

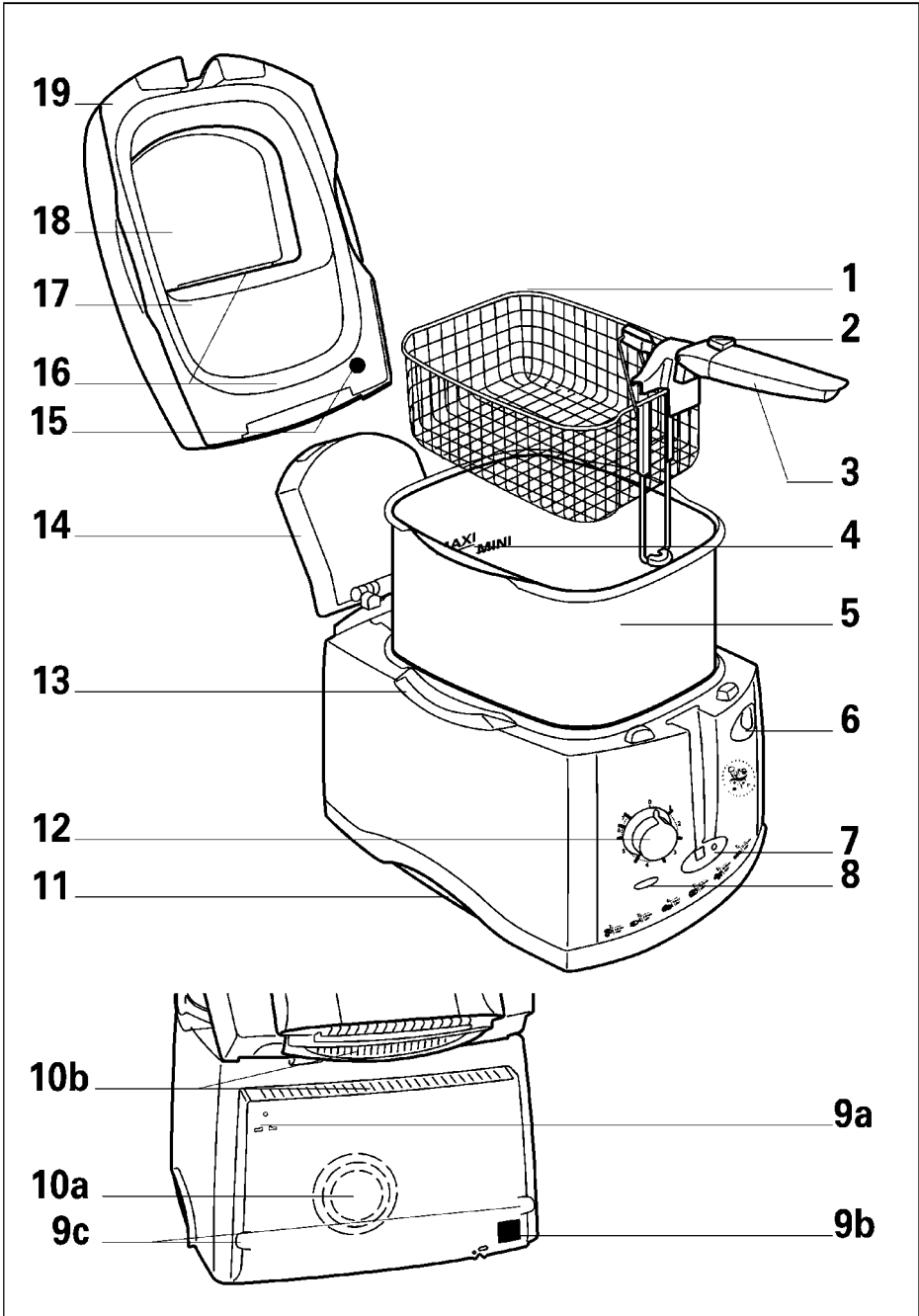
# TEFAL®

TE MINDENRE GONDOLSZ



**AZURA OLAJSÜTŐ**  
**629212**

**HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ**



## LEÍRÁS

1. Kosár
2. Kosár rögzítő gomb
3. Kosár emelő/eresztő kar
4. Olajsint jelzés (minimum-maximum)
5. Kivehető, tapadásgátló bevonatú tartály
6. Fedél nyitó gomb
7. Óra
8. Hőmérséklet jelző lámpa
9. Hálózati kábel (a modelltől függően)
  - a. Dugasz aljzat
  - b. Kivehető hálózati kábel
  - c. Kábel tartó
10. PURE AIR CATALYSE® szellőzés
  - a. Levegő beszívó nyílás
  - b. Levegő kiáramlás
11. Szállító fogantyú (ha az olajsütő hideg)
12. Termosztát / Kapcsoló (Be/Ki)
13. Tartály pozicionáló
14. Katalizátoros szagszűrő doboz
15. Fedél eltávolító gomb
16. Fedél tömítés
17. Gőzvédő
18. Kémlelő ablak
19. Fedél

## BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

- Ez a berendezés megfelel az aktuálisan érvényben lévő biztonsági előírásoknak és követelményeknek, illetve a következő direktíváknak:
  - a 93/68/CEE által módosított 89/336/CEE;
  - a 93/68/CEE által módosított 73/23/CEE.
- Ez az elektromos készülék magas hőmérsékleten működik, ami égést okozhat. Az olajsütő által nyújtott hővédelem ellenére a készülék fém részeit vagy ablakát ne érintsük meg.
- A felügyelet nélkül hagyott készüléket ne hagyjuk bekapcsolva.
- A készüléket a gyermekek által el nem érhető helyen használjuk és tároljuk.
- A készülék aljzata és kivehető tartálya közé soha ne dugjunk be semmilyen tárgyat.
- A készüléket mindig földelt aljzatba dugjuk be.
- Ne használjunk hosszabbító vezetéket. Ha mégis vállaljuk a felelősséget a hosszabbító használatáért, csak olyan hosszabbítót használjunk, ami megfelelő állapotban van, földelt csatlakozóval rendelkezik, és megfelel a készülék által igényelt áramerősségnek.
