

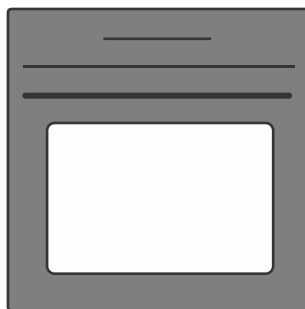
Hisense

life reimagined

HU

HU

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ BEÉPÍTHETŐ SÜTŐ



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	4
1.1 A sütő biztonságos és megfelelő használata a pirolitikus tisztítás közben.	5
2. További fontos biztonsági figyelmeztetések	5
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	12
5.1 Professzionális sütési mód	13
5.2 Időzítés funkciók	15
5.3 Sütés több lépésben	17
5.4 Automatikus sütési mód	18
5.5 Pizza program	19
5.6 Automatikus programok	21
5.7 További funkciók / extrák kiválasztása	23
6. A sütés folyamatának megkezdése	23
6.1 Plusz gratinírozás	24
7. A működés vége és a sütő kikapcsolása	24
8. Az általános beállítások kiválasztása	25
8.1 Gombok lezárása	27
9. ConnectLife és csatlakoztathatóság (Wi-Fi)	28
9.1 A készülék összekapcsolása mobil eszközzel	28
9.2 A Wi-Fi modul beállításai	28
10. Általános tanácsok a sütéshez	31
10.1 Sütési táblázat	32
11. Karbantartás és tisztítás	36
11.1 Automatikus sütőtisztítás - pirolízis	36
11.2 A huzal- és fix kihúzható sínek eltávolítása	38
11.3 Az ajtó és az ajtóüveg levétele és visszahelyezése	39
11.4 Izzócsere	40
12. Hibaelhárítás	41
12.1 Hibák és működési zavarok táblázata	41
12.2 Adattábla - adatok a készülékről	42
13. Megfelelőségi információk	42
14. Környezetvédelem	44
15. Ételteszt	45

1. Biztonsági figyelmeztetések

FONTOS BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK - OLVASSA ÁT FIGYELMESEN AZ ÚTMUTATÓT ÉS ŐRIZZE 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 játszanak a készülékkel és nem végeznek 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.

1.1 A sütő biztonságos és megfelelő használata a pirolitikus tisztítás közben.

Az automatikus tisztítás folyamata közben a sütő erősen felmelegszik és a külső felülete is nagyon forró lesz. Égésveszély! A gyerekeket tartsa távol a sütőtől.

2. További fontos biztonsági figyelmeztetések

A készülék háztartásban való használatra készült. Ne használja semmilyen más célra, például helyiség melegítésére, háziállato 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 zsanérjai 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 sütő 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 eltömődve.

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 szobahőmérsékletűre 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 sinekkel és azok nélkül is.

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

Az automatikus tisztítás bekapcsolása előtt olvassa át alaposan és tartsa be a Tisztítás és karbantartás fejezetben foglalt útmutatásokat, amelyek ismertetik a funkció biztonságos és helyes használatát.

Az automatikus tisztítás működése közben ne helyezzen semmit a sütő aljára.

Tűzveszély! Az automatikus tisztítás során a készülék nagyon magas hőmérsékletre melegszik fel, aminek következtében a készülékben lévő ételmaradékok elhamvadnak. Ezért minden használat előtt távolítsa el a látható szennyeződések a sütő belsejéről és a tartozékokról. A tisztítási funkció során füst szabadulhat fel, valamint irritáló gőzök és gázok távozhatnak a sütőből. Ezért a folyamat közben gondoskodjon a helyiség megfelelő szellőzéséről. A kis állatok, illetve a házikedvencek nagyon érzékenyek lehetnek az esetleges gőzökre. Javasoljuk, hogy a funkció működése közben távolítsa el őket a helyiségből és a tisztítás befejeztével szellőztesse ki alaposan a helyiséget.

A tisztítás közben ne nyissa ki a sütő ajtaját.

Ügyeljen rá, hogy az ajtó vezető zárjának nyílásába ne kerüljön idegen tárgy, mert ez akadályozhatja az ajtó automatikus záródását a sütő pirolitikus tisztításának folyamata közben.

Az automatikus tisztítás folyamata közben ne érintse meg a készülék fém felületeit, illetve részeit!

Ha az automatikus tisztítás folyamata közben áramkimaradás következik be, a program két perc elteltével leáll, míg a sütő ajtaja zárva marad. Az ajtó zárja akkor kerül kinyitásra, amikor a készülék azt érzékeli, hogy a hőmérséklet a sütőtér közepén 150 °C alá esett.

Az automatikus tisztítást követően a sütőtér belső része és a tartozékok elszíneződhetnek és elveszíthetik fényüket. Ez nem befolyásolja funkcionalitásukat.



FIGYELMEZTETÉS!

A sütő használata nyitott ajtóval és zárt ajtókapcsolóval nem megengedett.



FIGYELMEZTETÉS!

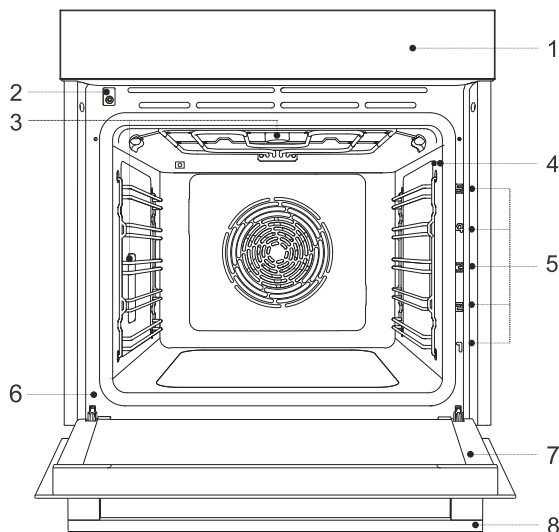
A készülék csatlakoztatása előtt olvassa át figyelmesen a használati útmutatót. A nem megfelelő csatlakoztatásból vagy használatból eredő garancia-igények vagy javítások nem képezik a garancia tárgyát.

3. A készülék leírása



FIGYELMEZTETÉS!

A készülék funkciói és felszereltsége modelltől függ.



1. Vezérlő egység
2. Ajtózár kapcsolóval
3. Világítás
4. Aljzat a hőmérséklet szondához
5. Sínek - sütési szintek
6. Adattábla
7. Sütőajtó
8. Ajtófogantyú

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 mindig a sínre helyezze. Ugyanarra a sínre helyezheti a rácsot és a tepsit.

MEGJEGYZÉS: A tartozékok behelyezésére szolgáló síneket alulról felfelé kell számolni.

A sütő tartozékai és kiegészítői

1. Rács - grillezésre szolgál, vagy ráhelyezhető az ételt tartalmazó edény vagy teps.

MEGJEGYZÉS: A rácsot mindig úgy helyezze a sínbe, hogy a rács magasabb része hátul felül legyen. A rácsnak vagy egy biztonsági zárja, ezért amikor kifelé húzza, mindig emelje meg elől.

2. **Lapos teps** - lapos és apró sütemények készítésére szolgál. A zsiradék felfogására szolgáló csepp tálcaként is használható.

MEGJEGYZÉS: A lapos teps a sütőben való melegítéskor deformálódhat. Ha lehűlt, visszanyeri eredeti állapotát. A deformáció nem befolyásolja a használhatóságot.

3. **Univerzális mély teps** - zöldségek és szaftos sütemények sütésére szolgál. Csepp tálcaként is használható.

MEGJEGYZÉS: Az univerzális mély teps sütés közben soha ne legyen az első szinten.

4. **Pizza tepszi** - a non-stick bevonattal ellátott alumínium lehetővé teszi a tepszi gyors felmelegedését és rövid pizzakészítési időt anélkül, hogy az ételmaradék rátapadna. A pizzasütő tepszi mindkét oldala használható.

MEGJEGYZÉS: A pizza tepszi sütés közben mindig az ötödik szinten legyen.



FIGYELMEZTETÉS!

A pizzatepszi kizárólag pizza sütésére szolgál.

A pizzatepsire soha ne tegyen edényt.

Soha ne tegye a hideg pizzatepsit a forró sütőbe!

A forró tepsit soha ne tegye hideg vízbe.

5. **Pizzalapát** - arra szolgál, hogy az elkészített pizzát egyszerűen az előmelegített pizza tepsibe tudja helyezni, illetve a sütés végeztével a megsült pizza sütőből való kivételét is megkönnyíti.



FIGYELMEZTETÉS!

A pizzalapát kizárólag a pizza tepsibe való behelyezésére és onnan történő kivételére szolgál.

Sütés közben a pizzalapátot feltétlenül távolítsa el a sütőből.



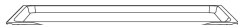
FIGYELMEZTETÉS!

A pizza készlet nem tisztítható mosogatógépben.

1.



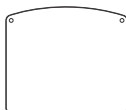
2.



3.



