

**B41013-5**

**Használati útmutató**    **Beépített elektromos  
sütő**

Köszönjük, hogy egyik kiváló minőségű termékünket választotta!

A készülék optimális és hosszú távú teljesítményének biztosítása érdekében, kérjük, olvassa át alaposan a jelen használati útmutatót. Ezzel biztosítható, hogy az összes folyamatot tökéletesen és a leghatékonyabb módon vezérelje. Javasoljuk, tartsa biztonságos helyen ezt az útmutatót, hogy bármikor fellapozhassa, amikor szüksége van rá. Végül kérjük, az útmutatót adja át a készülék esetleges jövőbeli tulajdonosának.

Kívánjuk, sok örömet leljen új készülékében!

## Tartalomjegyzék

<b>Biztonsági információk</b>	<b>2</b>	A sütő tartozékainak a behelyezéséhez	8
Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága	3	Kijelző	9
Általános biztonsági tudnivalók	3	Az órafunkciók beállítása	9
Üzembe helyezés	3	Az órafunkciók törlése	10
Elektromos csatlakoztatás	4	<b>Hasznos javaslatok és tanácsok</b>	<b>10</b>
Használat	4	Az ajtó belső oldala	10
Ápolás és tisztítás	5	Tésztasütés	10
Sütőlámpa	5	Hússütés	16
Szakszervíz	5	Grillezés	19
A készülék leselejtezése	5	Tartósítás	20
<b>Termékleírás</b>	<b>6</b>	Szárítás	21
Általános áttekintés	6	Kiolvasztás	21
A sütő tartozékai	6	<b>Ápolás és tisztítás</b>	<b>22</b>
<b>Napi használat</b>	<b>7</b>	A sütő teteje	22
Kezdeti tisztítás	7	Polctartó sínek	23
Az óra beállítása	7	Sütőlámpa	24
A sütő be-/kikapcsolása	7	Sütőajtó és az ajtó üveglapjai	24
Hűtőventilátor	7	<b>Mit tegyek, ha...</b>	<b>25</b>
A sütő funkciói	8	<b>Környezetvédelmi tudnivalók</b>	<b>26</b>

A változtatások jogát fenntartjuk



### Biztonsági információk

Üzembe helyezés és használat előtt olvassa el figyelmesen a használati útmutatót:

- személyes biztonsága és vagyontárgyai biztonsága,
- a környezet védelme, valamint
- a készülék helyes használata érdekében.

A használati útmutatót tartsa mindig a készülék közelében, annak áthelyezése vagy eladása esetén is.

A nem megfelelő üzembe helyezés vagy használat okozta károkért a gyártó nem vállal felelősséget.

## Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

- Ne hagyja, hogy a készüléket csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok és ismeretek híján lévő személy használja, beleértve a gyermekeket is. A biztonságukért felelős személy felügyelje őket, illetve a készülék használatára vonatkozóan biztosítson útmutatást számukra.
- Minden csomagolóanyagot tartson a gyermekektől távol. Fulladás vagy fizikai sérülés veszélye merülhet fel.
- Sütés közben vagy amikor a sütő ajtaja nyitva van, tartsa távol a gyermeket és a kisállatokat. Enyhe és maradandó sérülés kockázata is felmerülhet.
- Amennyiben a készülék rendelkezik "gyermekzár" funkcióval, kapcsolja be. Ezzel megóvhatja a gyerekeket és kisállatokat a készülék okozta balesetektől.

## Általános biztonsági tudnivalók

- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit. Sérülést okozhat, és kárt tehet a készülékben.
- Működés közben tilos a készüléket felügyelet nélkül hagyni.
- Minden használat után kapcsolja ki a készüléket.

## Üzembe helyezés

- A készülék beüzemelését és csatlakoztatását kizárólag szakképzett villanyszerelő végezheti. Forduljon szakszervizhez. Ezzel megelőzhető a szerkezeti károk és a fizikai sérülések.
- Győződjön meg arról, hogy a készülék nem sérült meg a szállítás közben. Ne csatlakoztasson sérült készüléket. Szükség esetén forduljon a szállítóhoz.
- Az első használat előtt a távolítsa el minden csomagolóanyagot, matricát és fóliát a készülékről. Ne távolítsa el az adattáblát Ez érvénytelenítheti a jótállást.
- Teljes mértékben tartsa be annak az országnak a törvényeit, rendeleteit, irányelveit és szabványait, amelyikben a készüléket használja (biztonsági szabályok, újrahasznosítási szabályok, elektromos- és/vagy gáz-biztonsági előírások stb.)!
- Üzembe helyezéskor ellenőrizze, hogy a készülék nincs-e az elektromos hálózatra csatlakoztatva.
- A készülék nehéz. Mozgatásakor körültekintéssel járjon el. Mindig használjon munkavédelmi kesztyűt. Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.
- A készüléket olyan elektromos hálózathoz kell csatlakoztatni, amely lehetővé teszi, hogy a készüléket minden póluson le lehessen választani a hálózatról; az érintkezők távolsága minimum 3 mm legyen.

- Megfelelő szigetelő berendezésekkel kell rendelkezni: hálózatvédő túlterhelésvédő megszakítók, biztosítók (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítók), földszivárgás-kioldó szerkezetek és érintkezők.
- A készüléket biztonságos szerkezet alá és mellé helyezze.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készülékhez és berendezéshez képest.
- A készülék nem helyezhető talapzatra.
- A beépített sütők és beépített főzőlapok különleges csatlakozási rendszerrel vannak ellátva. Biztonsági okból kizárólag ugyanattól a gyártótól származó készülékeket használjon együtt.

## Elektromos csatlakoztatás

- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő elektromossági adatok megfelelnek-e a háztartási hálózati áram paramétereinek.
- A feszültségre vonatkozó információk az adattáblán találhatóak.
- Mindig megfelelően felszerelt érintésbiztos aljzatot használjon.
- Amikor elektromos készülékeket csatlakoztat a hálózati konnektorba, ne hagyja, hogy a vezetékek hozzáérjenek vagy közel kerüljenek a sütő forró ajtajához.
- Ne használjon elosztókat, csatlakozókat és hosszabbítókat. Tűzveszély áll fenn.
- Ne cserélje vagy módosítsa a hálózati kábelt. Forduljon szakszervizhez.
- Ügyeljen rá, hogy ne tegyen kárt a készülék hátulján található hálózati dugaszban és kábelben, illetve ne nyomja össze azokat.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati csatlakozó az üzembe helyezést követően is hozzáférhető legyen.
- A készülék leválasztásához ne a hálózati kábelt húzza. Mindig a dugaszt húzza – ha rendelkezésre áll.

