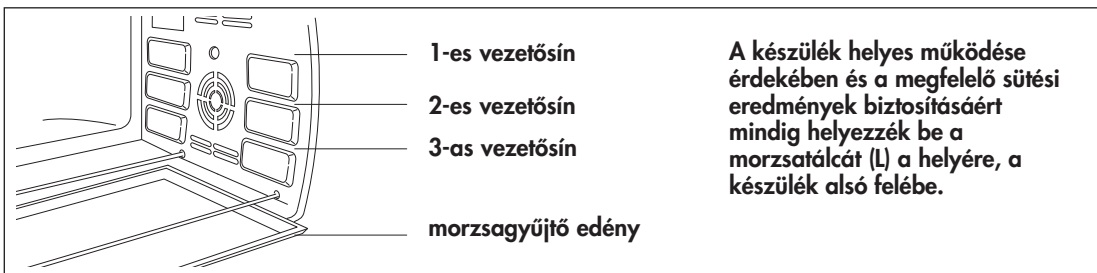
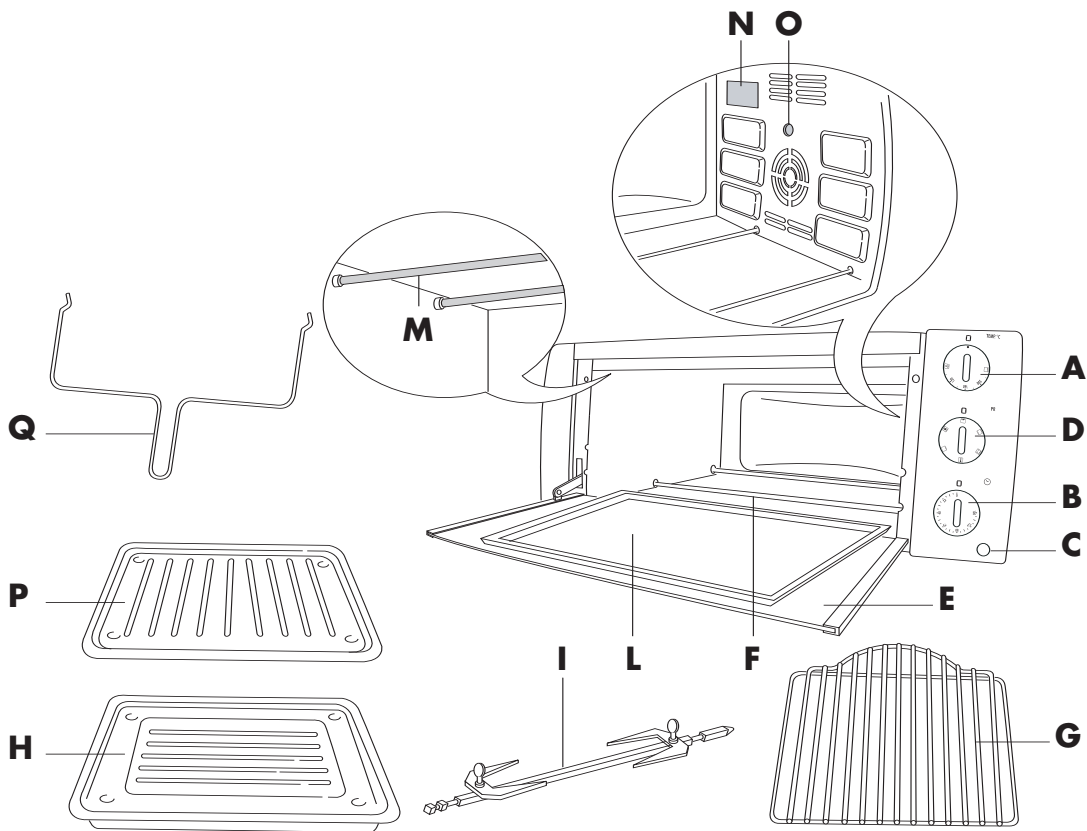


A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA

- A Termosztát gomb
- B Időkapcsoló gomb
- C Ellenőrző lámpa
- D Funkcióválasztó gomb
- E Üvegajtó
- F Alsó fűtőszál
- G Sütőrács
- H Zsírfelfogó tálca
- I Nyárs (egyes modelleknél)
- L Morzsatálca

- M Felső fűtőszál
- N Sütőtér világítás (egyes modelleknél)
- O A nyárs helye (egyes modelleknél)
- P Sütőrács diétás ételekhez (egyes modelleknél)
- Q Fogantyú a nyárs kivételéhez (egyes modelleknél)



