

INSTRUKCJA OBSŁUGI GRILLA FRYTKOWNICY POWIETRZNEJ



TT-AG700

www.zline-world.com



Dziękujemy za wybór **DIGITAL AIR FRYER GRILL** firmy **TurboTronic®**. Ciesz się łatwym gotowaniem w domu, przygotowując pożywne i zdrowe potrawy w wygodny i łatwy sposób. Grilluj jak profesjonalista dzięki technologii Cyclonic Air - wydajny wentylator rozprowadza temperaturę do 260°C wokół jedzenia, zapewniając równomierne gotowanie i opiekanie. Potrawy gotują się szybko i równomiernie, bez konieczności przewracania. Ta frytkownica powietrzna Grill pozwala przyrządzać ulubione potrawy z niewielką ilością oleju lub bez niego, zachowując przy tym doskonały smak. Dzięki technologii Rapid Air nie ma potrzeby dodawania oleju do przygotowywania smażonych potraw. Dzięki zakresowi temperatur od 60°C do 250°C frytkownica umożliwi przygotowywanie różnych potraw, od chrupiących frytek po soczyste skrzydełka, z niewielką ilością oleju lub bez niego, przy użyciu do 80% mniejszej ilości tłuszczu.

WAŻNE ZABEZPIECZENIA

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych, zwłaszcza w obecności dzieci, należy zawsze stosować podstawowe środki ostrożności, w tym następujące:

1. **Należy przeczytać wszystkie instrukcje.**
2. **ODŁĄCZAĆ WTYCZKĘ OD GNIAZDKA, GDY NIE JEST UŻYWANA I PRZED CZYSZCZENIEM.** Przed przystąpieniem do czyszczenia, obsługi, zakładania i zdejmowania części należy odczekać, aż ostygną.
3. Nie należy dotykać gorących powierzchni. Używać uchwytów lub rękawic.
4. Aby zabezpieczyć się przed porażeniem prądem, nie należy wkładać żadnej części frytkownicy cyfrowej do wody lub innych płynów. Patrz instrukcje dotyczące czyszczenia.
5. To urządzenie nie powinno być używane przez dzieci lub osoby niepełnosprawne, ani w ich pobliżu.
6. Nie należy używać urządzenia z uszkodzonym przewodem lub wtyczką, ani po awarii urządzenia, upuszczeniu, uszkodzeniu w jakikolwiek sposób lub wrzuceniu do wody. Piekarnik Air Fryer należy zwrócić do sklepu lub sprzedawcy, w którym został zakupiony, w celu sprawdzenia, naprawy lub regulacji.
7. Użycie akcesoriów, które nie są zalecane, może spowodować obrażenia ciała.
8. Nie stosować na zewnątrz.
9. Nie wolno dopuścić, aby przewód zwiisał nad krawędzią stołu lub blatu, gdzie mógłby zostać przypadkowo pociągnięty przez dzieci lub zwierzęta domowe, ani dotykał gorących powierzchni, co mogłoby spowodować uszkodzenie

przewodu.

10. Nie umieszczać urządzenia Air Fryer na gorącym palniku gazowym lub elektrycznym ani w pobliżu rozgrzanego piekarnika.
11. Piekarnika Air Fryer nie należy używać do celów niezgodnych z jego przeznaczeniem.
12. W przypadku używania pojemników wykonanych z materiałów innych niż metal lub szkło należy zachować szczególną ostrożność.
13. Aby uniknąć poparzeń, należy zachować szczególną ostrożność podczas wyjmowania akcesoriów frytkownicy Air Fryer lub usuwania gorącego tłuszczu.
14. **Gdy urządzenie nie jest używane, należy zawsze odłączyć je od zasilania.** W piecu Air Fryer nie należy przechowywać żadnych materiałów innych niż zalecane przez producenta akcesoria odporne na działanie piekarnika.
15. W piecu Air Fryer nie należy umieszczać żadnych z następujących materiałów: papieru, kartonu, plastiku i podobnych produktów.
16. Nie przykrywać tacy ociekowej ani żadnej części piekarnika folią metalową. Spowoduje to przegrzanie piekarnika.
Do pieca Air Fryer nie wolno wkładać zbyt dużych produktów, opakowań z folii metalowej ani przyborów kuchennych, ponieważ mogą one stwarzać ryzyko pożaru lub porażenia prądem.
17. Jeśli podczas pracy piec Air Fryer jest przykryty lub dotyka materiałów łatwopalnych, takich jak zasłony lub ściany, może dojść do pożaru. Podczas pracy urządzenia nie należy przechowywać żadnych przedmiotów na urządzeniu. Nie używać pod szafkami ściennymi.
18. Nie należy czyścić za pomocą metalowych zmywaków. Kawałki mogą oderwać się od padu i dotknąć części elektrycznych, co grozi porażeniem prądem.
19. Nie należy próbować usuwać jedzenia, gdy piec Air Fryer jest podłączony do gniazdka elektrycznego.
20. Ostrzeżenie: Aby uniknąć możliwości pożaru, NIGDY nie pozostawiaj pieca Air Fryer bez nadzoru podczas użytkowania.
21. Nie wolno używać urządzenia w garażu lub pod kabiną ścienną. Podczas przechowywania urządzenia w garażu należy zawsze odłączać je od gniazdka elektrycznego. Nieprzestrzeganie tego zalecenia grozi pożarem, zwłaszcza jeśli urządzenie dotknie ścian garażu lub drzwi dotkną urządzenia podczas zamykania.
22. Podczas przenoszenia urządzenia zawierającego gorący olej lub inne gorące płyny należy zachować szczególną ostrożność.

