

airchef Pro

PROFESSIONAL AIR FRYER OVEN

INSTRUKCJA OBSŁUGI



**CYFROWY PIEC FRYTKOWNICA POWIETRZNA
TT-AF8**

www.zline-world.com



Dziękujemy za zakup **airchefPro**- Cyfrowy piec frytkownica powietrzna **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, jednocześnie, i nie ma potrzeby, aby dodać olej w większości przypadków.

WAŻNE ZABEZPIECZENIA

TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO. PRZECZYTAJ WSZYSTKIE

INSTRUKCJE.

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





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



Ostrzeżenia

1. NIGDY nie zanurzaj głównego korpusu urządzenia w wodzie lub innym płynie. NIGDY nie spłukiwać urządzenia pod kranem.
2. Nie dopuścić do kontaktu składników z elementami grzejnymi.
3. Nie napełniać tacy olejem, ponieważ może to spowodować zagrożenie pożarowe.
4. Podczas pracy powierzchnia urządzenia może się nagrzegać. Nie dotykaj powierzchni urządzenia, z wyjątkiem klamki drzwi i przycisków. Nigdy nie dotykać wnętrza urządzenia, podczas gdy pracuje.
5. Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka sieciowego sprawdź, czy napięcie wskazane na urządzeniu odpowiada lokalnemu napięciu sieci w Twoim kraju.
6. Nie używaj urządzenia, jeśli wtyczka, przewód zasilający lub samo urządzenie są uszkodzone.
7. 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.
8. Umieść urządzenie na poziomej, równej i stabilnej powierzchni. Przewód zasilający należy trzymać z dala od gorących powierzchni.
9. Nie umieszczaj urządzenia na materiałach palnych lub w ich pobliżu, takich jak obrus lub zasłony.
10. 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 zakrywaj urządzenia, wlotów powietrza i otworów wylotowych powietrza.

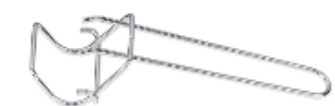
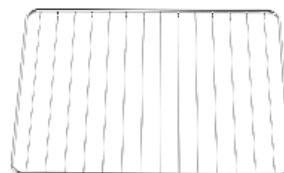
11. Nie pozwól, aby urządzenie działało beznadzoru, po użyciu urządzenie powinno zostać odłączone.
12. Podczas gotowania para i gorące powietrze są uwalniane przez wylot powietrza. Zachowaj ręce i twarz w bezpiecznej odległości od pary i gorącego powietrza oraz od wylotu powietrza. Należy uważać na parę i gorące powietrze podczas otwierania drzwi urządzenia.
13. Natychmiast odłącz urządzenie, jeśli z urządzenia wydobywa się ciemny dym. Przed otwarciem drzwi urządzenia należy odczekać, aż emisja dymu się zatrzyma.
14. Przed czyszczeniem urządzenie powinno całkowicie ostygnąć (ponad 30 minut). Zawsze usuwaj resztki jedzenia po każdym użyciu, aby zapobiec zapachom.

	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.

ZACHOWAJ TE INSTRUKCJE

POZNAJ SWÓJ PIEC FRYTKOWNICĘ POWIETRZNĄ

GŁÓWNE KOMPONENTY



1. Panel sterowania
2. Uchwyt dotykowy
3. Szyba szklana
4. Drzwi wysuwowe
5. Nóżki antypoślizgowe

Stojak na piekarnik: używany do mięsa, chleba, pizzy itp.

Kosz na frytkownicę powietrzną: Użyj kosza na frytkownicę w połączeniu z funkcją powietrza, aby zoptymalizować wyniki gotowania. Używany do frytek, skrzydełek, cebuli itp. Może być również stosowany jako kosz odwadniający.

Patelnia do pieczenia: Używana do ciasteczek, ciast, indyka itp. Może również trzymać kapie z żywności lub oleju podczas smażenia powietrza.

