

Kedves Vásárlónk!

Nagyon szépen köszönjük vásárlását. Győződjön meg róla személyesen: Termékeinkben megbízhat. A készülék könnyebb kezelése miatt részletes útmutatót állítottunk össze. Ez segítséget nyújt a készülék mielőbbi megismeréséhez. Kérjük, hogy a készülék használata előtt gondosan olvassa a használati utasítást.

Tartalom

Biztonsági utasítások	3
Rendeltetésszerű használat	
Hűtőventilátor	
A készülék leírása	4
A sütő kezelőlapjának leírása	4
Az első használat előtt	5
Sütő	
Utasítás a sütő használatához	
Általános lehetőségek a sütő irányításának beállításánál	5
A sütő használata	5
Kikapcsolt sütő nyújtotta lehetőségek	
A sütő hőmérsékletének kiválasztása és beállítása	
Figyelmeztető percjelző	
A szenzorok biztonsági blokádja	
Programozott sütés hússzondával	
A sütőt kétféle módon használhatja	8
Átkapcsolás a sütő alkalmazása közben:	
Ételkiválasztó üzemmód	
Üzemmód kiválasztás	8
Fontos figyelmeztetés	
Üzemmódok	
Sütési szintek	

A biztonságos kezelésre vonatkozó utasítás az 3. oldalon van. Arról viszont azonnal meg kell győződnie, hogy hibátlan készüléket kapott-e. Ha szállítás közben felmerülő rongálódást észlel, kérjük vegye fel a kapcsolatot a készüléket árusító eladóval, vagy a szállítást lebonyolító raktárral. A telefonszám a számlán, illetve az átvételi jegyzéken van feltüntetve. A szabadon álló tűzhely használatához sok örömet kívánunk.

A sütő tartozékai	
Sütemények sütése	
Hűssütés	
Grill ételek és pirításuk	
Befőzés	
Olvasztás	
Tisztítás és karbantartás	15
A sütő	
Hogyan járunk el nehézségek esetén?	16
Vegye figyelembe!	
Fontos	
A készülék alkatrészcsereje	17
Egyéb felszerelés	
A sütő villanyégője	
Utasítások az elhelyezéshez és beszereléshez	17
A beszereléssel kapcsolatos biztonsági figyelmeztetések	
Az elektromos sütő beépítése	18
Elektromos hálózatra történő csatlakoztatás	19
Műszaki adatok	19
Szervíz	20
Javítás	
Felirati tábla	

Biztonsági utasítások

- A tűzhely elektromos hálózatra történő szakszerűtlen csatlakoztatása veszélyes. A készüléket csatlakoztatását az áramütés elkerülése érdekében csak szervizelő, vagy felhatalmazott szakember végezheti el.
- A szakszerűtlen beavatkozás és a készülék javítása esetén fennáll az áramütés és rövidzárlat veszélye, ezért a testi sérülés és a készülék meghibásodása miatt ne kísérletezzon. Ilyen jellegű javítást csak szervizelő, vagy a felhatalmazott szakember végezhet el.
- Főzéskor vagy sütéskor a főzőhelyen lévő zsír vagy olaj gyorsan lángra lobbant. Fennáll az égési sérülés és tűzveszély, ezért a sütést állandóan ellenőrizze.
- Figyelem! Az égési sérülés elsősorban kisgyerekeknél és azoknál a gyerekeknél nagyobb, akikben még nem tudatosult a veszélyérzet. Ezek megégethetik, vagy leforrázhatják magukat, ezért a kisebb gyermekeket a tűzhelytől megfelelő távolságra kell tartani, nagyobb gyerekek pedig a tűzhelyt csak felügyelet mellett használhatják.
- A főzőhelyek felülete és a sütő ajtaja használat közben felmelegszik, éppúgy felmelegszik a sütő belseje is, valamint a melegítő elemek és a párányílás. A kisgyerekeket a tűzhelytől megfelelő távolságra kell tartani.
- Figyelem: Égési sérülés veszélye. A melegítőelemek, a sütő és annak tartozékai használat közben erősen felmelegsznek. Ezért az edényt mindig konyharuhával vagy kesztyűvel kell megfogni. Az égési sérülés elkerülése miatt az edénnyel óvatosan kell bánni.
- A tűzhely közelében lévő, készülék csatlakoztatásához szükséges kábelek a forró főzőhelyekkel érintkezve, vagy a sütő ajtajához rögzítve megsérülhetnek és rövidzárlatot okozhatnak. Ezért más készülékek elektromos csatlakoztató kábelei a tűzhelytől megfelelő távolságra kell hogy legyenek.

- A tűzhely forró párával, vagy magasnyomású tisztító készülékekkel történő tisztítása rövidzárlatot okozhat. Ezért a sütő tisztításához nem szabad ilyen típusú háztartási gépeket használni.
- A sütő használatakor a sütő ajtaja erősen felmelegszik. Ezért kiegészítő védelem miatt egy harmadik üveget is beszereltünk (csak egyes típusoknál), melyek csökkentik a sütő üvegajtájának felületi hőmérsékletét.
- A készülék a vonatkozó biztonsági szabványok figyelembe vételével készült. Ennek ellenére nem javasolt, hogy csökkent fizikai vagy mentális képességű, vagy megfelelő tapasztalatokkal és tudással nem rendelkező személyek felügyelet nélkül használják. Ugyanez vonatkozik a készülék kiskorúak részéről történő használatára is.

Rendeltetésszerű használat

A villanytűzhely háztartásban használt általános ételek elkészítésére gyártott termék, ezért nem szabad más célra felhasználni!

A tűzhely használatának egyes lehetőségei - e útmutató folytatásában részletesen le vannak írva.

A hűtőventilátor hosszabbított működése

(csak az egyes típusok rendelkeznek ilyen ventilátorral)

A sütő kikapcsolódása után a hűtőventilátor egy rövid ideig még működik és hűti a készüléket.

A sütő ajtaja ki- és bekapcsolja a melegítést

(csak egyes típusok rendelkeznek ilyen ajtóval)

A sütő ajtaja működött egy kapcsolót (csak a meleg levegős melegítés esetében), amely az ajtó kinyitáskor kikapcsolja a sütő melegítését, az ajtó becsukása után viszont újra bekapcsolja azt.

Hűtoventilátor

(csak egyes modelleknél)

A készülékbe be van építve egy hűtoventilátor, amely hűti a készülék burkolatát és kezelőlemezét. E ventilátor működésben van a sütő akármelyik működési lehetőségénél.



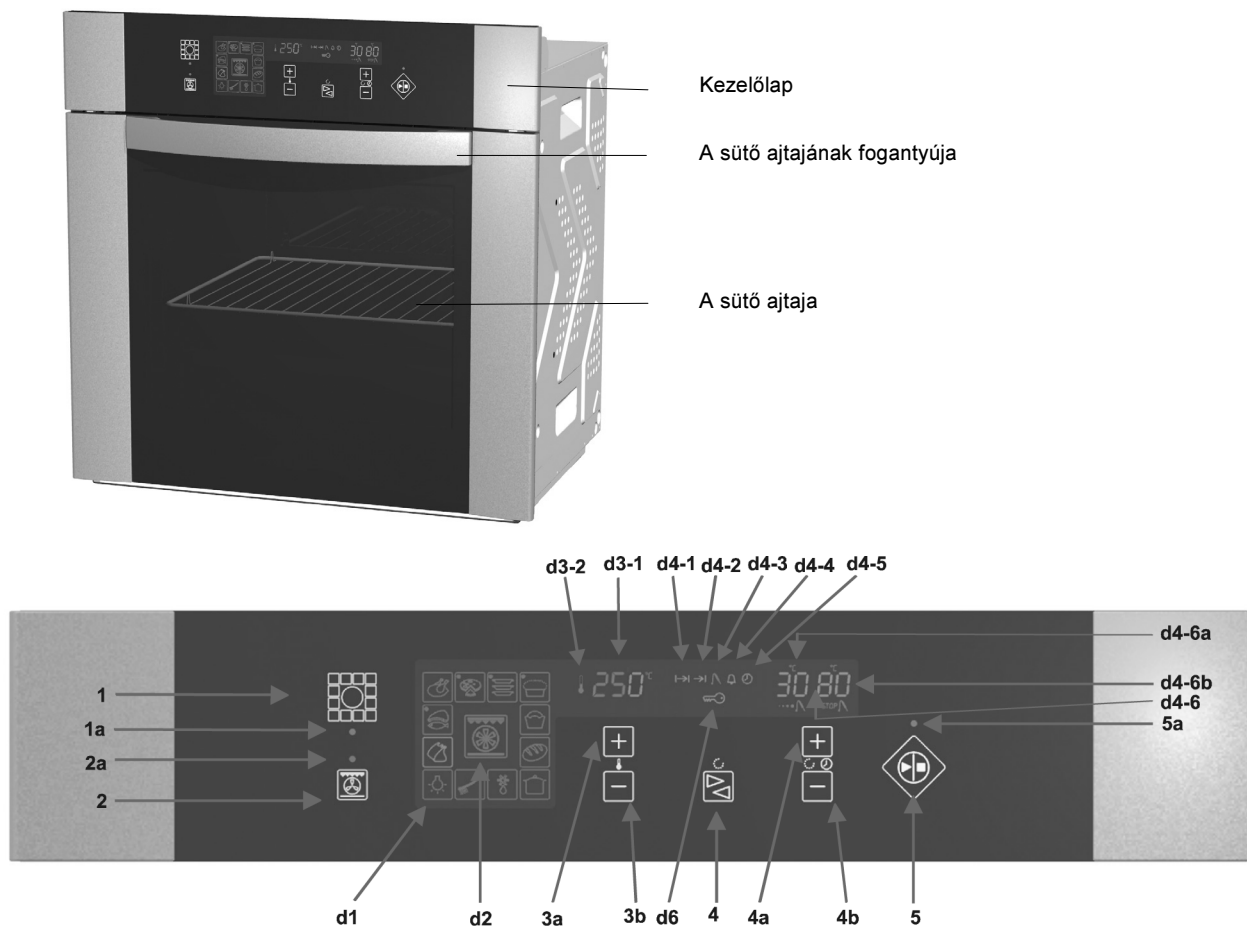
A terméken vagy a csomagoláson található szimbólum azt jelzi, hogy a termék nem kezelhető háztartási hulladékként. Ehelyett a terméket el kell szállítani az elektromos és elektronikai készülékek újrahasznosítására szakosodott megfelelő begyűjtő helyre.

Azzal, hogy gondoskodik ezen termék helyes hulladékba helyezéséről, segít megelőzni azokat, a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt potenciális kedvezőtlen következményeket, amelyeket ellenkező esetben a termék nem megfelelő hulladékkezelése okozhatna. Ha részletesebb tájékoztatásra van szüksége a termék újrahasznosítására vonatkozóan, kérjük, lépjen kapcsolatba a helyi önkormányzattal, a háztartási hulladékok kezelését végző szolgálattal vagy azzal a bolttal, ahol a terméket vásárolta.

A készülék leírása

A képen a beépíthető készüléktípusok egyikének a leírása található. Mivel a készülékek, melyekhez a jelen utasítások íródtak, különféle felszereléssel rendelkeznek, megeshet, hogy

olyan funkció- vagy felszerelésleírással is találkozunk, amely funkciókkal és felszerelésekkel az ön készüléke nem rendelkezik.



