

TurboTronic[®]
Kitchen Electronics

dualchef

DUAL BASKET AIR FRYER

INSTRUKCJA OBSŁUGI







FRYTKOWNICA POWIETRZNA Z PODWÓJNYM KOSZEM
TT-AF118

www.zline-world.com



Dziękujemy za zakup **dualchef** - frytownicy powietrznej z dwoma koszami firmy **TurboTronic®**.

Teraz będziesz mógł gotować szeroki asortyment potraw w zdrowszy sposób - z niewielką ilością oleju lub bez niego! Frytkownica powietrzna wykorzystuje gorące powietrze w połączeniu z szybką cyrkulacją powietrza i górnym grillem do szybkiego i łatwego przygotowywania potraw. Składniki są podgrzewane ze wszystkich stron jednocześnie i w większości przypadków nie ma potrzeby dodawania oleju.

	Wskazuje, że należy przeczytać i przejrzeć instrukcje, aby zrozumieć działanie i obsługę produktu.
	Wskazuje na obecność zagrożenia, które może spowodować obrażenia ciała, śmierć lub znaczne szkody materialne. uszkodzenia mienia, jeśli ostrzeżenie zawarte w tym symbolu zostanie zignorowane.
	Należy uważać, aby uniknąć kontaktu z gorącą powierzchnią. Zawsze używaj ochrony rąk, aby uniknąć poparzeń.
	Wyłącznie do użytku w pomieszczeniach i w gospodarstwie domowym.

ZAPISZ TE INSTRUKCJE

WAŻNE ZABEZPIECZENIA

URZĄDZENIE WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO. PROSIMY O PRZECZYTANIE CAŁEJ INSTRUKCJI.

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa, w tym poniższych:

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi i zachować ją na przyszłość.

⚠ OSTRZEŻENIA

- **Nigdy nie** zanurzaj obudowy, która zawiera komponenty elektryczne i elementy grzejne, w wodzie ani nie płucz jej pod kranem.
 - **Nie dopuścić do** przedostania się wody lub innego płynu do wnętrza urządzenia - aby zapobiec porażeniu prądem.
 - Składniki przeznaczone do smażenia należy zawsze umieszczać w koszu, aby zapobiec ich kontaktowi z elementami grzejnymi.
 - Podczas pracy urządzenia nie wolno zakrywać otworów wlotu i wylotu powietrza.
 - **Nie** napełniaj tacy do smażenia olejem, ponieważ może to spowodować zagrożenie pożarem.
 - **Nigdy nie** dotykaj wnętrza urządzenia podczas jego pracy.
 - Przed podłączeniem urządzenia należy sprawdzić, czy napięcie wskazane na urządzeniu odpowiada lokalnemu napięciu sieciowemu w danym kraju.
 - **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 osób, które są fizycznie lub psychicznie niepełnosprawne.
- osoby upośledzone umysłowo lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy. Jeśli z urządzenia ma korzystać inna osoba, powinna ona zostać odpowiednio poinstruowana w zakresie jego obsługi.
 - Gdy urządzenie jest włączone lub stygnie, urządzenie i jego przewód zasilający powinny znajdować się poza zasięgiem dzieci.
 - Przewód zasilający należy trzymać z dala od gorących powierzchni.
 - **Nie** wolno podłączać urządzenia ani obsługiwać panelu sterowania mokrymi rękami.
 - Urządzenie należy podłączać wyłącznie do uziemionego gniazdka ściennego. Należy zawsze upewnić się, że wtyczka jest prawidłowo włożona do gniazdka ściennego.
 - **Nigdy nie** podłączaj urządzenia do zewnętrznego wyłącznika czasowego.
 - **Nie** należy umieszczać urządzenia na lub w pobliżu materiałów łatwopalnych, takich jak obrus lub zastół.
 - **Nie należy** umieszczać urządzenia przy ścianie lub innych urządzeniach. Należy pozostawić co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni z tyłu i po bokach oraz 10 cm wolnej przestrzeni nad urządzeniem. **Nie umieszczaj** żadnych przedmiotów na urządzeniu.

