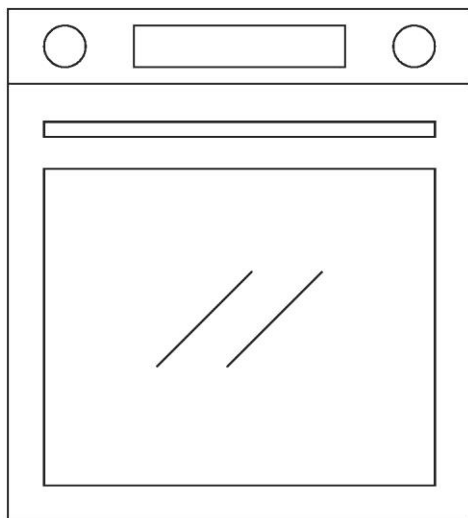


# Haier

## Felhasználói kézikönyv

HWO60SM6S5BH  
HWO60SM6TS9BH



CANDY HOOVER GROUP Via Comolli 16 Brugherio – Olaszország

[haier.com](http://haier.com)



# Haier

# Áttekintés

---

## 5 Fontos biztonsági utasítások

## 10 Termékleírás

## 12 A termék működése

## 13 A készülék használata

## 16 Tisztítás és karbantartás

## 17 Környezetvédelem és ártalmatlanítás

## 18 Telepítés

---

Köszönjük, hogy termékünket választotta. A legjobb eredmények elérése érdekében kérjük, olvassa el figyelmesen ezt a kézikönyvet, majd őrizze meg későbbi használatra. Az 5 év kiterjesztett garanciáért kérjük, regisztrálja termékét a [www.haiergarancia.hu](http://www.haiergarancia.hu) weboldalon.

A sütő telepítését megelőzően jegyezze meg a sorozatszámot, amelyre szükség lehet az esetleges javítások alkalmával. Ellenőrizze, hogy a sütő nem sérült-e meg a szállítás során. Kétség esetén kérje képesítéssel rendelkező szakember segítségét a sütő használatát megelőzően. A csomagolóanyagok gyermekektől távol tartandók. Amikor a sütőt

először kapcsolja be, erős szagú füst keletkezhet. Ezt a fűtőpaneleken található ragasztóanyag okozza az első felmelegítés során. Ha füst keletkezik, ne aggódjon, csak várja meg amíg a füst eloszlik mielőtt betenné az ételt a sütőbe. A gyártó nem vállal felelősséget a felhasználói kézikönyvben található utasítások betartásának elmulasztása esetén.

MEGJEGYZÉS: A kézikönyvben ismertetett sütő-funkciók, tulajdonságok és kiegészítők a megvásárolt készüléktípustól függően eltérőek lehetnek.

# Fontos biztonsági utasítások

---

## BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

- Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
- A készüléket csak akkor használhatják 8 éven felüli gyerekek, csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű, illetve tapasztalatokkal és ismeretekkel nem rendelkező személyek, ha útmutatást kaptak vagy felügyeletben részesülnek a készülék biztonságos használatához, és megértették a készülék használatában rejlő veszélyeket.
- A tisztítást és a karbantartást gyermekek nem végezhetik felügyelet nélkül.
- FIGYELMEZTETÉS: A készülék és a hozzáférhető részei használat közben felmelegszenek. Ne érintse meg a forró részeket.
- FIGYELMEZTETÉS: a hozzáférhető részek a használat során felforrósodhatnak. A kisgyermeket távol kell tartani a készüléktől.
- FIGYELMEZTETÉS: a hőmegszakító berendezés véletlen alaphelyzetbe állításából fakadó veszélyek elkerülése érdekében a készüléket nem szabad külső kapcsolóberendezéssel, például időzítővel működtetni, illetve a készüléket nem szabad olyan áramkörhöz csatlakoztatni, amely rendszeresen ki- és bekapcsol.
- A 8 évnél fiatalabb gyerekeket – folyamatos felügyelet hiányában – távol kell tartani a készüléktől.
- Ne használjon gőztisztítót vagy nagynyomású spray-t a tisztítási műveletekhez.
- Bármilyen munka vagy karbantartás elvégzése előtt kapcsolja le a készüléket az elektromos hálózatról.

## TELEPÍTÉSI JAVASLATOK/FIGYELMEZTETÉSEK

- A gyártó nem köteles a telepítést elvégezni. Ha a helytelen telepítés miatt keletkező hibák kijavításához a gyártó segítségére van szükség, akkor az ilyen jellegű segítségre a garancia nem terjed ki. Be kell tartani a szakképzett személyekre vonatkozó telepítési utasításokat. A helytelen telepítés személyek, állatok vagy tárgyak sérülését eredményezheti. Az ilyen sérülésekért vagy károkért a gyártó nem vállal felelősséget.
- A készülék javasolt frekvencián történő működtetéséhez nincs szükség további műveletre/beállításra.

- A túlhevülés elkerülése érdekében a készüléket tilos bútorajtó mögött elhelyezni.
- A sütő szemmagasságban vagy a konyhai munkalap alatt helyezhető el. A rögzítés előtt gondoskodjon a sütőtér megfelelő szellőzéséről a belső részek hűtéséhez és védelméhez szükséges friss levegő megfelelő keringtetése céljából. A szerelési módnak megfelelően alakítsa ki az utolsó oldalon meghatározott nyílásokat.

