

COSORI

Kézikönyv

Forrólevegősütő Pro LE 4,7 liter



Modell: CAF-L501

Csomag tartalma

- 1x forró levegős sütő
- 1x Receptkönyv
- 1x Használati utasítás

Tartalom

- Csomag tartalma
- technikai paraméterek
- Fontos biztonsági óvintézkedések
- Ismerkedjen meg a forró levegős sütővel
- Az olajsütő leírása
- Értesítések a kijelzőn
- Első használat előtt
- Forró levegős sütő használata

- Gondozás és karbantartás
- Hibaelhárítás
- Vevőszolgálat

Technické parametre

Tápegység	AC 220-240 V, 50/60 Hz
Erő	1500 W
Kapacitás	4.7 l (adag 3-5 főre)
Hőmérséklet tartomány	75° - 230°C
Időtartományban	1-60 perc
Méretek	27.2 x 27.5 x 30.3 cm
Súly	4.54 kg
Készenléti áramellátás	< 0.5W

FONTOS BIZTONSÁGI ÓVINTÉZKEDÉSEK

A sütő használatakor tartsa be az alapvető biztonsági óvintézkedéseket. Olvasson el minden utasítást ebben a kézikönyvben.

Főbb biztonsági pontok

- Ne érintse meg a forró felületeket. Használja a fogantyút.
- Legyen óvatos, amikor a kosarat sütés közben fordítja meg, mert a rostély kieshet és biztonsági kockázatot jelenthet.
- Ne takarja le a szellőzőnyílásokat. A nyílásokon keresztül forró gőz szabadul fel. Ne tegye a kezét és arcát a lyukak közelébe, különben leforrázhat.

Általános biztonsági utasítások

- Ne merítse vízbe vagy más folyadékba a sütő fedelét vagy a dugót.
- Tartsa szemmel a gyerekeket, amikor a sütő közelében vannak.
- Húzza ki az olajsütőt, ha nem használja vagy nem tisztítja. Hagyja lehűlni az olajsütőt, mielőtt eltávolítja és felszereli az alkatrészeket.
- Ne használja a sütőt, ha az sérült, nem működik, vagy a kábel vagy a csatlakozó sérült. Ebben az esetben lépjen kapcsolatba az ügyfélszolgálatl.
- Ne használjon más gyártók pótalkatrészeit vagy tartozékait. Ez károsíthatja a sütőt vagy sérülést okozhat.
- Ne használja a sütőt a szabadban.
- Ne helyezze a sütőt vagy annak részeit tűzhelyre, gáz- vagy elektromos égők közelébe, illetve fűtött sütőbe.
- Legyen nagyon óvatos a sütő mozgatásakor (vagy a kosarak eltávolításakor), különösen, ha forró olajat vagy más forró folyadékot tartalmaz.
- Ne tisztítsa a sütőt fémhuzalokkal. A fémdarabok letörhetik a hordozót és érintkezésbe kerülhetnek az elektromos részekkel, ami áramütés veszélyét jelentheti.
- Ne helyezzen semmit a sütőre. Ne tároljon semmit a sütőben.
- Ne érintse meg kemény tárggyal a sütő tetejét, mert ez az edzett kijelzőüveg eltörését okozhatja. Ha repedést lát, forduljon az ügyfélszolgálathoz.
- Ezt az olajsütőt 8 éves vagy annál idősebb gyermekek, valamint csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű, illetve tapasztalattal és tudással nem

rendelkező személyek használhatják, ha felügyelik őket, vagy kioktatták őket a sütő biztonságos használatára, megérteni az ezzel járó kockázatokat.

- Gyermekek ne játsszanak a sütővel.
- A tisztítást és a karbantartást felügyelet nélkül hagyott gyermekek nem végezhetik.
- Ezt a sütőt nem arra tervezték, hogy külső időzítővel vagy önálló távirányító rendszerrel vezérelje.
- A sütőt csak a jelen kézikönyvben leírtak szerint használja.
- A sütő nem kereskedelmi használatra készült. Csak háztartási használatra.

