



Thinking of you
Electrolux



EVY3841AO
EVY5841AA

.....
HU SÜTŐ

.....
HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ



TARTALOMJEGYZÉK

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK	3
2. BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK	4
3. TERMÉKLEÍRÁS	6
4. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT	7
5. KEZELŐPANEL	7
6. NAPI HASZNÁLAT	9
7. ÓRAFUNKCIÓK	12
8. AUTOMATIKUS PROGRAMOK	13
9. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA	14
10. TOVÁBBI FUNKCIÓK	16
11. HASZNOS JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK	18
12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS	30
13. MIT TEGYEK, HA.....	33
14. MŰSZAKI ADATOK	34

GONDOLUNK ÖNRE

Köszönjük, hogy Electrolux terméket vásárolt. Ön olyan készülék tulajdonosa lett, mely mögött több évtizedes szakmai tapasztalat és innováció áll. Rendkívüli tudását és stílusos megjelenését az Ön igényei ihlették. Valahányszor csak használja, biztos lehet abban, hogy a benne foglalt tudás a siker garanciája.

Köszöntjük az Electrolux világában.

Látogassa meg a weboldalunkat:



Kezelési tanácsok, kiadványok, hibaelhárító, szerviz információk:
www.electrolux.com



További előnyökért regisztrálja készülékét:
www.electrolux.com/productregistration



Kiegészítők, segédanyagok és eredeti alkatrészek vásárlása a készülékhez:
www.electrolux.com/shop

VÁSÁRLÓI TÁMOGATÁS ÉS SZERVIZ

Kizárólag eredeti alkatrészek használatát javasoljuk.

Ha készülékével a szervizhez fordul, legyenek kéznél az alábbi adatok.

Ezek az információk az adattáblán olvashatók. Típus, Termékszám, Sorozatszám.



Figyelmeztetés - Biztonsági információk



Általános információk és tanácsok



Környezetvédelmi információk

A változtatások jogát fenntartjuk.

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

Az üzembe helyezés és használat előtt gondosan olvassa el a mellékelt útmutatót. A nem megfelelő üzembe helyezés vagy használat által okozott károkért nem vállal felelősséget a gyártó. További tájékozódás érdekében tartsa elérhető helyen az útmutatót.

1.1 Gyermek és fogyatékkal élő személyek biztonsága



VIGYÁZAT

Fulladás, sérülés vagy tartós rokkantság kockázata.

- A készüléket 8 év feletti gyermekek és csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok és ismeretek híján lévő személyek a biztonságukért felelős személy felügyelete mellett használhatják.
- Ne hagyja, hogy gyermekek játsszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől.
- A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor. A készülék elérhető részei forróak.
- Ha rendelkezik gyermekbiztonsági zárral a készülék, akkor célszerű azt bekapcsolni.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet.

1.2 Általános biztonság

- A készülék üzembe helyezését és a hálózati kábel cseréjét csak képezített személy végezheti el.
- A készülék belseje használat közben felforrósodik. Ne érintse meg a készülék belsejében lévő fűtőelemeket. Amikor a sütőből kiveszi vagy behelyezi az edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.
- A készülék tisztításához ne használjon gőzölős takarítógépet.
- A karbantartás megkezdése előtt válassza húzza ki a hálózati dugaszt a fali aljzatból.

- Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.
- Kizárólag a készülékhez ajánlott húshőmérő szenzort használja.
- A polcvezető sín eltávolításához először a sín elejét, majd a hátulját húzza el az oldalfaltól. A polcvezető síneket a kiszereléssel ellentétes sorrendben tegye vissza.
- Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak vagy a hivatalos márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek kell cserélnie, nehogy veszélyhelyzet álljon elő.
- Az izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy megelőzze áramütést.

2. BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

2.1 Üzembe helyezés



VIGYÁZAT

A készüléket csak képzett személy helyezheti üzembe.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelt üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
- Súlyos a készülék, ezért legyen körültekintő a mozgításakor. Mindig viseljen munkavédelmi kesztyűt.
- Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készüléket biztonságos szerkezetek alá és mellé helyezze.
- A készüléket azonos magasságú készülékek vagy egységek mellett helyezze el.

Elektromos csatlakoztatás



VIGYÁZAT

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő elektromos adatok megfelelnek-e a háztartási hálózati áram paramétereinek. Amennyiben nem, forduljon szakképzett villanyszerelőhöz.
- Mindig megfelelően felszerelt, áramütés ellen védett aljzatot használjon.
- Ne használjon hálózati elosztót és hosszabbító kábelt.
- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó és a hálózati kábel épségére. Ha a hálózati kábel cserére szorul, forduljon a márkaszervizhez vagy villanyszerelőhöz.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne érnének hozzá a készülék ajtajához, különösen akkor, ha az forró.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.
- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.

- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a többől eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkiloldót és védőrelét.
- Az elektromos készüléket egy szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden ponton leválassa a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.
- A zománc elszíneződésének vagy károsodásának megakadályozása érdekében:
 - ne tegyen edényt vagy egyéb tárgyat közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
 - ne tegyen alufóliát közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
 - Ne engedjen vizet a forró készülékbe.
 - A főzés befejezése után ne tárolja a nedves edényeket vagy az ételt a készülékben.
 - A tartozékok kivételek vagy berakásakor óvatosan járjon el.
- A zománc elszíneződése nincs hatással a készülék teljesítményére. Ez a garanciaajog szempontjából nem számít hibának.
- A nagy nedvességtartalmú sütemények esetében mély tepsit használjon a sütéshez. A gyümölcsök leve maradandó foltokat ejtethet.

2.2 Használat



VIGYÁZAT

Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanásveszély.

- A készüléket háztartási környezetben használja.
- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Ellenőrizze, hogy a készülék szellőzőnyílásai nincsenek-e lezárva.
- Működés közben tilos a készüléket felüyelet nélkül hagyni.
- Minden használat után kapcsolja ki a készüléket.
- Körültekintően járjon el, ha működés közben kinyitja a készülék ajtaját. Forró levegő távozhat a készülékből.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne gyakoroljon nyomást a nyitott ajtóra.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Működés közben mindig tartsa csukva a készülék ajtaját.
- Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Az alkoholtartalmú alkotóelemek alkoholos levegőkeletet hozhatnak létre.
- Ügyeljen arra, hogy szikra vagy nyílt láng ne legyen a készülék közelében, amikor kinyitja az ajtót.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére.



VIGYÁZAT

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

2.3 Ápolás és tisztítás



VIGYÁZAT

Személyi sérülés, tűz vagy a készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- Karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.
- Ellenőrizze, hogy lehült-e a készülék. Másikülönben fennáll a veszély, hogy az üvegtáblák eltörnek.
- A sütőajtó sérült üvegtábláját haladéktalanul cserélje ki. Forduljon a márkaszervizhez.
- Legyen óvatos, amikor az ajtót leszereli a készülékről. Az ajtó nehéz!
- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felületének rongálódását.
- A készülékben maradt zsír vagy étel tüzet okozhat.
- A készüléket puha, nedves ruhával tisztítsa. Csak semleges tisztítószer használjon. Ne használjon súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.
- Amennyiben tűzhelytisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószer csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.
- Ne tisztítsa a katalitikus zománcréteget (ha van) semmilyen mosószerrel.

2.4 Belső világítás

- Az izzó, illetve halogén lámpa olyan típusú, amely kizárólag háztartási készülékekhez

használható. Otthona kivilágítására ne használja.



VIGYÁZAT

Vigyázat! Áramütés-veszély.

- A lámpa cseréje előtt húzza ki a hálózati dugaszt a hálózati aljzatból.
- Kizárólag az eredetivel megegyező műszaki jellemzőkkel rendelkező lámpát használjon.

- Bontsa a készülék hálózati csatlakozását.
- Vágja le a hálózati tápkábelt, és helyezze a hulladékba.
- Szerelje le az ajtókilincset, hogy megakadályozza gyermekek és kedvenc állatok készülékben rekedését.

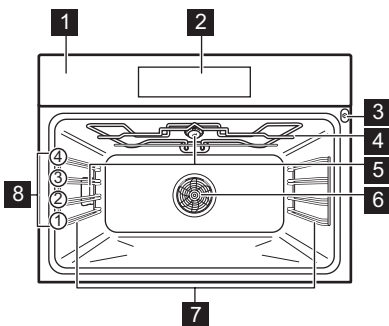
2.5 Ártalmatlanítás



VIGYÁZAT

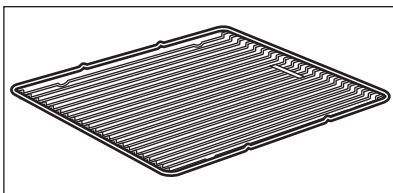
Sérülés- vagy fulladásveszély.