## **ELEKTROMOSSÁGGAL KAPCSOLATOS FIGYELMEZTETÉSEK**

- Ha a sütőt a gyártó csatlakozódugó nélkül adja át:  
A KÉSZÜLÉKET NEM DUGÓ VAGY ALJZAT SEGÍTSÉGÉVEL KELL CSATLAKOZTATNI AZ ÁRAMFORRÁSHOZ, HANEM KÖZVETLENÜL A HÁLÓZATHOZ KELL CSATLAKOZTATNI. Az áramforráshoz való csatlakoztatást szakképzett szerelőnek kell elvégeznie. A hatályos biztonsági előírásoknak megfelelő telepítés érdekében a sütőt csak többpólusú megszakító elhelyezésével szabad csatlakoztatni a III. túlfeszültségi kategória követelményeinek megfelelő érintkező szétválasztással a készülék és az áramforrás között. A többpólusú megszakítónak bírnia kell a maximális csatlakoztatott terhelést és meg kell felelnie a hatályos jogszabályoknak. A sárga-zöld földelő kábelt nem szabad megszakítóval megszakítani. A csatlakoztatáshoz használt többpólusú megszakítót könnyen hozzáférhető helyen kell a telepítéskor elhelyezni. Az áramforráshoz való csatlakoztatást szakképzett szerelőnek kell elvégeznie, figyelembe véve a sütő és az áramforrás polaritását. A kikapcsolás egy, a huzalozási szabályoknak megfelelően vezetékbe épített kapcsolóval érhető el.
- Ha a sütőt a gyártó csatlakozódugóval adja át:  
A hálózati aljzat legyen megfelelő a címkén feltüntetett terheléshez, és rendelkezzen csatlakoztatott és működő földeléssel. A földvezeték színe sárga/zöld. Ezt a műveletet szakképzett szerelőnek kell elvégeznie. A hálózati aljzat és a készülék dugója közötti eltérés esetén szakképzett szerelővel cseréltesse ki a hálózati aljzatot. A dugó és a hálózati aljzat legyen összhangban a felszerelés országában érvényes szabványokkal. Az áramforráshoz való csatlakoztatás megvalósítható többpólusú megszakító elhelyezésével is, a III. túlfeszültségi kategória követelményeinek megfelelő érintkező szétválasztással a készülék és az áramforrás között, amely bírja a maximális csatlakoztatott terhelést és megfelel a hatályos jogszabályoknak. A sárga-zöld földelő kábelt nem

szabad megszakítóval megszakítani. A csatlakoztatáshoz használt hálózati aljzatot vagy többpólusú megszakítót könnyen hozzáférhető helyen kell a telepítéskor elhelyezni. A kikapcsolás a huzalozási szabályoknak megfelelően egy hozzáférhető csatlakozódugó segítségével vagy egy vezetékbe épített kapcsolóval érhető el.

- Ha a hálózati kábel megsérül, akkor a gyártótól vagy az ügyfélszolgálattól beszerezhető kábellel vagy speciális kábelköteggel kell kicserélni. A következő típusú hálózati kábelre van szükség: H05V2V2-F. Ezt a műveletet szakképzett szerelőnek kell elvégeznie. A földelő kábelnek (sárga-zöld) nagyjából 10 mm-rel hosszabbnak kell lennie a többi vezetékénél. Javításhoz hívja az ügyfélszolgálatot, és kérje eredeti pótalkatrészek használatát.
- A fentiek be nem tartása veszélyeztetheti a készülék biztonságát és érvényteleníti a garanciát.
- FIGYELMEZTETÉS: a hozzáférhető részek felforrósodhatnak a grill használata során. A gyerekeket biztonságos távolságban kell tartani a készüléktől.
- Ne használjon durva vagy dörzsölő hatású tisztítószeret vagy éles fémkaparókat az üvegajtó tisztításához, mert megkarcolhatják a felületet, ez pedig üvegtöréshez vezethet.
- FIGYELMEZTETÉS: Lámpacsere alkalmával – az esetleges áramütés elkerülése érdekében – kapcsolja ki a készüléket.
- A kivehető részek eltávolítása előtt a sütőt ki kell kapcsolni. A tisztítás után az utasításoknak megfelelően kell a kivett részeket visszahelyezni.
- A sütőt rendeltetésszerűen, csak ételkészítéshez szabad használni. Más célú, például hőforrásként történő használata nem megengedett, és veszélyes lehet. A gyártó nem vállal felelősséget a nem rendeltetésszerű, a helytelen vagy az indokolatlan használatból eredő károkért.
- Az elektromos készülék használatakor be kell tartani néhány alapvető szabályt:
  - Ne a kábelnél fogva húzza ki a dugót a hálózati aljzataból.
  - Ne érintse meg a készüléket vizes vagy nedves kézzel vagy lábbal;
  - Nem javasoljuk több csatlakozóaljvas adapterek és/vagy hosszabbító kábelek használatát;
  - Hiba és/vagy hibás működés esetén kapcsolja ki a készüléket, és ne fogjon hozzá a készülék szakszerűtlen javításához.
- GONDOSKODJON ARRÓL, HOGY AZ ELEKTROMOS CSATLAKOZTATÁST VILLANYSZERELŐ VAGY SZAKKÉPZETT SZERELŐ VÉGEZZE EL. A hálózat

feleljen meg a telepítés helye szerinti ország hatályos előírásainak. A gyártó nem vállal felelősséget az utasítások betartásának elmulasztásából eredő károkért. A sütőt földelt hálózati csatlakozóaljzatba vagy többpólusú szakaszolóra kell csatlakoztatni a telepítés helye szerinti ország hatályos előírásainak megfelelően. Az áramellátást megfelelő biztosítékokkal kell védeni, és a kábelnek olyan keresztmetszettel kell rendelkeznie, amely biztosítja a sütő áramellátását.

- **CSATLAKOZTATÁS.** A sütő olyan hálózati kábellel van felszerelve, amely csak 220–240 V AC feszültségű elektromos hálózatra csatlakoztatható a fázisok vagy a fázis és a nulla között. A sütő hálózati csatlakoztatása előtt ellenőrizni kell a mérőórán jelzett hálózati feszültséget és a szakaszoló beállítását. A sütő földelő kapcsához csatlakoztatott földelő vezeték a hálózat földelő kapcsához kell csatlakoztatni.
- **FIGYELMEZTETÉS:** A sütő hálózatra történő csatlakoztatása előtt szakképzett villanyszerelővel ellenőriztesse a hálózati földelő kapocs folyamatos üzemképességét. A gyártó nem vállal felelősséget a sütő földelő kapocsra történő csatlakoztatásának elmulasztása vagy a hibás földelő csatlakozás okozta balesetekért vagy más problémákért.
- **MEGJEGYZÉS:** Mivel a sütő karbantartást igényelhet, célszerű egy másik hálózati aljzatot is készenlétben tartani, amelyre a sütő a telepítési helyéről történő elmozdításakor csatlakoztatható. A hálózati kábelt csak a szerviz dolgozója vagy megfelelő képzettségű szakember cserélheti ki.

