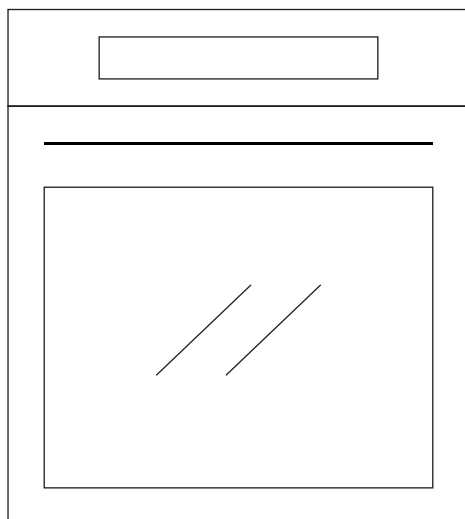


Haier

User Manual



CANDY HOOVER GROUP Via Comolli 16 Brugherio – Italy

haier.com

- 5** Fontos biztonsági javaslatok
- 12** Termékleírás
- 15** A készülék használata
- 19** Tisztítás és karbantartás
- 20** Környezetvédelem és ártalmatlanítás
- 21** Telepítés

Köszönjük, hogy egyik termékünket választotta. A legjobb eredmények érdekében figyelmesen olvassa el ezt a kézikönyvet, és őrizze meg későbbi referencia céljából. A sütő üzembe helyezése előtt jegyezze fel a sorozatszámát, amelyre szükség lehet, ha bármilyen javítására van szükség. Ellenőrizze, hogy a sütő nem sérült-e meg szállítás közben. Kétség esetén a sütő használata előtt forduljon szakképzett szakemberhez. Ne engedje, hogy a csomagolóanyagok gyermekek kezébe kerüljenek! A sütő első bekapcsolásakor erős szagú füst képződhet.

Ezt az első alkalommal történő felmelegítéskor a szigetelőpaneleken lévő ragasztó okozza. Ha előfordul, ne aggódjon, csak várja meg, amíg a füst eloszlik, mielőtt behelyezné az ételt a sütőbe. A gyártó nem vállal felelősséget azon esetekért, amelyek során a felhasználó figyelmen kívül hagyja a dokumentumban található utasításokat.

MEGJEGYZÉS: A sütő funkciói, tulajdonságai és tartozékai, amelyek a kézikönyvben szerepelnek, eltérőek lehetnek a megvásárolt modelltől függően.

Fontos biztonsági javaslatok

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

- Gyermekek nem játszhatnak a berendezéssel.
- A készülék csak abban az esetben használható 8 éves vagy annál idősebb gyermekek és korlátozott érzékszervi, fizikai vagy mentális képességekkel rendelkező személyek vagy a készülékre vonatkozó tapasztalattal és ismerettel nem rendelkező személyek által, amennyiben valaki felügyelettel szolgál rájuk nézve, vagy útmutatást biztosít számukra a készülék üzemeltetése kapcsán, biztonságos módon, figyelve az esetleges kockázatokra.
- A tisztítást és a karbantartást felügyelet híján nem végezhetik gyermekek.
- FIGYELMEZTETÉS: a készülék és az elérhető alkatrészek működés közben felforrósodnak. Kerülje bármelyik forró alkatrész megérintését.
- FIGYELMEZTETÉS: a hozzáférhető részek felforrósodhatnak használat közben. A kisgyermeket távol kell tartani.
- FIGYELMEZTETÉS: megelőzendő a hőkioldó eszköz esetleges alaphelyzetbe állása által felmerülő veszélyt, a készülék tápellátását ne biztosítsa külső kapcsolóeszköze, például időzítőre, illetve a készüléket ne csatlakoztassa olyan körre, amelyet szabályos időközönként be- és kikapcsolnak.
- Bizonyosodjon meg arról, hogy a 8 évnél kisebb gyermekek biztonságos távolságban maradnak a készüléktől, vagy biztosítson számukra folyamatos felügyeletet.
- Tisztítási műveletekhez ne használjon gőzborotvát vagy nagynyomású permetezőt.
- Bármilyen munkát vagy karbantartás megkezdése előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.

TELEPÍTÉSI JAVASLATOK/FIGYELMEZTETÉSEK

- A gyártókat nem terheli kötelezettség ezen művelet végrehajtására. Amennyiben a gyártó tevékeny szerepvállalását igényli a nem megfelelő telepítésből adódó hibák kijavításához, erre a szolgáltatásra nem terjed ki a garancia. Kötelezően kövesse a megfelelően képzett személyzetet célzó telepítési utasításokat. A helytelen telepítés

személyek, állatok vagy vagyontárgyak károsodását vagy sérülését okozhatja. A gyártó nem vonható felelősségre ilyen károsodásért vagy sérülésért.

- A készülék névleges frekvencián történő működtetéséhez nincs szükség további műveletre/beállításra.
- A túlmelegedés elkerülése érdekében a készülék nem telepíthető konyhafront (konyhaszekrényajtó) mögé.
- A sütő beépíthető a bútorba magasan vagy munkafelület alá. Rögzítés előtt bizonyosodjon meg arról, hogy a sütőtér jó szellőzésben részesül, és így friss levegő juthat a belső alkatrészek lehűtéséhez és védelméhez.
- A beépíthetőség típusától függően biztosítsa az utolsó oldalon meghatározott megfelelő nyílásokat a készülék számára. A sütőt mindig a készülékhez mellékelt csavarral rögzítse a bútorhoz.

ELEKTROMOS ALKATRÉSZEKRE VONATKOZÓ FIGYELMEZTETÉSEK

- **Ha a sütőt a gyártó csatlakozódugó nélkül szállítja:**

TA KÉSZÜLÉKET TILOS AZ ÁRAMFORRÁSHOZ CSATLAKOZÓ-DUGÓVAL VAGY ALJZATTAL CSATLAKOZTATNI, HANEM KÖZVETLENÜL A HÁLÓZATI ALJZATHOZ KELL CSATLAKOZTATNI. Az áramforráshoz való csatlakoztatás műveletét kizárólag megfelelően képezett személy végezheti. Annak érdekében, hogy a telepítés megfeleljen a jelenlegi biztonsági jogszabályoknak, a sütőt csak olyan omnipoláris megszakítóval szabad csatlakoztatni, amely a III. kategóriájú túlfeszültségre vonatkozó követelményeknek megfelelő érintkezési elválasztással rendelkezik a készülék és az áramforrás között. Az omnipoláris megszakítónak a maximálisan csatlakoztatott terhelést kell viselnie, és összhangban kell lennie a hatályos jogszabályokkal. A sárga-zöld földelőkábel nem szakíthatja meg a kapcsolót. A csatlakoztatáshoz használt omnipoláris kapcsolónak könnyen elérhetőnek kell lennie a készülék telepítését követően. Az áramforráshoz való csatlakoztatás műveletét kizárólag megfelelően képezett személy végezheti, figyelembe véve a sütő és az áramforrás polaritását. A leválasztást a fix huzalozásba beiktatott kapcsolóval kell biztosítani, a huzalozási előírások betartásával.

