



RUS

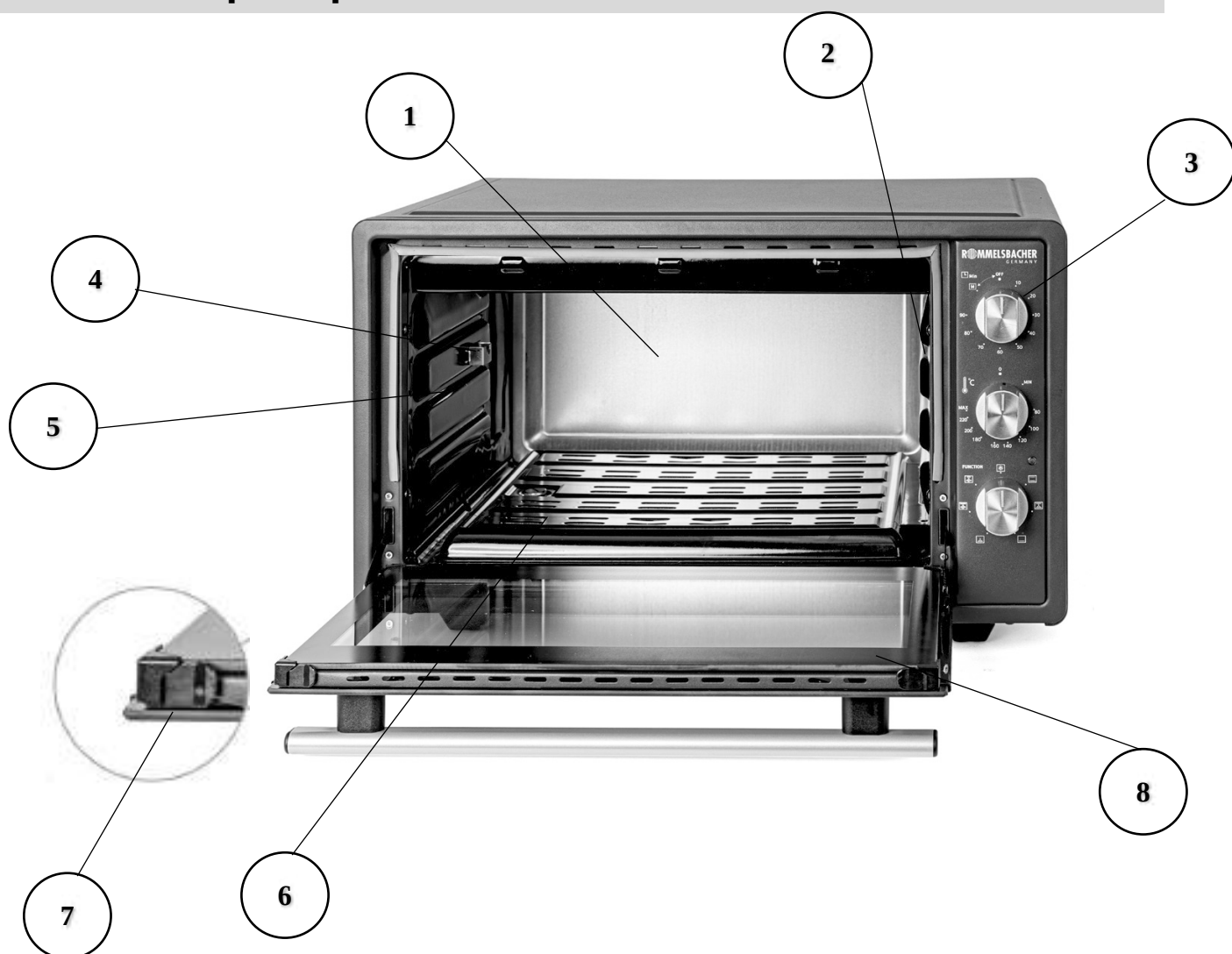
Руководство по эксплуатации



BGS 1620

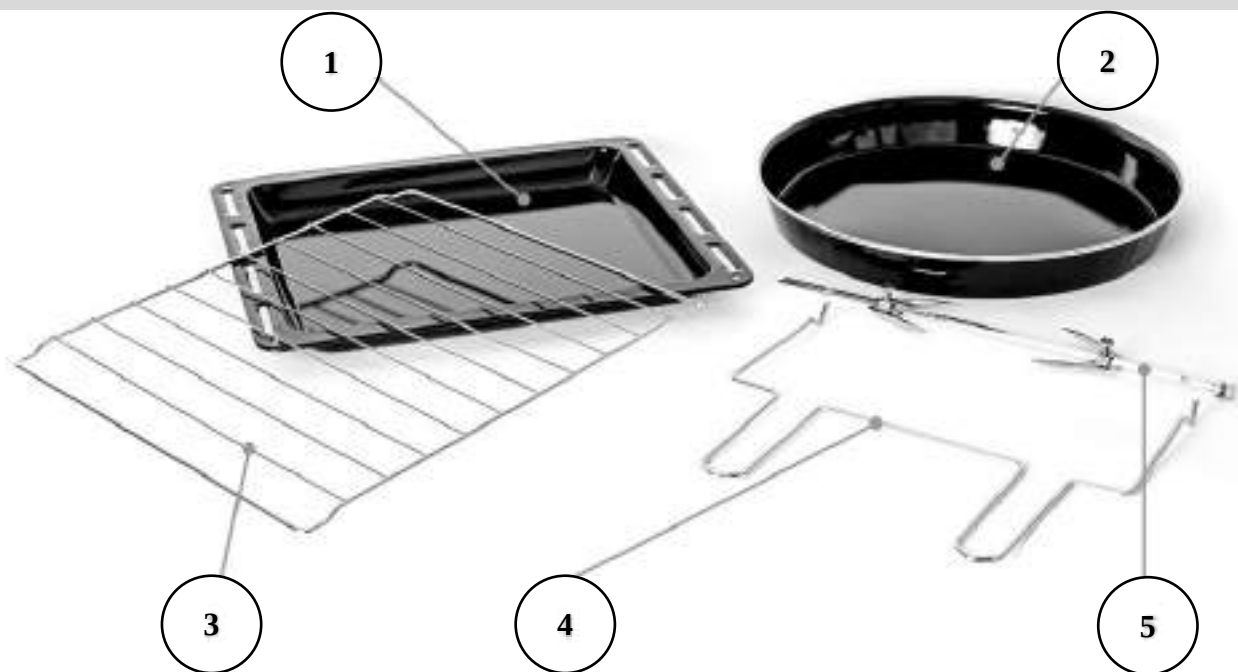
Мини-печь

Описание прибора



	РУС
1	Внутренняя камера духовки
2	Приводной вал для вертела
3	Панель управления
4	Держатель для вертела
5	Внутренние уровни
6	Съемная крышка нагревательного элемента
7	Кронштейн окошка
8	Дверца с ручкой

Прилагаемые аксессуары



	РУС
1	Противень
2	Круглый противень
3	Решетка для гриля
4	Ручка для вертела
5	Вертел с винтами

РУС - Содержание

Описание прибора	2
Прилагаемые аксессуары.....	3
Для Вашей безопасности	5
Важные советы по безопасности	5
Советы по безопасности при использовании прибора	6
Введение	8
Использование по назначению	9
Технические характеристики	9
Комплект поставки	9
Панель управления	9
Перед первым использованием	10
Ввод в эксплуатацию	10
Подключение к электрической сети.....	11
Подготовка прибора к использованию	11
Эксплуатация прибора	11
1. Выбор функции.....	11
Функции прибора	11
2. Выбор температуры	13
3. Включение прибора	13
а) Включение прибора вручную	13
б) Включение прибора по времени	14
4. Преждевременное окончание работы.....	14
5. Извлечение приготовленных блюд	14
6. Полное отключение прибора.....	15
Световой индикатор температуры	15
Приготовление на гриле с использованием вертела	15
Внутренняя подсветка духовки	16
Сборка и разборка дверцы	17
Чистка и обслуживание	17
Ограничитель температуры	18
Советы и примечания	18
Утилизация	18

Для Вашей безопасности

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

Важные советы по безопасности:

- Использование прибора детьми запрещено.
- Детям до 8 лет и 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.
- Никогда не оставляйте прибор без присмотра во время работы.
- Чистка и обслуживание прибора не должны производиться детьми младше 8 лет находящимися без присмотра.
- Упаковочный материал, такой как пленочные пакеты, следует держать вдали от детей.
- Данный прибор не пригоден для использования со сторонними пультами дистанционного управления и таймерами.
- Перед каждым использованием, проверяйте надежность 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.
- Ремонт может выполняться только авторизованными специализированными сервисными центрами. Неправильно произведенный ремонт может привести к значительной опасности для пользователя.
- При отключении прибора от сети всегда тяните за вилку, а не за кабель.
- Никогда не погружайте прибор, кабель питания и вилку в воду для очистки.
- 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.

Советы по безопасности при использовании прибора



ВНИМАНИЕ: Опасность ожогов и травм!

- Внешняя поверхность прибора, задняя стенка корпуса, дверца, противень, решетка для гриля, крышка нижнего нагревательного элемента и все аксессуары нагреваются во время работы!

