

 **TurboTronic**  
Kitchen Electronics

 **TurboAir Fryer**  
*Professional Air Fryer*

## INSTRUKCJA OBSŁUGI



PL

**FRYER POWIETRZNY**

**TT-AF3**

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

# WAŻNE ZABEZPIECZENIA

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze przestrzegać podstawowych środków bezpieczeństwa, w tym poniższych wskazówek: Przeczytać wszystkie instrukcje.

## Niebezpieczeństwo

- Składniki do smażenia należy zawsze wkładać do garnka, aby nie miały one kontaktu z elementami grzewczymi.
- Nie zakrywać otworów wlotowych i wylotowych powietrza po bokach i na spodzie urządzenia.
- Nie napełniaj garnka smażalniczego olejem, ponieważ może to spowodować zagrożenie pożarem.
- W celu ochrony przed porażeniem prądem elektrycznym nie należy zanurzać przewodu, wtyczki ani urządzenia w wodzie lub innej cieczy. Nie należy go pukać pod kranem.

## Ostrzeżenie

- Przed podłączeniem urządzenia należy sprawdzić, czy napięcie podane na urządzeniu odpowiada lokalnemu napięciu sieciowemu.
- Nie należy obsługiwać urządzenia z uszkodzonym kablem lub wtyczką, ani po tym, jak urządzenie działa wadliwie lub zostało uszkodzone w jakikolwiek sposób.
- Zwrócić urządzenie do najbliższego autoryzowanego punktu serwisowego w celu sprawdzenia, naprawy lub regulacji.
- Urządzenie to może być używane przez dzieci od 8 roku życia oraz osoby o obniżonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych albo nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeżeli zostały one poddane nadzorowi lub instruktażowi dotyczącemu użytkowania urządzenia w sposób bezpieczny i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Dzieci nie mogą sprzątać i konserwować urządzenia bez nadzoru.
- Urządzenie i jego przewód należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci w wieku poniżej 8 lat.
- Ścisły nadzór jest niezbędny, gdy jakiegokolwiek urządzenie jest używane przez dzieci lub w ich pobliżu.
- Przewód sieciowy należy trzymać z dala od gorących powierzchni. Nie pozwól, aby przewód zasilający zwiisał nad krawędzią stołu lub lady, ani nie dotykał gorących powierzchni.
- Urządzenie należy podłączać wyłącznie do uziemionego gniazdka ściennego. Zawsze upewnij się, że wtyk jest prawidłowo włożony do gniazdka ściennego. Aby odłączyć urządzenie, należy ustawić dowolny element sterujący w pozycji "off", a następnie wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Urządzenie należy zawsze umieszczać i używać na suchej, stabilnej, równej i poziomej powierzchni. Nie należy umieszczać go na lub w pobliżu gorącego palnika gazowego lub elektrycznego, ani w ogrzewanym piekarniku.
- Urządzenie to nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego zegara sterującego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Nie należy ustawiać urządzenia przy ścianie ani przy innych urządzeniach. Należy pozostawić co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni z tyłu i po bokach oraz 10 cm wolnej przestrzeni nad urządzeniem. Nie należy umieszczać niczego na urządzeniu.
- Nie należy używać urządzenia do celów innych niż zamierzone.

- Podczas smażenia gorącym powietrzem gorąca para wodna wydostaje się przez otwory wylotowe powietrza. Trzymaj ręce i twarz w bezpiecznej odległości od pary i od otworów wylotowych powietrza. Uważaj również na gorącą parę i powietrze podczas wyjmowania garnka z urządzenia.
- Dostępne powierzchnie mogą stać się gorące podczas użytkowania. Nie należy dotykać gorących powierzchni. Używać uchwytów lub gatek.
- Akcesoria do frytownicy stają się gorące, gdy używa się ich we frytownicy. Zachowaj ostrożność podczas obchodzenia się z nimi.

