

airchef Pro

PROFESSIONAL AIR FRYER OVEN

INSTRUKCJA OBSŁUGI FRYTKOWNICY POWIETRZNEJ



TT-AFO14

www.zline-world.com



Dziękujemy za zakup **airchef Pro** - cyfrowego pieca do smażenia na powietrzu marki **TurboTronic®**.

Teraz będziesz mógł przyrządzać szeroki asortyment potraw w zdrowszy sposób - z niewielką ilością oleju lub bez niego!

Frytownica powietrzna wykorzystuje gorące powietrze w połączeniu z szybkim obiegiem powietrza i górnym grillem do szybkiego i łatwego przygotowywania potraw. Składniki są podgrzewane ze wszystkich stron jednocześnie, a w większości przypadków nie ma potrzeby dodawania oleju.

WAŻNE ZABEZPIECZENIA TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO. PRZECZYTAJ WSZYSTKIE INSTRUKCJE.

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

Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi i zachować ją na przyszłość.







OSTRZEŻENIA

1. NIGDY nie zanurzaj głównej części urządzenia w wodzie ani w żadnym innym płynie.
2. NIGDY nie należy pukać go pod kranem.
3. Nie dopuszczać do kontaktu składników z elementami grzejnymi.
4. Nie należy napełniać tacy olejem, ponieważ może to spowodować zagrożenie pożarowe.
5. Podczas pracy urządzenia jego powierzchnia może się nagrzewać. Nie należy dotykać powierzchni urządzenia, z wyjątkiem uchwytu drzwi i przycisków. Nigdy nie dotykaj wnętrza urządzenia podczas jego pracy.
6. Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka sieciowego sprawdź, czy napięcie podane na urządzeniu odpowiada napięciu sieciowemu w Twoim kraju.
7. Nie używaj urządzenia, jeśli wtyczka, przewód zasilający lub samo urządzenie są uszkodzone.
8. Urządzenie nie jest odpowiednie dla dzieci, osób niepełnosprawnych fizycznie lub umysłowo, a także osób nieposiadających doświadczenia i wiedzy. Jeżeli chcesz, aby ktokolwiek inny używał urządzenia, osoba ta powinna zostać odpowiednio

poinstruowana w zakresie jego obsługi.

9. Umieść urządzenie na poziomej, równej i stabilnej powierzchni. Przewód zasilający należy trzymać z dala od gorącej powierzchni.
10. Nie należy umieszczać urządzenia na materiałach łatwopalnych, takich jak obrusy czy zasłony, ani w ich pobliżu.
11. Nie stawiaj urządzenia przy ścianie lub przy innych urządzeniach. Pozostaw co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni z tyłu i po bokach oraz 10 cm wolnej przestrzeni nad urządzeniem. Nie zakrywaj urządzenia, otworów wlotowych i wylotowych powietrza.
12. Nie pozwól, aby urządzenie pracowało bez nadzoru, a po zakończeniu pracy zawsze odłączaj je od zasilania.
13. Podczas gotowania para i gorące powietrze wydostają się przez wylot powietrza. Ręce i twarz należy trzymać w bezpiecznej odległości od pary i gorącego powietrza oraz od wylotu powietrza. Należy również uważać na parę i gorące powietrze podczas otwierania drzwiczek urządzenia.
14. Jeśli z urządzenia wydobywa się ciemny dym, natychmiast odłącz je od zasilania. Przed otwarciem drzwi urządzenia poczekaj, aż dym przestanie się wydobywać.
15. Przed przystąpieniem do czyszczenia należy pozostawić urządzenie do całkowitego ostygnięcia (ponad 30 minut). Po każdym użyciu zawsze usuwaj pozostałości jedzenia, aby zapobiec powstawaniu nieprzyjemnych zapachów.

	Wskazuje na konieczność przeczytania i zapoznania się z instrukcjami, aby zrozumieć działanie i sposób użytkowania produktu.
	Wskazuje na istnienie zagrożenia, które może spowodować obrażenia ciała, śmierć lub znaczne straty materialne, jeśli ostrzeżenie zawarte w tym symbolu zostanie zignorowane.
	Należy uważać, aby nie dopuścić do kontaktu z gorącą powierzchnią. Zawsze używaj ochrony rąk, aby uniknąć poparzeń.
	Tylko do użytku wewnętrznego i domowego.

