



Csomag tartalma

- 1x forró levegős sütő
- 1x Receptkönyv angol nyelven
- 1x Pálcs állvány
- 5x nyárs

1x Használati utasítás

Tartalom

Csomag tartalma
technikai paraméterek

Fontos biztonsági óvintézkedések

- Főbb biztonsági pontok
- Általános biztonsági utasítások
- Sütés közben
- Dugó és kábel

Ismerkedjen meg a forró levegős sütővel

- Leírás megjelenítése
- Értesítések a kijelzőn
- Első használat előtt
- Beállítás
- Próbaüzem
- Sütőkosarak – tippek
- A VeSync beállításai

Forró levegős sütő használata

- Előmelegítés
- Sütés
- Étel rázása
- Főzési útmutató
- További jellemzők

Gondozás és karbantartás

Hibaelhárítás

Vevőszolgálat

Technikai paraméterek

Tápegység	AC 220-240 V, 50/60 Hz
Erő	1700 W
Kapacitás	5.5 l (porcia pre 3-5 osőb)
Hőmérséklet tartomány	75° - 205°C
Időtartományban	1-60 perc
Méret	36.4 x 29.9 x 32.1 cm
Súly	5.4 kg
A nyárson lévő fogasléc méretei	20 x 20 x 9.1 cm
A bot hossza	21 cm

FONTOS BIZTONSÁGI ÓVINTÉZKEDÉSEK

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

Főbb biztonsági pontok

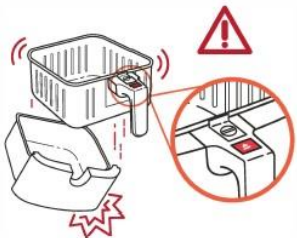
Ne érintse meg a forró felületeket. Használja a fogantyút.

Csak akkor nyomja meg a kosárkioldó gombot, ha a serpenyőt konyhapultra vagy más sík, hőálló felületre helyezi.

A fogantyú a belső kosárhoz van rögzítve, nem a külsőhöz. Ha megnyomja a kosárkioldó gombot, a külső kosár kiold, és leeshet.



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 ügyfélszolgálattal.

- 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.
- A sütőt csak a jelen kézikönyvben leírtak szerint használja.
- A sütő nem kereskedelmi használatra készült. Csak használatra a háztartásban.

Sütés közben

- A sütő csak forró levegővel működik. Soha ne töltse meg a kosarakat olajjal vagy zsírral.
- Soha ne használja a sütőt, ha a kosarak nincsenek a helyükön.
- Ne helyezzen túl nagy élelmiszereket vagy fém edényeket a sütőbe.
- 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 fűtőspirákat.
- 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.

Megjegyzés: Ez a sütő rövid tápkábelrel van felszerelve, hogy csökkentse a kábel összegabalyodásának vagy megbotlásának kockázatát. Óvatosan használja a hosszabbító kábeleket. A hosszabbító kábel elektromos teljesítményének meg kell egyeznie az olajsütő teljesítményével (lásd Műszaki adatok).

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

**ŐRIZZE MEG EZEKET AZ
UTASÍTÁSOKAT KÉSŐBBI**

kézikönyvben leírt utasítások szerint biztonságos.