MŰSZAKI JELLEMZŐK

Működési feszültség lásd az adattáblát a jellemzőkkel
Elért maximális teljesítmény lásd az adattáblát a jellemzőkkel

ENERGIAFOGYASZTÁS (CENELEC HD 376-es szabvány)

200° C elérésére 0,09 KWh

200°C fokon működtetni 1 órán keresztül 0,58 KWh

Összesen 0,67 KWh

A jelen készülék megfelel a 2004/108/EK-es európai szabványnak, amely az elektromágneses kompatibilitást szabályozza és a 2004. október 27.-i 1935/2004-es európai parlamenti és tanácsi rendelet, élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő tárgyakra vonatkozó jogszabályának.

FONTOS TUDNIVALÓK

- **A készülék használata előtt olvassa el figyelmesen az összes tudnivalót.**
- Ez a sütő ételkészítésre lett tervezve. A készülék egyéb célokra történő használata, szétszedése, vagy módosítása tilos.
- A készüléket egy vízszintes felületre, legalább 85 cm magasságba, gyerekektől távol eső helyre állítsa.
- Használat előtt minden tartozékot gondosan mosson meg.
- **A készülék hálózati csatlakoztatása előtt győződjön meg, hogy:**
 - **A hálózati feszültség megegyezik a műszaki adattáblán feltüntetett értékkel.**
 - **A hálózati csatlakozóaljzat min.16A névleges áramerősséggel és földelő vezetékkel rendelkezik.****A gyártó cég minden felelősséget elhárít, abban az esetben, ha ezt a balesetvédelmi előírást nem tartják be.**
- A sütő legelső használata előtt távolítsa el a készülék belsejében található összes csomagolóanyagot, mint pl. védőkartonok, használati utasítás, műanyag zacskók, stb.
- A sütő legelső használata előtt maximum hőmérsékleten, legalább 15 percig üresen működtesse a készüléket, az új szag és füst megszüntetése érdekében, melyet a szállítás előtt a fűtőszálak felületére felvitt védőanyagok okoznak.
Ez a művelet alatt szellőztesse a szobát.
- **FIGYELEM:** A csomagolás eltávolítása után ellenőrizze az ajtó és a készülék épségét. Az ajtó üvegből készült, tehát törékeny. Ajánlatos kicseréltetni az ajtót, ha az üveg eltörtött, megrepedt, vagy megkarcolódott. A sütő használata, tisztítása, és elmozdítása során vigyázzon, nehogy a sütő ajtaja becsapódjon, erősen megütődjön, vagy a felmelegedett üvegre hideg folyadék kerüljön.
- **A készülék működése közben a sütő ajtaja és külső felülete nagyon felmelegedhet. A sütőn mindig a forgatógombokat, fogantyúkat és a nyomógombokat fogja meg. Sose érjen a fémből készült részekhez, vagy a sütő üvegéhez. Szükség esetén használjon edényfogó kesztyűt.**
- **Ez az elektromos készülék magas hőmérsékleten üzemel, amely égési sérüléseket okozhat.**
- A sütő elérhető részei nagyon felmelegedhetnek használat közben. Ne engedje a gyerekeket a készülék közelébe.
- Ne engedje hogy a készüléket fizikailag vagy szellemileg fogyatékos személyek (vagy gyerekek) használják, vagy olyan személyek, akik nem rendelkeznek elég ismerettel vagy kellő tapasztalattal, csak megfelelő felügyelet alatt. Ne engedje, hogy a készülékkel gyerekek játszódjanak.
- Üzemelés közben ne mozgassa a készüléket.