3. TERMÉKLEÍRÁS



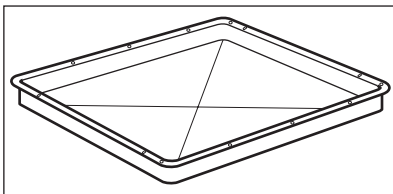
- 1 Kezelőpanel
- 2 Elektronikus programkapcsoló
- 3 A hőmérő szenzor aljzata
- 4 Grill és fűtőelem
- 5 Sütőlámpa
- 6 Ventilátor és fűtőelem
- 7 Polctartó, eltávolítható
- 8 Polcszintek

3.1 Tartozékok



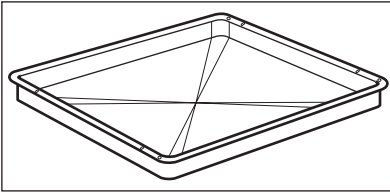
Huzalpolc

Főzőedényekhez, tortaformákhoz, sütőedényekhez.

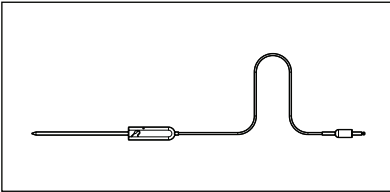


Sütő tálca

Tortákhoz és süteményekhez.

**Grillező / sütőedény**

Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsirfel-fogó edényként.

**Húshőmérő**

Az ételek sütési folyamatának ellenőrzéséhez.

4. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

**VIGYÁZAT**

Lásd a „Biztonság” című részt.



Amennyiben a fűtőelem lefele hajlik, tolja azt fel a készülék teteje felé, a készülék belső oldal falain lévő két oldalsó támasz fölé.



4.1 Kezdeti tisztítás

- Távolítson el minden alkatrészt a készülékből.
- Az első használat előtt tisztítsa meg a készüléket.



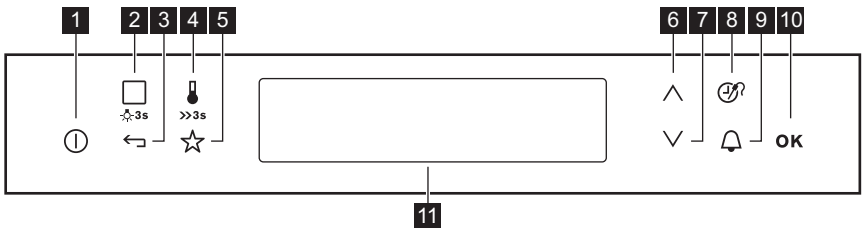
Olvassa el az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet.

4.2 A legelső csatlakoztatás

A készülék legelső, vagy áramkimaradás utáni csatlakoztatásakor be kell állítania a nyelvet, a kijelző kontrasztot, kijelző fényerőt és a pontos időt. Az érték beállításához nyomja meg a  vagy  gombot. Megerősítéshez nyomja meg az **OK** gombot.

5. KEZELŐPANEL

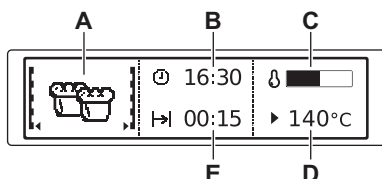
Elektronikus programkapcsoló



Az érzékelőmezőket használja a készülék működtetéséhez

Szám	Érzékelőmező	Funkció	Megjegyzés
1		ON / OFF	A készülék be- és kikapcsolása.
2		Sütőfunkciók vagy Előre programozott sütés	A sütőfunkció vagy az Előre programozott sütés funkció kiválasztásához. A szükséges funkció eléréséhez a bekapcsolt készüléken érintse meg az érzékelőmezőt egyszer vagy kétszer. A sütővilágítás bekapcsolásához vagy kikapcsolásához érintse meg 3 másodpercig az érzékelőmezőt.
3		Főmenü gomb	Visszalépés egy szinttel a menüben. A főmenü megjelenítéséhez érintse meg 3 másodpercig a mezőt.
4		Hőmérséklet-választó	A sütő hőmérsékletének beállításához vagy a készüléken belüli jelenlegi hőmérséklet kijelzéséhez. A Gyors felfűtés funkció bekapcsolásához vagy kikapcsolásához érintse meg 3 másodpercig a mezőt.
5		Kedvenc	A Kedvenc programok elérése és mentése.
6		Fel gomb	Mozgás felfelé a menüben.
7		Le gomb	Mozgás lefelé a menüben.
8		Idő és további funkciók	Különböző funkciók beállításához. Egy sütőfunkció működése közben érintse meg az érzékelőmezőt az időkapcsoló, a Funkciózár, a Kedvenc memória, a Mellegen tartás, a Set + Go beállításához, vagy a húshőmérő szenzor beállításainak módosításához.
9		Percszámláló	A Percszámláló beállítása.
10	OK	OK	Választás vagy beállítás megerősítése.
11	-	Kijelző	A készülék aktuális beállításait mutatja.

Kijelző



- A) Sütőfunkció
- B) Óra
- C) Felfűtés visszajelző
- D) Hőmérséklet
- E) Egy funkció időtartamát vagy befejezési idejét jeleníti meg

A kijelző egyéb visszajelzői

Szimbólum	Funkció
Percszámláló	A funkció aktív.
Óra	Az aktuális időt mutatja.
Időtartam	A sütési ciklushoz szükséges időt jelzi.
Befejezés	A sütési ciklus befejezési idejét mutatja.
Idő kijelzés	Megmutatja, hogy milyen hosszú ideig működik a sütőfunkció. Nyomja meg egyszerre a és a gombot az idő törléséhez.
Felfűtés visszajelző	A készülék hőmérsékletét jelzi.
Gyors felfűtés visszajelző	A funkció aktív. Csökkenti a felfűtési időt.
Súlyautomatika	Az automatikus mérőfunkció aktív, vagy a tömeg módosítható.
Melegen tartás	A funkció aktív.

6. NAPI HASZNÁLAT

**VIGYÁZAT**

Lásd a „Biztonság” című részt.

3. Nyomja meg az **OK** gombot az almenük behívásához vagy a beállítás elfogadásához. Bármelyik ponton vissza tud jutni a főmenübe a



6.1 Navigálás a menükben

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. A menü beállításához nyomja meg a vagy gombot.

6.2 A menük áttekintése





Főmenü








Szimbólum	Menüpont	Leírás
	Sütőfunkciók	A sütőfunkciók listáját tartalmazza.
	Előre programozott sütés	Az automatikus sütési programok listáját tartalmazza.
	Kedvenc	A felhasználó által létrehozott kedvenc sütési programok listáját tartalmazza.
	Alapbeállítások	Az egyéb beállítások listáját tartalmazza.
	Speciális beállítások	A további sütőfunkciók listáját tartalmazza.

Almenü a következőhöz: Alapbeállítások





Szimbólum	Almenü	Alkalmazás
	Óra beállítása	A pontos idő beállítása az órán.
	Idő kijelzés	BE állapotban a kijelzőn a pontos idő látható, miután kikapcsolja a sütőt.
	SET + GO	BE állapotban aktiválhatja a funkciót, amikor bekapcsol egy sütőfunkciót.
	Melegen tartás	BE állapotban aktiválhatja a funkciót, amikor bekapcsol egy sütőfunkciót.
	Idő kiterjesztés	Be- vagy kikapcsolja a funkciót.
	Kijelző kontraszt	Fokozatosan módosítja a kijelző kontrasztját.
	Kijelző fényerő	Fokozatosan módosítja a kijelző fényerejét.
	Nyelv	A kijelzések nyelvének beállítása.
	Figyelmeztető hangerő	Fokozatonként beállítja a gombnyomások és jelzések hangerejét.
	Nyomógomb hang	Az érintőmezők hangjának ki- és bekapcsolása. A BE/KI érintőmező hangját nem lehet kapcsolni
	Hangbeállítás	A figyelmeztető hangjelzések ki- és bekapcsolása.
	Szerviz	A szoftver verziószám és a konfiguráció megjelenítése.
	Gyári beállítások	Minden beállítás visszakapcsolása a gyári értékre.

6.3 Sütőfunkciók**Almenü a következőhöz: Sütőfunkciók**

sütőfunkció	Alkalmazás	
	Hőlégbefűtés, nagy hőfok	Egyszerre 2 szinten történő sütéshez, valamint étel aszalásához ajánljuk. 20-40 °C-kal alacsonyabbra állítsa a sütő hőmérsékletét, mint az Alsó + felső sütés esetén.
	Pizzasütés	Ha a sütő 1 szintjén szeretné sütni az ételt, és jól megpirítani, illetve ropogóssá tenni az alsó réteget. 20-40 °C-kal alacsonyabbra állítsa a sütő hőmérsékletét, mint az Alsó + felső sütés esetén.
	Hőlégbefűtés (nedves)	Alapvetően száraz sütemények sütéséhez és sütőformában, 1 polcon történő, energiatakarékos sütéshez.
	Alsó + felső sütés	Tészták és húsok 1 sütőpolcon való sütéséhez.

sütőfunkció	Alkalmazás
 Hőlégbefúvás, kis hőfok	Különösen porhanyós, szaftos sütek készítéséhez.
 Alsó sütés	Ropogós alapú sütemények készítéséhez, és étel tartósításához.
 ECO sütés	Az ECO funkciók segítségével optimalizálhatja az energiafogyasztást a sütés során. Ehhez azonban először be kell állítania a sütés idejét. Az ajánlott beállításokról bővebb információt a sütési táblázatokban talál, a megfelelő sütőfunkciók leírásánál.
 Fagyasztott ételek	Készételekhez, mint sült burgonya, steak burgonya, tavaszi tekerecs.
 Grill	Laposabb élelmiszerek grillezéséhez és piritós készítéséhez.
 Grill + felső sütés	Nagyobb mennyiségű, lapos ételdarabok grillezéséhez. Kenyér piritásához.
 Infrásütés	Nagyobb húsdarabok vagy nem csontozott szárnyas sütése egyetlen sütőszinten. Továbbá, ha rácsot szeretne sütni és piritani.