ISMERJE MEG A FORRÓLEVEGŐS SÜTŐT

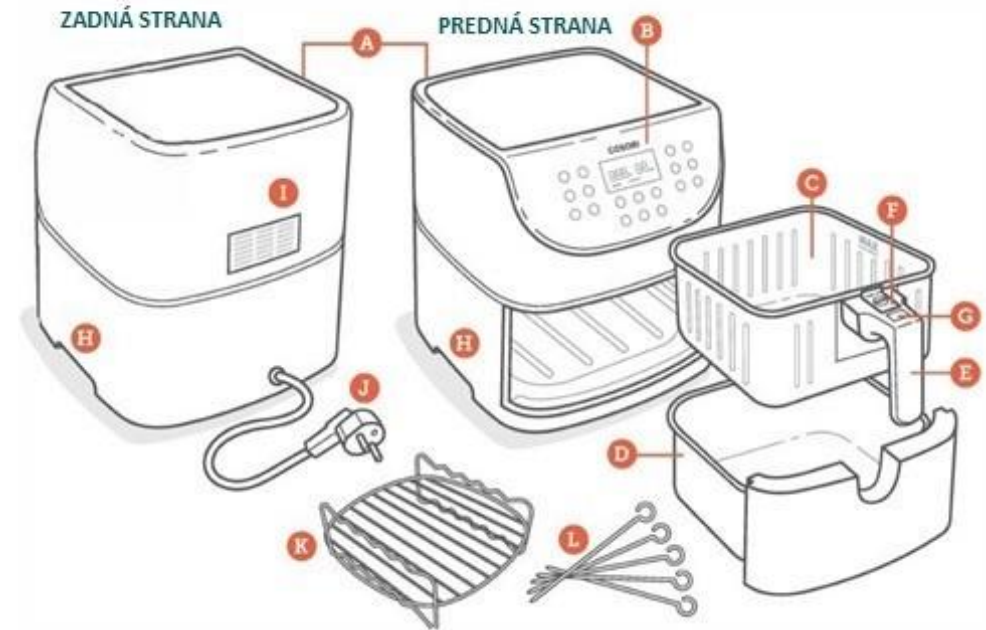
A forró levegős olajsütő 360°-os légkeringető technológiát használ, hogy kevés olajjal vagy olaj nélkül is süthessen. Ebben a sütőben az étel gyorsan megfő, ropogós és nagyon finom, akár 85%-kal kevesebb kalóriával, mint egy hagyományos sütőben. felhasználóbarát egyérintéses kezelőszervekkel, a ragacsos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

Az olajsütő leírása



Poznámka:

- **Nepokúšajte sa otvoriť hornú časť fritézy. Nie je to veko.**
- **Košče sú vyrobené z hliníkového kovu s nepriľnavým povrchom (PFOA a BPA free).**



- A. Kipufogó
- B. Vezérlőpult
- C. Belső kosár
- D. Külső kosár
- E. Kezelje a kosarat
- F. Gombcsúszka
- G. Szemetes kioldó gomb

- H. Sütőfogantyúk
- I. Kipufogónylás
- J. Tápkábel
- K. Stall állvány
- L. Spajdle

KIJELZŐ LEÍRÁS

Megjegyzés: Ha megnyom egy gombot egy funkció vagy program használatához, kéken villog, jelezve, hogy az aktív. [1.1. ábra]

Preferenciák



Obrázek 1.1

Kezelőpanel

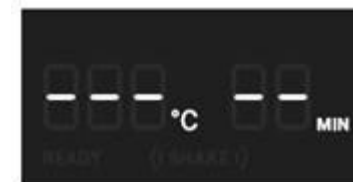


Zobrazenie teploty



Zobrazenie času

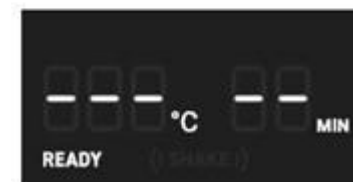
KIJELZŐ ÉRTESÍTÉSEK



Program vaření skončil.



Upozornenie pretrepať alebo otočiť jedlo.



Fritéza je predhriata. Môžete vložiť jedlo.

Kijelző

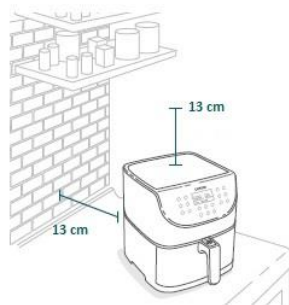
ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

Beállítások

1. Távolítsa el minden csomagolóanyagot, beleértve az ideiglenes címkéket is, a sütőből.

2. 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. [2.1. ábra] Hagyjon elegendő helyet a kosarak eltávolításához.



