

FRYTOWNICA CYFROWA INSTRUKCJA OBSŁUGI



TT-AF5

www.zline-world.com



Dziękujemy za wybranie urządzenia **DIGITAL AIR FRYER OVEN** firmy **TurboTronic®**.

Ciesz się łatwym gotowaniem w domu, produkuje pożywne, zdrowe jedzenie w wygodny i spójny sposób. Ta frytownica pozwala gotować 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, frytownica pozwala na przygotowanie różnorodnych potraw, od chrupiących frytek po soczyste skrzydełka, z małą ilością oleju lub bez niego, do 80% mniej tłuszczu.

WAŻNE ZABEZPIECZENIA

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

1. **Przeczytaj wszystkie instrukcje.**
2. **ODŁĄCZYĆ WTYCZKĘ OD GNIAZDKA, GDY NIE JEST UŻYWANA I PRZED CZYSZCZENIEM.** Przed czyszczeniem, obsługą, zakładaniem lub zdejmowaniem części należy odczekać, aż ostygnie.
3. Nie dotykać gorących powierzchni. Używać uchwytów lub rękawic.
4. Aby zabezpieczyć się przed porażeniem prądem, nie należy umieszczać żadnej części frytownicy cyfrowej w wodzie lub innych płynach. Patrz instrukcje dotyczące czyszczenia.
5. To urządzenie nie powinno być używane przez dzieci lub osoby niepełnosprawne, ani w ich pobliżu.
6. Nie należy używać żadnego urządzenia z uszkodzonym przewodem lub wtyczką, lub gdy urządzenie działa nieprawidłowo, zostało upuszczone lub uszkodzone w jakikolwiek sposób, lub gdy zostało upuszczone do wody. Piekarnik Air Fryer należy zwrócić do sklepu lub sprzedawcy, w którym został zakupiony, w celu sprawdzenia, naprawy lub regulacji.
7. Używanie akcesoriów, które nie są zalecane, może spowodować obrażenia ciała.
8. Nie stosować na zewnątrz.
9. Nie wolno dopuścić, aby przewód zwisał 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. Nie należy używać tego pieca Air Fryer do celów innych niż jego przeznaczenie.
12. Należy zachować szczególną ostrożność podczas używania w piecu pojemników wykonanych z materiałów innych niż metal lub szkło.
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: papier, karton, plastik i podobne produkty.
16. Nie przykrywać tacy ociekowej ani żadnej części piekarnika folią metalową. Spowoduje to przegrzanie piekarnika.
Nie wolno wkładać do pieca Air Fryer zbyt dużych produktów, opakowań z folii metalowej ani przyborów kuchennych, ponieważ mogą one stwarzać ryzyko pożaru lub porażenia prądem.
17. Jeśli piekarnik Air Fryer jest przykryty lub dotyka materiałów łatwopalnych, takich jak zasłony, draperie lub ściany podczas pracy, może dojść do pożaru. Podczas pracy urządzenia nie należy przechowywać żadnych przedmiotów na urządzeniu. Nie używać pod szafkami ściennymi.
18. Nie czyścić za pomocą metalowych zmywaków. Kawałki mogą oderwać się od padu i dotknąć części elektrycznych, co wiąże się z ryzykiem porażenia prądem.

19. Nie należy próbować usuwać żywności, gdy frytkownica Air Fryer jest podłączona do gniazdka elektrycznego.
20. Ostrzeżenie: Aby uniknąć możliwości pożaru, NIGDY nie pozostawiaj pieca Air Fryer bez nadzoru podczas użytkowania.
21. Nie używaj urządzenia w garażu lub pod kabiną ścienną. Podczas przechowywania urządzenia w garażu należy zawsze odłączać je od gniazdka elektrycznego. W przeciwnym razie może dojść do pożaru, zwłaszcza jeśli urządzenie dotknie ścian garażu lub drzwi dotkną urządzenia podczas zamykania.
22. Należy zachować szczególną ostrożność podczas przenoszenia urządzenia zawierającego gorący olej lub inne gorące płyny.