Almenü a következőhöz: **Speciális beállítások**

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Kenyér sütés	Kenyér sütéséhez.
 Csőben sütés	Sütőben készíthető fogásokhoz, mint a lasagna és burgonyafelfújt. Továbbá piritáshoz használható.
 Kelesztés	Élesztős tészta kelesztéséhez sütés előtt.
 Edény melegítés	Az edények tálaláshoz való előmelegítésére.
 Tartósítás	Tartósított zöldségek, például savanyúság készítéséhez.
 Aszalás	Szeletelt gyümölcsök (pl. alma, szilva, őszibarack) és zöldségek (pl. paradicsom, cukkini vagy gomba) aszalására.
 Melegen Tartás	A főtt étel melegen tartásához.
 Kiolvasztás	Fagyasztott élelmiszerek kiolvasztásához.


6.4 Sütőfunkció elindítása

1. Kapcsolja be a készüléket.

2. Válassza ki a Sütőfunkciók menüt. Megerősítéshez nyomja meg az OK gombot.

3. Állítson be egy sütőfunkciót. Megerősítéshez nyomja meg az **OK** gombot.
4. Állítsa be a hőmérsékletet. Megerősítéshez nyomja meg az **OK** gombot.




Nyomja meg a  gombot, hogy közvetlenül a Sütőfunkciók menübe lépjen. Ezt kikapcsolt készülék mellett is használhatja.

6.5 Felfűtés visszajelző

Ha elindít egy sütőfunkciót, a kijelzőn megjelenik egy skála. A vonal azt mutatja, hogyan emelkedik a sütő hőmérséklete.

Gyors felfűtés visszajelző

Ez a funkció csökkenti a felfűtési időt. A funkció bekapcsolásához tartsa nyomva a  gombot 3 másodpercig. A felmelegítés jelző váltakozó értéket jelenít meg.

Maradék hő

Ha kikapcsolja a készüléket, a kijelzőn megjelenik a maradék hő. A maradék hőt használhatja az étel melegentartásához.



6.6 Energiatakarékosság









A készülék több funkcióval is segít energiát megtakarítani a mindennapos főzés során:

• Maradék hő:

- Amikor egy sütőfunkció vagy program működik, a fűtőelemek a sütési idő 10%-ával korábban kapcsolnak ki (a világítás és a ventilátor továbbra is működik). Ennek a funkciónak a használatához 30 percnél hosszabb elkészítési idő szükséges, vagy használja az órafunkciókat (Időtartam , Befejezés).
- A készülék kikapcsolása után a maradék hő használhatja az étel melegen tartásához. A kijelző a sütő maradék hőmérsékletét mutatja.

- **Sütés kikapcsolt sütővilágítással** – nyomja meg és tartsa lenyomva a  gombot 3 másodpercig a lámpa kikapcsolásához sütés közben.
- A **Hőlégbefúvás (nedves)** funkció használatakor a sütővilágítás 30 másodperc elteltével kikapcsol. A sütővilágítás ismét bekapcsol, ha megérinti a  érzékelőmezőt 3 másodpercig, vagy ha kinyitja a készülék ajtaját.
- **Eco funkció** – olvassa el a „Sütőfunkciók” című fejezetet (csak kiválasztott modellek).

7. ÓRAFUNKCIÓK

Szimbólum	Funkció	Leírás
	Percszámláló	Visszaszámlálás beállítása (max. 2 óra 30 perc). Ez a funkció nincs hatással a készülék működésére. Ezt kikapcsolt készülék mellett is bekapcsolhatja. A  gombbal kapcsolja be a funkciót. Nyomja meg a  vagy  gombot a perc beállításához, majd az indításhoz nyomja meg az OK gombot.
	Időtartam	A készülék tervezett működési időtartamának beállítása (max. 23 óra 59 perc).
	Befejezés	A kiválasztott sütőfunkció kikapcsolási idejének beállítása (max. 23 óra 59 perc).




Ha egy óra funkciót beállított, az óra 5 másodperc után megkezdí a visszaszámlálást.



Ha a Időtartam és Befejezés órafunkciókat használja, akkor a beállított idő 90%-a után a készülék kikapcsolja a fű-

tőlelemeket. A készülék a maradék hő segítségével folytatja a sütési folyamatot a befejezésig (3 - 20 perc).

Az óra funkciók beállítása

1. Állítson be egy sütőfunkciót.
2. Annyiszor nyomja meg a  gombot, amíg a kijelzőn a kívánt óra funkció és a megfelelő szimbólum meg nem jelenik.
3. A szükséges idő beállításához nyomja meg a  vagy  gombot. Megerősítéshez nyomja meg az **OK** gombot. Befejezéskor hangjelzés hallható. A készülék kikapcsol. A kijelzőn egy üzenet jelenik meg.
4. A hangjelzés kikapcsolásához érintsen meg egy érzékelőmezőt.



Hasznos tanácsok:

- Az Időtartam és Befejezés funkciók használata előtt be kell állítani a sütőfunkciót és a hőmérsékletet. Ezután állíthatja be az óra funkciót. A készülék automatikusan kikapcsol.
- Egyidejűleg aktiválhatja az Időtartam és Befejezés beállításokat, ha meghatározott idő elteltével automatikusan akarja be- és kikapcsolni a készüléket.
- A hűshőmérő használatakor (ha alkalmazható) nem használható az Időtartam és Befejezés funkció.


7.1 Melegen tartás

A Melegen tartás funkció az elkészült ételt 80 °C-on tartja 30 percig. A funkció akkor kapcsol be, amikor a sütemény- vagy hússütési folyamat befejeződik.

- A funkciót be- vagy kikapcsolhatja az Alapbeállítások menüben.

- A funkció feltételei:
 - A beállított hőmérséklet 80 °C-nál magasabb.
 - A funkció Időtartam beállítására került sor.

A funkció bekapcsolása



1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Válassza ki a sütőfunkciót.
3. Állítson be 80 °C-nál magasabb hőmérsékletet.
4. Annyiszor nyomja meg a  gombot, amíg a Melegen tartás kijelzés meg nem jelenik. Ha igen, nyomja meg az **OK** gombot. Amikor a program véget ér, hangjelzés hallható. A Melegen tartás funkció bekapcsolva marad, ha módosítja a sütőfunkciót.

7.2 Idő kiterjesztés

Az Idő kiterjesztés beállítás segítségével a sütőfunkció folytatható, miután az Időtartam véget ér.

- Az összes Időtartam vagy Súlyautomatika beállítással rendelkező sütőfunkciónál használható.
- Nem használható húshőmérőt alkalmazó sütőfunkciókkal.

A funkció bekapcsolása:

1. Amikor a sütési idő véget ér, hangjelzés hallható. Érintse meg bármelyik érzékelőmezőt.
2. Öt percig látható az Idő kiterjesztés üzenet a kijelzőn.
3. Nyomja meg a  gombot a bekapcsoláshoz (vagy a  gombot a törléshez).
4. Állítsa be az Idő kiterjesztés időtartamát. Megerősítéshez nyomja meg az **OK** gombot.

8. AUTOMATIKUS PROGRAMOK



VIGYÁZAT

Lásd a „Biztonság” című részt.

8.1 Automatikus programok

Ez a 3 automatikus program optimális beállításokat biztosít a megfelelő húsokhoz vagy más receptekhez:

- Hűssütési programok Súlyautomatika (Előre programozott sütés menü) beállítással – A

funkció automatikusan kiszámítja a hűssütés idejét. Használatához meg kell adnia az étel tömegét.

- Hűssütési programok Hűshőmérős automatika (Előre programozott sütés menü) beállítással – A funkció automatikusan kiszámítja a hűssütés idejét. Használatához meg kell adnia a maghőmérsékletet. Amikor a program véget ér, hangjelzés hallható.

- Programozott receptek (Előre programozott sütés menü) – A funkció előre meghatározott értékeket használ az ételhez. Készítsen el egy ételt, a fűzetben található recept szerint.

Súlyautomatika – ételek
Sertés rostton
Borjú rostton
Párolt hús
Vad rostton
Bárány rostton
Csirke egészben
Pulyka egészben
Kacsa egészben
Liba egészben
Hűshőmérős automatika – ételek
Sertés karaj
Marha hátszín
Skandináv marhahús
Bárányborda
Báránycomb közepesen
Csontozott szárnyas
Hal egészben



A készülék automatikus programjainhoz tartozó receptek a weboldalunkon találhatóak. A megfelelő receptkönyv megkereséséhez tekintse meg a sütőtér elülső keretén található adattáblán szereplő termékszámot (PNC).