## Használat

- A gépet háztartási célú használatra tervezték. Ne használja a készüléket kereskedelmi és ipari célokra.
- A készüléket kizárólag háztartási ételkészítési feladatokra használja. Ezzel megelőzheti a fizikai sérüléseket, illetve a vagyoni károkat.
- Soha ne használja a készüléket tárolásra vagy munkafelületként.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot, gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat és/ vagy olvadákony (műanyag vagy alumínium) tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére. Robbanás- vagy tűzveszély áll fenn.
- A készülék belseje használat közben felforrósodik. Égési sérülés veszélye áll fenn. Használjon kesztyűt, amikor tartozékokat vagy edényt helyez be vagy vesz ki.
- Ha a készülék működésben van, mindig álljon megfelelő távolságra tőle, amikor kinyitja az ajtaját. Forró gőz szabadulhat ki. Égési sérülés veszélye áll fenn.
- A zománc sérülésének vagy elszíneződésének megelőzése érdekében:
  - ne tegyen semmilyen tárgyat közvetlenül a sütőtér aljára és ne takarja le alumínium fóliával;

- ne helyezzen forró vizet közvetlenül a készülékbe;
- a sütés befejezése után a nedves edényeket és ételeket ne tartsa a sütőben.
- A sütő zománcának az elszíneződése nem befolyásolja a készülék teljesítményét.
- Ne használja a készüléket, ha az vízzel érintkezik. Ne üzemeltesse a készüléket nedves kézzel.
- Ne gyakoroljon nyomást a készülék ajtajára, amikor az nyitva van.
- A sütő ajtaját mindig csukja be, még grillezés közben is.

## Ápolás és tisztítás

- A karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, és válassza le az elektromos hálózatról.
- Karbantartás előtt győződjön meg arról, hogy a készülék lehűlt. Égési sérülés veszélye áll fenn. Fennáll a veszély, hogy az üveglapok eltörnek.
- Mindig tartsa tisztán a készüléket. A rárakódott zsír vagy egyéb ételmaradék tüzet okozhatnak.
- Rendszeres tisztítással megakadályozhatja, hogy a felület anyaga tönkremenjen.
- Személyes biztonsága és vagyontárgyai biztonsága érdekében a készüléket csak mosószeres vízzel tisztítsa. Ne használjon gyúlékony, vagy rozsdásodást okozó anyagokat.
- Ne tisztítsa a készüléket gőzborotvával vagy nagynyomású tisztítóberendezéssel, éles tárgyakkal, súrolószerekkel, dörzsszivaccsal vagy fémkaparóval.
- Ne tisztítsa az üvegajtót súrolószerekkel vagy fémkaparóval. A belső üveglap hőálló felülete megrepedhet vagy eltörhet.
- Amikor az ajtó üveglapjai megsérültek, az üveg meggyengül, és eltörhet. Ki kell cserélni őket. Forduljon szakszervizhez.
- Legyen óvatos, amikor az ajtót leemeli a készülékről. Az ajtó nehéz!
- Ne tisztítsa a katalitikus zománcreteget (ha van ilyen).

## Sütőlámpa

- A sütőlámpa kicserélése előtt húzza ki a hálózati dugaszt a hálózati aljzatról. Áramütés veszélye áll fenn!

## Szakszerviz

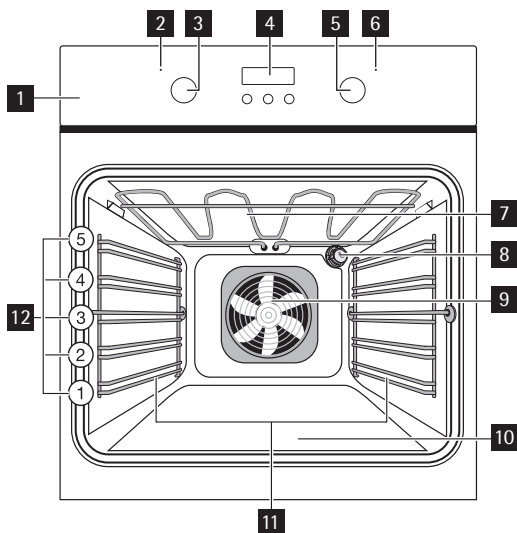
- A készüléken javítási, vagy egyéb munkákat kizárólag felkészült szervizszakember végezhet. Forduljon szakszervizhez.
- Csak eredeti pótalkatrészeket használjon.

## A készülék leselejtezése

- A fizikai sérülések vagy károk megelőzése érdekében
  - Húzza ki a hálózati dugaszt a hálózati aljzatról.
  - Vágja el a hálózati tápkábelt, és helyezze a hulladékba.
  - Helyezze hulladékba az ajtózárat. Ezzel megelőzheti, hogy gyermek vagy kisállat szoruljon a készülékbe. Fulladásveszély áll fenn.

## Termékleírás

### Általános áttekintés



- 1** Kezelőpanel
- 2** Üzemi állapot visszajelző
- 3** Sütőfunkciók szabályozógombja
- 4** Kijelző
- 5** Hőmérséklet-szabályzó gomb
- 6** Hőmérsékletjelző lámpa
- 7** Fűtőelem
- 8** Sütőtér lámpa
- 9** Ventilátor
- 10** Alsó fűtés
- 11** Sütő polctartók, kivehetők
- 12** Polcmagasságok

### A sütő tartozékai

- **Sütőpolc**  
Edényekhez, tortaformákhoz, tepsikhez
- **Lapos tepsi**  
Kekszekhez és süteményekhez.
- **Mély hússütő tepsi**  
Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.

## Napi használat



### VIGYÁZAT

Lásd a "Biztonsági információk" fejezetet.

### Kezdeti tisztítás

- Távolítsa el minden alkatrészt a készülékből.
- Az első használat előtt tisztítsa ki a készüléket



Olvassa el az "Ápolás és tisztítás" című fejezetet.

### Az óra beállítása

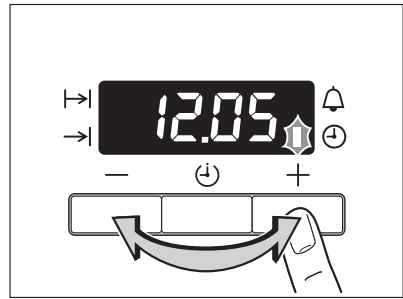


A sütő csak a beállított időpont után kezd el működni.

Amikor a készüléket csatlakoztatja az elektromos hálózathoz, illetve áramkimaradás esetén az Idő funkció jelzése automatikusan villog.

A pontos idő beállításához használja a " + " vagy a " - " gombot.

Kb. 5 másodperc elteltével a villogás megszűnik, a kijelző pedig mutatja a beállított időpontot.



Az időpont megváltoztatásához nem szabad egyszerre kiválasztani egy automatikus funkciót (Időtartam →| vagy Vége →|) és ugyanakkor egy sütési funkciót.



A sütő használatához nyomja meg a visszavonható gombot. A gomb ekkor kiugrik.

### A sütő be-/kikapcsolása

1. A sütőfunkció szabályozó gombját forgassa a kívánt funkcióra.
2. Forgassa a hőmérséklet-szabályozó gombot a kívánt hőmérsékletre.

Amíg a sütő működésben van, az üzemjelző világít.