ZACHOWAJ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ

SPECYFIKACJA URZĄDZENIA

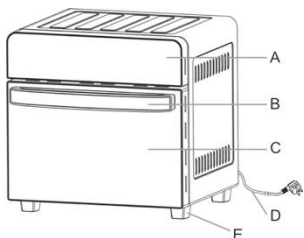
Model Nr.	Zasilanie	Moc	Pojemność	Wyświetlacz
TT-AFO14	220-240V, 50/60Hz	1600W -1800W	14L	Ekran dotykowy LED

WPROWADZENIE

Dziękujemy za zakup tej najwyższej jakości frytkownicy powietrznej. Teraz będziesz mógł przyrządzać szeroki asortyment potraw w zdrowszy sposób - z niewielką ilością oleju lub bez niego!

Frytownica powietrzna wykorzystuje gorące powietrze w połączeniu z szybkim obiegiem powietrza i górnym grillem do szybkiego i łatwego przygotowywania potraw. Składniki są podgrzewane ze wszystkich stron jednocześnie, a w większości przypadków nie ma potrzeby dodawania oleju.

OPIS OGÓLNY



- A: Panel sterowania
- B: Uchwyt drzwi
- C: Drzwi szklane
- D: Kabel zasilający
- E: Stopy

AKCESORIA W OPAKOWANIU:



Weż szczypcy do



Tacka na olej



Rotisserie



Widelec



Kosz siatkowy



Klatka

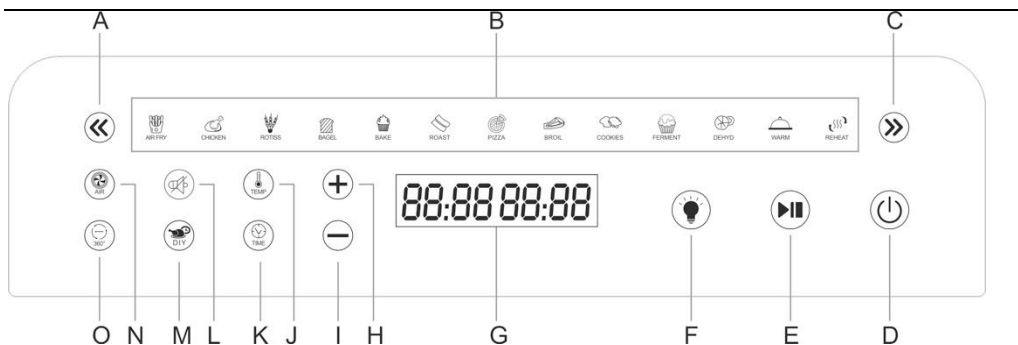


Taca filtracyjna



Rack

PANEL STEROWANIA:



A: Klawisz powrotu
B: Recepta na dotyk
C: Następnny przycisk
D: Moc
E: Start / pauza
F: Światło
G: Wyświetlanie czasu/temperatury

H: Czas/temperatura plus
I: Minus czasu/temperatura
J: Przycisk temperatury
K: Klawisz czasu
L: Głośnik
M: MAJSTERKOWANIE
N: Air Fry
O: Rotisserie

WAŻNE

Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi i zachować ją na przyszłość.

Niebezpieczeństwo

- Nigdy nie zanurzać obudowy, w której znajdują się części elektryczne i elementy grzejne, w wodzie ani nie płukać jej pod kranem.
- Nie dopuść, aby do urządzenia dostała się woda lub inny płyn - aby zapobiec porażeniu prądem.
- Składniki przeznaczone do smażenia należy zawsze umieszczać we wgłębieniu, aby zapobiec ich kontaktowi z elementami grzejnymi.
- Nie wolno zakrywać otworów wlotu i wylotu powietrza podczas pracy urządzenia.
- Nie należy napełniać tacy do smażenia olejem, ponieważ może to spowodować zagrożenie pożarowe.
- Nigdy nie dotykaj wnętrza urządzenia podczas jego pracy.
- Sprawdź, czy napięcie podane na urządzeniu jest zgodne z napięciem w lokalnej sieci zasilającej.
Przed podłączeniem urządzenia należy sprawdzić, jakie napięcie panuje 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.
- Urządzenie nie jest odpowiednie dla dzieci, osób niepełnosprawnych fizycznie lub umysłowo, a także osób nieposiadających doświadczenia i wiedzy. Jeżeli chcesz, aby ktokolwiek inny używał urządzenia, osoba ta powinna zostać odpowiednio poinstruowana w zakresie jego obsługi.
- Gdy urządzenie jest włączone lub stygnie, przechowuj je i przewód zasilający w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Przewód zasilający należy trzymać z dala od gorących powierzchni.
- Nie należy podłączać urządzenia ani obsługiwać panelu sterowania mokrymi rękami.
- Urządzenie należy podłączać wyłącznie do uziemionego gniazdka ściennego. Zawsze upewnij się, że wtyczka jest prawidłowo włożona do gniazdka ściennego.
- Nigdy nie podłączaj tego urządzenia do zewnętrznego wyłącznika czasowego.
- Nie należy umieszczać urządzenia na materiałach łatwopalnych, takich jak obrusy czy zasłony, ani w ich pobliżu.