ZACHOWAJ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ

Przeczytaj i zachowaj niniejszą instrukcję. Niniejsza instrukcja pomoże Ci w pełni wykorzystać Twoją cyfrowy frytkownicę powietrzną, dzięki czemu osiągniesz stałe, profesjonalne rezultaty.





SPECYFIKACJA URZĄDZENIA

Model Nr.	Zasilanie	Moc	Pojemność	Wyświetlacz
TT-AG700	220-240V, 50Hz	1600W-1800W	6.3L	Ekran dotykowy LED

INSTRUKCJE DOTYCZĄCE SPECJALNYCH ZESTAWÓW PRZEWODÓW

Krótki przewód zasilający ma na celu zmniejszenie ryzyka związanego z zaplątaniem się lub potknięciem o dłuższy przewód. Dostępne są przedłużacze i można ich używać, jeżeli zachowa się ostrożność przy ich stosowaniu. Jeśli używany jest przedłużacz, jego oznaczona wartość znamionowa musi być co najmniej taka sama, jak wartość znamionowa urządzenia, a dłuższy przewód należy ułożyć tak, aby nie zwisał nad blatem lub stołem, gdzie mógłby zostać przypadkowo potknięty lub pociągnięty przez dzieci.

TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO NIE JEST PRZEZNACZONY DO UŻYTKU KOMERCYJNEGO

	Wskazuje na konieczność przeczytania i zapoznania się z instrukcją, aby zrozumieć działanie i sposób użytkowania produktu.
	Wskazuje na istnienie zagrożenia, które może spowodować obrażenia ciała, śmierć lub znaczne straty materialne, szkody materialne, jeśli ostrzeżenie zawarte w tym symbolu zostanie zignorowane.
	Należy uważać, aby nie dopuścić do kontaktu z gorącą powierzchnią. Zawsze używaj produktów do ochrony rąk, aby uniknąć poparzeń.
	Tylko do użytku wewnętrznego i domowego.

Opis ogólny

A: Uchwyt

B: Panel sterowania

C: Pokrywa górna

D: Okna wentylacyjne

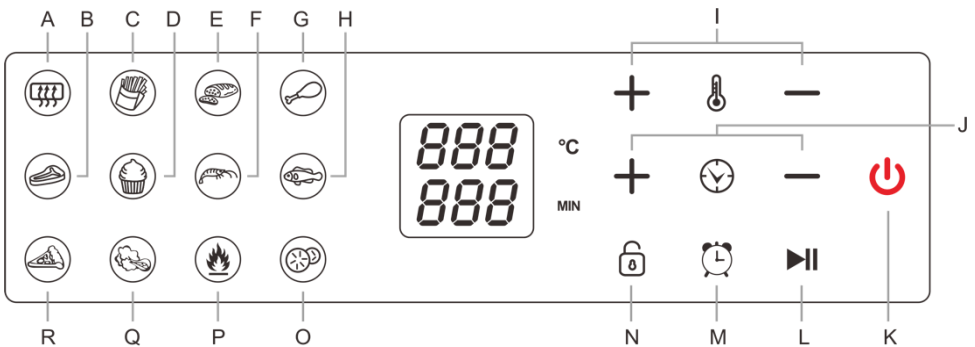
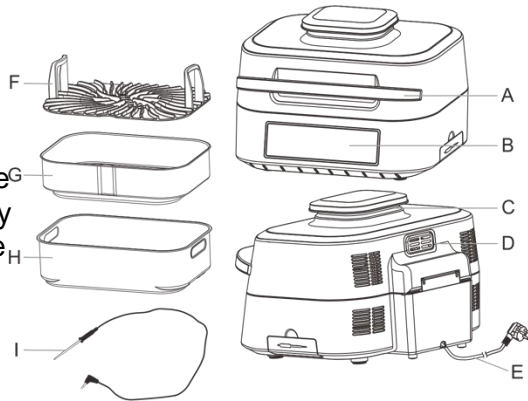
E: Przewód zasilający

