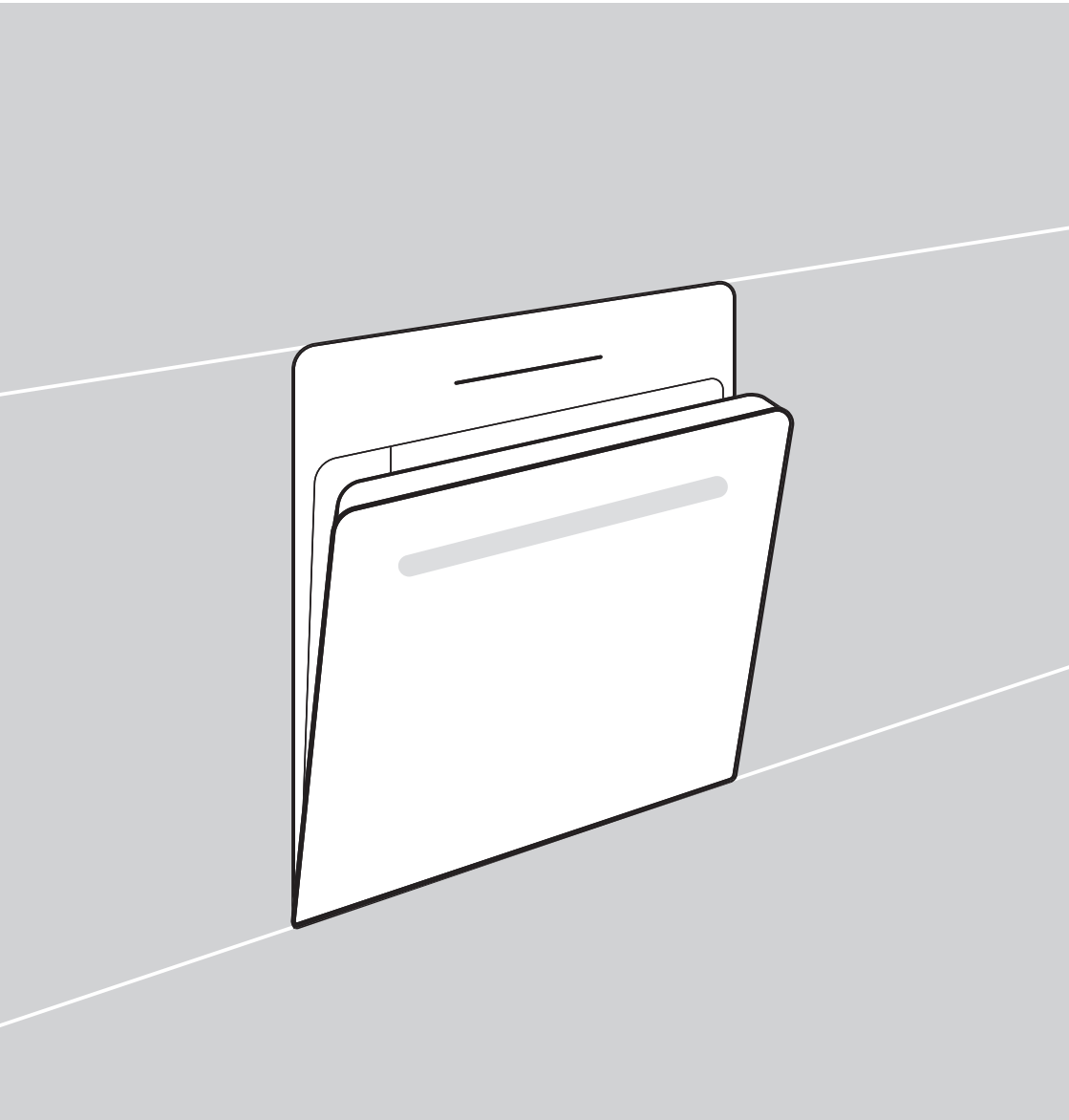
www.elektromarkabolt.hu

gorenje

HU HU

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

GŐZSÜTŐ



www.elektromarkabolt.hu

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 használati, beépítési és bekötési útmutatója megtalálható honlapunkon is.

http://www.gorenje.com

A dokumentumban a következő jelöléseket alkalmaztuk:

INFORMÁCIÓ!
Információ, tanács, tipp vagy javaslat

FIGYELMEZTETÉS!
Figyelmeztetés – általános veszély

Fontos, hogy figyelmesen olvassa el az útmutatót.

www.elektromarkabolt.hu

Tartalomjegyzék

1. Biztonsági figyelmeztetések 5

2. További fontos biztonsági figyelmeztetések 6

3. A készülék leírása 8
3.1 A készülék felszereltsége 8
3.2 Vezérlő panel 10

4. A készülék első alkalommal történő használata előtt 11
4.1 Első bekapcsolás 11
4.2 Vízkeménység 12

5. A sütő használata - a sütési beállítások kiválasztása 13
5.1 Alapmenü - Manuális sütési mód 14
5.2 Időzítés - idő funkciók 17
5.3 Többlépéses sütés (+ menü) 19
5.4 Sütés gőzzel 20
5.5 Gőz hozzáadása sütés közben 21
5.6 A víztartály feltöltése 22
5.7 Automatikus menü 23
5.8 Továbbii programok 23

6. A sütés folyamatának megkezdése 25

7. A működés vége és a sütő kikapcsolása 25
7.1 Gratinírozás (+menü) 26
7.2 Sütés alulról 27
7.3 Kedvencek - saját beállítások elmentése 28

8. Az általános beállítások kiválasztása 29
8.1 Képernyőzár (+ menü) 30

9. A készülék összekapcsolása a ConnectLife alkalmazással 31

10. Wi-Fi vezérlés 31
10.1 Wi-Fi használat 31
10.2 A sütő távoli vezérlésének kezelése. 32

11. Általános tanácsok a sütéshez 34
11.1 Sütési táblázat 35
11.2 Sütés hússzondával 41

12. Karbantartás és tisztítás 44
12.1 Tisztítás gőzzel (Steam Clean) 44
12.2 A víztartály és a habszivacs szűrő tisztítása 45
12.3 A gőzrendszer tisztítása 45
12.4 A huzal- és fix kihúzható sínek eltávolítása 47
12.5 Az ajtó és az ajtóüveg levétele és visszahelyezése 47
12.6 Izzócsere 48

13. Hibaelhárítás 50
13.1 Hibák és működési zavarok táblázata 50
13.2 Adattábla - adatok a készülékről 51

14. Megfelelőségi információk 51

www.elektromarkabolt.hu

15. Környezetvédelem 52

16. Ételteszt 53

www.elektromarkabolt.hu

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.

Ha a csatlakozó kábel sérült, azt kizárólag a gyártó, annak márkaszervize vagy más megfelelően képzett személy cserélheti ki a veszélyek elkerülése érdekében (csak a csatlakozó kábellel forgalmazott készülékekre vonatkozik).

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

FIGYELMEZTETÉS: A hozzáférhető részek használat közben felforrósodhatnak. Tartsa távol a kisgyerekekt.

www.elektromarkabolt.hu

FIGYELEM: A készülék és egyes hozzáférhető részei működés közben erősen felmelegednek. Ügyeljen rá, hogy ne érintse meg a melegítő elemeket. A nyolc évesnél fiatalabb gyerekek legyenek állandóan felügyelet alatt.

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 tisztítószereket 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.

FIGYELMEZTETÉS: Az izzó cseréje előtt győződjön meg róla, hogy a készülék áramtalanításra került-e – az áramütés veszélyének elkerülése érdekében.

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

2. További fontos biztonsági figyelmeztetések

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

www.elektromarkabolt.hu

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 te 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 végeztével 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 sínekkel és azok nélkül is.

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

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

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

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

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

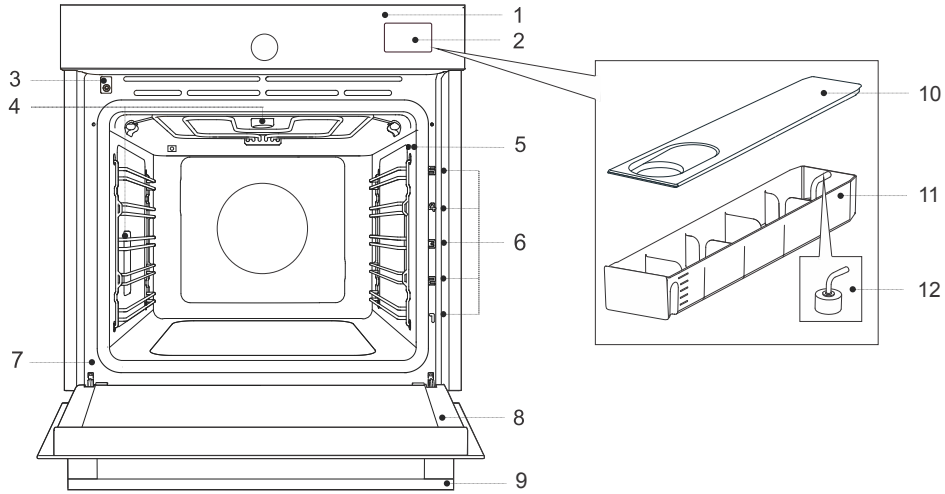
A vezérlő egységről a ragasztószalagot a készülék konyhai elembe való behelyezése után távolítsa el. Ellenkező esetben a tartály kieshet.

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

www.elektromarkabolt.hu

3. A készülék leírása

FIGYELMEZTETÉS!
A készülék funkciói és felszereltsége modelltől függ.



1. Vezérlő egység
2. Víztartály
3. Ajtó kapcsoló
4. Világítás
5. Aljzat a hőmérséklet szondához
6. Sínek - sütési szintek
7. Adattábla
8. Sütőajtó
9. Ajtófogantyú
10. Edény fedél
11. Tartály fedél
12. Habszivacs szűrő

3.1 A készülék felszereltsége

Ajtózár

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

Sínek

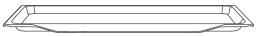
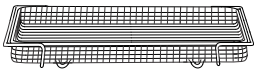
Huzalsínek - a rácsot és a tepsit mindig a sínbe helyezze be.

