

Nu pot glisa pot în aparat în mod corespunzător.	Există prea multe ingrediente în pot.	Nu umpleți podincolo $\frac{3}{4}$ a lui capacitate.
Din aparat iese fum alb.	Pregătești ingrediente grase.	Când prăjiți ingrediente grase în friteuza cu aer, o cantitate mare de ulei se va scurge în pot. Uleiul produce fum alb și prăji potse poate încălzi mai mult decât de obicei. Asta nu afectează aparatul sau rezultatul final.
	oala de prajit conține în continuare reziduuri de grăsime din uzul anterior	Fumul alb este cauzat de încălzirea grăsimii în oală. asigurați-vă că curățați corect tigaia după fiecare utilizare.
Cartofii prăjiți sunt prăjiți inegal în friteuza cu aer.	Nu ați folosit tipul potrivit de cartofi.	Folosii cartofi proaspeți și asigurați-vă că rămân ferm în timpul prăjirii.
	Nu ați clătit corect bețișoarele de cartof înainte de a le prăji.	Clătiți corect bețișoarele de cartof pentru a îndepărta amidonul din exteriorul bețelor.
Cartofii prăjiți nu sunt crocanți când ies din friteuza.	Crocantul cartofilor prăjiți depinde de cantitatea de ulei și apă din cartofi prăjiți.	Asigurați-vă că ați uscat corect bețișoarele de cartof înainte de a adăuga uleiul.
		Tăiați bastoanele de cartofi mai mici pentru un rezultat mai crocant.
		Adăugați puțin mai mult ulei pentru un rezultat mai crocant.

## Reciclarea

- Acest simbol înseamnă că acest produs nu trebuie eliminat în mod normal deșeurii menajere (2012/19 / UE).

- Respectați regulile țării dvs. pentru colectarea separată de electrice și produse electronice. Eliminarea corectă ajută la prevenirea efectelor negative consecințe pentru mediu și sănătatea umană.



**TurboTronic**  
Kitchen Electronics

**TurboAir Fryer**  
Professional Air Fryer

## INSTRUKCJA OBSŁUGI

PL



**FRYTOWNICA BEZTŁUSZCZOWA**  
TT-AF4

[www.zline-world.com](http://www.zline-world.com)



## WAŻNE INFORMACJE

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

**Przeczytaj wszystkie instrukcje.**

### Zagrożenie

- Składniki do smażenia zawsze wkładaj do garnka do smażenia, aby zapobiec ich kontaktowi z elementami grzejnymi.
- Nie zasłaniać otworów wlotu i wylotu powietrza po bokach i dno urządzenia.
- Nie wypełniaj garnka olejem, ponieważ może to spowodować zagrożenie pożarowe.
- Aby uchronić się przed porażeniem prądem, nie zanurzaj kabla, wtyczek ani urządzenia w wodzie lub innym płynie. Nie oplucz pod bieżącą wodą.

