



Mini-Backofen mit Heißluftfrittier-Funktion

MBO-22CS



Bedienungsanleitung

Lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese zur zukünftigen Einsichtnahme auf.

Sicherheitshinweise

Beim Gebrauch von Elektrogeräten sind zum Schutz gegen elektrischen Schlag, Verletzungs- und Brandgefahr die folgenden grundsätzlichen Sicherheitsanweisungen zu beachten:

- Lesen Sie aufmerksam die Bedienungsanleitung durch, ehe Sie das Gerät benutzen. Wenn das Gerät an eine dritte Person weitergegeben wird, muss die Bedienungsanleitung ebenfalls mit weitergegeben werden.
- Benutzen Sie das Gerät nur zu Haushaltszwecken, wie in der Bedienungsanleitung angegeben.
- Kontrollieren Sie, ob die Netzspannung mit der auf dem Gerät vermerkten Netzspannung übereinstimmt, ehe Sie das Gerät benutzen.
- Achten Sie darauf, dass die Steckdose geerdet ist.
- Lassen Sie Ihr Gerät niemals beim Gebrauch unbeaufsichtigt.
- Während der Reinigung und nach dem Gebrauch immer den Netzstecker ziehen (ziehen Sie am Stecker, niemals am Kabel). Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Zubehörteile anbringen oder abnehmen.
- Keinesfalls darf irgendein Geräteteil, das Kabel oder der Stecker ins Wasser oder in eine andere Flüssigkeit getaucht werden. Es besteht Stromschlaggefahr!
- Überprüfen Sie regelmäßig, ob die Anschlussleitung nicht beschädigt ist. Bei Beschädigung der Anschlussleitung oder des Gerätes letzteres nicht benutzen. Lassen Sie es von einem Fachmann (*) überprüfen.
- Das Gerät nicht in Betrieb nehmen, wenn Netzkabel oder Netzstecker Schäden aufweisen oder falls das Gerät auf den Boden gefallen sein sollte oder anderweitig beschädigt wurde. In solchen Fällen das Gerät zur Überprüfung und evtl. Reparatur in die Fachwerkstatt bringen.

- Das Gerät nicht mit nassen Händen, auf feuchtem Boden oder wenn es nass ist benutzen.
- Den Netzstecker nie mit nassen oder feuchten Händen anfassen.
- Tauchen Sie das Gerät oder den Stecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten, weder zum Reinigen, noch zu einem anderen Zweck. Geben Sie das Gerät niemals in die Spülmaschine.
- Benutzen Sie nur Zubehör, welches vom Lieferanten empfohlen wurde. Anderes Zubehör stellt eine Gefahr für den Benutzer dar und das Gerät könnte dadurch beschädigt werden.
- Ziehen Sie niemals an der Anschlussleitung, um das Gerät zu bewegen. Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht irgendwo hängen bleibt und dies zum Fall des Gerätes führen könnte.
- Lassen Sie das Netzkabel niemals über Tischecken oder sonstige Kanten herunterhängen und achten Sie darauf, dass es niemals mit heißen Gegenständen bzw. Oberflächen in Berührung kommt. Es besteht Brandgefahr.
- Berühren Sie nicht die heißen Teile des Gerätes.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät vollständig erkaltet ist, bevor Sie es reinigen oder wegräumen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien und bewahren Sie das Gerät an einem trockenen und sicheren Platz auf.
- Stellen Sie das Gerät auf einen Tisch oder auf eine ebene Fläche damit es nicht umfällt.
- Stellen Sie das Gerät niemals in die Nähe eines gasbetriebenen oder elektrischen Brenners oder eines heißen Ofens.
- Achten Sie darauf, dass die heißen Teile nicht mit leicht entflammbarem Material, wie Gardinen, Tischdecken, usw. in Berührung kommen, da diese Feuer fangen,

und so einen Brand verursachen könnten. Das Gerät sollte mindestens 1 Meter von dem leicht entflammbaren Material entfernt sein.