- Ne használja a készüléket, ha:
 - a tápvezeték hibás
 - a készülék leesett, vagy azon sérüléseket, illetve működési rendellenességeket észlel.
 Ezekben az esetekben a veszélyek elkerülése érdekében a készüléket el kell vinni a legközelebbi márkaszervizbe.
- Ne hagyja, hogy a tápvezeték a sütő meleg részeihez érjen és lelógjon a munkafelület széléről. Sose csatlakoztassa le a készüléket az elektromos hálózatról a tápvezeték meghúzásával.
- Hosszabbító használata előtt ellenőrizze, hogy annak állapota megfelelő legyen, valamint hogy rendelkezzen földelt villásdugóval, és a kábelvezeték keresztmetszete legalább akkora legyen mint a készülék tápvezetékéé.
- Az áramütés elkerülése érdekében, sose mártsa vízbe vagy más folyadékba a tápvezetékét, a villásdugót, vagy magát a készüléket.
- Ne helyezze a készüléket hőforrások közelébe.
- Sose helyezzen gyúlékony anyagokat a sütő közelébe, vagy a bútor alá, amelyre a sütő van állítva.
- A kenyér könnyen megéghet, ezért pirítás vagy grillezés közben mindig tartsa figyelemmel a sütőt. Sose üzemeltesse a készüléket polc vagy állvány alatt, illetve gyúlékony anyagok, pl. függönyök, redőnyök, stb. közelében.
- Ne használja a sütőt hóforrásként.
- Sose tegyen a készülék belsejébe papírt, kartont, vagy műanyagot, és ne tegyen semmit a sütő felületére (pl. szerszámokat, sütőrácsokat, más tárgyakat).
- A szellőzőnyílásokba semmit ne helyezzen és azokat ne zárja el.
- **Ha az étel, vagy a sütő más részei meggyulladnának, a tüzet sose próbálja vízzel eloltani. Tartsa zárva a sütő ajtaját, húzza ki a villásdugót, és egy nedves ruhával fojtsa el a lángokat.**
- Ez a sütő nem beépíthető típusú..
- A sütő ajtajának kinyitása után vegye figyelembe a következő tudnivalókat:
 - ne fejtse ki túlzott nyomást az ajtóra nehéz tárgyakkal, és a fogantyút sose húzza lefele.
 - sose támasszon a nyitott ajtó felületére nehéz edényeket, vagy a sütőből éppen kivett, forró lábasokat, illetve serpenyőket.
- Tekintetbe véve az egyes országokban érvényes eltérő előírásokat, ha a készüléket a vásárlás helyétől eltérő országban kívánja használni, használat előtt ellenőriztesse egy márkaszervizben.
- A személyi biztonság védelme érdekében egyedül sose szerelje szét a készüléket, mindig forduljon egy márkaszervizhez.
- A készüléket kizárólag háztartási célokra tervezték. A sütő professzionális célra történő, nem megfelelő vagy a használati utasítástól eltérő használata esetén a gyártó sem felelősséget, sem jóállást nem vállal a termékért.
- Ha a sütőt nem használja, vagy meg akarja tisztítani, mindig kapcsolja le az elektromos hálózatról.
- A tápvezeték károsodása esetén a cserét a gyártó, vagy annak márkaszervize, illetve kizárólag egy hasonló szakképesítéssel rendelkező személy végezheti el a biztonságos használat érdekében.
- Ne használjon a sütő üvegajtójának a tisztítására dörzshatású szert vagy fém dörzsszivacsot, mert az ajtó felülete károsodhat, és eltörhet.
- Ezt a készüléket nem szabad külső időzítő órával (timer) vagy különálló távirányító rendszerrel működtetni.
- A készüléket hátsó részével a falhoz tolva kell elhelyezni és üzemeltetni.

Őrizze meg a használati utasítást




ÖSSZEFOGLALÓ TÁBLÁZAT

Program	Funkcióválasztó gomb állása	Termosztát gomb állása	Sütőrács és tartozékok helyzete	Megjegyzések/ Tanácsok
Kiolvasztás (csak egyes modelleknél)				Helyezze az ételt közvetlenül a sütőrácsra, majd helyezze be a 2-es vezetősínbe.
Kímélő sütés		100°C-220°C		Használja az alsó vezetősínbe (3-as) helyezett zsirfelfogó tálcat.
Ételek melegen tartása				Ez a funkció az étel melegen tartására szolgál. Ne hagyja az ételt több mint egy óráig a sütőben, és ne használja ezt a funkciót hideg ételek felmelegítésére. Ha az étel nem elég meleg ahhoz, hogy tálalni lehessen, válasszon egy magasabb hőfokot a termosztát gombja segítségével.
Sütés légkeveréses sütőben (csak egyes modelleknél)		100°C-220°C		Ideális lasagne, húsok, pizza, torták, és olyan ételek készítésére, melyek felületének ropogásra kell sülnie (gratinizálás), valamint kenyér sütésére. A tartozékok használatához kövesse a 98. oldalon található táblázat útmutatásait.
Sütés hagyományos sütőben		100°C-220°C		Ideális töltött zöldségek, hal, püspökkenyérhez hasonló sütemények, és kisebb szárnyasok elkészítésére. A tartozékok használatához kövesse a 98. oldalon található táblázat útmutatásait.
Pirítás				Ideális kenyér pirítására
Grillezés				Helyezze a diétás ételekhez való sütőrácsot (P) (egyes modelleknél) a zsirfelfogó tálca felé, helyezze rá az ételt, és helyezze be az 1-es vezetősínbe. Ideális hal és zöldségek grillezésére.
Grillezés nyárson (csak egyes modelleknél)				Helyezze be a nyársat a megfelelő helyre (O) a 100. oldalon található előírás szerint. Helyezze be a zsirfelfogó tálcat a 3-as vezetősínbe. Ideális mindenféle szárnyas, és egyéb húsok készítésére.

