



## INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA



**CYFROWA FRYTOWNICA POWIETRZNA**

**TT-AF3D**

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



Dziękujemy za wybranie cyfrowej frytownicy powietrznej **TurboAir Fryer** firmy **TurboTronic®**.

Ciesz się łatwym gotowaniem w domu, produkuj pożywne i zdrowe jedzenie w wygodny i spójny sposób.

Ta frytkownica powietrzna umożliwia gotowanie ulubionych potraw z niewielką ilością lub bez oleju. ten sam wspaniały smak. Dzięki technologii Rapid air nie ma potrzeby dodawania oleju do przygotowania smażonych potraw. Ta technika wykorzystuje gorące 360 ° powietrze krążące z szybkością i precyzją, aby stworzyć zdrowsze wersje ulubionych smażonych potraw. Dzięki zakresowi temperatur 30 ° C - 200 ° C frytkownica pozwala na przygotowanie różnorodnych potraw, od chrupiących frytek po soczyste skrzydełka z niewielką ilością oleju lub bez oleju, do 80% mniej tłuszczu.

## WAŻNI OCHRONIARZE

**WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO. PRZECZYTAJ WSZYSTKIE INSTRUKCJE.**

**Podczas korzystania z urządzenia elektrycznego należy zawsze przestrzegać podstawowych środków ostrożności, w tym następujących:**

Przeczytaj uważnie niniejszą instrukcję obsługi przed użyciem urządzenia i zachowaj ją w bezpiecznym miejscu na przyszłość

### **Niebezpieczeństwo**

- Składniki do smażenia zawsze wkładaj do smażyc garnek, aby im zapobiec w kontakcie z elementami grzejnymi.
- Nie zasłaniać otworów wlotu i wylotu powietrza po bokach i dno urządzenia.
- Nie wypełniaj smażyc garnek olejem, ponieważ może to spowodować zagrożenie pożarowe.
- Aby uchronić się przed porażeniem prądem, nie zanurzaj przewodu, wtyczek ani urządzenie w wodzie lub innym płynie. nie opłucz pod bieżącą wodą.

### **Ostrzeżenie**

- Sprawdź, czy napięcie wskazane na urządzeniu odpowiada lokalnemu napięciu sieciowe przed podłączeniem urządzenia.
- Nie używaj urządzenia z uszkodzonym przewodem lub wtyczką lub jeśli urządzenie działa nieprawidłowo lub zostało w jakikolwiek sposób uszkodzone.
- Zwrócić urządzenie do najbliższego autoryzowanego serwisu w celu sprawdzenia, naprawy lub regulacji.
- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat i starsze osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub ich brak doświadczenie i wiedzę, jeśli są pod nadzorem lub instrukcje dotyczące bezpiecznego i zrozumiałego użytkowania urządzenia związane z tym zagrożenia. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Czyszczenie dzieci nie mogą wykonywać czynności konserwacyjnych bez nadzoru.

- Trzymaj urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia lat.
- Konieczny jest ścisły nadzór, gdy jakiegokolwiek urządzenie jest używane przez dzieci lub w ich pobliżu.
- Trzymaj przewód zasilający z dala od gorących powierzchni. Nie pozwól, aby przewód zwisał z krawędzi stołu lub blatu ani dotykał gorących powierzchni.
- Urządzenie należy podłączać wyłącznie do uziemionego gniazdka elektrycznego. Zawsze się upewnij czy wtyczka jest prawidłowo włożona do gniazdka ściennego. Aby odłączyć, obróć dowolny element sterujący na „poza”, a następnie wyjmij wtyczkę z gniazdka ściennego.
- Zawsze ustawiaj i używaj urządzenia na suchym, stabilnym, równym i poziomym miejscu powierzchni. Nie umieszczaj na lub w pobliżu gorącego palnika gazowego lub elektrycznego ani w rozgrzanym piekarniku.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą urządzeń zewnętrznych timer lub oddzielny system zdalnego sterowania.
- Nie ustawiać urządzenia przy ścianie lub innych urządzeniach. Pozostaw co najmniej 10 cm wolnego miejsca z tyłu i po bokach oraz 10 cm wolnego miejsca przestrzeni nad urządzeniem. Nie kładź niczego na wierzchu urządzenie.
- Nie używaj urządzenia do celów innych niż przeznaczone.
- Podczas smażenia gorącym powietrzem przez wylot powietrza wydostaje się gorąca para otwory. Trzymaj ręce i twarz w bezpiecznej odległości od pary i otworów wylotowych powietrza. Uważaj także na gorącą parę i powietrze po usunięciu smażyć garnek z urządzenia.
- Dostępne powierzchnie mogą się nagrzewać podczas użytkowania. Nie dotykaj gorących powierzchni. Użyj uchwytów lub gałek.
- Powietrze Akcesoria do frytownic nagrzewają się, gdy są używane w powietrzu frytkownica. Uważaj, kiedy się z nimi obchodzisz.

