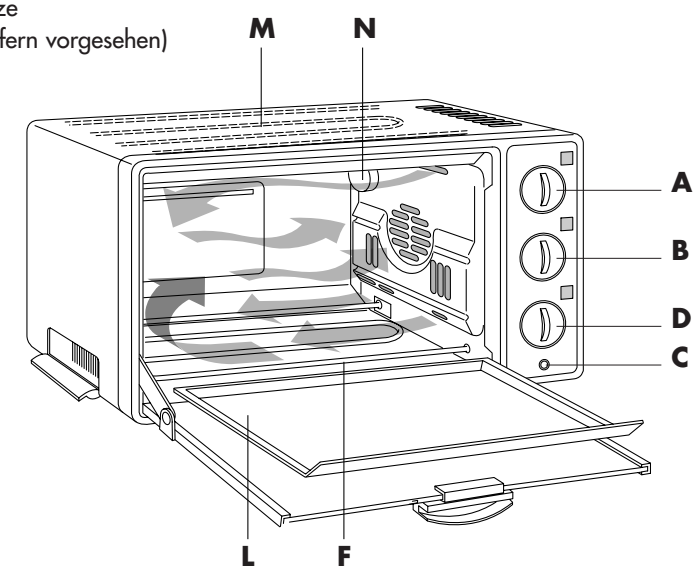
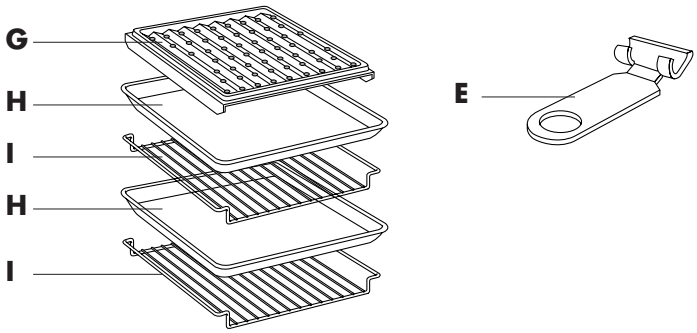
BESCHREIBUNG DES GERÄTES

A Thermostatregler
B Drehknopf des Timers (sofern vorgesehen)
C Kontrolllampe
D Funktionswählschalter
E Handgriff für Bratrost (sofern vorgesehen)
F Heizelement Unterhitze
G Kalorienarme Speisen (sofern vorgesehen)
H Fettpfanne
I Geformter Rost
L Krümelblech (sofern vorgesehen)
M Heizelement Oberhitze
N Innenbeleuchtung (sofern vorgesehen)





ENERGIEVERBRAUCH (CENELEC HD 376-NORM)

Um 200°C zu erreichen .....kW 0,1
Um eine Stunde 200°C beizubehalten .....kW 0,5
Gesamt .....kW 0,6

Dieses Gerät entspricht den EWG-Richtlinien 89/336 und 92/31 über die Elektromagnetische Kompatibilität sowie der EG-Bestimmung Nr. 1935/2004 vom 27/10/2004 für die mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Materialien.

WICHTIGE HINWEISE

- **Lesen Sie vor dem Gebrauch des Gerätes alle Anweisungen aufmerksam durch.**
- Dieser Backofen ist für das Backen und Braten von Speisen ausgelegt. Er darf weder für andere Zwecke verwendet, noch auf irgendeine Art und Weise verändert oder umgerüstet werden.
- Stellen Sie das Gerät auf einer mindestens 85 cm hohen, waagrechten Fläche und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Spülen Sie vor dem Gebrauch alle Zubehörteile sorgfältig ab.
- **Vor dem Anschluss des Steckers an die Steckdose, ist zu überprüfen, dass:**
  - **die Netzspannung dem auf dem Typenschild angegebenen Wert entspricht.**
  - **die Steckdose für eine Stromstärke von mindestens 16 A ausgelegt und mit einem Erdleiter ausgerüstet ist.**