## **HASZNÁLATTAL KAPCSOLATOS JAVASLATOK/FIGYELMEZTETÉSEK**

- Sütés közben pára csapódhat le a sütőtérben vagy az ajtó üvegén. Ez normális jelenség. A jelenség csökkentése érdekében bekapcsolás után várjon 10–15 percet, mielőtt behelyezné az ételt a sütőbe. A páralecsapódás mindazonáltal eltűnik, amikor a sütő eléri a sütési hőmérsékletet.
- A zöldségeket ne nyitott edényben, hanem fedő alatt párolja.
- Sütés után 15–20 percnél tovább ne hagyjon ételt a sütőtérben.
- Ha a sütés során hosszú ideig tartó áramkimaradás történik, a kijelző meghibásodhat. Ilyen esetben vegye fel a kapcsolatot az ügyfélszolgálatlal.
- A polc behelyezésénél ellenőrizze, hogy a blokkoló felfelé és a sütőtér hátulja felé néz. A polcot teljesen be kell tolni a sütőtérbe.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Ne bélelje ki a sütő falát alufóliával vagy egyszer használatos védőfóliával. A forró zománcsal érintkezésbe kerülő alufólia



vagy védőfólia megolvadhat, és a belső zománc károsodását idézheti elő.

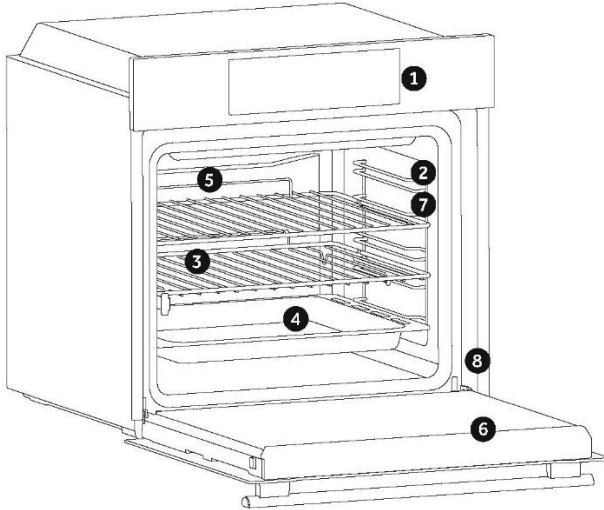
- FIGYELMEZTETÉS: Soha ne távolítsa el a sütőajtó szigetelését.
- VIGYÁZAT: Ne töltsse fel vízzel a sütőtér alját sütés közben vagy ha a sütő forró.
- A rács behelyezésekor ügyeljen arra, hogy a blokkoló hátrafelé és felfelé nézzen.
- A tepsik és a rácsok ne érintkezzenek közvetlenül az ételekkel. Kérjük, használjon megfelelő edényeket vagy sütőpapírt.
- A mély sütőtepsi csepegtetőtálcaaként felfogja az ételek sütés során lecsepegő levét.

## **FIGYELMEZTETÉSEK**

- A tisztítás megkezdése előtt el kell távolítani a kiömlött anyagokat.
- FIGYELMEZTETÉS: Az automatikus tisztítási ciklus megkezdése előtt:
  1. tisztítsa meg a sütőajtót;
  2. nedves szivaccsal távolítsa el a nagyobb ételmaradványokat a sütő belsejéből; ne használjon mosogatószeret;
  3. vegye ki a kiegészítőket és csúsztatható rácsot (ha van);
  4. Ne tegyen a sütőbe konyharuhát.
- A maghőmérővel ellátott sütők esetében a tisztítási ciklus megkezdése előtt a mellékelt anyacsavarral le kell zárni a nyílást; Mindig zárja le a nyílást az anyacsavarral, ha nem használja a maghőmérőt;
- A pirolitikus tisztítás (amennyiben elérhető) során a felületek a szokásosnál forróbbá válhatnak, ezért a gyerekeket távol kell tartani a készüléktől.
- Ha a sütő fölött főzőlap van elhelyezve, soha ne használja a főzőlapot a pirolitikus tisztítási rendszer működése közben, hogy ne következzen be a főzőlap túlmelegedése.
- A víztartály feltöltésekor ügyeljen arra, hogy a vízszint sose haladja meg a tartályon jelölt maximális szintet.
- FIGYELMEZTETÉS: Égési sérülések és a készülék károsodásának veszélye: a gőzfunkció használatakor a felszabaduló gőz égési sérüléseket okozhat: Gőz használatával való sütés után óvatosan nyissa ki az ajtót a sérülések elkerülése érdekében.
- Kizárólag ivóvizet használjon a tartály feltöltéséhez.
- A gőztisztítás funkció (H<sub>2</sub>O) használata során a sütőtér alját kizárólag ivóvízzel töltsse fel.

- Csak az ehhez a sütőhöz ajánlott maghőmérőt használja.

# Termékleírás

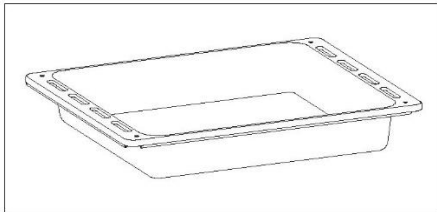


1. Kezelőpanel
2. Polchelyzetek (oldalsó rács, ha van)
3. Rácsok
4. Tepsik
5. Ventilátor (ha van)
6. Sütőajtó
7. Oldalsó rácsok (ha vannak: kizárólag sík sütőtérhez)
8. Sorozatszám

Írja ide készüléke sorozatszámát a későbbi hivatkozás céljából.

