



MINI-BACKOFEN
BEDIENUNGSANLEITUNG

Lieber Kunde,

Vielen Dank, dass Sie sich auf unsere Produkte verlassen. Wir möchten Ihnen ermöglichen, dieses umweltfreundliche Produkt, das in unseren modernen Anlagen hergestellt wird, unter präzisen Bedingungen in Bezug auf das Qualitätsbewusstsein insgesamt optimal und effizient zu nutzen.

Wir empfehlen Ihnen, diese Bedienungsanleitung sorgfältig zu lesen, bevor Sie den Midi-Ofen verwenden, und sie dauerhaft aufzubewahren, damit die Funktionen des von Ihnen gekauften Mini-Ofens lange Zeit dieselben wie am ersten Tag bleiben und optimal und effizient funktionieren.

Dieses Produkt wurde in modernen umweltfreundlichen Einrichtungen hergestellt, ohne die Natur zu beeinträchtigen. "Entspricht der AEEE-Verordnung"

INHALT

| | |
|--|----|
| WARNUNGEN | 5 |
| ELEKTRISCHER ANSCHLUSS UND SICHERHEIT | 7 |
| ERKLÄRUNG DES OFENS UND DER BEDIENTAFEL... | 7 |
| TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN | 8 |
| VERWENDUNG DES BACKOFENS..... | 8 |
| VERWENDUNG DES TOASTEROFENS | 9 |
| ÜBERSICHT OFENFUNKTIONEN..... | 10 |
| KOCHTISCH | 11 |
| VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS | 12 |
| VERWENDUNG DES DIGITALEN TIMERS | 13 |
| OFENLAMPE..... | 15 |
| EMPFEHLUNGEN ZUR ENERGIEEINSPARUNG | 15 |
| FEHLERBEHEBUNG | 16 |
| WARTUNG UND REINIGUNG | 17 |
| ELEKTRISCHE UND ELEKTRONISCHE ABFÄLLE KONTROLLVERORDNUNG. ENTSPRICHT DER AEEEE-VERORDNUNG..... | 18 |

WARNUNGEN

Dieses Gerät wird gemäß den Sicherheitsbestimmungen hergestellt. Der Betrieb gegen den Verwendungszweck schadet sowohl der Person als auch dem Gerät. Legen Sie keine brennbaren, entzündlichen Materialien oder Materialien, die aufgrund der Hitze schmelzen oder verformen können, in das Innere des Ofens, um mögliche Gefahren zu vermeiden, auch wenn Ihr Gerät nicht betrieben wird. Das Gerät ist nicht dafür ausgelegt, per Fernbedienung eingestellt oder ferngesteuert zu werden. Die Türoberfläche kann beim Betrieb des Gerätes hohe Temperaturen erreichen. Gießen Sie kein kaltes Wasser in das Blech oder in den Ofen, solange die Oberfläche des Geräts noch heiß ist. Die Oberfläche des Geräts kann durch den plötzlichen Temperaturwechsel beschädigt werden und es kann zu Verbrühungen kommen. Bei längerer intensiver Nutzung des Geräts kann eine zusätzliche Belüftung erforderlich sein, zum Beispiel das Öffnen eines Fensters, oder eine bessere Belüftung, wie zum Beispiel die Erhöhung der mechanischen Belüftungsstufe. Legen Sie Vorhänge, Tüll, Papier oder brennbares Material vom Gerät weg, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Stellen Sie keine entzündbaren oder brennbaren Materialien auf oder in das Gerät.

Behalten Sie Kinder in der Nähe des Geräts im Auge. Dieses Gerät darf nicht von Personen mit körperlichen, sensorischen oder geistigen Behinderungen (einschließlich Kindern) oder Personen ohne ausreichende Erfahrung und Kenntnisse im Gebrauch verwendet werden, es sei denn, sie stehen unter der Aufsicht einer für die Sicherheit des Geräts verantwortlichen Person . Das Gerät darf von Kindern über 8 Jahren, Personen mit eingeschränkten physischen, Wahrnehmungs- oder geistigen Fähigkeiten oder Personen mit mangelnder Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder in die Bedienung des Geräts und die damit verbundenen Risiken eingewiesen werden . Kinder sollten das Gerät nicht manipulieren. Die Reinigung und Wartung des Gerätes durch den Benutzer darf nicht von unbeaufsichtigten Kindern durchgeführt werden. Das Gerät soll während des Betriebs oder nach kurzer Zeit während des Betriebs sehr heiß sein, Heizflächen nicht berühren und Kinder diese Flächen nicht berühren lassen. Halten Sie das Gerät und das Kabel von Kindern unter 8 Jahren fern. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um dafür zu sorgen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen. Dieses Gerät ist für den Gebrauch zu Hause und in ähnlichen Umgebungen geeignet.

