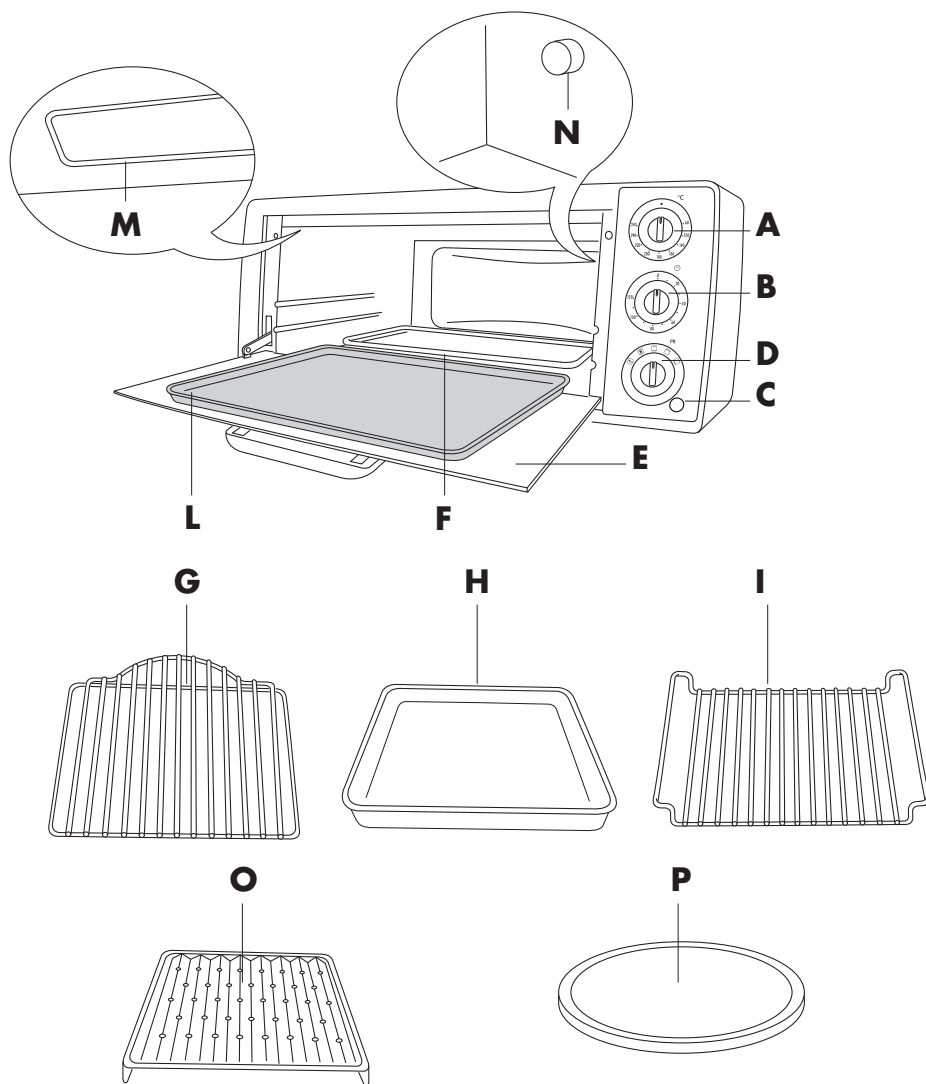


A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA

- | | | | |
|---|----------------------|---|---|
| A | termosztát gomb | I | íves sütőrács (egyes modelleknél) |
| B | időkapcsoló gomb | L | morzsátálca |
| C | ellenőrző lámpa | M | felső fűtőszál |
| D | funkcióválasztó gomb | N | sütőtér világítás (egyes modelleknél) |
| E | üvegajtó | O | Sütőrács diétás ételekhez (egyes modelleknél) |
| F | alsó fűtőszál | P | Pizzasütő tál (kiszerezés szerint) |
| G | lapos sütőrács | | |
| H | zsírfelfogó tálca | | |



FONTOS TUDNIVALÓK

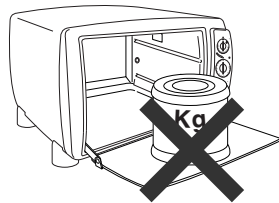
- A készülék használata előtt figyelmesen olvassa el az összes tudnivalót.
- A sütő ételkészítésre lett tervezve. A sütő egyéb célokra történő használata, szétszerelése vagy módosítása tilos.
- A készüléket egy vízszintes felületre, legalább 85 cm magasságba, gyerekektől távol eső helyre állítsa fel.

