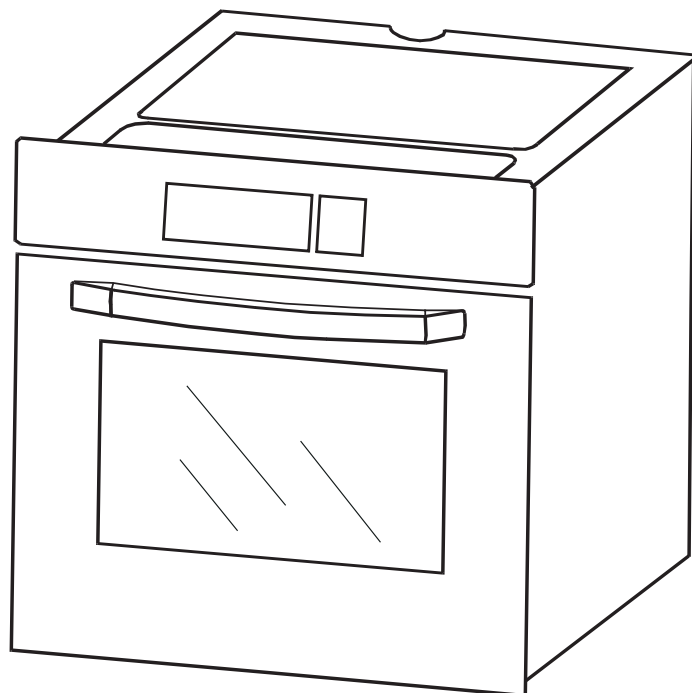


# **NORDMENDE<sup>TM</sup>**

## **SOT400IX**

EN

### **OPERATING AND INSTALLATION INSTRUCTIONS OF TOUCH CONTROL BUILT-IN OVEN**



---

**Dear Customer,**

We take offering quality products more than your expectation as goal, offers you the products produced in modern facilities carefully and particularly tested for quality.

Your manual is prepared in order to help you to use your appliance that is manufactured by the most recent technology, with confidence and maximum efficiency.

Before use of your appliance, carefully read this guide that includes the basic information for right and safe installation, maintenance and use. Contact to the nearest Authorized Service for mounting of your product.

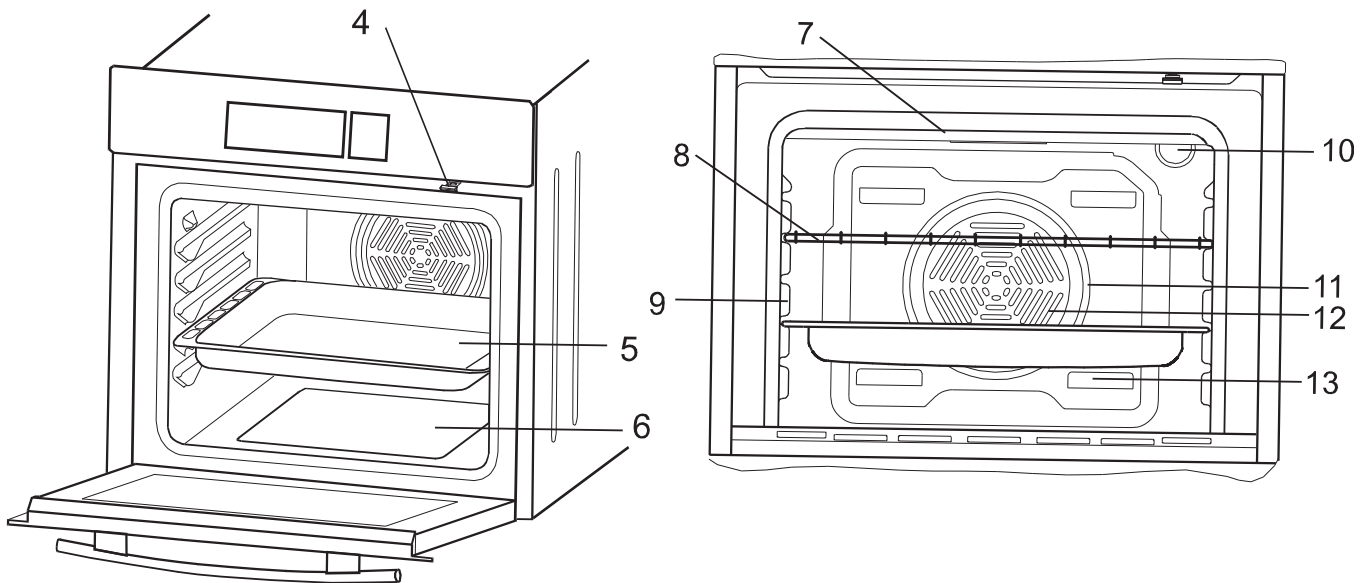
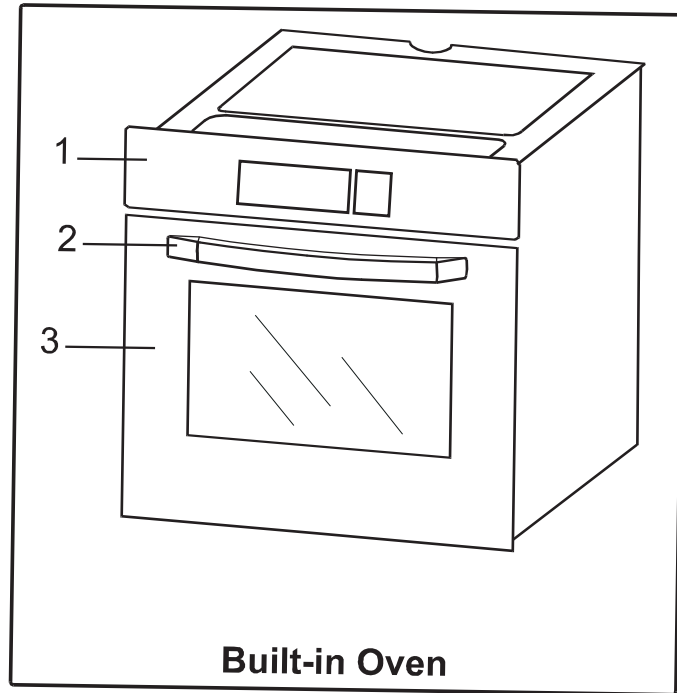


---

## **Contents**

- 1-** Presentation and size of product
- 2-** Warnings
- 3-** Preparation for installation and use
- 4-** Using the oven
- 5-** Cleaning and maintenance of your product
- 6-** Service and Transport

## PART 1: PRESENTATION AND SIZE OF PRODUCT



### LIST OF COMPONENTS :

- |   |   |
|---|---|
| 1- Control panel                            | 8- Wire Grill                               |
| 2- Handle                                   | 9- Racks                                    |
| 3- Oven Door                                | 10- Oven Light                              |
| 4- Child Lock                               | 11- Turbo Heating Element(behind the plate) |
| 5- Tray                                     | 12- Fan (behind the plate)                  |
| 6- Lower Heating Element (behind the plate) | 13- Air Outlet Shutters                     |
| 7- Upper Heating Element (behind the plate) |   |

## PART 2: WARNINGS

### **BEFORE STARTING TO USE THE APPLIANCE, PLEASE TAKE ALL ESSENTIAL SAFETY MEASURES AND THOROUGHLY READ THE USER MANUAL**

- This appliance has been designed for domestic use as built-in furniture.
- After removing the packaging, make sure to check if there is any damage to the appliance. If there is any damage, never attempt to use the appliance and immediately contact your Authorized Service. As packaging materials need to be collected immediately and put out of reach.
- The appliance must be installed and put in operation by an authorised technician under the conditions provided by the manufacturer in this manual. The manufacturer cannot be held responsible for any damage that might occur due to faulty installation.
- Before connecting your appliance to the mains at home, make sure to check the conformity of voltage settings, which are specified on the information sticker attached to the appliance and/or packaging, with the usage conditions available.
- Do not operate the oven before it is fully installed.
- Be sure that all of its buttons are turned off when the appliance is not in use.
- Be sure that the supply cable is not wedged during the installation of the appliance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Before replacing the oven illuminating light, turn off the power to the appliance.
- Switch off the appliance before cleaning, maintenance work etc.
- Some parts of the appliance may preserve their heat for a long time; please wait until the parts primarily exposed to heat cool off before touching them.
- Do not keep flammable items/substances near the appliance while it is in use.
- When operating other electrical devices near the appliance, pay attention that their cables do not come into contact with heated parts.
- When the appliance is not in use, make sure that the buttons are in off position.
- Your appliance needs sufficient air circulation while it is operating. Carefully read the part of this manual, where installation procedures are explained, and make sure the relevant conditions are satisfied.
- This operating manual has been prepared jointly for multiple models. Some of the specifications explained in the manual, may not be included, in your appliance. Pay attention to the explanations with illustrations while reading the manual.

- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

**FOR THE EFFICIENCY AND SAFETY OF THE APPLIANCE, WE RECOMMEND THAT YOU ALWAYS USE ORIGINAL SPARE PARTS AND CALL ONLY AUTHORIZED SERVICE PERSONNEL SHOULD YOU NEED HELP.**

**Pay attention to the following when using your appliance.**

- Be careful to connect your appliance to an earthed power outlet or line.
- Make sure to adjust the time at first run or in case of a power failure. Heat and moisture will form in your cooking environment. Thoroughly ventilate your kitchen.
- When you first run your oven a certain smell will be emanated arising from the insulation materials and the heater elements. For this reason, before using your oven, run it empty at maximum temperature for 45 minutes. At the same time you need to properly ventilate the environment in which the oven is installed.
- Do not touch the interior and the heater when using the oven part of the appliance as it will be hot. After switching off the burner, do not touch it with your hand before it is completely cooled off.
- Do not put flammable and combustible materials into the oven.
- Be careful when using the oven part of the appliance as the oven surface can be hot. Keep children away from the oven.
- While the front door is open. Do not let children climb on the door or sit on it.
- The values indicated on the printed documents found on the product are values obtained in laboratory environment according to relevant standards. These values may vary according to the usage and environment conditions of product.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- Do not use steam cleaners for cleaning the oven.
- For hobs, the appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

## PART 3: PREPARATION FOR INSTALLATION AND USE

Manufactured with best quality parts and materials, this modern, functional and practical oven will meet your needs in all respects. Make sure to read the manual to obtain successful results and not to experience any problems in the future. The information given below contain rules that are necessary for correct positioning and service operations. They should be read without fail especially by the technician who will position the appliance.

**CONTACT THE AUTHORIZED SERVICE FOR INSTALLATION OF YOUR OVEN!**

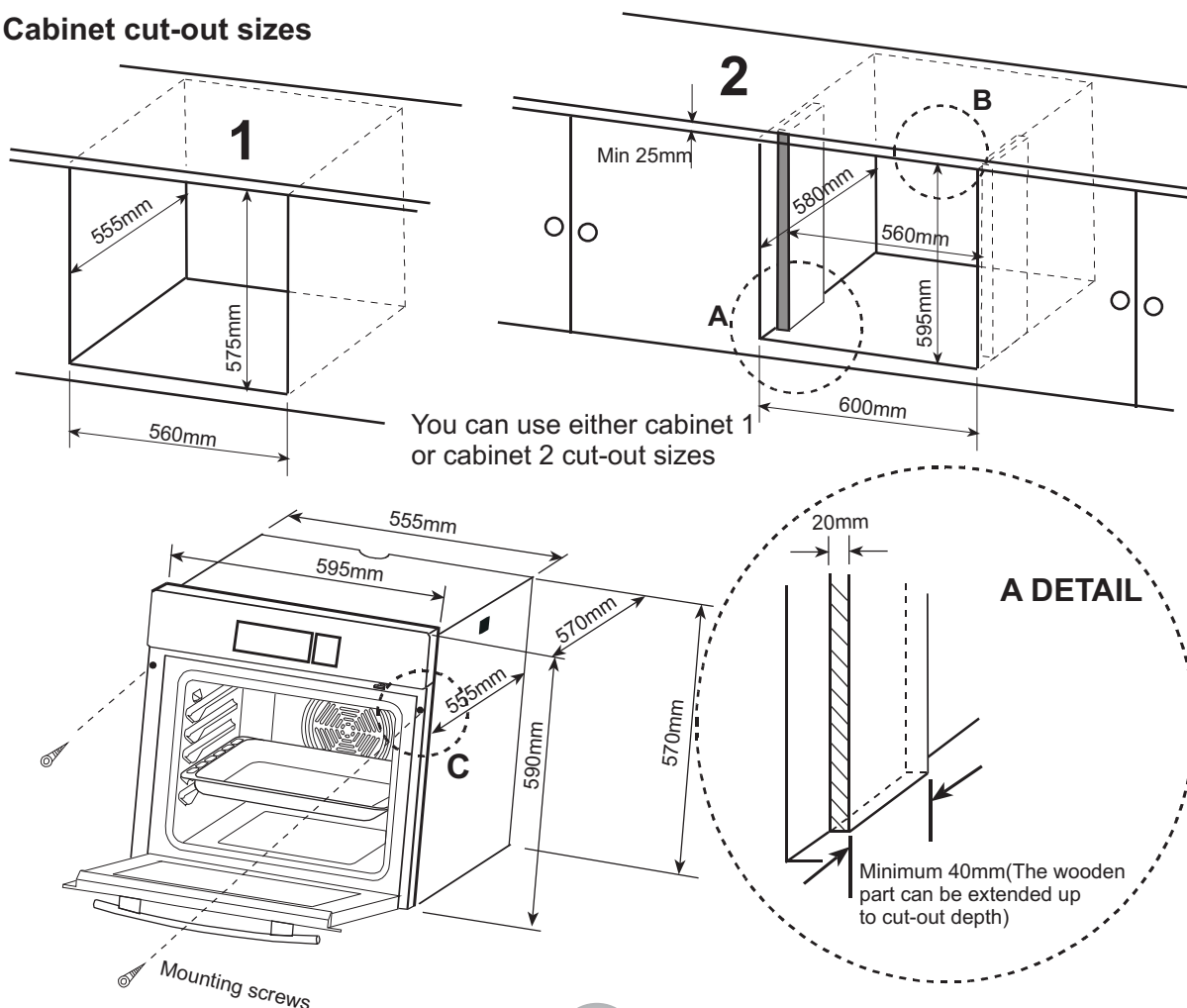
### 3.1. CHOOSING A PLACE FOR THE OVEN

There are several points to pay attention to when choosing a place for your oven. Make sure to take into account our recommendations below in order to prevent any problems and dangerous situations, which might occur later!

