

# XL airchef

PROFESSIONAL AIR FRYER

## HANDLEIDING



## DIGITALE AIRFRYER XL TT-AF12

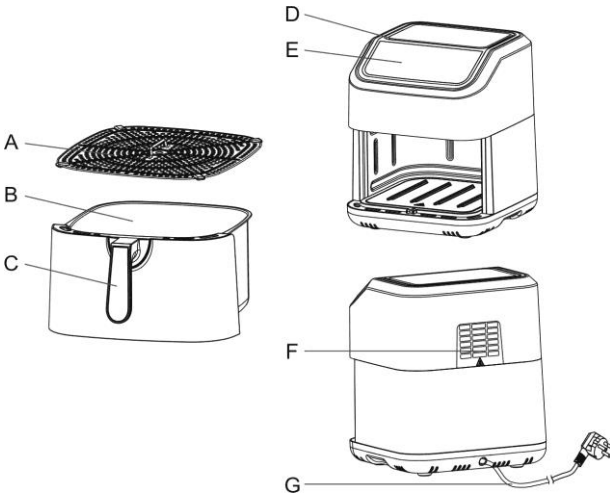
[www.turbotronic.nl](http://www.turbotronic.nl)  
[www.zline-world.com](http://www.zline-world.com)

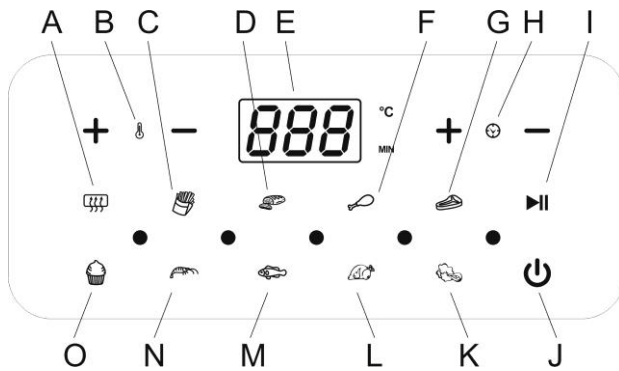


Hartelijk dank voor uw aankoop van de **XL airchef** - Digitale airfryer van **TurboTronic®**. U kunt nu een breed scala aan gerechten op een gezondere manier bereiden - met weinig of geen olie! De airfryer gebruikt hete lucht, in combinatie met een snelle luchtcirculatie, en een bovengrill om uw gerechten snel en gemakkelijk te bereiden. De ingrediënten worden van alle kanten tegelijk verhit en er hoeft in de meeste gevallen geen olie te worden toegevoegd.

## Algemene beschrijving

- A: Bakplaat
- B: Mand
- C: Mandgreep
- D: Luchtinlaat
- E: Bedieningspaneel
- F: Ventilatie ramen
- G: Netsnoer





A: Voorverwarmen  
 B: Temperatuur plus/min C:  
 Frietjes  
 D: Vlees  
 E: Tijd/temperatuur  
 F: Drumsticks  
 G: Biefstuk  
 H: Tijd plus/min

I: PAUZE  
 J: START  
 K: Groenten  
 L: Kip  
 M: Vis  
 N: Garnalen  
 O: Cake

## Belangrijk

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig, voordat u het apparaat gebruikt, en bewaar hem goed, zodat u hem later kunt raadplegen.

### Gevaar

- Dompel de behuizing, die elektrische onderdelen en de verwarmingselementen bevat, nooit onder in water en spoel hem niet af onder de kraan.
- Laat geen water of andere vloeistoffen in het apparaat komen - om elektrische schokken te voorkomen.
- Leg de te bakken ingrediënten altijd in het bakje, zodat ze niet in contact komen met de verwarmingselementen.
- Bedek de luchtinlaat en de luchtuitlaat niet terwijl het apparaat in werking is.
- Vul de korf niet met olie, want dat kan brand veroorzaken.
- Raak de binnenkant van het apparaat nooit aan als 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 door gelijk gekwalificeerde personen erkend servicecentrum om gevaar te voorkomen.
- Dit apparaat is niet geschikt voor kinderen of voor personen met een lichamelijke of geestelijke handicap of met een gebrek aan ervaring en kennis. Als u iemand anders het apparaat wilt laten gebruiken, moet die persoon naar behoren worden begeleid in het gebruik ervan.

- Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen wanneer het apparaat is ingeschakeld of afkoelt.
- Houd het netsnoer uit de buurt van hete oppervlakken.
- Sluit het apparaat niet aan en bedien het bedieningspaneel niet met natte handen.
- Sluit het apparaat alleen aan op een geaard stopcontact. Controleer altijd of de stekker goed in het stopcontact zit.
- Sluit dit apparaat nooit aan op een externe tijdschakelaar.
- Plaats het apparaat 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 minstens 10 cm vrije ruimte aan de achterkant en zijkanten en 10 cm vrije ruimte boven het apparaat. Plaats niets op het apparaat.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan in deze handleiding beschreven.
- Laat het apparaat niet zonder toezicht werken.
- Tijdens het frituren met hete lucht komt er hete stoom vrij via de luchtuitlaatopeningen. Houd uw handen en gezicht op veilige afstand van de stoom en van de luchtuitlaatopeningen. Pas ook op voor hete stoom en hete lucht wanneer u het mandje uit het apparaat haalt.
- Het oppervlak onder het apparaat 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 stopt voordat u de mand uit het apparaat haalt.

## Let op

- Plaats het apparaat op een horizontaal, vlak en stabiel oppervlak.
- 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 bedoeld voor gebruik door klanten in hotels of andere soortgelijke omgevingen.
- Bij oneigenlijk gebruik van het apparaat of als het niet wordt gebruikt volgens de aanwijzingen in de gebruiksaanwijzing, vervalt de garantie en wijst de verkoper elke aansprakelijkheid voor eventueel veroorzaakte schade af.
- Haal na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact.
- Laat het apparaat ongeveer 30 minuten afkoelen voordat u het hanteert of schoonmaakt.
- Verwijder verbrande resten.

## Voor het eerste gebruik

1. Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
2. Verwijder alle stickers of etiketten van het apparaat - behalve het typeplaatje.
3. Maak de bak en het mandje grondig schoon met heet water en wat vloeibare zeep met

een niet-schurende spons.

Opmerking: U kunt deze onderdelen ook in de vaatwasser reinigen.

4. Neem de binnen- en buitenkant van het apparaat af met een vochtige doek.

## Klaarmaken voor gebruik

1. Plaats het apparaat op een stabiele, horizontale en vlakke ondergrond die ook hittebestendig is.


2. Plaats de bak op de juiste manier in de mand.

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


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


## Gebruik van het apparaat

### 1. Aanzetten

Plug in, er klinkt een piepgeluid en de display licht op. Na 1 seconde gaat het apparaat terug naar de standby-modus: alle lampjes gaan uit op  na.

### 2. Menukeuze/Temperatuur/Tijd

Druk op , standaard temperatuur en standaard tijd van het programma zijn respectievelijk 180°C en 15 minuten, op dat moment kunt u de tijd en temperatuur vrij aanpassen met behulp van de Tijd +/- en Temperatuur +/- knop.





U kunt ook op een functiepictogram drukken om ander voedsel te koken. Wanneer u op een functiepictogram drukt, gaan de lampjes knipperen, waarna het apparaat op  begint te werken. Elke functie heeft zijn eigen standaardtijd en -temperatuur (zie tabel). De klant kan de tijd en temperatuur vrij aanpassen door de knop Tijd +/- en Temperatuur +/- te gebruiken.