### Ostrzeżenie

- Sprawdź, czy napięcie wskazane na urządzeniu odpowiada lokalnemu napięciu sieciowemu przed podłączeniem urządzenia.
- Nie używaj żadnego urządzenia z uszkodzonym przewodem lub wtyczką lub po awarii urządzenia lub zostało w jakikolwiek sposób uszkodzone.
- Zwrócić urządzenie do najbliższego autoryzowanego serwisu w celu sprawdzenia, naprawy lub regulacji.
- To urządzenie nie może być używane przez dzieci w wieku poniżej 8 lat i starsze osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia, chyba, że posiadają odpowiednią wiedzę, jeśli zostały objęte nadzorem lub zostały poinstruowane odnośnie bezpiecznego i zrozumiałego użytkowania urządzenia i o związanych z tym zagrożeniach. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Dzieci nie mogą wykonywać czynności konserwacyjnych bez nadzoru.
- Trzymaj urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia lat.
- Konieczny jest ścisły nadzór, gdy jakiegokolwiek urządzenie jest używane przez dzieci lub w ich pobliżu.
- Trzymaj przewód zasilający z dala od gorących powierzchni. Nie pozwól, aby przewód zwisał z krawędzi stołu lub blatu ani dotykał gorących powierzchni.
- Urządzenie należy podłączać do uziemionego gniazdka elektrycznego. Zawsze upewnij się czy wtyczka jest prawidłowo włożona do gniazdka ściennego. Aby odłączyć, obróć dowolny element sterujący na „poza”/”off”, a następnie wyjmij wtyczkę z gniazdka ściennego.
- Zawsze ustawiaj i używaj urządzenia na suchym, stabilnym, równym i poziomym miejscu powierzchni. Nie umieszczaj na lub w pobliżu gorącego palnika gazowego lub elektrycznego ani w rozgrzanym piekarniku.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą urządzeń zewnętrznych typu timer lub oddzielny system zdalnego sterowania.
- Nie ustawiać urządzenia przy ścianie lub innych urządzeniach. Pozostaw co najmniej 10 cm wolnego miejsca z tyłu i po bokach oraz 10 cm wolnego miejsca przestrzeni nad urządzeniem. Nie kładź niczego na wierzchu urządzenia.
- Nie używaj urządzenia do celów innych niż przeznaczone.
- Podczas smażenia gorącym powietrzem przez wylot powietrza wydostaje się gorąca para. Trzymaj ręce i twarz w bezpiecznej odległości od pary i z otworów wylotowych powietrza. Uważaj także na gorącą parę i powietrze po usunięciu garnka do smażenia z urządzenia.

- Dostępne powierzchnie mogą się nagrzewać podczas użytkowania. Nie dotykaj gorących powierzchni.
- Akcesoria frytkownicy nagrzewają się, gdy są używane. Uważaj, kiedy się z nimi obchodzisz.

### Uwaga

- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do normalnego użytku domowego. Nie jest przeznaczone do użytku w takich środowiskach jak kuchnie dla pracowników sklepów, biura, farmy lub inne środowiska pracy. Nie jest też przeznaczone do użytku przez klientów w hotelach, motelach, pensjonatach i innych miejscach mieszkalnych. Nie używać na zewnątrz.
- Nie należy kłaść potraw ani innych przedmiotów na elemencie grzejnym. Jeśli kawałek jedzenia spada na element grzejny podczas pracy urządzenia, wyłączyć urządzenie i wyjąć jedzenie widelcem lub podobne naczynie natychmiast.
- Nie używaj innych akcesoriów i przyborów kuchennych zalecane przez producenta z tym urządzeniem. Stosowanie akcesoriów niezalecanych przez producenta urządzenia może spowodować obrażenia.
- Zawsze zwracaj urządzenie do autoryzowanego serwisu sprzedawcy w celu badania lub naprawy. Nie próbuj samodzielnie naprawiać urządzenia, w przeciwnym razie gwarancja traci ważność.
- To urządzenie jest przeznaczone do użytku w temperaturze otoczenia pomiędzy 5 ° C i 40 ° C.
- Zawsze wyjmij wtyczkę z gniazdka po użyciu.
- Pozostawić urządzenie do ostygnięcia przez ok. 30 minut przed użyciem lub czyszczeniem.
- Wyjmij wtyczkę z gniazdka, gdy nie jest używana i przed czyszczeniem. Pozostaw do ostygnięcia przed założeniem lub zdjęciem części.
- Opróżnij garnek po każdym użyciu, zwłaszcza gdy smażymy tłuszcze lub marynowana żywność. Uważaj, ponieważ garnek nagrzewa się podczas użytkowania.
- Upewnij się, że składniki przygotowane w tym urządzeniu są złocisto żółte zamiast ciemnego lub brązowego. Usuń spalone resztki. Nie smażyć świeżych ziemniaków w temperaturze powyżej 180 ° C (w celu zminimalizowania produkcji akryloamidu).
- Podczas przenoszenia urządzenia zawierającego gorący olej lub inne gorące płyny należy zachować szczególną ostrożność.