- Ellenőrizzük, hogy a hálózati feszültség megfelel-e a készüléken feltüntetett értéknek (csak váltóáram használható).
- Ha a készüléket más országban használjuk, mint ahol azt megvásároltuk, ellenőriztessük valamelyik szakszervizben.
- Soha ne használjuk vagy dugjuk be a készüléket, ha:
  - a hálózati zsinór hibás vagy megrongálódott;
  - a készülék leesett;
  - a készülék szemmel láthatóan megrongálódott, vagy nem megfelelően működik.Ilyen esetben az esetleges veszélyek kiküszöbölése érdekében forduljunk szakszervizhez, és ott végeztessük el a szükséges javításokat, mert speciális szerszámokra lehet szükség. Saját magunk ne szereljük szét a készüléket. Ekkor a garancia érvényét veszti.
- Ha a hálózati zsinór megrongálódott, azt az esetleges veszélyek kiküszöbölése érdekében szakszerviznek kell kicserélnie.
- Tűz esetén a tüzet soha ne próbáljuk meg vízzel oltani. Zárjuk le a fedelet. Húzzuk ki a hálózatról, majd a lángokat nedves ruhával fojtsuk el.
- A készüléket ne kapcsoljuk be gyúlékony anyagok (roló, függöny, stb.), vagy hőforrás (gázkályha, villanyfűzőlap, stb.) közelében.
- Ez a készülék kizárólag magánháztartásokban való használatra készült. Nem rendeltetészerű vagy a használati utasításnak ellentmondó alkalmazásért a gyártó nem vállal felelősséget és a garancia érvényét veszti.

## KÖRNYEZETVÉDELEM

A készüléket sok évig való működésre tervezték. Ha azonban mégis úgy döntünk, hogy az olajsütőt lecseréljük, ne feledkezzünk meg arról, hogy a környezet védelmét segíthetjük elő azzal, ha a készüléket a helyi hulladékhasznosítónál helyezzük el.