Kosz do usuwania: Używany do usuwania produktów.

Kosz/klatka obrotowy/a: Używany do frytek, popcornu itp. Klatka toczenia nie może być używana niezależnie.

FUNKCJE

Dzięki zastosowaniu zupełnie nowej technologii 360° HOT AIR CIRCULATION, air fryer oven oferuje bardziej smaczną i zdrowszą kuchnię.

CZUJNIK

Jeśli drzwi są otwarte podczas gotowania, gotowanie zostanie wstrzymane, a światło piekarnika zostanie zapalone. Po zamknięciu drzwi wznowiony proces gotowania będzie kontynuowany. Podczas gotowania należy trzymać drzwiczki piekarnika zamknięte.

Uwaga: Nie pozwól, aby proces paузował przez długi czas, pozwoli to na zmarznąć i wpłynie na smak jedzenia!

SPECYFIKACJE TECHNICZNE

Napięcie	Zasilania	Częstotliwości	Pojemność
220 ~ 240V	1650W-1900W	50-60 Hz	21L


AIRFRYER TOSTER PIEKARNIK PRZEGLĄD FUNKCJI


Program	Regulowany zakres czasu (min)	Domyślny czas (min)	Regulowany zakres temperatur (°C)	Temperatura domyślna (°C)	Funkcja różna
KURCZAK	0 : 01-60:00	0 : 30	30-230	200	0 : 01-60:00
SKRZYDEŁKA	0 : 01-60:00	0 : 15	30-230	200	0 : 01-60:00
ODSZRANI ANIE	0 : 01-60:00	0 : 10	30-230	80	0 : 01-60:00
STEK	0 : 01-60:00	0:12	30-230	200	0 : 01-60:00
HOT DOG	0 : 01-60:00	0:15	30-230	150	0 : 01-60:00
CIASTO	0 : 01-60:00	0:30	30-230	180	0 : 01-60:00
WARZYWA	0 : 01-60:00	0:12	30-230	180	0 : 01-60:00
PIZZA	0 : 01-60:00	0:16	30-230	200	0 : 01-60:00
TOST	0 : 01-60:00	0:03	30-230	160	0 : 01-60:00
FRYTKI	0 : 01-60:00	0:20	30-230	200	0 : 01-60:00
RYB	0 : 01-60:00	0:15	30-230	180	0 : 01-60:00
TARTA JAJECZNĄ	0 : 01-60:00	0:20	30-230	200	0 : 01-60:00
POPCORN	0 : 01-60:00	0:10	30-230	200	0 : 01-60:00
SZPIKULEC	0 : 01-60:00	0:15	30-230	200	0 : 01-60:00
ODWADNIANIE	60:00-480:00	480:00	30-230	30	60:00-480:00
DOPIEKANIE	0 : 01-240:00	90:00	30-230	40	0 : 01-240:00
CIASTEczKA	0 : 01-60:00	0:12	30-230	180	0 : 01-60:00
OGRZEWANIE	0 : 01-60:00	0:30	30-230	80	0 : 01-60:00

Powyższe dane są domyślne, tylko w celach informacyjnych, użytkownik może dostosować żadaną temperaturę i czas według potrzeb.

PANEL STEROWANIA



A. Po podłączeniu dotknij, aby włączyć piekarnik frytkownicy powietrznej.  ON/OFF

B. Dotknij, aby wyłączyć piekarnik do frytkownicy powietrznej.  ON/OFF


C. Dotknij, aby obudzić piekarnik z trybu czuwania.  ON/OFF


Wyświetlacz



W panelu wyświetlania znajdują się 2 wiersze. Górna pokazuje TEMPERATURĘ a dolna pokazuje Czas.