KEZELŐGOMBOK HASZNÁLATA

Termosztát gomb (A)

Válassza ki a kívánt hőmérsékletet a következő módon:

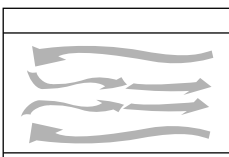
- Kiolvasztásra *(csak egyes modelleknél)* (lásd 97. oldal): Termosztát gomb állása "•".
- Ételek melegen tartására (lásd 97. oldal): Termosztát gomb állása:  .
- Sütés légkeveréses sütőben *(csak egyes modelleknél)* vagy hagyományos sütőben való sütéshez (lásd 97-98. oldal): Termosztát gomb állása 100°C – 220°C.
- Piritás (lásd 43. oldal): Termosztát gomb állása  .
- Mindenfajta grillezésre (lásd 100. oldal): Termosztát gomb állása  .

IDŐKAPCSOLÓ GOMB (B)

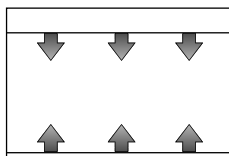
- A sütő bekapcsolásához: Fordítsa el a gombot az óra járásával megegyező irányba
- A sütő kikapcsolásához: Állítsa vissza a gombot "0" állásba.

FUNKCIÓVÁLASZTÓ GOMB (D)

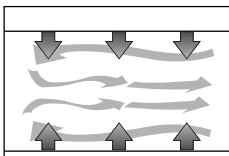
Ezzel a gombbal a rendelkezésre álló főzési funkciókat lehet kiválasztani, azaz:



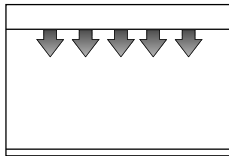
(csak egyes modelleknél)
(csak a ventiláció működik)



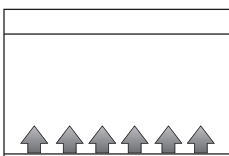
(csak az alsó és a felső fűtőszál működik)



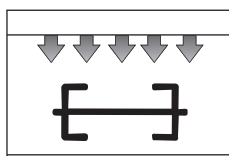
(csak egyes modelleknél)
(az alsó és a felső fűtőszál, valamint a ventiláció működik)



(csak a felső fűtőszál működik maximális teljesítménnyel)



(csak az alsó fűtőszál működik)



(csak egyes modelleknél)
(csak a felső fűtőszál működik maximális teljesítménnyel+ a grillező nyárs motorja)

Sütőtér világítás (N) *(csak egyes modelleknél)* és ellenőrző lámpa (C)

A sütő működése közben mindig ég az ellenőrző lámpa (C) és a belső világítására szolgáló lámpa (N) (ha van).


A SÜTŐ HASZNÁLATA

Általános tanácsok

- Légleveréses és hagyományos sütőben való ételkészítéskor, valamint grillezéskor a legjobb sütési eredmény biztosítására, tanácsos előmelegíteni a sütőt kb.5 percre, a kiválasztott sütési hőmérsékleten.
- A sütés időtartama az ételek minősége, az élelmiszerek hőmérséklete, és az egyéni ízlés függvényében változik. A táblázatban található értékek csak irányadók, változtathatók, és nem veszik figyelembe a sütő előmelegítéséhez szükséges időt.
- A fagyaszott ételek készítésénél kövesse a termék csomagolásán jelzett időket.

Kiolvasztás (csak egyes modelleknél)


Rövid időt igénybe vevő kiolvasztás esetén:

- Forgassa el a funkcióválasztó gombot (D) az állásba .
- Forgassa el a termosztát gombot (A) az "•" állásba.
- Fordítsa el a Timer (B) gombját az óra járásával megegyező irányba.
- Helyezze be a zsírfelfogó tálcat (H) a 3-as vezetősínbe, a sütőrácst (G) a 2-es vezetősínbe és tegye rá a kiolvasztandó ételt, majd zárja be az ajtót.
- A kiolvasztás befejeztével állítsa vissza kézzel a Timer (B) gombját "0" állásba.