### Przedłużacz

- Aby zmniejszyć ryzyko, dołączono krótki przewód zasilający w celu uniknięcia zaplątania się lub potknięcia o dłuższy przewód.
- Dłuższe przedłużacze są dostępne i mogą być używane, jeśli zachowuje się ostrożność podczas ich używania.
- Jeśli używany jest dłuższy przedłużacz:
  - Oznaczona wartość elektryczna zestawu przewodów lub przedłużacza powinna być zgodna z wtyczkami producenta
  - Sznur powinien być ułożony tak, aby nie opadał na blat lub miejsce, w którym mogą zostać pociągnięte przez dzieci lub przypadkowo być przyczyną potknięcia; i
  - Jeśli urządzenie jest uziemione, zestaw przewodu lub przedłużacz powinien mieć 3-żyłowy przewód uziemiający.

## ZACHOWAJ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ

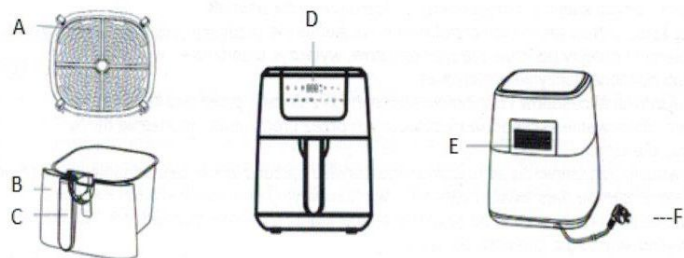
### Ocena

Numer przedmiotu	TT-AF4
Napięcie	220-240V
Moc	1400W
Pojemność garnka do smażenia	5L

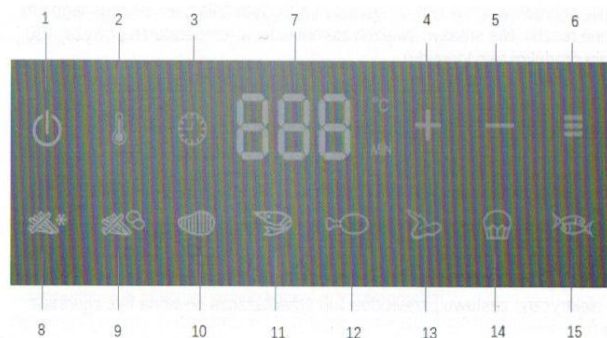


## Ogólny opis

A Stojak (włóż do puli) D Panel  
B Garnek do smażenia E Wylot powietrza  
C Uchwyt F Przewód zasilający / wtyczka



## Płyta opis



1, WŁ. / WYŁ., po podłączeniu, wciśnij, żeby włączyć frytkownicę, po wybraniu funkcji wciśnij ten przycisk, żeby uruchomić program. Gotowanie można również przerwać, naciskając również ten przycisk podczas gotowania. 2, Ustawienie temperatury. Kiedy trzeba wyregulować temperaturę gotowania, naciśnij ten przycisk, a następnie naciśnij „+” lub „-”, aby wyregulować temperaturę według potrzeb. 3, ustawienie czasu gotowania. Kiedy trzeba ustawić czas gotowania, naciśnij ten przycisk, a następnie naciśnij „+” lub „-”, aby dostosować czas gotowania według potrzeb. 4, „+” zwiększenie temperatury lub czasu gotowania. 5, „-” zmniejszenie temperatury lub czasu gotowania. 6, przycisk Menu. Naciśnij ten przycisk, aby wybrać prawidłowe funkcje z zakresu 8-15. 7, Wyświetlacz cyfrowy. Wyświetla czas i temperaturę gotowania naprzemiennie. 8-15, Reset funkcji, patrz poniżej domyślne ustawienie czasu i temperatury gotowania dla każdej funkcji, można dostosować czas gotowania lub temperaturę pieczenia w zależności od ilości potrawy.