Üben Sie bei geöffneter Tür keinen Druck mit schweren Gegenständen auf die Backofentür aus, lehnen Sie sich nicht an, stellen Sie keine schweren Gegenstände auf die Tür oder greifen Sie das Gerät an der Tür fest.

Verwenden Sie Ihr Gerät nur zum Kochen und Erwärmen Ihrer Mahlzeiten. Verwenden Sie Ihr Gerät nicht für unbeabsichtigte Zwecke (Heizung des Raumes, für gewerbliche Zwecke usw.). Stellen Sie sicher, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist, bevor Sie die Lampe Ihres Geräts austauschen, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden. Die Nutzungsdauer dieses Produkts beträgt 10 (zehn) Jahre.

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS UND SICHERHEIT

Lassen Sie das Gerät bei Bedarf von Fachpersonal installieren.
Ihr Gerät ist für eine Stromversorgung von 220-240 V, 50/60 Hz ausgelegt. Wenn Ihre Netzspezifikationen von den angegebenen Werten abweichen, wenden Sie sich an qualifiziertes Fachpersonal. Der elektrische Anschluss Ihres Gerätes darf nur mit vorschriftsmäßig installierten Schutzkontakt-Steckdosen erfolgen. Wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst, wenn am Aufstellungsort des Gerätes keine geerdete Steckdose verfügbar ist. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch ungeerdete Steckdosen verursacht werden.

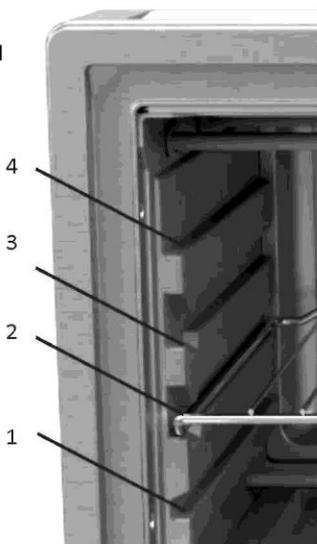
Wenn das Netzkabel (eingestecktes Kabel) beschädigt ist, muss dieses Kabel vom Importeur oder seinem Servicevertreter oder einem gleichwertig qualifizierten Personal ersetzt werden, um eine gefährliche Situation zu vermeiden.

Das Netzkabel Ihres Gerätes darf nicht mit heißen Teilen des Gerätes in Berührung kommen.

ERKLÄRUNG DES OFENS UND DER BEDIENTAFEL



Regalreihenfolge



TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

| | |
|------------------------|-----------|
| Stromspannung | 220-240 V |
| Frequenz | 50/60 Hz |
| Max. Gesamtleistung | 1500 W |

VERWENDUNG DES BACKOFENS

Stecken Sie den Stecker in eine geerdete Steckdose. Stellen Sie den Timer auf manuelles oder automatisches Garen. Stellen Sie den Thermostat gemäß den Werten in der Kochtabelle auf den entsprechenden Temperaturwert ein. Wenn der Timer auf die gewünschte Zeit eingestellt ist, hören Sie am Ende des Garvorgangs einen Warnton und der Garvorgang wird beendet.



A.Funktion

Ermöglicht die Auswahl der Backofenfunktionen. Die Funktionen werden im nächsten Abschnitt erklärt. Zusammen mit der Funktionswahltaste müssen Sie die Backofenthermostattaste auf einen von Ihnen gewählten Temperaturwert einstellen. Andernfalls funktioniert die ausgewählte Funktionstaste nicht.



B.Timer

Ermöglicht die Einstellung der Garzeit. Nach Ablauf der eingestellten Zeit unterbricht der Timer den Strom der Heizungen und der Kochzone und warnt mit einem Klingelton. Um Ihr Gerät auszuschalten, stellen Sie die Timer-, Programm- und Thermostattaste auf „0“.

