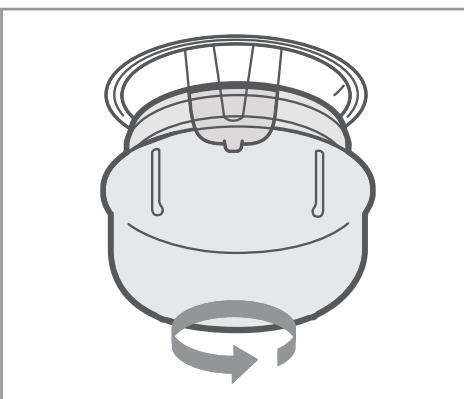
- Если вы недавно готовили, дождитесь полного остывания духового шкафа, и только потом приступайте к очистке.
- Достаньте из духового шкафа аксессуары, вымойте их и высушите.
- Удалите из камеры духового шкафа все остатки пищи.
- Протрите внутренние поверхности камеры мягкой тряпкой с использованием подходящего чистящего средства, а затем вытрите их насухо сухой мягкой тряпкой.

РЕКОМЕНДАЦИИ

- Чтобы не повредить духовой шкаф и аксессуары, не используйте для очистки никакие острые инструменты, жесткие щетки и коррозионно-активные чистящие средства.
- Не используйте для очистки стекла дверцы никакие абразивные средства или острые металлические скребки.

ЗАМЕНА ЛАМПЫ

- Выключите духовой шкаф и отключите его от электросети. Убедитесь, что все внутренние элементы остыли до безопасной температуры.
- Снимите плафон лампы, повернув его против часовой стрелки (возможно, придется приложить небольшое усилие), и замените лампу. Используйте новую лампу того же типа.
- Обратите внимание, что лампа должна выдерживать температуры до 300 °C. Приобретите лампу для замены в ближайшем сервисном центре.
- При возникновении сомнений обратитесь за помощью к квалифицированному электрику.
- В этом устройстве используется источник освещения с классом энергоэффективности G.



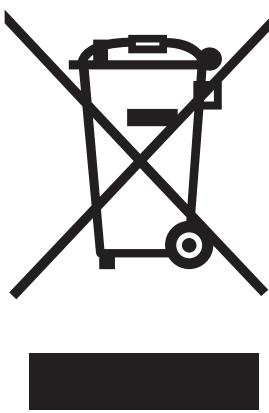
Во избежание риска поражения электрическим током или ожога перед заменой лампы убедитесь, что устройство отключено от электросети и полностью остывло.

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

В случае возникновения проблем при использовании вашего духового шкафа перед обращением в сервисный центр выполните следующие проверки. Возможно, проблема не связана с поломкой, и вам удастся устранить ее самостоятельно.

Проблема	Возможные причины	Решение
Духовой шкаф не включается.	• На духовой шкаф не подается напряжение.	• Подключите духовой шкаф к электросети.
	• Не включен выключатель.	• Включите выключатель.
	• Дверца духового шкафа оставлена открытой.	• Закройте дверцу духового шкафа.
Не горит лампа.	• Лампа перегорела.	• Обратитесь в сервисный центр.
Неприятный запах или дым.	• Первое использование.	• Ничего делать не требуется.
Блюдо не готово.	• Слишком низкая температура.	• Установите более высокую температуру.
	• Продукты слишком крупно порезаны, или их слишком много.	• Готовьте небольшими порциями, нарезайте продукты мельче или увеличьте время приготовления.
Блюдо подгорело или пропеклось/прожарилось неравномерно.	• Была установлена слишком высокая температура, или блюдо готовилось слишком долго.	• Скорректируйте температуру или время приготовления.
	• Продукты располагались слишком близко к нагревательному элементу.	• Скорректируйте место установки противня или решетки.
Вентилятор продолжает работать после завершения нагрева.	• Вентилятор продолжает работать некоторое время для рассеяния тепла от духового шкафа.	• Ничего делать не требуется.

УТИЛИЗАЦИЯ



ПРАВИЛЬНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ

Эта маркировка указывает, что по истечении срока службы данное изделие не подлежит утилизации вместе с другими бытовыми отходами. Чтобы предотвратить возможный вред для окружающей среды и здоровья людей в результате неконтролируемой утилизации отходов, утилизируйте это изделие ответственно, способствуя таким образом экологически безопасному повторному использованию материальных ресурсов.

Чтобы утилизировать отслужившее свой срок устройство, сдайте его в пункт раздельного сбора отходов электронного оборудования или обратитесь в магазин, где вы приобрели это изделие. Продавец, возможно, может транспортировать это устройство для его экологически безопасной переработки.

Для обеспечения безопасности детей перед утилизацией этого устройства отрежьте шнур электропитания как можно ближе к корпусу.

Данное изделие соответствует директиве ЕС 2012/19/EU по утилизации отходов электрического и электронного оборудования, и на нем нанесено классификационное обозначение отходов электрического и электронного оборудования.

Кроме того, это изделие соответствует директиве ЕС по ограничению использования вредных веществ (2011/56/EU) и не содержит никаких опасных или запрещенных материалов, перечисленных в этой директиве.

УТИЛИЗАЦИЯ УПАКОВОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ

Упаковка предназначена для защиты устройства от повреждений во время транспортировки. Она произведена из пригодных для переработки материалов в соответствии с государственными нормативами по охране окружающей среды. Не утилизируйте упаковочные материалы вместе с обычными бытовыми отходами, а сдайте их в пункт раздельного сбора мусора, адрес которого можно узнать в местных органах власти. Вторичное использование упаковочных материалов позволяет снизить использование сырья в производственном процессе и объем отходов, свозимых на мусорные полигоны.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Названия моделей	EOM 698 PDB Telescopic & Catalytic EOM 698 PDW Telescopic & Catalytic
Параметры электросети	220–240 В, 50–60 Гц
Класс энергоэффективности	A
Максимальная мощность	3000 Вт
Полезный объем	70 л
Потребление электроэнергии в режиме традиционного духового шкафа	0,89 кВт·ч
Габариты (ШxГxB)	595 x 540 x 595 (мм)
Вес нетто/брутто	31/34 кг