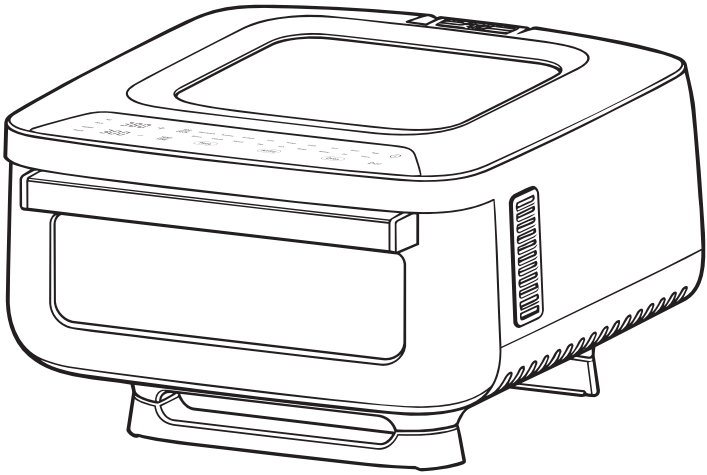
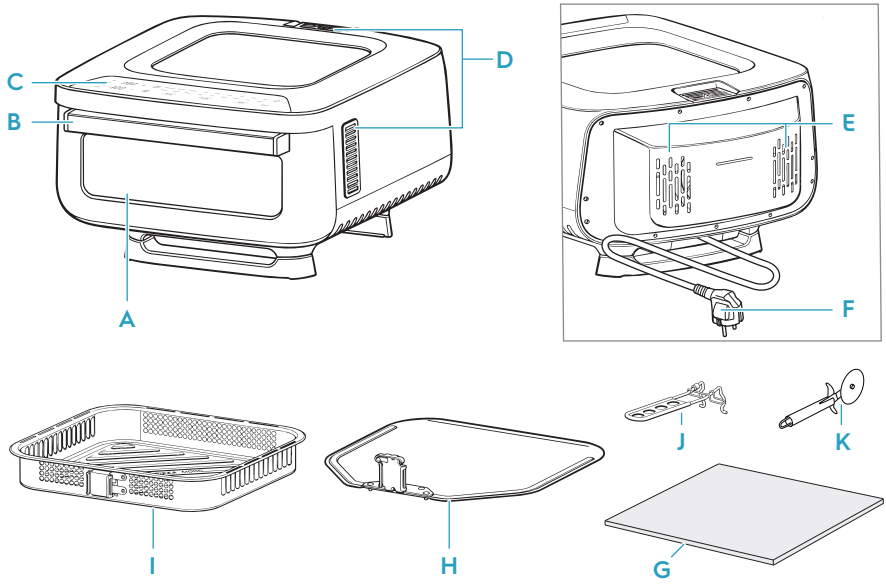
AEG

Instruction Book
Használati útmutató

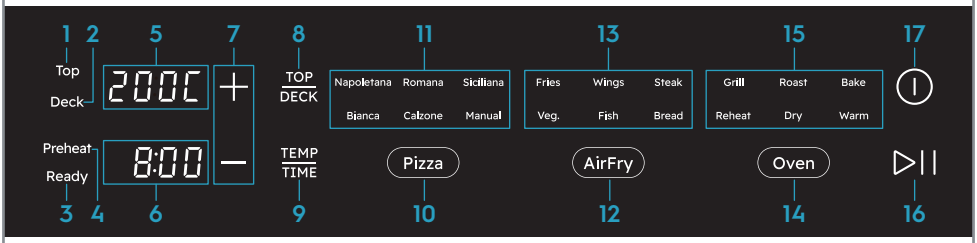
Nordic Timeless Collection Pizza Oven
Nordic Timeless Kollekció Pizza Sütő



Components

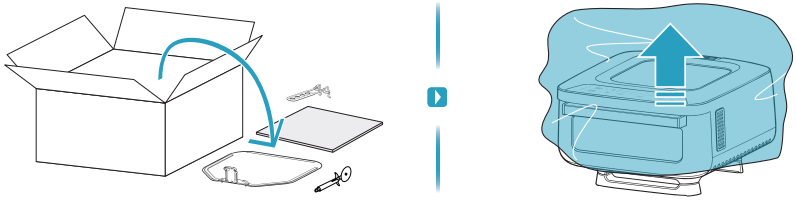


A Door	D Air Outlet	G Pizza Stone	J Detachable Handle
B Handle	E Air Inlet	H Pizza Peel	K Pizza Cutter
C Control Panel	F Power cord and plug	I Air Fry Tray	

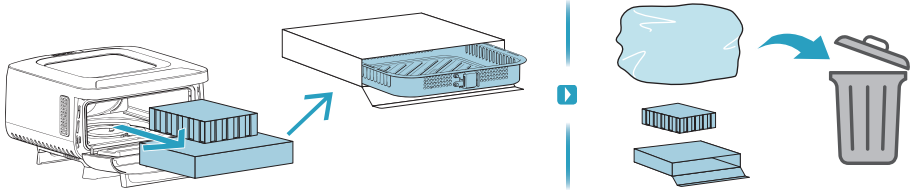


1. Top Indicator
2. Deck Indicator
3. Ready Indicator
4. Preheat Indicator
5. Temperature Display
6. Timer Display
7. Adjustment Buttons (+/-)
8. Top / Deck Selection Button
9. TEMP / TIME Selection Button
10. Pizza Button
11. Pizza Preset Indicators
12. AirFry Button
13. AirFry Preset Indicators
14. Oven Button
15. Oven Preset Indicators
16. Start/Stop Button
17. Power On/Off Button

