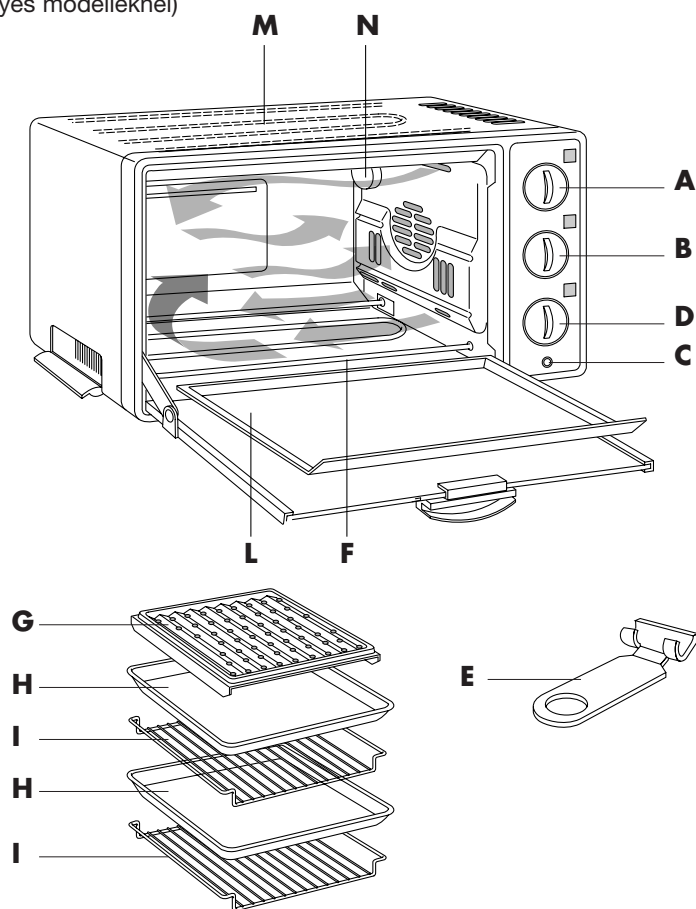


A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA

- A termosztát gomb
- B időkapcsoló gomb (egyes modelleknél)
- C ellenőrző lámpa
- D funkcióválasztó gomb
- E sütőrács fogantyú (kiszervezés szerint)
- F alsó fűtőszál
- G Sütőrács diétás ételekhez (egyes modelleknél)
- H zsírfelfogó tálca
- I íves sütőrács
- L morzsatálca (egyes modelleknél)
- M felső fűtőszál
- N sütőtér világítás (egyes modelleknél)



ENERGIAFOGYASZTÁS (CENELEC HD 376 szabvány)

200°C elérésére0,1 KW

200°C egy órán keresztül történő tartására0,5 KW

Összesen0,6 KW

Ez a készülék megfelel az Elektromágnes Összeférhetőségre vonatkozó 89/336 és 92/31 EGK irányelv, valamint az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagokról és tárgyokról szóló 2004.10.27-i 1935/2004/EK rendelet előírásainak.

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.**
- Mint bármely sütőkészülék esetében, ügyeljen ha a sütőt gyerekek és/vagy cselekvőképtelen személyek jelenlétében használja. Ne engedje, hogy a készülékkel játsszanak.
- 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 lelógjon 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 sütőt. Sose üzemeltesse a készüléket polc vagy álvány alatt ill. gyúlékony anyagok (pl. függönyök, redőnyök, stb.) közelében.
- Ne használja a sütőt 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 fejtse 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 sütőt nem használja vagy meg akarja tisztítani, mindig kapcsolja le az elektromos hálózatról.
- A sérült tápvezeték olyan speciális vezetékkel vagy elektromos tartozékkal kell kicserélni, amely a gyártónál vagy a márkaszervizben szerezhető be.