Amíg a hőmérséklet emelkedik, a hőmérsékletjelző lámpa világít.

3. A sütő kikapcsolásához fordítsa sütőfunkció szabályozó gombját és a hőmérséklet-szabályozó gombot Ki pozícióra.

### Hűtőventilátor

Amikor a készülék be van kapcsolva, a hűtőventilátor automatikusan bekapcsol. Amikor kikapcsolja a készüléket, a hűtőventilátor továbbra is működik, amíg a készülék le nem hűl.

## A sütő funkciói

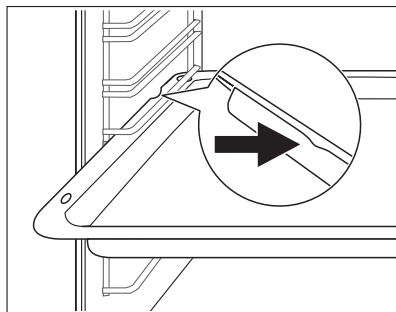
Sütőfunkció		Alkalmazás
	Fény	A funkciót a sütőtér megvilágítására használja.
	HŐLÉGBEFÚVÁS	Sütés egyszerre maximum három sütőszinten. A felső-/alsó sütés funkcióhoz képest csökkentse a sütő hőmérsékletét (20-40°C-kal). És étel szárításához.
	PIZZA FUNKCIÓ	Étel sütése egy sütőszinten, intenzívebb pirítással és ropogós alappal. A felső-/alsó sütés funkcióhoz képest csökkentse a sütő hőmérsékletét (20-40°C-kal).
	FELSŐ-/ALSÓ SÜTÉS	Egy szinten történő tészta- és hússütés.
	ALAPHŐ	Ropogós alapú sütemények készítése, és befőzés.
	KIOLVASZTÁS	Fagyasztott élelmiszerek kiolvasztásához.
	KISFELÜLETŰ GRILL	Lapos étel grillezése a grill közepén, és pirítás.
	NAGYFELÜLETŰ GRILL	Lapos étel grillezése nagy mennyiségben, és pirítás.
	INFRASÜTÉS	Nagyobb húsdarabok vagy szárnyas sütése egy szinten. Továbbá csöben sütés és pirítás.

## A sütő tartozékainak a behelyezéséhez

Helyezze be úgy a csúsztatható tartozékokat, hogy a duplaoldalú széleik a sütő hátulja felé, illetve lefelé mutassanak. Tolja be a csúsztatható tartozékokat a sütő egyik szintjének vezetősínjei közé.



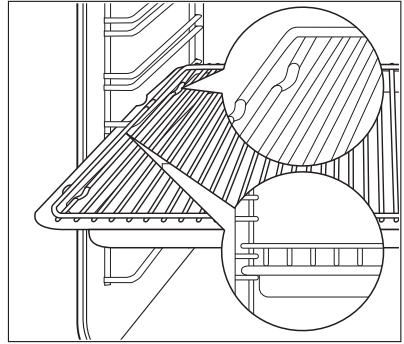
A mély tepsinek és a sütőpolcnak duplaoldalú szélei vannak. Ezek a szélek és a vezetősínek formája azáltal teszik biztonságossá a sütő tartozékait, hogy nem tudnak megbillenni.



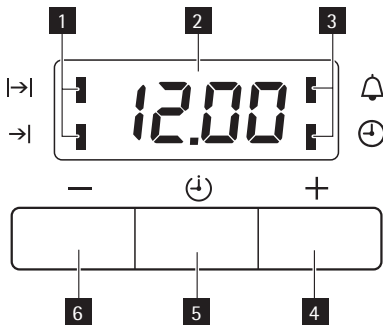


### A sütőpolc és a mély hússütő tepsis együttes behelyezése

Helyezze rá a sütőpolcot a mély tepsire. Tolja be a mély tepsit a sütő egyik szintjének vezetőcsínje közé.






### Kijelző



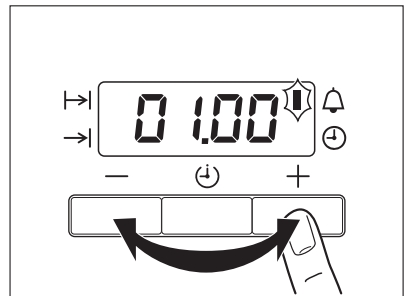
- 1** Funkció-visszajelzők
- 2** Időjelzés
- 3** Funkció-visszajelzők
- 4** Gomb " + "
- 5** Választó gomb
- 6** Gomb " - "



### Az órafunkciók beállítása

1. Nyomja meg újra és újra a Kiválasztó gombot, amíg a szükséges funkció kijelzője villogni nem kezd.
2. A Percszámláló , az Időtartam  vagy a Befejezés  funkciókhoz tartozó időpontok beállítását a " + " vagy " - " gombbal végezze.





Ekkor kigyullad a kapcsolódó jelzőlámpa.


A beállított időtartam lejártakor a funkció jelzőfénye villogni kezd, és 2 percig hangjelzés hallható.



**i** Az Időtartam  és a Befejezés  funkciók használatakor a sütő automatikusan kikapcsol.

3. A jelzés leállításához nyomja meg bármelyik gombot.

Óra funkció		Alkalmazás
	Pontos idő	Az időt mutatja. A pontos idő beállítása, módosítása vagy ellenőrzése.
	Visszaszámlálási időzítő	Visszaszámlálási idő beállítása. A megadott időtartam lejártá után hangjelzés hallható. <b>Ez a funkció nincs hatással a sütő működésére.</b>
	Az időtartam	Annak beállítása, hogy a sütő milyen hosszú ideig működjön.
	Vége	Valamelyik sütőfunkció kikapcsolási időpontjának beállítása.

 Az Időtartam  $\rightarrow$  és a Befejezés  $\rightarrow$  funkciók egyszerre is használhatók, ha a sütőnek később automatikusan be, majd ki kell kapcsolnia. Ebben az esetben először állítsa be az Időtartamot  $\rightarrow$ , majd a Befejezést  $\rightarrow$ .

## Az órafunkciók törlése

1. Nyomja meg újra és újra a Kiválasztó gombot, amíg a szükséges funkció kijelzője villogni nem kezd.
2. Nyomja meg és tartsa lenyomva a " - " gombot.  
Néhány másodperc múlva az órafunkció kialszik.

## Hasznos javaslatok és tanácsok

### Akrilamid tájékoztatás



A legújabb tudományos ismeretek azt mondják, hogy amikor megpirítja az ételt (különösen a keményítőtartalmúakat), a felszabaduló akrilamidok veszélyt jelenthetnek az egészségre. Így azt ajánljuk, hogy a lehető legalacsonyabb hőmérsékleten főzzön, és ne pirítsa meg nagyon az ételeket.

### Az ajtó belső oldala

A sütőajtó belső oldalán az alábbiakat találja:

- a polcszintek számát
- tájékoztatást a sütő funkciókról, a polcok ajánlott számát, valamint a tipikus edényekhez való hőmérsékletet.