- **Nie** używaj urządzenia do celów innych niż opisane w niniejszej instrukcji.
- **Nie** pozwól, aby urządzenie działało bez nadzoru.
- Podczas smażenia gorącym powietrzem przez otwory wylotowe powietrza wydostaje się gorąca para. Ręce i twarz należy trzymać w bezpiecznej odległości od pary i otworów wylotowych powietrza. Należy również uważać na gorącą parę i gorące powietrze podczas wyjmowania tacy do smażenia z urządzenia.
- Powierzchnia pod urządzeniem może się nagrzewać podczas użytkowania.
- Jeśli z urządzenia wydobywa się ciemny dym, należy natychmiast odłączyć je od zasilania. Przed wyjęciem tacy do smażenia z urządzenia należy poczekać, aż dym ustanie.

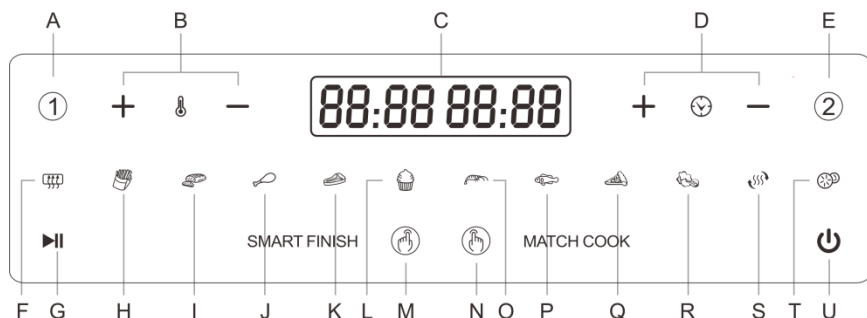
Uwaga

- Umieść urządzenie na poziomej, równej i stabilnej powierzchni.
- To urządzenie jest przeznaczone

wyłącznie do normalnego użytku domowego. Nie jest przeznaczone do użytku w środowiskach takich jak kuchnie pracownicze, biura, gospodarstwa rolne lub inne środowiska pracy. Nie jest również przeznaczone do użytku przez klientów w hotelach lub innych podobnych środowiskach.

- Jeśli urządzenie jest używane nieprawidłowo lub niezgodnie z instrukcjami zawartymi w podręczniku użytkownika, gwarancja traci ważność, a sprzedawca odmawia jakiegokolwiek odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody, które mogą zostać spowodowane.
- **Zawsze odłączaj urządzenie po użyciu.**
- Przed przystąpieniem do obsługi lub czyszczenia urządzenia należy odczekać około 30 minut, aż ostygnie.
- Usunąć spalone resztki

POZNANIE SWOJEGO DUALCHEFA:



A) Strefa 1

B) Temperatura plus/minus

C) Timer/temperatura

D) Czas plus/minus

E) Strefa 2

F) Podgrzewanie

G) Pauza

H) Frytki

I) Mięso

J) Pałki perkusyjne

K) Stek

L) Ciasto

M) Inteligentne wykończenie

N) Kucharz meczowy

O) Krewetki

P) Ryby

Q) Pizza

R) Warzywa

S) Podgrzewanie

T) Odwodnienie

U) Start/Stop

A & D: Nieprzywierające płytki do rozdrabniania

B & E: Kosze do gotowania

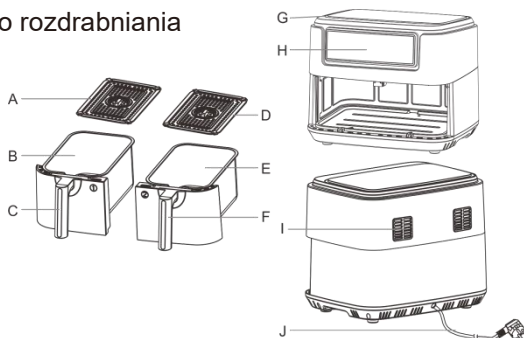
C & F: Uchwyt kosza

G: Górna pokrywa

H: Panel sterowania

I: Okna wentylacyjne

J: Przewód zasilający



PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM:

1. Usunąć wszystkie materiały opakowaniowe.
2. Usunąć wszelkie naklejki lub etykiety z urządzenia - inne niż etykieta znamionowa.
3. Umyć kosze i pojemniki na owoce i warzywa w gorącej wodzie z mydłem, a następnie dokładnie opłucz i wysusz.