## Uwaga

- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do normalnego użytku domowego. Nie jest przeznaczone do użytku w takich środowiskach jak kuchnie dla pracowników sklepów, biura, farmy lub inne środowiska pracy. Nie jest też przeznaczone do użytku przez klientów w hotelach, motelach, pensjonatach i innych miejscach mieszkalnych. Nie używać na zewnątrz.
- Nie kłaść potraw ani innych przedmiotów na elemencie grzejnym. Jeśli kawałek żywności spada na element grzejny podczas pracy urządzenia, wyłączyć urządzenie i wyjąć jedzenie widelcem lub podobne naczynie natychmiast.
- Nie używaj innych akcesoriów i przyborów kuchennych zalecane przez producenta w połączeniu z tym urządzeniem. Stosowanie akcesoriów niezalecanych przez producenta urządzenia może spowodować obrażenia.
- Zawsze zwracaj urządzenie do autoryzowanego serwisu przez sprzedawcę dla badania lub naprawa. Nie próbuj samodzielnie naprawiać urządzenia, w przeciwnym razie gwarancja traci ważność.
- To urządzenie jest przeznaczone do użytku w temperaturze otoczenia od 5 ° C i 40 ° C.
- Po użyciu zawsze wyjmij wtyczkę z gniazdka.
- Pozostawić urządzenie do ostygnięcia przez ok. 30 minut przed użyciem lub wyczyść to.
- Wyjmij wtyczkę z gniazdka, gdy nie jest używana i przed czyszczeniem. Pozostaw do ostygnięcia przed założeniem lub zdjęciem części.
- Opróżnij smażyć garnek po każdej partii, zwłaszcza gdy smażyliśmy tłuszcz lub marynowana żywność. Uważaj, ponieważ smażyć garnek nagrzewa się podczas użytkowania.

- Upewnij się, że składniki przygotowane w tym urządzeniu są złociste żółty zamiast ciemnego lub brązowego. Usuń spalone resztki. Nie smażyć świeże ziemniaki w temperaturze powyżej 180 ° C (w celu zminimalizowania produkcji akryloamidu).

## Przedłużacz

a) Aby zmniejszyć ryzyko, dołączono krótki przewód zasilający wynikające z zaplątania się lub potknięcia o dłuższy przewód.

b) Dłuższe przedłużacze są dostępne i mogą być używane, jeśli należy zachować ostrożność podczas ich używania.

c) W przypadku zastosowania dłuższego przedłużacza:

1) Oznaczona wartość elektryczna zestawu przewodów lub przedłużacza powinna wynosić co najmniej świetna jako ocena elektryczna urządzenia;

2) Sznur powinien być ułożony tak, aby nie opadał na blat lub blat w którym mogą zostać pociągnięte przez dzieci lub przypadkowo potknąć się; i

3) Jeśli urządzenie jest uziemione, zestaw przewodu lub przedłużacz powinien mieć 3-żyłowy przewód uziemiający.

