

ZANUSSI

Beépített sütő

ZBQ 865

Használati- és beépítési útmutatás

Köszönjük, hogy a mi készülékünket választotta!

A legjobbakat kívánjuk Önnek ennek az új készüléknek a használatához és reméljük, hogy egy új készülék vásárlásakor ismét a mi márkánk mellett fog dönteni.

Kérjük, hogy figyelmesen olvassa el ezt a Használati útmutatót és a készülék teljes élettartama alatt tartsa elérhető helyen. Ha a készüléktől valamilyen ok miatt megválnak, akkor a Használati útmutatót is adja át a készülék új tulajdonosának.

Tartalomjegyzék

Fontos biztonsági útmutatások	3
A sütő bemutatása	5
Elektromos sütő	6
Az első használat előtt	8
Elektronikus programozás	9
A sütő használata	14
Sütési táblázat tészták-és húsok sütéséhez	19
Grillezési táblázat	20
Tisztítás és karbantartás	21
Ha valami rosszul működik	27
Műszaki adatok	28
Elektromos csatlakoztatás	29
Beépítési tudnivalók	30
Jótállás / Vevőszolgálat	31
Adatlap	32
Európai jótállás	33

Kisegítő információk a Használati útmutatóhoz



Biztonsági útmutatások



Műveletek lépésről-lépésre



Tanácsok

GYÁRTÓ:
ELECTROLUX HOME PRODUCTS ITALY S.p.A.
Viala Bologna, 298
47100 FORLI (Italien)

Fontos biztonsági útmutatások

A Használati útmutatóban leírtak nemcsak az Ön, hanem az Önnel lakók biztonságát is szolgálják. Mielőtt csatlakoztatja és/vagy használatba veszi a készüléket, a Használati útmutatót figyelmesen olvassa el.

A használati útmutató tartalmának alapos ismerete segít elérni a legjobb teljesítményt, segít elkerülni a nem megfelelő használatot és segít abban, hogy a készüléket biztonságosan és környezetbarát módon használja.

Ha segítségre van szüksége, akkor forduljon a Vevőszolgálathoz.

Beszerezés

- A készülék beszerelését és csatlakoztatását csak szakember, szerviz végezheti, mert a szerelést csak az érvényes biztonsági előírások betartása mellett szabad elvégezni. Az egyes szerelési lépéseket a Beépítési útmutatások c. fejezet tartalmazza.
- A készülék nehéz, ezért legyen óvatos a mozgatásakor.
- A használatba vételt megelőzően távolítsa el minden csomagolóanyagot a sütő külsejéről és a belsejéből egyaránt.
- Veszélyes és tilos a készülék átalakítása, vagy a műszaki jellemzőinek a megváltoztatása.

Használat

- Ezt a sütőt kizárólag háztartási célra gyártották. Kereskedelmi, vagy más ipari célú használatra nem használható.
- A sütőajtó nyitásánál mindig álljon kissé hátra a sütőtől, mert forró levegő és gőz áramlik ki a sütőből.
- A használat során a készülék nagyon felforrósodik, amit a még a használat után is hosszú ideig megőriz. Legyen óvatos és ne érjen hozzá a sütő belsejében lévő fűtőbetétekhez.
- A sütő egyetlen részét se borítsa be alufóliával.
- Ne engedje, hogy a hőálló anyagok, mint pl. a sütőzacskók, érintkezzenek a sütő részeivel.
- Soha ne helyezzen műanyag, vagy más olyan anyagot a sütőbe, amelyek megolvadhatnak.
- Ne helyezzen lezárt konzerveket, vagy aeroszolos palackokat a sütőbe, mert ezek a hőtől felrobbanhatnak.
- Ne helyezzen konyharuhát, törülőkendőt, vagy más anyagot sem a sütőbe és ne akassza rá ezeket a sütő fogantyújára sem.

- Ne használja a sütőt, ha víz folyt bele és soha ne működtesse nedves kézzel.
- Zsír és olaj hevítésekor legyen nagyon óvatos, mert a túlhevüléskor meggyulladhatnak.
- Használjon mindig hőálló edénykesztyűt a forró edények bepakolásához és kiszedéséhez.
- A tisztítás előtt a sütőt le kell választani az elektromos hálózatról, vagy le kell kapcsolni az elektromos főbiztosítékot.
- Ha már nem használja a készüléket, akkor mindig ellenőrizze, hogy a kapcsoló gombok „OFF”-pozícióban vannak-e.
- Ne hagyjon ételt tartalmazó edényt (pl. zsír, olaj) a sütőben, hogy a véletlenszerű bekapcsoláskor ne történhessen baj.
- Amikor másik elektromos készüléket használ, akkor ügyeljen arra, hogy az elektromos készülék csatlakozó vezetéke ne érhesen hozzá a sütő forró felületeihez.

Személyi biztonság

- A készüléket kizárólag felnőttek által történő használatra tervezték. Ne engedje meg, hogy a sütőt a gyerekek játékszerként használják, vagy játszanak a közelében.
- Az üzemelő készülék a használat során nagyon felforrósodik. Tartsa távol a gyerekeket a készüléktől addig, amíg az lehűl.
- Ezt a készüléket nem használhatják gyerekek, vagy olyan szellemileg, fizikailag leépült személyek, akik nincsenek tisztában a használat veszélyeivel. Ők a készüléket csak állandó felügyelet mellett használhatják.

Tisztítás és ápolás

- A tisztítást csak az itt leírtak szerint szabad végezni.
- A tisztítás előtt a sütőt hagyni kell lehűlni, majd le kell választani az elektromos hálózatról, vagy le kell kapcsolni az elektromos főbiztosítékot.
- A sütőt mindig tisztán kell tartani. A kifröccsent zsír, olaj, vagy egyéb ételmaradékok tüzet okozhatnak.
- Tilos a készüléket forró gőzzel, vagy gőztisztítóval tisztítani.
- Ne használjon súrolószert, vagy fémszálal szivacsot a tisztításhoz. Ezek az anyagok megkarcolhatják a sütőajtó üvegét és repedést okozhatnak rajta.

Vevőszolgálat

- Hibás működés esetén forduljon a jótállási jegyben kijelölt szervizhez, vagy a Vevőszolgálathoz. Csak eredeti, gyári alkatrészek használhatók fel a javításhoz. Soha ne próbálja meg saját maga megjavítani a hibás készüléket. A szakszerűtlen javítás nemcsak tilos, hanem életveszélyes is.



Környezetvédelmi információk

- A készülék beépítése után a csomagolóanyagot a megfelelő gyűjtőhelyre adja le.
- Ha kicselejtezi az öreg készüléket, akkor tegye használhatatlanná a csatlakozó vezeték levágásával. Távolítsa el róla az ajtózárat, hogy a játszó gyerekek ne kerülhessenek veszélyes helyzetbe (ne zárhassák magukra az ajtót).

A terméken, vagy a csomagoláson található

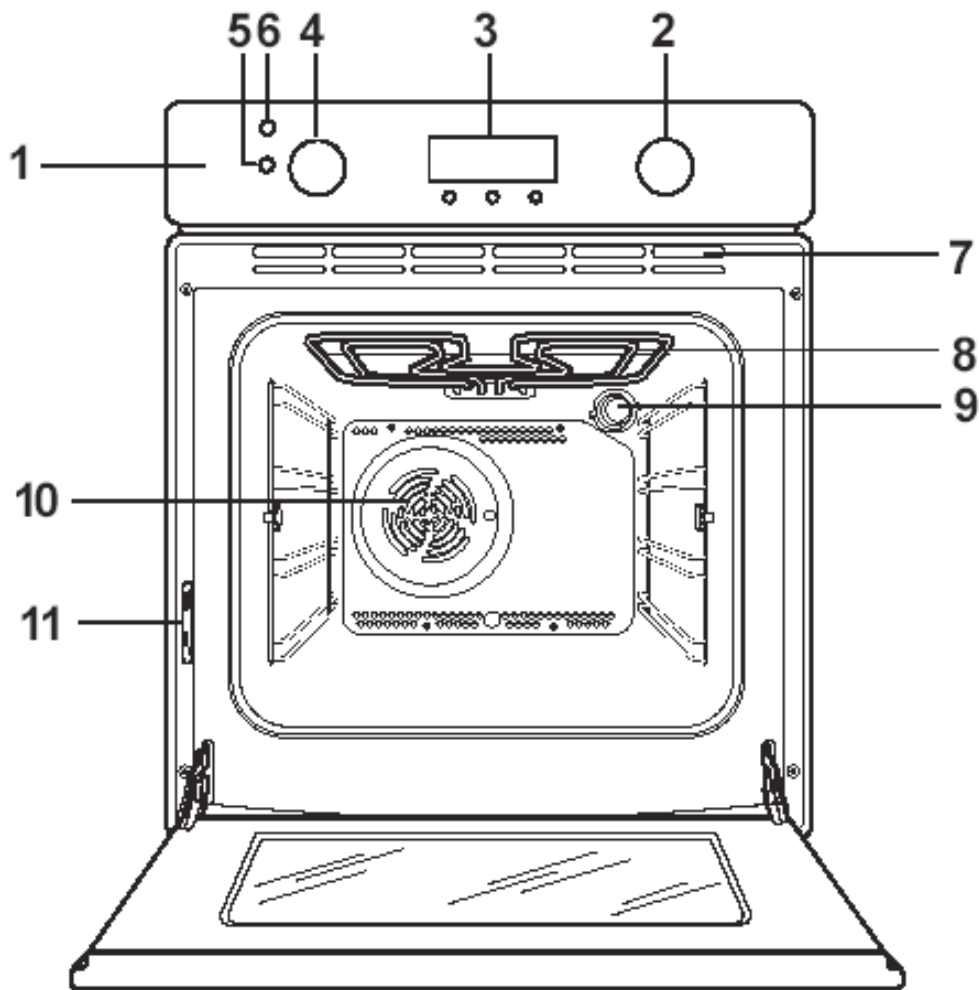


szimbólum azt jelzi, hogy a termék nem kezelhető háztartási hulladékként. Ehelyett a terméket el kell szállítani az elektromos és elektronikai készülékek újrahasznosítására szakosodott megfelelő begyűjtő helyre.

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.

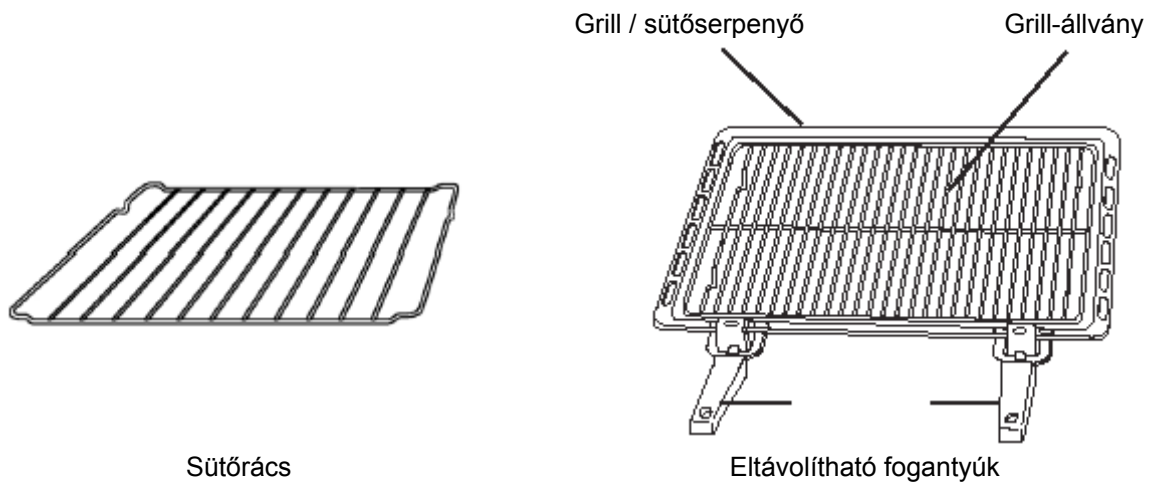
Ha részletesebb tájékoztatásra van szüksége a termék újrahasznosítására vonatkozóan, akkor kérjük, hogy lépjen kapcsolatba a helyi önkormányzattal, a háztartási hulladékok kezelését végző szolgálattal, vagy azzal a bolttal, ahol a terméket vásárolta.