-
- Nie stawiaj urządzenia przy ścianie lub przy innych urządzeniach. Pozostaw co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni z tyłu i po bokach oraz 10 cm wolnej przestrzeni nad urządzeniem. Nie umieszczaj niczego na urządzeniu.
 - Nie należy używać urządzenia do celów innych niż opisane w niniejszej instrukcji.
 - Nie należy dopuszczać do pracy urządzenia bez nadzoru.
 - Podczas smażenia gorącym powietrzem przez otwory wylotu powietrza wydobywa się gorąca para. Trzymaj ręce i twarz w bezpiecznej odległości od pary i od otworów wylotu powietrza. Należy również uważać na gorącą parę i gorące powietrze podczas wyjmowania tacy do smażenia z urządzenia.
 - Powierzchnia pod urządzeniem może nagrzewać się podczas użytkowania.
 - Natychmiast odłącz urządzenie od zasilania, jeśli zauważysz, że z urządzenia wydobywa się ciemny dym. Przed wyjęciem potrawy z urządzenia poczekaj, aż dym przestanie się wydobywać.

Uwaga

- Umieść urządzenie na poziomej, równej i stabilnej powierzchni.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do normalnego użytku domowego. Nie jest przeznaczone do użytku w takich środowiskach, jak kuchnie pracownicze, biura, gospodarstwa rolne lub inne środowiska pracy. Nie jest też przeznaczone do użytku przez klientów w hotelach lub innych podobnych miejscach.
- Jeżeli urządzenie jest używane w sposób nieprawidłowy lub niezgodnie z instrukcjami zawartymi w podręczniku użytkownika, gwarancja traci ważność, a sprzedawca nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody.
- Po użyciu zawsze odłączaj urządzenie od zasilania.
- Przed przystąpieniem do obsługi lub czyszczenia urządzenia należy pozostawić je na ok. 30 minut do ostygnięcia.
- Usunąć spalone resztki.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Usunąć wszystkie materiały opakowaniowe.
2. Usunąć z urządzenia wszelkie naklejki i etykiety - oprócz etykiety znamionowej.
3. Dokładnie wyczyścić akcesoria do smażenia, używając gąbki nieścierniej, ciepłej wody z dodatkiem mydła w płynie.

Uwaga: Części te można również myć w zmywarce do naczyń.

4. Przetrzyj wnętrze i zewnętrzną stronę urządzenia wilgotną szmatką.

PRZYGOTOWANIE DO UŻYTKU

1. Umieść urządzenie na stabilnej, poziomej i równej powierzchni, która jest również odporna na wysoką temperaturę.
2. Umieść kosz na tacy do smażenia w odpowiedni sposób.

Nie należy napelniać tacy do smażenia olejem ani żadnym innym płynem.






Nie kłaść niczego na urządzeniu. Powoduje to zakłócenie przepływu powietrza i wpływa na wynik smażenia.



KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA

1. Włącz zasilanie



Po podłączeniu urządzenia do prądu rozlegnie się alarm i włączy się podświetlenie, co oznacza, że urządzenie jest aktywne i gotowe do pracy. Po upływie 1 sekundy urządzenie przejdzie w tryb gotowości.

2. Wybór menu/regulacja temperatury i czasu






Po włączeniu urządzenia do stanu gotowości należy nacisnąć przycisk , dioda LED wyświetli 180 °C i wskaże 15 minut, w tym czasie można wybrać różne opcje menu do gotowania za pomocą przycisku funkcyjnego , a następnie dotknąć przycisku START /PAUZA , aby uruchomić menu gotowania. Można również regulować czas i temperaturę za pomocą przycisków Timer +/- i Temperatura +/-, aby ustawić odpowiedni czas i temperaturę gotowania. (każdy program funkcyjny ma już domyślnie ustawiony czas i temperaturę, szczegółowe informacje znajdują się w załączonej tabeli). Użytkownicy mogą ustawić bardziej odpowiedni czas i temperaturę gotowania za pomocą przycisków Timer +/-  i Temperatura +/-  jak wskazano.