A táblázatban szereplő hőmérsékleti értékek és sütési időtartamok csak útmutatóként szolgálnak. A receptektől, a felhasznált összetevők minőségétől és mennyiségétől függenek.

### Tésztasütés

#### Általános tudnivalók

- Előfordulhat, hogy az új sütő az Ön korábbi készülékétől eltérően fogja sütni a húsokat vagy a süteményeket. Igazítsa a megszokott beállításait (hőmér-

séklet, főzési időtartam) és a polcok számát a táblázatban szereplő értékekhez.

- Hosszabb sütési időtartamok esetén a sütő kb. 10 perccel a sütési idő vége előtt kikapcsolható; ettől kezdve a készülék a maradványhőt használja.

**Amikor fagyasztott ételt használ, a sütőben lévő tepsik sütés közben eldeformálódhatnak. Amikor a tepsik újra lehűlnek, a torzulás megszűnik.**

### A Tésztasütési táblázatok használata










- Azt javasoljuk, hogy a legelső alkalommal alacsonyabb hőmérsékletet alkalmazzon.
- Ha nem találja egy speciális receptnek a beállításait, keressen egy másikat, amelyik majdnem megegyezik vele.
- A sütési időtartam 10-15 perccel meghosszabbítható, ha egyszerre több szinten sűt süteményeket.
- A különböző magasságokra helyezett torták és sütemények kezdetben nem mindig egyenletesen barnulnak. Amikor ezt tapasztalja, ne változtasson a hőmérséklet beállításain. A különbségek a sütés folyamata alatt kiegyenlítődnék.

### Sütési tippek

A sütés eredménye	Lehetséges ok	Javítási mód
A sütemény alja nem sült meg eléggé	Nem a megfelelő sütőszintet használta.	Tegye a süteményt a sütő egyik alacsonyabb szintjére.
Összeesik a sütemény (nyúlós, ragacsos, csíkokban nedves).	Túl magas a sütési hőmérséklet.	Használjon alacsonyabb hőfokozatot.
Összeesik a sütemény (nyúlós, ragacsos, csíkokban nedves).	Túl rövid sütési időt választott.	Növelje a sütési időt. <b>Ne állítson be magasabb hőmérsékletet a sütési időtartam csökkentéséhez.</b>
Összeesik a sütemény (nyúlós, ragacsos, csíkokban nedves).	Túl sok folyadék van a tésztában.	Használjon kevesebb folyadékot. Nézze meg a keverési időtartamot, különösen ha keverőgépet használ.
Túl száraz a sütemény.	Túl alacsony a sütő hőmérséklete.	Állítsa magasabbra a sütő hőmérsékletét.
Túl száraz a sütemény.	Túl hosszú a sütési idő.	Állítson be rövidebb sütési időtartamot.
A sütemény nem sül egyenletesen.	Túl magas a hőmérséklet és túl rövid a sütési idő.	Állítson be alacsonyabb sütési hőmérsékletet és hosszabb sütési időtartamot
A sütemény nem sül egyenletesen.	Nem egyenletes a keverék	Oszlassa el egyenletesen a keveréket a tepsiben

A sütés eredménye	Lehetséges ok	Javítási mód
A sütemény nem sül meg a beállított sütési időtartamon belül.	Túl alacsony a sütési hőmérséklet	Állítson be valamivel magasabb sütőhőmérsékletet.

### Sütés a sütő egyetlen szintjén – sütés bádogtepsiben

Sütemény fajtája	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Időtartam (óra.perc)
Kuglóf vagy kalács	 HŐLÉGBEFÚVÁS	1	150 - 160	0:50 - 1:10
Piskóta/gyümölcsös sütemény	 HŐLÉGBEFÚVÁS	1	140 - 160	1:10 - 1:30
Piskótatészta	 HŐLÉGBEFÚVÁS	1	140	0:25 - 0:40
Piskótatészta	 FELSŐ-/ALSÓ SÜTÉS	1	160	0:25 - 0:40
Tortalap – vajas tészta <sup>1)</sup>	 HŐLÉGBEFÚVÁS	3	170-180	0:10 - 0:25
Tortalap – kevert tészta	 HŐLÉGBEFÚVÁS	3	150 - 170	0:20 - 0:25
Almáspite	 FELSŐ-/ALSÓ SÜTÉS	1	170 - 190	0:50 - 1:00
Almás pite (2 db 20 cm átmérőjű bádogtepsi átlós eltolással)	 HŐLÉGBEFÚVÁS	1	160	1:10 - 1:30
Almás pite (2 db 20 cm átmérőjű bádogtepsi átlós eltolással)	 FELSŐ-/ALSÓ SÜTÉS	1	180	1:10 - 1:30

1) Melegítse elő a sütőt

### Sütés a sütő egyik szintjén – tepsiben készült sütemények/tészták/kenyerek

Sütemény fajtája	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Időtartam (óra.perc)
Fonott kalács/kenyér	 FELSŐ-/ALSÓ SÜTÉS	3	170 - 190	0:30 - 0:40
Karácsonyi kalács <sup>1)</sup>	 FELSŐ-/ALSÓ SÜTÉS	3	160 - 180	0:40 - 1:00
Kenyér (rozskenyér)	 FELSŐ-/ALSÓ SÜTÉS	1		
– először <sup>1)</sup>			230	0:25



Sütemény fajtája	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Időtartam (óra.perc)	
– ezután			160 - 180	0:30 - 1:00	
Krémes fánk / képviselőfánk <sup>1)</sup>	☐	FELSŐ-/ALSÓ SÜTÉS	3	160 - 170	0:15 - 0:30
Kecsztekercs <sup>1)</sup>	☐	FELSŐ-/ALSÓ SÜTÉS	3	180 - 200	0:10 - 0:20
Morzás tetejű sütemény (szárason)	☐	HŐLÉGBEFÚVÁS	3	150 - 160	0:20 - 0:40
Vajas mandulortó / cukros sütemények <sup>1)</sup>	☐	FELSŐ-/ALSÓ SÜTÉS	3	190 - 210	0:15 - 0:30
Gyümölcskosarak (élesztős tészta / piskótatészta keverékével) <sup>2)</sup>	☐	HŐLÉGBEFÚVÁS	3	150	0:35 - 0:50
Gyümölcskosarak (élesztős tészta / piskótatészta keverékével) <sup>2)</sup>	☐	FELSŐ-/ALSÓ SÜTÉS	3	170	0:35 - 0:50
Omlós tésztával készült gyümölcskosarak	☐	HŐLÉGBEFÚVÁS	3	160 - 170	0:40 - 1:20
Kelt sütemények kényes feltéttel (pl. túró, tejszín, sodó) <sup>1)</sup>	☐	FELSŐ-/ALSÓ SÜTÉS	3	160 - 180	0:40 - 1:20
Élesztő nélküli kenyér	☐	HŐLÉGBEFÚVÁS	1	200 - 200	0:08 - 0:15