## SPRZECZYTAJ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ

### Ocena

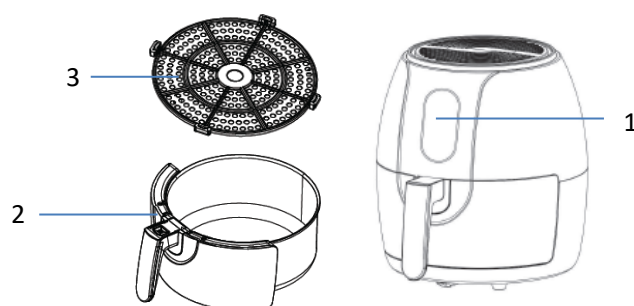
Numer przedmiotu	TT-AF3D
Napięcie	220-240V
Moc	1200W
Pojemność smażyć garnek	3L

## OGÓLNY OPIS

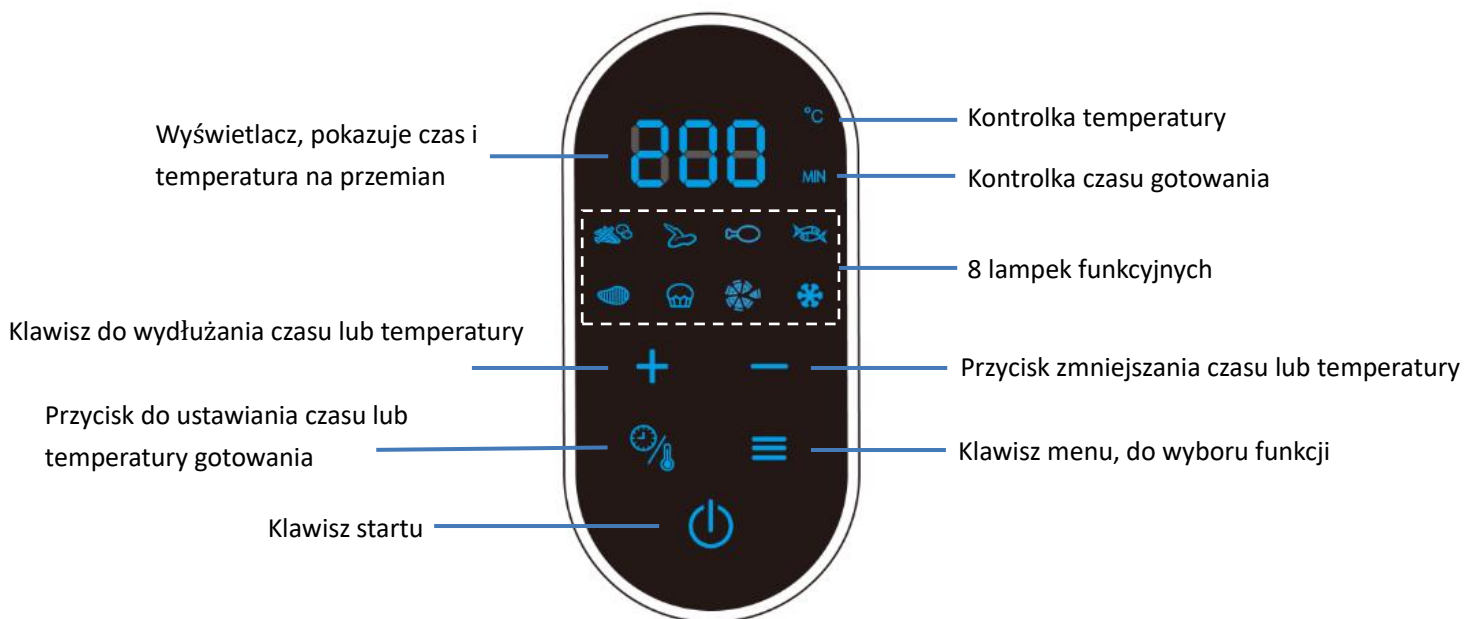
1 Panel dotykowy / wyświetlacz

2 Smażyć garnek

3 Rack (włożyć do garnka)



# WYŚWIETLACZ I FUNKCJE



funkcjonować	reefault temperatura	Zakres temp	Czas domyślny	Zakres czasu
frytki	200°C	65-200°C	15 min	1-90 min
skrzydełka	185°C	65-200°C	20 min	1-90 min
udka kurczaka	200°C	65-200°C	30 Min	1-90 min
ryba	165°C	65-200°C	15 min	1-90 min
stek	200°C	65-200°C	15 min	1-90 min
ciasto	160°C	65-200°C	25 min	1-90 min
Pizza	180°C	65-200°C	15 min	1-90 min
reefrost	60°C	30-80°C	20 min	1-90 min

## PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- 1 Usuń wszystkie materiały opakowaniowe.
- 2 Usuń wszelkie naklejki lub etykiety z urządzenia.
- 3 Dokładnie wyczyść urządzenie przed pierwszym użyciem. (See 'Czyszczenie')

## PRZYGOTOWANIE DO UŻYCIA

1 Urządzenie należy ustawić na stabilnym, poziomym, równym i odpornym na ciepło miejscu powierzchnia.

Uwaga: nie kładź niczego na urządzeniu ani na bokach. To może zakłócić przepływ powietrza i wpłynąć na efekt smażenia.

**Uwaga: nie stawiaj urządzenia na nieodpornych na ciepło powierzchniach.**

2 Umieść stojak w smażyc garnku.

**Uwaga: Nie wypełniaj pot olejem lub inną cieczą.**

# KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA

To jest powietrze frytkownica działająca na gorące powietrze. Nie wypełniajsmażyć garnek z olejem lub tłuszcz do smażenia.

1 Włóż wtyczkę do gniazdka ściennego.

2 Ostrożnie wyciągnij garnek do smażenia z frytkownicy, upewniając się, że ruszt znajduje się wewnątrz garnka.

3 Umieść składniki w garnku do smażenia na ruszcie.

Uwaga: powietrze Frytkownica może przygotować szeroką gamę składników. Zapoznaj się z stół z jedzeniem (patrz „Tabela żywności”) dla odpowiednich ilości i przygotowania czas.

Uwaga: nie przepelniaj pliku smażyć garnek lub przekroczyć kwotę wskazaną w stół z jedzeniem (patrz „Tabela z jedzeniem”), ponieważ może to wpłynąć na jakość zakończenia wynik.

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

4 Wsuń frytkę garnek z powrotem do frytkownicy powietrznej.

**Uwaga: Nie rób dotykać garnka podczas gotowanie i krótko po użyciu, ponieważ robi się bardzo gorąco, może trzymać garnek tylko za uchwyt.**

5Dotknij klawisza Start, aby włączyć maszynę.

6 Dotknij klawisza MENU, aby wybrać potrzebną funkcję. Wyświetlacz pokaże ustawienie domyś Inegotowanie czas i temperatura. W razie potrzeby dotknij przycisku CZAS / TEMPERATURA, a następnie dotknij + lub- aby wyregulować gotowanieczas. Następnie ponownie dotknij przycisku CZAS / TEMPERATURA, aby dostosowaćtemperatura.

Uwaga: Dodać 3 minuty do czasu przygotowania, gdy urządzenie jest zimne. Jeśli chcesz, możesz również pozwolić urządzeniu się nagrzaćpierwszy bez żadnych składników w środku.

7 Dotknij klawisza START, aby rozpocząć gotowanie. Maszyna zacznie odliczać, apokaz pokaże pozostały czas gotowania.

8 SNIektóre składniki wymagają wstrząśnięcia w połowie czasu przygotowania. Aby wstrząsnąć składnikami, pociągnij potwyjąć z urządzenia za uchwyt i potrząsnąć nim. Następnie przesuńgarnek z powrotem do frytkownicy.

**Uwaga: nie dotknij garnka podczas wytrząsania jak to'jest bardzo gorąco.**

Uwaga: Nadmiar oleju ze składników zbiera się na dnie naczynia smażyć garnek

Uwaga: Po wyciągnięciu garnka maszyna się wyłączy, cofnie garnek, będzie kontynuować gotowanie.

9 Kiedy usłyszysz brzęczyk, the gotowanie jest zakończone.

Uwaga: jeśli przygotowujesz kilka partii tłustych składników (np. Podudzia, kielbaski lub hamburgery) upewnij się, że nadmiar oleju usuwasz w kuchni ręcznik papierowy od stojak i the dno garnka do smażeniapo każdej partii. Uważaj, ponieważydostaje bardzo gorący podczas

użytkowania.