- **Нагревающиеся поверхности прибора остаются горячими какое-то время после его выключения!**

Таким образом, используйте прибор с осторожностью:

- Рекомендуем использовать прилагаемую ручку, а также прихватки и подходящие приборы для гриля!
- Не используйте верхнюю часть прибора в качестве места для хранения или рабочей поверхности, поскольку во время работы прибора она может нагреваться! В целях защиты от пожара не размещайте предметы из бумаги, пластика, ткани или других легковоспламеняющихся материалов на горячих поверхностях!
- Не накрывайте дно камеры и нагревательные элементы прибора алюминиевой фольгой!
- Жир и масло могут воспламеняться при перегреве. Поэтому продукты, содержащие жиры и масла, следует готовить только под присмотром!
- Перед использованием прибора, пожалуйста, убедитесь, что духовка и аксессуары очищены!
- Используйте для жарки и выпечки в духовке только термостойкие емкости, изготовленные из металла, огнеупорного стекла, керамики или силикона!
- **Осторожно! Опасность пожара!** Всегда кладите продукты, с которых может стекать жир, на противень, чтобы жир не воспламенился на нагревательном элементе. Слишком долго прожариваемый хлеб также может воспламениться!
- Никогда не допускайте попадания брызг холодной воды на горячую дверцу прибора!
- При открывании дверцы прибора возможен выход горячего пара!
- Перед очисткой или снятием аксессуаров аксессуары и сам прибор должны полностью остыть!
- Перед снятием и очисткой крышки нагревательного элемента и стекла дверцы они должны полностью остыть!
- Используйте с прибором только оригинальные аксессуары.
- Не используйте прибор в качестве обогревателя.
- **При установке прибора соблюдайте следующее:**

- Устанавливайте прибор задней частью к стене. Оставляйте расстояние как минимум 4 см между стеной и задней частью прибора для обеспечения достаточной вентиляции.
- Устанавливайте прибор на термостойкой, устойчивой и ровной поверхности (не используйте для установки прибора лакированные поверхности, поверхности, покрытые скатертью и т.д.).
- Устанавливайте прибор таким образом, чтобы он был недоступен для детей.
- Оставляйте расстояние как минимум в 4 см со всех сторон прибора и как минимум 1 метр над прибором во избежание повреждения от нагрева или всплесков жира, а также для обеспечения свободного рабочего пространства. Необходимо обеспечить свободную циркуляцию воздуха вокруг прибора.
- Не используйте прибор вблизи источников тепла (духовки, газовые печи и т.д.) либо во взрывоопасных средах, где находятся легковоспламеняющиеся жидкости или газы.
- **Осторожно! Опасность пожара!** Данный прибор не пригоден для встраивания.
- Для обеспечения безопасности отключайте прибор от электрической сети после каждого использования!

Введение



Мы рады, что Вы приобрели эту прекрасную мини-печь, и хотели бы поблагодарить Вас за оказанное доверие. Данная мини-печь проста в эксплуатации и имеет широкий спектр применения, что, несомненно, порадует Вас. Для того, чтобы Вы могли пользоваться этим прибором в течение длительного времени, внимательно прочитайте следующие инструкции и соблюдайте их. Храните данное руководство по эксплуатации в надежном месте. При передаче прибора третьему лицу обязательно передайте и настоящее руководство. Большое спасибо.

Использование по назначению

Данный прибор предназначен для домашнего использования, а также для использования в аналогичных областях, таких, как:

- На кухнях для персонала в магазинах, офисных помещениях и т.п.;
- В фермерских хозяйствах;
- Для гостей в отелях, мотелях и других подобных организациях. На завтраках в пансионатах и т.д.

Иное использование прибора, а также его модификация, запрещены, поскольку существуют опасность несчастного случая. За ущерб, возникший в результате любого ненадлежащего использования прибора, производитель ответственности не несет.

Данный прибор создан для приготовления продуктов питания. Он подходит для приготовления, выпечки, жарки, разморозки, подогрева, получения хрустящей корочки, плавления, запекания продуктов (на кухнях, в офисах и т.д.). Данный прибор не предназначен для коммерческого использования.