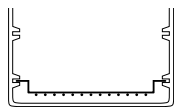


Őrizze meg a használati utasítást

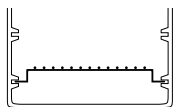
ÖSSZEFOGLALÓ TÁBLÁZAT

Program	Funkcióválasztó gomb állása	Termosztát gomb állása	Sütőrács és tartozékok helyzete	Megjegyzések / Tanácsok
Kiolvasztás <i>(csak néhány modellnél)</i>		●		-
Kímélő sütés		60°-230°		-
Ételek melegen tartása		60°		-
Sütés légkeveréses sütőben <i>(csak néhány modellnél)</i>		60°-230°		Ideális lasagne, húsok, pizza, torták és olyan ételek készítésére, melyek felületének ropogósra kell sülnie (gratinírozás), valamint kenyér sütésére. A tartozékok használatahoz kövesse a 110. oldalon található táblázat útmutatását.
				Ez a funkció emellett ideális két szinten való egyidejű sütésre. Sütési tanácsok a 112. oldalon találhatók.
Sütés hagyományos sütőben		60°-230°		Ideális töltött zöldségek, hal, plumca, püspökkenyérhez hasonló sütemény) és kisebb szárnyasok sütésére. A tartozékok használatahoz kövesse a 111. oldalon található táblázat útmutatását.
Grillezés		▼▼▼	Ha a sütőben van diétás ételekhez való sütőrács Ha a sütőben nincs diétás ételekhez való sütőrács	Ideális mindenféle hagyományos grillezésre; hamburger, virsli, rablőhús, pirítós kenyér, stb. készítésére.

A SÜTŐRÁCSOK HELYES POZÍCIÓI



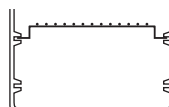
(1)



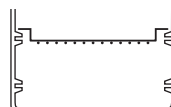
(2)



(3)



(4)



(5)

A KEZELŐGOMBOK HASZNÁLATA

TERMOSZTÁT GOMB (A)

Válassza ki a kívánt hőmérsékletet az alábbi módon:

- Kiolvasztásra (*) (lásd 110. old.):Termosztát gomb állása: “•”
- Ételek melegen tartására (lásd 110. old.)Termosztát gomb állása: 60°C
- Légkeveréses sütőben (*), Kímélő sütés vagy hagyományos sütőben való sütésre (lásd 110-111. old.):Termosztát gomb állása: 60°C-tól 230°C-ig
- Mindenfajta grillezésre (lásd. 112. old.):Termosztát gomb állása: “▼▼▼”.

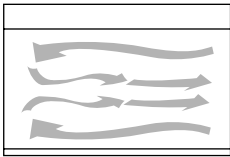
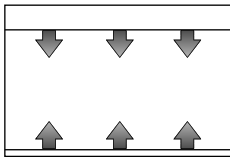
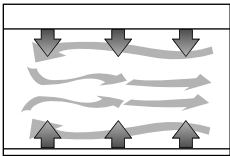
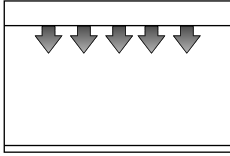
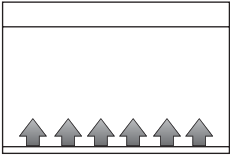
IDŐKAPCSOLÓ (TIMER) GOMB (B)

- 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 LÉGKEVERÉSES 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)

Ha az ellenőrző lámpa ég azt jelzi, hogy a sütő melegszik. Amikor a lámpa elalszik, a sütő elérte a beállított hőmérsékletet.

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

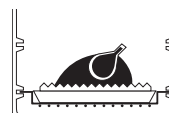
A SÜTŐ HASZNÁLATA

ÁLTALÁNOS TANÁCSOK

- Légkeveréses sütőben és hagyományos sütőben való ételkészítéskor, valamint grillezéskor a legjobb sütési eredmény biztosítására kb. 5 percre 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.

Ha a sütő diétás ételekhez való sütőráccsal is el van látva:

azt tanácsoljuk, hogy a csirkét, az egybesült húsokat és a kisebb szárnyasokat közvetlenül a zsírgyűjtő tálcára támasztott diétás sütőráccson süssse (lásd oldalsó ábra) annak elkerülésére, hogy a zsír lecsorogjon a sütő aljára és oldalaira. Az erre vonatkozó részletes leírás a következő szakaszokban található.



