Angielski

TurboTronic
Kitchen Electronics

INSTRUKCJA OBSŁUGI



CYFROWY PIEKARNIK DO FRYTKOWNICY POWIETRZNEJ

www.zline-world.com

Dziękujemy za wybór:
CYFROWA FRYTOWNICA POWIETRZNA Z DRZWIAMI FRANCUSKIMI firmy **TurboTronic®**.

Ciesz się łatwym gotowaniem w domu, produkuje pożywną, zdrową żywność w wygodny i spójny sposób. Ta frytownica powietrzna 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. Ta technika wykorzystuje gorące powietrze 360° krążące z prędkością i precyzją, aby przygotować zdrowsze wersje ulubionych smażonych potraw. w zakresie temperatur od 50°C do 200°C frytownica pozwala na przygotowanie różnorodnych potraw, od chrupiących frytek po soczyste skrzydełka z niewielką ilością oleju lub bez oleju, do 80% mniej tłuszczu.

WAŻNI OCHRONIARZE

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze przestrzegać podstawowych środków ostrożności, w tym następujących:

1. **PRZECZYTAJ WSZYSTKIE INSTRUKCJE.**
2. Nie dotykaj gorących powierzchni. Użyj uchwytów lub gałek.
3. Aby zabezpieczyć się przed porażeniem prądem, nie zanurzaj przewodu, wtyczek ani urządzenia w wodzie lub innej cieczy.
4. To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i wiedzy, chyba że są one nadzorowane lub poinstruowane w zakresie użytkowania urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
5. Należy pilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem.
6. Wyjmij wtyczkę z gniazdka, gdy nie jest używana i przed czyszczeniem. Poczekaj, aż toster ostygnie przed założeniem lub zdjęciem części.
7. Nie używaj żadnego urządzenia z uszkodzonym przewodem lub wtyczką, lub gdy urządzenie działa nieprawidłowo lub zostało w jakikolwiek sposób uszkodzone.

   UWAGA: NIE PRÓBUJ SAMODZIELNIE NAPRAWIAĆ URZĄDZENIA. SPOWODUJE TO UTRATĘ GWARANCJI.
8. Używanie akcesoriów niezalecanych przez producenta urządzenia może spowodować obrażenia.
9. Nie używać na zewnątrz.
10. Nie pozwól, aby przewód zwisał z krawędzi stołu lub blatu ani nie dotykał gorących powierzchni.

11. Nie umieszczaj na lub w pobliżu gorącego palnika gazowego lub elektrycznego ani w rozgrzanym piekarniku.

12. Należy zachować szczególną ostrożność podczas przenoszenia urządzenia zawierającego gorący olej lub inne płyny.

13. Aby odłączyć, naciśnij STOP, aby wyłączyć toster.

14. Wyjmij wtyczkę z gniazdka ściennego.

15. Nie używaj urządzenia niezgodnie z przeznaczeniem.

16. Do tostera nie wolno wkładać zbyt dużych potraw ani metalowych przyborów, ponieważ mogą one spowodować pożar lub ryzyko porażenia prądem.

17. Pożar może wystąpić, jeśli toster jest przykryty lub dotyka materiałów łatwopalnych, w tym zasłon, zasłon, ścian i tym podobnych,

podczas pracy. Nie przechowuj żadnych przedmiotów na urządzeniu podczas pracy.

18. Nie czyścić metalowymi druciakami. Kawałki mogą oderwać podkładkę i dotknąć części elektrycznych, co grozi porażeniem prądem.

19. Należy zachować szczególną ostrożność podczas korzystania z pojemników wykonanych z materiałów innych niż metal lub szkło.

20. Nie przechowuj żadnych materiałów innych niż akcesoria zalecane przez producenta w tym tosterze, gdy nie jest używany.

21. Nie umieszczaj w tosterze żadnego z następujących materiałów: papieru, kartonu, plastiku i tym podobnych.

22. Nie przykrywaj tacki na okruchy ani żadnej części tostera folią metalową. Spowoduje to przegrzanie tostera.

23. Zachowaj szczególną ostrożność podczas wyjmowania tacki na okruchy lub wyrzucania gorącego tłuszczu.

24. Nie przykrywaj tostera niczym, co mogłoby zapobiec ucieczce pary. Może to spowodować wypaczenie, odbarwienia, awarię, a nawet pożar.

WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO

ZACHOWAJ TE INSTRUKCJE

DODATKOWE WAŻNE ZABEZPIECZENIA

UWAGA GORĄCE POWIERZCHNIE: To urządzenie wytwarza ciepło i ulatniającą się parę podczas użytkowania. Należy podjąć odpowiednie środki ostrożności, aby zapobiec ryzyku oparzeń, pożarów lub innych obrażeń osób lub uszkodzenia mienia.

1. Osoba, która nie przeczytała i nie zrozumiała wszystkich instrukcji obsługi i bezpieczeństwa, nie ma kwalifikacji do obsługi tego urządzenia. Wszyscy użytkownicy tego urządzenia muszą przeczytać i zrozumieć niniejszą instrukcję obsługi przed uruchomieniem lub czyszczeniem tego urządzenia.
2. Jeśli urządzenie upadnie lub przypadkowo zanurzy się w wodzie, natychmiast odłącz je od gniazdka ściennego.
   Nie sięgaj do wody!
3. Podczas korzystania z tego urządzenia należy zapewnić odpowiednią przestrzeń powietrzną nad i ze wszystkich stron, aby zapewnić cyrkulację powietrza. Nie używaj tego urządzenia, gdy dotyka lub znajduje się w pobliżu zasłon, okładzin ściennych, odzieży, ściereczek do naczyń lub innych łatwopalnych materiałów.
4. Aby zmniejszyć ryzyko pożaru, nie pozostawiaj tego urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania.
5. Jeśli to urządzenie zacznie działać nieprawidłowo podczas użytkowania, naciśnij <STOP>. Wyjmij wtyczkę z gniazdka ściennego. Nie używaj ani nie próbuj naprawiać nieprawidłowo działającego urządzenia!
6. Przewód do tego urządzenia należy podłączać wyłącznie do ściennego gniazdka elektrycznego 220-230 V AC.
7. Nie używaj tego urządzenia w niestabilnej pozycji.
8. Aby zmniejszyć ryzyko oparzeń lub innych obrażeń, nie dotykaj gorących powierzchni. Zaleca się stosowanie rękawic kuchennych lub rękawic ochronnych, a także przyborów kuchennych z długimi uchwytami.
9. Aby zmniejszyć ryzyko obrażeń osób lub mienia, odłącz urządzenie przed włożeniem żywności. Zawsze trzymaj urządzenie odłączone od gniazdka ściennego, gdy nie jest używane.

   UWAGA: Nigdy nie pozostawiaj tostera bez nadzoru podczas użytkowania.

UWAGI DOTYCZĄCE PRZEWODU

a) Krótki przewód zasilający (lub odłączany przewód zasilający) należy zapewnić w celu zmniejszenia ryzyka wynikającego z zaplątania się lub potknięcia o dłuższy przewód.

b) Dostępne są dłuższe odłączane przewody zasilające lub przedłużacze, których można używać, jeśli zachowa się ostrożność podczas ich używania.

c) Jeśli używany jest długi, odłączany przewód zasilający lub przedłużacz:

1) Oznaczone parametry elektryczne odłączanego przewodu zasilającego lub przedłużacza powinny być co najmniej tak duże, jak parametry elektryczne urządzenia;

2) Jeśli urządzenie jest typu z uziemieniem, przedłużacz powinien być 3-żyłowym przewodem z uziemieniem; i

3) Dłuższy sznurek należy ułożyć tak, aby nie zwisał po blacie lub blacie stołu, gdzie dzieci mogą go pociągnąć lub potknąć się o niego.

OSTRZEŻENIE O PLASTYFIKATORZE

UWAGA: Aby zapobiec migracji plastyfikatorów na wykończenie blatu, blatu stołu lub innych mebli, umieść NIEPLASTIKOWE podstawki lub maty między urządzeniem a wykończeniem blatu lub blatu. Niezastosowanie się do tego może spowodować ciemnienie wykończenia; Mogą wystąpić trwałe skazy lub mogą pojawić się plamy.