Технические характеристики

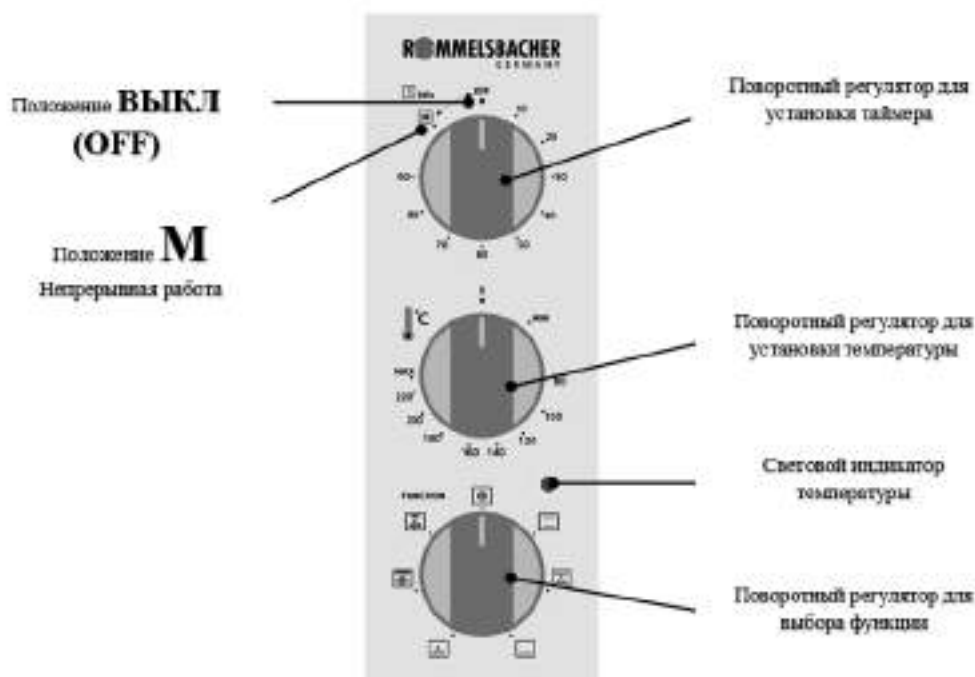
Подключайте прибор только к изолированной заземленной розетке, установленной в соответствии с правилами. Номинальное напряжение должно соответствовать данным на заводской табличке прибора. Подключайте прибор только к источнику переменного тока.

Номинальное напряжение:	230 В~ 50-60 Гц
Номинальная мощность:	1650Вт
Класс защиты:	I
Объем камеры:	ок. 37 л
Габариты (ШхВхГ):	ок. 53 x 33 x 44 см

Комплект поставки

Сразу после распаковки проверьте полученный прибор на комплектность и проверьте качество полученного товара (описание прибора в соответствующем разделе настоящего Руководства).

Панель управления



Перед первым использованием



ВНИМАНИЕ: Пожалуйста, удалите с прибора защитную пленку, ленты, рекламные и упаковочные материалы!

Утилизируйте упаковочные материалы ответственно. Для получения дополнительной информации см. соответствующий раздел настоящего Руководства.

Перед первым использованием прибора, пожалуйста, очистите прибор и его аксессуары. Для получения большей информации об очистке прибора обратитесь к разделу Чистка и обслуживание настоящего Руководства. **Кроме того, на некоторое время следует нагреть нагревательный элемент прибора для того, чтобы обеспечить корректное функционирование прибора.**

Первый нагрев прибора:

- Пожалуйста, очистите все съемные аксессуары в теплой воде с небольшим количеством моющего средства для посуды.
- Перед первым использованием прибора, нагревайте духовку около 15 минут с настройкой Верхний и нижний нагрев с циркуляцией воздуха на максимальной температуре для того, чтобы прожечь покрытие нагревательных элементов.
- После того, как прибор остынет, очистите внутреннее пространство прибора влажной тканью.



ПРИМЕЧАНИЕ: Пожалуйста, не беспокойтесь о легком безвредном дыме и запахе, которые могут появиться на короткое время при первом включении прибора. Убедитесь, что в это время комната хорошо проветривается.

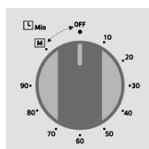
Ввод в эксплуатацию



ОСТОРОЖНО: Опасность травм и ожогов!

- Поверхности корпуса и аксессуары прибора нагреваются во время работы!
- Горячие поверхности остаются горячими еще некоторое время после его выключения!

Подключение прибора к электрической сети



Перед подключением прибора к электросети убедитесь, что:

- верхний поворотный регулятор (для установки таймера) находится в положении ВЫКЛ (OFF)!
- средний поворотный регулятор (для установки температуры) находится в положении 0!
- нижний поворотный регулятор (для выбора функций) находится в положении .



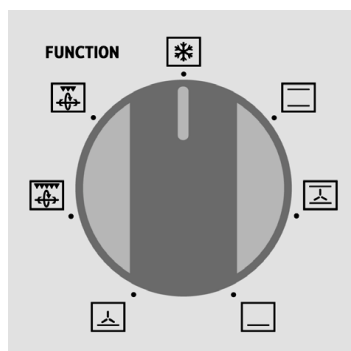
- Подключайте вилку прибора только к розетке с соответствующей защитой.
- Теперь прибор готов к работе.

Подготовка прибора к использованию

- Полностью откройте дверцу прибора (не используйте внутреннюю камеру прибора в качестве места для хранения!).
- Поместите приготовленные продукты на решетку гриля или противень и вставьте их в предусмотренные для этого уровни внутри прибора.
- Закройте дверцу.

Эксплуатация прибора

1. Выбор функции



- Установите желаемую функцию с помощью нижнего поворотного регулятора.
- Выберите нужную функцию, повернув ручку влево или вправо.