ZAPISAĆ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ

Proszę przeczytać i zachować niniejszą instrukcję pod ręką. Niniejsza instrukcja pomoże Ci w pełni wykorzystać Twój frytkownicę cyfrową, dzięki czemu osiągniesz stałe, profesjonalne rezultaty.

SPECYFIKACJA URZĄDZENIA

Model No.	Zasilanie	Moc	Pojemność	Wyświetlacz
TT-AF5	220-240V, 50/60Hz	1500W	15L	Ekran dotykowy LED





SPECJALNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE ZESTAWÓW KABLOWYCH

Krótki przewód zasilający jest dostarczany w celu zmniejszenia ryzyka związanego z zaplątaniem się lub potknięciem o dłuższy przewód. Dostępne są przedłużacze i można ich używać, jeżeli zachowa się ostrożność przy ich stosowaniu.

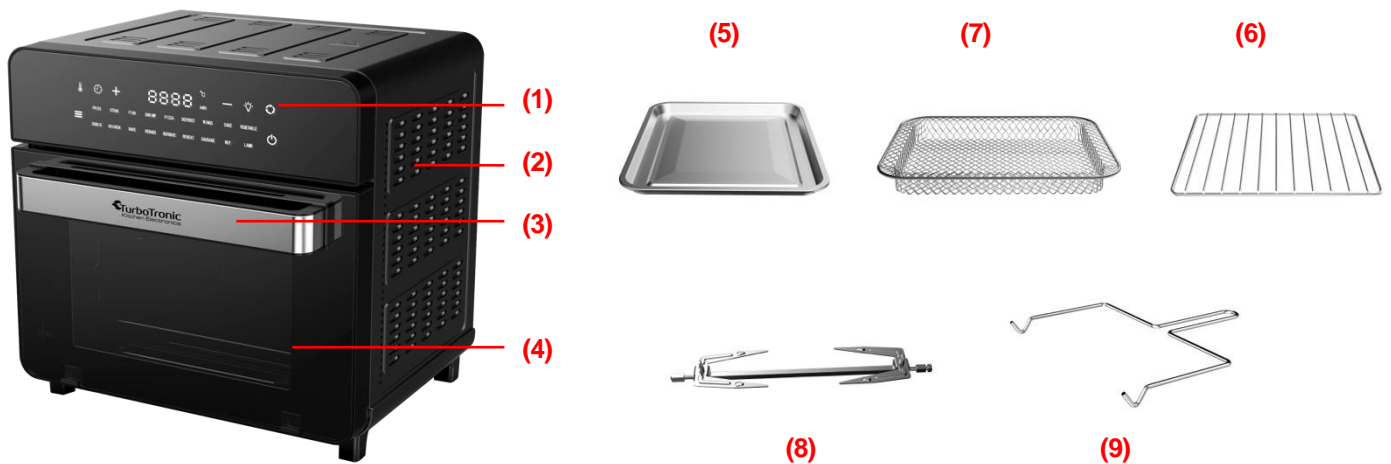
Jeśli używany jest przedłużacz, oznaczona wartość znamionowa prądu przedłużacza musi być co najmniej taka sama jak wartość znamionowa prądu urządzenia, a dłuższy przewód powinien być tak ułożony, aby nie zwisał nad blatem lub stołem, gdzie mógłby zostać przypadkowo potknięty lub pociągnięty przez dzieci.

TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO

NIE JEST PRZEZNACZONY DO UŻYTKU KOMERCYJNEGO

	Wskazuje na konieczność przeczytania i zapoznania się z instrukcją w celu zrozumienia działania i użytkowania produktu.
	Wskazuje na istnienie zagrożenia, które może spowodować obrażenia ciała, śmierć lub znaczny uszczerbek na zdrowiu. szkody materialne, jeśli ostrzeżenie zawarte w tym symbolu zostanie zignorowane.
	Należy uważać, aby uniknąć kontaktu z gorącą powierzchnią. Zawsze używaj ochrony rąk, aby uniknąć poparzeń.
	Tylko do użytku wewnętrznego i domowego.