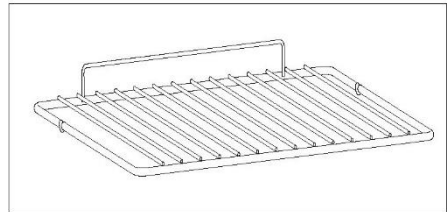
## TARTOZÉKOK

### Csepegtetőtálca



Felfogja a grillezett ételek lecsepegő levét.

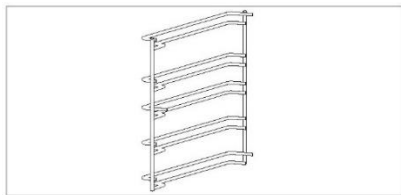
### Fém rács



A sütőtálcák és a sütőlapok elhelyezésére szolgál.

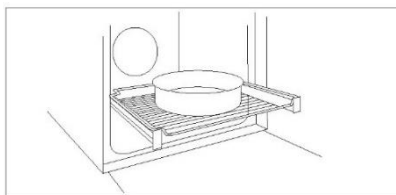
**MEGJEGYZÉS:** A tepsik és a rácsok ne érintkezzenek közvetlenül az étellekkel. Kérjük, használjon megfelelő edényeket vagy sütőpapírt.

### Oldalsó rácsok (ha vannak)



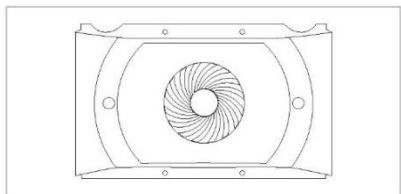
A sütőtér két oldalán található, a fémrácsok és a csepegtetőtálcák tartására szolgálnak.

### Teleszkópos vezetősínek (ha vannak)



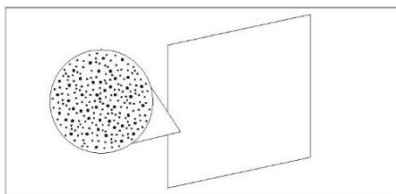
A két vezetősín egyszerűbbé teszi a sütőben készülő ételek állapotának ellenőrzését, segítségével a tepsik és a rácsok könnyedén kihúzhatók a sütőtérből, majd visszatolhatók.

### Chef panel ventilátor (ha van)



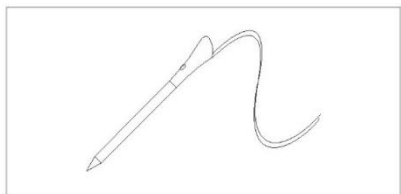
Egy ventilátor, amely keringeti a levegőt a sütőben. Ennek köszönhetően javul a sütési teljesítmény, az ételek egyenletesebben sülnek, a sütés ideje csökken, továbbá a hőmérséklet egyenletesebben oszlik el a sütőben.

### Katalitikus panelek (ha vannak)



Speciális, zománcsal bevont panelek, amelyek mikroszkopikus struktúrája lehetővé teszi, hogy a zsírgőzt könnyedén eltávolítható gáznemű elemekké alakítsák. 3 év elteltével cserélni kell őket (heti 2–3 sütőhasználat esetén).

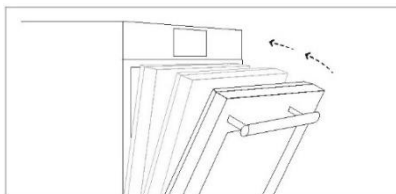
### Maghőmérő (ha van)



Az étel belső hőmérsékletét méri sütés közben. A sütőtér tetején található nyílásba kell beilleszteni. Akkor kell behelyezni, amikor a sütő még hideg.  
**FIGYELMEZTETÉS:**

- Ne kezdje el előmelegíteni a sütőt, illetve ne kezdje meg a sütést, amíg a húsmaghőmérő nincs megfelelően behelyezve.
- A húsmaghőmérőt fagyasztott élelmiszerbe helyezni tilos!

### Softclose (Lágy ajtózárodás) (ha van)



Csuklópántok, amelyek automatikusan lágy és könnyed mozgást biztosítanak a sütőajtó csukódásakor.






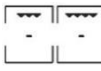




# A termék működése\*

Szimbólum	Funkció	Leírás
	<b>Kézi üzemmód</b>	Ez a funkció lehetővé teszi a sütési funkciók, a hőmérséklet és az időtartam kiválasztását.
	<b>Személyre szabva</b>	Ebben a menüpontban megkeresheti és kiválaszhatja az Ön által a legutóbb használt programokat, valamint kedvenc programjait, és személyre szabott recepteket hozhat létre, ízlésének megfelelően. <ul style="list-style-type: none"><li>• Legutóbb használt/Legutóbb használt az alkalmazáson: tekintse meg a legutóbb közvetlenül vagy az alkalmazáson keresztül használt programokat időtartammal, hőmérséklettel és előmelegítéssel együtt (ha volt ilyen).</li><li>• Kedvencek/Receptjeim: tekintse meg kedvenc receptjei és/vagy programjai listáját.</li><li>• Saját receptek: hozzon létre és tekintsen meg személyre szabott recepteket.</li></ul>
	<b>Receptek</b>	Ebben a menüpontban hozzáférhet egy sor recepthez, amelyeket sütője gyárilag tartalmaz.
	<b>Wi-Fi</b>	Ebben az üzemmódban csatlakoztathatja sütőjét a WiFi hálózathoz és regisztrálhatja a Haier alkalmazásba.
	<b>Beállítások</b>	Ebben a menüpontban nyelvet válthat, beállíthatja az időt, a fényerősséget, be- vagy kikapcsolhatja a hangjelzéseket, valamint szerkesztheti a WiFi és a távvezérlés beállításait.
	<b>Távvezérlés</b>	Amikor a távvezérlés bekapcsolt állapotban van, <b>KIZÁRÓLAG</b> a csatlakoztatott eszköz (okostelefon, tablet) segítségével érheti el és vezérelheti a sütőjét.
	<b>Zár</b>	Ezzel a funkcióval lezárható a kezelőpanel/ az ajtó, hogy kiskorúak ne használhassák a sütőt.
	<b>Mindennapos főzés</b>	Ebben a menüpontban a sütőn és az alkalmazáson elérhető mindennapos ételkészítési módokhoz férhet hozzá.