ПРИМЕЧАНИЕ: поверните регулятор, чтобы установить режим **разморозки** после завершения процесса выпекания.

Функции прибора

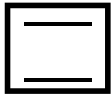


Разморозка

Вентилятор равномерно распределяет температуру окружающей среды в камере прибора, благодаря чему замороженные продукты размораживаются мягко и бережно.

Настройка температуры не требуется.

Верхний/нижний нагрев



Данная функция в себе сочетает верхний и нижний нагрев и является одним из наиболее часто используемых режимов работы подобных приборов. Благодаря равномерному распределению тепла в камере прибора, она подходит для приготовления большинства блюд, особенно для выпечки тортов, чизкейков и бисквитов, для приготовления запеканок, жаркого, дичи и рыбы, а также для всех классических рецептов.

Верхний и нижний нагрев с циркуляцией воздуха



В дополнение к комбинированному верхнему и нижнему нагреву вентилятор равномерно распределяет тепло по камере прибора. Поэтому заданная температура обычно может быть снижена примерно на 20°C. Все продукты готовятся при одинаковой температуре, поэтому противень и решетку можно установить одновременно на разных уровнях. С использованием данного режима особенно хорошо получаются влажные пироженные особенно хорошо. Но приготовленная пища может пересыхать.

Нижний нагрев



Благодаря этой функции тепло поступает только снизу и обеспечивает щадящее приготовление пищи.

Нижний нагрев с циркуляцией воздуха (режим пиццы)



Комбинация нижнего нагрева и циркуляции воздуха особенно подходит для приготовления тех блюд, которые должны быть хрустящими снизу, например, для приготовления пиццы, тартов фламбе, картофеля фри и т. д. Мы рекомендуем сначала использовать функцию верхнего и нижнего нагрева и переключаться на эту функцию в последнюю очередь примерно на 5 минут.

Гриль с функцией вертела



Данная функция подходит для приготовления на гриле мяса, рыбы, овощей, а также приготовления на гриле курицы, жарки на вертеле и т. д.. Действуйте, как описано в разделе Приготовление на вертеле. Гриль распределяет тепло по большей поверхности, благодаря чему пища поджаривается равномерно и бережно. Данная функция также подходит для приготовления запеканок и гратенов, которые должны иметь хрустящую поверхность, а также для запекания.



Турбогриль с функцией вертела

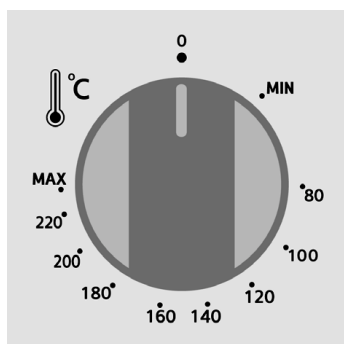
Функция турбогриля концентрирует тепло даже больше, чем обычный гриль, работает только внутренний контур нагрева. Это позволяет достичь более высокой степени прожарки, особенно для блюд, приготовленных на гриле.

Мы рекомендуем использовать эту функцию, если заполнена только часть решетки гриля или противня (например, для приготовления таких блюд, как классический жареный цыпленок).

Важно! При приготовлении на гриле используйте один из противней для (круглый при приготовлении на гриле с вертелом), чтобы собрать стекающий жир.

Мы также рекомендуем заполнить противень водой примерно наполовину. Поднимающийся пар делает ваши блюда, приготовленные на гриле, особенно нежными.

2. Выбор температуры



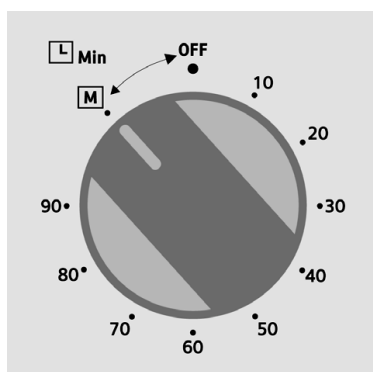
- Установите желаемую температуру духовки с помощью среднего поворотного регулятора.

ПРИМЕЧАНИЕ: поверните регулятор в положение 0 после завершения процесса приготовления!

3. Включение прибора

Существуют 2 способа включения прибора:

а) Включение прибора вручную

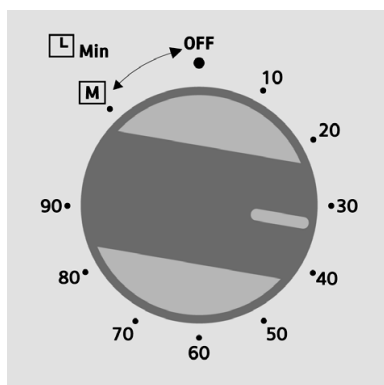


- Для того, чтобы включить прибор, поверните верхний поворотный регулятор влево, чтобы установить режим непрерывной работы.
- Внутренняя подсветка камеры активирована.



