

XL airchef

PROFESSIONAL AIR FRYER

INSTRUKCJA OBSŁUGI



**MECHANICZNA FRYTKOWNICA POWIETRZA
TT-AF7M**

www.zline-world.com



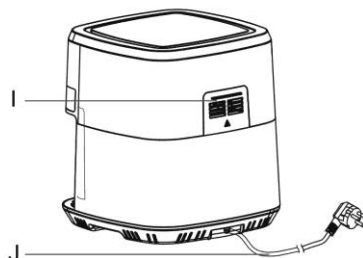
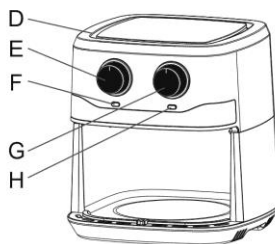
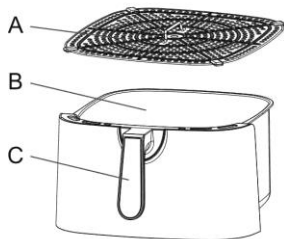
Dziękujemy za zakup **XL airchef** - mechnical frytownicy powietrza przez **TurboTronic®**.

Teraz będziesz mógł gotować 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 dodać olej w większości przypadków.

OPIS OGÓLNY

- A: Kosz
- B: Taca
- C: Uchwyt kosza
- D: Wlot powietrza
- E: Pokrętła timera
- F: Pokrętło regulacji temperatury
- G: Wskaźnik czasu
- H: Wskaźnik temperatury
- I: Windows Wind
- J: Przewód zasilający



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





- Nigdy nie zanurzaj obudowy, która zawiera elementy elektryczne i elementy grzejne, 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 tacowni olejem, ponieważ może to spowodować zagrożenie pożarowe.
- Nigdy nie dotykaj wnętrza urządzenia podczas pracy.
- Przed podłączeniem urządzenia sprawdź, czy napięcie wskazane na urządzeniu odpowiada lokalnemu napięciu sieciowego.
- Nie używaj appliance, jeśli wtyczka, przewód zasilający lub samo urządzenie jest uszkodzone.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, należy go wymienić w autoryzowanym centrum serwisowym lub osobach o podobnych kwalifikacjach, aby uniknąć zagrożenia.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, w tym dzieci lub które nie posiadają doświadczenia i wiedzy, chyba że zostały one przekazane nadzór lub instrukcje dotyczące korzystania z urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Keep urządzenia i jego przewodu sieciowego w miejscu niedostępnym dla dzieci, zwłaszcza gdy urządzenie jest włączone lub jest chłodzenie.
- Przewody sieciowe należy trzymać z dala od gorących powierzchni.
- Nie podłączaj urządzenia ani nie używaj panelu sterowania mokrymi rękami.
- Only podłączyć urządzenie 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 from otwory wydechu powietrza. 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 widzisz ciemny dym wydobywający się z urządzenia. Przed wyjęciem tacy do 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 stosowania w takich środowiskach 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 w instrukcji obsługi, gwarancja staje się nieważna i odmawia jakiegokolwiek odpowiedzialności za wszelkie szkody, które mogą być spowodowane.
- Po użyciu należy zawsze odłączać urządzenie.
- Przed obsłużeniem lub czyszczeniem urządzenia należy ostygnąć przez około 30 minut.
- Usunąć spalone ponownie mant. Nie smażyć świeżych ziemniaków w temperaturze powyżej 180°C (w celu zminimalizowania produkcji akrylu amidu).

	Wskazuje, aby przeczytać i przejrzeć instrukcje, aby zrozumieć działanie i wykorzystanie produktu.
	Wskazuje na obecność zagrożenia, które może spowodować obrażenia ciała, śmierć lub uszkodzenia mienia, jeśli ostrzeżenie dołączone do tego symbolu jest ignorowane.
	Należy uważać, aby uniknąć kontaktu z gorącą powierzchnią. Zawsze używaj ochrony rąk, aby uniknąć oparzeń.
	Tylko do użytku w pomieszczeniach i gospodarstwach domowych.

ZAPISZ TE INSTRUKCJE

Automatyczne wyłączenie

To urządzenie jest wyposażone w zegar. Gdy zegar odliczy do 0, urządzenie wytwarza dźwięk dzwonka i switches off automatycznie. Aby ręcznie wyłączyć urządzenie, obróć pokrętko timera w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara w kierunku 0.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Usuń cały materiał opakowaniowy.
2. Usuń wszelkie naklejki lub etykiety z urządzenia – inne niż etykieta znamionowa.
3. Dokładnie rozkłujkosz i tacę do smażenia, z gorącą wodą i płynem do mycia mydło za pomocą gąbki nieściernej.