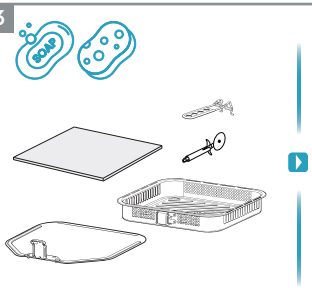
1



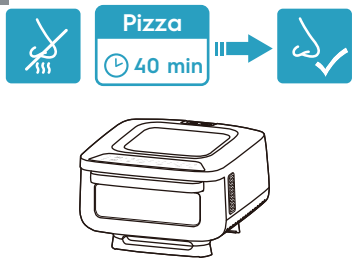
2



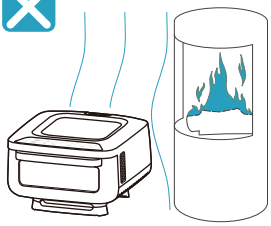
3



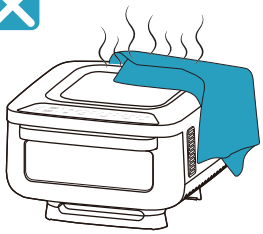
4



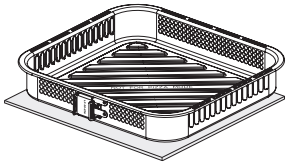
5



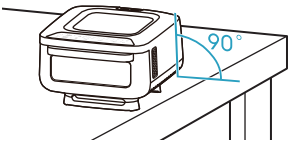
6



7



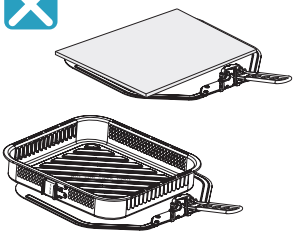
8



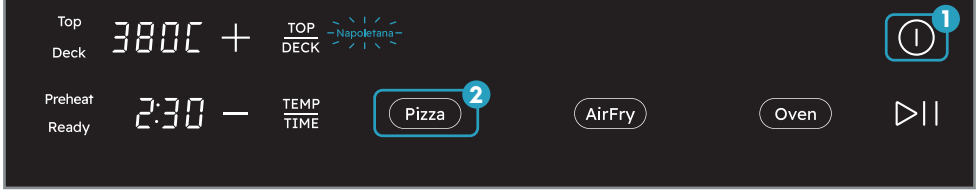
9



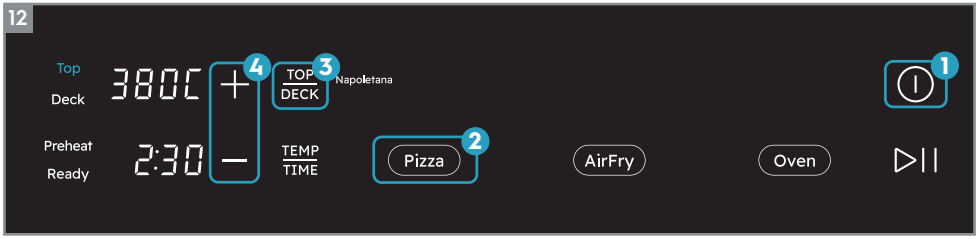
10



11


Top
Deck
380C
+
TOP
DECK
Napoletana
Preheat
Ready
2:30
–
TEMP
TIME
Pizza
2
AirFry
Oven
1

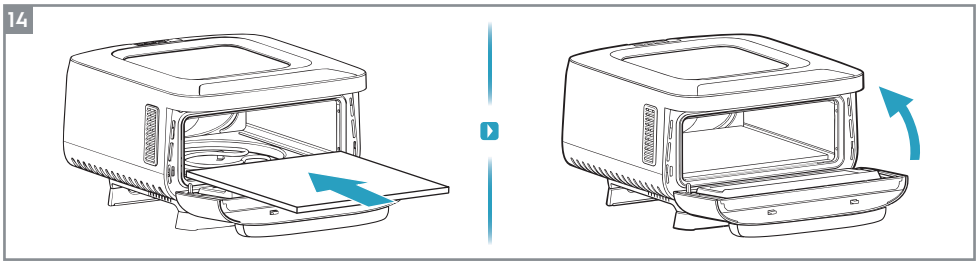
12


Top
Deck
380C
4
+
TOP
DECK
3
Napoletana
Preheat
Ready
2:30
–
TEMP
TIME
Pizza
2
AirFry
Oven
1

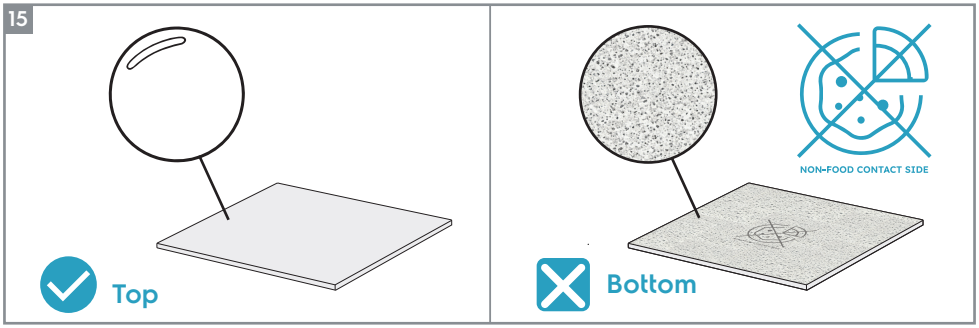
13


Top
Deck
380C
4
+
TOP
DECK
Napoletana
Romana
Siciliana
Fries
Wings
Steak
Grill
Roast
Bake
Bianca
Calzone
Manual
Veg.
Fish
Bread
Reheat
Dry
Warm
Preheat
Ready
2:30
–
TEMP
TIME
3
Pizza
2
AirFry
Oven
1