- Használat előtt gondosan mossa el az összes tartozékot.
- **A készülék hálózati csatlakoztatása előtt győződjön meg, hogy**
 - a felhasználás helyén található hálózati feszültség megegyezik a műszaki adattáblán feltüntetett értékkel.
 - a hálózati csatlakozóaljzat min. 16 A névleges áramerősséggel és földelővezetékekkel 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 és papírt, 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 a füst megszüntetésére, melyet a szállítás előtt a fűtőszálak felületére felvitt védőanyagok okoznak. A művelet alatt szellőztesse a szobát.

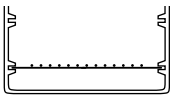
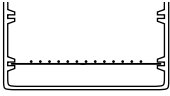
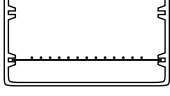
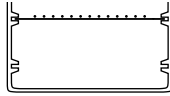
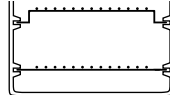
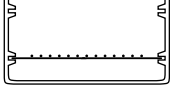
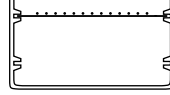
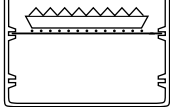
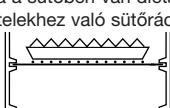
FIGYELEM! A csomagolás eltávolítása után ellenőrizze az ajtó és a készülék épségét. Az ajtó üvegből készült, tehát törékeny. Ajánlatos kicseréltetni az ajtót, ha az üveg eltört, megrepedt vagy megkarcolódott. A sütő használata, tisztítása és elmozdítása során vigyázzon, nehogy a sütő ajtaja becsapódjon, 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, a fogantyúkat és a nyomógombokat fogja meg. Semmilyen tárgyat ne támasszon a sütő tetejére. 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.**
- Ne engedje, hogy a készüléket csökkent szellemi-fizikai-szenzorikus képességű vagy nem megfelelő tapasztalattal és tudással rendelkező személyek (beleértve gyermekeket) használják, hacsak nincsenek egy, a biztonságukért felelős személy felügyelete alatt és/vagy nem lettek kellően felvilágosítva annak használatáról. A gyermekeket felügyelet alatt kell tartani hogy ne használhassák játékszerként a készüléket.
- Üzemelés közben ne mozgassa a készüléket.
- Ne használja a készüléket ha
 - a tápvezeték hibás.
 - leesett vagy azon sérüléseket ill. működési rendellenességeket észlel.
 Ezekben az esetekben a veszélyek elkerülésére a készüléket el kell vinni a legközelebbi márkaszervizbe.
- Ne hagyja, hogy a tápvezeték a sütő meleg részeihez érjen és leőljön a munkafelület széléről. Sose csatlakoztassa le a készüléket az elektromos hálózatról a tápvezeték meghúzásával.
- Hosszabbító használata előtt ellenőrizze, hogy annak állapota megfelelő, valamint rendelkezik-e földelt villásdugóval és a kábelvezeték keresztmetszete legalább akkora mint a készülék tápvezetékéé.
- Az áramütés veszélyének elkerülésére sose mártsa vízbe vagy más folyadékba a tápvezetékét, a villásdugót vagy 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 süttőt. Sose üzemeltesse a készüléket polc vagy állvány alatt ill. gyúlékony anyagok (pl. függönyök, redőnyök, stb.) közelében.
- Ne használja a süttőt hőforrásként.
- Sose tegyen a készülék belsejébe papírt, kartont vagy műanyagot és ne támasszon semmit a sütő felületére (pl. szerszámok, sütőrácsok, más tárgyak).
- A szellőzőnyílásokba semmit ne helyezzen és azokat ne zárja el.
- **Ha az étel vagy a sütő más részei meggyulladnának, a tüzet sose próbálja meg 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 az alábbi tudnivalókat:
 - Ne fejtsen ki túlzott nyomást az ajtóra nehéz tárgyakkal és a fogantyút sose húzza lefelé.
 - Sose támasszon a nyitott ajtó felületére nehéz edényeket vagy a sütőből éppen kivett, forró lábasokat ill. serpenyőket.
- Tekintetbe véve az egyes országokban érvényes eltérő előírásokat, ha a készüléket a vásárlás helyétől eltérő országban kívánja használni, azt ellenőriztesse egy márkaszervizben.
- A személyi biztonság védelme érdekében egyedül sose szerelje szét a készüléket, mindig forduljon egy márkaszervizhez.
- A készüléket kizárólag háztartási használatra 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 süttőt nem használja vagy meg akarja tisztítani, mindig kapcsolja le az elektromos hálózatról.
- A tápvezeték károsodása esetén a cserét a gyártó, vagy márkaszervize, illetve kizárólag egy hasonló szakképesítéssel rendelkező személy végezheti el a biztonságos használat érdekében.
- Ez a készülék megfelel az elektromágneses összeférhetőségre vonatkozó 2004/108/EK irányelvnek, valamint az élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő anyagokról és tárgyakkal szóló 2004/10/27-i 1935/2004/EK rendelet előírásainak.
- 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