F: Okna wentylacyjne

G: Kosz

H: Taca olejowa

I: Termometr



A: Wstępne podgrzewanie

B: Stek

C: Frytki
D: Ciasto

E: Mięso

F: Krewetki

G: Kurczak

H: Ryby

I: Temperatura

J: Timer

K: Moc

L: Start

M: Zastrzeżenie

N: Blokada

O: Owoce

suszone

P: Grill

P: Warzywa

R: Pizza

Ważne

Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi i zachować ją na przyszłość.

Niebezpieczeństwo

- Nigdy nie zanurzać obudowy, w której znajdują się części elektryczne i elementy grzejne, w wodzie ani innych płynach ani nie płukać jej pod kranem.
- Nie dopuść, aby do urządzenia dostała się woda lub inny płyn - aby zapobiec porażeniu prądem.
- Składniki przeznaczone do smażenia należy zawsze umieszczać w koszyku, aby zapobiec ich kontaktowi z elementami grzejnymi.
- Nie wolno zakrywać otworów wlotu i wylotu powietrza podczas pracy urządzenia.
- Nie należy napełniać tacy do smażenia olejem, ponieważ może to spowodować zagrożenie pożarowe.
- Nigdy nie dotykaj wnętrza urządzenia podczas jego pracy.
- Sprawdź, czy napięcie podane na urządzeniu jest zgodne z napięciem w lokalnej sieci zasilającej.
Przed podłączeniem urządzenia należy sprawdzić, jakie napięcie panuje w danym kraju.
- Nie używaj urządzenia, jeśli wtyczka, przewód zasilający lub samo urządzenie są uszkodzone.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, należy go wymienić w centrum serwisowym autoryzowanym przez osoby o podobnych kwalifikacjach, aby uniknąć zagrożenia.
- Urządzenie nie jest odpowiednie dla dzieci, osób niepełnosprawnych fizycznie lub umysłowo, a także osób nieposiadających doświadczenia i wiedzy. Jeżeli chcesz, aby ktokolwiek inny używał urządzenia, osoba ta powinna zostać odpowiednio poinstruowana w zakresie jego obsługi.
- Gdy urządzenie jest włączone lub stygnie, przechowuj je i przewód zasilający w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Przewód zasilający należy trzymać z dala od gorących powierzchni.
- Nie należy podłączać urządzenia ani obsługiwać panelu sterowania mokrymi rękami.
- Urządzenie należy podłączać wyłącznie do uziemionego gniazdka ściennego. Zawsze upewnij się, że wtyczka jest prawidłowo włożona do gniazdka ściennego.
- Nigdy nie podłączaj tego urządzenia do zewnętrznego wyłącznika czasowego.
- Nie należy umieszczać urządzenia na materiałach łatwopalnych, takich jak obrusy czy zasłony, ani w ich pobliżu.
- Nie stawiaj urządzenia przy ścianie lub przy innych urządzeniach. Pozostaw co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni z tyłu i po bokach oraz 10 cm wolnej przestrzeni nad urządzeniem.

Nie umieszczaj niczego na urządzeniu.

- Nie należy używać urządzenia do celów innych niż opisane w niniejszej instrukcji.
- Nie należy dopuszczać do pracy urządzenia bez nadzoru.
- Podczas smażenia gorącym powietrzem przez otwory wylotu powietrza wydobywa się gorąca para. Trzymaj ręce i twarz w bezpiecznej odległości od pary i od otworów wylotu powietrza. Należy również uważać na gorącą parę i gorące powietrze podczas wyjmowania tacy do smażenia z urządzenia.
- Powierzchnia pod urządzeniem może nagrzewać się podczas użytkowania.
- Natychmiast odłącz urządzenie od zasilania, jeśli zauważysz, że z urządzenia wydobywa się ciemny dym. Zanim wyjmiesz tacę do smażenia z urządzenia, poczekaj, aż dym przestanie się wydobywać.