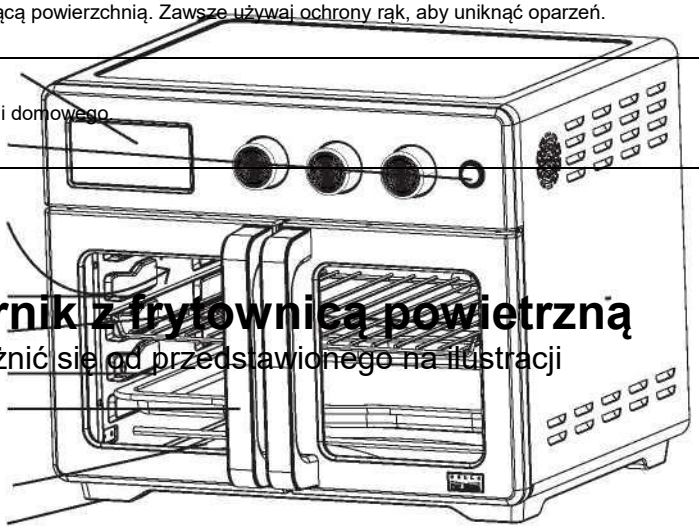
ENERGIA ELEKTRYCZNA

Jeśli obwód elektryczny jest przeciążony innymi urządzeniami, urządzenie może nie działać prawidłowo. Powinien być zasilany w oddzielnym obwodzie elektrycznym od innych urządzeń.

	Wskazuje, aby przeczytać i ponownieview instrukcje, aby zrozumieć działanie i użytkowanie produktu.
	Wskazuje na obecność zagrożenia, które może spowodować obrażenia ciała, śmierć lub znaczne uszkodzenie mienia, jeśli ostrzeżenie zawarte w tym symbolu zostanie zignorowane.
	Uważaj, aby uniknąć kontaktu z gorącą powierzchnią. Zawsze używaj ochrony rąk, aby uniknąć oparzeń.
	Wyłącznie do użytku wewnętrznego i domowego.

Poznaj swój piekarnik z frytownicą powietrzną

Produkt może nieznacznie różnić się od przedstawionego na ilustracji



Ekran

Przycisk START/STOP

Lampa piekarnika

Gabinet

Wkładka z rożna

Drzwi szklane

Uchwyt

Grzejnik

Tacka na okruchy

Nóżki piekarnika



Zestaw do Uchwyt tacy Kosz do stojak druciany Tacka na Patelnia do

Poznawanie podświetlanego wyświetlacza

Dostępne funkcje:

TOSTY, BAJGIEL, PIZZA, CIASTECZKA, FRYTKOWNICA POWIETRZNA, PIEC, PIEC, PIEC, PIEC, PODGRZEWAĆ, WOLNO GOTOWANE, ODWADNIAĆ, DOWÓD

PIERWSZE POKRĘTŁO/PRZYCISK
Obróć, aby wybrać

POKRĘTŁO/PRZYCISK SECONND
Obróć, aby wyregulować

TRZECIE POKRĘTŁO/PRZYCISK
Obróć, aby dostosować czas

Działanie funkcji podgrzewania:
Gdy użytkownik ustawi temperaturę i czas, naciśnij przycisk start, a następnie rozpocznie się podgrzewanie.
Gdy temperatura osiągnie ustawioną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i użytkownicy będą mieli 28 sekund na włożenie żywności, po czym piekarnik zacznie ponownie działać.

Instrukcja obsługi (z wyjątkiem rożna)

1. Podłącz urządzenie do zasilania urządzenia
2. Najpierw obróć lewe pokrętło do żądanej wstępnie ustawionej receptury. Spowoduje to wstępne zaprogramowanie urządzenia pod względem czasu i temperatury.
3. Za pomocą środkowego pokrętła obróć w lewo lub w prawo, aby w razie potrzeby wyregulować temperaturę
4. Za pomocą prawego pokrętła obróć w lewo lub w prawo, aby dostosować czas gotowania
5. Po ustawieniu CZAS i TEMPERATURA naciśnij przycisk START/STOP, aby rozpocząć

gotowanie

UWAGA: Aby włączyć wewnętrzne światło podczas procesu gotowania, możesz nacisnąć środkowe pokrętło, aby włączyć

6. Po upływie CZASU urządzenie automatycznie zatrzyma gotowanie i wyda sygnał dźwiękowy

Korzystanie z rożna z rożna

1. Po wyjęciu widelców wepchnij rożen rożna przez środek jedzenia wzdłuż
2. Wsuń widelce na każdą stronę rożna i zabezpiecz je na miejscu, dokręcając dwie dociskowe.