1) Melegítse elő a sütőt

2) Használja a mély hússütő tepsit

### Sütés a sütő egyik szintjén – kecszek

Sütemény fajtája	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Időtartam (óra.perc)	
Aprósütemény omlós tésztából	☐	HŐLÉGBEFÚVÁS	3	150 - 160	0:06 - 0:20
Bécsi fánk	☐	HŐLÉGBEFÚVÁS	3	140	0:20 - 0:30
Bécsi fánk <sup>1)</sup>	☐	FELSŐ-/ALSÓ SÜTÉS	3	160	0:20 - 0:30
Aprósütemény kevert tésztából	☐	HŐLÉGBEFÚVÁS	3	150 - 160	0:15 - 0:20

Sütemény fajtája	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Időtartam (óra.perc)	
Tojásfehérjéből készült sütemények, habcsók		HŐLÉGBEFÚVÁS	3	80 - 100	2:00 - 2:30
Makron		HŐLÉGBEFÚVÁS	3	100 - 120	0:30 - 0:60
Kelt tésztájú sütemény		HŐLÉGBEFÚVÁS	3	150 - 160	0:20 - 0:40
Leveles tészta <sup>1)</sup>		HŐLÉGBEFÚVÁS	3	170 - 180	0:20 - 0:30
Roládok <sup>1)</sup>		HŐLÉGBEFÚVÁS	3	160	0:20 - 0:35
Roládok <sup>1)</sup>		FELSŐ-/ALSÓ SÜTÉS	3	180	0:20 - 0:35
Aprósütemény (20 db/tepsi) <sup>1)</sup>		HŐLÉGBEFÚVÁS	3	140	0:20 - 0:30
Aprósütemény (20 db/tepsi) <sup>1)</sup>		FELSŐ-/ALSÓ SÜTÉS	3	170	0:20 - 0:30

1) Melegítse elő a sütőt

### Sütés a sütő több szintjén – tepsiben készült torták/tészták/kenyerek

Sütemény fajtája	Hőlégbefúvás 2 polc	Hőlégbefúvás 3 polc	Hőmérséklet (°C)	Időtartam (óra.perc)
Krémes fánk / képviselőfánk <sup>1)</sup>	1 / 4	---	160 - 180	0:35 - 0:60
Száraz bevonatos torta	1 / 3	---	140 - 160	0:30 - 0:60

1) Melegítse elő a sütőt

### Sütés a sütő több szintjén – kekszek/apró-/cukrász-/péksütemények

Sütemény fajtája	Hőlégbefúvás 2 polc	Hőlégbefúvás 3 polc	Hőmérséklet (°C)	Időtartam (óra.perc)
Aprósütemény om-lós tésztából	1 / 3	1 / 3 / 5	150 - 160	0:15 - 0:35
Bécsi fánk	1 / 3	1 / 3 / 5	140	0:20 - 0:60
Aprósütemény kevert tésztából	1 / 3	---	160 - 170	0:25 - 0:40
Tojásfehérjével készült kekszek, habcsók	1 / 3	---	80 - 100	2:10 - 2:50

Sütemény fajtája	Hőlégbevűfás 2 polc	Hőlégbevű- fás 3 polc	Hőmérséklet (°C)	Időtartam (óra,perc)
Makron	1 / 3	---	100 - 120	0:40 - 1:20
Kelt tésztájú süte- mény	1 / 3	---	160 - 170	0:30 - 0:60
Leveles tészta <sup>1)</sup>	1 / 3	---	170 - 180	0:30 - 0:50
Roládok	1 / 4	---	160	0:30 - 0:45
Aprósütemény (20 db/tepsi) <sup>1)</sup>	1 / 4	---	140	0:25 - 0:40

1) Melegítse elő a sütőt

## A ventilátoros sütésre vonatkozó táblázat

**i** Keresse meg a Mindennapos használat című fejezetben a sütő funkcióiról szóló részben, hogy a sütő melyik funkcióját kell használnia.

Sütemény fajtája	Polcszint	Hőmérséklet °C	Idő (percekben)
Pizza (vékonytész- tás) <sup>1)</sup>	1	180 - 200	20 - 30
Pizza (gazdag fel- téttel)	1	180 - 200	20 - 30
Gyümölcslepény	1	180 - 200	45 - 60
Spenótos lepény	1	160 - 180	45 - 60
Quiche Lorraine	1	170 - 190	40 - 50
Túrótorta, kerek	1	140 - 160	60 - 90
Túrótorta tepsiben	1	140 - 160	50 - 60
Almatorta, bevo- nattal	1	150 - 170	50 - 70
Zöldséges pite	1	160 - 180	50 - 60
Élesztő nélküli ke- nyér <sup>1)</sup>	1	250 - 270	10 - 20
Leveles tésztából készült lepény <sup>1)</sup>	1	160 - 180	40 - 50
Flammekuchen (pizza jellegű étel Elzászból) <sup>1)</sup>	1	250 - 270	12 - 20
Pírog (a calzone orosz változata) <sup>1)</sup>	1	180 - 200	15 - 25

1) Melegítse elő a sütőt

## Sütemények és csőben sült ételek táblázata

Étel	Sütőfunkció	Polc- szint	Hőmérséklet °C	Időtartam óra: Perc	
Tésztafelfújt	☰	FELSŐ-/ALSÓ SÜTÉS	1	180-200	0:45-1:00
Lasagne	☰	FELSŐ-/ALSÓ SÜTÉS	1	180-200	0:25-0:40
Csőben sült zöldség <sup>1)</sup>	☷	INFRASÜTÉS	1	160-170	0:15-0:30
Olvasztott sajtos te- tejű bagett <sup>1)</sup>	☷	INFRASÜTÉS	1	160-170	0:15-0:30
Édes felfújtak	☰	FELSŐ-/ALSÓ SÜTÉS	1	180-200	0:40-0:60
Halfelfújt	☰	FELSŐ-/ALSÓ SÜTÉS	1	180-200	0:30-1:00
Töltött zöldség	☷	INFRASÜTÉS	1	160-170	0:30-1:00

1) melegítse elő a sütőt

## Készételek

Étel	Sütőfunkció	Polc- szint	Hőmérséklet °C	Időtartam	
Hasábbur- gonya <sup>1)</sup>	☷	INFRASÜ- TÉS	3	200-220	olvassa el a gyártó utasí- tásait

1) Megjegyzés: a hasábburgonyát sütés közben forgassa át 2-3 alkalommal

## Hússütés

### Ételek sütése

- A sütéshez sütőbe való hőálló edényt használjon (kérjük, olvassa el a gyártó utasításait).
- A nagyobb darab sülték közvetlenül a mély sütőedényben, illetve a sütőnek a mély sütőedény feletti polcán süthetők meg. (Ha van ilyen)
- A nem zsíros húsokat fedéllel ellátott tepsiben süsse meg. Ezáltal a hús szaftosabb marad.
- Minden olyanfajta hús, amelyet megpirítható, illetve a tepertő fedő nélkül is megsüthető a sütőtepsiben.