Obrázek 2.1

3. Húzza meg a fogantyút a kosarak eltávolításához. Távolítsa el minden műanyagot a kosarakból.

4. Nyomja meg a kosárkioldó gombot a belső kosár és a külső elválasztásához.

5. Mossa el alaposan mindkét kosarat mosogatógépben vagy karcmentes szivaccsal.

6. Mossa meg a sütő belsejét és külsejét enyhén nedves ruhával, majd törölközővel vagy ruhával szárítsa meg.

7. Tegye vissza a kosarakat 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 serpenyők üresek. Ezután csatlakoztassa a sütőt.
2. Nyomja meg az Előmelegítés gombot. „205 ° C” és „5 MIN” jelenik meg a kijelzőn.
3. Nyomja meg a ►|| gombot az olajsütő előmelegítéséhez. Amint az olajsütő előmelegszik, hangjelzést ad.

4. Húzza ki a kosarakat, és hagyja hűlni 5 percig. Ezután tegye vissza az üres kosarakat a sütőbe.
5. Nyomja meg a ►|| gombot a Steak előbeállítás kiválasztásához. „205 ° C” és „6 MIN” jelenik meg a kijelzőn.
6. Nyomja meg kétszer a Temp / Time gombot. Az idő villogni fog a kijelzőn. Nyomja meg egyszer a - gombot, hogy az időt 5 percre módosítsa.
7. Nyomja meg a gombot a sütéshez. A sütés befejeztével a sütő sípol.
8. Húzza ki a kosarakat. Ezúttal 10-30 percig hagyjuk teljesen kihűlni a kosarakat.



Obrázek 2.2



Obrázek 2.3

Sütőkosarak – tippek

- Csak külön kosarak legyenek a tisztításhoz vagy a főzéshez.
- A gombfedél megvédi a kosárkioldó gombot a véletlen megnyomástól. Csúsztassa előre a kulcsfedelet, és nyomja meg a gombot. [2.2. ábra]
- Soha ne nyomja meg a kioldó gombot a kosarak szállítása közben.
- Csak akkor nyomja meg a kosárkioldó gombot, ha a kosarakat a konyhapultra vagy más sík, hőálló felületre helyezi.
- A fogantyú a belső kosárhoz van rögzítve, nem a külső kosárhoz. Amikor megnyomja a kioldó gombot, a külső kosár kiold, és leeshet.

Jegyzet:

- Ne csavarja le a fogantyút a kosárból.
- Tartozékok megrendeléséhez vegye fel a kapcsolatot az ügyfélszolgálatl.

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.

1. Csatlakoztassa a sütőt. Nyomja meg a  a sütő bekapcsolásához.
2. Nyomja meg az **Előmelegítés** gombot. „205 ° C” és „5 MIN” jelenik meg a kijelzőn.
3. Opcionálisan módosíthatja a hőmérsékletet a + vagy - gombok megnyomásával. Az idő beállítása automatikusan történik.

Hőfok	Idő
205°C	5 perc
200°C	5 perc
195°C	5 perc
190°C	4 perc
185°C	4 perc
180°C	4 perc
170°C	4 perc
165°C es kevesebb	3 perc

4. Nyomja meg a  gombot az előmelegítés elindításához.
5. Amikor az előmelegítés befejeződött, a sütő 3-at sárol. A kijelzőn megjelenik:

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

Sütés

Jegyzet:

- Ne helyezzen semmit a sütőre. Megzavarná a légáramlást, és rossz sült ételeket okozna. [3.1. ábra]



- A forró levegős sütő nem hagyományos sütő. Ne tegyen



Obrázek 3.1

olajat, sütőzsírt vagy más folyadékot a kosarakba.