WYBÓR FUNKCJI

a) Naciśnij, aby wybrać do przodu 

b) Naciśnij, aby wykonać do tyłu 






REGULACJA TEMPERATURY

- a) Naciśnij, wyświetlacz temperatury będzie migać;  TEMP
- b) Naciśnij, aby zwiększyć temperaturę; 
- c) Naciśnij, aby obniżyć temperaturę; 





REGULACJA CZASU

- a) Naciśnij, wyświetlacz temperatury będzie migać;  TIMER
- b) Naciśnij, aby wydłużyć czas; 
- c) Naciśnij, aby skrócić czas; 




START/PAUZA

- a) Naciśnij, aby uruchomić wybraną funkcję  START/PAUSE
- b) Naciśnij, aby wstrzymać proces pracy piekarnika  START/PAUSE



Światła

- Naciśnij, aby zapalić lampkę piekarnika.  LIGHT

PRZED UŻYCIEM PIECA TOSTERA FRYTKOWNICY POWIETRZNEJ

1. Umieść urządzenie na stabilnej, równej, odpornej na ciepło powierzchni, z dala od wszystkiego, co może zostać uszkodzone przez ciepło. Zachowaj odległość co najmniej 10cm między gniazdkiem elektrycznym a ścianą, meblami itp.
2. Przy pierwszym użyciu należy uruchomić piekarnik przez 18 minut w najwyższej temperaturze (230°C), aby wysterylizować i usunąć zapach produkcji. Piec tosterowy do frytkownicy powietrznej może wydzielać zapach lub dym ze względu na folię ochronną nagrzewnicy.



INSTRUKCJA OBSŁUGI

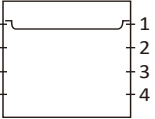
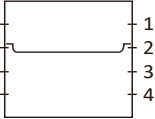
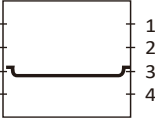
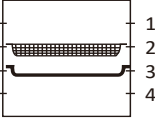
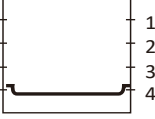



WŁĄCZANIE ZASILANIA

- A. Podłącz, panel zaświeci się przez 3 sekundy, a następnie zjedź, a ikona ON / OFF będzie migać.
- B. Dotknij ikony ON / OFF, aby włączyć air fryer toster piekarnik, po sygnale dźwiękowym, ekran cyfrowy wyświetli 230 °C i 30min, światło funkcji kurczaka będzie migać.

AKCESORIA

Stojak na piekarnik, kosz do smażenia powietrznego i patelnia do pieczenia

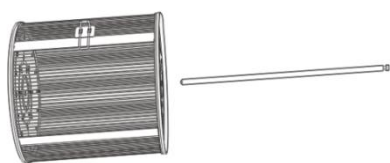
Position1: DEHYDRATE 	Position2: TOAST DEHYDRATE 
Position3: TOAST DEHYDRATE BAKE VEGETABLES PIZZA 	position2: FRENCH FRIES CHICKEN WINGS 
position4: ROAST 	Accessories 

A. Klatka/kosz

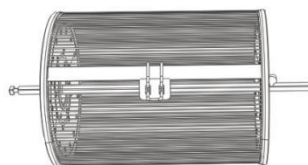
Świetnie nadaje się do frytek, prażonych orzechów, popcornu i innych przekąsek.

Użyj jednej z dołączonych śrub, aby przymocować klatkę do pieczenia do haczyka w punkcie wcięcia na drążku różna.

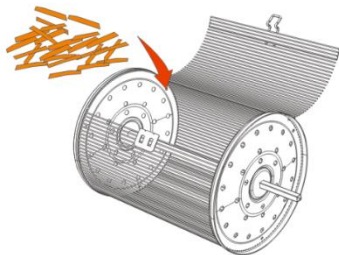
Przekręć śrubę, aby przymocować klatkę do pieczenia do kija do różna.