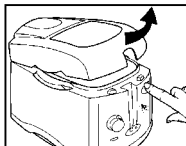
## EXKLUZÍV

### A FŐZÉSKOR KELETKEZŐ SZAGOK ÉS GŐZ FOLYAMATOS SZŰRÉSE

**AZ AZURA olyan exkluzív és szabadalmazott rendszerrel van ellátva, amely a sütés alatt biztosítja a sütéskor keletkező szagok és pára optimális szűrését. Ez a PURE AIR CATALYSE® rendszer, amely sem kezelést, sem karbantartást nem igényel.**

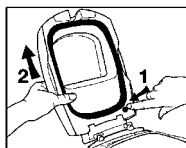
- A katalizáló szűrést független szervezetek tesztelték, és annak a sütés során tanúsított hatékonyságát egyaránt elismerték (CERTECH).
- A szűrés hatékonysága állandó: a szűrőt nem kell többet cserélni.
- A PURE AIR CATALYSE®rendszerre 5 év garancia érvényes (lásd az 5 év garanciára vonatkozó szöveget).
- A szagok optimális mértékű csökkentése érdekében a következőket javasoljuk:
  - Az olajat vagy a zsírt rendszeresen cseréljük (maximum nyolcszori használat után).
  - A fedelet olaj vagy zsír előmelegítése és lehűtése alatt tartjuk lezárva.
  - Használjunk sütéshez ajánlott étolajat vagy zsírt, és vegyük figyelembe a gyártó által ajánlott sütési hőmérsékletet.
  - A kosár behelyezése vagy eltávolítása kivételével mindig hagyjuk zárva a fedelet.
  - Az olajsütőt minden egyes használat után tisztítsuk meg. Az Azura MAGICLEAN® rendszerrel van ellátva (a kosár, a fedél és a tartály mosogatógépben is elmosható).

## FELKÉSZÜLÉS A HASZNÁLATRA



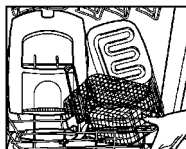
### A fedél levétele

- Nyissuk ki a fedelet.



- Nyomjuk meg az eltávolító gombot (1) és emeljük felfelé a fedelet (2).

*A PURE AIR CATALYSE® nem vehető ki. Az fixen rögzített és 5 év garancia érvényes rá.*

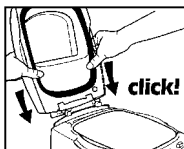


### Az olajsütő tisztítása

- Egy melegvizet és mosogatószeres szivacs segítségével vagy a mosogatógépben tisztítsuk meg a fedelet, a gőzvédőt, a tartályt és a kosarat. Szárítsuk meg az említett részeket.

*A szellőzőrendszer levegő beszívó nyílását és a légkijáratát ne zárjuk el. Ezeket mindig tartsuk szabadon és tisztán!*

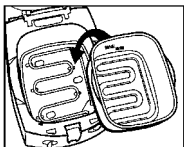
## ELŐKÉSZÜLETEK



### A fedél visszahelyezése

- A fedél visszahelyezéséhez nyomjuk rá azt a tartórúdja egészen addig, míg kattantást nem hallunk.

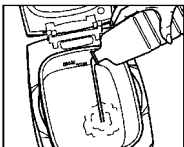
*Az olajsütő hátsó részénél távozó levegő forró lehet!*



### A kivehető tartály visszahelyezése

- Tegyük vissza a tartályt úgy, hogy a minimum/maximum jelzés (maxi mini) a készülék háta felé essen.
- A tartály aljának tökéletesen illeszkednie kell az aljzat eleméhez.

*A biztonsági rendszer megakadályozza, hogy az olajsütő működésbe lépjen amíg a tartály nincs megfelelően a helyén!*



### A tartály feltöltése

- Használjunk sütéshez ajánlott étolajat: napraforgóolaj, vegyes zöldségolaj, szójaolaj, földimogyoró-olaj, olívaolaj, pálmaolaj, stb. Ha napraforgóolajat használunk, az olajat minden ötödik használat után cseréljük ki.
  - Ha szilárd növényi zsiradékot használunk:
    - Vágjuk darabokra, és tegyük a tartály aljára (soha ne a kosárba).
    - Olvasszuk fel, de a hőmérséklet sohase legyen 150° C-nál magasabb.
- A felolvasztás után a sütésre vonatkozóan kövessük a gyártó tanácsait.