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

MEGJEGYZÉS: A síneket alulról felfelé kell számolni.

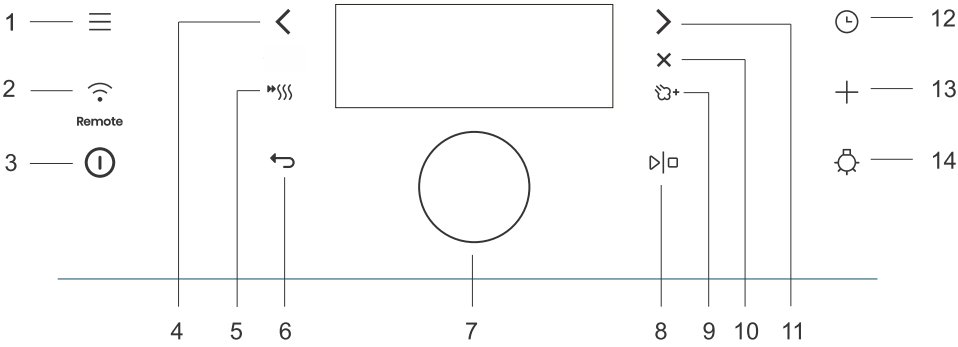
www.elektromarkabolt.hu

A sütő tartozékai és kiegészítői

	**Rács** – grillezéshez használható, vagy az ételt tartalmazó edényt vagy tepsit is elhelyezheti rajta. MEGJEGYZÉS: A rácsot mindig úgy helyezze a sínre, hogy a rács magasabb része hátul felfelé nézzen. A rácsnak van egy biztonsági csapja, ezért mindig emelje meg elöl, ha ki szeretné húzni.
	**Lapos tepsi** – lapos és apró sütemények sütésére. Csepptálcaként is használható. MEGJEGYZÉS: A lapos tepsi a sütőben való melegítéskor deformálódhat. Ha kihűlt, visszanyeri eredeti formáját.
	**Rácsos Airfry tepsi** – (lyukacsos tepsi) gőz hozzáadásával és intenzív sütéssel (air fry) készülő ételek sütésére szolgál. A lyukak lehetővé teszik a levegő jobb áramlását az étel körül és hozzájárulnak a ropogósabb végeredményhez.
	**Univerzális mély tepsi** – zöldségek és szaftosabb sütemények sütésére. Csepptálcaként is használható. MEGJEGYZÉS: Az univerzális mély tepsit soha ne helyezze sütés közben az első szintre.
	**Hússzonda** - (BAKESENSOR)
	**Perforált lapos tepsi** - (lyukacsos sütőtepsi) a gőz hozzáadásával működő sütési módoknál, illetve a intenzív sütés (air fry) sütési módnál használatos. A lyukak jobb levegőáramlást tesznek lehetővé az étel körül és hozzájárulnak ahhoz, hogy az étel ropogósabb legyen. Nagyobb folyadéktartalmú (víz, zsír) ételek főzésekor helyezzen be egy lapos vagy egy mély univerzális tepsit egy szinttel lejjebb.
MEGJEGYZÉS: További felszereléseket a márkaszerviztől szerezhet be.	

www.elektromarkabolt.hu

3.2 Vezérlő panel



Gomb		Használat
1.		Alapmenük kiválasztása
2.		Wi-Fi csatlakozás beállítása, távvezérlés
3.		A sütő be- és kikapcsolása
4.		Balra kiválasztó gombok
5.		Gyors előmelegítés be- és kikapcsolása
6.		Kilépés az aktuális állapotból mentés nélkül
7.		A beállítások kiválasztására és megerősítésére szolgáló gomb
8.		A működés elindítása és leállítása
9.		Gőz hozzáadása
10.		Aktuális beállítás visszavonása, funkció törlése
11.		Jobbra kiválasztó gombok
12.		Időfunkciók kiválasztása
13.		További beállítások
14.		A sütő világításának be- és kikapcsolása
MEGJEGYZÉS: A vezérlő egységen csak azok a gombok világítanak, amelyek kiválasztása az aktuális menüben lehetséges (teljesen vagy részben megvilágítva).		

www.elektromarkabolt.hu

A parancsikonok jelmagyarázata:			
			
A gomb rövid érintése – a beállítások kiválasztásához	**A gomb hosszabb érintése** – 5 mp – a további beállításokhoz és a módosítások gyors beállításához	**A gomb elforgatása** – a beállítások közötti váltáshoz.	A gomb megnyomása - a kiválasztás megerősítése.

INFORMÁCIÓ!
A beállítások a billentyűkkel és a gombokkal kezelhetők.
A billentyűket a jobb reagálás érdekében ujjbegye minél nagyobb felületével érintse meg. A billentyű minden egyes érintését hangjelzés kíséri (amikor a funkció rendelkezésre áll).

			
Kezdőlépés	Köztes lépés	Várakozás / végrehajtás	Opcionális lépés

4. A készülék első alkalommal történő használata előtt

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

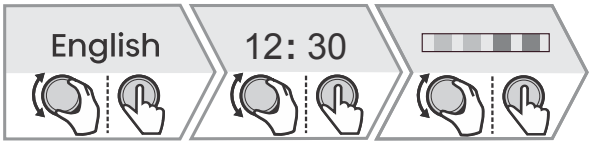
4.1 Első bekapcsolás

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

www.elektromarkabolt.hu

INFORMÁCIÓ!

Ha ezt nem szeretné beállítani, nyomja meg a ⏻ gombot. Ekkor elmentésre kerülnek az alapértelmezett beállítások. A beállítások bármikor módosíthatók (lásd a *8. Az általános beállítások kiválasztása*fejezetet).



1.	**A nyelv kiválasztása:** A kijelzőn megjelenik az alapértelmezett nyelv (angol). A nyelv a GOMB elforgatásával módosítható. A beállítás a GOMB megnyomásával hagyható jóvá.
2.	**A pontos idő beállítása:** A pontos idő a GOMB elforgatásával állítható be. A beállítás a GOMB megnyomásával hagyható jóvá.
3.	**A vízkeménység beállítása:** A GOMB elforgatásával állítsa be a vízkeménységet. Erősítse meg a beállítást a GOMB megnyomásával (lásd a *4.2 Vízkeménység* fejezetet).
Minden kezdőbeállítás beállításra került és a készülék készenléti üzemmódban van.	

4.2 Vízkeménység

A tisztítás a gőz hozzáadásával történő sütés gyakoriságán kívül a felhasznált víz keménységétől is függ.
Az első használat előtt be kell állítani a vízkeménységet. Ha a víz lágyabb vagy keményebb, mint az alapértelmezett beállítás, módosíthatja a beállított keménységi szintet.

1.	Merítse a tesztcsíkot (a készülékhez mellékelve) 1 másodpercre vízbe. 1 perc elteltével olvassa le az adatot - a vonalak számát. A szint beállítása - a tesztcsíkon lévő színes vonalak száma (lásd a táblázatot)
2.	Hasonlítsa össze a tesztcsíkot a kijelzőn látható képpel.

Vízkeménység	Érték (°N)	A vízkőtelenítéshez szükséges víz mennyisége	Színes csíkok száma
nagyon lágy	0-3 dH	30	4 zöld vonal
lágy	3-7 dH	25	1 piros vonal
közepesen kemény	7-14 dH	22	2 piros vonal
kemény	14-21 dH	20	3 piros vonal
nagyon kemény	21 dH	18	4 piros vonal
A vízkeménységet beállíthatja a Beállítások menüben is (lásd a *8. Az általános beállítások kiválasztása*fejezetet).			

www.elektromarkabolt.hu

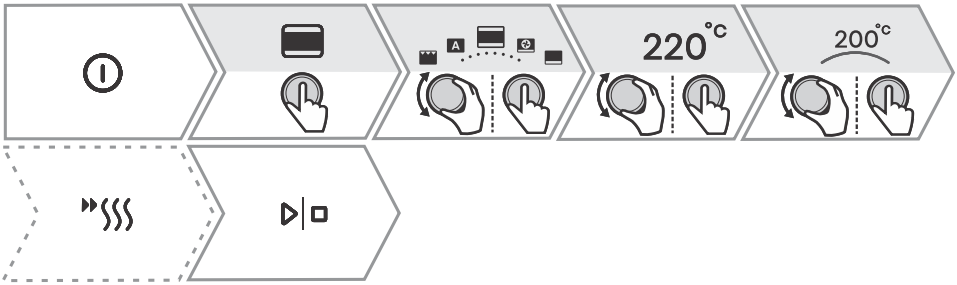
5. A sütő használata - a sütési beállítások kiválasztása

Fő kiválasztási menü	
Kapcsolja be a készüléket ⏻ és válassza ki a ☰ opciót. A GOMB elforgatásával a következő menük közül választhat:	
Alap menü	Lehetővé teszi a sütési paraméterek tetszés szerinti beállítását az alapértelmezett értékekre, amelyek módosíthatók (lásd a *5.1 Alapmenü - Manuális sütési mód*fejezetet).
Saját üzemmódok	A kiválasztott ételtől függően előre beállított programok nagy választékát teszi lehetővé (lásd a *5.7 Automatikus menü*fejezetet).
Kedvencek	Ez az üzemmód lehetővé teszi korábban elmentett saját programjainak kiválasztását (lásd a *7.3 Kedvencek - saját beállítások elmentése*fejezetet).
További programok	További programok kiválasztása (lásd a *5.8 Továbbii programok*fejezetet).
Tisztítás	Programok a sütő tisztítására
Beállítások	A sütő általános beállításai (lásd a *8. Az általános beállítások kiválasztása*fejezetet).