\* A sütő típusától függően.

# A készülék használata

## SÜTÉSI MÓDOK\*







Szimbólum	Leírás	Javaslatok
	<b>Hagyományos ***</b> <b>160–200 °C **</b> <input type="checkbox"/> 2-es szint	ALKALMAS A KÖVETKEZŐKHÖZ: briós, croissant, lepények, pudingok, krémek. Ebben a funkcióban a felső és az alsó fűtőelemek is működnek. Melegítse elő a sütőt 10 perccig.
	<b>Légkeverés + Ventilátor</b> <b>240 °C **</b> <input type="checkbox"/> 1-es szint	ALKALMAS A KÖVETKEZŐKHÖZ: pizza, focaccia, lasagna. Ez a funkció jobban elosztja a hőt a ventilátor és a fűtőelemek kombinációjának köszönhetően, egyenletes sütést eredményezve.
	<b>Hőlégbefúvás</b> <b>180-200 °C **</b> <input type="checkbox"/> 1-es/3-as szint	ALKALMAS A KÖVETKEZŐKHÖZ: sütemények, kekszek, torták, töltött és párolt ételek. Ez a funkció alkalmas különböző ételek egyidejű készítésére, egy vagy több polchelyzetben. A forró levegő jobban eloszlik és jobban átjárja az ételeket, ezáltal csökkentve az előmelegítés és a sütés idejét. Az aromák nem keverednek. Különböző ételek egyidejű készítése esetén nagyjából 10 perc plusz időt rá kell számolni a normál sütési időre.
	<b>Grill</b> <b>L5 (teljesítmény) **</b> <input type="checkbox"/> 3-as/4-es/5-ös szint	ALKALMAS A KÖVETKEZŐKHÖZ: csóban sült ételek, grillezett hús, hal, zöldségek. Ebben a funkcióban csak a felső fűtőelem működik és a grilllezési szint állítható. Csukott ajtóval használandó. Helyezze el a húsokat bizonyos távolságra a grilltől. A vörös húsok és a halfilé a polcra helyezhető, a csepegtető tálcat pedig helyezze alá. Melegítse elő a sütőt 5 perccig. Ha ez a funkció van kiválasztva, nem állítható be késleltetett indítás az idő indítás/leállítás gombbal.
	<b>Grill + Ventilátor</b> <b>200 °C **</b> <input type="checkbox"/> 4-es szint	ALKALMAS A KÖVETKEZŐKHÖZ: egész húsok (sültek) A felső fűtőelem a ventilátorral együtt keringtetni a levegőt a sütő belsejében. Csukott ajtóval használandó. Csúsztassa a csepegtető tálcat a polc alá a húslé felfogása céljából. Félidőben fordítsa meg az ételt. A vörös húsok esetében előmelegítésre van szükség, a fehér húsok esetében nem szükséges.
	<b>Alsó sütés</b> <b>160–180 °C **</b> <input type="checkbox"/> 2-es szint	ALKALMAS A KÖVETKEZŐKHÖZ: karamellkrém, puding, bajor krém (bain marie). Ez a funkció ideális bármilyen tészta alapú étel elkészítéséhez, amelyet alulról kell jobban melegíteni. Főzési előkészület befejezéséhez is alkalmazható.
	<b>Alsó sütés + Ventilátor</b> <b>210 °C **</b> <input type="checkbox"/> 1-es szint	ALKALMAS A KÖVETKEZŐKHÖZ: torták. Az alsó fűtőelem a levegőt keringtető ventilátorral együtt működik. Megakadályozza az ételek kiszáradását, és a tökéletes eredmény elérése érdekében elősegíti a tészta megemelkedését.
	<b>Szupergrill</b> <b>L5 (teljesítmény) **</b> <input type="checkbox"/> 2-es/4-es/5-ös szint	ALKALMAS A KÖVETKEZŐKHÖZ: csóban sült ételek, sültek, grillezett hús, hal, zöldségek. A sütő öt grill szinttel rendelkezik: L1 – L5. Ez a funkció erősebb a hagyományos grillezésnél. Ha ez a funkció van kiválasztva, nem állítható be késleltetett indítás az idő indítás/leállítás gombbal.

\* A sütő típusától függően.





\*\* Ideális hőmérséklet a javasolt ételekhez.

\*\*\* Az energiafogyasztási nyilatkozat és az energiahatékonyság tekintetében az EN 60350-1 szabványnak megfelelően tesztelve.

## SPECIÁLIS FUNKCIÓK \*




Szimbólum	Leírás	Javaslatok
	<b>Egyedi sütés ***</b> <b>180–200 °C **</b> <input type="checkbox"/> 2-es szint	Az ételt belül puhán, kívül ropogósan tartja. Az egészséges étkezés érdekében ez a funkció lecsökkenti a szükséges zsír vagy olaj mennyiségét. A fűtőelemek és a pulzáló levegőáramlás kombinációja egyenletes sütési eredményeket biztosít.
	<b>Kiolvasztás</b> <b>40 °C</b> <input type="checkbox"/> 2-es szint	A ventilátor szobahőmérsékletű levegőt keringet a fagyasztott étel körül, és pár percen belül felolvasztja azt anélkül, hogy az étel tulajdonságai megváltoznának.
	<b>Soft+</b> <b>180–200 °C **</b> <input type="checkbox"/> 2-es szint	ALKALMAS A KÖVETKEZŐKHÖZ: torták, kenyér, kekszek, croissant, briós. Az első sütési fázis hagyományos sütési módját különböző ventilátorsebességű ciklusok követik. A ventilátor 20 perccel a sütés megkezdését követően indul el.
	<b>Kenyer</b> <b>65/100/220 °C</b> <input type="checkbox"/> 2-es szint	Ez a funkció lehetővé teszi kenyér sütését különböző lépésekben, a tökéletes eredményt a légkeverés + ventilátor ciklussal biztosítva. A tökéletes kenyér sütéséhez egy séfünk által tesztelt receptet is javasunk („Kenyerrecept” c. fejezet).
	<b>Paella</b> <b>200 °C</b> <input type="checkbox"/> 2-es szint	A könnyű paella készítés titka az alapanyagok különböző sütési szinteken történő hozzáadása, hogy mindegyik a lehető legfinomabb formáját hozza a légkeverés és a ventilátor ciklus kombinációjának köszönhetően. A séfünk által tesztelt recept a „Paella recept” c. fejezetben olvasható.
	<b>Kelesztés</b> <b>40 °C</b> <input type="checkbox"/> 2-es szint	ALKALMAS A KÖVETKEZŐKHÖZ: kenyerek és péksütemények. A felső és az alsó fűtőelemek segítségével finoman melegíti fel a sütőteret, ezáltal biztosítva, hogy a kenyér vagy az egyéb péksütemények megkelljenek.