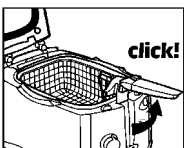
| Oil/Fat quantity |       |        |
|------------------|-------|--------|
| Azura            |       |        |
| Min.             | 2 l   | 1750 g |
| Max.             | 2,2 l | 2000 g |

*Az olajsütőt sohase dugjuk be, ha nincs benne olaj vagy zsír!*

*Sohase keverjük össze különböző típusú olajat vagy zsírt!*

*Az olaj/zsír szintjének mindig a Minimum és Maximum jelzések között kell lennie.*

*Ezt minden egyes sütés előtt ellenőrizzük le, és szükség szerint adjunk még hozzá hasonló típusú olajat vagy zsírt!*



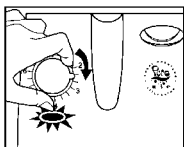
### A kosár előkészítése

- Emeljük fel a kosár fogantyúját, amíg kattantást nem hallunk.
- Töröljük szárazra az ételeket.
- Töltsük meg a kosarat.
- Fagyasztott ételek esetén csökkentünk a mennyiséget.

*Soha ne lépjük túl a maximális kapacitást!*

- Az ételt vágjuk egyforma nagyságú darabokra, hogy egyenletesen süljön meg.
- Mellőzzük a túl vastag darabok sütését.

## ELŐKÉSZÜLETEK



### Előmelegítés

- A készülék bekapcsolása előtt győződjünk meg róla, hogy van-e olaj a sütőben.
- A fedelet a közepének és elülső részének lenyomásával zárjuk le.
- Az olajsütőt dugjuk be a konnektorba.
- Állítsuk be a termosztátot (lásd a 7-8. oldalon lévő táblázatot). Az olajsütő és a PURE AIR CATALYSE®szellőzés működni kezd, és hallhatóvá válik, ahogy a katalizáló szűrő működik.

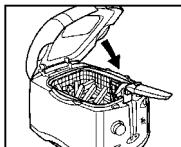
*Az olajsütőt helyezzük szilárd felületre, olyan helyre, ahol a gyerekek nem férhetnek hozzá, és olyan helyre, ahova víz nem fröccsenhet vagy ami nincs valamilyen hőforrás közelében!*

*Az olajsütőt ne hagyjuk felügyelet nélkül. Ne hagyjuk a hálózati kábelt lelőgni!*

| Olaj/zsír mennyiség |   | Friss burgonyaszírom | Fagyasztott burgonyaszírom |
|---------------------|---|----------------------|----------------------------|
| Azura (2,2 liter)   | Maximális kapacitás                         | 1000 g               | 750 g                      |
|                     | Javasolt mennyiség az optimális eredményhez | 500 g                | 400 g                      |

- A fagyasztott ételt rázzuk meg, hogy a jégdarabkák ne kerüljenek az olajsütőbe!

- Nem mindegyik fagyasztott étel kész a felhasználásra. Nézzük meg a gyártó instrukcióit!

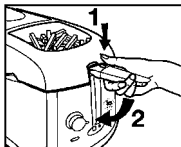


### A kosár leengedése

• Zárjuk le a fedelet.

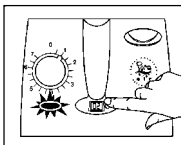
• Miután a hőmérsékletjelző lámpa kialszik, nyomjuk meg a kosár fogantyú rögzítő gombot (1).

• Lassan hajtjuk le a fogantyút (az ételt óvatosan engedjük bele a forró olajba), amíg az teljesen bele nem illeszkedik a vájatóba (2).



A szagok kipárolgásának megakadályozása céljából *sohase* hagyjuk túl hosszú ideig nyitva a fedelet, a hőmérsékletjelző lámpa kialvása után *ne* hagyjuk az olajat tovább melegedni!

*Ne* nyomjuk meg a kosár "felemelő és leeresztő" fogantyúját, először mindig a fogantyú rögzítő gombját nyomjuk meg!



### A kapcsolóra beállítása (modelltől függően)

• Nyomjuk meg a gombot, és perc pontossággal állítsuk be a megfelelő időt.