A táblázatban szereplő adatok csak útmutatásul szolgálnak.

### Javaslatok a sütési táblázat használatához.

- Olyan húst és halat süssön egészben, amelynek a súlya meghaladja az 1 kg-ot.
- Tegyen egy kis vizet a sütőtepsibe, hogy a húsból kifolyó lé vagy zsír ne égjen a tepsire.



- Szükség esetén fordítsa meg a húst (a sütési idő felének/kétharmadának az elteltével).
- A jobb eredmény elérése érdekében a sütés ideje alatt többször is locsolja meg a nagyobb darab húsokat és a baromfit a sütésből keletkezett lével.
- Kb. a sütési időtartam vége előtt 10 perccel kapcsolja ki a sütőt, hogy ki tudja használni a maradványhőt.

## Marha

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcszint	Hőmérséklet °C	Időtartam (óra.perc)	
Sertéssült	1 -1,5 kg	☐	FELSŐ-/ALSÓ SÜTÉS	1	200 - 250	2:00 - 2:30
Marhasült vagy sült marhaszelet						a vastagság minden egyes cm-éhez
- véresen <sup>1)</sup>	a vastagság minden egyes cm-éhez	☒	INFRASÜTÉS	1	190 - 200	0:05 - 0:06
- közepes	a vastagság minden egyes cm-éhez	☒	INFRASÜTÉS	1	180 - 190	0:06 - 0:08
- jól átsütve	a vastagság minden egyes cm-éhez	☒	INFRASÜTÉS	1	170 - 180	0:08 - 0:10

1) melegítse elő a sütőt

## Sertéshús

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcszint	Hőmérséklet °C	Időtartam (óra.perc)	
Lapocka, nyak, sonka	1 - 1,5 kg	☒	INFRASÜTÉS	1	160 - 180	1:30 - 2:00
Borda, karaj	1 - 1,5 kg	☒	INFRASÜTÉS	1	170 - 180	1:00 - 1:30
Fasírt	750 g - 1 kg	☒	INFRASÜTÉS	1	160 - 170	0:45 - 1:00
Sertéscsülök (előfőzve)	750 g - 1 kg	☒	INFRASÜTÉS	1	150 - 170	1:30 - 2:00

**Borjú**

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcszint	Hőmérséklet °C	Időtartam (óra.perc)	
Borjú roston	1 kg		INFRASÜTÉS	1	160 - 180	1:30 - 2:00
Borjúcsülök	1,5 -2 kg		INFRASÜTÉS	1	160 - 180	2:00 - 2:30

**Bárány**

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcszint	Hőmérséklet °C	Időtartam (óra.perc)	
Báránycomb, bárány sült	1 -1,5 kg		INFRASÜTÉS	1	150 - 170	1:15 - 2:00
Báránygerinc	1 -1,5 kg		INFRASÜTÉS	1	160 - 180	1:00 - 1:30

**Vad**

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcszint	Hőmérséklet °C	Időtartam (óra.perc)	
Nyúlborða, nyúlcomb 1)	1 kg-ig		FELSŐ-/ALSÓ SÜTÉS	3	220 - 250	0:25 - 0:40
Őz-/szarvasgerinc	1,5 -2 kg		FELSŐ-/ALSÓ SÜTÉS	1	210 - 220	1:15 - 1:45
Őzcomb, szarvascomb	1,5 -2 kg		FELSŐ-/ALSÓ SÜTÉS	1	200 - 210	1:30 - 2:15

1) melegítse elő a sütőt

**Szárnyas**

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcszint	Hőmérséklet °C	Időtartam (óra.perc)	
Baromfidarabok	Egyenként 200–250 g-os		INFRASÜTÉS	1	200 - 220	0:35 - 0:50
Fél csirke	Egyenként 400–500 g		INFRASÜTÉS	1	190 - 210	0:35 - 0:50
csirke, kappan	1 -1,5 kg		INFRASÜTÉS	1	190 - 210	0:45 - 1:15

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcszint	Hőmérséklet °C	Időtartam (óra.perc)
Kacsa	1,5 -2 kg		1	180 - 200	1:15 - 1:45
Liba	3,5 -5 kg		1	160 - 180	2:30 - 3:30
Pulyka	2,5 -3,5 kg		1	160 - 180	1:45 - 2:30
Pulyka	4 -6 kg		1	140 - 160	2:30 - 4:00

### Hal (párolt)

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcszint	Hőmérséklet °C	Időtartam (óra.perc)
Egész hal	1 -1,5 kg		1	210 - 220	0:45 - 1:15

## Grillezés

A grill funkciót mindig a legnagyobb hőmérsékleti beállítással használja



Grillezés közben a sűtő ajtajának mindig csukva kell lennie



Mindig melegítse elő 5 percig üresen sűtőt a grill funkció segítségével.

- Tolja be a polcot a grillező táblázatban ajánlott polcszintre.
- Mindig a úgy állítsa be az edényt, hogy a zsír az első polcszinten gyűljön össze.
- Csak lapos hús- vagy haldarabokat grillezen.



Keresse meg a Mindennapos használat című fejezetben a sűtő funkcióiról szóló részben, hogy a sűtő melyik funkcióját kell használnia.

Grillezhető ételek	Polcszint	Időtartam	
		Első oldal	Második oldal
Hamburgerek	4	8 – 10 perc	6 – 8 perc
Sertésszelet	4	10 - 12 perc	6 - 10 perc
Kolbászok	4	8 - 10 perc	6 - 8 perc
Hússzeletek, borjú-szeletek	4	6 – 7 perc	5 - 6 perc
Marhaszeletek, marhasült (kb. 1 kg-os)	3	10 - 12 perc	10 - 12 perc

Grillezhető ételek	Polcszint	Időtartam	
		Első oldal	Második oldal
Pirítós <sup>1)</sup>	3	4 - 6 perc	3 - 5 perc
Pirítós kenyér fel-tétellel	3	6 - 8 perc	-----

1) Ne melegítse elő a sütőt.

## Tartósítás

- Egyszerűen használjon ugyanolyan méretű befőttes üvegeket.
- Ne használjon csavaros vagy bajonett típusú fedelet vagy fémfedelet.
- Használja alulról számítva az első polcszintet.
- Használja a sütőtepsit. Maximum hat darab 1 literes üveget tud ráhelyezni.
- Tölts fel mindegyik üveget azonos szintig, majd zárja le őket megfelelően.
- Tegye rá az üvegeket a polcra, ügyeljen rá, hogy ne érjenek egymáshoz.
- Töltsön kb. fél liter vizet a lapos tepsibe, hogy elegendő páratartalmat biztosítson a sütőben.
- Amikor a folyadék kicsit bugyborékolni kezd a legelső üvegben (kb. 35-60 perc elteltével 1 literes üvegek esetében), kapcsolja ki a sütőt, vagy mérsékelje a hőmérsékletet 100 °C-ra (ld. a táblázatot).