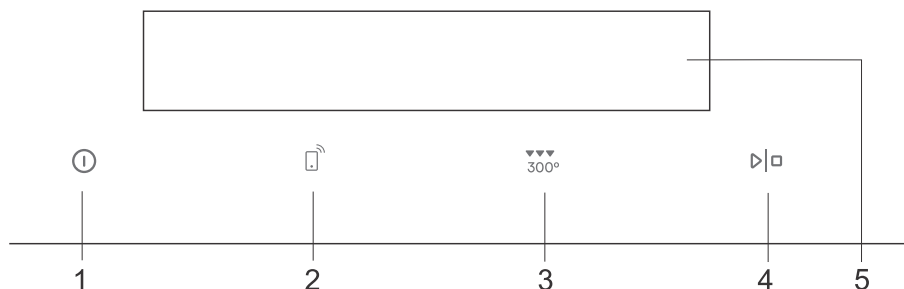
4.



5.



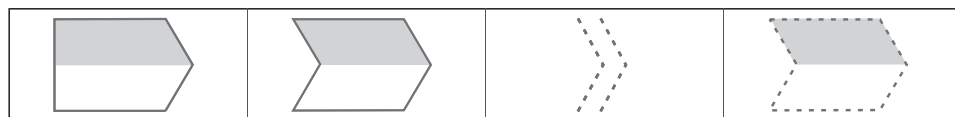
3.2 Vezérlő panel



Gomb	Használat
1	A sütő be- és kikapcsolása
2	A csatlakoztathatóság beállítása (Wi-Fi)
4	Indítás és leállítás A beállítások jóváhagyása
5	A sütő aktuális beállításainak kijelzése — A vonal megvilágított része - az aktuálisan kiválasztott főzési mezőt mutatja A-tól E-ig. ▼ Nyíl - a kiválasztott alapbeállítást mutatja (pro bake), (auto bake), (extra bake).

A parancsikonok jelmagyarázata:

	4 s
A gomb rövid érintése – a beállítások kiválasztásához	A gomb nyomva tartása – 5 mp – a további beállításokhoz és a módosítások gyors beállításához
INFORMÁCIÓ! A gombok jobb reagálása érdekében ujjpárnája lehető legnagyobb felületével érintse meg őket. A gomb minden érintésére hangjelzés lesz hallható (ha a funkció rendelkezésre áll).	



Az előző oldalon található táblázat folytatása

Kezdőlépés	Közttes lépés	Várakozás / végrehajtás	Opcionális lépés
------------	---------------	----------------------------	------------------

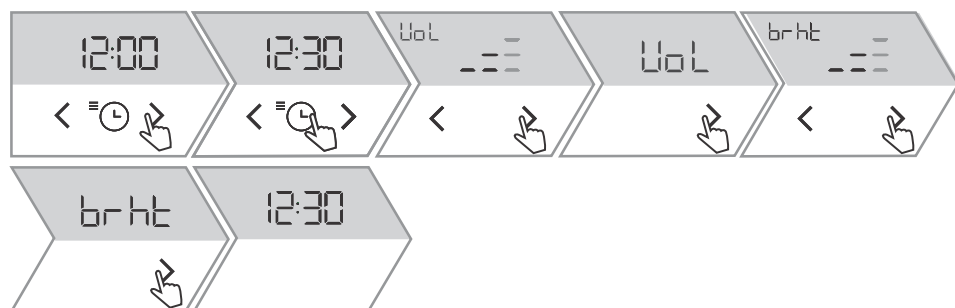
4. A készülék első alkalommal történő használata előtt

1.	Távolítsa el a sütőből a tartozékokat és a csomagolóanyagokat (karton, habszivacs).
2.	A tartozékokat és a sütő belsejét törölje át nedves ruhával. Ne használjon durva rongyot vagy tisztítószeret.
3.	Kapcsolja be a sütőt (lásd 4.1 <i>Első bekapcsolás</i> fejezet)
4.	Melegítse a sütőt körülbelül egy órát át alsó-felső fűtés üzemmódban 250 °C-os hőmérsékleten (lásd a Professzionális sütési mód fejezetet).
MEGJEGYZÉS: Melegítés közben jellegzetes "új szag" szabadul fel, ezért alaposan szellőztesse közben a helyiséget.	

4.1 Első bekapcsolás

Amikor a készülék első alkalommal kerül csatlakoztatásra az elektromos hálózatra, vagy hosszabb áramkimaradás után a kijelzőn a 12:00 jelzés fog villogni.

Először válassza ki és hagyja jóvá az alapvető beállításokat (pontos idő, hangjelzés hangereje és a kijelző fényereje).

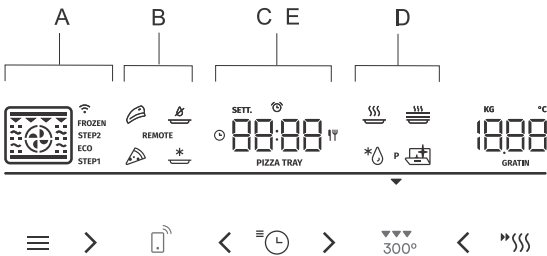


1.	12:00 < ⌚ >	A < vagy a > gomb segítségével állítsa be a pontos napi időt. A beállítást hagyja jóvá a ⌚ gomb segítségével.
2.	brht > < >	A kijelzőn megjelenik a Vol jelzés. A < vagy a > gomb segítségével növelje vagy csökkentse a hangjelzés hangerejét.

Az előző oldalon található táblázat folytatása

3.		A > gomb érintésére megjelenik a kijelzőn abrht jelzés. A < vagy a > gomb segítségével növelje vagy csökkentse a kijelző fényerejének intenzitását.
4.		Az alapbeállításokból való kilépéshez érintse meg a > gombot.

5. A sütő használata - a sütési beállítások kiválasztása

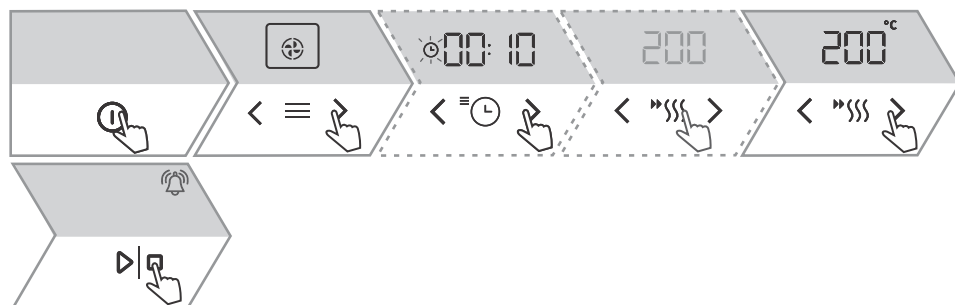
	
Gomb	Használat
<	Balra kiválasztó gombok
≡	Sütési mód választó gomb. A gomb érintésével a következők közül választhat:
PRO	A Professzionális mód Pro – lehetővé teszi a sütési paraméterek tetszőleges beállítását (sütési mód, hőmérséklet, gyors előmelegítés és működési idő)
AUTO	B Automatikus üzemmód Auto – speciális, előre beállított programok, amelyeket módosíthat is.
PROG	C Automatikus programok ProG (Pr01 do Pr22)
Other	D További funkciók Othr
SEtT	E Általános beállítások SEtT
>	Jobbra kiválasztó gombok
⌚	Időfunkciók beállítása és általános beállítások gomb
''''''	Gyors előmelegítés és gratinírozás funkció beállítása gomb
MEGJEGYZÉS: A kijelzőn csak azok a gombok világítanak, amelyekkel beállíthatja vagy megerősítheti a kiválasztott beállítást.	
Jel	Jelentés
	Működési módok
	Wi-Fi kapcsolat
REMOTE	A sütő távoli vezérlésének bekapcsolása

Az előző oldalon található táblázat folytatása

STEP1	Sütés több lépésben (STEP1, STEP2)
	Időfunkció - a sütés időtartama
	Időfunkció - késleltetett működés
	Figyelmeztetés
	Gyors előmelegítés
GRATIN	Gratinírozás (GRATIN) funkció az ételek további pirításához a sütés végén.
MEGJEGYZÉS: A kijelzőn néhány szimbólum enyhé világit (a funkció készenléti módban van). Ha a gomb segítségével kiválaszt és megerősít egy szimbólumot, az adott szimbólum megvilágítása intenzívebbé válik. A funkció ekkor aktív.	

5.1 Professzionális sütési mód

A funkció lehetővé teszi a sütési paraméterek bármilyen beállítását - sütési mód, hőmérséklet, gyors előmelegítés, működési idő.