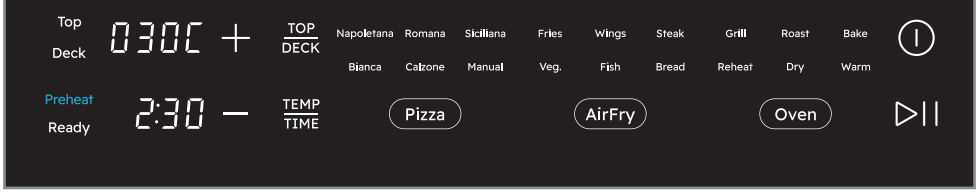
14



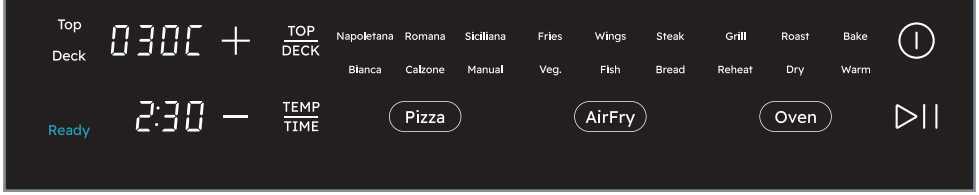
15


Top
NON-FOOD CONTACT SIDE
Bottom

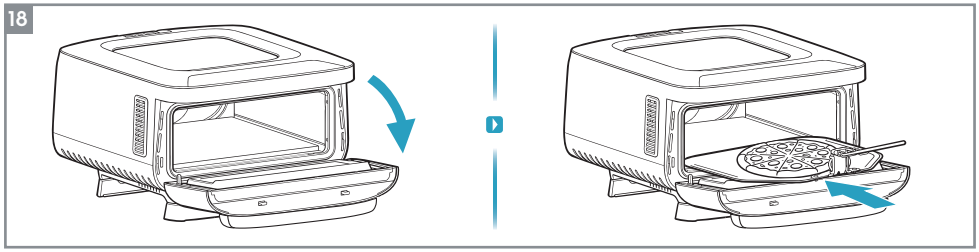
16



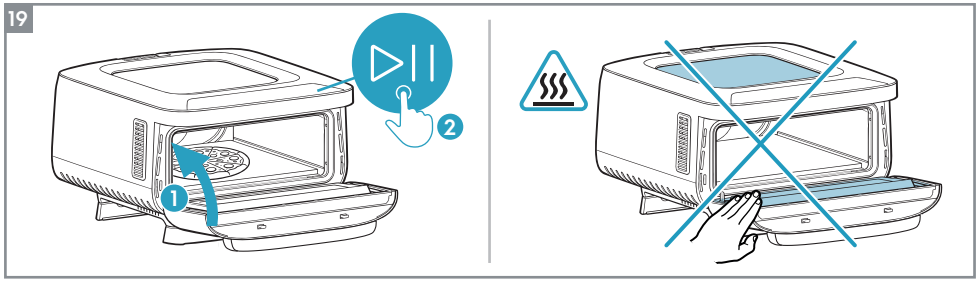
17



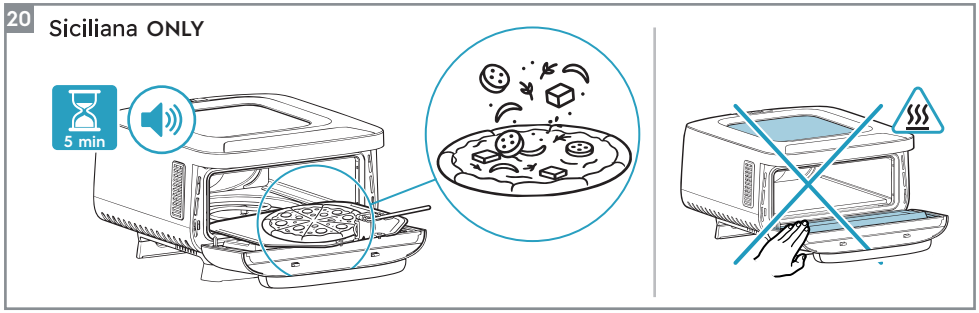
18



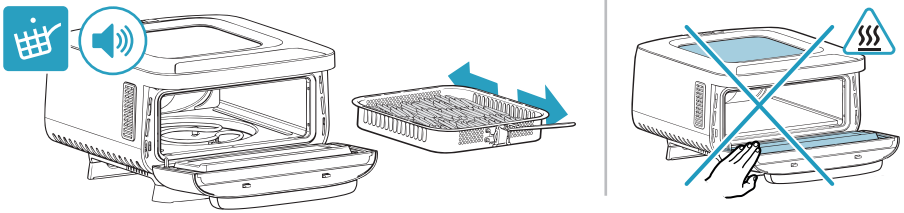
19



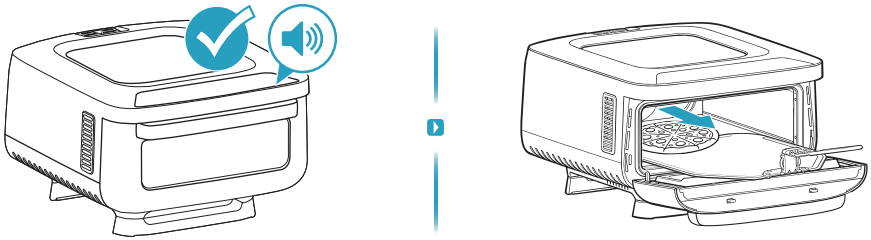
20 Siciliana ONLY



21 Fries / Veg. **ONLY**



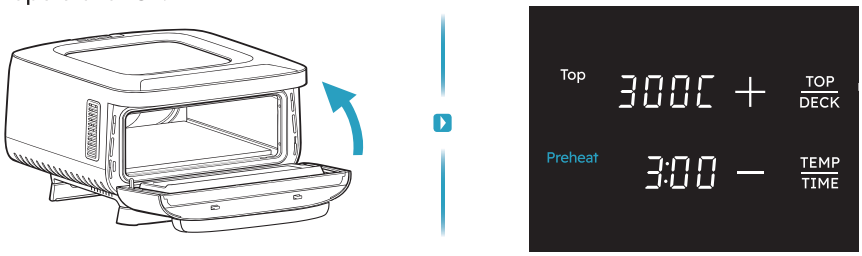
22



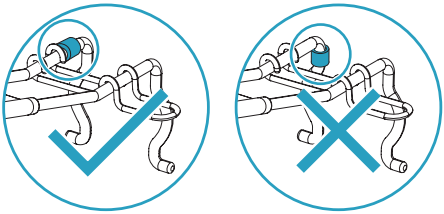
23



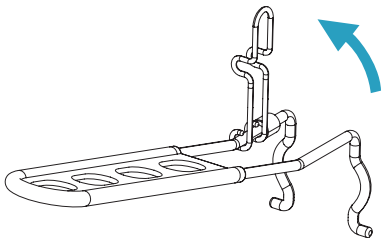
24 Napoletana **ONLY**



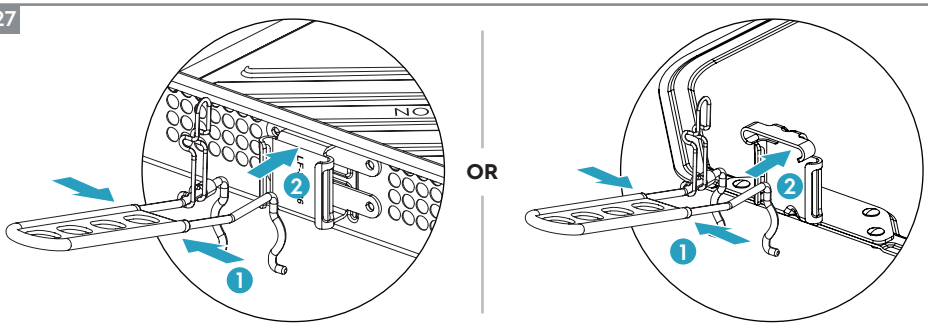
25



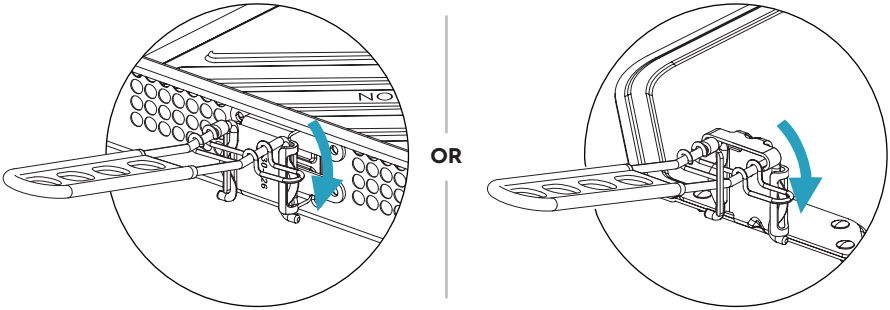
26



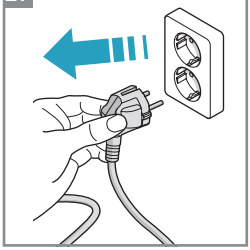
27



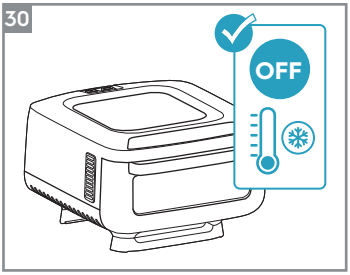
28



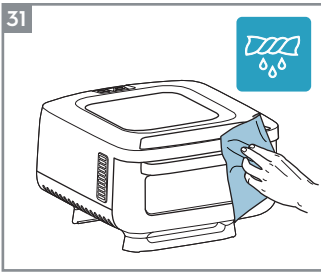
29



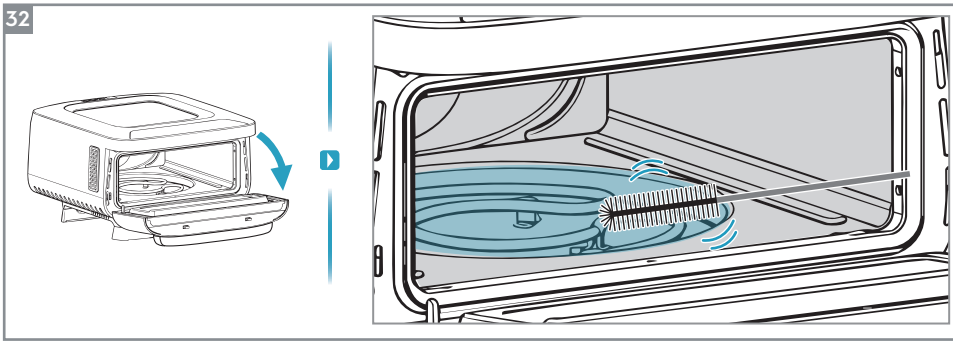
30



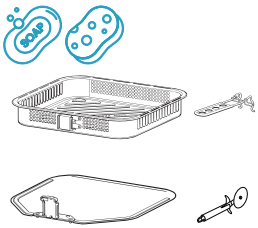
31



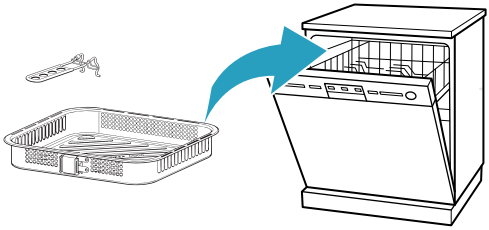
32



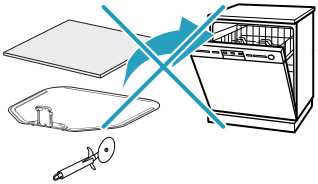
33



34



35



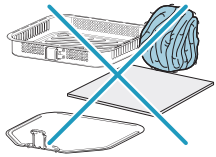
36



37



38



Pre-set Functions

						
Napoletana	Upper: 380°C Lower: 350°C	2.5min	180~380°C	30sec~5min	✓	
Romana	Upper: 320°C Lower: 300°C	3min	180~380°C	30sec~30min	✓	
Siciliana	Upper: 230°C Lower: 210°C	5 min prebaking +5min baking	180~380°C	30sec~30min	✓	
Bianca	Upper: 280°C Lower: 250°C	3min	180~380°C	30sec~30min	✓	
Calzone	Upper: 250°C Lower: 220°C	7min	180~380°C	30sec~30min	✓	
Manual	Upper: 200°C Lower: 180°C	5min	180~380°C	30sec~30min	✓	
Fries	Upper: 200°C Lower: N/A	25min	80~260°C	1~60min		✓
Wings	Upper: 230°C Lower: N/A	13min	80~260°C	1~60min		
Steak	Upper: 200°C Lower: N/A	8min	80~300°C	1~60min		
Veg.	Upper: 190°C Lower: N/A	12min	80~260°C	1~60min		✓
Fish	Upper: 190°C Lower: N/A	12min	80~260°C	1~60min		
Bread	Upper: 180°C Lower: N/A	18min	80~300°C	1~60min	✓	
Grill	Upper: 250°C Lower: N/A	5min	40~300°C	1~90min		

						
Roast	Upper: 300°C Lower: N/A	5min	40~300°C	1~90min		
Bake	Upper: 170°C Lower: N/A	20min	40~220°C	1~90min		
Reheat	Upper: 160°C Lower: N/A	8min	40~220°C	1~90min		
Dry	Upper: 80°C Lower: N/A	5h	40~100°C	1~5h		
Warm	Upper: 70°C Lower: N/A	60min	40~100°C	1~90min		

Components

A Door
B Handle
C Control Panel
D Air Outlet
E Air Inlet
F Power cord and plug
G Pizza Stone