UWAGA: Aby podeprzeć żywność na rożnie, włóż widelce do rożna do żywności pod różnymi kątami

3. Za pomocą uchwytu rożna przytrzymaj zmontowany rożen pod niewielkim kątem, tak aby lewa strona była wyższa niż prawa strona i włóż prawą stronę rożna do złącza rożna wewnątrz urządzenia
4. Podłącz urządzenie do zasilania urządzenia
5. Naciśnij lewe pokrętło, aby wybrać funkcję rożna
6. Za pomocą środkowego pokrętła obróć w lewo lub w prawo, aby w razie potrzeby wyregulować TEMP
7. Za pomocą prawego pokrętła obróć w lewo lub w prawo, aby ustawić CZAS gotowania
8. Po ustawieniu CZAS i TEMPERATURA naciśnij przycisk START/STOP, aby rozpocząć gotowanie

UWAGA: Aby włączyć wewnętrzne światło podczas procesu gotowania, możesz nacisnąć środkowe pokrętło, aby włączyć

9. Po zakończeniu gotowania naciśnij START/STOP, aby zatrzymać proces gotowania.
10. Aby usunąć ugotowane jedzenie, włóż widelec do rożna pod rożen i przekręć w prawo. W tym samym czasie podnieś, aby wyjąć rożen z prawego gniazda, a następnie wyjmij żywność z urządzenia lekkim ruchem podnoszenia. Przełóż jedzenie na deskę do krojenia lub talerz do serwowania.

Wykres funkcji

Przepis	Opis	Zakres temperatur	Zakres czasowy	Poziom wentylatora	Rotisserie
GRZANKA	Domyślnie z 6 plasterkami i poziomem zaciemnienia 4	230°C	rozmaity	NISKI Nie Regulowany	X
BAJGIEL	Domyślnie z 6 plasterkami i poziomem zaciemnienia 4	230°C	rozmaity	WYŁĄCZONY Nie Dostosować	X
OPIEKAĆ	Domyślna temperatura 230°C. Domyślny czas 10 minut.	230°C	1-30 minut	Domyślnie NISKI CZEŚĆ	X
PIEC	Domyślna temperatura 175°C. Domyślny czas 25 minut.	80-230°C	1-99 minut	Domyślnie NISKI CZEŚĆ/WYŁ.	WYŁ./WŁ.
PIEC	Domyślna temperatura 200°C. Domyślny czas 35 minut.	170-230°C	1min-1H	Domyślne HI NISKI/WYŁĄCZONY	WYŁ./WŁ.
PIZZA	Domyślna temperatura 180°C. Domyślny czas 16 minut.	170-230°C	1min-1H	Domyślnie NISKI CZEŚĆ/ WYŁ.	X

DOWÓD	Domyślna temperatura 30°C. Domyślny czas 2 godziny.	25-40°C	1min-2H	OD	X
SMAŻENIE NA POWIETRZU	Domyślna temperatura 200°C. Domyślny czas 20 minut.	80-230°C	1min-1H	Domyślne HI NISKI	X
PODGRZAĆ	Domyślna temperatura 120°C. Domyślny czas 6 minut.	80-230°C	1min-1H	Domyślnie NISKI CZEŚĆ/WYŁ.	X
PLIKI COOKIE	Domyślna temperatura 175°C. Domyślny czas 11 minut.	80-230°C	1min-1H	Domyślnie NISKI CZEŚĆ/WYŁ.	X
POWOLNY KUCHARZ	Domyślna temperatura WYSOKA. Domyślny czas 4 godziny.	HI 135°C LO 130°C	HI 2-12H LO 4-24H	Domyślnie NISKI CZEŚĆ/WYŁ.	X
ODWODNIĆ	Domyślna temperatura 55°C. Domyślny czas 8 godzin.	35-80°C	Do 72H	NISKI Nie Regulowany	X

Pozycje półek

UWAGA: Niektóre produkty spożywcze mogą wymagać różnych pozycji na półkach w zależności od przepisu, wielkości, ilości potrawy do ugotowania i osobistego gustu. Poniższe informacje służą wyłącznie jako przewodnik.