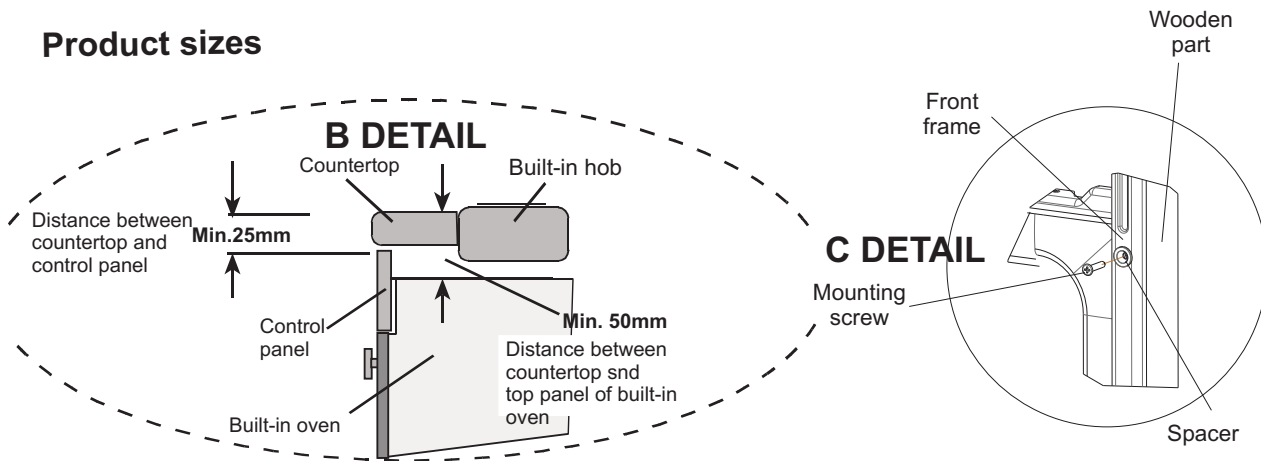
- When choosing a place for the oven, attention should be paid that there are no flammable or combustible materials in the close vicinity, such as curtains, oil, cloth etc. which quickly catch fire.
- Furnitures surrounding the oven must be made of materials resistant to temperatures above 50 C° more than room temperature.

### 3.2. INSTALLATION OF BUILT-IN OVEN

#### Cabinet cut-out sizes



## Product sizes



Insert the oven into cabinet by pushing it forward. Open the oven door and insert 2 screws in the holes located on the oven frame. While the product frame touches the wooden surface of cabinet, tighten the screws.

The dimensions and material of the cabinet in which the oven will be installed must be correct and resistant to increases in temperature. In a correct installation, contact with electrical or insulated parts must be prevented. Insulating parts need to be fitted in a way to ensure that they cannot be removed by using any kind of tool. Installing the appliance in the close vicinity of a refrigerator or a deep-freezer is not recommended. Otherwise, the performance of the above-mentioned appliances will be negatively affected due to emanating heat. After removing your oven from its packaging, be sure that the oven is not harmed. In case, you suspect of any damage to the appliance, do not use it; immediately contact Authorized Service.

### 3.3. WIRING AND SAFETY OF BUILT\_IN OVEN

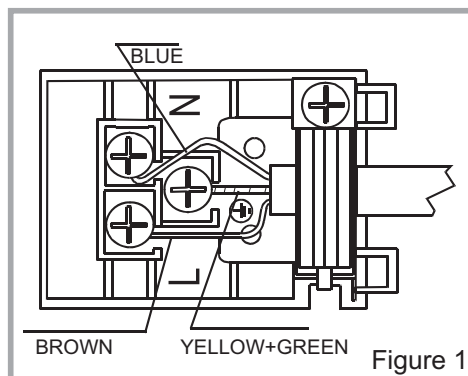
**The instructions given below must be followed without fail during wiring :**

- The earthing cable must be connected via the screw with the earthing mark. Supply cable connection must be as shown in Figure 1. If there is no earthed outlet conforming to regulations in the installation environment, call the Authorized Service immediately.
- The earthed outlet must be in close vicinity of the appliance. Never use an extension cord.
- The supply cable should not contact the product's hot surface.
- In case of any damage to the supply cable, make sure to call the Authorized Service. The cable must be replaced by the Authorized Service.
- Wiring of the appliance must be performed by the Authorized Service. H05VV-F type supply cable must be used.
- Faulty wiring may damage the appliance. Such a damage will not be covered under the warranty.



- The appliance is designed to connect to 220-240V~ electricity. If the value is different than the value given above, call the Authorized Service immediately.
- **The Manufacturer Firm declares that it bears no responsibility whatsoever for any kind of damage and loss arising from not complying with safety norms!**

Wiring of the appliance must be performed by the Authorized Service. The appliance is designed to connect to 220-240V~ electricity. If the mains electricity is different than the value given, call the Authorized Service immediately. The appliance is designed for using with plug or for fixed connection to the mains. It is necessary that you install a double pole switch between the product and the electricity supply (mains), with a minimum gap of 3 mm between the switch contacts. (20A rated, delay function type).





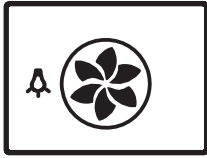



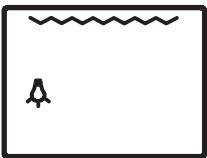
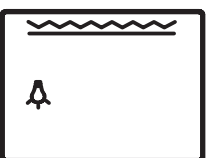

### 3.4. GENERAL WARNING AND PRECAUTIONS

- Your appliance is produced in conformity with the relevant safety instructions relating to electrical appliances. Maintenance and repair works must be performed only by Authorized Service technicians trained by the manufacturer firm. Installation and repair works, performed without observing the rules may be dangerous.
- The outer surfaces is heated while your appliance is operating. The elements heating the inner surface of the oven and the steam out are extremely hot. These sections will continue to preserve their heat for certain while even if the appliance is switched off. Never touch the hot surfaces. Keep children away.
- In order to cook in your oven, the oven function and temperature setting buttons need to be adjusted and the oven timer, needs to be programmed. Otherwise, the oven will not operate.
- While the oven door is open, do not place anything on it. You may disturb the balance of the appliance or break the door.
- Unplug your appliance when it is not in use.
- Protect your appliance from atmospheric effects. Do not leave it under the effects of the sun, rain, snow, dust etc.

## PART 4: USING THE OVEN

### 4.1. USING THE OVEN FUNCTION

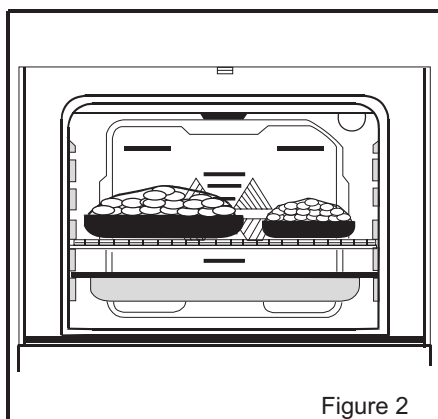
Table 1

	<p>The oven light will be turned on.</p>
	<p>The oven light, the red warning light and the fan will be turned on. Performs the function of defrosting the frozen foods.</p>
	<p>The oven's thermostat and warning lights, the fan and the turbo heater will be switched on.</p>
	<p>The oven's thermostat and warning lights and the lower and upper heating elements will be switched on.</p>
	<p>The oven's thermostat and warning lights, the fan and the lower and upper heating elements will be switched on.</p>
	<p>The oven's thermostat and warning lights, the fan, the lower heating element, the turbo heater, will be switched on.</p>
	<p>The oven's thermostat and warning lights and the grill heater function will be switched on.</p>
	<p>The oven's thermostat and warning lights, the upper heating element and the grill heater function will be switched on.</p>
	<p>The oven's thermostat and warning lights, the upper heating element, the grill heater and the fan function will be switched on.</p>

Availability of the functions explained below vary depending on the product model.



### Defrost Function :



You can start the defrost operation by putting the frozen food into oven and bringing the button to the indicated mark. This function does not cook/bake the food; it only helps defrost it within a short time. Put the food to be defrosted on the wire rack that you will place on the third rack support from the bottom (Figure 2). To collect the water to accumulate due to the melting ice, insert an oven tray into the lower rack.



### Turbo Fan Function :

The turbo fan function evenly disperses the heat in the oven. All foods on all racks will be cooked evenly.

Adjust the thermostat button to the desired degree. Turn the function button so it will point to the Turbo function symbol. After completing the preheating of 10 minutes, place the foods into the oven, which need to be put into suitable containers. This function is suitable for cooking multiple dishes.

If you are going to cook using two trays at the same time; while adjusting the cooking temperature, select the temperature that is the lowest among the levels suitable for your foods, as shown on the table. Cooking with two trays requires additional cooking time compared to cooking with one tray. Usually, the foods on both trays do not finish at the same time. Therefore, take the tray out of the oven, which you observed is finished and continue the cooking operation for the other tray.

After the cooking/baking, turn off the oven function control button and the thermostat button and cancel the timer program if available. Take the cooked/baked food out of the oven, place it on a safe place and ensure that the oven completely cools off by keeping the oven door open. **As the oven will be hot, stay away from the oven and keep your children away as well.**



### Lower-Upper Heating Element Function (Static Cooking) :

In this type of cooking which is described as the traditional method, the heat emanating evenly from the lower and upper resistors into the oven ensures even cooking of the lower and upper side of the food that you are cooking. Adjust the thermostat button of your oven to a temperature recommended on the cooking table for the cooking operation you will perform. A preheating of the oven for about 10 minutes is recommended. Leave a food to cook, which is placed in a suitable container, for the recommended duration. This position is a preferred function in making **cakes, sponge cakes, pastry, baked pasta, lasagne, pizza.**

After a cooking/baking, turn off the oven function control button and the thermostat button and cancel the timer program if available. Take the cooked/bake food out of the oven, place it on a safe place and ensure that the oven completely cools off by keeping the oven door open. **As the oven will be hot, stay away from the oven and keep your children away as well.**



### Fan and the Lower - Upper Heating Element Function:

This is the position where the air is coming from the lower and upper heating elements is circulated into the oven by the fan motor and blade.

Adjust the thermostat button of your oven to temperature recommended on the cooking table for the cooking operation you will perform. Turn the oven button so it will point to the symbol of this function, adjust the oven timer to the recommended time for cooking and preheat the oven for about 10 minutes. The food placed in a suitable container is put into the oven and the operation is started. This position is position where usually very good results are obtained in baking pastry. All parts of the foods will be cooked evenly in this position. **Suitable for cooking with one tray.**

After the cooking/baking, turn off the oven function control button and the temperature setting button and cancel the timer program if available. Take the cooked/baked food out of the oven, place it on a safe place and ensure that the oven completely cools off by keeping the oven door open. As the oven will be hot, stay away from the oven and keep your children away as well.



### Grill Function :

This function is used for grills. For grills; put the foods on the grill, and the grill on the highest rack. After placing the oven tray on the 2. Rack, You can start the grill operation. The tray placed on the 2. Rack will ensure that the oil dropping from the foods will be collected. **When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 200°C.**

Turn your oven's thermostat button so it will point to this temperature value. After a preheating period of 5 minutes, put your food into the oven.

After the cooking, turn off the oven function control button and the thermostat button and cancel the timer program. Take the cooked/baked food out of the oven, place it on a safe place and ensure that the oven completely cools off by keeping the oven door open. **As the oven will be hot, stay away from the oven and keep your children away as well.**



### Upper Heating Element and Grill Function :

This function is used for faster grills and for grills. For grills; put the foods on the grill, and the grill on the highest rack. After placing the oven tray on the 2. Rack, you can start the grill operation. 2, the tray placed on the 2. Rack will ensure that the oil dropping from the foods will be collected. **When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 200°.**

Turn your oven's thermostat button so it will point to this temperature value. After a preheating period of 5 minutes, put your foods into the oven.

After the cooking, turn off the oven function control button and the thermostat button and cancel the timer program if available. Take the cooked/baked food out of the oven, place it on a safe place and ensure that the oven completely cools off by keeping the oven door open.

**As the oven will be hot, stay away from the oven and keep your children away as well.**



### **Grill and Fan Function :**

At this function; ensuring complete frying by working together, the fan, the grill and the upper heating element perform the operation. It is also used for faster grills and for grills. For grills; put the foods on the grill, and the grill on the highest rack. After placing the oven tray on the 2. rack, you can start the grill operation. The tray placed on the 2. rack will ensure that the oil dropping from the foods will be collected. **When grilling, the oven door must be closed and the oven temperaure should be adjusted to 200°C.**

Turn your oven's thermostat button so it will point to this temperature value. After a preheating period of 5 minutes, put your foods into the oven.