Po dotknięciu przycisku timera  czas na wyświetlaczu miga, w tym czasie można zwiększać lub zmniejszać czas, obracając przycisk funkcyjny. Po osiągnięciu wymaganego czasu należy dotknąć przycisku temperatury, zgodnie ze wskazaniem na stronie . Temperatura na wyświetlaczu miga, w tym czasie można zwiększać lub zmniejszać temperaturę, obracając przycisk

funkcyjny,

- A. Zakres regulacji temperatury wynosi 50-230°C, można dotknąć przycisku temperatury, jak wskazano . Wartość temperatury na ekranie cyfrowym będzie migać, naciśnij +/-, aby zwiększyć lub zmniejszyć temperaturę, każdy czas + / - kierunek spowoduje wzrost lub spadek temperatury 5 °C. Na 230 °C, dalej naciśnij "+", to wróci do temperatury 50 °C; naciśnij "-" kierunek na 50 °C temperatura będzie cykl z powrotem do 230 °C. W procesie regulacji temperatury, cyfrowy wyświetlacz temperatury będzie migotać na ekranie. Aby wskazać, że temperatura została ustawiona zgodnie z wymaganiami, będzie migotać 5 razy.
- B. Zakres czasu wynosi od 01 do 60 minut, dotknij strony , gdy chcesz wyregulować czas, wartość czasu na ekranie cyfrowym będzie migać, naciśnij "+", aby zwiększyć lub naciśnij "-", aby zmniejszyć czas, za każdym razem w kierunku + / - czas zwiększy się lub zmniejszy o 1 minutę. Przy 60 min, jeśli naciśniesz "+", czas powróci do 01 min, a przy 01 min, jeśli naciśniesz "-", temperatura powróci do 60 min. W trakcie regulacji czasu na ekranie będzie migotał cyfrowy wyświetlacz czasu. Aby zasygnalizować, że ustawiony został wymagany czas, wyświetlacz zamiga 5 razy.

3. Start, pauza/zatrzymanie

Po wybraniu funkcji, ustawieniu odpowiedniego czasu i temperatury, dotknij , aby uruchomić urządzenie, lampka  zacznie migotać, sygnalizując, że urządzenie jest w trakcie pracy. Podczas pracy urządzenia dotknięcie przycisku  spowoduje zatrzymanie pracy urządzenia, lampka  przestanie migotać, a zegar zatrzyma się. Podczas pracy urządzenia dotknięcie przycisku  spowoduje zatrzymanie urządzenia z sygnałem dźwiękowym i przejście do trybu gotowości.

4. Sygnały dźwiękowe


Gdy minutnik dojdzie do 00 minut, proces gotowania zostanie zatrzymany, a brzęczyk zasygnalizuje, że funkcja została wykonana. Podczas pracy minutnika

należy pamiętać, że nie można zmienić temperatury ani czasu, który został już ustawiony.

5. Opóźnienie


Gdy licznik czasu osiągnie 00 minut, proces ogrzewania zostanie zatrzymany, a urządzenie przejdzie w tryb gotowości po upływie 1 minuty.

6. Sterowanie oświetleniem

Dotknięcie przycisku oświetlenia  podczas pracy powoduje włączenie światła wewnętrznego. Ponowne dotknięcie przycisku światła spowoduje wyłączenie światła.

Otwarcie drzwi komory automatycznie spowoduje zapalenie się lampki kontrolnej i wstrzymanie procesu pieczenia.

7. Funkcja różna

Dotknięcie przycisku różna  podczas pracy urządzenia spowoduje włączenie funkcji różna. Ponowne dotknięcie przycisku spowoduje wyłączenie funkcji różna.

8. Funkcja głośnika

Dotknięcie przycisku głośnika spowoduje wyciszenie urządzenia i zaświecenie się ikony . Po ponownym naciśnięciu przycisku urządzenie włączy głośnik. Lampka z ikoną zgaśnie i raz usłyszysz sygnał dźwiękowy

9. D Y

DIY czas i temperatura

(Zakres temperatur: 50°C ~230°C, zakres czasu: 1 minuta ~1 godzina)

10. Funkcja powietrza:

Podczas gotowania można ustawić wysoką lub niską prędkość wentylatorów powietrza.