A sütő kezelőlapjának leírása

- 1 Étélkiválasztó szenzor; étélkiválasztás kijelző (d1); ellenőrző lámpácska (zöld) (1a)
- 2 Üzem mód kiválasztó szenzor; üzem mód kiválasztás kijelző (d2); ellenőrző lámpácska (piros) (2a)
- 3 Sütő hőmérséklet beállító (3a, 3b); beállított hőmérséklet kijelző (d3-1); sütő hőszabályozó ellenőrző lámpácska (d3-2)
- 4 Szimbólum kiválasztó szenzor:
 - sütő üzemidőtartam (d4-1);
 - sütő működésének vége (d4-2);
 - hússzonda (d4-3);
 - figyelmeztető percelző (d4-4);

- pontos idő (d4-5);
- kiválasztó szenzor kijelző 4 (d4-6);
- hússzonda hőmérsékletmérő kijelző (d4-6a);
- hússzonda beállított hőmérséklet kijelző (a sütő üzemidejének vége) (d4-6b);
- kiválasztó szenzor értékbeállítás 4 (4a, 4b)
- 5 Szenzor be/kikapcsoláshoz, ellenőrző lámpácska (piros) (5a); üzem mód blokádjelző – aktiválás: az (1) és (2) kb. 5 másodpercig tartó érintésével (d6)

Az első használat előtt

Sütő

A sütőből távolítsa el az összes tartozékot és meleg vízzel, valamint általánosan használatos tisztítószerrel tisztítsa ki. Ne használjon durva tisztítószer.

A sütő első használatakor "új készülékre" jellemző illat terjeng, ezért a helyiséget többször ki kell szellőztetni.

Utasítás a sütő használatához

- Lehetőség szerint sötét, feketére lakkozott, szilikonos rétegződésű, vagy zománcozott tepsit használjon, mert nagyon jó a hővezető képességük.

- A sütőt csak akkor kell előmelegíteni, ha ez a recept vagy a használati utasítás szerinti táblázatában így van feltüntetve.
- Az üres sütő bemelegítése sok energiát igényel, ezért különböző fajta sütemény vagy pizza folyamatos sütések sok energia megtakarítható, mert a sütő már be van melegítve.
- A sütő hosszabb ideig tartó sütéskor annak vége felé közeledve, 10 perccel a sütés befejezése előtt, kikapcsolható, így a maradék hő felhasználásával energia takarítható meg.

Általános lehetőségek a sütő irányításának beállításánál

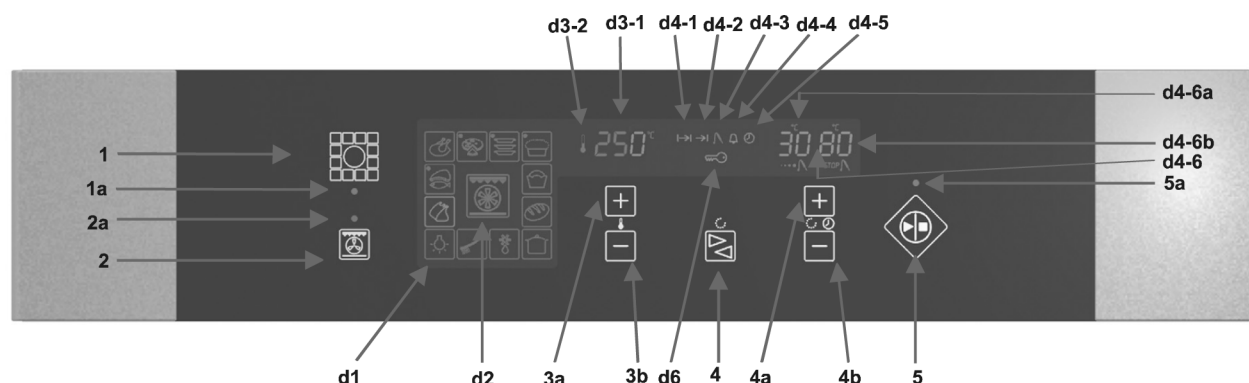
- **Hangjelzés erőssége**
 - ha egyik funkció sem aktív, a szenzor érintésével (4b) állítsa be a hangjelzés erősségét. A kijelzőn (d4-6) a jelek 4 hangerősségi fokozatot jeleznek.
- **A hangjelzés időtartama:**
 - sütő üzemidőtartamot (d4-1), sütő üzemidőtartam befejezését (d4-2) hússzondát jelző (d4-3) időtartam 7 percre tart;
 - a figyelmeztető percjelző hangjelzése (d4-4) 3 percre tart
 - A hangjelzés e idő lejártá után saját magától kikapcsolódik.
- **A szenzor szabályos érintésekor sípolás hallható.**
- **Sebesség változtatás, értékváltoztatás**

Az értékváltoztatási sebesség az egyes szenzorok 5 másodpercre tartó állandó érintése után megduplázódik.

- **A szenzorok egyidejű érintése (-) in (+) (3a/3b) vagy (4a/4b)**

A beállított értékeket a »0« feloldja, kivéve a beállított hőkéjelzőt (d3-1), melyet 30°C-re állít át, az üzemidőtartam végét jelző szenzort (d4-2), mely az időt pontos napi időbeállításra állítja át. Ha 15 másodpercen belül nem nyomja meg a be/kikapcsolást szabályozó szenzort, (5), az összes beállítás önmagától érvénytelenítődik, kivéve a napi pontos időt és a figyelmeztető percjelzőt.

Ha az elektromos áram több mint 1 percre megszakad, az összes beállítás változatlan állapotban marad, a sütő pedig működik (ha be van kapcsolva).



A sütő használata

Bekapcsolt sütő nyújtotta lehetőségek

- A sütő hőmérsékletének változtatása vagy beállítása (d3-1)
- A sütő üzemidőtartamának változtatása vagy beállítása (d4-1)
- A sütő működése befejezésének változtatása vagy beállítása (d4-2)
- Hússzonda hőmérséklet változtatása vagy beállítása (d4-3), ha a hússzonda be van kapcsolva.

Kikapcsolt sütő nyújtotta lehetőségek

- Az ételkiválasztó szenzor (1) vagy az üzemmódkiválasztó szenzor használatával (2) kiválaszthatja az étel fajtáját (1) vagy az üzemmódot (2) és megváltoztathatja vagy beállíthatja a sütő hőmérsékletét (d3-1), a sütő üzemidőtartamát (d4-1), a sütő működésének befejezését (d4-2), hússzondát (ha előtte kiválasztotta a hús fajtáját vagy a sütő üzemmódját (d4-3) figyelmeztető percjelzőt (d4-4) és a napi pontos időt (d4-5).

- A figyelmeztető percjelző és a napi pontos idő változtatása vagy beállítása (d4-4).

Napi pontos idő beállítása

- A készülék elektromos hálózatra történő csatlakoztatása után a kijelzőn (d4-6) villog a »12.00« és a (d4-5) szimbólum.
- A (4a/4b) szenzor érintésével beállíthatja a pontos időt (a beállítást követő 5 másodpercen belül a (d4-5) szimbólum kialszik, a kijelzőn (d4-6) pedig a pontos napi idő látható.

A pontos idő beállítása

A pontos időt bármikor megváltoztathatja (kivéve, ha az üzemidő vége aktív funkciót használja – a (d4-2) az alábbi módon világít:

- A kiválasztó szenzor érintésével (4) válassza ki a pontos idő beállítását szabályozó funkciót (villog a a (d4-5)) a (4a/4b) szenzorokkal állítsa be a pontos időt (villog a (d4-5) szimbólum és az időkéjelző (d4-6))

- A kijelzőn 5 másodperc múlva **(d4-5)** megjelenik a pontos idő (a **(d4-5)** szimbólum kialszik)
- 1 percnél hosszabb ideig tartó áramkiesés esetén a pontos idő beállítása megmarad.

A sütő kivilágítása

- Ha a sütő be van kapcsolva, a lámpácska bármely kiválasztott üzemmódban világít.
- Ha a sütő ki van kapcsolva, az **(1)** szenzor érintésével válassza ki a »Lámpácska« szimbólumot és a be/kikapcsolást szabályozó szenzor **(5)** érintésével kapcsolja be a kivilágítást. A be/kikapcsolást szabályozó szenzor **(5)** ismételt megérintésével kapcsolja ki a kivilágítást.

Adattáblázat üzemmód kiválasztáshoz (szenzorral 2)

Üzemmód									
Előzetesen beállított hőmérséklet (°C)	200	160	200	170	250	160	160	150	-
Előzetesen beállított idő (h/idő)	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Max. beállítható hőmérséklet (°C)	250	250	250	250	250	220	220	200	-

Sütő hőszabályozó ellenőrző lámpácska (d3-2)

- Az ellenőrző lámpácska világít; a sütő hőmérséklete alacsonyabb a beállított hőmérsékletnél, a sütő melegít.
- Az ellenőrző lámpácska nem világít; a sütő hőmérséklete elérte a beállított hőmérsékletet.
- Az ellenőrző lámpácska egyenletesen villog; a sütő üzemmód vége szenzor beállításával **(d4-2)** be van állítva a sütő üzemmód vége, a sütőben lévő étel elkészítése még nem kezdődött el (a készülék automatikusan átszámítja a sütő üzemidejének kezdetét.)

Sütő üzemidőtartam beállítása

- A sütő üzemidőtartama 1 percnként 0- tól 6 óráig állítható be.
- Ha kiválasztotta a sütő üzemmódját és a hőmérsékletet, a **(4)**-es szenzor érintésével beállíthatja a sütő működésének időtartamát 1 percnként 0- tól 6 óráig.
- A kiválasztott szenzor **(4)** érintése után elkezd villogni a **(d4-1)** kijelző, a **(4a/4b)** szenzorokkal pedig tetszés szerint beállíthatja a sütő üzemidőtartamát.
- S be/kikapcsoló szenzorral **(5)** bekapcsolja a sütőt.
- A sütő a beállított időtartam után kikapcsolódik (hangjelzés hallható, villog a sütő üzemidőtartamát jelző szimbólum **(d4-1)** és az ellenőrző lámpácska **(5a)**).
- A tetszés szerint kiválasztott szenzor érintésével (kivéve a be/kikapcsoló szenzort **(5)**), mely kikapcsolja a hangjelzést és bekapcsolja a sütőt) kikapcsolhatja a hangjelzést, illetve az 7 perc múlva saját magától is kikapcsolódik.

A sütő hőmérsékletének kiválasztása és beállítása

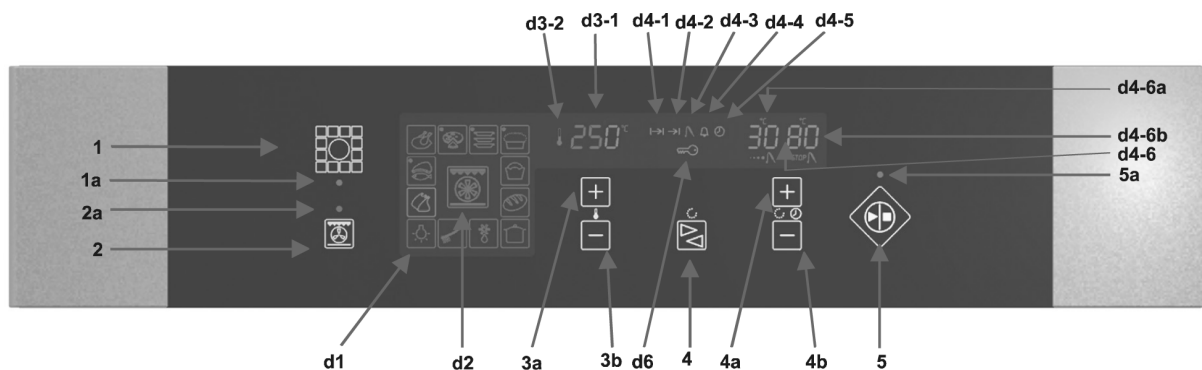
Az étel fajtájának vagy a sütő üzemmódjának kiválasztása után a **(3a/3b)** szenzorok érintésével tetszés szerint beállíthatja a sütő hőmérsékletét 30 – 250°C között (a sütő üzemmódjától függően) 5°C időközönként.

