

XL airchef

PROFESSIONAL AIR FRYER

INSTRUKCJA OBSŁUGI



**CYFROWA FRYTKOWNICA POWIETRZNA
TT-AF7D**

www.zline-world.com



Dziękujemy za zakup **XLairchef** - Cyfrowa frytkownica powietrzna od **TurboTronic®**.

Teraz będziesz mógł przyrządzać szeroki asortyment żywności w zdrowszy sposób - z niewielką ilością oleju lub bez oleju!

Frytkownica powietrza wykorzystuje gorące powietrze w połączeniu z dużą cyrkulacją powietrza i górnym grillem, aby szybko i łatwo przygotować potrawy. Składniki są podgrzewane ze wszystkich stron, na raz, i nie ma potrzeby, aby dodawać olej w większości przypadków.

OPIS OGÓLNY

A: Kosz

B: Nasadka ochronna

C: Przycisk zwalniania koszyka

D: Uchwyt kosza

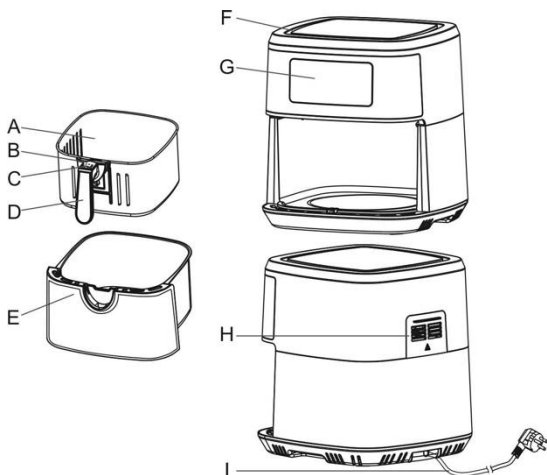
E: Taca

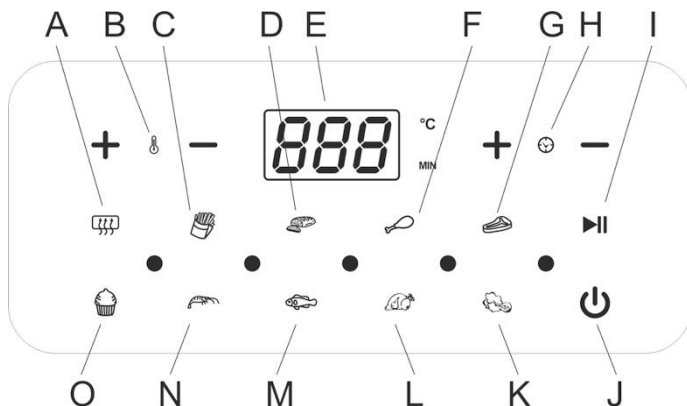
F: Wlot powietrza

G: Panel kontrolny

H: Okna wywietrzające

I: Przewód zasilający





O: WSTĘPNE-CIEPŁO

B: TEMPERATURA +/-

C: FRYTKI

D: MIĘSO

E: CZAS/TEMPERATURA

F: PAŁECZKI

G: STEK

H: CZAS PLUS/MINUS

W: PAUZA

J: START

K: WARZYWA

L: KURCZAK

M: RYBY

N: KREWTKA

O: CIASTO

WAŻNE ZABEZPIECZENIA

TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO. PRZECZYTAJ WSZYSTKIE INSTRUKCJE.

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

Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi i przechowywać je w bezpiecznym miejscu w przyszłości.

Ostrzeżenia

Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi i przechowywać je w bezpiecznym miejscu w przyszłości.

Niebezpieczeństwo

- Nigdy nie zanurzaj obudowy, która zawiera elementy elektryczne i elementów grzejnych,

w wodzie ani nie płukaj jej pod kranem.