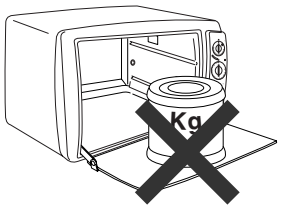
  Die Herstellerfirma übernimmt keine Haftung, falls diese Unfallverhütungsvorschrift nicht beachtet wird.
- Vor der ersten Inbetriebnahme des Backofens, das intern im Backofen befindliche Papiermaterial wie z.B. Schutzkartons, Beiblätter, Plastiktüten, usw. entfernen.
- Heizen Sie den leeren Backofen vor dem ersten Gebrauch mindestens 15 Minuten lang mit auf Höchsttemperatur regu-liertem Thermostat auf. Dadurch werden der Geruch nach "Neuem" und der eventuelle Rauch, den die vor dem Transport auf den Heizelementen aufgebrachten Schutzsubstanzen entwickeln, beseitigt. Während dieses Vorgangs den Raum gut lüften.

ACHTUNG: Nachdem Sie das Gerät ausgepackt haben, überprüfen Sie bitte, dass dieses und speziell die Ofentür nicht beschädigt sind. Da die Tür aus Glas und daher sehr empfindlich ist, empfehlen wir diese sofort ersetzen zu lassen, falls sie sichtbar abgeplatzt, eingefurcht bzw. zerkratzt sein sollte. Außerdem wird darauf hingewiesen, während dem Handling bzw. Gebrauch des Gerätes sowie Reinigungsarbeiten zu vermeiden, die Tür zuzuschlagen, heftig anzustoßen und kalte Flüssigkeiten auf das Glas des warmen Gerätes zu gießen.

- **Während des Betriebs können an der Tür oder an der Außenseite des Ofens hohe Temperaturen entstehen. Fassen Sie das Gerät nur an den Griffen und Drehschaltern aus Kunststoff an. Niemals die Metall- oder Glasteile des Backofens berühren. Benutzen Sie nötigenfalls Schutzhandschuhe.**

- **Dieses Elektrogerät funktioniert bei hohen Temperaturen, welche Verbrennungen verursachen können.**
- Wie für jedes Kochgerät, sollte besondere Vorsicht geboten sein, wenn der Backofen in Anwesenheit von Kindern und/oder Personen, die nicht mit dem Gerätebetrieb vertraut sind, benutzt wird. Sorgen Sie dafür, dass das Gerät nicht als Spielzeug verwendet wird.
- Das Gerät nicht transportieren, während es in Betrieb ist.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn:
  - das Netzkabel beschädigt ist
  - das Gerät herunter gefallen ist oder sichtbare Schäden bzw. Betriebsstörungen aufweist.