Uwaga: Urządzenie można również wyłączyć ręcznie. Aby to zrobić, tDotknij klawisza START .

10 Wyciągnij garnek do smażenia wyjąć z urządzenia i postawić na powierzchnia odporna na ciepło.

11 Sprawdź, czy składniki są gotowe. Jeśli składniki nie są jeszcze gotowe, po prostu włóżgarnek z powrotem do urządzenie aby ponownie uruchomić i Ustaw gotowanie czas do kilku minut.

Uwaga: Po smażeniu w gorącym powietrzu, garnek do smażenia, stojak, obudowa i składniki są gorące. W zależności od rodzaju składników wsmażyć garnek. Śweam może uciec od to. To normalne.

12 Opróżnij smażyć garnekdo miski lub na talerz.

Wskazówka: aby usunąć duże lub delikatne składniki, użyj szczypec do uniesienia składniki z smażyć garnek.

Kiedy partia składników jest gotowa, powietrze Frytkownica jest natychmiast gotowa przygotowanie kolejnej partii.

## TABELA ŻYWNOŚCI

Poniższa tabela pomoże Ci wybrać podstawowe ustawienia składników.

Uwaga: pamiętaj, że te ustawienia są wskazówkami. Ponieważ składniki różnią się pochodzeniem, rozmiarem, kształtem i marką, nie możemy zagwarantować najlepszego ustawienia dla Twoich składników.

Uwaga: Przed rozpoczęciem smażenia, gdy frytkownica na gorące powietrze jest jeszcze zimna, należy dodać 3 minuty do czasu przygotowania.

	<b>Kwota (g)</b>	<b>Czas (min.)</b>	<b>Temperatura (°C)</b>	<b>Uwaga</b>
<b>Frytki</b>				
farozen Francuski frytki	300-500	15-20	200	Smorszczuk podczas gotowania
Świeży Francuski frytki	300-500	20-30	180	Smorszczuk podczas gotowania
Zapiekanka ziemniaczana	300-600	20-30	200	Smorszczuk podczas gotowania
<b>Mięso i drób</b>				
stek	100-500	10-20	200	Odwróć się podczas gotowania
Kotlety wieprzowe	100-500	10-20	200	Odwróć się podczas gotowania
Hamburger	100-500	10-15	180	
Bułka z kiełbasą	100-500	10-15	200	

Skrzydółka z kurczaka / drumsztyki	100-500	15-25	200	Odwróć się podczas gotowania
Piers z kurczaka	100-500	15-20	200	Odwróć się podczas gotowania
<b>Przekąski</b>				
Sajgonki	100-500	8-15	200	Ugotowe do piekarnika. Odwróć się podczas gotowania
Mrożone nuggetsy z kurczaka	100-500	8-15	200	Ugotowe do piekarnika. Odwróć się podczas gotowania
Mrożone paluszki rybne	100-500	8-15	200	Ugotowe do piekarnika. Odwróć się podczas gotowania
Mrożony chleb panierowany serowe przekąski	100-500	8-15	200	Ugotowe do piekarnika. Odwróć się podczas gotowania
Faszerowane warzywa	100-500	8-15	160	
<b>Pieczenie</b>				
Ciasto	400	20-25	160	Użyj formy do pieczenia
Quiche	500	20-25	180	Użyć formy do pieczenia / formy do pieczenia
Muffiny	400	15-20	160	Użyj formy do pieczenia
Słodkie przekąski	500	15-20	160	Użyć formy do pieczenia / formy do pieczenia