(1). Het temperatuurcontrolebereik is 50-200°C, elke klik op de + / - temperatuur zal 10°C verhogen of verlagen. Bij 200°C, druk op de "+" en de temperatuur zal verspringen naar een temperatuur van 50°C. Druk op de "-" bij 50°C en de temperatuur zal verspringen naar 200°C. In het proces van temperatuurcontrole, zal de digitale vertoning van de temperatuur op het scherm flikkeren (niet knipperend tijdens het werken), na 3 keer flikkeren, is de temperatuur van het plaatsen gedaan;

(2). Het instelbereik is 1 tot 60 min. Elke klik op de + / - tijd verhoogt of verlaagt 1 min. Als u op "+" drukt bij 60 min, gaat de tijd terug naar 01 min. Op 01 min, als u op "-" drukt, zal de tijd teruggaan naar 60 min. In het proces van tijdcontrole, zal de tijd digitale vertoning op het scherm flikkeren (niet knipperend tijdens het werken), na 3 keer flikkeren, is de tijd

van het plaatsen gedaan.

### 3. Starten, pauzeren/stoppen

Na geselecteerde functie, kies de juiste tijd en de juiste temperatuur, druk op  zodat  begint te flikkeren. Na piepgeluiden, begint de machine te werken. Tijdens de werking van machine, druk , na piepgeluiden stopt de machine met werken. Als  stopt met

flikkeren. tijdens de werking van de machine, druk op , na piepgekuid, stopt de machine met werken, en gaat de machine terug naar de standby-modus.







#### Genoteerd:





- (1). Tijdens het werken, kunt u het mandje eruit halen, waarna de airfryer stopt met werken, zodat u het kookresultaat kunt controleren of meer voedsel kunt toevoegen. De machine blijft werken aan het programma als u het mandje erin plaatst.
- (2). Een poweronderbreking of de stekker eruit trekken zorgt ervoor dat de machine stop met werken. Alle lampjes gaan uit. Wanneer de power herstelt of de stekker weer wordt ingestoken, hervat de machine het ingestelde programma.
- (3). Tijdens het werk, flikkeren vijf rode lampjes steeds aan.

### 4. Einde van het programma

Het verwarmingselement stopt met werken wanneer de werktijd gedaan is, toont 00 min, de motor blijft werken, de zoemer waarschuwt. De motor blijft 1 min werken, koelt de machine, dan gaat de machine de stand-by modus in.

#### Menutabel

programmalogistiek			
	menu	Standaard tijd (min)	Standaard temperatuur (°C )
functie	 voorverwarming	3	180
	 frietjes	18	200
	 vlees	12	200
	 drumsticks	20	200
	 biefstuk	12	180
	 cake	25	160

 garnalen	8	180
 vis	10	180
 kip	30	200
 groenten	10	160

**Let op:** Raak de pan tijdens en ongeveer 30 minuten na gebruik niet aan, want hij wordt erg heet. Houd de pan alleen bij het handvat vast.

## Bediening stapsgewijs

1. Steek de stekker in een geaard stopcontact.
2. Doe de ingrediënten in het bakje en zet het bakje in het mandje
3. Zet het mandje in de juiste positie. Kies een functie uit het menu en druk op START/PAUZE om het koken te starten.
4. Schermweergave: Het toont temperatuur en tijd. De temperatuur is de instellingstemperatuur en de tijd blijft de werktijd. De functie die we hebben geselecteerd flinkert.
5. Sommige ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud (zie paragraaf "Instellingen" in dit hoofdstuk). Om de ingrediënten te schudden, trekt u het mandje aan het handvat uit het apparaat en schudt u het. Schuif het mandje vervolgens terug in de airfryer.
6. Wanneer u het timergeluid hoort, is de ingestelde bereidingstijd verstreken. Trek de pan uit het apparaat en plaats hem op een hittebestendig oppervlak.
7. Controleer of de ingrediënten klaar zijn. Als de ingrediënten nog niet klaar zijn, schuift u het mandje gewoon terug in het apparaat en kookt u het extra minuten.