 A sütő hőmérsékletét működés közben a **(3a/3b)** szenzorokkal tetszés szerint növelheti vagy csökkentheti egy adott területen belül (táblázat).

 Az időtartamot a sütés ideje alatt is megváltoztathatja, vagy beállíthatja.

A sütő működése befejezésének beállítása

- Ezt a funkciót akkor használja, amikor be szeretné állítani az üzemmód végét (az étel elkészítését) egy pontosan meghatározott időben.
- Ezt a funkciót csak akkor használhatja, ha előzetesen beállította az üzemidő tartamot (világít a **(d4-1)**).
- A kiválasztó szenzor **(4)** érintésével indítsa be a **(d4-2)** szimbólum villogását, a kijelzőn **(d4-6)** villog a napi idő összege és az üzemidőtartam ideje. A **(4a)** szenzor szenzorral állítsa be a sütőre vonatkozó tetszőlegesen kiválasztott üzemidőtartam végét.
- A be/kikapcsoló **(5)** szenzorral kapcsolja be a sütőt, mely működésre kész állapotban van (egyenletesen villog a sütő hőszabályozó ellenőrző lámpácska **(d3-2)**, világít a sütő üzemidőtartamát jelző **(d4-1)** szimbólum és a sütő üzemidő taratmának végét jelző szimbólum **(d4-2)**).
- Ezzel automatikusan meg van határozva a sütő bekapcsolásának kezdete. A sütő későbbi automatikus bekapcsolásakor kialszik az üzemidő vége **(d4-2)** szimbólum **(d4-2)** szimbólum), bekapcsolódik a sütő kivilágítása és a sütő hőszabályozó ellenőrző lámpácska **(d3-2)** világít mindaddig, amíg nincs elérve a beállított hőmérséklet.
- A sütő azonnali működését a **(4a/4b)** szenzorok egyidőben történő lenyomásával lehet beindítani (körülbelül 5 másodperc).



Figyelmeztető percjelző

A funkció a sütő üzemmódjától függetlenül is használható, ha szeretné, hogy a beállított időre hangjelzés figyelmeztesse.

- A kiválasztott szenzor érintésével (4) indítsa be a figyelmeztető percjelző működését (d4-4) (a kijelzőn (d4-6) villog a »00:00«). A (4a/4b) szenzorral állítsa be az időt 0-tól 99 percig 1 percenként. Körülbelül 5 másodperc után elkezdődik a visszaszámlálás és a figyelmeztető percjelző (d4-4) világít, a kijelzőn (d4-6) pedig a pontos idő látható.
- A kiválasztó szenzor (4) megérintésével eééénőrizheti és szükség szerint módosíthatja a visszamaradó időt, mely a kijelzőn (d4-6) látható.
- A (4a/4b) szenzorok egyidőben történő érintésével (körülbelül 5 másodperc) a visszamaradó időt »00:00ra« is állíthatja..

A szenzorok biztonsági blokádja

Ezt a funkciót akkor használja, ha meg akarja akadályozni a sütő nem kívánatos kezelését (gyerekek biztonsága).

- Az ételkiválasztó szenzor (1) az üzemmód kiválasztó szenzor (2) kb 5 másodpercig tartó egyidejű lenyomásával indítható.
- Világít az üzemblokád kijelző szimbólum (d6).
- Az utasítást a két szenzor ismételt érintésével oldhatja fel (az üzemmód blokádát jelező szimbólum (d6) kialszik).
- A sütőt a biztonsági blokád aktiválása elenére a be/kikapcsoló (5) szenzor érintésével bármikor kikapcsolhatja.

Programozott sütés hússzondával

E üzemmódban a kiválasztott hőmérsékletet a hús közepén állíthatja be. A beállítás 30 és 99 °C között lehetséges. A hús középső részének hőmérsékletét hússzonda méri.

A szonda bekapcsolása

A szonda dugaszát dugja a konnektorba, a szondát szúrja az ételbe. A konnektor a sütő baloldali falának felső sarkában van. Ebben fémdugasz van, melyet előzetesen ki kell húzni, sütés után pedig ismét vissza kell helyezni.

Figyelmeztetés

Ügyeljen arra, hogy sütés közben a szonda ne érintkezzen a fűtőszálakkal!

A hússzondával való sütéshez lehetőség szerint nagyobb és csont nélküli húsokat használunk. A csontos húsok megnehezítik a hőmérséklet beállítását és pontatlan a hőérték meghatározása is.

A csirke és nyúl hús nem alkalmas hússzondával való sütésre.

A hús közepére javasolt hőmérsékletek

sertéspecsenye	85°C
marhapedcsenye	80°C
borjúpecsenye	75°C
vesepecsenye	40-50°C

Eljárás

- Kapcsolja be a szondát és szúrja a húsba.
- Az ételkiválasztó szenzorral (1) vagy az üzemmódkiválasztó szenzorral (2) válassza ki a megfelelő sütési módot. A kijelzőn (d4-6a) az étel tényleges hőmérséklete látható, a (d4-6b) kijelzőn pedig az igényelt hőmérséklet, mely előzetesen 80°C-ra van állítva. A kiválasztott hőmérsékleten

a (4a/4b) szenzorral bármikor változtathat. A hőmérséklet 30- tól 99°C közötti zónában változtatható 1°C-ként.

- A be/kikapcsoló (5) szenzorral kapcsolja be a sütőt, a hússzonda elkezd méri a hús magjában lévő növekvő hőmérsékletet.
- Miután elérte a hús magjában igényelt hőmérsékletet, a sütő működése befejeződik, hangjelzés hallható, mely bármely tetszés szerint kiválasztott szenzor megérintésével megszakítható (kivéve a be/kikapcsoló szenzort (5), mely kikapcsolja a hangjelzést és bekapcsolja a sütőt).
- Ha a sütőt nem kapcsolja ki, ez egy idő után ismét bekapcsolódik (amikor a tényleges hőmérséklet a kiválasztott hőmérséklet alá csökken. Ily módon lehet megőrizni az étel tényleges hőmérsékletét.
- Húzza ki a szondát a húsból és a konnektorból. A kijelzőn (d4-6) megjelenik a pontos idő.

A szonda használata időfunkciókkal kombinálva (csak tapasztalattal rendelkező alkalmazóknak)

Ha szondát használ, beállíthatja az üzemidő kezdetét és végét, mint ahogy ez az előbbi fejezetben le van írva. Jegyezze meg:

- Ha az üzemidőtartam funkciót használja (d4-1) és beállítja az igényelt időt, a sütő ez idő lejártá után kikapcsolódik, függetlenül attól, hogy a tényleges hőmérséklet elérte e a beállított hőmérsékletet vagy sem. Ezért ennek az időnek a szükséges időnél mindig valamivel hosszabbnak kell lennie, hogy az igényelt hőmérsékletet elérhesse.
- Ugyanez az eljárás vonatkozik az üzemidő vége funkcióra is (d4-2).
- Ezt a kombinációt sikeresen használhatja, ha idő tekintetében már bizonyos tapasztalattal rendelkezik ahhoz, hogy az egyes húsfajták és mennyiségek a beállított hőmérsékleten jól megsüljenek.
- A tapasztalatok alapján szerzett információk után a sütő üzemidőtartamát (d4-1) a kelleténél valamivel magasabb hőmérsékletre is beállíthatja és sikeresen alkalmazhatja a sütő működésének vége funkciót is (d4-2).

Figyelmeztetés

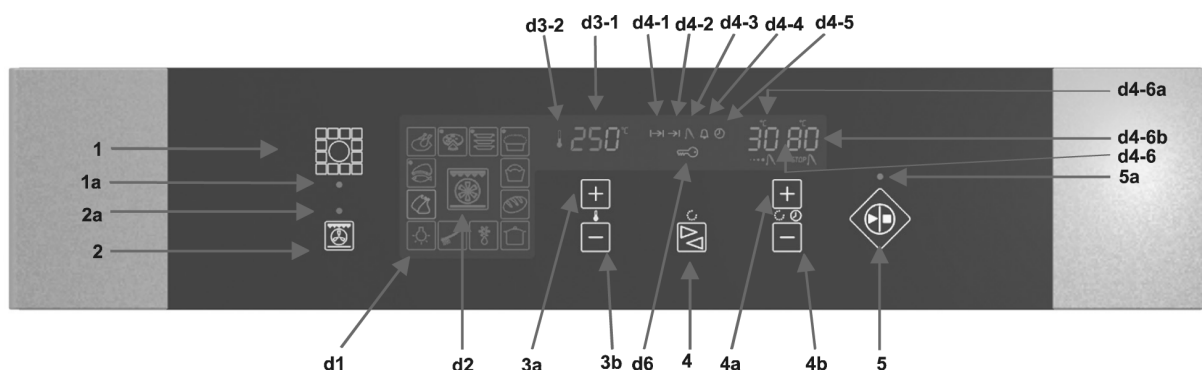
Amikor be van a kapcsolva a hússzonda, a kijelzőn mindvégig látható a tényleges és az igényelt hőmérséklet (kivéve a kikapcsolt állapotú sütőt és ha nincs kiválasztva egyetlenegy üzemmód sem).

Abban az esetben, ha az ételkiválasztó szenzorral (1) már előzetesen kiválasztotta az ételt előzetesen beállított időtartamú üzemmódban, a szonda bekapcsolásakor ez az idő érvényét veszti. Ez vonatkozik az összes többi esetre is. Az időt természetesen ismét beállíthatja.

Ha a sütő ki van kapcsolva és bekapcsolja a hússzondát, elkezd villogni a hússzonda szimbólum(d4-3), mely figyelmezteti, hogy ez be van kapcsolva.

FIGYELMEZTETÉS!

Csak ehhez a sütőhöz előírt hőszondát szabad használni.



A sütőt kétféle módon használhatja

1 Ételkiválasztó módon

2 Üzem mód kiválasztó módon

Átkapcsolás a sütő alkalmazása közben:

- **A sütő ki van kapcsolva:**
 - Ha az (1)-es üzemmódot választotta, (2)-es üzemmódba úgy kapcsolhat át, hogy kétszer megérinti a szenzort (2) (ha csak a sütő kivilágítása üzemmód van kiválasztva, elegendő egyszer megérinteni a szenzort). Az összes (1)-es üzemmódu beállítás saját magától kikapcsolódik.
 - Ugyanígy módon lehet átkapcsolni (2)-es üzemmódból (1)-be (ebben az esetben kétszer kell megérinteni a szenzort (1)).
- **A sütő be van kapcsolva:**
 - Nincs átkapcsolási lehetőség.
 - Ha mégis meg akarja változtatni az üzemmódot, a sütőt először kapcsolja ki a be/kikapcsolást szabályozó szenzorral (5) (az ellenőrző lámpácska (5a) villog) válassza ki az igényelt kezelési módot.

- Az ételkiválasztó szenzor megérintésével válassza kis az étel fajtáját (villog a kiválasztott szimbólum és a hozzátartozó üzemmód, hőmérséklet és időtartam)
- A be/kikapcsoló (5) szenzor érintésével indítsa be a működés kezdetét és kapcsolja be a sütőt. **A sütő az üzemidő lejáta után automatikusan kikapcsolódik.**
- Ha másfajta ételmennyiséggel rendelkezik, használhatja ezt az üzemmódot, de ennek megfelelően kell változtatni az üzemmódon és a hőmérsékleten.
- Használhatja a sütő működésének vége beállítási lehetőséget is (lásd »Befejeződött a sütő működése«).

