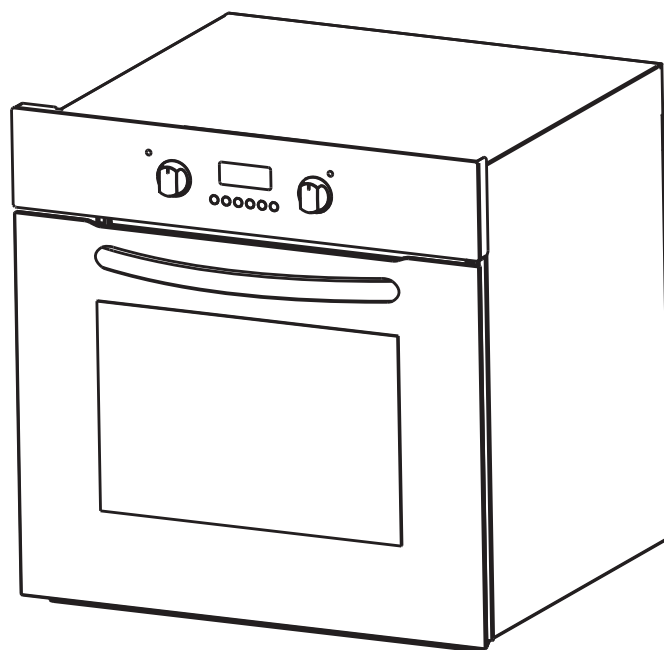


NORDMENDETM

SOP500IX

EN

OPERATING AND INSTALLATION INSTRUCTIONS OF PYROLYTIC 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

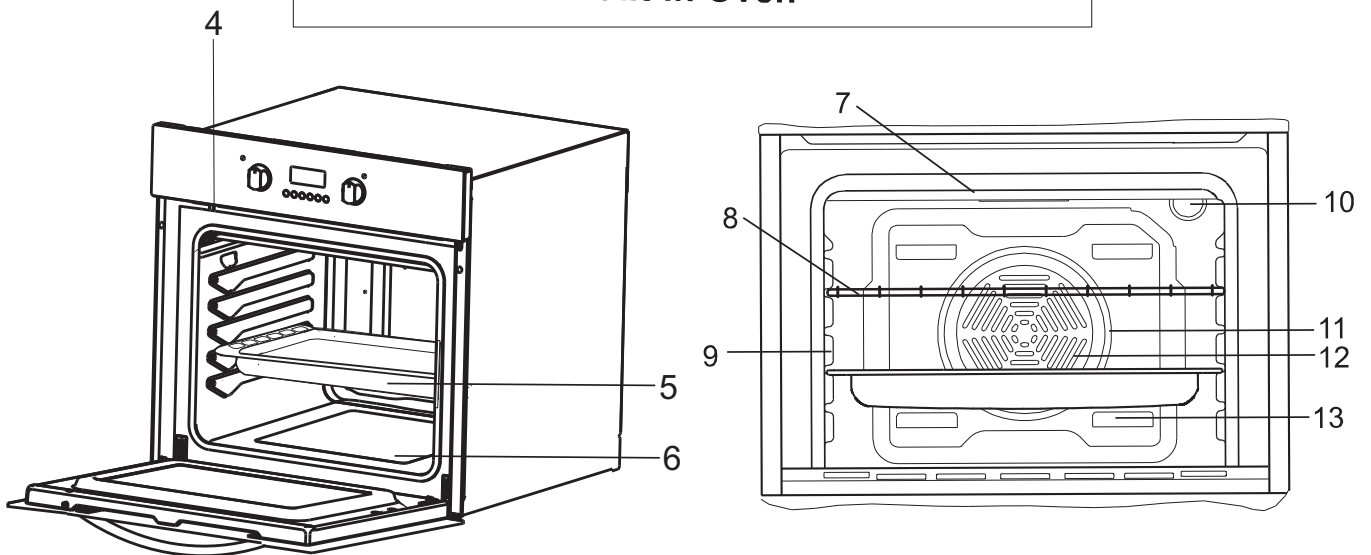
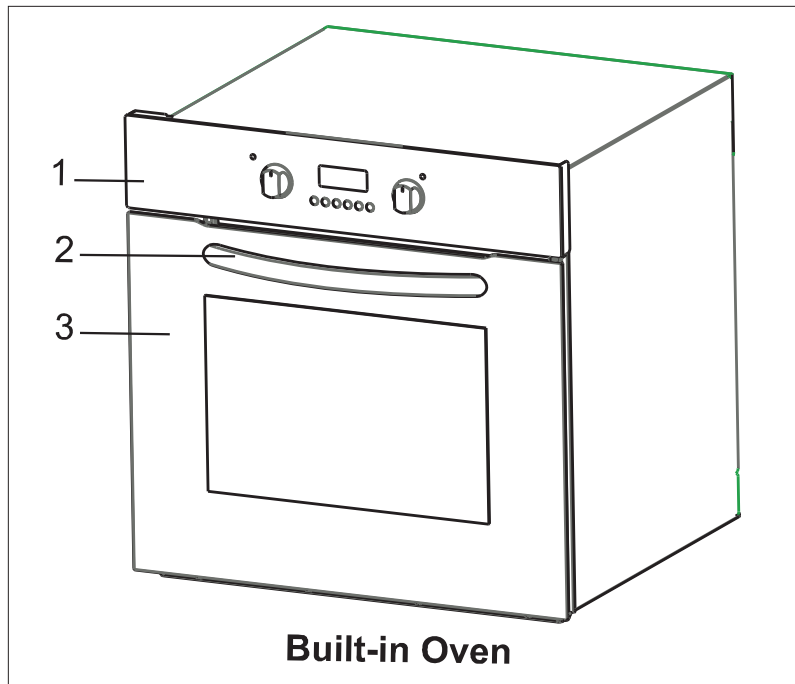


Figure 1

LIST OF COMPONENTS :

- | | |
|---|---|
| 1- Control panel | 8- Wire Grill |
| 2- Handle | 9- Racks |
| 3- Oven Door | 10- Oven Light |
| 4- Door 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.
- Never leave packaging residues unattended in the home. Separate the various packaging materials by type and consign them to the nearest separate disposal centre.
- 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 the supply cable is not wedged during the installation of the appliance.
- The supply cable should never be replaced by the customer, in the event any damage occurs to the supply cable for any reason, please contact your Authorized Service.
- Before replacing the oven lamp, 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 “0” (off) position.
- The cooling fan operates during cooking. Air is expelled through vents between the oven door and the control panel. The cooling fan may run on after the oven is switched off to keep the controls cool. This is quite normal.
- Always cook with the oven door closed.

- 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.
- 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.
- Keep children away from the oven.
- 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.
- **Attention!** Do not place objects on the oven base and do not cover any parts of the oven with aluminium foil while cooking, as this could cause a heat built-up which would affect the baking results and damage the oven enamel. Always place pans, heat-resisting pans and enamelled trays on the shelf which has been inserted in the shelf runners.

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.
- Do not place the power cord of your appliance near any heated spot. Do not pass it near the hob. Contact the nearest Authorized Service in the event any damage occurs to the power cord.
- For the models with timers, 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. Do not place combustibles including any pressured container, paper, plastic and fabric near the hob surface.
 - 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 standarts. These values may vary according to the usage and environment conditions of product.
 - During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
 - Do not use steam cleaners for cleaning the oven.