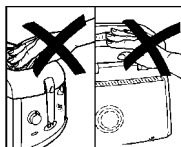
• Engedjük el a gombot. A megjelenített idő kiválasztásra kerül, és villogni kezd, amíg a visszaszámlálás meg nem kezdődik.

• Ha nem megfelelő időt állítottunk be, vagy a megadott időt törölni kívánjuk, a gombot 2 másodpercig tartjuk lenyomva.

• A kapcsolóra riasztási funkciójának leállításához nyomjuk meg a gombot.

**A kapcsolóra jelzi, ha a sütési idő letelt, de magát az olajsütőt nem állítja le!**

## SÜTÉS



### A sütés figyelemmel kísérése

• A sütés során normális jelenség, ha a hőmérsékletjelző lámpa világítani kezd majd ismét kialszik.

#### **Figyelmeztetés:**

A kezünket *soha* ne tegyük a szűrő hátához vagy az ablakra.

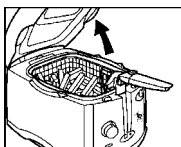
A gőz és az üveg nagyon forró lehet!

A tartályt *soha* ne vegyük ki, amíg az olajsütő működésben van!



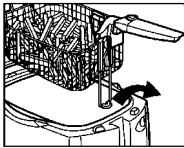
### Az étel kivétele

• Emeljük fel a fogantyút vízszintes állásba, ezzel emeljük fel a kosarat egészen addig, amíg a rögzítést jelző kattanás nem hallatszik.



• Nyissuk fel a fedelet.

• Csepegtessük le az ételt.



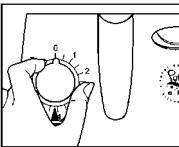
- Vegyük ki a kosarat, győződjünk meg róla, hogy a rúd teljesen kijött-e a tartályból.
- Tálaljuk az ételt.
- A szag kiáramlásának korlátozása céljából gyorsan zárjuk le a fedelet.

#### Előkészítés az újabb használathoz:

- várjuk meg, amíg a hőmérsékletjelző lámpa kialszik, és csak ezután eresszük bele az ételt az olajba
- a sütésre kerülő étel mennyiségének megfelelően ugyanolyan típusú olajjal vagy zsírral állítsuk be az olaj szintjét.

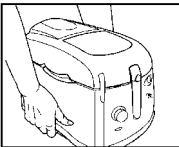
Ha nagyon ropogós ételt akarunk készíteni, akkor a sütés befejezése után azonnal nyissuk ki a fedelet.

A sózást és a borsozást az olajsütőtől távolabb végezzük el, hogy az olajba vagy a zsírba ne kerülhessen só vagy bors.



#### Az olajsütő kikapcsolása

- Miután befejeztük a sütést, a termosztát be/ki kapcsolóját állítsuk a "0" állásra.
- Húzzuk ki az olajsütőt a konnektorból.
- Az olajsütőt hagyjuk lehűlni (1-2 óra).
- Az olajsütő mozgatásánál csak a szállító fogantyút vegyük igénybe.
- A hálózati zsinórt az olajsütőből is húzzuk ki vagy tegyük a helyére (a modelltől függően).



**Soha ne mozgassuk az olajsütőt felnyitott fedéllel!**

**Soha ne mozgassuk az olajsütőt, ha forró olaj vagy zsír van benne!**

## SÜTÉS

#### Sütési táblázat

A megadott sütési idők csak jelzésértékűek. A sütési idő a mennyiségtől és az egyéni ízléstől függően változhat.

