

# TurboFry Chef

## INSTRUKCJA OBSŁUGI



### FRYTOWNICA CYFROWA TT-AF10D

[www.zline-world.com](http://www.zline-world.com)



Dziękujemy za wybranie urządzenia **TurboFry Chef Digital Air Fryer by TurboTronic®**. Ciesz się łatwym gotowaniem w domu, produkuje pożywne, zdrowe jedzenie w wygodny i spójny sposób.

Ta frytkownica powietrzna pozwala przyrządzać ulubione potrawy z niewielką ilością oleju lub bez niego. ten sam wspaniały smak. Dzięki technologii Rapid air nie ma potrzeby dodawania oleju do przygotowania smażonych potraw. Technika ta wykorzystuje gorące powietrze krążące w zakresie 360° z szybkością i precyzją, aby przygotować zdrowsze wersje Twoich ulubionych smażonych potraw. z zakresem temperatur 50°C - 200°C, frytkownica pozwala na przygotowanie różnorodnych potraw, od chrupiących frytek po soczyste skrzydełka, z małą ilością oleju lub bez niego, do 80% mniej tłuszczu.

## Opis ogólny

A: Regał chłodniczy

B: Taca

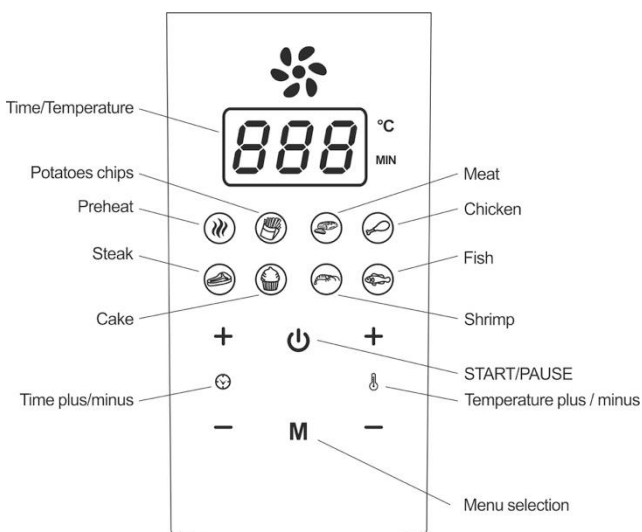
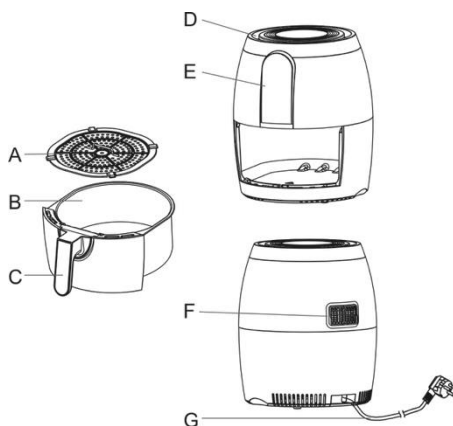
C: Uchwyt

D: Wlot powietrza

E: Panel sterowania

F: Okna wentylacyjne

G: Kabel zasilający



---

## Ważne

Przeczytaj uważnie niniejszą instrukcję obsługi, zanim zaczniesz używać urządzenia i zachowaj ją na przyszłość.