After the cooking, turn off the oven function control button and the thermostat button and cancel the timer program. Take the cooked/baked food out of the oven, place it on a safe place and ensure that the oven completely cools off by keeping the oven door open. **As the oven will be hot, stay away from the oven and keep your children away as well.**



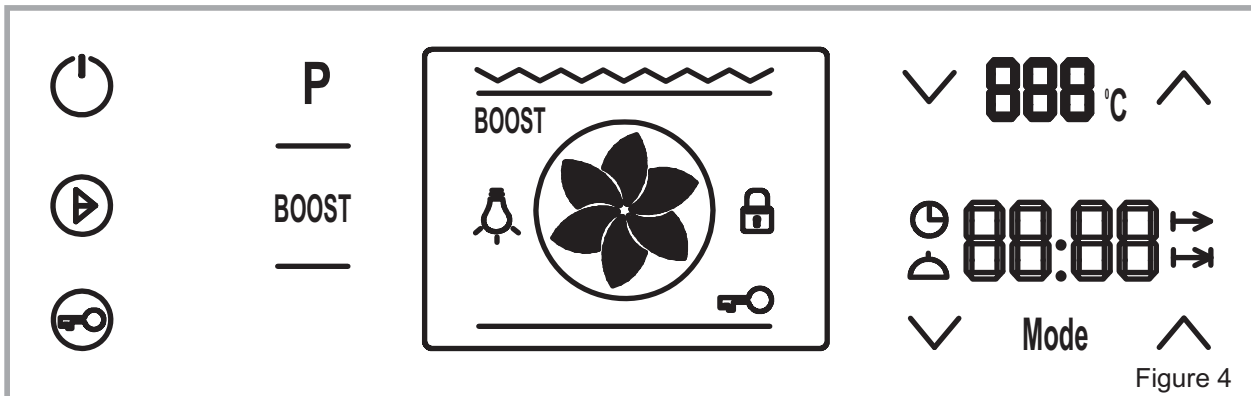
### **Turbo Fan and Lower Heating Element Function :**

Turbo Fan and the Lower Heating Element Function is ideal for baking pizza. While the turbo fan evenly disperses the heat of the oven, the lower heating element ensures the baking of the pizza dough. Adjust your oven's function button so it will point to the symbol of this function. After a preheating period of 10 minutes, put your foods into the oven. After cooking, turn off the oven function control button and the thermostat button and cancel the timer program. Take the cooked/baked food out of the oven, place it on a safe place and ensure that the oven completely cools off by keeping the oven door open. **As the oven will be hot, stay away from the oven and keep your children away as well.**

Turbo Fan an the Lower Heating Element Function is ideal for baking pizza. While the turbo fan evenly disperses the heat of the oven, the lower heating element ensures the baking of the pizza dough.

- Minimize the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
- Oven door should not be opened often during cooking period.

## 4.2. HOW TO USE THE TOUCH CONTROL UNIT



- The control unit switches off after 5 minutes, if no function is selected and is changed.
- The appliances is operated using Touch control sensor fields. The function is controlled by touching the sensor fields.
- When you are using the controls make sure that you touched the sensor field correctly. If your finger applied too flat or too small, the sensors will not operate correctly.
- The cooling fan switches on automatically in order to keep the appliance's surfaces cool. When the oven is switched off, the fan continues to run to cool the appliance down, than switches itself off automatically.

### Oven Function Selection:

Touch the ON/OFF sensor 2 seconds to turn on the control unit. This situation is called as a "WAIT mode" and during this mode, you can select desired cooking functions, adjust temperature, activate the BOOST function and adjust cooking time, end time, minute minder and time of day.

During the WAIT mode, the desired cooking function can be selected by touching P sensor. Every touching of P sensor change the oven functions as below. Some of these cooking functions may not be exist according to your model.

Lamp → Defrost → Turbo → Upper and Lower → Upper and Lower with Fan → Pizza → Grill (with/without turnspit) → Double Grill (with/without turnspit) → Double Grill with Fan (with/without turnspit)

The operated heaters and accessories are shown on the display, according to selected function.

When cooking function selected via P sensor, pre-adjusted temperature value will be shown on the temperature display and this can be adjusted with Temperature Plus and Minus sensors which are on the sides of the display. The temperature can be adjusted within 50-275 °C.

### **Adjusting the Day Time:**

When the built in oven installed firstly the time of day must be adjusted according to below instructions.

Touch the ON/OFF sensor to pass the Wait mode. During this mode, touch the Timer MODE sensor. The Day Time symbol will be illuminated on the left side and you can adjust it with Timer Plus and Minus sensors. To complete the Day time adjustment, touch the Timer MODE sensor one more time.

The time only has to be set if the appliance is disconnected from the power supply for a long time.

### **Adjusting the Cooker Time:**

The Cooking time can be adjusted during WAIT mode or OPERATING mode.

### **Adjusting the Minute Minder:**

Touch the Timer MODE sensor in the middle. The Minute Minder symbol will be illuminated on the display. Also "00:00"s will appear. Adjust the desired time period for the warning by using Timer Plus and Minus sensor while the symbol is flashing. Some time after the completion of the adjustment, the minute minder symbol will begin to light continuously. When the symbol begins to light continuously, the audible warning time adjustment is done.

When the set time is up, the timer gives an audible warning and the minute minder symbol and "00:00" begins to flash on the screen. Pressing any key will stop the audible warning and the symbol disappears on the screen.

### **Adjusting the Cooking Duration Time:**

This function is used to cook in the desired time range. The foods to be cooked are put into the oven. The oven is adjusted to the desired cooking function. The oven temperature is adjusted to the desired degree depending on the dish to be cooked. Touch on the MODE sensor until you see Duration time symbol on the timer display screen. Adjusted the cooking period for the food you wish to cook, by using the Timer Plus and minus sensor while the timer is in this position. Some time after the adjustment operation is completed, the day's time will appear on the screen and the Duration time symbol will begin to continuously light on the screen.

At the completion of the set duration, the timer will stop the oven and give an audible warning. Also, Duration time symbol will begin to flash on the screen. Touching any sensor of the control unit will end the audible warning.

### **Adjusting the Cooking End Time:**

This function is used to cook after a certain period of time, within certain duration. The food to be cooked is put into the oven. The oven is adjusted to the desired cooking function. The oven temperature is adjusted to the desired degree depending on the dish to be cooked.

First; keep touching on the Timer MODE button until you see Cooking Duration Time symbol on the timer screen. Adjust the cooking period for the food you wish to cook, by using the Timer Plus and Minus sensor while timer is in this position. Some time after the adjustment operation is completed; the day's time will appear on the screen and Cooking Duration Time symbol will begin to continuously light on the screen.

Second; keep touching on the Timer MODE button until you see Cooking End Time symbol on the timer screen. When you see Cooking End Time symbol on the timer screen, the day time will begin to flash, with the addition of the cooking period. Adjust the finishing time for the food by using the Timer Plus and minus sensor while the timer is in this position. Some time after the adjustment operation is completed, the day time will appear on the screen and the Cooking End Time symbol will begin to continuously light on the screen. The oven will start operating at the time calculated by deducting the cooking period from the set finishing time, and will stop at the set finishing time. The timer will give an audible warning and the Cooking End Time symbol will begin to flash. Touching any button of the timer will end the audible warning.

### **Digital Timer Sound Adjustment:**

While the timer shows the time of day; if the sensor on the left (Timer minus sensor) is kept touched for 2 sec., timer will give an audible signal beep. After that each time the timer minus sensor is touched, timer will give three different types of signal beep. Do not touch any further sensor and timer will save the last selected signal type.

### **BOOST Function:**

Boost function is used to decrease the pre-heating time. When Turbo, Upper and Lower, Upper and Lower with fan or Pizza function is selected, the BOOST sensor will be illuminated. You can touch the BOOST sensor, before started the cooking function. The boost function decreases %45-50 the necessary time for pre-heating.

### **Key Lock Function:**

The key lock function is used to prevent operating any functions of the control unit by mistake. To activate the key lock function, touch the Key Lock sensor for 2 seconds in any time. When Key lock is activated, the Key lock symbol will be appear on the display.

When Key lock function is activated, only ON/OFF sensor can be operated for emergency condition. If control unit is turned off by ON/OFF sensor during the key lock active and turned on again, the key lock function will continue active.

To unlock the Key lock function, touch the Key Lock sensor for 2 seconds in any time.



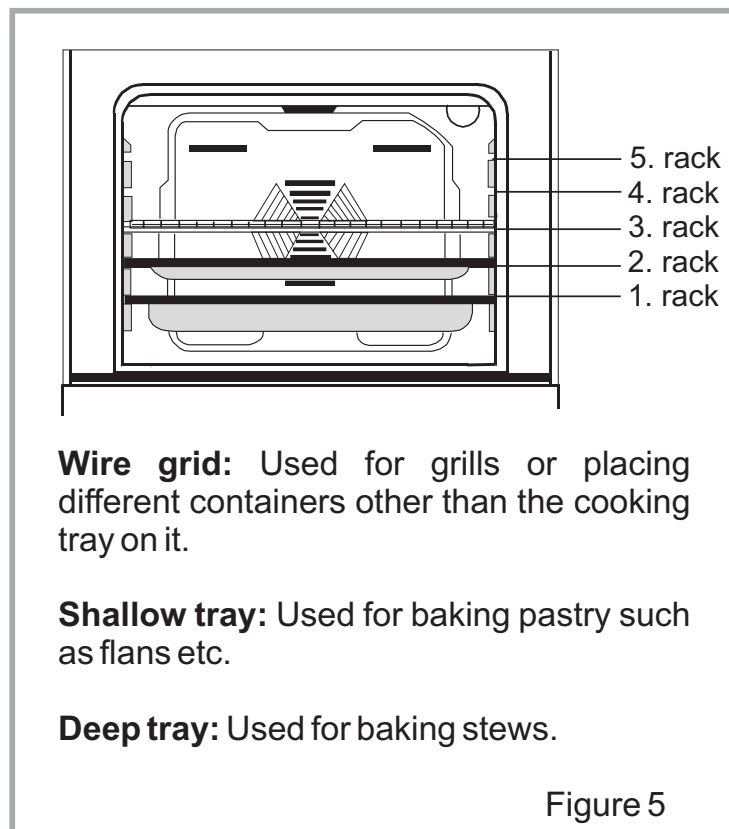
DISHES	TURBO			LOWER-UPPER			LOWER-UPPER FAN			GRILL		
	Thermostat pos.(°C)	Rack pos.	Cooking period(min)	Thermostat pos.(°C)	Rack pos.	Cooking period(min)	Thermostat pos.(°C)	Rack pos.	Cooking period(min)	Thermostat pos.(°C)	Rack pos.	Cooking period(min)
Layered pastry	170 - 190	1-2-3	35 - 45	170 - 190	1-2	35 - 45	170 - 190	1-2	25 - 35			
Cake	150 - 170	1-2-3	30 - 40	170 - 190	1-2	30 - 40	150 - 170	1-2-3	25 - 35			
Cookie	150 - 170	1-2-3	25 - 35	170 - 190	1-2	30 - 40	150 - 170	1-2-3	25 - 35			
Grilled meatballs										200	4	10 - 15
Watery food	175 - 200	2	40 - 50	175 - 200	2	40 - 50	175 - 200	2	40 - 50			
Chicken				200	1-2	45 - 60	200	1-2	45 - 60	200	*	50 - 60
Chop										200	3-4	15 - 25
Beefstake										200	4	15 - 25
Two-tray cake	160 - 180	1-4	30 - 40									
Two-tray pastry	170 - 190	1-4	35 - 45									

\* Cook with roast chicken skewer....

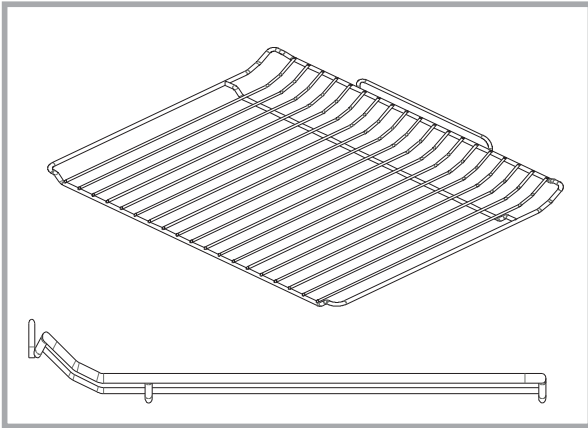
### 4.3. ACCESSORIES USED IN THE OVEN

It is recommended that you use the containers indicated on the table depending on the food you will cook in your oven, you can also use glass containers, cake cutters, special oven trays suitable for use in your oven, available in the market. Pay attention to the information given by the manufacturer firm concerning this issue. If small sized containers are used, place this container on the inner grill wire so it will be precisely on the middle of the wire. The information given below should be implemented for enamelled containers.

If the food to be cooked does not completely cover the oven tray, if the food is taken out of the deep-freezer or if the tray is used to collect the dripping juices of the foods during the grill operation; deformation might be observed on the tray due to high temperatures forming during the cooking/frying operation. This is normal, physical state that results during the heat transfer. Do not leave a glass tray or container in a cold environment immediately after cooking in them. Do not place them on cold and wet surfaces. Ensure that they slowly cool off placing them on a dry piece of cloth. Otherwise, the glass tray or container might break. If you are going to perform a grill operation in your oven, we recommend that use use the grill on tray, supplied together with your product (if your product includes this equipment). This way, splattering and dripping oils will not make the oven interior dirty. If you are going to use the large wire grill, insert a tray into one of the lower racks to avoid accumulation of the oils. To make cleaning easier, add some water into it as well. In a grilling operation, use the 3. Or the 4.rack and ail the grill to prevent the food to be grilled from sticking to the grill.