| Friss étel                              | Hőmérséklet | Sütési idő |
|---|-------------|------------|
| Burgonyaszirom (1 kg)                   | 190° C      | 12-15 perc |
| Burgonyaszirom (550 g)                  | 190° C      | 7-9 perc   |
| Rántott camambert szeletek (6 db)       | 190° C      | 1-2 perc   |
| Kijevi csirke                           | 180° C      | 12-14 perc |
| Baromfi krokett (8-10 db)               | 190° C      | 8-9 perc   |
| Skót tojás                              | 170° C      | 6-8 perc   |
| Alma szeletek (4 db)                    | 170° C      | 4-6 perc   |
| Fánk (4 db)                             | 170° C      | 5-7 perc   |
| Töltött borjúszelet (6-8 db)            | 180° C      | 10-12 perc |
| Bundázott tőkehal filé (2 db)           | 160° C      | 6-8 perc   |
| Sült apróhal (200 g)                    | 160° C      | 1-2 perc   |
| Rántott lepényhal filé (1-2 db)         | 160° C      | 5-7 perc   |
| Sült hagymakarikák (6 db)               | 160° C      | 2-3 perc   |
| Sült egész gomba (150 g)                | 150° C      | 4-6 perc   |
| Zöldség szeletek (padlizsán) (10-12 db) | 170° C      | 10-11 perc |

## Fagyasztott étel

|  |  |
|--|--|
| Burgonyaszírom (elősütött) 750 g         |  |
| Burgonyaszírom (elősütött) 400 g         |  |
| Burgonya krokett (8-10 db)               |  |
| Amerikai stílusú vékonyra vágott chips   |  |
| Rántott tőkehal (2 db)                   |  |
| Halpogácsa prézliben (8 db)              |  |
| Halrudacskák (6 db)                      |  |
| Csirke tallér (16 db)                    |  |
| Nagyméretű bundázott tőkehal filé (2 db) |  |
| Rántott scampi (16 db)                   |  |
| Rántott hagymakarikák (12 db)            |  |
| Rántott gomba (16 db)                    |  |
| Smiley arcocskák (6 db)                  |  |
| Betűdarabok (16 db)                      |  |

## Sütési idő

A termosztát beállítása \*\*\*

|            |
|------------|
| 11-13 perc |
| 5-7 perc   |
| 5-6 perc   |
| 7-8 perc   |
| 5-6 perc   |
| 5-6 perc   |
| 3-4 perc   |
| 3-4 perc   |
| 10-11 perc |
| 4-5 perc   |
| 3-4 perc   |
| 4-5 perc   |
| 3-4 perc   |
| 3-4 perc   |

## KARBANTARTÁS



### PURE AIR CATALYSE®

A szag és a gőz állandó szűrését szolgáló, szabadalmaztatott rendszer. Nem kell sem cserélni, sem tisztítani.

*Soha ne engedjük, hogy a PURE AIR CATALYSE® rendszerbe víz jusson!*

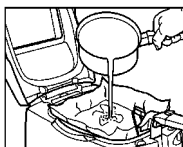


### Az olaj tárolása

- Kapcsoljuk ki az olajsütőt, és várjuk meg, amíg az olaj teljesen kihűl.
- Egy szűrő segítségével gyűjtsük össze az olajban maradt kisebb ételdarabokat.
- Az olajat vagy az olajsütőben, vagy hőtől és fénytől védett helyen, légmentes edényben tároljuk (ez utóbbi javasolt, ha az olajsütőt ritkán használjuk).

*Fém eszközt ne használjunk!*

*Az olajat nem szükséges hűtőszekrényben tárolni.*

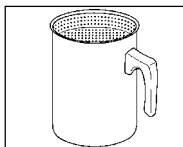


### Az olaj szűrése

- Szűrőpapír segítségével (beszerezhető a szakszervizből)
- Várjuk meg, amíg az olaj langyosra hűl.
- Az olajat óvatosan öntsük ki egy lábasba.
- Tegyük szűrőpapírt a kosár aljába.
- Tisztítsuk ki a tartály belsejét.
- Helyezzük bele a kosarat és a szűrőpapírt az olajsütőbe (a fogantyú a felső helyzetben).
- Az olajat a szűrőpapíron keresztül óvatosan töltjük vissza a tartályba.
- Dobjuk ki a szűrőpapírt, és tisztítsuk meg a kosarat.

### VAGY

**Használjunk szűrőedényt (beszerezhető a szakszervizből)**



*Az olajat rendszeresen szűrni kell. Az ételről leváló darabkák megégnek, és gyorsabban rontják az olaj minőségét. Mindez idővel növeli az olaj meggyulladásának kockázatát!*

## Az olaj kicserélése

- A használt olajat ne öntsük a lefolyóba. Hagyjuk kihűlni, és a háztartási hulladékkal együtt dobjuk ki.
- Olaj hozzátöltése esetén győződjünk meg róla, hogy a típusa megegyezik-e a már használt olajával.