## Porady

- Mniejsza ilość potraw wymaga nieco krótszego czasu przygotowania, a większa ilość potraw wymaga nieco dłuższego czasu przygotowania.
- Zaleca się, aby nie wypełniać smażyć garnki powietrza frytkownica za  $\frac{3}{4}$  jego Pojemność. Maksymalna ilość składników, które można przygotować zależy od rodzaju potrawy, którą chcesz przygotować.
- Potrząsanie mniejszymi składnikami w połowie czasu przygotowania optymalizuje efekt końcowy i może pomóc w zapobieganiu nierównomiernemu smażeniu składników.
- Użyj gotowego ciasta, aby szybko i łatwo przygotować nadziewane przekąski. Ciasto gotowe również wymaga krótszego czasu przygotowania niż ciasto domowe. - Włożyć formę do pieczenia lub naczynie do pieczenia do frytkownicy garnki jeśli chcesz upiec ciasto lub quiche lub jeśli chcesz mroźka do smażenia delikatnych składników lub nadziewanych składników - Możesz również użyć frytkownicy powietrznej do podgrzania składników. Aby podgrzać składniki, ustaw

temperaturę na 150 °C na maksymalnie 10 minut.

- Zaleca się odczekanie kilku minut, aby urządzenie ostygło, jeśli po 1-szym trzeba rozpocząć kolejne gotowanie. Ogrzewać nie dłużej niż 1 godzinę.

- Jeśli używasz przekąsek gotowych do piekarnika, nie dodawaj oleju, ponieważ są one zwykle podsmażone i przyrządzone w potrawie stają się złocistobrązowe i chrupiące powietrze frytkownica.

- Jeśli używasz przekąsek gotowych do piekarnika, które nie stają się chrupiące i pozostają białe, sprawdź następujące elementy:

za. Ilość składników: Mniejsze porcje składników wkładaj do smażyć garnek. Zakryj spód smażyć garnek z tylko jedną warstwą. Mniejsze partie smażone są bardziej równomiernie.

b. Czas przygotowania: Jeśli urządzenie nie zostało wcześniej podgrzane włożysz przekąski, upewnij się, że dodałeś 3 minuty dłużej czas przygotowania po ustawieniu timera.

do. Większość przekąsek wymaga czasu przygotowania wskazanego dla piekarnika całkowicie ugotowany.

re. Jeśli twoje krokiety lub przekąski pękają, gdy przygotowujesz je na powietrzu frytkownica, wybierz krótszy czas przygotowania.

## CZYSZCZENIE

Ostrzeżenie: niech garnek do smażenia, stojaki wewnątrz urządzenia całkowicie ostygną przed rozpoczęciem czyszczenia. Pot i stojak jest z powłoką nieprzywierającą. Do ich czyszczenia nie używaj metalowych przyborów kuchennych ani ściernych materiałów czyszczących, ponieważ może to spowodować uszkodzenie powłoki.

Wyczyść urządzenie po każdym użyciu. Usuń olej i tłuszcz z dna smażyć garnek po każdym użyciu, aby zapobiec dymieniu.

1 Wyłączyć maszynę, wyjmij wtyczkę z gniazdka i pozwól urządzeniu ostygnąć przez 15 minut.

Wskazówka: Usuń smażyć garnek wypuścić powietrze frytkownica bardziej ostygnie szybko.

2 Wytrzyj obudowę urządzenia wilgotną szmatką.

3 Wyczyść smażyć garnek i stojak gorącą wodą, odrobiną płynu do mycia naczyń i a gąbka nieścierna.

Zanotuj smażyć garnek i stojak można myć w zmywarce.

Wskazówka: jeśli przyklejają się resztki jedzenia garnek lub stojak do smażenia, możesz je namoczyć gorącą wodą z płynem do mycia naczyń przez 10 do 15 minut. Moczenie się poluzuje resztki jedzenia i ułatwi ich usunięcie. Jakość płynu do mycia naczyń decyduje o tym, jak łatwo można wyjąć jedzenie pozostałości i tłuszcz. Upewnij się, że używasz płynu do mycia naczyń, który może rozpuścić olej i smar. Jeśli są plamy tłuszczu garnek lub stojak do smażenia i nie byłeś w stanie usunąć ich gorącą wodą i płynem do mycia naczyń, użyj płynu odtłuszczającego.

Wskazówka: Możesz użyć płynu odtłuszczającego, aby usunąć pozostały brud.

4 Wyczyść wewnątrz urządzenia gorącą wodą i nieściernym środkiem gąbka.

ZAWSzelkie inne czynności serwisowe powinny być wykonywane przez autoryzowany serwis przedstawiciel.