Keresse meg a Mindennapos használat című fejezetben a sütő funkcióiról szóló részben, hogy a sütő melyik funkcióját kell használnia.

## Bogyós gyümölcsök

Befőznivaló	Hőmérséklet °C	A lassú forrásig eltelt idő percben	A 100°C-on folytatott további főzés percben
Földieper, áfonya, málna, érett egres	160 - 170	35 - 45	---
Éretlen egres	160 - 170	35 - 45	10 - 15

## Csonthéjas gyümölcs

Befőznivaló	Hőmérséklet °C	A lassú forrásig eltelt idő percben	A 100°C-on folytatott további főzés percben
Körte, birsalma, szilva	160 - 170	35 - 45	10 - 15

## Zöldségek

Befőznivaló	Hőmérséklet °C	A lassú forrásig eltelt idő percben	A 100°C-on folytatott további főzés percben
Sárgarépa <sup>1)</sup>	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Uborka	160 - 170	50 - 60	---
Vegyes savanyúság	160 - 170	50 - 60	15

Befőznievaló	Hőmérséklet °C	A lassú forrásig eltelt idő percben	A 100°C-on folytatott további főzés percben
Karalábé, borsó, spárga	160 - 170	50 - 60	15 - 20

1) Hagyja a sütőben állni azután is, hogy a sötöt kikapcsolta

## Szárítás

- Takarja le a sötő polcait sötőpapírral.



Keresse meg a Mindennapos használat című fejezetben a sötő funkcióiról szóló részben, hogy a sötő melyik funkcióját kell használnia.

## Zöldségek

Szárítandó étel	Hőmérséklet °C	Polcszint		Időtartam órában (irányadó érték)
		1 polc	2 polc	
Bab	60 - 70	3	1 / 4	6 - 8
Paprika (csíkokra vágva)	60 - 70	3	1 / 4	5 - 6
Leveszöldség	60 - 70	3	1 / 4	5 - 6
Gomba	50 - 70	3	1 / 4	6 - 8
Gyógynövény	40 - 50	3	1 / 4	2 - 3

## Gyümölcs

Szárítandó étel	Hőmérséklet °C	Polcszint		Időtartam órában (irányadó érték)
		1 polc	2 polc	
Szilva	60 - 70	3	1 / 4	8 - 10
Sárgabarack	60 - 70	3	1 / 4	8 - 10
Almaszeletek	60 - 70	3	1 / 4	6 - 8
Körte	60 - 70	3	1 / 4	6 - 9

## Kiolvasztás

- Vegye ki az ételt a csomagolásából, majd helyezze egy tányéron a sötő polcára.
- Ne fedje le másik tányérral vagy tállal. Ezzel meg tudja hosszabbítani az időtartamot, ha erőteljes olvasztásra van szükség.
- Tegye be a sötőnek alulról az első polcszintjére.



Keresse meg a Mindennapos használat című fejezetben a sötő funkcióiról szóló részben, hogy a sötő melyik funkcióját kell használnia.

Étel	Kiolvasztási időtar- tam (percben)	További kiolvasztá- si időtartam (percben)	Megjegyzés
Csirke, 1000 g	100-140	20-30	Helyezze a csirkét egy nagyobb tányérra, majd azt egy lefelé fordított csészealátétre. Félidőben fordítsa meg.
Hús, 1000 g	100-140	20-30	Félidőben fordítsa meg
Hús, 500 g	90-120	20-30	Félidőben fordítsa meg
Pisztráng, 150 g	25-35	10-15	-----
Eper, 300 g	30-40	10-20	-----
Vaj, 250 g	30-40	10-15	-----
Tejszín, 2 x 200 g	80-100	10-15	A tejszín akkor is jól felverhető, ha kissé még fagyos
Krémes sütemény, 1400 g	60	60	-----

## Ápolás és tisztítás



### VIGYÁZAT

Lásd a "Biztonsági információk" fejezetet.

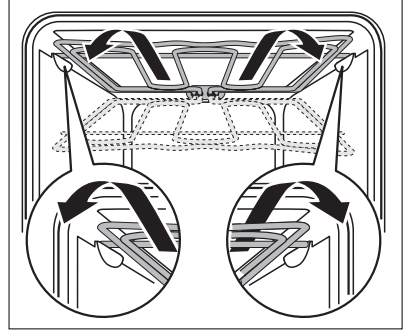
- A készülék elejét meleg vizes és tisztítószeres puha ruhával tisztítsa meg.
- A fém felületek megtisztítását végezze a szokásos tisztítószerrel.
- Minden használat után alaposan tisztítsa meg a sütő belsejét. Ily módon könnyen el tudja távolítani a szennyeződések, és azok később nem égnek rá a felületre.
- A makacs szennyeződések célirányos sütőtisztító szerrel tisztítsa meg.
- Minden használat után tisztítsa meg az összes tartozékot (meleg vizes és tisztítószeres puha ruhával), majd hagyja őket megszáradni.
- Ha nem tapadó felületű tartozékai vannak, ne tisztítsa őket marószerekkel, éles szélű tárgyakkal vagy mosogatógépben. Tönkretelheti a nem tapadó bevonatot!

### A sütő teteje

A sütő tetején lévő fűtőelemet lehajtásával könnyebben megtisztíthatja a sütő tetejét.

### A fűtőelem levétele

1. Távolítsa el a polctartó síneket.
2. Tartsa meg elől mindkét kezével a fűtőelemet.
3. Húzza előre és kifelé a rúgó nyomása ellenében a kétoldali támasz mentén.
4. A fűtőelem ekkor lehajlik.  
A sütő tetejét ezzel előkészítette a tisztításra.



### A fűtőelem visszahelyezése

1. A fűtőelemet fordított sorrendben kell visszahelyezni.



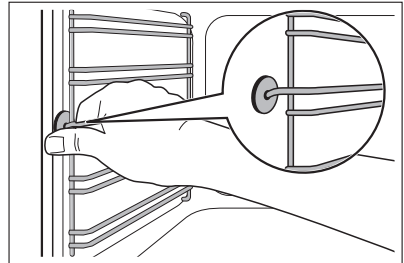
Hajtsa vissza megfelelően a fűtőelemet a sütő belső falán lévő kétoldali támasz fölé.

2. Tegye be a polctartó síneket.

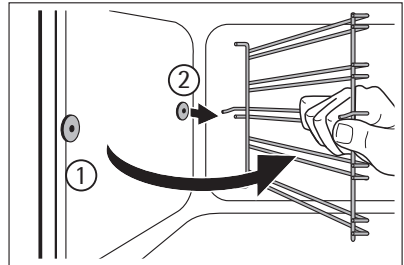
## Polctartó sínek

### A polctartó sínek eltávolítása

1. Húzza el a polctartó sín elejét az oldalfaltól.



2. Húzza el a hátsó polctartó sínt az oldalfaltól, majd vegye ki.



### A polctartó sínek visszahelyezése

A polctartó síneket az ellenkező sorrend betartásával helyezze vissza.