Programma	Funkcióválasztó gomb állása	Termosztát gomb állása	Sütőrács és tartozékok helyzete	Megjegyzések / Tanácsok
Kiolvasztás (*)				-
Kímélő sütés		60°-245°		-
Ételek melegen tartása		60°		-
Sütés légkeveréses sütőben (*)		60°-245°		Ideális lasagne, húsök, pizza, torták és olyan ételek készítésére, melyek felületének ropogósra kell sülnie (gratinrozás), valamint kenyér sütésére. A tartozékok használatához kövesse a 88. oldalon található táblázat útmutatását.
				Ez a funkció emellett ideális két szinten való egyidejű sütésre. Sütési tanácsok a 90. oldalon találhatók.
Sütés hagyományos sütőben		60°-245°	 	Ideális töltött zöldségek, hal, plum cake (püspökkenyérhez hasonló sütemény) és kisebb szárnyasok sütésére. A tartozékok használatához kövesse a 88. oldalon található táblázat útmutatását.
Grillezés		245°	 Ha a sütőben van diétás ételekhez való sütőrács  Ha a sütőben nincs diétás ételekhez való sütőrács	Ideális mindenféle hagyományos grillezésre; hamburger, virsli, rablöhús, pirítós kenyér, stb. készítésére.

(*) csak néhány modellnél

A KEZELŐGOMBOK HASZNÁLATA

TERMOSTZÁT GOMB (A)

Válassza ki a kívánt hőmérsékletet az alábbi módon:

- Kiolvasztásra (*) (lásd 87. old.):Termosztát gomb állása: “•”
- Ételek melegen tartására (lásd 87. old.)Termosztát gomb állása: 60°C
- Légkeveréses sütőben (*) vagy hagyományos sütőben való sütésre (lásd 87-88. old.):Termosztát gomb állása: 60°C-tól 245°C-ig
- Mindenfajta grillezésre (lásd. 90. old.):Termosztát gomb állása: “245°C”.

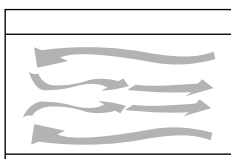
IDŐKAPCSOLÓ (TIMER) GOMB (B)

- A főzés ill. sütés időtartamának beállítására:Forgassa el a gombot az óramutató járásával megegyező irányban a kívánt időre (max. 120 perc). A beállított idő elteltét egy hangjelzés mutatja, ezután a sütő automatikusan kikapcsol.
- A sütő kikapcsolására:Vigye vissza a gombot a “0” állásba.

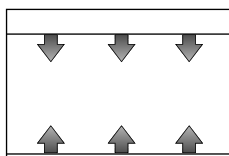
20 percnél rövidebb sütési idő beállítására előbb forgassa el az időkapcsoló gombját a skálabeosztás végéig, majd állítsa a gombot kívánt időre.