ВНИМАНИЕ: в режиме ручного управления прибор не выключается автоматически!

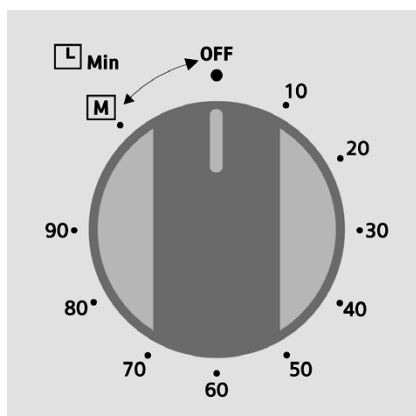
б) Включение прибора по времени



- Для того, чтобы включить прибор, поверните верхний поворотный регулятор вправо до упора, а затем верните его на требуемое время работы (макс. 90 минут). Внутренняя подсветка камеры активирована.
- Таймер автоматически выключит прибор по истечении выбранного времени, и Вы услышите короткий звуковой сигнал. Затем поворотный регулятор ручки в положение ВЫКЛ (OFF), а внутренняя подсветка погаснет.

ПРИМЕЧАНИЕ: выбранное время можно изменить в любой момент, даже во время работы, повернув регулятор влево или вправо.

4. Преждевременное окончание работы



- Чтобы завершить настройку непрерывной работы или преждевременно прервать работу с включением прибора по времени, поверните поворотный регулятор в положение ВЫКЛ (OFF).
- Внутренняя подсветка камеры погаснет.

5. Извлечение приготовленных блюд



ВНИМАНИЕ: при открытии дверцы прибора возможен выход горячего пара!

- Откройте дверцу духовки (не используйте прибор в качестве места для хранения!).
- Достаньте готовое блюдо. Если Вы хотите вынуть противень, решетку для гриля или вертел из духовки в горячем состоянии, используйте прилагаемую ручку или прихватки.
- Закройте дверцу.

6. Полное отключение прибора

- Поверните верхний поворотный регулятор (для установки таймера) в положение **ВЫКЛ (OFF)**.
- Поверните средний поворотный регулятор (для установки температуры) в положение **0**.
- Поверните нижний поворотный регулятор (для выбора функции) в положение **разморозки**.



Для постоянного и безопасного выключения прибора вынимайте вилку из розетки после каждого использования!

Световой индикатор температуры



Прибор оснащен световым индикатором температуры, который гаснет по достижении необходимого температурного значения.

Поочередное включение и выключение светового индикатора температуры во время работы прибора указывает на термостатическую регулировку температуры.

Приготовление на гриле с использованием вертела



Вертел отлично подходит для приготовления вкуснейшей курицы-гриль или жаркого (например, свиных ножек). Для приготовления блюд на вертеле выполните следующие действия:

- Используйте для приготовления только полностью размороженную курицу. Вымойте ее и просушите.
- В зависимости от рецепта, а также от Вашего личного вкуса, натрите курицу специями и растительным маслом.

Совет: Всегда смешивайте паприку и карри с небольшим количеством растительного масла либо же приправляйте ими блюдо в самом конце приготовления на гриле, поскольку эти специи легко сгорают и таким образом придают вкусу блюда горечь.

- Сдвиньте один из крепежных кронштейнов на вертеле и затяните его винтом. Теперь насадите приготовленное блюдо на вертел по центру таким образом, чтобы оно плотно вошло в первый фиксирующий кронштейн. Затем наденьте на вертел второй фиксирующий кронштейн и плотно вставьте его в жаркое. Также затяните этот винт.
- Убедитесь, что продукт, который Вы собираетесь готовить, находится на середине вертела.

- Для того, чтобы предотвратить подгорание выступающих частей курицы, суставы и крылья должны быть скреплены термостойкой и безопасной для пищевых продуктов веревкой (например, из натурального хлопка).
Совет: Для того, чтобы избежать слишком быстрого подрумянивания выступающих частей, можно обернуть эти части несолеными ломтиками бекона.
- **Важно!** Установите противень на самый нижний уровень. Таким образом, капающий жир будет собран, а дно духовки останется чистым.
Совет: Рекомендуем наполовину заполнить противень водой. Поднимающийся пар сделает продукты, приготовленные на гриле, особенно нежными. Однако, если Вы предпочитаете, чтобы курица была с хрустящей корочкой, то не наливайте воду в противень.
- Теперь Вы можете установить вертел в духовку, используя ручку. Установите вертел одним концом в отверстие с правой стороны камеры духовки, а затем поместите его в упор с левой стороны.
- Перед тем, как закрыть дверцу духовки, убедитесь, что вертел с курицей установлен правильно. **Внимание! Опасность пожара! Убедитесь, что блюдо, которое Вы готовите, вращается на вертеле правильно и не касается нагревательных элементов – в противном случае существует опасность возгорания.**
- Используйте режим Турбо гриль (Turbo Grill) с использованием вертела с максимальной температурой.
- Время приготовления курицы следует рассчитывать таким образом: около 60 минут на 1 килограмм веса.
Совет: Жареная на вертеле курица считается готовой в том случае, если при протыкании голени иголкой (без ножа!), из нее выходит только чистый мясной сок без следов крови
- Если на коже курицы появляются пузыри, уменьшите температуру и смажьте их растительным маслом.
- По истечении времени приготовления вертел легко вынуть из духовки, подняв его за специальную ручку и затем поместив на большую разделочную доску.