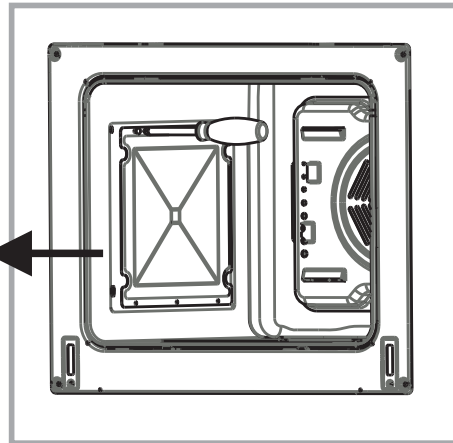
## Pan anti-tilting wire



- To locate grid correctly in the cavity, put it to any rack and push the grid up to the end.
- The pan anti-tilting wire must be placed inside of the cavity.

## Removal of catalytic panel

Remove G screws on the each catalytic enamel coated panel.



## **PART 5: CLEANING AND MAINTENANCE OF YOUR OVEN**

### **5.1. CLEANING**

Before starting to clean your oven, be sure that all control buttons are off and your appliance is cooled off. Unplug the appliance.

Do not use cleaning materials containing particles that might scratch the enamelled and painted parts of your oven. Use cream cleaners or liquid cleaners, which do not contain particles. As they might harm the surfaces, do not use caustic creams, abrasive cleaning powders, rough wire wool or hard tools. In the event the excess liquids spilling over your oven should burn, it may cause a damage to the enamel. Immediately clean up the split liquids. Do not use steam cleaners for cleaning the oven.

#### **Cleaning the interior of the oven**

Make sure to unplug the oven before starting to clean it. You will obtain best results if you clean the oven interior while the oven is slightly warm. Wipe your oven with a soft piece of cloth dampened with soap water after each use. Then wipe it again, this time with a wetted cloth, and wipe it dry. A complete cleaning using dry and powder type cleaners. For product with catalytic enamel frames, the rear and side walls of the inner frame do not require cleaning. However; depending on usage, it is recommended that you replace them after a certain period of time.

### **5.2. MAINTENANCE**

#### **Replacing the Oven Light**

It is recommended that you leave this operation to the Authorized Service. Unplug the oven first and make sure that is cold. After removing the lid in front of the light, take also the bulb of its place. Insert the new bulb resistant to 300°C, E14 type, max 25W which you will find at Authorized Services, into the place of the bulb you have removed. Then fit the light protecting glass back into its place. After that, your oven will be ready for use.

## PART 6: SERVICE AND TRANSPORT

### 6.1. REQUIREMENTS BEFORE CONTAINING TO SERVICE

#### **If the oven does not operate :**

The oven may be plugged off, there has been a black out. On models fitted with a timer, time may not be regulated.

#### **If the oven does not heat :**

The heat may be not adjusted with oven's heater control switch.

#### **If the interior lighting lamp does not light :**

The electricity must be controlled. It must be controlled whether the lamps are defective. If they are defective, you can change them as following the guide.

#### **Cooking (if lower-upper part does not cook equally) :**

Control the shelf locations, cooking period and heat values according to the manual.

***Except these, if you still have any problem with your product, please call to the "Authorized Service".***

### 6.2. INFORMATION RELATED TO TRANSPORT

#### ***If you need any transport :***

Keep the original case of product and carry it with its original case when need to be carried. Follow the transport signs on case. Tape the cooker on upper parts, hats and heads and saucepan carriers to the cooking panels.

Place a paper between the upper cover and cooking panel, cover the upper cover, than tape to the side surfaces of oven.

Tape cardboard or paper onto the front cover on interior glass of oven as it will be suitable to the trays, for the wire grill and trays in your oven not damage to the oven's cover during transport. Also tape the oven's covers to the side walls.

#### **If does not have the original case :**

Take measure for external surfaces (glass and painted surfaces) of oven against possible blows.



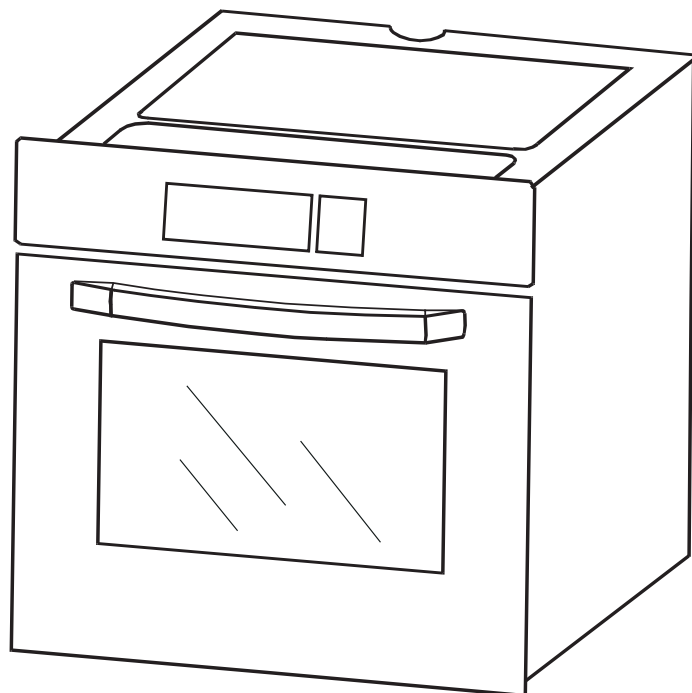
The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

# NORDMENDE<sup>TM</sup>

## SOT400IX

DE

**BETRIEB UND INSTALLATION  
ANLEITUNG FÜR  
TOUCHCONTROL-EINBAUHERD**



---

---

**Werte Kunden,**

Unser Ziel ist es, Ihnen hochwertige Produkte zu liefern, die Ihre Erwartungen übertreffen und bietet Ihnen deshalb nur Produkte an, die mit größter Sorgfalt und unter strengen Qualitätskontrollen in modernen Produktionsanlagen hergestellt werden.

Dieses Handbuch wurde erstellt, um Ihnen bei der Verwendung Ihres Geräts, das nach neuesten Technologien hergestellt wurde, zu helfen und Ihnen zu zeigen, wie Sie das Gerät möglichst vorteilhaft einsetzen.

Lesen Sie vor der Verwendung des Geräts dieses Handbuch sorgfältig durch. Es vermittelt Ihnen grundlegende Informationen zur richtigen und sicheren Montage, Wartung und Verwendung. Für die Montage Ihres Herds kontaktieren Sie bitte den nächsten Vertragskundendienst.



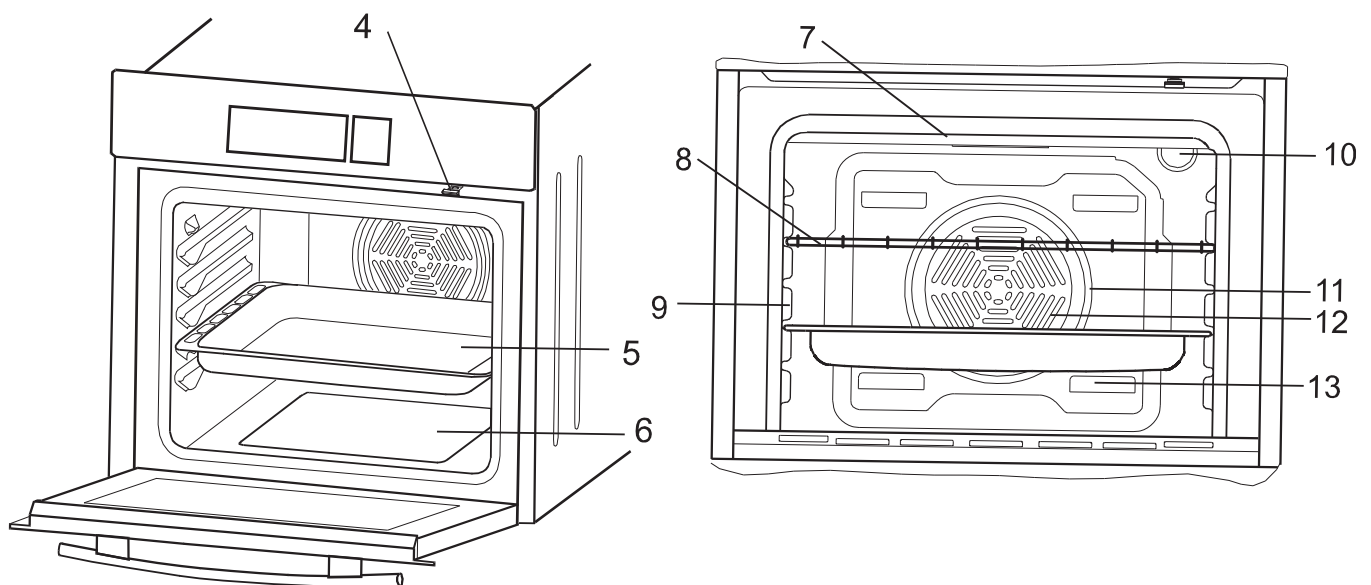
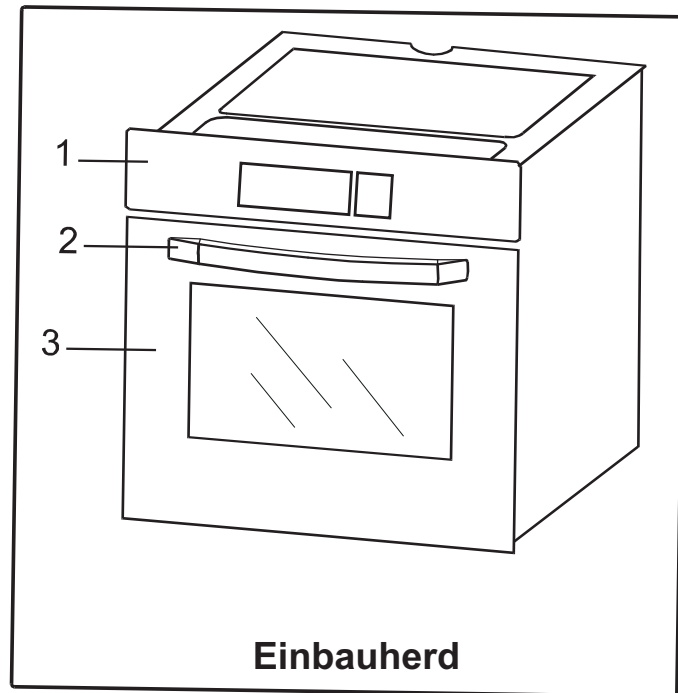


---

## **Inhalt**

- 1-** Vorstellung des Produkts / Abmessungen
- 2-** Warnhinweise
- 3-** Installation und Vorbereitungen für die Verwendung
- 4-** Verwendung des Herds
- 5-** Reinigung und Wartung des Gerätes
- 6-** Wartung und Transport

## TEIL 1: VORSTELLUNG DES PRODUKTS / ABMESSUNGEN



### LISTE DER BESTANDTEILE :

- |   |   |
|---|---|
| 1- Bedienfeld                                       | 8- Bratrost                                   |
| 2- Handgriff  | 9- Einschübe                                  |
| 3 - Backraumtür                                     | 10- Licht                                     |
| 4 - Kindersicherung                                 | 11- Turboheizelement (hinter der Verkleidung) |
| 5 - Backblech                                       | 12- Gebläse (hinter der Verkleidung)          |
| 6 - Unteres Heizelement<br>(hinter der Verkleidung) | 13- Luftauslassschlitze                       |
| 7 - Oberes Heizelement<br>(hinter der Verkleidung)  |   |

## TEIL 2: WARNHINWEISE

### **BITTE TREFFEN SIE ALLE ERFORDERLICHEN SICHERHEITSMASSNAHMEN UND LESEN SIE DIESES HANDBUCH SORGFÄLTIG DURCH, BEVOR SIE DAS GERÄT IN BETRIEB NEHMEN**

- Dieses Gerät wurde als Einbaugerät ausschließlich für den nicht kommerziellen Gebrauch in Privathaushalten entwickelt.
- Stellen Sie nach Entfernung des Verpackungsmaterials sicher, dass das Gerät nicht beschädigt ist. Wenn Sie irgendwelche Beschädigungen entdecken, nehmen Sie das Gerät keinesfalls in Betrieb und kontaktieren Sie umgehend den Vertragskundendienst. Sammeln Sie alle Verpackungsmaterialien sofort ein und verstauen Sie sich an einem sicheren Ort.
- Das Gerät muss von einem autorisierten Techniker in Übereinstimmung mit den vom Hersteller in diesem Handbuch festgelegten Bedingungen aufgestellt und in Betrieb genommen werden. Der Hersteller haftet nicht für irgendwelche Schäden, die durch eine falsche Installation verursacht wurden.
- Bevor Sie das Gerät an das Stromnetz zuhause anschließen, sollten Sie genau überprüfen, ob die Angaben des Informationsaufklebers auf der Verpackung und/oder dem Typenschild des Geräts mit den Einsatzbedingungen übereinstimmen.
- Nehmen Sie den Herd nicht in Betrieb, solange er nicht vollständig eingebaut ist.
- Stellen Sie sicher, dass alle Schalter ausgeschaltet sind, wenn das Gerät nicht in Verwendung ist.
- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel beim Einbau nicht gequetscht oder eingeklemmt wird.
- Ist das Netzkabel beschädigt, muss es vom Hersteller, dem Vertrieb oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- Trennen Sie das Gerät vom Netz, bevor Sie die Lampe der Backrohrbeleuchtung austauschen.
- Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie es reinigen, warten etc.
- Einige Teile des Geräts können längere Zeit heiß bleiben. Bitte warten Sie, bis alle der Hitze ausgesetzten Teile abgekühlt sind, bevor Sie sie berühren.
- Halten Sie leicht entzündliche Gegenstände oder Substanzen vom Gerät fern, wenn es in Betrieb ist.
- Wenn Sie andere Elektogeräte in der Nähe des Geräts verwenden, stellen Sie sicher, dass deren Kabel nicht mit den beheizten Teilen des Herds in Berührung kommen.
- Stellen Sie sicher, dass die Schalter des Geräts in der Stellung Aus sind, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist.
- Das Gerät benötigt eine ausreichende Luftzirkulation, wenn es in Betrieb ist. Lesen Sie sorgfältig den Teil der Bedienungsanleitung, in dem die Einbauschritte erklärt werden, und stellen Sie sicher, dass alle relevanten Bedingungen erfüllt sind.
- Dieses Handbuch wurde für verschiedene Modelle einer Reihe verfasst. Einige der erklärten Spezifikationen im Handbuch sind daher möglicherweise auf Ihrem Gerät nicht verfügbar. Achten Sie auf die Erklärungen mit Abbildungen, während Sie dieses Handbuch lesen.