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

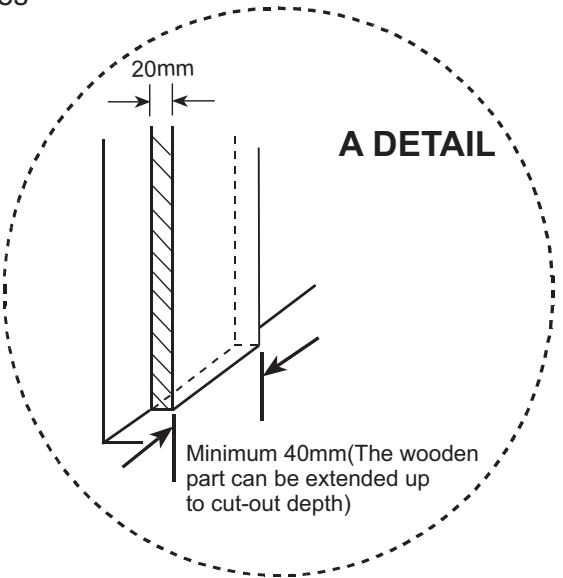
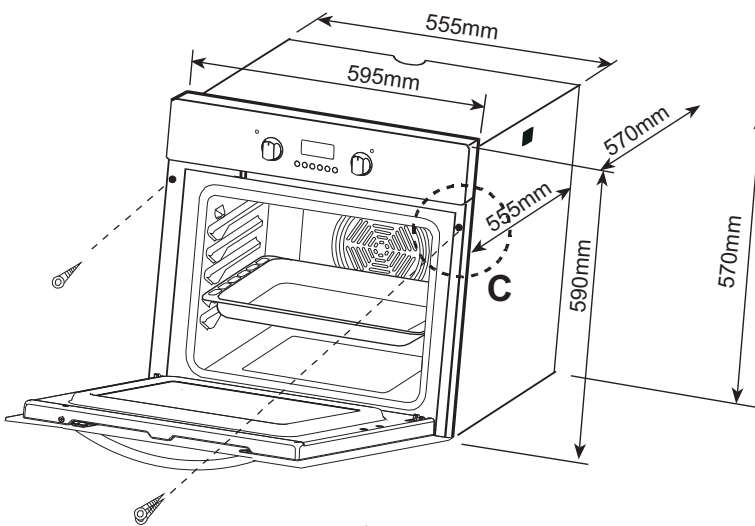
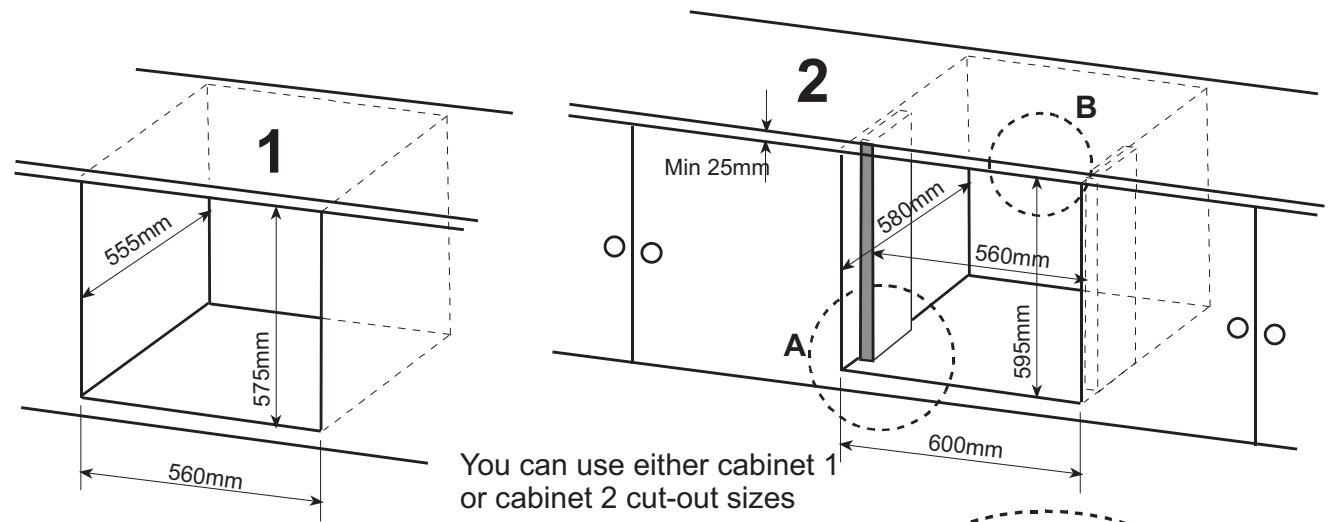
There are several points to pay attention to when choosing a place for your oven. Make sure to take into account our recommendations below in order to prevent any problems and dangerous situations, which might occur later!

- 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 90 C°.

The dimensions and material of the cabinet in which the oven will be installed must be correct and resistant to increases in temperature. 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.

3.2. INSTALLATION OF BUILT-IN OVEN

Cabinet cut-out sizes



Product sizes

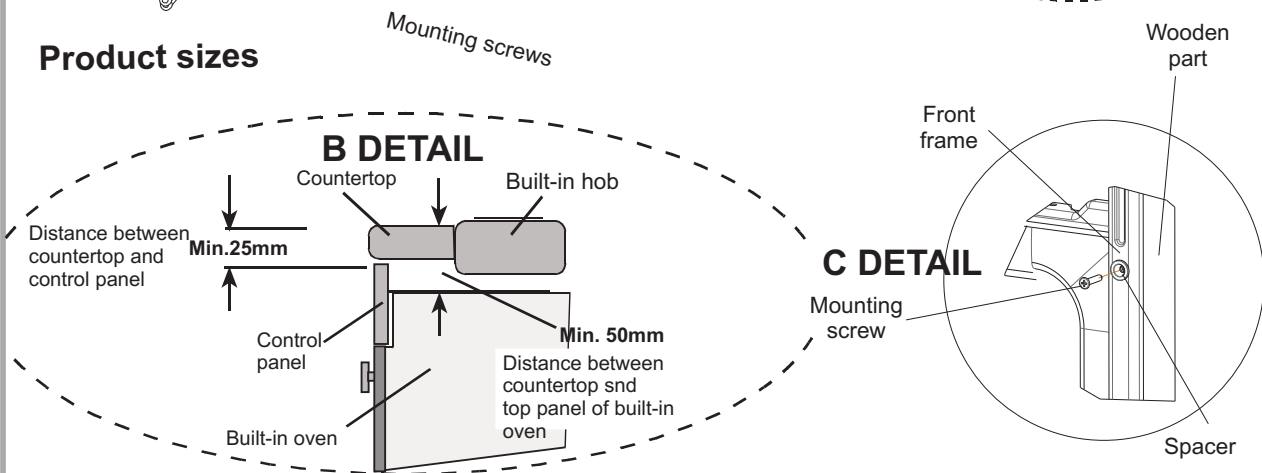


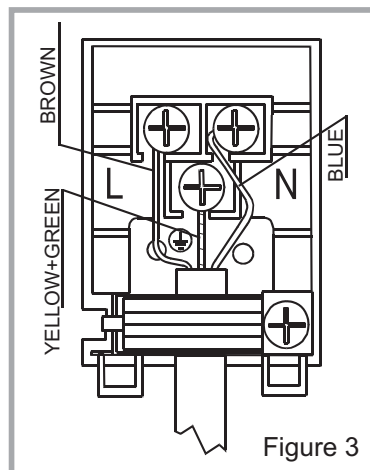
Figure 2

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.

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 3. If there is no earthed outlet conforming to regulations in the installation environment, call the Authorized Service immediately. There is to install an all pole disconnecter inside the supply circuit with a contact opening of at least 3mm (rated 16A).
- 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 is different than the value given above, call the Authorized Service immediately.



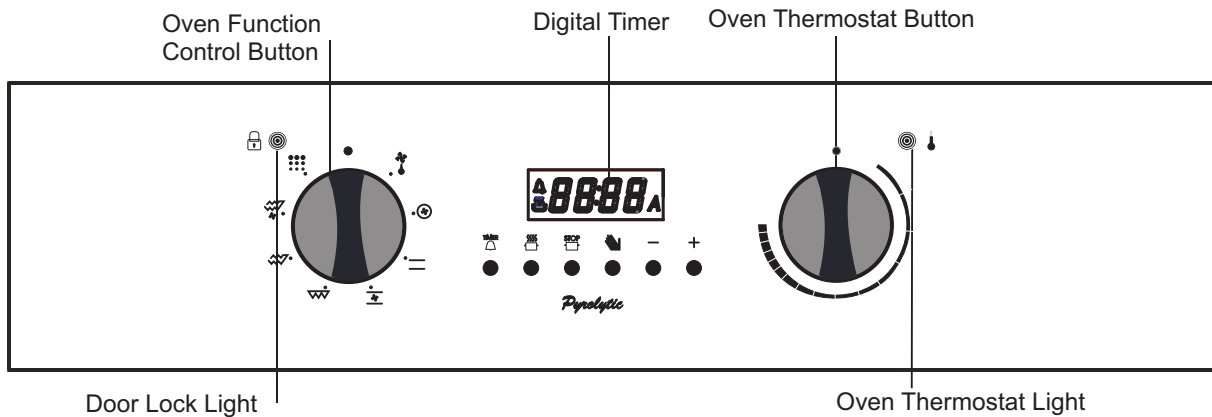
3.4. GENERAL WARNING AND PRECAUTIONS

- 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. 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 or drawer 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 CONTROL PANELS

Built_in Oven



4.2. USING THE OVEN PART OF THE APPLIANCE

Oven Function Control Knob:

For you to select the oven functions (Figure 4). Explained in the next part and in Table 1. You need to adjust the function selection button and the oven thermostat knob together to a temperature value you wish to select. Otherwise, the function stage you selected will not operate.