H Pizza Peel
I Air Fry Tray
J Detachable Handle
K Pizza Cutter

1. Top Indicator
2. Deck Indicator
3. Ready Indicator
4. Preheat Indicator
5. Temperature Display
6. Timer Display
7. Adjustment Buttons (+/-)
8. Top / Deck Selection Button
9. TEMP / TIME Selection Button
10. Pizza Button
11. Pizza Preset Indicators
12. AirFry Button
13. AirFry Preset Indicators
14. Oven Button
15. Oven Preset Indicators
16. Start/Stop Button
17. Power On/Off Button

Before first use

1. After unpacking, remove all accessories from the top molded pulp. Then lift out the unit and remove the plastic bag.
2. Open the door and remove the protective packaging and the air fry tray inside. The air fry tray is packaged in a box. Dispose of the packaging materials.
3. Clean the pan and grid with warm water and dish soap. Wipe inside and outside of the appliance with a soft cloth.
4. It is normal for a new unit to emit odors the first few times it is operated. Run the empty appliance at Pizza mode for 40 minutes before first use to avoid that.

Causion

5. Do not place the appliance near open flames.
6. Do not block the air inlet or air outlet of the appliance.
7. Do not place the air fry basket on the pizza stone, as this may damage the coating.
8. Place the appliance on a flat and level surface
9. Do not place the appliance on an uneven surface.
10. Do not use a pizza peel to carry or move the pizza stone and air fry basket.

Usage

Mode selection

11. Follow below step to select different modes.
    1. Press the power on/off button to turn on the unit.
    2. Press the Pizza, AirFry or Oven button to select the desired mode. The selected mode will flash slowly and the other mode will be disapprear.

Note: Each mode has different preset temperature and time. Detailed settings can be found in the Presetting Selection.

Temperature adjustment

12. Follow below step to adjust setting temperature
    1. Press the Power button to turn on the unit.
    2. Press the Pizza, Air Fry, or Oven button to select the desired mode.
    3. Press the TOP/DECK button to select the Top or Deck temperature for adjustment.
    4. Press the " + " or " - " buttons to adjust the temperature.

Note: The temperature range varies by mode. For some modes, only the Top temperature can be adjusted.