Uwaga: Części te można również czyścić w zmywarce.

4. Przetrzyj wnętrze i na zewnątrz urządzenia wilgotną szmatką.

PRZYGOTOWANIE DO UŻYCIA

1. Place urządzenia na stabilnej, poziomej i poziomej powierzchni, która jest również odporna na ciepło.
2. Umieść kosz prawidłowo na tacy do smażenia.
3. Wyciągnij przewód sieciowy z schowka na przewód z tyłu urządzenia.

Nie napełniać tacy do smażenia oil ani żadnym innym płynem.

**Nie kładź nic na urządzeniu. Zakłóca to przepływ powietrza i wpływa na _
resulowanie smażenia powietrza.**

KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA

Hsmażenie powietrza

1. Umieść wtyczkę sieciową w uziemione gniazdo ściennie.
2. Ostrożnie wyciągnij tacę do smażenia z frytkownicy.
3. Umieść składniki w koszyku.
Uwaga: *Nigdy nie wypełniaj koszyka poza maksymalną kwotę wskazaną w tabeli pokazanej w sekcji "Ustawienia", ponieważ może to wpłynąć na jakość wyniku końcowego.*
- 4 Wsuń tacę do smażenia z powrotem do frytkownicy podczerwej.

Nigdy nie używaj tacy do smażenia bez kosza.

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

Patelnię przytrzymaj tylko za uchwyt.

5. Obróć pokrętko regulacji temperatury do wymaganej temperatury. Zobacz sectina

"Ustawienia", aby określić odpowiednią temperaturę.

6. Aby włączyć urządzenie, obróć pokrętkę timera do wymaganego czasu przygotowania.

Dodaj 3 minuty do czasu przygotowania, gdy urządzenie jest zimne.

Uwaga: Możesz również pozwolić urządzeniu rozgrzać wszystkie składniki do środka. W takim przypadku należy obrócić pokrętkę timera na nieco ponad 3 minuty i odczekać, aż zapalenie zgaśnie (po około 3 minutach). Następnie napełnij kosz i obróć pokrętkę timera do wymaganego czasu przygotowania.

Zapala się lampka zasilania i lampka grzewcza.

Czasomierz rozpoczyna odliczanie ustawionego czasu przygotowania.

Podczas procesu smażenia na gorąco zapala się lampka grzewcza i od czasu do czasu gaśnie. Oznacza to, że element grzejny jest włączany i wyłączany w celu utrzymania ustawionej temperatury.

Nadmiar oleju ze składników zbiera się na dnie tacy do smażenia.

7. Niektóre składniki wymagają wstrząsania w połowie czasu przygotowania (patrz punkt "Ustawienia" w tym rozdziale). Aby potrząsnąć ingredients, wyciągnij tacę do smażenia za **uchwyt** i potrząśnij nią. Następnie wsuń tacę do smażenia z powrotem do frytownicy.

Uwaga: Podczas drżenia nie naciskać przycisku zwalniającego kosz.

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.

Wskazówka: Jeśli ustawisz timer na połowę czasu przygotowania, usłyszysz dzwon zegara, gdy musisz potrząsnąć ingredients. Oznacza to jednak, że musisz ponownie ustawić zegar na **pozostały czas przygotowania** po wstrząśnięciu.

8. Gdy usłyszysz dzwon zegara, upłynął ustawiony czas przygotowania. Wyciągnij patelnię z urządzenia i umieść ją na powierzchni odpornej na ciepło.

Uwaga: Urządzenie można również wyłączyć ręcznie. Aby to zrobić, obróć pokrętkę regulacji temperatury na 0.

9. Sprawdź, czy składniki są gotowe.

Jeśli składniki nie są jeszcze gotowe, po prostu wsuń tacę do smażenia z powrotem do urządzenia i ustaw na kilka dodatkowych minut.

10. 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 gorące powietrze, taca do smażenia i składniki są gorące. W zależności od rodzaju składników w frytownicy, para może uciec z tacy do smażenia.

11. Empty kosz do miski lub na talerzu.

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

12. Gdy partia składników jest gotowa, frytkownica powietrzna jest natychmiast gotowa do **przygotowania** kolejnej partii.

Ustawienia

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 marką, 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 ledwo zakłóca proces. **Wskazówki:**

- Mniejsze składniki zwykle require nieco krótszy czas przygotowania niż większe składniki.
- Większa ilość składników wymaga tylko nieco dłuższego czasu przygotowania; mniejsza ilość składników wymaga tylko nieco krótszego czasu przygotowania.
- Potrząsanie mniejszymi partiami w połowie czasu przygotowania zoptymalizowało efekt końcowy i może pomóc zapobiec nierównomiernie smażonym składnikom.
- Możesz pokryć świeże ziemniaki odrobiną oleju, aby uzyskać chrupiący efekt. Smażyć składniki w frytownicy powietrza w ciągu kilku minut po have dodał olej.
- 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.
- Frytkownica powietrza może również na celu podgrzanie składników, ustawiając temperaturę na 150°C, a zegar na około 10 minut.

