

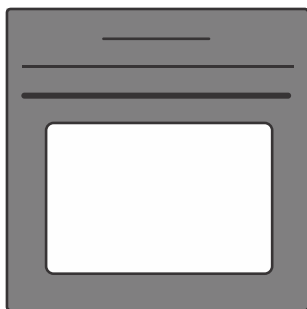
Hisense

life reimagined

HU

HU

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ GŐZSÜTŐ



Köszönjük Önnek a bizalmat és a készülék megvásárlását.

Ez a részletes használati útmutató megkönnyíti a termék használatát. Az útmutató segítségével a lehető leggyorsabban ismerheti meg új készülékét.

Győződjön meg arról, hogy sértetlen állapotban kapta meg a készüléket. Ha szállítás közben keletkezett sérülést észlel, vegye fel a kapcsolatot a kereskedővel, akitől a terméket megvásárolta, vagy a területi raktárral, ahonnan azt kiszállították. Ezek telefonszámát megtalálja a számlán vagy a szállítólevélen.

A beépítési és bekötési útmutató külön van mellékelve.

A készülék csatlakoztatása előtt olvassa át figyelmesen a használati útmutatót. A nem megfelelő csatlakoztatásból vagy használatból eredő garancia-igények vagy javítások nem képezik a garancia tárgyát.



Részletesebb útmutatásért és tanácsokért, szkennelje be az adattáblán található QR-kódot.

A dokumentumban a következő jelöléseket alkalmaztuk:



INFORMÁCIÓ!

Információ, tanács, tipp vagy javaslat



FIGYELMEZTETÉS!

Figyelmeztetés – általános veszély

Tartalomjegyzék

1. Biztonsági figyelmeztetések	5
2. További fontos biztonsági figyelmeztetések	6
3. A készülék leírása	8
3.1 A készülék felszereltsége	8
3.2 Vezérlő panel	10
4. A készülék első alkalommal történő használata előtt	11
4.1 Első bekapcsolás	11
5. A sütő használata - a sütési beállítások kiválasztása	13
5.1 Alapmenü - Manuális sütési mód	14
5.2 Időzítés - idő funkciók	17
5.3 Többlépéses sütés (+ menü)	19
5.4 Sütés gőzzel	20
5.5 Gőz hozzáadása	21
5.6 A víztartály feltöltése	22
5.7 Automatikus menü	23
5.8 További programok	23
6. A sütés folyamatának megkezdése	26
7. A működés vége és a sütő kikapcsolása	26
7.1 Gratinírozás (+menü)	27
7.2 Sütés alulról	28
7.3 Kedvencek - saját beállítások elmentése	29
8. Az általános beállítások kiválasztása	30
8.1 Képernyőzár (+ menü)	31
9. ConnectLife	32
10. Wi-Fi vezérlés	32
10.1 Wi-Fi használat	32
10.2 A sütő távoli vezérlésének kezelése.	33
11. Általános tanácsok a sütéshez	35
11.1 Sütési táblázat	36
11.2 Sütés hússzondával	42
12. Karbantartás és tisztítás	45
12.1 Tisztítás gőzzel	45
12.2 A víztartály és a habszivacs szűrő tisztítása	46
12.3 A gőzrendszer tisztítása	47
12.4 A huzal- és fix kihúzható sínek eltávolítása	49
12.5 Az ajtó és az ajtóüveg levétele és visszahelyezése	49
12.6 Izzócsere	50
13. Hibaelhárítás	52
13.1 Hibák és működési zavarok táblázata	52
13.2 Adattábla - adatok a készülékről	53
14. Megfelelőségi információk	53

15. Környezetvédelem	54
16. Ételteszt	55



1. Biztonsági figyelmeztetések

FONTOS BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK - OLVASSA ÁT FIGYELMESEN AZ ÚTMUTATÓT ÉS ŐRIZZSE MEG, MERT KÉSŐBB IS SZÜKSÉGE LEHET RÁ.

A készüléket olyan rögzített huzalozáshoz kell csatlakoztatni, amelybe megszakító is be van építve. A rögzített huzalozás meg kell hogy feleljen a kábelezési szabályoknak.

A leválasztásra szolgáló eszközöket az érvényes huzalozási előírásoknak megfelelően kell a fix vezetékrendszerben elhelyezni.

A készüléket nem szabad dekor ajtó mögé elhelyezni, a túlhevülés elkerülése érdekében.

FIGYELMEZTETÉS: A sérült tápkábelt és csatlakozót kizárólag a gyártó vagy egy arra felhatalmazott szerviz, illetve más, megfelelően szakképzett személy cserélheti ki, a veszélyek elkerülése érdekében.

A nyolc éves, vagy annál idősebb gyerekek, valamint a csökkent fizikális, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkezők, illetve a megfelelő tudással és tapasztalattal nem rendelkező személyek kizárólag akkor használhatják a készüléket, ha felügyeletük biztosított vagy ha megfelelő útmutatást kaptak a készülék biztonságos használatáról és megértették az ezzel járó veszélyeket. A gyerekek nem szabad, hogy játsszanak a készülékkel és nem végezhetnek rajta tisztítási vagy karbantartási feladatokat felügyelet nélkül.

FIGYELMEZTETÉS: A készülék és hozzáférhető részei használat közben nagyon felforrósodnak. Ügyeljen arra, hogy ne érintse meg a fűtőelemeket. A 8 év alatti gyermekeket mindig felügyelni kell.

A készüléket nem szabad külső időzítővel vagy külön távirányítóval vezérelni.

Kizárólag olyan hússzondát használjon, ami ehhez a sütőhöz javasolt.

A sütőajtó-üveg, valamint a tűzhely fedelén található üveg tisztítására ne használjon erős tisztítószeret vagy éles fém kaparót, mert ezek megsérthetik a felületet, amittől az üveg elrepedhet.

Az áramütés veszélye miatt a készüléke ne tisztítsa gőztisztítóval vagy nagy nyomású tisztítóval.

A sütő aljára soha ne öntsön vizet. A hőmérséklet-különbség miatt a zománc megsérülhet.

2. További fontos biztonsági figyelmeztetések

A készülék háztartásban való használatra készült. Ne használja semmilyen más célra, például helyiség melegítésére, hűtőszekrény vagy más állatok, papír, ruhaneműk, fűszerek, stb. szárítására, mivel ez sérüléssel vagy tűzveszéllyel járhat.

A készüléket olyan rögzített huzalozáshoz kell csatlakoztatni, amelybe megszakító is be van építve. A rögzített huzalozás meg kell hogy feleljen a kábelezési szabályoknak.

Javasoljuk, hogy a készülék mozgatását és beépítését legalább két ember végezze (a készülék súlya miatt).

A készüléket ne emelje fel úgy, hogy nem tartja az ajtó fogantyúját.

Az ajtó zsanérai a túlzott megterheléstől megsérülhetnek. Ne álljon és ne üljön a sütő nyitott ajtajára és ne támaszkodjon rá. Ugyanígy ne helyezzen nehéz tárgyakat a sütő ajtajára.

Ha a készülék közelében található más készülékek csatlakozókábelei beleakadnak az ajtó ajtajába, megsérülhetnek, ami rövidzárlatot okozhat. Ezért ügyeljen arra, hogy az egyéb készülékek tápkábelei biztonságos távolságra legyenek a sütőtől.

Ügyeljen rá, hogy a szellőzőnyílások soha ne legyenek letakarva vagy eltömödvé.

A sütőt ne bélelje ki alufóliával és a készülék aljára ne tegyen tepsit vagy más edényt. Ez csökkenti a levegő áramlását a sütőben, korlátozza és lassítja a sütést, illetve tönkre teszi a zománcot.

Javasoljuk, hogy sütés közben ne nyitogassa a sütő ajtaját, mert ez növeli az energiafogyasztást és a kondenzvíz felgyülemlését.

A sütés végén és a sütés közben legyen elővigyázatos a sütőajtó kinyitásakor, hogy meg ne égesse magát.

A vízkőképződés megelőzése érdekében a sütés, illetve a sütő használatának befejeztével hagyja nyitva a sütő ajtaját, hogy a sütőtér szobahőmérsékletre hűlhessen.

A sütőt akkor tisztítsa, ha már teljesen lehűlt.

A különböző készülékek, illetve ugyanazon sorozatba tartozó elemek közötti színárnyalatbeli különbségeket több tényező okozhatja, például a különböző szög, amelyből nézi ezeket, eltérő színű háttér, az anyagok és a helyiség megvilágítása.

Ha a készülék megsérült, ne használja. Áramtalanítsa és hívja fel a márkaszervizet.

A sütő biztonságosan használható a sínekkel és azok nélkül is.

Ne tároljon olyan dolgokat a sütőben, amelyek veszélyt okozhatnak a sütő bekapcsolásakor.

Mielőtt a készüléket az elektromos hálózatra csatlakoztatná, egy ideig pihentesse szobahőmérsékleten, hogy minden alkatrésze hozzászokjon a szobahőmérséklethez. Ha a sütő raktározása fagyponthoz közeli vagy az alatti hőmérsékleten történik, az veszélyes lehet egyes alkatrészek, különösen a szivattyú számára.

A készülék ne működjön 5 °C-nál hidegebb környezetben. A készülék ilyen körülmények között történő bekapcsolása esetén a szivattyú megsérülhet.

Ne használjon deszillált vizet, magas klórtartalmú csapvizet vagy más folyadékot.

Ha gőz hozzáadásával süt, illetve ha a sütés vége után ad hozzá gőzt, mindig nyissa ki teljesen az ajtót. Ha nem teszi ezt, a kiáramló gőz negatív hatással lesz a vezérlő egység működésére.

A vezérlő egységről a ragasztószalagot a készülék konyhai elembe való behelyezése után távolítsa el. Ellenkező esetben a tartály kieshet.



FIGYELMEZTETÉS!

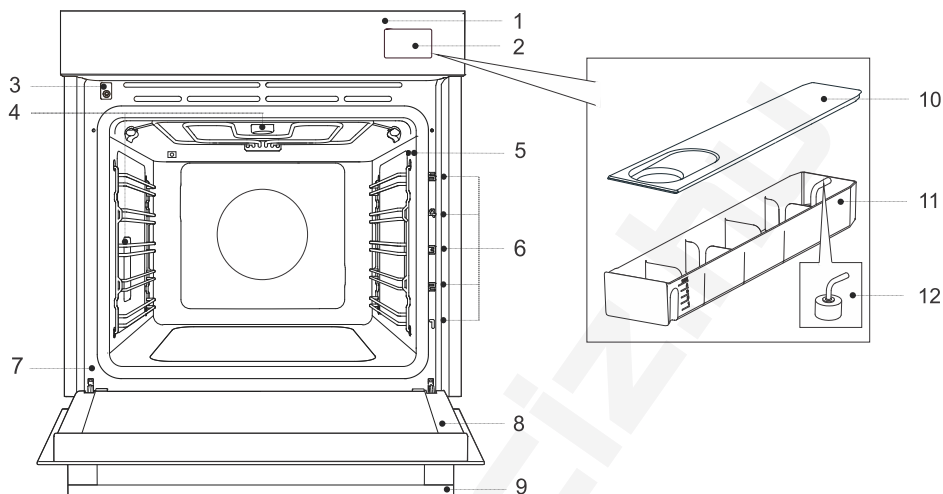
A készülék csatlakoztatása előtt olvassa át figyelmesen a használati útmutatót. A nem megfelelő csatlakoztatásból vagy használatból eredő garancia-igények vagy javítások nem képezik a garancia tárgyát.

3. A készülék leírása



FIGYELMEZTETÉS!

A készülék funkciói és felszereltsége modelttől függ.



1. Vezérlő egység

2. Víztartály

3. Ajtó kapcsoló

4. Világítás

5. Aljzat a hőmérséklet szondához

6. Sínek - sütési szintek

7. Adattábla

8. Sütőajtó

9. Ajtófogantyú

10. Edény fedél

11. Tartály fedél

12. Habszivacs szűrő

3.1 A készülék felszereltsége

Ajtózár

A kapcsoló kikapcsolja az égők működését és a légkeverést a sütőtérben, amikor működés közben a sütő ajtaja kikapcsolásra kerül.

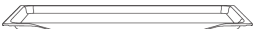
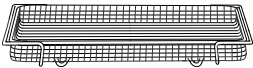
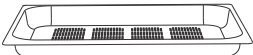
Sínek

Huzalsínek - a rácsot és a tepsit mindig a sínbe helyezze be.

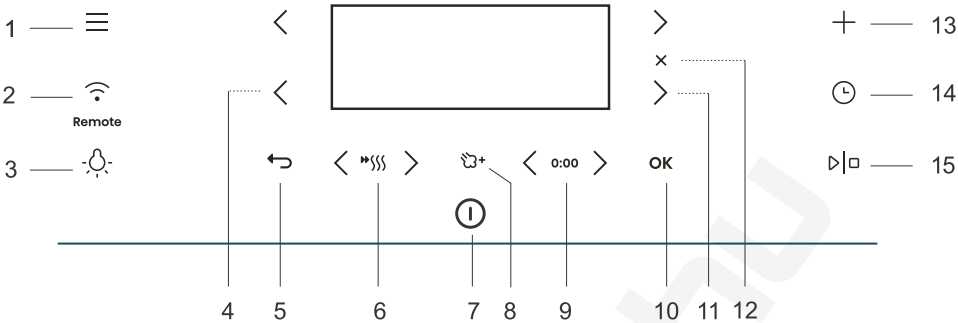
Fix kihúzható sínek – a tartozékokat a sínen helyezze el. Ugyanazon a sínen helyezheti el a rácsot és a csepp tálcát.

MEGJEGYZÉS: A síneket alulról felfelé kell számolni.