+ menü - további beállítások	
A funkció további beállítási lehetőségeket tesz lehetővé. A menü tartalma az adott időpontban elérhető vezérlési lehetőségek függvényében változik. A további beállítások kiválasztásához érintse meg a + gombot.	
Többlépéses sütés	Háromlépéses sütés beállítása különböző paraméterekkel (lásd a *5.3 Többlépéses sütés (+ menü)*fejezetet). A funkció a sütési idő beállítása után választható ki.
Információ	Részletes információk a programokról és a sütési módok működéséről.
Gratinírozás	Olyan ételek esetében használjuk, ahol öntetet/szórást adunk hozzá a végén, vagy szeretnénk a sütés végén megpirítani a felületét. A funkciót 10 perc sütés után vagy a sütés végén választhatja ki (lásd a *6. A sütés folyamatának megkezdése*fejezetet).
Kedvencek	A kiválasztott beállítások elmentése tetszés szerint (lásd a *7.3 Kedvencek - saját beállítások elmentése*fejezetet).
Kijelző zár	A biztonsági zár be- és kikapcsolása, megelőzendő a sütő véletlen használatát (lásd a *8.1 Képernyőzár (+ menü)* fejezetet).

www.elektromarkabolt.hu

5.1 Alapmenü - Manuális sütési mód



1.	Kapcsolja be a készüléket ⏻ .
2.	A GOMB elforgatásával válassza ki a sütési módot (lásd a Sütési mód kiválasztása táblázatot). A kiválasztás a GOMB megnyomásával hagyható jóvá.
3.	A GOMB elforgatásával állítsa be a hőfokot és hagyja jóvá a beállítást.
4.	A gyors előmelegítés funkciót akkor használja, ha szeretné a sütőt minél gyorsabban a kívánt hőfokra melegítani. A érintésére az ikon teljesen világítani kezd. Ha elérésre került a beállított hőmérséklet, hangjelzés lesz hallható. A kijelzőn a **Helyezze be az ételt**felirat lesz látható. Nyissa ki a sütő ajtaját és helyezze be az ételt. A program automatikusan folytatja a sütést a kiválasztott beállításokkal.
5.	Ezenkívül beállíthatja még a következőket: - Időzítés (lásd a *5.2 Időzítés - idő funkciók* fejezetet) - Sütés több lépésben (lásd a *5.3 Többlépéses sütés (+ menü)* fejezetet) - Gőz hozzáadása sütés közben (lásd a *5.5 Gőz hozzáadása sütés közben* fejezetet)
6.	A sütés megkezdéséhez érintse meg a ▷|□ gombot.

A sütési mód kiválasztása

Jel	Használat
	Gőz Mindenféle zöldség, kisebb húsdarabok, gyümölcsök és köretek (rizs, tészta) főzésére használható.
	Sous vide Ez egy lassú főzési folyamat vákuumban, pontosan meghatározott és fenntartott hőmérsékleten. A sous vide húsok, halak és zöldségek elkészítésére alkalmas. Az így elkészített étel szaftosabb és gazdagabb ízű lesz.
+	**Alsó + felső égő + GŐZ** Hagyományos ételkészítéshez egy szinten, felfújtak készítésére, valamint alacsony hőfokon történő sütésre (lassú sütés). Akkor használja a gőz hozzáadását, ha azt szeretné, hogy étel felülete jobban átsüljön és ropogósabb legyen.

www.elektromarkabolt.hu

Az előző oldalon található táblázat folytatása

Jel	Használat
	**Forró levegő + GŐZ** A forró levegő funkció lehetővé teszi a meleg levegő intenzívebb áramlását az étel körül. Ezáltal jobban kiszárítja az ételek felületét és vastagabb kérget képez. Hús, sütemények és zöldségek sütésére, valamint ételek szárítására egy vagy több szinten egyszerre. Akkor használja a gőz hozzáadását, ha azt szeretné, hogy étel felülete jobban átsüljön és ropogósabb legyen.
	**Forró levegő + alsó égő** Ideális pizza és szaftosabb sütemények sütésére. Sütés egy szinten, amikor minél gyorsabban megsült, ropogós ételeket szeretne.
	**Alsó + Felső égő + légkeverés** Ételek egyenletes sütésére egy szinten és felfújtak készítésére.
	**Nagy grill** Nagyobb mennyiségű lapos étel készítésére, mint például a pirítós kenyér, a melegszendvics, a grillkolbász, a hússzeletek, a halak, a nyársak, valamint gratinírozásra és ropogós kérgű ételek készítésére. A sütő felső részén elhelyezett égők alatt az étel teljes felülete egyenletesen melegszik fel. **Alacsony fokozat** - ideális halfilé, egész halak, grillsajt sütésére. **Közepes fokozat** - ideális kisebb darab húsok, halszeletek, zöldségek, melegszenvicsek, nyársak sütésére. **Magas fokozat** - Ideális steakek, hamburgerek, grillkolbászok, pirítós kenyér sütésére és gratinírozásra..
	**Nagy grill + Ventilátor + GŐZ** Szárnyasok sütésére és nagyobb darab húsok grillezésére. Akkor használja a gőz hozzáadását, ha azt szeretné, hogy étel felülete jobban átsüljön és ropogósabb legyen.
	**Forró levegő + felső égő** Ez a sütési mód ropogós kérget képez az ételeken zsiradék hozzáadása nélkül. A "gyorsétel" készítés egészséges módja, alacsonyabb kalóriatartalommal. Ideális kisebb darab húsok, halak, zöldségek és gyorsfagyasztott ételek (sült krumpli, csirkefalatok) elkészítésére.
	**Több üzemmód** Izbiro potrdite na **OK** . Prikaže se več sistemov.
	**Nagy grill + alsó égő** Az ételek gyorsabb sütésére egy szinten és ropogós felület elérésére süteményeknél.
	**Alsó égő + grill** Kényesebb ételek (puha húsok) kímélő és felügyelt lassú sütésére, valamint ropogós aljú sütemények készítésére.
	**Alsó égő + grill + légkeverés** Kelt péksütemények és mindenféle kenyér optimális elkészítésére, valamint befőzésre.
	**Nagy grill + alsó égő + forró levegő** Olyan ételekhez, amelyeknél egyenletes ropogósságot szeretnénk elérni minden oldalon. A funkció ideális a többlépéses hússütés első lépéseként is, mivel gyorsan megpirult felületet eredményez a kezdeti szakaszban és lassú sülést a következő fázisban. A hús szaftos, a felülete pedig szépen megpirult lesz.

www.elektromarkabolt.hu

Az előző oldalon található táblázat folytatása

Jel	Használat
	**Forró levegő + grill** A forró levegő lehetővé teszi a meleg levegő intenzívebb áramlását az étel körül. Ezáltal jobban kiszárítj annak felületét, a grillel kombinálva pedig hozzájárul az intenzívebb színhez. Húsok és zölségek gyorsabb sütésére.
	**Forró levegő ECO** [1)] Húsok, halak és sütemények kímélő és lassú sütése egy szinten. Ezzel a sütési móddal a nedvesség nagyobb része a húsban marad, így szaftosabb és puhább lesz, a sütemény pedig egyenletesen sül meg. 140 °C és 220 °C közötti hőmérséklet-tartományban használható.
	**Automatikus menü** Parancsikon az automatikus menühöz (lásd az automatikus menü fejezetet)

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

www.elektromarkabolt.hu

5.2 Időzítés - idő funkciók

Az időfunkciók kiválasztásához érintse meg a ⏲ gombot. A 〈 vagy a 〉 gombbal válassza ki a beállítani kívánt időfunkciót.

INFORMÁCIÓ!
Az órán be kell hogy legyen állítva a napi idő.

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

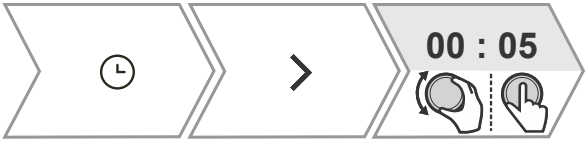
Leírás / időfunkció	Használat
Időtartam	Ennél az üzemmódnál meghatározhatja, hogy mennyi ideig működjön a sütő.
Időzítés	A figyelmeztetés a sütő működésétől függetlenül működik. A beállított idő elteltével a készülék nem kapcsol automatikusan be vagy ki.
Sütés vége	Akkor használja ezt a funkciót, ha 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 GOMB elforgatásával állíta be a sütési kívánt időtartamát. A beállítást a GOMB megnyomásával hagyhatja jóvá. A kijelzőn megjelenik a kiválasztott idő és a sütő működésének időtartama.
2.	A sütés megkezdéséhez érintse meg a ▷|□ gombot.

Az időzítés beállítása



1.	A GOMB elforgatásával állítsa be az időzítés időtartamát. A GOMB megnyomásával hagyja jóvá a beállítást.
A leghosszabb lehetséges beállítás 24 óra. MEGJEGYZÉS: Ha a készüléket kikapcsolja, az időzítés még mindig aktív marad.	

www.elektromarkabolt.hu

A sütő késleltetett kikapcsolásának beállítása



1.	Először állítsa be a működés időtartamát. A GOMB elforgatásával állítsa be a sütő működésének kívánt időtartamát. A beállítást hagyja jóvá a GOMB megnyomásával. A kijelzőn megjelenik a sütő működésének beállított időtartama. *Példa: sütési idő 2 óra*
2.	A késleltetett működést a gomb érintésével, majd a gombra történő dupla koppintással választhatja ki. A GOMB elforgatásával állítsa be az időpontot, amikorra szeretné, hogy az étel elkészüljön. A beállítást hagyja jóvá a GOMB megnyomásával. A kijelzőn megjelenik a sütés végének kívánt időpontja. *Példa: a sütés vége18:00*
3.	A sütés megkezdéséhez érintse meg a gombot. A bekapcsolásra való várakozás közben a sütő részleges készenléti üzemmódba vált. A kiválasztott beállítások automatikusan bekapcsolnak és a beállított időpontban kikapcsolnak. *Példa: a sütés bekapcsolása:16:00, a sütés vége: 18:00*
A beállított idő elteltével a sütő működése automatikusan leáll. Hangjelzés lesz hallható.	