## PRZECHOWYWANIE

- 1 Odłącz urządzenie i pozwól mu ostygnąć.
- 2 Przed przechowywaniem urządzenia upewnij się, że wszystkie części są czyste i suche.

## ŚRODOWISKO

Nie wyrzucaj urządzenia wraz z normalnymi odpadami domowymi, gdy jest zużyte, ale oddaj je w oficjalnym punkcie zbiórki w celu recyklingu. W ten sposób pomagasz chronić środowisko.

## ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

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

P.roblem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Frytownica powietrzna nie działa	Urządzenie nie jest podłączone.	Włóż wtyczkę sieciową do uziemionego gniazdka ściennego.
	Nie masz rozpocząć gotowanie	Naciśnij przycisk START, aby rozpocząć gotowanie po wybraniu funkcji
	ty nie włożyli rondla do urządzenia	W maszynie znajduje się mikro przełącznik, nie działa, jeśli bez puli. Po prostu wsuń garnek do smażenia i ok.
	Kilka urządzeń jest podłączonych do jednego gniazdka.	Wypróbuj inne gniazdo i sprawdź bezpieczniki. Powietrze frytownica ma moc 1200W.
Zewnętrzna część aplikacjiPodczas użytkowania urządzenie nagrzewa się.	Zewnętrzna część urządzenia nagrzewa się, ponieważ ciepło wewnątrz promieniuje na ściany zewnętrzne.	To normalne. Plikgarnek do smażenia, stojak i wewnątrz frytkownicyzawsze będzie się nagrzewać, gdy urządzenie jest włączone, aby zapewnić prawidłowe ugotowanie potraw. Pliksmażyć garnek i stojaksą zawsze zbyt gorące, aby ich dotknąć. Ale uchwyt, płyta że musisz dotknąć podczas użytkowanianadal bądź wystarczająco chłodny, aby dotknąć.
Składniki smażone we frytkownicy powietrznej nie są gotowe.	Ilość składników w smażyć garnek jest za duży.	Mniejsze porcje składników wkładaj do smażyć garnek. Mniejsze partie smażone są bardziej równomiernie.
	Ustawiona temperatura jest za niska.	Dostosuj temperaturę dożądanego ustawienia temperatury (patrz „stół do jedzenia”).

	Czas przygotowania jest za krótki.	Dostosuj czas gotowania do wymaganego czasu przygotowania (patrz 'stół do jedzenia').
Składniki smażone są nierównomiernie w frytownicy powietrznej.	Niektóre rodzaje składników należy wstrząsnąć w połowie czasu przygotowania.	Składniki, które leżą jedna na drugiej lub leżą jedna na drugiej (np. Frytki) należy wstrząsnąć w połowie czasu przygotowania. Widzieć 'stół do jedzenia'.
Smażone przekąski nie są chrupiące po wyjęciu z frytkownicy.	Użyłeś rodzaju przekąsek przeznaczonych do przygotowania w tradycyjnej frytkownicy.	Użyj przekąsek z piekarnika lub lekko nasmaruj je olejem, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt.
Nie mogę przesunąć pot do urządzenia.	Za dużo składników w pot.	Nie wypełniaj pot poza $\frac{3}{4}$ jego Pojemność.
Z urządzenia wydobywa się biały dym.	Przygotowujesz tłuste składniki.	Podczas smażenia tłustych składników w frytownicy powietrznej do wnętrza urządzenia wycieka duża ilość oleju. Olej wytwarza biały dym i smażyć potmoże się nagrzewać bardziej niż zwykle. Tak nie jestmiPopraw urządzenie lub efekt końcowy.
	Pliksmażyć garnek nadal zawiera pozostałości smaru z poprzedniego użycia.	Biały dym jest spowodowany nagrzewaniem się tłuszczu w komorze garnek. upewnij się, że po każdym użyciu dokładnie wyczyścisz patelnię.
Świeże frytki smażone są nierównomiernie w frytownicy powietrznej.	Nie użyłeś odpowiedniego rodzaju ziemniaka.	Używaj świeżych ziemniaków i upewnij się, że pozostaną jędrne podczas smażenia.
	Paluszki ziemniaczane nie zostały dokładnie wypłukane przed ich smażeniem.	Dobrze opłucz patyczki ziemniaczane, aby usunąć skrobię z zewnętrznej powierzchni.
Świeże frytki nie są chrupiące, gdy wychodzą z frytownicy powietrznej.	Chrupkość frytek zależy od ilości oleju i wody we frytkach.	Upewnij się, że paluszki ziemniaczane są dobrze wysuszone przed dodaniem oleju.
		Pokrój paluszki ziemniaczane na mniejsze, aby uzyskać bardziej chrupiący wynik.
		Dodaj nieco więcej oleju, aby uzyskać bardziej chrupiący rezultat.