*Az olajat maximum minden nyolcadik használat után cseréljük ki. A "tisztá" olaj megőrzi az ételek aromáját és könnyűségét!*

## TISZTÍTÁS



**Exkluzív MAGICLEAN®rendszer nagyon megkönnyíti a tisztítást: a kosár, a fedél és tartály mosogatógépben is mosogatható. A tartály kivehető, és tapadásgátló bevonatú.**

- Egy nedves ruhával tisztítsuk le az olajsütő külsejét.
- Óvatosan szárítsuk meg.
- Egy nedves szivaccsal tisztítsuk meg a többi részt is.

*A készüléket soha ne tegyük vízbe. Ne használjunk erős vagy maró tisztítószerrel! Győződjünk meg minden esetben arról, hogy a levegő beszívó nyílás és a légkijárat nincs-e elzáródva!*



### A fedél megtisztítása

- A megfelelő láthatóság biztosítása érdekében a kémlelőablakot töröljük át szivaccsal és citromlével.
- Hagyjuk, hogy az ablak szobahőmérsékleten megszáradjon, vagy egy tiszta gyapjúruhával töröljük szárazra.
- A fedelet a visszahelyezés előtt szárítsuk meg.

*A kémlelőablakot az olajsütő minden egyes használata után tisztítsuk meg! A fedelet 45° szögben és kémlelőablakkal felfelé tegyük a mosogatógépbe!*



### A kivehető tartály megtisztítása

- A hosszabb használat után megjelenő barnulások és karcolások semmilyen problémát nem okoznak.
- Garantáljuk, hogy a tapadásgátló bevonat eleget tesz az élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő anyagokra vonatkozó előírásoknak.



- A tartály mosogatógépben is tisztítható. Ügyeljünk arra, hogy a mosogatógép polcai meg ne sértsék a tapadásgátló bevonatot.
- Ügyeljünk arra, hogy a tartály ütődések vagy leejtés következtében ne deformálódjon el.

*Ha a tartály valami miatt mégis eldeformálna, a legközelebbi szakszervizben cseréltessük ki!*

### A kosár tisztítása

- A kosár a fogantyúval együtt mosogatógépben is tisztítható, vagy bő melegvízben mosogatószerrel kézzel is elmosogathatjuk.
- Szárítsuk meg a kosarat.

*Ha a kosár valami miatt eldeformálna, a legközelebbi szakszervizben cseréltessük ki!*