Talercze i kosze do rozdrabniania są JEDYNYMI częściami, które można myć w zmywarce.

Nie myć urządzenia głównego w zmywarce.

4. Przetrzyj wnętrze i zewnętrzną część urządzenia wilgotną szmatką.

PRZYGOTOWANIE DO UŻYCIA:

1. Umieścić urządzenie na stabilnej, poziomej i równej powierzchni, która jest również odporna na wysoką temperaturę.
2. Prawidłowo umieścić kosz na tacy do smażenia.

Nie napełniaj tacki do smażenia olejem ani żadnym innym płynem.

Nie kładź żadnych przedmiotów na urządzeniu. Zakłóca to przepływ powietrza i wpływa na rezultaty smażenia.

PŁYTA KRUCHA:

Gotuj większe potrawy lub potrawy, które muszą być trzymane z dala od elementu grzejjącego.

Odpowiednia żywność: cały kurczak, ciasto, skrzydełka z kurczaka, warzywa, frytki itp.






KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA:

1. Zasilanie włączone

Podłącz, usłyszysz BEEPS. Zapali się. Po 1 sek. urządzenie powróci do trybu gotowości:

wszystkie diody zostaną wyłączone. 

2. Wybór menu/Temperatura/Czas



- 1). Po podłączeniu urządzenie znajduje się w trybie gotowości. Naciśnij przycisk 
Następnie naciśnij przycisk  i wybierz funkcję gotowania. Czas i temperaturę można dowolnie regulować za pomocą przycisków Time +/- i Temperature +/- . Można również nacisnąć dowolną ikonę funkcji, aby gotować różne potrawy.
- 2). Po zakończeniu funkcji  naciśnij przycisk  i wybierz funkcję gotowania. Czas i temperaturę można dowolnie regulować za pomocą przycisków Time +/- i Temperature +/- . Można również nacisnąć dowolną ikonę funkcji, aby ugotować inną potrawę.
- 3). Po zakończeniu powyższego programu należy nacisnąć przycisk  , aby urządzenie zaczęło działać. Każda funkcja ma swój domyślny czas i temperaturę (jak pokazano w tabeli). Klient może dowolnie regulować czas i temperaturę za pomocą przycisków Time +/- i Temperature +/- .





Zakres regulacji temperatury wynosi 50-200°C, każde kliknięcie na + / - temperatury zwiększy lub zmniejszy o 10°C. Przy temperaturze 200°C naciśnięcie przycisku "+" spowoduje powrót do temperatury 50°C, naciśnięcie przycisku "-" przy temperaturze 50°C spowoduje powrót do temperatury 200°C. W trakcie regulacji temperatury, cyfrowy wyświetlacz temperatury będzie migotał na ekranie (nie będzie migał podczas pracy), po 3-krotnym migotaniu temperatura zostanie ustawiona;

Zakres regulacji czasu wynosi od 1 do 60 minut. Każde kliknięcie przycisku + / - zwiększy lub zmniejszy czas o 1 minutę. Po 60 minutach, jeśli naciśniesz "+", czas powróci do 01 minut, po 01 minutach, jeśli naciśniesz "-", temperatura powróci do 60 minut. W trakcie kontroli czasu, cyfrowy wyświetlacz czasu będzie migotał na ekranie (nie będzie migał

podczas pracy), po 3-krotnym migotaniu, czas został ustawiony.