1. Istnieją 3 pozycje wysokości, do których można włożyć kosz frytownicy/suszarki, ruszt lub formę do pieczenia/opiekania.
2. Użyj pozycji górnej półki dla funkcji BRIOL.
3. Środkowa pozycja półki jest powszechnie używana do funkcji TOSTY, BAJGIEL, PIZZA, CIASTECZKA, A旧 FRY i DEHYDRATE.
4. Użyj dolnej pozycji półki dla funkcji PIECZENIE, WOLNE GOTOWANIE, PIECZENIE, PODGRZEWANIE i CIEPŁO.

UWAGA: Nigdy nie ustawiaj formy do pieczenia/opiekania bezpośrednio na dolnych elementach grzejnych.

Regulacja prędkości wentylatora

1. Naciśnij przycisk prawego pokrętła, aby wyregulować wentylator. Na wyświetlaczu cyfrowym pojawia się wirujący wentylator wskazujący, że wentylator jest włączony. Naciśnij kilkakrotnie pokrętło, aby wyregulować prędkość wentylatora.

2. Wentylator maksymalizuje przepływ powietrza konwekcyjnego, skraca czas gotowania i zwiększa wydajność gotowania i jest dostępny podczas korzystania z dowolnej funkcji z wyjątkiem TOSTÓW, BAJGLA, ODWADNIANIA i PROOF.

Przed pierwszym użyciem

UWAGA: Aby zabezpieczyć się przed porażeniem prądem, nie zanurzaj tostera ani nie dopuszczaj do kontaktu przewodu z wodą lub innymi płynami.

1. Przeczytaj uważnie całą instrukcję obsługi.

2. Ostrożnie rozpakuj toster i akcesoria, usuwając wszystkie materiały opakowaniowe. Usuń wszelkie etykiety z powierzchni zewnętrznych.

3. Umieść toster na równej powierzchni, takiej jak blat lub stół. Upewnij się, że boki, tył i góra tostera znajdują się w odległości co najmniej 4 cali od ścian, szafek,

lub przedmioty na ladzie lub stole.

4. Aby uniknąć zarysowań, uszkodzeń lub przebarwień, nie przechowuj niczego na tosterze podczas pracy.

5. Umyj koszyk frytownicy/suszarki, formę do pieczenia/opiekania, ruszt i tackę na okruchy w ciepłej wodzie z mydłem. Dokładnie spłucz i wysusz przed włożeniem do tostera.

6. Nie używaj ściernych środków czyszczących.

7. Aby upewnić się, że toster jest wolny od olejów używanych do produkcji, konieczne jest jednokrotne uruchomienie urządzenia, opróżnione.

8. Upewnij się, że tacka na okruchy jest na swoim miejscu na dnie tostera.

9. Podłącz do ściennego gniazdka elektrycznego 120 V AC. Rozlegnie się długi sygnał dźwiękowy.

10. Naciśnij przycisk START; przycisk zaświeci się, wskazując, że toster jest włączony.

11. **OSTROŻNOŚĆ:** Powierzchnie urządzenia są gorące podczas i po użyciu. Zawsze noś ochronne, izolowane rękawice kuchenne na rękach podczas dotykania gorącego tostera.

UWAGA: Toster nie będzie działał, dopóki nie zostanie naciśnięty przycisk START/ANULUJ.

UWAGA: Naciśnij czerwony przycisk START/ANULUJ w dowolnym momencie, aby wyłączyć toster.

Jeśli w ciągu 1 minuty nie zostanie naciśnięty żaden przycisk, podświetlany wyświetlacz cyfrowy wyłączy się, gdy toster przejdzie w tryb czuwania.

