

# airchef Pro

PROFESSIONAL AIR FRYER OVEN

## AIRFRYER OVEN GEBRUIKSAANWIJZING



**TT-AFO14**

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

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



---

Dank u voor het kopen van **airchef Pro** – de digitale airfryer oven door **TurboTronic®**.

U zult nu in staat zijn om een breed scala van voedsel te koken op een gezondere manier - met weinig of geen olie!

De airfryer maakt gebruik van hete lucht, in combinatie met een snelle luchtcirculatie, en een bovengrill om uw gerechten snel en gemakkelijk te bereiden. De ingrediënten worden van alle kanten tegelijk verhit en u hoeft in de meeste gevallen geen olie toe te voegen.

## **BELANGRIJKE WAARBORGEN ALLEEN VOOR HUISHOUEDELIJK GEBRUIK. LEES ALLE INSTRUCTIES.**

**Bij het gebruik van elektrische apparatuur moeten altijd de basisveiligheidsmaatregelen in acht worden genomen, waaronder het volgende:**

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door, voordat u het toestel in gebruik neemt en bewaar hem goed om hem later te kunnen raadplegen.







### **WAARSCHUWINGEN**

1. Dompel het apparaat **NOOIT** onder in water of een andere vloeistof.
2. Spoel het **NOOIT** af onder de kraan.
3. Laat geen ingrediënten in contact komen met de verwarmingselementen.
4. Vul de bak niet met olie, want dat kan brandgevaar opleveren.
5. Het oppervlak van het apparaat kan tijdens het gebruik heet worden. Raak het oppervlak van het apparaat niet aan, behalve de deurklink en de toetsen. En raak nooit de binnenkant van het apparaat aan als het in werking is.
6. Controleer of de op het apparaat aangegeven spanning overeenkomt met de plaatselijke netspanning in uw land voordat u het apparaat op het stopcontact aansluit.
7. Gebruik het apparaat niet als de stekker, het netsnoer of het apparaat zelf beschadigd is.
8. Dit apparaat is niet geschikt voor kinderen of voor personen die lichamelijk of geestelijk gehandicapt zijn of die ervaring en kennis ontberen. Als u wilt dat iemand anders het apparaat gebruikt, moet die persoon goed worden voorgelicht over het gebruik ervan.
9. Plaats het apparaat op een horizontale, vlakke en stabiele ondergrond. Houd het netsnoer uit de buurt van hete oppervlakken.
10. Plaats het toestel niet op of in de buurt van brandbare materialen, zoals een tafelkleed of gordijnen.
11. Plaats het apparaat niet tegen een muur of tegen andere apparaten. Laat ten minste 10

cm vrije ruimte aan de achterkant en zijkanten en 10 cm vrije ruimte boven het apparaat. Dek het apparaat, de luchtinlaatopeningen en de luchtuitlaatopeningen niet af.

12. Laat het apparaat niet onbeheerd werken en trek na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact.
13. Tijdens het koken komt er stoom en hete lucht vrij via de luchtuitlaat. Houd uw handen en gezicht op een veilige afstand van de stoom en hete lucht en van de luchtuitlaat. En pas op voor stoom en hete lucht wanneer u de deur van het apparaat opent.
14. Trek onmiddellijk de stekker uit het stopcontact als u donkere rook uit het apparaat ziet komen. Wacht tot de rookontwikkeling is opgehouden alvorens de deur van het apparaat te openen.
15. Laat het toestel volledig afkoelen (meer dan 30 minuten) alvorens het schoon te maken. Verwijder na elk gebruik altijd etensresten om geurtjes te voorkomen.

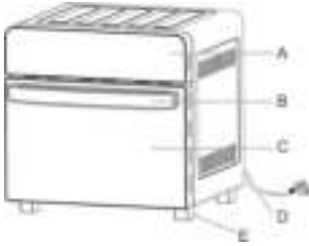
	Geeft aan dat de instructies moeten worden gelezen en nagelezen om de werking en het gebruik van het product te begrijpen.
	Duidt op de aanwezigheid van een gevaar dat persoonlijk letsel, de dood of aanzienlijke schade kan veroorzaken. materiële schade als de waarschuwing bij dit symbool wordt genegeerd.
	Voorkom contact met hete oppervlakken. Gebruik altijd handbescherming om brandwonden te voorkomen.
	Alleen voor gebruik binnenshuis en in het huishouden.

## BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

### SPECIFICATIES VAN DE EENHEID

Model No.	Voeding	Vermogen	Capaciteit	Weergave
<b>TT-AFO14</b>	220-240V, 50/60Hz	1600W -1800W	14L	LED Aanraakscherm

## ALGEMENE BESCHRIJVING



- A: Bedieningspaneel
- B: Deurklink
- C: Glazen deur
- D: Netsnoer
- E: Voeten

## ACCESSOIRES IN DE VERPAKKING



Neem bakplaat Tang



Olie plaat



Rotisserie



Vork



Gaasmand kooi



Rek



Filter



Tray

## CONTROLE PANEEL



---

**A:** Return toets  
**B:** Aanraakbaar Recept  
**C:** Volgende toets  
**D:** Vermogen  
**E:** Start / pauze  
**F:** Licht  
**G:** Tijd- /Temperatuurweergave  
**H:** Tijd / Temperatuur plus

**I:** Tijd / Temperatuur min  
**J:** Temperatuurtoets  
**K:** Tijd sleutel  
**L:** Luidspreker  
**M:** DOE-HET-ZELF  
**N:** AirFry  
**O:** Rotisserie

---

## BELANGRIJK

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door, voordat u het toestel in gebruik neemt, en bewaar hem goed om hem later te kunnen raadplegen.

### Gevaar

- Dompel de behuizing, die de elektrische onderdelen en de verwarmingselementen bevat, nooit onder in water en spoel ze ook niet af onder de kraan.
- Laat geen water of andere vloeistof in het toestel komen - om elektrische schokken te voorkomen.
- Leg de te bakken ingrediënten altijd in de holte, om te voorkomen dat ze in contact komen met de verwarmingselementen.
- De luchtinlaat en de luchtuitlaatopeningen mogen tijdens de werking van het toestel niet worden afgedekt.
- Vul de frituurpan niet met olie, want dat kan brandgevaar opleveren.
- Raak nooit de binnenkant van het apparaat aan terwijl het in werking is.
- Controleer of de op het apparaat aangegeven spanning overeenkomt met de plaatselijke netspanning spanning in uw land voordat u het apparaat aansluit.
- Gebruik het apparaat niet als de stekker, het netsnoer of het apparaat zelf beschadigd is.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet u het laten vervangen door een servicecentrum dat door gelijksoortige gekwalificeerde personen is erkend, om gevaar te voorkomen.
- Dit apparaat is niet geschikt voor kinderen of voor personen die lichamelijk of geestelijk gehandicapt zijn of die ervaring en kennis ontberen. Als u wilt dat iemand anders het apparaat gebruikt, moet die persoon goed worden voorgelicht over het gebruik ervan.
- Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen wanneer het apparaat is ingeschakeld of aan het afkoelen is.
- Houd het netsnoer uit de buurt van hete oppervlakken.
- Steek de stekker niet in het stopcontact en bedien het bedieningspaneel niet met natte handen.
- Sluit het apparaat alleen aan op een geaard stopcontact. Zorg er altijd voor dat de stekker goed in het stopcontact zit.
- Sluit dit apparaat nooit aan op een externe tijdschakelaar.
- Plaats het toestel niet op of in de buurt van brandbare materialen, zoals een tafelkleed of gordijnen.
- Plaats het apparaat niet tegen een muur of tegen andere apparaten. Laat ten