A sütő bemutatása



- | | |
|----------------------------------|---------------------------------------|
| 1. Kezelőpanel | 6. Bekapcsolt állapotot kijelző lámpa |
| 2. Sütőfunkció választó-kapcsoló | 7. Hűtőventilátor szellőzőnyílások |
| 3. Elektronikus programozó | 8. Grill |
| 4. Hőfokszabályzó gomb | 9. Sütőtéri lámpa |
| 5. Hőfokszabályzó jelzőlámpa | 10. Ventilátor |
| | 11. Adattábla |

Sütőtartozékok










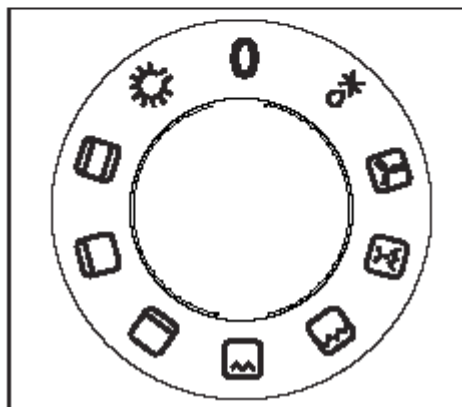
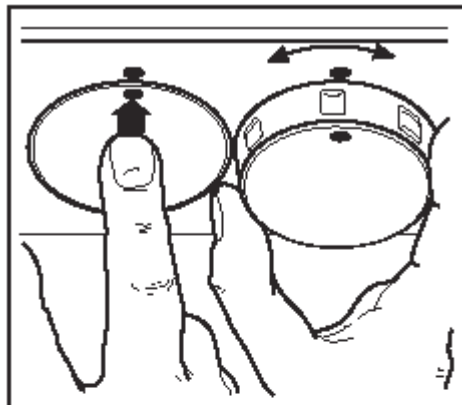
Elektromos sütő

Süllyeszthető kapcsolók

Ez a modell süllyeszthető kapcsolókkal van kialakítva. Ezek a kapcsoló gombok teljesen besüllyeszthetők a kezelőpanelba, ha a sütőt nem használja.

Kezelő gombok

-  Sütő kikapcsolva
-  **Sütővilágítás** – a sütővilágítás bármelyik funkció nélkül bekapcsol.
-  **Konvekcionális sütés** – a hő az alsó és a felső fűtőelemtől is jön, biztosítva a sütő belső fűtését.
-  **Felső fűtés** – a hőt csak az alsó fűtőtest biztosítja.
-  **Alsó fűtés** – a hőt csak a felső fűtőtest biztosítja.
-  **Belső grill** – kis mennyiségek grillezéséhez használható.
-  **Teljes grill** – a teljes grill fűtőbetét bekapcsol.
-  **Termál grill** – ez a funkció egy alternatív sütési módszert ajánl a hagyományos grillezéssel társítva. A grill fűtőbetét és a ventilátor felváltva működik, keringtetve a forró levegőt az étel körül.
Amikor a termál grill funkciót használja, akkor a 200°C-os max. hőfokot válassza.
-  **Légkeveréses sütés** – lehetővé teszi, hogy egyszerre több sütőpolcot használjon úgy, hogy az ízek és az illatok ne keveredjenek.
-  **Felolvasztás** – fagyasztott ételek felolvasztására szolgál.



Bekapcsolást jelző lámpa

A bekapcsolást jelzőlámpa felgyullad, amikor beállítja a sütőfunkció szabályzó gombot.

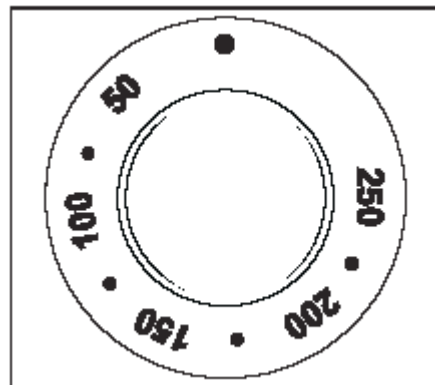
Hőfokszabályzó gomb

Forgassa el a hőfokszabályzó gombot az óramutató járásával megegyező irányba, hogy kiválassza az Önnek megfelelő hőfokot 50 és 250°C között.

Hőfok ellenőrző lámpa

Az ellenőrző lámpa felgyulladása azt jelzi, hogy elforgatta a hőfokszabályzó gombot. A jelzőlámpa addig világít, amíg a sütő el nem éri a megfelelő hőfokot.

Utána ciklikusan bekapcsol, illetve kikapcsol, hogy mindig állandó értéken tartsa a hőfokot.



Biztonsági termosztát

A veszélyes túlhevülés elkerülésének érdekében (a készülék szakszerűtlen használata, vagy hibás alkatrész miatt) a sütő egy biztonsági termosztáttal van kialakítva, ami adott esetben megszakítja a készülék áramellátását. A hőmérséklet lehülése után a visszakapcsolás automatikusan történik.

Ha a biztonsági termosztát a készülék szakszerűtlen használata miatt lép működésbe, akkor elégséges a sütő megfelelő lehülése. Ha azonban a termosztát egy hibás alkatrész miatt kapcsolja ki a készüléket, akkor forduljon a szervizhez.


Hűtőventillátor



A hűtőventillátornak az a feladata, hogy lehűtse a sütőt és a kezelő szerveket. A sütés után néhány perccel a ventilátor automatikusan bekapcsol. A meleg levegő a sütőajtó közelében lévő nyílásokon keresztül áramlik ki. Amikor kikapcsolja a készüléket, a ventilátor bekapcsolva marad, hogy lehűtse a sütőt és a beépítéshez használt konyhaszekrényt, majd végül automatikusan kikapcsol.

Az első használat előtt

i Az első használat előtt távolítson el minden csomagolóanyagot a készülék külső részéről és a belsejéből egyaránt.

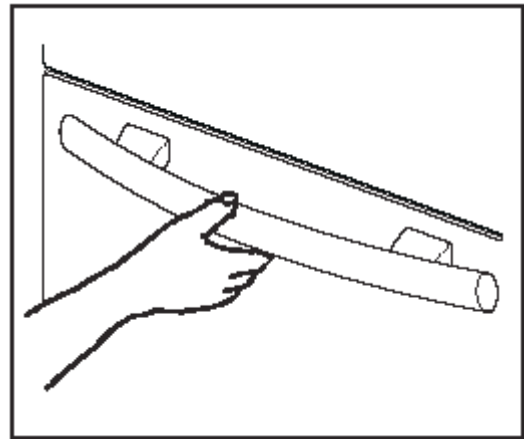
Az első használat előtt a készüléket étel behelyezése nélkül fel kell fűteni. Ez idő alatt kellemetlen szagok keletkezhetnek. Ez teljesen normális jelenség, amit a gyártás során használt anyagmaradványok kiégése okoz. Gondoskodjon a helyiség alapos kiszellőztetéséről.

1. Kapcsolja a sütőfunkció szabályzó gombot a légkeverésre ().
2. Állítsa a hőfokszabályzó gombot 250°C-os beállításra.
3. Nyissa ki az ablakot, hogy a helyiség alaposan kiszellőzhessen.
4. Kb. 45 percig hagyja üresen üzemelni a sütőt.

Ezt a folyamatot kb. 5-10 percig meg kell ismételni a teljes grill  funkcióval és a hagyományos sütés  funkcióval is.

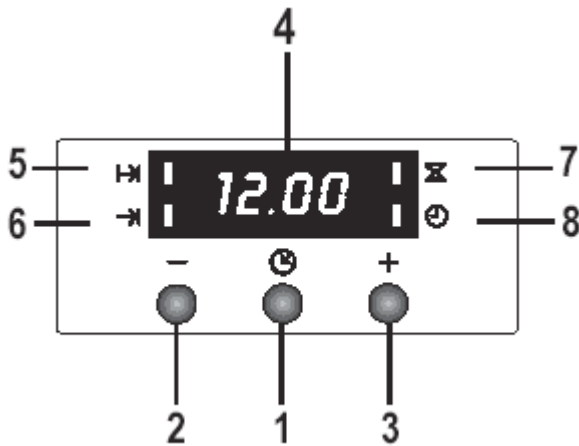
i Hagyja a sütőt kihűlni. Utána nedves, puha, enyhén mosogatószeres vízbe mártott és jól kicsavart ruhával törölje ki a sütő belsejét.

i Az első felfűtés előtt a sütőtartozékokat is gondosan le kell mosni.



! A sütőajtót mindig a fogantyú közepének a megfogásával nyissa ki.

Elektronikus programozás



1. Funkcióválasztó gomb
2. Mínusz-gomb “-”
3. Plusz-gomb “+”
4. Képernyő kijelző
5. „Sütési időtartam”-funkció kijelző lámpa
6. „Vége”-funkció kijelző lámpa
7. „Percszámláló” kijelző lámpa
8. „Napi idő” kijelző lámpa

i A sütő csak beállított „Napi idő” funkcióval üzemeltethető.

A sütőt programozás nélkül is lehet használni.

A napi idő beállítása

Az elektromos csatlakoztatás, vagy egy áramkimaradás után a kijelzőben villogni kezd a „Napi idő” kijelző lámpa .

Napi idő beállítása:

1. A “+”, vagy a “-” gombokkal állítsa be az aktuális napi időt.
2. A beállítás végrehajtása után várjon 5 másodpercet: a napi időt jelző lámpa kialszik és a kijelző a beállított időt mutatja. A készülék most használatra kész.

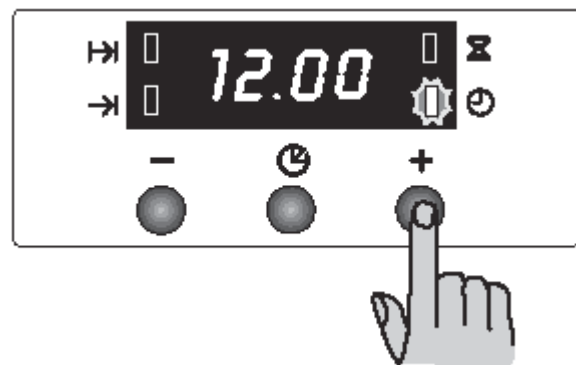
Napi idő megváltoztatása:

1. Nyomja meg addig a kiválasztó gombot , amíg villogni nem kezd a „Napi idő” kijelző lámpa. Az idő megváltoztatását a fent leírt lépések szerint végezze el.



A napi idő csak abban az esetben változtatható meg, ha nincs beállítva automatikus funkció (sütési időtartam , vagy sütési idő vége .

i Áramszünet esetén minden beállítás (napi idő, program beállítás, vagy működő program) törlődik.

Miután helyreállt az áramszolgáltatás, a kijelzőben számok villognak, ezért újra be kell állítani az órát és a programot.




„Sütési időtartam” funkció ↗

A „Sütési időtartam” funkcióval be lehet állítani, hogy milyen hosszú ideig üzemeljen a sütő. Helyezze be az ételeket a sütőbe, válassza ki a szükséges üzemmódot és a hőmérsékletet. Nyomja meg addig a kiválasztó gombot , amíg kiválasztásra nem kerül a „Sütési időtartam”-funkció. A hozzá tartozó kijelző lámpa  villogni kezd.