- Während der Verwendung wird das Gerät heiß. Achten Sie darauf, dass Sie nicht die Heizelemente im Inneren des Backraums berühren.
- **WARNHINWEIS:** Während des Betriebs können freiliegende Teile sehr heiß werden. Halten Sie kleine Kinder fern von dem Gerät.
- Dieses Gerät darf nicht von Personen (oder Kindern) verwendet werden, die eingeschränkte körperliche, sensorische oder geistige Fähigkeiten haben, oder die nicht über die nötige Erfahrung und das nötige Wissen verfügen. Solche Personen dürfen zu ihrer eigenen Sicherheit das Gerät nur unter Aufsicht oder nach der erforderlichen Schulung durch eine verantwortliche Person im Umgang mit dem Gerät verwenden.
- Achten Sie stets darauf, dass Kinder niemals mit dem Gerät herumspielen.

**FÜR EINE EINWANDFREIE FUNKTION UND DIE GRÖSSTMÖGLICHE SICHERHEIT  
SOLLTEN SIE STETS ORIGINALERSATZTEILE VERWENDEN UND IM  
BEDARFSFALL NUR EINEN AUTORISIERTEN WARTUNGSDIENST ANRUFEN.**

- **Achten Sie auf folgende Punkte, wenn Sie das Gerät verwenden:**  
Achten Sie darauf, das Gerät nur an einer geerdeten Steckdose oder Leitung anzuschließen.
- Stellen Sie die Zeit ein, wenn Sie das Gerät zum ersten Mal einstellen oder wenn der Strom ausgefallen ist. In der Kochumgebung entstehen Hitze und Dampf. Sorgen Sie daher für eine gründliche Belüftung Ihrer Küche.
- Wenn Sie den Herd das erste Mal einschalten, wird ein bestimmter Geruch entstehen, der von den Isoliermaterialien und den Heizelementen herrührt. Deshalb sollten Sie den Herd vor der ersten Verwendung bei maximaler Temperatur für 45 Minuten leer betreiben. Bitte lüften Sie während dieser Zeit die Umgebung, in welcher der Herd installiert ist, gründlich durch.
- Berühren Sie nicht das Innere oder die Heizelemente, wenn Sie das Backrohr des Herds benutzen, da diese sehr heiß sind! Nach dem Abstellen der Heizelemente dürfen Sie diese niemals berühren, bevor sie nicht vollständig abgekühlt sind.
- Geben Sie keine entzündlichen oder brennbaren Stoffe in das Backrohr.
- Geben Sie acht, wenn Sie das Backrohr des Gerätes benutzen, da die Außenfläche des Herds ebenfalls heiß werden kann. Halten Sie Kinder von dem Gerät fern.
- Wenn die Backraumtür offen ist: Lassen Sie niemals Kinder daraufsteigen oder darauf sitzen.
- Die Werte, die in den gedruckten Dokumenten und dem Gerät angegeben sind, wurden in Laborumgebung entsprechend den gültigen Normen ermittelt. Diese Werte können in Abhängigkeit von der Verwendung und den Umgebungsbedingungen des Produkts variieren.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel oder scharfen Metallschaber, um das Glas der Ofenklappe zu reinigen, da die Oberfläche zerkratzen können, was wiederum dazu führen kann, dass das Glas zerspringt.
- **WARNHINWEIS:** Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um die Gefahr von elektrischen Schlägen zu vermeiden.
- Verwenden Sie keine Dampfreiniger zur Reinigung des Ofens.
- Für Kochfelder, ist das Gerät nicht beabsichtigt, durch eine externe Zeitschaltuhr oder separate Fernbedienung betrieben werden.

## TEIL 3: INSTALLATION UND VORBEREITUNGEN FÜR DIE VERWENDUNG

Hergestellt mit den besten Qualitätsteilen und Materialien, wird dieser moderne, funktionale und praktische Herd Ihre Bedürfnisse voll und ganz erfüllen. Lesen Sie dieses Handbuch unbedingt, um die besten Ergebnisse zu erhalten und Probleme in der Zukunft zu vermeiden. Die unten vermittelten Informationen enthalten wichtige Regeln für die richtige Aufstellung und Bedienschritte. Diese sollten unbedingt gelesen werden, insbesondere von dem Techniker, der das Gerät aufstellen soll.

**KONTAKTIEREN SIE VOR DEM AUFSTELLEN DES GERÄTS DEN AUTORISIERTEN KUNDENDIENST.**

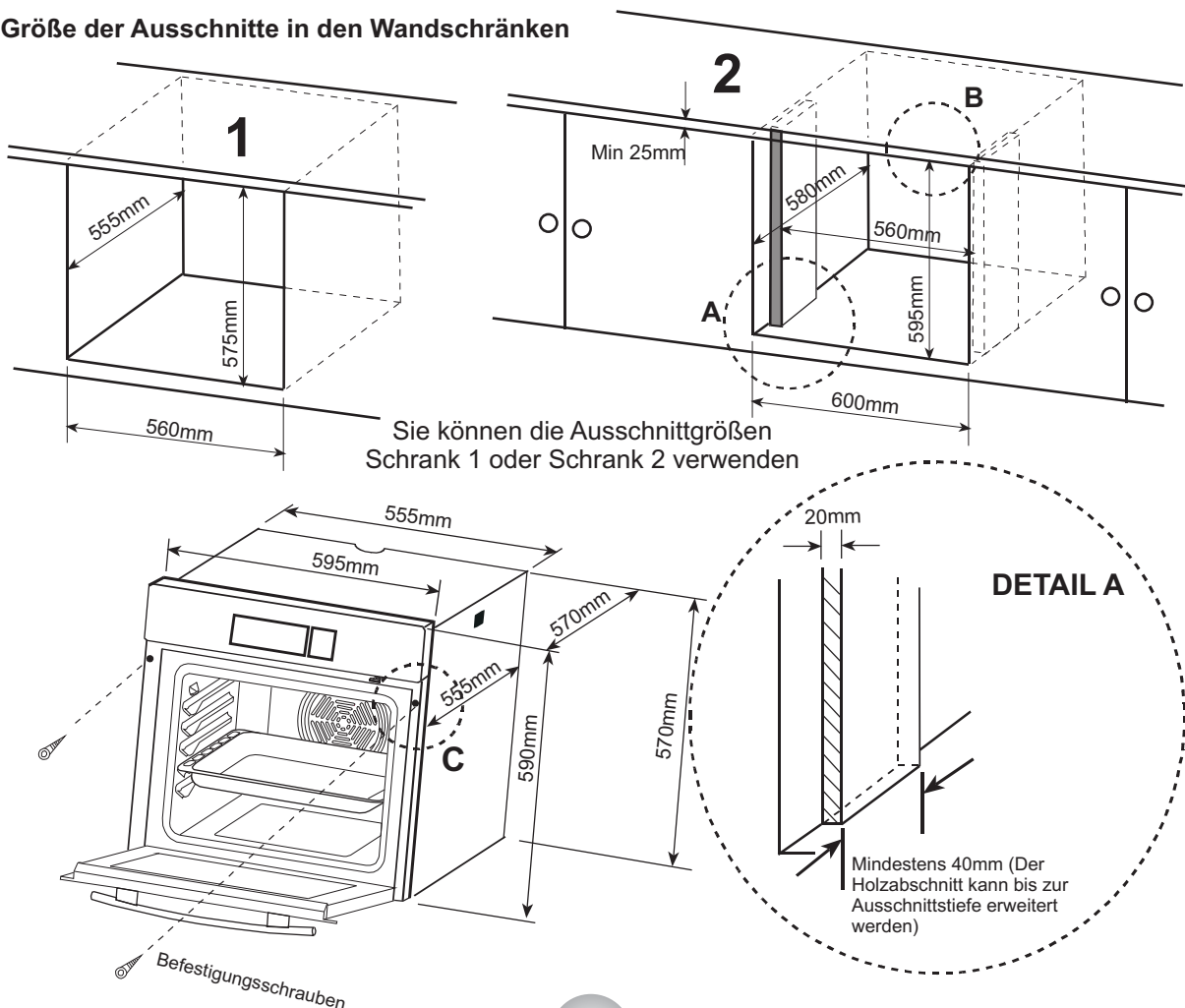
### 3.1. WAHL DES AUFSTELLUNGORTS

Sie müssen mehrere Punkte beachten, wenn Sie einen Aufstellort für Ihren Herd auswählen. Berücksichtigen Sie unbedingt die unten gegebenen Empfehlungen, um Probleme und gefährliche Situationen, die später auftreten mögen, zu vermeiden.

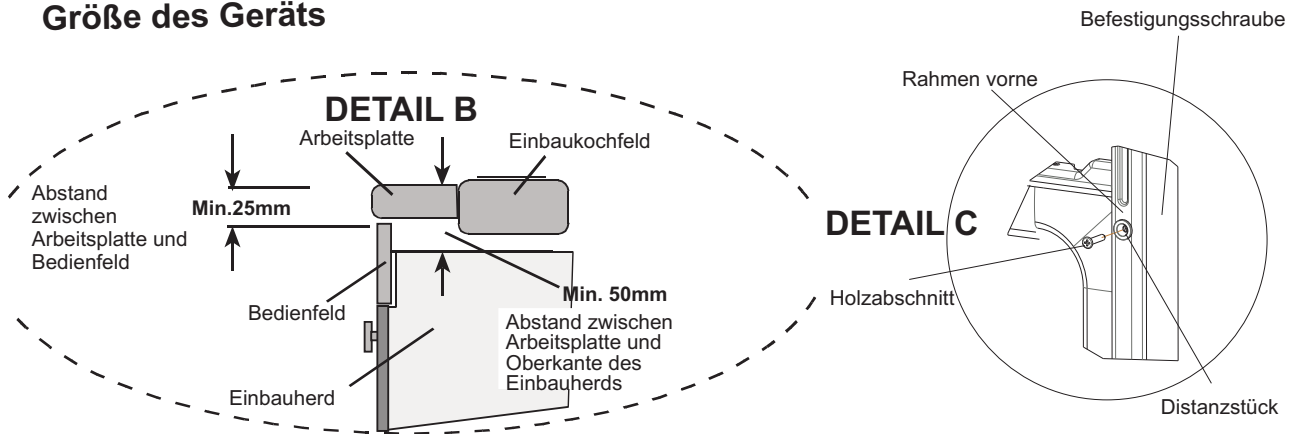
- Wenn Sie einen Aufstellort für den Herd auswählen, sollten Sie darauf achten, dass sich keine entzündlichen oder brennbaren Materialien, wie Vorhänge, ölige Lappen etc, die leicht Feuer fangen können, in der unmittelbaren Umgebung befinden dürfen.
- Möbel in der Umgebung des Herds müssen aus Materialien bestehen, die mindestens Temperaturen über 50 °C widerstehen können.

### 3.2. EINBAU DES HERDS

Größe der Ausschnitte in den Wandschränken



## Größe des Geräts



Bringen Sie den Herd durch Hineinschieben in den Schrank ein. Öffnen Sie die Backraumtür und setzen Sie 2 Schrauben in die Bohrungen im Herdrahmen ein. Wenn der Rahmen die Schrankfläche berührt, ziehen Sie die Schrauben fest.

Die Abmessungen und Material des Gehäuses, in dem der Ofen installiert werden soll, müssen korrekt und beständig zu einem Anstieg der Temperatur sein. Bei einem korrekten Einbau muss der Kontakt mit elektrischen und isolierten Teilen verhindert werden. Isolierte Teile müssen so eingepasst werden, dass sichergestellt ist, dass sie nicht durch irgendein Werkzeug entfernt werden kann. Es ist nicht zu empfehlen, das Gerät in der Nähe eines Kühlschranks oder Tiefkühlgeräts zu installieren. Die Funktion dieser Geräte würde andernfalls durch die entstehende Hitze beeinträchtigt werden. Stellen Sie nach Entfernung des Verpackungsmaterials sicher, dass der Herd nicht beschädigt ist. Wenn Sie irgendwelche Fehler vermuten, dürfen Sie das Gerät nicht verwenden. Kontaktieren Sie umgehend den Vertragskundendienst.