- Benutzen Sie beim Reinigen keine Topfkratzer, da dies im Nachhinein zu einem Kurzschluss führen könnte. Es besteht Stromschlaggefahr.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und die Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.
- Kinder sollen beaufsichtigt werden um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern halten, da es während des Betriebs sehr heiß wird. Verbrennungsgefahr!!
- Flächen die nicht als Griffflächen vorgesehen sind, müssen ausreichend Zeit zum Abkühlen gegeben werden.
- Wird ein Verlängerungskabel benutzt, muss dieses für die entsprechende Leistung geeignet sein.
- Das Gerät darf nicht durch eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernbedienung betrieben werden.
- Dieses Gerät ist dazu bestimmt im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden:
 - in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
 - in landwirtschaftlichen Anwesen;
 - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
 - in Frühstückspensionen.

*Fachmann: anerkannter Kundendienst des Lieferanten oder des Importeurs, der für derartige Reparaturen zuständig ist. Für eventuelle Reparaturen wenden Sie sich bitte an diesen Kundendienst.

Besondere Sicherheitshinweise:

- Entfernen Sie alle Papiertüten, Plastikbeutel, Folien, Pappen und eventuell vorhandene Etiketten, die sich am oder im Gerät befinden und beim Transport zum Schutz bzw. zur Absatzförderung dienen.
- Während des Betriebes dürfen keinesfalls Gegenstände auf dem Ofen gestellt werden.
- Das Gerät auf eine wärmebeständige (ca. 90°) waagerechte Fläche stellen. Das Gerät darf nicht eingebaut oder in Möbelstücken untergebracht werden. Die Lüftungsrillen dürfen nicht abgedeckt werden. Achten Sie immer auf ausreichende Belüftung.
- Um den Ofen herum muss genügend Platz vorhanden sein, und es muss sichergestellt sein, dass die Oberfläche des Ofens mehr als 10 cm von den anderen Gegenständen entfernt ist. Es dürfen keine Gegenstände auf den Ofen gestellt werden.
- Keine Gegenstände auf die geöffnete Glastür legen.
- Bedecken Sie den Backraum nicht mit Alu- oder Grillfolie, da sonst der Betrieb des Thermostats beeinträchtigt wird.
- Das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern halten.
- Netzstecker ziehen, wenn der Miniofen längere Zeit nicht benutzt wird.
- Keine lebendigen Tiere in den Ofen setzen.
- Wenn das Versorgungskabel beschädigt ist oder andere Defekte vorliegen, wenden Sie sich an einen von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst, da für die Reparatur Spezialwerkzeuge erforderlich sind.
- Um Verletzungen und Verbrennungen zu vermeiden, sollten Sie das Außengehäuse des Miniofens nicht berühren, wenn er in Betrieb ist. Fassen Sie das Gerät ausschließlich an vorgesehenen Griffflächen und benutzen Sie immer einen Topflappen oder ein Küchentuch.
- Vorsicht beim Herausnehmen des Zubehörs bzw. der zubereiteten Speisen, wenn der Ofen heiß ist.
- Keine übergroßen Speisen in das Gerät geben, damit kein Kontakt zu den Heizelementen entsteht.
- Die Tür und die Außenfläche des Miniofens werden während des Betriebs sehr heiß.