A sütő tartozékai és kiegészítői

	Rács – grillezéshez használható, vagy az ételt tartalmazó edényt vagy tepsit is elhelyezheti rajta. MEGJEGYZÉS: A rácsot mindig úgy helyezze a sínre, hogy a rács magasabb része hátul felfelé nézzen. A rácsnak van egy biztonsági csapja, ezért mindig emelje meg elől, ha ki szeretné húzni.
	Csepegtető teps – lapos és apró süteményekhez használható. A zsiradék felfogására szolgáló csepegtető tálcaként is használatos. MEGJEGYZÉS: A lapos teps a sütőben való melegítés során deformálódhat. Ha kihűlt, visszanyeri eredeti formáját. A deformáció nem befolyásolja a használhatóságát.
	Rácsos Airfry teps – (lyukacsos teps) gőz hozzáadásával és intenzív sütéssel (air fry) készülő ételek sütésére szolgál. A lyukak lehetővé teszik a levegő jobb áramlását az étel körül és hozzájárulnak a ropogósabb végeredményhez.
	Univerzális mély teps – zöldségek és szaftosabb sütemények sütésére. Csepegtőként is használható. MEGJEGYZÉS: Az univerzális mély tepsit soha ne helyezze sütés közben az első szintre.
	Hússzonda - (BAKESENSOR)
	Perforált teps (ROZSDAMENTES ACÉL) - (perforált sütőtepsi) zöldségek, hal és hús párolására, illetve sous-vide funkció használatára szolgál. Egyenletes gőzkeringést és optimális sütési eredményeket biztosít.
MEGJEGYZÉS: További felszereléseket a márkaszerviztől szerezhet be.	

3.2 Vezérlő panel



Gomb		Használat
1.		Alapmenük kiválasztása
2.		(Távoli) Wi-Fi kapcsolat beállítása
3.		A sütő világításának be- és kikapcsolása
4.		Balra kiválasztó gombok
5.		Kilépés az aktuális állapotból
6.		Gyors előmelegítés be- és kikapcsolása
7.		A sütő be- és kikapcsolása
8.		Gőz hozzáadása
9.	0:00	Az időzítés funkciók törlése
10.	OK	Kiválasztás, beállítás jóváhagyása,
11.		Jobbra kiválasztó gombok
12.		Aktuális beállítás visszavonása, funkció törlése
13.		További beállítások
14.		Időfunkciók kiválasztása
15.		A működés elindítása és leállítása
MEGJEGYZÉS: A vezérlő egységen csak azok a gombok világítanak, amelyek kiválasztása az aktuális menüben lehetséges (teljesen vagy részben megvilágítva).		

A parancsikonok jelmagyarázata:	
 A gomb rövid érintése – a beállítások kiválasztásához	 A gomb nyomva tartása – 5 mp – a további beállításokhoz és a módosítások gyors beállításához
 INFORMÁCIÓ! Minden beállítás a gombok segítségével vezérelhető. A gombok jobb reagálása érdekében ujjbegye lehető legnagyobb felületével érintse meg őket. A gombok minden egyes érintésekor hangjelzés lesz hallható (ha a funkció rendelkezésre áll).	

			
Kezdőlépés	Köztes lépés	Várakozás / végrehajtás	Opcionális lépés

4. A készülék első alkalommal történő használata előtt

1.	Távolítsa el a sütőből a tartozékokat és a csomagolóanyagokat (karton, habszivacs, műanyag).
2.	Törölje át nedves ruhával a tartozékokat, a sütő belsejét és a tartályedényt. Ne használjon durva ruhát és tisztítószeret.
3.	Kapcsolja be a sütőt (lásd 4.1 Első bekapcsolásfejezet).
4.	Melegítse a sütőt körülbelül egy órán át alsó és felső égő üzemmódban  230 °C-on (lásd a Manuális sütési mód fejezetet).
MEGJEGYZÉS: Melegítés közben jellegzetes "új szag" szabadul fel, ezért alaposan szellőztesse közben a helyiséget.	

4.1 Első bekapcsolás

Amikor a készüléket első alkalommal csatlakoztatja az elektromos hálózatra, vagy hosszabb áramkimaradás után be kell állítani a nyelvet, az időt és a vízkeménységet.



INFORMÁCIÓ!

Ha ezt nem szeretné beállítani érintse meg a **OK** gombot. Az alapértelmezett beállítások kerülnek elmentésre. A beállításokat bármikor módosíthatja (lásd a 8. *Az általános beállítások kiválasztásafejezetet*).



1.	Nyelv kiválasztása: A kijelzőn megjelenik az alapértelmezett nyelv (angol). A < vagy a > gomb segítségével módosítsa a nyelvet. Hagyja jóvá a OK gombbal.
2.	A pontos idő beállítása: A < vagy a > gomb segítségével állítsa be a pontos időt. Külön állítsa be a percekét és az órákat. Hagyja jóvá a beállítást a OK gombbal.
3.	A vízkeménység beállítása: A < vagy a > gomb segítségével állítsa be a vízkeménységet. Hagyja jóvá a beállítást a OK gombbal.
Minden kezdőbeállítás beállításra került és a készülék készenléti üzemmódban van.	

5. A sütő használata - a sütési beállítások kiválasztása

Fő kiválasztási menü

Kapcsolja be a készüléket  és válassza ki a  opciót. A < vagy a > gombok segítségével válasszon a különböző menük közül:

Alapmenü	Lehetővé teszi a sütési paraméterek szabadon történő beállítását a gyárilag előre beállított értékekkel, melyeket módosíthat (lásd a 5.1 <i>Alapmenü - Manuális sütési mód</i> fejezetet).
Automatikus menü	A kiválasztott ételtől függően előre beállított programok nagy választékát teszi lehetővé (lásd a 5.7 <i>Automatikus menü</i> fejezetet).
Kedvenc	Ez az üzemmód lehetővé teszi korábban elmentett saját programjainak kiválasztását (lásd a 7.3 <i>Kedvencek - saját beállítások elmentése</i> fejezetet).
További programok	További programok kiválasztása (lásd a 5.8 <i>További programok</i> fejezetet).
Tisztítás	Programok a sütő tisztítására
Beállítások	A sütő általános beállításai (lásd a 8. <i>Az általános beállítások kiválasztása</i> fejezetet).

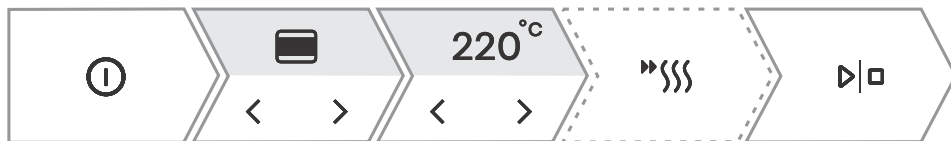
+ menü - további beállítások

A funkció további beállítási lehetőségeket tesz lehetővé. A menü tartalma az adott időpontban elérhető vezérlési lehetőségek függvényében változik.

A további beállítások kiválasztásához érintse meg a  gombot.

Sütés több lépésben	Háromlépéses sütés beállítása különböző paraméterekkel (lásd a 5.3 <i>Többlépéses sütés (+ menü)</i> fejezetet).
További információk	Részletes információk a programokról és a sütési módok működéséről.
Gratinírozás	Olyan ételek esetében használjuk, ahol öntetet/szórást adunk hozzá a végén, vagy szeretnénk a sütés végén megpirítani a felületét. A funkciót 10 perc sütés után vagy a sütés végén választhatja ki (lásd a 7.1 <i>Gratinírozás (+menü)</i> fejezetet).
Kedvenc	A kiválasztott beállítások elmentése tetszés szerint (lásd a 7.3 <i>Kedvencek - saját beállítások elmentése</i> fejezetet).
Kijelző zárolása	A biztonsági zár be- és kikapcsolása, megelőzendő a sütő véletlen használatát (lásd a 8.1 <i>Képernyőzár (+ menü)</i> fejezetet).

5.1 Alapmenü - Manuális sütési mód



1.	Kapcsolja be a készüléket  .
2.	A  vagy a  gomb segítségével válassza ki a sütési módot (lásd a Sütési módok kiválasztása táblázatot).
3.	A  vagy a  gomb segítségével állítsa be a hőmérsékletet vagy a teljesítményt.
4.	Akkor használja a gyors előmelegítést, ha a sütőt a lehető leggyorsabban szeretné a kívánt hőmérsékletre felmelegíteni. A  gomb érintésére a jelzés teljesen világítani kezd. Ha a beállított hőmérséklet elérésre került, hangjelzés lesz hallható. A kijelzőn megjelenik a Helyezze be az ételt felirat. Nyissa ki a sütő ajtaját és helyezze be az ételt. A program automatikusan folytatja a sütést a kiválasztott beállításokkal.
5.	Ezenkívül beállíthatja még a következőket: - Időzítés (lásd a 5.2 Időzítés - idő funkciók fejezetet) - Sütés több lépésben (lásd a 5.3 Többlépéses sütés (+ menü) fejezetet) - Gőz hozzáadása sütés közben (lásd a 5.5 Gőz hozzáadása fejezetet)
6.	A sütés megkezdéséhez érintse meg a  gombot.

A sütési mód kiválasztása

Jel	Használat
 	Alsó + felső égő + Gőz Hagyományos sütéshez egy szinten, felfűjtak készítéséhez, valamint alacsony hőfokon történő sütéshez (lassú sütés). Akkor alkalmazza a gőz hozzáadását, ha azt szeretné, hogy az étel felülete jobban átsüljön és ropogósabb legyen.
 	Forró levegő + Gőz A forró levegő lehetővé teszi az meleg levegő intenzívebb áramlását az étel körül, így jobban kiszáradja az étel felületét és vastagabb kérget képez. Ideális húsok, sütemények, zöldségek sütésére, valamint élelmiszerek aszalására egy vagy több szinten egyszerre. Akkor alkalmazza a gőz hozzáadását, ha azt szeretné, hogy az étel felülete jobban átsüljön és ropogósabb legyen.
	Forró levegő + alsó égő Ideális pizza és szaftosabb sütemények sütésére. Sütés egy szinten, amikor minél gyorsabban megsül, ropogós ételeket szeretne.
	Alsó + Felső égő + légkeverés Ételek egyenletes sütésére egy szinten és felfűjtak készítésére.
	Nagy grill Nagyobb mennyiségű lapos étel készítésére, mint például a pirítós kenyér, a melegszendvics, a grillkolbász, a hússzeletek, a halak, a nyársak, valamint gratinírozásra és ropogós kérgű ételek készítésére. A sütő felső részén elhelyezett égők alatt az étel teljes felülete egyenletesen melegszik fel. Alacsony fokozat - ideális halfilé, egész halak, grillsajt sütésére.

Jel	Használat
	Közepes fokozat - ideális kisebb darab húsok, halszeletek, zöldségek, melegszendvicsek, nyársak sütésére. Magas fokozat - Ideális steakek, hamburgerek, grillkolbászok, pirítós kenyér sütésére és gratinírozásra..
	Nagy grill + légkeverés + Gőz Szárnycsok és nagyobb darab húsok grillezésére. Akkor alkalmazza a gőz hozzáadását, ha azt szeretné, hogy az étel felülete jobban átsüljön és ropogósabb legyen
	Forró levegő + felső égő Ez a sütési mód ropogós kérget képez az ételeken zsiradék hozzáadása nélkül. A "gyorsétel" készítés egészséges módja, alacsonyabb kalóriatartalommal. Ideális kisebb darab húsok, halak, zöldségek és gyorsfagyasztott ételek (sült krumpli, csirkefalatok) elkészítésére.
	Több üzemmód Izbiro potrdite na OK . Prikaže se več sistemov.
	Gőz Mindenféle zöldség, kisebb húsdarabok, gyümölcsök és köreték (rizs, tészta) főzésére használható.
	Sous vide Ez egy lassú főzési folyamat vákuumban, pontosan meghatározott és fenntartott hőmérsékleten. A sous vide húsok, halak és zöldségek elkészítésére alkalmas. Az így elkészített étel szaftosabb és gazdagabb ízű lesz.
	Nagy grill + alsó égő Az ételek gyorsabb sütésére egy szinten és ropogós felület elérésére süteményeknél.
	Alsó égő + grill Kényesebb ételek (puha húsok) kímélő és felügyelt lassú sütésére, valamint ropogós aljú sütemények készítésére.
	Alsó égő + grill + légkeverés Kelt péksütemények és mindenféle kenyér optimális elkészítésére, valamint befőzésre.
	Nagy grill + alsó égő + forró levegő Olyan ételekhez, amelyeknél egyenletes ropogósságot szeretnénk elérni minden oldalon. A funkció ideális a többlépéses hússütés első lépéseként is, mivel gyorsan megpirult felületet eredményez a kezdeti szakaszban és lassú sülést a következő fázisban. A hús szaftos, a felülete pedig szépen megpirult lesz.
	Forró levegő + grill A forró levegő lehetővé teszi a meleg levegő intenzívebb áramlását az étel körül. Ezáltal jobban kiszáritja annak felületét, a grillel kombinálva pedig hozzájárul az intenzívebb színhez. Húsok és zöldségek gyorsabb sütésére.
	Forró levegő ECO¹⁾ Húsok, halak és sütemények kíméletes, lassú sütéséhez egy szinten. Ezzel a sütés móddal több idő marad a húsból, aminek köszönhetően szaftosabb és puhább lesz, a sütemények pedig egyenletesen sülnék át. 140 °C és 220 °C közötti hőmérséklet-tartományban használatos. Ez a legenergiatakarékosabb program.

Az előző oldalon található táblázat folytatása

Jel	Használat
	Automatikus menü Parancsikon az automatikus menühöz (lásd az automatikus menü fejezetet)

¹⁾ Ez a funkció az EN 60350-1 szabvány szerinti energiahatékonysági osztály meghatározására szolgál.

5.2 Időzítés - idő funkciók

Az időfunkciók kiválasztásához érintse meg a  . gombot. A < vagy a > gomb érintésével választhatja ki a beállítani kívánt időfunkciót.