## Przeestroga

- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do normalnego użytku domowego. Nie jest przeznaczone do użytku w środowiskach takich jak kuchnie pracownicze w sklepach, biurach, gospodarstwach rolnych lub innych środowiskach pracy. Nie jest ono również przeznaczone do użytku przez klientów w hotelach, motelach, pensjonatach i innych środowiskach mieszkalnych. Nie należy używać go na zewnątrz.
- Nie należy umieszczać żadnych potraw ani innych przedmiotów na elemencie grzejnym. Jeśli kawałek potrawy spadnie na element grzejny podczas pracy urządzenia, należy go natychmiast wyłączyć i wyjąć za pomocą widelca lub podobnego naczynia.
- Nie należy używać z tym urządzeniem akcesoriów i przyborów kuchennych innych niż zalecane przez producenta. Użycie akcesoriów niezalecanych przez producenta urządzenia może spowodować obrażenia.
- Zawsze zwracaj urządzenie do autoryzowanego przez sprzedawcę centrum serwisowego w celu sprawdzenia lub naprawy. Nie należy próbować naprawiać urządzenia samodzielnie, w przeciwnym razie gwarancja traci ważność.
- Urządzenie to jest przeznaczone do stosowania w temperaturze otoczenia od 5°C do 40°C.
- Zawsze odłączaj urządzenie po użyciu.
- Przed obsługą lub czyszczeniem pozostawić urządzenie do ostygnięcia na ok. 30 minut.
- Odłączyć wtyczkę od gniazdka, gdy nie jest używana i przed czyszczeniem. Przed założeniem lub zdjęciem części odczekać do ostygnięcia.
- Opróżnij garnek po każdej partii, zwłaszcza gdy smażyysz tłuste lub marynowane potrawy. Zachowaj ostrożność, ponieważ podczas smażenia garnek staje się gorący.
- Upewnij się, że składniki przygotowane w tym urządzeniu wychodzą na złoty kolor zamiast na ciemny lub brązowy. Usuń spalone resztki. Nie smażyć świeżych ziemniaków w temperaturze powyżej 180°C (aby zminimalizować produkcję akrylamidu).
- Należy zachować szczególną ostrożność podczas przenoszenia urządzenia zawierającego gorący olej lub inne gorące płyny.

## Automatyczne wyłączenie

To urządzenie jest wyposażone w zegar sterujący, gdy zegar odlicza do 0, urządzenie wydaje dźwięk dzwonka i wyłącza się automatycznie. Aby wyłączyć urządzenie ręcznie, należy przekręcić pokrętkę zegara w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara w prawo do 0.

## Przewód przedłużający

a) Aby zmniejszyć ryzyko zaplątania się lub potknięcia się o dłuższy przewód, dostarczany jest

krótki przewód zasilający.

b) Dłuższe przedłużacze są dostępne i mogą być używane pod warunkiem zachowania ostrożności podczas ich używania.

c) W przypadku użycia dłuższego przedłużacza:

1) Oznaczone parametry elektryczne zestawu przewodów lub przedłużacza powinny być co najmniej tak samo wysokie jak parametry elektryczne urządzenia;

2) Sznur powinien być ułożony w taki sposób, aby nie zasłaniał blatu lub blatu, na którym może zostać wciągnięty przez dzieci lub potknięty w sposób niezamierzony; oraz

3) Jeżeli urządzenie jest uziemione, zestaw przewodów lub przedłużacz powinien być przewodem 3-żyłowym typu uziemiającego.

## Z WYJĄTKIEM TYCH INSTRUKCJI

### Ocena

Numer pozycji	TT-AF3
Napięcie	220-240V
Władza	1200W
Pojemność garnka do smażenia	3L

### Opis ogólny

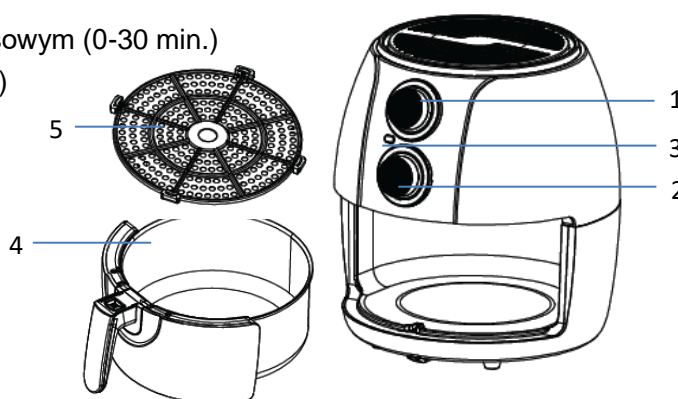
1 Pokrętko włączania z wyłącznikiem czasowym (0-30 min.)