- **Ha a sütőt a gyártó csatlakozódugóval szerelte fel:**

Az aljzatnak meg kell felelnie a címkén szereplő terhelésnek, továbbá rendelkeznie kell működőképés földelő érintkezővel. A földelővezető színe sárga-zöld. Ezt a műveletet megfelelően képzett szakembernek kell elvégeznie. Ha az aljzat és a készülék csatlakozódugója nem kompatibilis, kérjen szakképzett villanyszerelőt, hogy az aljzattot más megfelelő típussal helyettesítse. A dugónak és az aljzatnak kötelezően eleget kell tennie a telepítés helyéül szolgáló ország aktuális előírásainak. Az áramforráshoz való csatlakoztatás történhet egy, a III. kategóriájú túlfeszültségre vonatkozó követelményeknek megfelelő megszakítónak a készülék és a maximálisan csatlakoztatható terhelés elviselésére képes áramforrás közé iktatásával is, amely összhangban van a hatályos jogszabályokkal. A sárga-zöld földelőkábelt nem szakíthatja meg a kapcsoló. Az aljzatnak vagy a csatlakoztatáshoz használt omnipoláris kapcsolónak könnyen elérhetőnek kell lennie a készülék telepítését követően. A leválasztás megvalósítható a dugó elérhetősége révén, vagy kapcsoló építhető be a rögzített huzalozásba, a huzalozási előírások figyelembe vételével.

- Sérült tápkábel esetén a tápkábelt a gyártótól beszerezhető kábelre vagy készletre cserélje le, vagy vegye fel a kapcsolatot a szervizügyfélszolgálattal.

Kötelezően H05V2V2-F típusú tápkábelt használjon.

A műveletet kizárólag megfelelően képzett személy végezheti.

A földelővezetőnek (sárga-zöld) megközelítőleg 10 mm-rel hosszabbnak kell lennie a többi vezetőhöz képest. Bármilyen javítás ügyében kizárólag az ügyfélszolgálathoz forduljon, és eredeti cserealkatrészek használatát kérje.

- A fentiek figyelmen kívül hagyása befolyásolhatja a készülék biztonságos működését, illetve érvénytelenítheti a jótállást.
- FIGYELMEZTETÉS: az elérhető alkatrészek felforrósodhatnak a grill működése közben. Gondoskodjon arról, hogy a gyermekek biztonságos távolságban maradnak a terméktől.
- Ne használjon durva vagy koptató hatású anyagokat vagy éles fém tisztítóeszközöket a sütőajtó üvegének a tisztításához, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg összetörését eredményezheti.
- FIGYELMEZTETÉS: az áramütés lehetőségének az elkerülése érdekében bizonyosodjon meg a készülék kikapcsolt állapotáról,

mielőtt izzócserébe kezdene..

- A kivehető részek eltávolítása előtt a sütőt ki kell kapcsolni. Tisztítás után szerelje össze őket az utasításoknak megfelelően.
- A sütőt kizárólag az előírt célra használja, vagyis ételek sütésére; bármilyen eltérő használat, például hőforrásként való üzemelés nem megfelelő használatnak minősül, következésképpen veszélyt rejt magában. A gyártó nem vonható felelősségre bármilyen kárért, amely nem megfelelő, helytelen vagy ésszerűtlen használat okoz.
- Bármilyen elektromos készülék használata magában foglalja egyes alapvető szabályok szem előtt tartását:
- Ne húzza meg a tápkábelt a villásdugó csatlakozóaljzatból való kihúzásához;
- Ne érjen a készülékhez nedves vagy vizes kezekkel vagy lábakkal;
- Általános tekintetben az adapterek, a többfoglalatú aljzatok és hosszabbítókábelek használata nem javasolt;
- Hibás és/vagy nem megfelelő működés esetén kapcsolja ki a készüléket, és ne nyissa fel a burkolatot.
- BIZONYOSODJON MEG ARRÓL, HOGY VILLAMOSSÁGI SZAKEMBER VAGY SZAKKÉPZETT TECHNIKUS KIVITELEZI AZ ELEKTROMOS CSATLAKOZÁSOKAT. A tápellátásnak, amelyhez a sütő kapcsolódik, meg kell felelnie a telepítés helyéül szolgáló ország hatályos törvényeinek. A gyártó nem vállal semmilyen felelősséget jelen utasítások figyelmen kívül hagyásából származó bármilyen károsodásért.
- A sütőt a telepítés helyéül szolgáló ország törvényeinek a függvényében egy földeléses fali aljzat vagy egy többpólusú szakaszoló révén csatlakoztassa elektromos tápellátáshoz. Az elektromos tápellátás védelmét megfelelő biztosítékoknak kell szolgálniuk, a felhasznált kábeleknek pedig olyan keresztmetszettel kell rendelkezniük, amely révén képesek biztosítani a sütő megfelelő tápellátását.
- CSATLAKOZTATÁS A sütőhöz olyan tápkábelt mellékelünk, amely csak 220-240 V-os váltakozó áramú elektromos hálózathoz csatlakoztatható a fázisok között, illetve a fázis és a nulla között. Mielőtt a sütőt csatlakoztatná az elektromos hálózathoz, fontos ellenőrizni a mérőműszeren feltüntetett feszültséget és a megszakító beállítását. A sütő földelő termináljához csatlakoztatott földelővezetéket kötelezően csatlakoztassa a tápellátás földelő termináljához.

- **FIGYELMEZTETÉS:** Mielőtt a sütőt tápellátáshoz csatlakoztatná, kérjen fel egy képzett villamossági szakembert, hogy bizonyosodjon meg a tápellátás földelő termináljának a megszakítás nélküli állapotáról. A gyártó nem vállal semmilyen felelősséget olyan balesetek vagy egyéb problémák vonatkozásában, amelyek okául szolgált a sütő földelő terminálhoz való csatlakoztatásának elmaradása vagy a hibás, nem folytonos földelési csatlakozás.
- **MEGJEGYZÉS:** mivel a sütő karbantartási munkálatokat igényelhet, javasoljuk, hogy legyen elérhető egy másik fali aljzat a sütő csatlakoztatásához, amennyiben a sütőt eltávolították a telepítés helyéről. A tápkábel cseréjét kizárólag a műszaki szerviz személyzete vagy ezzel egyenértékű képzéssel rendelkező technikus végezheti..

HASZNÁLATI JAVASLATOK/FIGYELMEZTETÉSEK

- Sütés közben lecsapódhat a pára a sütő belsejében vagy az ajtó üvegén. Ez természetes jelenség. Ennek a hatásnak a csökkentése érdekében várjon 10-15 percet az áramellátás bekapcsolása után, mielőtt ételt tenne a sütőbe. Mindenesetre a páralecsapódás eltűnik, amikor a sütő eléri a sütési hőmérsékletet.
- Nyitott tepsi helyett a zöldségek sütését zárható edényben végezze.
- Kerülje az étel sütőben hagyását a megsülést követő 15–20 percen túl.
- A sütési fázis során felmerülő hosszabb tápkimaradás a monitor hibás működését okozhatja. Ebben az esetben vegye fel a kapcsolatot az ügyfélszolgálat részleggel.
- A polc behelyezésekor bizonyosodjon meg arról, hogy az ütköző felfelé mutat, és az üreg hátsó részében található. A polcot teljesen be kell nyomni az üregbe.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Ne vonja be a sütő falait alufóliával vagy a kereskedelmi forgalomban elérhető egyszer használatos védőanyaggal. A forró zománccal közvetlenül érintkező alufólia vagy egyéb védőanyag miatt a belső részeken a zománc elolvadhat vagy megsérülhet.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Soha ne távolítsa el a sütőajtó szigetelését.
- **VIGYÁZAT:** Ne töltsse fel az üreg alsó részét vízzel sütés során, vagy amikor a sütő forró.
- A sütőrács behelyezésekor ügyeljen arra, hogy a csúszásgátló szél hátra- és felfelé nézzen.
- A sütő helyes használata érdekében tanácsos az ételeket nem köz-

vetlenül a rácsokra és tepsikre tenni, hanem inkább sütőpapírra és/vagy különleges tárolóedényekbe.