Kiolvasztási példa: 1 kg hús 80-90 perc, nincs szükség forgatásra.

Kímélő sütés

Sütemények és cukormázzal bevont torták készítésére javasolt funkció. Remek eredmény érhető el ezzel az üzemmóddal egyes ételek sütésének a befejezésére, vagy olyan ételek készítésére, amelyek főleg alulról igényelik a hőt.

- Helyezze be a zsírfelfogó tálcat (H) a 3-as vezetősínbe, a 95-as oldalon található ábra szerint.
- Forgassa el a funkcióválasztó gombot (D) az állásba .
- Válassza ki a kívánt sütési hőmérsékletet a termosztát gomb (A) segítségével.
- Fordítsa el a Timer (B) gombját az óra járásával megegyező irányba. A főzés befejeztével állítsa vissza kézzel a Timer (B) gombját "0" állásba.


Ételek melegen tartása

- Forgassa el a termosztát gombot (A) az állásba .
- Forgassa el a funkcióválasztó gombot (D) az állásba .
- Fordítsa el a Timer (B) gombját az óra járásával megegyező irányba.
- Helyezze el a zsírfelfogó tálcat (H) az alsó, 3-as vezetősínbe és helyezze rá az ételt.
- A művelet befejezéséhez állítsa vissza kézzel a Timer (B) gombját "0" állásba.

Nem tanácsos az ételeket sokáig a sütőben hagyni, mert túlzottan kiszáradhatnak.

Sütés légleveréses sütőben (csak egyes modelleknél)

Ez a funkció ideális pizzák, lasagne, gratinírozott első fogások, mindenféle húsetel (kivéve a kisebb szárnyasok) készítésére, tepsiben sült burgonya, torták, és kenyér sütésére. A sütést végezze az alábbiak szerint:

- Helyezze be a sütőrácst (G) vagy a zsírfelfogó tálcat (H) a táblázatban jelzett szintre.
- Forgassa el a funkcióválasztó gombot (D) az állásba .
- Válassza ki a kívánt sütési hőmérsékletet a termosztát gombjának (A) az elforgatásával.
- Fordítsa el a Timer (B) gombját az óra járásával megegyező irányba.
- A sütő 5 perces előmelegítése után helyezze a sütőbe a sütni kívánt ételt.
- A főzés befejeztével állítsa vissza kézzel a Timer (B) gombját "0" állásba.

Program	Termosztát gomb	Sütési idő	Sütőrács/ zsírfelfogó tálca helyzete	Megjegyzések és tanácsok
Quiche 700 g Csirke 1 kg	200°C 200°C	30-35 perc. 60-70 perc.	3 3	Használja a zsírfelfogó tálcát. Használja a zsírfelfogó tálcát, kb. 38 perc után fordítsa meg.
Malacsült 900 g	200°C	50-60 perc.	3	Használja a zsírfelfogó tálcát, kb. 30 perc után fordítsa meg.
Stefánia vagdalt (egybesült fasírozott) 650 g	200°C	35-40 perc.	3	Használja a zsírfelfogó tálcát, kb. 20 perc után fordítsa meg.
Tepsiben sült burgonya 500 g	200°C	40-50 perc.	2	Használja a zsírfelfogó tálcát, kétszer kavargassa meg.
Lekváros rácsos 700 g	180°C	35-40 perc.	3	Használjon egy tortaformát.
Rétes 1 kg	200°C	35-40 perc.	2	Használja a zsírfelfogó tálcát.
Diótorta 800 g	180°C	25-30 perc.	3	Használjon egy tortaformát.
Keksz (omlós) 100 g	180°C	15-20 perc.	2	Használja a zsírfelfogó tálcát.
Kenyér 500 g	200°C	20-25 perc.	3	Használja a beolajozott zsírfelfogó tálcát.