- Nie dopuścić do przedostania się wody lub innego płynu do urządzenia – aby zapobiec porażeniu prądem elektrycznym.
- Zawsze wkładaj składniki do smażenia w koszu, aby zapobiec kontaktowi z elementami grzejnymi.
- Nie zakrywać wlotu powietrza i otworów wylotu powietrza podczas pracy urządzenia.
- Nie napełniać tacy olejem, ponieważ może to spowodować zagrożenie pożarowe.
- Nigdy nie dotykaj wnętrza urządzenia podczas pracy.
- Sprawdzić, czy napięcie wskazane na urządzeniu odpowiada lokalnemu napięciu w twoim kraju przed podłączeniem urządzenia.
- 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.
- To urządzenie nie jest odpowiednie dla dzieci ani dla osób niepełnosprawnych fizycznie lub umysłowo lub pozbawionych doświadczenia i wiedzy. Jeśli chcesz, aby ktokolwiek inny korzystał z urządzenia, ta osoba powinna być właściwie prowadzona w jego użyciu.
- Urządzenie i jego przewód sieciowy należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci, gdy urządzenie jest włączone lub ostygnie.
- Przewody sieciowe należy trzymać z dala od gorących powierzchni.
- Nie podłączaj urządzenia ani nie używaj panelu sterowania mokrymi rękami.
- Urządzenie należy podłączyć wyłącznie do uziemione gniazdo ściennie. Zawsze upewnij się, że wtyczka jest prawidłowo włożona do gniazdka ściennego.
- Nigdy nie podłączaj urządzenia do zewnętrznego wyłącznika czasomierza.
- Nie umieszczaj urządzenia na lub w pobliżu materiałów palnych, takich jak obrus lub zasłony.
- Nie należy umieszczać urządzenia przy ścianie ani przy innych urządzeniach. Pozostaw co najmniej 10 cm wolnego miejsca z tyłu i po bokach oraz 10 cm wolnego miejsca nad urządzeniem. Nie umieszczaj niczego na urządzeniu.
- Nie używaj urządzenia do celów innych niż opisane w niniejszej instrukcji.
- Nie pozwól, aby urządzenie działało bez nadzoru.
- Podczas smażenia gorącym powietrzem gorąca para jest uwalniana przez otwory wywiewu powietrza. Trzymaj ręce i twarz w bezpiecznej odległości od pary i otworów wydechowych. Należy również uważać na gorącą parę i gorące powietrze po wyjęciu tacy do smażenia z urządzenia.
- Powierzchnia pod urządzeniem może się nagrzewać podczas użytkowania.
- Natychmiast odłącz urządzenie, jeśli z urządzenia wydobywa się ciemny dym. Przed wyjęciem tacy smażenia z urządzenia należy odczekać, aż emisja dymu ustaje.

Ostrożność

- Umieść urządzenie na poziomej, równej i stabilnej powierzchni.

-
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do normalnego użytku domowego. Nie jest przeznaczony do użytku w środowiskach takich jak kuchnie pracowników, biura, gospodarstwa rolne lub inne środowiska pracy. Nie jest również przeznaczony do użytku przez klientów w hotelach lub innych podobnych środowiskach.
 - Jeśli urządzenie jest używane nieprawidłowo lub jeśli nie jest używane zgodnie z instrukcjami zawartymi w instrukcji obsługi, gwarancja staje się nieważna, a sprzedawca odmawia jakiegokolwiek odpowiedzialności za wszelkie szkody, które mogą być spowodowane.
 - Po użyciu należy zawsze **odłączyć urządzenie**.
 - Przed obsłużeniem lub czyszczeniem urządzenia należy ostrygnąć przez około 30 minut.
 - Usunąć spalone resztki.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Usuń cały materiał opakowaniowy.
 2. Usuń wszelkie naklejki lub etykiety z urządzenia – inne niż etykieta znamionowa.
 3. Dokładnie oczyścić kosz i tacę do smażenia, gorącą wodą i mydłem do mycia w płynie za pomocą gąbki nieściertnej.
- Uwaga: Części te można również czyścić w zmywarce.
4. Przetrzyj wnętrze i na zewnątrz urządzenia wilgotną szmatką.

PRZYGOTOWANIE DO UŻYCIA

1. Umieść urządzenie na stabilnej, poziomej i równej powierzchni, która jest również odporna na ciepło.
2. Umieść kosz prawidłowo na tacy do smażenia.

Nie napełniać tacy do smażenia olejem ani żadnym innym płynem.

Nie kładź nic na urządzeniu. Zakłóca to przepływ powietrza i wpływa na jakość smażenia.

KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA

1. Włączanie zasilania

Podłącz, słysząc dźwięki BEEPS. Zapali się. Po 1 sekundzie powróci do trybu czuwania: wszystkie światła będą wyłączone. 