Timer adjustment

13. Follow below step to adjust setting temperature
    1. Press the Power button to turn on the unit.
    2. Press the Pizza, Air Fry, or Oven button to select the desired mode.
    3. Press the TEMP/TIME button to select the timer display. When the timer display is selected, it will flash slowly.
    4. Press the " + " or " - " buttons to adjust the timer setting.

Note: The timer range varies by mode.

Pizza stone

14. When cooking Pizza, put the pizza stone into the unit, before starting preheat.
15. Important: The two sides of the pizza stone are different. The top side has a smooth, glossy surface and is intended for food contact. The bottom side has a rough surface and is not intended for food contact.

Preheat feature

16. For modes with a preheating function, place food inside affter the preheating completed. Press the Start/Stop button to start the preheating process.
    During preheating, the temperature display shows the actual temperature inside the unit, and the preheat indicator will turn on.

Note: During the preheating, the time display continues to show the set time. The preheating process takes approximately 20 minutes.

17. Once preheating is complete, the unit will beep and stop heating. And the ready indicator will turn on.
18. Open the door and put food inside.
19. Close the door, then press the Start/Stop button to begin cooking. The timer display will start counting down the remaining time.

Note: Hot surfaces. Use caution, do not touch the door glass, top glass panel, or the interior of the unit, as these areas may become very hot during operation.

Siciliana only feature

20. For Siciliana mode, the unit will emit a beep 5 minutes before the end of the set cooking time to remind you to add additional ingredients.

Shake reminder

21. For Fries or Veg. mode, the unit will beep halfway through the set cooking time to remind the user to turn the food.
22. After cooking is complete, the unit will emit a series of beeps as a reminder.
23. Do not stand too close to the door when opening it to avoid burns from hot steam.
    Do not touch the door glass, the top glass panel, or the interior of the unit, as these areas may become very hot during operation.