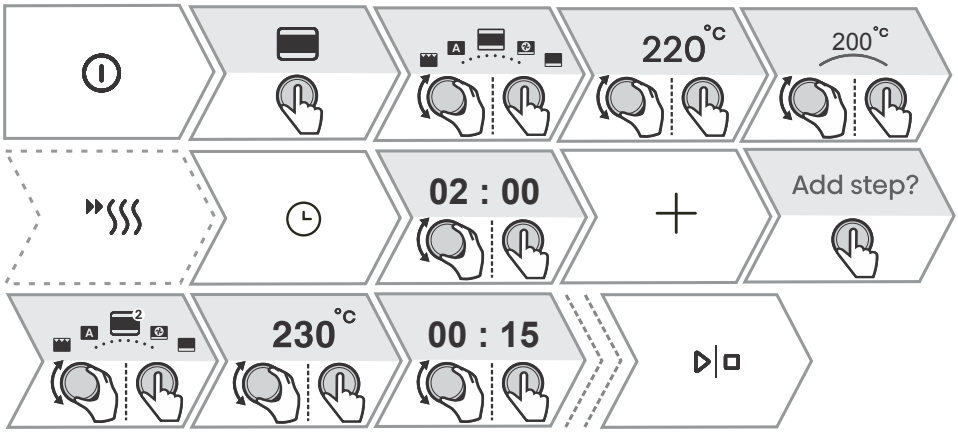
FIGYELMEZTETÉS!
A funkció nem alkalmas olyan ételekhez, amelyek a sütő gyors előmelegítését igénylik. A gyorsan romló élelmiszerek nem állhatnak sokáig a sütőben. E funkció használata előtt ellenőrizze hogy a készüléken be van-e állítva a pontos idő.

www.elektromarkabolt.hu

5.3 Többlépéses sütés (+ menü)

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

INFORMÁCIÓ!
A funkciót az alapmenüben állíthatja be - manuális sütési mód (lásd *5.1 Alapmenü - Manuális sütési mód*fejezet).



1.	Kapcsolja be a készüléket ⏻ .
2.	**1. lépés** A GOMB elforgatásával válassza ki a sütési módot, a hőmérsékletet és a működési időt az első lépéshez. A beállításokat hagyja jóvá a GOMB megnyomásával. Kiválaszthatja a gyors előmelegítést is.
3.	Válassza ki a további beállításokat. Érintse meg a + gombot. A kijelzőn megjelenik a **Lépés hozzáadása**felirat. Hagyja jóvá a GOMB megnyomásával.
4.	**2. lépés** Válassza ki a beállításokat a sütés második lépéséhez (lásd a beállítást a 2. pontban). Hagyja jóvá a beállítást a GOMB megnyomásával. INFORMÁCIÓ: Tegye ugyanezt a **3. lépés** esetében is.
5.	A sütés megkezdése előtt mindhárom lépést módosíthatja. A 〈 vagy a 〉 gombbal válassza ki azt a lépést, amit módosítani szeretne.
6.	A sütés megkezdéséhez érintse meg a ▷|□ gombot. A sütő először az első lépés beállításaival kezd el működni.
MEGJEGYZÉS: Az adott lépés a ✕ gomb érintésével távolítható el.	

www.elektromarkabolt.hu

5.4 Sütés gőzzel

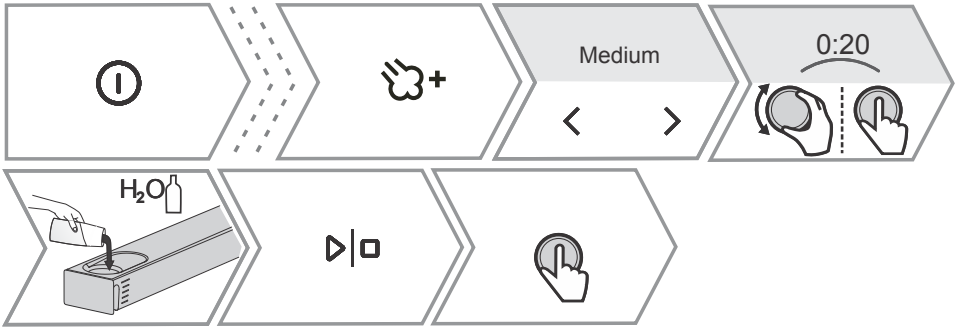
Fűszerezze be az ételt és csomagolja egy speciális műanyag zacskóba, amely alkalmas vákuumozásra és sous vide módszerrel történő főzésre. A becsomagolt ételt helyezze a perforált tepsibe és tegye a sütő középső szintjére.

1.	Kapcsolja be a készüléket ⏻ .
2.	Válassza ki a sütési módot a GOMB elforgatásával.  **Gőz**  **Sous vide**
3.	A GOMB elforgatásával válassza ki a hőmérsékletet (csak a Sous vide üzemmódnál) és a gőz működési idejét. A kijelzőn megjelenik a világító  ikon. A beállítás a GOMB megnyomásával hagyható jóvá.
4.	Töltse fel a víztartályt (lásd a folytatásban A víztartály feltöltése fejezetet).
5.	A sütés megkezdéséhez érintse meg a ⏯ gombot.

www.elektromarkabolt.hu

5.5 Gőz hozzáadása sütés közben

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



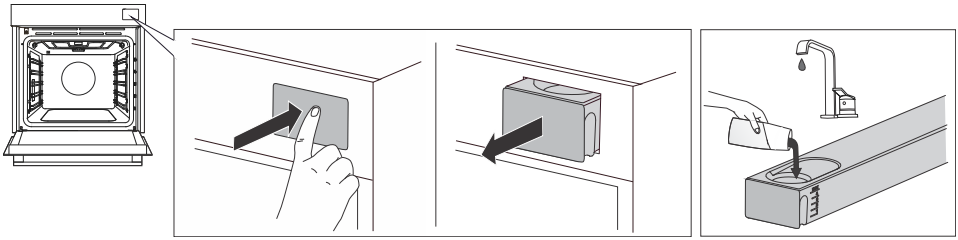
1.	Kapcsolja be a készüléket ⏻ .
2.	Válassza ki a sütési módot a GOMB elforgatásával. Felső égő + alsó égő Forró levegő Nagy grill + légkeverés
3.	Érintse meg a gombot gőz hozzáadásához sütés közben. **Gőz hozzáadását csak a felső három üzemmód teszi lehetővé.**
4.	A 〈 vagy a 〉 gomb segítségével válassza ki a gőz intenzitásának fokozatát, a GOMB elforgatásával pedig a gőz működésének időtartamát. **Alacsony fokozat** - ideálils nagyobb darab húsok, halak sütésére, tészta kelesztésére, stb. **Közepes fokozat** - ideális friss zsemlék, piskótatorta, szárnyasok, felfújtak sütésére. **Magas fokozat** - ideális kenyér sütéséhez. Hal, kenyér, torta, csirke sütésénél a gőz hozzáadása a sütés kezdeti szakaszában, az első 10-15 percben javasolt. A beállítás a GOMB megnyomásával hagyható jóvá.
5.	Töltse fel a víztartályt (lásd a folytatásban A víztartály feltöltése fejezetet).
6.	A sütés megkezdéséhez érintse meg a ▷|□ gombot.

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

www.elektromarkabolt.hu

5.6 A víztartály feltöltése

A víztartály lehetővé teszi a víz független bevezetését a sütőbe. A tartály űrtartalma körülbelül 1,3 liter.



1.	A víztartályt a kis ajtó megnyomásával húzza ki a készülékből.
2.	Nyissa ki a fedelet. Tisztítsa meg a víztartályt vízzel. Állítsa össze a tartályt és töltse fel friss vízzel
3.	Tolja vissza teljesen a tartályt a készülékházba.
MEGJEGYZÉS: A sütés befejezése után a gőzrendszerben maradt víz a víztartályba szivattyúzódik. A fedelet és a víztartályt hagyományos, nem súroló hatású folyékony tisztítószerekkel tisztíthatja.	

Az alábbi táblázat mutatja a hozzávetőleges vízfogyasztást egy ciklusra, külfönböző SA/steam rendszerek választása esetén. Ha a víztartályból kifogy a víz, töltse fel.

	30 perc	**60 perc**
SA - LOW	1. szint	2. szint
SA - MED	2. szint	2. szint
SA - HI	2. szint	3. szint
STEAM	3. szint	MAX szint

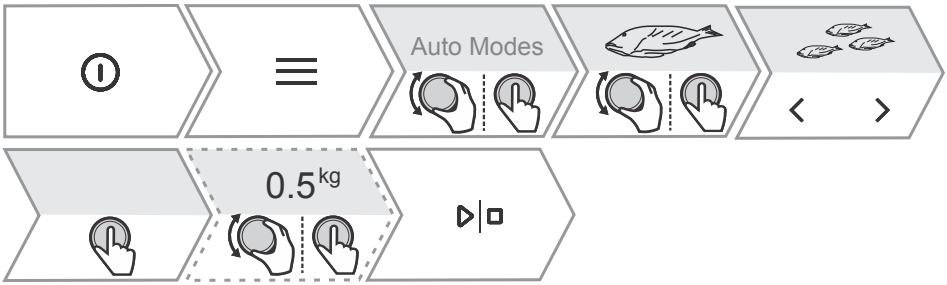
FIGYELMEZTETÉS!
Ha a tartály vízzel való feltöltésekor nem ügyel a MAX jelzésre és túl sok vizet tölt a tartályba, a felesleges víz a tartály fedele és a tartály közötti résen keresztül a padlóra folyhat.