Внутренняя подсветка духовки

Прибор оснащен внутренней подсветкой духовки. Она будет гореть в течение всего процесса приготовления. По окончании работы прибора, подсветка выключится автоматически.

Замена ламп подсветки



- **ВНИМАНИЕ:** Перед заменой ламп всегда отключайте прибор от сети!
- **ВНИМАНИЕ!** Перед заменой ламп всегда давайте прибору остыть!

- Осторожно открутите крышку лампы и открутите лампу.
- Вставьте новую лампочку (термостойкую - 220В, ~ 18 Вт, E14, Т 300°С) в резьбу и ввинтите ее вручную.
- Затем вставьте крышку лампы в резьбу и ввинтите ее вручную.

ПРИМЕЧАНИЕ: используйте только подходящие оригинальные лампы! Запасные части можно приобрести у продавца Вашего прибора.

Сборка и разборка дверцы

Дверца духовки сконструирована таким образом, что при нормальных условиях эксплуатации между стеклянными пластинами двойного остекления нет никаких загрязнений. Дверцу духовки следует разбирать и чистить только в случае сильного загрязнения. Для этого выполните следующие действия:

Разборка дверцы



- **ВНИМАНИЕ:** Перед разборкой дверцы всегда отключайте прибор от сети!
- **ВНИМАНИЕ!** Перед разборкой дверцы всегда давайте прибору остыть!
- **ВНИМАНИЕ:** Эксплуатируйте прибор только с полностью собранной дверцей!

- Полностью откройте дверцу духовки.
- Ослабьте большим пальцем скобы в верхних углах дверцы духовки.
- Отведите скобы в сторону.
- Осторожно ослабьте стекло, слегка перемещая его вперед и назад.
- Потяните стекло вперед.
- Очистите оба стекла дверцы изнутри и снаружи.
- Дверца духовки собирается в обратном порядке. Буква К, напечатанная на внутренней стеклянной пластине, должна быть вставлена в нижний левый угол дверцы духовки.

Чистка и обслуживание



ВНИМАНИЕ: Риск травмы/пожара!

Всегда отключайте прибор от сети перед чисткой!



Не погружайте прибор, кабель питания и вилку прибора в воду и не очищайте их под проточной водой!



Всегда давайте прибору остыть перед очисткой!

- Благодаря наличию антипригарного покрытия духовку очищать очень легко. Протрите корпус прибора, камеру и дверцу влажной тканью и тщательно просушите.

- Крышку нагревательного элемента можно снять и промыть теплой водой с добавлением небольшого количества моющего средства для посуды. Для этого отверните оба винта и снимите крышку.
- Если стеклянные пластины дверцы очень грязные, дверцу прибора можно разобрать для очистки и снять внутреннюю стеклянную пластину. Обратите внимание на инструкцию по разборке и сборке дверцы в соответствующем разделе настоящего Руководства.
- Аксессуары прибора можно мыть в теплой воде с добавлением моющего средства для посуды или в посудомоечной машине.
- **Не используйте абразивные, растворяющие или острые предметы!**
- **Не используйте скребки или губки для мытья посуды!**
- **Никогда не используйте аэрозоли для духовки!**
- **Никогда не используйте для очистки прибора и аксессуаров пароочиститель!**

Ограничитель температуры

- Прибор оснащен ограничителем температуры, отключающим нагревательные элементы при достижении чрезмерной температуры в камере прибора. Если температура духовки падает, ограничитель температуры автоматически сбрасывается.

Советы и примечания

- Всегда прогревайте духовку до тех пор, пока не будет достигнута желаемая температура, **прежде** чем положить в нее продукты (помещайте их на середину противня).
- Вы сможете достигнуть наилучших результатов при приготовлении в том случае, если по истечении примерно половины времени приготовления Вы перевернете противень таким образом, чтобы продукты с задней части противня переместились вперед.

Утилизация

Упаковочные материалы

Утилизируйте упаковочные материалы правильно, не выбрасывайте их как обычный мусор. Обязательно доставьте упаковку из бумаги, картона и гофрокартона в специальные пункты сбора. Также утилизируйте пластиковую упаковку и плёнку в специальных пунктах сбора.