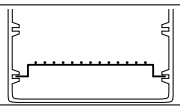
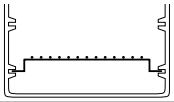
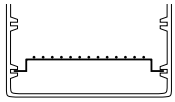
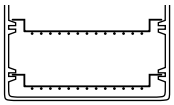
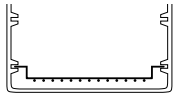
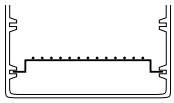
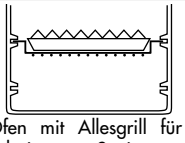
  In diesem Fall ist das Gerät zur nächsten Kundendienststelle zu bringen, um jedes Risiko für Sie auszuschließen.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht herunter baumeln, und vermeiden Sie, dass es mit den heißen Teilen des Backofens in Berührung kommt. Niemals das Gerät durch Ziehen des Netzkabels vom Stromnetz trennen.
- Wenn Sie ein Verlängerungskabel verwenden möchten, sollten Sie unbedingt überprüfen, dass es sich in einem einwandfreien Zustand befindet und mit einem Stecker ausgerüstet ist, welcher über eine Erdung und ein Leitkabel verfügt; dieses muss mindestens den gleichen Querschnitt wie das mit dem Gerät mitgelieferte Netzkabel haben.
- Um jedes Risiko von Stromschlägen zu vermeiden, das Netzkabel, den Stecker desselben oder das ganze Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen auf.
- Niemals entflammbare Produkte in der Nähe des Backofens oder unter dem Möbel, auf dem er aufgestellt ist, aufbewahren.
- Brot kann anbrennen. Überwachen Sie den Backofen stets während dem Röst- oder Grillvorgang. Betreiben Sie das Gerät niemals unter einem Hängeschrank, Regalen oder in der Nähe von entflammbaren Materialien wie Vorhängen, Jalousien, usw.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Heizquelle.
- Legen Sie niemals Papier, Karton oder Kunststoff in den Backofen, und legen Sie keine Gegenstände auf ihn (Utensilien, Roste, andere Gegenstände).
- Stecken Sie nichts in die Abluftdüsen. Diese niemals verstopfen.
- **Sollte es vorkommen, dass die Nahrungsmittel oder andere Teile des Backofens Feuer fangen, so versuchen Sie auf keinen Fall, die Flammen mit Wasser zu ersticken. Halten Sie stattdessen die Tür geschlossen, ziehen Sie den Stecker, und ersticken Sie die Flammen mit einem feuchten Tuch.**
- Dieser Backofen ist nicht zum Einbau geeignet.
- Wenn die Backofentür geöffnet ist, bitte Folgendes beachten:



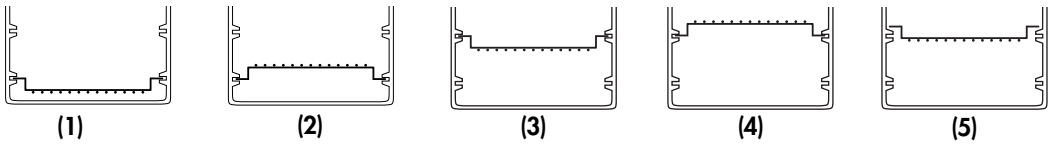
- nicht mit schweren Gegenständen auf die Tür drücken oder den Griff zu stark nach unten ziehen.
- niemals auf der geöffneten Türfläche schwere oder heiße Pfannen oder Bleche, die gerade aus dem Ofen kommen, abstellen.
- Angesichts der in allen Ländern unterschiedlichen Vorschriften, ist es angebracht, das Gerät von einer autorisierten Kundendienststelle überprüfen zu lassen, wenn Sie es in einem anderen Land, als in dem, in dem Sie es gekauft haben, benutzen.
- Zur eigenen Sicherheit sollten Sie niemals selbst versuchen, das Gerät auseinander zu bauen; wenden Sie sich stets an eine autorisierte Kundendienststelle.
- Dieses Gerät wurde ausschließlich für den Gebrauch im Haushalt konzipiert. Jeder professionelle, unsachgemäße oder nicht mit den Bedienungsanleitungen übereinstimmende Gebrauch verpflichtet weder zur Haftung noch zur Garantie des Herstellers.
- Bei Nichtgebrauch und auf jeden Fall vor der Reinigung des Gerätes, dieses stets vom Stromnetz trennen.
- Bei Beschädigungen des Netzkabels, ist dieses durch ein Kabel oder eine bei dem Hersteller oder bei dessen technischem Kundendienst erhältliche Spezialgruppe zu ersetzen.

  Diese Anleitungen aufbewahren.