1.	Kapcsolja be a készüléket. A kijelzőn néhány másodpercre a Profelirat jelenik meg, ezután pedig a sütő alapértelmezett beállításai lesznek láthatók.
2.	A < vagy a > gomb segítségével állítsa be a sütési módot (lásd A sütési módok kiválasztása táblázatot) és a hőmérsékletet.
3.	A gyors előmelegítés funkciót akkor használja, ha a sütőt a lehető leggyorsabban szeretné a kívánt hőmérsékletre melegíteni. A "Wavy lines" gomb érintésére a jel kigyullad. Ha a beállított hőmérséklet elérésre került, hangjelzés lesz hallható. A kijelzőn a doorfelirat jelenik meg. Nyissa ki a sütő ajtaját és helyezze be az ételt. A program automatikusan folytatja a sütést a kiválasztott beállításokkal.
4.	Ezenkívül beállíthatók még: - időfunkciók (lásd az Időfunkciók fejezetet) - többlépéses sütési mód (lásd a Többlépéses sütés fejezetet) - gratinírozás (lásd A működés megkezdése fejezetet)
5.	A sütés megkezdéséhez érintse meg a > □ gombot.

A sütési mód kiválasztása

Jel	Használat
	FORRÓ LEVEGŐ A forró levegő lehetővé teszi a meleg levegő intenzívebb áramlását az étel körül. Így jobban kiszárítja a felületét és vastagabb kérget hoz létre. Ideális hús, sütemény, zöldségek sütésére vagy ételek szárítására egy vagy több szinten egyszerre.
	FELSŐ ÉS ALSÓ ÉGŐ Hagyományos módon történő sütéshez egyetlen szinten, felfűjtak készítésére, illetve alacsony hőfokon való sütésre (lassú sütés).
	ALSÓ ÉGŐ FORRÓ LEVEGŐVEL Ideális nagyobb nedvességtartalmú sütemények sütésére. Sütés egy szinten, ha minél gyorsabban megsült, ropogós ételeket szeretne.
	INTENZÍV SÜTÉS Ez a sütési mód ropogós kérget kölcsönöz az ételnek zsiradék hozzáadása nélkül. A "gyorsétel" készítés egészséges változata, alacsonyabb kalória-tartalommal. Ideális kisebb darab húsok, halak, zöldség és gyorsfagyasztott ételek (sült burgonya, csirkefalatok) sütésére.
	GRILL FORRÓ LEVEGŐVEL A forró levegő lehetővé teszi a meleg levegő erőteljesebb áramlását az étel körül, ezáltal jobban kiszárítja a felületét, a grill égővel kombinálva pedig hozzájárul az intenzívebb színhez. A húsok és zöldségek gyorsabb sütésére.
	TURBÓ SÜTÉS Olyan ételek készítésére, amelyeknél egyenletes ropogósságot szeretnénk elérni az étel minden oldalán. A funkció megfelelő a több lépésben történő sütés első lépéseként is, mivel gyorsan megpirult felületet tesz lehetővé a sütés kezdeti fázisában és lassú sütést a második fázisban. A hús így szaftos lesz, a kérge pedig szépen megpirul.
	NAGY GRILL Nagyobb mennyiségű lapos élelmiszer (pirítós kenyér, melegszendvics, grillkolbász, hússzeletek, halak, nyársak, stb.) sütésére, valamint gratinírozásra és ropogós kéreg sütésére. A sütő tetejére felszerelt égők alatti teljes felület egyenletesen melegszik fel. Maximális megengedett hőmérséklet: 240 °C.
	KÍMÉLŐ SÜTÉS A kényes ételek (puha húsok) kímélő és felügyelet melletti lassú sütésére, illetve ropogós aljú sütemények sütésére.
	FELSŐ ÉS ALSÓ ÉGŐ VENTILÁTORRAL Az ételek egyenletes süléseért egy szinten és felfűjtak készítésére.
	NAGY GRILL VENTILÁTORRAL Szárnyasok és nagyobb darab húsok grillezésére.
	NAGY GRILL ÉS ALSÓ ÉGŐ Az ételek gyorsabb sütéséért egy szinten és a sütemények ropogós felületének eléréséért.
	GRILL ALSÓ ÉGŐVEL ÉS VENTILÁTORRAL Kelt péksütemények és mindenféle kenyér optimális elkészítésére, illetve befőzésre.

Az előző oldalon található táblázat folytatása

Jel	Használat
 ECO	ECO (LASSÚ SÜTÉS) ¹⁾ Húsok, halak és sütenyek kímélő, lassú és egyenletes sütése egy szinten. Ezzel a sütési móddal nagyobb arányban marad meg a víz a húspanban, ezért szaftosabb és puhább lesz, a sütemények pedig egyenletesen barnulnak/sülnek. 140 °C és 220 °C közötti hőmérséklet-tartományban használatos.
MEGJEGYZÉS: Minden üzemmód esetében lehetséges a gratinírozás funkció használata (lásd a 6.1 További gratinírozás fejezetet).	

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

5.2 Időzítés funkciók

Jel	Leírás	Használat
	A sütés időtartama	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.
	Késleltetett működés	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.	A < vagy a > gomb segítségével állítsa be a sütés végének kívánt időpontját. A kijelzőn a ⌚ jelzés lesz látható.
2.	A sütés megkezdéséhez érintse meg a ▶ □ gombot.

A stopper beállítása



1.	A ⌚ gomb érintésére a kijelzőn megjelenik a ⌚ jelzés. A < vagy a > gomb segítségével állítsa be a figyelmeztetés időtartamát. Erősítse meg a beállítást a ⌚ gomb érintésével.
----	---

Az előző oldalon található táblázat folytatása

A leghosszabb lehetséges beállítás 24 óra.

MEGJEGYZÉS: Ha kikapcsolja a készüléket, a figyelmeztetés még mindig aktív marad.

A sütés késleltetésének beállítása



1.	Először állítsa be a működés időtartamát. A < vagy a > gomb segítségével állítsa be a sütés kívánt időtartamát. A kijelzőn megjelenik a ☹ jelzés. <i>Példa: a sütés időtartama 2 óra</i>
2.	A ☹ gomb kétszeri érintésére megjelenik a !Ψ jelzés.
3.	A < vagy a > gomb segítségével állítsa be az időt, amikor szeretné, hogy az étel elkészüljön. A kijelzőn megjelenik a sütés végének kívánt időpontja. <i>Példa: a sütés vége 18:00</i>
4.	A sütés megkezdéséhez érintse meg a ▷ □ gombot. A bekapcsolásra való várakozás közben a sütő részleges készenléti üzemmódban lesz (a kijelző elsötétül). A kiválasztott beállítások a kiválasztott időpontban automatikusan be-, illetve kikapcsolnak. <i>Példa: a sütő bekapcsolása 16:00, a sütés vége 18:00</i>
A kijelzőn felváltva lesz látható a sütő működési idejének vége és a napi idő (óra). A beállított idő elteltével a sütő működése automatikusan leáll. A kijelzőn az Endfelirat lesz látható. Hangjelzés lesz hallható.	

☹ INFORMÁCIÓ!

A kiválasztott időfunkció 00:00-ra állítható a < és a > gombok egyszerre történő érintésével.

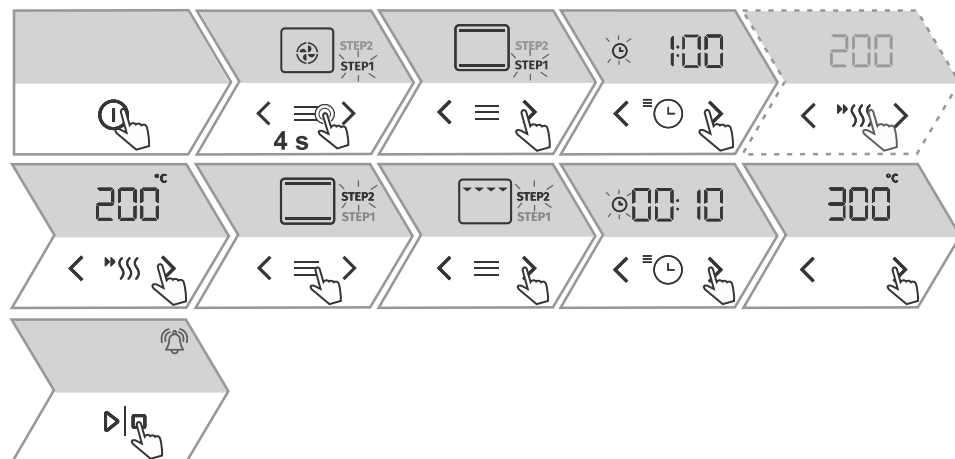
⚠ FIGYELMEZTETÉS!

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 Sütés több lépésben

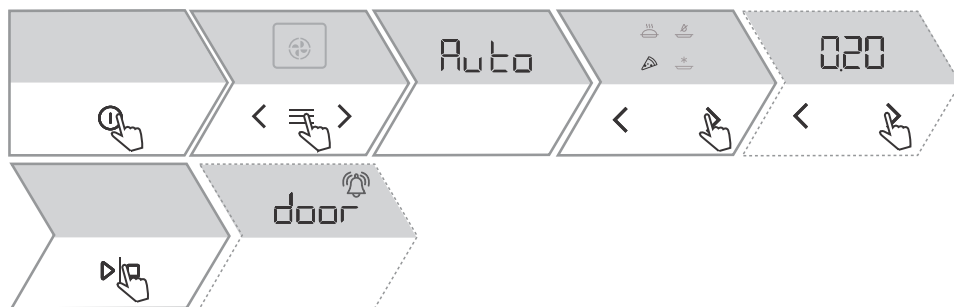
A funkció lehetővé teszi a sütés beállítását két lépésben (egy ételkészítési folyamatba egyesítve két egymás utáni sütési lépést).