Sütés közben

- A sütő csak forró levegővel működik. Soha ne töltsen meg a kosarat olajjal vagy zsírral.
- Soha ne használja a sütőt, ha a kosár nincs a helyén.
- Ne helyezzen túl nagy élelmiszereket vagy fém edényeket a sütőbe.
- Ne töltsen túl a sütőkosarat. A felgyülemlett élelmiszer mennyiség hozzáérhet a fűtőspirálokhoz, ami tűzveszélyt jelent.
- Sütés közben vagy közvetlenül utána ne érintsen meg semmilyen tartozékot.
- Ne töltsön papírt, kartont, nem magas hőmérsékletnek ellenálló műanyagot vagy hasonló anyagokat a sütőbe. Használhat sütőpapírt vagy fóliát.
- Soha ne tegyen sütőpapírt vagy sütőpapírt a sütőbe étel nélkül. A levegő keringése miatt a papír felemelkedhet, és megérintheti a fűtőspirálokat.
- Mindig magas hőmérsékletnek ellenálló edényeket használjon. Legyen nagyon óvatos, ha nem fémből vagy üvegből készült edényeket használ.
- Óvja a sütőt az éghető anyagoktól (függöny, terítő stb.). Használja sík, stabil, hőálló felületen, hőtől, víztől és egyéb folyadékoktól távol.
- Használat közben ne hagyja felügyelet nélkül a sütőt.
- Ha sötét füstöt lát, azonnal kapcsolja ki és húzza ki a sütőt. A fehér füst normális jelenség, amit a zsír felmelegítése okoz, de a sötét füst azt jelenti, hogy

ég az étel, vagy probléma van az áramkörrel. A kosarak kivétele előtt várja meg, amíg a füst elpárolog. Ha az ok nem égett étel volt, forduljon ügyfélszolgálatunkhoz.

Dugó és kábel

- Ne hagyja, hogy a tápkábel (vagy hosszabbító) lelógjon az asztal vagy a konyhapult széléről, vagy forró felületek közelében.
- Távolítsa el és dobja ki az olajsütő csatlakozójának védőburkolatát.
- Soha ne használja a konyhapult alatti aljzatot a sütő csatlakoztatásakor.
- Tartsa távol a sütőt és a vezetéket 8 év alatti gyermekektől.

Elektromágneses mezők (EMF)

A Cosori forrólevegős sütő minden elektromágneses mezőre (EMF) vonatkozó szabványt teljesít. A jelenleg rendelkezésre álló tudományos bizonyítékok alapján a sütő megfelelő kezelése és az ebben a kézikönyvben leírt utasítások szerint biztonságos.



Ez a szimbólum azt jelenti, hogy a terméket nem szabad háztartási hulladékként kidobni, és újrahasznosítás céljából a megfelelő gyűjtőhelyen kell leadni. A megfelelő ártalmatlanítás és újrahasznosítás elősegíti a természeti erőforrások, az emberi egészség és a környezet védelmét.

A termék ártalmatlanításával és újrahasznosításával kapcsolatos részletesebb információkért forduljon a helyi önkormányzathoz, a háztartási hulladékkezelő szolgálatához vagy ahhoz az üzlethez, ahol a terméket vásárolta.