Uwaga

- Umieść urządzenie na poziomej, równej i stabilnej powierzchni.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do normalnego użytku domowego. Nie jest przeznaczone do użytku w takich środowiskach, jak kuchnie pracownicze, biura, gospodarstwa rolne lub inne środowiska pracy. Nie jest też przeznaczone do użytku przez klientów w hotelach lub innych podobnych miejscach.
- Jeżeli urządzenie jest używane w sposób nieprawidłowy lub niezgodnie z instrukcjami zawartymi w instrukcji użytkownika, gwarancja traci ważność, a sprzedawca nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody.
- Po użyciu zawsze odłączaj urządzenie od zasilania.
- Przed przystąpieniem do obsługi lub czyszczenia urządzenia należy pozostawić je na ok. 30 minut do ostygnięcia.
- Usunąć spalone resztki.

Przed pierwszym użyciem

1. Usunąć wszystkie materiały opakowaniowe.
2. Usunąć z urządzenia wszelkie naklejki i etykiety - oprócz etykiety znamionowej.
3. Dokładnie wyczyścić kosz i tacę do smażenia gorącą wodą z dodatkiem mydła w płynie, używając gąbki o właściwościach ściernych.

Uwaga: Części te można również myć w zmywarce do naczyń.

4. Przetrzyj wewnątrz i zewnętrzną stronę urządzenia wilgotną szmatką.

Przygotowanie do użycia

1. Umieść urządzenie na stabilnej, poziomej i równej powierzchni, która jest również odporna na wysoką temperaturę.


2. Umieść kosz na tacy do smażenia w odpowiedni sposób.

Nie należy napełniać tacy do smażenia olejem ani żadnym innym płynem.


Nie kłaść niczego na urządzeniu. Powoduje to zakłócenie przepływu powietrza i wpływa na wynik smażenia.


Korzystanie z urządzenia

1. Włączanie zasilania

Po podłączeniu słycać dźwięki BEEPS. Zaświeci się. Po 1 sekundzie nastąpi powrót do trybu gotowości: wszystkie światła zgasną oczekuj .

2. Wybór menu/temperatury/czasu





Naciśnij , domyślna temperatura i domyślny czas trwania programu to odpowiednio 180°C i 15 min. W tym czasie można dowolnie regulować czas i temperaturę za pomocą przycisków Czas +/- i Temperatura +/-.









Można również naciskać dowolne ikony funkcji, aby gotować różne potrawy. Po naciśnięciu ikony funkcji migoczą lampki, a następnie należy nacisnąć przycisk , aby urządzenie zaczęło działać. Każda funkcja ma swój własny domyślny czas i temperaturę (jak pokazano w tabeli). Klient może dowolnie regulować czas i temperaturę za pomocą przycisków Czas +/- i Temperatura +/-.

(1). Zakres regulacji temperatury wynosi 50-230°C, każde naciśnięcie przycisku + / - powoduje zwiększenie lub zmniejszenie temperatury o 10°C. Przy 230°C, nacisnąć "+", temperatura zapęłli się z powrotem do 50°C, przy 50°C, nacisnąć "-", temperatura zapęłli się z powrotem do 230°C. W trakcie regulacji temperatury na ekranie będzie migotał cyfrowy wyświetlacz temperatury (nie miga podczas pracy), po 3-krotnym migotaniu oznacza to, że temperatura została ustawiona;

(2). Zakres regulacji czasu wynosi od 01 do 60 min. Każde kliknięcie przycisku + / - spowoduje wydłużenie lub skrócenie czasu o 1 min. Po 60 minutach, jeśli naciśniesz "+", czas powróci do 01 minut. Po upływie 01 min, jeśli naciśniesz "-", temperatura powróci do 60 min. W trakcie regulacji czasu na ekranie będzie migotał cyfrowy wyświetlacz czasu (nie miga podczas pracy), po 3-krotnym migotaniu czas zostanie ustawiony.

Tabela menu





Logistyka programu			
	Menu	Domyślny czas (Min)	Domyślna temperatura (° C)
funkcja	 Wstępne nagrzewanie	3	180
	 Frytki	18	200
	 Mięso	12	200
	 Pałeczki perkusyjne	20	200


	Stek	12	180
	Ciasto	25	160
	Krewetki	8	180
	Ryby	10	180
	Pizza	12	180
	Warzywa	10	160
	Grill	20 (1~30)	220
	Owoce suszone	4 godziny (1~12)	60

Ostrożnie: Nie należy dotykać patelni w trakcie i około 30 minut po użyciu, ponieważ jest ona bardzo gorąca.