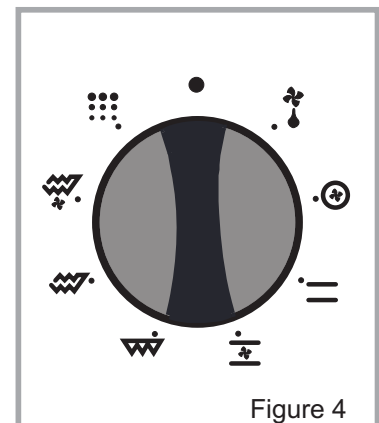


Figure 4

Oven Thermostat Knob:

For you to select the oven function control knob. Adjusted temperature is shown on the display. When the temperature inside your oven reaches the value you set, the thermostat will cut the circuit and the thermostat light will go off. When the temperature falls below the set value, the thermostat will again be turned on and the thermostat light will be on.

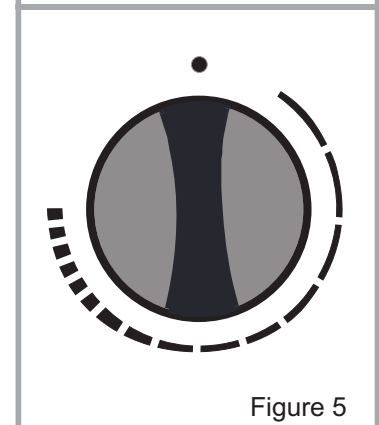










Figure 5

4.3. USING THE OVEN FUNCTION CONTROL BUTTON

Table 1

	The oven light, the red warning light and the fan will be turned on. Performs the function of defrosting the frozen foods.
	The oven's thermostat and warning lights, the fan and the turbo heater will be switched on.
	The oven's thermostat and warning lights and the lower and upper heating elements will be switched on.
	The oven's thermostat and warning lights, the fan and the lower and upper heating elements will be switched on.
	The oven's thermostat and warning lights and the grill heater function will be switched on.
	The oven's thermostat and warning lights, the upper heating element and the grill heater function will be switched on.
	The oven's thermostat and warning lights, the upper heating element, the grill heater and the fan function will be switched on.
	This function allows you to clean thoroughly the oven cavity.

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



Defrost Function :

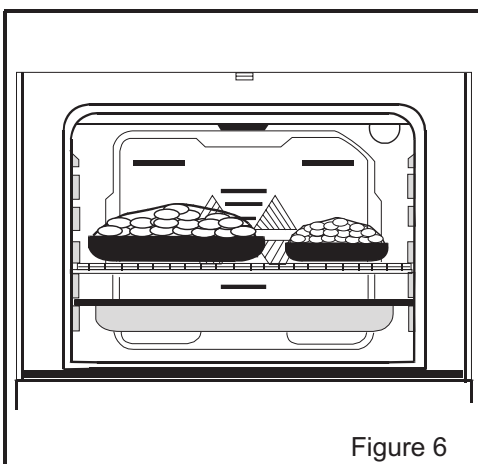


Figure 6

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 6). To collect the water to accumulate due to the melting ice, insert an oven tray into the lower rack.



Lower-Upper Heating Element Function (Static Coking) :

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.**



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.**



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 3. Rack, You can start the grill operation. The tray placed on the 3. 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 190°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 3. Rack, you can start the grill operation. The tray placed on the 3. 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 190°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 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 3. rack, you can start the grill operation. The tray placed on the 3. 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 190°.**

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.**



Pyrolytic cleaning function

- **Before activating pyrolytic cleaning function, remove any excessive spillage and make sure that the oven is empty.** Do not leave any thing inside the oven cavity (e.g. pans, grids, baking tray, dripping pan, etc..) As this could heavily damage them.
- Before activating the pyrolytic cleaning function, remove the oven shelves and shelf supports.
- Ensure that the oven door closed before activating the pyrolytic cleaning function.
- When the pyrolytic cleaning function is on, it is advisable not to use a hob if it is fitted above the oven. This could cause overheating and damage to both appliances.
- During the pyrolytic cleaning cycle the oven door becomes hot. Children should be kept away until it has cooled.

At the end of pyrolytic cleaning process, the display shows the time of day. The oven door will be locked when the pyrolytic function started.

Pyrolytic Cleaning

The oven cavity is coated with a special enamel resistant to high temperatures. During the pyrolytic cleaning operation, the temperature inside the oven can reach about 475°C does burning food residuals. For your security, during the pyrolytic cleaning operation, the oven door automatically locks.

Upon completion of the cleaning operation the oven door will be locked until the oven cavity has cooled down.

The cooling fan operates during cooking until the oven has cooled down. After cooking, it is advisable to remove all the food residues with a wet sponge.

It is advisable to wipe the oven over with a sponge soaked in warm water after each pyrolytic cleaning cycle is carried out.

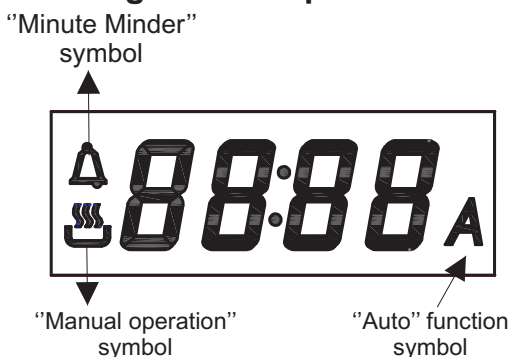
During the Pyrolytic operation, some smell will be emanated due to destruction of the food residual, it is normal.

During the Pyrolytic operation, the room where the oven installed must be ventilated sufficiently.

4.4. USING THE OVEN PROGRAMMER / DIGITAL TIMER

Setting and using the oven programmer/timer

Selecting manual operation mode



After your appliance is connected to your mains supply for the first time, the numbers on the timer display will flash. Before you can select a cooking function or set a temperature, you must set the appliance into "manual operation" mode.

To select manual operation mode, press the "manual operation" button on the control panel.

Setting the time of day

After setting your oven for manual operation, you should also set the time of day.

Use the "minus" button and "plus" button to adjust the time that appears in the display.

After getting display to the correct time, release the "minus" and "plus" buttons. After 5 seconds the time will fix in the display you will be able to use your oven.

Setting the minute minder function

You are able to set minute minder at any time, regardless of whether an oven function has been selected. You can set a period of time using the minute minder function and an alarm will sound when this period of time has elapsed.

Press the "minute minder" button, the display will show a value of 00:00. Set the period of time that you wish the minute minder to countdown for, by using the "minus" and "plus" buttons.

Once the display has got to your desired countdown time, let go of the “minus” and “plus” buttons. The minute minder symbol will appear on the time display.

Once a countdown time has been set, it is possible to shorten or lengthen the time by using the “minus” or “plus” buttons.

An alarm will sound when the countdown time has elapsed. The alarm can be silenced by pressing the “minute minder” button or “manual operation button”.

Setting the duration function

This function will allow you to set a countdown time similar to the minute minder function. However the oven will no longer continue to heat, once the countdown period has elapsed.

Use the thermostat control knob to set the temperature that you require. The manual operation symbol will appear on the display.

Use the oven function selector knob to select the mode of cooking that you require.

It is then possible to set the duration of the cooking time that you require.

Press the “duration” button and the display will show a value of 00:00. Set the period of time that you wish the duration function to countdown for, by using the “minus” and “plus” buttons.

Once the display has got to your desired countdown time, let go of the “minus” and “plus” buttons. The countdown will start immediately and the word A will appear on the time display.

Once a countdown time has been set, it is possible to shorten or lengthen the time by using the “minus” or “plus” buttons.

An alarm will sound when the countdown time has elapsed and the oven will switch off. The word A will flash and the heating symbol will disappear.

To silence the audible signal and return the oven to manual operation mode, once the duration has been used. You should press the “manual operation” button, the word A will disappear from the display and the manual operation symbol will appear instead.

Important : If you do not turn the thermostat control knob and oven function selector knob 0. Then the appliance will continue to operate as soon as you press the “manual operation” button.

Setting the end cook function

This function is similar to the duration function, however instead of selecting a period of time that you wish the oven to switch off after. You select the time of day that you wish the oven switch off at.

Use the thermostat control knob to set the temperature that you require. The manual operation symbol will appear on the display.

Use the oven cooking function selector knob to select the mode of cooking that you require.

Press the “end cook” button and the display will show a value of 00:00. Set time of day that you wish the oven to stop cooking at by using the “minus” and “plus” buttons. The timer will calculate how long the cooking time will be, based on the time of day that you have selected and show it on the display.

Once the display has got to the timer of day that you want the oven to stop cooking at, let go of the “minus” and “plus” buttons. The countdown will start immediately and the word A will appear on the timer display.

When the time is set, it can be modified by pressing the “minus” and “plus” buttons.

When the time of day reaches the end of cooking time that you set, the oven will switch off and an alarm will sound. The word A will flash and the heating symbol will disappear.

To silence the audible signal and return the oven to manual operation mode, once the end cook function has been used. To do this you should press the “manual operation” button, the word A will disappear from the display and the manual operation symbol will appear instead.

Setting the start and end time function

This function will allow you to set a time in the future that the oven switches on at and a time that the oven will switch off at.