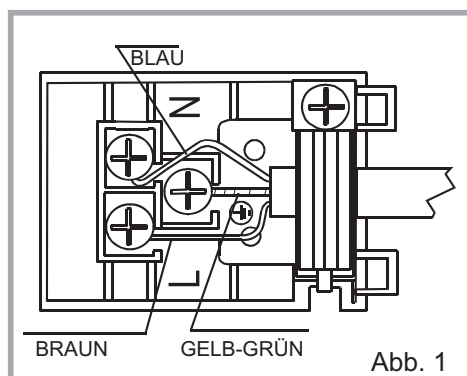
### 3.3. VERKABELUNG UND SICHERHEIT DES EINBAUHERDS

**Bei der Verkabelung des Herds müssen unbedingt die folgenden Anweisungen befolgt werden:**

- Das Erdungskabel muss mit der Schraube am gekennzeichneten Erdungsanschluss befestigt werden. Die stromführenden Leitungen müssen wie in Abbildung 1 gezeigt angeschlossen werden. Wenn am Installationsort kein den Vorschriften entsprechender geerdeter Anschluss zur Verfügung steht, müssen Sie umgehend einen autorisierten Kundendienst kontaktieren.
- Der geerdete Anschluss muss sich in unmittelbarer Nähe zum Gerät befinden. Verwenden Sie niemals ein Verlängerungskabel.
- Das Stromkabel darf niemals mit heißen Flächen des Produkts in Kontakt kommen.
- Bei einer Beschädigung des Stromkabels müssen Sie sofort den autorisierten Kundendienst anrufen. Das Kabel darf nur vom autorisierten Kundendienst ausgetauscht werden.
- Der Anschluss des Geräts muss durch einen autorisierten Kundendienst erfolgen. Es dürfen nur Kabel des Typs H05VV-F verwendet werden.
- Falsches Anschließen kann das Gerät beschädigen. Ein solcher Schaden wird nicht durch die Garantie gedeckt.

- Das Gerät ist für den Anschluss an eine Spannung von 220-240 V~ (Wechselstrom) vorgesehen. Stimmt der Wert am Aufstellungsort nicht mit diesem Bereich überein, wenden Sie sich bitte sofort an den Vertragskundendienst.
- **Die Hersteller-Firma erklärt, dass sie keinerlei Verantwortung für jegliche Art von Schäden und Verlust aus nicht erfüllen der Sicherheitsnormen tragen werden!**

Der Anschluss des Geräts muss durch einen autorisierten Kundendienst erfolgen. Dieses Gerät ist für den Betrieb mit 220-240V~ ausgelegt. Wenn die Spannung Ihres Stromnetzes nicht mit diesem Wert übereinstimmt, müssen Sie umgehend unseren autorisierten Kundendienst kontaktieren. Das Gerät ist für eine fixe Verbindung mit der Stromversorgung ausgelegt. Zwischen dem Gerät und dem Stromnetz muss ein gesicherter Zweipolschalter mit einer Kontakttrennung von mindestens 3,0 mm installiert werden. (Nennstrom 20A, Verzögerungstyp).





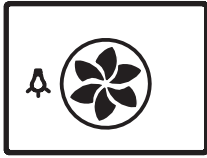



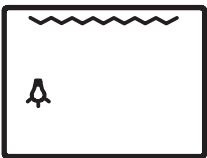
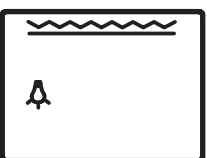

### 3.4. ALLGEMEINE WARNHINWEISE UND SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

- Ihr Gerät wurde in Übereinstimmung mit den Sicherheitsvorschriften für elektrische Geräte hergestellt. Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen ausschließlich von autorisierten Servicetechnikern, die von der Herstellerfirma geschult wurden, durchgeführt werden. Installations- und Reparaturarbeiten, die unter Nichtbeachtung der Vorschriften erfolgen, können gefährlich sein.
- Beim Betrieb des Geräts werden die äußeren Oberflächen sehr heiß. Die Heizelemente, welche die Innenflächen des Backrohrs heizen, sowie der entweichende Dampf sind extrem heiß. Diese Bereiche bleiben auch dann für eine bestimmte Zeit sehr heiß, wenn das Gerät abgeschaltet wird. Berühren Sie niemals noch heiße Oberflächen. Halten Sie Kinder von diesen fern.
- Damit Sie mit dem Herd kochen können, müssen Sie die Funktions- und Temperatortasten des Herds einstellen und auch die Zeitschaltuhr programmieren. Andernfalls funktioniert der Ofen nicht.
- Stellen Sie niemals etwas auf die Backrohrtür, wenn diese offen sind. Das Gerät könnte aus dem Gleichgewicht geraten oder die Tür könnte zerbrechen.
- Stecken Sie das Gerät aus, wenn es nicht in Verwendung ist.
- Schützen Sie das Gerät vor Umwelteinflüssen. Setzen Sie es niemals Einflüssen wie Sonne, Regen, Schnee oder Staub etc. aus.

## TEIL 4: VERWENDUNG DES HERDS

### 4.1. VERWENDUNG DES BACKRAUMS

Tabelle 1

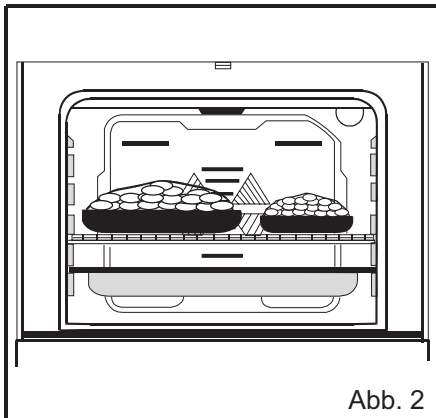
	<p>Das Backraumlicht wird eingeschaltet.</p>
	<p>Thermostat, Warnleuchten, Ventilator und das Turbo-Heizelement wird eingeschaltet.</p>
	<p>Thermostat, Warnleuchten, Ventilator und das Turbo-Heizelement wird eingeschaltet.</p>
	<p>Thermostat, Warnleuchten, und die oberen / unteren Heizelemente werden eingeschaltet.</p>
	<p>Thermostat, Warnleuchten, Ventilator und die oberen / unteren Heizelemente werden eingeschaltet.</p>
	<p>Thermostat, Warnleuchten, Gebläse, unteres Heizelement und Turbo-Heizelement werden eingeschaltet.</p>
	<p>Thermostat, Warnleuchten, das untere Heizelement und der Griller werden eingeschaltet.</p>
	<p>Thermostat, Warnleuchten, das untere Heizelement, der Griller und der Ventilator werden eingeschaltet.</p>
	<p>Thermostat, Warnleuchten, das untere Heizelement, der Griller und der Ventilator werden eingeschaltet.</p>

Die Verfügbarkeit der beschriebenen Funktionen ist vom Produktmodell abhängig.





### **Auftaufunktion:**



Sie starten den Auftauvorgang, indem Sie die gefrorenen Nahrungsmittel in das Backrohr legen und den Schalter in die entsprechende Stellung bringen. Mit dieser Funktion werden die Nahrungsmittel nicht gegart; sie dient nur zum Auftauen in einer kurzen Zeit. Legen Sie die aufzutauenden Nahrungsmittel auf den Rost und schieben Sie diesen in den dritten Einschub von unten (Abb. 2). Schieben Sie ein Backblech in den unteren Einschub, um beim Auftauen eventuell ablaufendes Wasser aufzufangen.



### **Turbo-Umluft-Funktion**

Diese Funktion verteilt die Hitze gleichmäßig im gesamten Backrohr. Das gesamte Gargut wird auf allen Einschüben gleichmäßig gegart.

Stellen Sie Thermostattaste auf den gewünschten Wert ein. Drehen Sie den Funktionsregler so, dass er auf das Turbo-Symbol zeigt. Nach Abschluss der Vorwärmung von 10 Minuten, platzieren Sie die Lebensmittel in den Ofen, die in geeignete Behälter gelegt werden müssen. Mit dieser Funktion können Sie mehrere Gerichte gleichzeitig garen.

Wenn Sie mehrere Backbleche zugleich garen wollen, wählen Sie beim Einstellen der Temperatur den Wert, der für die zugleich gegarten Produkte der niedrigste ist, wie in der Tabelle angegeben. Das Garen von zwei Blechen mit Gargut erfordert eine längere Garzeit als für ein Blech. Normalerweise werden die Gerichte auf den zwei Blechen nicht zugleich fertig sein.

Nehmen Sie daher zuerst das Blech mit dem Gericht aus dem Rohr, das bereits fertig ist, und lassen Sie dann das andere Blech fertig garen.

Nach dem Koch –oder Backvorgang, schalten Sie die Funktionssteuertaste und die Thermostattaste ab und brechen Sie das Zeitprogramm ab (falls eine Zeitschaltuhr vorhanden ist). Nehmen Sie das fertige Gargut aus dem Backrohr, stellen Sie es sicher ab und lassen Sie den Herd vollständig auskühlen, indem Sie die Backrohtür offenlassen. Da der Herd noch heiß ist, sollten Sie dem Gerät fernbleiben und auch Kinder von dem Gerät fernhalten.



### **Ober-/Unterhitze-Funktion (Normales Garen):**

Bei diesem auch als traditionelle Methode bezeichneten Verfahren sorgt die von den oberen und unteren Heizelementen gleichmäßig in das Backrohr abgegebene Hitze dafür, dass das Gargut von oben und unten gegart wird. Stellen Sie die Thermostattaste des Herds auf die in der Gartabelle für den gewählten Kochvorgang empfohlene Temperatur ein. Es wird empfohlen, den Herd für etwa 10 Minuten vorzuheizen. Lassen Sie das Gargut, das Sie in einen geeigneten Behälter gegeben haben, für die empfohlene Zeit garen. Diese Einstellung wird bevorzugt für Kuchen, Biskuits, Gebäck, überbackene Nudelgerichte, Lasagne und Pizza verwendet.

Nach dem Garvorgang schalten Sie die Funktionssteuertaste und die Thermostattaste ab und brechen das Zeitprogramm ab (falls eine Zeitschaltuhr vorhanden ist). Nehmen Sie das fertige Gargut aus dem Backrohr, stellen Sie es sicher ab und lassen Sie den Herd vollständig auskühlen, indem Sie die Backrohtür offenlassen. Da der Herd noch heiß ist, sollten Sie dem Gerät fernbleiben und auch Kinder von dem Gerät fernhalten.



### **Gebläse und Oberes und Unteres Heizelement:**

Hierbei wird die Luft von den oberen und unteren Heizelementen über das Gebläse und den Ventilator im Backrohr verteilt.

Stellen Sie die Thermostattaste des Herds auf die in der Gartabelle für den gewählten Kochvorgang empfohlene Temperatur ein. Drehen Sie den Funktionsschalter auf das entsprechende Symbol und stellen Sie die Zeitschaltuhr auf die empfohlene Garzeit ein und heizen Sie den Herd für 10 Minuten vor. Das in einen geeigneten Behälter gelegte Gargut wird in den Herd gegeben und der Vorgang gestartet. Mit dieser Stellung erzielen Sie normalerweise sehr gute Ergebnisse für Gebäck. Mit dieser Einstellung wird das gesamte Gargut gleichmäßig durchgegart. Geeignet zum Garen eines Backblechs

Nach dem Garvorgang schalten Sie die Funktionssteuertaste und die Thermostattaste ab und brechen das Zeitprogramm ab (falls eine Zeitschaltuhr vorhanden ist). Nehmen Sie das fertige Gargut aus dem Backrohr, stellen Sie es sicher ab und lassen Sie den Herd vollständig auskühlen, indem Sie die Backrohrtür offenlassen. Da der Herd noch heiß ist, sollten Sie dem Gerät fernbleiben und auch Kinder von dem Gerät fernhalten.



### **Grill funktion**

Diese Funktion wird zum Grillen, Grillen/Braten von Hähnchen. Zum Grillen geben Sie das Gargut auf den Grillrost und schieben diesen in den höchsten Einschub. Nach dem Einschieben des Blechs auf den zweiten Einschub können Sie den Grillvorgang starten. Mit diesem Blech auf dem zweiten Einschub wird eventuell abtropfendes Fett aufgefangen. Beim Grillen muss die Backraumtür geschlossen bleiben und die Temperatur auf 200°C eingestellt werden.

Drehen Sie den Thermostatregler, so dass er auf diesen Wert zeigt. Nach einer Vorheizzeit von 5 Minuten können Sie das Gargut ins Backrohr geben.

Nach dem Garvorgang schalten Sie die Funktionssteuertaste und die Thermostattaste ab und brechen das Zeitprogramm ab (falls eine Zeitschaltuhr vorhanden ist). Nehmen Sie das fertige Gargut aus dem Backrohr, stellen Sie es sicher ab und lassen Sie den Herd vollständig auskühlen, indem Sie die Backrohrtür offenlassen. Da der Herd noch heiß ist, sollten Sie dem Gerät fernbleiben und auch Kinder von dem Gerät fernhalten.



### **Oberhitze / Grill funktion**

Diese Funktion wird zum schnelleren Grillen, Grillen auf größerer Rostfläche, Grillen/Braten. Zum Grillen geben Sie das Gargut auf den Grillrost und schieben diesen in den höchsten Einschub. Nach dem Einschieben des Blechs auf den zweiten Einschub können Sie den Grillvorgang starten. 2, Mit diesem Blech auf dem zweiten Einschub wird eventuell abtropfendes Fett aufgefangen. Beim Grillen muss die Backraumtür geschlossen bleiben und die Temperatur auf 200° eingestellt werden.