1.	1. LÉPÉS Kapcsolja be a készüléket. A kijelzőn megjelennek a sütő alapértelmezett beállításai.
2.	A gomb nyomva tartására (4 mp) a kijelzőn megjelenik a STEP1 felirat (az ételkészítés első lépése). Állítsa be a sütési módot, a sütés időtartamát és a hőmérsékletet. Kiválaszthatja a gyors előmelegítést is.
3.	2. LÉPÉS A gomb újbóli érintésére a kijelzőn megjelenik a STEP2 felirat (az ételkészítés második lépése, az első lépés már beállításra került).
4.	Állítsa be a sütési módot, a sütés időtartamát és a hőmérsékletet. A sütés megkezdése előtt mindkét lépés módosítható. A gomb segítségével válthat a két lépés között.
5.	A sütés megkezdéséhez érintse meg a gombot. A sütő először az első lépés beállításaival kezd el működni.
6.	A többlépéses sütés a gomb négy másodpercig tartó nyomva tartásával törölhető.

5.4 Automatikus sütési mód

Ebben az üzemmódban speciális sütési módok közül választhat.



1.	Kapcsolja be a készüléket. A kijelzőn megjelennek a sütő alapértelmezett beállításai.
2.	Érintse meg a  gombot. A kijelzőn néhány másodpercre megjelenik az Autofelirat , majd láthatóak lesznek az egyes működési módok. A < vagy a > gomb segítségével válassza ki a működési módot (lásd a táblázatot a folytatásban). Megjelennek az alapértelmezett értékek. Módosíthatja a hőmérsékletet és a működés időtartamát.
3.	A sütés megkezdéséhez érintse meg a  gombot.
4.	Egyes ételek tartalmazzák a gyors előmelegítés funkciót is. A felirat teljesen meg van világítva. Ha elérésre került a beállított hőmérséklet, hangjelzés lesz hallható. A kijelzőn megjelenik a door felirat. Nyissa ki a sütő ajtaját és helyezze be az ételt. A program automatikusan folytatja a főzést a kiválasztott beállításokkal.

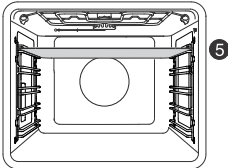
Jel	Használat
	FAGYASZTOTT ÉTELEK SÜTÉSE Ez a sütési mód lehetővé teszi fagyasztott ételek rövid idő alatt történő elkészítését, a sütő előmelegítése nélkül. Optimális fagyasztott élelmiszerek (péksütemények, kiflik, lasagne, hasábburgonya, csirkefalatok), hús és zöldségek sütésére.
	FRISS PIZZA PROGRAM Ideális házi pizza sütésére. Pizza sütésére használható, az 5. szinten elhelyezett pizza tepsivel együtt. A pizza a pizza tepsiben sül, ami 350 °C feletti hőmérsékletre melegszik. További információkért lásd a Pizza program fejezetet.
 FROZEN	FAGYASZTOTT PIZZA PROGRAM Ideális gyorsfagyasztott kész pizza sütésére. Fagyasztott pizza sütésére használható, az 5. szinten elhelyezett pizza tepsivel együtt. A pizza a pizza tepsiben sül, ami 300 °C feletti hőmérsékletre melegszik. További információkért lásd a Pizza program fejezetet
	HÚS ÜZEMMÓD A hús optimális elkészítéséhez. A húst előzetesen pirítsa meg serpenyőben, forró olajban, minden oldalról. Ezzel a készítési móddal őrizhető meg a szaftossága. Ideális például olyan húshoz, mint a marhasült, a bélszín vagy a karaj, stb.

Az előző oldalon található táblázat folytatása

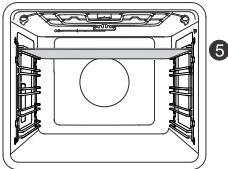
Jel	Használat
	AIR FRY Ez a sütési mód ropogós kérget ad az ételnek zsiradék hozzáadása nélkül. A "gyorsétel" készítés egészséges változata, alacsonyabb kalóriatartalommal. Ideális kisebb darab húsokhoz, halakhoz, zöldségekhez és gyorsfagyasztott termékekhez (sült krumpli, csirkefalatok).

5.5 Pizza program

Friss pizza

1.	 A pizzatepsit feltétlenül az 5. szinten helyezze el.
2.	Kapcsolja be a sütőt a  gomb érintésével. A  gomb megnyomásával lépjen be az Auto menübe, ekkor kigyullad a  jelzés.
3.	A klasszikus pizza alapértelmezett sütési ideje 3 perc 30 másodperc. Ha jobban átsült vagy kevésbé sült pizzát szeretne, módosítsa az időt ennek megfelelően, 2 és 7 perc között. Az idő beállításához érintse meg a  vagy a  gombot.
4.	Indítsa el a programot a  gombbal.
5.	Várja meg, amíg a sütő és a tepsí is a megfelelő hőmérsékletre melegszik. A melegedés 20 percig is tarthat. Hangjelzés lesz hallható, a kijelzőn pedig az OPEN felirat jelenik meg.
6.	A lapát segítségével helyezze a pizzát a tepsibe és zárja be a sütő ajtaját. Az optimális pizzakészítés érdekében a tepsit mindig a sütő közepén helyezze el. A sütés a sütő ajtajának bezárásakor automatikusan megkezdődik.
7.	Vegye ki a pizzát a sütőből a lapát segítségével azonnal, amint a kijelzőn látható idő lejárt és hangjelzés hallatszott.
8.	A sütés végétével hagyja a pizzatepsit a sütőben szobahőmérsékletre hűlni, utána már kivetheti és megtisztíthatja.

Fagyasztott pizza

1.	 A pizzatepsit feltétlenül az 5. szinten helyezze el.
2.	Kapcsolja be a sütőt a  érintésével. A  megnyomásával lépjen be az Auto menübe. Nyomja meg a  -t - ekkor kigyullad a FROZEN felirat.

Az előző oldalon található táblázat folytatása

3.	A pizza sütési ideje a pizza típusának függvényében 3 és 15 perc között állítható be. Figyelje a pizzát sütés közben és ízlésének megfelelően módosítsa a sütési időt. Az idő a < vagy a > gombbal állítható be. Javasolt sütési idő: • Margherita vagy sajtos pizza: 3 perc 30 mp • Klasszikus sonkás pizza: 7 perc • Pizza zöldségekkel és tenger gyümölcseivel: 10 perc Ne vegye figyelembe a fagyasztott pizza csomagolásán található sütési időket, amelyek klasszikus, pizza program használata nélküli sütésre vonatkoznak. A pizzát sütés előtt nem kell előzetesen kiolvasztani.
4.	Indítsa el a programot a ▷ □ gombbal. Kövesse ugyanazt a sütési eljárást, mint amikor friss pizzát süt a pizza programon.

INFORMÁCIÓ!

A sütő melegedési ideje körülbelül 20 perc. Javasolt először bekapcsolni a sütőt és beállítanina programot, majd utána megkezdeni a pizza elkészítését.

INFORMÁCIÓ!

TÖBB PIZZA SÜTÉSE EGYMÁS UTÁN

Ha folytatni szeretné a sütést a következő pizzával, ne kapcsolja ki a sütőt, hanem miután kivette az első pizzát a sütőből, nyomja meg kétszer a ▷|□ gombot. Várja meg, amíg a sütő a tepsivel együtt újra felmelegszik. Hangjelzés lesz hallható és a kilezón megjelenik az **OPEn** felirat. Helyezze be a következő pizzát.

Egymás utáni sütés esetén ne hagyja nyitva a sütő ajtaját.

INFORMÁCIÓ!

Kelessze a pizzatésztát szobahőmérsékleten legalább 2 órán át.

A tészta kelesztésének elősegítésére használhatja a 09 automatikus programot.



FIGYELMEZTETÉS!

Soha ne helyezze a hideg pizzatepsit a forró sütőbe!

A megfelelő működés érdekében a pizza tepsit mindig a sütő 5. szintjén helyezze el, még a pizza program elindítása előtt.

A pizzát a lapát segítségével azonnal vegye ki a sütőtől, ha a sütés befejeződött (a kijelzőn látható idő End).

Mindig várja meg, hog a pizza tepsi kihűljön; soha ne érintse meg a forró tepsit.

A pizzát ne szeletelje a pizzatepsin, mert megsértheti a felületét.

A magas hőmérsékletek miatt füst keletkezhet, ami a sütőben vagy a pizzatepsiben maradt ételmaradékok következménye.

Többszöri használat után a pizzatepsi deformálódhat vagy elszíneződhet. Ez nincs kihatással a funkcionalitására.