Neapolitan only feature

24. For Neapolitan mode, after the door is closed the unit will start preheating again. This mode is specifically designed for quickly baking pizzas in succession. In this mode, we have preset a control logic for 4 consecutive rounds of pizza baking.
    1. Press the "Pizza" button to select "Neapolitan" mode, then press the "Start/Pause" button to begin preheating.
    2. Once preheating is complete and the ready icon is illuminated, open the door and place the pizza inside.
    3. Close the door, then press the "Start/Pause" button again to start the timer.
    4. When the timer finishes, open the door to remove the pizza. The appliance will automatically return to preheating mode once the door is closed.
    5. Repeat steps 2-4 to cook the next pizza.

Key Notes for Neapolitan Mode

- This mode supports consecutive baking of up to 4 pizzas. After the fourth pizza is cooked, the appliance will automatically exit this mode.
- To continue baking more pizzas, it is recommended to cool down the product for 5 minutes, then restart it and reselect the "Neapolitan" mode.
- You can exit this mode directly by pressing the power button at any time.
- While cooking in Neapolitan mode, opening and closing the door will trigger the preheating process automatically.

Usage of detachable handle

25. Check that the retaining ring is in the correct position.
26. Release the locking clip.
27. Squeeze the handle and insert the front end of the handle into the connecting slots on the Air Fry Tray or Pizza Peel.
28. Reattach the locking clip.To remove the handle, first release the locking clip, then squeeze the handle to disengage the handle head from the connector.

Note: When using the Air Fry Tray, remove the handle before closing the door.

CARE & CLEANING

General Cleaning

29. To avoid electric shock, remove the plug from the outlet before performing any cleaning or maintenance. Cleaning should be done with a cold appliance.
30. Allow the unit and accessories to cool completely before cleaning.
31. Use only a damp cloth to clean the outside of the appliance and its electrical cable.
32. Use a soft-bristled brush to gently sweep crumbs or flour from around the elements—do not apply pressure or scratch the surface.
33. For the accessories (excluding the pizza stone), use a soft sponge and mild detergent and rinse thoroughly to clean the accessories.
34. Air fry tray and Detachable handle can be cleaned in a dishwasher.

Pizza Stone Cleaning

- Allow the pizza stone to cool completely before cleaning.
- Use a soft brush, soft sponge, or dry cloth to remove loose food particles and crumbs.
- Use soft sponge to gently remove food residue and stains.

Note:

- Some staining and color changes are normal and are not considered defects.
- Do not use sharp or hard cleaning tools to scrape the pizza stone, as they may damage the surface coating.
- You can rinse the stone with water if needed but DO NOT submerge the stone in water. Make sure the stone is completely dry before using again in the appliance. Wet or damp stones can crack when heated.
- Do not cool the stone with water or use it when damp.

Important

35. Do not put Pizza stone, Pizza peel, Pizza cutter in a dishwasher.
36. Do not use harsh cleaning agents.
37. Do not use steel wool to clean the pizza stone, pizza peel or air fry tray.

What to do if...

Use this guide to help with common issues that may interfere with the performance of the product. If this does not help improve the issue, please contact Customer Service.

Problem	Possible Cause	Solution
Appliance doesn't work.	Appliance not plugged in.	Plug the mains plug into an earthed wall socket.
	Start button not pressed.	Press the start/power button after setting temperature and time.
Fried ingredients are undercooked.	Too many ingredients in the basket.	Cook ingredients in smaller batches (for more even frying).
	Set temperature too low.	Adjust to the required temperature.
Ingredients fry unevenly.	Certain ingredients need shaking halfway through cooking.	Shake ingredients stacked/crossed (e.g., fries) halfway through cooking.
Fried snacks lack crispiness.	Used snacks meant for traditional deep fryers.	Use oven - suitable snacks.
Can't slide the basket properly.	Too many ingredients in the basket.	Don't fill beyond the "MAX" mark on the basket.
White smoke comes out of the appliance.	Preparing greasy ingredients.	The oil released when splash on the heating white smoke. This is normal.
	Grease residues left in the basket from previous use.	White smoke is caused by the heated grease residues in the basket. Thoroughly clean the basket after each use.
Fresh fries are fried unevenly.	Using the wrong type of potato.	Use fresh potatoes and ensure they remain firm during frying.
	Insufficient rinsing of potato sticks before frying.	Properly rinse the potato sticks to remove the starch from their surface.

Alkatrészek

A Ajtó
B Fogantyú
C Kezelőpanel
D Levegőkimenet
E Levegőbemenet
F Hálózati kábel és csatlakozódugó
G Pizzakő
H Pizzalapát
I Forrólevegős sütő tálca
J Levehető fogantyú
K Pizzavágó

1. TOP (Felső) kijelző
2. Deck (Alsó) kijelző
3. Ready (Kész) kijelző
4. Preheat (Előmelegítés) kijelző
5. Hőmérséklet kijelző
6. Idő kijelző
7. Állítógombok (+/-)
8. Felső/alsó választógomb
9. TEMP/TIME (HŐMÉRSÉKLET/IDŐ) választógomb
10. Pizza gomb
11. Pizza előbeállítás kijelzők
12. Forrólevegős sütés gomb
13. Forrólevegős sütés előbeállítás kijelzők
14. Sütő gomb
15. Sütő előbeállítás kijelzők
16. Indítás/leállítás gomb
17. Hálózati feszültség be/ki gomb

Az első használat előtt

1. A kicsomagolás után vegye ki a tartozékokat az öntött cellulóz tartóból. Majd emelje ki a készüléket és vegye le a műanyag zacskót.
2. Nyissa ki az ajtót és vegye ki a belsejében található védőcsomagolást és a forrólevegős sütő tálcát. Egy dobozba van csomagolva a forrólevegős sütő tálca. Dobja ki a csomagolóanyagokat.
3. Meleg mosogatószeres vízzel tisztítsa meg a serpenyőt és a rácsot. Egy puha kendővel törölje le a készülék belsejét és külsejét.
4. Az egy normális jelenség, hogy egy új készülék szagokat bocsát ki az első néhány alkalommal. Ennek elkerülésére 40 percig Pizza üzemmódban működtesse az üres készüléket.