3. Start, pauza/zatrzymanie

Po wybraniu funkcji, ustaw odpowiedni czas i odpowiednią temperaturę, naciśnij  , zacznie migotać, po dźwiękach BEEPS urządzenie zacznie działać.

Podczas pracy urządzenia naciśnij  , po usłyszeniu dźwięków BEEPS urządzenie przestanie działać,  

podczas pracy urządzenia, naciśnij przycisk  po BEEPS, urządzenie przestanie działać i powróci do trybu gotowości.

Odnotowano:

(1). Podczas pracy można wyjąć tacę do smażenia, zatrzymać pracę i sprawdzić wynik gotowania lub dodać więcej żywności, a urządzenie będzie kontynuować pracę nad programem, jeśli taca do smażenia zostanie wciągnięta.

(2). Odcięcie zasilania lub odłączenie wtyczki podczas pracy, maszyna przestanie działać, wszystkie kontrolki zgasną, maszyna będzie kontynuować pracę nad programem po włączeniu zasilania lub ponownym podłączeniu.

3, podczas pracy, sześć czerwonych świateł dla elementu grzejnego. Gdy sześć czerwonych lampek migocze jedna po drugiej, oznacza to, że element grzejny działa, gdy temperatura osiągnie ustawioną temperaturę, element grzejny przestaje działać, a sześć czerwonych lampek nie migocze.

4. Koniec programu

Element grzewczy przestaje działać po zakończeniu czasu pracy, pokazuje 00 min, silnik kontynuuje pracę, ostrzeżenie brzęczykiem. silnik kontynuuje pracę przez 1 minutę, chłodzenie maszyny, a następnie maszyna przechodzi w tryb gotowości.

SMART FINISH:

SMART FINISH



MATCH COOK

Gotowanie 2 potraw przy użyciu 2 różnych funkcji, temperatur lub czasów gotowania? Rozwiąż problem z każdą strefą i użyj funkcji SMART SET, aby obie strefy zakończyły pracę w tym samym czasie.

Krok 1: Programowanie strefy 1

Umieść żywność w koszu, naciśnij  Wybierz funkcję gotowania

Krok 2: Programowanie strefy 2

Umieść żywność w koszu, naciśnij  Wybierz funkcję gotowania

Krok 3: Rozpocznij gotowanie

Wybierz Smart Finish, naciśnij  , aby rozpocząć gotowanie

KUCHARZ MECZU:

SMART FINISH   MATCH COOK

Gotowanie tego samego jedzenia w każdej strefie?

Ustaw strefę 1 i użyj funkcji MATCH COOK, aby automatycznie dopasować ustawienia do strefy 2.

Krok 1: zaprogramuj Zone1

Umieść żywność w koszu, naciśnij  Wybierz funkcję gotowania

Krok 2: Rozpocznij gotowanie










Wybierz opcję MATCH COOK i naciśnij przycisk  , aby rozpocząć gotowanie.

TABELA MENU:

logistyka programu			
	menu	Domyślny czas (min)	Domyślna temperatura (°C)
Funkcja	 Ogrzewanie wstępne	3	180
	 Frytki	15	200
	 Mięso	12	200
	 Pałki perkusyjne	20	200

	Stek	12	180
	Ciasto	25	160
	Krewetki	8	180
	Ryba	10	180
	Pizza	20	180
	Warzywo	10	160
	Podgrzewanie	12	180
	Odwodnienie	360 (Regulowany czas: od 0,5 godziny do 24 godzin)	60

Uwaga: Nie dotykać patelni podczas i około 30 minut po użyciu, ponieważ bardzo się nagrzewa.

Patelnię należy trzymać wyłącznie za uchwyt.