Tisztítás előtt feltétlenül hűtse le a pizzakészletet.

A forró pizzatepsit ne tegye hideg vízbe.

A sütő sütés közben magas hőmérsékletre melegszik. A pizzatepsi 350°C feletti hőfokot is elérhet. Sütés közben legyen elővigyázatos a sütővel és a tartozékokkal, amíg azok ki nem hűlnek. Sütés közben a hőmérséklet nem látható a kijelzőn.

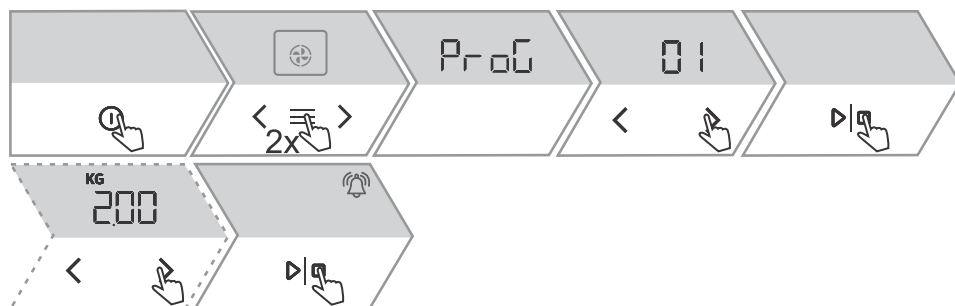


INFORMÁCIÓ!

Abban az esetben, ha a befejezett előmelegítést követően nem folytatja a sütést, a sütő 15 perc elteltével kikapcsol.

5.6 Automatikus programok

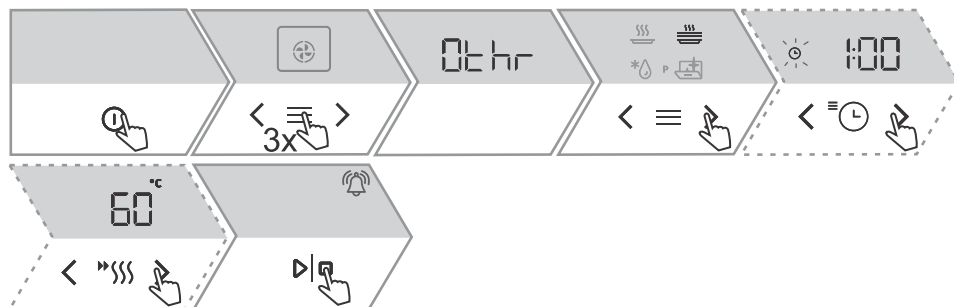
Automatikus üzemmódban számos automatikus program közül választhatunk (a készülék az elkészíteni kívánt ételhez javasol optimális sütési módot, hőmérsékletet és sütési időt).



1.	Kapcsolja be a készüléket. A kijelzőn megjelennek a sütő alapértelmezett beállításai.
2.	A $\equiv$ gomb kétszeri érintésére a kijelzőn néhány másodpercre megjelenik a ProG felirat, majd láthatóak lesznek az automatikus programok. A < vagy a > gomb segítségével válassza ki a programot (lásd a táblázatot a folytatásban). Erősítse meg a választást a $\triangleright $ gombbal. A készülék javasolni fogja az optimális melegítési módot, a hőmérsékletet és a elkészítési időt az elkészíteni kívánt ételhez. Ahol lehetséges, beállítható az étel tömege.
3.	A sütés megkezdéséhez érintse meg a $\triangleright $ gombot.

Jelölés	Program neve	Tartozék	Szint	Előmelegítés	forgatás
Pr01	tésztaanyomóval készített keksz	lapos tepsi	3	igen	nem
Pr02	muffin	lapos tepsi	3	igen	nem
Pr03	Piskóta	a sütőforma a rácson	2	igen	nem
Pr04	sütemény kelt tésztából	lapos tepsi	2	igen	nem
Pr05	sütemény leveles tésztából	lapos tepsi	2	igen	nem
Pr06	almás pite	a sütőforma a rácson	2	nem	nem
Pr07	almás rétes	lapos tepsi	2	nem	nem
Pr08	csokoládé felfújt	a sütőforma a rácson	3	igen	nem
Pr09	tészta kelesztése	lapos tepsi	2	nem	nem
Pr10	kenyér	lapos tepsi	2	nem	nem
Pr11	Sertéssült	kisebb tepsi a rácson	2	nem	nem
Pr12	sült marhahús	kisebb tepsi a rácson	2	nem	nem
Pr13	baromfi - egész	rács csepp tálcával	2	nem	a sütési idő 2/3 részének elteltével
Pr14	baromfi - kisebb darabok	rács csepp tálcával	3	nem	a sütési idő 2/3 részének elteltével
Pr15	fasírt	a sütőforma a rácson	2	nem	nem
Pr16	sült marhaszelet	rács csepp tálcával	4	nem	a sütési idő 2/3 részének elteltével
Pr17	hús - lassú sütés	kisebb tepsi a rácson	2	nem	nem
Pr18	sült hal	rács csepp tálcával	4	nem	a sütési idő 2/3 részének elteltével
Pr19	sült burgonya - gerezdek	univerzális mély tepsi	3	nem	nem
Pr20	zöldség felfújt	a sütőforma a rácson	2	nem	nem
Pr21	lasagne	a sütőforma a rácson	2	nem	nem

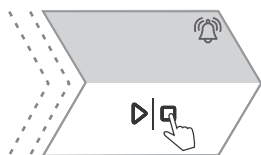
5.7 További funkciók / extrák kiválasztása



1. Kapcsolja be a készüléket. A kijelzőn megjelennek a sütő alapértelmezett beállításai.
2. A gomb többszöri érintésére a kijelzőn néhány másodpercre megjelenik az **Othrfelirat**, majd megjelennek a további funkciók. A vagy a gomb segítségével válassza ki a funkciót (lásd a táblázatot a folytatásban). Megjelennek az alapértelmezett értékek. Egyes funkciók lehetővé teszik a hőmérséklet és a sütési idő módosítását.
3. A működés megkezdéséhez érintse meg a gombot.

Jel	Használat
	Pirolízis A funkció lehetővé teszi a sütő automatikus tisztítását magas hőrok segítségével, aminek következtében a zsiradék-lerakódások és egyéb szennyeződések elégnek és hamuvá válnak.
	Kiolvasztás A fagyasztott ételek lassú kiolvasztására szolgál (torták, kalácsok, sütemények, kenyér, zsemle, fagyasztott gyümölcs). A kiolvasztaz ételeket fordítsa meg, keverje fel és válassza el egymástól a darabokat, ha össze volta, fagyva.
	Melegítés A már elkészült ételek melegen tartására szolgál. A hőmérséklet meghatározható.
	Tányérmelegítés Az edények (tányérok, csészék) előmelegítésére szolgál, hogy a rajtuk elhelyezett ételek tovább melegek maradjanak. A hőmérséklet meghatározható.

6. A sütés folyamatának megkezdése



A sütés megkezdéséhez érintse meg a gombot.

Amíg a beállított hőmérséklet elérésre nem kerül, a kijelzőn felváltva lesz látható az aktuális és a beállított hőmérséklet. A hőmérséklet jel először villog, majd amint a kívánt hőmérséklet elérésre került, kialszik és hangjelzés lesz hallható.

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

6.1 Plusz gratinírozás

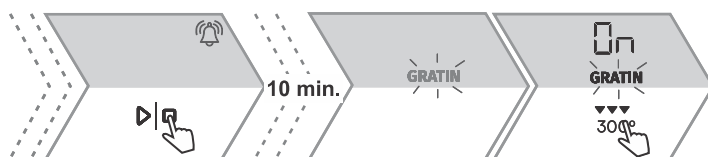
A funkciót a sütés utolsó fázisában alkalmazzuk, amikor öntetet/szórást adunk az ételhez vagy ha a felületét szeretnénk még pirítani. A gratinírozás során az ételen ropogós, aranyssárga kéreg képződik, amely védi a kiszáradástól, egyben pedig szebb megjelenést és ízt ad az ételnek.



FIGYELMEZTETÉS!

Felügyelje a sütést. A gratinírozás funkció használata közben a sütő magas hőmérsékleteket ér el.

A gratinírozás funkció legfeljebb 15 percig tart, utána a sütő kikapcsol



1.	Sütés közben érintse meg a 300° gombot. A kijelzőn kigyullad a GRATIN jelzés és megjelenik az Onfelirat.
2.	A funkciót működés közben is kikapcsolhatja. - Érintse meg a 300° gombot, a kijelzőn kialszik a GRATIN jelzés és a sütés a kiválasztott beállításokkal folytatódik. - Kapcsolja ki a sütőt a $\triangleright \square$ gomb érintésével.

7. A működés vége és a sütő kikapcsolása



A működés leállításához nyomja meg a $\triangleright|\square$ gombot. A kijelzőn megjelenik az **End** felirat és az elért sütési idő. Hangjelzés lesz hallható.