Amíg villog az ellenőrző lámpácska (5a), a beállításon tetszés szerint változtathat. Ha bármely szenzor utolsó érintését követő 15 másodpercen belül nem kapcsolja be a sütőt, az automatikusan kikapcsolódik.

A sütő beállítását követően (világít az ellenőrző lámpácska (5a)) a be/kikapcsolást szabályozó szenzor (5) ismételt megérintésével feloldhatja a beállított üzemmódot (villog az ellenőrző lámpácska (5a), a sütő kb. 5 másodperc múlva automatikusan kikapcsolódik).

Ételkiválasztó üzemmód

Ez a módszer alkalmas az önműködő beállítási módon kiválasztott étel, hőmérséklet és üzemidőtartamhoz.

Adattáblázat ételkiválasztáshoz (szenzorral 1)

Étel											
	Egész karaj	Borda, hal,	Csirke	Pizza	Aprósütemény, keksz	Élesztős tészta kelesztése	Kelesztett kuglóf	Kenyér	Marhapecsénye	Olasztás	Tisztítás
Üzem mód											
Előzetesen beállított hőmérséklet (°C)	195	250	170	200	160	40	160	200	220	-	50
Előzetesen beállított idő (h/idő)	1:50	0:25	1:00	0:10	0:25	-	1:00	1:15	1:50	-	0:30
Max. beállítható hőmérséklet (°C)	250	250	250	250	250	220	250	250	250	-	220
Mennyiség	1	4x0,2	1	1x0,4	3x0,3	-	1	1,5	1	-	-

Üzem mód kiválasztás

Ezt az üzemmódot akkor használja, amikor tetszés szerint kiválasztott fajtájú és mennyiségű ételt készít. Ekkor saját maga választja ki az üzemmódot, a sütő hőmérsékletét, a sütő működésének időtartamát, az elkészítési időtartamát a hússzonda segítségével alkalmazott üzemmódot és a figyelmeztető percceljelzőt.

Miután kiválasztotta a sütési üzemmódot és a többi beállítást, a be/kikapcsoló szenzor (5) érintésével legkésőbb 5 másodpercen belül be kell indítani a sütő működését. Ellenkező esetben az összes beállítás érvényét veszti.

Az üzemmódkiválasztó szenzor érintésével (2) kiválaszthatja az egyes üzemmódokat (a kijelzőn látható a kiválasztott mód).

Kiválasztott étel sütési táblázata

Szimbólum	Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (h/perc)	Mennyiség (kg)	Tolattyú (alulról felfelé)	Figyelmeztetés
	Egész karaj	195	1:50	1	2	Sütés kisebb tepsiben, rácson ().
	Borda, hal	250	0:25	4x0,2	5	A rácson való sütés (alatta egy fokkal tepse van a lecsöpögő zsír felfogására) zárt ajtónál. Az idő felénél a húst meg kell fordítani ().
	Csirke	170	1:00	1	3	A csirke sütése rácson, középső tolattyún történik., a zsírfelfogó tepsit az alsó tolattyúban kell elhelyezni ().
	Pizza	200	0:10	1x0,4	3	Előmelegítés 8 percig, sütés lapos tepsiben ().
	Aprósütemény, keksz	160	0:25	2x0,3	2,4	Előmelegítés 5-6 perc, sütés alacsony tepsikben két magaságon egyideileg ().
	Élesztős tészta kelesztése	40	-	-	2	Előmelegítés 3 percig. A tésztát rácra állított tálban kelesztjük ().
	Kelesztett kuglóf	160	1:00	1	2	A sütés rácra állított, sötét színű kuglóformában történik ().
	Kenyér	200	1:15	1,5	2	A sütés lapos tepsiben történik ().
	Marhapecsenye	220	1:50	1	2	A hús sütése illetve párolása rácra állított, félig letakart edényben történik ().
	Olvasztás	-	-	-	3	Az élelmiszert helyezze a rácra, a zsírfelfogó edényt az alsó tolattyúba kell helyezni ().
	Tisztítás	50	0:30	0,4l vizet	2	Öntsön vizet a mély tepsibe ().

Az elősütést a megfelelő sütőrendszeren kapcsolja be a programálás előtt, mert a sütés ideiben az előmelegítés nincs számítva.

Fontos figyelmeztetés

- A sütőt ne bélelje ki alufóliával, a sütő aljára ne helyezzen tepsit, vagy más edényt, mert a hőfelhalmozódás miatt megsérülhet a sütő zománca.
- A tepsiből csöpögő gyümölcsszörpök, a zománczott felületen foltot hagyhatnak, melyeket nem lehet eltávolítani.

Üzem módok

A sütő az alábbi módon használható:

A sütő kivilágítása

A sütő megvilágítása szabadon, mindenfajta más funkció nélkül bekapcsolható.

Gyakorlati alkalmazás: A sütő tisztítása közben, vagy a maradék hő kihasználása közben a sütés folyamatának befejezésekor.

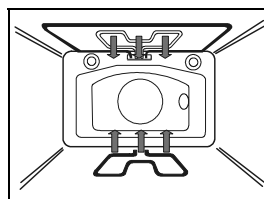
Más üzemmód esetén, annak beállításakor a sütő megvilágítása önmagától bekapcsolódik.

Némelyik típus két égővel a sütő megvilágítására van ellátva: az egyik a hátsó fal felső részén van, a másik, az utólagos pedig az oldalfal közepén.



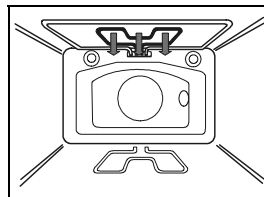
Felső/alsó fűtőszál

A sütő tetején és alján lévő fűtőszálak a sütő belsejében egyenletesen elosztják a hőt. Sütemény, vagy hús sütésére csak egy szinten van lehetőség.



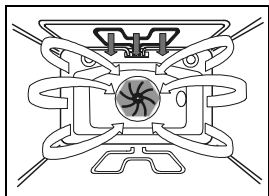
Grill

A hőt közvetlenül a sütő tetején elhelyezett infraszál biztosítja. Ez a sütési mód különösen kisebb húsdarabok steak, hurka, karéj, karaj stb. sütésére alkalmas.



Ventillátorral felszerelt grill

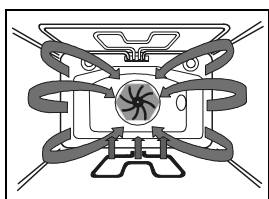
Az infra melegítő és a ventilátor egyszerre működik. Ez az üzemmód a sütőben egy szinten nagyon alkalmas nyárson sült ételek elkészítésére és nagyobb húsdarabok, szárnyasok sütésére. Ropogós héj elkészítésére is alkalmas.



Forró levegő és alsó fűtőszál

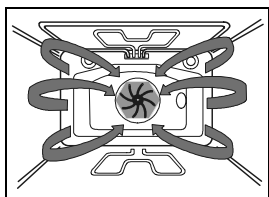
Ebben az esetben egyszerre üzemel az alsó fűtőszál és a forró levegő áramlását biztosító ventilátor. Ez az üzemmód elsősorban pizzák készítésére alkalmas.

E sütemények alkalmazásával 2 szinten a kötöttebb tésztájú sütemények, kelt, vagy laza tésztából készített gyümölcstorták sajtelfűjtak ekészítése sikeres.



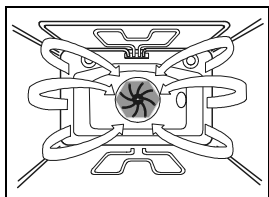
Forró levegő

A sütő hátoldalán felszerelt ventilátor állandó forró levegő keringését biztosítja a hússzelet vagy a sütemény körül. Ez az üzemmód kiválóan alkalmas több szinten történő hús és sütemény sütéséhez.



Olvasztás

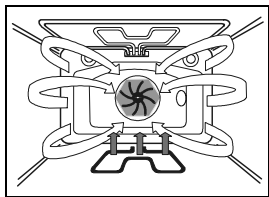
A levegő -e üzemmódban a fűtőszálak bakapcsolása nélkül kering. Fagyasztott ételek lassú felolvasztásához használjuk.



Alsó fűtőszál és ventilátor

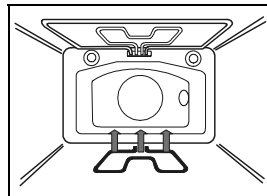
E üzemmódban egyszerre működik az alsó fűtőszál és a ventilátor. Elsősorban kalácsok sütésére, gyümölcs és zöldség befőzésére alkalmas.

Használja az alsó szint, na használjon túl magas formákat, hogy a felfűtött levegő az étel alsó részét is átjárhassa.



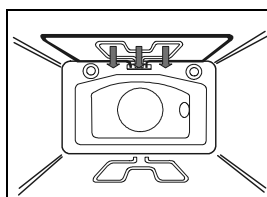
Alsó fűtőszál/Aqua clean

A hőt csak a sütő alján elhelyezett fűtőszál biztosítja. Ezt az üzemmódot akkor válassza, ha a sütemény alját jobban meg akarja sütni (például gyümölcscsel töltött sütemények esetében). A hőmérséklet gombját kívánság szerint állítsa be. Az alsó fűtőszál - Aqua clean a sütő tisztítására is felhasználhatja. A tisztítás részleteire vonatkozó utasítást olvassa el a "Tisztítás és karbantartás" című fejezetben.



Melegítés felső fűtőszállal

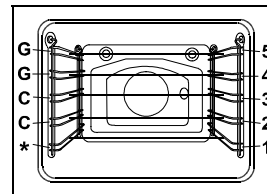
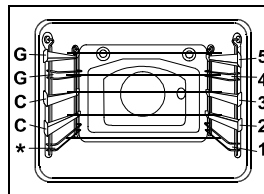
A hőt az élelmiszerekre csak a sütő felső részén lévő fűtőszál bocsátja ki. Ezt a melegítési módot akkor használjuk, amikor az étel felső részét szeretnénk jobban megsütni (utólagos pirításkor).



Sütési szintek

A tartozékok (rács, lapos és mély tepszi) 5 szinten helyezhetők a sütőbe. A folytatásban a sütési táblázatban le vannak írva az egyes szintek. Vegye figyelembe, hogy a sütési szinteket mindig alulról felfelé kell számolni.

A sínek kihúzhatók, rácsosak, vagy teleszkóposak (a készülék típusától függően). Kihúzható teleszkópos sínekkel a 2. 3. és 5. szint van felszerelve. Rácsos sínek esetében a serpenyőt és a tepsit mindig a sínre kell helyezni.



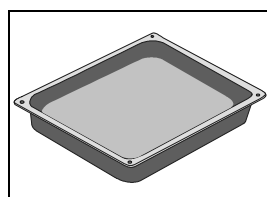
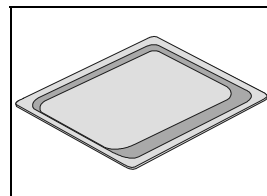
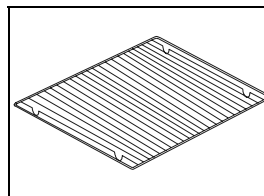
A sütő tartozékai

(típustól függ)

Az ételt tartalmazó edényt helyezze a **rácsra**.

A **lapos tepsit** sütemény és kalácsok sütésére használjuk.

A **mély tepsit** hús, sütemény sütésére és zsírfelfogóként használjuk.