Wstępnie ustawiony wykres			
	Menu	Czas domyślny (min)	Temperatura domyślna (°C)
FUNKCJA	Smażenie na powietrzu	15	180
	Kurczak	30	180
	Rotiss	15	210
	Bajgiel	3	160
	Bake	15	170
	Pieczeń	10	210
	Pizza	15	200
	Broil	5	210
	Ciasteczka	16	180
	Ferment	90	40
	Odwodnić	480	80
	Utrzymuj ciepło	30	80
	Ponowne podgrzewanie	3	160

Odniesienie do funkcji żywności dla każdej pary funkcji:

1. Air fry: Chrupiące efekty żywności, takie jak smażone skrzydełka kurczaka, smażone udka kurczaka, smażone ryby, itp. Wentylator pracuje na wysokich obrotach.
2. Kurczak: Mięsne potrawy, które wymagają dłuższego czasu, takie jak kurczak w całości, indyk itp. Wentylator na wysokich obrotach.
3. Rotiss: Grillowane szaszłyki. Wentylator na niskiej prędkości.
4. Bagel: Większe rozmiary makaronu, takie jak chleb i bajgle. Wentylator na niskiej prędkości.
5. Bake: Kategoria ciast. Wentylator na niskiej prędkości.
6. Pieczenie: Duże gramy mięsa z kością, takie jak stek, kotlety z kurczaka i kotlety wieprzowe. Wentylator na wysokiej prędkości.
7. Pizza: Kategoria pizzy.
8. Broil: Małe porcje mięsa z kością, takie jak stek, kotlety z kurczaka i kotlety wieprzowe. Wentylator na wysokich obrotach.
9. Ciasteczka: Kategoria ciasteczek. Wentylator na niskiej prędkości.

CZYSZCZENIE

Urządzenie należy czyścić po każdym użyciu.

1. Wyjąć wtyczkę sieciową z gniazdka ściennego i pozostawić urządzenie do ostygnięcia.

Uwaga: otwórz drzwiczki, aby urządzenie szybciej się schłodziło.

2. Przetrzyj zewnętrzną stronę urządzenia wilgotną szmatką.

3. Wyczyść akcesoria za pomocą ciepłej wody, mydła w płynie do mycia naczyń i gąbki nieściernej.

Do usunięcia pozostałych zabrudzeń można użyć płynu do mycia naczyń.

1. Wyczyść wnętrze urządzenia za pomocą gorącej wody i gąbki nie zawierającej substancji ściernych.

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

MAGAZYN

1. Odłącz urządzenie od zasilania i pozwól mu ostygnąć.

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

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Piekarnik frytownicy nie działa	Urządzenie nie jest podłączone do sieci elektrycznej.	Włóż wtyczkę sieciową do uziemionego gniazdka ściennego.
	Nie ustawiono timera.	Przekręć pokrętkę regulatora czasowego na wymagany czas przygotowania do włączenia urządzenia.
Składniki smażone z Frytownica powietrzna nie jest jeszcze gotowa.	Ilość składników w koszyku jest zbyt duża.	Wkładaj do koszyka mniejsze partie składników. Mniejsze partie są smażone bardziej równomiernie.
	Ustawiona temperatura jest zbyt niska.	Obróć pokrętkę regulacji temperatury do żądanego ustawienia temperatury (patrz rozdział "Ustawienia").
	Czas przygotowania jest zbyt krótki.	Obróć pokrętkę regulatora czasowego na wymagany czas przygotowania (patrz rozdział "Ustawienia").

Składniki są smażone nierównomiernie w frytkownicy powietrzna	Niektóre rodzaje składników wymagają wstrząśnięcia w połowie czasu przygotowania.	Składniki, które leżą na sobie lub naprzeciwko siebie (np. frytki), należy wstrząsnąć w połowie czasu przygotowania (patrz sekcja "Ustawienia").
Smażone przekąski nie są chrupiące po wyjęciu z frytownicy.	Użyłeś rodzaju przekąsek przeznaczonych do przygotowania w tradycyjnej frytownicy.	Aby uzyskać bardziej chrupiący efekt, użyj przekąsek z piekarnika lub posmaruj je lekko olejem.
Z urządzenia wydobywa się biały dym	Przygotowujesz tłuste składniki.	Należy zwrócić uwagę, czy temperatura jest kontrolowana i wynosi poniżej 360 °C, gdy smażysz tłuste składniki we frytownicy powietrznej.