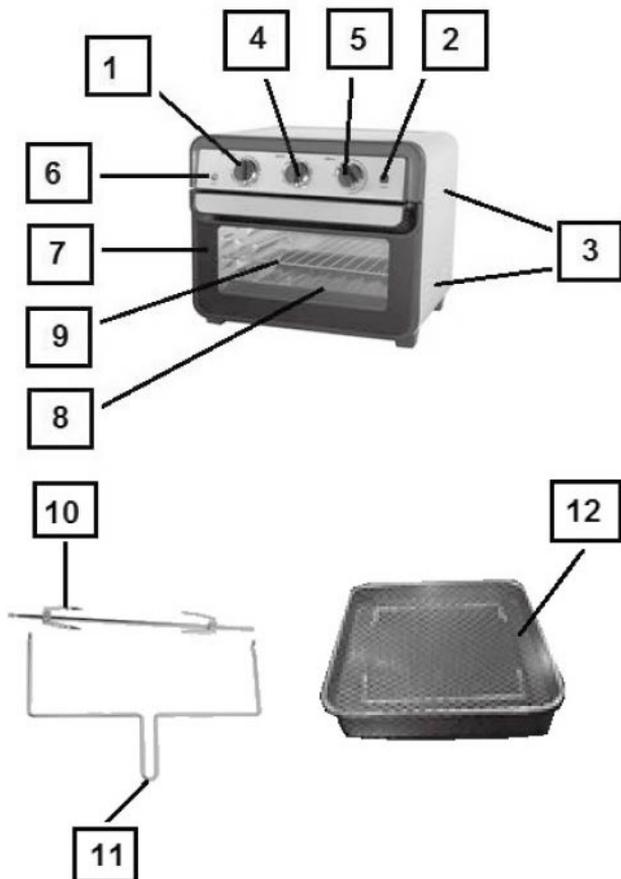
Aus Sicherheitsgründen funktioniert der Ofen nur bei geschlossener Ofentür.

Zubehör

- **Frittierkorb**, für kleinere Nahrungsmittelstücke. Zum Frittieren in den Grill schieben.
- **Backblech**, dient als Ablage zum Backen.
- **Grillrost**, dient als Ablage zum Grillen.
- **Grillspieß- Griff**, zum Herausheben des Grillspießes im Ofen.
- **Krumenschubblade**, zum Auffangen von Krümel im Ofen.

Beschreibung der Teile:

- 1 Thermostatregler
- 2 Taste für Leuchte (innen)
- 3 Luftschlitze
- 4 Funktionsschalter
- 5 Timer
- 6 Betriebsanzeige
- 7 Glasklappe
- 8 Backblech
- 9 Rost
- 10 Grillspieß
- 11 Grillspieß-Griff
- 12 Frittierkorb



Bedienfeld und Funktionen

Grillen	Aktiviert zwei Heizelemente auf beiden Seiten der oberen Reihe
*Grillen	Aktiviert zwei Heizelemente auf beiden Seiten der oberen Reihe + Heißluft + Grillspieß
Toasten	Aktiviert zwei Heizelemente auf beiden Seiten der oberen Reihe + gleichzeitiges Heizen der Heizelemente der unteren Reihe
Backen	Aktiviert zwei Heizelemente auf beiden Seiten der oberen Reihe + Heizen der Heizelemente der unteren Reihe + Heißluft + Grillspieß
Heißluft-Frittieren	Aktiviert alle Heizelemente der obersten Reihe + Heißluft + Grillspieß
Trocknen	Aktiviert zwei mittlere Heizelemente der obersten Reihe + Heißluft + Grillspieß

Vor erster Inbetriebnahme

- Da neue Heizelemente einen unangenehmen Geruch und Rauch hervorrufen, setzen Sie den Ofen vor der ersten Benutzung ca. 3 Minuten lang ohne Speisen in jeder einzelnen Funktion, mit Temperatureinstellung 230°C in Betrieb. Lüften Sie den Raum dabei gut durch.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, hitzebeständige Oberfläche, entfernt von anderen Wärmequellen.
- Stellen Sie sicher, dass um den Ofen herum genügend Belüftung vorhanden ist.
- Mit diesem Ofen können Sie überbacken, grillen, gratinieren, aufwärmen, trocknen und toasten.
- Verbinden Sie den Netzstecker des Grills mit einer ordnungsgemäß installierten, geerdeten Steckdose.