ÜBERSICHTSTABELLE

Programm	Position Funktionswählschalter	Position Thermostat-Drehschalter	Einschubhöhe Rost und Zubehör	Hinweise/Tipps
Auftauen *(nur in einigen Modellen)*		●		-
Empfindliche Garvorgänge		60°-230°		-
Warmhalten von Speisen		60°		-
Braten und Backen mit Umluft *(nur in einigen Modellen)*		60°-230°	 	Ideal für Lasagne, Fleischgerichte, Pizza, Torten allgemein, Brot und für Speisen, deren Oberfläche knusprig (oder gratiniert) sein soll. Für die Verwendung der Zubehörteile verweisen wir auf die entsprechende Tabelle auf S. 30.
				Ideal ist diese Funktion auch für das gleichzeitige Garen auf zwei Ebenen. Tipps hierzu auf S. 32.
Garen mit Unter- und Oberhitze		60°-230°	 	Ideal für das Garen von gefülltem Gemüse, Fisch, Plum Cake und kleinen Vögeln. Für die Verwendung der Zubehörteile verweisen wir auf die entsprechende Tabelle auf S. 31.
Grillen		▾▾▾	 Ofen mit Allesgrill für kalorienarme Speisen Ofen ohne Allesgrill für kalorienarme Speisen	Ideal für jede Art von typischen Grillgerichten: Hamburger, Würste, Schaschlik, Toast, usw. . Die Fettpfanne muss auf das untere Heizelement aufgelegt werden.

KORREKTE BRATROSTPOSITIONEN



(1) **(2)** **(3)** **(4)** **(5)**

GEBRAUCH DER SCHALTUNGEN

Thermostatregler (A)

Die gewünschte Temperatur wie folgt wählen:

- Zum Auftauen (*) (siehe S. 30): . . . . . .Thermostatregler auf Position "•".
- Zum Warmhalten von Speisen (siehe S. 30): . . . . . .Thermostatregler auf Position "60°C".
- Zum Garen mit Umluft (*), zum Empfindliche Garvorgänge oder zum Garen mit Ober- und Unterhitze (siehe S. 30-31): . . . . . .Thermostatregler von „60°C" bis „230°C".
- Für alle Grillgerichte (siehe S. 32). . . . . .Thermostatregler auf Position "▼▼▼" .

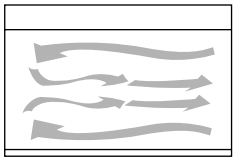
Drehknopf des timers (B)

- Zum Programmieren der Garzeit: . . . . . .Den Drehknopf nach rechts auf die gewünschte Zeit drehen (max. 120 Minuten). Bei Ablauf der eingestellten Garzeit ertönt ein Akustiksignal (*), und der Ofen schaltet automatisch ab.
- Zum Ausschalten des Ofens: . . . . . .Den Drehknopf wieder auf Position "0" stellen.

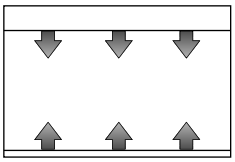
Für die Einstellung von Garzeiten unter 20 Minuten, drehen Sie den Drehknopf des Timers zuerst bis zum Endanschlag und dann auf die gewünschte Zeit.

Funktionswählschalter (D)

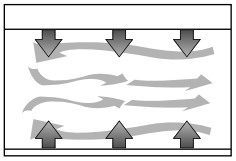
Mit diesem Schalter die verschiedenen Funktionen des Backofens anwählen, und zwar:



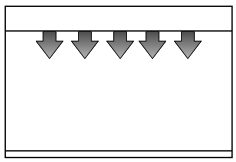
AUFTAUEN (*)
(nur Umluft in Betrieb)



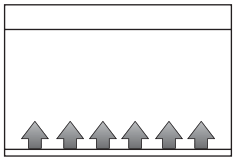
GAREN MIT OBER- UND UNTERHITZE, WARMHALTEN VON SPEISEN
(nur Ober- und Unterhitze in Betrieb)



GAREN MIT UMLUFT (*)
(Oberhitze, Unterhitze und Umluft in Betrieb)



GRILL
(nur Oberhitze in Betrieb, und zwar auf höchster Leistungsstufe)



EMPFINDLICHE GARVORGÄNGE
(nur Unterhitze in Betrieb)

Kontrolllampe (C)

Die eingeschaltete Kontrollampe zeigt an, daß sich der Backofen erwärmt. Erlischt sie, hat der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht.