2 pokrętki dla temperatury (90-210 stopni)

3 Lampka kontrolna ogrzewania

4 Garnek do smażenia

5 Stojak (wkładany do garnka)



### Przed pierwszym użyciem

1 Usunąć wszystkie materiały opakowaniowe.

2 Usunąć wszelkie naklejki lub etykiety z urządzenia.

3 Przed pierwszym użyciem należy dokładnie wyczyścić urządzenie. (Patrz "Czyszczenie")

### Przygotowanie do użycia

1 Ustawić urządzenie na stabilnej, poziomej, równej i odpornej na wysoką temperaturę powierzchni.

Uwaga: Nie należy kłaść niczego na wierzchu ani na bokach urządzenia. Może to zakłócić przepływ powietrza i wpłynąć na wynik smażenia.

**Ostrożnie: Nie należy umieszczać urządzenia na powierzchniach nieodpornych na ciepło.**

2 Umieścić stojak w garnku do smażenia.

**Ostrożnie: Nie należy napełniać garnka olejem ani żadnym innym płynem.**

## Korzystanie z urządzenia

**To jest frytownica, która pracuje na gorącym powietrzu. Nie należy napełniać garnka olejem ani tłuszczem do smażenia.**

1 Włóż wtyczkę do gniazdka elektryczne

2 Ostrożnie wyciągnąć garnek z frytownicy, upewnić się, że stojak znajduje się wewnątrz garnka.

3 Umieścić składniki w garnku do smażenia, na stojaku.

Uwaga: Frytownica może przygotować dużą ilość składników. Informacje na temat właściwych ilości i czasu przygotowania znajdują się w tabeli produktów spożywczych (patrz "Tabela produktów spożywczych").

Uwaga: Nie należy przepelniać garnka lub przekraczać ilości podanej w tabeli zakupów (patrz "Tabela zakupów"), ponieważ może to wpłynąć na jakość produktu końcowego.

Uwaga: Jeśli chcesz przygotować różne składniki w tym samym czasie, upewnij się, że sprawdzasz czas przygotowania różnych składników, zanim zaczniesz przygotowywać je jednocześnie.

4 Wsuń garnek do smażenia z powrotem do frytownicy.

**Ostrożnie: Nie należy dotykać garnka w trakcie i krótko po użyciu, ponieważ robi się bardzo gorąco, można go tylko trzymać za uchwyt.**

5 Obróć pokrętko temperatury do żądanej temperatury (90-210 stopni).

Uwaga: Po wyłączeniu zaleca się obrócić pokrętko z powrotem do pozycji MIN.

6 Obróć pokrętko zegara sterującego, aby się włączył, obróć je na żądany czas przygotowania.

Uwaga: Dodaj 3 minuty do czasu przygotowania, gdy urządzenie jest zimne. Jeśli chcesz, możesz również pozwolić, aby urządzenie nagrzewało się bez żadnych składników wewnątrz. W takim przypadku obróć pokrętko zegara na więcej niż 3 minuty i odczekaj. Następnie napełnij garnek i obróć pokrętko zegara sterującego na żądany czas przygotowania.

Uwaga: Kontrolka zaświeci się podczas gotowania.

7 Niektóre składniki wymagają wstrząsania w połowie czasu przygotowania. Aby wstrząsnąć składnikami, należy wyciągnąć garnek z urządzenia za uchwyt i wstrząsnąć nim. Następnie wsuń garnek z powrotem do frytownicy.

**Ostrożnie: Nie należy dotykać garnka podczas potrząsania, ponieważ jest on bardzo gorący.**

Uwaga: Nadmiar oleju ze składników gromadzi się na dnie garnka.

Wskazówka: Jeśli ustawisz timer na połowę czasu przygotowania, usłyszysz dzwonek timera, gdy będziesz musiał potrząsnąć składnikami. Oznacza to jednak, że po potrząsaniu należy ponownie ustawić zegar sterujący na pozostały czas przygotowania.

8 Gdy usłyszysz dzwonek zegara, ustawiony czas przygotowania upłynie.

Uwaga: Jeśli przygotowujesz kilka partii składników tłuszczowych (np. pałeczki, kiełbaski lub hamburgery), upewnij się, że po każdej partii usuwasz nadmiar oleju ręcznikiem papierowym z regału i dna garnka. Zachowaj ostrożność, ponieważ w trakcie użycia stają się one bardzo gorące.

Uwaga: Urządzenie można również wyłączyć ręcznie. W tym celu należy przekręcić pokrętko włączania zasilania na 0.