Allgemeine Hinweise

- Im Innenraum des Ofens gibt es Einschubschienen in unterschiedlicher Höhe. Sie können die gewünschte Höhe auswählen.
- Je nach dem gewählten Heizbetrieb und der Größe des Lebensmittels, legen Sie Grillrost / Backblech auf den gewünschten Einschub, um das gewünschte Ergebnis zu erzielen.
- Wenn Sie den Zeitschalter auf weniger als 10 Minuten einstellen, drehen Sie den Zeitschalter zunächst immer auf über 10 Minuten und drehen Sie ihn dann zurück auf die gewünschte Zeit. Dies stellt eine genauere Einstellung sicher.

- Beobachten Sie während des Betriebes immer die Speisen, um sicherzustellen, dass nichts anbrennt.
- Bei manchen Speisen kondensiert Wasser auf der Ofentür, das dann wieder verschwindet. Dies ist normal.
- Öffnen Sie die Ofentür während des Betriebs nicht zu häufig, um einen Hitzeverlust zu vermeiden.

Achtung: Tragen Sie immer Ofenhandschuhe oder benutzen Sie Topflappen, wenn Sie die Speisen aus dem Ofen nehmen, um Verbrennungen zu vermeiden.

Bedienung

Vorbereitung

1. Stellen Sie den Grill oder das Backblech je nach Größe des Garguts auf den entsprechenden Einschub.
2. Legen Sie die Lebensmittel auf den Rost oder das Backblech.
3. Stellen Sie mit dem Temperaturregler die gewünschte Garungstemperatur ein.
4. Drehen Sie den Funktionsknopf im Uhrzeigersinn, um den Backofen einzustellen. Wählen Sie somit den Garungsprozess, entsprechend Ihren persönlichen Vorlieben.
5. Stellen Sie mit dem Timer-Regler die Garungszeit im Uhrzeigersinn, entsprechend der Größe des Garguts und des bevorzugten Gargrades ein.
6. Wenn der Garungsvorgang vorzeitig beendet ist, drehen Sie den Funktionsknopf auf "AUS" und den Timer auf "0".
7. Entnehmen Sie die Lebensmittel mit Ofenhandschuhen, Topflappen oder einer Zange.

Hinweis: Verwenden Sie niemals brennbaren Materialien wie Plastik oder Papier im Ofen. Verwenden Sie nur ofenfeste hitzebeständige Gefäße/Utensilien im Ofen. Lassen Sie das Fett nicht direkt auf den Boden des Ofens tropfen. Wenn Sie Lebensmittel mit viel Fett zubereiten, stellen Sie den Rost auf das Backblech und schieben Sie die Auffangschale auf den unteren Rost.

Grillen

Diese Funktion eignet sich besonders gut zum Auftauen und Grillen von Fleisch, Fisch und Gemüse aller Art.

1. Stellen Sie den Rost oder das Backblech auf den mittleren oder oberen Einschub.
2. Legen Sie Lebensmittel, die aufgetaut werden müssen, auf den Rost oder das Backblech.

3. Stellen Sie mit dem Temperaturregler die gewünschte Garungstemperatur ein.
4. Stellen Sie die Funktion auf Grillen. Nach dem Einschalten heizen sich die beiden oberen Heizelemente gleichzeitig auf. Die Kontrollleuchte leuchtet, wenn das Gerät eingeschaltet ist. Verwenden Sie den Timerknopf, um die Garungszeit im Uhrzeigersinn einzustellen.
6. Wenn Sie einen Klingelton hören, ist die voreingestellte Zeit abgelaufen und die Lebensmittel können entnommen werden.

***Grillen**

Diese Funktion eignet sich hervorragend zum Backen verschiedener Brotsorten, Pizza, und Keksen sowie auch zum Grillen von Steaks usw.