2. Wybór menu / temperatura / czas

Podłącz, w trybie czuwania. naciśnij  domyślna temperatura i domyślny czas

Programu to odpowiednio 180°C, 15 min, w tym czasie można swobodnie regulować czas i temperaturę za pomocą przycisku Czas +/- i Temperatura +/-

Możesz również nacisnąć dowolną ikonę funkcji, aby gotować różne potrawy. Po naciśnięciu ikony funkcji światła migotały, a następnie naciśnij urządzenie, aby rozpocząć pracę. Każda funkcja ma swój własny domyślny czas i temperaturę  (Jak pokazano w tabeli). Klient może swobodnie regulować czas i temperaturę za pomocą przycisku Time +/- i Temperatura +/-.

(1). Zakres kontroli temperatury wynosi 180-200°C, każde kliknięcie na + / - temperatura wzrośnie lub zmniejszy się o 10°C. W temperaturze 200°C, naciśnij "+", zapętlą się z powrotem do temperatury 50°C, naciśnij "-" w temperaturze 50°C będzie cykl z powrotem do 200°C. W procesie kontroli temperatury, temperatura wyświetlacz cyfrowy będzie ustawiona;

(2). Zakres czasu regulacji wynosi od 1 do 60 minut. każde kliknięcie na + / - czas wzrośnie lub zmniejszy 1 min. W 60 min, jeśli naciśniesz "+", czas powróci do 01 min, Po 01 min, jeśli naciśniesz "-", temperatura powróci do 60 min. W procesie sterowania czasem, czas cyfrowy wyświetlacz będzie migotał na ekranie (nie miga podczas pracy), po migotanie 3 razy, czas został ustawiony.

3. Start, pauza/zatrzymanie

Po wybraniu funkcji, ustawić odpowiedni czas i odpowiednią temperaturę, naciśnij, początek  migotania, po dźwiękach BEEPS, urządzenie zaczyna działać. Podczas pracy maszyny naciśnij, po  dźwiękach BEEPS, urządzenie przestanie działać, przestanie migotać. 

Podczas pracy maszyny naciśnij, po  BEEPS, urządzenie przestaje działać i maszyna wraca do trybu czuwania.

Ważne:

- (1). Podczas pracy można wyjąć tacę do smażenia, wstrzymać pracę i sprawdzić wynik gotowania lub dodać więcej jedzenia, maszyna kontynuuje pracę nad programem, jeśli wciągniesz tacę do smażenia.
- (2). Po odłączeniu z prądu podczas pracy, urządzenie przestaje działać, wszystkie światła wyłączone, urządzenie będzie nadal pracować nad programem, gdy włączy się ponownie.
- (3). podczas pracy, pięć czerwonych światła migocze przez jeden przez cały czas.

4. Koniec programu

Element grzejny przestaje działać po zakończeniu czasu pracy, pokaż 00 min, silnik nadal działa, ostrzeżenie brzęczyka. silnik kontynuuje pracę przez 1 min, urządzenie chłodzi się, a następnie maszyna przechodzi w tryb czuwania.

TABELA MENU

logistyka programu			
	Menu	Domyślny czas(min)	Temperatura domyślna (°C)
Funkcja	 Ponowne podgrzewanie	3	180
	 Frytki	18	200
	 Mięso	12	200
	 Pałeczki	20	200
	 Stek	12	180
	 ciasto	25	160
	 krewetka	8	180
	 ryba	10	180
	 kurczak	30	200
	 warzywa	10	160

Uwaga: Nie dotykaj patelni w trakcie i około 30 minut po użyciu, ponieważ robi się bardzo gorąco.

Patelnię przytrzymaj tylko za uchwyt.

Etapy podłączania urządzenia:

1. Umieść wtyczkę sieciową w uziemionym gniazdku ściennie.
 2. Włóż składniki do kosza i włóż kosz do tacy do smażenia
 3. umieścić tacę do smażenia we właściwej pozycji. Wybierz funkcję z menu i naciśnij przycisk START/PAUSE, aby rozpocząć gotowanie.
 4. Wybranie przez nas funkcji powoduje migotanie.
 5. Niektóre składniki wymagają wstrząsania w połowie czasu przygotowania (patrz punkt "Ustawienia" w tym rozdziale). Aby wstrząsnąć składnikami, wyciągnij tacę do smażenia za uchwyt i potrząśnij nią. Następnie wsuń tacę do smażenia z powrotem do frytkownicy.
- Uwaga: Podczas wstrząsania nie naciskać przycisku zwalniającego kosz.**
6. Gdy usłyszysz dźwięk zegara, upłynął ustawiony czas przygotowania. Wyciągnij patelnię z urządzenia i umieść ją na powierzchni odpornej na ciepło.
 7. Sprawdź, czy składniki są gotowe.
- Jeśli składniki nie są jeszcze gotowe, po prostu wsuń tacę do smażenia z powrotem do urządzenia i przedłuż pracę urządzenia o dodatkowe minuty