INFORMÁCIÓ!

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

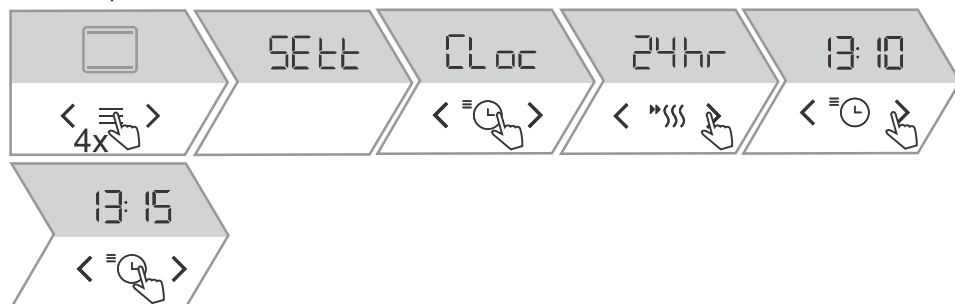
8. Az általános beállítások kiválasztása



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.

Példa a napi idő beállítására:



Példa a jelzések hangerejének beállítására:



1.	SEtt < "⌚ >	A ≡ gomb többszöri érintésére a kijelzőn néhány másodpercre megjelenik a SEtt felirat, ezután pedig az általános beállítások menü lesz látható. A különféle beállítások között a < vagy a > gomb segítségével mozoghat.
2.	CLoc < "⌚ > SETT 00:00 24h < "⌚ > <	A kijelzőn aCLocfelirat látható. Ha be szeretné állítani az órát, először érintse meg a "⌚ gombot. Válassza ki a 12 vagy 24 órás időjelzést, majd állítsa be még az időt is. A beállítást hagyja jóvá ismét a "⌚ gomb érintésével.
MEGJEGYZÉS: Az egyes beállításokat a < vagy a > gomb segítségével szerkesztheti.		
3.	SETT Vol _ _ _ < > < >	A hangjelzések hangereje A kijelzőn megjelenik aVol.felirat. Négy erősségi fokozat közül választhat (nincs vonal - kikapcsolva (OFF), egy, kettő vagy három vonal).
4.	SETT brht _ _ _ < > < >	A kijelző fényereje Válassza ki a brhtbeállítást. Három lehetséges fényerő-fokozat közül választhat (egy, kettő vagy három vonal).

Az előző oldalon található táblázat folytatása

5.	SETT. nGht OFF < > < >	Kijelző - éjszakai üzemmód Ez a funkció éjszaka (20:00 és 6:00 között) automatikusan csökkenti a világítást magasabb intenzitásról alacsonyabbra, és kikapcsolja a napi idő megjelenítését, illetve a hangjelzéseket. Válassza ki a nGht beállítást. Válassza a bekapcsolva (On) vagy a kikapcsolva (OFF) opciót.
6.	SETT. h dE OFF < > < >	Készenlét Ez a funkció be- vagy kikapcsolja a napi idő kijelzését. Válassza ki a hidE beállítást. Válassza a bekapcsolva (On) vagy a (OFF) kikapcsolva opciót.
7.	SETT. Prht OFF < > < >	Automatikus gyors előmelegítés A funkció lehetővé teszi a gyors előmelegítés automatikus hozzáadását azokhoz a sütési módokhoz, amelyeknél ez lehetséges. Válassza ki a Prht beállítást. Válassza a bekapcsolva (On) vagy a kikapcsolva (OFF) opciót.
8.	SETT. SAbb 70 °C < > < >	Sabbath A Sabbath funkció lehetővé teszi, hogy a sütőben lévő étel meleg maradjon anélkül, hogy közben a sütőt be- és kikapcsolgatnánk. Válassza ki a SAbb beállítást. Állítsa be a működési időt (24 és 72 óra között) és a hőmérsékletet. A $\triangleright \square$ gomb érintésére megkezdődik az idő visszaszámlálása. A kijelzőn megjelenik a SAbb felirat. Minden hang és a működés is ki van kapcsolva, a $\textcircled{1}$ gomb kivételével. MEGJEGYZÉS: Áramkimaradás esetén a Sabbath üzemmód kikapcsol és a sütő visszaáll alapállapotba.
9.	SETT. FAct OFF < > < >	Gyári beállítások A funkció lehetővé teszi a készülék beállításainak visszaállítását az alapértelmezett gyári beállításokra. A kijelzőn megjelenik a aFAct felirat. Tartsa nyomva a $\triangleright \square$ gombot addig, amíg a felirat feletti vonal végig nem világít.
Az általános beállítások menüből való kilépéshez érintse meg a $\equiv$ gombot.		

8.1 Gombok lezárása



1.	A ▷ □ gomb hosszabb ideig (6 mp) tartó nyomva tartására a kijelzőn megjeleni a gombok lezárását jelző Loc felirat. A ▷ □ gomb ismételt hosszabb nyomva tartásával kikapcsolhatja a zárat.
----	--

- 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 beállítása 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 és csatlakoztathatóság (Wi-Fi)

A sütő vezeték nélküli Wi-Fi  csatlakozási modullal van felszerelve, amely lehetővé teszi a kapcsolatot akészülék és egy mobil eszköz, pl. okostelefon vagy táblagép között. A csatlakoztathatóság lehetővé teszi a készülék távoli felügyeletét és egyes sütőfunkciók távoli vezérlését. A mobilkészüléken telepítve kell hogy legyen a **ConnectLife** applikáció és regisztrált felhasználói fiók is szükséges (lásd a 9.1 A készülék összekapcsolása mobil eszközzel fejezetet).

INFORMÁCIÓ!

A készülékhez egyszerre több felhasználó is kapcsolódhat.

Készítse elő az otthoni hálózati router SSID-jét és jelszavát. A készülék csak a 2,4 GHz-es frekvenciatartományú hálózatot támogatja.

Készítse elő a matricát, amely tartalmazza az egyedileg meghatározott eszközazonosító jel (AUID) QR-kódját, mert erre a készülék csatlakozási folyamata során szükség lesz, amikor az alkalmazás kéri.

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.

9.1 A készülék összekapcsolása mobil eszközzel

A **ConnectLife** alkalmazás elérhető az "App Store" és a "Google Play Store" áruházakban.

 ConnectLife



További segítségért és információkért keresse fel a **www.connectlife.io** honlapot, további információkért, funkcionalitásért és támogatásért pedig a **www.connectlife.io/getstarted** honlapot.

9.2 A Wi-Fi modul beállításai

INFORMÁCIÓ!

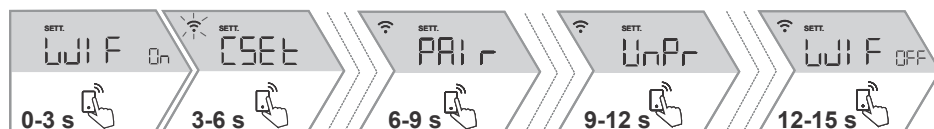
Ha ez a beállítás nem áll rendelkezésre, az Ön sütője nem rendelkezik Wi-Fi modullal és nem támogatja az internetkapcsolatot.

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

A Wi-Fi modul be- és kikapcsolása

A Wi-Fi modul funkcióbeállításait a  gomb különböző hosszúságú nyomva tartásával érheti el.

Ha véletlenül érintette meg a  gombot, megszakíthatja a beállítást a  gomb ismételt, hosszú ideig (18 mp) tartó nyomva tartásával.



1.	A Wi-Fi modul bekapcsolása: A  gomb nyomva tartására (0-3 mp) a kijelzőn megjelenik a WIF On felirat a Wi-Fi modul bekapcsolására. Ilyenkor villog a  jelzés.
2.	A készülék csatlakoztatása: A  gomb hosszan tartó (3-6 mp) nyomva tartására a kijelzőn megjelenik a CSEt On felirat. Akkor használja ezt a beállítást, amikor a készüléket a ConnectLife alkalmazáshoz csatlakoztatja. MEGJEGYZÉS: A további beállításokhoz kövesse a ConnectLife alkalmazás utasításait.
3.	További felhasználók hozzáadása: A  gomb hosszan tartó (6-9 mp) nyomva tartására a kijelzőn megjelenik a PAir felirat. Akkor használja ezt a beállítást, ha a készülékhez további felhasználókat szeretne hozzáadni a ConnectLife applikációval. MEGJEGYZÉS: A további beállításokhoz kövesse a ConnectLife alkalmazás utasításait.
4.	Minden csatlakoztatott felhasználó eltávolítása: A  gomb hosszan tartó (9-12 mp) nyomva tartására a kijelzőn megjelenik az UnPr felirat. Akkor használja ezt a beállítást, ha szeretné a készülékből eltávolítani az összes, a ConnectLife alkalmazáson keresztül csatlakoztatott felhasználót.
5.	A Wi-Fi modul kikapcsolása: A Wi-Fi kapcsolatot a  gomb hosszan tartó (12-15 mp) nyomva tartásával kapcsolhatja ki. A kijelzőn megjelenik a WIF OFF felirat.