1. Stellen Sie den Rost oder das Backblech auf den mittleren oder oberen Einschub.
2. Legen Sie zuzubereitenden Speisen auf Rost oder das Backblech.
3. Wählen Sie mit dem Temperaturregler die gewünschte Temperatur aus.
4. Drehen Sie den Funktionsknopf im Uhrzeigersinn auf *Grillen. Die beiden oberen Heizelemente werden nach dem Einschalten gleichzeitig erhitzt. Die Betriebsleuchte leuchtet, wenn das Gerät eingeschaltet ist.
5. Verwenden Sie den Timerknopf, um die Garzeit im Uhrzeigersinn einzustellen.
6. Wenn Sie einen Klingelton hören, ist die voreingestellte Zeit abgelaufen. Stellen Sie sicher, dass das Essen ausreichend gegart ist, und entnehmen Sie es.

Toasten

Diese Funktion eignet sich besonders gut zum Toasten von Brot / Brötchen / Baguettes oder auch zum Garen von Fisch, Rindfleisch und Gemüse.

1. Stellen Sie den Rost oder das Backblech auf den mittleren oder unteren Einschub.
2. Legen Sie die zuzubereitenden Speisen auf den Rost oder das Backblech.
3. Wählen Sie mit dem Temperaturregler die gewünschte Garungstemperatur aus.
4. Drehen Sie den Funktionsknopf im Uhrzeigersinn auf Toasten. Nach dem Einschalten werden das obere und untere Heizelement gleichzeitig erhitzt. Die Kontrollleuchte leuchtet, wenn das Gerät eingeschaltet ist.
5. Verwenden Sie den Zeitknopf, um die Toastzeit im Uhrzeigersinn einzustellen.
6. Wenn Sie einen Klingelton hören, ist die voreingestellte Zeit abgelaufen. Stellen Sie sicher, dass das Essen ausreichend gegart ist, und nehmen Sie es heraus.

Hinweis: Brot kann brennen, wählen Sie deshalb eine nicht zu lange Zeit aus. Während des Toastvorgangs ist eine besonders sorgfältige Aufsicht notwendig.

Backen

Diese Funktion eignet sich hervorragend zum Backen verschiedener Brotsorten, Pizza, und Keksen sowie auch zum Grillen von Steaks usw.

1. Stellen Sie den Rost oder das Backblech auf den mittleren oder obersten Einschub.
2. Legen Sie die zuzubereitenden Speisen auf den Rost oder das Backblech.
3. Wählen Sie mit dem Temperaturregler die gewünschte Temperatur aus.
4. Drehen Sie den Funktionsknopf im Uhrzeigersinn auf Backen. Nach dem Einschalten der Stromversorgung arbeiten die zwei Heizelemente auf beiden Seiten der oberen Reihe, die Heizelemente der unteren Reihe, Heißluftfunktion Und Grillspieß gleichzeitig. Die Kontrollleuchte leuchtet, wenn das Gerät eingeschaltet ist.
5. Bedienen Sie den Timerknopf, um die Backzeit im Uhrzeigersinn einzustellen.
6. Wenn Sie einen Klingelton hören, ist die voreingestellte Zeit abgelaufen. Kontrollieren Sie ob die Backware / das Nahrungsmittel ausreichend gebacken ist, und nehmen Sie es heraus.

Heißluft-Frittieren

Die Heißluft-Frittierfunktion eignet sich zum Zubereiten von Fleisch, Aufläufen, Gratins und so weiter.

1. Stellen Sie den Rost oder das Backblech auf den obersten Einschub.
2. Legen Sie die Speisen in den Frittierkorb.
3. Stellen Sie mit dem Temperaturregler die gewünschte Temperatur ein.
4. Drehen Sie den Funktionsknopf im Uhrzeigersinn auf Frittieren. Wenn der Strom eingeschaltet ist, arbeiten die oberen 4 Heizelemente und die Heißluft gleichzeitig.
5. Drehen Sie nach dem Einschalten des Geräts den Timerknopf im Uhrzeigersinn, um die Backzeit einzustellen. Die Betriebsanzeige leuchtet dann auf.
6. Wenn Sie einen Klingelton hören, ist die voreingestellte Zeit abgelaufen. Stellen Sie sicher, dass das Essen ausreichend gegart ist, und nehmen Sie es heraus.