Use the thermostat control knob to set the temperature that you require. The manual operation symbol will appear on the display.

Use the oven function selector knob to select the mode of cooking that you require.

Press the “duration” button and the display will show a value of 00:00. Set the period of time that you wish to cook for, by using the “minus” and “plus” buttons. The word A will appear on the timer display.

Immediately press the “end cook” button and the timer display will show the value 00:00. Set the time of day that you want the oven switch off at, using the “minus” and “plus” buttons.

The oven will calculate what time it needs to switch on at, so that your food will cook for the length of time that you selected. It will automatically switch itself on, once it reaches the time of day that it has calculated.

When the time of day reaches the end cooking time that you set, the oven will switch off and an alarm will sound. The word A will flash and the heating symbol will disappear.

To silence the audible signal and return the oven to manual operation mode, once the start and end time function has been used. To do this you should press the “manual operation” button, the word A will disappear from the display and the manual operation symbol will appear instead.

Adjusting the audible signal

To adjust the level of the audible signal, when it is sounding, press the minus button and it will adjust through the 3 sound levels. Release the minus button and the sound level of the audible signal will be set.

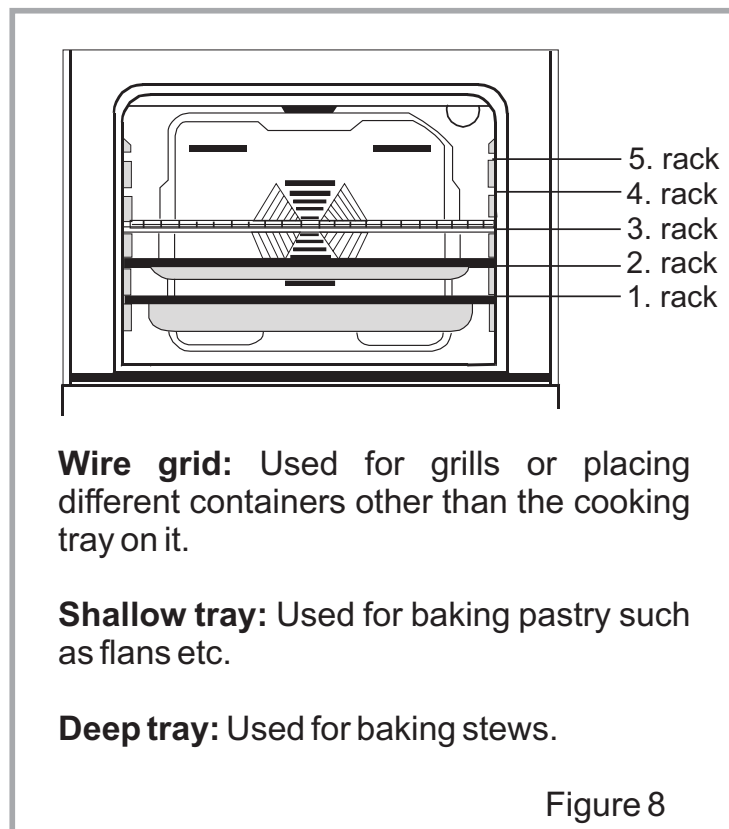
DISHES	TURBO			LOWER-UPPER			LOWER-UPPER FAN			GRILL		
	Thermostat pos.(°C)	Rack pos.	Cooking period(min)	Thermostat pos.(°C)	Rack pos.	Cooking period(min)	Thermostat pos.(°C)	Rack pos.	Cooking period(min)	Thermostat pos.(°C)	Rack pos.	Cooking period(min)
Layered pastry	170 - 190	1-2-3	35 - 45	170 - 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....

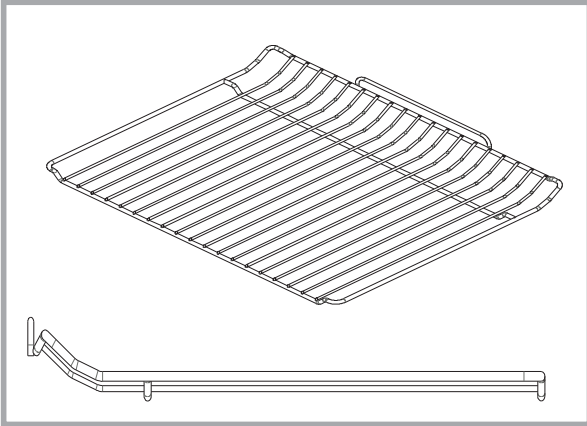
4.5. ACCESSORIES USED IN THE OVEN

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.

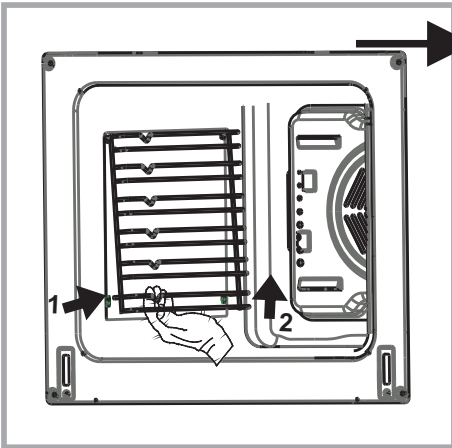


Pan anti-tilting wire



- 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 wire shelf



Pull the wire shelf as shown in the picture. After releasing it from clips, lift it up.

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.

- * The door seal may be cleaned using a sponge that has been soaked in lukewarm water. Do not use abrasive cleaners and do not crumble the seal.
- * Check the door seals around the oven periodically. If the seals are damaged, please contact your nearest Technical Service Center and make change it with new one.

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, 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.



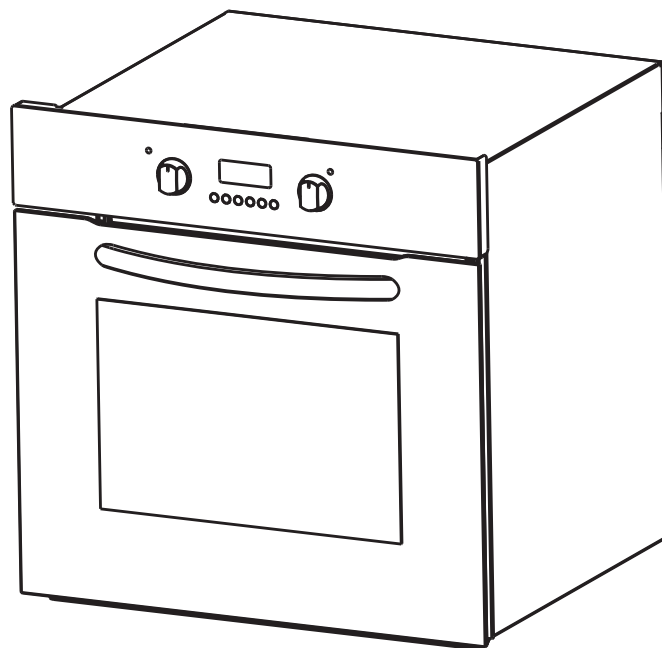
The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help 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.

NORDMENDETM

SOP500IX

DE

MONTAGE- UND BEDIENUNGSANLEITUNG PYROLSE-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.