Innenbeleuchtung des backofens (N) (*)

Wenn der Ofen in Betrieb ist, ist die Beleuchtung des Garinnenraums stets eingeschaltet.
Zum Auswechseln der Glühbirne wie folgt vorgehen: Den Stecker aus der Steckdose ziehen, das Schutzglas abschrauben, und die durchgebrannte Glühlampe durch eine Lampe des gleichen Typs (hitzebeständig) ersetzen. Danach das Schutzglas wieder anmontieren.

(*) nur in einigen Modellen

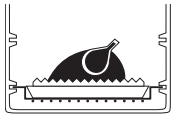
BEDIENUNG DES BACKOFENS

Allgemeine Hinweise

- Bei den Garvorgängen mit Umluft, Ober- und Unterhitze und Grill sollte der Backofen stets 5 Minuten lang auf die gewünschten Temperatur vorgeheizt werden, um beste Garergebnisse zu erzielen.
- Die Garzeiten richten sich nach der Beschaffenheit der Produkte, nach der Temperatur der Lebensmittel und nach dem persönlichen Geschmack. Die in der Tabelle angegebenen Zeiten sind also als Richtwerte anzusehen und berücksichtigen die für das Vorheizen des Ofens erforderliche Zeit nicht.
- Zum Garen von Tiefkühlprodukten, richten Sie sich bitte immer nach den auf der Produktpackung angegebenen Zeiten.

Wenn Ihr Backofen auch mit Allesgrill für kalorienarme Speisen ausgestattet ist:

empfehlen wir Huhn, Braten und Kleingeflügel direkt auf dem Allesgrill auf der Abtropfschale zu garen (siehe Abb. links), um das Abtropfen von Fett in den Ofen und auf die Wände zu verhindern. Für weitere Details siehe nachfolgende Abschnitte.



Auftauen (*)

Für ein schnelles Auftauen in kurzer Zeit:

- Den Funktionswählschalter (**D**) auf Position drehen.
- Den Thermostatregler (**A**) auf Position "•" drehen.
- Den Drehknopf des Timers (**B**) auf die gewünschte Zeit stellen.
- Den Rost (**I**) auf die untere Schiene schieben (siehe S. 28). Einen flachen Teller mit dem Gefriergut auf den Rost stellen und dann die Tür schließen.

Beispiel für Abtauvorgang: 1 kg Fleisch 80-90 Minuten, ohne es zu wenden.

Empfindliche Garvorgänge

Zum Backen von Kuchen/Gebäck und Torten mit Glasuren. Optimale Ergebnisse erzielen Sie auch beim Garen von Speisen von unten her oder für Brat- oder Backvorgänge, für die vor allem Unterhitze erforderlich ist.

- Den Rost (mit einem Blech), wie in der Abbildung auf S.28 dargestellt, auf die untere Schiene einschieben.
- Drehen Sie den Funktionswahlschalter (**D**) auf Position .
- Stellen Sie mit dem Thermostat-Drehknopf (**A**) die gewünschte Temperatur ein.
- Drehen Sie den Timer-Drehknopf (**B**) auf die gewünschte Zeit. Das Ende der eingestellten Zeit wird durch ein Akustiksignal angezeigt. Sollte der Garvorgang vor Ablauf der eingestellten Zeit abgeschlossen sein, den Drehknopf des Timers (**B**) von Hand wieder auf die Position „0" stellen.

Warmhalten von Speisen

- Den Thermostatregler (**A**) auf Position "60°C" drehen.
- Den Funktionswählschalter (**D**) auf Position drehen.
- Den Drehknopf des Timers (**B**) auf die gewünschte Zeit stellen.
- Den Rost (**I**) auf die untere Schiene schieben (siehe S. 28), und den Teller mit der Speise darauf stellen.

Wir empfehlen, die Speisen nicht zu lange im Ofen zu lassen und sie vor allen Dingen stets mit Stanniolpapier abzudecken, da sie sonst zu stark austrocknen könnten.