- 
- minste 10 cm vrije ruimte aan de achterkant en zijkanten en 10 cm vrije ruimte boven het apparaat. Plaats niets bovenop het apparaat.
- Gebruik het toestel niet voor andere doeleinden dan beschreven in deze handleiding.
  - Laat het apparaat niet onbeheerd werken.
  - Tijdens het frituren met hete lucht komt er hete stoom vrij via de luchtuitlatopeningen. Houd uw handen en gezicht op een veilige afstand van de stoom en van de luchtuitlatopeningen. Pas ook op voor hete stoom en hete lucht wanneer u de frituurschaal uit het apparaat haalt.
  - Het oppervlak onder het toestel kan tijdens het gebruik heet worden.
  - Trek onmiddellijk de stekker uit het stopcontact als u donkere rook uit het apparaat ziet komen. Wacht tot de rookontwikkeling is gestopt voordat u het voedsel uit het apparaat haalt.

### **Let op**

- Plaats het apparaat op een horizontale, vlakke en stabiele ondergrond.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor normaal huishoudelijk gebruik. Het is niet bedoeld voor gebruik in omgevingen zoals personeelskeukens, kantoren, boerderijen of andere werkomgevingen. Het is evenmin bestemd voor gebruik door klanten in hotels of andere soortgelijke omgevingen.
- Bij oneigenlijk gebruik van het apparaat of bij gebruik dat niet in overeenstemming is met de aanwijzingen in de gebruiksaanwijzing, vervalt de garantie en wijst de verkoper elke aansprakelijkheid af voor eventuele schade die daardoor zou kunnen ontstaan.
- Trek na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact.
- Laat het apparaat ca. 30 minuten afkoelen voordat u het aanraakt of schoonmaakt.
- Verwijder verbrande resten.

## **VOOR HET EERSTE GEBRUIK**

1. Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
2. Verwijder alle stickers of etiketten van het toestel - behalve het typeplaatje.
3. Reinig de frituuraccessoires grondig met heet water en wat vloeibare waszeep met een niet-schurend sponsje.  
Opmerking: U kunt deze onderdelen ook in de vaatwasmachine reinigen.
4. Veeg de binnen- en buitenkant van het apparaat af met een vochtige doek.

---

## VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK

1. Plaats het toestel op een stabiele, horizontale en vlakke ondergrond die tevens hittebestendig is.
2. Plaats het mandje op de juiste manier in de frituurpan.

**Vul de frituurpan niet met olie of een andere vloeistof.**




**Leg niets bovenop het apparaat. Dit verstoort de luchtstroom en beïnvloedt het frituurresultaat.**



## GEBRUIK VAN HET APPARAAT

### 1. Zet de stroom aan

Bij het inpluggen van het toestel klinkt een alarmsignaal en gaat de displayverlichting branden om aan te geven dat het toestel actief is en klaar voor gebruik. Na 1 seconde schakelt het toestel over naar de stand-by modus.

### 2. Menukeuze/Temperatuur- en tijdinstelling

Nadat u de stekker in het stopcontact heeft gestoken, drukt u op , de LED toont 180°C en geeft 15 minuten aan, op dit moment kunt u kiezen uit de verschillende menu-opties voor het koken door middel van de functietoets , raak vervolgens de START/PAUZE toets  aan om het kookmenu te starten. U kunt ook de tijd en temperatuur aanpassen met de Timer +/- en Temperatuur +/- toets om de geschikte kooktijd en temperatuur in te stellen. (Elk functieprogramma heeft standaard al een tijd en temperatuur, zie de bijgevoegde tabel voor details). De gebruiker kan de meest geschikte kooktijd en temperatuur instellen door de toetsen Timer +/-  en Temperatuur +/- te gebruiken,  zoals aangegeven.


Wanneer de timer-toets  wordt aangeraakt, knippert de tijd op het display, op dit moment kunt u de tijd verhogen of verlagen door aan de functietoets te draaien. Zodra de gewenste tijd is bereikt, raakt u de temperatuurknop aan zoals aangegeven door  en de temperatuur op het display knippert, op dit moment kunt u de temperatuur verhogen of verlagen door aan de functieknop te draaien,

A. Het temperatuur regelbereik is 50-230°C, u kunt de temperatuurknop








---

aanraken zoals aangegeven op . De temperatuur waarde van het digitale scherm zal knipperen, druk op +/- om de temperatuur te verhogen of te verlagen, elke keer van de + / - richting zal resulteren in de temperatuur verhoging of verlaging van 5°C. Bij 230°C, druk verder op "+", het zal terugkomen op een temperatuur van 50°C; druk op "-" richting bij 50°C temperatuur zal cyclus terug naar 230°C. Tijdens het proces van temperatuurcontrole, zal de temperatuur digitale vertoning op het scherm fllikkeren. Om aan te geven dat de temperatuur is ingesteld zoals vereist, zal het 5 keer fllikkeren.