Ezután végezze el a következőket:



Sütési időtartam beállítása:

1. A „+”, vagy a „-” gombokkal állítsa be a kívánt sütési időtartamot.
2. Várjon 5 másodpercet: világítani kezd az „Időtartam”-funkció kijelző lámpa  és újra a pillanatnyilag érvényes idő kerül kijelzésre.
3. Ha a beállított idő letelik, akkor villogni kezd a funkció lámpa, megszólal egy jelzőhang és a sütő magától kikapcsol. Állítsa a funkcióválasztó kapcsolót és a hőfokszabályzó kapcsolót a „Ki”-pozícióba.

A jelzőhang kikapcsolásához nyomja meg bármelyik gombot.


FIGYELEM: a riasztó hangjelzés kikapcsolásával a sütőt visszaállítja a kézi üzemmódba és ha a sütőfunkció és a hőfokszabályzó gomb nincs nullára állítva, akkor a sütő ismét bekapcsol. Ezért, ha letelik a sütési idő, akkor mindig állítsa a funkcióválasztó kapcsolót és a hőfokszabályzó kapcsolót a „Ki”-pozícióba.

Sütési időtartam törlése:

1. Nyomja meg addig a kiválasztó gombot , amíg villogni nem kezd az „Időtartam”-funkció kijelző lámpa . A kijelzőben a hátralévő sütési idő jelenik meg.
2. Tartsa addig benyomva a „-” gombot, amíg a kijelzőben meg nem jelenik a „0.00” felirat. 5 másodperc múlva a napi idő kerül kijelzésre és egyetlen funkciólámpa sem világít.



„Sütés vége” funkció →

A „Vége” funkcióval be lehet állítani, hogy az üzemben lévő sütő egy bizonyos idő letelte után magától kikapcsoljon. Helyezze be az ételeket a sütőbe, válassza ki a szükséges üzemmódot és a hőmérsékletet. A kiválasztó gomb  ismételt megnyomásával válassza ki a „Vége”-funkciót. A hozzá tartozó kijelző lámpa → villogni kezd.

Ezután végezze el a következőket:


A kikapcsolási idő beállítása:

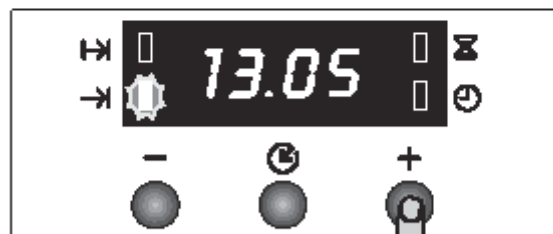
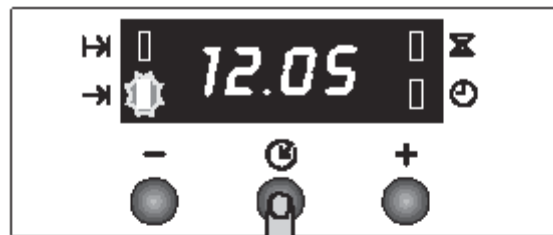
1. A „+”, vagy a „-” gombokkal állítsa be a kívánt kikapcsolási időt.
2. Várjon 5 másodpercet: világítani kezd a „Vége”-funkció kijelző lámpa → és újra a pillanatnyilag érvényes idő kerül kijelzésre.
3. Ha a beállított idő letelik, akkor villogni kezd a funkció lámpa, megszólal egy jelzőhang és a sütő magától kikapcsol. Állítsa a funkcióválasztó kapcsolót és a hőfokszabályzó kapcsolót a „Ki”-pozícióba.

A jelzőhang kikapcsolásához nyomjon meg egy tetszőleges gombot.

FIGYELEM: a riasztó hangjelzés kikapcsolásával a sütőt visszaállítja a kézi üzemmódba és ha a sütőfunkció és a hőfokszabályzó gomb nincs nullára állítva, akkor a sütő ismét bekapcsol. Ezért, ha letelik a sütési idő, akkor mindig állítsa a funkcióválasztó kapcsolót és a hőfokszabályzó kapcsolót a „Ki”-pozícióba.

A kikapcsolási idő törlése:

1. Nyomja meg addig a kiválasztó gombot , amíg kiválasztásra nem kerül a „Vége”-funkció. A hozzá tartozó kijelző lámpa → villogni kezd. A kijelzőben a beállított sütési idő jelenik meg.
2. Tartsa addig benyomva a „-” gombot, amíg a kijelzőben a pillanatnyilag érvényes idő meg nem jelenik. Egy rövid hangjelzés szólal meg és a jelzőlámpa kialszik.



„Időtartam|→| és „Vége” →| funkciók kombinálása

Az „Időtartam” és „Vége” funkciók egyidejű kombinálásával be lehet állítani, hogy a sütő egy későbbi időpontban automatikusan kapcsoljon be- és ki.

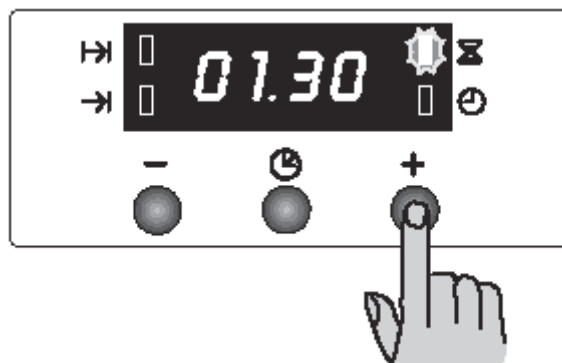
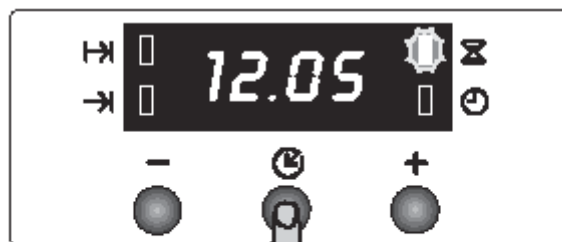
1. Az „Időtartam”-funkcióval |→| állítsa be (pontosan úgy, mint ahogy a korábbiakban leírtuk) a kívánt sütési időtartamot. Ezután nyomja meg az ⏸-gombot: a kijelzőben a beprogramozott idő jelenik meg.
2. A „Vége”-funkcióval →| állítsa be (pontosan úgy, mint ahogy a korábbiakban leírtuk) a kikapcsolási időt.
Az „Időtartam” és a „Vége”-funkció lámpák világítani kezdenek és a kijelzőben a napi idő kerül kijelzésre. A sütő a megadott időnek megfelelően fog be- és kikapcsolni.

„Percszámláló” funkció ⌚



A „Percszámláló” funkció úgy működik, mint egy normál konyhai ébresztő óra, amelynél a beállított vekkeridő lejártá után egy jelzőhang fog megszólalni. **Kérem vigyázzon:** A „Percszámláló” funkciónak semmilyen befolyása sincs a sütő üzemelésére.

A percszámláló beállítása:

1. Nyomja meg addig a kiválasztó gombot ⏸, amíg kiválasztásra nem kerül a „Percszámláló”-funkció. A hozzá tartozó kijelző lámpa ⌚ villogni kezd.
2. A „+”, vagy a „-” gombokkal állítsa be a kívánt vekkeridőt (max. 2 óra 30 perc).
3. A beállítás után várjon 5 másodpercet: világítani kezd a „Percszámláló”-funkció kijelző lámpa ⌚.
4. Ha a beállított idő letelik, akkor villogni kezd a funkció lámpa, és megszólal egy jelzőhang. A jelzőhang kikapcsolásához nyomja meg bármelyik gombot.



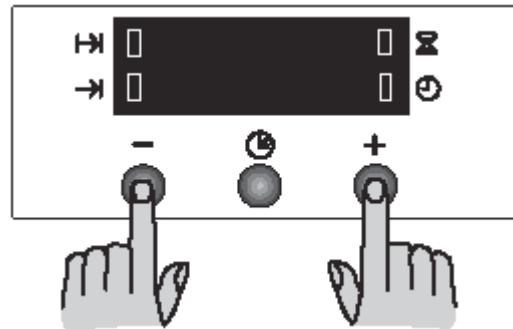
A percszámláló törlése:

1. Nyomja meg addig a kiválasztó gombot , amíg kiválasztásra nem kerül a „Percszámláló”-funkció. A hozzá tartozó kijelző lámpa  villogni kezd.
2. Tartsa addig benyomva a “-” gombot, amíg a kijelzőben meg nem jelenik a „0.00” felirat. 5 másodperc múlva a napi idő kerül kijelzésre és a jelzőlámpa kialszik.

A kijelző kikapcsolása

1. 5 másodpercig tartsa lenyomva a két programozó nyomógombot. A kijelző kikapcsol.
2. A kijelző bekapcsolásához nyomjon meg egy tetszőleges gombot.

A kijelző csak akkor kapcsolható ki, ha egyetlen automatikus funkció sincs beállítva.





A sütő használata

Ez a sütő egy különleges rendszerrel van kialakítva, ami természetes légáramlást hoz létre és folyamatos körforgásban tartja a sütés közben keletkező gőzöket.

Az ételek sütése így állandóan nedves környezetben folyik, ami belül puhává, kívül pedig ropogóssá teszi az ételeket.


A sütési idő és az energiafelhasználás a minimálisra csökken. A sütés alatt képződő gőzök az ajtó nyitásánál kiáramlanak. Ez teljesen normális jelenség.


 **Mindig lépjen egy kicsit hátra a sütőajtó nyitásánál, vagy a sütés végén, mert forró levegő áramlik ki a sütőből.**

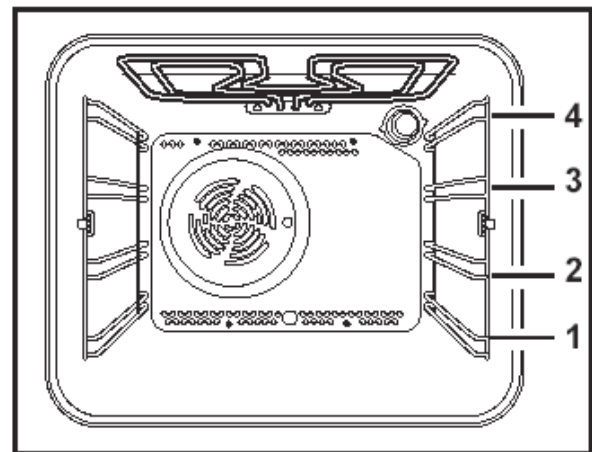
 Amikor az ételek felmelegszenek, akkor gőz képződik. Ha a gőz érintkezésbe kerül a sütőajtó üvegével, akkor a gőz pára formájában lecsapódik és vízcseppek jelennek meg az üvegen.


A kondenzáció csökkentése érdekében 10 percig mindig melegítse elő a sütőt.

Azt ajánljuk, hogy minden sütési folyamat után törölje le a vízcseppeket.

 **A sütést mindig zárt sütőajtóval végezze.** Nyitáskor ne engedje az ajtót lecsapódni. A nyitáshoz mindig fogja meg a fogantyút, hajtsa le teljesen az ajtót és **ne engedje**, hogy a saját súlyánál fogva zuhanjon le.

 **Figyelem!** Ne helyezzen semmilyen tárgyat a sütő aljára és ne burkolja be a sütő egyetlen részét sem alufóliával a sütési folyamat alatt. A keletkező hőtorlódás hatással van a sütés eredményére és károsítja a sütő zománcbevonatát. A sütőserpenyőket, a hőálló edényeket és az alumínium tálcákat mindig a polctartókra behelyezett polcra helyezze.



 A sütő négy sütőpolccal rendelkezik. A polc pozícióit a képen látható módon alulról számoljuk.


Fontos, hogy ezeket a polcokat megfelelően helyezze be a sütőbe a képen látható módon.