13 Wyciągnąć garnek z urządzenia i umieścić go na powierzchni odpornej na wysoką temperaturę.

14 Sprawdzić, czy składniki są gotowe.

Jeśli składniki nie są jeszcze gotowe, po prostu włóż garnek z powrotem do urządzenia i ustaw zegar na kilka dodatkowych minut.

Uwaga: Po smażeniu na gorącym powietrzu, garnek, stojak, obudowa i składniki są gorące. W zależności od rodzaju składników w garnku do smażenia. Z garnka może wydostawać się para wodna. Jest to normalne.

15 Opróżnić garnek do miski lub na talerz.

Wskazówka: Aby usunąć duże lub kruche składniki, użyj pary szczypiec, aby wyjąć składniki z garnka.

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

## Stół gastronomiczny

Poniższa tabela pomoże Ci wybrać podstawowe ustawienia dla składników.

Uwaga: Należy pamiętać, że ustawienia te są orientacyjne. Ponieważ składniki różnią się od siebie pochodzeniem, wielkością, kształtem, jak również marką, nie możemy zagwarantować najlepszego ustawienia dla Twoich składników.

Uwaga: Dodaj 3 minuty do czasu przygotowania, gdy rozpocznesz smażenie, gdy frytownica jest jeszcze zimna.

	<b>Kwota (g)</b>	<b>Czas (min.)</b>	<b>Temperatura (°C)</b>	<b>Uwaga</b>
<b>Ziemniak i frytki</b>				
Mrożone frytki	300-500	15-20	210	Wstrząsnąć podczas gotowania
Świeże frytki	300-500	20-30	180	Wstrząsnąć podczas gotowania
Zapiekanka ziemniaczana	300-600	20-30	210	Wstrząsnąć podczas gotowania
<b>Mięso i drób</b>				
Stek	100-500	10-20	210	Odwróć się podczas gotowania
Kotlety wieprzowe	100-500	10-20	210	Odwróć się podczas

				gotowania
Hamburger	100-500	10-15	180	
Bułka kielbasiana	100-500	10-15	210	
Kurze skrzydeł ka/drumsticki	100-500	15-25	210	Odwróć się podczas gotowania
Pierś kurczaka	100-500	15-20	210	Odwróć się podczas gotowania
<b>Przekąski</b>				
Bułki sprężynowe	100-500	8-15	210	Użyj piekarnika gotowego do pracy. Odwróć się podczas gotowania.
Mrożone nuggetsy z kurczaka	100-500	8-15	210	Użyj piekarnika gotowego do pracy. Odwróć się podczas gotowania.
Mrożone paluszki rybne	100-500	8-15	210	Użyj piekarnika gotowego do pracy. Odwróć się podczas gotowania.
Mrożony chleb rozdrobiony przekąski serowe	100-500	8-15	210	Użyj piekarnika gotowego do pracy. Odwróć się podczas gotowania.
Warzywa nadziewane	100-500	8-15	160	
<b>Pieczenie</b>				
Ciasto	400	20-25	160	Użyj formy do pieczenia
Quiche	500	20-25	180	Użyj formy do pieczenia/narzędzia do pieczenia
Mufiny	400	15-20	160	Użyj formy do pieczenia
Słodkie przekąski	500	15-20	160	Użyj formy do pieczenia/narzędzia do pieczenia

## Porady

- Mniejsza ilość jedzenia wymaga nieco krótszego czasu przygotowania, większa ilość jedzenia wymaga nieco dłuższego czasu przygotowania.
- Zaleca się, aby nie napełniać garnka frytownicy ponad  $\frac{3}{4}$  jej pojemności. Maksymalna ilość

składników, które można przygotować zależy od rodzaju potrawy, którą chcesz przygotować.

- Wstrząsanie mniejszymi składnikami w połowie czasu przygotowania optymalizuje efekt końcowy i może pomóc zapobiec nierównomiernemu smażeniu składników.

- Używaj gotowych ciast do szybkiego i łatwego przygotowania nadziewanych przekąsek. Gotowe ciasto wymaga również krótszego czasu przygotowania niż ciasto domowe. -

Jeśli chcesz upiec ciasto lub quiche lub jeśli chcesz usmażyć kruche składniki lub składniki nadziewane

, umieść formę do pieczenia lub danie do piekarnika w garnku do smażenia na powietrzu. Aby ponownie rozgrzać składniki, ustaw temperaturę na 150°C na maksymalnie 10 minut.

- Zaleca się odczekanie kilku minut w celu ostudzenia maszyny, gdy po <sup>pierwszym</sup> gotowaniu należy rozpocząć kolejne gotowanie. Ogrzewanie należy utrzymywać nie dłużej niż 1 godzinę.