Garen mit Umluft (*)

Diese Funktion ist ideal für die optimale Zubereitung von Pizza, Lasagne, gratinierten Vorspeisen, für alle Arten von Fleischgerichten (außer kleine Vögel), Röstkartoffeln, alle Arten von Kuchen und für Brot. Ebenfalls eignet sich diese Funktion für das gleichzeitige Garen von auch verschiedenen Speisen auf zwei Ebenen. Hierzu wie folgt vorgehen:

- Den Rost (**I**) auf der in der Tabelle angegeben Position einschieben (siehe S. 28).
- Den Funktionswählschalter (**D**) auf Position drehen.
- Durch Drehen des Thermostatreglers (**A**), die gewünschte Temperatur wählen.
- Den Drehknopf des Timers (**B**) auf die gewünschte Zeit drehen.
- Nachdem der Backofen 5 Minuten lang vorgeheizt worden ist, das Gargut einschieben.

(*) nur in einigen Modellen

Programm	Thermostatregler	Garzeiten	Position des Rosts	Hinweise und Tipps
Überbackene Makkaroni 1 Kg.	230°	20 min.	1	Das Blech nach halber Garzeit wenden.
Lasagne 1 kg.	230°	20 min.	1	Eine feuerfeste Schüssel verwenden, nach 10 Min. wenden.
Pizza 500 g	225°	17 min.	2	Die Fettpfanne verwenden.
Huhn 1 kg.	200°	70-80 min.	1	Die Fettpfanne verwenden, nach etwa 38 Min. wenden.
Schweinebraten 900 g	200°	70 min.	1	Die Fettpfanne verwenden, nach etwa 35 Min. wenden.
Hackbraten 650 g	180°	55 min.	2	Die Fettpfanne verwenden, nach etwa 30 Min. wenden.
Röstkartoffeln 500 g	200°	50 min.	2	Die Fettpfanne verwenden, 2 Mal umrühren.
Mürbteigkuchen mit Marmelade 700 g	180°	40 min.	"	Die Fettpfanne verwenden.
Strudel 1 kg	180°	40 min.	"	Die Fettpfanne verwenden.
Nusskuchen 800 g	180°	35 min.	"	Eine Backform verwenden.
Kekse (Mürbteigkekse) 100 g	180°	14 min.	"	Die Fettpfanne verwenden.
Brot 500 g	200°	25 min.	"	Die Fettpfanne verwenden und gut einölen.

Garen mit ober- und unterhitze

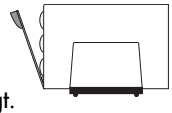
Diese Funktion ist ideal für alle Arten von Fisch, für gefülltes Gemüse, für mit Eischnee zubereiteten Süßspeisen und für Kuchen, für die sehr lange Garzeiten erforderlich sind (über 60 Min.). Wie folgt vorgehen:

- Den Rost auf der in der Tabelle angegebenen Position einschieben (siehe S. 28).
- Den Funktionswählschalter **(D)** auf Position drehen.
- Durch Drehen des Thermostatreglers **(A)**, die gewünschte Temperatur wählen.
- Den Drehknopf des Timers **(B)** auf die gewünschte Zeit drehen.
- Nachdem der Backofen 5 Minuten lang vorgeheizt worden ist, das Gargut einschieben.

Programm	Thermostatregler	Garzeiten	Position des Rosts	Hinweise und Tipps
Wachteln (3)	230°	44 min.	1	Die Fettpfanne benutzen, nach 24 Minuten verwenden.
Forelle 500g	200°	35 min.	2	Die Fettpfanne benutzen, nach 16 Minuten verwenden.
Gefüllte Tintenfische 450g	200°	30 min.	1	Eine feuerfeste Schüssel benutzen, nach halber Garzeit wenden.
Gratinierte Tomaten 550g	200°	40 min.	1	Die mit Öl eingefettete Fettpfanne benutzen und nach 20 Min. wenden.
Zucchini mit Thunfisch 750g	200°	40 min.	1	Die Fettpfanne verwenden: Öl, Tomaten und Wasser zugeben; die Fettpfanne nach 20 Min. wenden.
Plum cake 1 kg	180°	75 min.	1	Backform verwenden und nach halber Garzeit wenden.
Meringen	120°	50 min.	2	Die mit Öl eingefettete Fettpfanne benutzen. Mindestens 1 Tag ruhen lassen, bevor sie serviert werden.