Ne helyezzen be sütőedényt közvetlenül a sütő aljára.

Felső- és alsó fűtés

Amikor ezt a beállítást használja, akkor a fűtés alulról és felülről történik. Ezzel a funkcióval egy polcon történő sütésre van lehetőség, amely különösen alkalmas olyan sütésekre, ahol az alsó rész extra barnítására van igény, mint pl. pizza, gyümölcszel töltött vajastésza.

A hagyományos sütéssel a rakott ételek, lasagnek és a héjában sült krumplik külső részének az extra barnítására is lehetőség van. Ennél a sütési módnál lehetőség van a ventilátor nélküli sütésre.

1. Forgassa el a sütőfunkció szabályzó gombot a kívánt  beállításba.
2. Forgassa el a hőfokszabályzó gombot a kívánt beállításba.

MEGJEGYZÉSEK

- A sütőfunkció szabályzó gomb beállítása után felgyullad a sütővilágítás.
- A hőfokszabályzó jelzőlámpája addig világít, amíg a sütő el nem éri a kívánt hőfokot. Utána ciklikusan felgyullad és kialszik, jelezve a sütőhőmérséklet állandó értéken tartását.

Csak felső fűtés

Ez a sütési funkció az ételek sütésének a befejezéséhez alkalmas, pl.: lasagne, rácsos pite, sajtos karfiol, stb.

Csak alsó fűtés

Ez a funkció tészták, pizzák sütésekor különösen hasznos. Használható olyan sütemények sütésének a befejezésére is, ahol biztosítani kell a tészta aljának az alapos átsülését.

Tippek és tanácsok

- A legjobb hőeloszlás a középső polcon van. Ha az alsó rész leburnulást akarja fokozni, akkor egyszerűen használjon alacsonyabb polcmagasságot. Ha a felső részt szeretné jobban átsütni, akkor emelje meg a polcmagasságot.
- A sütőedények anyaga és színe hatással van a barnaságra. A sötét, nehéz, zománcozott, vagy nem tapadó bevonattal ellátott edényekben sötétebb, míg az üveg, fényes sütőedények, vagy a polírozott acél tálcák a visszatükröződő hő miatt enyhébb leburnulást biztosítanak.

- Az edényeket az egyenletes leburnulás érdekében mindig a polc közepére helyezze el.
- Az edényeket megfelelő méretű és stabilitású tálcára tegye, hogy elkerülje a sütő aljára történő kispriccelést és ezzel megkönnyítse a tisztítást.
- Ne helyezze az edényeket, sütőserpenyőket, sütőtálcákat közvetlenül a sütő aljára, mert nagyon felforrósodnak és károsítják a sütő felületét.
- A sütő gyorsabb felmelegítéséhez használja a légkeveréses sütőfunkciót addig, amíg a sütő kijelző neon kialszik, majd állítsa be a hagyományos sütési funkciót a szabályzó gombbal.
- A legjobb eredmény eléréséhez csak egy polcon végezze a sütést. Ha több polcon akar egyszerre sütni, akkor a légkeveréses üzemmódot válassza.

Hűtőventilátor

- A sütés alatt a hűtőventilátor folyamatosan üzemel. A sütő kikapcsolása után még tovább üzemelhet, hogy hűtse a szabályzókat. Ez teljesen normális jelenség.

MEGJEGYZÉS

A hűtőventilátor kikapcsolás utáni működési ideje attól függ, hogy milyen hosszú ideig használta a sütőt. Alacsonyabb sütési hőfokbeállításnál előfordulhat, hogy nem kapcsol be, vagy csak nagyon rövid ideig üzemel.

Légkeveréses sütés

Ennél az üzemmódnál a hő átadása a sütő hátfalába épített ventilátor által keringtetett és mozgásban tartott forró levegő által történik (kényszer-konvekció). Ezzel egyenletesen és gyorsan oszlik szét a meleg a sütőben.

Ennek a funkciónak az előnye az, hogy energiatakarékos a következők miatt:

- **Gyorsabb a sütő felfűtése**

Ventilátoros sütésnél a sütő gyorsan eléri a hőfokot és rendszerint nem szükséges az előmelegítés. Ilyenkor szükség lehet egy 5-10 perces extra sütési időre. A magasabb hőfokú recepteknél a legjobb eredmény a sütő előmelegítésével érhető el (pl. kenyér, tészta, fánk, stb.).

- **Alacsonyabb hőfok is elegendő**

A légkeveréses sütésnél általában alacsonyabb hőfok is elegendő, mint a hagyományos sütésnél. Vegye figyelembe a sütési táblázatban megadottakat. Ne felejtse el 20-25°C-szal csökkenteni a hőfokot, mint amit a hagyományos receptjeinél használt.


- **Egyenletes hő a sütéshez**

A ventilátoros sütés minden polcon egyenletes hőfokot biztosít. Ez azt jelenti, hogy azonos mennyiségű ételek egyszerre több polcon is süthetők. Ez meglehetősen hasznos dolog. Arra azért számítani kell, hogy a felső polcon lévő étel kissé gyorsabban leburnul, mint az alatta lévő. Viszont az ízek és az illatok nem keverednek.

- Ügyeljen arra, hogy a polcokat egyenletesen terhelje, ha több polcon végzi a sütést.
- Amikor nem egy polcon végzi a légkeveréses funkcióval a sütést, akkor az edényeket inkább a polc közepére helyezze és ne a szélére.
- Ha a sütő teljesen tele van, akkor valamivel hosszabb sütési időre van szükség.
- Amikor azonos ételt azonos méretű tepsikben süt, akkor azok azonos idő alatt készülnek el és együtt vehetők ki a sütőből. Ha különböző méretű sütőedényben különböző ételféleségeket süt, akkor nem szükséges, hogy azok egyszerre készüljenek el.

- Légkeveréssel az ételek felmelegítése felolvasztás nélkül is elvégezhető, például a gyümölcsstorták, húsos tészták, kolbásztekercek és más apró tészták esetében. Ilyenkor 190-200°C-os hőfokot állítson be és a mennyiségétől függően hagyja 20-40 percig a sütőben az ételt.
- A túl magas hőfokú sütés nem kívánatos leburnulást eredményezhet. Vegye figyelembe a sütési táblázatban ajánlott értékeket. Ne felejtse el 20-25°C-szal csökkenteni a hőfokot, mint amit a hagyományos receptjeinél használt.
- Hús sütésekor használja a sütőtepsiben a sütőállványt. A zsír és hússaftok a tepsiben gyűlnek össze és felhasználhatók mártás (saft) készítéséhez. A sütőállvány megakadályozza, hogy a zsír beszennyezze a sütő belsejét.
- A tepsit ne helyezze a tűzhely főzőlapjára, mert az a zománc megrepedését okozhatja.

A légkeveréses sütés használata

1. Forgassa el a sütőfunkció szabályzó gombot a kívánt  beállításba.
2. Forgassa el a hőfokszabályzó gombot a kívánt beállításba.

MEGJEGYZÉSEK

- A sütőfunkció szabályzó gomb beállítása után felgyullad a sütővilágítás.
- A ventilátor a sütés alatt folyamatosan üzemel.
- A hőfokszabályzó jelzőlámpája addig világít, amíg a sütő el nem éri a kívánt hőfokot. Utána ciklikusan felgyullad és kialszik, jelezve a sütőhőmérséklet állandó értéken tartását.

Hűtőventilátor

A sütés alatt a hűtőventilátor folyamatosan üzemel.

A sütő kikapcsolása után még tovább üzemelhet, hogy hűtse a szabályzókat. Ez teljesen normális jelenség.




A hűtőventilátor kikapcsolás utáni működési ideje attól függ, hogy milyen hosszú ideig használta a sütőt. Alacsonyabb sütési hőfokbeállításnál előfordulhat, hogy nem kapcsol be, vagy csak nagyon rövid ideig üzemel.

Grillezés -

- A legtöbb ételt a grillserpenyőben kell a rácsra helyezni, hogy biztosítva legyen a levegő maximális cirkulációja és a serpenyő felfogja a zsírokat és az egyéb szaftokat. Néhány étel, mint pl. a hal, a máj és a vese esetében célszerű a sütést közvetlenül a serpenyőben végezni, ha elfogadja a javaslatot.
- A spriccelés csökkentése érdekében az ételt alaposan meg kell szárítani a sütés előtt. A húsokat és a halat kis mennyiségű olajjal, vagy olvasztott vajjal ajánlatos megkenni, hogy megtartsák a nedvességüket a sütés alatt.
- Ha húsok grillezésekor burgonyát és gombát is akar mellette sütni, akkor azt a rács alá tegye.
- Kenyér pirításakor a felső polcpozíció használata javasolt.
- A sütés alatt forgassa meg az ételt, ha szükséges.

A teljes grill használata

1. Forgassa el a sütőfunkció szabályzó gombot a kívánt  beállításba.
2. Forgassa el a hőfokszabályzó gombot a kívánt beállításba.
3. A rácsot és a grillserpenyőt az étel vastagságának megfelelő pozícióba állítsa. Ha erősebb sütést szeretne elérni, akkor a fűtőtesthez közelebb, ha pedig gyengébbet, akkor távolabb helyezze el az ételt.


Mielőtt behelyezi a sütőbe az ételleket, néhány percig üzemeltesse a teljes grillt. A fűtést és a polcmagasságot a sütési igénynek megfelelően állítsa be.

A sütés alatt a hűtőventilátor és a hőfokszabályzó jelzőlámpája ugyanúgy üzemel, mint ahogy azt a légkeveréses sütésnél leírtuk.

A belső grill fűtőbetét használata



A belső grill gondoskodik a grillserpenyő közepének a gyors és közvetlen hőellátásáról. A belső grill használata kis mennyiségek esetén segíthet energiát megtakarítani.

1. Forgassa el a sütőfunkció szabályzó gombot a kívánt  beállításba.
2. Forgassa el a hőfokszabályzó gombot a kívánt beállításba.
3. A rácsot és a grillserpenyőt az étel vastagságának megfelelő pozícióba állítsa. Kövesse a grillezésre megadott tudnivalókat.


A grill fűtőbetétet a hőfokszabályzó vezérli.

A sütés alatt a grill ciklusosan be- és kikapcsol, hogy elkerülhető legyen a túlfűtés.

A termál grill fűtőbetét használata

A termál grill az ételek sütésének egy alternatív módszere, a hagyományos grillezéssel kiegészítve. A grill fűtőbetét és a ventilátor felváltva üzemel, keringtetve a levegőt az étel körül. Ilyenkor az étel forgatásának és ellenőrzésének az igénye csökken. A termál grill segítségével a sütési illatok a minimálisra csökkenthetők a konyhában.

A pirító és a véres sültetek kivételével termál módon grillezhető minden olyan étel, ami a hagyományos grillezéssel is elkészíthető. A sütés enyhébb, mint a hagyományos grillezésnél, ezért kissé hosszabb sütési időre van szükség. Az előnyök egyike az, hogy nagyobb mennyiségek süthetők egyidejűleg.

1. Forgassa el a sütőfunkció szabályzó gombot a kívánt  beállításba.
2. Forgassa el a hőfokszabályzó gombot a kívánt beállításba. **Válassza a 200°C-os maximum hőmérsékletet.**
3. A rácsot és a grillserpenyőt az étel vastagságának megfelelő pozícióba állítsa. Kövesse a grillezésre megadott tudnivalókat.


Tippek és tanácsok

Az ételleket a hagyományos grillezéssel azonos módon készítse elő. A húsokat és a halat vékonyan kenje be olajjal, vagy vajjal, hogy a sütés alatt megtartsák a nedvességüket.