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

TEIL 1: VORSTELLUNG DES PRODUKTS / ABMESSUNGEN

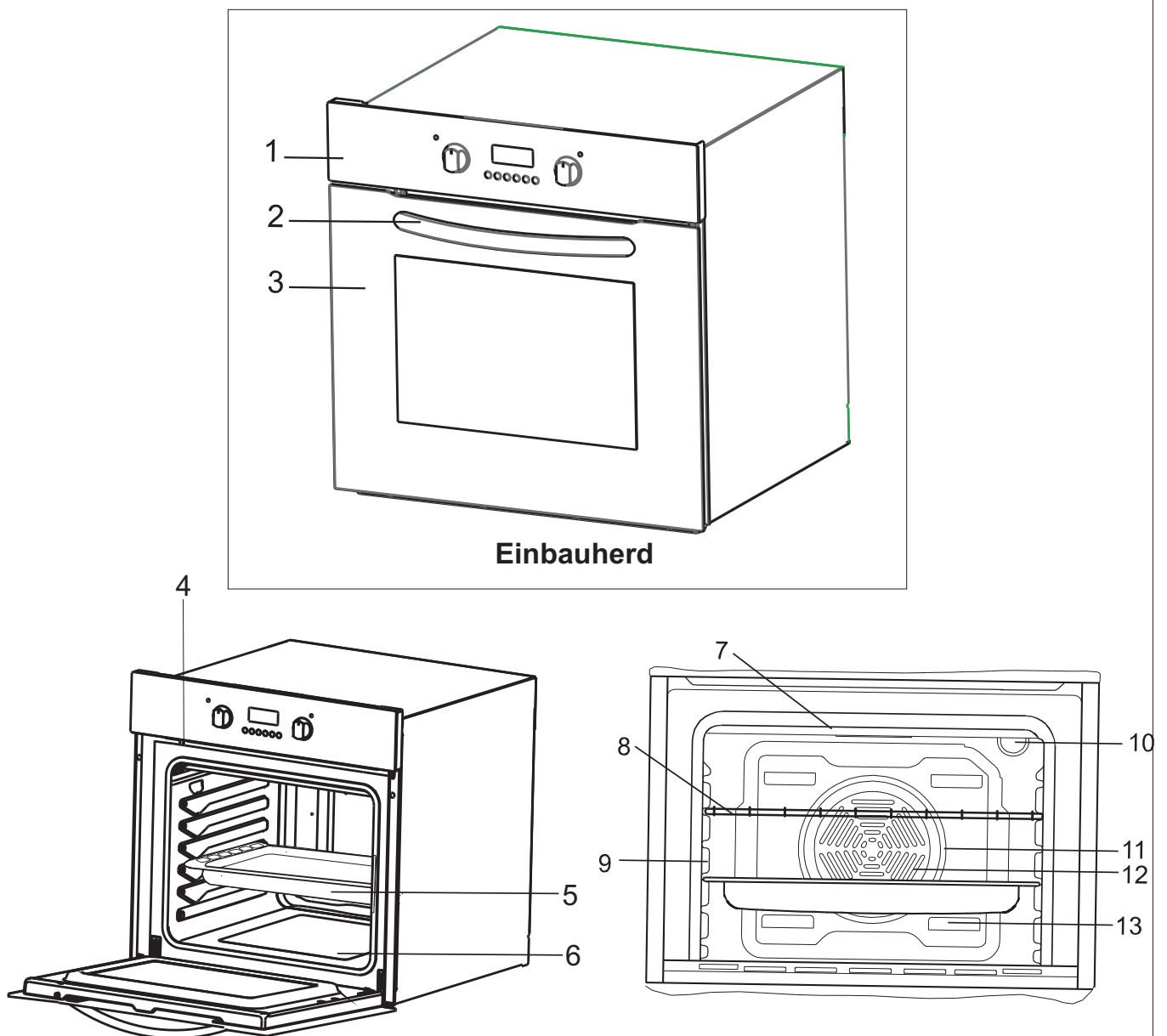


Abb. 1

LISTE DER BESTANDTEILE :

- | | |
|---|---|
| 1- Bedienfeld | 8- Bratrost |
| 2- Handgriff | 9- Einschübe |
| 3- Backraumtür | 10- Licht |
| 4- Türverriegelung | 11- Turboheizelement (hinter der Verkleidung) |
| 5- Backblech | 12- Gebläse (hinter der Verkleidung) |
| 6- Unteres Heizelement (hinter der Verkleidung) | 13- Luftaustrittsblenden |
| 7- Oberes Heizelement (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.
- Lassen Sie Verpackungsmaterialien niemals unbeaufsichtigt herumliegen. Trennen Sie Verpackungsmaterialien nach Stoffart und geben Sie sie an der nächsten Recyclingstelle ab.
- 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 das Netzkabel beim Einbau nicht gequetscht oder eingeklemmt wird.
- Das Netzkabel darf nicht vom Kunden selbst ausgetauscht werden, wenn es beschädigt ist. Lassen Sie es in einem solchen Fall nur vom Vertragskundendienst austauschen.
- 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 "0" (Aus) sind, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist.
- Beim Garvorgang ist das Gebläse aktiv. Durch die Schlitze zwischen Backraumtür und Bedienfeld wird Luft ausgeblasen. Wenn der Herd abgeschaltet ist, kann dieses Gebläse weiterlaufen, um das Bedienfeld abzukühlen. Das ist völlig normal.
- Benutzen Sie den Herd nur bei geschlossener Backraumtür.

- 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.
- Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel oder Metallschaber, um die Scheibe in der Backraumbür zu reinigen. Diese können die Oberfläche zerkratzen, was zum Bersten der Glasscheibe führen kann.
- Halten Sie Kinder von dem Gerät fern.
- 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.
- **Achtung:** Platzieren Sie nichts auf dem Boden des Backraums und decken Sie keine Teile des Herds beim Garvorgang mit Alufolie ab. Dies kann zu einem Hitzestau im Gerät führen, was den Garvorgang beeinträchtigen und die Emaillierung des Herds beschädigen kann. Geben Sie Geschirr, hitzebeständiges Geschirr und emaillierte Backbleche auf den Einschubrost, den Sie zuvor in einen Einschub eingesetzt haben.

Für die optimale Funktion und Sicherheit des Geräts empfehlen wir, stets Originalersatzteile zu verwenden und sich immer an den Vertragskundendienst zu wenden, wenn Sie Hilfe benötigen.

Achten Sie auf folgende Punkte, wenn Sie das Gerät verwenden:

- Achten Sie darauf, das Gerät nur an einer geerdeten Steckdose oder Leitung anzuschließen.
- Verlegen Sie das Netzkabel nicht in der Nähe von heißen Punkten. Verlegen Sie es nicht in der Nähe des Kochfelds. Kontaktieren Sie den nächsten autorisierten Kundendienst, wenn eine Beschädigung am Netzkabel auftritt.
- Stellen Sie bei Modellen mit Zeitschaltuhr sicher, dass Sie die Zeit vor der ersten Verwendung bzw. nach einem Stromausfall einstellen. 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. Platzieren Sie keine brennbaren Materialien oder Druckbehälter, Papier, Plastik oder Stoffe in der Nähe der Kochfeldoberfläche.
 - 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.
 - Während der Benutzung des Gerätes wird heiß. Es sollte darauf geachtet zu vermeiden, berühren Heizelemente im Inneren des Ofens werden.
 - Verwenden Sie keine Dampfreiniger zur Reinigung des Ofens.

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

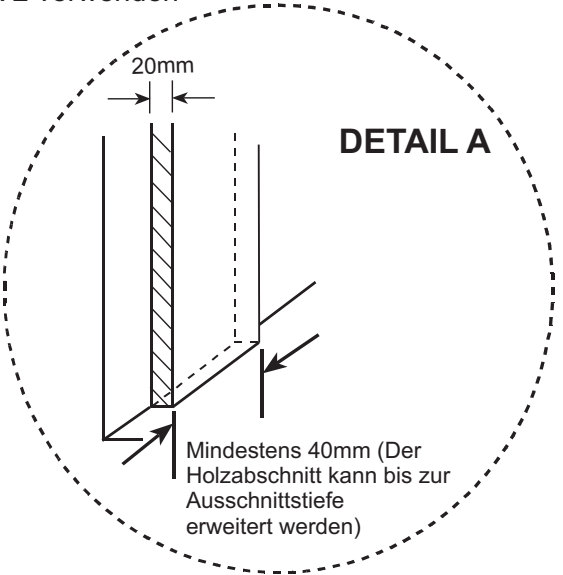
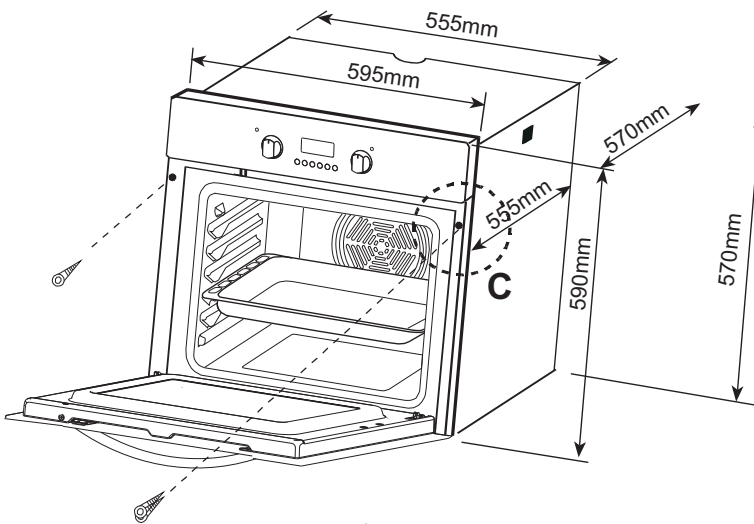
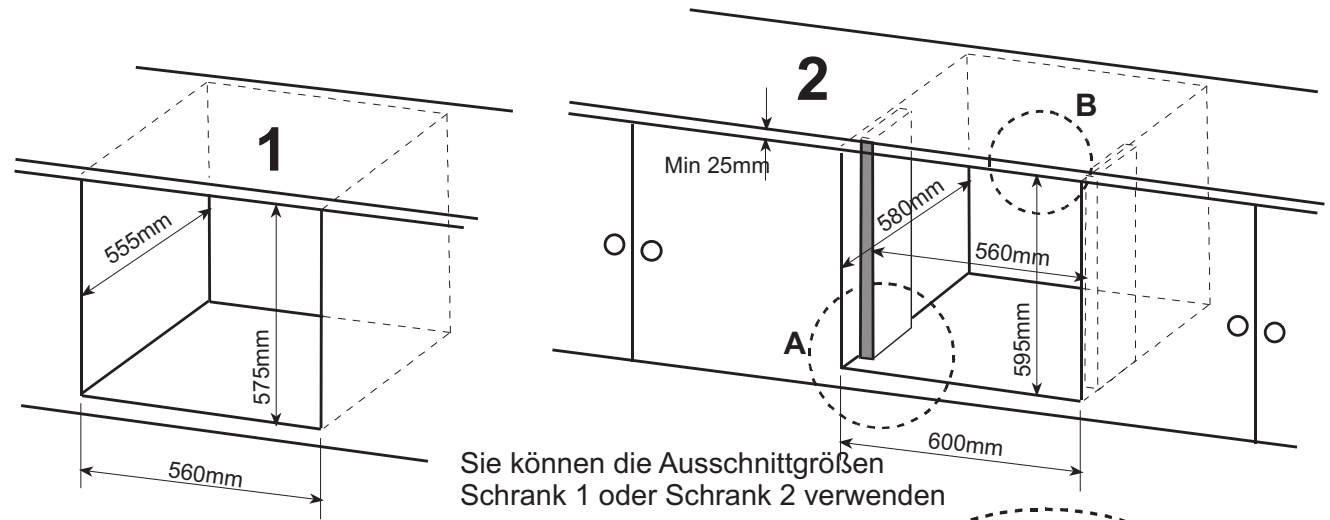
Sie müssen mehrere Punkte beachten, wenn Sie einen Aufstellort für Ihren Herd auswählen. Berücksichtigen Sie unbedingt die unten gegebenen Empfehlungen, um Probleme und gefährliche Situationen, die später auftreten mögen, zu vermeiden!