Grillen

- Den Rost auf der in der Tabelle angegebenen Position einschieben (siehe S. 28). Es wird empfohlen 2 Gläser Wasser in die Abtropfschale zu gießen, um Rauch und unangenehme Gerüche zu vermeiden, die durch das verbrennende Fett verursacht werden, und um die Reinigung zu erleichtern.
- Den Funktionswahlschalter in Position drehen.
- Den Ofen 5 Minuten vorwärmen.
- Die Speise einschieben.
- **Die Tür nur bis zum ersten Einrasten schließen**, wie auf der Abbildung rechts gezeigt.
- Der Drehknopf des Timers kann auf Position stehen oder in der Position, die mit der gewünschten Kochzeit übereinstimmt (siehe Abschnitt "Gebrauch der Schalter").

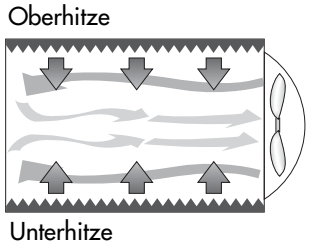


Programm	Thermostatregler	Garzeiten	Position des Rosts	Hinweise und Tipps
Schweinekotelett (2)	270°	19 min.	4	Nach 11 Min. wenden.
Frankfurter Würste (3)	270°	10 min.	4	Nach 6 Min. wenden.
Frische Hamburger (2)	270°	13 min.	4	Nach 7 Min. wenden
Bratwürste (4)	270°	20 min.	4	Nach 11 Min. wenden
Schaschlik 500g	270°	26 min.	4	Nach 8, 15 und 21 Min. wenden.
Geröstetes Brot (4 Scheiben)	270°	2 min.	4	Nach 1 Min. wenden (✱)

(✱): ***Zum Rösten von Brot wird die Abtropfschale nicht benötigt.***

Gleichzeitiges garen auf 2 ebenen mit ober- und unterhitze (*)

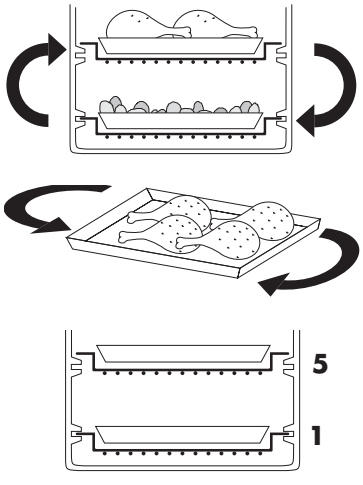
Das Garen mit Ober- und Unterhitze ermöglicht das gleichzeitige Garen von auch verschiedenen Speisen auf zwei Ebenen.
Die von den beiden Heizelementen ausgeströmte Hitze wird im Backen mittels der Luft, die durch den Ventilator zirkuliert wird, verteilt.
Auf diese Weise wird die Hitze im Ofen **gleichmäßig und schnell** verteilt; die im Garinnenraum befindliche Luft ist sehr trocken und verhindert so das Vermengen von Gerüchen und Aroma.



Für das Garen von zwei Gerichten gleichzeitig, genügt es, einfache allgemeine Regeln zu berücksichtigen.

1. Die Garzeiten der gleichzeitig gegarten Rezepte sind höher als die Garzeiten der Einzelgarvorgänge.
2. Nach halber Garzeit, dien 2 Fettpfannen **untereinander austauschen**, d.h. die obere Fettpfanne auf dem unteren Rost positionieren und umgekehrt.