Produkt spożywczy	Domyślny czas gotowania	Domyślna temperatura gotowania	Regulowany zakres czasu	Regulowany zakres temperatur
Frytki (mrożone)	15 min	200°C	65°C-200°C	1 min-90 min
Frytki (świeże)	25 min	200°C	65°C-200°C	1 min-90 min
stek	25 min	180°C	65°C-200°C	1 min-90 min
Krewetka	12 min	160°C	65°C-200°C	1 min-90 min
Chicken legs/ drumsticks	20 min	185°C	65°C-200°C	1 min-90 min
Chicken wings	15 min	180°C	65°C-200°C	1 min-90 min
Piec	25 min	160°C	65°C-200°C	1 min-90 min
Ryba	15 min	165°C	65°C-200°C	1 min-90 min

## Przed pierwszym użyciem

- 1 Usuń wszystkie materiały opakowaniowe.
- 2 Usuń wszelkie naklejki lub etykiety z urządzenia.
- 3 Dokładnie wyczyść urządzenie przed pierwszym użyciem. (zobacz 'Czyszczenie')

## Przygotowanie do użycia

1 Urządzenie należy ustawić na stabilnym, poziomym, równym i odpornym na ciepło miejscu powierzchni.

**Uwaga:** nigdy nie kładź niczego na urządzeniu ani przy jego bokach. To może zakłócać przepływ powietrza i wpływać na efekt smażenia.

**Uwaga:** nie stawiaj urządzenia na nieodpornych na ciepło powierzchniach.

2 Umieść stojak w garnku do smażenia.

**Uwaga:** Nie wypełniaj garnka olejem lub innym płynem.

## Korzystanie z urządzenia

Urządzenie to frytkownica beztłuszczowa działająca na gorące powietrze. Nie wypełniaj garnka z olejem tłuszczem do smażenia.

1 Włóż wtyczkę do gniazda elektrycznego.

2 Ostrożnie wyciągnij garnek do smażenia z frytkownicy, upewnij się, że ruszt znajduje się wewnątrz garnka.

3 Umieść składniki w garnku do smażenia na ruszcie.



Uwaga: powietrze Frytkownica może przygotować szeroką gamę składników. Zapoznaj się z stół z jedzeniem (patrz „Tabela żywności”) dla odpowiednich ilości i przygotowania czas.

Uwaga: nie przepelniaj pliku smażyć garnek lub przekroczyć kwotę wskazaną w stół z jedzeniem (patrz „Tabela z jedzeniem”), ponieważ może to wpłynąć na jakość zakończenia wynik.

Uwaga: Jeśli chcesz przygotować różne składniki w tym samym czasie, zrób upewnij się, że sprawdzasz czas przygotowania wymagany dla różnych składników zanim zaczniesz je przygotowywać jednocześnie.

4 Wsuń frytki z powrotem do frytkownicy powietrznej.

Uwaga: Nie dotykaj garnka w trakcie i krótko po użyciu, ponieważ bardzo się nagrzewa, można go trzymać tylko za uchwyt.

5 Naciśnij przycisk START, aby włączyć frytkownicę, a następnie naciśnij przycisk MENU, aby wybrać wymaganą funkcję, w razie potrzeby ustaw czas gotowania i temperaturę.

6 Naciśnij przycisk START, aby rozpocząć gotowanie.

Uwaga: Dodać 3 minuty do czasu przygotowania, gdy urządzenie jest zimne. Jeśli chcesz, możesz również podgrzać urządzenie bez żadnych składników w środku. W tym wypadku, wybierz pierwszą funkcję i ustaw czas na 3 minuty i uruchom.

Wyświetlacz pokaże pozostały czas gotowania.

7 Niektóre składniki wymagają wstrząśnięcia w połowie czasu przygotowania. Aby wstrząsnąć składnikami, pociągnij za uchwyt i potrząśnij nim. Następnie przesuń garnek z powrotem do frytkownicy.

Uwaga: nie dotknij garnka podczas wytrząsania, ponieważ jest gorący.

Uwaga: nadmiar oleju ze składników zbiera się na dnie garnka do smażenia.

8 Kiedy słyszysz dźwięk BEEP - upłynął ustawiony czas przygotowania.

Uwaga: jeśli przygotowujesz kilka partii tłustych składników (np. Udką, kielbaski lub hamburgery) upewnij się, że nadmiar oleju usuwasz w kuchni za pomocą ręcznika papierowego. Uważaj na gorące płyny.