- Amikor kiveszi a kosarakat az olajsütőből, ügyeljen arra, hogy ne pároljon forró, és ne nyomja meg véletlenül a kosárkioldó gombot.
- Ha nincs másképp jelezve, beállíthatja az időt (1-60 perc) és a hőmérsékletet (75 ° - 205 ° C).

Előtag	Szimbólum	Alapértelmezett hőmérséklet	Alapértelmezett idő	Figyelem
Steak		205°C	6 perc	-
Csirke		195°C	25 perc	-
Tengeri étel		175°C	8 perc	-
Garnélarák		190°C	6 perc	((RÁZZA MEG))
Szalonnák		160°C	8 perc	-
Fagyasztott élelmiszer		175°C	10 perc	((RÁZZA MEG))
Sültkrumpli **		195°C	25 perc	((RÁZZA MEG))
Zöldségek		150°C	10 perc	((RÁZZA MEG))
Szellemek		205°C	12 perc	((RÁZZA MEG))
Kenyer		160°C	8 perc	-
Sivatagok		150°C	30 perc	-
Bevezetés		205°C	5 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. Melegítse elő a sütőt.
2. Amikor a kijelzőn a „READY” felirat látható, az ételt a sütőedénybe helyezheti.
3. Válassza ki az egyik előre beállított programot.
4. Opcionálisan beállíthatja a hőmérsékletet és az időt. Ezt a főzés során bármikor megteheti.

a) Nyomja meg egyszer a Temp / Time gombot. A hőmérséklet villogni kezd a kijelzőn. Nyomja meg a + vagy - gombot a hőmérséklet megváltoztatásához (75 ° - 205 ° C).

b) Nyomja meg egyszer a Temp / Time gombot. Az idő villogni kezd a kijelzőn. Nyomja meg a + vagy - gombot az idő módosításához (1-60 perc).

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

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) Vegye ki a kosarakat a sütőből, és ügyeljen a forró gőzre. A sütő automatikusan leállítja a főzést, és a kijelző kikapcsol, amíg vissza nem helyezi a kosarakat a sütőbe.

b) Rázza fel vagy fordítsa meg az ételt. Ügyeljen arra, hogy ne nyomja meg a kosárkioldó gombot.

c) Tegye vissza a kosarakat a sütőbe.

Megjegyzés: További információkért lásd az Élelmiszer rázás című részt. Po dokončení varenia fritéza 3krát zapípa. Na displeji sa zobrazí:

1. Ha szükséges, megnyomhatja a Melegen tartás gombot. Nyomja meg a + vagy - gombot az idő módosításához (1-60 perc).
2. Vegye ki a kosarakat a sütőből, és ügyeljen a forró gőzre.
3. Az étel felszolgálásához vegye ki a belső kosarat a külső kosárból. A kosarak szétválasztásakor:

a) Ügyeljen arra, hogy a kosarakat sima felületre helyezze.

b) Ügyeljen a külső kosárban felgyülemlett forró olajra vagy zsírra. A kifröccsenés elkerülése érdekében a belső kosár eltávolítása előtt engedje le az olajat. [3.2. ábra]

4. Tisztítás előtt hagyja kihűlni a kosarakat.

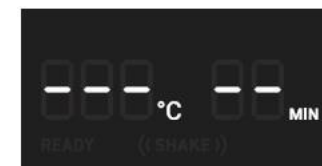
A sütési program kézi beállítása

Melegítsük elő a sütőt.