### Niebezpieczeństwo

- Nigdy nie zanurzać obudowy, w której znajdują się podzespoły elektryczne i elementy grzewcze, w wodzie ani nie płukać jej pod kranem.
- Nie pozwól, aby do urządzenia dostała się woda lub inny płyn - aby zapobiec porażeniu prądem.
- Zawsze umieszczaj składniki przeznaczone do smażenia na tacy, aby zapobiec ich kontaktowi z elementami grzewczymi.
- Podczas pracy urządzenia nie przykrywaj otworów wlotu i wylotu powietrza.
- 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 lokalną siecią zasilającą przed podłączeniem urządzenia.
- Nie używaj urządzenia, jeśli wtyczka, przewód zasilający lub samo urządzenie jest uszkodzone.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, należy go wymienić w centrum serwisowym autoryzowanym przez osoby o podobnych kwalifikacjach, aby uniknąć zagrożenia.
- Urządzenie nie jest przeznaczone dla dzieci, osób niepełnosprawnych fizycznie lub umysłowo, a także osób, które nie posiadają doświadczenia i wiedzy. Jeżeli chcesz, aby ktokolwiek inny korzystał z urządzenia, osoba ta powinna zostać odpowiednio poinstruowana w zakresie jego obsługi.
- Gdy urządzenie jest włączone lub stygnie, przechowuj urządzenie i jego przewód zasilający w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Przewód zasilający należy trzymać z dala od gorących powierzchni.
- Nie podłączaj urządzenia ani nie obsługuj panelu sterowania mokrymi rękami.
- Urządzenie podłączaj tylko 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 umieszczaj urządzenia na lub w pobliżu łatwopalnych materiałów, takich jak obrusy czy zasłony.
- 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 stawiaj niczego na urządzeniu.
- Nie używaj urządzenia do celów innych niż opisane w niniejszej instrukcji.
- Nie pozwól, aby urządzenie pracowało 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 ciemny dym wydobywający się z urządzenia. Zanim wyjmiesz tacę do smażenia z urządzenia, poczekaj, aż dym przestanie się wydobywać.

## Uwaga

- Umieść urządzenie na poziomej, równej i stabilnej powierzchni.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie jest przeznaczone do użytku w takich środowiskach jak kuchnie pracownicze, biura, gospodarstwa rolne lub inne środowiska pracy. Nie jest również przeznaczone do użytku przez klientów w hotelach lub innych podobnych środowiskach.
- Jeżeli urządzenie jest użytkowane w sposób nieprawidłowy lub niezgodnie z instrukcją obsługi, gwarancja traci ważność, a sprzedawca nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody.
- Po użyciu zawsze odłączaj urządzenie od zasilania.
- Zanim przystąpisz do czyszczenia lub obsługi urządzenia, pozostaw 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 - poza etykietą znamionową.
3. Dokładnie wyczyścić tacę do smażenia, gorącą wodą z dodatkiem mydła w płynie, używając nieścierej gąbki.

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

4. Przetrzyj wnętrze 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. Umieścić prawidłowo półkę Crisper na tacy do smażenia.

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

**Nie kłaść niczego na urządzeniu. Zakłóca to przepływ powietrza i wpływa na wynik**

## smażenia.

# Korzystanie z urządzenia

## 1. Włączanie zasilania



Podłącz, jest BEEPS dźwięki. Zaświeci się. Wyświetlacz LCD pokazuje stan domyślny. Naciśnij aby zapalić lub zgasić światło.

## 2. Start/pauza




Po podłączeniu naciśnij przycisk wyboru menu, aby wybrać funkcję, a następnie naciśnij przycisk kontynuuj przez 3 sekundy. Obraz wybranej funkcji będzie migotał. Oznacza to, że funkcja ta zaczyna działać.




Po naciśnięciu przycisku, rozlegną się sygnały dźwiękowe i wszystkie funkcje będą wyłączone z wyjątkiem . Oznacza to, że urządzenie jest w stanie czuwania. W trakcie pracy, gdy wysuniemy szufladę (tacę do smażenia), funkcja zostanie wstrzymana. Wcisnąc szufladę z powrotem, po czym urządzenie znów zacznie pracować.

## 3. Wybór menu:



Podłącz, jest w stanie czuwania. Naciśnij , aby się zaświeciło. Lekko dotknij , wtedy zapali się pierwsza dor  na funkcja. Wciśnij M, aby wybrać funkcję. Wciśnij raz, a menu zmieni się na inne. Zaświeci się odpowiedni obrazek. Menu jest w obiegu. Każda funkcja ma swój własny domyślny czas i temperaturę. Klient może jednak dowolnie regulować czas i temperaturę za pomocą przycisków Time plus/minus i Temperature plus/minus.