Wskazówka: Aby zmniejszyć wagę, możesz wyjąć kosz z patelni i potrząsnąć tylko koszem. Aby to zrobić, wyciągnij patelnię z urządzenia, umieść ją na powierzchni odpornej na ciepło i naciśnij przycisk zwalniający kosz.

8. Aby usunąć małe składniki, naciśnij przycisk zwalniania kosza i wyjmij kosz z tacy do smażenia.

Nie obracaj kosza do góry nogami z dołączoną do niego tacą do smażenia, ponieważ nadmiar oleju, który zebrał się na dnie tacy do smażenia, rozleje się i wycieknie na składniki.

Po smażeniu na gorącym powietrzu, taca do smażenia i składniki są gorące. W zależności od rodzaju składników w frytkownicy, para może uciec z tacy do smażenia.

9. Opróżnić kosz do miski lub na talerz.

Wskazówka: Aby usunąć duże lub delikatne składniki, użyj szczypiec, aby podnieść składniki z koszyka.

10. Gdy partia składników jest gotowa, frytkownica powietrza jest natychmiast gotowa do przygotowania kolejnej partii.

Uwaga: Podczas pierwszego korzystania z frytkownicy może zostać wyemitowany niewielki dym lub zapach. Jest to normalne i wkrótce ustąpi. Upewnij się, że wokół frytkownicy sanitarnej jest wystarczająca wentylacja.

Ustawienia

Oprócz wstępnie ustawionego menu, możesz również użyć tej frytkownicy powietrznej do produkcji innych produktów spożywczych, ustawiając czas i temperaturę. Poniższa tabela pomaga wybrać podstawowe ustawienia składników, które chcesz przygotować.

Uwaga: Pamiętaj, że te ustawienia są tylko w celach informacyjnych. Ponieważ składniki różnią się pochodzeniem, rozmiarem, kształtem i wagą, nie możemy zagwarantować najlepszego ustawienia dla Twoich składników.

Ponieważ technologia Rapid Air natychmiast odgrzewa powietrze wewnątrz urządzenia, wyciąganie tacy smażenia na krótko z urządzenia podczas smażenia na gorące powietrze zakłóca proces.

Porady:

- Mniejsze składniki zwykle wymagają 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 zoptymalizowało efekt końcowy i może pomóc w zapobieganiu nierównomiernym smażeniu składników.
- Możesz pokryć świeże ziemniaki odrobiną oleju, aby uzyskać chrupiący efekt. Smażyć składniki w frytownicy powietrza w ciągu kilku minut po dodaniu oleju.
- Nie należy przygotowywać bardzo tłustych składników, takich jak kielbasy w frytownicy.
- Przekąski, które można przygotować w piekarniku, można również przygotować w frytownicy.
- Optymalna ilość do przygotowania chrupiących frytek wynosi 500 gramów.
- Użyj wstępnie wykonanego ciasta, aby szybko i łatwo przygotować nadzienie. Wstępnie wykonane ciasto wymaga również krótszego czasu przygotowania niż domowe ciasto.
- Można również użyć frytownicy powietrza do podgrzewania składników, ustawiając temperaturę na 150°C, a zegar na około 10 minut.

	Czas (min.)	Temperame nt- (C)	Wstrząsn ąc	Dodatkowe informacje
--	----------------	-------------------------	----------------	----------------------

Ziemniaki i frytki

Cienkie mrożone	12-16	200	Wstrząsn	
Grube mrożone	12-20	200	Wstrząsn	
Frytki domowej wielkości (8x8mm)	18-25	180	Wstrząsn ąc	dodać 1/2 łyżki oleju
Domowe kliny ziemniaczane	18-22	180	Wstrząsn ąc	dodać 1/2 łyżki oleju
Domowe kostki ziemniaczane	12-18	200	Wstrząsn ąc	dodać 1/2 łyżki oleju

Rösti (Rösti)	15-18	180		
Zapiekanka	18-22	180		

Mięso i drób

Stek	8-12	180		
Schabowe	10-14	180		
Hamburger	7-14	180		
Bułka z kielbasą	13-15	200		
Podudzia	18-22	180		
Pierś z kurczaka	10-15	180		