Vigyázat

5. Ne tegye nyílt láng közelébe a készüléket.
6. Ne zárja el a készülék levegő bemeneti vagy kimeneti nyílását.
7. Ne tegye a pizzakőre a forrólevegős sütő kosarát, mivel az megsérülhet.
8. Sima, vízszintes felületre tegye a készüléket.
9. Ne tegye egyenetlen felületre a készüléket.
10. Ne használja a pizzalapátot a pizzakő és a forrólevegős sütő kosarának a szállítására vagy a mozgatására.

Használat

Üzemmód választás

11. Az alábbi lépések szerint válassza ki a különböző üzemmódokat.
    1. Nyomja meg egyszer a hálózati feszültség be/ki gombot a készülék bekapcsolására.
    2. Nyomja meg a Pizza (Pizza), AirFry (Forrólevegős sütés) vagy Oven (Sütő) gombot a kívánt üzemmód kiválasztására. A kiválasztott üzemmód kijelzése lassan villog, a többi mód kijelzése pedig eltűnik.

Megjegyzés: Mindegyik üzemmód esetén eltér az előre beállított hőmérséklet és idő. Az Előbeállítások kiválasztása című részben található a részletes leírás.

Hőmérséklet beállítás

12. Az alábbi lépéseket kövesse a hőmérséklet beállítására.
    1. Nyomja meg a hálózati feszültség be/ki gombot a készülék bekapcsolására.
    2. Nyomja meg a Pizza (Pizza), AirFry (Forrólevegős sütés) vagy Oven (Sütő) gombot a kívánt üzemmód kiválasztására.

3. A TOP/DECK (FELSŐ/ALSÓ) gombot nyomja meg a felső vagy az alsó hőmérsékletének a beállítására.
4. A "+" vagy "-" gombot nyomja meg a hőmérséklet beállítására.

Megjegyzés: Üzemmódonként változik a hőmérséklettartomány. Egyes üzemmódokban csupán a felső hőmérséklet változtatható.

Időzítő beállítás

13. Az alábbi lépéseket kövesse az időzítő beállításához.
    1. Nyomja meg a hálózati feszültség be/ki gombot a készülék bekapcsolására.
    2. Nyomja meg a Pizza (Pizza), AirFry (Forrólevegős sütés) vagy Oven (Sütő) gombot a kívánt üzemmód kiválasztására.
    3. Nyomja meg a TEMP/TIME (HŐMÉRSÉKLET/IDŐ) gombot az időzítő kijelzésére. Az időzítő kijelző kiválasztása után az lassan villog.
    4. A "+" vagy "-" gombot nyomja meg az időzítő beállítására.

Megjegyzés: Üzemmódonként változik az időzítési tartomány.

Pizzakő

14. Pizza sütésekor, az előmelegítés megkezdése előtt tegye a pizzakövet a készülékbe.
15. Fontos: Eltér a pizzakő két oldala. A felső oldala sima, fényes felületű és az étellel való érintkezésre tervezték. Az alsó oldala durva felületű és nem tervezték az étellel való érintkezésre.

Előmelegítés funkció

16. Az előmelegítési funkcióval rendelkező üzemmódok esetén az előmelegítés befejeztével tegye az ételt az egységbe. Az előmelegítés indítására nyomja meg az indítás/leállítás gombot. Az előmelegítés alatt a hőmérséklet kijelző a készülék belsejének aktuális hőmérsékletét mutatja, és kigyullad az előmelegítés kijelzője.

Megjegyzés: Az előmelegítés alatt az idő kijelző a beállított időt mutatja. Körülbelül 20 percig tart az előmelegítés.

17. Az előmelegítés befejeztével a készülék sípjelzést ad és leállítja a melegítést. És kigyullad a kész kijelző.
18. Nyissa ki az ajtót és tegye be az ételt.
19. Zárja be az ajtót, majd a sütés megkezdésére nyomja meg az indítás/leállítás gombot. Az időzítő kijelző megkezdi a hátralévő idő visszaszámlálását.

Megjegyzés: Forró felületek. Legyen elővigyázatos, ne érintse meg az ajtóüveget, a felső üvegpanelt vagy a készülék belsejét. Mivel a működés során ezek a területek nagyon felforrósodhatnak.

Csak Siciliana (Szicíliai)pizza üzemmód

20. A Szicíliai üzemmód esetén a további hozzávalók hozzáadására való emlékeztetőként a beállított sütési idő elérése előtt 5 perccel egy sípjelzést ad a készülék.

Rázási emlékeztető

21. Fries (Sültkrumpli) vagy Veg. (Zöldségek) üzemmódban az étel megfordítására való figyelmeztetésként a beállított sütési idő felénél egy sípjelzést ad a készülék.
22. A sütés befejeztével emlékeztetőként egy sor sípjelzést ad ki a készülék.
23. A nyitásakor ne álljon az ajtó közelébe, hogy elkerülje a forró gőz miatti égési sérüléseket. Ne érintse meg az ajtóüveget, a felső üvegpanelt vagy a készülék belsejét. Mivel a működés során ezek a területek nagyon felforrósodhatnak.

Neapolitan (Nápolyi) pizza

24. A Nápolyi üzemmódban az ajtó zárása után a készülék újra előmelegítést indít. Pizzák egymást követő gyors sütésére tervezték ezen üzemmódot. Ebben az üzemmódban 4 pizza egymást követő pizzasütésre állítottuk be a vezérlő logikát.
    1. Nyomja meg a "Pizza" gombot a "Nápolyi" üzemmód kiválasztására, majd nyomja meg az "indítás/leállítás" gombot az előmelegítés megkezdéséhez.
    2. Amikor befejeződik az előmelegítés és világít a kész ikon nyissa ki az ajtót és tegye be a pizzát.