GLÓWNE CZĘŚCI I AKCESORIA



1. Panel sterowania

Duży panel LED, przyciski dotykowe sprawiają, że urządzenie jest łatwe w obsłudze.

2. Światło wewnętrzne

Wewnętrzne oświetlenie ułatwia oglądanie potraw podczas gotowania. Łatwa do wymiany w przypadku uszkodzenia.

3. Uchwyt Cool-Touch

Uchwyt zaprojektowany tak, aby pozostał chłodny podczas gotowania.

4. Mikroprzełącznik

Maszyna przestanie działać po otwarciu drzwi.

5. Taca olejowa / Taca do pieczenia

Kiedy używać go jako tacy oleju, to głównie do zbierania kropli i oleju, zwłaszcza gdy powietrze smażyć żywności, należy umieścić na dnie piekarnika... Lub użyć go do pieczenia ciasta lub pizzy.

6. Rack

Głównie do tostów, ciastek itp.

7. Kosz do frytownicy

Głównie używam go w trybie smażenia na powietrzu, zwłaszcza do frytek, skrzydełek/nózek kurczaka itp.

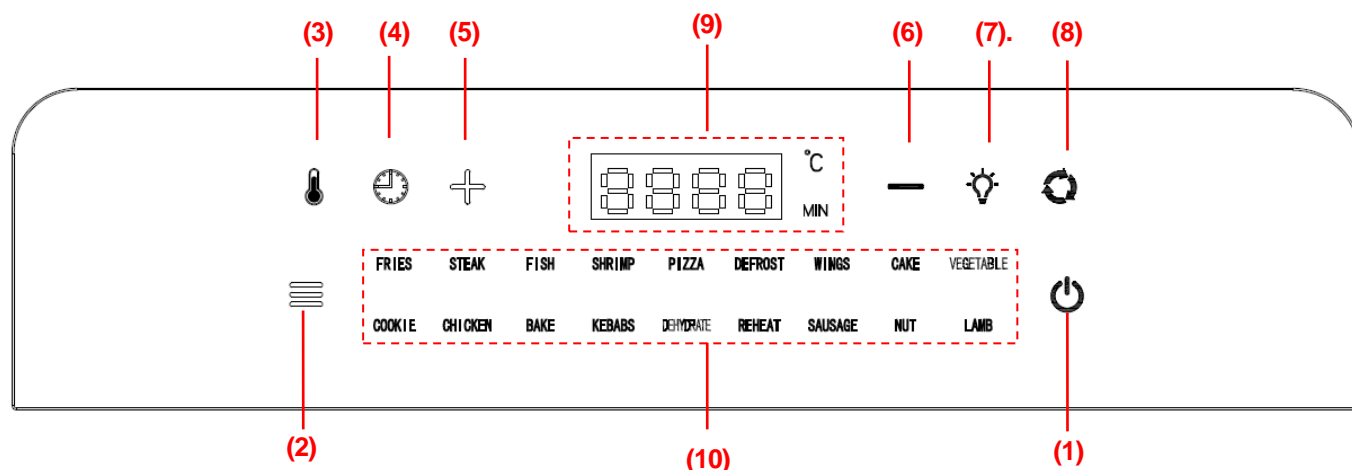
8. Zestaw widelców do rożna

Używaj go do smażenia na powietrzu kurczaka lub roladek mięsnych.

9. Narzędzie do pobierania

Użyj narzędzia do pobierania, aby łatwo wyjąć wałek rożna z jedzeniem po ugotowaniu.