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

www.elektromarkabolt.hu

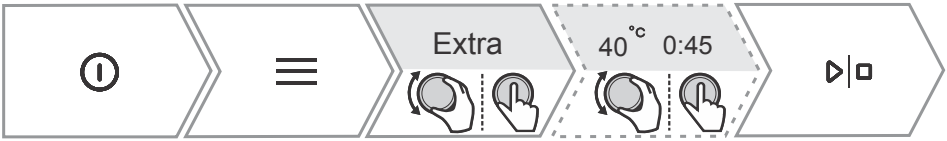
5.7 Automatikus menü

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



1.	Kapcsolja be a készüléket és válassza ki a ☰ opciót. A GOMB elforgatásával válassza ki a **Automatikus menü** opciót. A GOMB megnyomásával hagyja jóvá az almenübe való belépést.
2.	A GOMB elforgatásával válassza ki a kívánt kategóriát és hagyja jóvá a beállítást a GOMB megnyomásával. A 〈 vagy a 〉 gomb megnyomásával válassza ki az alkategóriát, majd a GOMB elforgatásával határozza meg az étel típusát. A választást hagyja jóvá a GOMB ismételt megnyomásával. A receptek előre meghatározott sütési móddal, hőmérséklettel és sütési idővel rendelkeznek. MEGJEGYZÉS: Egyes ételek esetében módosítható a tömeg és az átsültség szintje.
3.	A sütés megkezdéséhez érintse meg a ▷|□ gombot.
4.	Egyes ételek gyors előmelegítés funkciót is tartalmaznak. Ha elérésre került a beállított hőmérséklet, hangjelzés lesz hallható. A kijelzőn megjelenik a **Helyezze be az ételt**felirat. Nyissa ki a sütő ajtaját és helyezze be az ételt. A program automatikusan folytatja a sütést a kiválasztott beállításokkal.
MEGJEGYZÉS: A + gomb érintésével megtekintheti az aktuálisan kiválasztott étel részletes leírását.	

5.8 Továbbii programok



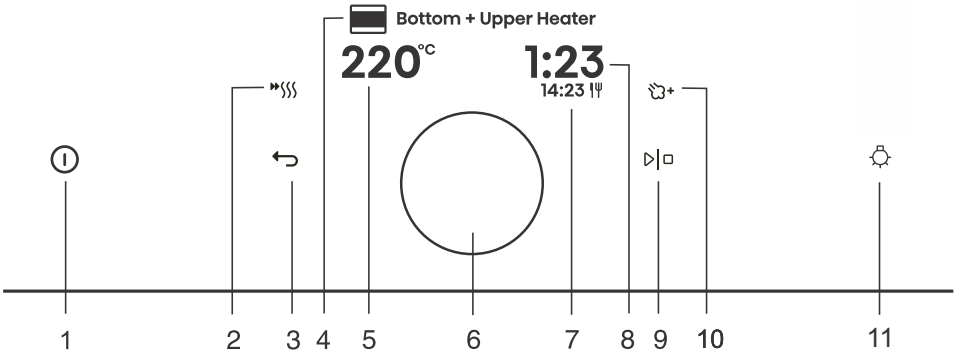
1.	Kapcsolja be a készüléket és válassza ki a ☰ opciót. A GOMB megnyomásával válassza ki a **További programok**opciót. A GOMB ismételt megnyomásával hagyja jóvá az almenübe való belépést.
2.	A GOMB elforgatásával válassza ki a funkciót (lásd a táblázatot a folytatásban). Hagyja jóvá a kiválasztást a GOMB megnyomásával. Megjelennek az előre beállított értékeke. Egyes funkciók esetében lehetséges a hőmérséklet és a működési idő beállítása.
3.	A működés megkezdéséhez érintse meg a ▷|□ gombot.

www.elektromarkabolt.hu

Program	Használat
Forró levegő	Ételek sütése forró levegővel, további zsiradék nélkül. A "gyorsételek" elkészítésének gyorsabb és egészségesebb módja. Ez a sütési mód hozzáadott zsiradék nélkül is ropogós kérget biztosít az ételnek. A "gyorsételek" elkészítésének egészséges módja, alacsonyabb kalóriatartalommal.
Tészta kelesztése	A tészta gyorsabban és egyenletesebben kel és a felülete nem szárad ki. Kelesztés közben ne nyitogassa a sütő ajtaját.
Dehidrálás	A levegő segítségével csökken a nedvesség mennyisége az élelmiszerben, és így meghosszabbodik a tartóssága.
Kiolvasztás	Fagyasztott ételek lassú kiolvasztására szolgál (torták, kalácsok, sütemények, kenyér és zsemle, fagyasztott gyümölcs). A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg, illetve keverje fel az ételt, valamint válassza szét az esetlegesen összefagyott darabokat egymástól.
Melegítés	Az üzemmód a már elkészített ételek kíméletes melegítését teszi lehetővé. Működés közben ne nyitogassa feleslegesen a sütő ajtaját.
Melegen tartás	A már elkészített ételek melegen tartására szolgál. Működés közben ne nyitogassa a sütő ajtaját.
Tányérmelegítés	A tányérok előmelegítésére szolgál, így a rajtuk elhelyezett ételek hosszabb ideig melegek maradnak. A hőmérsékletet meghatározhatja.
Befőzés	A folyamat, amellyel meghosszabbítjuk az étel eltarthatóságát. Használjon gumi tömítőgyűrűvel és fedéllel ellátott befőttes üvegeket. Ne használjon menetes vagy fém fedelű befőttes üvegeket vagy fémdobozokat. Töltsön 1 liter forró (körülbelül 70 °C-os) vizet a mély tepsibe és helyezze bele 6 egyforma befőttes üveget. Helyezze a tepsit a sütőbe a második szintre.
Üvegek fertőtlenítése	Alkalmas minden típusú palack fertőtlenítésére. A fertőtlenítés az a folyamat, amely során minden típusú mikroorganizmus elpusztul,
Sabbath	A Sabbath funkció lehetővé teszi, hogy a sütőben lévő étel meleg maradjon úgy, hogy közben nem szükséges a sütőt be- és kikapcsolgatni. Állítsa be a működési időt (24 vagy 72 óra) és a hőmérsékletet. A ▷|□ gomb érintésére megkezdődik az idő visszaszámlálása. Minden hang és működés ki van kapcsolva, a ⏻ gomb kivételével. MEGJEGYZÉS: Áramkimaradás esetén a Sabbath üzemmód kikapcsol és a sütő visszaáll alapállapotba.

www.elektromarkabolt.hu

6. A sütés folyamatának megkezdése



Gomb		Használat
1.		A sütő be- és kikapcsolása
2.		Gyors előmelegítés be- és kikapcsolása
3.		Kilépés az aktuális állapotból mentés nélkül
4.		A választott sütési mód
5.	220°C	A hőmérséklet beállítása
6.		A beállítások kiválasztására és megerősítésére szolgáló gomb
7.	14:23	Sütés végének ideje
8.	1:23	Eltelt sütési idő
9.		A működés elindítása és leállítása
10.		Gőz hozzáadása
11.		A sütő világításának be- és kikapcsolása
MEGJEGYZÉS: A vezérlő egységen csak azok a gombok világítanak, amelyek kiválasztása az aktuális menüben lehetséges (teljesen vagy részben megvilágítva).		

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

7. A működés vége és a sütő kikapcsolása

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

www.elektromarkabolt.hu

A működést a ▷|□ érintésével is megszakíthatja.



A GOMB elforgatásával új beállítást is kiválaszthat. Hagyja jóvá a kiválasztást a GOMB megnyomásával. A menü tartalma az adott időpontban elérhető vezérlési lehetőségek függvényében változik.	
Sütés vége	A sütés befejezéséhez válassza ki a Vége opciót. A kijelzőn megjelenik az alapmenü.
Idő hozzáadása	Az opció kiválasztásával meghosszabbítja a sütés időtartamát, azonos sütési mód és hőmérséklet-beállítás mellett. MEGJEGYZÉS: Ha volt beállítva időtartam, a idő onnan folytatódik, ahol leállításra került.
Gratinírozás	Akkor válassza ki a funkciót, ha meg szeretné pirítani az étel felső részét.
Alul ropogós	Akkor válassza ki a funkciót, ha meg szeretné pirítani az étel alsó részét.
Hozzáadás a kedvencekhez?	Az üzemmód lehetővé teszi, hogy a kiválasztott beállításokat elmentse a kedvencei közé és később újra használhassa őket (*7.3 Kedvencek - saját beállítások elmentése*).

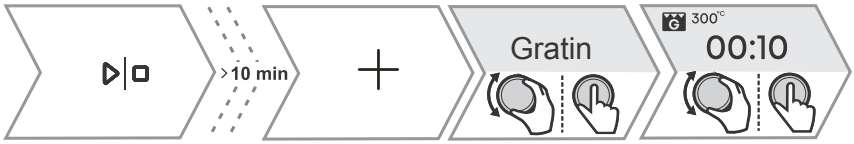
INFORMÁCIÓ!

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

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

7.1 Gratinírozás (+menü)

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



1.	Érintse meg a + gombot és a GOMB elfogatásával válassza ki a **Gratinírozás hozzáadása** opciót. A funkció 10 perc működés után áll rendelkezésre.
2.	A kijelzőn az alapértelmezett sütési mód (nagy grill) és a 230 °C lesz látható. Állítsa be a működési időt (max. 10 perc) és hagyja jóvá a beállítást a ▷|□ gomb érintésével.

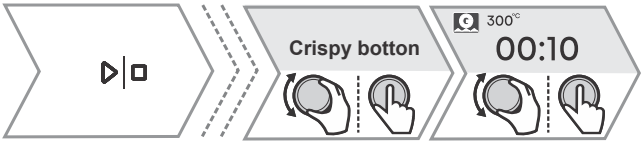
www.elektromarkabolt.hu

Az előző oldalon található táblázat folytatása

3.	Működés közben a funkció ki is kapcsolható. Kapcsolja ki a sütést a ▷|□ gomb érintésével.

⚠ **FIGYELMEZTETÉS!**
Felügyelje a sütést. A gratinírozás funkció használata közbena sütő magas hőmérsékleteket ér el.
A gratinírozás funkció legfeljebb 10 percig működik, utána a sütő automatikusan kikapcsol.