Patelnię należy trzymać tylko za uchwyt.


3. Start, pauza/zatrzymanie

Po wybraniu funkcji, ustawieniu właściwego czasu i temperatury, naciśnij   zaczniesz migotać, po sygnale dźwiękowym BEEPS urządzenie zacznie pracować. Podczas pracy urządzenia naciśnij przycisk , po sygnale dźwiękowym BEEPS urządzenie przestanie działać, 

przestanie migotać. Podczas pracy urządzenia naciśnij przycisk , po sygnale BEEPS urządzenie przestanie pracować i powróci do trybu gotowości.


4. Zamek dla dzieci


Podczas uruchamiania urządzenia należy nacisnąć i przytrzymać przez 5

sekund przycisk  . Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego wszystkie przyciski zostaną zablokowane i nie będzie można ich nacisnąć.

5. Rezerwacja

Po uruchomieniu urządzenia, ustawieniu funkcji, czasu i temperatury, naciśnij

przycisk  Następnie dotknij przycisku czasu, aby nacisnąć +/- w celu

ustawienia czasu, który chcesz wyznaczyć. Na koniec naciśnij  . Urządzenie rozpocznie pracę po upływie ustawionego czasu i zatrzyma się po zakończeniu pracy.

6. Inteligentny termometr

TERMOMETR: Inteligentny termometr umożliwia osiągnięcie idealnej delikatności, wszystko to za naciśnięciem przycisku, bez zgadywania i bez nadmiernego lub niedostatecznego gotowania.

KROK 1 Ustawienie -wyjmij magnetyczny schowek z urządzenia. Uwaga: Schowek jest magnetyczny i może być umieszczony po dowolnej stronie urządzenia. Rozwinąć przewód i wyjąć termometr. Podłącz termometr do gniazda znajdującego się po prawej stronie panelu sterowania.

KROK 2 Umieszczenie termometru. Naciśnij przycisk START/STOP, aby rozpocząć podgrzewanie. Przed dodaniem potrawy należy poczekać, aż urządzenie będzie w pełni rozgrzane. Umieścić termometr zgodnie z instrukcją na pierwszej stronie.

KROK 3 Dodawanie potrawy. Po nagraniu urządzenia dodaj potrawę z uchwytem termometru całkowicie wewnątrz urządzenia i zamknij pokrywę nad przewodem, aby rozpocząć gotowanie.

Pamiętaj:

- (1). Podczas pracy można podnieść pokrywę, urządzenie przestaje pracować i można sprawdzić wynik gotowania lub dodać więcej żywności, urządzenie kontynuuje pracę na danym programie po zamknięciu pokrywy.
- (2). Odcięcie zasilania lub odłączenie wtyczki podczas pracy, maszyna przestanie pracować, wszystkie światła będą wyłączone, maszyna kontynuuje pracę na programie po ponownym włączeniu zasilania lub podłączeniu wtyczki.

8. Zakończenie programu

Element grzejny przestaje działać po upływie czasu pracy, pokazuje 00 min, silnik nadal pracuje, brzęczyk ostrzega. silnik pracuje jeszcze 1 min, urządzenie chłodzi, następnie urządzenie przechodzi w tryb gotowości.

Krok operacyjny

1. Włóż wtyczkę sieciową do uziemionego gniazdka ściennego.
2. Włóż składniki do koszyka i umieść koszyk na blasze do smażenia
3. Ustawić tacę do smażenia we właściwej pozycji. Wybierz funkcję z menu i naciśnij START/PAUSE, aby rozpocząć gotowanie.
4. Na wyświetlaczu pojawi się temperatura i czas. Temperatura to ustawiona temperatura, a czas to czas pracy.

Wybrana przez nas funkcja to migotanie

5. Niektóre potrawy wymagają przewrócenia podczas smażenia. Można podnieść pokrywę, przewrócić potrawę i dodać przyprawy, a następnie zamknąć pokrywę. Urządzenie będzie nadal działać.

Ostrożnie: Gorące! Nie dotykać grilla, kosza i tacy.

6. Gdy usłyszysz dzwonek minutnika, oznacza to, że upłynął ustawiony czas przygotowania. Wymij jedzenie za pomocą klipsa i umieść je w misce lub na talerzu.