ZAPOZNANIE SIĘ Z PANELEM STEROWANIA



(1) Przycisk Start / Stop

Naciśnij, aby włączyć urządzenie w tryb gotowości po podłączeniu do prądu. Po wybraniu funkcji, naciśnij, aby rozpocząć gotowanie. Podczas gotowania wcisnąć, aby zatrzymać. Naciśnij ponownie, aby powrócić do trybu gotowości.

(2) Przycisk menu

W trybie gotowości, naciśnij go, aby wybrać jedną z 18 funkcji smażenia na powietrzu z obszaru (10).

(3) Przycisk temperatury

Po wybraniu funkcji, naciśnij ją, aby przejść do trybu temperatury, a następnie naciśnij + lub -, aby dostosować temperaturę. Krok w 5 stopniach, aby dostosować.

(4) Czas gotowania Przycisk

Po wybraniu funkcji, naciśnij ją, aby przejść do trybu czasu gotowania, a następnie naciśnij + lub -, aby dostosować czas. Krok w 1 minucie do regulacji, z wyjątkiem funkcji dehydratacji - której krok wynosi 30 minut.

(5) + Przycisk

W trybie czuwania, aby wybrać funkcję, naciśnij go, aby przejść dalej. Podczas ustawiania czasu lub temperatury, wcisnij go, aby zwiększyć.

(6) - Przycisk

W trybie czuwania, aby wybrać funkcję, naciśnij ją, aby cofnąć. Podczas ustawiania czasu lub temperatury, wcisnij aby zmniejszyć.

(7) Przycisk oświetlenia

Aby włączyć/wyłączyć wewnętrzne oświetlenie piekarnika, gdy jest włączone, wyłączy się automatycznie po 1 minucie. Przycisk będzie migotał, jeśli oświetlenie wewnętrzne jest włączone.

(8) Przycisk rożna

Wszystkie funkcje mogą być wykonywane za pomocą rożna, ale należy użyć akcesoriów, takich jak widelec. Naciśnij go, aby uruchomić lub zatrzymać rożen podczas gotowania. Jeśli działa, przycisk będzie migotał.

(9) Wyświetlacz

Aby pokazać czas i temperaturę gotowania na przemian w ciągu 5 sekund. Kiedy pokazuje czas, ikona MIN będzie się świecić. Kiedy pokazuje temperaturę, ikona °C będzie się świecić.

(10) Funkcje

18 funkcje z ustawieniami domyślnymi.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Umieść frytkownicę cyfrową na płaskiej, równej powierzchni.
2. Odsuń piekarnik na 2 do 4 cali od ściany lub od jakichkolwiek przedmiotów na blacie. Nie używać na powierzchniach wrażliwych na ciepło.

UWAGA: NA GÓRNEJ CZĘŚCI PIEKARNIKA NIE NALEŻY PRZECHOWYWAĆ ŻADNYCH PRZEDMIOTÓW. JEŚLI TAK SIĘ STANIE, NALEŻY USUNĄĆ WSZYSTKIE PRZEDMIOTY PRZED

WŁĄCZENIEM PIEKARNIKA. ZEWNĘTRZNE ŚCIANKI NAGRZEWAJĄ SIĘ BARDZO MOCNO PODCZAS UŻYTKOWANIA. PRZECHOWYWAĆ W MIEJSCU NIEDOSTĘPNYM DLA DZIECI.

3. Sprawdzić, czy akcesoria są na swoim miejscu i czy nic nie znajduje się w piekarniku.
4. Podłączyć przewód zasilający do gniazdka ściennego.

OBSŁUGA OGÓLNA

Aby uruchomić piekarnik, wykonaj następujące proste kroki:

1. Umieść potrawę na odpowiednich akcesoriach, a następnie wsuń do piekarnika.
2. Wcisnąć przycisk START/STOP aby włączyć urządzenie, na wyświetlaczu pojawi się domyślny czas i temperatura 1st funkcji.