KROK OPERACYJNY:

1. Włóż wtyczkę sieciową do uziemionego gniazdka ściennego.
2. Włóż składniki do koszyka i umieść koszyk na tacy do smażenia.
3. Ustaw tacę do smażenia we właściwej pozycji. Wybierz funkcję z menu i naciśnij START/PAUZA, aby rozpocząć gotowanie.
4. Wyświetlacz pokaże temperaturę i czas. Temperatura to ustawiona temperatura, a czas to pozostały czas pracy

Wybrana przez nas funkcja to migotanie

5. Niektóre składniki wymagają wstrząśnięcia w połowie czasu przygotowywania (patrz sekcja "Ustawienia" w tym rozdziale). Aby wstrząsnąć składnikami, wyciągnij tacę do smażenia z urządzenia za uchwyt i potrząśnij nią. Następnie wsuń tacę z powrotem do frytownicy.

Przeostroga: Nie należy naciskać przycisku zwalniającego kosz podczas wytrząsania.

6. Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego timera oznacza to, że upłynął ustawiony czas przygotowania. Wyciągnij patelnię z urządzenia i umieść ją na żaroodpornej powierzchni.

7. Sprawdź, czy składniki są gotowe.

Jeśli składniki nie są jeszcze gotowe, wystarczy wsunąć tacę z powrotem do urządzenia i gotować przez dodatkowe minuty.

Wskazówka: Aby zmniejszyć wagę, można wyjąć kosz z patelni i potrząsać tylko koszem. W tym celu należy wyciągnąć patelnię z urządzenia, umieścić ją na żaroodpornej powierzchni i nacisnąć przycisk zwalniający kosz.

8. Aby wyjąć małe składniki, należy nacisnąć przycisk zwalniający kosz i podnieść kosz z tacy do smażenia.

Nie odwracaj kosza do góry nogami, gdy taca do smażenia jest nadal do niego przymocowana, ponieważ nadmiar oleju, który zebrał się na dnie tacy do smażenia, wyleje się i wycieknie na składniki.

Po smażeniu gorącym powietrzem taca do smażenia i składniki są gorące. W zależności od rodzaju składników we frytownicy powietrznej z tacy może wydobywać się para.

9. Opróżnij kosz do miski lub na talerz.

Wskazówka: Aby wyjąć duże lub delikatne składniki, użyj szczypiec, aby podnieść składniki z kosza.

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

Uwaga: Podczas pierwszego użycia frytownicy Health Fryer może być wyczuwalny lekki dym lub zapach.

być emitowane. Jest to normalne zjawisko, które wkrótce ustąpi. Upewnij się, że jest wystarczająca ilość wentylacja wokół Health Fryer.

USTAWIENIA:

Oprócz wstępnie ustawionego menu, frytkownicy można również używać do przygotowywania innych potraw, ustawiając czas i temperaturę. Poniższa tabela pomaga wybrać podstawowe ustawienia dla składników, które chcesz przygotować.

Uwaga: Należy pamiętać, że ustawienia te mają jedynie charakter poglądowy. Ponieważ składniki różnią się pochodzeniem, rozmiarem, kształtem, a także marką, nie możemy zagwarantować najlepszego ustawienia dla danych składników.

Ponieważ technologia Rapid Air natychmiast podgrzewa powietrze wewnątrz urządzenia, wyciągnięcie tacy do smażenia na chwilę z urządzenia podczas smażenia gorącym powietrzem prawie nie zakłóca procesu.

Wskazówki:

- Mniejsze składniki zazwyczaj 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 optymalizuje efekt końcowy i może zapobiec nierównomiernemu usmażeniu składników.

- Aby uzyskać chrupiący efekt, można posmarować świeże ziemniaki niewielką ilością oleju. Smażyć składniki we frytkownicy powietrznej w ciągu kilku minut po dodaniu oleju.

- We frytkownicy powietrznej nie należy przygotowywać bardzo tłustych składników, takich jak kielbaski.

- Przekąski, które można przygotować w piekarniku, można również przygotować we frytkownicy powietrznej.

- Optymalna ilość do przygotowania chrupiących frytek to 500 gramów.

- Użyj gotowego ciasta, aby szybko i łatwo przygotować nadziewane przekąski. Gotowe ciasto wymaga również krótszego czasu przygotowania niż ciasto domowe.