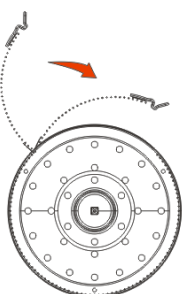
(1)



(2)



(3)








(4)

Uwaga:

- Należy zawsze trzymać tacę ociekową w najniższej warstwie wewnątrz frytkownicy powietrznej, aby zbierać olej ze smażonego jedzenia.
- Składniki wewnątrz mogą zwiększyć rozmiar podczas procesu gotowania, upewnij się, że podgrzewana objętość żywności nie dotknie wewnętrznych ścian frytkownicy.
- Tylko wtedy, gdy drzwi są zamknięte, frytkownica powietrza będzie działać.

FUNKCJE

A. Wybierz funkcję z ikonami  i 

B. Dostosuj temperaturę za pomocą ikon   i 

Zakres regulacji temperatury wynosi 30-230°C. temperatura wzrośnie lub zmniejszy się o 5°C na ruch szybko i w sposób ciągły, jeśli długo naciskasz na temperaturę +, temperatura wzrośnie o 5°C za każdym razem, jeśli dotkniesz temperatury "-", temperatura zmniejszy się za każdym razem o 5°C.

Uwaga: Przy temperaturze 230°C, naciśnij "+", temperatura powróci do 30°C, w temperaturze 30°C, naciśnij "-" temperatura powróci do 230°C, w procesie regulacji temperatury temperatura zostanie wyświetlona na ekranie migotania (brak migotania w procesie regulacji), migając 3 razy, a następnie wskazując, że temperatura została ustawiona.

C. Dostosuj czas za pomocą ikon   i 


Zakres regulacji czasu wynosi 001-480 minut, a czas wzrośnie lub zmniejszy się o 5 minut na ruch szybko i w sposób ciągły, jeśli długo naciskasz na regulację czasu + / -, a czas wzrośnie lub zmniejszy się o 5 minut za każdym razem, jeśli dotkniesz + / -. W procesie regulacji czasu na ekranie będzie migotać cyfrowy wyświetlacz czasowy (bez migotania podczas procesu regulacji), migając 3 razy, a następnie wskazując, że czas został ustawiony.

Operacyjny

1. Naciśnij klawisz, aby rozpocząć gotowanie. Wentylator zostanie uruchomiony, a na wyświetlaczu pojawi

się czasomierz w dół zliczania i dwukropek między H: MM będzie migać.  START/PAUSE

2. Po zakończeniu procesu piekarnik będzie sygnałem dźwiękowym 10 razy, wyświetlacz zniknie,

wentylator zatrzyma się, a ikona będzie migać przez 5 minut, a następnie przejść do trybu czuwania.  ON/OFF

PIELEGNACJA, CZYSZCZENIE I PRZECHOWYWANIE

Przed czyszczeniem zdejmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego. Przed demontażem i czyszczeniem pozostawić piekarnik i wszystkie akcesoria do całkowitego ostygnięcia.

Czyszczenie zewnętrznego korpusu i drzwi

- Wytrzyj zewnętrzny korpus miękką, wilgotną gąbką. W celu uniknięcia narastania plam można stosować nieścierny płyn do mycia lub łagodny roztwór natryskowy. Przed czyszczeniem nałożyć środek czyszczący na gąbkę, a nie na powierzchnię piekarnika.
- Aby wyczyścić wewnętrzne szklane drzwi, użyj szklanego środka czyszczącego lub łagodnego detergentu i miękkiej, wilgotnej gąbki lub miękkiej plastikowej podkładki do szorowania. Nie używaj ściernego środka czyszczącego lub metalowej podkładki do szorowania, ponieważ zarysowania powierzchni piekarnika.
- Wytrzyj zewnętrzne drzwi miękką, wilgotną szmatką. Nałożyć środek czyszczący na ściereczkę, nie nakładać środka czyszczącego bezpośrednio na diodę LED. Czyszczenie powierzchni ekranu LED suchą szmatką i/lub środkami ściernymi może spowodować zadrapania.