8.2 Előre programozott sütés Programozott receptek funkcióval

Ez a készülék számos beállított recepttel rendelkezik. A receptek rögzítettek, módosításuk nem lehetséges.

A funkció bekapcsolása:

1. Kapcsolja be a készüléket.

2. Válassza az Előre programozott sütés menüt. Megerősítéshez nyomja meg az **OK** gombot.
3. Válassza ki a kategóriát és az ételt. Megerősítéshez nyomja meg az **OK** gombot.
4. Válassza a Programozott receptek funkciót. Megerősítéshez nyomja meg az **OK** gombot.



A Kézi funkció használatakor a készülék automatikus beállításokat használ. Megváltoztathatja ezeket a többi funkcióhoz hasonlóan.

8.3 Előre programozott sütés Súlyautomatika funkcióval

Ez a funkció automatikusan kiszámítja a sütési időt. Használatához meg kell adni az étel tömegét.

A funkció bekapcsolása:

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Válassza az Előre programozott sütés funkciót. Megerősítéshez nyomja meg az **OK** gombot.
3. Válassza ki a kategóriát és az ételt. Megerősítéshez nyomja meg az **OK** gombot.
4. Válassza a Súlyautomatika funkciót. Megerősítéshez nyomja meg az **OK** gombot.
5. Az étel súlyának beállításához érintse meg a \wedge vagy \vee gombot. Megerősítéshez nyomja meg az **OK** gombot.

Az automatikus program elindul. Bármikor módosíthatja a súlybeállítást. Nyomja meg a \wedge vagy \vee gombot az étel tömegének módosításához. Befejezéskor hangjelzés hallható. A hangjelzés kikapcsolásához érintsen meg egy érzékelőmezőt.



Egyes programok esetében fordítsa meg az ételt 30 perc elteltével. A kijelzőn emlékeztető jelenik meg.

9. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA



VIGYÁZAT

Lásd a „Biztonság” című részt.

9.1 Húshőmérő

A húshőmérő a hús maghőmérsékletét méri. Amikor a hús a beállított hőmérsékletet elérte, a készülék kikapcsol.

Két hőmérsékleti adatot kell beállítani:

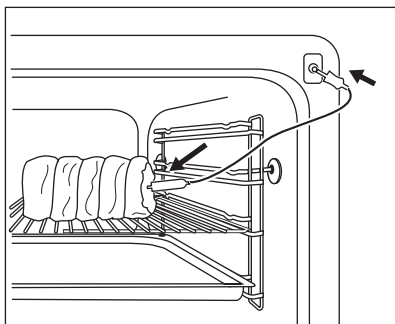
- A sütő hőmérséklete
- A hús maghőmérsékletét





Kizárólag a mellékelt húshőmérőt, illetve megfelelő pótalkatrészt használjon.

A húshőmérő használata:

1. Nyomja a húshőmérő hegyét a hús közepébe.
2. Kapcsolja be a készüléket.
3. Illessze a húshőmérő dugaszát a készülék elején lévő aljzatba.



A kijelzőn a húshőmérő által mért maghőmérséklet jelenik meg.

4. 5 másodpercen belül végezze el a  vagy  gomb segítségével a maghőmérséklet beállítását.
5. Állítsa be a sütőfunkciót, és ha szükséges, a sütőhőmérsékletet.


A készülék kiszámolja a hozzávetőleges befejezést. A befejezési idő az étel mennyiségétől, a beállított sütési hőmérséklettől (minimum 120 °C) és az üzemmódtól függ. A készülék a befejezést hozzávetőlegesen 30 perces pontossággal számolja ki.



A sütési folyamat során a húshőmérőnek folyamatosan a hús belsejében kell lennie, míg dugaszának az aljzatban.

6. Amikor a hús eléri a beállított maghőmérsékletet, egy hangjelzés hallható. A készülék automatikusan kikapcsol. A hangjelzés kikapcsolásához érintsen meg egy érzékelőmezőt.
7. Húzza ki a húshőmérő dugóját az aljzatból, és vegye ki a húst a sütőből.



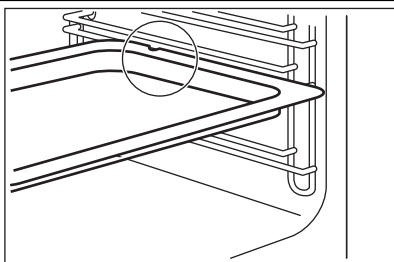
A húshőmérséklet módosításához nyomja meg a  gombot.



VIGYÁZAT

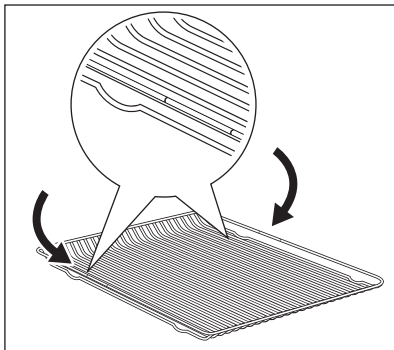
A húshőmérő forró. Égésveszély! Legyen óvatos, amikor a húshőmérő hegyét és csatlakozódugóját eltávolítja.

9.2 Tartozékok behelyezése

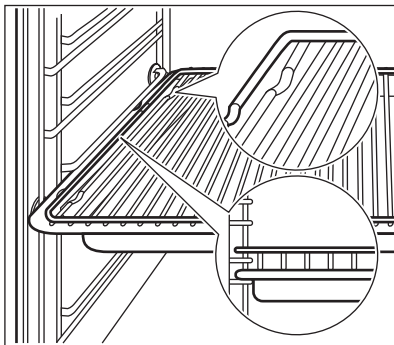


Mély teps:

Tolja a mély tepsit a polctartó sínek közé.

**Huzalpolc:**

Csúsztassa be a sütőpolcot a polctartó sínek közé, és ügyeljen arra, hogy a bemélyedések lefele mutassanak.

**Huzalpolc és mély tepszi együtt:**

Helyezze a huzalpolcot a mély tepsire. Tolja a mély tepsit a polctartó sínek közé.

**Hasznos tanácsok:**

- A nagyobb biztonság érdekében minden tartozék alján, a jobb és bal szélén egy kis mélyedés található. Mindig ellenőrizze, hogy ezek a

mélyedések a készülék hátsó felére kerültek-e. Ezek a mélyedések megakadályozzák a megbillenést.


- A polc körüli magas perem megakadályozza a főzőedények megcsúszását.

10. TOVÁBBI FUNKCIÓK

10.1 Kedvenc menü

Tárolhatja kedvenc beállításait, pl. az időtartamot, hőmérsékletet vagy a sütőfunkciót. Ezek rendelkezésre állnak a Kedvenc menüben. 20 programot tárolhat.



Egy program tárolása



1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Állítson be egy sütőfunkciót vagy egy Előre programozott sütés funkciót.
3. Annyiszor nyomja meg a  gombot, amíg a „MENTÉS” kijelzés meg nem jelenik. Megerősítéshez nyomja meg az **OK** gombot.

4. A kijelzőn az első szabad memóriahely jelenik meg.

Megerősítéshez nyomja meg az **OK** gombot.

5. Adja meg a program nevét. Az első betű villog.

Érintse meg a  vagy  gombot a betű módosításához. Nyomja meg az **OK** gombot.

6. A  vagy  gomb megérintésével mozgassa a kurzort balra vagy jobbra. Nyomja meg az **OK** gombot.

A következő betű villog. Szükség esetén végezze el ismét az 5. és 6. lépéseket.

7. Tartsa nyomva az **OK** gombot a mentéshez.



Felülírhatja a kívánt memóriahely tartalmát. Amikor a kijelzőn az első szabad memóriahely megjelenik, érintse meg a ∇ vagy \blacktriangle gombot, majd nyomja meg az **OK** gombot a már meglévő program felülírásához.



A program nevét a Program név szerkesztése menüben módosíthatja.

A program elindítása

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. A Kedvenc menüt válassza ki. Megerősítéshez nyomja meg az **OK** gombot.
3. Válassza ki a kívánt kedvenc programot. Megerősítéshez nyomja meg az **OK** gombot.

Nyomja meg a \star gombot a Kedvenc közvetlen kiválasztásához. Ezt kikapcsolt készülék mellett is használhatja (csak bizonyos típusok esetén).

10.2 Gyerekzár

A Gyerekzár funkció megakadályozza a készülék véletlen bekapcsolását.

A Gyerekzár funkció bekapcsolása és kikapcsolása:

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Érintse meg egyszerre a Ⓢ és a \star gombot, amíg a kijelzőn egy üzenet látható.

10.3 Funkciózár

A Funkciózár megakadályozza a sütőfunkció véletlen módosítását. Csak a készülék működése során kapcsolhatja be a Funkciózárat.

A Funkciózár aktiválása:

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Állítson be egy sütőfunkciót vagy beállítást.
3. Annyiszor nyomja meg a Ⓢ gombot, amíg a kijelzőn a Funkciózár nem látható.

4. Ha igen, nyomja meg az **OK** gombot.

A Funkciózár funkció kikapcsolása:

1. Nyomja meg a(z) Ⓢ gombot.
2. Ha igen, nyomja meg az **OK** gombot.

10.4 SET + GO

A SET+GO funkció segítségével beállíthat egy sütőfunkciót (programot), melyet később az érzékelőmező egyetlen érintésével elindíthat.