7.2 Sütés alulról

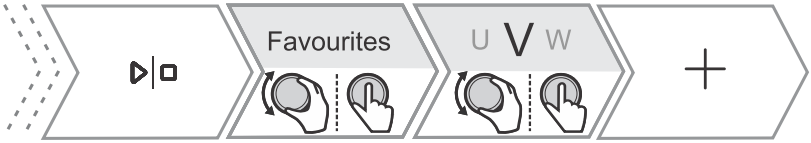


A funkció csak a sütés végén lehetséges és 10 percig működik.	
1.	A végső menüben a GOMB elforgatásával válassza ki a **Alul ropogós** opciót. Hagyja jóvá a ▷|□ érintésével.
2.	Kapcsolja ki a sütést a ▷|□ gomb érintésével.

www.elektromarkabolt.hu

7.3 Kedvencek - saját beállítások elmentése

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



1.	**Receptek mentése a beállítások között.** Érintse meg a ▷|□ gombot és a GOMB elforgatásával válassza ki a **Hozzáadás a kedvencekhez?** opciót. Hagyja jóvá a GOMB megnyomásával.
2.	**A beállítás mentése a sütés befejezése után.** Az utolsó menüben a GOMB elforgatásával válassza ki a **Hozzáadás a kedvencekhez?** opciót. Hagyja jóvá a GOMB megnyomásával.
Az elmentett beállítás nevét is módosíthatja. A GOMB elforgatásával válassza ki a betűt és hagyja jóvá a GOMB megnyomásával. A karakter törléséhez nyomja meg a ✕ gombot. A kedvenc recept mentését erősítse meg a + megnyomásával.	
3.	**Mentett receptek megjelenítése.** Érintse meg a ☰ gombot. A GOMB elforgatásával válassza ki a **Saját üzemmódok** opciót. A GOMB megnyomásával hagyja jóvá az almenübe való belépést. Ekkor megjelennek az elmentett receptek. MEGJEGYEZÉS: Az elmentett receptek esetében az alapértelmezett értékeket módosíthatja is és a sütés végeztével új néven mentheti el ezeket.
4.	**Az elmentett receptek törlése** Kapcsolja be a készüléket és válassza ki a ☰ opciót. A GOMB elforgatásával válassza ki a **Saját üzemmódok** opciót, majd erősítse meg a GOMB megnyomásával, hogy megjelenjenek az elmentett receptek. Válassza ki a receptet és törölje a ✕ érintésével.

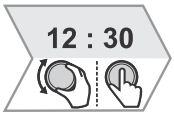
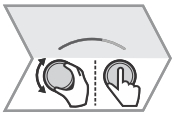
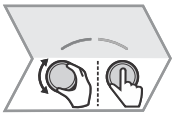
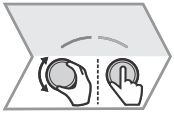
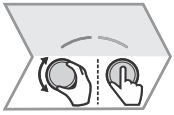
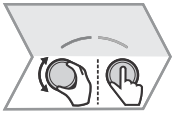
www.elektromarkabolt.hu

8. Az általános beállítások kiválasztása

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

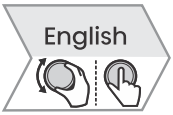
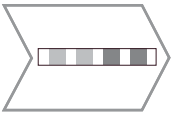


Érintse meg a ☰ gombot. A GOMB elforgatásával válassza ki a **Beállítások** opciót. Erősítse meg a GOMB megnyomásával az almenübe való belépést.
Az egyes beállításokat a GOMB elforgatásával szerkesztheti. A kiválasztást a GOMB megnyomásával erősítheti meg.

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

www.elektromarkabolt.hu

Az előző oldalon található táblázat folytatása

8.		**Visszaállítás - Gyári beállítás** A funkció aktiválja a készülék gyári beállításainak visszaállítását. A kijelzőn megjelenik a **Visszaállítás** felirat, ami a ▷|□ hosszabb megnyomásával hagyható jóvá.
9.		**Nyelv** A kijelzőn az alapértelmezett nyelv (angol) látható. Ha nem felel meg Önnek az a nyelv, amelyen az üzenetek megjelennek a kijelzőn, válasszon másikat.
10.		**Vízkeménység** Öt vízkeménységi fokozat közül választhat. Az alapértelmezett beállítás a 3. fokozat - közepesen kemény víz. A tisztítás szükségessége a gőz hozzáadásával történő sütés gyakoriságán kívül a felhasznált víz keménységétől is függ. Az első használat előtt be kell állítani a vízkeménységet. Ha a víz lágyabb vagy keményebb mint az alapértelmezett beállítás, módosíthatja a beállított vízkeménységi fokozatot.
Az általános beállítások menüből való kilépéshez érintse meg a ☰ vagy a ⮌ gombot.		

8.1 Képernyőzár (+ menü)



1.	Érintse meg a + gombot és a GOMB elforgatásával válassza ki a **Kijelző zárolva** opciót. Erősítse meg a választást a GOMB megnyomásával. A kijelző ezzel zárolásra került. Ha szeretné feloldani a kijelző zárolását, érintse meg ismét a + gombot.

- 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.

www.elektromarkabolt.hu

9. A készülék összekapcsolása a ConnectLife alkalmazással

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

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

ConnectLife





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

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

10. Wi-Fi vezérlés

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

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

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

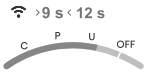
A kínált funkciók minőségének biztosítása erősen függ a jelerősségtől. Ha a router meglehetősen távol van a készüléktől, problémák lehetnek a kapcsolat megbízhatóságával.

10.1 Wi-Fi használat

Kapcsolja be a készüléket ⏻ , majd a ☰ gomb érintésével aktiválja a Wi-Fi funkció beállításait.

www.elektromarkabolt.hu

A Wi-Fi modul funkcióbeállításait a gomb különböző hosszú ideig történő nyomva tartásával érheti el.
Ha véletlenül érintette meg a gombot, a beállítást a gomb hosszan nyomva tartásával (18 másodperc) törölheti.

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

10.2 A sütő távoli vezérlésének kezelése.

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

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

www.elektromarkabolt.hu

INFORMÁCIÓ!
Egyes funkciók távoli hozzáféréssel biztonsági okokból nem elérhetők.

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

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

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

www.elektromarkabolt.hu

11. Általános tanácsok a sütéshez

Tartozékok:

- Használjon hőálló és erős anyagokból készült eszközöket (bevonattal rendelkező tepsik, zománcozott edények, hőálló üveg edények). A világos anyagok (rozsdamentes acél, alumínium) visszaverik a hőt, ezért az ételek hőkezelése gyengébb lesz bennük.
- A tepsiket mindig a sínek végéig tolja be. Amikor a rácson süt, a tepsiket mindig a rács közepére helyezze.
- Ne tegye a tepsiket közvetlenül a sütő aljára.
- A készülék működése közben ne használja az univerzális mély tepsit az 1. szinten.
- A sütő alját vagy a rácsot ne takarje 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 tepsihez 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 feltüntetettnél 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 távolítson 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.

www.elektromarkabolt.hu

11.1 Sütési táblázat

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

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

www.elektromarkabolt.hu

Az előző oldalon található táblázat folytatása

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

www.elektromarkabolt.hu

Az előző oldalon található táblázat folytatása

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

www.elektromarkabolt.hu

Az előző oldalon található táblázat folytatása

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

www.elektromarkabolt.hu

Az előző oldalon található táblázat folytatása

Étel			°C	min
sült burgonya, felezett	3		200-210 *	40-50
töltött burgonya (héjában sütve)	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		Magas**	10-12
EGYÉB				
befőzés	2		180	30

www.elektromarkabolt.hu

Az előző oldalon található táblázat folytatása

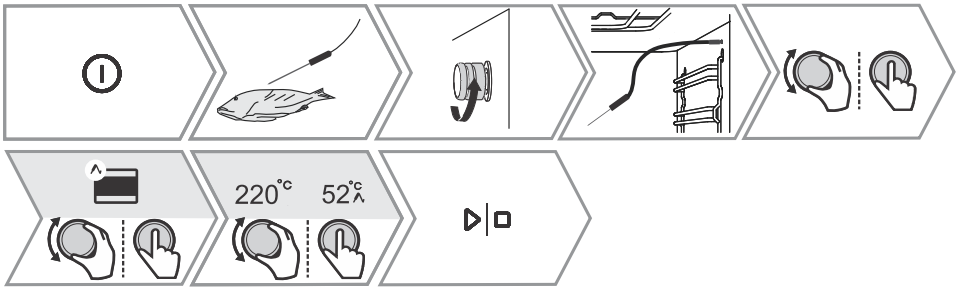
Étel			°C	min
sterilizálás	3		125	30
főzés vízfürdőben	2		150-170 *	/
ételmelegítés	3		60-95	/
edénymelegítés	2		75	15

www.elektromarkabolt.hu

11.2 Sütés hússzondával (BAKESENSOR)

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

FIGYELMEZTETÉS!
A hússzonda nem lehet a melegítő elemek közvetlen közelében.