Instrukcje dotyczące pielęgnacji i czyszczenia

1. Odłącz toster i poczekaj, aż toster i wszystkie akcesoria całkowicie ostygną przed czyszczeniem.

2. Wyczyść zewnętrzną część tostera za pomocą adamp płótno i dokładnie wysusz.

Do uporczywych plam można użyć nieściernego środka czyszczącego w płynie. Dokładnie spłucz i wysusz. Nie używaj metalowych gąbek do szorowania ani ściernych środków czyszczących, które porysują powierzchnię.

3. Po każdym użyciu wyczyść wnętrze łagodnym lub nieściernym środkiem czyszczącym i plastikową gąbką do szorowania, aby uniknąć gromadzenia się. Nie pocieraj zbyt mocno, ponieważ powierzchnia może zostać porysowana.

4. Aby usunąć przypieczone jedzenie, wlej niewielką ilość oleju spożywczego na żywność i odstaw na 5 do 10 minut. Usuń zmiękczoną żywność miękką szmatką. Nie używaj wełny stalowej, gąbek do szorowania ani ściernych środków czyszczących.

5. Dokładnie spłucz i wysusz przed zamknięciem szklanych drzwi. Wyczyść szklane drzwi szmatką lub gąbką zwilżoną ciepłą, mydlaną wodą. Dokładnie wysuszyć.

6. Umyj koszyk frytownicy/suszarki, formę do pieczenia/opiekania, ruszt i tackę na okruchy w wodzie z mydłem i dokładnie wysusz. Toster Akcesoria do piekarnika można myć w zmywarce.

7. Jeśli na tacce na okruchy nagromadziły się okruchy i rozlane płyny, wytrzyj je wilgotną szmatką. Zawsze dokładnie wysusz tackę na okruchy przed wymianą.

8. **NIE** Użyj ściernych środków czyszczących lub metalowych gąbek do szorowania do czyszczenia formy do pieczenia/opiekania, rusztu, rusztu lub tacki na okruchy. W przypadku

uporczywych plam wyczyść nylonową lub poliestrową siatką i łagodnym, nieściernym środkiem czyszczącym. Dokładnie spłucz i wysusz.

UWAGA: NIE WOLNO używać sprayu ani innych środków do czyszczenia piekarników. Używanie tego typu środków czyszczących może spowodować kosmetyczne i/lub elektryczne uszkodzenie tostera.

Instrukcje dotyczące przechowywania

1. Odłącz urządzenie, pozostaw do ostygnięcia i wyczyść przed przechowywaniem.
2. Wsuń zestaw do pieczenia/opiekania (ruszt i blachę do pieczenia/opiekania) do dolnej pozycji półki.
3. Przechowuj toster w pudełku w czystym, suchym miejscu.
4. Nigdy nie przechowuj urządzenia, gdy jest gorące lub nadal podłączone.
5. Nigdy nie owijaj przewodu ciasno wokół urządzenia. Nie należy wywierać żadnego nacisku na przewód w miejscu, w którym wchodzi do urządzenia, ponieważ może to spowodować strzępienie się i pękanie przewodu.