- Jeśli używasz przekąsek gotowych do pieczenia, nie dodawaj oleju, ponieważ są one zazwyczaj wstępnie usmażone i stają się złocisto-brązowe i chrupiące, gdy są przygotowywane we frytownicy.

- Jeśli używasz gotowych do pieczenia przekąsek, które nie stają się chrupiące i pozostają blade, sprawdź poniższe informacje:

a. Ilość składników: Umieścić mniejsze partie składników w garnku do smażenia. Przykryj dno garnka tylko jedną warstwą. Mniejsze partie smażą się bardziej równomiernie.

b. Czas przygotowania: Jeśli nie podgrzałeś urządzenia przed włożeniem przekąsek, upewnij się, że dodałeś 3 minuty więcej do czasu przygotowania, gdy ustawisz zegar sterujący.

c. Większość przekąsek potrzebuje określonego czasu przygotowania, aby piekarnik mógł się w pełni ugotować.

d. Jeśli krokiety lub przekąski pękają podczas przygotowywania ich we frytownicy, wybierz krótszy czas przygotowania.

## Sprzątanie

Ostrzeżenie: Przed rozpoczęciem czyszczenia należy pozostawić garnek, stojak i wnętrze urządzenia do całkowitego ostygnięcia. Garnek i stojak są pokryte powłoką antyadhezyjną. Do ich czyszczenia nie należy używać metalowych przyborów kuchennych ani środków czyszczących o właściwościach ściernych, ponieważ mogą one uszkodzić powłokę.

Urządzenie należy czyścić po każdym użyciu. Po każdym użyciu usuń olej i tłuszcz z dna garnka, aby zapobiec powstawaniu dymu.

1 Obróć pokrętkę włączania zasilania na 0, wyjmij wtyczkę z gniazdka ściennego i pozostaw urządzenie do ostygnięcia na 15 minut.

Wskazówka: Wyjmij garnek, aby szybciej schłodzić frytownicę.

2 Przetrzeć zewnętrzną część urządzenia wilgotną ściereczką.

3 Oczyszczyć garnek i stojak gorącą wodą, odrobiną płynu do mycia naczyń i gąbką nie ścierającą.

Uwaga: Garnek i stojak do smażenia są odporne na zmywanie w zmywarce.

Wskazówka: Jeśli pozostałości jedzenia przykleją się do garnka lub stojaka, można je namoczyć w gorącej wodzie z płynem do mycia naczyń na 10 do 15 minut. Namoczenie spowoduje poluzowanie resztek jedzenia i ułatwi ich usunięcie. Jakość płynu do mycia naczyń decyduje o

łatwości usuwania resztek jedzenia i tłuszczu. Upewnij się, że używasz płynu do mycia naczyń, który może rozpuszczać olej i tłuszcz. Jeśli na garnku lub stojaku do smażenia znajdują się plamy tłuszczu, których nie można było usunąć gorącą wodą i płynem do mycia naczyń, należy użyć płynu do odtłuszczenia naczyń.

Wskazówka: Do usuwania pozostałych zanieczyszczeń można użyć płynu odtłuszczającego.

4 Wnętrze urządzenia należy czyścić gorącą wodą i gąbką nieścierną.

Wszelkie inne czynności serwisowe powinny być wykonywane przez autoryzowanego przedstawiciela serwisu.

## Przechowywanie

1 Odłączyć urządzenie i pozostawić je do ostygnięcia.

2 Przed przechowywaniem urządzenia upewnij się, że wszystkie części są czyste i suche.

## Środowisko

Nie wyrzucać urządzenia wraz z normalnymi odpadami domowymi, gdy jest ono wyczerpane, lecz oddać je do oficjalnego punktu zbiórki w celu recyklingu. W ten sposób przyczyniasz się do ochrony środowiska.

## Gwarancja i obsługa

Jeśli potrzebujesz serwisu lub informacji, lub jeśli masz problem, skontaktuj się z lokalnym autoryzowanym centrum serwisowym.

## Rozwiązywanie problemów

W tym rozdziale podsumowano najczęstsze problemy, jakie można napotkać z urządzeniem.