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
	Na patelni nadal znajdują się tłuste pozostałości po poprzednim użyciu.	Biały dym jest spowodowany nagrzewaniem się tłuszczu na patelni. Należy upewnić się, że patelnia jest prawidłowo czyszczona po każdym użyciu.
Frytki ze świeżych ziemniaków smażą się nierównomiernie we frytownicy powietrznej.	Nie namoczyłeś odpowiednio pałeczek ziemniaczanych przed ich usmażeniem.	Namocz pałeczki ziemniaczane w misce z wodą przez co najmniej 30 minut, a następnie wyjmij je i osusz papierem kuchennym.
	Nie użyłeś odpowiedniego typu ziemniaka.	Używaj świeżych ziemniaków i upewnij się, że pozostaną jędrne podczas smażenia.
Frytki ze świeżych ziemniaków nie są chrupiące po wyjęciu z frytownicy.	Chrupkość frytek zależy od ilości oleju i wody zawartej we frytkach.	Upewnij się, że dobrze wysuszysz pałeczki ziemniaczane, zanim pokryjesz je olejem.
		Pokrój ziemniaki w cieńsze słupki, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt.
		Aby uzyskać bardziej chrupiący efekt, dodaj nieco więcej oleju.

UTYLIZACJA STARYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH



Dyrektywa europejska 2002/96/WE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE) wymaga, aby zużyte urządzenia elektryczne z gospodarstw domowych nie były wyrzucane do 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 ludzi i środowisko.

Przekreślony symbol "pojemnika na kółkach" na produkcie przypomina o obowiązku selektywnej zbiórki zużytych urządzeń. Konsumenty 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 detalicznych **TurboTronic®**.

TurboTronic® Gwarancja dotyczy wyłącznie pierwszego 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 podanymi w Instrukcji Obsługi, z zastrzeżeniem następujących warunków warunki i wyłączenia:

Co obejmuje niniejsza gwarancja?

1. Oryginalna jednostka i/lub części nie zużywające się uznane za wadliwe, według wyłącznego uznania **TurboTronic®**, zostaną naprawione lub wymienione.
2. **TurboTronic®** zastrzega sobie prawo do wymiany urządzenia na inne o takiej samej lub większej wartości.

Co nie jest objęte niniejszą gwarancją?

1. Normalne zużycie części zużywających się (takich jak naczynia miksujące, pokrywki, kubki, ostrza, podstawy miksera, wyjmowane garnki, stojaki, patelnie itp.), które wymagają regularnej konserwacji i/lub wymiany w celu zapewnienia prawidłowego działania urządzenia, nie są objęte niniejszą gwarancją.
2. Wszelkie urządzenia, przy których dokonywano zmian lub które były używane do celów komercyjnych.
3. Uszkodzeń spowodowanych niewłaściwym użytkowaniem, nadużywaniem, niedbałą obsługą, zaniedbaniami w zakresie wymaganej konserwacji (np.

zaniedbaniami w zakresie oczyszczania otworu podstawy silnika z resztek jedzenia i innych zanieczyszczeń) lub uszkodzeniami powstałymi w wyniku nieprawidłowego obchodzenia się z urządzeniem podczas transportu.

4. Szkody następcze i uboczne.

5. Wad spowodowanych przez osoby naprawiające nieupoważnione przez **TurboTronic®**. Wady te obejmują uszkodzenia powstałe w procesie wysyłki, zmiany lub naprawy produktu **TurboTronic®** (lub jakiegokolwiek jego części), gdy naprawa jest wykonywana przez osobę nieupoważnioną przez **TurboTronic®**.

6. Wyroby zakupione, używane lub eksploatowane poza Europą.

Ilustracje mogą różnić się od rzeczywistego produktu.

Nieustannie dążymy do doskonalenia naszych produktów, dlatego dane techniczne zawarte w niniejszym dokumencie mogą ulec zmianie bez powiadomienia.

TurboTronic® i **Z-Line®** są zarejestrowanymi znakami towarowymi firmy **Z-GLOBAL B.V. B.A®**.

WYDRUKOWANO W CHRL