OSTRZEŻENIE: Aby zapobiec porażeniu prądem, nie zanurzaj urządzenia ani przewodu zasilającego w wodzie ani innej cieczy.

CZYSZCZENIE WNEŹRZA

- Aby wyczyścić rozpryski, które mogą wystąpić podczas gotowania, przetrzyj ściany miękką, wilgotną gąbką. W celu uniknięcia narastania plam można stosować nieścierny płyn do mycia lub łagodny roztwór natryskowy. Zastosuj środek czyszczący do gąbki, a nie do wnętrza, przed czyszczeniem.



OSTRZEŻENIE: Podczas czyszczenia elementów grzewczych należy zachować szczególną ostrożność. Pozostawić piekarnik do całkowitego ostygnięcia, a następnie delikatnie pocierać miękką, wilgotną gąbką lub szmatką na całej długości elementu grzejnego. Nie należy używać żadnego rodzaju środka czyszczącego lub czyszczącego. Przed włożeniem wtyczki zasilającej do gniazdka elektrycznego i włączeniem piekarnika należy pozostawić wszystkie powierzchnie do całkowitego wyschnięcia.

CZYSZCZENIE AKCESORIÓW

- Umyj wszystkie akcesoria w ciepłej wodzie z mydłem miękką gąbką lub miękką plastikową podkładką do szorowania. Dokładnie spłukać i wysuszyć. Do czyszczenia jakichkolwiek akcesoriów nie należy używać środków czyszczących, metalowych poduszek do czyszczenia lub metalowych przyborów kuchennych.
- Aby przedłużyć żywotność akcesoriów, czyszczenie ich w zmywarce nie jest zalecane.

Przechowywanie

- Upewnij się, że piekarnik i wszystkie akcesoria są czyste i suche.
- Upewnij się, że drzwi są zamknięte.
- Przechowuj urządzenie w pozycji pionowej, na wysokości stojącej i na podporach. Nie przechowywać urządzenia, gdy jest mokre lub gorące. Nie przechowywać w wilgotnym lub gorącym środowisku.

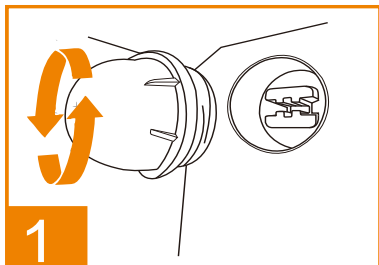
WYMIANA ŚWIATŁA

Uwaga:

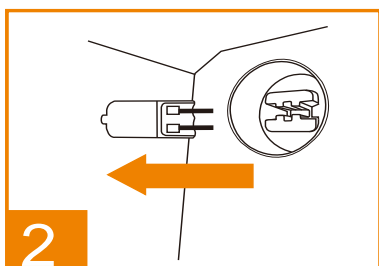
Przed wymianą lampki żaru elektrycznego należy odłączyć piekarnik toster frytkownicy powietrznej i pozostawić do całkowitego ostygnięcia.

DANE TECHNICZNE: żarówka halogenowa 25W

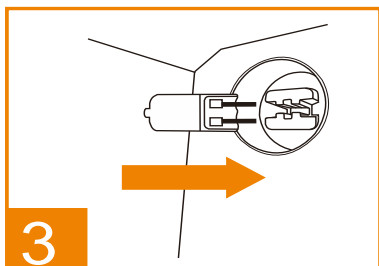
1. Obróć pokrywę światła w lewo, aby ją usunąć.



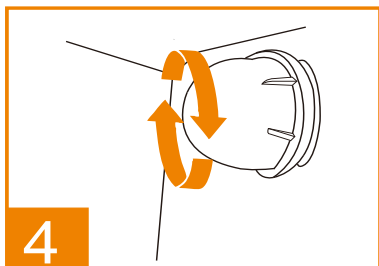
2. Usuń zużytą żarówkę, pociągając ją bezpośrednio.