FUNKCIÓVÁLASZTÓ GOMB (D)

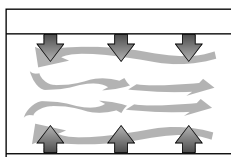
Ezzel a gombbal a rendelkezésre álló főzési funkciókat lehet kiválasztani, azaz:



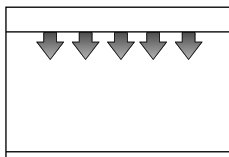
KIOLVASZTÁS (*)
(csak a ventiláció működik)



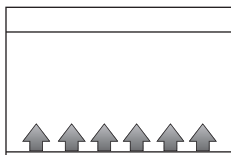
**SÜTÉS
HAGYOMÁNYOS
SÜTŐBEN, ÉTELEK MELE-
GEN TARTÁSA**
(csak a felső és alsó fűtőszál működik)



**SÜTÉS
LÉGKEVERÉSESES SÜTŐBEN
(*)**
(felső és alsó fűtőszál, valamint a ventiláció működik)



GRILL
(csak a felső fűtőszál működik maximális teljesítménnyel)



KÍMÉLŐ SÜTÉS
(csak az alsó fűtőszál működik)

ELLENŐRZŐ LÁMPA (C)

A lámpa felgyulladása azt jelzi, hogy a sütő üzemel.

SÜTŐTÉR VILÁGÍTÁS (N) (*)

A sütő működése közben mindig ég a sütő belső világítására szolgáló lámpa.

A lámpa cseréjét a következő módon végezze: húzza ki a villásdugót a hálózati csatlakozóaljzatból, csavarja ki a védőüveget rögzítő csavart és cserélje ki a kiégett villanykörtét egy ugyanolyan (magas hőmérsékletnek ellenálló) típusúra, majd szerelje vissza a védőüveget.

(*) csak néhány modellnél

A SÜTŐ HASZNÁLATA

ÁLTALÁNOS TANÁCSOK

- Légkeveréses sütőben és hagyományos sütőben való ételkészítéskor, valamint grillezéskor a legjobb sütési eredmény biztosítására kb. 5 percig a kiválasztott sütési hőmérsékleten tanácsos előmelegíteni a sütőt.
- A sütési idők az ételek minősége, az élelmiszerek hőmérséklete és az egyéni ízlés függvényében változnak. A táblázatokban található sütési idők jelzés értékűek, változtathatók és nem veszik figyelembe a sütő előmelegítéséhez szükséges időt.
- Fagyasztott ételek készítésénél kövesse a csomagoláson jelzett időket.

KIOLVASZTÁS (*)

A rövid időt igénybe vevő kiolvasztás érdekében:

- Forgassa a funkcióválasztó gombot **(D)** a  állásba.
- Forgassa a termosztát gombját **(A)** az "•" állásba.
- Forgassa el az időkapcsoló gombját **(B)** a kívánt idő beállítására.
- Illessze a lapos sütőrácsot **(G)** az alsó vezetősínbe és tegye rá egy lapos tányérban a kiolvasztandó ételt, majd zárja be az ajtót.

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

KÍMÉLŐ SÜTÉSEK

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

- A sütőrácsot (rajta egy serpenyővel) a 85. oldalon levő ábra szerint illessze az alsó vezetősínbe.
- Forgassa a funkcióválasztó gombot **(D)** a  állásba.
- Válassza ki a kívánt sütési hőmérsékletet a termosztát gomb **(A)** segítségével.
- Forgassa el az időkapcsoló gombját **(B)** a kívánt idő beállítására. A sütési idő lejártát hangjelzés mutatja. Abban az esetben, ha a melegen tartás folyamata a beállított idő előtt befejeződik, kézzel vigye vissza az időkapcsoló gombját **(B)** a "0" állásba.

ÉTELEK MELEGEN TARTÁSA

- Forgassa a termosztát gombját **(A)** a 60°C-nak megfelelő állásba.
- Forgassa a funkcióválasztó gombot **(D)** a  állásba.
- Forgassa el az időkapcsoló gombját **(B)** a kívánt idő beállítására.
- Illessze a lapos sütőrácsot **(G)** az alsó vezetősínbe és tegye rá a tányért az étellel.