### Tabela menu

logistyka programu			
	menu	Domyślny czas (min)	Temperatura domyślna (°C)
funkcja	 chipsy ziemniaczane	18	200

	mięso	12	200
	kurczak	20	200
	stek	12	180
	ciasto	25	160
	krewetki	8	180
	ryba	10	180

**Ostrożnie:** Nie dotykaj patelni w trakcie i około 30 minut po użyciu, ponieważ bardzo się nagrzewa.

Trzymać patelnię tylko za uchwyt.

## Krok operacyjny

1. Włożyć wtyczkę sieciową do uziemionego gniazdka ściennego.

2. Umieścić składniki na blasze do smażenia

3. umieścić tacę do smażenia we właściwej pozycji. Wybierz funkcję z menu i naciśnij START/PAUSE, aby rozpocząć gotowanie.

4. wyświetlacz

Wyświetli temperaturę i czas. Temperatura to ustawiona temperatura, a czas to pozostały czas pracy.

Funkcja, którą wybraliśmy to migotanie

5. Niektóre składniki wymagają wstrząśnięcia w połowie czasu przygotowania (patrz punkt "Ustawienia" w tym rozdziale). Aby wstrząsnąć składnikami, wyciągnij tacę do smażenia z urządzenia za uchwyt i wstrząśnij nią. Następnie wsuń tacę z powrotem do frytkownicy.

6. Gdy usłyszysz dzwonek minutnika, upłynął ustawiony czas przygotowania potrawy.

Wyciągnij patelnię z urządzenia i umieść ją na żaroodpornej powierzchni.

7. Sprawdź, czy składniki są gotowe.

Jeśli składniki nie są jeszcze gotowe, wystarczy wsunąć tacę z powrotem do urządzenia i gotować przez dodatkowe minuty.

8. Aby wyjąć małe składniki, podnieś stojak Crisper z tacy do smażenia.

**Po smażeniu gorącym powietrzem, taca do smażenia i składniki są gorące. W zależności od rodzaju składników we frytkownicy, z tacy może wydobywać się para.**

9. Opróżnij koszyk do miski lub na talerz.

---

**Wskazówka:** Aby wyjąć duże lub delikatne składniki, użyj szczypiec, aby podnieść je z kosza.

10. Kiedy partia składników jest gotowa, frytownica jest natychmiast gotowa do przygotowania kolejnej partii.

## Ustawienia

Poza wstępnie ustawionym menu, można również używać tej frytownicy do przygotowywania innych potraw poprzez ustawienie czasu i temperatury. Poniższa tabela pomoże Ci wybrać podstawowe ustawienia dla składników, które chcesz przygotować.

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

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

- Mniejsze składniki wymagają zazwyczaj nieco krótszego czasu przygotowania niż większe składniki.
- 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.
- Możesz posmarować świeże ziemniaki odrobiną oleju, aby uzyskać chrupiący rezultat. Smażyć składniki we frytownicy w ciągu kilku minut po dodaniu oleju.
- Nie należy przygotowywać we frytownicy wyjątkowo tłustych składników, takich jak kiełbaski.
- Przekąski, które można przygotować w piekarniku, można również przygotować we frytownicy.
- Optymalna ilość do przygotowania chrupiących frytek to 500 gramów.
- Użyj gotowego ciasta, aby szybko i łatwo przygotować nadziewane przekąski. Gotowe ciasto wymaga również krótszego czasu przygotowania niż ciasto domowe.
- Możesz również użyć frytownicy do odgrzewania składników, ustawiając temperaturę na 150°C i timer na około 10 minut.

	Min-Max Ilość (gm)	Czas (min.)	Temperame nt - aura(°C)	Shake	Informacje dodatkowe
--	-----------------------	----------------	-------------------------------	-------	-------------------------

### Ziemniaki i frytki

Cienkie mrożone	300-700	12-16	200	Shake	
Grube mrożone	300-700	12-20	200	Shake	
Frytki domowej roboty (8x8mm)	300-800	18-25	180	Shake	dodać 1/2 łyżki oleju
Domowe kliny ziemniaczane	300-800	18-22	180	Shake	dodać 1/2 łyżki oleju
Domowe kostki ziemniaczane	300-750	12-18	200	Shake	dodać 1/2 łyżki oleju
Rosti	250	15-18	180		
Zapiekanka	500	18-22	180		