## GŐZFUNKCIÓ MÓDOK \*

Szimbólum	Javasolt hőmérséklet (°C)	Gőzfunkciók (A sütő típusától függően)
	210 °C	<b>HÚS:</b> Ezzel a funkcióval a hús tökéletesen átsüthető, egészen a közepéig, karamellizált vagy ropogós kéreggel és szaftos belsővel.
	180 °C	<b>TÉSZTA ÉS KENYÉR:</b> Ezzel a funkcióval tökéletes tészták és ínycsiklandó csöben sült fogások készíthetők.
	200 °C	<b>ZÖLDSÉGEK:</b> Ez a funkció tökéletesen alkalmas zöldségek készítéséhez, oly módon, hogy azok megtartják tápanyagtartalmukat.
	210 °C	<b>HAL:</b> Ez a funkció a felsőbb részekben is homogén sütést biztosít, így kívül ropogós belül puha halakat eredményez.



## TISZTÍTÁSI FUNKCIÓK \*

Szimbólum	Funkció	Leírás
	H2O tisztítás	A sütő egyszerű és hatékony tisztítása gőzzel.
	Pirolízis Eco	A sütőtér rendszeres, tökéletes tisztítása.
	Pirolízis+	Rendkívül alapos tisztítás és nagy mennyiségű szennyeződés eltávolítása a sütőtérből.

### PAELLA RECEPT

#### Nagyjából 10 főre

#### Helyezze a mély sütőtepsire a következőket:

- 1 felvágott hagyma
  - 500 g rizs (gyorsfőzésű)
  - 500 g (1 csomag) fagyasztott tenger gyümölcsei keverék (kis garnélarok, megtisztított kagyló, tintahal csíkok stb.)
  - 2 maréknyi gyorsfagyasztott zöldborsó
  - 1/2 pirospaprika apró darabokra vágva – chorizo kolbász szeletek
  - 2 evőkanál halpor (1 csomag dehidratált hallevés még jobb) 1 csomag paella fűszerkeverék 1 evőkanál paradicsompüré
  - 1 adag sáfránpor és néhány gyönyörű egész kagyló
  - 700 g víz
- Takarja le a sütőtepsit alufóliával, majd helyezze be az első szintre

#### Helyezze a sütőtálcára a következőket:

- 10 adag halfilé (választható fajta)
- 10 (vagy 20) gyönyörű garnélarok (vagy norvég homár)
- Fedje le a sütőtálcát egy darab alufóliával és helyezze be a harmadik szintre

#### A sütőrácsra tegyen:

- egy piteformát (vagy más kicsit magasabb szélű edényt) 10 db paella fűszerkeverékkel ízesített csirke felsőcombbal. Helyezze be a formát a rácsra a negyedik szintre.
- Csukja be a sütő ajtaját és indítsa be a „Paella” funkciót.

### KENYÉRRECEPT

#### • Egyszerű kenyérliszttel:

- 1 kg speciális kenyérsütéshez való liszt
- 18 g só
- 2 csomag szárított élesztő

Körülbelül 550 g 40 °C-os víz

#### • Kenyérliszttel, élesztővel és sóval (ajánlás):

- 1 kg liszt
  - 1 csomag szárított élesztő (jobb, ha egy egész csomagot adunk hozzá)
- Körülbelül 550 g 40 °C-os víz

#### Elkészítés

Oldja fel az élesztőt vízben egy nagyobb tálban, tegye bele a lisztet, a sót (ha szükséges) és a vizet.

Keverje össze az egészet, és gyúrja addig, amíg homogén tészta nem lesz

Tegye a tésztát a munkalapra és tenyerével nyomkodva nyújtsa ki, majd hajtogassa össze (ennek a műveletnek az a célja, hogy a lehető legkevesebb levegő maradjon a tésztában). Ezt ismétlje nagyjából 5 percig.

Tegye a tésztát a tálba és takarja le háztartási műanyagfóliával, majd hagyja kelni a tésztát (a sütő megfelelő fokozatán) nagyjából 1 órán keresztül (amíg a mérete megduplázódik).

Ezt követően hajtogassa össze újra a tésztát 2-3 alkalommal (hogy kinyomja belőle a levegőt), majd formázza meg a kenyereket (bagett, parasztkenyér, kerek cipő).

Helyezze a kenyereket a sütőpapírral letakart sütőtálcára.

Kissé szórja meg liszttel őket (választható, hogy még inkább parasztkenyér-jellegűek legyenek).

Vágja be néhány helyen a kenyerek tetejét pengével (vagy éles késsel).

Hagyja őket pihenni nagyjából tíz percig mielőtt betenné a sütőbe. Ezt követően helyezze be a sütőtálcát (alulról) a második szintre a sütőbe.

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

Csukja be az ajtót és kapcsolja be az „automatikus kenyér” funkciót

\* A sütő típusától függően.

\*\* Ideális hőmérséklet a javasolt ételekhez.

\*\*\* Az energiafogyasztási nyilatkozat és az energiahatékonyság tekintetében az EN 60350-1 szabványnak megfelelően tesztelve.