A sütő távoli vezérlésének kezelése.

Érintse meg a  gombot. A kijelzőn kigyullad a **REMOTE** jelzés, ami jelzi a távoli felügyelet lehetőségét 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.



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 nem látható a kijelzőn.
A Wi-Fi be van kapcsolva, a kapcsolat létrehozása a szerverrel folyamatban van.	A Wi-Fi ikon teljes intenzitással világít és villog.
A Wi-Fi be van kapcsolva, a kapcsolat felállításának vagy létrehozásának állapotában van.	A Wi-Fi ikon teljes intenzitással világít és villog.
A Wi-Fi kapcsolat nem lehetséges, nincs kapcsolat a szerverrel.	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 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.

10. 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.

10.1 Sütési táblázat

MEGJEGYZÉS: Azok az ételek, amelyek esetében a sütő teljes előmelegítése szükséges, a táblázatban egy csillaggal * vannak jelölve. Azok az ételek pedig, amelyeknél elegendő a sütő 10 perces előmelegítése, két csillaggal **. Ebben az esetben ne használja az előmelegítés üzemmódot.

Étel			°C	min
SÜTEMÉNY ÉS PÉKSÜTEMÉNY				
sütemény formában				
Piskóta	3	 ECO	180-190	35-40
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				
rétés	2		180-190	60-70
rétés, fagyasztott	2		200-210	34-45
piskótatekercs	3		170-180 *	13-18
bukta	2		180-190	30-40
aprósütemény				
muffin	3		160-170 **	20-30
muffin, 2 szinten	1, 5		140-150 **	30-45
sütemény kelt tésztából	2		180 *	17-22
sütemény kelt tésztából, 2 szinten	2, 4		160 *	18-25
sütemény leveles tésztából	3	 ECO	180-190	15-20
sütemény leveles tésztából, 2 szinten	2, 4		170 *	25-30
keksz				
tésztanyomóval készített keksz	3		150	25-40
tésztanyomóval készített keksz, 2 szinten	2, 4		140 **	25-45
tésztanyomóval készített keksz, 3 szinten	1, 4, 5		135	45-60
keksz	3	 ECO	150-160	18-25

Az előző oldalon található táblázat folytatása

Étel			°C	min
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
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		270	15-25
friss zsemle	3		180-200	20-30
friss zsemle, 2 szinten	2, 4		200-210 *	15-20
pirítós kenyér	5		240	4-6
melegszendvics	5		240	3-5
pizza és más ételek				
pizza	5		/	2-7
fagyasztott pizza	5	 FROZEN	/	3-15
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

Az előző oldalon található táblázat folytatása

Étel			°C	min
marha szeletek jól átsütve, 4 cm-es vastagság	4		220-230	25-30
burger pogácsák, 3 cm-es vastagság	4		220-230	25-35
borjúsült, 1,5 kg	2		160-170	120-150
sertéshús				
sertéssült, karaj, 1,5 kg	3	 ECO	210	170-200
sertéssült, lapocka, 1,5 kg	3		180-190	90-120
rövidkaraj, 400 kg	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		220-230	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
csirkecomb	3		210-220	25-40
csirkeszárny	4		210-220	25-40
szárnyas mell, lassú sütés	3		100-120 *	60-90
húskételek				
fasírt, 1 kg	2		170-180	60-70
grillkolbász, kolbász	4		230 **	8-15
HALAK ÉS TENGERI ÉTELEK				
egész hal, 350 g	4		230-240	12-20
halfilé, 1 cm vastag	4		220-230	8-12
halszelet, 2 cm vastag	4		220-230	10-15
fésűkagyló	4		230 *	5-10
garnéla	4		230 *	3-10
ZÖLDSÉG				
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
Halrudacskák	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		240 **	6-9
EGYÉB				
befőzés	2		180	30
sterilizálás	3		125	30
főzés vízfürdőben	2		150-170 *	/
ételmelegítés	3		60-95	/
edénymelegítés	2		75	15

11. Karbantartás és tisztítás



FIGYELMEZTETÉS!

Ügyeljen rá, hogy áramtalanítsa a készüléket és várja meg, amíg lehül.

Gyermekek megfelelő felügyelet nélkül nem tisztíthatják a készüléket.

- A könnyebb tisztítás érdekében a sütő belseje és a tepsik speciális zománcsal 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 tisztítószeret a tisztításhoz (durva szivacs és tisztítószer, 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, a pizzatepsi és a pizzalapát kivételével mosogatógépben tisztíthatók.

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.
Pizzakészlet	Minden használat után hűtse le és tisztítsa meg forró szappanos vízzel és puha ruhával. Soha ne használjon agresszív és durva tisztítószeret. Normál használat mellett kisebb színeltérések léphetnek fel.
Ha a tisztítás eredménye nem kielégítő, ismételje meg a tisztítás folyamatát.	

11.1 Automatikus sütőtisztítás - pirolízis

A funkció a magas hőmérséklet segítségével lehetővé teszi a készülék belsejének és egyes tartozékoknak (univerzális mély tepsí, lapos tepsí és sínek) az egyszerű tisztítását. A tisztítás során a zsírlerakódások és egyéb szennyeződések elégnak és hamuvá alakulnak.

Három pirolízis (tisztítási intenzitás) fokozat áll rendelkezésre, változó időtartammal:

Fokozat	A tisztítás intenzitása	A tisztítás célja	A program időtartama
— — —	gyors tisztítás	a kisebb szennyeződésekhez	2h
— — —	közepesen intenzív tisztítás	az észrevehető nagyobb szennyeződésekhez	2 óra 15 perc
— — —	intenzív tisztítás	a makacs és régebbi szennyeződésekhez	2 óra 30 perc
MEGJEGYZÉS: Minél makacsabb a szennyeződés, annál magasabb fokozatot válasszon.			

Felkészülés a pirolitikus tisztításra

A sütő átlagos használata esetén havonta egyszer javasoljuk a pirolitikus tisztítás alkalmazását.

- Távolítsa el a sütőből az Airfry rácsot és a hőmérséklet szondát.
- Távolítsa el a sütő belsejéből a látható szennyeződések és az ételmaradékokat.
- A pirolitikus tisztítást mindig akkor indítsa el, amikor a sütő lehűlt.
- A tartozékok tisztítása is lehetséges: az univerzális mély tepsié, a lapos tepsié és a síneké.
- Helyezze a tartozékokat a második vagy a harmadik szint vájatába - soha ne használja az első szintet.
- A pirolitikus tisztítás befejeztével várja meg, amíg a tartozékok lehűlnek, majd tisztítsa meg őket forró szappanos oldattal és egy puha ruhával.
- A kihúzható síneket tisztításkor, a folyamat befejeztével többször húzza ki és tolja vissza.

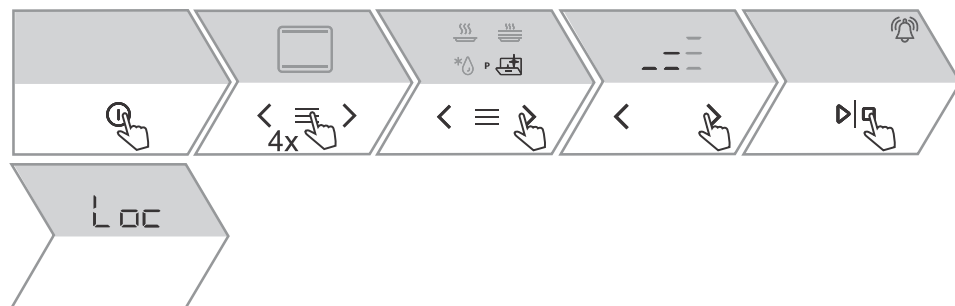
☛ INFORMÁCIÓ!

A jobb tisztítási eredmények érdekében javasolt a sütő és a tartozékok tisztítását külön elvégezni. Ha a pirolízist a tartozékok tisztítására is használja, a folyamat végén lehetséges, hogy a sütő nem lesz teljesen tiszta.

Ha nem elégedett a tisztítás végeredményével, javasolt a folyamat megismétlése.

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Az automatikus pirolitikus tisztítás következtében a sütő belseje és a tartozékok színe megváltozhat és elveszíthetik fényüket. A pirolitikus kihúzható sínek megsárgulhatnak, hangosabbá és merevebbé válhatnak, de többszöri használat után ismét simán és hangtalanul fognak működni. Ez nem befolyásolja a sütő vagy a tartozékok működését.



1.	Kapcsolja be a készüléket. A gomb többszöri érintésére a kijelzőn megjelennek a további funkciók. A < vagy a > gomb segítségével válassza ki a jelet és a P jelzést, hogy mindkettő világítson. A kijelzőn megjelenik a három tisztítási fokozat.
2.	A < vagy a > gomb segítségével válassza ki a tisztítási fokozatot.
3.	Érintse meg a gombot. Megkezdődik az idő visszaszámlálása.
4.	Bizonyos idő múlva a sütő ajtaja biztonsági okokból automatikusan lezárásra kerül. A zár ideje alatt a kijelzőn a Loc felirat látható.
5.	Ha a program befejeződött, a kijelzőn az End felirat jelenik meg és hangjelzés lesz hallható.
6.	Ha a pirolitikus tisztítás folyamata véget ért és a sütő lehűlt, a sütőajtó zárja automatikusan kinyílik.