Az időzítés funkció a sütés megkezdése előtt és sütés közben is beállítható.

INFORMÁCIÓ!

Az órán be kell hogy legyen állítva a napi idő.

INFORMÁCIÓ!

A kiválasztott időfunkció beállításához érintse meg a **0:00** gombot.

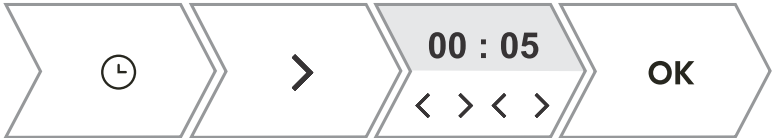
Leírás / időfunkció	Használat
Időtartam	Ennél az üzemmódnál meghatározhatja, hogy mennyi ideig működjön a sütő.
Figyelmeztetés	A figyelmeztetés a sütő működésétől függetlenül működik. A beállított idő elteltével a készülék nem kapcsol automatikusan be vagy ki.
A sütés késleltetett kikapcsolása	Akkor használja ezt a funkciót, ha azt szeretné, hogy a sütőben lévő étel sütése késleltetve induljon el. Adja meg az időtartamot és a sütés végének kívánt idejét. A készülék automatikusan bekapcsol, majd a kívánt időben kikapcsol.

A sütés időtartamának beállítása



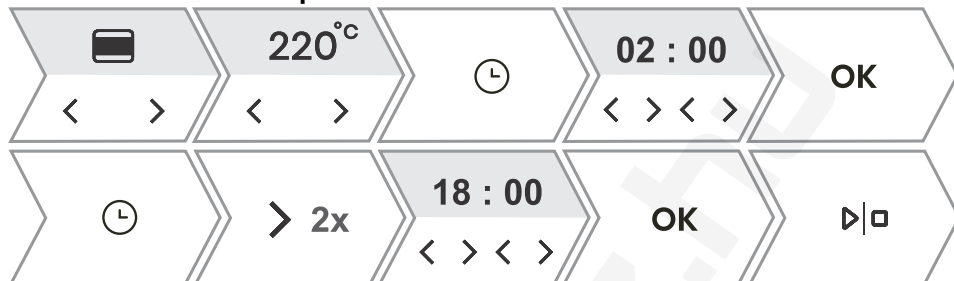
- | | |
|----|---|
| 1. | Az < vagy a > gomb segítségével állítsa be a sütő kívánt működési idejét (óra és perc). A beállítást hagyja jóvá a OK gombbal. A kijelzőn megjelenik a sütő működésének beállított időtartama. |
| 2. | A sütés megkezdéséhez érintse meg a  gombot. |

A stopper beállítása



1.	A < vagy a > gomb segítségével állítsa be a figyelmeztetés időtartamát (óra és perc). A beállítás jóváhagyásához nyomja meg a OK gombot.
A leghosszabb lehetséges beállítás 24 óra. MEGJEGYZÉS: Az időzítés a készülék kikapcsolása után is aktív marad	

A sütő késleltetett kikapcsolásának beállítása



1.	Először állítsa be a működési időt. A < vagy a > gomb segítségével állítsa be a sütő működésének kívánt időtartamát (óra és perc). A beállítást hagyja jóvá a OK gombbal. A kijelzőn megjelenik a sütő működésének kívánt időtartama. <i>Példa: a sütési idő 2 óra</i>
2.	A sütés késleltetett kikapcsolásához érintse meg a ⌚ gombot, majd nyomja meg kétszer a > gombot. A < vagy a > gomb segítségével állítsa be az időt, amikor szeretné, hogy az étel elkészüljön. A beállítás megerősítéséhez nyomja meg a OK gombot. A kijelzőn megjelenik a sütés végének kívánt időpontja. <i>Példa: sütés vége: 18:00 ⌚</i>
3.	A sütés megkezdéséhez érintse meg a ▶ ◻ gombot. A sütő részleges készenléti üzemmódba kapcsol, miközben a bekapcsolásra vár. A kiválasztott beállítások automatikusan bekapcsolnak és kikapcsolnak a beállított időpontokban. <i>Példa: a sütés bekapcsolása 16:00, a sütés vége 18:00</i>
A beállított idő elteltével a sütő működése automatikusan leáll. Hangjelzés lesz hallható.	



FIGYELMEZTETÉS!

A funkció nem alkalmas olyan ételekhez, amelyek a sütő gyors előmelegítését igénylik.

A gyorsan romló élelmiszerek nem állhatnak sokáig a sütőben. E funkció használata előtt ellenőrizze hogy a készüléken be van-e állítva a pontos idő.

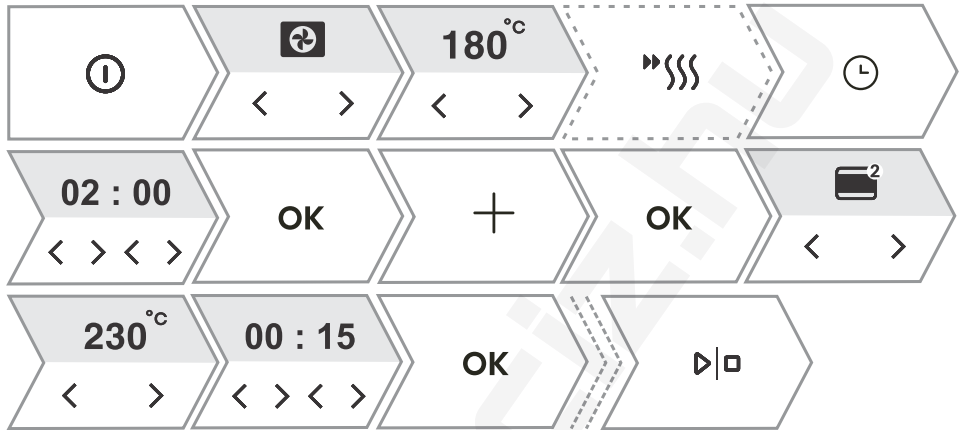
5.3 Többlépéses sütés (+ menü)

A funkció lehetővé teszi a sütés beállítását három lépésben (egy sütési folyamatban egyesítheti a sütés három egymást követő lépését).



INFORMÁCIÓ!

A funkciót az alapmenüben állíthatja be - manuális sütési mód (lásd 5.1 Alapmenü - Manuális sütési módfejezet).



1.	Kapcsolja be a készüléket .
2.	Kezdőlépés A vagy a gomb segítségével kiválaszthatja a sütési módot, a hőmérsékletet és az első lépés működési idejét, illetve kiválaszthatja a gyors előmelegítést is.
3.	Válassza ki a további beállításokat. Érintse meg a gombot. A kijelzőn a Lépés hozzáadása? jelenik meg. Hagyja jóvá a OK gombbal.
4.	Második lépés Válassza ki a sütés második lépésének beállításait (lásd a 2. pontban szereplő beállítást) és érintse meg a OK gombot. MEGJEGYZÉS: Tegye ugyanezt a Harmadik lépés vonatkozásában is.
5.	A sütés megkezdése előtt mindhárom lépést módosíthatja. A vagy a gombbal válassza ki azt a lépést, amit módosítani szeretne.
6.	A sütés megkezdéséhez érintse meg a gombot. A sütő először az első lépés beállításaital kezd el működni.
MEGJEGYZÉS: Az adott lépés a gomb érintésével távolítható el.	

5.4 Sütés gőzzel

A gőzölés olyan egészségmegőrző főzési eljárás, amely biztosítja az ételek természetes ízének és tápanyagainak megőrzését. Az ilyen típusú főzés során nem keletkeznek kellemetlen szagok. Nincs szükség a víz sózására, valamint a fűszerek és gyógynövények hozzáadására.

Az étel zsiradék hozzáadása nélkül elkészíthető. A gőz megőrzi az étel természetes ízét, nem idéz elő idegen szagokat, illetve grillezett vagy edény ízű mellékízeket. A gőz nem keveredik a vízzel, így az étel ízét nem hígítja vagy rontja. A gőz nem terjeszti szét az ízeket és aromákat, így lehetőség van többféle étel – például hús, hal és zöldség – egyidejű párolására anélkül, hogy azok egymás ízvilágát befolyásolnák. A gőz alkalmas blansírozásra, felolvasztásra, újramelegítésre, valamint az ételek hőmérsékletének fenntartására is.

Gőzzel történő főzéskor 2 rendszer áll rendelkezésre; teljes gőz és sous vide.

Jel	Használat
	Gőz Mindenféle zöldség, kisebb húsdarabok, gyümölcsök és köret (rizs, tészta) elkészítésére használható – főzés 100°C-on
	Sous vide Ez vákuum alatt, pontosan meghatározott és állandó hőmérsékleten történő lassú főzési eljárás. A sous vide eljárás kiválóan alkalmas húsok, halak és zöldségek elkészítésére. Az így elkészített étel szaftos marad, és gazdagabb ízvilágot fejleszt ki. Fűszerezze meg az alapanyagot, majd vákuumozásra és hőkezelésre alkalmas speciális műanyag zacskóba csomagolja. A vákuumcsomagolt élelmiszert tegye perforált tepsibe, majd helyezze azt a sütő középső szintjére - főzés 45°C és 95°C között

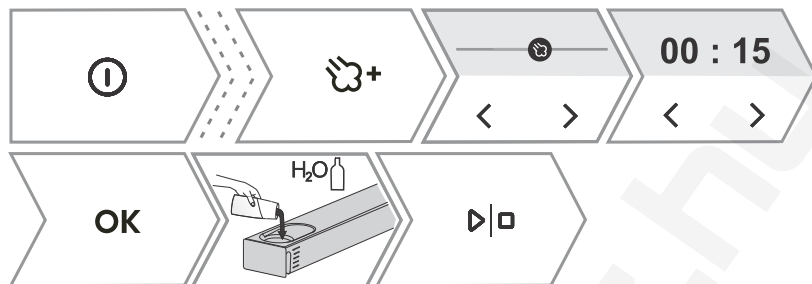


1.	Kapcsolja be a készüléket  .
2.	A gombbal  vagy  keresse meg a rendszert, és a gombbal OK válassza ki.
3.	A sous vide rendszer esetén   a két gomb segítségével állítsa be a kívánt hőmérsékletet 45 és 95°C között. A gőzrendszer hőmérséklete előre beállított 100°C-ra, és nem módosítható.
4.	Érintse meg a gombot  és tölts fel a víztartályt (lásd a folytatásban A víztartály feltöltése fejezetet).
5.	A sütés megkezdéséhez érintse meg a OK gombot.

5.5 Gőz hozzáadása

Gőz hozzáadásával az étel felülete jobban megpirul és ropogósabb lesz.

A folyamat során keletkező megfelelő mennyiségű gőz jobban megpirítja az étel felületét és ropogósabbá teszi, míg az étel belseje puha és szaftos marad. Javasoljuk, hogy a gőz hozzáadásával történő sütést használja pékáruk, például kenyér és friss zsemle, roládok, torták, valamint kisebb szárnyasok és zöldségek sütésekor.



1.	Kapcsolja be a készüléket .
2.	A < vagy a > gomb segítségével válassza ki az üzemmódot. Felső égő + alsó égő Forró levegő Nagy grill + légkeverés A kijelzőn megjelenik a részben megvilágított jelzés. Érintse meg a gombot a gőz hozzáadásához sütés közben. Gőz hozzáadását csak a felső három üzemmód teszi lehetővé.
3.	A < vagy a > gomb segítségével válassza ki a gőz intenzitását és működési idejét. Alacsony fokozat - nagyobb húsdarabok sütésére, tészta kelesztésére és halak elkészítésére alkalmas. Közepes fokozat - friss zsemle, piskótasütemény, baromfi és felfújtak sütésére alkalmas. Magas fokozat - kenyér sütésére alkalmas. A hal, kenyér, torta és baromfi (pl. csirke) sütése esetén javasolt a sütési folyamat kezdeti szakaszában – az első 10–15 percben – gőz hozzáadása. Állítsa be a gőz hozzáadásának időtartamát (max. 2 óra) A beállítás jóváhagyásához nyomja meg a OK . Az ikon teljes fényerővel világít, ami azt jelzi, hogy a gőzadagolás sikeresen megtörtént.
4.	Töltse fel a víztartályt (lásd a folytatásban A víztartály feltöltése fejezetet).
5.	A sütés megkezdéséhez érintse meg a gombot.

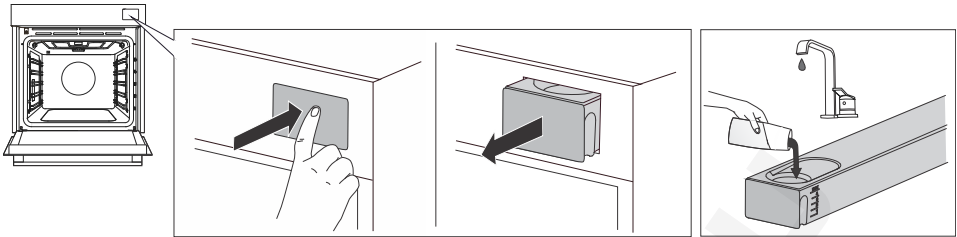


INFORMÁCIÓ!

A gőz hozzáadása a sütési folyamat során is be- vagy kikapcsolható.

5.6 A víztartály feltöltése

A víztartály lehetővé teszi a víz önálló adagolását a sütőbe.



1.

A víztartályt a kis ajtó megnyomásával húzza ki a készülékből.
2.

Nyissa ki a fedelet. Tisztítsa meg a víztartályt vízzel.
Állítsa össze a tartályt és töltse fel friss vízzel
3.

Tolja vissza teljesen a tartályt a készülékházba.
- MEGJEGYZÉS:

A sütés befejezése után a gőzrendszerben maradt víz a víztartályba szivattyúződik.
A fedelet és a víztartályt hagyományos, nem súroló hatású folyékony tisztítószerrel tisztíthatja.