Az ételeket nem tanácsos túl sokáig a sütőben hagyni, mert azok túlzottan kiszáradhatnak.

ÜTÉS LÉGKEVERÉSES SÜTŐBEN (*)

Ez a funkció ideális pizzák, lasagne, gratinírozott első fogások (tésztafélék) és mindenféle húsfélt (kivéve a kisebb szárnyasokat) készítésére, tepsiben sült burgonya, torták és kenyér sütésére.

Emellett alkalmas egymástól akár eltérő ételek két szinten való egyidejű sütésére. A sütést végezze az alábbiak szerint:

- Illessze a lapos sütőrácsot **(G)** a táblázatban jelzett helyzetbe.
- Forgassa a funkcióválasztó gombot **(D)** a  állásba.
- Válassza ki a kívánt sütési hőmérsékletet a termosztát gombjának **(A)** elforgatásával.
- Forgassa el az időkapcsoló gombját **(B)** a kívánt idő beállítására.
- A sütő 5 perces előmelegítése után helyezze a sütőbe a sütni kívánt ételt.

(*) csak néhány modellnél

Program	Termosztát gomb	Sütési idő	sütőrács helyzete	Megjegyzések és tanácsok
Csirke 1 kg.	220°	70-80 min.	alsó	Használja a zsírfelfogó tálcát, kb. 50 perc után fordítsa meg a csirkét.
Malacsült 900 g	220°	70 min.	“	Használja a zsírfelfogó tálcát, 50 perc után fordítsa meg a húst.
Stefánia vagdalt (egybesült fasírozott) 650 g	200°	55 min.	“	Használja a zsírfelfogó tálcát, 30 perc után fordítsa meg a húst.
Tepsiben sült burgonya 500 g	200°	50 min.	“	Használja a zsírfelfogó tálcát, kétszer keverje meg.
Lekváros rácsos 700 g	180°	40 min.	“	Használja a zsírfelfogó tálcát.
Rétes 1 kg	180°	40 min.	“	Használja a zsírfelfogó tálcát.
Piskóta 700 g	160°	45 min.	“	Használjon egy tortaformát.
(Omlós) Keks 100 g	180°	14 min.	“	Használja a zsírfelfogó tálcát.
Kenyér 500 g	200°	25 min.	“	Használja a beolajozott zsírfelfogó tálcát.

SÜTÉS HAGYOMÁNYOS SÜTŐBEN

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

- Illessze a sütőrácsot a táblázatban jelzett helyzetbe.
- Forgassa a funkcióválasztó gombot **(D)** a  állásba.
- Válassza ki a kívánt sütési hőmérsékletet a termosztát gombjának **(A)** elforgatásával.
- Forgassa el az időkapcsoló gombját **(B)** a kívánt idő beállítására.
- A sütő 5 perces előmelegítése után helyezze a sütőbe a sütni kívánt ételt.

Program	Termosztát gomb	Sütési idő	sütőrács helyzete	Megjegyzések és tanácsok
Gratinírozott makaróni 1 Kg.	200°	35 perc	alsó	Használjon egy tűzálló edényt.
Lasagne 1,5 kg	200°	35 perc	“	Használjon egy tűzálló edényt.
Pisztráng 500g	200°	35 perc	“	Használja a zsírfelfogó tálcát.
Töltött kalamájó (kalmár) 450g	200°	30 perc	“	Használjon egy tűzálló edényt, félkész állapotban fordítsa meg.
Gratinírozott paradicsom 550g	200°	40 perc	“	Használja a beolajozott zsírfelfogó tálcát.
Tonhallal töltött cukkini 750g	200°	40 perc	“	Használja a zsírfelfogó tálcát; tegyen bele olajat és paradicsomot, adjon hozzá vizet.
Plum cake (püspökkenyérhez hasonló sütemény) 1 kg	180°	75 perc	“	Használjon egy plum cake sütőformát.
Meringa (habcsókhoz hasonló olasz édesség)	120°	50 perc	“	Használja a beolajozott zsírfelfogó tálcát. Felszolgálat előtt pihentesse legalább 1 napig.