### Mięso i drób

Stek	100-500	8-22	180		
Kotlety schabowe	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Bułka z kielbasą	100-500	13-15	200		
Pałeczki	100-500	18-22	180		
Piersz z kurczaka	100-500	10-15	180		

### Przekąski

Spring rolls	100-400	8-10	200	Shake	Używać gotowych
Mrożone nuggetsy z kurczaka	100-500	6-10	200	Shake	Używać gotowych do pieczenia
Mrożone paluszki rybne	100-400	6-10	200		Używać gotowych do pieczenia
Mrożone przekąski serowe z bułką tartą	100-400	10	200		Używać gotowych do pieczenia

Warzywa faszerowane	100-400	10	160		Używać gotowych do pieczenia
---------------------	---------	----	-----	--	------------------------------

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

## Przygotowanie domowych frytek

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

1. Obierz ziemniaki i pokrój je w słupki.
2. Namoczyc pałeczki ziemniaczane w misce z wodą na co najmniej 30 minut, wyjąc je i osuszyć je papierem kuchennym.
3. Do miski wlać 1/2 łyżki oliwy z oliwek, włożyć na nią patyczki i mieszać, aż patyczki są pokryte olejem.
3. Wyjmuj patyczki z miski palcami lub przyrządem kuchennym, tak aby nadmiar oleju pozostał w misce. Przelóż patyczki do koszyka.

**Uwaga:** Nie przechylaj miski, aby umieścić wszystkie patyczki w koszyku za jednym razem, aby zapobiec gromadzeniu się nadmiaru oleju na dnie tacy do smażenia.

4. Smażyć paluszki ziemniaczane zgodnie z instrukcjami podanymi w tym rozdziale.

## Czyszczenie

Czyść urządzenie po każdym użyciu.

Taca do smażenia oraz wnętrze urządzenia pokryte są 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 za pomocą gorącej wody, mydła w płynie do mycia naczyń i nieściernej gąbki.

Możesz użyć płynu do mycia naczyń, aby usunąć wszelkie pozostałe zabrudzenia.

**Uwaga:** Taca do smażenia nadaje się do mycia w zmywarce.

**Wskazówka:** Jeśli na dnie tacki przywiera brud, napełnij tackę gorącą wodą z dodatkiem mydła w płynie do mycia naczyń. Pozostaw tacę do smażenia na około 10 minut.

1. Wyczyść wnętrze urządzenia gorącą wodą i nieścierną gąbką.
2. Wyczyść element grzejny za pomocą szczotki czyszczącej, aby usunąć wszelkie pozostałości jedzenia.

## Przechowywanie

1. Odłącz urządzenie od zasilania i pozwól mu ostygnąć.
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 zasilającej.	Włożyć wtyczkę sieciową do uziemionego gniazdka ściennego.
	Nie ustawiłeś timera.	Obrócić pokrętkę regulatora czasowego na wymagany czas przygotowania do włączenia urządzenia.
Składniki smażone z frytownicy nie są zrobione.	Ilość składników na tacy jest zbyt duża.	Umieść mniejsze partie składników na tacy. Mniejsze partie smażą się bardziej równomiernie.
	Ustawiona temperatura jest zbyt niska.	Obrócić pokrętkę regulacji temperatury na żądaną nastawę temperatury (patrz rozdział "Ustawienia").
	Czas przygotowania jest zbyt krótki.	Obrócić pokrętkę regulatora czasowego na wymagany czas przygotowania (patrz rozdział "Ustawienia").
Składniki smażone są 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 rozdział "Ustawienia").
Smażone przekąski nie są chrupiące po wyjęciu z frytownicy.	Użyłeś rodzaju przekąsek przeznaczonych do przygotowania w tradycyjnej frytownicy.	Użyj przekąsek z piekarnika lub lekko posmaruj je olejem, aby uzyskać bardziej chrupiący rezultat.
Nie mogę prawidłowo wsunąć patelni do urządzenia.	Na tacy znajduje się zbyt dużo jedzenia.	Nie należy napełniać zasobnika powyżej maksymalnej ilości podanej w tabeli na poprzedniej stronie.
	Taca nie jest prawidłowo umieszczona na patelni.	Wciśnij tacę w dół na patelnię, aż usłyszysz kliknięcie.