A felolvasztás használata

A sütőventilátor hőtermelés nélkül szobahőmérsékleten üzemel és keringteti a sütő belsejében a levegőt. Ezzel gyorsabb lesz a felolvasztási folyamat. A konyha hőmérséklete befolyással van a felolvasztási sebességre.

Ez a funkció elsősorban érzékeny ételek (krémes sütemények, fagyasztott kekszek, tészták, kenyér és más habos sütemények) felolvasztásához megfelelő, ahol a hő károsíthatja az ételek minőségét

1. Forgassa el a sütőfunkció szabályzó gombot a kívánt  beállításba.
2. Gondoskodjon arról, hogy a hőfokszabályzó gomb az OFF (kikapcsolt) pozícióban legyen.

Tippek és tanácsok

- Az ételeket takarja le fedővel, alumínium, vagy folpack fóliával, hogy magakadályozza a kiszáradásukat.
- A FELOLVASZTÁS UTÁN AZONNAL SÜSSE MEG A FELOLVASZTOTT ÉTELEKET.
- A fagyasztott ételeket egysorosan kell behelyezni a tepsibe és a felolvasztás félidejében lehetőség szerint meg kell fordítani.
- Ez a módszer maximum 2 kg hús, vagy szárnyas felolvasztására alkalmas.

Tippek és tanácsok

Tészták sütése:

A sütemények és a tészták rendszerint közepes hőmérsékletet igényelnek (150°C-200°C) és ezért szükséges, hogy a sütőt kb. 10 percig előmelegítsék.

Ne nyissa ki a sütőajtót a sütési idő ¾-ének a letelte előtt.

Az omlós tésztát a sütési idő 2/3 részéig sütőformában, vagy sütőlapon süssse meg és csak a készre sütés előtt díszítse fel. Ez a tovább sütési idő a tészta minőségétől és a díszítés mennyiségétől függ.

A kevert tésztát nehéz kanállal kiszaggatni. Ha a tészta túl folyékony, akkor a sütési idő feleslegesen meghosszabbodik.

Ha egyszerre két sütőlapot helyezett be a sütőbe, akkor a sütőlapok között hagyjon üresen egy polcmagasságot.

Ha egyszerre két sütőlapot helyezett be a sütőbe, akkor a sütési idő 2/3-ánál cserélje meg a felső sütőlapot az alsóval és fordítsa is meg őket.

Húsok sütése:

Ne használjon 1 kg-nál kisebb mennyiséget, mert a kisebb darabok kiszáradnak a sütésnél. Ha azt szeretné, hogy a vörös húsok külső felülete leburnuljon, ugyanakkor a belső részek csak enyhébben süljenek meg (rózsaszíntől a piros színig), akkor magasabb hőfokot (200-250°C) állítson be. A fehér húsok, a szárnyasok és a halak sütését alacsonyabb hőfokon végezze (150-175°C).

Rövid sütési idő esetén a mártáshoz szükséges hozzávalókat már a sütés megkezdésekor adagolja be a zsírserpenyőbe, más esetben viszont csak az utolsó fél órában.

A hús megsülését egy kanállal lehet a legkönnyebben ellenőrizni: ha a kanál nem nyomható be, akkor a hús átsült. A marhasültet és a filét, amelyeknek belül rózsaszínűnek kell maradni, magasabb hőmérsékleten és rövidebb ideig kell sütni.

A húskételeket közvetlenül a sütőrácon is megsütheti, de a hússzafa felfogására tolja be a legalsó vezetékbe a zsírserpenyőt is.

A sülték feldarabolása előtt várjon legalább 15 percet, hogy a hússzafa ne folyhasson ki.

A gőzképződés csökkentésének az érdekében ajánlatos egy kevés vizet is beönteni a zsírserpenyőbe. A kondenzvíz képződés elkerülése érdekében többször töltsön be vizet. A tálalás előtt a sütőbe helyezve melegen tarthatja a tányérokat is.



Vigyázat!

A sütő aljára ne terítsen alufóliát és ne állítson rá semmiféle sütőedényt, zsírserpenyőt, vagy sütőlapot, mert a fellépő hőtorlódás miatt megsérülhet a sütő zománctbevonata.



Sütési idők

A sütési idők eltérők lehetnek, ami lényegében az egyes ételek összetételétől, a hozzávalóktól és a folyadék mennyiségétől függ.

Jegyezze meg az első sütésnél használt beállítási adatokat, hogy az itt szerzett tapasztalatokat a következő sütésnél is felhasználhassa.

A személyes tapasztalatai alapján a receptek között megadott értékeket az Ön igényének megfelelően változtathatja meg.

Sütési táblázat tészták- és húsok sütéséhez


Tömeg (g)	ÉTELFAJTA	Felső- és alsó fűtés		Légkeverés		Sütési idő percben	MEGJEGYZÉS
		Polc  1-4	Hőfok °C	Polc  1-4	Hőfok °C		
	TÉSZTÁK						
	Kevert tészta	1	170	2 (1 és 3) *	160	45-60	Sütőformában
	Omlós tészta	2	170	2 (1 és 3) *	160	20-30	Sütőformában
	Vajas-sajtos tészta	1	160	2	150	60-80	Sütőformában
	Almáspite	1	180	2 (1 és 3) *	170	40-60	Sütőformában
	Rétes	2	175	2	150	60-80	Sütőformában
	Lekváros torta	2	175	2 (1 és 3) *	160	30-40	Sütőformában
	Kekszes pogácsa	1	175	2 (1 és 3) *	160	45-60	Sütőformában
	Püspökkenyér	1	170	1	160	30-40	Sütőformában
	Leveles pogácsa	1	170	3	160	40-60	Sütőformában
	Apró sütemények	2	175	2 (1 és 3) *	160	25-35	Főzőlapon
	Kekszek	3	160	2 (1 és 3) *	150	20-30	Főzőlapon
	Habcsók	2	100	2 (1 és 3) *	100	90-120	Főzőlapon
	Kelttésztás sütemény	2	190	2 (1 és 3) *	180	12-20	Főzőlapon
	Habkosár	2	200	2 (1 és 3) *	190	15-25	Főzőlapon
	KENYÉR ÉS PIZZA						
1000	Fehérkenyér	1	190	2	180	40-60	1-2 darab
500	Rozskenyér	2	190	2	180	30-45	Kenyerformában
500	Zsemlelék	2	200	2 (1 és 3) *	175	20-35	Sütőlapon
250	Pizza	1	210	2 (1 és 3) *	190	15-30	
	FELFÚJTAK						
	Krémes	2	200	2 (1 és 3) *	175	40-50	Sütőformában
	Zöldséges felfújt	2	200	2 (1 és 3) *	175	45-60	Sütőformában
	Rizsfelfújt	2	200	2 (1 és 3) *	180	35-45	Sütőformában
	Lasagna	2	180	2	180	45-60	Sütőformában
	Cannelloni	2	200	2	175	40-55	Sütőformában
	HÚSFÉLÉK						
1000	Marha szelet	2	190	2	175	50-70	Sütőrácscon
1200	Sertés szelet	2	180	2	175	100-130	Sütőrácscon
1000	Borjúszelet	2	190	2	175	90-120	Sütőrácscon
1500	Beefsteak, piros	2	210	2	200	50-60	Sütőrácscon
1500	Beefsteak, rózsszín	2	210	2	200	60-70	Sütőrácscon
1500	Beefsteak, átsütve	2	210	2	200	70-80	Sütőrácscon
2000	Sertés lapocka	2	180	2	175	120-150	Szalonnával
1200	Bárány	2	190	2	175	110-130	Lábszár
1000	Csirke	2	190	2	175	60-80	Egészben
5000	Pulyka (kakas)	2	180	2	160	210-240	Egészben
1500	Kacsa	2	175	2	160	120-150	Egészben
3000	Liba	2	175	2	160	150-200	Egészben
1200	Nyúl	2	190	2	175	60-80	Darabolva
1200	Sertéshát	2	180	2	180	100-120	2 darab
	Fasírozott	2	180	2	160	40-60	Kenyerformában
	VADAK						
1500	Nyúlgerinc	2	190	2	175	150-200	Darabolva
800	Fácán	2	190	2	175	90-120	Egészben
	HALAK						
1500	Pisztráng	2	200	2 (1 és 3) *	175	30-40	3-4 hal
800	Lazac	2	200	2 (1 és 3) *	175	25-35	4-6 darab

Ha egyszerre több polcon akar sütni, akkor az edények elhelyezését a különböző polcmagasságokon az utolsó 5-10 percben változtassa meg, hogy a legjobb sütési teljesítményt érje el.

- Ha egyszerre több mint egy ételt akar sütni, akkor ajánlatos a zárójelben megadott polcmagasságokat használni.

 A táblázatban megadott sütési idők az előmelegítést nem tartalmazzák. Azt ajánljuk, hogy a sütőteret kb. 10 percig melegítse elő a sütés megkezdése előtt.

Grillezési táblázat -

ÉTELFAJTA	Mennyiség		Grill		Sütési idő percben	
	Darabok	gr.	Polcmagasság 	Hőfok °C	1. oldal	2. oldal
Marhasteak	4	800	3	250	12-15	12-14
Marhafilé	4	600	3	250	10-12	6-8
Kolbász	8	-	3	250	12-15	10-12
Sertésnyak	4	600	3	250	12-16	12-14
Csirke (2 fél)	2	1000	3	250	30-35	25-30
Kebab	4	-	3	250	10-15	10-12
Csirkemell	4	400	3	250	12-15	12-14
Hamburger (5 perces előmelegítés)	6	600	2	250	20-30	
Halszeletek	4	400	3	250	12-14	10-12
Szendvics	4-6	-	3	250	5-7	-
Pirítós	4-6	-	3	250	2-4	2-3

Termál grillezési táblázat

Termál grillezéskor válassza a maximális 200°C-os beállítást.

ÉTELFAJTA	Mennyiség (g)	Polcmagasság	Hőfok °C	Sütési idő percben	
				Alsó oldal	Felső oldal
Göngyölt hús (kacsa)	1000	3	200	30-40	20-30
Csirke (félbe vágva)	1000	3	200	25-30	20-30
Csirkecombok	-	3	200	15-20	15-16
Fürj, fogoly	500	3	200	25-30	20-25
Rakott zöldség	-	3	200	20-25	-
Kagyló	-	3	200	15-20	-
Makréla	-	3	200	15-20	10-15
Halszeletek	800	3	200	12-15	8-10

A megadott hőmérsékletek csak irányértékek. A megfelelő hőmérsékletet a személyes igényének megfelelően kell kiválasztani.

Tisztítás és karbantartás



A tisztítás megkezdése előtt a sütőt ki kell kapcsolni és hagyni kell kihűlni.

A készüléket tilos forró gőzzel, vagy gőztisztítóval tisztítani.

A sütőt mindig tisztán kell tartani. A lerakódott zsír- és egyéb szennyeződések tüzet okozhatnak, különösen a zsírserpenyőben.

Fontos: Minden tisztítási munkát megkezdése előtt a sütőt feltétlenül le kell választani az elektromos hálózatról.

Külső tisztítás

A kezelőpanelt, a sütőajtót és az ajtó tömítését rendszeresen tisztítsa meg mosogatószeres meleg vízbe mártott és jól kicsavart puha ruhával.

A sütőajtó károsodásának az elkerülése érdekében az üvegpaneloknál kerülje el a következő szerek használatát:

- háztartási mosószeres és fehérítőszeres,
- nem tapadó edényekhez is alkalmatlan, tisztítószerrel átitatott súrolópárnák,
- Brillo/Ajax súrolópárnák, vagy fémszálás súrolópárnák,
- vegyi sütőtisztítószeres, vagy aerosolok,
- rozsdaeltávolítók,
- fürdőkhöz, vagy mosogatókhoz alkalmas feltávolítók.