1.	A szonda fém hegyét az étel legvastagabb részébe szúrja. MEGJEGYZÉS: A hőmérséklet-szondával való sütésbe való belépéshez először meg kell szakítani az aktuális sütést, majd csatlakoztatni kell a szondát az aljzathoz. A szonda aljzatba csatlakoztatásával a sütőn korábban beállított funkciók törlődnek.
2.	Csavarja le a sütő jobb első felső sarkában lévő aljzat kupakját (lásd a képet) és illessze a szonda dugóját az aljzatba. A GOMB elforgatásával válassza ki az automatikus vagy a manuális beállítást. Hagyja jóvá a beállítást a GOMB megnyomásával.
3.	- Manuális üzemmódban a sütési mód mellett a jelzés lesz látható a kijelzőn, valamint az alapértelmezett sütési hőmérséklet (210 °C-ig terjedő hőmérséklet-tartományban), ami módosítható. Adja meg az étel maghőmérsékletét is (30 és 99 °C közötti tartományban). A manuális mód használata a fenti ábrán látható. - Automatikus üzemmódban válasszon ki egy ételt a GOMB elforgatásával. A receptek előre meghatározott sütési móddal, hőmérséklettel és sütési idővel rendelkeznek. A pirítás mértéke módosítható. MEGJEGYZÉS: A szonda használata mellett nem lehetséges a sütés időtartamának beállítása.
4.	Erősítse meg a beállításokat a ▷|□ gomb érintésével. Sütés közben a kijelzőn felváltva lesz látható az étel beállított és aktuális hőmérséklete. Ha szeretné, működés közben módosíthatja a sütési hőfokot vagy az étel végső maghőmérsékletét.
5.	Az ételhez beállított hőmérséklet elérése után a sütő működése leáll. A kijelzőn megjelenik a **Sütés vége**. Hangjelzés lesz hallható, ami bármely gomb megnyomásával kikapcsolható, vagy egy perc elteltével automatikusan leáll.

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

A szonda megfelelő használata az étel típusának függvényében:

- szárnyas: a mell legvastagabb részébe szúrjuk,
- hús: abba a tiszta részbe szúrjuk, amelyik nem márványos, illetve zsírral átszőtt,
- kisebb, csontos húsok: a csont melletti részbe szúrjuk,

www.elektromarkabolt.hu

- halak: a fejbe szúrjuk, a gerinc irányába.

FIGYELMEZTETÉS!
Használat után óvatosan vegye ki a szondát az ételtből és az aljaztból, tisztítsa meg és rögzítse az aljzatra a fedelet.

Javasolt sütési fokozatok a különböző fajta húsokhoz

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

www.elektromarkabolt.hu

Az előző oldalon található táblázat folytatása

Ételtípus	/ °C /	kevéssé átsült	közepesen átsült	átsült	jól átsült
tonhal	/ Közepes / 4	/	/	55-60	/
lazac	/ Közepes / 4	/	/	52-55	/

www.elektromarkabolt.hu

12. Karbantartás és tisztítás

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

Gyerekek megfelelő felügyelet nélkül nem tisztíthatják a készüléket.

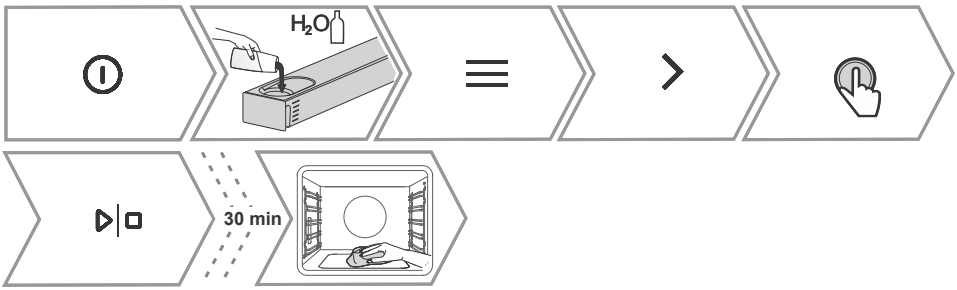
- A könnyebb tisztítás érdekében a sütő belseje és a tepsik speciális zománccal vannak bevonva, amelynek felülete sima és ellenálló.
- A készüléket tisztítsa rendszeresen és kézi mosogatószerrel folyamatosan távolítsa el a nagyobb szennyeződéseket és a vízkövet. Használjon puha ruhát vagy szivacsot.
- Soha ne használjon agresszív vagy durva tisztítószereket a tisztításhoz (durva szivacs és tisztítószerek, rozsda-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 szennyeződéseket a sütő belsejéből és a tartozékokról.
- A sütő tartozékai mosogatógépben tisztíthatók. A kihúzható sínek nem tisztíthatók ilyen módon.

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

12.1 Tisztítás gőzzel (Steam Clean)

A program lehetővé teszi a szennyeződések könnyebb eltávolítását a sütőből.
A funkció akkor a leghatékonyabb, ha rendszeresen, minden egyes sütés után használja.
A tisztítási program minden egyes elindítása előtt távolítsa el a sütő belsejéből a nagyobb, látható szennyeződéseket és ételmaradékokat.

FIGYELMEZTETÉS!
A Steam Clean funkciót akkor használja, ha a sütő már teljesen kihűlt.

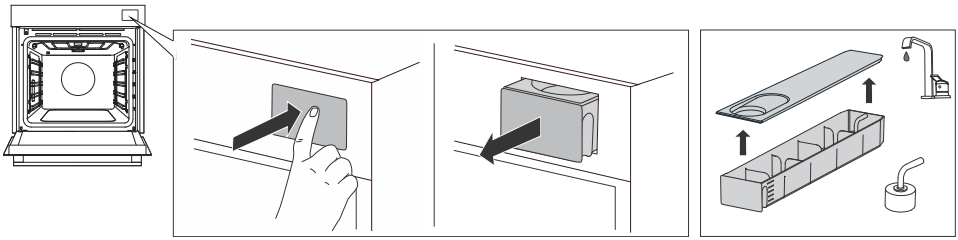


www.elektromarkabolt.hu

1.	Helyezze be a lapos tepsit az első szintre és töltsön bele 0,4 l meleg vizet. Töltse fel a víztartályt.
2.	Kapcsolja be a készüléket és válassza ki a ☰ opciót. A GOMB elforgatásával válassza ki a **Tisztítás** opciót. A GOMB megnyomásával hagyja jóvá az almenübe való belépést.
3.	A GOMB elforgatásával válassza ki a **Steam Clean** opciót. Erősítse meg a beállítást a GOMB megnyomásával.
4.	A program időtartama 30 perc. A program végeztével a kijelzőn megjelenik az **End** felirat.
5.	A program végeztével védőkesztyű segítségével távolítsa el óvatosan a tepsit (még mindig lehet benne valamennyi víz). A foltokat törölje le nedves ruha és szappanos víz segítségével. A tisztítás végeztével törölje át alaposan a készüléket nedves ruhával, hogy a tisztítószerek maradványai teljes mértékben eltávolításra kerüljenek. Ha a tisztítás sikertelen volt (makacsabb szennyeződések esetében), ismételje meg a tisztítási folyamatot.

12.2 A víztartály és a habszivacs szűrő tisztítása

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



1.	A víztartályt a kis ajtó megnyomásával húzza ki a készülékből.
2.	Nyissa ki a fedelet. Tisztítsa meg a víztartályt vízzel.
3.	A fedél és a víztartály hagyományos, súroló hatású anyagot nem tartalmazó tisztítószerekkel tisztítható. FIGYELMEZTETÉS: A tartály nem tisztítható mosogatógépben.
4.	A bevezető csövet és a habszivacs szűrőt folyó víz alatt tisztítsa meg. Addig mossa a habszivacsot, amíg tiszta nem lesz, hogy ne maradjon rajta látható szennyeződés. Tisztítás után tolja vissza a tartályt teljesen a készülékbe (rövid kattanás hallatszik).

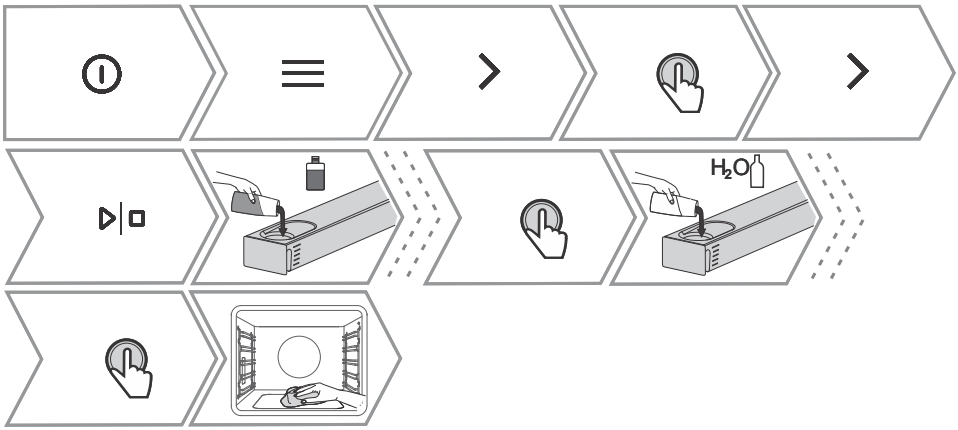
12.3 A gőzrendszer tisztítása

A tisztítás függ a gőz hozzáadásával történő sütés gyakoriságától és a felhasznált víz keménységétől is.
A folyamatot saját maga is elvégezheti, ellenkező esetben a kijelző fogja figyelmeztetni rá.
A rendszeres vízkőtelenítés feltétlenül szükséges, ellenkező esetben a készülék leállhat; emelett meghosszabbítja a készülék élettartamát és javítja a sütési eredményeket.

www.elektromarkabolt.hu

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

	**Vízkőtelenítő szer** Úgy készítse el, hogy a mellékelt szert (Vízkőoldó) keverje össze 0,5 liter meleg (körülbelül 50 °C-os) vízzel.
	Keveréssel oldja fel a szert a vízben. Öntse az elkészített vízkőoldó szert a tartályba.
	**Friss víz**