- Frytkownicy powietrznej można również używać do odgrzewania składników, ustawiając temperaturę na 150°C i timer na około 10 minut.

ZIEMNIANKI I FRYTKI	Czas (min.)	Temperatura (°C)	Wstrząsnąć	Dodatkowe informacje
Cienkie mrożone	12-16	200	Wstrząsnąć	
Grube mrożone frytki	12-20	200	Wstrząsnąć	
Frytki domowej roboty (8x8mm)	18-25	180	Wstrząsnąć	dodać 1/2 łyżki oleju
Domowe kliny ziemniaczane	18-22	180	Wstrząsnąć	dodać 1/2 łyżki oleju
Domowe kostki ziemniaczane	12-18	200	Wstrząsnąć	dodać 1/2 łyżki oleju
Rösti	15-18	180		
Zapiekanka	18-22	180		

MIĘSO I DRÓB	Czas (min.)	Temperatura (°C)	Wstrząsnąć	Dodatkowe informacje
Stek	8-12	180		
Kotlety wieprzowe	10-14	180		
Hamburger	7-14	180		
Bułka z kielbasą	13-15	200		
Pałki perkusyjne	18-22	180		
Pierś z kurczaka	10-15	180		

PRZEKĄSKI	Czas (min.)	Temperatura (°C)	Wstrząsnąć	Dodatkowe informacje
Sajgonki	8-10	200	Wstrząsnąć	Używaj gotowości do
Mrożone nuggetsy z kurczaka	6-10	200	Wstrząsnąć	Używaj gotowości do pracy w piekarniku
Mrożone paluszki rybne	6-10	200		Używaj gotowości do pracy w piekarniku
Mrożone przekąski serowe w panierce	10	200		Używaj gotowości do pracy w piekarniku
Nadziewane warzywa	10	160		Używaj gotowości do pracy w piekarniku

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

Przygotowywanie domowych frytek

Aby uzyskać najlepsze rezultaty, zalecamy użycie wstępnie upieczonych frytek. Jeśli chcesz przygotować domowe frytki, wykonaj poniższe czynności:

1. Obierz ziemniaki i pokrój je w słupki.
2. Namoczyć paluszki ziemniaczane w misce z wodą przez co najmniej 30 minut, a następnie wyjąć je z wody.
osuszyć papierem kuchennym.
3. Wlej 1/2 łyżki oliwy z oliwek do miski, połóż paluszki na wierzchu i mieszaj, aż paluszki się zrumienią.
są pokryte olejem.
4. Wyjmij patyczki z miski palcami lub przyborem kuchennym, tak aby nadmiar oleju pozostał w misce. Umieść patyczki w koszyku.

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

5. Usmaż paluszki ziemniaczane zgodnie z instrukcjami podanymi w tym rozdziale.

CZYSZCZENIE:

Urządzenie należy czyścić po każdym użyciu.

Taca do smażenia, kosz i wnętrze urządzenia są pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu. Do ich czyszczenia nie należy używać metalowych przyborów kuchennych ani ściernych środków czyszczących, ponieważ może to spowodować uszkodzenie

powłoki nieprzywierającej.

1. Wyjąć wtyczkę sieciową z gniazdka i odczekać, aż urządzenie ostygnie.

Uwaga: Zdejmij tacę do smażenia, aby frytownica szybciej ostygła.

2. Przetrzyj zewnętrzną część urządzenia wilgotną szmatką.

3. Wyczyść tacę do smażenia i kosz za pomocą gorącej wody, mydła w płynie do mycia naczyń i nieściernej gąbki.

Możesz użyć płynu do mycia, aby usunąć wszelkie pozostałe zabrudzenia.

Uwaga: Taca do smażenia i kosz nadają się do mycia w zmywarce.