Drehen Sie den Thermostatregler, so dass er auf diesen Wert zeigt. Nach einer Vorheizzeit von 5 Minuten können Sie das Gargut ins Backrohr geben.

Nach dem Garvorgang schalten Sie die Funktionssteuertaste und die Thermostattaste ab und brechen das Zeitprogramm ab (falls eine Zeitschaltuhr vorhanden ist). Nehmen Sie das fertige Gargut aus dem Backrohr, stellen Sie es sicher ab und lassen Sie den Herd vollständig auskühlen, indem Sie die Backrohrtür offenlassen.

**Da der Herd noch heiß ist, sollten Sie dem Gerät fernbleiben und auch Kinder von dem Gerät fernhalten.**



### **Grill und Umluft-Funktion**

Mit dieser Funktion wird das vollständige Durchgaren durch Zusammenarbeit des Ventilators, des Grills und des oberen Heizelements erzielt. Diese Funktion wird auch zum schnelleren Grillen, Grillen auf größerer Rostfläche, Grillen/Braten von Hähnchen und Braten auf einem Spieß verwendet. Zum Braten verwenden Sie den Drehspieß (Abb. 3). Zum Grillen geben Sie das Gargut auf den Grillrost und schieben diesen in den höchsten Einschub. Nach dem Einschieben des Blechs auf den 2. Einschub können Sie den Grillvorgang starten. Mit dem Blech auf dem zweiten Einschub wird eventuell abtropfendes Fett aufgefangen. Während dem Grillen, muss die Ofentür geschlossen sein und die Ofentemperatur sollte auf 200 ° eingestellt werden.

Drehen Sie den Thermostatregler, so dass er auf diesen Wert zeigt. Nach einer Vorheizzeit von 5 Minuten können Sie das Gargut ins Backrohr geben.

Nach dem Garvorgang schalten Sie die Funktionssteuertaste und die Thermostattaste ab und brechen das Zeitprogramm ab (falls eine Zeitschaltuhr vorhanden ist). Nehmen Sie das fertige Gargut aus dem Backrohr, stellen Sie es sicher ab und lassen Sie den Herd vollständig auskühlen, indem Sie die Backrohtür offenlassen. Da der Herd noch heiß ist, sollten Sie dem Gerät fernbleiben und auch Kinder von dem Gerät fernhalten.



### **Turbo-Umluft und Unteres Heizelement:**

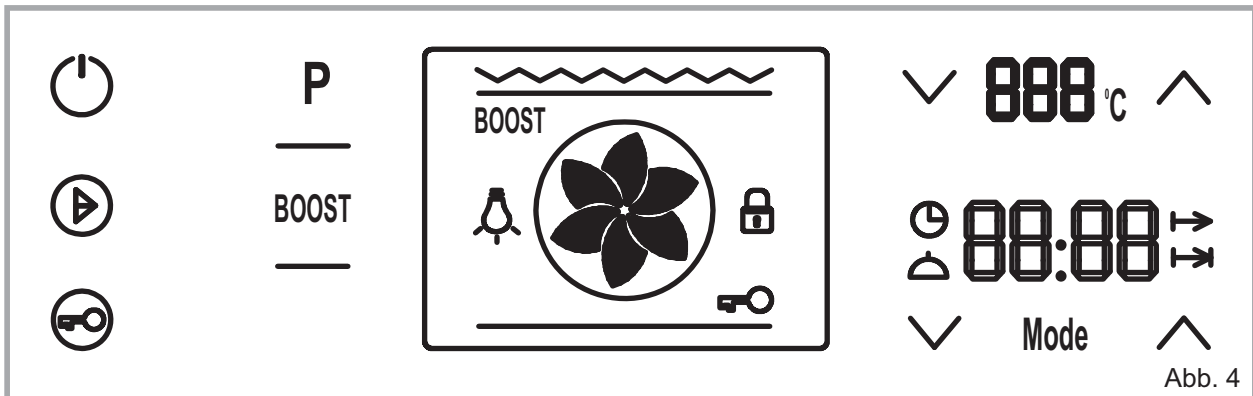
Die Funktion Turbo-Umluft und Unteres Heizelement ist ideal zum Backen von Pizza. Während der Ventilator die Hitze gleichmäßig im ganzen Backrohr verteilt, stellt das untere Heizelement das Backen des Pizzateigs sicher. Drehen Sie den Thermostatregler, so dass er auf das Symbol für diese Funktion zeigt. Nach einer Vorheizzeit von 10 Minuten können Sie das Gargut ins Backrohr geben. Nach dem Garvorgang schalten Sie die Funktionssteuertaste und die Thermostattaste ab und brechen sie das Zeitprogramm ab. Nehmen Sie das fertige Gargut aus dem Backrohr, stellen Sie es sicher ab und lassen Sie den Herd vollständig auskühlen, indem Sie die Backrohtür offenlassen. Da der Herd noch heiß ist, sollten Sie dem Gerät fernbleiben und auch Kinder von dem Gerät fernhalten.

Die Funktion Turbo-Umluft und Unteres Heizelement ist ideal zum Backen von Pizza. Während der Ventilator die Hitze gleichmäßig im ganzen Backrohr verteilt, stellt das untere Heizelement das Backen des Pizzateigs sicher.

## **ENERGY SAVING**

- Nehmen Sie nur soviel Flüssigkeit oder Fett wie nötig, um die Kochzeit zu verringern.
- Die Ofentür sollte während des Betriebs nicht zu häufig geöffnet werden.

## 4.2. VERWENDUNG DER TOUCHCONTROL-BEDIENUNG



- Das Steuergerät schaltet nach 5 Minuten ab, wenn keine Funktion ausgewählt und geändert wird.
- Das Geräte wird mit Touch Control Sensor-Feldern betrieben. Die Funktion wird durch Berühren der Sensorfelder gesteuert.
- Wenn Sie die Bedienelemente benutzen, stellen Sie sicher, dass Sie das Sensorfeld richtig berühren. Wenn Sie es mit dem Finger zu flach oder zu klein betätigen, werden die Sensoren nicht richtig funktionieren.
- Der Lüfter schaltet sich automatisch ein, um die Oberfläche des Gerätes zu kühlen. Wenn der Ofen ausgeschaltet ist, läuft der Lüfter weiter, um das Gerät abzukühlen. Danach schaltet es sich automatisch ab.

### Funktionsauswahl:

Berühren Sie den ON / OFF-Sensor 2 Sekunden, um die Steuerung einzuschalten. Diese Situation wird "WAIT-Modus" genannt und während diesem Modus können Sie gewünschte Kochfunktionen auswählen, Temperaturen einstellen, die BOOST-Funktion aktivieren und Kochzeit, Endzeit, Kurzzeitwecker und Tageszeit einstellen.

Während des WAIT-Modus kann die gewünschte Garzeit Funktion durch Berühren des P-Sensors ausgewählt werden. Jede Berührung des P-Sensors ändert die Backofen-Funktionen wie unten. Einige dieser Koch-Funktionen könnte möglicherweise nicht in Ihrem Modell vorhanden sind.

Lampe → Entfrostern → Turbo → Oben und unten → Oben und unten mit Lüfter → Pizza → Grill (mit / ohne Drehspieß) → Doppel Grill (mit / ohne Drehspieß) → Doppel Grill mit Lüfter (mit / ohne Drehspieß).

Die betriebenen Heizungen und Zubehör sind auf dem Display angezeigt, bezüglich der ausgewählten Funktion.

Wenn die Koch-Funktion über den P-Sensor angewählt ist, wird der voreingestellte Temperaturwert auf der Temperaturanzeige angezeigt und diese kann mit Temperatur-Plus und Minus Sensoren, die auf den Seiten der Anzeige sind, eingestellt werden. Die Temperatur kann innerhalb von 50-275 ° C eingestellt werden.

### **Einstellung der Zeit:**

Wird der Einbauherd zum ersten Mal eingerichtet, muss zuerst wie unten gezeigt die Zeit eingestellt werden.

Berühren Sie den ON / OFF-Sensor, um den Wait-Modus zu passieren. In diesem Modus, berühren Sie den Timer-Modus-Sensor. Das Tageszeit Symbol wird auf der linken Seite beleuchtet und Sie können es mit den Timer Plus und Minus Sensoren einstellen. Um die Tageszeiteinstellung zu beenden, berühren Sie den Timer-Modus Sensor noch einmal.

Die Zeit muss nur dann eingestellt werden, wenn das Gerät von der Stromversorgung für eine lange Zeit getrennt ist.

### **Einstellung der Garzeit:**

Die Garzeit kann während des WAIT-Modus oder der Betriebsart eingestellt werden

### **Einstellung des Alarmzeitschalters:**

Berühren Sie den Timer-Modus-Sensor in der Mitte. Das Minute Minder Symbol wird auf der Anzeige beleuchtet. Auch "00:00" werden angezeigt. Stellen Sie die gewünschte Zeit für die Warnmeldung mit den Sensortasten (Timer+) und (Timer-) ein, während das Symbol blinkt. Kurze Zeit nach Fertigstellung der Einstellung, beginnt das minute minder Symbol ständig zu leuchten. Wenn das Symbol ständig leuchtet, ist die Einstellung des akustischen Zeit-Warnsignals abgeschlossen.

Wenn die Zeit abgelaufen ist, gibt die Zeitschaltuhr ein akustisches Warnsignal aus, und das minute minder Symbol und "00:00" beginnt in der Anzeige zu blinken. Durch Drücken einer beliebigen Taste können Sie das akustische Warnsignal stoppen, und das Symbol in der Anzeige wird ausgeblendet.

### **Einstellung der Garzeit:**

Diese Funktion wird verwendet, um den Garvorgang innerhalb einer gewünschten Zeitdauer durchzuführen. Das Gargut wird in das Backrohr gegeben. Dann wird der Herd auf die gewünschte Garfunktion eingestellt. Anschließend wird der Thermostat auf die gewünschte Temperatur, die für das Gargut geeignet ist, eingestellt. Berühren Sie die Sensortaste "MODE", bis das Symbol für die Dauer " |>| " auf der Timeranzeige erscheint. Stellen Sie nun die gewünschte Temperatur für das Gargut ein, indem Sie die Sensortasten (Timer+) und (Timer-) berühren, während die Zeitschaltuhr in dieser Position ist. Kurze Zeit nach Abschluss der Einstellung erscheint die Tageszeit auf der Anzeige und das Symbol für die Dauer beginnt ständig in der Anzeige zu leuchten.

Nach Ablauf der eingestellten Dauer stoppt die Zeitschaltuhr den Herd und gibt ein akustisches Warnsignal ab. Auch beginnt das Symbol Dauer in der Anzeige zu blinken. Durch Berühren einer beliebigen Sensortaste wird das akustische Warnsignal abgestellt.

### **Einstellung der Gar-Endzeit:**

Diese Funktion wird verwendet, um den Garvorgang nach einer bestimmten Zeit und für eine bestimmte Dauer zu starten. Das Gargut wird in das Backrohr gegeben. Dann wird der Herd auf die gewünschte Garfunktion eingestellt. Anschließend wird der Thermostat auf die gewünschte Temperatur, die für das Gargut geeignet ist, eingestellt.

Halten Sie dann zuerst die Taste MODE gedrückt, bis auf der Anzeige der Zeitschaltuhr "Stop" erscheint. Stellen Sie nun die gewünschte Temperatur für das Gargut ein, indem Sie die Sensortasten (Timer+) und (Timer-) berühren, während die Zeitschaltuhr in dieser Position ist. Kurze Zeit nach Abschluss der Einstellung erscheint die Tageszeit auf der Anzeige und das Symbol für die Dauer beginnt ständig in der Anzeige zu leuchten.

Halten Sie dann zuerst die Taste MODE gedrückt, bis auf der Anzeige der Zeitschaltuhr "Stop" erscheint. Wenn Sie auf dem Timer Bildschirm das Cooking Endzeit Symbol sehen, beginnt die Tageszeit und als Zusatz die Koch-Periode zu blinken. Stellen Sie nun die gewünschte Fertigstellungszeit für das Gargut ein, indem Sie die Sensortasten (Timer+) und (Timer-) berühren, während die Zeitschaltuhr in dieser Position ist. Kurze Zeit nach Abschluss der Einstellung erscheint die Tageszeit auf der Anzeige und das Symbol " >| " beginnt ständig in der Anzeige zu leuchten. Der Herd beginnt zu dem berechneten Zeitpunkt zu arbeiten, indem er die Garzeit von der Fertigstellungszeit abzieht. Zur Fertigstellungszeit ist dann die Garzeit beendet. Die Zeitschaltuhr gibt dann ein akustisches Warnsignal und das Symbol Cooking End Time beginnt zu blinken. Durch Berühren einer beliebigen Sensortaste wird das akustische Warnsignal abgestellt.

### **Einstellung des Timer-Digitaltons:**

Während der Timer die Zeit anzeigt, gibt der Timer ein hörbares Signal aus, wenn die Taste links (Minus-Taste "-") für 2 sek. gedrückt wird. Danach gibt der Timer bei jedem Druck der Taste "-" einen von drei verschiedenen Signaltönen aus. Drücken Sie keine weiteren Tasten, speichert der Timer den letzten Signaltyp.

### **BOOST-Funktion:**

Die Boost-Funktion wird verwendet, um die Vorwärmungszeit zu vermindern. Wenn Turbo, oben und unten, oben und unten Lüfter oder Pizza-Funktion gewählt ist, wird der BOOST-Sensor beleuchtet. Sie können den BOOST-Sensor berühren, bevor die Koch-Funktion beginnt. Die Boost-Funktion verringert % 45-50 der notwendigen Zeit zum Vorwärmen.