Uwaga: Urządzenie można również wyłączyć ręcznie. Aby to zrobić, naciśnij przycisk START, aby anulować.

13 Wyciągnij garnek do smażenia i postaw na powierzchni odpornej na ciepło.

14 Sprawdź, czy składniki są gotowe.

Jeśli składniki nie są jeszcze gotowe, po prostu włóż garnek z powrotem do urządzenia i gotuj dla przez dodatkowych minut.

Uwaga: Po smażeniu w gorącym powietrzu garnek do smażenia, stojak, obudowa i składniki są gorące. W zależności od rodzaju składników w garnku.

15 Opróżnij garnek do smażenia.

Wskazówka: aby usunąć duże lub delikatne składniki, użyj szczypec.

Kiedy partia składników jest gotowa, frytkownica jest natychmiast gotowa przygotowania kolejnej partii.

## Tabela produktów spożywczych

Poniższa tabela pomoże Ci wybrać podstawowe ustawienia składników.

Uwaga: pamiętaj, że te ustawienia są wskazówkami. Ponieważ składniki różnią się pochodzeniem, rozmiarem, kształtem oraz marką, nie możemy zagwarantować najlepszego ustawienia dla Twoich składników.

Uwaga: Dodać 3 minuty do czasu przygotowania, gdy zaczniesz smażenie, gdy frytkownica na gorące powietrze jest jeszcze zimna.

	Waga (g)	Czas (min.)	Temperatura (°C)	Uwaga
<b>Frytki</b>				
farozen Francuski frytki	300-500	15-20	200	Smorszczuk podczas gotowania
Świeży Francuski frytki	300-500	20-30	180	Smorszczuk podczas gotowania
Zapiekanka ziemniaczana	300-600	20-30	200	Smorszczuk podczas gotowania
<b>Mięso i drób</b>				
stek	100-500	10-20	200	Obróć podczas gotowania
Kotlety wieprzowe	100-500	10-20	200	Obróć podczas gotowania
Hamburger	100-500	10-15	180	
Bułka z kielbasą	100-500	10-15	200	
Skrzydeltka z kurczaka / drumsztyki	100-500	15-25	200	Obróć podczas gotowania
Pierś z kurczaka	100-500	15-20	200	Obróć podczas gotowania
<b>Przekąski</b>				
Sajgonki	100-500	8-15	200	Włóż do piekarnika. Obróć podczas gotowania
Mrożone nuggetsy z kurczaka	100-500	8-15	200	Włóż do piekarnika. Obróć podczas gotowania
Mrożone paluszki rybne	100-500	8-15	200	Włóż do piekarnika. Obróć podczas gotowania
Mrożony chleb panierowany serowe przekąski	100-500	8-15	200	Włóż do piekarnika. Obróć podczas gotowania
Faszerowane warzywa	100-500	8-15	160	
<b>Pieczenie</b>				
Ciasto	400	20-25	160	Użyj formy do pieczenia
Quiche	500	20-25	180	Użyć formy do pieczenia / formy do pieczenia
Muffiny	400	15-20	160	Użyj formy do pieczenia
Słodkie przekąski	500	15-20	160	Użyć formy do pieczenia / formy do pieczenia

## Porady

- Mniejsza ilość żywności wymaga nieco krótszego czasu przygotowania, a większa ilość potraw wymaga nieco dłuższego czasu przygotowania.

- Zaleca się nie wypełniać garnka frytkownicy poza  $\frac{3}{4}$  jego Pojemność. Maksymalna ilość składników, które można przygotować zależy od rodzaju żywności, którą chcesz przygotować.

- Potrząsanie mniejszymi składnikami w połowie czasu przygotowania optymalizuje efekt końcowy i może pomóc w zapobieganiu nierównomiernemu smażeniu składników.