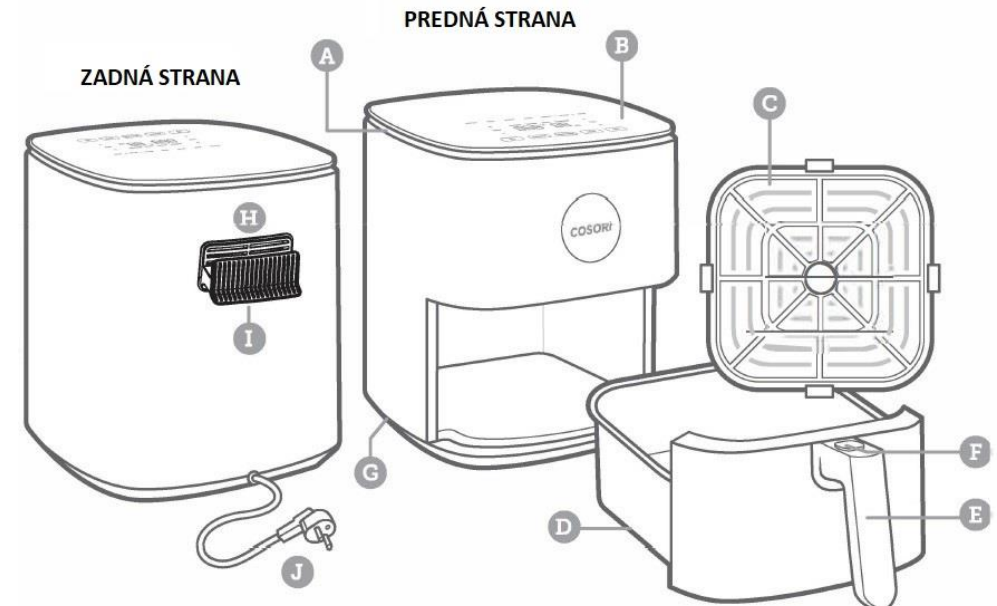
ISMERJE MEG A FORRÓLEVEGŐS SÜTŐT

A forró levegős olajsütő 360°-os légkeringető technológiát használ, hogy kevés olajjal vagy olaj nélkül is süthessen. Ebben a sütőben az étel gyorsan megfő, ropogós és nagyon finom, akár 85%-kal kevesebb kalóriával, mint egy hagyományos sütőben. A felhasználóbarát egyérintéses kezelőszervekkel, a ragacsos kosárral és az intuitív és biztonságos kialakítással ez a forró levegős sütő konyhája sztárja lesz.

Jegyzet:

- *Ne próbálja meg kinyitni a sütő tetejét. Ez nem fedő.*
- *A sütőkosár és a rács alumíniumból készül, tapadásmentes felülettel (PFOA és BPA mentes).*

Az olajsütő leírása



- A. Levegő bemenet
- B. Vezérlőpult
- C. Rács
- D. Szűrőkosár
- E. Kosárfogantyú
- F. Szemetes kioldó gomb
- G. Fryer fogantyú
- H. Levegő kimenet
- I. Levegőkimeneti távtartó
- J. Tápkábel

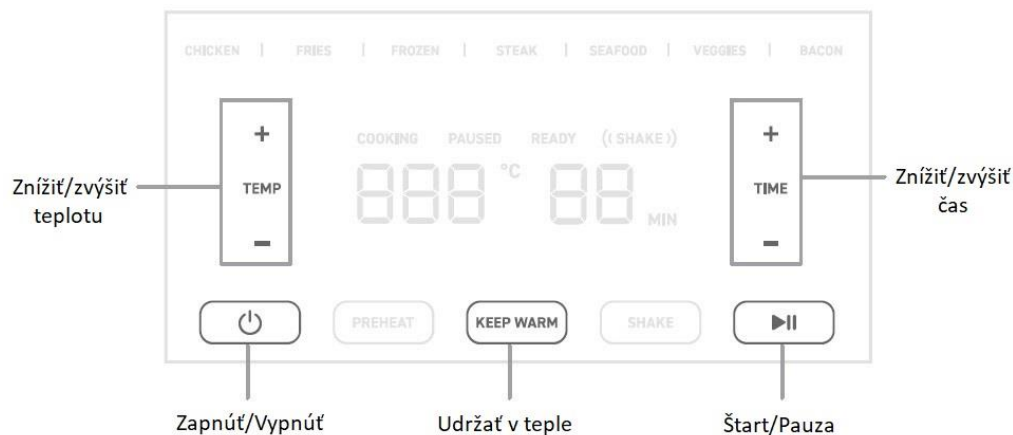
KIJELZŐ LEÍRÁS

Megjegyzés: Ha megnyom egy gombot egy funkció vagy program használatához, fehérén világít, jelezve, hogy az aktív.