Es läuft auf unbestimmte Zeit, sobald es in Position gebracht wurde.  Wenn der Timer in weniger als 10 Minuten eingestellt werden soll, sollte zunächst der Timer-Knopf um 90 Grad gedreht und dann auf die gewünschte Zeit gebracht werden.



C.Temperatureinstellung

Er stellt den Temperaturbereich im Backofen bereit. Es wird mit der Bedientaste des Ofenprogrammierers verwendet. Wenn die Temperatur in Ihrem Ofen den von Ihnen eingestellten Wert erreicht, schaltet sich der Thermostat aus und die Thermostatlampe erlischt. Sinkt die Temperatur unter den eingestellten Wert, wird der Thermostat wieder aktiviert.

VERWENDUNG DES BACKOFENS

| | |
|---|--|
|  | <p>Nur die untere Heizung wird aktiviert. Er eignet sich für die Pizza und die gewünschten Speisen, die von unten angebräunt werden sollen.</p> |
|  | <p>Nur die obere Heizung wird aktiviert. Z.B; Es eignet sich für Gebäck, Kuchen, Aufläufe, Muffins in den Kochformen. Mit einem einzigen Blech kochen.</p> |
|  | <p>Die obere und untere Heizung wird aktiviert. Die Speisen werden von oben und unten gleichzeitig erhitzt</p> |
|  | <p>Die untere und obere Heizung arbeitet mit dem Turbo Fan Motor. Die Heißluft wird gleichmäßig im Backofen verteilt. Diese Funktion ist ideal zum besseren Garen und Bruzzeln von Speisen wie Pita.</p> |
|  | <p>Diese Funktion verwendet das untere Heizelement und den Turbo Fan. Es eignet sich zum Kochen von Patisserie (Gebäck).</p> |

VERWENDUNG DES BACKOFENS

| |
|---------------|
| Funktion |
| Vorwärmen |
| Zubehör |
| Regalposition |



Nein



2 oder 3



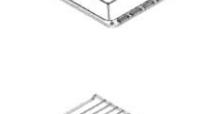
Ja



2 oder 3



Ja



2 oder 3

| |
|---------------|
| Funktion |
| Vorwärmen |
| Zubehör |
| Regalposition |



Ja



4



Ja



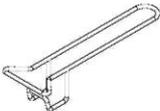
2 oder 3

VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS

WARNUNG: Das Gitter sollte wie in Abbildung A richtig auf dem ausgewählten Regal platziert und bis zum Anschlag geschoben werden.

A



| | |
|---|---|
|  | <p>Krümelschublade Es wird verwendet, um die beim Backen oder Grillen abfallenden Krümel aufzufangen. Es kann leicht gereinigt werden.</p> |
|  | <p>Großes quadratisches Blech Gebäck (Kekse, Kekse usw.), das für Tiefkühlkost</p> |
|  | <p>Gitter Es kann zum Frittieren oder zum Backen, Braten und Garen in einer Auflaufform verwendet werden, um sich auf der gewünschten Einschubebene abzusetzen.</p> |
|  | <p>Kleines quadratisches Blech (*) Gebäck (Kekse, Kekse usw.), das für Tiefkühlkost</p> |
|  | <p>Pizzablech (*) Es wird für Pizza und Tiefkühlgerichte verwendet. Wird immer zusammen mit Gitter verwendet. Legen Sie das Blech in die Mitte des Rosts, damit jede Seite gleichmäßig gebrat wird</p> |
|  | <p>Blechhalter (*) Es wird verwendet, um</p> |

(*) bedeutet, dass das erwähnte Zubehör optional ist.

KOCHTISCH

Die Angaben zu den Lebensmittelarten, die wir in unseren Labors getestet und die Kochwerte ermittelt haben, finden Sie in der nachfolgenden Tabelle. Die Garzeiten können je nach Netzspannung, Qualität des Gargutes, Menge und Temperatur variieren. Wenn die Gerichte, die Sie mit diesen Werten zubereiten, möglicherweise nicht Ihrem Geschmack entsprechen, können Sie verschiedene Werte einstellen, um unterschiedliche Geschmäcker und Ergebnisse zu erhalten, die Ihrem Geschmack entsprechen.