A külső és a belső ajtóüveget meleg szappanos vízzel tisztítsa. Ha az ajtóüveg belső fele nagyon erősen elszennyeződik, akkor az üvegkerámia főzőfelülethez alkalmas tisztítószerrel használjon. Ne használja azonban az üvegkerámia főzőfelülethez használatos üvegkaparót a szennyeződések eltávolításához.

Tisztítószeres

A tisztítószeres használata előtt ellenőrizze, hogy a szer alkalmas lesz-e és a gyártója ajánlja-e sütő tisztításához.

A fehérítőszer tartalmú tisztítószeresek NEM használhatók, mivel eltompítják a felületi fényességet. Az érdes tisztítószeresek használatát szintén el kell kerülni.

A sütőtér tisztítása

A zománcozott sütőtérrel a legkönnyebben még meleg (de nem forró) állapotban lehet megtisztítani.


A sütőtérrel minden egyes használat után mosogatószeres, meleg vízbe mártott és jól kicsavart puha ruhával tisztítsa meg. Rendszeres időközönként megfelelő sütőtisztítószer használatával alaposabb tisztításra is szükség van.


NE próbálja megtisztítani a katalitikus bélelő párnákat.

A katalitikus bélelő párnák ápolása

A sütési folyamat során képződő olaj, zsír és ételkicsapódások, stb. a katalitikus zománc által megsemmisítésre kerülnek. Azért, hogy a hatás tovább fokozható legyen, egy órát, vagy hetente kétszer ételek behelyezése nélkül üzemeltesse a sütőt, hogy folyamatosan a legjobb teljesítményt biztosítsa a katalitikus betétek révén.

A sütőtér tisztításakor az alábbi lépéseket kövesse:

1. Távolítsa el a sütőtéri tartozékokat, ha bent vannak a sütőtérben pl. serpenyők, rácsok, sütőtálcák, stb.). Ne hagyjon semmit a sütőtérben.
2. Forgassa el a sütőfunkció szabályzó gombot a hagyományos sütés  beállításra.
3. Állítsa a hőfokszabályzó gombot a 250°C-os értékre.
4. Kb. 45 percig üresen üzemeltesse a sütőt.
5. Nyissa ki az ablakot, hogy jól kiszellőztesse a helyiséget.

A fenti folyamatot kb. 5 percig a teljes grill  funkcióval is végezze el.

Ha a sütőtér hideg, hagyja 60 percig üzemelni.



Ne kísérlelje meg a katalitikus zománc tisztítását.



Tippek és tanácsok

- A katalitikus betét tisztítása kézi módszerrel nem ajánlott. Károsodhat, ha szappannal átitatott acél súrolópárnát, aerosolos tisztítószerrel, vagy más súrolószerrel használ.
- Egy idő eltelte után a katalitikus felület enyhe elszíneződése jelentkezhet. Ez nincs hatással a katalitikus rendszerre, mivel ez természetes jelenség.
- Kövesse „A szennyeződések csökkentése a sütés során” című fejezetben leírtakat.

A szennyeződés csökkentése a sütés során

A sütést az ajánlott hőfokokon végezze. A sütésnél a szükségesnél magasabb hőmérséklet használata megnöveli a szennyezés mértékét.

Próbáljon alacsonyabb hőfokú és hosszabb idejű sütést végezni, mert ezzel energiát is megtakaríthat és az étel is porhanyósabb lesz.

A sütéshez minimális mennyiségű zsírt, vagy olajat használjon. A legjobb az, ha az ételt (hús, burgonya, stb.) csak megkeni a zsiradékkal.

Ne végezze a sütést bő zsiradékban, mert a zsír kispriccelése miatt megnövekszik a sütő szennyezettsége. A sütésnél víz hozzáadására NINCS szükség. A víz és a zsiradék együttes felhevülése nem csak a spriccelést fokozza, hanem a gőzképződést is.


A sütés alatt a húsokat takarja le, mert ezzel elkerülheti, hogy a zsiradék a belső részekre spricceljen, majd az utolsó 20-30 perces sütést letakarás nélkül végezze, ha extra barnítási eredményt szeretne elérni. Ez a módszer különösen a nagyobb sülték készítésénél (pl. kacsá, liba) előnyös, mivel a hús így jobban megpuhul és csak a végén barnul le a külső része.

Használja a sütőállványt. A sütés alatt a hús száftja az alatta lévő tepsibe kerül és így elkerülhető, hogy kifröccsenjen a katalitikus betétre.

Polctartók és katalitikus panelok

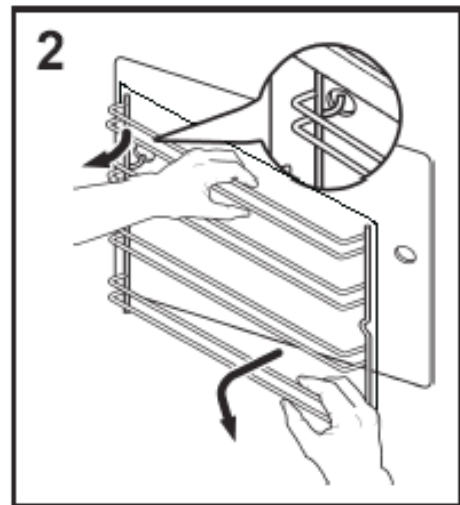
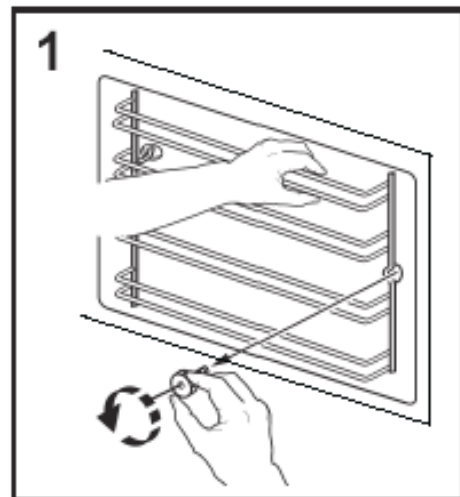
A könnyebb tisztíthatóság érdekében a polctartók és a katalitikus panelok eltávolíthatók.

i **Ügyeljen arra, hogy a fenti elemeket csak a sütő teljes lehűlése után távolítsa el.**

 Végezze el a következő lépéseket:


1. Távolítsa el az elülső csavart, mialatt a másik kezével tartsa meg a polctartót és a katalitikus panelt (lásd 1. kép).
2. Tartsa meg a polctartót és a katalitikus panelt a pozíciójában és emelje meg őket a kezével, miközben akassza ki a hátsó akasztót. Vegye ki a polctartót és a katalitikus panelt (lásd 2. kép).
3. Miután elvégezte a tisztítást, helyezze vissza a polctartót és a katalitikus panelt együtt a fentiekkel ellentétes sorrendben.

Ellenőrizze, hogy a polctartót és a katalitikus panelt rögzítő anyákat megfelelően meghúzta-e.



A sütőajtó tisztítása

A sütőajtó alaposabb megtisztításához azt ajánljuk, hogy a sütőajtót rendszeresen szerelje le.

 Végezze el a következő lépéseket:

1. Nyissa ki teljesen az ajtót.
2. Keresse meg az ajtót a sütőhöz rögzítő zsanérokat (A kép).
3. Akassza ki és forgassa el a két zsanéron lévő kis karokat (B kép).
4. A két kezével fogja meg az ajtó két oldalát, majd lassan fordítsa a sütő felé félig zárt állásba (C kép).
5. Finoman húzza ki a sütőajtót a helyéből.
6. Helyezze egy lapos felületre.

Tisztítsa meg az ajtóüveget szappanos, meleg vízzel, kizárólag puha ruha használatával. Soha ne használjon karcolásokat okozó tisztítószeret.

A tisztítás befejezése után - a kisereléssel ellentétes sorrendben - szerelje vissza az ajtót.

Rozsdamentes acél, vagy alumínium készülékeknél:

Azt ajánljuk, hogy az ajtóüveget csak nedves szivaccsal tisztítsa meg, majd száraz, puha ruhával törölje szárazra.

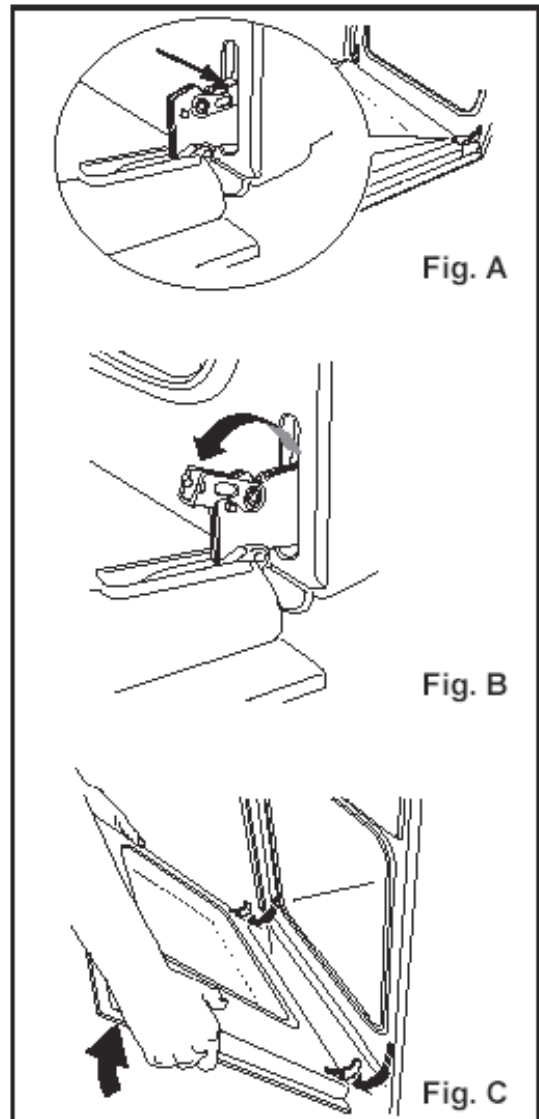
Soha ne használjon acélszálalás párnát, vagy karcolást okozó tisztítószeret, mert ezek károsíthatják a felületet. A kezelőpanelt a fentivel azonos módon tisztítsa.



NE tisztítsa addig a sütőajtót, amíg az üvegpanelok melegek. Ha nem figyel erre, akkor az üvegpanelok megrepedhetnek.

Ha az ajtóüveg panel kicsorbul, vagy mély karcok keletkeznek rajta, akkor az üveg elrepedhet és ki kell cserélni, hogy elkerülje a panel összetörésének a lehetőségét.

A fenti esetben forduljon további segítségért a szervizhez.



A sütőtéri lámpa cseréje

A művelet megkezdése előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.

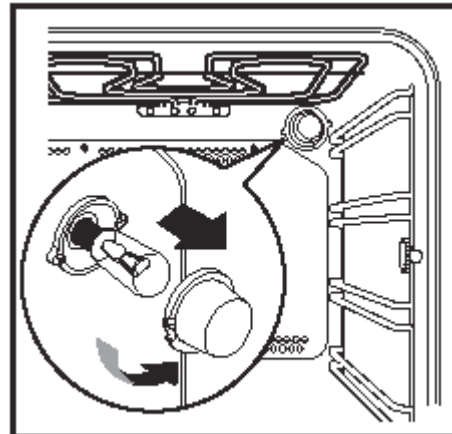
Ha az izzó cseréjére van szükség, akkor csak az alábbi jellemzőkkel rendelkező használható:

- Teljesítmény: 15/25 W
- Feszültség: 230 V / 50 Hz
- Hőállóság: 300° C
- Csatlakozás típusa: E14

Új izzó a szerviznél szerezhető be.

 Az izzócseré menete:

1. Ellenőrizze, hogy a készüléket leválasztotta-e az elektromos hálózatról.
2. Nyomja meg és forgassa el az üvegburát az óramutató járásával ellentétes irányba.
3. Távolítsa el a hibás izzót és tegyen be a helyére egy újat.
4. Helyezze vissza az üvegburát a helyére és csatlakoztassa a készüléket az elektromos hálózatra.