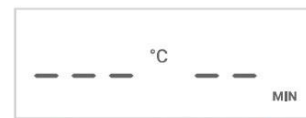
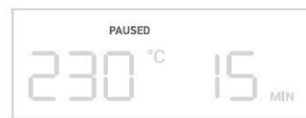


Poznámka: Týmto tlačidlom zapnete/vypnete funkciu upozornenia pretrepať jedlo.

KEZELŐPANEL



KIJELZŐ ÉRTESÍTÉSEK

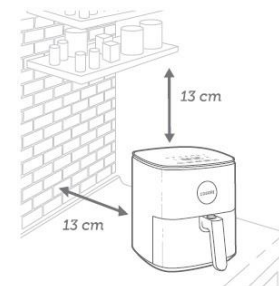


ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

Beállítás

- Távolítsa el minden csomagolóanyagot, beleértve az ideiglenes címkéket is, a sütőből.
- Helyezze a sütőt stabil, vízszintes, hőálló felületre. Tartsa távol a gőz által károsított helyektől (például falaktól vagy szekrényektől).

Megjegyzés: Hagyjon legalább 13 cm szabad helyet a sütő mögött és felett. [1.1. ábra] Hagyjon elegendő helyet a kosár kivételéhez.



Obrázek 1.1

- Tartsa lenyomva a kosárkioldó gombot, és húzza meg a fogantyút a kosár eltávolításához. Távolítsa el minden műanyagot a szemetesből.
- A serpenyőt és a rácsot is alaposan mossa ki, akár mosogatógépben, akár nem dörzsölő szivaccsal.
- Mossa meg a sütő belsejét és külsejét egy enyhén nedves ruhával, majd törölje le egy törülközővel vagy ruhával.

6. Tegye vissza a rácsot a kosárba. Ezután tegye vissza a kosarat a sütőbe.

Próbaüzem

A próbaüzem segít megismerkedni a sütővel, megbizonyosodni arról, hogy megfelelően működik, és megtisztítja a folyamat során előforduló maradékoktól.

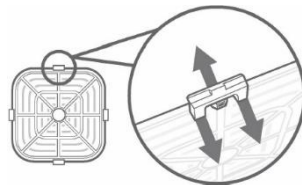
1. Győződjön meg arról, hogy a serpenyő üres. Ezután csatlakoztassa a sütőt.
2. Nyomja meg az Előmelegítés gombot. „205 ° C” és „4 MIN” jelenik meg a kijelzőn.
3. Nyomja meg a  gombot az olajsütő előmelegítéséhez. Amint az olajsütő előmelegszik, hangjelzést ad.
4. Húzza ki a kosarat, és hagyja hűlni 4 percig. Ezután tegye vissza az üres kosarat a sütőbe.
5. Nyomja meg a STEAK gombot a Steak előbeállítás kiválasztásához. „230 ° C” és „6 MIN” jelenik meg a kijelzőn.
6. Nyomja meg egyszer az IDŐ gombot. Az idő 5 percre változik.
7. Nyomja meg a  gombot a sütéshez. A sütés befejeztével a sütő sípol.
8. Húzza ki a kosarat. Ezúttal hagyja teljesen kihűlni a kosarat 10-30 percig.

Jegyzet:

- Legyen óvatos, amikor főzés után megfordítja a serpenyőt, mert a rács kieshet.
- Ne csavarja le a kosár fogantyúját.

Gumi megállók

- A rács 4, az FDA által jóváhagyott biztonságos anyagból készült gumiütközőt tartalmaz. Ezek az ütközők rögzítik a rácsot a sütőedény kosár aljához, megakadályozzák a rács közvetlen érintkezését a kosárral, és ritka esetekben megakadályozzák a kosár tapadásmentes rétegének sérülését. Csak tisztításhoz távolítsa



Obrázek 1.2

el a gumiütközőket. Az egyszerű eltávolítás érdekében kezdje a rács aljáról, és egyszerre húzza ki az ütköző egyik oldalát. [1.2. ábra]

- Ha vissza szeretné helyezni a gumiütközőket a rácsra, először áztassa be őket vízbe. Ezután nyomja vissza az egyes ütközőket a rács alján. Nyomja meg az ütköző egyik oldalát egyszerre.