A funkció bekapcsolása:

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Állítson be egy sütőfunkciót.
3. Annyiszor nyomja meg a Ⓢ gombot, amíg az Időtartam kijelzés meg nem jelenik.
4. Állítsa be az időt.
5. Annyiszor nyomja meg a Ⓢ gombot, amíg a SET + GO kijelzés meg nem jelenik.
6. Megerősítéshez nyomja meg az **OK** gombot.

A SET + GO funkció elindításához érintsen meg egy érzékelőmezőt (kivéve: Ⓢ). A beállított sütőfunkció elindul.

Amikor a sütőfunkció véget ér, hangjelzés hallható.



Hasznos tanácsok:

- A sütőfunkció működése közben a Funkciózár aktív.
- A SET + GO funkciót az Alapbeállítások menüben aktiválhatja.

10.5 Automatikus kikapcsolás

Biztonsági okokból a készülék bizonyos idő elteltével kikapcsol:

- Amikor egy sütőfunkció üzemel.
- ha nem módosítja a sütőhőmérsékletet.

Hőmérséklet	Kikapcsolási idő
30 °C - 115 °C	12,5 ó
120 °C - 195 °C	8,5 ó
200 °C -245 °C	5,5 ó
250 °C-tól maximális hőmérsékletig	3,0 ó



Az automatikus kikapcsolás minden sütőfunkcióval használható, kivéve a Sütő világítás, az Időtartam, a Befejezés és a hűshőmérő szenzor.

szülék felületeit. Amikor kikapcsolja a készüléket, a hűtőventilátor továbbra is működik, amíg a készülék le nem hűl.

10.6 Hűtőventilátor

Amikor a készülék üzemel, a hűtőventilátor automatikusan bekapcsol, hogy hidegen tartsa a ké-

11. HASZNOS JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK

11.1 Az ajtó belső oldala

Bizonyos modelleknél az ajtó belső oldalán az alábbiakat találja:

- a polcszintek számát.
- tájékoztatást a sütőfunkciókról, a polcszintek ajánlott számát, valamint a tipikus edényekhez való hőmérsékletet.



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

11.2 Tanács a sütő speciális sütési funkcióihoz

Melegen Tartás

A funkció használatával melegen tarthatja az ételt.

Automatikus hőmérséklet-szabályozás 80 °C-ig.

Edény melegítés

Tányérok és edények melegítéséhez. Rendezze el egyenletesen a tányérokat és az edényeket a sütőpolcon. A melegítési idő felénél fordítsa meg a kupacokat (fejfel lefelé). Az automatikus hőmérséklet 70 °C. Ajánlott polcszint: 3.

Kelesztés

Ezzel az automata funkcióval bármilyen tésztát megkeleszthet. Ez a beállítás kiváló hőmérsékletet biztosít a kelesztéshez. Tegye a kelesztendő tésztát egy megfelelően nagy edénybe, és takar-

ja le egy nedves kendővel vagy műanyagfóliával. Helyezzen egy huzalpolcot az első szintre, és helyezze be az ételt. Csukja be a sütőajtót, és állítsa be a kelesztés funkciót. Állítsa be a szükséges időt.

11.3 Tésztaütés

Általános tudnivalók

- Előfordulhat, hogy az új sütő az Ön korábbi készülékétől eltérően fogja sütni a húsokat vagy a süteményeket. Igazítsa a megszokott beállításait (hőmérséklet, főzési időtartam) és a polcszinteket a táblázatban szereplő értékekhez.
- Ha hosszabb ideig tart a sütés, a sütési idő vége előtt kb. 10 perccel ki is kapcsolhatja a sütőt, és így felhasználhatja a készülékben felhalmozódott maradék hő.

Amikor fagyasztott ételt főz, a sütőben lévő tep-sik sütés közben deformálódhatnak. Amikor a tep-sik újra lehűlnek, a torzulás megszűnik.

A tésztaütési táblázatok használata

- Azt javasoljuk, hogy a legelső alkalommal alacsonyabb hőmérsékletet alkalmazzon.
- Ha egy konkrét recepthez nem talál beállítást, keressen egy olyat, amelyik majdnem megegyezik vele.
- A sütési időtartam 10 – 15 perccel meghosszabbítható, ha egyszerre több szinten süt süteményeket.
- A különböző magasságokra helyezett torták és sütemények kezdetben nem mindig egyenletesen barnulnak. Ha ezt tapasztalja, ne változtasson a hőmérséklet beállításán. A különbségek a sütés folyamán kiegyenlítődnek.

11.4 Sütési tanácsok

A sütés eredménye	Lehetséges ok	Javítási mód
Alul túl világos a sütemény.	A polcmagasság nem megfelelő.	Tegye a süteményt a sütő egyik alacsonyabb szintjére.
Összeesik a sütemény, és nyúlóssá, ragacsossá, csíkokban vízessé válik.	A sütőhőmérséklet túl magas.	A következő sütéskor valamivel alacsonyabb sütőhőmérsékletet állítson be.
Összeesik a sütemény, és nyúlóssá, ragacsossá, csíkokban vízessé válik.	Túl rövid sütési időt választott.	Növelje meg a sütési időt. Magasabb hőmérséklet beállításával nem rövidíthető le a sütés ideje.
Összeesik a sütemény, és nyúlóssá, ragacsossá, csíkokban vízessé válik.	Túl sok folyadék van a tésztában.	Használjon kevesebb folyadékot. Ügyeljen a keverési időre, főleg akkor, ha keverőgépet használ.
A sütemény túlságosan száraz.	A sütőhőmérséklet túl alacsony.	A következő sütéskor magasabb sütőhőmérsékletet állítson be.
A sütemény túlságosan száraz.	Túl hosszú sütési időt választott.	A következő sütéskor rövidebb sütési időt állítson be.
A sütemény egyenetlenül sül meg.	A sütőhőmérséklet túl magas, míg a sütés ideje túl rövid.	Állítson be alacsonyabb sütőhőmérsékletet és hosszabb sütési időtartamot.
A sütemény egyenetlenül sül meg.	A tésztát nem egyenletesen terítette el.	Egyenletesen ossza el a tésztát a sütőlapon.
A sütemény nem sül meg az adott idő alatt.	A sütőhőmérséklet túl alacsony.	A következő sütéskor valamivel magasabb sütőhőmérsékletet állítson be.

11.5 Sütés egyetlen sütőpolcon

Általános tudnivalók

- Előfordulhat, hogy az új sütő az ön korábbi készülékétől eltérően fogja sütni a húsokat vagy a süteményeket. Igazítsa a megszokott beállításait (hőmérséklet, főzési időtartam) és a polcmagasságokat a táblázatban szereplő értékekhez.

Hosszabb sütési időtartamok esetén a sütő kb. 10 perccel a sütési idő vége előtt kikapcsolható, ettől kezdve a készülék a maradékhőt használja. Amikor fagyasztott ételt használ, a sütőben lévő tepsik sütés közben eldeformálódhatnak. Amikor a tepsik újra lehűlnek, a torzulás megszűnik.

A tésztaütési táblázatok használata

- Azt javasoljuk, hogy a legelső alkalommal alacsonyabb hőmérsékletet alkalmazzon. Ha egy konkrét recepthoz nem talál beállítást, keressen egy olyat, amelyik majdnem megegyezik vele. A sütési időtartam 10 - 15 perccel meghosszabbítható, ha egyszerre több szinten süt süteményeket. A különböző magasságokra helyezett torták és sütemények kezdetben nem mindig egyenletesen barnulnak. Ha ezt tapasztalja, ne változtasson a hőmérséklet beállításán. A különbségek a sütés folyamán kiegyenlítődnek.

Sütés sütőformákban

Étel típusa	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Forma torta vagy kalács	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	1	150 - 160	50 - 70
Piskóta / gyümölcsös sütemény	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	1	140 - 160	70 - 90
Sponge cake / Piskóta-tészta	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	1	140 - 150	35 - 50
Sponge cake / Piskóta-tészta	Alsó + felső sütés	1	160	35 - 50
Gyümölcskosár tésztája - omlós tészta ¹⁾	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	2	170 - 180	10 - 25
Tortalap – kevert tészta	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	2	150 - 170	20 - 25
Apple pie / Almás pite (2 db 20 cm átmérőjű tepszi átlós eltolással)	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	2	160	70 - 90
Apple pie / Almás pite (2 db 20 cm átmérőjű tepszi átlós eltolással)	Alsó + felső sütés	1	180	70 - 90
Sajjtorta, tepszi ²⁾	Alsó + felső sütés	2	160 - 170	70 - 90

¹⁾ Melegítse elő a sütőt.

²⁾ Használjon mély tepsit.