- A cseppálca összegyűjti a sütés közben lecsepegő folyadékot..

FIGYELMEZTETÉSEK:

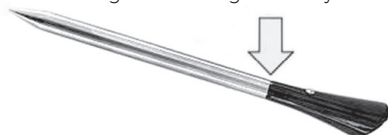
- Tisztítás előtt távolítsa el bármilyen kiömlött, felesleges anyagot.
- FIGYELMEZTETÉS: az automatikus tisztítási ciklus inicializálása előtt:
 1. Tisztítsa meg a sütő ajtaját;
 2. A nagyobb és durvább étel maradványokat nedves szivaccsal távolítsa el a sütő belsejéből. Ne használjon tisztítószerket;
 3. Távolítsa el valamennyi tartozékot, és a csúszórekesz készletet (ahol van);
 4. Ne helyezzen be konyharuhát.
- A hússzondával felszerelt sütők esetében a tisztítás előtt zárja le a furatot a mellékelt anyacsavarral. Mindig zárja le a furatot az anyacsavarral, amikor a hússzonda nincs használatban.
- A pirolitikus tisztítási eljárás során (ha rendelkezésre áll) a felületek a szokásosnál jobban felforrósodhatnak, ezért gondoskodjon arról, hogy a gyermekek biztonságos távolságban maradjanak a készüléktől.
- Amennyiben a sütő fölé főzőlap lett rögzítve, soha ne használja a főzőlapot a pirolizátor működése közben, így megakadályozható a főzőlap túlmelegedése.
- A víztartály feltöltésekor a vízszint nem haladhatja meg a tartályon feltüntetett maximális szintet.
- FIGYELMEZTETÉS: Égési sérülés veszélye és a készülék károsodása: a párolás funkció használata égési sérülést okozhat: A sütési funkció gőzzel, pároláshoz történő használata után óvatosan nyissa ki az ajtót, hogy ne forrázza le magát.
- A tartály feltöltéséhez csak ivóvizet használjon.
- A párolási funkció során a sütőtér aljának feltöltéséhez csak ivóvizet használjon.
- Kizárólag a sütőhöz javasolt hússzondát használja.
- A pirolitikus tisztítási funkció elindítása előtt a víztartályt ki kell üríteni. Pirolitikus tisztítás közben ne tölts fel a víztartályt..

Preci Probe szonda (vezeték nélküli hőmérsékletszonda) FIGYELMEZTETÉSEK

FIGYELMEZTETÉS:

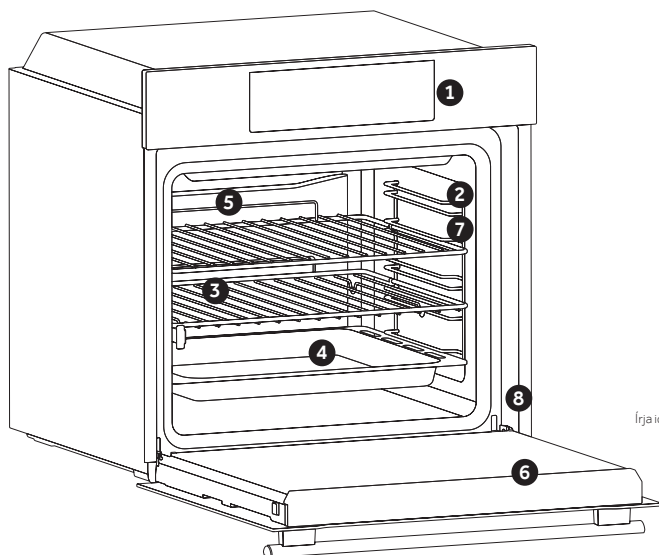
- Ez a termék kizárólag sütőkészülékekhez használható.
Csak a jelen Felhasználói kézikönyvben leírtak szerint használható.
- **NE ÉRINTSE MEG** a Preci Probe szondát PUSZTA KÉZZEL KÖZVE-TLENÜL SÜTÉS UTÁN. Sütés után mindig húzzon sütőkesztyűt a Preci Probe szonda eltávolításához az ételből.
- Sütés közben a Preci Probe szonda fémrúdját **TELJESEN BE** kell helyezni az ételbe, a **FEKETE** kerámia **SZÉLÉIG**.

A Preci Probe szondát az ételbe egészen eddig be kell nyomni.



- Ne tegye ki a Preci Probe szonda fémrészét közvetlenül a sütő által termelt hő hatásának. Ne tegye ki a Preci Probe szonda fémrészét a készülék által termelt hő hatásának.
- Ne használja a Preci Probe szondát más készülékben, kivéve a beépített sütőt.
- Ne használja a Preci Probe szondát mikrohullámú sütőben.
- A Preci Probe szonda tisztítható és mosható, de ne merítse hosszú ideig vízbe.
- Ezt a terméket 12 éven aluli gyermek nem használhatja.
- A szállító nem vállal felelősséget a Preci Probe szonda a készülék helytelen használata miatti semmilyen sérüléséért.
- Használat előtt tisztítsa meg a Preci Probe szondát.
- A szonda a következő hőmérséklet-tartományban használható: 10 °C és a fémrész maximális belső hőmérséklete: 100 °C között.
A kerámia rész hőmérséklete elérheti a 350 °C-ot.
- Ha a Preci Probe szonda hőmérséklete meghaladja a 100 °C-ot, a sütés leáll, és a Preci Probe szondát a lehető leghamarabb el kell távolítani a sütőből, kesztyűt viselve, hogy elkerülje a szonda károsodását.