Az alábbi táblázat a víztartályon jelölt szinteket, valamint a különböző gőzfunkciók egy ciklusra vonatkozó hozzávetőleges vízfogyasztását mutatja be. Ha a tartályban lévő víz kifogy, töltse fel.

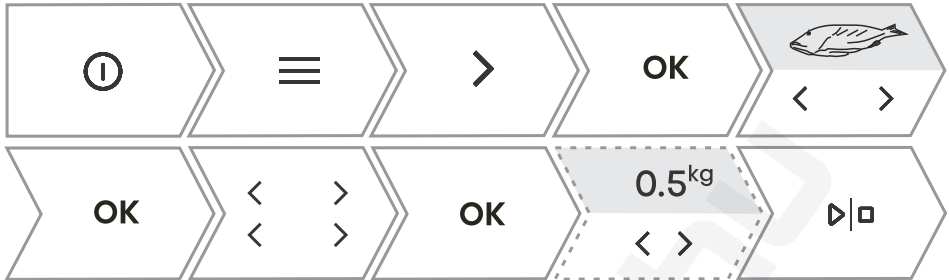
Fokozat	30 perc	60 perc
	1. szint	2. szint
	2. szint	2. szint
	2. szint	3. szint
Gőz	3. szint	MAX szint

FIGYELMEZTETÉS!
Ha a tartály vízzel való feltöltésekor nem ügyel a MAX jelzésre és túl sok vizet tölt a tartályba, a felesleges víz a tartály fedele és a tartály közötti résen keresztül a padlóra folyhat.

A víztartályba töltött víz szobahőmérsékletű kell hogy legyen, tehát körülbelül 20 °C-os (+/- 10 °C). Ne használjon desztillált vizet, magas klórtartalmú csapvizet vagy más folyadékot. Kizárólag friss csapvizet, lágyított vizet vagy szénsavmentes ásványvizet használjon.

5.7 Automatikus menü

A program előre beállított receptek nagy választékát kínálja, amelyeket szakácsok és táplálkozási szakértők ellenőriztek.



1.	Kapcsolja be a készüléket és válassza ki a ≡ opciót. A < vagy a > segítségével válassza ki az Automatikus menüt . A OK gombbal hagyja jóvá a kiválasztást és lépjen be az almenübe.
2.	A < vagy a > érintésével válassza ki az étel típusát, majd pedig a kiválasztott ételt. A jóváhagyáshoz nyomja meg a OK gombot. A receptek előre meghatározott sütési móddal, hőmérséklettel és sütési idővel rendelkeznek. MEGJEGYZÉS: Egyes ételek esetében módosítható a tömeg és az átsülség szintje.
3.	A sütés megkezdéséhez érintse meg a ▶ □ gombot.
4.	Egyes ételek a gyors előmelegítés funkciót is tartalmazzák. Ha a beállított hőmérséklet elérésre került, hangjelzés lesz hallható. A kijelzőn megjelenik a Helyezze be az ételt üzenet. Nyissa ki a sütő ajtaját és helyezze be az ételt. A program automatikusan folytatja a sütés a kiválasztott beállításokkal.
MEGJEGYZÉS: A + gomb érintésével megtekintheti az aktuálisan kiválasztott étel részletes leírását.	

5.8 Továbbii programok



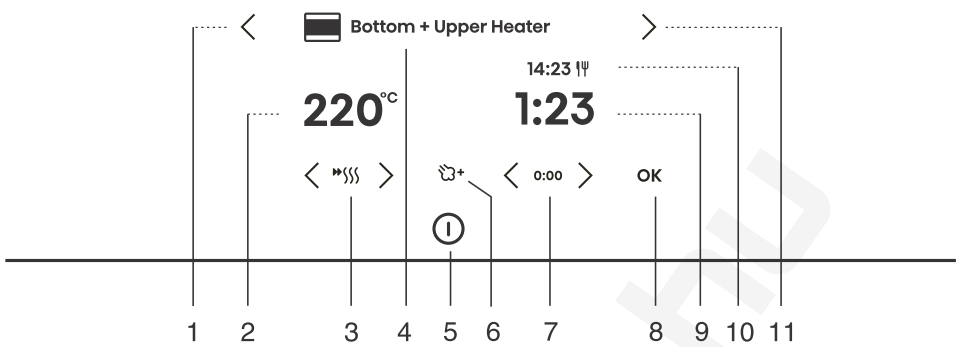
1.	Kapcsolja be a készüléket és válassza ki a  opciót. A < vagy a > gomb érintésével válassza ki a További programok opciót. Hagyja jóvá a kiválasztást a OK gombbal, és lépjen be az almenübe.
2.	A < vagy a > érintésével válassza ki a funkciót (lásd a táblázatot a folytatásban). Hagyja jóvá a OK érintésével. Megjelennek az előre beállított értékei. Egyes funkciók esetében lehetséges a hőmérséklet és a működési idő beállítása.
3.	A működés megkezdéséhez érintse meg a  gombot.

Program	Használat
Air Fry	Ételek sütése forró levegővel, további zsiradék nélkül. A "gyorsételek" elkészítésének gyorsabb és egészségesebb módja. Ez a sütési mód hozzáadott zsiradék nélkül is ropogós kértet biztosít az ételnek. A "gyorsételek" elkészítésének egészséges módja, alacsonyabb kalóriatartalommal.
Tészta kelesztése	A tészta gyorsabban és egyenletesebben kel és a felülete nem szárad ki. Kelesztés közben ne nyitogassa a sütő ajtaját.
Szárítás	A levegő segítségével csökken a nedvesség mennyisége az élelmiszerben, és így meghosszabbodik a tartóssága.
Kiolvasztás	Fagyasztott élelmiszerek (torták, sütemények, kenyér és zsemle, valamint mélyhűtött gyümölcsök) lassú kiolvasztására szolgál. A kiolvasztás idő felénél fordítsa meg az ételdarabokat és válassza szét őket, ha össze voltak fagyva.
Újramelegítés gőztechnológiával	Az üzemmód lehetővé teszi az elkészült ételek kíméletes újramelegítését forró levegő és gőz kombinációjával. A gőz megakadályozza az ételek kiszáradását, ezáltal megőrizve azok szaftosságát, ízét és állagát.
Melegen tartás	A már elkészített ételek melegen tartására szolgál. Működés közben ne nyitogassa a sütő ajtaját.
Tányérmelegítés	Tálalóedények előmelegítésére szolgál, hogy az ételek hosszabb ideig melegek maradjanak. A hőmérséklet-tartomány beállítható.
Befőzés	A folyamat, amellyel meghosszabbítjuk az étel eltarthatóságát. Használjon gumi tömítőgyűrűvel és fedéllel ellátott befőttes üvegeket. Ne használjon menetes vagy fém fedelű befőttes üvegeket vagy fémdobozokat. Töltsön 1 liter forró (körülbelül 70 °C-os) vizet a mély tepsibe és helyezze bele 6 egyforma befőttes üveget. Helyezze a tepsit a sütőbe a második szintre.
Fertőtlenítés	Alkalmas minden típusú palack fertőtlenítésére. A fertőtlenítés az a folyamat, amely során minden típusú mikroorganizmus elpusztul,
Sabbath	A Sabbath funkció lehetővé teszi, hogy a sütőben lévő étel meleg maradjon úgy, hogy közben nem szükséges a sütőt be- és kikapcsolgatni. Állítsa be a működési időt (24 vagy 72 óra) és a hőmérsékletet. A  gomb érintésére megkezdődik az idő visszaszámlálása. Minden hang és működés ki van kapcsolva, a  gomb kivételével.

Az előző oldalon található táblázat folytatása

Program	Használat
	MEGJEGYZÉS: Áramkimaradás esetén a Sabbath üzemmód kikapcsol és a sütő visszaáll alapállapotba.

6. A sütés folyamatának megkezdése



Gomb		Használat
1.	<	Balra kiválasztó gombok
2.	220°C	A hőmérséklet beállítása
3.	⏻	Gyors előmelegítés be- és kikapcsolása
4.	🔥	A választott sütési mód
5.	ℹ️	A sütő be- és kikapcsolása
6.	💧+	Gőz hozzáadása
7.	0:00	Időfunkciók beállítása
8.	OK	Kiválasztás, beállítás jóváhagyása,
9.	1:23	Eltelt sütési idő
10.	14:23 🕒	Sütés végének ideje
11.	>	Jobbra kiválasztó gombok

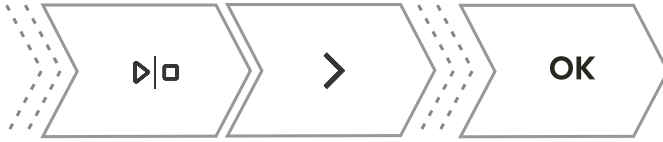
MEGJEGYZÉS: A vezérlő egységen csak azok a gombok világítanak, amelyek kiválasztása az aktuális menüben lehetséges (teljesen vagy részben megvilágítva).

Sütés közben módosítható a sütési mód, a hőmérséklet és az időfunkciók.

7. A működés vége és a sütő kikapcsolása

A sütés végeztével a kijelzőn megjelenik a **Sütés vége**.

A működést a   érintésével is megszakíthatja.



A < vagy a > gomb érintésével új beállítást választhat ki. Hagyja jóvá a **OK** gombbal.
A menü tartalma az adott időpontban elérhető vezérlési lehetőségek függvényében változik.

Sütés vége	A sütés befejezéséhez válassza ki a Vége opciót. A kijelzőn megjelenik az alapmenü.
Idő hozzáadása	Az opció kiválasztásával meghosszabbítja a sütés időtartamát, azonos sütési mód és hőmérséklet-beállítás mellett. MEGJEGYZÉS: Ha volt beállítva időtartam, a idő onnan folytatódik, ahol leállításra került.
Gratinírozás	Válassza ki a funkciót, ha szeretné még jobban átsütni az étel tetejét (lásd a 7.1 Gratinírozás (+menü) fejezetet).
Alul ropogós	Válassza ki a funkciót, ha szeretné még jobban átsütni az étel alját (lásd a 7.2 Sütés alulról fejezetet).
Hozzáadás a kedvencekhez?	Az üzemmód lehetővé teszi, hogy a kiválasztott beállításokat elmentse a kedvencei közé és később újra használhassa őket (7.3 Kedvencek - saját beállítások elmentése).



INFORMÁCIÓ!

A működés végeztével az óra minden időzítés-beállítása megszakad és törlésre kerül, a figyelmeztetés kivételével. Az óra átáll a napi idő kijelzésére. A hűtőventilátor egy ideig még működni fog.

A sütő használatának végeztével a kondenzvíz gyűjtő csatornában illetve vájatban (az ajtó alatt) víz gyűlhet fel. Törölje ki a csatornát egy szivaccsal vagy ronggyal.

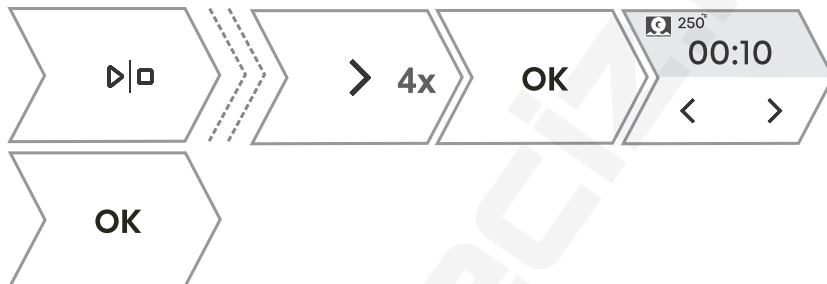
7.1 Gratinírozás (+menü)

A funkciót a sütés utolsó fázisában alkalmazzuk, amikor öntetet/szórászt adunk az ételhez vagy ha a felületét szeretnénk még pirítani. A gratinírozás során az ételen ropogós, aranysárga kéreg képződik, amely védi a kiszáradástól, egyben pedig szebb megjelenést és ízt ad az ételnek.



1.	Érintse meg az + gombot és nyomja meg a < vagy a > gombot a Gratinírozás hozzáadása funkció kiválasztásához. A funkció 10 perc működés után érhető el.
2.	A kijelzőn az alapértelmezett sütési mód (nagy grill) és a 230 °C lesz látható. Állítsa be a működési időt (max. 10 perc) és hagyja jóvá a beállítást a ▷ ◻ gomb érintésével.
3.	Működés közben a funkció ki is kapcsolható. Kapcsolja ki a sütést a ▷ ◻ gomb érintésével.
⚠ FIGYELMEZTETÉS! Felügyelje a sütést. A gratinírozás funkció használata közben a sütő magas hőmérsékleteket ér el. A gratinírozás funkció legfeljebb 10 percig működik, utána a sütő automatikusan kikapcsol.	

7.2 Sütés alulról



A funkció csak a sütés végén lehetséges és 10 percig működik.	
1.	A végső menüben a < vagy a > segítségével válassza ki a Alul ropogós -t. Hagyja jóvá a beállítást a ▷ ◻ érintésével.
2.	Kapcsolja ki a sütést a ▷ ◻ gomb érintésével.

7.3 Kedvencek - saját beállítások elmentése

A Hozzáadás a kedvencekhez funkció segítségével könnyedén elmentheti kedvenc és leggyakrabban használt beállításait a készülék memóriájába és legközelebb újra használhatja ezeket. A memóriában 12 recept menthető el.