| Speisen | Funktion | Thermostat T ₀ | Zeit (Min) | Regal | Zubehör |
|------------------|---|------------------------------|------------|----------|--|
| Pizza (gefroren) |  | 220-Max | 10-20 | 3 | Gitter /Pizzablech |
| Toastbrot |  | Maximum | 1-15 | 2 | Gitter |
| Lachs |  | 220-Max | 30-40 | 2 oder 3 | Großes quadratisches Blech |
| Kekse |  | 180-200 | 25-30 | 3 | Großes quadratisches Blech/Kleines quadratisches Blech |
| Pastetchen |  | 180-200 | 30-40 | 3 | Großes quadratisches Blech |
| Kuchen |  | 180-200 | 30-40 | 2 oder 3 | Gitter/Großes quadratisches Blech |
| Paste |  | 180-200 | 20-30 | 2 | Gitter |
| Fisch |  | 220-Max | 30-40 | 2 oder 3 | Gitter |
| Lammfleisch |  | 220-Max | 60-90 | 2 oder 3 | Gitter |
| Kalbfleisch |  | 220-Max | 60-90 | 2 oder 3 | Gitter |
| Steakfleisch |  | 220-Max | 60-90 | 2 oder 3 | Gitter |
| Stück Hähnchen |  | 220-Max | 35-45 | 2 oder 3 | Gitter |
| Abtauen |  | Aus | | 2 | Gitter |
| Schnell anbraten |  | Maximum | 10-20 | 4 | Gitter |

Heizen Sie Ihren Backofen 10 Minuten vor dem Garen.



Beim Toasten Ihres Brotes in der  -Funktion ist kein Vorheizen erforderlich.

VERWENDUNG DES DIGITALEN TIMERS (*)



1. STANDBY MODUS



Wenn das Gerät zum ersten Mal mit Strom versorgt wird, beginnen die Zahlen „00“ auf dem Bildschirm zu blinken. Das Blinken erfolgt einmal pro Sekunde. Das Relais ist nicht in Übertragung. Solange keine Taste berührt wird, blinken die 00-Nummern weiter. Im Laufe der Zeit gibt es keine Erhöhung der 00-Nummern.



Wenn sich das Gerät im Standby-Modus befindet, führt das Drücken nur der Minus- oder nur der Plus-Taste keine Funktion aus.

(*): Nur bei einigen Modellen verfügbar.

2.TIMER-MODUS



Während sich das Gerät im manuellen Modus befindet, wird der Timer-Modus durch Drücken der „Plus“-Taste aktiviert. Die Timer-Einstellung erfolgt zwischen 1 Minute und 4 Stunden mit den Plus- und Minus-Tasten im Timer-Modus. Auf- und absteigende Operationen können durch Gedrückthalten der Tasten durchgeführt werden. Nach der Installation zählt der Timerwert auf dem Bildschirm herunter, bis er „00“ erreicht.



Der für 1 Stunde eingestellte Timerwert wird auf dem Bildschirm als "1h" angezeigt. Der auf 2 Stunden eingestellte Timerwert wird auf dem Bildschirm als "2h" angezeigt. Der auf 3 Stunden eingestellte Timerwert wird auf dem Bildschirm als "3h" angezeigt. Der auf 4 Stunden eingestellte Timerwert wird auf dem Bildschirm als "4h" angezeigt. Sobald der ermittelte Wert herunterzählt und 1 Minute unterschreitet, erscheint der verbleibende Sekundenwert auf dem Bildschirm als 59, 58, 57... Sekunden. Wenn der Timer abläuft und 00 erreicht, wird der Alarmton aktiviert, das Relais stoppt die Übertragung. Der Wert 00 auf dem Display blinkt auch koordiniert mit dem Alarmton. Sofern keine Taste berührt wird, ertönt der Alarm etwa 7 Minuten lang. Nach 7 Minuten stoppt der Alarm, aber die Zahlen '00' blinken weiterhin auf dem Bildschirm. Bei gleichzeitigem Drücken der Plus- und Minustaste stoppt der Blinkvorgang und das Relais schaltet das Getriebe ein. Wenn die Plus- und Minus-Tasten zusammen gedrückt werden, bevor die 7-Minuten-Zeit abgelaufen ist, wird der Alarmton unterbrochen, '00'-Zahlen werden auf dem Bildschirm fixiert, das Relais wird gesendet. Wird bei aktivem Alarm nur die Minus- oder nur die Plus-Taste gedrückt, wird der Alarmton verstummt, der Blinkvorgang wird fortgesetzt.