Wykres gotowania Air Fry

ŻYWNOŚĆ	**Najwyż**	**CZAS SMAŻENIA NA POWIETRZU***	**AKCJA**
Zielenina			
Szparag	205°C	5 - 7 minut	Obróć i obróć kosz frytownicy powietrznej w połowie smażenia na powietrzu.
Różyczki brokułów (pieczone)	205°C	6 -10 minut	Obróć i obróć kosz frytownicy powietrznej w połowie smażenia na powietrzu.
Brukselka	190°C	12-15 minut	Obróć i obróć kosz frytownicy powietrznej w połowie smażenia na powietrzu.
Różyczki kalafiora (pieczone)	205°C	6 -10 minut	Obróć i obróć kosz frytownicy powietrznej do połowy smażenia na szorstkim powietrzu.
Kukurydza w kolbie	200°C	6 - 8 minut	Obróć i obróć kosz frytownicy powietrznej w połowie smażenia na powietrzu.
Bakłażan, kostki 1-1/2 cala (pieczone)	205°C	15 minut	Obróć i obróć kosz frytownicy powietrznej w połowie smażenia na powietrzu.
Koper włoski, świeży, posiekany	190°C	10 -13 minut	Obróć i obróć kosz frytownicy powietrznej w połowie smażenia na powietrzu.
Frytki (świeże, namoczone, o grubości od 1/4 do 1/3 cala)	205°C	16-20 minut	Obróć i obróć kosz frytownicy powietrznej do połowy smażenia na szorstkim powietrzu.
ŻYWNOŚĆ	**Najwyższa**	**CZAS SMAŻENIA NA POWIETRZU***	**AKCJA**
Pieczarki, pokrojone w plastry	205°C	5 minut	Obróć i obróć kosz frytownicy powietrznej w przypadku smażenia na powietrzu.
Papryka, dzwonek, kawałki 1 cala	190°C	10 minut	Obróć i obróć kosz frytownicy powietrznej w połowie smażenia na powietrzu.
Papryka, jalapeno, poblano (pieczona)	190°C	10 minut	Obróć i obróć kosz frytownicy powietrznej w połowie smażenia na powietrzu.
Ziemniaki, 1-calowa kostka	205°C	12-14 minut	Obróć i obróć kosz frytownicy powietrznej w połowie smażenia na powietrzu.
Ziemniaki, całe	205°C	40 minut	Obróć i obróć kosz frytownicy powietrznej w przypadku smażenia na powietrzu.
Warzywa korzeniowe, 1/2 cala. kawałki (prażone)	205°C	15-20 minut	Obróć i obróć kosz frytownicy powietrznej w połowie smażenia na powietrzu.
Bataty, całe	190°C	30 -35 minut	Obróć i obróć kosz frytownicy powietrznej w połowie smażenia na powietrzu.
Cukinia, krążki 1/4 cala	205°C	12-17 minut	Obróć i obróć kosz frytownicy powietrznej w połowie smażenia na powietrzu.

ŻYWNOŚĆ	Najwyższa	CZAS SMAŻENIA NA POWIETRZU*	AKCJA
Wołowina			
Hamburgery, 1/4 funta. (do 4)	180°C	12-16 minut	Obróć i obróć kosz frytownicy powietrznej w połowie smażenia na powietrzu.
Hot dogi / Kiełbaski	180°C	10-15 minut	Obróć i obróć kosz frytownicy powietrznej w połowie smażenia na powietrzu.
Pieczeń, 1 funt.	180°C	35-40 minut	Obróć bochenek w połowie smażenia na powietrzu.
Stek	180°C	8-12 minut	Obróć i obróć w połowie smażenia na powietrzu.
Polędwica wołowa, 1 funt, krwista	180°C	16 minut	Obróć i obróć w połowie smażenia na powietrzu.
Polędwica wołowa, 1 funt, średnia	180°C	18 minut	Obróć i obróć w połowie smażenia na powietrzu.

ŻYWNOŚĆ	Najwyższa	CZAS SMAŻENIA NA POWIETRZU*	AKCJA
Ryby i owoce morza			
Paluszki sumowe (rozmrożone, poobijane)	205°C	10 -15 minut	Obróć i obróć kosz frytownicy powietrznej w połowie smażenia na powietrzu.
Krewetki (rozmrożone, panierowane)	160°C	12 minut	Obróć i obróć kosz frytownicy powietrznej w połowie smażenia na powietrzu.
Krewetki (rozmrożone, w sosie)	160°C	5-8 minut	Obróć i obróć kosz frytownicy powietrznej w połowie smażenia na powietrzu.
Mrożonki			
Paluszki serowe (mrożone)	175°C	6-9 minut	Obróć i obróć kosz frytownicy powietrznej w połowie smażenia na powietrzu.
Nuggetsy z kurczaka (mrożone)	180°C	10 -15 minut	Obróć i obróć kosz frytownicy powietrznej w połowie smażenia na powietrzu.
Paluszki rybne (mrożone)	200°C	12-18 minut	Obróć i obróć kosz frytownicy powietrznej w połowie smażenia na powietrzu.
Frytki, grube (mrożone) 4 filiżanki	200°C	17-21 minut	Obróć i obróć kosz frytownicy powietrznej w połowie smażenia na powietrzu.
Frytki, cienkie (mrożone) 4 filiżanki	200°C	15-17 minut	Obróć i obróć kosz frytownicy powietrznej w połowie smażenia na powietrzu.