Teleszkópos kihúzható sín

(csak egyes típusoknál)

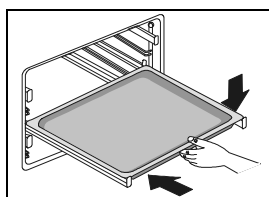
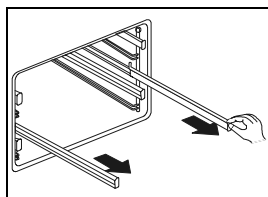
Figyelem: A kihúzható teleszkópos sínek és a többi tartozék felmelegszik!

Munka közben használjon konyharuhát, vagy más védőeszközt.

A sütőben jobb és bal oldalon teleszkópos sínek helyezkednek el 3 szinten. A szintek kialakítása (modelltől függően):

- három részben kihúzható sín,
 - egy teljesen és két részben kihúzható sín,
 - három teljesen kihúzható sín.
- A rács, tepsi, vagy zsírfelfogó edény elhelyezése előtt először csak az egy szinthez tartozó kihúzható teleszkópos sínt húzza ki.
 - A rácsot, az alacsony, vagy a mély tepsi a kihúzható sínre kell helyezni és erre kézzel be kell nyomni.

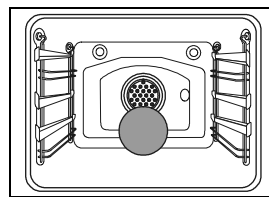
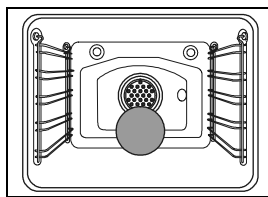
A sütő ajtaját csak akkor szabad becsukni, amikor a teleszkópos sínek teljesen be vannak nyomva.



Zsírszűrő

(csak egyes típusoknál)

A sütő hátsó falára beépített zsírszűrő védi a ventilátort, a körös fűtőszálat és a sütőt a nem kívánatos zsírszennyeződéstől. A zsírszűrőt hús, vagy nyárson sülték sütésekor mindig be kell helyezni. Sütemény sütésekor pedig mindig el kell távolítani! A behelyezett zsírszűrő kalács sütésekor rossz eredményt ad.



Sütemények sütése

Sütemény sütéséhez felső/alsó fűtőszálat vagy forró levegőt használhat.

A zsírszűrőt sütemény sütésekor mindig el kell távolítani a sütőből!

Figyelmeztetés

- Sütemény sütésekor tartsa szem előtt a táblázatban leírt sínre, hőmérsékletre, sütemény sütési idejére vonatkozó adatokat és felejtse el az esetleges régi, más típusú sütő használatánál szerzett tapasztalatokat. A táblázatban feltüntetett, sütemény sütésre vonatkozó értékek – e sütőre lettek bevezetve és megállapítva.

Sütemény sütés felső/alsó fűtőszál alkalmazásával

- Csak egy sütési szintet használjon.
- A felső/alsó fűtőszál alkalmazása szárazsütemények, kenyér és piskóta sütésre alkalmas.
- Használjon sötét színű tepsi. A sütemény a világosabb színű tepsiben a hővisszaverődés miatt rosszul sül (megbarnul).
- A modelleket mindig a rácsra kell helyezni. Ha a mellékelt tepsi használja, távolítsa el a rácsot.
- Az előmelegítés csökkenti a sütési időt. A süteményt csak akkor lehet a sütőbe helyezni, amikor elérte a kiválasztott hőmérsékletet, tehát, amikor az sütő ellenőrző lámpácskája először alszik ki.

Sütemény sütés forró levegőn

- Forró levegőn való sütemény sütés több szinten alkalmas nedves tészta és gyümölcstorta sütésére
- Világosabb modellek is felhasználhatók.
- A hőmérséklet általában alacsonyabb mint a felső/alsó fűtőszálal történő sütemény sütése esetén (lásd a Süteménysütési táblázatot).
- Nedves sütemény modellben történő sütésekor (gyümölcstorta) a nagy nedvesség miatt egyszerre két szinten is lehet sütni.
- Ha a sütemény sütéséhez szükséges hőmérséklet körülbelül megegyezik, különböző fajtájú sütemények egyszerre is süthetők
- A sütési idő több tepsi esetében eltérhet. Lehet hogy az egyik tepsi előbb ki kell venni mint a másikat.
- Az aprósüteményt, kisebb kalácsokat lehetőség szerint azonos vastagságban és magasságban kell elkészíteni. A változó alakú sütemény nem fog egyenletesen megbarnulni!
- Ha egyszerre több süteményt sül, a sütőben sok pára gyűlik fel, ami a sütő ajtaján lecsapódik

Jó tanács sütemény sütéshez

A sütemény teljesen megsült?

A süteményt a legmagasabb szinten szúrja meg egy fapálcával. Ha a pálcán nem marad tészta, a sütemény megsült. A sütőt kikapcsolhatja és felhasználhatja a maradék hőt

A sütemény összesett

Ellenőrizze a receptet. Legközelebb használjon kevesebb folyadékot. Tartsa be a keverési időt, elősorban házi robotgépek használatakor.

A sütemény alul túl világos

A sütéshez legközelebb használjon sötétebb modellt, a süteményt helyezze egyet alacsonyabb szintre, vagy a sütés befejezése előtt kapcsolja be az alsó fűtőszálat.

A nedves töltetű sütemény, például túrótorta, nem sül meg teljesen

Legközelebb csökkentse a hőmérsékletet és hosszabítsa meg a sütési időt.

Figyelmeztetés a süteménysütéshez mellékelt táblázattal kapcsolatban

- A hőmérséklet intervallumokban van meghatározva. Először alacsonyabb hőmérsékletet kell beállítani, ha a sütemény nem barnul meg eléggé, legközelebb állítson be nagyobb hőmérsékletet.
- A sütési idő megközelítőleg van megadva, egyes feltételek mellett megváltozhat.
- A vastagon nyomtatott adatok az egyes süteményfajtákra vonatkozó legmegfelelőbb melegítési módot jelzik.
- A csillaggal * jelzett rész a sütő előmelegítését jelenti.

Süteménysütési táblázat

A sütemény fajtája	Sín (alulról)	Hőmérséklet (°C-ban)	Sín (alulról)	Hőmérséklet (°C-ban)	Sütési idő (percen)
Édessütemények					
Márvány kalács és hasonló tésztájú	2	160-170	2	150-160	55-70
Sütemény négyszögletes tepsiben	2	160-170	2	150-160	60-70
Kalács tortamodellben	2	160-170	2	150-160	45-60
Sajtos kalács tortamodellben	2	170-180	3	150-160	60-80
Gyümölcstorta, porhanyós tészta	2	180-190	3	160-170	50-70
Gyümölcstorta öntettel	2	170-180	3	160-170	60-70
Piskótatorta*	2	170-180	2	150-160	30-40
Porcukorral hintett kolács	3	180-190	3	160-170	25-35
Gyümölcskalács, dagasztott tésztából	3	170-180	3	150-160	50-70
Cseresznyekalács	3	180-200	3	150-160	30-50
Piskótarolád*	3	180-190	3	160-170	15-25
Kalács dagasztott tésztából	3	160-170	3	150-160	25-35
Fonott kalács	2	180-200	3	160-170	35-50
Karácsonyi kalács	2	170-180	3	150-160	45-70
Almásrétes	2	180-200	3	170-180	40-60
Bukta	2	170-180	3	150-160	40-60
Pikáns sütemények					
Töporthyús pogácsa	2	180-190	3	170-180	45-60
Pizza*	2	210-230	3	190-210	30-45
Kenyér	2	190-210	3	170-180	50-60
Zsemle*	2	200-220	3	180-190	30-40
Aprósütemény					
Sütemény omlós tésztából	3	170-180	3	150-160	15-25
Forrázott piskoták	3	170-180	3	150-160	20-30
Élesztős aprósütemény	3	180-200	3	170-180	20-35
Leveles tésztájú sütemény	3	190-200	3	170-180	20-30
Krémmel töltött sütemények	3	180-190	3	180-190	25-45
Fagyasztott sütemények					
Almás, túrós béles	2	180-200	3	170-180	50-70
Túrótorta	2	180-190	3	160-170	65-85
Pizza	2	200-220	3	170-180	20-30
Pirított burgonya sütéshez*	2	200-220	3	170-180	20-35
Krokettek sütéshez	2	200-220	3	170-180	20-35

Hússütés

A hús sütéséhez a felső/alsó fűtőszálát vagy meleglevegős melegítési módot használhatja. Hogy meghatározott edényben melyik melegítési mód a legalkalmasabb, ezt a hússütésre vonatkozó táblázat vastagon nyomtatott adatai jelzik.

Hús sütésekor mindig helyezze be a zsírszűrőt.

Edény használatára vonatkozó jó tanács

- Zománc, tűzálló, agyagedény vagy öntöttvasból készült edényt használhat.
- Rozsdamentes acélból készített edények nem alkalmasak, mert hőtaszítók.
- Ha a pecsenyehúst letakarja, ízletesebb marad, a sütő pedig nem szennyeződik be.
- A pecsenyehús fedetlen tepsiben hamar megbarnul. Nagy darab húsknál rácsos sütési módot alkalmazunk, a zsír lecsöpögése ellen mély tepsit helyezünk alá.

Hússütésre vonatkozó figyelmeztetés

A hússütési táblázatban hőmérsékletre, elhelyezési szintre és sütési időre vonatkozó adatokat talál. Mivel a sütési idő nagyban függ a hús fajtájától, súlyától és minőségétől, eltérésekkel is kell számolni.

- Husok, szárnyasok és halak sütése csak 1 kg felett gazdaságos.
- Sütéskor annyi folyadékot kell hozzáadni, hogy a zsiradék és a pecsenye leve ne égjen oda. Ez annyit jelent, hogy hosszabb ideig tartó sütéskor a pecsenyehúst többször kell ellenőrizni és pótolni kell az elpárolgott folyadékot.
- A sütés félidejének lejártá után fordítsa meg a pecsenyehúst, különösen akkor, ha tepsiben sűti. Ezért

ésszerű a pecsenyehúst először felső részével lefelé fordítva sütni.