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Z urządzenia wydobywa się biały dym	Przygotowujesz tłuste składniki.	Należy zwrócić uwagę, czy temperatura przy smażeniu tłustych składników we frytownicy należy kontrolować temperaturę poniżej 180°C.
	Na patelni nadal pozostają tłuste pozostałości po poprzednim użyciu.	Biały dym jest spowodowany nagrzewaniem się tłuszczu na patelni. Należy upewnić się, że patelnia jest prawidłowo czyszczona po każdym użyciu.
Świeże frytki ziemniaczane smażą się nierównomiernie we frytkownicy powietrznej.	Nie namoczyłeś odpowiednio pałeczek ziemniaczanych przed ich usmażeniem.	Namocz patyczki ziemniaczane w misce z wodą na co najmniej 30 minut, wyjmij je i osusz papierem kuchennym.
	Nie użyłeś odpowiedniego typu ziemniaka.	Użyj 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 przed posmarowaniem ich olejem.
		Pokrój ziemniaki w cieńsze słupki, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt.
		Dodaj nieco więcej oleju, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt.

---

## UTYLIZACJA STARYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH



Europejska dyrektywa 2002/96/WE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE) wymaga, aby stare domowe urządzenia elektryczne nie były wyrzucane do zwykłego strumienia niesortowanych odpadów komunalnych. Stare urządzenia muszą być zbierane oddzielnie w celu optymalizacji odzysku i recyklingu materiałów, które zawierają, i zmniejszyć wpływ na zdrowie ludzi i środowisko.

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 dotyczących prawidłowej utylizacji starego urządzenia.

## OGRANICZONA GWARANCJA

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

Gwarancja **TurboTronic®** dotyczy tylko pierwszego właściciela oraz oryginalnego produktu i nie może być przenoszona na inne osoby.

**TurboTronic®** gwarantuje, że urządzenie będzie wolne od wad materiałowych i wykonawczych. Ograniczona gwarancja ma zastosowanie tylko wtedy, gdy urządzenie jest używane w normalnych warunkach domowych i konserwowane zgodnie z wymaganiami podanymi w instrukcji obsługi, z zastrzeżeniem następujących warunków  
warunki i wyłączenia:

### Co obejmuje niniejsza gwarancja?

1. Oryginalna jednostka i/lub nie używające się części uznane za wadliwe, według wyłączonego 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 blendera, wyjmowane garnki, stojaki, patelnie itp.), które wymagają regularnej konserwacji i/lub wymiany w celu zapewnienia prawidłowego funkcjonowania urządzenia, nie są objęte niniejszą gwarancją.
2. Każda jednostka, która została naruszona lub użyta do celów komercyjnych.
3. Uszkodzeń spowodowanych niewłaściwym użytkowaniem, nadużywaniem, niedbałą obsługą, niewykonywaniem wymaganych czynności konserwacyjnych (np. nieutrzymywanie otworu w podstawie silnika w stanie wolnym od rozlanej żywności i innych zanieczyszczeń) lub uszkodzeń spowodowanych niewłaściwym obchodzeniem się z urządzeniem podczas transportu.
4. Szkody następcze i uboczne.

- 
5. Wad spowodowanych przez osoby naprawiające nieupoważnione przez **TurboTronic®**. Do wad tych zalicza się uszkodzenia powstałe w procesie wysyłki, zmiany lub naprawy produktu **TurboTronic®** (lub jego części), gdy naprawa wykonywana jest przez osobę nieupoważnioną przez **TurboTronic®**.
6. Produkty zakupione, używane lub eksploatowane poza Europą.

Ilustracje mogą różnić się od rzeczywistego produktu.

Nieustannie dążymy do udoskonalania naszych produktów, dlatego też dane techniczne zawarte w niniejszym dokumencie mogą ulec zmianie bez uprzedzenia.

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

WYDRUKOWANO W PRC