ŻYWNOŚĆ	Najwyższa	CZAS SMAŻENIA NA POWIETRZU*	AKCJA
Cukiernie			
A 叩 le Turnovers	200°C	10 minut	Obróć kosz frytownicy powietrznej w połowie smażenia na powietrzu.
Ciasto	175°C	25 minut	Obróć ciasto w połowie smażenia na powietrzu.

Pączki	175°C	8 minut	Obróć i obróć kosz frytownicy powietrznej w połowie smażenia na powietrzu.

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 do zwykłego niesortowanego strumienia odpadów komunalnych. Stare urządzenia muszą być zbierane oddzielnie, aby zoptymalizować odzysk i recykling zawartych w nich materiałów oraz zmniejszyć wpływ na zdrowie ludzi i środowisko. Symbol przekreślonego "kosza na śmieci" na produkcie przypomina o obowiązku, że w przypadku utylizacji urządzenia należy je zbierać oddzielnie.
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 **TurboTronic®**.
Gwarancja TurboTronic® dotyczy tylko pierwotnego właściciela i oryginalnego produktu i nie podlega przeniesieniu.
TurboTronic® gwarantuje, że urządzenie będzie wolne od wad materiałowych i wykonawczych. Ograniczona gwarancja ma zastosowanie tylko wtedy, gdy jest używany w normalnych warunkach domowych i konserwowany zgodnie z wymaganiami określonymi w Instrukcji obsługi, z zastrzeżeniem następujących warunków
Warunki i wyłączenia:
WSZELKIE USŁUGI GWARANCYJNE LUB POSPRZEDAŻOWE POWINNY BYĆ ŚWIADCZONE PRZEZ FIRMĘ ZEWNĘTRZNĄ, OD KTÓREJ ZAKUPIONO PRODUKT. FIRMA TURBOTRONIC® UDZIELA GWARANCJI WYŁĄCZNIE NASZYM DOSTAWCOM ZEWNĘTRZNYM. PONIEWAŻ TEN PRODUKT NIE JEST KUPOWANY BEZPOŚREDNIO OD TURBOTRONIC®, ALE ZA POŚREDNICTWEM JEDNEGO Z NASZYCH DOSTAWCÓW ZEWNĘTRZNYCH, WSZELKIE PROBLEMY PO ZAKUPIE, OBSŁUDZE KLIENTA LUB OTRZYMANIU GWARANCJI POWINNY BYĆ ROZSTRZYGANE TYLKO / BEZPOŚREDNIO PRZEZ DOSTAWCÓW ZEWNĘTRZNYCH, OD KTÓRYCH ZAKUPIONO PRODUKT.

Co obejmuje ta gwarancja?

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

Czego nie obejmuje ta gwarancja?

1. Normalne zużycie części podlegających zużyciu (takich jak naczynia do miksowania, pokrywki, kubki, ostrza, podstawy blendera, wyjmowane garnki, ruszty, 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 używana do celów komercyjnych.
3. Uszkodzeń spowodowanych niewłaściwym użytkowaniem, nadużyciem, niedbałą obsługą, niewykonaniem wymaganej konserwacji (np. nieutrzymaniem studni podstawy silnika z dala od rozlanej żywności i innych zanieczyszczeń) lub uszkodzeń spowodowanych niewłaściwą obsługą podczas transportu.
4. Szkody wtórne i przypadkowe.
5. Usterki spowodowane przez osoby naprawiające nieupoważnione przez **TurboTronic®**.

Wady te obejmują uszkodzenia powstałe w procesie wysyłki, zmiany lub naprawy produktu **TurboTronic®** (lub którejkolwiek z jego części), gdy naprawa jest wykonywana przez osobę zajmującą się naprawą nieautoryzowaną przez **TurboTronic®**.
6. Produkty zakupione, używane lub eksploatowane 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