Uwaga: Podczas pierwszego użycia frytkownicy zdrowotnej może wydzielać się lekki dym lub zapach. Jest to normalne zjawisko, które wkrótce ustąpi. Należy upewnić się, że wokół frytownicy jest wystarczająca wentylacji wokół frytownicy.

Ustawienia

Oprócz wstępnie ustawionego menu można również używać tej frytownicy do przygotowywania innych potraw, ustawiając czas i temperaturę. Poniższa tabela pomoże Ci wybrać podstawowe ustawienia dla składników, które chcesz przygotować.

Uwaga: *Należy pamiętać, że podane ustawienia są jedynie orientacyjne. Ponieważ składniki różnią się pod względem pochodzenia, wielkości, kształtu i marki, nie możemy zagwarantować najlepszego ustawienia dla Twoich składników.*

Ponieważ technologia Rapid Air natychmiast ponownie podgrzewa powietrze wewnątrz urządzenia, wyciągnięcie tacki z urządzenia podczas smażenia gorącym powietrzem prawie nie zakłóca procesu.

Wskazówki:

- Mniejsze składniki wymagają zwykle nieco krótszego czasu przygotowania niż większe.
- Większa ilość składników wymaga tylko nieco dłuższego czasu przygotowania, mniejsza ilość składników wymaga tylko nieco krótszego czasu przygotowania.
- Potrząsanie mniejszymi składnikami w połowie czasu przygotowania optymalizuje efekt końcowy i może pomóc zapobiec nierównomiernemu smażeniu składników.
- Świeże ziemniaki można posmarować odrobiną oleju, aby uzyskać chrupiący efekt.

Smażyć składniki we frytownicy w ciągu kilku minut po dodaniu oleju.

- We frytownicy nie należy przygotowywać wyjątkowo tłustych składników, takich jak kiełbaski.
 - Przekąski, które można przygotować w piekarniku, można również przygotować we frytownicy.
 - Optymalna ilość do przygotowania chrupiących frytek wynosi 500 gramów.
 - Korzystając z gotowego ciasta, można szybko i łatwo przygotować nadziewane przekąski.
- Gotowe ciasto wymaga również krótszego czasu przygotowania niż ciasto domowe.
- Frytownicy można również używać do odgrzewania składników, ustawiając temperaturę na 150°C i minutnik na około 10 minut.

	Czas (min.)	Temperatura (°C)	wstążnięcie	Informacje dodatkowe
--	-------------	------------------	-------------	----------------------

Ziemniaki i frytki

Cienkie mrożone	12-16	200	+	
Grube mrożone	12-20	200	+	
Frytki domowej roboty (8x8mm)	18-25	180	+	dodać 1/2 łyżki oleju
Domowe kliny ziemniaczane	18-22	180	+	dodać 1/2 łyżki oleju
Domowe kostki ziemniaczane	12-18	200	+	dodać 1/2 łyżki oleju
Rösti	15-18	180		
Zapiekanka	18-22	180		

Mięso i drób

Stek	8-12	180		
Kotlety schabowe	10-14	180		
Hamburger	7-14	180		
Bułka z kiełbasą	13-15	200		
Pałeczki	18-22	180		
Pierś z kurczaka	10-15	180		

Przekąski

Spring rolls	8-10	200	+	Należy używać
Mrożone nuggetsy z kurczaka	6-10	200	+	Należy używać produktów gotowych do
Mrożone paluszki rybne	6-10	200		Należy używać produktów gotowych do
Mrożone przekąski serowe z bułką tartą	10	200		Należy używać produktów gotowych do użycia w
Warzywa faszerowane	10	160		Należy używać produktów gotowych do

Uwaga: Jeśli urządzenie jest zimne, przed rozpoczęciem smażenia należy dodać 3 minuty do czasu przygotowania.

Przygotowywanie domowych frytek

Aby uzyskać najlepsze rezultaty, radzimy używać wstępnie upieczonych frytek. Jeśli chcesz przygotować domowe frytki, postępuj zgodnie z poniższymi wskazówkami:

1. Obierz ziemniaki i pokrój je w słupki.
2. Namocz pałeczki ziemniaczane w misce z wodą przez co najmniej 30 minut, wyjmij je i osusz je papierem kuchennym.
3. Do miski wlej 1/2 łyżki oliwy z oliwek, włóż na nią frytki i wymieszaj, aż frytki są pokryte olejem.
4. Wyjmij frytki z miski palcami lub przyrządem kuchennym, tak aby nadmiar oleju pozostał w misce. Włóż frytki do koszyka.