- Wenn Sie einen Aufstellungsort 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 90 °C widerstehen können..

Material und Abmessungen des Schrankes, in den der Herd eingebaut werden soll, müssen geeignet und temperaturbeständig 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.

3.2. EINBAU DES HERDS

Größe der Ausschnitte in den Wandschränken



Größe des Geräts

Befestigungsschrauben

Befestigungsschraube

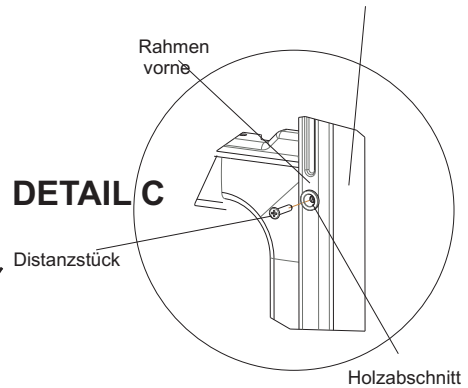
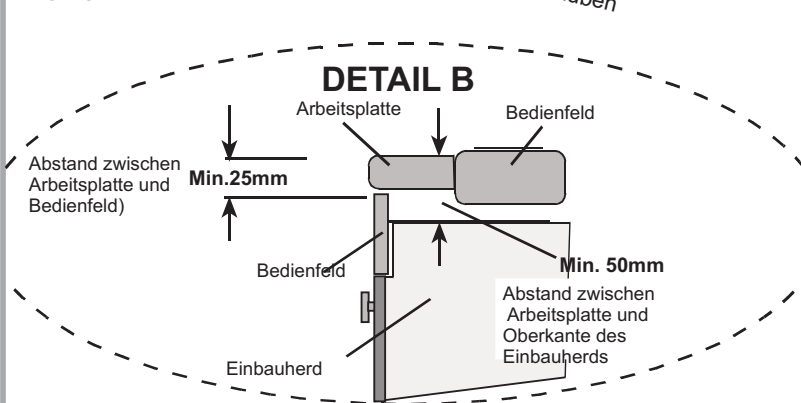


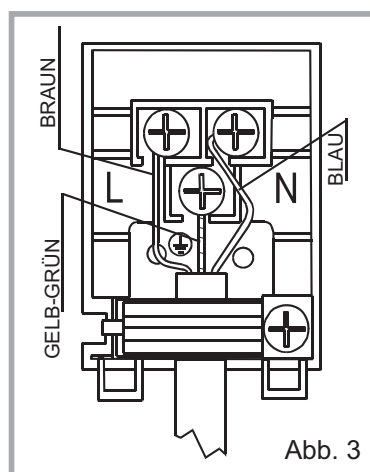
Abb. 2

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.

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. Der Anschluss des Netzkabels muss Fig. 3 entsprechen. Ist keine normgerecht geerdete Steckdose am Aufstellungsort vorhanden, wenden Sie sich bitte umgehend an den Vertragskundendienst. Im Versorgungskreis muss ein Allpol-Trennschalter mit einer Kontaktöffnung von min. 3 mm (20 A Nennwert, verzögerter Typ) vorgesehen werden.
- 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.



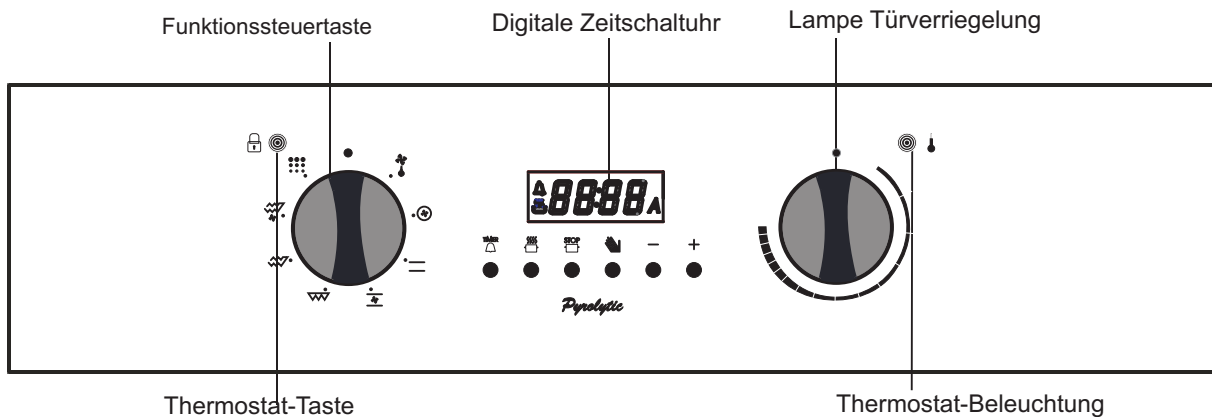
3.4. ALLGEMEINE WARNHINWEISE UND SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

- 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 Temperaturtasten des Herds einstellen und auch die Zeitschaltuhr programmieren. Andernfalls funktioniert der Ofen nicht.
- Stellen Sie niemals etwas auf die Backrohrtür oder den Auszug, 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 BEDIENFELDER:

Einbauherd



4.2. VERWENDUNG DES BACKROHRS

Funktionssteuertaste Backrohr:

Mit diesem Schalter können Sie die verschiedenen Funktionen des Backrohrs auswählen (Abb. 4). Nähere Erklärungen im Text und in Tabelle 1. Sie müssen die Funktionswahl Taste wählen und zugleich mit der Thermostattaste einen Temperaturwert auswählen. Andernfalls funktioniert der Herd nicht.

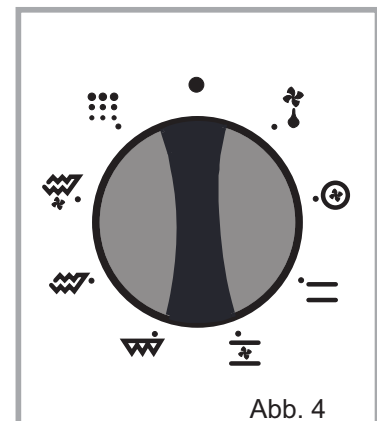


Abb. 4

Thermostat-Taste:

Mit diesem Schalter können Sie die verschiedenen Funktionen des Backrohrs auswählen. Die eingestellte Temperatur wird in der Anzeige angezeigt. Wenn die Temperatur im Inneren des Backrohrs den eingestellten Wert erreicht, unterbricht der Thermostat den Heizkreis und die Thermostatleuchte erlischt. Wenn die Temperatur im Inneren des Backrohrs unter den eingestellten Wert fällt, schaltet der Thermostat wieder ein und die Thermostatleuchte leuchtet wieder auf.