Sütőtálcán süített sütemény / tészta / kenyér

Étel típusa	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Fonott kalács / kenyér	Alsó + felső sütés	1	170 - 190	30 - 40
Karácsonyi kalács ¹⁾	Alsó + felső sütés	1	160 - 180	50 - 70
Kenyér (rozskenyér) ¹⁾	Alsó + felső sütés	1		
először			230	20
majd			160 - 180	30 - 60
Krémes felfújít/képviselő-fánk ¹⁾	Alsó + felső sütés	2	190 - 210	20 - 35
Kecsztakercs ¹⁾	Alsó + felső sütés	2	180 - 200	10 - 20
Morzszás tetejű sütemény (szárazon)	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	2	150 - 160	20 - 40

Étel típusa	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Vajas mandulatorta / cukros tortácskák ¹⁾	Alsó + felső sütés	2	190 - 210	20 - 30
Gyümölcskosarak (élesztős tészta / piskótatészta keverékével) ²⁾	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	2	150 - 160	35 - 55
Gyümölcskosarak (élesztős tészta / piskótatészta keverékével) ²⁾	Alsó + felső sütés		170	35 - 55
Omlós tésztával készült gyümölcskosarak	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	2	160 - 170	40 - 80
Kelt sütemények kényes feltéttel (pl. sajt, krém, puding) ¹⁾	Alsó + felső sütés	2	160 - 180	40 - 80

Teasütemény

Étel	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Aprósütemény omlós tésztából	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	2	150 - 160	10 - 20
Short bread / Linzer / omlós tészták	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	2	140	20 - 35
Short bread / Linzer / omlós tészták ¹⁾	Alsó + felső sütés	2	160	20 - 30
Aprósütemény kevert piskótatésztából	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	2	150 - 160	15 - 20
Tojásfehérjéből készült sütemények, habcsók	Hőlégbefúvás, nagy hőfok		80 - 100	120 - 150
Puszedli	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	2	100 - 120	30 - 50
Kelt tésztájú sütemény	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	2	150 - 160	20 - 40
Leveles tésztából készült aprósütemény ¹⁾	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	2	170 - 180	20 - 30
Péksütemény ¹⁾	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	2	160	10 - 25
Péksütemény ¹⁾	Alsó + felső sütés	2	190 - 210	10 - 25
Small cakes / Aprósütemények ¹⁾	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	2	160	20 - 35
Small cakes / Aprósütemények ¹⁾	Alsó + felső sütés	2	170	20 - 35

Hőlégbefűvás (nedves)

Étel típusa	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Tésztafelfűjt	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	180 - 200	45 - 60	1
Burgonyafelfűjt	190 - 210	55 - 80	1
Édességek	180 - 200	45 - 60	1
Forma torta vagy kalács	160 - 170	50 - 70	1
Fonott kalács / kenyér	170 - 190	40 - 50	1
Morzsás tetejű sütemény (szárazon)	160 - 170	20 - 40	2
Kelt tésztájú sütemény	160 - 170	20 - 40	2

11.6 Több szinten való sütés**Sütőtálcán sült sütemény / tészta / kenyér**

Étel típusa	Hőlégbefűvás, nagy hőfok Alulról számított polcszint 2 polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Krémes felfűjt/képviselő-fánk ¹⁾	1 / 4	160 - 180	25 - 45
Száraz streusel torta	1 / 4	150 - 160	30 - 45

¹⁾ Melegítse elő a süttöt.

Sütőtálcán sült sütemény / tészta / kenyér

Étel típusa	Hőlégbefűvás, nagy hőfok Alulról számított polcszint 2 polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Aprósütemény omlós tésztából	1 / 4	150 - 160	20 - 40
Short bread / Linzer / omlós tészták	1 / 4	140	25 - 45
Aprósütemény kevert piskótatésztából	1 / 4	160 - 170	25 - 40
Tojásfehérjéből készült sütemények, habcsókok	1 / 4	80 - 100	130 - 170
Puszedli	1 / 4	100 - 120	40 - 80
Kelt tésztájú sütemény	1 / 4	160 - 170	30 - 60

11.7 Hőlégbefűvás, kis hőfok táblázat

- Ezzel a funkcióval szaftos, puha húst és halat készíthet el. Fedő nélkül készítse.
- Nagyon forró serpenyőben süsse elő az ételt.

- Helyezze a húst serpenyőbe vagy közvetlenül a huzalpolcra. A mély tepsi helyezze a polc alá a lecsepegő zsír összegyűjtéséhez.

Hőlégbefűvás, kis hőfok táblázat

Készítendő étel	Tömeg	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Idő (perc)
Marha hátszín	1 - 1,5 kg	150	1	120 - 150
Marhafilé	1 - 1,5 kg	150	1	90 - 110
Borjú roston	1 - 1,5 kg	150	1	120 - 150
Steak	200 - 300 g	120	1	20 - 40

11.8 Pizzasütés

Étel típusa	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Pizza (vékony) ¹⁾	2	200 - 230	15 - 20
Pizza (gazdag feltéttel) ²⁾	2	180 - 200	20 - 30
Gyümölcslepény	1	180 - 200	40 - 55
Spenótos lepény	1	160 - 180	45 - 60
Quiche Lorraine (sós lepény)	1	170 - 190	45 - 55
Svájci flan	2	170 - 190	45 - 55
Sajttorta	1	140 - 160	60 - 90
Almatorta, bevonattal	1	150 - 170	50 - 60
Zöldséges pite	1	160 - 180	50 - 60
Élesztő nélküli kenyér ¹⁾	2	230 - 250	10 - 20
Leveles tésztából készült kosárka ¹⁾	2	160 - 180	45 - 55
Flammekuchen ¹⁾	2	230 - 250	12 - 20
Pirog (a calzone orosz változata) ¹⁾	2	180 - 200	15 - 25

¹⁾ Melegítse elő a sütőt.

²⁾ Használjon mély tepsit.

11.9 Sütési táblázat

Húsok sütése

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

- A nagyobb darab sülték közvetlenül a mély tepsiben, illetve a sütőnek a mély tepsi feletti huzalpolcán süthetők meg.
- A nem zsíros húsokat fedéllel ellátott sütő tepsiben süsse meg. Ezáltal a hús szaftosabb marad.
- Minden olyanfajta hús, amely megpirítható, illetve zsíros bőrrel rendelkezik, fedő nélkül is megsüthető a sütő tepsiben.
- Javasoljuk, hogy az 1 kg súlyú vagy nagyobb mennyiségű húst vagy halat a sütőben süsse.

- Ajánlatos pici folyadékot a hús alá önteni, mert így a húslé, illetve a zsír nem ég rá a tepsi-re.
- Szükség szerint fordítsa meg a húst (a sütési idő 1/2–2/3 részénél).
- Hússütés közben a nagyobb húsdarabokat vagy szárnyasokat locsolja meg saját levükkel. Ez segíti a húsok jobb átsülését.
- Körülbelül a sütési időtartam vége előtt 10 perccel kikapcsolhatja a sütőt, így ki tudja használni a maradékhőt.

Marhahús

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Serpenyős marhasült	1 - 1,5 kg	Alsó + felső sütés	1	230	120 - 150
Marha hát-szín vagy filé					
véres ¹⁾	vastagság (cm) szerint	Infrasütés	1	190 - 200	5 - 6 centiméteres vastagság szerint
közepesen	vastagság (cm) szerint	Infrasütés	1	180 - 190	6 - 8 centiméteres vastagság szerint
jól átsütve	vastagság (cm) szerint	Infrasütés	1	170 - 180	8 - 10 centiméteres vastagság szerint

1) Melegítse elő a sütőt.

Sertés

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Lapocka, tarja, sonka	1 - 1,5 kg	Infrasütés	1	160 - 180	90 - 120
Borda, karaj	1 - 1,5 kg	Infrasütés	1	170 - 180	60 - 90
Fasírt	750 g - 1 kg	Infrasütés	1	160 - 170	50 - 60
Sertés csülök (előfőzött)	750 g - 1 kg	Infrasütés	1	150 - 170	90 - 120

Borjú

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (perc)
Borjú roston	1 kg	Infrasütés	1	160 - 180	150 - 120
Borjúcsülök	1,5 - 2 kg	Infrasütés	1	160 - 180	120 - 150

Bárány

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Báránycsülök, bárány roston	1 - 1,5 kg	Infrasütés	1	150 - 180	100 - 120
Báránygerinc	1 - 1,5 kg	Infrasütés	1	160 - 180	40 - 60

Vadhús

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Nyúlgerinc, nyúlcomb ¹⁾	1 kg-ig	Alsó + felső sütés	1	230	30 - 40
Őz-/vadgerinc	1,5 - 2 kg	Alsó + felső sütés	1	210 - 220	35 - 40
Őzcomb, vadcomb	1,5 - 2 kg	Alsó + felső sütés	1	180 - 200	60 - 90

Szárnyasok

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Csirke, rántani való csirke	Egyenként 200-250 g-os	Infrasütés	1	200 - 220	30 - 50
Fél csirke	Egyenként 400–500 g	Infrasütés	1	190 - 210	35 - 50
Bontott baromfi	1 - 1,5 kg	Infrasütés	1	190 - 210	50 - 70
Kacsa	1,5 - 2 kg	Infrasütés	1	180 - 200	80 - 100

Hal (párolt)

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Hal egészben	1 - 1,5 kg	Alsó + felső sütés	1	210 - 220	45 - 60

11.10 Grill

A grillezéshez mindig a legmagasabb hőfokot használja.