Termékleírás



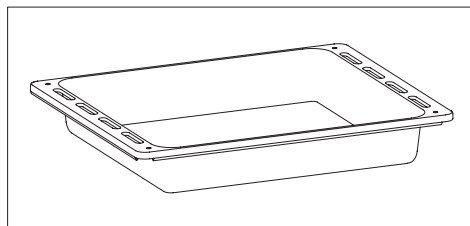
1. Vezérlőpanel
2. Polcszintek (oldalirányú huzalrács, ha van)
3. Rácsok
4. Tálca
5. Ventilátor (ha van)
6. Sütőajtó
7. Oldalsó huzalrácsok (ha vannak: csak lapos sütőtér esetén)

8. Sorozatszám

Írja ide a készülék sorozatszámát későbbi hivatkozás céljából

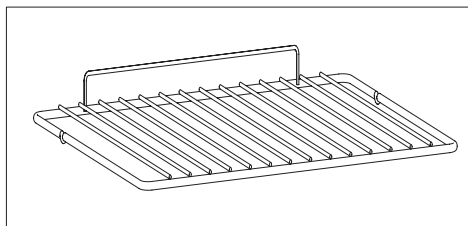
TARTOZÉKOK

Gyűjtőtálca



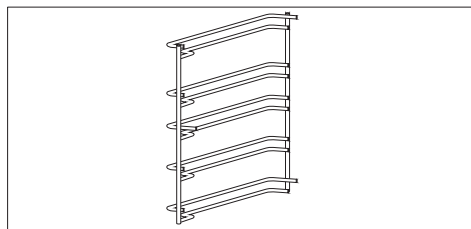
Összegyűjti a grillen történő ételkészítéskor lecsöpögő maradványokat.

Fémrács



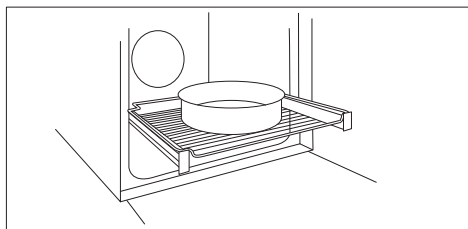
A sütőtálca és lapok elhelyezésére szolgál.

Oldalsó huzalrácsok (csak ha vannak)



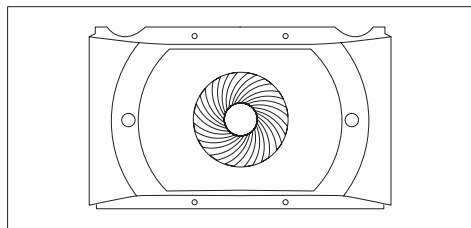
A sütőtér mindkét oldalán található, fémrácsokat és csepegtetős serpenyőket tartalmaz.

Teleszkópos vezetők (csak ha vannak)



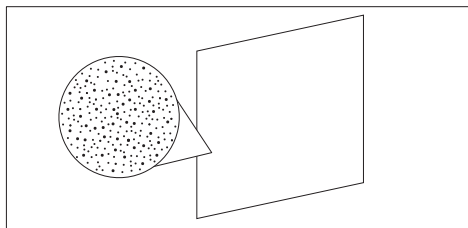
Két vezetősín, amelyek megkönnyítik a sütési állapot ellenőrzését, mivel megkönnyítik a tepsik és rácsok kivételét a sütőből, ill. áthelyezését a sütőtérben.

Séf panel (csak ha van)



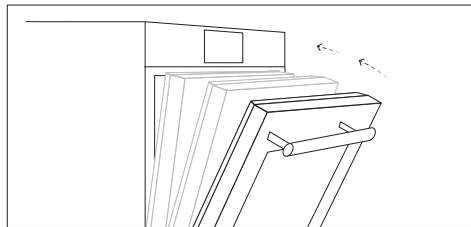
Levegő befúvóegység amely növeli a levegő keringését a sütőben. Ez jobb sütési teljesítményt és egyenletesebb sütést tesz lehetővé minden hőmérsékleten, rövidebb sütési időt és végül egyenletes hőmérséklet-eloszlást biztosít.

Katalitikus panelek (csak ha vannak)



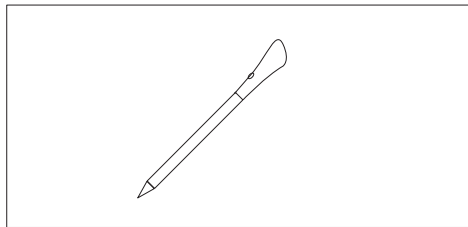
A zománcozott speciális panelek mikroporózus szerkezettel készülnek, hogy a zsírt könnyen eltávolítható gáznemű elemekké alakítsák. Cserélje őket ki minden 3 év használat után (heti 2-3 főzési ciklust feltételezve).

Lágy zárás (csak ha van)



A csuklópántok a sütőajtó zárási fázisában automatikus, lágy és sima mozgást biztosítanak.

Preci Probe szonda



Sütés közben megméri az étel belső hőmérsékletét.

Helyezze be a sütőtér tetején lévő lyukba.

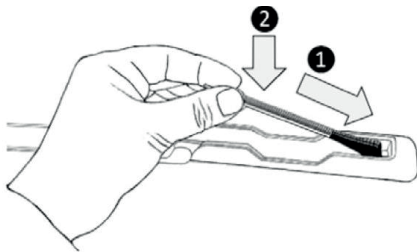
A sütő hideg állapotában kell behelyezni.

FIGYELMEZTETÉS:

- A hússzonda megfelelő behelyezése előtt ne melegítse elő a készüléket, és ne kezdje meg a sütést.
- Ne próbálja a Preci Probe szondát fagyasztott ételbe belenyomni.

PRECI PROBE SZONDA

- Használat előtt ellenőrizze a Preci Probe szonda töltését:
 1. Helyezze a Preci Probe szondát a töltőbe, és csukja be a fedelet.
 2. Csatlakoztassa a töltőt egy USB-tápforráshoz, például egy USB-adapterhez vagy egy PC/notebook USB-aljzatához az USB-kábellel. Előfordulhat, hogy a töltő az automatikus kikapcsolási funkciója miatt nem működik megfelelően a tápegységgel.
 3. A töltő LED-je kigyullad, és villog töltés közben. Ha a Preci Probe szonda teljesen fel van töltve, a töltő kikapcsol..



- Ellenőrizze, hogy be van-e kapcsolva a sütő Bluetooth-ja.
- Ellenőrizze, hogy a Preci Probe szonda a megfigyelési távolságon belül van-e. Nagy távolságról a Preci Probe szondát a sütő nem képes észlelni.
- Ha a Preci Probe szondát szigetelt anyaggal fedik le, akkor nem kommunikál a sütővel. Ha a szonda áramellátása megszakad, miközben a szonda normál sütés közben használatban van (lemerült akkumulátor, Bluetooth kikapcsol stb.), a sütési folyamat rövid idő után megszakad. Receptet és szondát alkalmazó sütés megszakítása esetén a sütési folyamat a hátralévő ütemezett ideig folytatódik..

Sütési tippek - Preci Probe szonda

A Preci Probe szonda kézi funkciókkal (statikus, statikus + ventilátor, grill, supergrill, grill + ventilátor, alsó melegítés és alsó melegítés + ventilátor), valamint ÉTELKÉSZÍTÉSI KATEGÓRIÁKKAL HASZNÁLHATÓ.

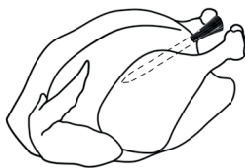
A Preci Probe szondának egy mérési pontja van, nyomja be teljesen az ételbe úgy, hogy a fém hegye az étel közepén legyen.

Ezt a pontot a lehető legközelebb kell elhelyezni az étel legvastagabb (leghidegebb) részéhez a főzési folyamat megfelelő nyomon követése érdekében.