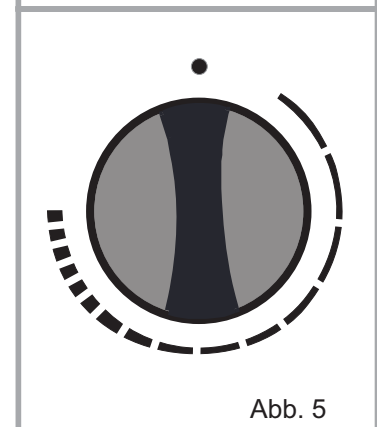










Abb. 5

4.3. VERWENDUNG DER FUNKTIONSSTEUERTASTE FÜR DAS BACKROHR

Table 1

	Das Backraumlicht, die rote Warnleuchte und der Ventilator werden eingeschaltet. Diese Funktion dient zum Auftauen gefrorener Nahrungsmittel.
	Thermostat, Warnleuchten, Ventilator und das Turbo-Heizelement wird eingeschaltet.
	Thermostat, Warnleuchten, Ventilator und die oberen / unteren Heizelemente werden eingeschaltet.
	Thermostat, Warnleuchten, der Griller und die Hähnchengrillfunktion werden eingeschaltet.
	Thermostat, Warnleuchten, das untere Heizelement und der Griller funktion werden eingeschaltet.
	Thermostat, Warnleuchten, das untere Heizelement, der Griller und der Ventilator funktion werden eingeschaltet.
	Thermostat, Warnleuchten, und die oberen / unteren Heizelemente werden eingeschaltet.
	Die Verfügbarkeit der beschriebenen Funktionen ist vom Produktmodell abhängig.

Die Verfügbarkeit der beschriebenen Funktionen ist vom Produktmodell abhängig.



Auftaufunktion :

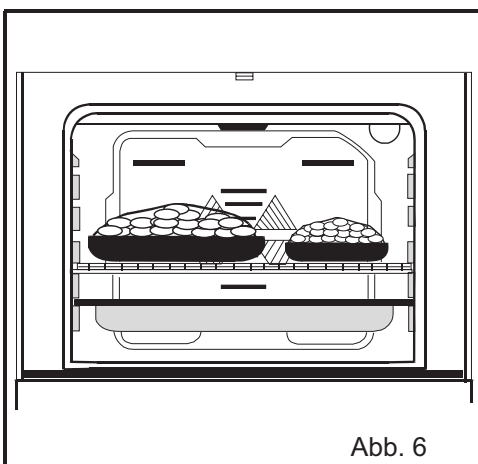


Abb. 6

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. 6). Schieben Sie ein Backblech in den unteren Einschub, um beim Auftauen eventuell ablaufendes Wasser aufzufangen.



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



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. 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.

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 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.**



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 dritten Einschub können Sie den Grillvorgang starten. Mit diesem Blech auf dem dritten Einschub wird eventuell abtropfendes Fett aufgefangen. Beim Grillen muss die Backraumtür geschlossen bleiben **und die Temperatur auf 190°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 von Hähnchen und Braten. Zum Grillen geben Sie das Gargut auf den Grillrost und schieben diesen in den höchsten Einschub. Nach dem Einschieben des Blechs auf den dritten Einschub können Sie den Grillvorgang starten. 3, Mit diesem Blech auf dem dritten Einschub wird eventuell abtropfendes Fett aufgefangen. **Beim Grillen muss die Backraumtür geschlossen bleiben und die Temperatur auf 190°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.



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. Zum Grillen geben Sie das Gargut auf den Grillrost und schieben diesen in den höchsten Einschub. Nach dem Einschieben des Blechs auf den dritten Einschub können Sie den Grillvorgang starten. Mit diesem Blech auf dem dritten Einschub wird eventuell abtropfendes Fett aufgefangen. **Beim Grillen muss die Backraumtür geschlossen bleiben und die Temperatur auf 190°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 Backrohtür offenlassen. **Da der Herd noch heiß ist, sollten Sie dem Gerät fernbleiben und auch Kinder von dem Gerät fernhalten.**



Pyrolytische Reinigungsfunktion

- **Vor dem Aktivieren der Pyrolysefunktion müssen Sie alle größeren Reste entfernen und den Backraum leeren.** Lassen Sie nichts im Backraum (z. B. Geschirr, Gitter, Backbleche, Auffangbehälter etc.) da diese schwer beschädigt werden könnten.
- Nehmen Sie vor dem Aktivieren der Pyrolysefunktion die Einschübe und die Einschubhalterung aus dem Backraum.
- Stellen Sie sicher, dass die Backraumtür geschlossen ist, bevor Sie die Pyrolysefunktion aktivieren.
- Ist die Pyrolysefunktion aktiv, sollten Sie kein Kochfeld des Herdes benutzen. Dies könnte zur Überhitzung und zur Beschädigung beider Geräte führen.
- Während der pyrolytischen Reinigung wird die Backraumtür sehr heiß. Halten Sie Kinder davon fern, bis sie wieder abgekühlt ist.

Nach Abschluss der Pyrolysefunktion wird im Display die Zeit angezeigt. Wenn der Pyrolysevorgang beginnt, wird die Backraumtür verriegelt.

Pyrolytische Reinigung

Der Backraum ist mit einem speziellen hochtemperaturbeständigen Email verkleidet. Während der pyrolytischen Reinigung kann die Temperatur im Backraum etwa 475°C erreichen, wodurch Verunreinigungen und Reste im Herd verbrannt werden. Zu Ihrer Sicherheit wird die Backraumtür für die Dauer der pyrolytischen Reinigung verriegelt.

Nach Abschluss des Reinigungsvorgangs bleibt sie verriegelt, bis der Backraum wieder abgekühlt ist.

Das Kühlgebläse arbeitet während eines Kochvorgangs bzw. bis der Herd abgekühlt ist. Entfernen Sie nach dem Kochen alle Speisereste mit einem feuchten Schwamm.

Wir empfehlen, den Backraum nach jedem Pyrolysevorgang mit einem Schwamm, den Sie zuvor in warmes Wasser tauchen, auszuwischen.

4.4. VERWENDUNG DER PROGRAMMIERUNG / DES DIGITALEN TIMERS

Einstellen und Verwenden des Programmtimers

Auswahl des manuellen Betriebsmodus

"Erinnerungs"-Symbol



Symbol "Manueller Betrieb"

Symbol "Automatik"

Wenn das Gerät erstmals ans Netz angeschlossen wird, blinken die Ziffern im Timerdisplay. Bevor Sie eine Funktion wählen oder eine Temperatur einstellen, müssen Sie das Gerät in den Modus "Manueller Betrieb" schalten. Drücken Sie dazu die Taste "Manueller Betrieb" auf dem Bedienfeld.

Einstellen der Zeit

Nachdem Sie das Gerät in den Manuellen Modus geschaltet haben, sollten Sie die Zeit einstellen.

Verwenden Sie dazu die Tasten "Minus" und "Plus", bis Sie in der Anzeige die richtige Zeit sehen.

Lassen Sie dann die Tasten "Plus" und "Minus" los. Nach fünf Sekunden ist der Herd dann einsatzbereit.

Einstellen der Erinnerungsfunktion

Sie können die Erinnerungsfunktion jederzeit aktivieren, egal ob eine Funktion gewählt wurde oder nicht. Sie können mit dieser Funktion ein Zeitintervall einstellen, nach dessen Ablauf ein Alarm ertönt.

Drücken Sie die Taste "Erinnerung". Das Display zeigt 00:00 an. Stellen Sie nun das gewünschte Zeitintervall mit den Tasten "Plus" und "Minus" ein.

Ist die gewünschte Zeit eingestellt, lassen Sie die Tasten "Plus" und "Minus" los. Auch eine bereits eingestellte Zeit können Sie nachträglich noch mit den Tasten "Plus" und "Minus" verändern.

Ist das Intervall abgelaufen, ertönt ein Warnsignal. Dieses können Sie durch Drücken der Taste "Erinnerung" oder "Manueller Modus" abstellen.

Einstellen der Gardauer

Mit dieser Funktion können Sie wie bei der Erinnerung ein Zeitintervall einstellen. Bei dieser Funktion wird der Herd jedoch nach Ablauf des Zeitintervalls abgeschaltet.

Stellen Sie mit dem Thermostatregler die gewünschte Temperatur ein. Das Symbol Manueller Betriebsmodus wird auf dem Display angezeigt.

Wählen Sie mit dem Funktionswahlschalter den gewünschten Garmodus.

Stellen Sie dann die gewünschte Garzeit ein.

Drücken Sie die Taste "Garzeit". Im Display wird 00: 00 angezeigt. Stellen Sie die gewünschte Zeit mit den Tasten "Plus" und "Minus" ein.

Ist die gewünschte Zeit eingestellt, lassen Sie die Tasten "Plus" und "Minus" los. Das Zeitintervall beginnt sofort und das Symbol A wird im Display angezeigt.

Auch eine bereits eingestellte Zeit können Sie nachträglich noch mit den Tasten "Plus" und "Minus" verändern.

Nach Ablauf des Intervalls ertönt ein Warnsignal und der Herd schaltet sich ab. In der Anzeige blinkt das A und das Symbol für die Heizung erlischt.