# Tisztítás és karbantartás

---

## ÁLTALÁNOS MEGJEGYZÉSEK A TISZTÍTÁST ILLETŐEN:

A rendszeres tisztítás meghosszabbítja a készülék élettartamát. Tisztítás előtt mindig várja meg, hogy kihűljön a sütő.

**FIGYELMEZTETÉS:** Soha ne használjon dörzsölő hatású tisztítószeret, acélgyapotot vagy éles tárgyakat a tisztításhoz, mivel ezek helyrehozhatatlanul károsíthatják a zománcozott részeket. Csak vizet, szappant, mosogatószer vagy fehérítő alapú tisztítószeret (szalmiákszeszt) használjon.

## ÜVEGES RÉSZEK

A sütőajtó üveglapját minden használat után törölje át konyhai papírtörölővel. A makacs foltok eltávolításához használjon mosogatószeres szivacsot, csavarja ki, majd öblítse le a mosogatószerrel vízzel.

## SÜTŐABLAK-TÖMÍTÉS

A tömítés nedves szivaccsal tisztítható.

## JAVASLATOK:

- A sütő minden egyes használata után elvégzett tisztítás segít a sütő tökéletes tisztántartásában.
- Ne bélelje ki a sütő falát alufóliával vagy egyszer használatos védőfóliával. A zománccal érintkezésbe kerülő alufólia vagy védőfólia a belső zománc megolvadását vagy károsodását idézheti elő.
- A sütő túlzott mértékű szennyeződése és az erős füstszag megelőzése érdekében javasoljuk, hogy ne használja túl magas hőmérsékleten a sütőt. Célszerű meghosszabbítani a sütési időt és kissé csökkenteni a hőmérsékletet.
- A sütővel együtt szállított kiegészítőkön kívül csak a nagy hőmérsékletnek ellenálló edények és sütőformák használatát ajánljuk.

## LÁMPA CSERÉJE:

- Válassza le a sütőt a hálózatról.
- Vegye le az üvegborítást, csavarja ki az izzót, és cserélje ki azonos típusú új izzóra.
- Az izzócseré után tegye vissza az üvegborítást.

**MEGJEGYZÉS:** LED lámpával rendelkező sütő esetén kérjen technikai segítséget az izzócseréhez.

# Környezetvédelem és ártalmatlanítás

## A KÖRNYEZET VÉDELME ÉS TISZTELETBEN TARTÁSA

Ha lehet, kerülje a sütő előmelegítését, és mindig próbálja feltölteni. Igyekezzen minél ritkábban kinyitni a sütőajtót, mert minden alkalommal hő távozik a sütőtérből. Jelentős energiamegtakarítás elérése érdekében a tervezett sütési idő vége előtt 5–10 perccel kapcsolja ki a sütőt, és használja ki a sütő által biztosított maradék hőt. Tartsa tisztán és megfelelő állapotban a tömítéseket, hogy a hő ne távozhasson a sütőtérből. Speciális áramdíjra szóló szerződés esetén a „késleltetett sütés” program megkönnyíti az energiatakarékosságot, mert a sütés az alacsonyabb áramdíjú időszakban kezdhető meg.

## CSOMAGOLÓANYAGOK

ÚJRAHASZNOSÍTÁSA (csak Ciprus esetében)



## HULLADÉKKEZELÉS ÉS KÖRNYEZETVÉDELLEM

A készülék jelölése megfelel az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló 2012/19/EK európai irányelvnek (WEEE). Az elektromos és elektronikus berendezések hulladékai (a környezetre kedvezőtlen következményekkel járó szennyezőanyagokat és (újrahasznosítható) alapösszetevőket tartalmaznak).