FORRÓLEVEGŐS SÜTŐ HASZNÁLATA

Előmelegítés

Mielőtt az ételt a sütőbe helyezné, javasoljuk, hogy melegítse elő az olajsütőt, ha a sütő már nem forró. Az étel előmelegítés nélkül nem sül át alaposan, és nem lesz olyan finom és ropogós.

Hőfok	Idő
205°-230°C	4 perc
145°-200°C	3 perc
75°-140°C	2 perc



Obrázek 2.1

1. Csatlakoztassa a sütőt. Nyomja meg a  sütő bekapcsolásához.
2. Nyomja meg az Előmelegítés gombot. „205 ° C” és „4 MIN” jelenik meg a kijelzőn.
3. Opcionálisan módosíthatja a hőmérsékletet a + vagy - gombok megnyomásával. Az idő beállítása automatikusan történik.
4. Nyomja meg a  gombot az előmelegítés elindításához.
5. Amikor az előmelegítés befejeződött, a sütő 3-at sípol. A kijelző a beállított előmelegítési hőmérsékletet mutatja. [2.1. ábra]

Megjegyzés: Ha 3 percig nem nyom meg egyetlen gombot sem, a sütő törli az összes beállítást, és készenléti módba lép.

Sütés

Jegyzet:

- Ne helyezzen semmit a sütőre. Ez megzavarhatja a főzési programot, vagy megrepedhet a kijelzőn látható üveg. [2.2. ábra]
- A forró levegős sütő nem hagyományos sütő. Ne tegyen olajat, sütőzsírt vagy más folyadékot a kosarakba.
- Ügyeljen a forró gőzre, amikor kihúzza a kosarat a sütőből.

Előtag	Alapértelmezett hőmérséklet	Alapértelmezett idő	Figyelem
Csirke	190°C	20 perc	-
Sültkrumpli**	195°C	25 perc	((RÁZZA MEG))
Fagyasztott élelmiszer	175°C	10 perc	-
Steak	230°C	6 perc	-
Tenger gyümölcsei	175°C	8 perc	((RÁZZA MEG))
Zöldségek	170°C	10 perc	((RÁZZA MEG))
Szalonna	160°C	8 perc	-
Előmelegítés	205°C	4 perc	-
Tartsd melegen	75°C	5 perc	-

* Lásd az Élelmiszer rázás című részt.

** A sült krumpli forró levegőn történő sütéséhez lásd a Főzési útmutató részt.

Előre beállított programok

A forró levegővel való sütéshez a legegyszerűbb egy előre beállított mód. Az előre beállított értékek az adott ételek elkészítéséhez ideális időre és hőmérsékletre vannak programozva.

1. Nyomja meg a gombot egy adott főzési program kiválasztásához. A sütő automatikusan az alapértelmezett programbeállításokra állítja

Módosíthatja a program időtartamát (1-60 perc), a hőmérsékletet (75 ° - 230 ° C) és beállíthatja a rázási figyelmeztető funkciót.

2. Nyomja meg és tartsa lenyomva a + vagy - gombot az idő vagy a hőmérséklet gyors megváltoztatásához.
3. Nyomja meg a SHAKE gombot a rázási riasztás funkció be- vagy kikapcsolásához.
4. Az alapértelmezett programbeállításokhoz való visszatéréshez nyomja meg ismét a kiválasztott program gombot.

Megjegyzés: A pontosabb tippekért és az egyes főzőprogramok használatához, valamint a tökéletesen elkészített ételekhez lásd a receptkönyvet.

Sütési eljárás

1. Melegítse elő a sütőt.
2. Amikor a kijelzőn a „READY” felirat látható, az ételt a sütőedénybe helyezheti.

• A legjobb eredmény érdekében helyezzen rácsot a kosárba, hogy a felesleges olaj a kosár aljára csöpögessen.

3. Válassza ki az egyik előre beállított programot.

Megjegyzés: A főzési programok bizonyos ételek elkészítéséhez ideális időre és hőmérsékletre vannak beprogramozva. Ön is beállíthatja saját idejét és hőmérsékletét anélkül, hogy konkrét főzési programot kellene választania.