1. Amikor a kijelzőn a „READY” felirat látható, az ételt a sütőedénybe helyezheti.
2. Állítsa be a kívánt hőmérsékletet és időt. A beállítást a főzés során bármikor módosíthatja.
3. a) Nyomja meg egyszer a Temp / Time gombot. A hőmérséklet villogni kezd a kijelzőn. Nyomja meg a + vagy - gombot a hőmérséklet megváltoztatásához (75 ° - 205 ° C).
4. b) Nyomja meg egyszer a Temp / Time gombot. Az idő villogni kezd a kijelzőn. Nyomja meg a + vagy - gombot az idő módosításához (1-60 perc).
5. Megjegyzés: Az idő vagy a hőmérséklet gyors növeléséhez vagy csökkentéséhez nyomja meg és tartsa lenyomva a + vagy - gombot.
6. 3. Nyomja meg a gombot a sütéshez.
7. Jegyzet:



Obrázek 3.2



8. • A sütési program kézi beállításakor a rázási figyelmeztetés funkció nem érhető el. Főzés közben figyelmeztetés nélkül fel kell rázni vagy meg kell fordítani bizonyos ételeket.
9. • A rázási figyelmeztetés funkció használatához válassza ki az alapértelmezett programot ezzel a riasztással, és módosítsa az időt és a hőmérsékletet szükség szerint.
10. 4. Főzés után a sütő 3-at sípol. A kijelzőn megjelenik:



11. Ha szükséges, megnyomhatja a Melegentartás gombot. Nyomja meg a + vagy - gombot az idő módosításához (1-60 perc).
12. Vegye ki a kosarakat a sütőből, és ügyeljen a forró gőzre.
13. Az étel felszolgálásához vegye ki a belső kosarat a külső kosárból. A kosarak szétválasztásakor:
- a) Ügyeljen arra, hogy a kosarakat sima felületre helyezze.
- b) Ügyeljen a külső kosárban felgyülemlett forró olajra vagy zsírra. A kifröccsenés elkerülése érdekében a belső kosár eltávolítása előtt engedje le az olajat. [3.2. ábra]
14. Tisztítás előtt hagyja kihűlni a kosarakat. Rázza az ételt

Hogyan kell felrázni az ételt

- Sütés közben vegye ki a kosarakat a sütőből, és rázza meg, keverje meg vagy fordítsa meg az ételt.

A. Az étel felrázásához:

1. Biztonsági okokból tartsa a kosarakat közvetlenül a hőálló felület felett. Ügyeljen arra, hogy ne nyomja meg a kosárkioldó gombot.
2. Óvatosan rázza fel az élelmiszerkosarakat.

B. Ha a kosarak túl nehezek a rázáshoz:

1. Helyezze a kosarakat hőálló felületre.
2. Válasszuk szét a kosarakat. Ügyeljen arra, hogy ne csöpögjön folyadék a belső kosárból.
3. Óvatosan rázza fel a belső élelmiszerkosarat.

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

C. Ha a kosarak túl nehezek a rázáshoz és forró folyadékok vannak bennük:

1. Helyezze a kosarakat hőálló felületre.
 2. Fogó segítségével keverje meg vagy fordítsa meg az ételt.
- Vegye ki a kosarakat a sütőből, és ügyeljen a forró gőzre. A sütő automatikusan leállítja a főzést, és a kijelző kikapcsol, amíg vissza nem helyezi a kosarakat a sütőbe.
 - Amint visszahelyezi a kosarakat a sütőbe, a főzés automatikusan folytatódik.
 - Kerülje a 30 másodpercnél hosszabb rázást, mert időközben a sütő lehűlhet.

Milyen ételt kell rázni

- A halmazott kisméretű élelmiszereket általában fel kell rázni (pl. sült krumpoli 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 fel vagy fordítsa meg az ételt, szükség szerint többször is megforgathatja vagy megrázzhatja.
- Egyes előre beállított programok rázási értesítéseket használnak (lásd a Sütés című részt).

Figyelmeztetés az étel felrázására

- A Shake Alert 5 hangjelzéssel figyelmezteti Önt, és a „((SHAKE))” felirat villog a kijelzőn.
- Ha nem távolítja el a kosarakat, a rázási figyelmeztetés 1 perc elteltével ismét hangjelzést ad, és a „((SHAKE))” jelenik meg a kijelzőn, és folyamatosan világít.
- Amint kiveszi a kosarakat, 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 tisztítószeres használatát.

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