3. Naciśnij przycisk MENU, aby wybrać funkcje.

* Porady: Możesz również nacisnąć +, aby przewijać do przodu lub nacisnąć -, aby przewijać do tyłu.

4. Gdy wybrana funkcja miga, na wyświetlaczu pojawi się domyślny czas i temperatura gotowania. Jeśli istnieje potrzeba zmiany czasu, należy nacisnąć przycisk TIME, a następnie nacisnąć + lub -, aby dokonać regulacji. Jeśli chcesz zmienić temperaturę, naciśnij przycisk TEMPERATURE, a następnie naciśnij + lub -, aby dostosować. Następnie wcisnąć przycisk Start/Stop, aby rozpocząć gotowanie.

* Wskazówki: Podczas gotowania można nadal naciskać przycisk TIME lub TEMPERATURE, aby dokonać dowolnej regulacji.

5. Kiedy odliczanie czasu osiągnie 0:00, piekarnik wyda trzykrotny sygnał dźwiękowy w celu przypomnienia, a grzałki wyłączą się. W tym samym czasie urządzenie przejdzie w tryb "off" (na wyświetlaczu pojawi się i będzie migać napis "OFF", wentylator będzie nadal pracować przez 3 minuty, aby schłodzić piekarnik, ikona wentylatora będzie się świecić, wszystkie inne kontrolki są wyłączone z wyjątkiem przycisku START/STOP).

- Podczas gotowania użytkownik może nacisnąć przycisk START/STOP, aby ręcznie zatrzymać gotowanie i przejść do trybu "off".
- Podczas pieczenia, jeśli otworzysz drzwiczki, piekarnik zatrzyma pieczenie.
- Kiedy urządzenie przechodzi w tryb "off", użytkownik może nacisnąć przycisk START/STOP, aby powrócić do trybu gotowości do dalszej pracy. Jeżeli urządzenie nie będzie już pracowało, po 3 minutach schładzania powróci do trybu wyłączenia, sygnalizując to 1 sygnałem dźwiękowym.

UWAGA:

- W każdym czasie, z wyjątkiem TRYBU PRACY, urządzenie powróci do trybu wyłączenia, jeśli nie będzie działać w ciągu 2 minut.
- Praca będzie bezużyteczna, gdy drzwi zostaną otwarte.

PORADY I WSKAZÓWKI:

AIRFRY:

- Wiele potraw, które można smażyć, można smażyć powietrzem bez użycia nadmiernej ilości oleju. Potrawy smażone powietrzem będą miały lżejszy smak i będą mniej tłuste niż potrawy smażone w

głębokim tłuszczu.

- Smażenie na powietrzu nie wymaga użycia oleju, ale lekkie spryskanie potrawy sprayem może poprawić jej przyrumienienie i chrupkość. Użyj spryskiwacza do oleju lub nieprzywierającego sprayu do gotowania na oliwie z oliwek, aby nadać mu lekkości, pędzla do ciasta, aby równomiernie pokryć powierzchnię, lub wlej odrobinę oleju do miski, dodaj żywność i podrzuć.
- Większość olejów może być używana do Air Frying. Oliwa z oliwek jest preferowana dla bogatszego smaku. Oleje roślinne, rzepakowe lub rzepakowe są zalecane dla łagodniejszych smaków.
- Na produktach Air Fried można stosować różne powłoki. Niektóre przykłady różnych mieszanek okruszowych obejmują: bułkę tartą, przyprawioną bułkę tartą, bułkę tartą panko, pokruszone płatki kukurydziane, chipsy ziemniaczane i krakersy grahamowe. Różne mąki, w tym bezglutenowe, i inne suche produkty spożywcze, takie jak mączka kukurydziana, działają równie dobrze.
- Większość potraw nie wymaga odwracania podczas gotowania, ale większe produkty, takie jak kotlety z kurczaka, powinny być odwracane w połowie cyklu gotowania, aby zapewnić równomierne gotowanie i przyrumienienie.
- Podczas smażenia na powietrzu dużych ilości potraw, które wypełniają patelnię, należy przetrzącać potrawy w połowie cyklu gotowania, aby zapewnić równomierne gotowanie i kolor.
- Wyższą temperaturę należy stosować do potraw, które gotują się szybko, takich jak bekon i frytki, a niższą do potraw, których gotowanie trwa dłużej, takich jak panierowany kurczak.
- Potrawy będą się gotować bardziej równomiernie, jeśli zostaną pokrojone na kawałki tej samej wielkości.
- Należy pamiętać, że wiele produktów spożywczych wydziela wodę podczas gotowania. Podczas gotowania dużych ilości przez dłuższy okres czasu może dojść do skraplania się pary wodnej, która może pozostawić wilgoć na blacie.