Trocknen

Diese Funktion eignet sich zum besonders zum Trocknen verschiedener Obst- und Gemüsesorten.

1. Stellen Sie den Rost oder das Backblech auf den mittleren oder oberen Einschub.
2. Legen Sie die Lebensmittel auf den Rost oder das Backblech.
3. Stellen Sie mit dem Temperaturregler die gewünschte Temperatur ein.
4. Drehen Sie den Funktionsknopf im Uhrzeigersinn auf Trocknen. Wenn die Stromversorgung eingeschaltet ist, arbeiten die mittleren Heizelemente gleichzeitig, zusammen mit Heißluft und Grillspieß.
5. Die Kontrollleuchte leuchtet, wenn das Gerät eingeschaltet ist. Verwenden Sie den Timerknopf, um die Backzeit im Uhrzeigersinn einzustellen.
6. Wenn Sie ein Tönen hören, ist die voreingestellte Zeit abgelaufen. Stellen Sie sicher, dass das Essen ausreichend gegart ist, und nehmen Sie es heraus.

Hinweis: Die Trocknungszeit wird abhängig von der Temperatur und Größe der Lebensmittel eingestellt.

Zubereitungsempfehlungen

Hinweise:

1. Die Garzeit variiert je nach Temperatur, Konsistenz und Gewicht der Speisen. Die Einstellung entnehmen Sie bitte dem Rezept der Speise.
2. Da beim fortlaufenden Garen die Starttemperatur im Inneren hoch ist, kann die Garzeit kürzer sein als bei der ersten Verwendung.
3. Wenn die Heiztemperatur im Backofen zu hoch ist, schaltet sich der eingebaute Thermostat automatisch ab und das Heizelement funktioniert nicht mehr.

Diese Tabelle kann als Richtlinie zur Zubereitung von Speisen dienen

Speise	Ofen- temperatur	Garzeit	Sonstiges / Hinweise
Steaks	230°C	10-15min	Legen Sie Alufolie auf das Backblech. Legen Sie das Steak darauf und stellen Sie den Ofen auf Frittieren oder Toasten.
Rippchen	230°C	20-30 min	Legen Sie Alufolie auf das Backblech. Legen Sie das Rippchen darauf und stellen Sie den Ofen auf Frittieren oder Toasten.
Garnelen	180°C	10-12 min	Legen Sie Alufolie auf das Backblech. Legen Sie die Garnelen darauf und stellen Sie den Ofen auf Frittieren oder Toasten
Würstchen	180°C	12-15min	Legen Sie Alufolie auf das Backblech. Legen Sie die Würstchen darauf und stellen Sie den Ofen auf Frittieren oder Toasten.
Donuts	230°C	7-10min	Legen Sie Alufolie auf das Backblech, legen Sie den Teig darauf und stellen Sie den Ofen auf Toasten.
Pommes frites	230°C	25-30min	Legen Sie Alufolie auf das Backblech. Legen Sie die Pommes frites darauf und stellen Sie den Ofen auf Toast.
Toastbrot	230°C	5-8min	Stellen Sie zuerst den Backofen für 5 Minuten auf Toast, dann die Toasts auf den Rost legen und den Ofen weitere 3 Minuten auf Backen laufen lassen.
Chicken Wings	230°C	10-15min	Stellen Sie den Frittierkorb auf das Backblech und legen Sie die Chicken Wings auf das Bratnetz. Schieben Sie das Backblech im obersten Einschub ein und stellen Sie den Ofen auf Frittieren.