**FIGYELEM**

Grillezni csak bezárt sütőajtóval szabad.



Mindig melegítse elő 5 percreg üresen a sütőt a grill funkció segítségével.

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

Grill

Grillezendő étel	Hőmérséklet	Polcmagasság	Idő összesen (perc)	
			Első oldal	Második oldal
Marhasült, közepes	210 - 230	1	30 - 40	30 - 40
Marhaszelet, közepes	230	1	20 - 30	20 - 30
Sertés hátszín	210 - 230	1	30 - 40	30 - 40
Borjúhát	210 - 230	1	30 - 40	30 - 40
Bárány hátszín	210 - 230	1	25 - 35	20 - 35
Hal egészben, 500 - 1000 g	210 - 230	1	15 - 30	15 - 30

Grill + felső sütés

Grillezendő étel	Polcmagasság ¹⁾	Idő összesen (perc)	
		Első oldal	Második oldal
Burgers / Hamburgerek ¹⁾	3	9 - 13	8 - 10
Sertésszelet	3	10 - 12	6 - 10
Kolbászok	3	10 - 12	6 - 8
Filészeletek, borjúszeletek	3	7 - 10	6 - 8
Toast / Pirítós ¹⁾	4	1 - 3	1 - 3
Pirítós kenyér feltéttel	3	6 - 8	-

¹⁾ Melegítse elő a sütőt.

11.11 Félkész ételek

- Távolítsa el az étel csomagolását. Helyezze az ételt a tányérra.
- Ne fedje le tányérral vagy tállal. Ez meghosszabbíthatja a felolvasztás idejét.

- Az első polcszintet használja. Amelyik legalul van.

Fagyasztott ételek

Félkész ételek	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Fagyasztott pizza	2	200 - 220	15 - 25
Amerikai mirelit pizza	2	190 - 210	20 - 25
Hideg pizza	2	210 - 230	13 - 25
Mirelit pizza szelet	2	180 - 200	15 - 30
Sült burgonya, vékony	2	200 - 220	20 - 30
Sült burgonya, vastag	2	200 - 220	25 - 35

Félkész ételek	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Zöldségek / krokettek	2	220 - 230	20 - 35
Pírtott vagdaltak	2	210 - 230	20 - 30
Lasagne / cannelloni, friss	2	170 - 190	35 - 45
Lasagne / cannelloni, fagy.	2	160 - 180	40 - 60
Sütőben sült sajt	2	170 - 190	20 - 30
Csirke szárny	2	190 - 210	20 - 30

Mélyhűtött készételek táblázat

Készítendő étel	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Idő
Gyorsfagyasztott pizza	Alsó + felső sütés	2	a gyártó utasításai szerint	a gyártó utasításai szerint
Hasábburgonya 1) (300 - 600 g)	Alsó + felső sütés vagy Infrásütés	2	200 - 220	a gyártó utasításai szerint
Bagettek	Alsó + felső sütés	2	a gyártó utasításai szerint	a gyártó utasításai szerint
Gyümölcskenyér	Alsó + felső sütés	2	a gyártó utasításai szerint	a gyártó utasításai szerint

1) A hasábburgonyát sütés közben forgassa át 2-3 alkalommal

11.12 Kiolvasztás

- Távolítsa el az étel csomagolását. Helyezze az ételt a tányérra.
- Ne fedje le tányérral vagy tállal. Ez meghosszabbíthatja a felolvasztás idejét.

- Az első sütőpolcszintet használja. Amelyik legalul van.

Felolvasztási táblázat

Étel	Mennyiség	Felolvasztási idő percben	További felolvasztási idő percben	Megjegyzés
Csirke	1 kg	100 - 140	20 - 30	Helyezze a csirkét egy nagy tányérra, és fedje le egy tállal. Félidőben fordítsa meg
Hús	1 kg	100 - 140	20 - 30	Félidőben fordítsa meg
Hús	0,5 kg	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	Verje fel a habot, amikor még helyenként enyhén fagyos

Étel	Mennyiség	Felolvasztási idő percben	További felolvasztási idő percben	Megjegyzés
Krémes torta	1,4 kg	60	60	---

11.13 Befőzés

- Csak a piacon beszerezhető, azonos méretű befőzőüvegeket használjon.
 - Ne használjon csavaros és bajonett típusú fedelet vagy fém edényt.
 - Ennél a funkciónál az alulról számított első polcot használja.
 - A sütőtálcára ne tegyen hat darab 1 literes befőzőüvegnél többet.
- Az üvegeket azonos szintig töltsse fel, és zárja le kapoccsal.
 - Az üvegek ne érjenek egymáshoz.
 - Töltsön kb. 1/2 liter vizet a tepsibe, hogy elegendő páratartalmat biztosítson a sütőben.
 - Amikor a folyadék rotyogni kezd az üvegekben (kb. 35 - 60 perc elteltével 1 literes üvegek esetében), kapcsolja ki a sütőt, vagy mérsekélje a hőmérsékletet 100°C-ra (ld. a táblázatot).

Befőzési táblázat – lágy gyümölcsök

Befőznivaló	Hőmérséklet (°C)	Befőzés gyöngyöző forrás kezdetéig (perc)	Befőzési idő 100 °C-on (perc)
Földieper, áfonya, málna, érett egres	160 - 170	35 - 45	---

Befőzési táblázat – csonthéjas gyümölcsök

Befőznivaló	Hőmérséklet (°C)	Befőzés gyöngyöző forrás kezdetéig (perc)	Befőzési idő 100 °C-on (perc)
Körte, birsalma, szilva	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Befőzési táblázat – zöldségek

Befőznivaló	Hőmérséklet (°C)	Befőzés gyöngyöző forrás kezdetéig (perc)	Befőzési idő 100 °C-on (perc)
Sárgarépa ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Uborka	160 - 170	50 - 60	---
Vegyes savanyúság	160 - 170	50 - 60	15
Karalábé, borsó, spárga	160 - 170	50 - 60	15 - 20

¹⁾ Tartsa a sütőben, miután kikapcsolta

11.14 Aszalás

Étel	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Idő (óra)
Bab	60 - 70	2	6 - 8
Paprika	60 - 70	2	5 - 6
Leveszöldség	60 - 70	2	5 - 6

Étel	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Idő (óra)
Gomba	50 - 60	2	6 - 8
Fűszernövény	40 - 50	2	2 - 3
Szilva	60 - 70	2	8 - 10
Sárgabarack	60 - 70	2	8 - 10
Almaszeletek	60 - 70	2	6 - 8
Körte	60 - 70	2	6 - 9

11.15 Kenyér

A sütő előmelegítése nem ajánlott.

Étel típusa	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (perc)
Fehér kenyér	Kenyér	2	180 - 200	40 - 60
Bagett	Kenyér	2	200 - 220	35 - 45
Briós	Kenyér	2	160 - 180	40 - 60
Ciabatta	Kenyér	2	200 - 220	35 - 45
Rozskenyér	Kenyér	2	180 - 200	50 - 70
Barna kenyér	Kenyér	2	180 - 200	50 - 70
Sokmagvas kenyér	Kenyér	2	170 - 190	60 - 90

11.16 Húshőmérő szenzor táblázat

Marhahús

Készítendő étel	Maghőmérséklet
Rostélyos vagy filé	
véres	45 - 50 °C
közepesen	60 - 65 °C
jól átsütve	70 - 75 °C

Sertés

Készítendő étel	Maghőmérséklet
Sertéslapocka, sonka, tarja	80 - 82 °C
Karaj (borda), szűzpecsenye	75 - 80 °C
Fasírt	75 - 80 °C

Borjú

Készítendő étel	Maghőmérséklet
Borjú roston	75 - 80 °C
Borjúcsülök	85 - 90 °C

Ürű / bárány

Készítendő étel	Maghőmérséklet
Ürűcomb	80 - 85 °C
Ürűborda	80 - 85 °C
Bárány rostos, báránycsülök	70 - 75 °C

Vadhús

Készítendő étel	Maghőmérséklet
Nyúlboroda	70 - 75 °C
Nyúlláb, nyúlcomb	70 - 75 °C
Nyúl egészben	70 - 75 °C
Őz-/vadgerinc	70 - 75 °C
Őz-/vadcomb	70 - 75 °C

Hal

Készítendő étel	Maghőmérséklet
Lazac	65 - 70 °C
Pisztráng	65 - 70 °C

12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

**VIGYÁZAT**

Lásd a „Biztonság” című részt.

Tisztítással kapcsolatos megjegyzések:

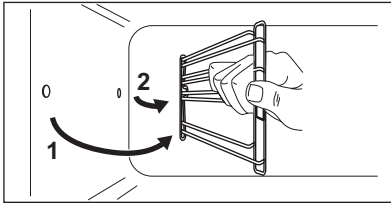
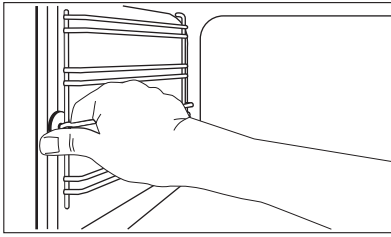
- A készülék elejét meleg vizes és tisztítószeres puha ruhával tisztítsa meg.
- A fémfelületek tisztítását hagyományos tisztítószerezrel végezze.
- Minden használat után tisztítsa meg a készüléket belsejét. Ily módon könnyen el tudja távolítani a szennyeződések, és azok később nem égnek rá a felületre.
- A makacs szennyeződések az erre a célra kifejlesztett speciális sütőtisztító szerrel tisztítsa meg.

- Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg az összes tartozékot. Meleg vízzel és tisztítószerezrel megnedvesített puha kendőt használjon.
- Ha teflon bevonatú tartozékokkal rendelkezik, ne tisztítsa azokat agresszív tisztítószerezekkel, éles szélű tárgyakkal vagy mosogatógépezben. Ezek a teflon bevonat sérülését okozhatják.

12.1 Polctartó

A polctartó sínek kiserelhetők az oldalfalak tisztításához.

A polctartó sínek eltávolítása



1. Húzza el a polctartó sín elejét az oldalfaltól.

2. Húzza el a polctartó sín hátulját az oldalfaltól, majd vegye ki.

A polctartó sín behelyezése

A polctartó sín visszaszerelésekor fordított sorrendben járjon el.

12.2 Sütőtér világítás



VIGYÁZAT

Aramütés veszélye áll fenn.
Forró lehet a sütővilágítás izzója és üvegbúraja.

A sütővilágítás izzójának cseréje előtt:

- Kapcsolja ki a készüléket.
- Vegye ki a biztosítékot a biztosítékdobozból, vagy kapcsolja le az áramköri megszakítót.



FIGYELEM

Tegyen egy kendőt a készülék belsejének az aljára. Ez megakadályozza a sütővilágítás üvegbúrájának és a sütőtérnek a sérülését.

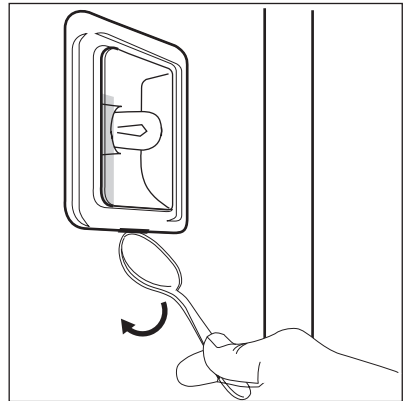
Mindig ugyanazt az izzótípust használja.

A sütőtér mennyezetében található izzó cseréje:

1. Az üveg lámpaburkolat eltávolításához fordítsa azt az óramutató járásával ellentétes irányba.
2. Tisztítsa meg az üveg lámpaburkolatot.
3. Cserélje ki az izzót egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló izzóra.
4. Szerelje fel az üveg lámpaburkolatot.

A sütőtér bal oldalán található izzó cseréje.

1. Távolítsa el a bal oldali polcvezető sínt.
2. Használjon egy keskeny, tompa eszközt (pl. teáskanalat) az üvegbúra eltávolításához. Tisztítsa meg az üveg lámpaburkolatot.



3. Cserélje ki az izzót egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló izzóra.
4. Szerelje fel az üveg lámpaburkolatot.
5. Helyezze vissza a bal oldali polcvezető sínt.

12.3 A sütő mennyezete

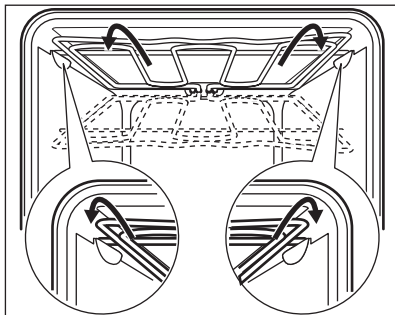
A sütő tetején lévő fűtélem lehajtásával könnyebben megtisztíthatja a sütő tetejét.

**VIGYÁZAT**

A fűtőelem leajtása előtt kapcsolja ki a készüléket. Ellenőrizze, hogy lehűlt-e már a készülék. Égésveszély!

A fűtőelem leajtása

1. Távolítsa el a polcvezető síneket.



2. Tartsa meg elől mindkét kezével a fűtőelemet.
3. Húzza előre és kifelé a rugó nyomása ellenében a kétoldali támasz mentén.
4. A fűtőelem ekkor lehajlik.
Ekkor elkezdheti a sütő tetejének tisztítását.

A fűtőelem visszahelyezése

1. A fűtőelemet az ellenkező sorrend betartásával kell visszazserelni.



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

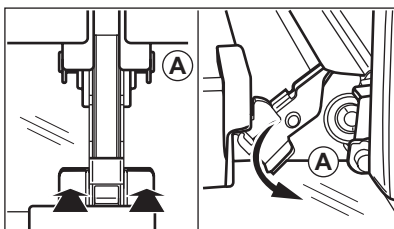
2. Tegye be a polcvezető síneket.

12.4 A sütőajtó tisztítása**A sütőajtó és az üvegtáblák leszerelése**

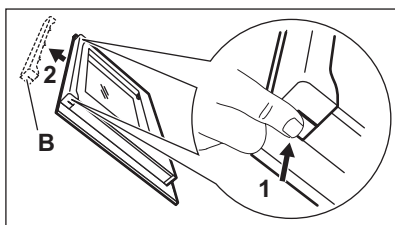
A sütőajtó és belső üvegtáblái a tisztításhoz kivehetők. Az üvegtáblák száma modellenként változik.

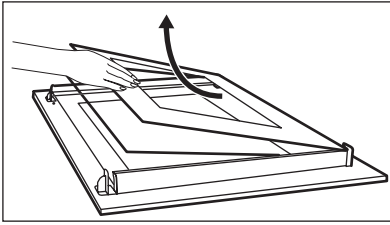
**VIGYÁZAT**

Legyen óvatos, amikor az ajtót leszereli a készülékről. Az ajtó nehéz!



1. Nyissa ki teljesen az ajtót.
2. Teljesen nyomja a rögzítőkarokat (A) az ajtó két zsanérjára.
3. Csukja be a sütőajtót az első nyitási pozícióig (kb. 70°-os szög).
4. Fogja meg az ajtó mindkét oldalát, és felfelé irányuló szögben húzza le a készülékről.
5. Helyezze a sütőajtót külső oldalával lefelé fordítva egy puha és egyenletes felületre. Ennek célja a karcolódás megelőzése.
6. Tartsa meg két oldalon az ajtó felső szélénél lévő díszlécet (B), majd nyomja befelé a tömítésrögzítő kapocs kioldásához.
7. Húzza előre a díszlécet az eltávolításhoz.





8. Egyenként fogja meg az ajtó üvegtábláit a felső szélüknél, és felfele húzva vegye ki őket a vezetősínből.
9. Tisztítsa meg az üveglapot mosószeres vízzel. Óvatosan törölje szárazra az üveglapot.

A sütőajtó és az üvegtáblák visszaszerelése

A tisztítás befejeztével tegye vissza az üvegtáblákat és a sütőajtót a helyére. Ismételje meg for-

dított sorrendben a fenti lépéseket. Először a kisebb táblát helyezze vissza, majd a nagyobbat.

13. MIT TEGYEK, HA...



VIGYÁZAT

Lásd a „Biztonság” című részt.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
Nem melegszik fel a készülék.	A készülék ki van kapcsolva.	Kapcsolja be a készüléket.
Nem melegszik fel a készülék.	Az óra nincs beállítva.	Állítsa be az órát.
Nem melegszik fel a készülék.	Nem végezte el a szükséges beállításokat.	Ellenőrizze a beállításokat.
Nem melegszik fel a készülék.	Aktív a Gyermekzár funkció.	Lásd: „A Gyermekzár funkció bekapcsolása és kikapcsolása”.
Nem melegszik fel a készülék.	Leolvadt a biztosíték.	Ellenőrizze, hogy a biztosíték okozza-e a problémát. Ha a biztosíték többször is kiold, hívjon szakképzett villanyszerelőt.
A kijelzőn F111 látható.	A Hűhőmérő szenzor csatlakozódugója nincs megfelelően az aljzatba illesztve.	Nyomja be a hűhőmérő szenzor csatlakozódugóját az aljzatba, amennyire csak lehetséges.
A világítás nem működik.	A világítás izzója meghibásodott.	Cserélje ki az izzót.

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

A márkaszerviz számára szükséges adatok az adattáblán találhatóak. Az adattábla a sütőter elülső keretén található.

Javasoljuk, hogy az adatokat jegyezze fel ide:

Típus (MOD.)



Termékszám (PNC)

Sorozatszám (S.N.)

14. MŰSZAKI ADATOK

Üzemi feszültség	220 - 240V
Frekvencia	50 Hz

15. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

A következő jelzéssel ellátott anyagokat hasznosítsa újra:  . Újrahasznosításhoz tegye a megfelelő konténerekbe a csomagolást. Járuljon hozzá környezetünk és egészségünk védelméhez, és hasznosítsa újra az elektromos és elektronikus hulladékot. A  tiltó

szimbólummal ellátott készüléket ne dobja a háztartási hulladék közé. Juttassa el a készüléket a helyi újrahasznosító telepre, vagy lépjen kapcsolatba a hulladékkezelésért felelős hivatallal.