Przekąski

Sajgonki	8-10	200	Wstrząsn	Użyj piekarnika gotowe
Brytki z kurczaka mrożonego	6-10	200	Wstrząsnąć	Użyj piekarnika gotowe
Zamrożone paluszki rybne	6-10	200		Użyj piekarnika gotowe
Mrożone przekąski z serem z bułką tartą	10	200		Użyj piekarnika gotowe
Nadziewane warzywa	10	160		Użyj piekarnika gotowe

Uwaga: Dodaj 3 minuty do czasu przygotowania przed rozpoczęciem smażenia, jeśli urządzenie jest zimne.

Robienie domowych frytek

Aby uzyskać najlepsze wyniki, radzimy użyć wstępnie upieczonych frytek. Jeśli chcesz zrobić domowe frytki, wykonaj poniższe czynności:

1. Obrac ziemniaki i pokroić je w patyczki.
2. Moczyć patyczki ziemniaczane w misce z wodą przez co najmniej 30 minut, wyjąć je i wysuszyć je papierem kuchennym.
3. Wlać 1/2 łyżki oliwy z oliwek w misce, umieścić patyczki na wierzchu i wymieszać.
4. Wyjmij frytki z miski palcami lub przyborami kuchennymi, aby nadmiar oleju pozostał w misce. Umieść patyczki w koszu.

Uwaga: Nie przechylaj miski, aby umieścić wszystkie frytki w koszu za jednym zamachem, aby zapobiec gromadzeniu nadmiaru oleju na dnie tacy do smażenia.

5. Smażyć frytki zgodnie z instrukcjami w tym rozdziale.

Czyszczenie

Po każdym użyciu należy czyścić urządzenie.

Taca do smażenia, kosz i wnętrze urządzenia mają powłokę antyadhezyjową. Do czyszczenia nie należy używać metalowych przyborów kuchennych ani materiałów czyszczących, ponieważ może to spowodować uszkodzenie powłoki antyadhezyjnej.

1. Wyjmij wtyczkę sieciową z gniazdka ściennego i pozwól urządzeniu ostygnąć.

Uwaga: Wyjmij tacę do smażenia, aby schłodzić ją szybciej.

2. Przetrzyj na zewnątrz urządzenia wilgotną szmatką.

3. Wyczyść tacę do smażenia i kosz gorącą wodą, myciem w płynie i gąbką nieścierną. Możesz użyć płynu do mycia, aby usunąć wszelkie pozostałe zabrudzenia.

Uwaga: Taca do smażenia i kosz są odporne na zmywkę.

Wskazówka: Jeśli brud przyklei się do kosza lub na dnie tacy do smażenia, napełnij tacę do smażenia gorącą wodą i mydłem w płynie. Włóż kosz do tacy do smażenia i pozwól tacce do smażenia i koszowi moczyć przez około 10 minut.

1. Wyczyść wnętrze urządzenia gorącą wodą i gąbką nieścierną.

2. Oczyścić element grzejny za pomocą szczotki czyszczącej, aby usunąć wszelkie pozostałości żywności.

Magazynu

1. Odłącz urządzenie i pozwól mu się ostygnąć.

2. Upewnij się, że wszystkie części są czyste i suche.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Frytkownica powietrzna nie działa	Urządzenie nie jest podłączone do sieci.	Umieść wtyczkę sieciową w uziemione gniazdo ścienne.
	Nie ustawiono czasomierza.	Obróć pokrętko timera na wymagany czas przygotowania, aby włączyć urządzenie.
Składniki smażone z frytkownica powietrza nie są wykonywane.	Ilość składników w koszyku jest zbyt duża.	Umieść mniejsze partie składników w koszyku. Mniejsze partie są smażone bardziej równomiernie.