Wskazówka: Jeśli brud przyłgął do kosza lub dna tacy do smażenia, napełnij tacę do smażenia gorącą wodą z dodatkiem mydła w płynie do mycia naczyń. Umieść kosz na tacy do smażenia i pozostaw tacę oraz kosz do namoczenia na około 10 minut.

1. Wyczyść wnętrze urządzenia gorącą wodą i nieścierną gąbką.

2. Wyczyść element grzejny za pomocą szczotki do czyszczenia, aby usunąć wszelkie pozostałości żywności.

PRZECHOWYWANIE:

1. Odłącz urządzenie i pozwól mu ostygnąć.

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

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW:

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Frytownica powietrzna nie działa	Urządzenie nie jest podłączone do zasilania.	Włóż wtyczkę sieciową do uziemionego gniazdka ściennego.
	Czasomierz nie został ustawiony.	Przekręć pokrętło timera na wymagany czas przygotowania do włączenia urządzenia.
Składniki smażone z frytkownica powietrzna nie jest gotowa.	Ilość składników w koszyku jest zbyt duża.	Umieść mniejsze partie składników w koszu. Mniejsze partie są smażone bardziej równomiernie.
	Ustawiona temperatura jest zbyt niska.	Przekręć pokrętło regulacji temperatury do wymaganego ustawienia temperatury (patrz sekcja
	Czas przygotowania jest zbyt krótki.	Obróć pokrętło timera do pozycji wymagany czas przygotowania (patrz sekcja "Ustawienia").

Składniki są smaźone nierównomiernie w frytkownicy powietrzna.	Niektóre rodzaje składników należy wstrząsnąć w połowie czasu przygotowania.	Składniki leżące jeden na drugim (np. frytki) należy wstrząsnąć w połowie czasu przygotowywania (patrz sekcja "Ustawienia").
Smaźone przekąski nie są chrupiące po wyjęciu z frytkownicy powietrznej	Użyteś rodzaju przekąsek przeznaczonych do przygotowania w tradycyjnej frytkownicy.	Użyj przekąsek z piekarnika lub lekko posmaruj je olejem, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt.
Nie mogę prawidłowo wsunąć patelni do urządzenia.	W koszyku jest za dużo jedzenia.	Nie napełniaj kosza ponad maksymalną ilość wskazaną w tabeli na poprzedniej stronie.
	Kosz nie jest prawidłowo umieszczony w szalce.	Dociśnij kosz do patelni, aż usłyszysz kliknięcie.
Z urządzenia wydobywa się biały dym	Przygotowujesz tłuste składniki.	Należy zwrócić uwagę na temperaturę jest dobrze kontrolowana i wynosi poniżej 180°C, podczas smaźenia tłustych składników we frytkownicy powietrznej.

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
	Patelnia nadal zawiera tłuste pozostałości z poprzedniego użytkowania.	Biały dym jest spowodowany nagrzewaniem się tłuszczu na patelni. Należy upewnić się, że patelnia jest prawidłowo czyszczona po każdym użyciu.
Frytki ze świeżych ziemniaków są nierównomiernie smażone we frytkownicy powietrznej.	Paluszki ziemniaczane nie zostały odpowiednio namoczone przed smażeniem.	Namocz paluszki ziemniaczane w misce z wodą przez co najmniej 30 minut; wyjmij je i osusz papierem kuchennym.
	Nie użyto właściwego typu ziemniaka.	Użyj świeżych ziemniaków i upewnij się, że pozostaną jędrne podczas smażenia.
Frytki ze świeżych ziemniaków nie są chrupiące po wyjęciu z frytkownicy powietrznej.	Chrupkość frytek zależy od ilości oleju i wody w frytkach.	Upewnij się, że patyczki ziemniaczane są odpowiednio wysuszone, zanim posmarujesz je olejem.
		Pokrój ziemniaki na cieńsze słupki, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt.
		Dodaj nieco więcej oleju, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt.