A vezeték nélküli kialakításnak köszönhetően a Preci Probe szonda olyan ételek ellenőrzésére is használható, amelyek sütés közben változtatják a mennyiségüket (pl. kenyér).

HÚS/SÜLT/STEAK: nyomja a szondát átlósan a legvastagabb részbe. A hengeres formájú ételek (pl. marhasült) esetében a csúcsot a geometriai középponthoz a lehető legközelebb tolja be. Javasolt maghőmérsékletek::

- 45°C marhasült esetén (majd csomagolja be fóliába, és tárolás előtt hagyja pihenni 15-20 percig)
- 55°C / 60°C / 65°C egyéb sült húсок esetében



SZÁRNYASOK: Nyomja be a Preci Probe szondát a mell legvastagabb részébe. A baromfi javasolt maghőmérséklete 83-85 °C.

HAL (EGÉSZ/SZELET): nyomja a szondát átlósan a legvastagabb részbe. Javasolt maghőmérséklet: 65 °C A

KENYÉR/RAGUK: a Preci Probe szondát az étel geometriai középpontjához közel helyezze el. Javasolt maghőmérséklet: 90 °C

A készülék használata

SÜTÉSI MÓDOK*

Szim-bólum	Leírás	Javaslatok
	Statikus *** 150-200°C ** 2./3. szint	IDEÁLIS: sütemények, kenyerek, kekszek, quiche sütéséhez egy szinten, felső és alsó melegítés mellett. Preci Probe szondával használható. Opcionálisan gyors előmelegítés is használható.
	Statikus + gőz* 150-200°C ** 2./3. szint (csak ha van)	A felső és alsó fűtőelemek egyaránt bekapcsolnak a sütőtérben lévő víz felhasználásával, hogy gőzt generáljanak. A sütőtérbe 150 ml vizet kell önteni, és a gombot el kell forgatni ehhez a homogén sütési teljesítményhez.
	Statikus + ventilátor 180-200°C ** 2./3. szint	IDEÁLIS: sülték, raguk, zöldségek és nedves töltelékű piték sütéséhez egy szinten. Ideális magas víztartalmú ételek elkészítéséhez. Preci Probe szondával használható. Opcionálisan gyors előmelegítés is használható.
	Statikus + ventilátor + gőz* 180-200°C ** 2./3. szint (csak ha van)	Ennek a funkciónak a kiválasztásával az alsó és felső fűtőelemek a ventilátorral együtt működnek az egyenletes hőközlés érdekében minden szinten. A sütőtérbe 150 ml vizet kell önteni, és ehhez a funkcióhoz forgatni kell a gombot. Ez a sütési módszer fokozza az egyes ételek puhaságát és kiemeli ízüket, különösen a sütés és a vörös húsok esetében.
	Többbszintű 150-230°C ** 3rd egyszeres szinthez 1.+3. kettős szinthez	IDEÁLIS: sütemények, kekszek és pizzák sütéséhez egy vagy több szinten. Ideális különböző ételek elkészítéséhez. Preci Probe szondával használható. Opcionálisan gyors előmelegítés is használható.
	Grill L3 (nagy teljesítmény) ** 5. szint vékony ételekhez 3./4. szint vastag ételekhez	IDEÁLIS: gratinírozáshoz, grillezett húshoz, halhoz, zöldségekhez. Ez a funkció csak a felső fűtőelemet használja, és beállítható a grillezési szint. A grillt csukott ajtóval használja. A fehér húsokat a grill fűtőelemétől távolabb helyezze el. A vörös húst és a hal filét ráhelyezheti a polcra, alatta a csepptálcával. Forgassa meg az ételt a sütési fázis kétharmadánál (ha szükséges).
	Grill + ventilátor 200°C ** 2. / 3. / 4. szint	IDEÁLIS: egészben sült húsokhoz. A felső fűtőelemmel süt, miközben a ventilátor keringeti a levegőt a sütőben. A grillt csukott ajtóval használja. Csúsztassa be a cseppgyűjtő tálcát a polc alá a lecsöpögő folyadék összegyűjtéséhez. A sütés során félidőben fordítsa át az ételt. Az előmelegítés vörös húsok esetén szükséges, fehér húsok esetén viszont szükséges.
	Alsó melegítés 160-180°C ** 1./2. szint	IDEÁLIS: krém karamell, pudingok és bain marie készítéséhez egy szinten. Ez a funkció félkész ételek elkészítésére is használható. Preci Probe szondával használható. Opcionálisan gyors előmelegítés is használható.
	Alsó melegítés + ventilátor 170-230°C ** 2. / 3. szint	IDEÁLIS: pizzák, sós sütemények, torták és folyékony öntetekkel készített ételek sütéséhez egy szinten. Preci Probe szondával használható. Opcionálisan gyors előmelegítés is használható.
	Alsó melegítés + ven-tilátor + gőz* 170-230°C ** 2./3. szint (csak ha van)	Az alsó fűtőelem mellett a sütő a ventilátort használja a levegő sütőn belüli keringetésére. A gőzfejlesztéshez 150 ml vizet kell adagolni a sütőtérbe, és ehhez a funkcióhoz el kell forgatni a gombot. A gőz opció, valamint az alsó fűtés és a ventilátor biztosítja a tökéletes kelést és sütést a kenyérhez.
Air Fry	Légkeveréses sütés, grill+ventilátor*, 200°C	A funkció ideális légkeveréses sütéshez és a tartozékkal lehetővé teszi, hogy a forró levegő egyenletesen és háromdimenziósan érje a húst, így ropogósabb végeredményt biztosít. Ne feledkezzen meg a polc alatti sekély tálcáról a nedvek/fűszerek stb. összegyűjtéséhez. Pirolitikus ciklus indítása előtt távolítsa el a tartozékokat.

Szim-bólum	Leírás	Javaslatok
	Supergill L3 (nagy teljesítmény) **  4./ 5. szint	IDEÁLIS: nagy mennyiségű kolbászhoz, steakhez és pirítós kenyérhez. A grillező fűtőelem alatti teljes terület felforrósodik. A grillt csukott ajtóval használja. Forgassa meg az ételt a sütési fázis kétharmadánál (ha szükséges). Pirítós grillezésekor előmelegítés nélkül használja az L5 (nagy teljesítmény) funkciót.
	Soft + 150-200°C  2./3. szint	IDEÁLIS: sütemények és kenyerek sütéséhez egy szinten.
	Grill + forgónyárs * L3 nagy teljesítmény	IDEÁLIS olyan ételek egyszerre kétoldali sütéséhez, mint a csirkemell, fűj vagy halfilé. Helyezzen egy tepsit az étel alá az 1. szinten, hogy felfogja a lecsöpögő folyadékot. A grillt csukott ajtóval használja.
	Grill + ventilátor + forgónyárs* 200°C	IDEÁLIS olyan ételek egyszerre kétoldali sütéséhez, pl. nagyobb testű csirke vagy pulyka. Helyezzen egy tepsit az étel alá az 1. szinten, hogy felfogja a lecsöpögő folyadékot. A grillt csukott ajtóval használja.
	Statikus+ Forgónyárs * 200°C	IDEÁLIS: Marhahús vagy sertéssült sütéséhez. Helyezzen egy tepsit az étel alá az 1. szinten, hogy felfogja a lecsöpögő folyadékot.