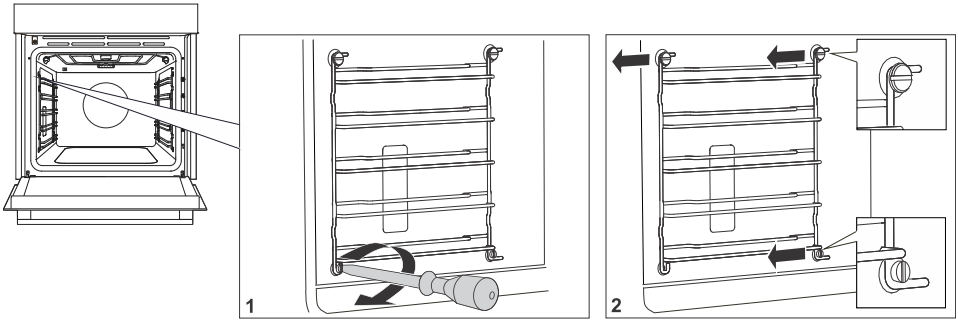
1.	Kapcsolja be a készüléket ⏻ és válassza ki a ☰ opciót. A GOMB elforgatásával válassza ki a **Tisztítás**opciót. A GOMB megnyomásával erősítse meg az almenübe való belépést.
2.	A GOMB elforgatásával válassza ki a **Vízkőtelenítés**opciót. Hagyja jóvá a beállítást a GOMB megnyomásával.
3.	Töltse fel a víztartály vízkőoldó szerrel. Hagyja jóvá a GOMB megnyomásával. A vízkő eltávolítása folyamatban.
4.	Ha a vízkőtelenítés folyamata befejeződött, egy kötelező öblítési lépés következik. Ürítse ki a tartályt a vízkőmentesítő szerrel, és a rendszer öblítési folyamatának elindításához feltétlenül töltsön friss vizet a tartályba.
5.	Az öblítés folyamatának befejezése után a kijelzőn megjelenik az üzenet, hogy az öblítési folyamat befejeződött. Most már megtisztíthatja a tartályt és a sütőt.

INFORMÁCIÓ!
A mellékelt vízkőtelenítő szer a gőzrendszer két tisztítására elegendő. További mennyiségek vásárolhatók a szervizben vagy a maintainlife.com webshopban.

www.elektromarkabolt.hu

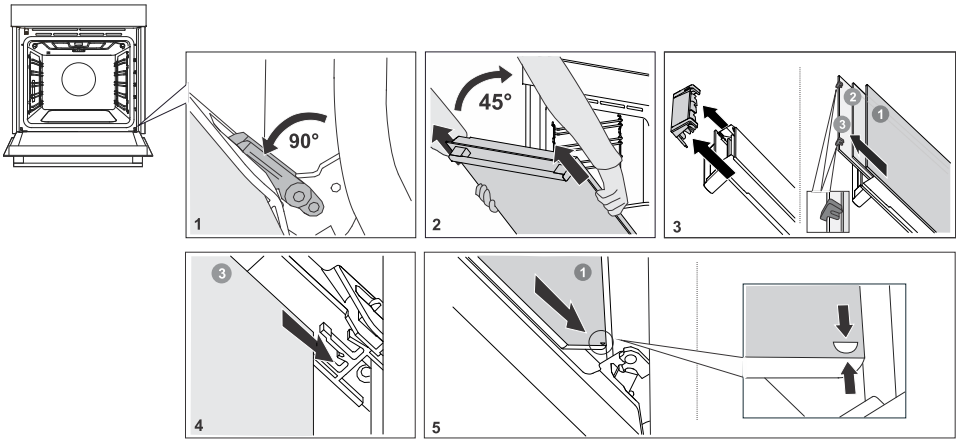
12.4 A huzal- és fix kihúzható sínek eltávolítása

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



1.	Csavarja ki az alsó elülső csavart. Használjon csavarhúzót.
2.	Fogja meg a sínt és húzza ki a sütőből.
MEGJEGYZÉS: Tisztítás után a sínek csavarját csavarhúzóval ismét erősen meg kell húzni. A sínek visszahelyezésekor ügyeljen arra, hogy ugyanarra az oldalra helyezze őket vissza, ahonnan eltávolította.	

12.5 Az ajtó és az ajtóüveg levétele és visszahelyezése



1.	Először nyissa ki teljesen a sütő ajtaját (amennyire lehet).
2.	A sütő ajtaja zsanérokkal van rögzítve, speciális tartókon keresztül, ahol a biztonsági karok is találhatók. 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.

www.elektromarkabolt.hu

Az előző oldalon található táblázat folytatása

3.	Távolítsa el a légterelőt. Kézzel fogja meg az ajtó bal és jobb oladalán. Úgy vegye ki, hogy közben enyhéz 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 vájatok egyvonalban vannak-e a zsanértartókkal.

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

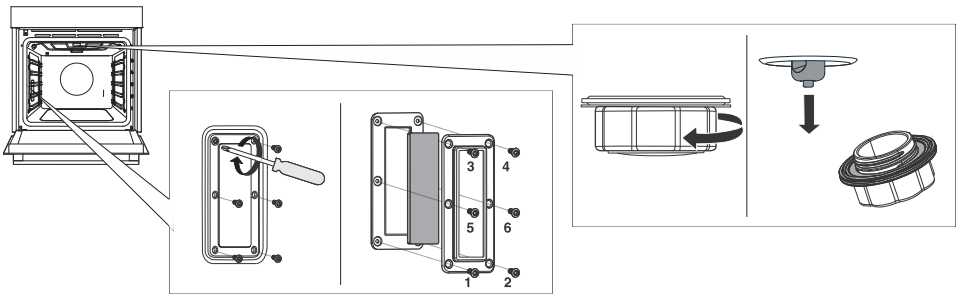
Az ajtó puha nyitása és zárása
(modelltől függően)

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

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

12.6 Izzócsere
Az izzó fogyóeszköz és a garancia nem vonatkozik rá. Az izzó cseréje előtt vegye ki a tartozékokat a sütőből.
Halogén izzó: G9, 230 V, oldalsó izzó - 25W és felső izzó - 40W.

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



www.elektromarkabolt.hu

1.	Csavarozza ki a hat csavart a fenti ábrán látható sorrendbebn. Távolítsa el a fedelet és a üveget.
2.	Húzza ki a halogén izzót és cserélje ki az újra.
MEGJEGYZÉS: A fedélen van egy tömítés, amit nem szabad eltávolítani. A tömítésnek a sütőtér falára kell feküdnie.	
MEGJEGYZÉS: A tartozék készlet egy további tömítést is tartalmaz, amelyet szükség esetén használhat az izzó cseréjekor.	

www.elektromarkabolt.hu

13. Hibaelhárítás

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

- Bármilyen javítási művelet megkezdése előtt győződjön meg arról, hogy a készülék le van-e kapcsolva az elektromos hálózatról akár a biztosíték kivételével, akár a villásdugó fali aljzatból történő kihúzásával.
- A nem hozzáértő részéről végzett beavatkozások és javítások áramütést vagy rövidzárlatot okozhatnak, ezért ne kísérletezzen ilyenekkel. Bízza 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 bánásmód miatt nem működik, a szerelő látogatása akkor sem lesz ingyenes, ha egyébként ez a garanciális időszakon belül történik.
- A használati útmutató őrizze meg az esetleges későbbi használat vagy a következő tulajdonosnak való továbbadás lehetősége miatt.
- Alább néhány gyakori hiba elhárítására vonatkozó javaslat olvasható.

13.1 Hibák és működési zavarok táblázata

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

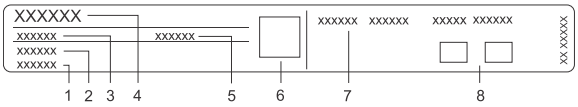
www.elektromarkabolt.hu

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.	

13.2 Adattábla - adatok a készülékről

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



1. Sorozatszám
2. Modell
3. Típus
4. Márka
5. Kód
6. QR kód
7. Műszaki adatok
8. Megfelelőségi jelölések

14. Megfelelőségi információk

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

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

INFORMÁCIÓ!
A projekt az LVGL grafikus könyvtárat használja felhasználói felületéhez.

www.elektromarkabolt.hu

15. Környezetvédelem



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

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

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

Fenntartjuk az esetleges módosítások és hibák jogát a használati útmutatóban.

www.elektromarkabolt.hu

16. Ételteszt

EN60350-1: kizárólag a gyártó által biztosított tartozékokat használja.
A sütőt mindig teljesen tolja be a sínen. 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 percig. 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 tepsi		3	150	25-40	
kekszek - egy szinten	lapos tepsi		3	135 **	35-50	
kekszek - két szinten	lapos tepsi		2,4	140 **	25-45	
kekszek - három szinten	lapos tepsi		1, 4, 5	135	45-60	
sütemények - egy szinten	lapos tepsi		3	160-170 **	20-30	
sütemények - egy szinten	lapos tepsi		3	155-160 **	20-30	
aprósütemények - két szinten	lapos tepsi		1,5	140-150 **	30-45	
sütemények - három szinten	lapos tepsi		1, 3, 5	140-150	30-50	
Piskóta	26 cm átmérőjű kerek, fém forma / rács		3	170	30-45	
Piskóta	26 cm átmérőjű kerek, fém forma / rács		2	160	45-55	
piskótatorta - kétszintes	2 db 26 cm átmérőjű kerek, fém forma / rács		2,4	170 *	45-55	
almás pite	2 db 20 cm átmérőjű kerek, fém forma / rács		2	160 **	70-120	
almás pite	2 db 20 cm átmérőjű kerek, fém forma / rács		2	160	70-120	
GRILLEZÉS						
pirítós kenyér	rács		5	Magas	4-7	

www.elektromarkabolt.hu

Az előző oldalon található táblázat folytatása

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

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

www.elektromarkabolt.hu

Az előző oldalon található táblázat folytatása

SÜTÉS GŐZZEL					
Brokkoli, friss; egy tepsi	Perforált tepsi	3	100	15-25	
Brokkoli, friss; 300 g	Perforált tepsi	3	100	13-17	
Borsó, fagyasztott; 2,5 kg	Perforált tepsi	3	100	30-45	

www.elektromarkabolt.hu

gorenje

941034-a1