- Nagyobb húsdarabok sütésekor a sütő ajtaján erősebb párasodással kell számolni. Ez természetes folyamat és nincs kihatással a tűzhely működésére. A sütés befejezése után törölje szárazra a sütő ajtaját.
- Ha rácson sűti a húst, helyezzen alá mély tepsit a lecsöpögő lé felfogására.
- A párasodás elkerülése végett az ételt ne hűtse zárt tepsiben

Hűsítési táblázat

A hús fajtája	Súlya (g-ban)	Sín (alulról felfelé)	Hőmérséklet (°C-ban)	Sín (alulról felfelé)	Hőmérséklet (°C-ban)	Sütési idő (percben)
Marhahús						
Marhapecsenye	1000	2	200-220	2	180-190	100-120
Marhapecsenye	1500	2	200-220	2	170-180	120-150
Roastbeef, közepesen sült	1000	2	220-230	2	180-200	30-40
Roastbeef, jól megsütve	1000	2	220-230	2	180-200	40-50
Sereshús						
Sertéspecsenye bőrrel	1500	2	180-190	2	170-180	140-160
Sertésbelső	1500	2	190-200	2	170-180	120-150
Sertésbelső	2000	2	180-200	2	160-170	150-180
Sertéslapocka	1500	2	200-220	2	160-170	120-140
Sertés rolád	1500	2	200-220	2	160-170	120-140
Sertésborda	1500	2	180-200	2	160-170	100-120
Darálthúsból készített fasírozott	1500	2	210-220	2	170-180	60-70
Borjűhús						
Borjútekerics	1500	2	180-200	2	170-190	90-120
Borjúcsülök	1700	2	180-200	2	170-180	120-130
Báránysült						
Báránysült	1500	2	190-200	2	170-180	100-120
Koscsülök	1500	2	190-200	2	170-180	120-130
Vadasok						
Nyúlgerinc	1500	2	190-210	2	180-190	100-120
Őzcsülök	1500	2	190-210	2	170-180	100-120
Vaddisznó csülök	1500	2	190-210	2	170-180	100-120
Szárnyasok						
Egész csirke	1200	2	200-210	2	180-190	60-70
Házi tyúk	1500	2	200-210	2	180-190	70-90
Kacsa	1700	2	180-200	2	160-170	120-150
Lúd	4000	2	160-170	2	150-160	180-200
Pulyka	5000	2	150-160	2	140-150	180-240
Halak						
Egész hal	1000	2	200-210	2	170-180	50-60
Halfelfűjt	1500	2	180-200	2	150-170	50-70

Grill ételek és pirításuk

- Nyárson sült ételek elkészítésekor óvatosan járjon el. Az infra fűtőszál magas hőmérséklete miatt a sütőben lévő rácson és az egyéb tartozékok forrók, ezért használjon védőkesztyűt és fogót.
 - Az átszűrt húsból forró zsiradék fröcskölhet (például hurkából). A bőrön és a szemén keletkező égési sérülés elkerülése miatt fogóval fogja meg a húst.
 - A sütés ideje alatt mindvégig ellenőrizze a sütési folyamatot. A hús a magas hőmérséklet miatt nagyon gyorsan odaéghet.
 - A gyerekeket ne engedje közel a tűzhelyhez.
- Az infra melegítéssel ropogóssá süthetők a húskok, halak (steak, borda, lazac...) kenyér is pirítható.

Jó tanács nyárson sült ételek készítéséhez

- A nyárson sült ételeket zár sütőben készítjük el.
- A sütési táblázatban hőmérsékletre, elhelyezési szintre és sütési időre vonatkozó adatokat talál. Mivel a sütési idő nagyban függ a hús fajtájától, súlyától és minőségétől, eltérésekkel is kell számolni.
- Nyárson sült ételek készítésekor mindig helyezze be a zsiradéktartót.
- Az infra melegítőt előzetesen kb. 3 percig melegítse.
- Ha a húst rácson süssi, kenje be olajjal, hogy a hús ne tapadjon oda.
- A vékonyra vágott húsdarabokat helyezze a rácshoz. A rácshoz tegyen tepsit a zsiradéktartó felfogására. Mind a kettőt helyezze a teleszkópos sínre, illetve a kihúzható, vagy rácshoz sínre.
- A nyárson sült húst a sütés felideje után fordítsa meg. A vékonyabb húsdarabokat egyszer, a vastagabbakat pedig

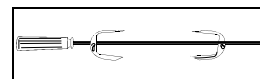
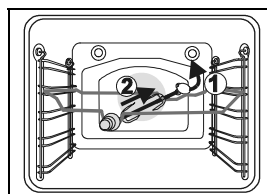
többször kell megfordítani. Forgatáshoz használjon fogót, így a hús nem veszít sok húsvet.

- A sötétebb húsfajták előbb megbarnulnak mint a világosabb sertés, vagy borjúhús.
- A grill lapot és tartozékait minden egyes sütés után meg kell tisztítani, hogy a rátapadó szennyeződés legközelebb ne égjen rá.

Grill sütés

(csak egyes típusoknál)

- A forgó grill garnitúra levehető karral felszerelt forgó grillszál és a hús rögzítéséhez két csavarral felszerelt villából áll.
- A forgó grill használatakor először a különleges állványt kell berakni a sütőbe, és pedig alulról számítva a 4. sínre.
- Az elkészített húst ráhelyezzük a forgó grillre, a húst a mellékelt villával kétoldalt rögzítjük. Erre a villára rácshoz a csavarokat.
- A kart ráhelyezzük a grill elülső oldalára. A grillpálcát kihegyezett végét bedugjuk a sütő jobb oldalán, a hátoldalon lévő nyílásba, mely forgó ellenzővel van lezárva. A grill elülső részét helyezze a hordozóelem legalsóbb részére, hogy beakadjon.
- A zsiradéktartó zsiradék és hús felfogására helyezze a tepsit egy sínre lejjebb.
- A grillt a "Grill" üzemmódba állítva indítjuk.
- Az infra melegítő csak hőszabályzóval és zárt ajtó mellett működik.
- Mielőtt becsukja a tepsit ajtaját, csavarja le a grill fogóját.



Nyárson sült ételek elkészítési táblázata

Az ételkészítés fajtája	Súly (g-ban)	Sín (alulról)	Hőmérséklet (°C-ban)	Hőmérséklet (°C-ban)	Sütési idő (percben)
Hús és kolbász					
2 szelet marhabélszín, véres	400	5	230	-	14-16
2 szelet marhabélszín, rózsaszín	400	5	230	-	16-20
2 szelet marhabélszín, jól átsütve	400	5	230	-	20-23
2 szelet sertésnyakszirt	350	5	230	-	19-23
2 borda	400	5	230	-	20-23
2 borjúszel	700	5	230	-	19-22
4 bárányborda	700	5	230	-	15-18
4 grill kolbász	400	5	230	-	9-14
2 szelet hússajt	400	5	230	-	9-13
1 félcsirke	1400	3	-	210-220	28-33 (1.strona) 23-28 (2.strona)
Halak					
Lazacszeletek	400	4	230	-	19-22
Alufóliás halak	500	4	-	220	10-13
Pirított kenyér					
4 szelet fehérkenyér	200	5	230	-	1,5-3
2 szelet kenyér vegyes lisztből	200	5	230	-	2-3
Meleg szendvics	600	5	230	-	4-7
Hús/szárnyasok					
Kacsa*	2000	1	-	150-170	80-100
Csirke*	1000	3	-	160-170	60-70
Sertésszelet	1500	3	-	140-160	90-120
Sertéslapocka	1500	3	-	140-160	100-180
Sertéscsülök	1000	3	-	140-160	120-160
Roastbeef/marhabélszín	1500	3	-	170-180	40-80

* kívánság szerint gril is használható.

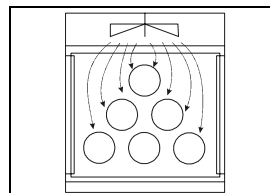
Befőzés

Befőzéshez ventilátorral együtt használja az alsó fűtőszálát



- A befőzésre szánt ételt és az üvegeket hagyományos módon készítjük elő. Használjon hagyományos gumival ellátott üvegfedélű üvegeket. Nem szabad csavaros vagy fémfedélű poharakat és fémből készült dobozos edényt használni. Az üvegek legyenek azonos nagyságúak. Azonos tartalommal kell őket megtölteni és jól le kell őket zárni. A sütőbe egyszerre 6 l ösztömegű üveg helyezhető be.
- Csak friss ételkészítést szabad felhasználni.
- A mély tepsibe öntsön kb. 1 l vizet, hogy a sütőben legyen elegendő pára. Az üvegeket úgy kell a sütőbe helyezni, hogy ne érintkezzenek a sütő falával (lásd az ábrát). Az üvegekre helyezett vékonyrétegű papír védi a gumikarikákat.

- A mély tepsit és a poharakat helyezze a z alulról számított 2. sínbe. Az üzemmód kiválasztó gombot fordítsa az alsó fűtőszál/ventilátor állásba, a hőszabályozó gombot pedig állítsa 180°C-ra. A sütőt nem kell előmelegíteni.
- Befőzés közben figyelje az ételkészítést és addig kell főzni, amíg nem kezd el forni.



Befőzési táblázat

Befőzéshez használt ételkészítés	Mennyiség	Alsó fűtőszál/ventilátor 180°C, amíg nem kezd el forni	Miután felforrt	
Gyümölcs				
Eper	6x1 liter	kb. 30 perc	kikapcsoljuk	15 perc
Csonthéjas gyümölcs	6x1 liter	kb. 30 perc	kikapcsoljuk	30 perc
Más gyümölcs	6x1 liter	kb. 40 perc	kikapcsoljuk	35 perc
Zöldség				
Savanyú uborka	6x1 liter	30 - 40 percig	kikapcsoljuk	30 perc
Bab, sárgarépa	6x1 liter	30 - 40 percig	60 - 90 percig 130°C-ra állítjuk	30 perc

Olvasztás

A sütőben keringő légmozgás révén meggyorsítható a fagyasztott étel felolvasztása. E célból a sütőt "Olvasztás" üzemmódba kell állítani.

Utastás: Ha a hőszabályozó gombot véletlenül megnyomja, kigyullad a sütő ellenőrző lámpácskája, a fűtőszálak pedig nincsenek bekapcsolva.

- Felolvasztásra tejszínhabos és vajás krémmel töltött torták, kalácsok, sütemények, kenyér, zsemle és mélyfagyasztott gyümölcs alkalmas.
- Húst és szárnyast higiéniai okok miatt ne olvasszon a sütőben.
- Az egyenletes felolvasztás érdekében az ételkészítést többször meg kell fordítani, vagy meg kell keverni.

Tisztítás és karbantartás

A tűzhelyt nem szabad forró gőzzel vagy magasnyomás alatt működő páratisztítóval tisztítani. A tűzhelyt tisztítás előtt ki kell kapcsolni és meg kell várni, amíg kihűl.

A burkolat előlő oldala

E felületek tisztítására hagyományos tisztítószerket kell használni, betartva a gyártó által előírt utasításokat. Ne használjon durva, éles tárgyakat vagy mosogatószivacsot, mert karcosodást okozhatnak.

Rozsdamentes bádorgból készített burkolat előlő része (csak egyes típusoknál)

A felületet csak enyhe tisztítószerrel, szappanos vízzel és karcmentes puha ronggyal tisztítjuk. Ne használjon durva, vagy oldószertartalmú tisztítószereket. A használati utasítás mellőzése miatt megsérülhet a burkolat felülete.

Lakkozott és műmasszából készült felületek

(csak egyes típusoknál)

A szabályozógombokat és a tepszi fogantyúját sima, lakozott felületek tisztításra javasolt puha ronggyal és folyékony tisztítószerrel tisztítjuk.

Az alumíniumbevonatú felületek

A készülék alumíniumbevonatú felületeit (előlő oldal) folyékony, nem koptató hatású tisztítószerrel és puha szivaccsal tisztítsa. A külön ilyen felületek tisztítására szánt tisztítószereket is használhatja, eközben azonban tartsa be azok gyártójának utasításait.

FIGYELMEZTETÉS: A szobán forgó felületeknek semmiképpen sem szabad a sütőtisztító sprayekkel érintkezésbe kerülni, mert azok láthatóan és tartósan megsérítik az alumíniumfelületeket.

A sütő

A sütő hagyományosan (tisztítószerekkel, sprayekkel). A sütő rendszeres tisztítására (minden használat után) a következőt ajánljuk:

A működés választására való kapcsolót a kihűlt sütő esetén a pozícióba fordítsuk . A hőmérsékletet 50°C-ra állítsa. A tepszébe 0,4l vizet engedjen és tegye az alsó vezetőbe. Fél óra múlva az emailra égett ételmaradék megpuhulnak és nedves ronggyal törölje le.

Makacs szennyeződés esetén az alábbiak szerint járunk el.