Alacsony energiafogyasztási adatok a Bizottság (EU) 2023/826 rendeletének megfelelően

A termék energiafogyasztása készenléti üzemmódban információs vagy állapot kijelzéssel: 0,8 W

Az az időszak, amely után a berendezés automatikusan készenléti üzemmódba kerül információs vagy állapotkijelzéssel: 20 perc

* A sütő modelljétől függően.

** Ideális hőmérséklet a javasolt ételekhez.

*** Az EN 60350-1 követelményei szerint mérve az energiafogyasztás és az energiaosztály meghatározása céljából.

**** A javasolt sütési idő az étel típusától és a felhasználó preferenciáitól függően változhat.

TOVÁBBI FUNKCIÓK

Szim-bólum	Leírás	Javaslatok
	Billentyűzár	Ez a funkció lehetővé teszi a képernyő zárolását, hogy megakadályozza a kiskorúak általi nemkívánatos hozzáférést. Nyomja meg és tartsa lenyomva a Hőmérséklet (4) gombot 5 másodpercig a képernyőzár aktiválásához. Ugyanezt tegye a deaktiválásához.
	Kedvenc funkció	Ha menteni szeretne egy kedvenc funkciót, és azt szeretné először megjeleníteni, a sütő bekapcsolásakor, tartsa lenyomva a (2) gombot 5 másodpercig.

ÉTELKÉSZÍTÉSI KATEGÓRIÁK

Szimbólum	Leírás	Előmeleg-ítés	Sütési pozíció	Heat Feel hőmérsékletek (°C)	Leírás
	Vörös hús	Y	2-3	58-62-65 °C marhahús esetén	Sült marhahúshoz és marha-, ill. borjúszemekhez.
	Fehér hús	Y	2-3	70-74-85°C	sertéssült, csirke, darabolt pulyka valamint általában fehér hús elkészítéséhez.
	Hal	Y	2-3	65°C	Egész halhoz és halfiléhez.
	Zöldségfélék	Y	3-4	70°C	Sült zöldségekhez és burgonyához.

Garantáltan tökéletes sütési eredmények az előre beállított paramétereknek köszönhetően, minden kategóriához. Az idő és a hőmérséklet alapértelmezett értékei 4 adag mennyiségére vonatkoznak.

A sütési idő helyes beállításához használja az alábbi táblázatot; a legjobb eredmény érdekében a Preci Probe szonda alkalmazásával.

Élelmiszerk-ategória	Tálalási méret/gramm (félkövéren, alapértelmezett beállítás mellett)	Sütési idő (perc)**** előmelegítés után
Vörös hús	4/800; 6/1200; 8/1600	50; 52; 55
Fehér hús	4/800; 6/1200; 8/1600	57; 60; 65
Hal	4/600; 6/900; 8/1200	36; 38; 40
Zöldségfélék	4/800; 6/1200; 8/1600	57; 60; 65

* A sütő modelljétől függően.
** Ideális hőmérséklet a javasolt ételekhez.
*** Az EN 60350-1 követelményei szerint mérve az energiafogyasztás és az energiaosztály meghatározása céljából.
**** A javasolt sütési idő az étel típusától és a felhasználó preferenciáitól függően változhat.

PÁROLÁSI MÓDOK

Élelmiszer-kategória párolással	Adag mérete/gramm (félkövérrel szedve, alapértelmezett beállítás)	Sütési idő (perc)**** előmelegítés utáni
Párolt vörös hús	4/800; 6/1200; 8/1600	40; 43; 45
Párolt fehér hús	4/800; 6/1200; 8/1600	48; 52; 56
Párolt hal	4/600; 6/900; 8/1200	29; 30; 32
Párolt zöldség	4/800; 6/1200; 8/1600	42; 44; 48

KÜLÖNLEGES FUNKCIÓK *

Szim-bólum	Leírás	Javaslatok
	Tailor bake *** 180-200°C **  2. szint	Ideális arra, hogy az ételek belül megpuhuljanak, de kívül ropogósak maradjanak. Az egészséges sütés érdekében ez a funkció csökkenti a szükséges zsír- vagy olajmennyiséget. A fűtőelemek és a pulzáló levegőáramlások egyenletes sütési eredményt garantálnak.
	Kenyér + gőz 210 °C  2. szint	A párolás és a hagyományos melegítés kombinációja nagyobb kelési táguulást biztosít kenyér sütésekor. A kenyér héja fényes és ropogós lesz. Ez a funkció a Preci Probe szonda WiFi érzékelőjével használható. Javasoljuk, hogy a szakácsunk által tesztelt speciális recept szerinti tökéletes kenyeret készítse el (lásd a „Kenyér recept” című fejezetet).

KENYÉR RECEPT

• Egyszerű kenyérliszttel:

500 g különleges liszt kenyérhez

10 g só

7,5 g élesztőpor

Kb. 325 g víz

• Élesztővel és sóval elkevert kenyérliszttel

(a javaslatnak megfelelően):

500 g különleges liszt kenyérhez

7,5 g sütőélesztőpor (jobb egy tasakkal hozzáadni)

Kb. 325 g víz

Az elkészítés módja

Oldja fel az élesztőt vízben egy salátástálban, adja hozzá a lisztet, sőt (ha szükséges) és a vizet.

Keverje össze az egészet, hogy homogén tésztát kapjon.

Tegye a tésztát a gyúródeszkára, és nyújtsa ki a tenyerével, majd hajtsa vissza saját magára (a cél az, hogy a lehető legtöbb levegőt zárja bele a tésztába).

Ismételje meg ezt a műveletet körülbelül 5 percen keresztül.

Tegye a tésztát a tálba, és fedje le fóliával, hogy a tészta körülbelül 30 percen keresztül keljen (a sütő kezelés

funkcióját használva) (a tésztának kétszeres térfogatúra kell dagadnia).

Vegye ki a tésztát, hajtsa át 2-3-szor önmagára (a levegő kiszorításához), és formálja meg a kenyér alakját (bagett, tanyasi kenyér, kerek kenyér).

Tegye a kenyeret a sütő előzőleg sütőpapírral lefedett sütőtálcájára.

Hintse meg a kenyeret finoman lisztel (ez opcionális, csak a tanyasi kenyér külalakja miatt szükséges)

Egy éles késsel hasítsa be a kenyér tetejét párszor.

Hagyja pihenni kb. tíz percre, mielőtt behelyezné a sütőbe. Tegye be a tálcát a kenyérral a sütő 2. szintjére (alulról).

Mérjen ki pontosan 1 dl (10 cl vagy 100 g) vizet, és öntse közvetlenül a sütő aljára.

Csukja be az ajtót, és kapcsolja be a kenyér vagy péksütemény funkciót.

TISZTÍTÁSI FUNKCIÓK *

Szim-bólum	Funkció	Leírás
	H2O clean	A sütő egyszerű és hatékony tisztításához.
	Öko pirolízis	A sütőtér tökéletes, rendszeres tisztításához. Ez a funkció lehetővé teszi az ajtó bezárását a folyamat során (d4).
	Pirolízis +	Rendkívül alapos tisztításhoz, ill. nagy mennyiségű szennyeződés eltávolításához a sütőtérből. Ez a funkció lehetővé teszi az ajtó bezárását a folyamat során (d4).