### **Funktion Tastensperre:**

Mit der Tastensperre können Sie verhindern, dass irgendwelche Herdfunktionen versehentlich aktiviert werden. Zum Aktivieren der Tastensperre, berühren Sie jeder Zeit den Key Lock-Sensor für 2 Sekunden. Wenn der Key Lock aktiviert ist, erscheint auf der Anzeige das Tastensperre Symbol.

Wenn die Key-Lock-Funktion aktiviert ist, kann nur der ON / OFF-Sensor für den Notfall Zustand betrieben werden. Wenn die Steuereinheit bei aktiver Tastensperre durch den ON / OFF-Sensor ausgeschaltet ist und dann wieder eingeschaltet, die Key Lock-Funktion wird weiterhin aktiv.

Zum Aktivieren der Tastensperre, berühren Sie jeder Zeit den Key Lock-Sensor für 2 Sekunden.

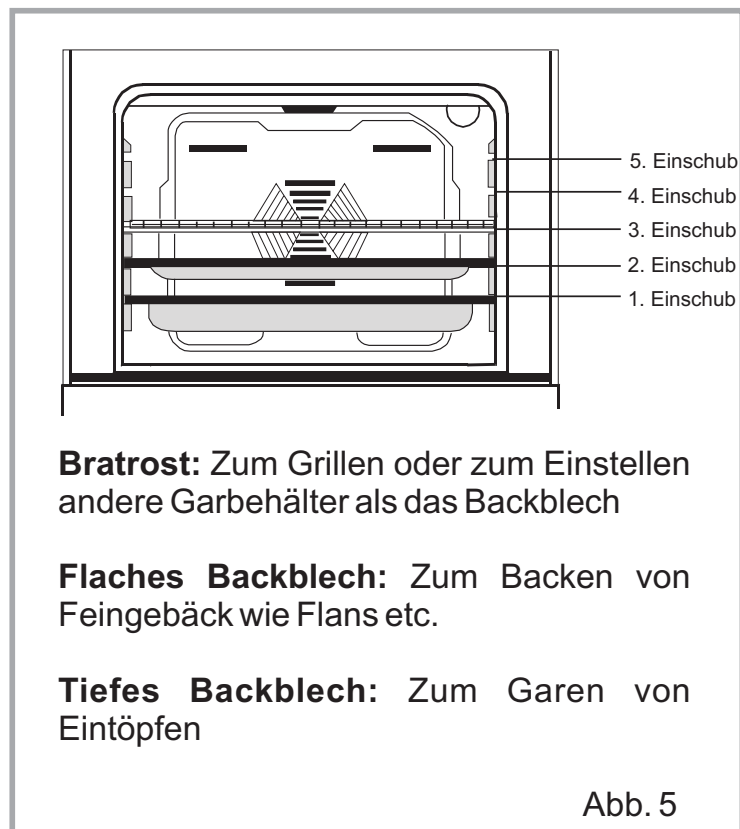
GERICHTE	TURBO			UNTER/OBERHITZE			UNTERER/OBERER VENTILATOR			GRILL		
	Thermostat- stellung (°C)	Einschub Pos.	Garzeit (min)	Thermostat- stellung (°C)	Einschub Pos.	Garzeit (min)	Thermostat- stellung (°C)	Einschub Pos.	Garzeit (min)	Thermostat- stellung (°C)	Einschub Pos.	Garzeit (min)
Schichtgebäck	170 - 190	1-2-3	35 - 45	170 - 190	1-2	35 - 45	170 - 190	1-2	25 - 35			
Kuchen	150 - 170	1-2-3	30 - 40	170 - 190	1-2	30 - 40	150 - 170	1-2-3	25 - 35			
Kekse	150 - 170	1-2-3	25 - 35	170 - 190	1-2	30 - 40	150 - 170	1-2-3	25 - 35			
Gegrillte Fleischklöße										200	4	10 - 15
Flüssigkeitsreiche Gerichte	175 - 200	2	40 - 50	175 - 200	2	40 - 50	175 - 200	2	40 - 50			
Hähnchen				200	1-2	45 - 60	200	1-2	45 - 60	200	*	50 - 60
Hacken										200	3-4	15 - 25
Rindersteak										200	4	15 - 25
Kuchen, zwei Bleche	160 - 180	1-4	30 - 40									
Gebäck, zwei Bleche	170 - 190	1-4	35 - 45									

\* Mit Hähnchenbratspiess garen

### 4.3. IM HERD VERWENDETES ZUBEHÖR

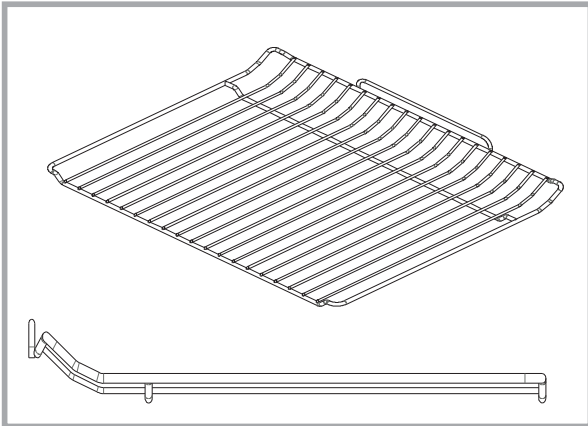
Es wird empfohlen, die in der Tabelle angegebenen Behälter für die zubereiteten Speisen zu verwenden. Sie können auch Glasbehälter, Kuchenformen, oder kommerziell erhältliche Backbleche verwenden. Achten Sie dabei unbedingt auf die Angaben des jeweiligen Herstellers. Geben Sie kleinere Garbehälter so auf den Grillrost, dass sie sicher mittig darauf stehen. Die unten gegebenen Informationen müssen für emaillierte Behälter unbedingt beachtet werden.

Wenn das Gargut das Blech nicht vollständig bedeckt, wenn das Gargut direkt aus dem Tiefkühlgerät entnommen wurde oder das Blech zum Auffangen von Flüssigkeit beim Grillen verwendet wird, kann sich das Blech durch die große Hitze beim Garen oder Braten verformen. Dies ist ein normaler physikalischer Vorgang, der durch die Hitzeübertragung bedingt ist. Bringen Sie Glasträger oder -behälter nicht sofort nach dem Garvorgang in eine kalte Umgebung. Stellen Sie diese nicht auf einen kalten oder nassen Untergrund. Stellen Sie sicher, dass sie auf einem trockenen Tuch langsam abkühlen können. Andernfalls kann der Glasträger oder das Glasgeschirr brechen. Wenn Sie in Ihrem Ofen grillen wollen, empfehlen wir Ihnen, den mitgelieferten Rost und das Blech zu verwenden (sofern für Ihr Modell zutreffend). Dadurch wird sichergestellt, dass kein herumspritzendes Öl das Backrohr verschmutzt. Wenn Sie den großen Grillrost verwenden, sollten Sie ein Backblech in einen der unteren Einschübe geben, um Flüssigkeit aufzusammeln. Um die spätere Reinigung zu erleichtern, sollten Sie etwas Wasser auf das Backblech geben. Verwenden Sie beim Grillen den 3. oder 4. Einschub, und ölen Sie den Rost leicht ein, damit keine Speisen daran haften.





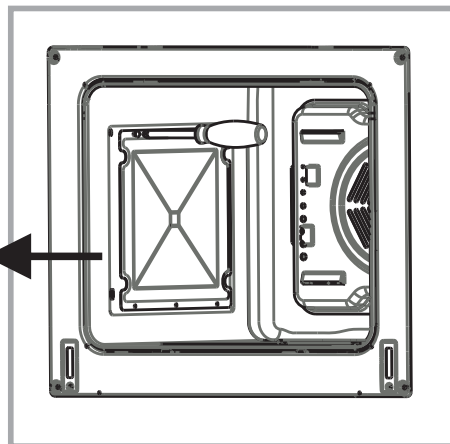
## Topfkippschutzdraht



- Um das Gitter korrekt in die Öffnung einzusetzen, schieben Sie es ganz bis zum Endanschlag in einen Einschub.
- Der Topfkippschutz muss in die Öffnung eingeführt werden.

## Entfernen der katalytischen Tafel

Entfernen Sie die G  
Schrauben auf jeder  
emailbeschichteten  
Blende.



## TEIL 5: REINIGUNG UND WARTUNG DES HERDS

### 5.1. REINIGUNG

Stellen Sie sicher, dass alle Regler abgedreht sind und das Gerät vollständig ausgekühlt ist, bevor Sie den Ofen reinigen. Stecken Sie das Gerät aus.

Verwenden Sie keine Reinigungsmittel, die Partikel enthalten, welche emaillierte und lackierte Teile Ihres Ofens zerkratzen könnten. Verwenden Sie cremeförmige oder flüssige Reinigungsmittel, die keine Scheuerteilchen enthalten. Verwenden Sie keine ätzenden Mittel, Scheuerpulver, Stahlwolle oder harte Werkzeuge, da diese die Oberflächen beschädigen können. Wenn auf dem Herd verschüttete Flüssigkeiten sich einbrennen, kann dies die Emaillierung beschädigen. Entfernen Sie daher ausgetretene Flüssigkeiten sofort. Verwenden Sie keine Dampfreiniger zur Reinigung des Herds.

#### Reinigung des Backrohrs

Ziehen Sie vor der Reinigung unbedingt den Netzstecker. Sie erzielen die besten Ergebnisse, wenn das Backrohr bei der Reinigung leicht warm ist. Wischen Sie das Backrohr nach jeder Verwendung mit einem weichen Tuch, das in Seifenwasser getaucht wurde, aus. Wischen Sie es danach mit einem feuchten Tuch nach und anschließend mit einem trockenen Tuch. Verwenden Sie keine trockenen Reinigungsmittel oder Reinigungspulver. Bei Produkten mit katalytischen Emailrahmen müssen die Hinter- und Seitenwände des Innenrahmens nicht gereinigt werden. Wir empfehlen aber, diese je nach Häufigkeit der Verwendung der Herds von Zeit zu Zeit auszutauschen.

### 5.2. WARTUNG

#### Ersetzen der Glühbirne

Es wird empfohlen, dies vom autorisierten Kundendienst durchführen zu lassen. Stecken Sie den Herd zuerst aus und stellen Sie sicher, dass er abgekühlt ist. Nachdem Sie den Deckel vor der Glühlampe abgenommen haben, nehmen Sie diese heraus. Setzen Sie dann eine neue Lampe ein. Diese muss bis zu 300 °C (Typ E14, max. 25W) hitzebeständig sein und ist beim autorisierten Kundendienst erhältlich. Setzen Sie dann die Glasschutzabdeckung wieder ein. Danach ist Ihr Herd wieder voll funktionsfähig.

## TEIL 6: WARTUNG UND TRANSPORT

### 6.1. BEVOR SIE DEN KUNDENDIENST KONTAKTIEREN

#### **Wenn der Herd nicht funktioniert:**

Überprüfen Sie, ob der Herd ausgesteckt ist oder der Strom ausgefallen ist. Bei Modellen mit Zeitschalter: Überprüfen Sie, ob der Zeitschalter eingestellt ist.

#### **Wenn der Herd nicht heiß wird:**

Überprüfen Sie, ob die Temperatur mit dem Temperaturregler eingestellt wurde.

#### **Wenn die Innenraumbelichtung nicht funktioniert:**

Überprüfen Sie die Stromversorgung. Überprüfen Sie, ob die Lampe defekt ist. Sollte sie defekt sein, tauschen Sie sie wie oben beschrieben aus.

#### **Garen (Wenn Ober- und Unterhitze nicht gleichmäßig arbeiten):**

Überprüfen Sie ob Einschubposition, Garzeit und Temperatur den Angaben im Handbuch entsprechen.

***Wenn das Problem mit Ihrem Produkt bestehen bleibt, kontaktieren Sie bitte den autorisierten Kundendienst.***

### 6.2. INFORMATIONEN ZUM TRANSPORT

#### ***Wenn Sie den Herd transportieren müssen:***

Heben Sie die Originalverpackung auf und transportieren Sie das Gerät immer in dieser. Beachten Sie die Transporthinweise auf der Verpackung. Fixieren Sie die Abdeckungen, Topfgitter und andere bewegliche Teile mit Klebeband auf den Kochplatten.

Legen Sie Papier zwischen der oberen Abdeckung und der Kochplatte ein. Schließen Sie dann die Abdeckung und fixieren Sie sie mit Klebeband an den Seitenwänden.

Kleben Sie Karton oder Papier an die Klappe sowie an die Innenseite der Glastür, damit diese beim Transport nicht durch die Bleche, den Rost etc. im Backrohr beschädigt werden. Befestigen Sie die Klappe ebenfalls mit Klebeband an den Seitenwänden.

#### **Wenn Sie die Originalverpackung nicht mehr haben:**

Schützen Sie die Außenflächen des Herds (Glas- und Emailflächen) gegen Schläge und Stöße.



Dieses Symbol auf dem Produkt oder der Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Statt dessen muss es an einem entsprechenden Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Indem Sie sicherstellen, dass dieses Produkt richtig entsorgt wird, helfen Sie, mögliche schädliche Auswirkungen auf die Umwelt und Gesundheit zu vermeiden, die durch unsachgemäße Handhabung dieses Produktes entstehen können. Für detailliertere Informationen über die Wiederverwertung dieses Produktes kontaktieren Sie bitte die lokalen Behörden, die Abfallentsorgungsstelle oder das Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.