1.	Receptek mentése a beállítások között. Érintse meg + és a gombbal < vagy > válassza ki Hozzáadás a kedvencekhez? . A beállítás jóváhagyásához nyomja meg a OK .
2.	A beállítás mentése a sütés befejezése után. A végső menüben a < vagy a > gomb segítségével válassza ki a Hozzáadás a kedvencekhez?-t . Hagyja jóvá a OK megnyomásával.
A mentett beállítások nevét is módosíthatja. A < vagy a > gombbal válassza ki a betűt és hagyja jóvá a OK gombbal. Ha szükséges, a X gombbal törölheti a jelet. A kedvenc recept mentését hagyja jóvá a + gombbal.	
3.	Mentett receptek megjelenítése. Érintse meg a ≡ -t. A < vagy a > gomb segítségével válassza ki a Saját üzemmódok -t. A OK megnyomásával hagyja jóvá az almenübe való belépést. Ekkor megjelennek az elmentett receptek. MEGJEGYZÉS: Az elmentett receptek esetében az alapértelmezett értékeket módosíthatja is és a sütés végeztével új néven mentheti el ezeket.
4.	Az elmentett receptek törlése Kapcsolja be a készüléket és válassza ki a ≡ -t. A < vagy a > érintésével válassza ki a Saját üzemmódok -t. A OK megnyomásával hagyja jóvá, hogy megjelenjenek az elmentett receptek. Válassza ki a receptet és törölje a X érintésével.

8. Az általános beállítások kiválasztása



FIGYELMEZTETÉS!

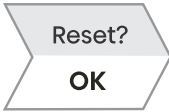
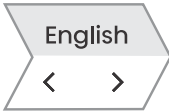
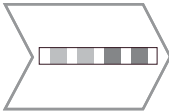
Áramkimaradás esetén vagy a készülék kikapcsolását követően a további funkciók beállításai még maximum néhány percig maradnak meg. Ezt követően minden beállítás, a hangjelzés és a fényerő kivételével, visszaáll az alapértelmezett értékre.



Érintse meg a gombot. A < vagy a > gomb segítségével válassza ki a **Beállítások** opciót. A **OK** gomb megnyomásával hagyja jóvá az almenübe való belépést. Az egyes beállításokat a < vagy a > gomb segítségével szerkesztheti.

1.		Óra Állítsa be az órákat és a perceket. A 12 vagy 24 órás kijelzést a gomb érintésével választhatja ki.
2.		Hangerő Négy hangerő-fokozat közül választhat (néma, alacsony, közepes, magas).
3.		Gomb hangok A gombhangok be- vagy kikapcsolása.
4.		Éjszakai üzemmód Ez a funkció automatikusan csökkenti a kijelző fényerejét 19:00 és 7:00 között és kikapcsolja az óra kijelzését, valamint a hangjelzéseket. Az éjszakai üzemmód aktiválásához állítsa be a működési idő kezdetét és végét. Az éjszakai üzemmód kikapcsolásához nyomja meg a gombot.
5.		Kijelző A funkció lehetővé teszi a napi idő kijelzésének be- vagy kikapcsolását. Az alapértelmezett beállítás a kikapcsolt állapot (OFF). Ha a funkció be van kapcsolva (ON), az elektromos energia felhasználás megnőhet.
6.		Automatikus gyors előmelegítés A funkció aktiválja az automatikus gyors előmelegítést azoknál a sütési módoknál, amelyek ezt lehetővé teszik. Válassza ki a bekapcsolás (ON) vagy a kikapcsolás (OFF) opciót.
7.		Egyéb sütési módok A funkció bekapcsolja az összes sütési mód megjelenítését a kijelzőn. Válassza ki a bekapcsolás (ON) vagy a kikapcsolás (OFF) opciót.

Az előző oldalon található táblázat folytatása

8.		Visszaállítás - Gyári beállítások Ez a funkció visszaállítja a készüléket a gyári beállításokra. A kijelzőn a Visszaállítás felirat jelenik meg, ami a OK gomb hosszabb megnyomásával hagyható jóvá.
9.		Nyelv A kijelzőn megjelenik az alapértelmezett nyelv (angol). Ha nem felel meg Önnek az a nyelv, amelyen az üzenetek megjelennek a kijelzőn, válasszon másikat.
10.		Vízkeménység Öt vízkeménységi fokozat közül választhat. Az alapértelmezett beállítás az 3. fokozat. A tisztítás függ a gőz hozzáadásával történő sütés gyakoriságától és a felhasznált víz keménységétől is. A vízkeménységet az első használat előtt be kell állítani. Ha a víz puhább vagy keményebb, mint az alapértelmezett beállítás, a beállított keménységi fokozat módosítható.

Az általános beállítások menüből való kilépéshez érintse meg a  vagy a  gombot.

8.1 Képernyőzár (+ menü)



1.	Érintse meg + és a gombbal < vagy > válassza ki Kijelző zárolva . Erősítse meg a választást érintéssel OK . A képernyő zárolva van. Ha ki szeretné kapcsolni a képernyőzárát, érintse meg ismét a + gombot és hagyja jóvá a választást a OK gombbal.
----	--

- Ha a zár akkor kerül bekapcsolásra, amikor nincs beállítva semmilyen időfunkció (csak a napi idő kijelzése), a sütő nem fog működni.
- Ha a zárat bármely időfunkció beállítását után állítja be, a sütő normál módon fog működni tovább, de a beállítások nem lesznek módosíthatók.
- Ha a gombok le vannak zárva, a sütési módok és a további funkciók nem módosíthatók. Csak magát a sütést tudja ilyenkor kikapcsolni.
- A gombok a sütő kikapcsolását követően is lezárva maradnak. Ha új sütési módot szeretne kiválasztani, először ki kell kapcsolnia a zárat.

9. ConnectLife

A készülék összekapcsolása a ConnectLife alkalmazással

A **ConnectLife** egy okos otthon platform, amely összeköti az embereket, eszközöket és szolgáltatásokat. A **ConnectLife** alkalmazás fejlett digitális szolgáltatásokat és problémamentes megoldásokat kínál, amelyek lehetővé teszik a felhasználók számára az eszközök figyelését és vezérlését, értesítések fogadását okostelefonról, valamint a szoftverek frissítését (a támogatott funkciók eszközönként és régióonként/országoként eltérőek).

Az okos készülék csatlakoztatásához otthoni Wi-Fi hálózatra (csak a 2,4 GHz-es hálózat támogatott) és egy **ConnectLife** alkalmazással rendelkező okostelefonra van szükség.

 **ConnectLife**



A **ConnectLife** alkalmazás letöltéséhez olvassa be a QR kódot vagy keresse meg a **ConnectLife** alkalmazást kedvenc alkalmazásboltjában.

1. Telepítse a **ConnectLife** alkalmazást és hozzon létre fiókot.
2. A **ConnectLife** alkalmazásban lépjen az eszköz hozzáadása menübe és válassza ki a megfelelő eszköztípust. Ezután olvassa be a QR kódot (a készülék adattábláján található; manuálisan is megadhatja az AUID/SN számot).
3. Az alkalmazás ezután végigvezeti a készülék okostelefonhoz való csatlakoztatásának teljes folyamatán.
4. A sikeres csatlakoztatás után a mobilalkalmazáson keresztül távolról is vezérelheti a készüléket.

10. Wi-Fi vezérlés



INFORMÁCIÓ!

Ha ez a beállítás nem áll rendelkezésre, az Ön sütője nem rendelkezik Wi-Fi modullal és nem támogatja az internetkapcsolatot.

Ha a Wi-Fi modul engedélyezve van, és a kapcsolat beállítása sikeresen megtörtént és össze van hangolva, a sütő vezérelhető és működtethető egy mobilkészülék és a **ConnectLife** alkalmazás segítségével.

A Wi-Fi kapcsolat ugyanabban a frekvenciatartományban működik, mint néhány más eszköz (pl. mikrohullámú sütők és távirányítós játékok). Ennek következtében a kapcsolat átmeneti vagy állandó megszakadása lehetséges. Ilyen esetekben a kívánt funkciók elérhetősége nem garantálható.

A kínált funkciók minőségének biztosítása erősen függ a jelerősségtől. Ha a router meglehetősen távol van a készüléktől, problémák lehetnek a kapcsolat megbízhatóságával.

10.1 Wi-Fi használat

Kapcsolja be a készüléket , majd a  gomb érintésével aktiválja a Wi-Fi funkció beállításait. A Wi-Fi modul funkcióbeállításait a  gomb különböző hosszú ideig történő nyomva tartásával érheti el.

Ha véletlenül érintette meg a  gombot, a beállítást a  gomb hosszan nyomva tartásával (18 másodperc) törölheti.

1.	 > 3 s 	A Wi-Fi modul bekapcsolása: A  gomb hosszabb (3 mp-ig tartó) megnyomására a kijelzőn megjelenik a Wifi be felirat a modul bekapcsolásához. A  ikon villog.
2.	 > 3 s < 6 s 	A készülék csatlakoztatás: A  hosszabb (3-6 másodpercig tartó) megnyomására a kijelzőn megjelenik a Kapcsolat beállítása . MEGJEGYZÉS: A további beállításokhoz kövesse a ConnectLife alkalmazás utasításait.
3.	 > 6 s < 9 s 	További felhasználók csatlakoztatása: A  hosszabb (6-9 másodpercig tartó) megnyomására a kijelzőn megjelenik a Párosítás . Akkor használja ezt a beállítást, ha további felhasználókat szeretne csatlakoztatni a készülékhez a ConnectLife alkalmazással. MEGJEGYZÉS: A további beállításokhoz kövesse a ConnectLife alkalmazás utasításait.
4.	 > 9 s < 12 s 	Az összes csatlakoztatott felhasználó eltávolítása: A  hosszabb (9-12 másodpercig tartó) megnyomására a kijelzőn megjelenik a Minden párosítás megszüntetése . Akkor használja ezt a beállítást, ha el kívánja távolítani a ConnectLife alkalmazáshoz csatlakozó összes felhasználót az eszközről.
5.	 > 15 s < 18 s 	A Wi-Fi modul kikapcsolása: A Wi-Fi kapcsolat kikapcsolásához tartsa nyomva hosszan (15-18 másodpercig) a  gombot. A kijelzőn ekkor megjelenik a Wifi ki .

10.2 A sütő távoli vezérlésének kezelése.



FIGYELMEZTETÉS!

A készülék mobil eszközön távolról történő követése nem helyettesítheti a személyes felügyeletet a sütés folyamata közben. Mindig rendszeresen és személyesen is ellenőrizze, mi történik ténylegesen a sütő belsejében.

Érintse meg a  gombot. A kijelző kigyullad a **Távírányítás** jelzés, ami a távoli vezérlés lehetőségét jelzi a ConnectLife alkalmazáson keresztül.



INFORMÁCIÓ!

Egyes funkciók távoli hozzáféréssel biztonsági okokból nem elérhetők.

- Ha a sütő készenléti üzemmódban van és kinyitja a sütő ajtaját, a távoli felügyelet opciót újra engedélyezni kell.
- Abban az esetben, ha sütés közben kinyitja az ajtót, a sütő távoli felügyeletének lehetősége kikapcsol.
- A felhasználó minden beavatkozása a vezérlőegységen automatikusan kikapcsolja a sütő távoli vezérlésének lehetőségét.
- A program megszakítása, illetve leállítása az egyetlen engedélyezett lehetőség, függetlenül attól, hogy a távoli felügyelet engedélyezve van-e vagy sem.
- Mikrohullámú sütési mód esetén a távirányítás le van tiltva (ez nem vonatkozik a mikrohullámmal kombinált sütési módokra).
-



FIGYELMEZTETÉS!

Mindig ügyeljen arra, hogy a sütő használata megfelelően és az útmutatóban foglaltakkal összhangban történjen, különösen távoli felügyelet esetén. Ne indítsa be a sütő működését távolról, ha nincs meggyőződve arról, pontosan mi található a sütőben.

Wi-Fi státusz	Wi-Fi jel a kijelzőn
A Wi-Fi kapcsolat nem lehetséges.	A Wi-Fi jel fél intenzitással világít.
A Wi-Fi kapcsolat létrejött és sikeresen összekapcsolódott a szerverrel.	A Wi-Fi jel teljes intenzitással világít.
A Wi-Fi be van kapcsolva és: • létrejön a kapcsolat a szerverrel, • a kapcsolat beállítása vagy létrehozása állapotban van, • nincs kapcsolat a szerverrel.	A Wi-Fi ikon teljes intenzitással világít és villog.
A sütő távoli felügyelete nem lehetséges.	A REMOTE jel nem világít a kijelzőn.
A sütő távoli felügyelete lehetséges.	A REMOTE jel teljes intenzitással világít a kijelzőn.

11. Általános tanácsok a sütéshez

Tartozékok:

- Használjon hőálló és erős anyagokból készült eszközöket (bevonattal rendelkező tepsik, zománcozott edények, hőálló üveg edények). A világos anyagok (rozsdamentes acél, alumínium) visszaverik a hőt, ezért az ételek hőkezelése gyengébb lesz bennük.
- A tepsiket mindig a sínek végéig tolja be. Amikor a rácson süt, a tepsiket mindig a rács közepére helyezze.
- Ne tegye a tepsiket közvetlenül a sütő aljára.
- A készülék működése közben ne használja az univerzális mély tepsit az 1. szinten.
- A sütő alját vagy a rácsot ne takarja le alufóliával.
- A sütőformákat mindig a rácson helyezze el.
- Amikor egyszerre több szinten süt, az univerzális mély tepsit az alacsonyabb szintre helyezze be.
- Ha sütőpapírt használ, az legyen hőálló. Mindig vágja a megfelelő méretre. A sütőpapír használatával megelőzhető, hogy a étel a tepsizhez ragadjon és könnyebben eltávolítható lesz a tepsiből.
- Ha közvetlenül a rácson süt, helyezze el egy szinttel alatta az univerzális mély tepsit csepp tálcaként.

Ételkészítés:

- Az optimális ételkészítés érdekében javasolt figyelembe venni az ételkészítési táblázatban szerepeltetett útmutatásokat. Mindig a táblázatban szereplő legalacsonyabb hőmérsékletet és legrövidebb sütési időt vegye figyelembe, majd ellenőrizze az eredményt és a sütés végén szükség szerint módosítsa a beállításokat.
- A régebbi szakácskönyvekből való receptek esetében az alsó és felső égő (klasszikus) sütési módot használja, valamint a receptben feltüntetettől 10 °C-kal alacsonyabb hőmérsékletet.
- Nagyobb darab húsok vagy szaftosabb sütemények sütésekor a sütőben nagyobb mennyiségű pára képződhet, ami a sütő ajtaján csapódik le. Ez természetes jelenség, amely nincs kihatással a készülék működésére. A sütés végeztével törölje szárazra a sütő ajtaját és az ajtó üvegét.