Um das akustische Signal abzustellen und zum manuellen Betriebsmodus zurückzukehren, drücken Sie die Taste "Manueller Betriebsmodus". Das A im Display erlischt und das Symbol Manueller Betriebsmodus leuchtet auf.

Wichtig: Wenn Sie den Thermostatregler oder den Funktionswahlschalter auf 0 verändern, arbeitet der Herd weiter, wenn Sie die Taste "Manueller Betriebsmodus" drücken.

Einstellen der Garendzeit

Diese Funktion ist ähnlich der Gardauereinstellung, jedoch wird hier statt eines Zeitintervalls die Fertigstellungszeit des Garvorgangs eingestellt. Sie stellen die Zeit ein, zu der sich der Herd abschalten soll.

Stellen Sie mit dem Thermostatregler die gewünschte Temperatur ein. Das Symbol Manueller Betriebsmodus wird auf dem Display angezeigt.

Wählen Sie mit dem Funktionswahlschalter den gewünschten Garmodus.

Drücken Sie die Taste "Garendzeit" und im Display wird. 00:00 angezeigt. Stellen Sie nun mit den Tasten "Plus" oder "Minus" die Zeit ein, zu der der Garvorgang abgeschlossen werden soll. Der Timer berechnet nun die Garzeit und zeigt sie im Display an.

Ist die gewünschte Zeit eingestellt, lassen Sie die Tasten "Plus" und "Minus" los. Das Zeitintervall beginnt sofort und das Symbol A wird im Display angezeigt.

Die eingestellte Zeit kann auch nachträglich noch mit den Tasten "Plus" oder "Minus" verändert werden.

Ist der Zeitpunkt erreicht, schaltet sich der Herd ab und ein Warnsignal ertönt. In der Anzeige blinkt das A und das Symbol für die Heizung erlischt.

Um das akustische Signal abzustellen und zum manuellen Betriebsmodus zurückzukehren, drücken Sie die Taste "Manueller Betriebsmodus". Das A im Display erlischt und das Symbol Manueller Betriebsmodus leuchtet auf.

Einstellen der Beginn- und Endzeit

Mit dieser Funktion können Sie einen Zeitpunkt in der Zukunft festlegen, zu dem der Herd ein- bzw. ausgeschaltet wird.

Stellen Sie mit dem Thermostatregler die gewünschte Temperatur ein. Das Symbol Manueller Betriebsmodus wird auf dem Display angezeigt.

Wählen Sie mit dem Funktionswahlschalter den gewünschten Garmodus.

Drücken Sie die Taste "Garzeit". Im Display wird 00:00 angezeigt. Stellen Sie die gewünschte Zeit mit den Tasten "Plus" und "Minus" ein. Das Symbol A wird im Display angezeigt.

Drücken Sie die Taste "Garendzeit" und im Display wird 00:00 angezeigt. Stellen Sie nun mit den Tasten "Plus" oder "Minus" die Zeit ein, zu der der Garvorgang abgeschlossen werden soll.

Der Herd berechnet nun den Zeitpunkt, zu dem er sich einschalten soll, damit die Speisen für die von Ihnen gewählte Zeit gegart werden. Er schaltet sich zu diesem Zeitpunkt dann automatisch ein.

Ist der Zeitpunkt erreicht, schaltet sich der Herd ab und ein Warnsignal ertönt. In der Anzeige blinkt das A und das Symbol für die Heizung erlischt.

Um das akustische Signal abzustellen und zum manuellen Betriebsmodus zurückzukehren, drücken Sie die Taste "Manueller Betriebsmodus". Das A im Display erlischt und das Symbol Manueller Betriebsmodus leuchtet auf.

Einstellen des Warnsignals

Mit der Minustaste können Sie die Lautstärke des akustischen Signals in drei Stufen einstellen. Nach Loslassen der Minustaste wird der eingestellte Pegel automatisch gespeichert.

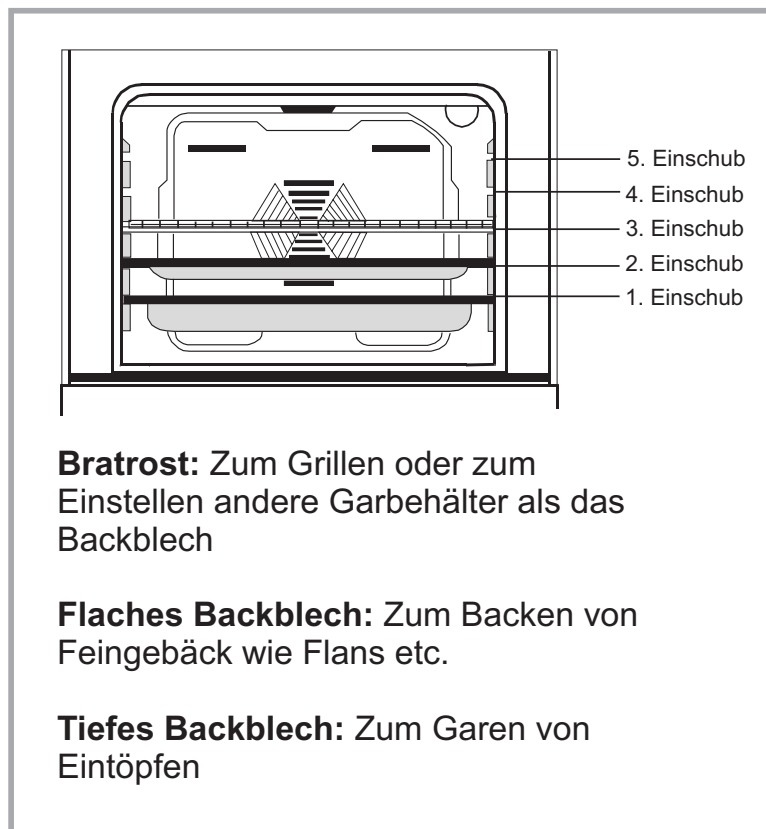
GERICHTE	TURBO				UNTER/OBERHITZE				UNTERER/OBERER VENTILATOR				GRILL			
	Thermostat- stellung (°C)	Einschub Pos.	Garzeit (min)	Thermostat- stellung (°C)	Einschub Pos.	Garzeit (min)	Thermostat- stellung (°C)	Einschub Pos.	Garzeit (min)	Thermostat- stellung (°C)	Einschub Pos.	Garzeit (min)	Thermostat- 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 Hähnchenbratspiels garen

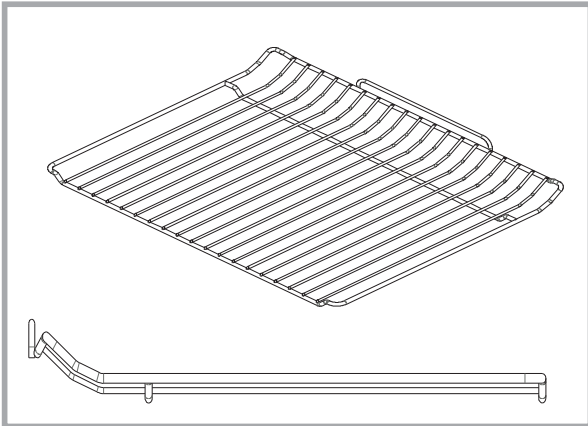
4.5. IM HERD VERWENDETES ZUBEHÖR

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.

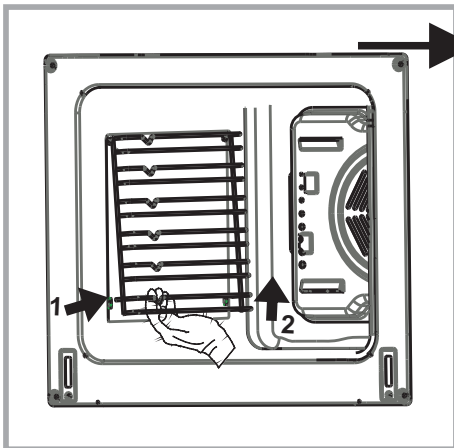


Topfkippschutz



- 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.

Ausbau des Drahteinschubs



Ziehen Sie den Drahteinschub in die im Bild angegebene Richtung.
Lösen Sie dann die Clips und heben Sie ihn an.

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 mit scheuernden Substanzen, da diese die emaillierten und lackierten Teile des Herds beschädigen 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.

- * Die Türdichtung kann mit einem in lauwarmes Wasser getauchten Schwamm gereinigt werden. Verwenden Sie keine Scheuermittel und zerstören Sie die Dichtung nicht.
- * Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand der Türdichtungen. Wenn Sie beschädigt sein sollten, wenden Sie sich an den nächsten technischen Kundendienst und lassen Sie sie austauschen.

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 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

BEVOR SIE DEN KUNDENDIENST KONTAKTIEREN :

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.