- Użyj gotowego ciasta, aby szybko i łatwo przygotować nadziewane przekąski. Ciasto gotowe również wymaga krótszego czasu przygotowania niż ciasto domowe. - Włożyć formę do pieczenia lub naczynie do pieczenia do frytkownicy garnek jeśli chcesz upiec ciasto lub jeśli smażyć delikatne



składniki. Możesz również użyć frytkownicy powietrznej do podgrzania składników. Aby podgrzać składniki, ustaw temperaturę na 150 °C na maksymalnie 10 minut.

- Zaleca się odczekanie kilku minut, aby urządzenie ostygło, jeśli po 1-szym trzeba rozpocząć kolejne gotowanie. Ogrzewać nie dłużej niż 1 godzinę.  
- Jeśli używasz przekąsek gotowych do piekarnika, nie dodawaj oleju, ponieważ są one zwykle podsmażone i przyrządzone w potrawie stają się złotobrązowe i chrupiące powietrze frytkownicy.  
- Jeśli używasz przekąsek gotowych do piekarnika, które nie stają się chrupiące i pozostają białe, sprawdź następujące elementy:

za. Ilość składników: Mniejsze porcje składników wkładaj do smażyć garnek. Zakryj spódsmażyc garnek z tylko jedną warstwą. Mniejszy partie smażyć są bardziej równomiernie.

b. Czas przygotowania: Jeśli urządzenie nie zostało wcześniej podgrzane włożysz przekąski, upewnij się, że dodałeś 3 minuty dłużej czas przygotowania po ustawieniu timera.

do. Większość przekąsek wymaga czasu przygotowania wskazanego dla piekarnika całkowicie ugotowane.  
Jeśli twoje krokiety lub przekąski pękają, gdy przygotowujesz je za pomocą frytkownicy, wybierz krótszy czas przygotowania.

## Czyszczenie

Ostrzeżenie: niech garnek do smażenia, stojaki wewnątrz urządzenia całkowicie ostygną przed rozpoczęciem czyszczenia. Garnek i stojak jest z powłoka nieprzysięgająca. Do ich czyszczenia nie używaj metalowych przyborów kuchennych ani ściernych materiałów czyszczących, ponieważ może to spowodować uszkodzenie powłoki.

Wyczyść urządzenie po każdym użyciu. Usuń olej i tłuszcz z dna garnka po każdym użyciu, aby zapobiec dymieniu..

1 Wyłącz maszynę, wyjmij wtyczkę z gniazdka i pozwól urządzenie ostygnie przez 15 minut.  
Wskazówka: Usuń garnek do smażenia, frytkownica ostygnie szybko.

2 Wytrzyj obudowę urządzenia wilgotną szmatką.

3 Wyczyść garnek i stojak gorącą wodą, odrobiną płynu do mycia naczyń i a nieścierna gąbka. Garnek i stojak można myć w zmywarce.

Wskazówka: jeśli przyklejają się resztki jedzenia garnek lub stojak do smażenia, możesz je namoczyć gorąca woda z płynem do mycia naczyń przez 10 do 15 minut. Moczenie się poluzuje resztki jedzenia i ułatwi ich usunięcie. Jakość płyn do mycia naczyń decyduje o tym, jak łatwo można wyjąć jedzenie pozostałości i tłuszcz. Upewnij się, że używasz płynu do mycia naczyń, który może rozpuścić olej i smar. Jeśli są plamy tłuszczu na garnku lub stojaku do smażenia i nie mogłeś ich usunąć gorącą wodą i płyn do mycia naczyń, użyj płynu odtłuszczającego.

Wskazówka: Możesz użyć płynu odtłuszczającego, aby usunąć pozostały brud.

4 Wyczyść wewnątrz urządzenia gorącą wodą i nieściernym środkiem gąbka.

ZAWSZE wszelkie czynności serwisowe powinny być wykonywane przez autoryzowany serwis przedstawiciel.

## Przechowywanie

1 Odłącz urządzenie i pozwól mu ostygnąć.

2 Przed przechowywaniem urządzenia upewnij się, że wszystkie części są czyste i suche.

## Środowisko

Nie wyrzucaj urządzenia wraz z normalnymi odpadami domowymi, gdy jest zużyte, ale oddaj je w oficjalnym punkcie zbiórki w celu recyklingu. W ten sposób pomagasz chronić środowisko.