# UTYLIZACJA STARYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH



Dyrektywa europejska 2002/96 / WE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE) wymaga, aby stare domowe urządzenia elektryczne nie były wyrzucane razem z nieposortowanymi odpadami komunalnymi. Stare urządzenia należy zbierać oddzielnie, aby zoptymalizować odzysk i recykling zawartych w nich materiałów oraz zmniejszyć wpływ na zdrowie ludzi i środowisko.

Symbol przekreślonego „kosza na kółkach” na produkcie przypomina o Twoim obowiązku, że w przypadku utylizacji urządzenia należy je zbierać osobno.

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

## OGRANICZONA GWARANCJA

Ograniczona gwarancja dotyczy zakupów dokonywanych od autoryzowanych sprzedawców **TurboTronic®**.

**TurboTronic®** Gwarancja obejmuje tylko pierwotnego właściciela i oryginalny produkt i nie podlega przeniesieniu.

**TurboTronic®** gwarantuje, że urządzenie będzie wolne od wad materiałowych i wykonawczych. Ograniczona gwarancja obowiązuje tylko wtedy, gdy jest używany w normalnych warunkach domowych i konserwowany zgodnie z wymaganiami określonymi w Podręczniku użytkownika, z zastrzeżeniem następujących warunki i wyłączenia:

### Co obejmuje ta gwarancja?

1. Oryginalne urządzenie i / lub części nie podlegające zużyciu uznane za wadliwe **TurboTronic®** według własnego uznania, zostanie naprawiony lub wymieniony
2. **TurboTronic®** zastrzega sobie prawo do wymiany urządzenia na inny o takiej samej lub większej wartości.

### Czego nie obejmuje ta gwarancja?

1. Normalne zużycie części nadających się do noszenia (takich jak naczynia do miksowania, pokrywki, kubki, ostrza, podstawy blendera, wyjmowane garnki, stojaki, patelnie itp.), Które wymagają regularnej konserwacji i / lub wymiany w celu zapewnienia prawidłowego funkcjonowania jednostki, nie są objęte niniejszą gwarancją.
2. Każda jednostka, która została zmodyfikowana lub wykorzystana do celów komercyjnych.
3. Uszkodzenia spowodowane niewłaściwym użytkowaniem, nadużyciami, niedbałą obsługą, niewykonaniem wymaganej konserwacji (np. Niezatrzymaniem studni podstawy silnika przed wyciekami żywności i innymi odpadkami) lub uszkodzeniami spowodowanymi niewłaściwym obchodzeniem się podczas transportu.
4. Szkody następcze i przypadkowe.
5. Usterki spowodowane przez osoby nieupoważnione do naprawy **TurboTronic®**. Wady te obejmują uszkodzenia powstałe w trakcie transportu, zmiany lub naprawy **TurboTronic®** produktu (lub

jakiegokolwiek jego części), gdy naprawa jest wykonywana przez osobę nieupoważnioną przez **TurboTronic®**.

6. Produkty zakupione, używane lub obsługiwane poza Europą.

Ilustracje mogą różnić się od rzeczywistego produktu.

Nieustannie dążymy do ulepszania naszych produktów, dlatego specyfikacje zawarte w niniejszym dokumencie mogą ulec zmianie bez powiadomienia.

**TurboTronic®** i **Z-Line®** są zastrzeżonymi znakami towarowymi firmy **Z-GLOBAL BVBA®**.

WYDRUKOWANO W CHRL