4. Opcionálisan beállíthatja a hőmérsékletet és az időt, és beállíthat egy emlékeztetőt az étel felrázására. Ezt a főzés során bármikor megteheti.

• Nyomja meg a + vagy - gombot a hőmérséklet (75 ° - 230 ° C) vagy az idő (1 - 60 perc) módosításához.

Jegyzet:

- Az idő vagy a hőmérséklet gyors növeléséhez vagy csökkentéséhez nyomja meg és tartsa lenyomva a + vagy - gombot.

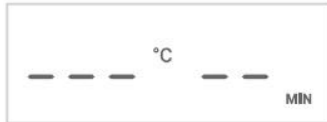
- Nyomja meg a SHAKE gombot a rázási riasztás funkció be- vagy kikapcsolásához.

5. Nyomja meg a  gombot a sütéshez.
6. Bizonyos előre beállított értékek használatakor a sütési idő felénél megjelenik a shake étel figyelmeztetés. Az olajsütő 5-ször sípol, és a kijelzőn villog a „(SHAKE)”.

- a) Nyomja meg a kosárkioldó gombot a kosár eltávolításához a sütőből. Ügyeljen a forró gőzre. A sütő automatikusan leállítja a főzést, és a kijelző kikapcsol, amíg vissza nem helyezi a kosarat a sütőbe.
- b) Rázza fel vagy fordítsa meg az ételt.
- c) Helyezze vissza a kosarat a sütőbe.

Megjegyzés: További információkért lásd az Élelmiszer rázás című részt.

7. Főzés után a sütő 3-at sípol. A kijelzőn megjelenik:



8. Ha szükséges, megnyomhatja a Melegentartás gombot. Nyomja meg a + vagy - gombot az idő módosításához (1-60 perc).
9. Nyomja meg a kosárkioldó gombot a kosár eltávolításához a sütőből. Ügyeljen a forró gőzre.
10. Tisztítás előtt hagyja kihűlni a kosarat és a sütőt is.

Rázza az ételt

Hogyan kell felrázni az ételt

- Sütés közben nyomja meg és tartsa lenyomva a kosárkioldó gombot, vegye ki a kosarat a sütőből, és rázza meg, keverje meg vagy fordítsa meg az ételt.

Az étel felrázásához:

1. Biztonsági okokból tartsa a kosarat közvetlenül a hőálló felület felett.
2. Óvatosan rázza fel az élelmiszerkosarat.

Megjegyzés: Ne használja ezt a módszert, ha fennáll a forró folyadékok kiszivárgásának veszélye.

A. Ha a kosár túl nehéz rázni, vagy forró folyadék van benne:

1. Helyezze a kosarat hőálló felületre.
2. Csipesszel keverje meg vagy fordítsa meg az ételt.

- A kosár kiválasztásakor a sütő automatikusan leállítja a főzést. Biztonsági szolgáltatásként a kijelző kikapcsol, amíg a kosarat vissza nem helyezik a sütőbe.
- Amint visszahelyezi a kosarat a sütőbe, a főzés automatikusan folytatódik.
- Kerülje a rázást 30 másodpercnél hosszabb ideig, mert a sütő időközben lehűlhet.

Milyen ételt kell rázni

- A halmazott kisméretű élelmiszereket általában fel kell rázni (pl. sült krumpli vagy rögök).
- Előfordulhat, hogy rázás nélkül az étel nem ropogós vagy nem sül meg egyenletesen.
- Más ételeket, például steaket felrázhat vagy megfordíthat az egyenletes barnulás érdekében.

Mikor kell felrázni az ételt

- A főzés közepén egyszer rázza meg vagy fordítsa meg az ételt, szükség szerint többször is megforgathatja vagy megrázhatja.
- A shake food riasztás célja, hogy emlékeztesse Önt az étel ellenőrzésére. Kattintson a SHAKE gombra a Shake Alert funkció bekapcsolásához. Néhány

főzési program automatikusan használja ezt a funkciót (lásd az "Előre beállított programok" részt).