**Na het heteluchtfrituren zijn het mandje en de ingrediënten heet. Afhankelijk van het soort ingrediënten in de heteluchtfriteuse kan er stoom uit het mandje ontsnappen.**

9. Leeg de schaal in een kom of op een bord.

**Tip:** Gebruik een tang om grote of breekbare ingrediënten uit de schaal te halen.

10. Wanneer een partij ingrediënten klaar is, is de airfryer meteen klaar om een andere partij te bereiden.

**Opmerking:** Wanneer u de airfryer voor het eerst gebruikt, kan er een lichte rook of geur vrijkomen. Dit is normaal en zal snel verdwijnen. Zorg voor voldoende ventilatie rond de airfryer.

## Instellingen

Behalve het vooraf ingestelde menu kunt u met deze airfryer ook andere gerechten

bereiden door de tijd en de temperatuur in te stellen. De onderstaande tabel helpt u de basisinstellingen te selecteren voor de ingrediënten die u wilt bereiden.

**Opmerking:** *Houd er rekening mee dat deze instellingen slechts als referentie dienen. Aangezien ingrediënten verschillen in oorsprong, grootte, vorm en merk, kunnen wij niet garanderen wat de beste instelling is voor uw ingrediënten.*

## 5

Omdat de snelle opwarmtechnologie de lucht in het apparaat onmiddellijk opnieuw verwarmt, wordt het proces nauwelijks verstoord door het mandje tijdens het frituren met hete lucht even uit het apparaat te trekken.

### **Tips:**

- Kleinere ingrediënten vereisen gewoonlijk een iets kortere bereidingstijd dan grotere ingrediënten.
- Een grotere hoeveelheid ingrediënten vereist slechts een iets langere bereidingstijd, een kleinere hoeveelheid ingrediënten slechts een iets kortere bereidingstijd.
- Het schudden van kleinere ingrediënten halverwege de bereidingstijd optimaliseert het eindresultaat en kan ongelijkmatig gebakken ingrediënten helpen voorkomen.
- U kunt verse aardappelen met een beetje olie bestrijken voor een knapperig resultaat. Bak uw ingrediënten in de airfryer binnen enkele minuten nadat u de olie heeft toegevoegd.
- Bereid geen extreem vette ingrediënten zoals worst in de heteluchtfriteuse.
- Snacks die in de oven kunnen worden bereid, kunnen ook in de airfryer worden bereid.
- De optimale hoeveelheid voor het bereiden van krokante frietjes is 500 gram.
- Gebruik voorgemaakt deeg om snel en gemakkelijk gevulde snacks te bereiden. Kant-en-klaar deeg vergt ook een kortere bereidingstijd dan zelfgemaakt deeg.
- U kunt de airfryer ook gebruiken om ingrediënten opnieuw op te warmen door de temperatuur in te stellen op 150°C en de timer op ongeveer 10 minuten.



	Tijd (min.)	Temperatuur (°C)	Schudden	Extra informatie
--	-------------	------------------	----------	------------------

### Aardappelen en frietjes

Dun bevroren frieten	12-16	200	Schudden	
Dik bevroren frieten	12-20	200	Schudden	
Zelfgemaakte frietjes (8x8mm)	18-25	180	Schudden	voeg 1/2 el olie toe
Zelfgemaakte aardappelpartjes	18-22	180	Schudden	voeg 1/2 el olie toe
Zelfgemaakte aardappelblokjes	12-18	200	Schudden	voeg 1/2 el olie toe
Rösti	15-18	180		
Aardappelgratin	18-22	180		

### Vlees en gevogelte

Steak	8-12	180		
Varkenskarbonades	10-14	180		
Hamburger	7-14	180		
Worstenbroodje	13-15	200		
Drumsticks	18-22	180		
Kipfilet	10-15	180		