Uwaga: Nie przechylaj miski, aby włożyć wszystkie frytki do koszyka za jednym razem, aby zapobiec gromadzeniu się nadmiaru oleju na dnie tacy do smażenia.

6. Usmaż frytki zgodnie z instrukcjami podanymi w tym rozdziale.

Czyszczenie

Urządzenie należy czyścić po każdym użyciu.

Taca do smażenia, kosz i wnętrze urządzenia są pokryte powłoką nieprzywierającą. Do ich czyszczenia nie należy używać metalowych przyborów kuchennych ani ściernych środków czyszczących, ponieważ mogą one uszkodzić powłokę nieprzywierającą.

1. Wyjąć wtyczkę sieciową z gniazdka ściennego i pozostawić urządzenie do ostygnięcia.

Uwaga: Wyjmij tacę do smażenia, aby frytkownica szybciej ostygła.

2. Przetrzyj zewnętrzną stronę urządzenia wilgotną szmatką.
3. Wyczyść tacę do smażenia i kosz za pomocą gorącej wody, mydła w płynie do mycia naczyń i gąbki nieściernej.

Do usunięcia pozostałych zabrudzeń można użyć płynu do mycia naczyń.

Uwaga: Taca do smażenia i kosz nadają się do mycia w zmywarce.

Wskazówka: Jeśli do kosza lub do dna tacy przykleiły się zanieczyszczenia, napełnij tacę gorącą wodą z dodatkiem mydła w płynie do mycia naczyń. Umieść kosz w tacy do smażenia i pozostaw tacę wraz z koszem do namoczenia na około 10 minut.

1. Wyczyść wnętrze urządzenia za pomocą gorącej wody i gąbki nie zawierającej substancji ściernych.
2. Wyczyść element grzejny za pomocą szczotki do czyszczenia, aby usunąć wszelkie pozostałości żywności.

Przechowywanie

1. Odłącz urządzenie od zasilania i pozostaw do ostygnięcia.
2. Upewnij się, że wszystkie części są czyste i suche.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Frytownica nie działa	Urządzenie nie jest podłączone do sieci elektrycznej.	Włóż wtyczkę sieciową do uziemionego gniazdka ściennego.
	Nie ustawiono timera.	Obróć pokrętkę regulatora czasowego na wymagany czas przygotowania do włączenia urządzenia.
Składniki smażone z frytownicy nie zostały usmażone.	Ilość składników w koszyku jest zbyt duża.	Do koszyka wkładać mniejsze partie składników. Mniejsze partie są smażone bardziej równomiernie.
	Ustawiona temperatura jest zbyt niska.	Obrócić pokrętkę regulacji temperatury dożądanego ustawienia temperatury (patrz rozdział "Ustawienie").
	Czas przygotowania jest zbyt krótki.	Obrócić pokrętkę regulatora czasowego na wymagany czas przygotowania (patrz rozdział "Ustawienie").
Składniki są smażone nierównomiernie w frytownicy.	Niektóre rodzaje składników wymagają wstrząśnięcia w połowie czasu przygotowania.	Składniki, które leżą na sobie lub naprzeciwko siebie (np. frytki), należy wstrząsnąć w połowie czasu przygotowania (patrz sekcja "Ustawienia").

Smażone przekąski nie są chrupiące po wyjęciu z frytownicy.	Użyłeś rodzaju przekąsek przeznaczonych do przygotowania w tradycyjnej frytownicy.	Aby uzyskać bardziej chrupiący efekt, użyj przekąsek z piekarnika lub posmaruj je lekko olejem.
Nie mogę prawidłowo wsunąć patelni do urządzenia.	W koszyku jest za dużo jedzenia.	Nie należy napełniać kosza powyżej maksymalnej ilości podanej w tabeli na poprzedniej stronie.
	Kosz nie został prawidłowo umieszczony na patelni.	Wciśnij kosz do patelni, aż usłyszysz kliknięcie.
Z urządzenia wydobywa się biały dym	Przygotowujesz tłuste składniki.	Należy zwrócić uwagę, czy temperatura Podczas smażenia tłustych składników we frytownicy powietrznej temperatura jest