A pizzasütő tál használata (kiszereelés szerint)

This plate has been designed for optimum cooking of fresh and frozen pizzas. The special Ez a tál a (friss vagy fagyasztott) pizza sütésének optimalizálására lett tervezve; a speciális nyílások lehetővé teszik, hogy a nedvesség eltávozzon, így a pizza belül is ropogós lesz. Friss pizza sütéséhez azt tanácsoljuk, hogy olajozza meg a pizzasütő tálat mielőtt rátenné a kinyújtott tésztát, míg fagyasztott pizza esetén azt egyszerűen csak tegye a tátra. A sütő beállított hőmérsékletre való előmelegítése után helyezze a tálat a sütő alsó vezetősinébe illesztett sütőrácsra.

PIZZATÉSZTA RECEPT

Hozzávalók: 500 g liszt, 280 g víz, 1 csomag friss élesztő, 1 kiskanál só, 2 kiskanál olívaolaj.

Elkészítési mód: Oldja fel az élesztőt langyos vízben, adja hozzá a lisztet, a sót, az olívaolajat, majd jól dolgozza össze és formázzon egy cipőt. 2 óráig hagyja pihenni a tésztát .

Az alábbi táblázatban néhány sütési idő van feltüntetve:

fagyasztott pizza súly	hőmérséklet	sütési idő *
283 - 565 gr	220°C	15 perc
595 - 765 gr	220°C	20 perc
795 - 1020 gr	220°C	25 perc

friss pizza súly	hőmérséklet	sütési idő *
283 - 425 gr	220°C	25 perc
452 - 707 gr	220°C	30 perc

(*) A sütési idők csak jelzés értékűek és a pizza típusának függvényében változhatnak.

GRILLEZÉS

- Illessze a lapos sütőrácst (G) a felső vezetősínbe.
- Forgassa a funkcióválasztó gombot (D) a  állásba.
- **Ha a sütőben van diétás ételekhez való sütőrács (O):** tegye a grillezni kívánt ételt a zsírgyűjtő tálcára (H) illesztett diétás ételekhez való sütőrácsra (O), majd helyezze az egészet a lapos sütőrácsra (G).
- **Ha a sütőben nincs diétás ételekhez való sütőrács (O):** tegye a grillezni kívánt ételt közvetlenül a lapos sütőrácsra (G) (a zsírgyűjtő tálcát (H) az alsó fűtőszálra kell helyezni a lecsorgó zsír felfogására).
- Zárja be az ajtót.
- Forgassa el az időkapcsoló gombját (B) a kívánt idő beállítására.

Program	Termosztát gomb	Sütési idő	sütőrács helyzete	Megjegyzések és tanácsok
Sertés hátszínselet (2)	245°	26 perc	felső	14 perc után fordítsa meg
Virslí (3)	"	20 perc	"	11 perc után fordítsa meg
Hamburger (2)	"	25 perc	"	13 perc után fordítsa meg
Kolbász (4)	"	26 perc	"	14 perc után fordítsa meg
Rablóhús 500g	"	26 perc	"	8, 15 és 21 perc után fordítsa meg
Grillezett/pirított kenyér (4 szelet)	"	9 perc	"	6 perc után fordítsa meg

Megjegyzés: A kenyér grillezéséhez ill. pirításához nem kell a sütőbe tenni a zsírfelfogó tálcát.

KÉT SZINTEN VALÓ EGYIDEJŰ SÜTÉS LÉGKEVERÉSES SÜTŐBEN (*)

A légkeveréses sütőben való sütés lehetővé teszi az - egymástól akár eltérő - ételek két szinten való egyidejű sütését.

A fűtőszál által kibocsátott hő a ventilátor által mozgatott levegő révén oszlik szét a sütő belsejében.

Ezáltal a hő **egyenletesen és gyorsan** eléri a sütő összes részét; a sütőtérben található levegő nagyon száraz, így megakadályozza a szagok és ízek keveredését.