- B. Het tijdbereik loopt van 01 tot 60 min, druk op  wanneer u de tijd wilt aanpassen, de tijdwaarde van het digitale scherm zal knipperen, druk op "+" om de tijd te verhogen of druk op "-" om de tijd te verlagen, elke keer van de + / - richting zal de tijd 1 min verhogen of verlagen. Bij 60 min, als u op de "+" richting drukt, zal de tijd terug gaan naar 01 min en bij 01 min, als u op de "-" richting drukt, zal de temperatuur terug gaan naar 60 min. Tijdens het regelen van de tijd zal de digitale tijdsaanduiding op het scherm fllikkeren. Om aan te geven dat de gewenste tijd is ingesteld, zal het 5 keer fllikkeren.

### 3. Start, pauze/stop

Na het selecteren van de functie, het instellen van de juiste tijd en de juiste temperatuur, raak  aan om het apparaat te starten, het  lampje begint te fllikkeren om aan te geven dat de machine in werking is. Tijdens de werking van de machine, zal het aanraken van de  resulteren in het stoppen van de machine met werken, het  lampje zal stoppen met fllikkeren, en de timer zal stoppen. Als u tijdens de werking van de machine de toets  aanraakt, stopt de machine met een geluidssignaal en schakelt over op het stand-by model.

### 4. Pieptonen


Wanneer de timer is teruggelopen tot 00 minuten, stopt het kookproces en geeft de zoemer aan dat de functie is beëindigd. Tijdens de werking van de timer kan de temperatuur niet worden gewijzigd en kan de tijd niet worden bijgesteld nadat deze is ingesteld.

---

## 5. Vertraging


Wanneer de timer afloopt tot 00 minuten, stopt het verwarmingsproces en schakelt het apparaat na 1 minuut over op de standby-modus.

## 6. Controle van de verlichting

Als u tijdens het werk de lichttoets  aanraakt, gaat de binnenverlichting aan. Als de lichttoets nogmaals wordt aangeraakt, gaat het licht uit.

Als u de deur van de holte opent, gaat automatisch het lampje branden en wordt het kookproces onderbroken.

## 7. Rotisserie-functie

Als u tijdens de handeling de rotisserie-toets  aanraakt, wordt de rotisserie-functie geactiveerd. Als u de toets nogmaals aanraakt, wordt de draaispifunctie uitgeschakeld.

## 8. Luidspreker Functie

Als u op de luidsprekertoets drukt, wordt het geluid van het apparaat uitgeschakeld en gaat het pictogramlampje branden. Druk nogmaals op de toets en het apparaat schakelt de luidspreker in. Het indicatielampje gaat uit en u hoort eenmaal een piepton

## 9. Doe-het-zelf

Doe uw tijd en temperatuur zelf  
(Temperatuurwaaier: 50°C ~230°C, tijdwaaier: 1 minuut ~1 uur)

## 10. Hete luchtfunctie:

Stel tijdens het koken de snelheid van de ventilatoren in op hoog of laag.