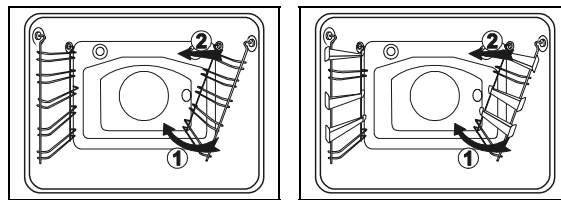
- A sütőt minden egyes tisztítás előtt le kell hűteni.
- A sütőt és tartozékait minden egyes használat után meg kell tisztítani, hogy a szennyeződés ne égjen oda.
- A zsíradékot szappanos vízzel akkor távolíthatjuk el a legkönnyebben, amikor a sütő még meleg.
- Makacs, vagy erős szennyeződés esetén használjon hagyományos, vagy sütő tisztítására javasolt tisztítószereket. A sütőt a tisztítószermaradék eltávolítása miatt tiszta vízzel alaposan lemossuk és kitöröljük.
- Nem szabad agresszív tisztítószereket használni, pl. mosogatószivacsot, rozsdá, vagy folteltávolítót és hasonló eszközöket.
- Lakkozott, rozsdamentes és horgonyzott felületek, alumíniumrészek nem érintkezhetnek a sütő tisztítására használt sprayekkel, mert ez sérülést és színváltozást okozhat. Ugyanez vonatkozik a hőérzékelőre (ha a tűzhelybe szondás óra is be van építve) és felülről hozzáférhető fűtőszálakra.
- A tisztítószerek vásárlásakor és adagolásakor gondoljon a környezetre és tartsa be a gyártó által előírt utasítást.

Rácsos és kihúzható teleszkópos sínek eltávolítása

Megjegyzés: A kihúzható teleszkópos sínek sűrűből való eltávolításának lehetősége a sínek kialakításától függ. A sütő oldalfalának könnyebb tisztítása érdekében eltávolíthatók a rácsos és kihúzható teleszkópos sínek. A síneket hajtsa befelé és felül emelje ki a nyílásból. Az oldalsó részeket és a teleszkópos síneket csak hagyományos tisztítószerekkel szabad tisztítani. A kihúzható teleszkópos síneket nem szabad mosogatógépben elmosni.

Figyelem: A kihúzható teleszkópos síneket nem szabad bekenni.

A síneket ezután ismét a részükre kialakított nyílásba helyezzük és lefelé húzzuk.



A sütő tetejének tisztítása

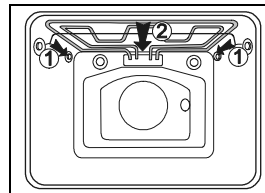
(csak egyes típusoknál)

- A sütőt a fűtőszál lehajtása előtt feltétlenül áramtalanítani kell. Kicsavarjuk a biztosítékot, vagy kikapcsoljuk a főbiztosítékot.
- A fűtőszálakat le kell hűteni, ellenkező esetben fennáll az égési veszély!
- A fűtőszálakat nem szabad leengedett állapotban használni.

A sütő tetejének könnyebb tisztítása miatt egyes készülékekbe lehajtható felső, illetve infra melegítő van beépítve.

A sütő tisztítása előtt el kell távolítani a tepsiket, rácsokat, síneket, és erre megfelelő szerszámmal (pl. késsel, csavarhúzóval) leengedjük a pálcát, hogy kiugorjon bal és jobb oldali helyéről (lásd az ábrát).

A tisztítás után a melegítőtestet egyszerűen visszahelyezzük, hogy a keresztirányban elhelyezett pálcák visszaugorhasson helyére.



A sütő ajtajának leemelése és visszahelyezése

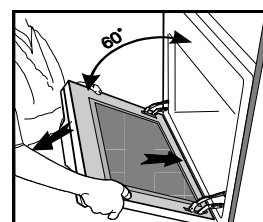
(csak egyes típusoknál)

A sütő ajtaját teljesen kinyitjuk. A hordozóelemek alsó pántját az ajtó mindkét oldalán felemeljük és a felső hordozóelem pántja nyelvecskéjére illesztjük. A sütő ajtaját erre félig kinyitjuk (lásd az ábrát) és enyhén kihúzzuk. Az ajtót fordított sorrendben helyezzük vissza.

Félig nyitott állapotban kell behelyezni (kb. 60° alatt) úgy, hogy nyitás a tűzhely felé teljesen benyomjuk. Ügyelni kell arra, hogy a pánt alsó részén lévő vágások pontosan illeszkedjenek a sütő alsó falára. Miután az ajtót teljesen kinyitotta, a pántokat vegye le a felső palást nyelvecskéjéről és helyezze vízszintes helyzetbe.



1 A z ajtópánt normális használat közben



2 Az ajtópánt leemelése közben

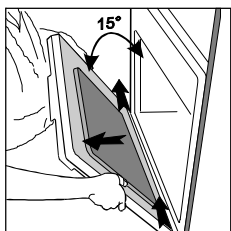
Egytengelyű pánttal felszerelt sütő ajtajának levétele és behelyezése

(csak egyes típusoknál)

A sütő ajtaját teljesen ki kell nyitni, a levehető pántokat pedig végig el kell fordítani, erre pedig vissza kell állítani (1. ábra). Az ajtót erre lassan becsukjuk, hogy a pántok visszakerüljenek helyükre. Az ajtót kb. 15°-ig (a zárt ajtó helyzetét figyelembe véve) kicsit felemeljük és kihúzzuk helyéről (2.) ábra. A visszahelyezést fordított sorrendben kell elvégezni.

Az ajtót helyezze 15° alá a tűzhely elülső falán és nyomja először felfelé, majd lefelé, hogy a pánt beakadjon a nyílásba (3. ábra). Ellenőrizze a pánt szabályos elhelyezkedését. Az ajtót erre teljesen ki kell nyitni és a levehető pántokat eredeti fekvésükbe kell helyezni. Az ajtót erre lassan becsukjuk és ellenőrizzük, hogy csukódásuk szabályos-e (4. ábra). Ha az ajtó nem nyílik, vagy csukódik, ellenőrizze, hogy a pántok pontosan a helyükön vannak-e.

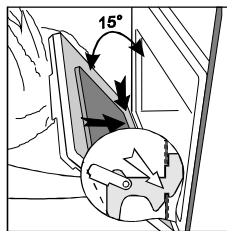
Figyelem: Ügyelni kell arra, hogy az ajtópánt szorító kengyele ne ugorjon ki, mert a tűzhely az erős rugózás miatt megsérülhet.



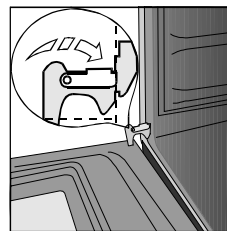
1 ábra



2 ábra



3 ábra



4 ábra

Felszerelés

A sütőt, rácsot és más felszerelést forró vízzel és tisztítószerrel kell lemosni.

Speciális zománc

A sütő, a sütő ajtajának belseje és a tepsik speciális, sima és ellenálló felülettel van bevonva.

Ez a speciális réteg szobahőmérsékleten könnyebb tisztítást tesz lehetővé.

Zsírszűrő

Javasoljuk, hogy a zsírszűrőt minden egyes használat után tisztítsa meg tisztítószeres forró vízbe mártott puha kefével, vagy mosogatógépben. A szűrőt mosogatógépben történő mosás előtt jól fel kell puhítani.

Hogyan járunk el nehézségek esetén?

A készüléken történő szakszerűtlen beavatkozás veszélyes, mert fennáll a rövidzárlat és áramütés veszélye, ezért a hibaelhárításhoz sohasem szabad hozzálátni. Ezt a munkát bízza szakemberre, például szervizhálózatunkra.

Vegye figyelembe!

Ha a készülék működésében zavart észlel, nézze meg, hogy a mellékelt utasításban leírt eljárással saját maga is megszüntetheti-e.

Fontos

A jótállási idő alatt igénybe vett szervizelés **nem ingyenes**, ha a készülék a **helytelen alkalmazás** miatt nem működik a leírás szerint.

A folytatásban néhány hibaelhárításra tett tanácsot talál.

A programozó óra furcsa értékeket mutat, vagy önmagától be-és kikapcsolódik

A programozó óra hibás működése esetén néhány percre áramtalanítsa a tűzhelyt (csavarja ki a biztosítékot vagy kapcsolja ki a főbiztosítékot), majd újra kapcsolja rá a hálózati áramra, és állítsa be a pontos időt.

A programozó óra kijelző villog

Megszakadt az áramszolgáltatás, vagy a tűzhely éppen hálózati áramra lett kapcsolva.

Az összes beállított idő kitörölt.

Állítsa be a pontos időt, hogy a sütő üzemképes legyen.

A sütő az automatikus üzemelés után kikapcsolódik, megjelenik az órabeállítás és hallható a korlátozott időbeállításra vonatkozó hangjelzés. A sütőből vegye ki az ételt, az üzemmod és a hőmérséklet kiválasztó gombot állítsa kiinduló helyzetbe. Válassza ki a "kézi üzemmod" funkciót, hogy a sütő hagyományos módon üzemelhessen.

Nem világít az ellenőrző lámpa

- Bekapcsolta az üzemmod beindításához szükséges összes gombot?
- Kikapcsolódott a házi biztosíték?

- Szabályosan van beállítva a hőszabályzó gomb, illetve a sütő üzemmod kiválasztását szabályozó gomb?

A házi biztosíték többször kikapcsolódik

Hívja ki a szervízt, vagy a szakembert!

Nem működik a sütő megvilágítása...

A sütőben lévő égő cseréjének leírása a "Készülék alkatrészeinek cseréje" című fejezetben található.

A sütő nem melegszik...

- Kikapcsolódott a házi biztosíték?
- Pontosan be van állítva a hőszabályzó, illetve a sütő üzemmod kiválasztó gomb?
- A programozóóra használata után (automata üzemmod) elfelejtette visszaállítani kézi üzemmodba?
- A sütő hagyományos üzemmodba való visszaállításához válassza ki a "kézi üzemmodok" funkciót.

A sütemény nincs jól megsütve...

- Eltávolította a zsírszűrőt?
- Betartotta a "Süteménysütési" fejezetben leírt utasításokat és tanácsokat?
- Pontosan betartotta a sütési táblázatban leírt utasítást?

A készülék alkatrészcsereje

A sütő égőjét körülvevő foglalat feszültség alatt van.

Fennáll az áramütés veszélye!

A sütő megvilágítására szolgáló égő cseréje előtt feltétlenül ki kell kapcsolni a tűzhelyt. El kell távolítani a biztosítékot, vagy áramtalanítani kell.

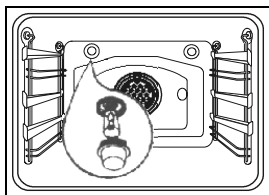
Egyéb felszerelés

A rácsok, sütők és más felszerelések a szervizszolgálatnál megrendelhetők. Tüntesse fel a jeligét és a készülék típusát. A gombok levehetőek, le kell őket húzni, majd kicserélni.

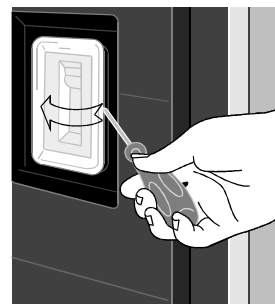
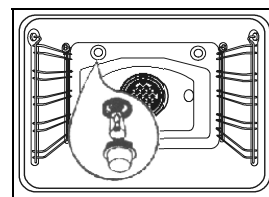
A sütő villanyégője

Csere esetén a következő paraméterekkel ellátott villanyégőre van szükség: E 14-es vasalat, 230 V, 25 W, 300°C.