UTYLIZACJA STARYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH:



Europejska dyrektywa 2002/96/WE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE) wymaga, aby stare urządzenia elektryczne gospodarstwa domowego nie były wyrzucane do zwykłego strumienia niesortowanych odpadów komunalnych. Stare urządzenia muszą być zbierane oddzielnie w celu optymalizacji odzysku i recyklingu zawartych w nich materiałów oraz zmniejszenia wpływu na

zdrowie ludzkie i środowisko.

Przekreślony symbol "kosza na kółkach" na produkcie przypomina o obowiązku selektywnej zbiórki odpadów podczas utylizacji urządzenia.

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

OGRANICZONA GWARANCJA:

Ograniczona gwarancja dotyczy zakupów dokonanych u autoryzowanych sprzedawców **TurboTronic®**.

Gwarancja TurboTronic® dotyczy wyłącznie pierwotnego właściciela i oryginalnego produktu i nie podlega przeniesieniu.

TurboTronic® gwarantuje, że urządzenie będzie wolne od wad materiałowych i produkcyjnych. Ograniczona gwarancja ma zastosowanie tylko wtedy, gdy urządzenie jest używane w normalnych warunkach domowych i konserwowane zgodnie z wymaganiami określonymi w Podręczniku użytkownika, z zastrzeżeniem następujących warunków
warunki i wyłączenia:

WSZELKIE USŁUGI GWARANCYJNE LUB SERWISOWE PO ZAKUPIE POWINNY BYĆ ŚWIADCZONE PRZEZ FIRMĘ ZEWNĘTRZNĄ, OD KTÓREJ ZAKUPIONO PRODUKT. TURBOTRONIC® UDZIELA GWARANCJI WYŁĄCZNIE NASZYM ZEWNĘTRZNYM .DOSTAWCOMPIENIEWAŻ TEN PRODUKT NIE ZOSTAŁ ZAKUPIONY BEZPOŚREDNIO OD TURBOTRONIC®, ALE ZA POŚREDNICTWEM JEDNEGO Z NASZYCH DOSTAWCÓW ZEWNĘTRZNYCH, WSZELKIE KWESTIE PO ZAKUPIE, OBSŁUGA KLIENTA LUB OTRZYMANIE GWARANCJI POWINNY BYĆ REALIZOWANE WYŁĄCZNIE / BEZPOŚREDNIO PRZEZ DOSTAWCÓW ZEWNĘTRZNYCH, OD KTÓRYCH ZAKUPIONO PRODUKT.

Co jest objęte niniejszą gwarancją?

1. Oryginalne urządzenie i/lub nieużywające się części uznane za wadliwe, według wyłącznego uznania **TurboTronic®**, zostaną naprawione lub wymienione.
2. **TurboTronic®** zastrzega sobie prawo do wymiany urządzenia na takie samo lub o większej wartości.

Co nie jest objęte niniejszą gwarancją?

1. Normalne zużycie części podlegających zużyciu (takich jak naczynia miksujące, pokrywki, kubki, podstawy blendera, wyjmowane dzbanki, stojaki, patelnie itp.), które wymagają regularnej konserwacji i/lub wymiany w celu zapewnienia prawidłowego działania urządzenia, nie są objęte niniejszą gwarancją.
2. Każda jednostka, która została zmodyfikowana lub użyta do celów komercyjnych.

3. Uszkodzeń spowodowanych niewłaściwym użytkowaniem, nadużyciem, niedbałym obchodzeniem się, niewykonywaniem wymaganej konserwacji (np. nieutrzymywaniem wnętrza podstawy silnika w czystości przed rozlaniem żywności i innymi zanieczyszczeniami) lub uszkodzeń spowodowanych niewłaściwym obchodzeniem się podczas transportu.
4. Szkody następne i przypadkowe.
5. Wady spowodowane przez osoby nieupoważnione przez firmę **TurboTronic®**. Wady te obejmują uszkodzenia spowodowane w procesie wysyłki, zmiany lub naprawy produktu **TurboTronic®** (lub jakiegokolwiek jego części), gdy naprawa jest wykonywana przez osobę nieautoryzowaną 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 CHIN