Печатная или рельефная маркировка указывает на используемые материалы: PE означает полиэтилен (код 02 означает PE высокой плотности, 04 означает PE низкой плотности), PS означает полистирол и CPE означает хлорированный полиэтилен. PAP 20 означает гофрированный картон, а PAP 21 – другой картон.

Все пластмассы являются термопластами, которые очень легко и эффективно производить. Их также очень легко перерабатывать, и поэтому они могут оказывать меньшее воздействие на окружающую среду, чем аналогичная картонная упаковка.

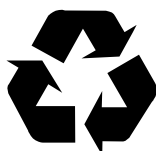
Утилизация/переработка



В соответствии с Директивой об утилизации электрического и электронного оборудования данный прибор в конце срока его службы запрещается утилизировать вместе с обычными бытовыми отходами. Поэтому, пожалуйста, доставьте его в соответствующие лицензированные пункты сбора (например, на перерабатывающий завод), занимающиеся утилизацией электрического и электронного оборудования. Обратитесь в местные органы власти за информацией о том, как утилизировать прибор.

Совет: отдавайте технику, которая Вам больше не нужна, но все еще работает, на благотворительные цели (например, в качестве пожертвования).

Это не только способствует вторичному потреблению, но и является важной социальной ответственностью.



Компания Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH является членом немецкого фонда Elektro-Altgeräte Register (EAR), который отвечает за соблюдение закона Германии об электрическом и электронном оборудовании.

Федеральное агентство по охране окружающей среды Германии возложило на фонд задачу обеспечения организации отслужившей бытовой техники, что позволяет избежать негативного воздействия на окружающую среду.

Повышение экологической безопасности за счет профессиональной утилизации и повторного использования ценных ресурсов также находится в центре нашего внимания — это подчеркивает нашу приверженность принципам устойчивого развития.

Сервис и гарантия (действует только внутри Германии)

Дорогие покупатели,

К сожалению, около 95% всех жалоб связаны с ошибками в работе прибора и могут быть решены без каких-либо проблем, если Вы обратитесь в нашу службу поддержки по телефону или электронной почте. Поэтому мы просим Вас сперва связаться с нами, прежде чем возвращать прибор продавцу. Таким образом, мы поможем Вам быстрее решить проблему.

Компания ROMMELSBACHER ElektroHausgeräte GmbH предоставляет потребителям гарантию качества на приборы, приобретенные в Германии, сроком на 2 года с даты покупки. Гарантийный срок не продлевается и не возобновляется при последующей перепродаже, ремонте или замене прибора.

Наши приборы производятся с максимальной тщательностью. Если Вы все же обнаружите дефект, обратите внимание на следующую процедуру:

1. Пожалуйста, свяжитесь с нашей службой поддержки клиентов по телефону 09851/57 58 32 или напишите на электронную почту service@rommelsbacher.de и опишите обнаруженный дефект. Далее Вы получите инструкции, как продолжить работу с прибором.

2. Если ошибок в работе нет, отправьте прибор вместе с чеком о покупке (оригиналом, копия не подойдет) и письменным описанием ошибки на наш адрес, указанный ниже.

Если у Вас нет документа, подтверждающего покупку прибора, его ремонт будет выполнен за отдельную плату.

Без письменного описания ошибки нам придется выставить Вам счет за дополнительную работу по диагностике прибора.

При отправке прибора убедитесь, что он **надежно упакован для транспортировки** и что **почтовые расходы оплачены**.

Мы не несем ответственности за незастрахованные или поврежденные при транспортировке приборы.

ВНИМАНИЕ: Мы принципиально не принимаем грузовые отправления. Они не будут доставлены и будут возвращены Вам за определенную плату. В случае обоснованных гарантий мы покроем почтовые расходы и, по запросу, отправим вам этикетку на упаковке для бесплатного возврата.

По усмотрению компании Rommelsbacher гарантия ограничивается устранением дефектов или заменой прибора. Дальнейшие претензии исключены.

3. Гарантия истекает в случае коммерческого использования прибора, если дефект вызван неправильным использованием или жестоким обращением с прибором, применением силы, попытками несанкционированного ремонта и/или другим повреждением после покупки или повреждением в результате естественного износа.

Наша служба поддержки клиентов будет рада ответить на любые вопросы, которые могут у Вас возникнуть о Вашем приборе, а также помочь в выборе нужных аксессуаров или запчастей.

ROMMELSBACHER ElektroHausgeräte GmbH
Rudolf-Schmidt-Straße 18
91550 Dinkelsbühl
Deutschland/Germany
Телефон +49 9851/57 58 0
Факс +49 9851/57 58 57 59
E-Mail: service@rommelsbacher.de
Вб-сайт: www.rommelsbacher.de