Sütés hagyományos sütőben

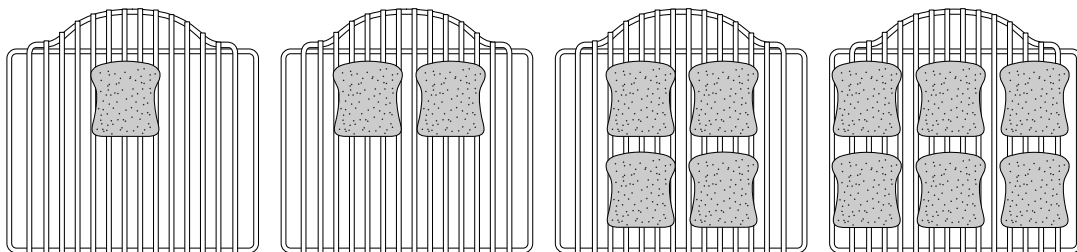
Ez a funkció ideális mindenféle halétel, töltött zöldségek, valamint felvert tojásfehérjéből készült, vagy hosszú sütési időt (több mint 60 percet) igénylő édességek készítésére. A sütést végezze az alábbiak szerint:

- Helyezze be a sütőrácsot (G) vagy a zsírfelfogó tálcát (H) a táblázatban jelzett szintre.
- Forgassa el a funkcióválasztó gombot (D) az állásba .
- Válassza ki a kívánt sütési hőmérsékletet a termosztát gombjának (A) az elforgatásával.
- Fordítsa el a Timer (B) gombját az óra járásával megegyező irányba.
- A sütő 5 perces előmelegítése után helyezze a sütőbe a sütni kívánt ételt.
- A főzés befejeztével állítsa vissza kézzel a Timer (B) gombját "0" állásba.

Program	Termosztát gomb	Sütési idő	Sütőrács/ zsírfelfogó tálca helyzete	Megjegyzések és tanácsok
Gratinírozott makaróni 1 kg	200°C	25-30 perc.	2	Használjon egy tűzálló edényt.
Lasagne 1 kg	200°C	25-30 perc.	2	Használjon egy tűzálló edényt.
Pizza 500 g	200°C	30-35 perc.	3	Használja a zsírfelfogó tálcát.
Pisztráng 500 g	180°C	30-35 perc.	3	Használja a zsírfelfogó tálcát, és 16 perc után fordítsa meg.
Töltött kalamajó 450 g	180°C	25-30 perc.	3	Használjon egy tűzálló edényt, félkész állapotban fordítsa meg.
Gratinírozott paradicsom 550 g	180°C	35-40 perc.	2	Használja a beolajozott zsírfelfogó tálcát, és 20 perc után fordítsa meg.
Tonhallal töltött cukkini 750 g	180°C	35-40 perc.	2	Használja a zsírfelfogó tálcát, tegyen bele olajat és paradicsomot, adjon hozzá vizet, és 20 perc után fordítsa meg.
Plum cake (püspökkenyérhez hasonló sütemény) 1 kg	180°C	65-75 perc.	3	Használjon sütőformát, és a sütési idő felénél fordítsa meg.

Pirítás

- A sütőrács (G) mérete megengedi egyidejűleg hat szelet kenyér pirítását. A legjobb eredmény viszont akkor érhető el ha egyszerre négy szelet kenyeret pirítunk.
- A kenyér pirítását végezze az alábbiak szerint:





Egy szelet kenyér pirítása Két szelet kenyér pirítása Négy szelet kenyér pirítása Hat szelet kenyér pirítása

Többszöri használat esetén, csökkentse le a beállított pirítási időtartamot.

Használati utasítások kenyér pirítására

Kenyer, szendvics, muffin, lepény és fagyasztott gofri pirítására mindig használja a sütőrácsot.

1. Helyezze a sütőrácsot a 2-es vezetősínbe.
2. Helyezze a pirítandó ételt a rács közepére, majd zárja be az ajtót.
3. Forgassa el a termosztát gombot (A) az állásba  és a funkcióválasztó gombot (D) az állásba .
4. Az időválasztó gombot (B) az óramutató járásával megegyező irányba forgassa. Általában, a közepes pirításhoz a Timer (B) gombját 4-5 percre állítsa be. Pirítson meg néhány darab kenyeret, hogy ellenőrizze az időtartamot.
5. Kenyérpirítás esetén, úgy az alsó mint a felső fűtőszál működik, így a kenyér mindkét oldala egyidejűleg megpirul. Az üvegajtó belső oldalán páralecsapódás képződhet. Ez természetes folyamat, a pirítás folyamán eltűnik.
6. A beállított idő elteltét egy hangjelzés mutatja. A pirítás befejezésével a fűtőszálak automatikusan kikapcsolódnak. Forgassa el a termosztát gombot (A) az "•" állásba.