STÓŁ KUCHENNY:

NIE.	MENU	Temp. domyślna (°C)	Domyślny czas (min)	Regulowany czas (min)	Regulowana Temp. (°C)
1	Frytki	200	15	1-90	60-200
2	Stek	180	15	1-90	60-200
3	ryba	165	15	1-90	60-200
4	krewetki	160	12	1-90	60-200
5	pizza	180	15	1-90	60-200
6	Odszranianie	50	30	1-90	30-80
7	skrzydła	180	15	1-90	60-200
8	ciasto	160	25	1-90	60-200
9	warzywo	160	10	1-90	60-200
10	ciasteczko	160	25	1-90	60-200
11	kurczak	185	40	1-90	60-200
12	broil	160	30	1-90	60-200
13	Kebaby	190	30	1-90	60-200
14	odwodnić	30	2 godziny	1-24 godz.	30-80
15	odgrzewać	115	12	1-90	60-200
16	kielbasa	200	15	1-90	60-200
17	nakrętka	160	20	1-90	60-200
18	jagnięcina	180	25	1-90	60-200

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Zawsze odłączaj piekarnik od gniazdka elektrycznego i pozwól mu całkowicie ostygnąć przed czyszczeniem -

Nie używaj ściernych środków czyszczących, ponieważ mogą one uszkodzić wykończenie. Wystarczy przetrzeć zewnętrzną część czystą, wilgotną szmatką i dokładnie wysuszyć. Nałóż środek czyszczący na ściereczkę, a nie bezpośrednio na toster przed czyszczeniem-

Aby wyczyścić wewnętrzne ściany, użyj wilgotnej ściereczki i łagodnego roztworu mydła w płynie lub roztworu w sprayu na gąbce. Pozostałości po środkach czyszczących usuń czystą, wilgotną szmatką. Nigdy nie używaj ostrych środków ściernych lub żrących. Mogą one uszkodzić powierzchnię piekarnika. Nigdy nie używaj podkładek z wełny stalowej itp. do czyszczenia wnętrza piekarnika. -

Czyszczenie akcesoriów

:- Wszystkie nadają się do mycia w zmywarce lub można je myć ręcznie w gorącej, zmoczonej wodzie, lub użyć nylonowej szorowarki lub nylonowej szczotki, a następnie dokładnie wypłukać.

- Po ugotowaniu tłustych potraw i po ostygnięciu piekarnika należy zawsze wyczyścić górną część jego wnętrza. Jeśli będzie się to robić regularnie, piekarnik będzie działał jak nowy. Usuwanie tłuszczu pomoże utrzymać równomierne opiekanie, cykl po cyklu -