### Snacks

Lenterolletjes	8-10	200	Schudden	Gebruik ovenklaar
Bevroren kip nuggets	6-10	200	Schudden	Gebruik ovenklaar
Bevroren vissticks	6-10	200		Gebruik ovenklaar
Bevroren brood-kaas snacks	10	200		Gebruik ovenklaar
Gevulde groenten	10	160		Gebruik ovenklaar

**Opmerking:** Voeg 3 minuten toe aan de bereidingstijd voordat u begint met frituren als het apparaat koud is.

## Zelfgemaakte frietjes maken

Voor het beste resultaat adviseren wij om voorgebakken friet te gebruiken. Als u zelfgemaakte frietjes wilt maken, volg dan de onderstaande stappen:

1. Schil de aardappelen en snijd ze in staafjes.
2. Week de aardappelsticks minstens 30 minuten in een kom water, haal ze eruit en droog ze met keukenpapier.
3. Giet 1/2 eetlepel olijfolie in een kom, leg de staafjes erop en meng tot de staafjes zijn bedekt met olie.
4. Haal de staafjes met je vingers of een keukengerei uit de kom, zodat overtollige olie in de kom achterblijft. Leg de staafjes in het bakje.

**Opmerking:** *Kantel de schaal niet om alle staafjes in één keer in het bakje te doen, om te voorkomen dat overtollige olie zich op de bodem van het mandje verzamelt.*

5. Bak de aardappelsticks volgens de aanwijzingen in dit hoofdstuk.

## Schoonmaken

Reinig het apparaat na elk gebruik.

**Het mandje, het bakje en de binnenkant van het apparaat zijn voorzien van een antiaanbaklaag. Gebruik geen metalen keukengerei of schurende schoonmaakmiddelen om ze schoon te maken, omdat dit de antiaanbaklaag kan beschadigen.**

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

**Opmerking:** *Verwijder het mandje om de friteuse sneller te laten afkoelen.*

2. Neem de buitenkant van het apparaat af met een vochtige doek.
3. Maak de mand en de bak schoon met heet water, wat vloeibare zeep en een niet-schurende spons.

U kunt een wasmiddel gebruiken om het resterende vuil te verwijderen.

**Opmerking:** *Het mandje en bakplaat zijn vaatwasmachinebestendig.*

**Tip:** Als er vuil op de bakplaat of op de bodem van het mandje vastzit, vult u het mandje met heet water en met wat vloeibare zeep. Zet de plaat in het mandje en laat het mandje en de plaat ongeveer 10 minuten weken.

1. Maak de binnenkant van het apparaat schoon met heet water en een niet-schurende spons.
2. Reinig het verwarmingselement met een reinigingsborstel om voedselresten te verwijderen.

## Opslag

1. Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
2. Zorg ervoor dat alle onderdelen schoon en droog zijn.