	Ustawiona temperatura jest zbyt niska.	Obróć pokrętkę regulacji temperatury do wymaganego ustawienia temperatury (patrz sekcja "Ustawienia").
	Czas przygotowania jest zbyt krótki.	Obróć pokrętkę timera na wymagany czas przygotowania (patrz sekcja "Ustawienia").
Składniki są smażone nierównomiernie w frytkownicy powietrznej.	Niektóre rodzaje składników należy wstrząsnąć w połowie czasu przygotowania.	Składniki leżące na sobie lub na sobie (np. frytki) należy wstrząsnąć w połowie czasu przygotowania (patrz sekcja "Ustawienia").
Smażone przekąski nie są chrupiące, gdy wychodzą z frytkownicy.	Używałś rodzaju przekąsek, które mają być przygotowane w tradycyjnej frytkownicy.	Użyj przekąski piekarnik lub lekko szczotki trochę oleju na przekąski na bardziej chrupiące wynik.
Nie mogę prawidłowo wsunąć patelni do urządzenia.	W koszu jest za dużo jedzenia.	Nie wypełniaj koszyka poza maksymalną kwotę wskazaną w tabeli na wcześniejszej stronie.
	Kosz nie jest prawidłowo umieszczony na patelni.	Wciśnij kosz w dół do patelni, aż usłyszysz kliknięcie.
Biały dym wydobywa się z urządzenia	Przygotowujesz tłuste składniki.	Należy zwrócić uwagę, że temperatura jest dobrze kontrolowana w temperaturze poniżej 180°C, podczas smażenia tłustych składników w frytkownicy.

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
	Patelnia nadal zawiera tłuste pozostałości z poprzedniego użycia.	Biały dym jest spowodowany nagrzewaniem się smaru na patelni. Upewnij się, że po każdym użyciu patelnia została prawidłowo
Świeże frytki ziemniaczane są smażone nierównomiernie w frytkownicy.	Nie moczyć pałeczki ziemniaków prawidłowo przed smażyć je.	Moczyć pałeczki ziemniaków w misce z wodą przez co najmniej 30 minut; wyjąć je i wysuszyć papierem kuchennym.
	Nie używać odpowiedniego typu ziemniaka.	Użyj świeżych ziemniaków i upewnij się, że pozostają one twarde podczas smażenia.
Świeże frytki ziemniaczane nie są chrupiące, gdy wychodzą z frytkownicy.	Chrupkość frytek zależy od ilości oleju i wody we frytkach.	Upewnij się, że wysuszysz pałeczki ziemniaczane prawidłowo, zanim pokryjesz je olejem.
		Pokrój ziemniaki w cieńsze pałeczki, aby uzyskać bardziej chrupiący wynik.
		Dodaj nieco więcej oleju, aby uzyskać bardziej chrupiący wynik.

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 unieszkodliwiane w normalnym niesortowanym strumieniu odpadów komunalnych. Stare urządzenia muszą być zbierane oddzielnie w celu optymalizacji odzysku i recyklingu materiałów, które zawierają,

oraz zmniejszenia wpływu na zdrowie ludzi i środowisko.

Przekreślony symbol "kosza na kółkach" na produkcie przypomina o obowiązku, że w przypadku utylizacji urządzenia należy je zebrać oddzielnie.

Konsumenci powinni skontaktować się ze swoim lokalnym organem lub sprzedawcą detalicznym w celu uzyskania informacji na temat prawidłowego usuwania 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 urządzenie jest używane w normalnych warunkach domowych i konserwowany zgodnie z wymaganiami określonymi w Podręczniku użytkownika, z zastrzeżeniem następujących warunków i wyłączeń:

Co obejmuje ta gwarancja?

1. Oryginalne urządzenie i / lub części nie podlegające zużyciu uznane za wadliwe, w **TurboTronic®** według własnego uznania, zostaną naprawione lub wymienione.
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, wymywane garnki, stojaki, patelnie itp.), które wymagają regularnej konserwacji i / lub wymiany w celu zapewnienia prawidłowego funkcjonowania, nie są objęte niniejszą gwarancją.
2. Każda jednostka, która została zmodyfikowana lub wykorzystana do celów komercyjnych.
3. Uszkodzenia spowodowane niewłaściwym użytkowaniem, niedbałą obsługą, niewykonaniem wymaganej konserwacji (np. Niezatrzymaniem podstawy silnika przed wyciekami żywności i innymi odpadkami) lub uszkodzeniami wynikającymi z niewłaściwego obchodzenia się w transporcie.
4. Szkody następne i przypadkowe.
5. Usterki spowodowane przez osoby naprawiające nieupoważnione przez **TurboTronic®**. Wady te obejmują uszkodzenia powstałe w trakcie transportu, modyfikacji lub naprawy **TurboTronic®** produktu (lub jakiegokolwiek jego części), gdy naprawa jest wykonywana przez osobę nieupoważnioną przez firmę **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®**.