Grill-fűtőtest

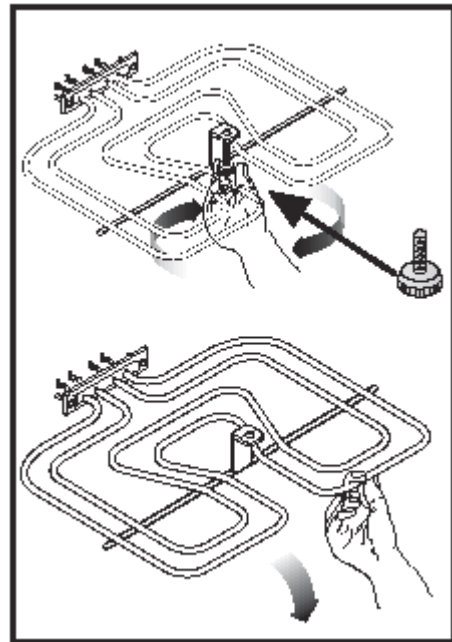
Ez a modell egy kihajtható felső fűtéssel van kialakítva, hogy különösen könnyű legyen a tisztíthatósága.

⚠ A tisztítás megkezdése előtt ellenőrizze, hogy a sütő le van-e választva az elektromos hálózatról.

☞ Hajtsa végre a következő lépéseket:

1. Csavarja ki a grill fűtőbetétet rögzítő csavart. Adott esetben használjon csavarhúzó.
2. Majd finoman húzza lefelé a fűtőbetétet és hagyja leesni a tetőből.
3. Tisztítsa meg a sütő felső oldalát megfelelő tisztítószerrel, majd törölje szárazra, mielőtt visszahelyezi a grill fűtőbetétet az eredeti pozíciójába.
4. A tisztítás után illessze vissza felül a fűtőegységet és csavarozza be a csavart.

⚠ Ellenőrizze még egyszer, hogy a fűtőbetét szilárdan lett-e visszaszerelve a helyére.



Ha valami rosszul működik

Ha a készülék nem üzemel megfelelően, akkor végezze el a következő ellenőrzéseket, mielőtt hívja a szerviz szakemberét.

PROBLÉMA	MEGOLDÁS
<ul style="list-style-type: none">A sütő nem kapcsol be.	<ul style="list-style-type: none">Ellenőrizze, hogy a napi időt beállította-e.Ellenőrizze, hogy a sütőfunkciót- és a hőfokot megfelelően állította-e be.Ellenőrizze, hogy a készülék megfelelően van-e csatlakoztatva az elektromos hálózatra és be van-e kapcsolva a sütő.
<ul style="list-style-type: none">Nem világít a sütő hőfokellenőrző lámpája.	<ul style="list-style-type: none">Állítsa a hőfokválasztó kapcsolót egy hőfokértékre,Állítsa a sütő funkcióválasztó kapcsolóját egy sütőfunkcióra.
<ul style="list-style-type: none">Nem világít a sütőtéri lámpa.	<ul style="list-style-type: none">Állítsa a funkciókapcsoló gombot egy sütőfunkcióra, <i>vagy</i>Vásároljon egy új izzót és cserélje ki a "Sütőtéri izzó cseréje" c. fejezetben leírtak szerint.
<ul style="list-style-type: none">Túl sokáig tart az ételek elkészítése, vagy túl gyorsan sülnek meg.	<ul style="list-style-type: none">Szükséges lehet a hőfok beállítása. <i>vagy</i>Tanulmányozza át a Használati útmutató „Tanácsok a sütő használatához” című fejezetet.
<ul style="list-style-type: none">Gőz és kondenzvíz rakódik rá az ételekre és a sütőre.	<ul style="list-style-type: none">A sütés befejezése után 15-20 percnél tovább ne hagyja bent az ételeket a sütőben.
<ul style="list-style-type: none">A sütőventilátor túl zajos.	<ul style="list-style-type: none">Ellenőrizze, hogy a polcok és a sütőedény nem vibrál-e, nem érintkezik-e a sütő hátfalával.
<ul style="list-style-type: none">A kijelzőben a „12:00” látható.	<ul style="list-style-type: none">Állítsa be a napi időt a vonatkozó fejezet szerint.

Műszaki adatok



A sütőt az útmutatóban megadott tudnivalók alapján kell beépíteni.



A sütő beépítését csak arra feljogosított szakember végezheti a vonatkozó előírások figyelembe vételével.

Fűtőteljesítmény (W)

Felső- alsó fűtés	1800 W
Felső fűtés	800 W
Alsó fűtés	1000 W
Termál grill	2450 W
Belső grill fűtőbetét	1650 W
Kettős grill	2450 W
Sütővilágítás	25 W
Légkeverés motor	25 W
Hűtőventilátor motor	25 W
Együttes csatlakoztatási érték	2500 W
Üzemi feszültség	230 V (50 Hz)

Beépítési méretek

Magasság	alulról	593 mm
	oszlopban	580 mm
Szélesség		560 mm
Mélység		550 mm

Sütő

Magasság	335 mm
Szélesség	395 mm
Mélység	400 mm
Hasznos űrtartalom	53 l

Elektromos csatlakoztatás

A készüléket 230 V / 50 Hz-es hálózati csatlakoztatásra tervezték.

A készülék egy könnyen hozzáférhető és könnyen szerelhető sorkapoccsal van felszerelve, amelyen az alábbi jelölések vannak:

L betű: fázis

N betű: nulla

E betű, vagy : földelés



A KÉSZÜLÉKET FÖLDELNI KELL!

Csak európai használatra:

Min. kábel méret / flex	Kábel / flex típus	Bizt.
2.5 mm ²	H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RR-F, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F	15 A

A készülék és az elektromos hálózat közé egy legalább 3 mm-es érintkező távolsággal rendelkező kapcsolót kell felszerelni (pl. biztosíték, LS kapcsoló).

A kapcsoló védővezetékét egyetlen pontnál sem szabad megszakítani.

A sárga-zöld színű védővezetéknek 2-3 cm-rel hosszabbnak kell lenni a többi vezetéknél.

Fontos:

A készülék beépítése és csatlakoztatása után a csatlakozó kábelt úgy kell elhelyezni, hogy azt sehol ne érje 50° C-nál magasabb hőhatás.

Mielőtt a készüléket csatlakoztatja, ellenőrizze, hogy a lakás áramellátása és a főbiztosíték megfelelően földelt-e.

A gyártó cég a biztonsági előírások be nem tartásából eredő károkért minden felelősséget elhárít magától.

Beépítési tudnivalók

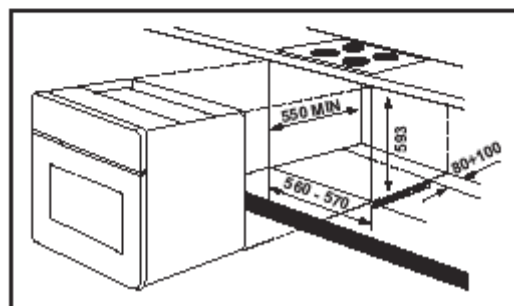
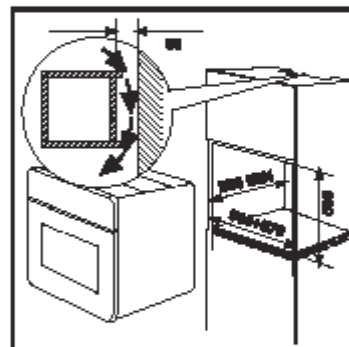
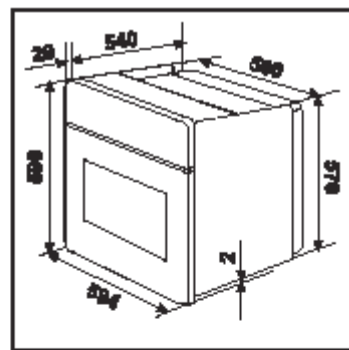
Kérjük, hogy gondoskodjon arról, hogy a sütő a beépítés után is könnyen hozzáférhető legyen a szerviz szakembere számára egy esetleges javításhoz.

Beépítés

A környezetnek, vagy annak a szekrénynek, amelybe a sütő beépítésre kerül, meg kell felelnie az itt leírt jellemzőknek:

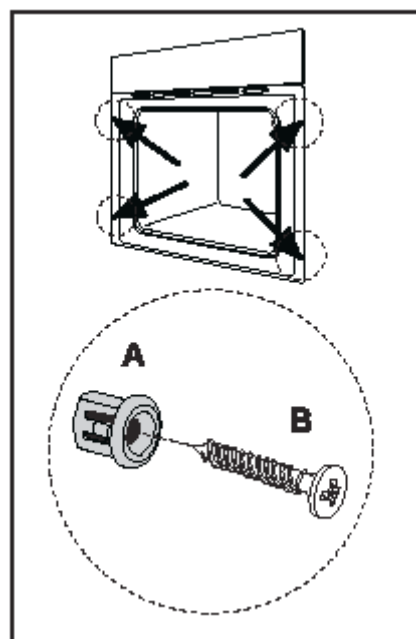
- A méreteknek meg kell felelniük a képen látható méreteknek.
- Az anyagoknak ellen kell állniuk egy legalább 60°C-os hőmérsékletemelkedésnek a környezeti hőmérséklethez képest.
- A megfelelő elrendezésnek biztosítania kell a folyamatos levegőellátást, hogy a sütő túlmelegedése elkerülhető legyen.

A sütő méretei és a beépítéshez szükséges méretek a vonatkozó ábrákon találhatóak.



A készülék rögzítése a szekrényhez

1. Nyissa ki a sütőajtót.
2. Rögzítse a sütőt a szekrényhez úgy, hogy először helyezze be a 4 db **A**-jelű távtartót a kereten lévő furatokba, majd a **B**-jelű facsavarokkal végezze el az összeerősítést.



Jótállás / Vevőszolgálat

A készülékre 12 hónap jótállást vállalunk. A jótállási feltételeket és kötelezettségeket a készülékhez mellékelte Jótállási jegy tartalmazza.

Kizáró feltételek:

- Károsodás, szállítási sérülés, nem megfelelő használat, gondatlanság, nem megfelelő izzócsere, üveg, vagy műanyag részek eltávolítása.
- Nem megfelelő a beépítés.
- A készüléket ipari célra, vagy kölcsönzésre használják.
- A terméken nem található meg az Electrolux jelölése.

Ha a korábbiakban bemutatott táblázat áttanulmányozása után sem tudja megoldani a problémát, akkor forduljon a jótállási jegyben kijelölt szervizhez, vagy a Vevőszolgálathoz.

A bejelentkezéskor a szerviznek az alábbi adatok szükségesek:

1. Az Ön neve, címe és irányítószáma:
2. Az Ön telefonszáma:
3. A hiba világos leírása:
4. A készülék modellszáma (Mod.), és a sorozatszám (Ser. Nr.). Ezeket az adatokat a sütő adattáblájáról olvashatja le.
5. A vásárlás dátuma.

A jótállási igény a jótállási jeggyel érvényesíthető.


Ha a készülékről további információkat szeretne megtudni, akkor forduljon a Vevőszolgálathoz.

A Vevőszolgálat címe: 1142 Budapest, Erzsébet királyné út 87.