3. Zárja be az ajtót, majd az időzítő indításához nyomja meg az "indítás/leállítás" gombot.
4. Amikor lejárt az időzítés, akkor nyissa ki az ajtót és vegye ki a pizzát. Az ajtó bezárása után a készülék automatikusan visszatér az Előmelegítés üzemmódba.
5. A következő pizza esetén ismételje meg a 2–4. lépést.

A Nápolyi üzemmódra vonatkozó fontos megjegyzések

- Ezen üzemmód támogatja maximum 4 pizza egymásutáni sütését. A negyedik pizza sütése után a készülék automatikusan kilép ebből az üzemmódból.
- További pizzák sütéséhez célszerű 5 percig hagyni hűlni a terméket, majd újraindítani azt és kiválasztani a "Nápolyi" üzemmódot.
- A hálózati feszültség be/ki gomb megnyomásával bármikor kiléphet ebből az üzemmódból.
- A Nápolyi üzemmódban való sütéskor az ajtó nyitása és zárása automatikusan elindítja az előmelegítést.

A levehető fogantyú használata

25. Ellenőrizze, hogy a tartógyűrű megfelelő állásban van-e.
26. Oldja ki a reteszelő kapcsot.
27. Nyomja össze a fogantyút, majd nyomja a fogantyú elejét a forrólevegős sütő tálcába vagy a pizzalapátba.
28. Erősítse vissza a reteszelő kapcsot. A fogantyú levételéhez először oldja ki a reteszelő kapcsot, majd nyomja össze a fogantyút a fogófej csatlakozóból való kivételéhez.

Megjegyzés: A forrólevegős sütő tálca használatakor az ajtó zárása előtt vegye le a fogantyút.

ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

Általános tisztítás

29. Az áramütés elkerülésére tisztítás vagy karbantartás előtt húzza ki a csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatból. Hideg készüléken kell a tisztítást végezni.
30. Tisztítás előtt hagyja, hogy a készülék és tartozékai teljesen lehűljenek.
31. Csak nedves kendőt használjon a készülék külsejének és a hálózati kábelének a tisztítására.
32. Puhaszőrű kefével óvatosan távolítsa el a morzsákat vagy lisztmaradványokat a fűtőelemek környékéről — ne nyomja rá, illetve ne karcolja meg a felületet.
33. A tartozékok (a pizzakő kivételével) tisztításához puha szivacsot és kímélő mosogatószert használjon, majd alaposan öblítse le azokat.
34. A forrólevegős sütő tálca és a levehető fogantyú mosogatógépben is tisztítható.

Pizzakő tisztítása

- Tisztítás előtt, hagyja, hogy a pizzakő teljesen lehűljön.
- Lágyszőrű kefét, puha szivacsot vagy száraz kendőt használjon a lazán tapadó ételdarabok és morzsák eltávolítására.
- Puha szivaccsal óvatosan távolítsa el az ételmaradékokat és a foltokat.

Megjegyzés:

- Kevés piszkolódás és elszíneződés normális jelenség és nem tekinthető hibának.
- Ne használjon éles vagy kemény tisztítóeszközöket a pizzakő kaparására, mivel ezek károsíthatják a felületi bevonatot.
- Szükség esetén vízzel öblítheti le a követ, de NE merítse vízbe a követ. A készülékben való újbóli használata előtt győződjön meg arról, hogy a kő teljesen száraz. A hevítésekor megrepedhet a vizes vagy nedves kő.
- Ne hűtse vízzel, illetve ne használja nedvesen a követ.

Fontos

35. Ne tegye mosogatógépbe a pizzakövet, pizzalapátot és a pizzavágót.
36. Ne használjon maró tisztítószereket.
37. Ne használjon acélgyapjút a pizzakő, pizzalapát és forrólevegős sütő tálca tisztítására.

A teendő, ha...

Ezen útmutatót használja azon szokásos problémák megszüntetésére, amelyek befolyásolhatják a készülék teljesítményét. Ha ezzel nem szüntethető meg a probléma, akkor lépjen kapcsolatba az ügyfélszolgálattal.

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
Nem működik a készülék.	Nincs a hálózati feszültséghez csatlakoztatva a készülék.	Csatlakoztassa a hálózati kábel csatlakozódugóját egy földelt fali aljzatba.
	Nem nyomta meg az indítás gombot.	A hőmérséklet és az idő beállítása után nyomja meg az indítás gombot vagy a hálózati feszültség be/ki gombot.
Nincsenek eléggé megsütve a sült hozzávalók.	Túl sok hozzávaló van a kosárban.	Kisebb adagokban süsse a hozzávalókat (az egyenletesebb sülés érdekében).
	Túl alacsony a beállított hőmérséklet.	Állítsa be a szükséges hőmérsékletet.
Egyenetlenül vannak megsütve a hozzávalók.	Egyes hozzávalókat fel kell rázni az idő felénél.	A sütés félidejében rázza szét a felhalmozódott/rendezetlen hozzávalókat (pl. sültkrumplik).
Nem ropogósak a sült rágcsálnivalók.	Hagyományos sütőbe szánták a darabkákat.	Sütőben süthető rágcsálnivalókat használjon.
Nem lehet megfelelően becsúsztatni a kosarat.	Túl sok hozzávaló van a kosárban.	Ne töltsön a kosár "MAX" jelzése fölé.
Fehér füst száll ki a készülékből.	Zsíros hozzávalók elkészítése.	A fűtőelemre fröccsenő olaj fehér füstöt okoz. Ez nem rendellenes.
	Az előző használat után zsíros maradékok maradtak a kosárban.	A kosárban található hevített zsírmaradékok miatt keletkezik fehér füst. Minden használat után alaposan tisztítsa ki a kosarat.
Nem egyenletesen sültek a friss krumplik.	Helytelen burgonya használata.	Friss burgonyát használjon, és ügyeljen arra, hogy a sütés során keményék maradjanak.
	A burgonyarudak sütés előtt nem megfelelő leöblítése.	Megfelelően öblítse le a krumplirudakat, hogy eltávolítsa felületükről a keményítőt.

AEG

FR Concerne la France uniquement :





Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

A31281306