Hatékony energia-felhasználás

- A sütőt csak akkor melegítse elő, ha így van megadva a receptben vagy a jelen használati útmutató táblázataiban. Ha gyors előmelegítést használ, ne tegye az ételeket a sütőbe addig, amíg a sütő teljesen fel nem melegedett, kivéve, ha más a javaslat. Az üres sütő melegítése nagy energia-felhasználással jár, ezért, ha lehetséges, javasoljuk, hogy egymás után több, vagy egyszerre több ételt készítsen el.
- Sütés közben távolítsa el a sütőből minden fölösleges tartozékot.
- Sütés közben - hacsak nem szükséges - ne nyitogassa a sütő ajtaját.
- A hosszabb sütési programoknál a sütőt a sütés vége előtt 10 perccel ki is kapcsolhatja, így kihasználva az összegyűlt hőt.

11.1 Sütési táblázat

MEGJEGYZÉS: A teljesen előmelegített sütőt igénylő ételeket egy csillaggal * jelöltük a táblázatban, míg azokat az ételeket, amelyeknél 5 perc előmelegítés elegendő, két csillaggal **. Ebben az esetben ne használja a gyors előmelegítés funkciót.

Étel			°C	min
SÜTEMÉNY ÉS PÉKSÜTEMÉNY				
sütemény formában				
Crème caramel (sous vide)	3		95	35-50
Piskóta	3		200-220	60-70
töltött pite	2		180	60-70
márványkalács	2		170-180	50-60
kalács kelt tésztából, kuglóf	2		170-180	45-55
nyitott pite, tarte, quiche	3		170-180	35-45
brownie	2		170-180	30-35
sütemény tepsiben				
rétes	2		180-190	60-70
rétes, fagyasztott	2		200-210	34-45
piskótatekercs	3		170-180*	13-18
bukta	2		180-190	30-40
aprósütemény				
muffin	3		160 *	25-35
muffin, 2 szinten	2, 4		155-165 *	30-40
sütemény kelt tésztából	2		180 *	17-22
sütemény kelt tésztából, 2 szinten	2, 4		160 *	18-25
sütemény leveles tésztából	3		200-220	30-45
sütemény leveles tésztából, 2 szinten	2, 4		170 *	25-30
keksz				
tésztanyomóval készített keksz	3		150 *	30-40

Az előző oldalon található táblázat folytatása

Étel			°C	min
tésztanyomóval készített keksz, 2 szinten	2, 4		150 *	30-40
tésztanyomóval készített keksz, 3 szinten	1, 3, 5		145 *	40-50
keksz	3		160-180	40-50
keksz, 2 szinten	2, 4		150-160 *	20-25
habcsók	3		80-100 *	120-150
habcsók, 2 szinten	2, 4		80-100 *	120-150
macaron	3		130-140 *	15-20
macaron, 2 szinten	2, 4		130-140 *	15-20
kenyér				
tészta kelesztése	2		40-45	30-45
bao buns	3		100	10-20
kenyér tepsiben	2	 	190-200	40-55
kenyér tepsiben, 2 szinten	2, 4		190-200 *	40-55
kenyér formában	3		190-200	30-45
kenyér formában, 2 szinten	2, 4		200-210	30-45
lapos kenyér (focaccia)	2		230	20-30
friss zsemle	3		180-200	20-30
friss zsemle, 2 szinten	2, 4		200-210 *	15-20
pirítós kenyér	5		Magas	4-6
melegszendvics	5		Közepesen átsült	5-8
pizza és más ételek				
pizza	1		230 *	10-20
pizza, 2 szinten	2, 4		210-220 *	25-30

Az előző oldalon található táblázat folytatása

Étel			°C	min
fagyasztott pizza	2		200-220	10-20
fagyasztott pizza, 2 szinten	2, 4		200-220	10-25
sós pite, quiche	2		190-200	50-60
burek	2		180-190	40-50
HÚS				
marha- és borjúhús				
marhasült (hátszín, vesepecsenye), 1,5 kg	2		160-170	130-160
párolt marhahús, 1,5 kg	2		200-210	90-120
bélszín, közepesen átsült, 1 kg	2		170-190 *	40-60
marhasült, lassú sütés	2		120-140 *	250-300
marha szeletek jól átsütve, 4 cm-es vastagság	4		Magas	25-30
burger pogácsák, 3 cm-es vastagság	4		Magas	25-35
borjúsült, 1,5 kg	2		160-170	120-150
sertéshús				
sertéssült, karaj, 1,5 kg	3		200-220	100-200
sertéssült, lapocka, 1,5 kg	3		180-190	90-120
sertéshús, lassú sütés, 400 g	2		80-100 *	80-100
sertéssült, lassú sütés	2		100-120 *	200-230
sertés oldalas, lassú sütés	2		120-140 *	210-240
sertésszeletek, 3 cm-es vastagság	4		Közepesen átsült	20-25
szárnyas				
szárnyas, 1,2-2,0 kg	2		200-220	60-80
töltött szárnyas 1,5 kg	2		170-180	70-90
szárnyas, mell	2		170-180	45-60

Az előző oldalon található táblázat folytatása

Étel			°C	min
szárnyas, csirkemell (sous-vide)	2		65	90-120
csirkecomb	3		210-220	25-40
csirkeszárny	4		210-220	25-40
szárnyas mell, lassú sütés	3		100-120 *	60-90
húsételek				
fasírt, 1 kg	2		170-180	60-70
grillkolbász, kolbász	4		Magas	8-15
HALAK ÉS TENGERI ÉTELEK				
egész hal, 350 g	4		230-240	12-20
halfilé, 1 cm vastag	4		Alacsony	8-12
halszelet, 2 cm vastag	4		Közepesen átsült	10-15
fésűkagyló	4		230 *	5-10
garnéla	4		Alacsony	3-10 I
polip, csápok (sous-vide)	3		85	180-240
ZÖLDSÉG				
brokkoli, egész, 500 g	3		100	15-25
brokkolirózsák, 5300 g - 1200 g	3		100	12-18
borsó, 2,5 kg	3		100	30-40
karfiolrózsák, 500 g	3		100	15-20
sárgarépa, egész, 500 g	3		100	25-35
sütlőtök, szeletek, 500 g	3		100	25-35
spárga, 500 g	3		100	15-30
sült burgonya, szeletek	3		210-220 *	30-40

Az előző oldalon található táblázat folytatása

Étel			°C	min
sült burgonya, felezett	3		200-210 *	40-50
töltött burgonya (héjában sütvé)	3		190-200	30-40
hasábburgonya, házi	4		210-220 *	20-30
vegyes zöldség, szeletek	3		190-200	30-40
töltött zöldségek	3		190-200	30-40
HAGYOMÁNYOS TERMÉKEK - FAGYASZTOTT				
hasábburgonya	3		210-220	20-25
hasábburgonya, 2 szinten	2,4		190-210	30-40
csirkefalatok	4		210-220 *	12-17
Halrudacsok	2		210-220	15-20
lasagne, 400 g	2		200-210	30-40
darabolt zöldségek	2		190-200	20-30
croissant	3		170-180	18-23
FELFÚJTAK, SZUFLÉK ÉS GRATINÍROZOTT ÉTELEK				
muszaka burgonyából	2		180-190	35-45
lasagne	2		180-190	35-45
édes felfújt	2		160-180	40-60
édes szuflé	2		160-180 *	35-45
gratinírozott ételek	3		170-190	30-45
töltött tortilla, enchiladas	2		180-200	20-35
grillsajt	4		Magas**	10-12
EGYÉB				
befőzés	2		180	30

Az előző oldalon található táblázat folytatása

Étel			 °C	 min
sterilizálás	3		125	30
főzés vízfürdőben	2		150-170 *	/
ételmelegítés	3		60-95	/
edénymelegítés	2		75	15

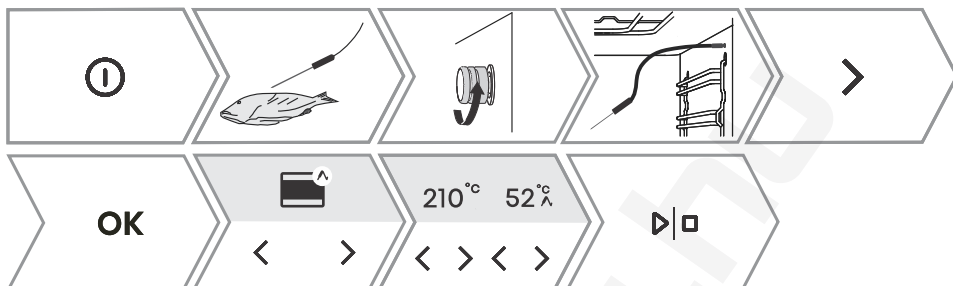
11.2 Sütés hússzondával (ΛBAKESENSOR)

A hússzonda lehetővé teszi az étel maghőmérsékletének pontos követését sütés közben.



FIGYELMEZTETÉS!

A hússzonda nem lehet a melegítő elemek közvetlen közelében.



1.	A szonda fém hegyét az étel legvastagabb részébe szúrja. MEGJEGYZÉS: A hőmérséklet-szondával való sütésbe való belépéshez először meg kell szakítani az aktuális sütést, majd csatlakoztatni kell a szondát az aljzathoz. A szonda aljzatba csatlakoztatásával a sütőn korábban beállított funkciók törlődnek.
2.	Csavarja le a sütő jobb első felső sarkában található aljzat kupakját (lásd a képet), és dugja be a szonda dugóját az aljzatba. A < vagy a > gomb érintésével válassza ki az automatikus vagy a manuális beállítást.
3.	- Manuális üzemmódban a sütési mód mellett a Λ jelzés lesz látható a kijelzőn, valamint az alapértelmezett sütési hőmérséklet (210 °C-ig terjedő hőmérséklet-tartományban), ami módosítható. Adja meg az étel maghőmérsékletét is (30 és 99 °C közötti tartományban). A manuális mód használata a fenti ábrán látható. - Automatikus beállítási mód esetén érintse meg a < vagy a > gombot az étel kiválasztásához. A receptek előre meghatározott sütési móddal, hőmérséklettel és sütési idővel rendelkeznek. Az átsütségi fok módosítható. MEGJEGYZÉS: A szonda használata mellett nem lehetséges a sütés időtartamának beállítása.
4.	Erősítse meg a beállításokat a ▷ □ gomb érintésével. Sütés közben a kijelzőn felváltva lesz látható az étel beállított és aktuális hőmérséklete. Ha szeretné, működés közben módosíthatja a sütési hőfokot vagy az étel végső maghőmérsékletét.
5.	Ha az étel beállított maghőmérséklete elérésre került, a sütő működése leáll. A kijelzőn megjelenik a Sütés befejeződött üzenet. Hangjelzés lesz hallható, amely bármely gomb segítségével kikapcsolható, illetve egy perc elteltével automatikusan kikapcsol.



INFORMÁCIÓ!

A hőmérséklet szonda használata lehetővé teszi az automatikus sütési mód választást.

A szonda megfelelő használata az étel típusának függvényében:

- szárnyas: a mell legvastagabb részébe szúrjuk,
- hús: abba a tiszta részbe szúrjuk, amelyik nem márványos, illetve zsírral átszótt,
- kisebb, csontos húsok: a csont melletti részbe szúrjuk,
- halak: a fejbe szúrjuk, a gerinc irányába.

**FIGYELMEZTETÉS!**

Használat után óvatosan vegye ki a szondát az ételtől és az aljzattól, tisztítsa meg és rögzítse az aljzatra a fedelet.

Javasolt sütési fokozatok a különböző fajta húsokhoz

Ételtípus	 /  °C / 	kevésbé átsült [°C]	közepesen átsült [°C]	átsült [°C]	jól átsült [°C]
MARHA					
marha, sült	 / 170 / 2	48-52	53-58	59-65	68-73
marha, bélszín	 / 140 / 2	49-53	54-57	58-62	63-66
roastbeef	 / 160 / 3	49-53	54-57	58-62	63-66
hamburger pogácsa	 / Magas / 4	54-57	60-63	66-68	71-74
BORJÚ					
borjú bélszín	 / 140 / 2	49-53	54-57	58-62	63-66
borjú, hátszín	 / 160 / 2	49-53	54-57	58-62	63-66
SERTÉS					
sült, nyak	 / 170 / 3	/	/	65-70	75-85
sertés, rövidkaraj	 / 140 / 2	/	/	60-69	/
fasírt	 / 170 / 2	/	/	/	80-85
BÁRÁNY					
bárány	 / 170 / 3	60-65	66-71	72-76	77-80
BIRKA					
birka	 / 170 / 3	60-65	66-71	72-76	77-80
KECSKEHÚS					
kecske	 / 170 / 3	60-65	66-71	72-76	77-80
SZÁRNYAS					
szárnyas, egész	 / 210 / 2	/	/	/	82-90
szárnyas, mell	 / 170 / 2	/	/	/	62-65
HALAK ÉS TENGERI ÉTELEK					
pisztráng	 / 210 / 4	/	/	62-65	/

Az előző oldalon található táblázat folytatása

Ételtípus	 /  °C / 	kevésbé átsült [°C]	közepesen átsült [°C]	átsült [°C]	jól átsült [°C]
tonhal	 / Közepes / 4	/	/	55-60	/
lazac	 / Közepes / 4	/	/	52-55	/

12. Karbantartás és tisztítás



FIGYELMEZTETÉS!

A kézi tisztítás megkezdése előtt húzza ki a készüléket az elektromos hálózathoz és várja meg, amíg kihűl.