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

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Operacja	Dlaczego moje urządzenie nie chce się włączyć?	Upewnij się, że urządzenie jest podłączone do sprawnego gniazdka.
		Upewnij się, że drzwi piekarnika są zamknięte.
		Zadzwoń do działu obsługi konsumenta
	Dlaczego wentylator pozostaje włączony po zakończeniu gotowania?	Wentylator pozostaje włączony w celu chłodzenia.
	Dlaczego światło się wyłącza?	Światło pozostaje włączone tylko przez 1 minutę po każdym naciśnięciu przycisku światła, aby oszczędzać energię. Jest to normalne.
Programowanie	Czy mogę zmienić funkcję gotowania, gdy urządzenie już gotuje?	Należy najpierw przerwać bieżącą funkcję gotowania, naciskając Start/Stop. Następnie nacisnąć ponownie, aby powrócić do trybu czuwania i ponownie wybrać potrzebną funkcję.
	Czy mogę zmienić czas lub temperaturę, gdy urządzenie już się gotuje?	Tak. Nacisnąć przycisk czasu lub temperatury, a następnie nacisnąć + lub -, aby dokonać regulacji podczas gotowania.
Gotowanie	Dlaczego moje jedzenie nie jest chrupiące lub nie jest równomiernie wysmażone?	Niektóre potrawy mogą wymagać więcej oleju niż inne podczas przygotowywania. Jeśli potrawa nie jest wystarczająco chrupiąca, spryskaj ją olejem lub posmaruj pędzelkiem.
		Żywność powinna być umieszczona w środkowej szczelinie, aby uzyskać najlepszą równomierną

		wydajność.
		Upewnij się, że żywność jest równomiernie rozłożona w koszu Air Fry i nie zachodzi na siebie. Jeśli potrawy nadal na siebie nachodzą, przetrzucić lub odwrócić potrawy w połowie cyklu gotowania.
		Włóż jedzenie na dodatkowy czas gotowania. Sprawdzaj co jakiś czas, aż potrawa osiągnie pożądany brązowy kolor. Nie zostawiaj piekarnika bez nadzoru.
Dlaczego moje jedzenie jest niedogotowane?		Jeśli umieścisz w koszu zbyt dużo jedzenia, spróbuj z mniejszymi partiami jedzenia i pojedynczymi warstwami, zamiast układać jedzenie jedna na drugiej.
		Upewnij się, że żywność jest umieszczona w odpowiednim otworze do gotowania.
		Temperatura może być zbyt niska. Naciśnij przycisk , aby wyregulować temperaturę.
Dlaczego z mojego urządzenia wydobywają się skropliny i para wodna?		Podczas przygotowywania tłustych potraw może dojść do wycieku oleju na patelnię i wytworzenia pary. Nie ma to wpływu na działanie urządzenia ani na efekt końcowy. Może dojść do zaparowania okienka podglądu po bokach lub w rogach.
		Podczas przygotowywania potraw o dużej zawartości wilgoci, woda wyparowuje z żywności i powoduje kondensację. Nie ma to wpływu na działanie urządzenia ani na efekt końcowy. Może zamglić okienko podglądu po bokach lub w rogach.
		Na patelni, koszu lub dnie piekarnika mogą znajdować się pozostałości tłuszczu z poprzedniego użytkowania. Należy upewnić się, że patelnia jest prawidłowo czyszczona po każdym użyciu.
Czyszczenie	Czy części można myć w zmywarce?	Tak, wszystkie mogą być włożone do zmywarki
	Jak wyczyścić trudne do usunięcia resztki jedzenia z moich akcesoriów?	Aby usunąć zapieczony tłuszcz, należy zanurzyć akcesoria w gorącej, zmoczonej wodzie lub użyć nieściernego środka czyszczącego.

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 detalicznych **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 punktów

warunki i wyłączenia:

Co obejmuje niniejsza gwarancja?

1. Oryginalna jednostka i/lub nie zużywające się części 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 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 następne i uboczne.
5. Wad spowodowanych przez osoby naprawiające nie autoryzowane przez **TurboTronic®**. Do wad tych należą uszkodzenia powstałe w procesie wysyłki, zmiany lub naprawy ®produktu TurboTronic (lub jakiegokolwiek 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