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Frytownica nie działa	Urządzenie nie jest podłączone do gniazdka.	Włożyć wtyczkę sieciową do uziemionego gniazdka ściennego.
	Nie ustawiłeś zegara.	Przekręć pokrętkę zegara sterującego na wymagany czas przygotowania, aby włączyć urządzenie.
	Ustawiłeś zegar na czas krótszy niż 5 minut.	Ustawić zegar na czas 5 lub więcej minut.
	Do jednego gniazda podłączonych jest kilka urządzeń.	Spróbuj innego gniazda i sprawdź bezpieczniki. Frytownica ma moc 1300W.
Zewnętrzna strona urządzenia staje się gorąca podczas użytkowania.	Zewnętrzna strona urządzenia staje się gorąca, ponieważ ciepło wewnątrz promieniuje na zewnętrzne ściany.	To jest normalne. Ale uchwyty, gałki, których trzeba dotykać podczas użytkowania, nadal będą na tyle chłodne, aby można było ich dotknąć.

		Garnek do smażenia, stojak i wnętrze frytownicy zawsze będą się nagrzewać po włączeniu urządzenia, aby zapewnić prawidłowe przygotowanie potraw. Garnek i stojak są zawsze zbyt gorące, aby je dotknąć.
Składniki smażone we frytownicy nie są robione.	Ilość składników w garnku jest zbyt duża.	Mniejsze partie składników umieścić w garnku do smażenia. Mniejsze partie są smażone bardziej równomiernie.
	Ustawiona temperatura jest zbyt niska.	Obrócić pokrętkę regulacji temperatury do żądanego ustawienia temperatury (patrz "Stół spożywczy").
	Czas przygotowań jest zbyt krótki.	Przekręcić pokrętkę zegara sterującego na żądany czas przygotowania (patrz "Stół spożywczy").
Składniki są smażone nierównomiernie we frytownicy.	Niektóre rodzaje składników muszą być wstrząśnięte w połowie czasu przygotowania.	Składniki, które leżą na sobie lub w poprzek (np. frytki) należy potrząsać w połowie czasu przygotowania. Patrz "Tabela żywności".
Smażone przekąski nie są chrupiące, gdy wychodzą z frytkownicy.	Używalicie Państwo rodzaju przekąsek przeznaczonych do przygotowania w tradycyjnej frytownicy.	Użyj przekąsek z piekarnika lub delikatnie posmaruj je olejem, aby uzyskać bardziej chrupiące rezultaty.
Nie mogę prawidłowo wsunąć garnka do urządzenia.	W garnku jest za dużo składników.	Nie należy napełniać naczynia powyżej ¼ jego pojemności.
Biały dym wydobywa się z urządzenia.	Przygotowujesz tłuste składniki.	Kiedy smażysz tłuste składniki we frytownicy, duża ilość oleju wycieka do garnka. Olej wytwarza biały dym i garnek do smażenia może nagrzewać się bardziej niż zwykle. Nie ma to wpływu na urządzenie ani na końcowy rezultat.
	W garnku do smażenia nadal znajdują się pozostałości tłuszczu z poprzedniego użytkowania.	Biały dym jest spowodowany nagrzewaniem się tłuszczu w garnku. po każdym użyciu sprawdź, czy patelnia jest prawidłowo wyczyszczona.
Świeże frytki są smażone nierównomiernie we	Nie użyłeś odpowiedniego typu ziemniaka.	Używaj świeżych ziemniaków i upewnij się, że pozostaną twarde podczas smażenia.

frytownicy powietrznej.		
	Nie opłukałeś prawidłowo patyczków ziemniaczanych, zanim je usmażyłeś.	Pałeczki ziemniaczane należy odpowiednio wypłukać, aby usunąć skrobię z zewnętrznej strony pałeczek.
Świeże frytki nie są chrupiące, gdy wychodzą z frytownicy.	Kruchość frytek zależy od ilości oleju i wody we frytkach.	Przed dodaniem oleju upewnij się, że patyczki ziemniaczane zostały odpowiednio wysuszone.
		Pałeczki ziemniaczane pokroić na mniejsze kawałki, aby uzyskać chrupiący wynik.
		Dodaj trochę więcej oleju, aby uzyskać bardziej chrupiący wynik.

## Recykling

- Symbol ten oznacza, że produktu tego nie wolno wyrzucać razem ze zwykłymi odpadami z gospodarstw domowych (2012/19/UE).
- Należy przestrzegać zasad dotyczących selektywnej zbiórki produktów elektrycznych i elektronicznych obowiązujących w danym kraju. Prawidłowa utylizacja pomaga zapobiegać negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia ludzkiego.