   Außerdem müssen die Fettpfannen selbst **um eine halbe Umdrehung gedreht werden.**



Hinweis: Die Roste sind wie in der Abbildung neben dargestellt zu positionieren.

(*) nur in einigen Modellen

REINIGUNG UND WARTUNG

Eine regelmäßige Reinigung verhindert die Bildung von Rauch und schlechten Gerüchen während des Garvorgangs. Achten Sie darauf, dass sich kein Fett im Gerät ansammelt.
Vor jeder Wartungs- oder Reinigungsarbeit, den Stecker herausziehen und den Backofen abkühlen lassen.
Reinigen Sie die Tür, die Innenwände und die emaillierten oder lackierten Oberflächen des Ofens mit einer Wasserlösung, der Reinigungsmittel zugegeben wird; gut abtrocknen.
Für die Reinigung des Aluminiumüberzogenen
Garinnenraums, niemals Mittel benutzen, die das Aluminium korrodieren könnten (Reinigungsmittel in Sprühdosen) und nicht mit spitzen oder scharfen Gegenständen an den Innenwänden kratzen.
Für die Reinigung der Außenseite des Ofens, stets einen feuchten Schwamm verwenden.
Vermeiden Sie den Einsatz von Scheuermitteln, die den Lack beschädigen könnten.
Achten Sie darauf, dass kein Wasser oder Flüssigseife in die Schlitze über dem Ofen gelangt.
Niemals das Gerät in Wasser eintauchen; nicht unter fließendem Wasser abspülen.
Alle Zubehörteile können wie normales Geschirr von Hand oder in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

Einige Modelle sind mit einer Bodenklappe ausgerüstet, um den Zugang und somit die Reinigung zu erleichtern. Um den Boden des Backofens zu reinigen, öffnen Sie die Klappe, indem Sie auf die Schließfeder drücken (Abb. 1), dann ziehen Sie die Klappe zu sich heran und bringen den Backofen in senkrechte Stellung (Abb. B). So werden die Reinigungsarbeiten erheblich erleichtert. Nach der Reinigung schließen Sie die Klappe wieder und vergewissern sich, daß sie ordnungsgemäß eingehakt ist.

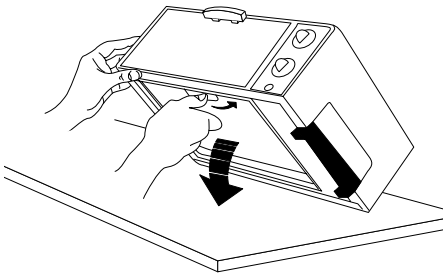


Abb. A

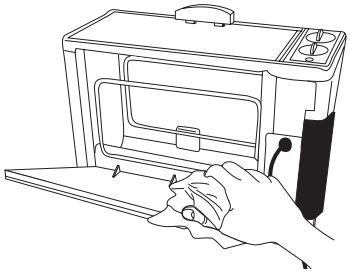


Abb. B

WICHTIGER HINWEIS FÜR DIE KORREKTE ENTSORGUNG DES PRODUKTS IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT DER EG-RICHTLINIE 2002/96/EG.

Am Ende seiner Nutzzeit darf das Produkt NICHT zusammen mit dem Siedlungsabfall beseitigt werden.
Es kann zu den eigens von den städtischen Behörden eingerichteten Sammelstellen oder zu den Fachhändlern, die einen Rücknahmeservice anbieten, gebracht werden.
Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgerätes vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung bedingt sind. Zudem ermöglicht wird die Wiederverwertung der Materialien, aus denen sich das Gerät zusammensetzt, was wiederum eine bedeutende Einsparung an Energie und Ressourcen mit sich bringt.
Zur Erinnerung an die Verpflichtung, die Elektrohaushaltsgeräte getrennt zu beseitigen, ist das Produkt mit einer Mülltonne, die durchgestrichen ist, gekennzeichnet.