Gyermekek megfelelő felügyelet nélkül nem tisztíthatják a készüléket.

- A könnyebb tisztítás érdekében a sütő belseje és a tepsik speciális zománcal vannak bevonva, amelynek felülete sima és ellenálló.
- A készüléket tisztítsa rendszeresen és kézi mosogatószerrel folyamatosan távolítsa el a nagyobb szennyeződések és a vízkövet. Használjon puha ruhát vagy szivacsot.
- Soha ne használjon agresszív vagy durva tisztítószerkeket a tisztításhoz (durva szivacs és tisztítószerke, rozsdá-eltávolító szerek, üvegkerámia lapokhoz való kaparók).
- Az ételmaradékok (zsiradék, cukrok, fehérjék) a készülék használata közben lángra kaphatnak, ezért minden használat előtt távolítsa el a durva szennyeződések a sütő belsejéből és a tartozékokról.
- A sütő tartozékai mosogatógépben tisztíthatók. A kihúzható sínek nem tisztíthatók ilyen módon.

A készülék külseje	Forró szappanos víz és egy puha ruha segítségével távolítsa el a szennyeződések, majd törölje szárazra a felületet.
A készülék belseje	A makacs vagy nagyon erős szennyeződésekhez használjon hagyományos sütőtisztítót. Az ilyen szerek használata esetén a készüléket alaposan törölje át nedves ruhával, hogy a tisztítószer minden maradéka eltávolításra kerüljön.
Tartozékok és sínek	Tisztítsa forró szappanos víz és nedves ruha segítségével. Makacs szennyeződések esetén javasolt az előzetes áztatás és kefe használata.
Ha a tisztítás eredménye nem kielégítő, ismételje meg a tisztítás folyamatát.	



FIGYELMEZTETÉS!

A sütő előlapjának tisztítására ne használjon maró, súroló hatású vagy agresszív tisztítószerkeket. Az ilyen tisztítószerke károsíthatják a felületet, karcolásokat vagy tartós változásokat okozhatnak.

12.1 Tisztítás gőzzel

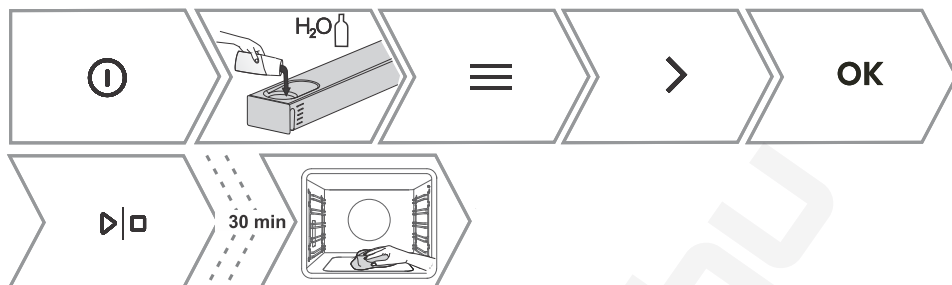
A program lehetővé teszi a szennyeződések könnyebb eltávolítását a sütőből.

A funkció akkor a leghatékonyabb, ha rendszeresen, minden egyes sütés után használja.

A tisztítási program minden egyes elindítása előtt távolítsa el a sütő belsejéből a nagyobb, látható szennyeződések és ételmaradékokat.

**FIGYELMEZTETÉS!**

A rendszert Gőztisztítás pro csak akkor használja, ha a sütő már teljesen kihűlt.

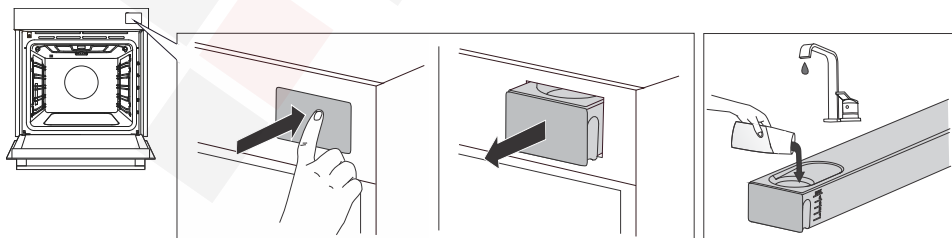


1.	Töltse fel a víztartályt.
2.	Kapcsolja be a készüléket és válassza ki a ≡ opciót. A < vagy a > gomb érintésével válassza ki a Tisztítás opciót. Hagyja jóvá a kiválasztást a OK gombbal, és lépjen be az almenübe.
3.	Érintéssel < vagy > válassza ki a Gőztisztítás pro . A beállítás jóváhagyásához nyomja meg a OK
4.	A program 30 percig működik. A program lefutását követően szöveges jelzés jelenik meg a kijelzőn Vége .
5.	A program lefutását követően törölje le a foltokat nedves ruhával és szappanos vízzel. Tisztítás után alaposan törölje le a készüléket nedves ruhával, hogy eltávolítsa tisztítószer-maradványokat. Ha a tisztítás sikertelen volt (makacsabb szennyeződések esetében), ismételje meg a tisztítási folyamatot.

12.2 A víztartály és a habszivacs szűrő tisztítása

**FIGYELMEZTETÉS!**

Minden alkalommal, amikor megtisztítja a víztartályt és eltávolítja belőle a vízkövet, tisztítsa meg a habszivacs szűrőt is.



1.	A víztartályt a kis ajtó megnyomásával húzza ki a készülékből.
2.	Nyissa ki a fedelet. Tisztítsa meg a víztartályt vízzel.
3.	A fedél és a víztartály hagyományos, súroló hatású anyagot nem tartalmazó tisztítószerrel tisztítható. FIGYELMEZTETÉS: A tartály nem tisztítható mosogatógépben.

4.	A bevezető csövet és a habszivacs szűrőt folyó víz alatt tisztítsa meg. Addig mossa a habszivacsot, amíg tiszta nem lesz, hogy ne maradjon rajta látható szennyeződés. Tisztítás után tolja vissza a víztartályt a készülék házába, amíg az végállásba nem kerül.
----	--

12.3 A gőzrendszer tisztítása

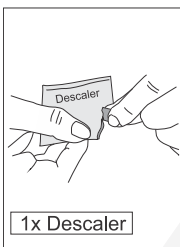
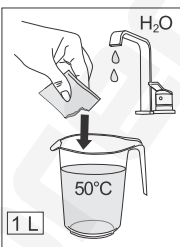
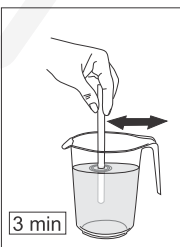
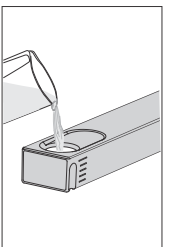
A tisztítás függ a gőz hozzáadásával történő sütés gyakoriságától és a felhasznált víz keménységétől is.

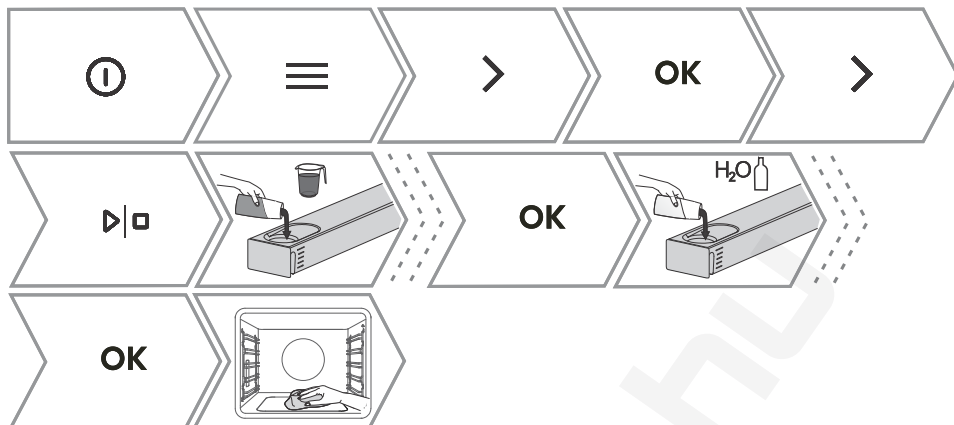
A folyamatot saját maga is elvégezheti, ellenkező esetben a kijelző fogja figyelmeztetni rá.

A rendszeres vízkötelenítés feltétlenül szükséges, ellenkező esetben a készülék leállhat; emelett meghosszabbítja a készülék élettartamát és javítja a sütési eredményeket.

INFORMÁCIÓ!

Ha nem szeretné megtisztítani a gőzrendszert abban a pillanatban, amikor a sütő ezt javasolja, a  gomb érintésével törölheti a figyelmeztetést. A tisztítást legfeljebb háromszor lehet elhalasztani, ezután a sütő letiltja a gőz funkciót, amíg a tisztítás meg nem történik.

	Vízkötelenítő szer Úgy készítse el, hogy a készülékhez mellékelt szert (Descaler - vízkötelenítő) keverje össze 1 L meleg vízzel (kb. 50 °C). Keveréssel oldja fel a szert a vízben. Öntse az elkészített vízkőoldó szert a tartályba.			
	 1x Descaler	 1 L 50°C	 3 min	
 H ₂ O	Friss víz			



1.	Kapcsolja be a készüléket és válassza ki a opciót. A < vagy a > gomb érintésével válassza ki a Tisztítás opciót. Hagyja jóvá a kiválasztást a OK gombbal, és lépjen be az almenübe.
2.	Érintéssel < vagy > válassza ki Vízkötelenítés . A beállítás jóváhagyásához nyomja meg a OK .
3.	Töltse fel a tartályt 1 liter vízkőoldó szerrel. Hagyja jóvá a OK érintésével. A vízkő eltávolítása folyamatban.
4.	Ha a folyamat befejeződött, a kijelzőn megjelenik az üzenet, hogy a vízkőtelenítés folyamata befejeződött. Töltsön friss vizet a tartályba az öblítéshez. Hagyja jóvá a OK érintésével.
5.	Az öblítés folyamatának befejezése után a kijelzőn megjelenik az üzenet, hogy az öblítési folyamat befejeződött. Most már megtisztíthatja a tartályt és a sütőt.



FIGYELMEZTETÉS!

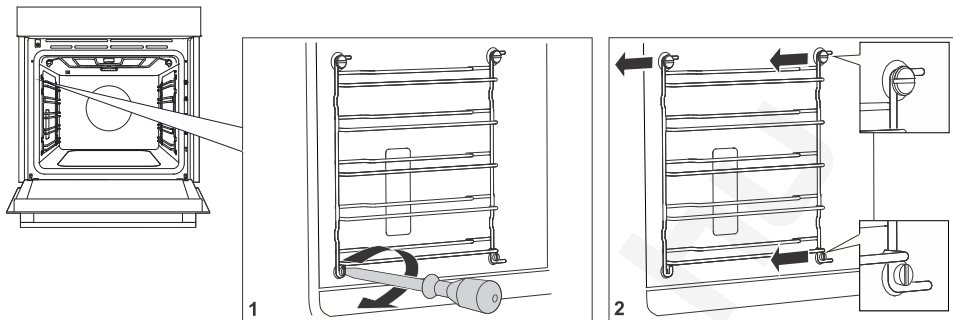
A vízkőtelenítés optimális hatékonyságának és a készülék hosszú élettartamának biztosítása érdekében kizárólag a mellékelt vízkőoldó szert használja. Egy tasak egy tisztítási folyamat elvégzéséhez elegendő. A vízkőoldó utántöltő beszerezhető a szervizhálózaton keresztül, illetve a maintainlife.com hivatalos webáruházában. Egyéb szerek használata nem biztosítja a vízkő teljes eltávolítását, ami káros hatással lehet a gőzfunkció működésére és lerövidítheti a készülék élettartamát.

12.4 A huzal- és fix kihúzható sínek eltávolítása



INFORMÁCIÓ!

A sínek kivételekor ügyeljen rá, hogy ne tegyen kárt a zománcban.

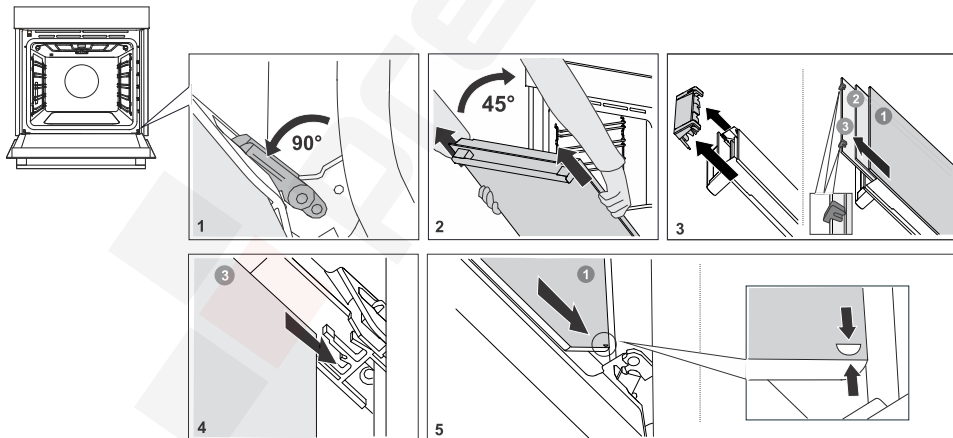


1. Csavarja ki az alsó elülső csavart. Használjon csavarhúzózt.
2. Fogja meg a sínt és húzza ki a sütőből.

MEGJEGYZÉS: Tisztítás után a sínek csavarját csavarhúzóval ismét erősen meg kell húzni.

A sínek visszahelyezésekor ügyeljen arra, hogy ugyanarra az oldalra helyezze őket vissza, ahonnan eltávolította.