Az előző oldalon található táblázat folytatása

	Ha a sütő belseje teljesen kihűlt, törölje át forró szappanos oldattal és egy puha ruhával az esetleges lerakódások (pl. hamu) eltávolítása érdekében.
--	--

FIGYELMEZTETÉS!

A pirolízis folyamata során kellemetlen szagok és füst, valamint irritáló gőzök és gázok szabadulhatnak fel. A folyamat közben ezért gondoskodjon a helyiség megfelelő szellőztetéséről, ahol egyébként nem javasolt hosszabb ideig tartózkodni. Ne engedje a közelébe sem a gyerekeket, sem a háziállatokat.

A pirolízis közben az ételmaradékok és a zsiradékok kigyulladhatnak, ezért a folyamat elindítása előtt távolítsa el a szennyeződések a sütő belsejéből.

A pirolitikus tisztítás folyamata közben a készülék külső része erősen felmelegszik. Ne érintse meg a sütő ajtaját és ne akasszon a sütőajtó fogantyújára gyúlékony tárgyakat, pl. konyharuhát vagy törölközőt.

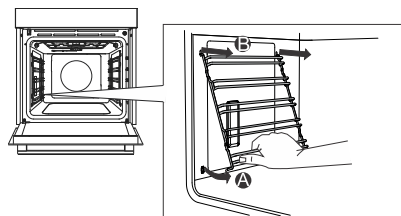
Ha az ajtó be van zárva (a pirolitikus tisztítás közben vagy a folyamat végén amikor a készülék hűl), ne próbálja kinyitni! A tisztítási folyamat megszakadhat és fennáll az égésveszély!

A kisállatok és a házi kedvencek különösen érzékenyek lehetnek a gázokra. Javasolt őket eltávolítani a helyiségből a pirolitikus tisztítás közben és a folyamat végeztével alaposan kiszellőztetni a helyiséget.

11.2 A huzal- és fix kihúzható sínek eltávolítása

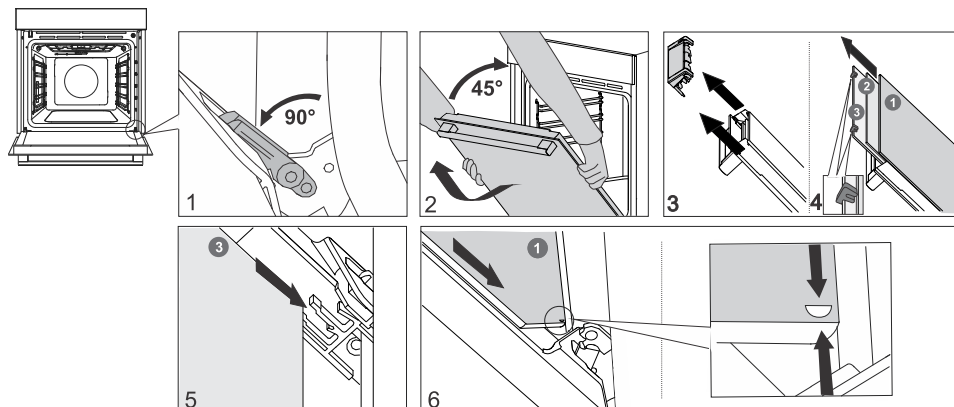
INFORMÁCIÓ!

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



1.	Tartsa a síneket az alsó részüknél fogva és húzza őket a sütőtér közepe felé.
2.	Emelje ki a síneket a felül található nyílásokból.

11.3 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.
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.

11.4 Izzócsere

Az izzó fogyóeszköz és a garancia nem vonatkozik rá. Az izzó cseréje előtt távolítsa el a tartozékokat a sütőből.

Halogén izzó: G9, 230 V, 25 W



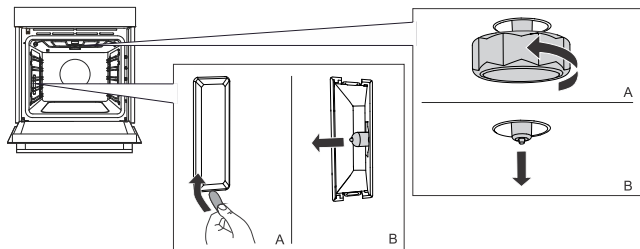
FIGYELMEZTETÉS!

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.



FIGYELMEZTETÉS!

A készülék funkciói és felszereltsége modeltől függ.



1.	Csavarozza ki és távolítsa el a fedelet (az óramutató járásával ellentétes irányba). Húzza ki a halogén izzót.
2.	A lapos műanyag segédeszközzel távolítsa el a fedelet. Húzza ki a halogén izzót.

12. 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 aljzatból 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.

12.1 Hibák és működési zavarok táblázata

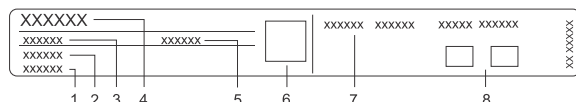
Probléma/hiba	Ok
A háztartás fő biztosítóka gyakran kimegy.	Hívjon szerelőt.
A sütő világítása nem működik.	Az izzó cseréje az Izzócseréje fejezetben került ismertetésre.
A vezérlő egység nem reagál, a kijelzőn látható szöveg lefagyott.	Kapcsolja le néhány percre a készüléket a hálózatról (csavarja ki a biztosítékot vagy kapcsolja le a főkapcsolót), majd csatlakoztassa ismét a hálózatra és kapcsolja be a sütőt.
A kijelző az ErrX hibát jelzi. Ha a hibakód kétjegyű, az ErXX jelenik meg.	Meghibásodott az elektronikus modul. Kapcsolja le a hálózatról néhány percre a készüléket. Ha a hiba még mindig fennáll, hívja a szervizet.
A kijelzőn megjelenik a SenS felirat, a hőmérséklet-szonda nincs csatlakoztatva.	Tisztítsa meg az aljzatot. Próbálja többször egymás után csatlakoztatni és kihúzni a hőmérséklet-szondát.
A pizza nem sült meg eléggé.	Hosszabbítsa meg a sütést néhány másodperccel. Már egy kis különbség is érezhető hatással van az átsülségre.
A pizza túlságosan megsült.	A sütési idő eltelte után nem vette ki azonnal a pizzát a sütőből. Csökkentse néhány másodperccel a sütési időt. Már egy kis különbség is érezhető kihatással van az átsülségre.
A pizza alja túlságosan megsült.	Formázás előtt a pizzatésztát legyen mindig szobahőmérsékletű. Nem megfelelő liszt használata. A letapadás megelőzésére használjon pizza sütésére alkalmas lisztet.
Pizza programnál a sütő felmelegedése 20 percnél tovább tart.	Ha a sütő instabil feszültségű vagy 230V-nál alacsonyabb feszültségű rendszerhez csatlakozik, az előmelegítési idő akár 30 perc is lehet.

Az előző oldalon található táblázat folytatása

Probléma/hiba	Ok
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.	

12.2 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 | 5. Kód |
| 2. Modell | 6. QR kód (modelltől függően) |
| 3. Típus | 7. Műszaki adatok |
| 4. Márka | 8. Megfelelőségi jelölések |

13. Megfelelőségi információk

Rádiókészülék típusa:	WiFi modul
Működési frekvencia-tartomány:	2,412 GHz - 2,472 GHz
Maximális kimeneti teljesítmény:	17,7 dBm EIRP
Maximális antennaerősítés:	2,7 dBi
Bluetooth jelfény	
Frekvencia-tartomány:	2402 ~ 2480 MHz
Hordozó kimenet:	10.00 dBm
Kibocsátás típusa:	F1D

vagy

Rádiókészülék típusa:	Modul HLW3215-TG
Wi-Fi	
Működési frekvencia-tartomány:	2.400GHz - 2.4835 GHz
Maximális kimeneti teljesítmény:	≤10dBm/MHz (EIRP) (Antenna gain 10dBi)
Maximális antennaerősítés:	Gain: 0dBi
Bluetooth	
Frekvencia-tartomány:	2.400GHz - 2.4835 GHz
Hordozó kimenet:	6 dBm (≤10 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.

14. 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.

15. 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 **	25-40	
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 **	20-30	
aprósütemények - két szinten	lapos tepsí		1,5	140 **	30-45	
sütemények - három szinten	lapos tepsí		1, 3, 5	140-150	30-50	
Piskóta	26 cm átmérőjű kerek, fém forma / rács		2	150	45-55	
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	max	4-7	

Az előző oldalon található táblázat folytatása

SÜTÉS						
húspogácsák	rács + tepsi a zsír felfogására		5	230	25-40 ***	

Hisense
life reimagined



979838-a3