Figyelmeztetés az étel felrázására

- A rázas figyelmeztetés 5 hangjelzéssel figyelmezteti Önt, és a „((RÁZ))” felirat villog a kijelzőn.
- Ha nem távolítja el a kosarat, a rázásra figyelmeztető figyelmeztetés 1 perc elteltével ismét hangjelzést ad, és a „((RÁZ))” jelenik meg a kijelzőn, és folyamatosan világít.
- Amint kiveszi a kosarat, a shake food figyelmeztetés eltűnik.

Főzési útmutató

Töltés

- Ha a kosár túl van töltve, az étel egyenetlenül sül meg.
- Ne tegyen élelmiszert a belső kosárba a „MAX” vonal fölé. [3.3. ábra]

Az olaj használata

- Ha kevés olajat adsz az ételhez, ropogósabb lesz. Maximum 30 ml olajat használjon.
- Az olajspray-k kiválóan alkalmasak kis mennyiségű olaj egyenletes felvitelére minden élelmiszerre.

Hasznos tippek

- Bármilyen fagyasztott ételt vagy ételt megsüthet, ami a sütőben süthető.
- Ha süteményt, tortát vagy bármilyen töltelékkel vagy tésztával ellátott ételt szeretne sütni, tegye az ételt egy hőálló edénybe, mielőtt a kosarakba helyezné.
- Magas zsírtartalmú ételek sütésekor a zsír a kosarak aljára csöpög. A túlzott füst elkerülése érdekében főzés közben öntse le a lecsepegtetett zsírt főzés után.
- A pácolt ételek fröccsenést és túlzott füstöt okozhatnak sütés közben. Sütés előtt szárítsa meg ezeket az ételeket.

Sültkrumpli

- Adjunk hozzá 8-15 ml evőkanál sütőolajat a ropogóshoz.
- Ha nyers burgonyából sült krumplit készít, sütés előtt áztassa a nyers hasábburgonyát vízbe 15 percre, hogy eltávolítsa a keményítőt. Az olaj hozzáadása előtt szárítsa meg a krumplit egy ruhával.
- A nyers, nyers burgonya chipset vágjuk kisebb darabokra, hogy ropogósabbak legyenek. Vágja a forgácsot 0,6-7,6 cm közötti csíkokra.

További jellemzők

Szünet

- Nyomja meg a  sütés szüneteltetéséhez. Az olajsütő leállítja a melegítést, és addig villog, amíg újra meg nem nyomja a  főzés folytatásához.
- Az olajsütő 30 perc inaktivitás után kikapcsol.
- Ez a funkció lehetővé teszi a sütési program szüneteltetését anélkül, hogy ki kellene vennie a kosarakat a sütőből.

A főzés automatikus folytatása

- Ha kiveszi a kosarakat, a sütő automatikusan leállítja a főzést. A kijelző a biztonsági funkció részeként átmenetileg kikapcsol.
- Amint visszahelyezi a kosarakat, a sütő automatikusan folytatja a főzést az előző beállítások alapján.

Automatikus kikapcsolás

- Ha a sütőben nincs aktív sütési program, törli az összes beállítást, és 3 perc inaktivitás után automatikusan kikapcsol.

Túlmelegedés elleni védelem

- Ha a sütő túlmelegszik, a biztonsági funkció részeként automatikusan leáll.
- Hagyja teljesen kihűlni a sütőt, mielőtt újra használná.

Gondozás és karbantartás

Jegyzet:

- Mindig tisztítsa meg a kosarakat és a sütő belsejét minden használat után.
- Ha sütés előtt sütőpapírt tesz a belső kosárba, ezzel megkönnyíti a sütő tisztítását.



1. Kapcsolja ki a sütőt, és húzza ki a konnektorból. Tisztítás előtt hagyja teljesen kihűlni. Húzza ki a kosarat a gyorsabb hűtés érdekében.
2. Ha szükséges, nedves ruhával törölje le a sütő külsejét.
3. A kosarak mosogatógépben moshatók. A kosarakat forró szappanos vízzel és karcmentes szivaccsal is kimoshatja.