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 sütőrácsot **(I)** az alsó vezetősínbe (lásd 108. oldal) és tegyen rá egy lapos tányért a kiolvasztandó étellel, 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 108. 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 sütőrácsot **(I)** az alsó vezetősínbe (lásd 108. oldal) és tegye a sütőrácsra a tányért az étellel.

Azt tanácsoljuk, hogy az ételeket ne hagyja túl sokáig a sütőben és fedje be őket alumíniumfóliával, mert ellenkező esetben túlzottan kiszáradhatnak.

ÜTÉS LÉGKEVERÉSE SÜTŐBEN (*)

Ez a funkció ideális pizzák, lasagne, gratinírozott első fogások (tésztafélék) és mindenféle húsféle (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 sütőrácsot **(I)** a táblázatban jelzett pozícióba (lásd 108. oldal).
- 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
Gratinírozott makaróni 1 Kg.	230°	20 perc	1	Fordítsa meg a tepsit félkész állapotban.
Lasagne 1 kg.	230°	20 perc	1	Használjon egy tűzálló edényt, 10 perc után fordítsa meg.
Pizza 500 g	225°	17 perc	2	Használja a zsírfelfogó tálcát.
Csirke 1 kg.	200°	70-80 perc	1	Használja a zsírfelfogó tálcát, 38 perc után fordítsa meg.
Malacsült 900 g	200°	70 perc	1	Használja a zsírfelfogó tálcát, 35 perc után fordítsa meg.
Stefánia vagdalt (egybesült fasírozott) 650 g	180°	55 perc	2	Használja a zsírfelfogó tálcát, 30 perc után fordítsa meg.
Tepsiben sült burgonya 500 g	200°	50 perc	2	Használja a zsírfelfogó tálcát, kétszer keverje meg.
Lekváros rácsos 700 g	180°	40 perc	“	Használja a zsírfelfogó tálcát.
Rétes 1 kg	180°	40 perc	“	Használja a zsírfelfogó tálcát.
Diótorta 800 g	180°	35 perc	“	Használjon egy tortaformát.
(Omlós) Keks 100 g	180°	14 perc	“	Használja a zsírfelfogó tálcát.
Kenyér 500 g	200°	25 perc	“	Használja a beolajozott zsírfelfogó tálcát.

SÜTÉS HAGYOMÁNYOS SÜTŐBEN

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

- Illessze a sütőrácsot **(I)** a táblázatban jelzett pozícióba (lásd 108. oldal).
- 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
Fürj (3)	230°	44 perc	1	Használja a zsírfelfogó tálcát, 24 perc után fordítsa meg.
Pisztráng 500g	200°	35 perc	2	Használja a zsírfelfogó tálcát, 16 perc után fordítsa meg.
Töltött kalamájó (kalmár) 450g	200°	30 perc	1	Használjon egy tűzálló edényt, félkész állapotban fordítsa meg.
Gratinírozott paradicsom 550g	200°	40 perc	1	Használja a beolajozott zsírfelfogó tálcát és 20 perc után fordítsa meg.
Tonhallal töltött cukkini 750g	200°	40 perc	1	Használja a zsírfelfogó tálcát; tegyen bele olajat és paradicsomot, adjon hozzá vizet; 20 perc után fordítsa meg a zsírfelfogó tálcát.
Plum cake (püspökkenyérhez hasonló sütemény) 1 kg	180°	75 perc	1	Használjon egy hosszúkás sütőformát és a sütési idő felénél fordítsa meg a tepsit helyzetét.
Meringa (habcsókhoz hasonló olasz édesség)	120°	50 perc	2	Használja a beolajozott zsírfelfogó tálcát. Felszolgálás előtt pihentesse legalább 1 napig.