**Fontos!** A polctartó sínek kerekített végeinek a sütő eleje felé kell mutatniuk!

## Sütőlámpa



### VIGYÁZAT

Áramütés veszélye áll fenn!

### A sütőlámpa cseréje előtt:

- Kapcsolja ki a sütőt.
- Vegye ki a biztosítékot a biztosítékdobozból, vagy kapcsolja ki az áramkör-megszakítót.



Tegyen ruhát a sütő aljára, és ezzel védje a sütőlámpát és az üvegburát.

### A sütőtéri izzó cseréje / az üvegbúra megtisztítása

1. Forgassa el az üvegburát az óramutató járásával megegyező irányban, majd vegye le.
2. Tisztítsa meg az üvegburát.
3. Cserélje ki a sütőlámpa égőjét megfelelő sütőlámpába való 300 °C-ig hőálló égőre.
4. Tegye vissza az üvegfedelelet.

## Sütőajtó és az ajtó üveglapjai

Ha a sütőajtót meg kívánja tisztítani, vegye le.

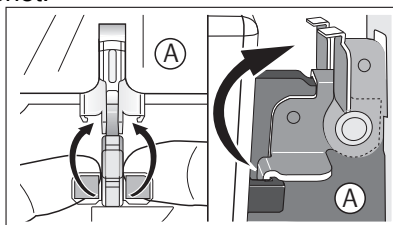


### FIGYELEM

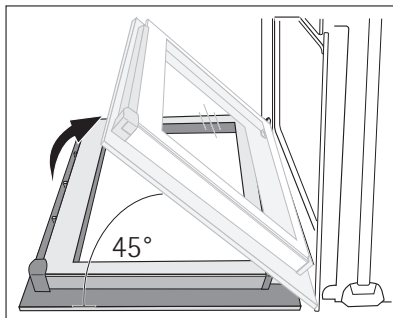
Óvatosan emelje le az ajtót a készülékről. Az ajtó nehéz!

### A sütőajtó levétele

1. Nyissa ki a sütő ajtaját, ameddig csak lehet.
2. Emelje ki teljesen az ajtó két zsanérján lévő rögzítőcsapot (A).



3. Csukja be a sütő ajtaját az első pozícióig (kb. 45°-os szögben).
4. Tartsa meg mindkét oldalon egy kézzel a sütőajtót, és húzza el felfelé irányuló szögben a sütőtől.



5. Helyezze a sütőajtót külső oldalával lefelé fordítva egy puha és egyenes felületre, nehogy megkarcolódjon.
5. Most már kiveheti a belső üveglapokat, és megtisztíthatja őket.

Az ajtó visszaszerelésekor fordított sorrendben végezze el az eljárást.

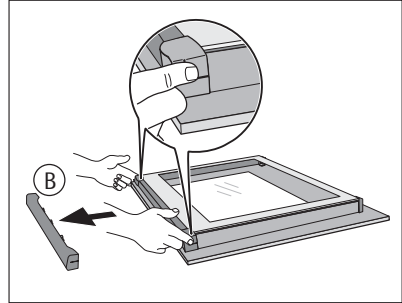




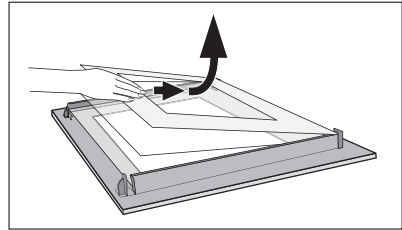
A sütőajtón 2, 3 vagy 4 üveglap található (a típustól függően)

### Az ajtó üveglapjainak kivétele és megtisztítása

1. Tartsa meg két oldalon az ajtó felső szélénél lévő ajtószegélyt (B), majd nyomja befelé, hogy elengedjen a kapocs tömítése.



2. Előrefelé húzva vegye le az ajtószegélyt.



3. Tartsa meg az ajtó üveglapjait egyenként a felső szélüknél fogva, és húzza ki őket a vezetősínből.
4. Tisztítsa meg az ajtó üveglapjait.

A lapok visszahelyezésekor fordított sorrendben végezze el az eljárást. Először a kisebb lapot helyezze vissza, majd a nagyobbat.

## Mit tegyek, ha...



### VIGYÁZAT

Lásd a "Biztonsági információk" fejezetet.

Hibajelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A sütő nem melegszik fel	A sütő nincs bekapcsolva	Kapcsolja be a sütőt
A sütő nem melegszik fel	Az óra nincs beállítva	Állítsa be az órát
A sütő nem melegszik fel	A szükséges értékek nincsenek beállítva	Végezze el a beállításokat
A sütő nem melegszik fel	A biztosíték dobozban kioldott a biztosíték	Ellenőrizze a biztosítékot. Ha a biztosíték ismétlen kiold, forduljon szakképzett villanyszerelőhöz.
Nem működik a sütőlámpa	A sütőlámpa meghibásodott	Cserélje ki a sütőlámpát

Hibajelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
Gőz és páralecsapódás az ételen és a sütőtérben	Túl hosszú ideig hagyta az edényt a sütőben	A sütés befejezése után az edényeket ne hagyja 15-20 percnél hosszabb ideig a sütőben
A kijelzőn a következő látható: "12.00"	Áramszünet	Állítsa be újra az órát

Ha nem talál megoldást egyedül a problémára, forduljon a márkakereskedőhöz vagy a szervizközpontoz.

A szerviz számára szükséges adatok az adattáblán találhatóak. Az adattábla a sütőtér elülső keretén található.


Azt javasoljuk, hogy ide írja fel az adatokat:

Típus (MOD.) .....

Termékszám (PNC) .....

Sorozatszám (S.N.) .....

## Környezetvédelmi tudnivalók

A terméken vagy a csomagoláson található  szimbólum azt jelzi, hogy a termék nem kezelhető háztartási hulladékként. Ehelyett a terméket el kell szállítani az elektromos és elektronikai készülékek újrahasznosítására szakosodott megfelelő begyűjtő helyre. Azzal, hogy gondoskodik ezen termék helyes hulladékba helyezéséről, segít megelőzni azokat, a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt potenciális kedvezőtlen következményeket, amelyeket ellenkező esetben a termék nem megfelelő hulladékkezelése okozhatna. Ha részletesebb tájékoztatásra van szüksége a termék újrahasznosítására vonatkozóan, kérjük, lépjen kapcsolatba a helyi önkormányzattal, a háztartási hulladékok kezelését végző szolgálattal vagy azzal a bolttal, ahol a terméket vásárolta.



### Csomagolóanyag

A csomagolóanyag környezetbarát és újrahasznosítható. A műanyag részeket olyan belső rövidítések jelölik, mint PE, PS stb. A készülék csomagolását az erre kijelölt konténerekbe dobja ki a helyi szelektív hulladékgyűjtő telepeken.



[www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)



[www.electrolux.hu](http://www.electrolux.hu)

892939275-A-022010