Megjegyzések:

Amennyiben kevésbé szeretné megpirítani, elegendő megszakítani az automatikus ciklust a Timer (B) gombjának elforgatásával "0" állásba ahhoz, hogy kikapcsolja a sütőt anélkül, hogy kárt okozna benne. Ha erősebb pirítást szeretne, meg lehet hosszabbítani a pirítási ciklust az időkapcsoló gomb (B) elfordításával az óramutató járásával megegyező irányba, amíg a kívánt erősséget el nem éri.


A termosztát gombot és a funkcióválasztó gombot manuálisan kapcsolja ki, az előbbi funkciókhoz hasonló módon.

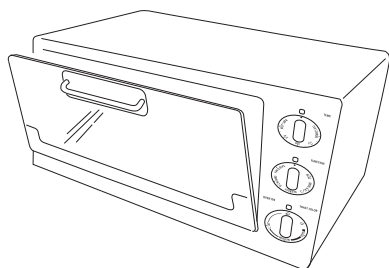
A sütő folyamatos használatával meg lehet találni mindenféle kenyértípusnak megfelelő beállítást.

Tanácsok jó pirítási eredmények biztosításához:


Vastagabb szelet kenyér, vagy fagyasztott kenyér esetén nagyobb erősségű beállítás szükséges. Egy szelet kenyér pirítása enyhébb erősségű beállítást igényel, mint egyszerre több szelet pirítása.

Grillezés

- Helyezze az ételt a zsírfelfogó tálcára (H) illesztett diétás ételekhez való sütőrácsra (P), majd helyezze be az egészet az 1-es vezetősínbe.
- Zárja be az ajtót, amíg egy kattánót hall (lásd az 1-es ábrát).
- Forgassa el a funkcióválasztó gombot (D) az állásba .
- Fordítsa el a Timer (B) gombját az óra járásával megegyező irányba.
- A főzés befejeztével állítsa vissza kézzel a Timer (B) gombját "0" állásba.
- A sütési idő felénél fordítsa meg az ételt.





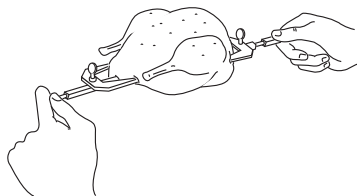
1 – es ábra

Program	Termosztát gomb	Sütési idő	Megjegyzések és tanácsok
Sertés hátszínselet (2)		30 perc.	16 perc után fordítsa meg.
Virslit (3)	"	20 perc.	11 perc után fordítsa meg.
Friss hamburger (2)	"	25 perc.	13 perc után fordítsa meg.
Kolbász (4)	"	26 perc.	14 perc után fordítsa meg.
Rablóhús 500 g	"	26 perc.	Fordítsa meg 8, 15 és 21 perc után.

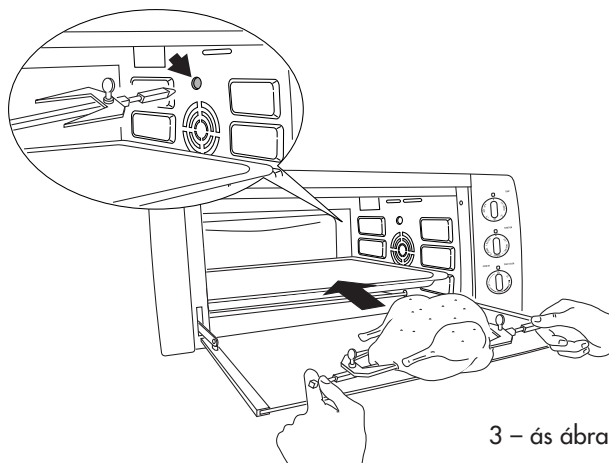
Grillezés nyárson (csak egyes modelleknél)

Ez a funkció ideális mindenféle szárnyas nyárson való megsütésére, valamint sertés és marhahúsok grillezésére. A nyárson való grillezés maximum 2 kg hús sütésére ajánlott.

- Szűrje fel az ételt a nyárásra (I), biztosítsa a megfelelő villákkal (2-es ábra) (jó sütési eredmény eléréséért kösse meg jól a húst háztartási zsineggel).
- Helyezze be a zsírfelfogó tálcát (H) a 3-as vezetősínbe és a nyárst (I) a megfelelő helyre (3-as ábra).
- Zárja be az ajtót, amíg egy kattánót hall (lásd az 1-es ábrát).
- Forgassa el a termosztát gombot (A) az állásba .
- Forgassa el a funkcióválasztó gombot (D) az állásba .
- Fordítsa el a Timer (B) gombját az óra járásával megegyező irányba.