## Gwarancja i serwis

Jeśli potrzebujesz serwisu lub informacji albo masz problem, skontaktuj się z lokalnym autoryzowanym centrum serwisowym

## Rozwiązywanie problemów

W tym rozdziale podsumowano najczęstsze problemy, jakie możesz napotkać z urządzeniem.

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Frytkownica nie działa	Urządzenie nie jest podłączone. Naciśnij Start.	Włóż wtyczkę sieciową do uziemionego gniazdka ściennego. Po wybraniu menu naciśnij przycisk START, aby rozpocząć gotowanie.
	Kilka urządzeń jest podłączonych do jednego gniazda.	Wypróbuj inne gniazdo i sprawdź bezpieczniki. Powietrze frytkownica ma moc 1400W.
Podczas użytkowania urządzenie nagrzewa się.	Urządzenie na zewnątrz nagrzewa się, ponieważ ciepło wewnątrz promieniuje na ściany zewnętrzne.	To normalne. Ale uchwyt, płyta że musisz dotknąć podczas użytkowania nadal pozostań wystarczająco chłodny, aby dotknąć.
		Plik garnek do smażenia, stojak i wewnątrz frytkownicy zawsze się nagrzewa, gdy urządzenie jest włączone, aby zapewnić prawidłowe ugotowanie potraw. Pliksmażyć garnek i stojaksą zawsze zbyt gorące, aby ich dotknąć.
Składniki smażyć we frytkownicy nie są gotowe.	Ilość składników w smażyć garnek jest za duży.	Mniejsze porcje składników wkładaj do smażyć garnek. Mniejsze partie smażyć są bardziej równomiernie.
	Ustawiona temperatura jest za niska.	Dostosuj temperaturę zgodnie z dożądanego ustawienia temperatury (patrz „stół do jedzenia”).
	Czas przygotowania jest za krótki.	Dostosuj czas gotowania zgodnie z dożądanego czasu przygotowania (patrz 'stół do jedzenia').
Składniki smażyć są nierównomiernie we frytkownicy.	Niektóre rodzaje składników należy wstrząsnąć w połowie czasu przygotowania.	Składniki, które leżą jedna na drugiej lub leżą na sobie (np. Frytki) należy wstrząsnąć w połowie czasu przygotowania. Widzieć 'stół do jedzenia'.
Smażyć przekąski nie są chrupiące po wyjęciu z frytkownicy.	Użyłeś rodzaju przekąsek przeznaczonych do przyrządzenia w tradycyjnej frytkownicy.	Użyj przekąsek z piekarnika lub lekko nasmaruj je olejem, aby uzyskać bardziej chrupiący rezultat.
Nie mogę przesunąć pot do urządzenia.	Za dużo składników w pot.	Nie wypełniaj pot poza ¾ jego Pojemność.
Z urządzenia wydobywa się biały dym.	Przygotowujesz tłuste składniki.	Podczas smażenia tłustych składników w frytkownicy powietrznej do wnętrza urządzenia wycieka duża ilość oleju. Olej wytwarza biały



		dym i smażyć potmoże się nagrzewać bardziej niż zwykle. Tak nie jestmiPopraw urządzenie lub efekt końcowy.
	Pliksmażyć garnek nadal zawiera pozostałości smaru z poprzedniego użycia.	Biały dym jest spowodowany nagrzewaniem się tłuszczu w komorze garnka. upewnij się, że po każdym użyciu dokładnie wyczyścisz patelnię.
Świeże frytki smażone są nierównomiernie w frytownicy powietrznej.	Nie użyłeś odpowiedniego rodzaju ziemniaka.	Używaj świeżych ziemniaków i upewnij się, że pozostają jędrne podczas smażenia.
	Paluszki ziemniaczane nie zostały dokładnie wypłukane przed ich smażeniem.	Dobrze opłucz patyczki ziemniaczane, aby usunąć skrobię z zewnętrznej powierzchni.
Świeże frytki nie są chrupiące po wyjęciu z frytownicy powietrznej.	Chrupkość frytek zależy od ilości oleju i wody we frytkach.	Przed dodaniem oleju upewnij się, że patyczki ziemniaczane są dobrze wysuszone.
		Pokrój paluszki ziemniaczane na mniejsze, aby uzyskać bardziej chruchy wynik.
		Dodaj nieco więcej oleju, aby uzyskać bardziej chrupiący wynik.