	Czas (min.)	Temperatura (°C)	Wstrząsanie	Dodatkowe informacje
--	-------------	------------------	-------------	----------------------

Ziemniaki i frytki

Cienkie mrożone frytki	12-16	200	Wstrząsanie	
Grube mrożone frytki	12-20	200	Wstrząsanie	
Frytki domowej wielkości (8x8mm)	18-25	180	Wstrząsanie	dodać 1/2 łyżki oleju
Domowe kliny ziemniaczane	18-22	180	Wstrząsanie	dodać 1/2 łyżki oleju
Domowe kostki ziemniaczane	12-18	200	Wstrząsanie	dodać 1/2 łyżki oleju
Rowiesz	15-18	180		
Zapiekanka ziemniaczana	18-22	180		

Mięso i drób

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

Przekąski

Sajgonki	8-10	200	Wstrząsanie	Użyj piekarnika gotowe
Bryki z kurczaka mrożonego	6-10	200	Wstrząsanie	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 vegetables	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, follow kroki poniżej:

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 pałeczki nap i wymieszać, aż kije są pokryte olejem.
4. Wyjmij patyczki z miski palcami lub przyborami kuchennymi, aby nadmiar oleju pozostał w misce. Umieść patyczki w koszu.

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

5. Smażyć pałeczki ziemniaka zgodnie z instrukcjami w tym rozdziale.

Czyszczenia

Po każdym użyciu należy czyścić urządzenie.

Taca do smażenia, kosz i wnętrze aplikacją 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 się 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 odtłuszczającego, aby usunąć wszelkie pozostałe zabrudzenia.

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

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 na tacę do smażenia i let tacę do smażenia i kosz 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.
3. Wsuń przewód do schowka na przewód tak daleko, jak to możliwe. Zamocować przewód, wkładając go do gniazda mocującego przewód.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Frytkownica powietrzna nie działa	Urządzenie nie jest podłączone do sieci.	Umieść wtyczkę sieciową w uziemione gniazdo ściennie.
	Nie ustawiono czasomierza.	Obróć pokrętko timera na wymagany czas przygotowania, aby włączyć urządzenie.
Składniki smażone z frytkownica powietrza nie	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 pokrętko regulacji temperatury do wymaganego ustawienia temperatury (patrz sekcja "Ustawienia").
	Czas przygotowania jest zbyt krótki.	Obróć pokrętko timera na wymagany czas przygotowania (patrz sekcja "Ustawienia").
Składniki są smażone nierównomiernie w frytkownicy powietrznej.	Niektóre rodzaje wgrądków należy wstrząsnąć w połowie czasu przygotowania.	Składniki leżące na sobie lub na sobie (np. frytki) muszą być wstrząsane w połowie czasu przygotowania (patrz sekcja "Ustawienia").
Smażone przekąski nie są chrupiące, gdy wychodzą z frytkownicy powietrznej	Używałeś rodzaju przekąsek, które mają być przygotowane w tradycyjnej frytkownicy.	Użyj przekąski piekarnik lub lekko szcztoki 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 frytownicy.
-------------------------------------	----------------------------------	--

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
	Patelnia nadal zawiera tłuszcz z pozostałości poprzedniego użycia.	White dymu jest spowodowane przez nagrzewanie się tłuszczu na patelni. Upewnij się, że po każdym użyciu patelnia została prawidłowo oczyszczona.
Świeże frytki ziemniaczane są smażone nierównomiernie w frytownicy.	Nie moczyć patyczki ziemniaków prawidłowo przed smażyć je.	Moczyć patyczki ziemniaczane 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.	Chrupiącość frytek zależy od ilości oleju i wody we frytkach.	Upewnij się, że wysuszysz patyczki ziemniaczane prawidłowo, zanim pokryjesz je olejem.
		Pokrój ziemniaki w cieńsze patyczki, aby uzyskać bardziej chrupiący wynik.
		Dodaj nieco więcej oleju lub crispier 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 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, w **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, niewłaściwym użytkowaniem, niedbałą obsługą, niewykonaniem wymaganej konserwacji (np. Niezatrzymaniem studni podstawy silnika przed wyciekami żywności i innymi odpadkami) lub uszkodzeniami wynikającymi z niewłaściwego obchodzenia się w transporcie.

4. Szkody następcze 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®**.

WYDRUKOWANO W CHRL