3.EINSTELLUNG DES SUMMERTONS



Wenn sich das Gerät im manuellen Modus befindet und auf dem Bildschirm die Ziffern '00' erscheinen, wird die Summertoneinstellung aktiviert, indem die Minus-Taste für ca. 2 Sekunden gedrückt gehalten wird. Bei aktivierter Summertoneinstellung erscheint der aktuell aktive Summerton mit einem Piepton (t1, t2 oder t3). Dann ändert sich der Summerton (in der Reihenfolge t1, t2, t3, t1, t2...) bei jedem Drücken der Minustaste. Um den ausgewählten Ton zu aktivieren, während der Name des Summertons auf dem Bildschirm erscheint, wird 3 Sekunden gewartet, ohne eine Taste zu drücken, oder der Ton wird durch Drücken der Plus-Taste aktiviert.

HINWEIS: Im Betrieb des Gerätes ertönt bei jedem gültigen Tastendruck ein Signalton.

(*): Nur bei einigen Modellen verfügbar.

OFENLAMPE

Austausch der Backofenlampe

WARNUNG: Stellen Sie zur Vermeidung eines Stromschlags sicher, dass der Gerätekreis unterbrochen ist, bevor Sie die Lampe wechseln.

(Unterbrechung bedeutet, dass die Stromversorgung unterbrochen ist.)

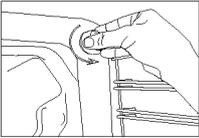
Trennen Sie zuerst die Stromversorgung Ihres Geräts und sorgen Sie dafür, dass es abgekühlt ist.

Entfernen Sie den Glasschutz durch Drehen wie in der Abbildung gezeigt.

Die Verwendung von Plastikhandschuhen kann Ihnen helfen, wenn Sie Schwierigkeiten beim Drehen haben.

Entfernen Sie dann die Lampe, indem Sie sie drehen, und installieren Sie die neue Lampe mit den gleichen Spezifikationen. Ersetzen Sie den Glasschutz, schließen Sie das Gerät an und schließen Sie das Austauschverfahren ab. Jetzt können Sie Ihren Backofen benutzen.

Typ G9 Glühbirne



220-240 V, AC
18-25 W

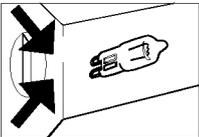


Abbildung 1

Typ E14 Glühbirne



220-240 V, AC
18-25 W

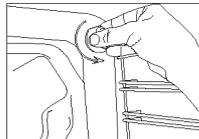


Abbildung 2

EMPFEHLUNGEN ZUR ENERGIEEINSPARUNG

- Während des Garvorgangs sollte die Backofentür nicht häufig geöffnet werden.
- Verwenden Sie immer das im Handbuch enthaltene Originalzubehör, um bessere Ergebnisse zu erzielen.
- Heizen Sie während des Garens Ihrer Speisen den Backofen vor, wenn das Rezept oder die Tabelle in der Bedienungsanleitung zum Vorheizen sagt.
- Kochen Sie mehrere Gerichte nacheinander. Der Ofen verliert seine Wärme nicht. Schalten Sie den Ofen einige Minuten vor Ende des Garvorgangs aus. Öffnen Sie in diesem Fall nicht die Ofentür.

FEHLERBEHEBUNG

Wenn Sie bei Ihrem Gerät eine ungewöhnliche Situation feststellen, können Sie anhand der Erläuterungen in der Tabelle versuchen, eine Fehlerbehebung durchzuführen. Wenn Ihr Gerät nicht wie vorgesehen funktioniert, wenden Sie sich an das Callcenter. Eine Liste der autorisierten Dienste und Kontaktinformationen finden Sie auf der Website.