12.5 Az ajtó és az ajtóüveg levétele és visszahelyezése



1. Először nyissa ki teljesen a sütő ajtaját (amennyire lehet).
2. A sütő ajtaja zsanérokkal van rögzítve, speciális tartókon keresztül, ahol a biztonsági karok is találhatóak. Mozdítsa el a biztonsági karokat az ajtó irányába 90°-ban. Lassa zárja be az ajtót 45°-os szögig (a bezárt ajtóhoz viszonyítva), majd emelje felfelé és húzza ki. Az ajtóüveg belülről is tisztítható, de ki kell venni a készülék ajtajából. Először tegye a 2. pontban leírtakat, de ne vegye ki az üveget.

Az előző oldalon található táblázat folytatása

3.	Távolítsa el a légtérrelőt. Kézzel fogja meg az ajtó bal és jobb oldalán. Úgy vegye ki, hogy közben enyhén húzza maga felé.
4.	Fogja meg az ajtóüveget a felső szélén és vegye ki. Ugyanígy járjon el a második és a harmadik üveg esetében is (modelltől függően).
5.	A fenti lépéseket fordított sorrendben követve helyezze vissza az üvegeket.

INFORMÁCIÓ!

Az ajtó visszahelyezéséhez kövesse a fenti utasításokat fordított sorrendben. Ha az ajtó nem nyílik vagy zárul megfelelően, ellenőrizze, hogy a zsanérokon lévő vágatok egyvonalban vannak-e a zsanértartókkal.

FIGYELMEZTETÉS!

Az ajtó zsanérjai nagy erővel záródhatnak be. Az ajtó felhelyezésekor és levételekor ezért mindig fordítsa a két biztonsági kart a támasztékig.

Az ajtó puha nyitása és zárása

(modelltől függően)

A sütő ajtaja olyan rendszerrel van ellátva, ami csökkenti az ajtó záródásával járó ütést. Egyszerű, csendes és finom ajtónyitást és -zárást tesz lehetővé. Elegendő egy enyhe nyomás (15°-os szögig a nyitott ajtó helyzetéhez viszonyítva) ahhoz, hogy az ajtó magától puhán bezáródjon.

FIGYELMEZTETÉS!

Ha túl nagy erővel próbálja becsukni az ajtót, a rendszer hatása csökken vagy biztonsági okokból kimarad.

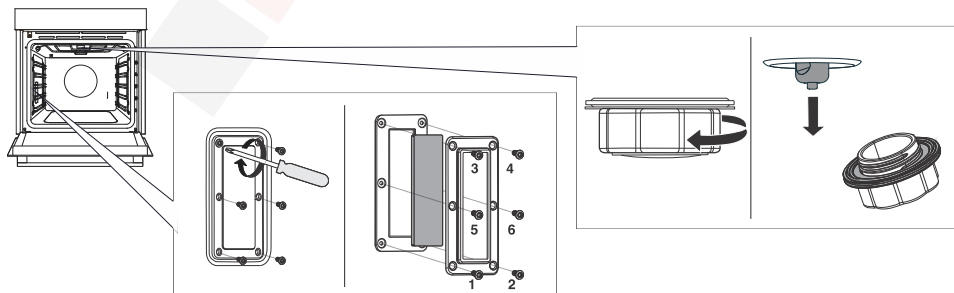
12.6 Izzócsere

Az izzó fogyóeszköz és a garancia nem vonatkozik rá. Az izzó cseréje előtt vegye ki a tartozékokat a sütőből.

Halogén izzó: G9, 230 V, oldalsó izzó - 25W és felső izzó - 40W.

FIGYELMEZTETÉS!

Az izzót csak akkor cserélje ki, amikor a készülék le van választva az elektromos hálózatról. Ügyeljen rá, hogy ne sértse meg a zománcot. Használjon védőkesztyűt az égési sérülések elkerülése érdekében.



1.	Csavarozza ki a hat csavart a fenti ábrán látható sorrendben. Távolítsa el a fedelet és a üveget.
2.	Húzza ki a halogén izzót és cserélje ki az újra.
MEGJEGYZÉS: A fedélen van egy tömítés, amit nem szabad eltávolítani. A tömítésnek a sütőtér falára kell feküdnie.	



13. Hibaelhárítás

A garanciális időszak alatt kizárólag a gyártó részéről megbízott márkaszerviz végezhet javításokat.

- Bármilyen javítási művelet megkezdése előtt győződjön meg arról, hogy a készülék le van-e kapcsolva az elektromos hálózatról akár a biztosíték kivételével, akár a villásdugó fali aljzattól történő kihúzásával.
- A nem hozzáértő részéről végzett beavatkozások és javítások áramütést vagy rövidzárlatot okozhatnak, ezért ne kísérletezzen ilyenekkel. Bízva az ilyen feladatokat szakemberre, illetve szerelőre.
- A készülék kisebb működési zavarai esetén ellenőrizze a jelen útmutatóban leírtakat, hogy esetleg saját kezűleg meg tudja-e szüntetni az okokat.
- Ha a készülék a helytelen használat vagy bántás miatt nem működik, a szerelő látogatása akkor sem lesz ingyenes, ha egyébként ez a garanciális időszakon belül történik.
- A használati útmutató őrizze meg az esetleges későbbi használat vagy a következő tulajdonosnak való továbbadás lehetősége miatt.
- Alább néhány gyakori hiba elhárítására vonatkozó javaslat olvasható.

13.1 Hibák és működési zavarok táblázata

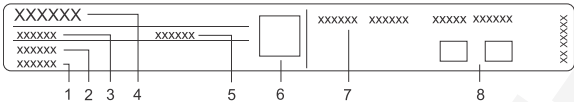
Probléma/hiba	Ok
A háztartás fő biztosítóka gyakran kimegy.	Hívjon szerelőt.
A sütő világítása nem működik.	Az izzó cseréje az Izzócseré fejezetben került ismertetésre.
A vezérlő egység nem reagál, a kijelzőn látható szöveg lefagyott.	Kapcsolja le néhány percre a készüléket a hálózatról (csavarja ki a biztosítékot vagy kapcsolja le a főkapcsolót), majd csatlakoztassa ismét a hálózatra és kapcsolja be a sütőt.
A kijelzőn az Err X hibajelzés látható. Kétszámjegyű hibakód esetén az Err XX jelzés lesz látható a kijelzőn.	Meghibásodott az elektronikus modul. Kapcsolja le a hálózatról néhány percre a készüléket. Ha a hiba még mindig fennáll, hívja a szervizet.
A kijelzőn a következő üzenet jelenik meg: Sütés hússzondával, a hőmérséklet-szonda nincs csatlakoztatva.	Tisztítsa meg az aljzatot. Próbálja többször egymás után csatlakoztatni és kihúzni a hőmérséklet-szondát.
A sütő ajtaján gőz távozik.	Ellenőrizze, hogy az ajtótomítás megfelelően illeszkedik-e az ajtó hornyába. Ha nem, helyezze fel megfelelően.
Alulról gyenge sütés.	Ellenőrizze, hogy megfelelő sütési program került-e kiválasztásra.
Az ajtó kinyitásakor gőz halmozódik fel a kijelzőn.	Nyissa ki teljesen a sütő ajtaját, ne tartsa zárva.
Sütés közben nagy mennyiségű gőz képződik.	Bizonyos ételek sok vizet tartalmaznak, ezért a nagy mennyiségű gőz megjelenése természetes jelenség.

Az előző oldalon található táblázat folytatása

Probléma/hiba	Ok
Hússzonda jelenik meg a kijelzőn, pedig nincs is használatban.	A hibát a hússzonda dugójában lévő cseppek vagy szennyeződések okozhatják. Javasoljuk, hogy a hússzondát többször helyezze be és vegye ki, hogy a dugó megtisztuljon.
Ha a fenti tanácsok ellenére sem sikerült elhárítani a hibát, hívja a márkaszervizet. A helytelen bekötés vagy használat miatt bekövetkezett meghibásodások, illetve reklamációk nem képezik a garancia tárgyát. Az ilyen javítások költségeit Önnek kell fedeznie.	

13.2 Adattábla - adatok a készülékről

A készülék alap-adatait tartalmazó adattábla a sütő szélén található. A típus és a modell pontos adatai a garancialevélen is megtalálhatók.



1. Sorozatszám

2. Modell

3. Típus

4. Márka
5. Kód

6. QR kód

7. Műszaki adatok

8. Megfelelőségi jelölések

14. Megfelelőségi információk

Rádiókészülék típusa:	Beépített WiFi/BLE modul
Wi-Fi jelző	
Működési frekvencia-tartomány:	2412 ~ 2472 MHz
Maximális kimeneti teljesítmény:	19.99 dBm EIRP
Maximális antennaerősítés:	3.26 dBi
Bluetooth jelfény	
Frekvencia-tartomány:	2402 ~ 2480 MHz
Hordozó kimenet:	10.00 dBm
Kibocsátás típusa:	F1D

A cég kijelenti, hogy a funkcióval Connectlife rendelkező készülék megfelel a 2014/53/EU irányelv alapvető követelményeinek és egyéb vonatkozó rendelkezéseinek. A részletes Megfelelőségi Nyilatkozat megtalálható a készülék oldalán található webcímen <https://auid.connectlife.io> a kiegészítő dokumentumok között.

INFORMÁCIÓ!

A projekt az LVGL grafikus könyvtárat használja felhasználói felületéhez.

15. Környezetvédelem



A csomagolás környezetbarát anyagokból készült, amelyek a környezet veszélyeztetése nélkül újrahasznosíthatók, tárolhatók vagy megsemmisíthetők. A csomagolóanyagok ennek megfelelően jelölve is vannak.

A terméken vagy a csomagolásán található **jelölés** azt jelenti, hogy a terméket nem szabad hagyományos háztartási hulladékként kezelni, hanem egy arra felhatalmazott, hulladék elektromos és elektronikus berendezések hasznosításával foglalkozó gyűjtőhelyen kell leadni.

A termék megfelelő **ártalmatlanításával** elkerülhetők azok a környezet és emberi egészség vonatkozásban felmerülő negatív hatások, amelyek a termék nem megfelelő módon történő ártalmatlanítása nyomán következnének be. A termék ártalmatlanítására és újrahasznosítására vonatkozó további információkért forduljon a hulladékkezelésért felelős önkormányzati szervhez, a hulladékkezelő szolgálathoz vagy az üzlethez, ahol a terméket megvásárolta.

Fenntartjuk az esetleges módosítások és hibák jogát a használati útmutatóban.

16. Ételteszt

EN60350-1: kizárólag a gyártó által biztosított tartozékokat használja.

A sütőt mindig teljesen tolja be a sínre. A sütőformákban lévő süteményeket az ábrán látható módon helyezze el.

* A készüléket előzetesen melegítse elő a kívánt hőmérsékletre. Ennek során ne használja a gyors előmelegítés funkciót.

** A készüléket előzetesen melegítse elő 10 percre. Ennek során ne használja a gyors előmelegítés funkciót.

*** A sütési idő 2/3-ánál fordítsa meg

SÜTÉS						
Étel	Tartozék	sütőformák elhelyezése		 °C	 min	
kekszek - egy szinten	lapos tepsí		3	150	25-40	
kekszek - egy szinten	lapos tepsí		3	135 **	35-50	
kekszek - két szinten	lapos tepsí		2,4	140 **	25-45	
kekszek - három szinten	lapos tepsí		1, 4, 5	135	45-60	
sütemények - egy szinten	lapos tepsí		3	160-170 **	20-30	
sütemények - egy szinten	lapos tepsí		3	155-160 **	20-30	
aprósütemények - két szinten	lapos tepsí		1,5	140-150 **	30-45	
sütemények - három szinten	lapos tepsí		1, 3, 5	140-150	30-50	
Piskóta	26 cm átmérőjű kerek, fém forma / rács		3	170	30-45	
Piskóta	26 cm átmérőjű kerek, fém forma / rács		2	160	45-55	
piskótatorta - kétszintes	2 db 26 cm átmérőjű kerek, fém forma / rács		2,4	170 *	45-55	
almás pite	2 db 20 cm átmérőjű kerek, fém forma / rács		2	160 **	70-120	
almás pite	2 db 20 cm átmérőjű kerek, fém forma / rács		2	160	70-120	
GRILLEZÉS						
pirítós kenyér	rács		5	Magas	4-7	

Az előző oldalon található táblázat folytatása

SÜTÉS						
húspogácsák	rács + tepsi a zsír felfogására		5	Magas	25-40	

SÜTÉS GŐZZEL					
Étel	Tartozék		 °C	 min	
torta	26 cm átmérőjű kerek, fém forma / rács	2	170	30-40	 +  + (alacsony)
zsemle	lapos tepsi	3	180-200	20-30	 +  + (magas)
kenyér	lapos tepsi	3	220	10-15	 +  + (közepes)
			190	30-45	
friss pizza	lapos tepsi	1	300*	4-10	
fagyasztott pizza	lapos tepsi	2 + 4	200-220	10-20	
fagyasztott pizza	lapos tepsi	2	200-220	15-20	
kenyér - kész keverékből	rács + sütőforma	2	190-200	35-45	 +  + (alacsony)
kenyér napraforgómaggal	rács + sütőforma	3	220	10-15	 +  + (magas)
			190	30-40	
tekercsek leveles tésztából	lapos tepsi	3	170	10-15	 +  + (alacsony)
			170	10-20	
csirke	rács + lapos tepsi	2	200	70-90	
baromfi airfry	rács + lapos tepsi	4	210-220	20-35***	
Crème caramel (sous vide)	rács	3	95	40-50	
Brokkoli, friss; egy tepsi	Perforált tepsi	3	100	15-25	

Az előző oldalon található táblázat folytatása

SÜTÉS GŐZZEL					
Brokkoli, friss; 300 g	Perforált tepszi	3	100	13-17	
Borsó, fagyasztott; 2,5 kg	Perforált tepszi	3	100	30-45	



Hisense
life reimagined



929607-a17