Hinweise zur Anwendung des Grillspießes

1. Führen Sie eine Fixiergabel durch das spitze Ende des Spießes, so dass die Spitzen der Gabel zum spitzen Ende des Spießes zeigen. Schieben Sie die Gabel zum viereckigen Ende des Spießes.
2. Streichen Sie den Spieß mit Öl ein und spießen Sie das Grillgut mittig auf.
3. Schieben Sie die andere Fixiergabel am spitzen Ende des Spießes auf, so dass die Spitzen der Gabel in Richtung des quadratischen Endes des Spießes zeigen.
4. Stecken Sie die beiden Spieße in das Grillgut und fixieren Sie sie dann anschließend mit den Flügelschrauben.
5. Führen Sie das spitze Ende des Spießes in die Antriebsbuchse ein, und achten Sie darauf, dass auch das quadratische Ende des Spießes in der Halterung sitzt.
6. Nachdem der Ofen abgekühlt ist, setzen Sie die Haken des Grillspieß-Griffes, unter den Rillen rechts und links des Spießes an. Sie können dann das Grillgut aus dem Ofen heben.

Reinigung und Instandhaltung

- Vor der Reinigung des Ofens immer den Netzstecker ziehen und abwarten, bis sich das Gerät abgekühlt hat.
- Waschen Sie alle Zubehörteile mit mildem Seifenwasser. Vergewissern Sie sich, dass die Zubehörteile gründlich abgetrocknet sind, bevor Sie sie wieder in das Gerät setzen.
- Das Gerät immer gründlich von allen Bratenfetten reinigen.
- Achten Sie darauf, dass die Tür nicht mit Wasser in Berührung kommt, solange sie noch heiß ist.
- Keine aggressiven Putzmittel oder harten Schwämme verwenden, da diese die Teile des Ofens beschädigen könnten.
- Das Backblech, Frittiernetz und den Rost mit Seifenwasser abwaschen.
- Die Glastür mit Seifenwasser reinigen und gut abtrocknen, bevor der Ofen wieder in Betrieb genommen wird.
- Tauchen Sie den Ofen nicht in Wasser, um ihn zu reinigen.
- Um die Krümel aus dem Ofen zu entfernen, neigen Sie den Ofen und lösen Sie das Krümelblech an der Unterseite. Wischen Sie die Innenseite des Krümelblechs mit einem feuchten Lappen ab. Nach der Reinigung setzen Sie das Krümelblech wieder ein.
- Die Zubehörteile sind nicht spülmaschinenfest.
- Wischen Sie nicht an den Heizelementen.

Technische Daten

Mini-Backofen mit Heißluftfrittier-Funktion: MBO-22CS
Stromversorgung: 220-240V~ 50-60Hz
Leistung Ofen: 1700W

UMWELTSCHUTZ – RICHTLINIE 2012/19/EU KORREKTE ENTSORGUNG DES PRODUKTES



Altgeräte dürfen nicht in den Hausmüll! Sollte das Produkt einmal nicht mehr benutzt werden können, so ist jeder Verbraucher gesetzlich verpflichtet, Altgeräte getrennt vom Hausmüll zu entsorgen und z.B. bei einer Sammelstelle seiner Gemeinde/ seines Stadtteils abzugeben. Elektroaltgeräte werden dort kostenlos angenommen. Damit wird gewährleistet, dass die Altgeräte fachgerecht verwertet und negative Auswirkungen auf die Umwelt vermieden werden. Deswegen sind Elektrogeräte mit dem hier abgebildeten Symbol gekennzeichnet.

KONFORMITÄT



Dieses Produkt erfüllt alle anzuwendenden Gemeinschaftsvorschriften des Europäischen Wirtschaftsraums.

hergestellt für/ produced for /
dovozce / dovozca:
KHG GmbH & Co. KG
Am Rondell 1
D 12529 Schönefeld

DE:

Konformität

Dieses Produkt erfüllt alle anzuwendenden
Gemeinschaftsvorschriften des Europäischen Wirtschaftsraums.

CZ:

Shoda

Tento výrobek spňuje všechny uplaňované předpisy společenství
Evropského hospodářského prostoru.

SK:

Zhoda

Tento výrobok spníňa všetky aplikovateľné predpisy Spoločenstva
Európskeho
hospodárskeho priestoru.