Adatlap

a háztartási villamos sütők energiafelhasználásának ismerveiről való tájékoztatásról szóló
87/2003.(XII.16.) GKM rendelet alapján

A gyártó védjegye:	ZANUSSI
Forgalmazó neve, címe:	Electrolux Lehel Kft. Háztartási Készülékek 1142 Budapest, Erzsébet királyné út 87.
A készülék típusazonosítója:	ZBQ 865
Energiahatékonysági osztály A-tól G-ig: A = hatékonyabb G = kevésbé hatékony	A
Fűtési funkcióinak energiafogyasztása (kWh):	
- Hagyományos	0,79
- Mesterséges levegőáramoltatásos	0,78
A sütőtér hasznos térfogata (liter):	53
A villamos sütő mérete:	
Kicsi: 12 l ≤ térfogat < 35 l	
Közepes: 35 l ≤ térfogat < 65 l	←
Nagy: 65 l ≤ térfogat	
Sütési idő standard terhelésnél (perc):	43
A legnagyobb tepszi mérete (cm ²):	1130
Zajkibocsátás (88dB):	47

	<p>Ez a készülék megfelel a következő EG irányelveknek:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 73/23/EWG - (1973.02.19.) - kiefeszültségi irányelv alapján az egyes villamossági termékek biztonsági követelményeiről és az azoknak való megfelelésértékeléséről szóló 79/1997. (XII.31.) IKIM rendelet, - 89/336/EWG - (1989.05.03.) - EMC-irányelv (a 92/31/EWG változással bezárólag) alapján az elektromágneses összeférhetőségről szóló 31/1999. (VI.11.) GM-KHVM együttes rendelet, - 93/68/EWG - (1995.07.22.) - CE-jelölés irányelv alapján az egységes megfelelési jelölés használatáról szóló 208/1999. (XII.26.) Korm. rendelet.
---	--

Európai jótállás

A készülék jótállásáért az Electrolux felel, a következő oldalon felsorolt országokban, a készülék jótállási jegyében, vagy törvényileg meghatározott időszakra.

Ha az alább felsorolt országok valamelyikéből átköltözik egy másikba, amely szintén a listán található, akkor a készülék jótállása is Önnel költözik a következő feltételek mellett:

- A készülék jótállási ideje a vásárlás időpontjától kezdődik, amelyet a készülék eladója által kiállított érvényes vásárlást igazoló irat.
- A készülék jótállási ideje és működésre és alkatrészre vonatkozó tartalma megegyezik a lakóhelye szerinti országban alkalmazott, jelen modellt, vagy készülékfajta érintő előírásokkal.
- A készülék jótállása a készülék eredeti vásárlójának személyére szól és más felhasználóra át nem ruházható.
- A készüléket az Electrolux által kibocsátott útmutatónak megfelelően helyezik üzembe és használják, és csak háztartási célra alkalmazzák, azaz nem kereskedelmi célra.
- A készüléket az új lakóhelye szerinti országban hatályban levő vonatkozó törvényi szabályozásoknak megfelelően helyezik üzembe.

Jelen Európai Jótállás rendelkezései nincsenek kihatással az Ön törvényileg szabályozott jogaira.

		
Albania	+35 5 4 261 450	Rr. Pjeter Bogdani Nr. 7 Tirane
Belgique/België/Belgien	+32 2 363 04 44	Bergensesteenweg 719, 1502 Lembeek
Česká republika	+420 2 61 12 61 12	Budějovická 3, Praha 4, 140 21
Danmark	+45 70 11 74 00	Sjællandsgade 2, 7000 Fredericia
Deutschland	+49 180 32 26 622	Muggenhofer Str. 135, 90429 Nürnberg
Eesti	+37 2 66 50 030	Pärnu mnt. 153, 11624 Tallinn
España	+34 902 11 63 88	Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid
France	www.electrolux.fr	
Great Britain	+44 8705 929 929	Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ
Hellas	+30 23 10 56 19 70	4, Limnou Str., 54627 Thessaloniki
Hrvatska	+385 1 63 23 338	Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb
Ireland	+353 1 40 90 753	Long Mile Road Dublin 12
Italia	+39 (0) 434 558500	C.so Lino Zanussi, 26 - 33080 Porcia (PN)
Latvija	+37 17 84 59 34	Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga
Lietuva	+370 5 2780609	Ozo 10A, LT 08200 Vilnius
Luxembourg	+352 42 431 301	Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm
Magyarország	+36 1 252 1773	H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királyné útja 87
Nederland	+31 17 24 68 300	Vennootsweg 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn
Norge	+47 81 5 30 222	Risløkkvn. 2 , 0508 Oslo
Österreich	+43 18 66 400	Herziggasse 9, 1230 Wien
Polska	+48 22 43 47 300	ul. Kolejowa 5/7, Warszawa
Portugal	+35 12 14 40 39 39	Quinta da Fonte - Edifício Gonçalves Zarco - Q 35 -2774-518 Paço de Arcos
Romania	+40 21 451 20 30	Str. Garii Progresului 2, S4, 040671 RO
Schweiz - Suisse - Svizzera	+41 62 88 99 111	Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil
Slovenija	+38 61 24 25 731	Gerbičeva ulica 98, 1000 Ljubljana
Slovensko	+421 2 43 33 43 22	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, Seberiniho 1, 821 03 Bratislava
Suomi	www.electrolux.fi	
Sverige	+46 (0)771 76 76 76	Electrolux Service, S:t Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm
Türkiye	+90 21 22 93 10 25	Tarlabası caddesi no : 35 Taksim İstanbul
Россия	+7 495 937 7837	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ "Олимпик"

-	ES	DA	DE	EL	EN	FR	IT	NL	PT	SV	FI	ZANUSSI
1	Fabricante	Marke	Hersteller	Προμηθευτής	Manufacturer	Fabricant	Costruttore	Fabrikant	Fabricante	Leverantör	Tavarantoimittaja	ZANUSSI
2	Modelo	Model	Modell	Μοντέλο	Model	Modèle	Modello	Model	Modelo	Modell	Malli	ZBQ 865
3	Clase de eficiencia energética	Relativt energiförbruk	Energieeffizienzklasse	Τύξη ενεργειακής απόδοσης	Energy efficiency class	Classement selon son efficacité énergétique	Classe di efficienza energetica	Energie-efficiëntieklasse	Classe de eficiência energética	Energieeffektivitetsklass	Energiestohkluokkia	
4	- Calentamiento convencional - Convección forzada	- Traditionel opvarmning - Värmbluft	- Konventionelle Beheizung - Um-Heißluft	- Συμβατική θερμότητα	- Conventional - Forced air convection	- Classique - Convection forcée	- Convezione naturale - Convezione forzata	- Conventioneel - Geforceerde luchtconvectie	- Conveccional - Conveção forçada de ar	- Konventionell värmning - Värmning med varmluft	- Yli-alalämpö - Kiertolma	
5	Consumo de energía Función de calentamiento:	Energiförbruk Opvarmingsfunktion:	Energieverbrauch Beheizung:	Κατανάλωση ενέργειας λειτουργίας θέρμανσης	Energy consumption Heating function:	Consommation d'énergie Fonction chauffage:	Consumo di energia Funzione di riscaldamento:	Energieverbruik Verhittingsfunctie:	Consumo de energia Função de aquecimento:	Energiförbrukning Värmningsfunktion:	Energiankäytös Kuumentusta pe:	
6	- Calentamiento convencional - Convección forzada	- Traditionel opvarmning - Värmbluft	- Konventionelle Beheizung - Um-Heißluft	- Συμβατική θερμότητα	- Conventional - Forced air convection	- Classique - Convection forcée	- Convezione naturale - Convezione forzata	- Conventioneel - Geforceerde luchtconvectie	- Conveccional - Conveção forçada de ar	- Konventionell värmning - Värmning med varmluft	- Yli-alalämpö - Kiertolma	0.79 kWh
7	- Vapor	- Damp	- Dampf	- Ατμός	- Steam	- Vapeur	- Vapore	- Stoom	- Vapor	- Ånga	- Höyry	0.78 kWh
9	Volumen neto (litros)	Nettovolumen (liter)	Nettovolumen (Liter)	Όγκος όγκος (λίτρα)	Usable volume (litres)	Volume utile (litres)	Volume utile (litri)	Netto volume (liter)	Volume útil Litros	Användbar volym (liter)	Käyttökäytös (litras)	53
••	- Pequeño	Type: - Lille	Typ: - Klein	Τύπος: - Μικρός	Size: - Small	Type: - Petite volume	Tipo: - Piccolo	Type: - Klein	Tipo: - pequeno	Storlek: - Liten	Koko: - Pieni	
••••	- Medio	- Melleinstor	- Mittel	- Μεσαίος	- Medium	- Volume moyen	- Medio	- Middelgroot	- médio	- Medelstor	- Keskipöytä	
•••••	- Grande	- Stor	- Groß	- Μεγάλος	- Large	- Grand volume	- Grande	- Groot	- grande	- Stor	- Suuri	
	Tiempo de cocción con carga normal:	Tilberedningstid ved standardbelastning:	Kochzeit bei Standardbelastung:	Χρόνος για ψησιμο τυποποιημένου φορτίου:	Time to cook standard load:	Temps de cuisson en charge normale:	Tempo necessario per cottura carico normale:	Bereidings-tijd bij standaardbelasting:	Tempo de cozedura da carga-padrão:	Tillagringstid för en standardlast:	Poistoaika vakokuuamalla:	
10	- Calentamiento convencional	- Traditionel opvarmning	- Konventionelle Beheizung	- Συμβατική	- Conventional	- Classique	- Convezione naturale	- Conventioneel	- Conveccional	- Konventionell värmning	- Yli-alalämpö	43 min.
11	- Convección forzada	- Värmbluft	- Um-Heißluft	- Με εκλεπφρη θερμότητα	- Forced air convection	- Convection forcée	- Convezione forzata	- Geforceerde luchtconvectie	- Conveção forçada de ar	- Värmning med varmluft	- Kiertolma	41 min.
12	Superficie de la placa de cocción de mayor tamaño	Arealet af den største bageplade	Größe des größten Backblechs	Η μεγαλύτερη επιφάνεια ψησίματος	The area of the largest baking sheet	Aire de la surface de la plus grande plaque pour pâtisserie	Superficie del piano di cottura più grande	Oppervlakte van de grootste bakplaat	Área da superfície da maior placa de pastelaria	Ytan för den största bakplåten	Suurimman leivipeltin ala	1130 cm ²
13	Ruido [dB (A) re 1 pW]	Lydeffektniveau dB (A) [Staj]	Geräusch (dB (A) re 1 pW)	Σόρυθος [dB (A) ανά 1 pW]	Noise (dB (A) re 1 pW)	Bruit [dB (A) re 1 pW]	Rumore [dB (A) re 1 pW]	Geluidsniveau dB (A) re 1 pW	Nível de ruído dB (A) re 1 pW	Bullerivå dB (A)	Ääni (dB (A) re 1 pW)	
<p>•• Más eficiente / Lav forbrug / Niedriger Verbrauch / Più efficiente / More efficient / Economie</p> <p>••••• Menos eficiente / Hög forbrug / Hoher Verbrauch / Hög förbrukning / Less efficient / Pysä kulutus</p> <p>••••• Menos eficiente / Hög forbrug / Hoher Verbrauch / Hög förbrukning / Less efficient / Pysä kulutus</p> <p>••••• All consumi inferiori / Menos eficiente / Hög förbrukning / Hoher Verbrauch / Hög förbrukning / Less efficient / Pysä kulutus</p>												
<p>•• 12 l \leq Volumen neto/Nettovolumen/Όγκος όγκος/Usable volume/Volume utile / < 35 l Netto volume/Volume útil/Användbar volym/Käyttökäytös</p> <p>••••• 35 l \leq Volumen neto/Nettovolumen/Όγκος όγκος/Usable volume/Volume utile / < 65 l Netto volume/Volume útil/Användbar volym/Käyttökäytös</p> <p>••••• 65 l \leq Volumen neto/Nettovolumen/Όγκος όγκος/Usable volume/Volume utile / Netto volume/Volume útil/Användbar volym/Käyttökäytös</p>												
2002/40/EC												