## HA AZ OLAJSÜTŐ NEM MŰKÖDNE MEGFELELŐEN

| PROBLÉMA ÉS A LEHETSÉGES OKOK   | MEGOLDÁS  |
|---|---|
| <p><b>Az olajsütő nem működik</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• A készülék nincs bedugva.</li> <li>• A termosztát lámpája nem kapcsolt be.</li> <li>• A tartály fordítva van betéve.</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dugjuk be a készüléket.</li> <li>• A termosztátot állítsuk a megfelelő hőmérsékletre, és ellenőrizzük le, hogy a hőmérsékletjelző lámpa ég-e.</li> <li>• Fordítsuk meg a tartályt (a min/max jelzés a készülék hátrésze felé essen).</li> </ul>  |
| <p><b>Az olajsütőből kellemetlen szag érződik</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nyitva van a fedél.</li> <li>• A fedél nincs megfelelően lezárva.</li> <li>• Az olaj megromlott.</li> <li>• Nem megfelelő olajat használunk.</li> <li>• Az olaj kifolyt, és bekerült a pure air catalyse®rendszerbe.</li> <li>• A pure air catalyse® már nem működik megfelelően.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zárjuk le a fedelet.</li> <li>• A lezáráshoz nyomjuk meg a fedél közepét és elülső részét.</li> <li>• Cseréljük ki az olajat (max. 8 használat után).</li> <li>• Használjunk jó minőségű vegyes zöldség olajat/zsírt.</li> <li>• Lásd az "Olaj kifolyik" című résznél.<br/>A szag és a füst kb. 5 perc alatt megszűnhet.</li> <li>• Keressük fel a legközelebbi szakszervizt (a javítás a vásárlástól számított 5 évig ingyenes).</li> </ul> |
| <p><b>Gőz szökik ki a fedél mellett</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• A fedél nincs megfelelően lezárva.</li> <li>• A tömítés meghibásodott.</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nézzük meg, hogy a fedél rendesen le van-e zárva.</li> <li>• Forduljunk a legközelebbi szakszervizhez.</li> </ul>  |
| <p><b>Az olaj kifolyik</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• A tartályt a max. jelzésnél jobban feltöltöttük.</li> <li>• A kosarat túltöltöttük étellel.</li> <li>• A kosár eldeformálódott.</li> <li>• Különböző olajokat és zsírokat kevertünk össze.</li> <li>• Az olajat nem cseréljük elég gyakran.</li> <li>• Az étel nem volt száraz a sütés előtt.</li> </ul>            | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ellenőrizzük le az olaj szintjét (max.) és távolítsuk el a felesleget.</li> <li>• Nézzük meg, hogy a kosár nincs-e túltöltve.</li> <li>• Cseréljük ki a kosarat.</li> <li>• Ürítsük ki és tisztítsuk ki a tartályt. Azután töltsük fel <b>csak egyetlen típusú olajjal/zsírral</b>.</li> <li>• Nagyon lassan engedjük le a kosarat.</li> <li>• Vegyük ki a jeget, és az ételt alaposan szárítsuk meg.</li> </ul>                             |
| <p><b>Az étel nem lesz aranyszínű és puha marad</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Az étel túlságosan vastag és sok vizet tartalmaz.</li> <li>• Túl sok ételt sütünk egyszerre, és az olajnak nem megfelelő a hőmérséklete.</li> <li>• Az olaj hőmérséklete nem elég magas, a termosztát nincs jól beállítva.</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Próbaképpen állítsunk be hosszabb sütési időt. Szárítsuk meg az ételt alaposan, és vágjuk vékonyabb darabokra.</li> <li>• Az ételt (főleg a fagyasztott ételeket) süssük meg kisebb részekben.</li> <li>• Állítsuk be a termosztátot az ajánlott hőmérsékletre.</li> </ul>   |
| <p><b>A kapcsolóóra nem működik</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Az elem lemerült.</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cseréltessük ki a szakszervizben.</li> </ul>   |

**Ha a probléma továbbra is fennáll, forduljunk a forgalmazóhoz vagy a szakszervizhez.**

*Minden javítást csak szakszerviz végezhet el a gyártó saját pótalkatrészeivel!*

**Lásd a honlapunkat: [www.tefal.hu](http://www.tefal.hu)**

## **Garancia**

### **5 év garancia a PURE AIR CATALYSE® rendszerre**

A szűrőrendszerre az alkatrészek és az elvégzett munka vonatkozásában 5 év garancia érvényes. A garancia a következő alkatrészekre érvényes: a ventilátor (nem működik vagy rendellenesen működik), a fém katalizáló szűrődoboz (nem fűt vagy nem megfelelően fűt).

A garancia a normál használatra vonatkozóan (legfeljebb hetente kétszer) és csak akkor érvényes, ha a használati útmutatásnál megadott instrukciókat szigorúan betartják. A garancia nem terjed ki a nem megfelelő módon történő használatból (pl. túlfeszültség, stb.) fakadó meghibásodásokra. Ez a garancia az olajsütő többi alkatrészére nem érvényes.

Annak érdekében, hogy a sütés során a szagok optimálisan kiszűrésre kerüljenek, A LEHETŐ LEGSZIGORÚBBAN TARTSUK BE A HASZNÁLATI ÚTMUTATÁS INSTRUKCIÓIT.

A szűrőrendszerre vonatkozó 5 éves garancia egyrészt a forgalmazó által dátumozott és lepecsételt jótállási jegy bemutatása, másrészt a vásárlást igazoló blokk egyidejű bemutatása ellenében vehető igénybe, a jótállási jegyen feltüntetett márkaszervízeink valamelyikénél.