## Recykling

- Ten symbol oznacza, że tego produktu nie można utylizować w zwykły sposób odpady z gospodarstw domowych (2012/19 / UE).

- Przestrzegaj przepisów swojego kraju dotyczących selektywnej zbiórki elektryczności i produkty elektroniczne. Właściwa utylizacja pomaga zapobiegać negatywnym skutkom konsekwencje dla środowiska i zdrowia ludzkiego.



## GWARANCJA

Gwarantujemy że wszystkie produkty marki Turbo Tronic w chwili zakupu są wolne od wad. W przypadku wystąpienia wad produkcyjnych lub materiałowych produkt zostanie naprawiony i przesłany bez ponoszenia dodatkowych kosztów. Gwarancja nie ma zastosowania, jeżeli uszkodzenie zostało spowodowane niewłaściwą obsługą, przeladowaniem, przegrzaniem, spaleniem lub złym montażem. Naprawa w nie autoryzowanym serwisie bez pisemnej zgody naszej firmy skutkować będzie utratą gwarancji. Sprzęt należy dostarczyć w komplecie wraz z dowodem zakupu w oryginalnym opakowaniu lub innym odpowiednim dla zabezpieczenia przed uszkodzeniem. Ryzyko uszkodzenia sprzętu podczas transportu do i z miejsca zakupu ponosi reklamujący.

Okres gwarancji rozpoczyna się od daty zakupu. Pamiętaj, aby zachować dowód zakupu w celu poświadczenia daty zakupu. W przypadku uznania gwarancji kupujący nie ponosi kosztów naprawy sprzętu. Gwarancja jest nieważna w przypadku uszkodzenia, modyfikacji lub

niewłaściwego użytkowania urządzenia, jeżeli nie wynikają z odpowiedzialności gwaranta. Sprzęt przeznaczony do użytku domowego I do nie komercyjnego użytku.

Okres gwarancji wynosi 24 miesiące dla konsumentów, 12 miesięcy dla klientów komercyjnych i

rozpoczyna się od daty zakupu. Pamiętaj, aby zachować dowód zakupu w celu poświadczenia daty zakupu. W przypadku uznania gwarancji kupujący nie ponosi kosztów naprawy sprzętu. Gwarancja jest nieważna w przypadku uszkodzenia, modyfikacji lub niewłaściwego użytkowania urządzenia, przegrzania, spalenia nie stosowanie się do maksymalnego czasu pracy urządzenia.

Naprawione lub wymienione elementy urządzenia podlegają pozostałemu dla urządzenia okresowi

podlegają pozostałemu dla urządzenia okresowi gwarancji.

W przypadku nie uznania lub nie uzasadnionej reklamacji reklamujący ponosi koszt odesłania reklamowanego produktu.

Zgodnie z dyrektywą WEEE każde państwo członkowskie UE musi zapewnić prawidłowe zbieranie, odzysk, przetwarzanie i recykling odpadów elektrycznych i elektronicznych. Prywatne gospodarstwa domowe w UE mogą bezpłatnie dostarczyć zużyty sprzęt do specjalnych stacji recyklingu. W niektórych państwach członkowskich możesz, w niektórych przypadkach, zwrócić zużyty sprzęt sprzedawcy, od którego go kupiłeś, jeśli kupujesz nowy sprzęt. Skontaktuj się ze sprzedawcą, dystrybutorem lub władzami miejskimi w celu uzyskania dalszych informacji co powinieneś zrobić z odpadami elektrycznymi i elektronicznymi.