Csavarja el a üvegburkot az óramutatóval ellentétes irányba és cserélje ki a villanyégőt, majd szerelje vissza az üvegburkot. Az oldalfalon lévő



égő esetében az üvegburkot csavarhúzó segítségével távolíthatja el, amelyet az azon található részbe helyez és elmozdít a nyíl irányába (lásd a képet). **A villanyégő fogyóeszköz, ezért a garancia nem vonatkozik rá!**



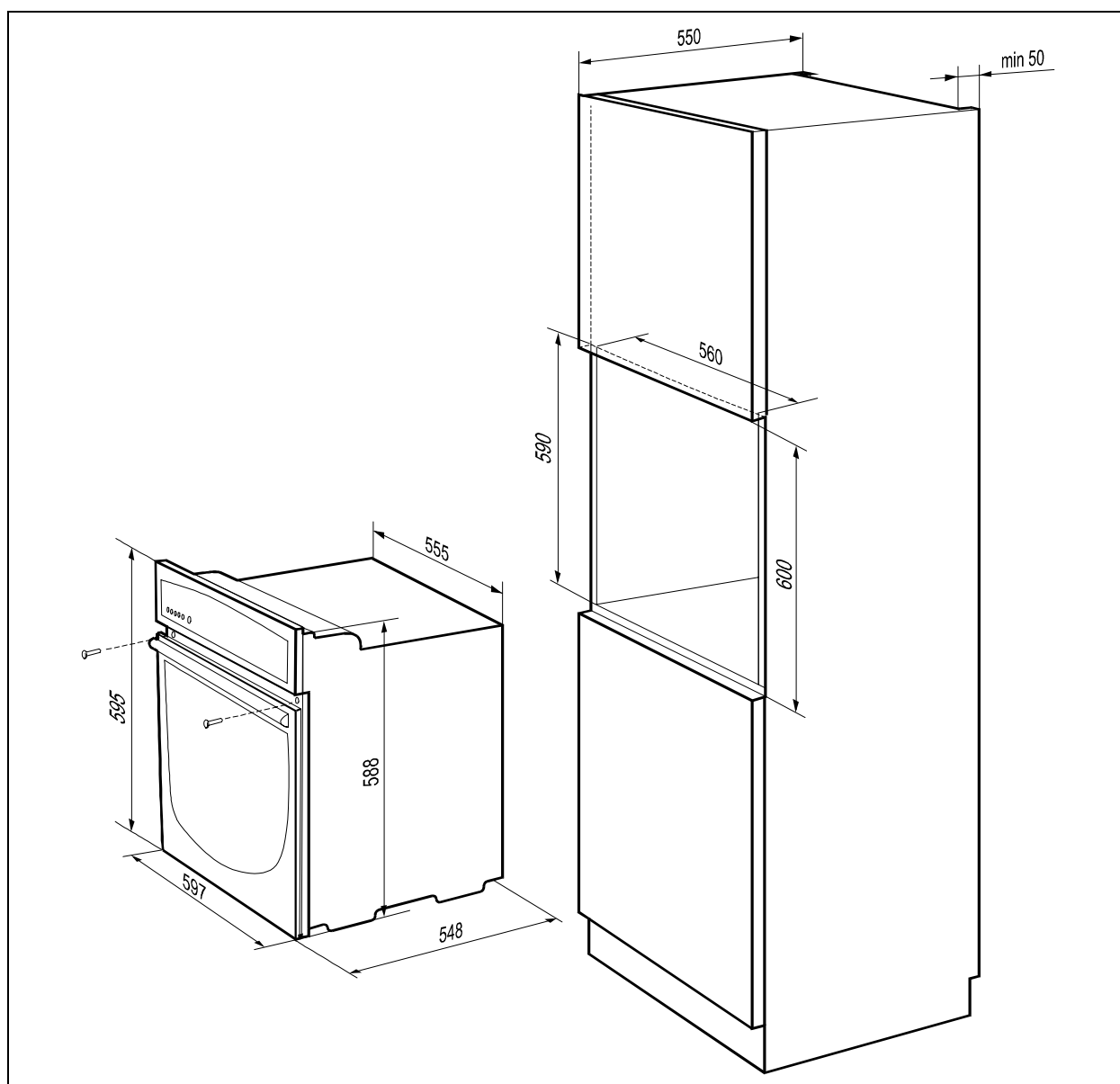
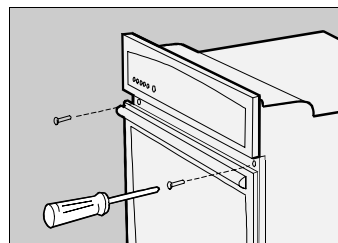
Utasítások az elhelyezéshez és beszereléshez

A beszereléssel kapcsolatos biztonsági figyelmeztetések

- A hálózatra való kapcsolást csak szakember végezheti.
- Az elektromos vezetékben léteznie kell egy olyan készüléknek, amely a gépet minden érintkezéskor elválasztja a hálózattól és amelyen az érintkezések közötti rés nyílt helyzetben legkevesebb 3 mm. Erre a célra az LS-kapcsolók vagy a biztosítékok a legmegfelelőbbek.
- A tűzhely beszereléséhez használhatunk gumiköpenyű kábelt (HO5RR-F típus sárga/zöld földelésvezetékkel), izolált PVC kábelt (HO5VV-F típus sárga/zöld földelésvezetékkel), vagy más egyenértékű vagy magasabb értékű kábeleket.
- A készüléket közrefogó bútorok műanyagból készült burkolatainak, valamint az azokhoz felhasznált ragsztoknak hőállóknak kell lenniük (>90°C). Hogyha a burkolatok nem eléggé hőállóak, idővel deformálódhatnak.
- A csomagolóanyagot (műanyag fóliát, nipecellt, szögeket stb.) el kell távolítani a gyerekek keze ügyéből, mert ezek lehetséges veszély tárgyai lehetnek. A kis részeket a gyerekek lenyelheti, a fólia esetében viszont a fulladás veszélye áll fenn.

Az elektromos sütő beépítése

- Hogyha a bútorelemeket, amelyekbe a beépítés történik, nem hőálló ragasztóval ragasztották (100oC), azok burkolatai az alacsonyabb hőfok miatt elveszíthetik alakjukat.
- A készülék beépítése előtt a beépítésre előlátott nyílás térségéből el kell távolítani a konyhaelem korpuszának hátsó falát.
- Vegye figyelembe a beépítésre szánt nyílás képen megadott méreteit.
- A bútorelem aljának (max 530 mm) minden esetben rövidebbnek kell lennie az oldalfalaknál, hogy a megfelelő szellőztetés biztosítva legyen.
- A bútorelem kiegyenesítését vízimérték segítségével végezze.
- A bútorelemet, amelybe a készülék beépítése történik, a lehető legstabilabban kell elhelyezni, pl. hozzá lehet erősíteni a szomszédos elemhez.
- A készüléket nyomja a bútorelembe annyira, hogy a sütő oldalába helyezett csavarok ne fekszenek az elem falaira.
- A csavarozásnál vigyázzon, hogy ne húzza meg túl erősen a csavarokat, mert ezzel megsértheti a konyhaelem falait valamint a készülék mázát.



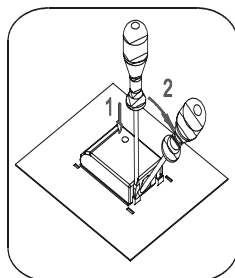
Elektromos hálózatra történő csatlakoztatás



Nyissa ki a csatlakoztató dobozt: csavarhúzó segítségével nyitható ki, erre enyhén nyomja le.

Az elektromos csatlakoztatást csak a szervízszolgálat, vagy bejegyzett villanyszerelő végezheti el. A szabálytalan csatlakoztatás miatt tönkremehetnek a készülék egyes részei, ebben az esetben nem lehet érvényesíteni a jótállási jegyben feltüntetett jogokat.

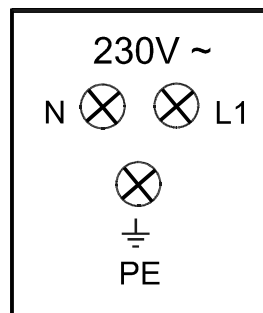
A készüléket használó csatlakoztató feszültségét (230 V S –el szemben) szakembernek mérőeszkővel kell ellenőriznie!



- Csatlakoztatás előtt ellenőrizni kell, hogy a felirati táblán feltüntetett feszültség megegyezik-e a tényleges hálózati feszültséggel
- A csatlakoztató kábel hossza legyen legalább 1,5 m hosszú, hogy a készüléket bekapcsolhassa, mielőtt a falhoz szorítja.
- A földelt vezetékét úgy kell kiszámítani, hogy a húzóterhelés megszűnésekor később építendő terhelhető legyen, mint a feszültség alatt álló vezetékek.

Eljárás

- A készülék hátoldalán csavarhúzóval nyissa ki a csatlakoztató dobozt. A csavarhúzóval lazítsa fel a csatlakoztató doboz bal és jobb oldalán lévő kis kampókat.
- A csatlakoztató kábelt feltétlenül a tehermentesítő készüléken keresztül kell vezetni, mely védi a kábelt a kihúzó ellen.
- A tehermentesítő készüléket erősen rögzítjük és ráhelyezzük a fedelet.



A vezetékek színe

L1 = külső vezeték, feszültségvezető. PA vezetékek színei: fekete, barna.

N = semleges vezeték

A vezeték színe általában kék.



PE = földelt vezeték

A vezeték színe zöld-sárga

Műszaki adatok

Elektromos sütő beépítése	EVP454-443E B50EP
Méretek magasság/szélesség/mélység mm-ben	588x555x548
Beépítési méretek (magasság x szélesség x mélység mm)	600/560/550
Sütő	
Hálózati feszültség	3N AC 400 V
Fűtőszálak névleges feszültsége	230 V, 50 Hz
Max. hőmérséklet	250°C
Hőszabályozó gomb/ üzemmód kiválasztó gomb	1/1
Beállítási szintek - teleszkópos sínek 3 szinten (csak egyes típusoknál)	5
Felső fűtőszál/alsó fűtőszál (kW)	0,9/1,1
Grill/kerek fűtőszál (kW)	2,0/2,2
Sütő megvilágítás felző/oldalfal (W)	25/25*
Üzem módok	
Felső/alsó fűtőszál (kW)	2,0
Felső fűtőszál (kW)	0,9
Alsó fűtőszál (kW)	1,1
Grill (kW)	2,0
Grill ventilátorral (kW)	2,2
A ventilátor melletti melegítő (kW)	2,2
A ventilátor motorja a melegítő mellett (W)	35
A rostély motorja* (W)	4
A hűtőventilátor motorja* (W)	11
Csatlakoztató teljesítmény összesen (kW)	3,4
Sütő összesen (kW)	3,4

* a készülék felszerelésétől függően

Szerviz

Javítás

Ha a tűzhellyel kapcsolatban műszaki gondok merülnek fel és javításra van szüksége, hívja fel a legközelebbi szervízt, nevezze meg a készülék jelígjét és típusát. A címek és telefonszámok a szervízhálózati jegyzékben találhatók.

Fontos!

Mielőtt felhívna a szervízt, a használati utasítás segítségével ellenőrizze, hogy a felmerülő zavarokat esetleg egyedül is el tudja –e hárítani. A "Mit kell tenni, ha problémák merülnek fel" című fejezetbenl néhány utasítást talál a nehézségek megoldására.

A szervízsolgáltatás a jótállási idő alatt **nem ingyenes**, ha a készülék a **helytelen kezelés** miatt nem működik

A használati utasítás legyen mindig kéznél. Ha a készüléket eladja, mellékelje a használati utasítást is.

Felirati tábla

A felirati tábla alul látható, illetve oldalt, ha kinyitja a sütő ajtaját.

A GYÁRTÓ A VÁLTOZTATÁS JOGÁT FENNTARTJA !