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
	Na patelni nadal znajdują się tłuste pozostałości po poprzednim użyciu.	Biały dym jest spowodowany nagrzewaniem się tłuszczu na patelni. Należy upewnić się, że patelnia jest prawidłowo czyszczona
Frytki ze świeżych ziemniaków smażą się nierównomiernie	Nie namoczyłeś odpowiednio pałeczek ziemniaczanych przed ich usmażeniem.	Namocz pałeczki ziemniaczane w misce z wodą przez co najmniej 30 minut, a następnie wyjmij je i osusz papierem kuchennym.
	Nie użyłeś odpowiedniego typu ziemniaka.	Używaj świeżych ziemniaków i upewnij się, że pozostaną jędrne podczas smażenia
Frytki ze świeżych ziemniaków nie są chrupiące po wyjęciu z frytownicy.	Chrupkość frytek zależy od ilości oleju i wody zawartej we frytkach.	Upewnij się, że dobrze wysuszysz pałeczki ziemniaczane, zanim pokryjesz je olejem.
		Pokrój ziemniaki w cieńsze słupki, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt.
		Aby uzyskać bardziej chrupiący efekt, dodaj nieco więcej oleju.

UTYLIZACJA STARYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH



Dyrektywa europejska 2002/96/WE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE) wymaga, aby zużyte urządzenia elektryczne z gospodarstw domowych nie były wyrzucane do zwykłego strumienia niesortowanych odpadów komunalnych. Stare urządzenia muszą być zbierane oddzielnie w celu optymalizacji odzysku i recyklingu zawartych w nich materiałów oraz zmniejszenia wpływu na zdrowie ludzi i środowisko naturalne.

Przekreślony symbol "pojemnika na kółkach" na produkcie przypomina o obowiązku selektywnej zbiórki zużytego urządzenia.

Konsumenci powinni skontaktować się z lokalnymi władzami lub sprzedawcą w celu uzyskania informacji na temat prawidłowej utylizacji starego urządzenia.

OGRANICZONA GWARANCJA

Ograniczona gwarancja dotyczy zakupów dokonanych u autoryzowanych sprzedawców detalicznych **TurboTronic®**.

TurboTronic® Gwarancja dotyczy wyłącznie pierwszego właściciela i oryginalnego produktu i nie podlega przeniesieniu.

TurboTronic® gwarantuje, że urządzenie jest wolne od wad materiałowych i produkcyjnych. Ograniczona gwarancja obowiązuje tylko wtedy, gdy urządzenie jest użytkowane w normalnych warunkach domowych i konserwowane zgodnie z wymaganiami podanymi w Instrukcji Obsługi, z zastrzeżeniem następujących punktów warunki i wyłączenia:

Co jest objęte niniejszą gwarancją?

1. Oryginalna jednostka i/lub części nie zużywające się uznane za wadliwe, według wyłącznego uznania **TurboTronic®** zostaną naprawione lub wymienione.
2. **TurboTronic®** zastrzega sobie prawo do wymiany urządzenia na inne o takiej samej lub większej wartości.

Co nie jest objęte niniejszą gwarancją?

1. Normalne zużycie części zużywających się (takich jak naczynia miksujące, pokrywki, kubki, ostrza, podstawy miksera, wyjmowane garnki, stojaki, patelnie itp.), które wymagają regularnej konserwacji i/lub wymiany w celu zapewnienia prawidłowego działania urządzenia, nie są objęte niniejszą gwarancją.
2. Wszelkie urządzenia, przy których dokonywano zmian lub które były używane do celów komercyjnych.
3. Uszkodzeń spowodowanych niewłaściwym użytkowaniem, nadużywaniem, niedbałą obsługą, zaniedbaniami w zakresie wymaganej konserwacji (np. zaniedbaniami w zakresie oczyszczania otworu podstawy silnika z resztek jedzenia i innych zanieczyszczeń) lub uszkodzeniami powstałymi w wyniku nieprawidłowego obchodzenia się z urządzeniem podczas transportu.
4. Szkody następne i uboczne.
5. Wad spowodowanych przez osoby naprawiające nieupoważnione przez **TurboTronic®**. Wady te obejmują uszkodzenia powstałe w procesie wysyłki, zmiany lub naprawy produktu **TurboTronic®** (lub jakiegokolwiek jego części), gdy naprawa jest wykonywana przez osobę nieupoważnioną przez **TurboTronic®**.
6. Wyroby zakupione, używane lub eksploatowane poza Europą.

Ilustracje mogą różnić się od rzeczywistego produktu.

Nieustannie dążymy do doskonalenia naszych produktów, dlatego dane techniczne zawarte w niniejszym dokumencie mogą ulec zmianie bez powiadomienia.

TurboTronic® i **Z-Line®** są zarejestrowanymi znakami towarowymi firmy **Z-GLOBAL B.V. B. A®**.

WYDRUKOWANO W CHRL