Vooraf ingestelde grafiek			
	Menu	Standaardtijd (min)	Standaard temperatuur (°C)
FUNCTIE	Heteluchtfrituren	15	180

	Kip	30	180
	Rotisserie	15	210
	Bagel	3	160
	Bake	15	170
	Geroosterd	10	210
	Pizza	15	200
	Broil	5	210
	Cookies	16	180
	Ferment	90	40
	Drogen	480	80
	Warmhouden	30	80
	Opwarmen	3	160

### Voedingsfunctie referentie voor elke functiecombinatie:

1. Air fry: Knapperige voedsel effecten, zoals gebakken kip vleugels, gebakken kip benen, gebakken vis, enz. Ventilator op hoge snelheid.
2. Kip: Vleesvoedsel dat een langere tijd nodig heeft, zoals hele kip, kalkoen, enz. Ventilator op hoge snelheid.
3. Rotiss: Gegrilde spiesen. Ventilator op lage snelheid.
4. Bagel: Grotere deegwaren zoals brood en bagels. Ventilator op lage snelheid.
5. Bakken: Cake categorie. Ventilator op lage snelheid.
6. Braden: Grote grammen vlees met bot, zoals biefstuk, kipkarbonades en varkenskarbonades. Ventilator op hoge snelheid.
7. Pizza: Pizza categorie
8. Braden: Kleine grammen vlees met bot, zoals biefstuk, kipkarbonades en varkenskarbonades. Ventilator op hoge snelheid.
9. Koekjes: Categorie koekjes. Ventilator op lage snelheid.

## SCHOONMAKEN

Reinig het apparaat na elk gebruik.

1. Trek de netstekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.

**Opmerking:** open de deur om het toestel sneller te laten afkoelen.

2. Veeg de buitenkant van het apparaat af met een vochtige doek.

---

3. Reinig de accessoires met heet water, wat vloeibare waszeep en een niet-schurend sponsje.

U kunt een wasmiddel gebruiken om eventueel achtergebleven vuil te verwijderen.

1. Reinig de binnenkant van het apparaat met heet water en een niet-schurende spons.

2. Reinig het verwarmingselement met een reinigingsborstel om eventuele etensresten te verwijderen.

## OPSLAG

1. Trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.

2. Zorg ervoor dat alle onderdelen schoon en droog zijn.

## OPLOSSEN VAN PROBLEMEN

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De heteluchtfriteuse oven werkt niet	Het apparaat is niet aangesloten op het elektriciteitsnet.	Steek de netstekker in een geaard stopcontact.
	Je hebt de timer niet ingesteld.	Draai de timerknop naar de gewenste bereidingstijd om het toestel in te schakelen.
De ingrediënten gebakken met de lucht friteuse oven is niet klaar.	De hoeveelheid van de ingrediënten in het mandje is te veel.	Doe kleinere hoeveelheden ingrediënten in de mand. Kleinere porties worden gelijkmatiger gebakken.
	De ingestelde temperatuur is te laag.	Draai de temperatuurregelknop naar de gewenste temperatuurinstelling (zie hoofdstuk "Instellingen").
	De voorbereidingstijd is te kort.	Zet de timer op de gewenste bereidingstijd (zie hoofdstuk "Instellingen").
De ingrediënten worden ongelijkmatig gebakken in de lucht friteuse oven	Bepaalde soorten van de ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud.	Ingrediënten die op of over elkaar liggen (bijv. friet) moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud (zie hoofdstuk "Instellingen").

Gefrituurde snacks zijn niet knapperig als ze uit de lucht friteuse komen	U gebruikte een soort snacks die in een traditionele frituurpan moeten worden bereid.	Gebruik ovensnacks of bestrijk de snacks lichtjes met olie voor een krokanter resultaat.
Er komt witte rook uit het toestel	Je bent vette ingrediënten aan het bereiden.	Let op dat de temperatuur is goed gecontroleerd om onder 360°C te blijven, wanneer u vette ingrediënten in de airfryer bakt.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
	De pan bevat nog vettige resten van eerder gebruik.	Witte rook wordt veroorzaakt door vet dat in de pan opwarmt. Zorg ervoor dat u de pan na elk gebruik goed schoonmaakt.
Verse aardappel frietjes worden ongelijk gebakken in de friteuse.	Je hebt de aardappel stokjes niet goed geweekt voordat je ze frituurde.	Week de aardappelstokjes minstens 30 minuten in een kom met water; haal ze eruit en droog ze met keukenpapier.
	Je hebt niet de juiste aardappel soort gebruikt.	Gebruik verse aardappelen en zorg ervoor dat ze stevig blijven tijdens het frituren.
Verse aardappel frietjes zijn niet knapperig als ze uit de lucht frituurpan komen.	De krokantheid van de frieten hangt af van de hoeveelheid olie en water in de frieten.	Zorg ervoor dat je de aardappelstokjes goed droogt voordat je ze insmeert met olie.
		Snij de aardappel in dunnere staafjes voor een knapperiger resultaat.
		Voeg iets meer olie toe voor een krokanter resultaat.