| PROBLEM | URSACHE | LÖSUNG |
|--|--|--|
| Gerät funktioniert nicht. | Das Gerät darf nicht an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden. | Prüfen Sie, ob der Stecker in die Steckdose eingesteckt ist. |
| | Die Sicherung ist möglicherweise defekt oder durchgebrannt. | Überprüfen Sie die Sicherung in Ihrem Sicherungskasten. Wenn eine Sicherung durchgebrannt ist, erneut in Betrieb nehmen. |
| | Die Netzspannung kann schwanken. | Ziehen Sie das Gerät aus und stecken Sie es ein. |
| Während des Betriebs des Geräts tritt Dampf aus. | Es ist normal, während des Betriebs Dampf zu sehen. | Dies ist kein Fehler. |
| Beim Aufheizen des Geräts sind Metallgeräusche zu hören. | Metallteile können sich beim Erhitzen ausdehnen und Geräusche machen. | Dies ist kein Zeichen für eine Fehlfunktion. |
| Backofen heizt nicht. | Kein Strom. | Stellen Sie sicher, dass das Stromnetz betriebsbereit ist und überprüfen Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Nehmen Sie bei Bedarf die Sicherungen wieder in Betrieb. |
| | Bei Modellen mit Timer ist der Timer möglicherweise nicht eingestellt. | Stellen Sie den Timer ein oder schalten Sie ihn auf das Handsymbol um. |
| | Funktions- und/oder Temperaturtaste dürfen nicht eingestellt werden. | Stellen Sie die Funktions- und/oder Temperaturtaste ein. |
| Backofenbeleuchtung ist nicht an. | Kein Strom. | Stellen Sie sicher, dass das Stromnetz betriebsbereit ist und überprüfen Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Nehmen Sie bei Bedarf die Sicherungen wieder in Betrieb. |
| | Backofenlampe kann defekt sein. | Ersetzen Sie die Lampe. |
| | Funktions- und/oder Temperaturtaste dürfen nicht eingestellt werden. | Stellen Sie die Funktions- und/oder Temperaturtaste ein. |

WARTUNG UND REINIGUNG

- Trennen Sie Ihr Gerät von der Steckdose.
- Stellen Sie vor der Reinigung Ihres Backofens sicher, dass alle Bedientasten ausgeschaltet sind, Ihr Gerät abgekühlt ist und der Netzstecker gezogen ist.
- Verwenden Sie keine Reinigungsmittel, die Partikel enthalten, die die lackierten Teile des Backofens zerkratzen können.
- Verwenden Sie Creme- oder Flüssigreiniger, die keine Partikel enthalten.
- Verwenden Sie keine ätzenden Cremes, scheuernde Reinigungspulver, grobe Drahtwolle oder harte Werkzeuge, da dies die Oberflächen beschädigen kann. Entfernen Sie verschüttete Flüssigkeiten sofort.
- Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie das Innere des Emaille-Ofens reinigen, während der Ofen noch warm ist.
- Wischen Sie den Backofen nach jedem Gebrauch mit einem in Seifenlauge getauchten weichen Tuch ab. Wischen Sie es dann noch einmal mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie es anschließend ab.
- Von Zeit zu Zeit kann es erforderlich sein, eine Komplettreinigung mit einem flüssigen Reinigungsmittel durchzuführen. Nicht mit Trocken- und Pulverreinigern reinigen.
- Reinigen Sie das Innere Ihres Backofens, die Tür, das Blech und andere Teile des Backofens nicht mit Werkzeugen wie harten Bürsten, Reinigungsdrähten oder Messern.

VORSCHRIFTEN ÜBER DIE STEUERUNG VON ELEKTRISCHEN UND ELEKTRONISCHEN GERÄTEN. ENTSPRICHT DEN AEEE-VORSCHRIFTEN



Dieses Produkt wurde aus recycelbaren und wiederverwendbaren hochwertigen Teilen und Materialien hergestellt. Entsorgen Sie dieses Produkt daher am Ende seines Lebenszyklus nicht mit anderen Haushaltsabfällen. Bringen Sie es zu einer Sammelstelle für elektrische und elektronische Geräte. Sie können Ihre lokale Verwaltung nach diesen Sammelstellen fragen.

Sie können zum Schutz der Umwelt und der natürlichen Ressourcen beitragen, indem Sie die gebrauchten Produkte zum Recycling liefern. Schneiden Sie vor der Entsorgung des Produkts das Netzkabel durch und machen Sie es für die Sicherheit von Kindern funktionsunfähig.

INFORMATION ZUR VERPACKUNG:

Die Verpackung des Produkts besteht gemäß der nationalen Gesetzgebung aus recycelbaren Materialien. Entsorgen Sie den Verpackungsabfall nicht mit dem Hausmüll oder anderen Abfällen, sondern entsorgen Sie ihn in den von den örtlichen Behörden festgelegten Verpackungssammelbereichen.