Grillezés

- Illessze be a sütőrácst a 108. oldalon található táblázatban jelzett módon. Azt tanácsoljuk, hogy öntsön 2 pohár vizet a zsírgyűjtő tálcába a füst és a kellemetlen szagok képződésének megakadályozására és a tálca tisztításának megkönnyítésére.
- Forgassa a funkcióválasztó gombot a  állásba.
- 5 percig melegítse elő a sütőt .
- Tegye be az ételt.
- **Csak az első kattanásig zárja be az ajtót** az oldalsó ábrán látható módon.
- Az időkapcsoló gombja a  állásban vagy a kívánt sütési időnek megfelelő állásban lehet (lásd "Kezelőgombok használata" szakasz).



Program	Termosztát gomb	Sütési idő	sütőrács helyzete	Megjegyzések és tanácsok
Sertés hátszín szelet (2)	270°	19 perc	4	11 perc után fordítsa meg
Virslis (3)	"	10 perc	"	6 perc után fordítsa meg
Hamburger (2)	"	13 perc	"	7 perc után fordítsa meg
Kolbász (4)	"	20 perc	"	11 perc után fordítsa meg
Rablóhús 500g	"	26 perc	"	8, 15 és 21 perc után fordítsa meg
Grillezett/pirított kenyér (4 szelet)	"	2 perc	"	1 perc után fordítsa meg (*)

(*) Megjegyzés: A kenyér grillezéséhez ill. pirításához nem kell a sütőbe tenni a zsírfelfogó tálcat.

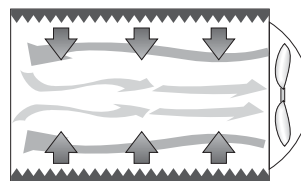
KÉT SZINTEN VALÓ EGYIDEJŰ SÜTÉS LÉGKEVERÉSES SÜTŐBEN (*)

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.

felső fűtőszál

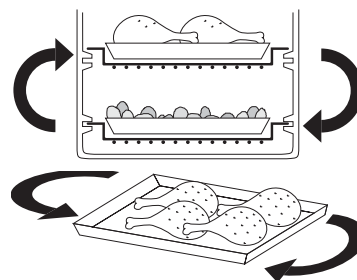


alsó fűtőszál

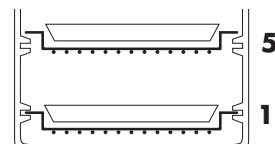
Két ételt egyidejű készítése esetén a következő egyszerű szabályokat kell betartani.

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 tálcat 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.



(*) 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.

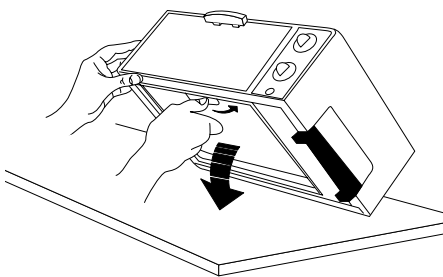
A sütő külső felületének tisztítására használjon mindig nedves szivacsot.

Kerülje a dörzshatású szerek alkalmazását, amelyek megsérthetik a sütő felületének festékbevonatát. Ügyeljen, hogy a sütő tetején található nyílásokon keresztül ne kerüljön víz vagy folyékony szappan a készülék belsejébe.

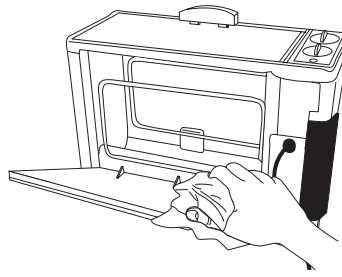
A készüléket sose mártsa vízbe és ne mossa vízsugár alatt.

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

Néhány modell kinyitható ajtóval van ellátva a sütőtér megközelítésének és a sütő tisztításának megkönnyítésére. A sütő aljának kitisztításához a zárórugó megnyomásával nyissa ki az ajtót (A. ábra), majd húzza maga felé és tegye a sütőt vízszintes helyzetbe (B. ábra). Ezáltal könnyebben lehet végezni a tisztítási műveleteket. A tisztítás befejezése után zárja vissza az ajtót és győződjön meg, hogy megfelelően a helyére van kapcsolva.



A. ábra



B. ábra

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.