Megjegyzés: A kosaraknak tapadásmentes rétege van. Kerülje a fém edények és súroló hatású tisztítószer használata.

4. Tartós zsírokhoz:
5. a) Egy kis tálban keverjünk össze 30 ml szóda-bikarbónát és 15 ml vizet, hogy kenhető masszát kapjunk.
6. b) Szivaccsal vigye fel a pasztát a kosarakra, és dörzsölje le. Öblítés előtt hagyja a kosarakat 15 percig pihenni.
7. c) Mossa ki a kosarakat szappannal és vízzel használat előtt.
8. 5. Tisztítsa meg a sütő belsejét egy enyhén nedves, nem karcoló szivaccsal vagy ruhával. Ne merítse vízbe a sütőt. [4.1. ábra]
9. Ha szükséges, tisztítsa meg a fűtőspirált, hogy eltávolítsa az ételmaradékot.
10. 6. Használat előtt szárítsa meg a sütőt.
11. Megjegyzés: Mielőtt bekapcsolná a sütőt, győződjön meg arról, hogy a hőspirál teljesen megszáradt.

Hibaelhárítás

Hiba	Lehetséges megoldás
------	---------------------

A sütő nem kapcsol be.	Győződjön meg arról, hogy a sütő be van dugva. Óvatosan csúsztassa a kosarakat a sütőbe.
Az étel nincs teljesen megfőzve.	Tegyen kisebb adag élelmiszert a belső kosárba. Ha a kosár túl van töltve, az étel nem főtt lesz. Növelje a hőmérsékletet vagy a főzési időt.
Az étel egyenetlenül sül meg.	Az egymásra vagy közel egymásra rakott ételeket főzés közben fel kell rázni vagy meg kell forgatni (lásd az Étél rázása című részt).
Sütés után nem ropogós az étel.	Kis mennyiségű olaj hozzáadása fokozhatja a ropogóságot (lásd a Főzési útmutató című részt).
A sült krumplit nem sütik jól.	További információkért tekintse meg a sült krumpli részt.
A kosarakat nem lehet könnyen behelyezni a sütőbe.	Ügyeljen arra, hogy a belső kosár ne legyen túltöltve élelmiszerekkel. Győződjön meg arról, hogy a belső kosár megfelelően van behelyezve a külső kosárba.
Fehér füst jön ki a sütőből.	Első használatkor az olajsütő fehér füstöt termelhet. Ez normális. Győződjön meg arról, hogy a kosarak és a sütő belseje megfelelően meg van tisztítva, és nem zsírosodott. Zsíros ételek főzésekor olaj szivárog a külső kosárba. Ez az olaj fehér füstöt termel, és a kosarak melegebbek lehetnek a szokásosnál. Ez normális, és nem befolyásolhatja a főzést. Gondosan kezelje a kosarakat.
Fekete füst jön ki a sütőből.	Azonnal húzza ki a sütőt. A sötét füst azt jelenti, hogy ég az étel, vagy probléma van az áramkörrel. A kosarak kivétele előtt várja meg, amíg a füst elpárolog. Ha az ok nem égett étel volt, forduljon az ügyfélszolgálatához.

A sütőben műanyag szaga van.	Bármelyik sütőben műanyag szagot érezhet a gyártási folyamat. Ez normális. Kövesse a Tesztfutás részben található utasításokat, hogy megszabaduljon a műanyagszagtól. Ha továbbra is szagot érez, forduljon az ügyfélszolgálathoz.
Az "E1" hibakód megjelenik a kijelzőn.	Szakadt áramkör van a hőmérséklet-figyelőben. Lépjen kapcsolatba az ügyfélszolgálattal.
Az "E2" hibakód megjelenik a kijelzőn.	Rövidzárlat van a hőmérséklet-figyelőben. Lépjen kapcsolatba az ügyfélszolgálattal.

Ha problémája nem szerepel a fenti listán, forduljon ügyfélszolgálatunkhoz.

Vevőszolgálat

E-mail: info@tygotec.eu

* Kérjük, készítse elő számlaszámát vagy rendelési számát, mielőtt kapcsolatba lépne ügyfélszolgálatunkkal.