---

## VERWIJDERING VAN OUDE ELEKTRISCHE APPARATEN



De Europese richtlijn 2002/96/EG betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA) schrijft voor dat oude huishoudelijke elektrische apparaten niet bij het gewone ongesorteerde huisvuil mogen. Oude apparaten moeten apart worden ingezameld om de terugwinning en recycling van de materialen die ze bevatten te optimaliseren en de gevolgen

voor de volksgezondheid en het milieu te beperken. Het symbool van de doorgekruiste vuilnisbak op het product herinnert u aan uw verplichting om het apparaat gescheiden in te zamelen wanneer u het wegdoet. Consumenten dienen contact op te nemen met hun lokale overheid of detailhandelaar voor informatie over de correcte verwijdering van hun oude apparaat.

## BEPERKTE GARANTIE

Beperkte garantie is van toepassing op aankopen gedaan bij erkende dealers van **TurboTronic®**.

**TurboTronic®** Garantiedekking geldt alleen voor de oorspronkelijke eigenaar en voor het oorspronkelijke product en is niet overdraagbaar.

**TurboTronic®** garandeert dat de eenheid vrij is van defecten in materiaal en vakmanschap. De beperkte garantie is alleen van toepassing wanneer het apparaat wordt gebruikt onder normale huishoudelijke omstandigheden en wordt onderhouden volgens de voorschriften in de gebruikershandleiding, met inachtneming van het volgende voorwaarden en uitsluitingen:

### Wat wordt door deze garantie gedekt?

1. De originele eenheid en/of niet-slijtbare onderdelen die defect worden geacht, naar eigen goeddunken van **TurboTronic®**, zullen worden gerepareerd of vervangen
2. **TurboTronic®** behoudt zich het recht voor om de eenheid te vervangen door een eenheid van gelijke of grotere waarde.

### Wat wordt niet gedekt door deze garantie?

1. Normale slijtage van slijtbare onderdelen (zoals blendervaten, deksels, bekers, messen, blenderbodems, uitneembare potten, rekken, pannen, enz.), die regelmatig onderhoud en/of vervanging vereisen om de goede werking van uw apparaat te garanderen, vallen niet onder deze garantie.
2. Elk toestel waarmee is geknoeid of dat voor commerciële doeleinden is gebruikt.
3. Schade veroorzaakt door verkeerd gebruik, misbruik, nalatigheid, het niet uitvoeren van vereist onderhoud (bijv. het niet vrijhouden van de motorbasis van

---

gemorste etenswaren en ander afval), of schade veroorzaakt door een verkeerde behandeling tijdens het transport.

4. Gevolgschade en incidentele schade.

5. Defecten veroorzaakt door niet door **TurboTronic®** geautoriseerde reparateurs. Deze defecten omvatten schade veroorzaakt tijdens het proces van verzending, wijziging of reparatie van het **TurboTronic®** product (of een van de onderdelen ervan) wanneer de reparatie is uitgevoerd door een reparateur die niet is geautoriseerd door **TurboTronic®**.

6. Producten die buiten Europa worden gekocht, gebruikt of geëxploiteerd.

Illustraties kunnen afwijken van het werkelijke product.

Wij streven er voortdurend naar onze producten te verbeteren, en daarom kunnen de specificaties hierin zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

**TurboTronic®** en **Z-Line®** zijn gedeponeerde handelsmerken van **Z-GLOBAL B.V.B.A®**.

GEDRUKT IN VRC