## Problemen oplossen

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De friteuse werkt niet	Het apparaat is niet op het lichtnet aangesloten.	Steek de stekker in een geaard stopcontact.
	Je hebt de timer niet ingesteld.	Draai de timerknop op de gewenste bereidingstijd om het apparaat in te schakelen.
De ingrediënten gebakken met de air fryer zijn niet gaar.	De hoeveelheid van de ingrediënten in het bakje is te veel.	Doe kleinere partijen ingrediënten in de schaal. Kleinere partijen worden gelijkmatiger gebakken.
	De ingestelde temperatuur is te laag.	Draai de temperatuurregelknop naar de gewenste temperatuurinstelling (zie hoofdstuk "Instellingen").
	De voorbereidingstijd is te kort.	Draai de timerknop op de gewenste bereidingstijd (zie hoofdstuk "Instellingen").
De ingrediënten worden ongelijkmatig gebakken in de friteuse.	Bepaalde ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud.	Ingrediënten die op of over elkaar liggen (bijv. patat) moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud (zie hoofdstuk "Instellingen").
Gebakken snacks zijn niet knapperig als ze uit de air fryer komen.	U gebruikte een soort snacks die in een traditionele frituurpan moeten worden bereid.	Gebruik ovenhapjes of bestrijk de hapjes lichtjes met olie voor een knapperiger resultaat.
Ik kan de pan niet goed in het apparaat schuiven.	Er is te veel eten in de lade.	Vul de lade niet verder dan de maximale hoeveelheid die in de tabel op de vorige pagina is aangegeven.
	De bak is niet goed in de pan geplaatst.	Duw de bak naar beneden in de pan tot u een klik hoort.
Er komt witte rook uit het apparaat	Je bereidt vette ingrediënten.	Let erop dat de temperatuur is goed gecontroleerd onder de 180°C, wanneer u vette ingrediënten frituurt in de friteuse.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
	De pan bevat nog vette resten van eerder gebruik.	Witte rook wordt veroorzaakt door het opwarmen van vet in de pan. Zorg ervoor dat u de pan na elk gebruik goed schoonmaakt.
Verse aardappelfrietjes worden ongelijk gebakken in de	Je hebt de aardappelsticks niet goed geweekt voor je ze bakte.	Week de aardappelsticks minstens 30 minuten in een kom met water; haal ze eruit en droog ze met keukenpapier.
	Je hebt niet de juiste aardappelsoort gebruikt.	Gebruik verse aardappelen en zorg ervoor dat ze stevig blijven tijdens het bakken.
Verse aardappelfrietjes zijn niet knapperig als ze uit de friteuse komen.	De knapperigheid van de frietjes hangt af van de hoeveelheid olie en water in de frietjes.	Zorg ervoor dat je de aardappelsticks goed droogt voordat je ze met olie bestrijkt.
		Snijd de aardappel in dunnere staafjes voor een knapperiger resultaat.
		Voeg iets meer olie toe voor een knapperiger resultaat.

## VERWIJDERING VAN OUDE ELEKTRISCHE APPARATEN



De Europese richtlijn 2002/96/EG betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA) schrijft voor dat oude elektrische huishoudelijke apparaten niet bij het normale 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 doorgestreepte "vuilnisbak op wieltjes" op het product herinnert u aan uw verplichting om het apparaat gescheiden in te leveren.

Consumenten moeten contact opnemen met hun gemeente of detailhandelaar voor informatie over de correcte verwijdering van hun oude apparaat.

# BEPERKTE GARANTIE

De beperkte garantie geldt voor aankopen bij erkende verkopers van **TurboTronic®**.

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

**TurboTronic®** garandeert dat het toestel vrij is van materiaal- en fabricagefouten. De beperkte garantie geldt alleen bij gebruik onder normale huishoudelijke omstandigheden en onderhoud volgens de voorschriften in de gebruikershandleiding, met inachtneming van het volgende voorwaarden en uitsluitingen:

## Wat valt onder deze garantie?

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

## Wat wordt niet gedekt door deze garantie?

1. Normale slijtage van slijtbare onderdelen (zoals mengvaten, deksels, kopjes, messen, blendervoeten, 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 apparaat waarmee is geknoeid of dat voor commerciële doeleinden is gebruikt.
3. Schade veroorzaakt door verkeerd gebruik, misbruik, nalatig gebruik, het niet uitvoeren van het vereiste onderhoud (bijv. het niet vrijhouden van het putje van de motorbasis van gemorst voedsel en ander vuil), of schade door verkeerd gebruik tijdens het transport.
4. Gevolgschade en incidentele schade.
5. Defecten veroorzaakt door niet door **TurboTronic** erkende reparateurs®. Deze gebreken omvatten schade veroorzaakt tijdens het verzenden, wijzigen of repareren van het **TurboTronic®** product (of een van zijn onderdelen) wanneer de reparatie is uitgevoerd door een niet door **TurboTronic®** erkende reparateur.
6. Producten die buiten Europa worden gekocht, gebruikt of bediend.

Illustraties kunnen afwijken van het daadwerkelijke product.

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

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