3. Włóż nową żarówkę.



4. Obróć pokrywę światła zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby ją dokręcić.

**Rozwiązywanie problemów**

Możliwy problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
-----------------	-------------------	-------------

Piekarnik NIE działa	Urządzenie nie jest podłączone	Upewnij się, że piekarnik jest podłączony
	Nie włączyłeś piekarnika	Naciśnij przycisk "WŁ/WYŁ.", aby włączyć
	Drzwi nie są prawidłowo zamknięte	Upewnij się, że drzwi są dobrze zamknięte
Para wychodzi z górnej części drzwi piekarnika	Gotujesz żywność o wysokiej zawartości wilgoci	To normalne. Drzwi są wentylowane, aby uwolnić parę wodną z żywności o wysokiej zawartości wilgoci, takiej jak mrożone pieczywo
Biały dym wydobywa się z pieca	Po raz pierwszy należy używać piekarnika	To normalne. Piekarnik może wytwarzać trochę białego dymu podczas korzystania, jeśli po raz pierwszy. Sugerujemy, aby ustawić najwyższą temperaturę w funkcji pracy 18 ~ 20 minut bez jedzenia, aby wyeliminować dym.
	Gotujesz tłuste jedzenie	To normalne. Smażenie tłustych potraw spowoduje wyciek oleju do grzejników lub miększu lub patelni do pieczenia, olej będzie produkować biały dym i nie powinien wpływać na gotowanie.
	Taca do pieczenia lub miększ lub grzejniki nadal zawierają pozostałości smaru lub oleju z poprzedniego użycia	Upewnij się, że części te są czyszczone prawidłowo po każdym użyciu
Ciemny dym wydobywa się z pieca	Żywność płonie	Natychmiast wyłączyć piekarnik, należy zachować ostrożność przy wyjęciu żywności.
Składniki gotowane w piekarniku nie zostały przygotowane	Za dużo jedzenia	Zmniejsz ilość jedzenia do pojedynczego gotowania
	Ustawienie zbyt niskiej temperatury lub zbyt krótkiego czasu	Ustaw wyższą lub dłuższą temperaturę
	Wybierz nieprawidłową funkcję	Upewnij się, że gotujesz z odpowiednią funkcją
Potrawy są gotowane nierównomiernie	Składniki są ułożone lub blisko siebie podczas gotowania	Upewnij się, że składniki rozłożyć równomiernie
	Nie ustawiono pieczenia, kosza na smażenie powietrza lub stojaka piekarnika	Przed lub w trakcie gotowania wyregulować te akcesoria w odpowiednim
Żywność nie jest chrupiąca po smażeniu powietrzem	Składniki o wysokiej wilgotności	Równomierne rozpylanie lub szczotkowanie niewielkiej ilości oleju na żywność może zwiększyć chrupkość

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 osobno, 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®**.

Gwarancja **TurboTronic®** 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 używana w normalnych warunkach domowych i konserwowana zgodnie z wymaganiami określonymi w instrukcji obsługi, z zastrzeżeniem następujących warunków i wyłączeń:

Co obejmuje ta gwarancja?

1. Oryginalne urządzenie i / lub części nie podlegające zużyciu uznane za wadliwe, według wyłącznego uznania **TurboTronic®**, 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, 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 wynikającymi z niewłaściwego obchodzenia się w transporcie.
4. Szkody następne i przypadkowe.
5. Usterki spowodowane przez osoby naprawiające nieautoryzowane przez **TurboTronic®**. Wady te obejmują uszkodzenia powstałe w trakcie transportu, zmiany lub naprawy produktu **TurboTronic®** (lub jakiegokolwiek jego części), gdy naprawa jest wykonywana przez osobę wykonującą naprawę 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 B.V.B.A®**.

WYDRUKOWANO W CHRL