2 – es ábra



3 – as ábra

A sütési idők beállításához szükséges információkat megtalálja az alábbi táblázatban.

Program	Súly	Sütési idők
Csirke	1-2 Kg	120 perc.
Malacsült	0,8-1,7 Kg	90 perc.

Nagyobb mennyiségű étel készítéséhez a légkeveréses sütés használata javasolt.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

A gyakori tisztítás megakadályozza a füstök és a rossz szagok képződését sütés közben. Ne hagyja, hogy zsír gyűljön fel a sütő belsejében.

Mielőtt bármilyen tisztítási műveletbe kezdene, mindig húzza ki a villásdugót a hálózati csatlakozóaljzatból, és hagyja kihűlni a készüléket.

A sütő ajtaját, belső falait, és a külső zománcos vagy lakkozott felületeit mosószeres vízzel tisztítsa meg, majd törölje teljesen szárazra.

A sütő alumínium bevonatú belsejének tisztításához sose használjon maró hatású szereket (fémtisztító spray), és a sütő falait ne kaparja hegyes vagy éles vágószerszámokkal, mert tönkretetheti a bevonatot.

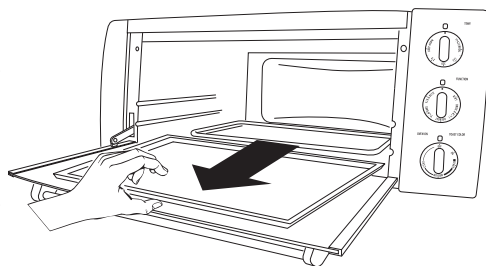
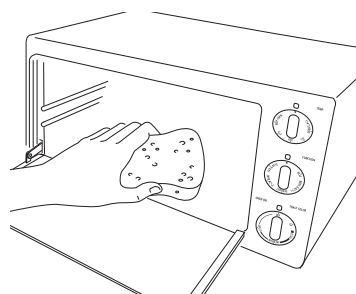
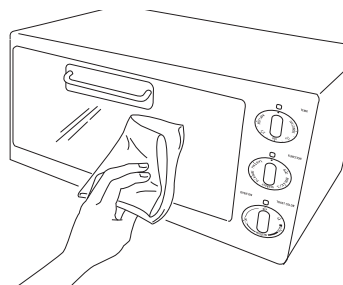
A sütő külső felületének a tisztítására használjon mindig egy nedves szivacsot. Kerülje a dörzshatású szerek használatát, amelyek megsérthetik a sütő felületének a festékbevonatát. Vigyázzon, hogy a sütő tetején található nyílásokon keresztül ne kerüljön víz vagy folyékony szappan a készülék belsejébe.

Ne próbáljon villával, késsel vagy más hegyes szerszámmal benyúlni a sütő tetején vagy oldalsó részén található nyílásokba.

A készüléket sose mártsa vízbe, és ne mossa vízszugár alatt.

A sütő összes tartozéka a konyhai edényekhez hasonlóan, kézzel, vagy mosogatógéppel tisztítható.

Húzza ki a tálcat a sütő aljából, és kézzel mossa el. Makacs szennyeződések esetén meleg szappanos vízzel öblítse el a tálcat, és szükség esetén enyhén dörzsölje át, de ne karcolja meg.



A termék megfelelő módon történő hulladékkezelésére vonatkozó fontos tudnivalók a 2005. július 25-én megjelent 2002/96/EC irányelv értelmében.

A hasznos élettartamának végére érkezett készüléket nem szabad a lakossági hulladékkal együtt kezelni. A leselejtezett termék az önkormányzatok által kijelölt szelektív hulladékgyűjtőkben vagy az elhasználadott készülékek visszavételét végző kereskedőknél adható le. Az elektromos háztartási készülékek szelektív gyűjtése és kezelése lehetővé teszi a nem megfelelően végzett hulladékkezelésből adódó, a környezetet és az egészséget veszélyeztető negatív hatások megelőzését és a készülék alkotórészeinek újrahasznosítását, melynek révén jelentős energia- és erőforrás-megtakarítás érhető el. Az elektromos háztartási készülék szelektív gyűjtésére és kezelésére vonatkozó kötelezettséget a terméken feltüntetett áthúzott szemétyűjtő edényjelzés mutatja. Ezen előírások megszegése szabálysértési eljárás kezdeményezését vonja maga után az érvényben lévő szabványok értelmében.