* A sütő modelljétől függően.

** Ideális hőmérséklet a javasolt ételekhez.

*** Az EN 60350-1 követelményei szerint mérve az energiafogyasztás és az energiaosztály meghatározása céljából.

**** A javasolt sütemési idő az étel típusától és a felhasználó preferenciáitól függően változhat.

Tisztítás és karbantartás

TISZTÍTÁSRA VONATKOZÓ ÁLTALÁNOS

MEGJEGYZÉSEK:

A rendszeres tisztítás meghosszabbíthatja a készüléke élettartamát. Bármilyen kézi tisztítási művelet végrehajtása előtt várja meg, amíg a sütő lehűl.

FIGYELMEZTETÉS: Soha ne használjon koptató hatású tisztítószerket, acélgyapjút vagy éles tárgyakat a tisztításhoz, mivel ezek visszafordíthatatlan módon károsíthatják a zománcozott alkatrészeket. A tisztításhoz kizárólag vizet, szappant vagy fehérítő alapú tisztítószerket (ammónia) használjon.

ÜVEGBŐL KÉSZÜLT RÉSZEK

Minden használat után tisztítsa meg az üveg sütőablakot nedvszívó konyharuhával. Makacs foltok esetén használjon mosószerrel átitatott szivacsot, csavarja ki, majd öblítse le az üveget vízzel.

SÜTŐABLAK TÖMÍTÉS

Ha beszenneveződött, a tömítés nedves szivaccsal megtisztítható.

A PÁRLÁSI FUNKCIÓ ELSŐ HASZNÁLATA:

A párlási funkciók első használata előtt:

Töltse fel vízzel a tálcát, és indítsa el az egyik párolási ciklust étel nélkül.

A ciklus befejezése után ürítse ki a tálcát.

Ezután a sütő készen áll a párolásra.

JAVASLATOK:

- A sütő tökéletesen tisztán tartása a sütő mind-
en egyes használatát követően minimális

- Ne vonja be a sütő falait alufóliával vagy a kereskedelmi forgalomban elérhető egyszer használatos védőanyaggal. A forró zománcal közvetlenül érintkező alufólia vagy egyéb védőanyag miatt a belső részekben a zománc megolvadhat vagy megsérülhet.
- A sütő túlzott mértékű beszenneveződése és az ebből származó erős füstös illatok megelőzése érdekében javasoljuk, hogy ne használja a sütőt rendkívül magas hőmérsékleten. Alternatívaként javasoljuk a sütemési idő megnövelését és a hőmérséklet csekély mértékű csökkentését.
- A sütőhöz mellékelt tartozékokon kívül javasoljuk, hogy csak olyan edényeket és sütőformákat használjon, amelyek ellenállnak a rendkívül magas hőmérsékletnek.

A LÁMPA CSERÉJE:

- Válassza le a sütőt a hálózati tápellátásról.
- Csavarja le az üvegburkolatot, szerelje ki az izzót, majd tegyen be egy ugyanolyan típusú új izzót.
- A meghibásodott izzó cseréjét követően szerelje vissza az üvegburkolatot...

MEGJEGYZÉS: LED-es sütővilágítás esetén a lámpa cseréjéhez vegye fel a kapcsolatot vevőszolgálatunkkal.

A termék egy vagy több G (izzó) / F (10 LED) energiahatékonysági osztályba tartozó fényforrást tartalmaz.

ENERGIATAKARÉKOSSÁG ÉS KÖRNYEZETVÉDELEM

Amikor lehetséges, kerülje a sütő előmelegítését, és mindig próbálja meg teljesen megtölteni a sütőt.

Minél ritkábban nyissa ki a sütőajtót, mivel minden nyitáskor hő távozik a sütőből. Jelentős energiatakarékossághoz kapcsolja le a sütőt 5 vagy 10 perccel a sütési idő lejártá előtt, és a sütéshez használja fel a sütő által továbbra is generált maradékhőt. A hőszivárgás megelőzése érdekében gondoskodjon arról, hogy az ajtótoimítések tiszták és megfelelő állapotúak. Ha időszakfüggő díjszabású áramellátási szerződéssel rendelkezik, a „késleltetett sütés” az energiatakarékosságot még könnyebben megvalósíthatóvá teheti, mivel így a sütést akkorra időzítheti, amikor alacsonyabb díjszabás érvényes az energiára.

HULLADÉKKEZELÉS ÉS KÖRNYEZETVÉDELEM

A készülék címkézése megfelel az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól (WEEE) szóló 2012/19/EU európai irányelvnek.



Az elektromos és elektronikus berendezések hulladékai tartalmaznak úgy szennyező anyagokat (amelyek a környezetre negatív hatást fejthetnek ki), mint alanyagokat (amelyek újrahasznosíthatók).

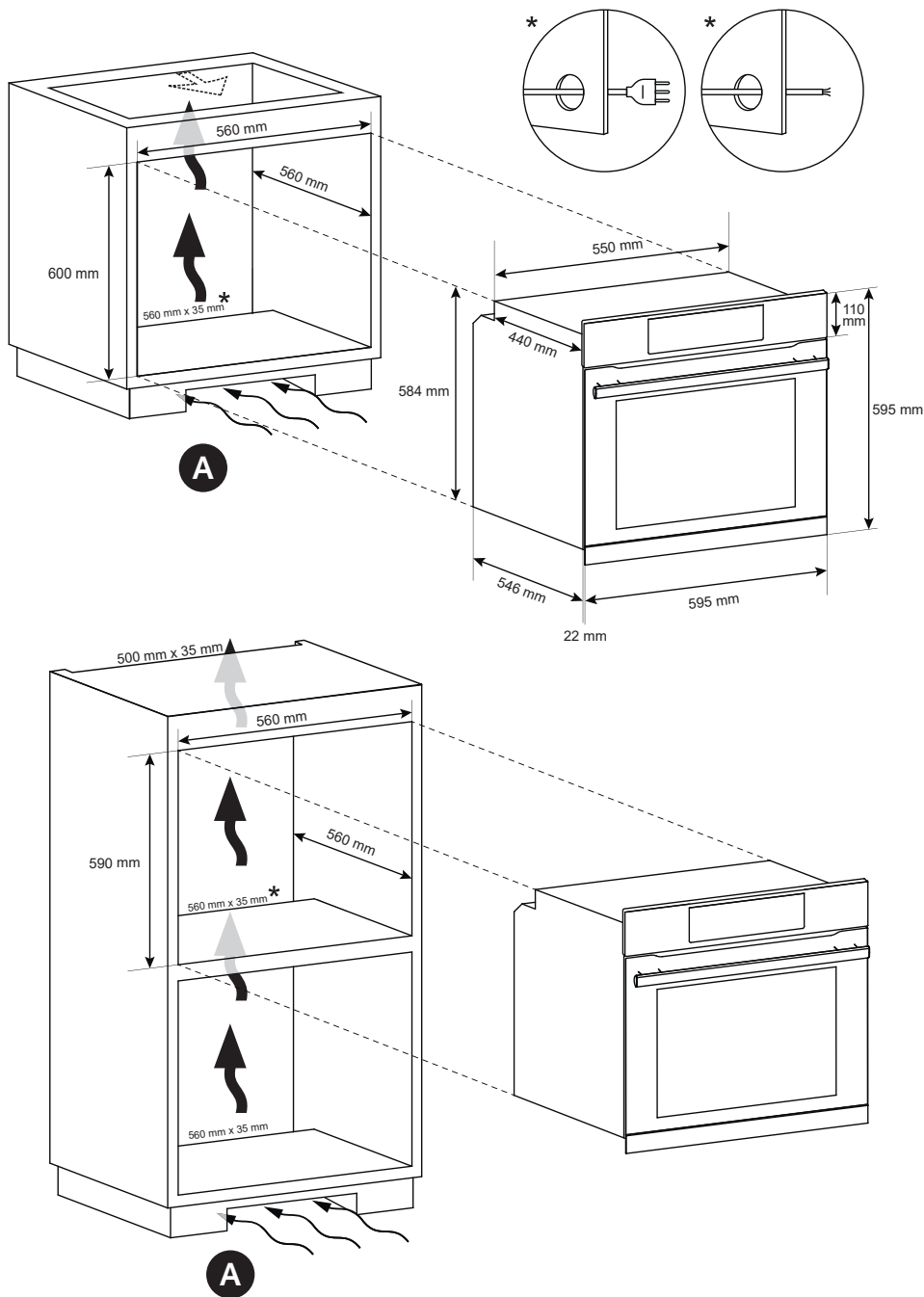
Fontos, hogy az elektromos és elektronikus berendezések hulladékai megfelelő kezelés tárgyát képezzék a szennyező anyagok eltávolítása és semlegesítése, illetve az összes egyéb anyag visszanyerése érdekében. Az egyének fontos szerepet játszhatnak annak biztosításában, hogy az elektromos és elektronikus berendezések hulladékai ne váljanak környezeti problémává; fontos néhány alapvető szabály betartása:

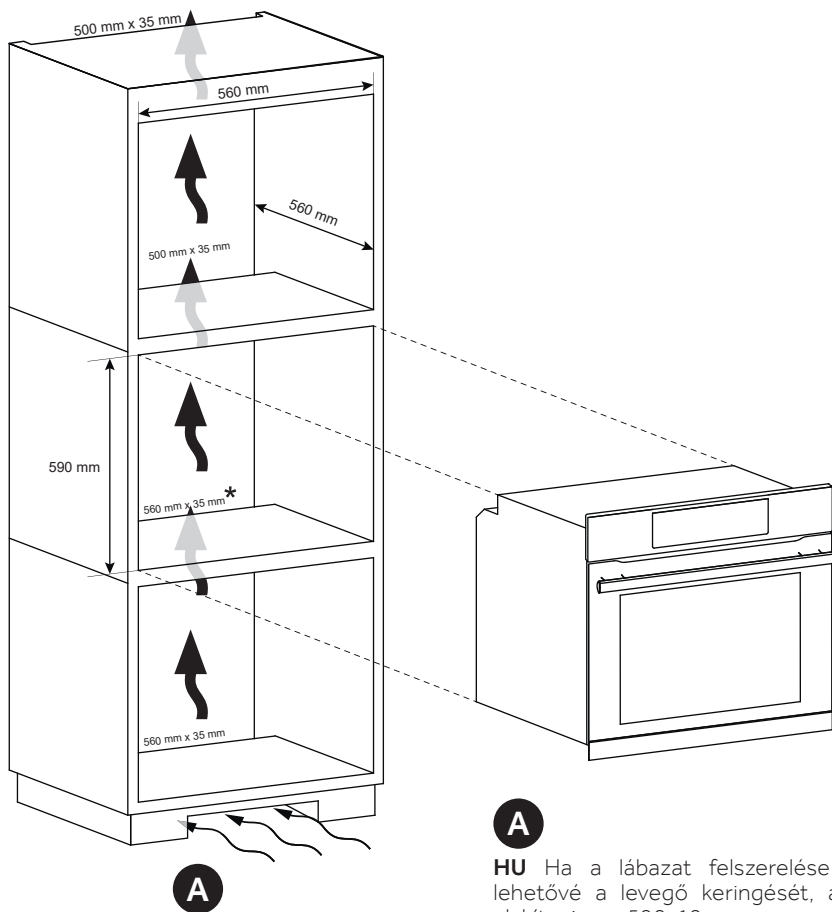
- Az elektromos és elektronikus berendezések hulladéka nem kezelhető háztartási hulladékként;
- Az elektromos és elektronikus berendezések hulladékát kötelezően erre kijelölt gyűjtőpontban adja le, amelyet az önkormányzat vagy bejegyzett vállalat üzemeltet.

Számos országban elérhető lehet a nagy

méretű elektromos és elektronikus berendezések hulladékainak a begyűjtése közvetlenül a háztartásból. Új berendezés vásárlásakor a régi berendezés visszaadható a forgalmazónak, aki térítésmentesen begyűjti, feltéve, ha a berendezés típusa és funkciója megegyezik a vásárolt készülékével.

Installation

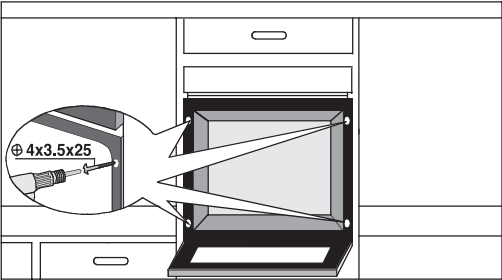




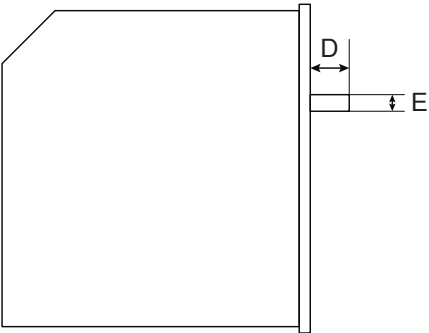
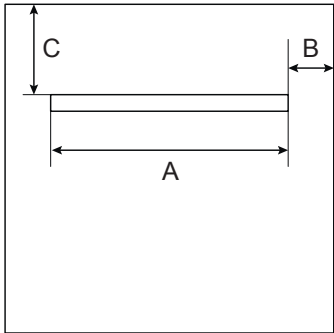
HU Ha a bútor lefedi az alsó részt hátul, készítsen a bútoron egy nyílást a tápkábel számára.

A

HU Ha a lábazat felszerelése nem teszi lehetővé a levegő keringését, akkor ki kell alakítani egy 500x10 mm-es, vagy más, 5000 mm² méretű nyílást.



Kötelező az összes típusú beépítéshez.



MODELL	A	B	C	D	E	MEGJEGYZÉS
4-ES SOROZAT	572 mm	11,5 mm	145 mm	42 mm	28 mm	
6-OS SOROZAT	570 mm	12,5 mm	144 mm	43,2 mm	30 mm	

Haier



70084830