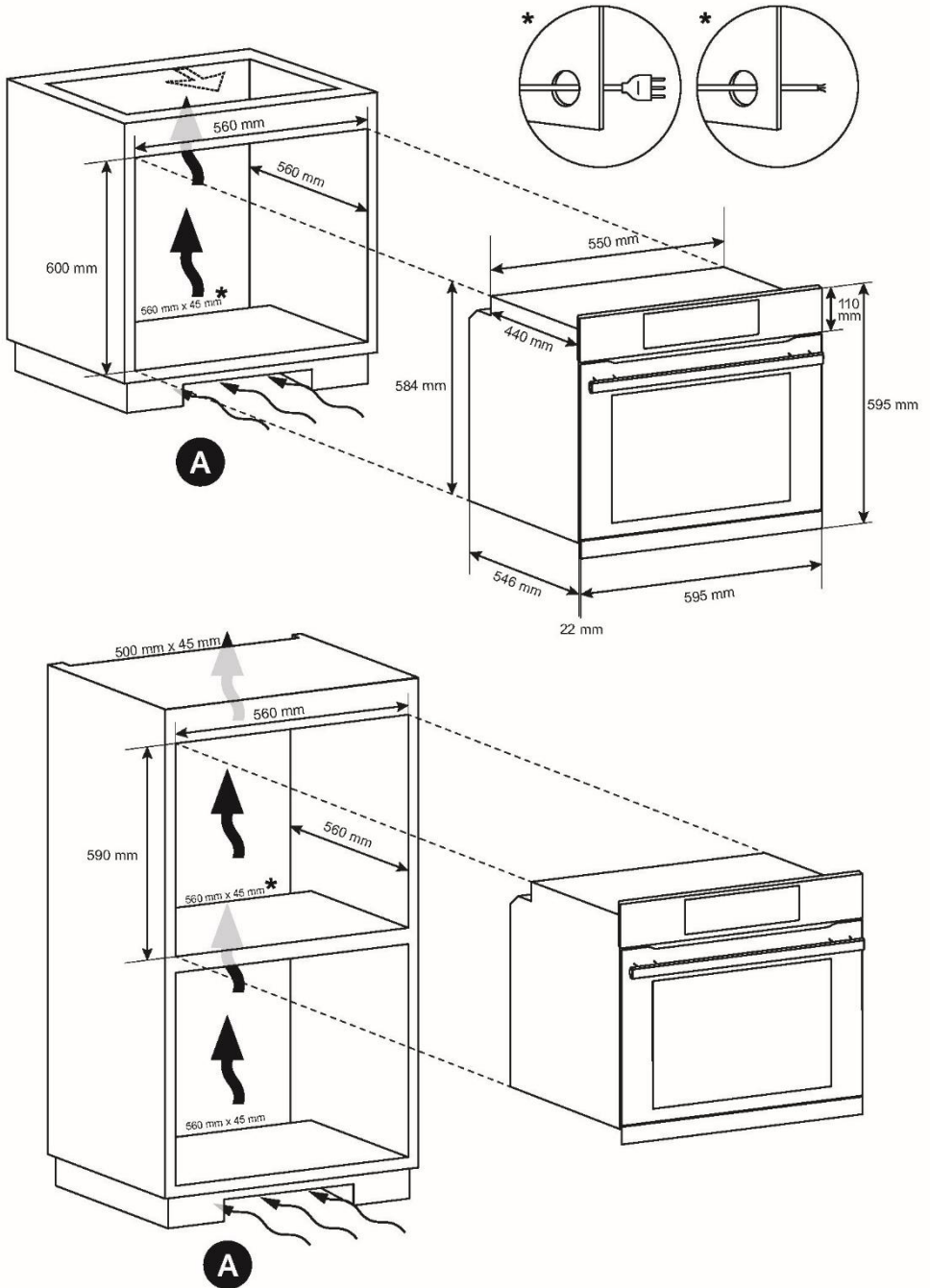


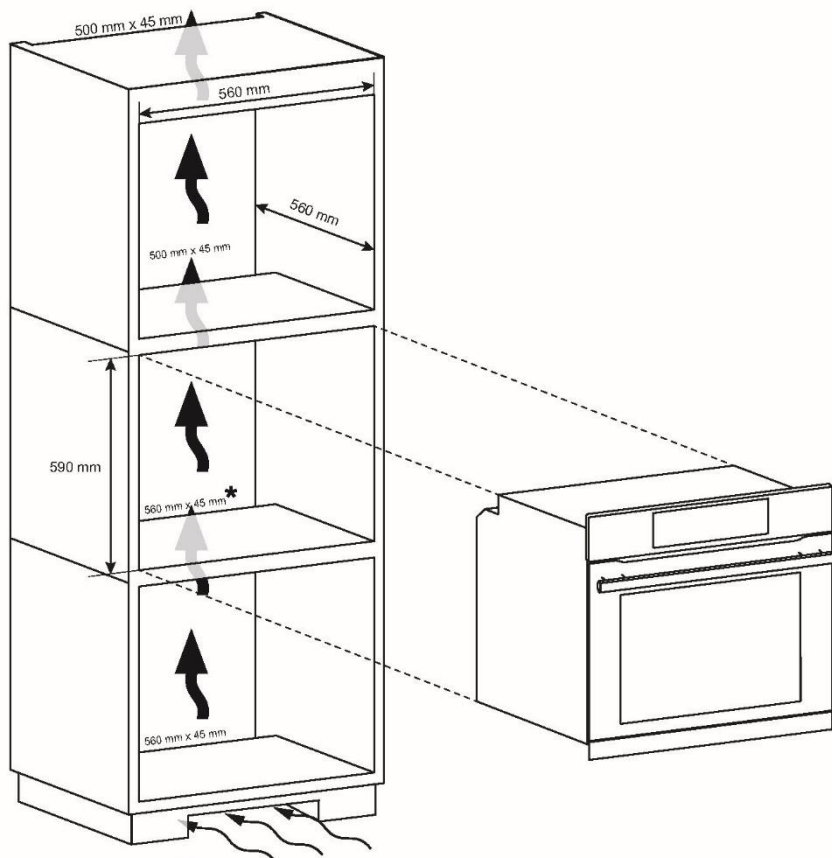
Fontos, hogy az elektromos és az elektronikus berendezések hulladékai különleges kezelésben részesüljenek a szennyezőanyagok megfelelő eltávolítása és elhelyezése, és minden anyag visszanyerése érdekében. Az emberek fontos szerepet játszhatnak annak biztosításában, hogy az elektromos és az elektronikus berendezések hulladékai ne váljanak környezeti problémává. Nagyon fontos néhány alapvető szabály betartása:

- Az elektromos és az elektronikus berendezések hulladékai nem kezelhetők háztartási hulladékként;
- Az elektromos és az elektronikus berendezések hulladékait az önkormányzat vagy az arra kijelölt vállalat kezelésében álló megfelelő gyűjtőhelyeken kell leadni.

Sok országban az elektromos és az elektronikus berendezések nagyméretű hulladékait a lakásokból és az otthonokból gyűjtik be. Új készülék vásárlása esetén a régitt visszaadhatjuk a kiskereskedőnek, akinek egyedileg kell azt díjmentesen átvennie, ha a berendezés típusa és funkciója azonos a leszállított berendezés típusával és funkciójával.

# Telepítés





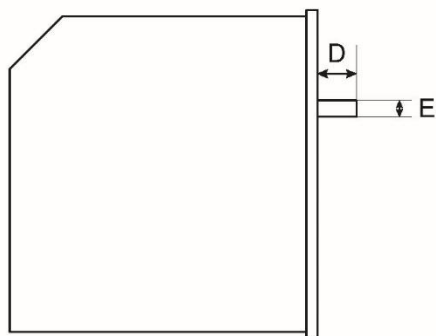
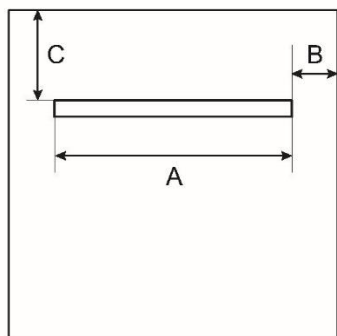
\*

A

HU Ha a bútornak van alja a hátsó részénél, akkor egy nyílást kell kialakítani a hálózati kábel részére.

A

HU Ha a talpazat nem teszi lehetővé a levegőáramlást, létre kell hozni egy 500 x 10 mm-es vagy 5000 mm<sup>2</sup>-es nyílást.



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



# Haier