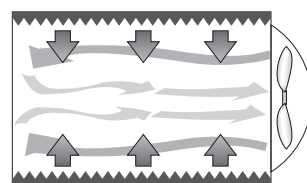
Két ételt egyidejű készítése esetén a következő egyszerű szabályokat kell betartani.

1. Az egyidejű sütés által igényelt sütési idő hosszabb mint az egyes ételek külön-külön való elkészítéséhez szükséges idő.
2. Félkész állapotban a 2 zsírfelfogó tálca helyzetét **meg kell fordítani**. Ennek megfelelően a felső zsírfelfogó tálcát az alsó sütőrácsra az alsót pedig a felső sütőrácsra kell tenni.

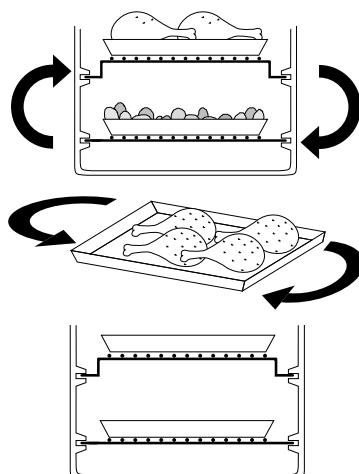
Emellett ne felejtse el **fél fordulattal elforgatni** a zsírfelfogó tálcákat

Megjegyzés: a sütőrácsokat az oldalsó ábra szerint kell elhelyezni.

felső fűtőszál



alsó fűtőszál



(*) csak néhány modellnél

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

A gyakori tisztítás megakadályozza a füstök és 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.

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

A sütő alumíniumbevonatú belsejének tisztításához sose használjon maró hatású szereket (fémtisztító spray) és a sütő falait ne kaparja hegyes vagy éles vágószerszámokkal.

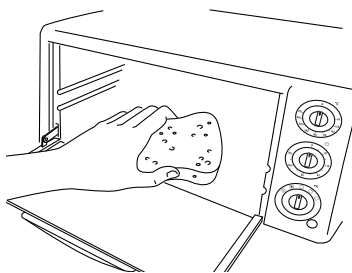
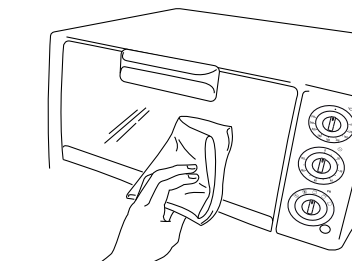
A sütő külső felületének tisztítására használjon mindig nedves szivacsot.

Kerülje a dörzshatású szerek alkalmazását, amelyek megsérthetik a sütő felületének festékbefvonatát.

Ügyeljen, hogy a sütő tetején található nyílásokon keresztül ne kerüljön víz vagy folyékony szappan a készülék belsejébe.

A készüléket sose mártsa vízbe és ne mossa vízszugár alatt.

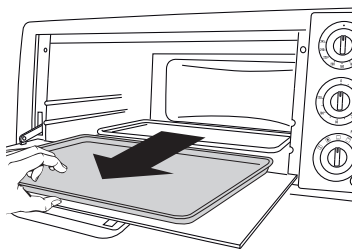
A sütő összes tartozéka a konyhai edényekhez hasonlóan kézzel vagy mosogatógépben tisztítható.



MORZSATÁLCÁVAL ELLÁTOTT SÜTŐ

Húzza ki a tálcát a sütő aljából (oldalsó kép) és kézzel mossa el.

Makacs szennyeződések esetén meleg szappanos vízzel öblítse el a tálcát és szükség esetén enyhén dörzsölje át, de ne karcolja meg.



Műszaki adatok

Nettó súly 5.5 kg

Frekvencia 50/60 Hz

Felvett teljesítmény 1400 W

Feszültség 220-240 V

A termék megfelelő módon történő hulladékkezelésére vonatkozó fontos tudnivalók a 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 (hulladékgyűjtő udvar) vagy az elhasználódott 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 készülékek szelektív gyűjtésére és kezelésére vonatkozó kötelezettséget a terméken feltüntetett áthúzott szemétygyűjtő edény (szemeteskuka) jelzés mutatja.

