

**TurboTronic**®  
Kitchen Electronics

**TURBO**WAVE *bio*

## HANDLEIDING



VOEDSELDROGER

**TT-FD50**

[www.turbotronic.nl](http://www.turbotronic.nl)



Hartelijk dank voor het kopen van **Digitale Voedseldroger** uit de **TurboWave**-lijn van **TurboTronic®**.

Geniet van gemakkelijk thuis koken met de TT-FD50 die is uitgerust met digitale touchscreenknoppen met een vingerafdrukbestendig bedieningspaneel, BPA-vrij en voedselveilig roestvrij staal, en zowel veilig als duurzaam materiaal. De voedseldroger heeft een nauwkeurige temperatuurinstelling tussen 30°C - 75°C en dehydrateert voedsel perfect bij een optimale temperatuur en tijdsduur, zodat je verzekerd bent van heerlijk voedsel.

<b>ITEM NUMBER:</b>	<b>TT-FD50</b>	<b>Merk: TurboTronic</b>
<b>PRODUCTGROOTTE</b>	340x405x310mm	<b>AANTAL:</b> 1 STUKS/CTN
<b>GB PAKKETGROOTTE</b>	440x385x383mm	<b>N.W:</b> 7,6kg
<b>SM VERPAKKINGSGROOTTE:</b>	460x400x400mm	<b>Gewicht:</b> 9,6kg
<b>OMSCHRIJVING:</b>	Digitale voedseldroger	<b>KLEUR:</b> Zwart
<b>VERMOGEN &amp; SPANNING</b>	230V~ 50-60Hz, 600W	<b>CAPACITEIT:</b> 7.6L
<b>EAN:</b>	4260563038902	<b>TEMPERATUUR:</b> 30°C - 75°C



**BPA  
FREE**



**TEMPERATURE:  
30°C TO 75°C**



**POWER:  
600W**



**DIGITAL  
TOUCH CONTROL**



**360° HOT AIR  
CIRCULATION**

### **BELANGRIJK**





Lees en begrijp deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u dit product gebruikt en bewaar de handleiding op een veilige plaats.

#### **Gevaar**

Dompel de basis niet onder in water of een andere vloeistof en spoel hem niet af onder de kraan. Gebruik dit product niet om vloeibaar voedsel te drogen.

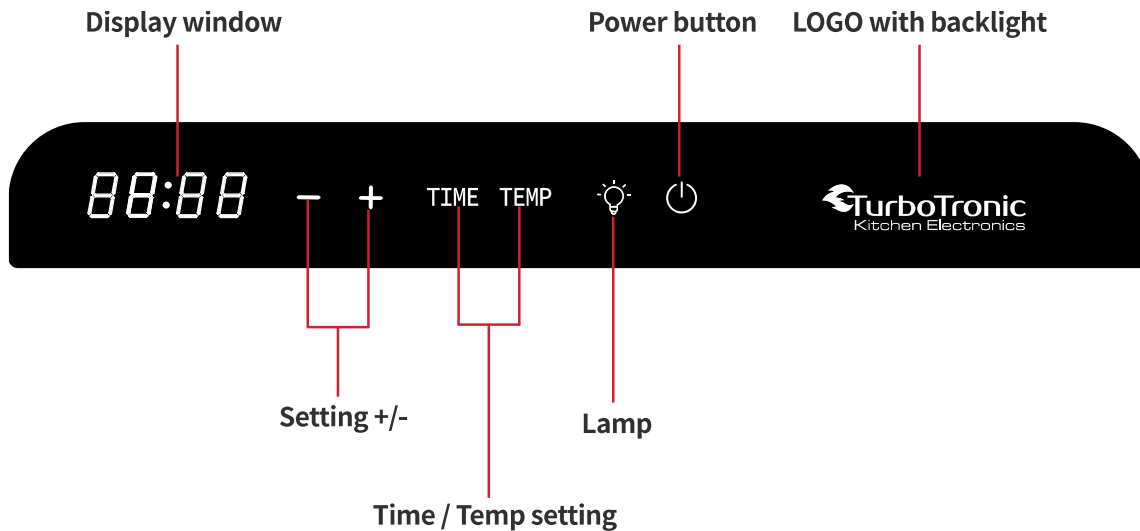
## WAARSCHUWINGEN

- Controleer voordat u het product aansluit op de voeding of het voltage dat op het product staat vermeld overeenkomt met het voltage van de lokale voeding en of alle componenten correct zijn geïnstalleerd.
- Laat kinderen of personen met een verstandelijke beperking dit product niet zonder toezicht gebruiken.
- Dit product moet worden gebruikt op een stabiele tafel, niet op een schuine of gedekte tafel.
- Haal de stekker uit het stopcontact als u weggaat of het apparaat lange tijd niet gebruikt.
- Na de eerste keer inschakelen is er een geur, blijf het apparaat gebruiken als het niet abnormaal is.
- Bedien het apparaat niet en steek de stekker er niet in of uit met natte handen om elektrische schokken te voorkomen.
- Gebruik dit product niet om vloeibaar voedsel te drogen.
- Gebruik geen bleekmiddel of chemische desinfecterende oplossingen/tabletten in dit product.
- Gebruik geen staalwol, schuurmiddelen of bijtende vloeistoffen (zoals aceton of alcohol) om het product schoon te maken.
- De langste continue gebruikstijd mag niet meer zijn dan 72 uur per keer, zodat de levensduur van de droger niet wordt beïnvloed.
- Gebruik dit product niet als het netsnoer, de stekker of andere accessoires beschadigd zijn.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het om gevaar te voorkomen worden vervangen door vakmensen van de fabrikant, zijn onderhoudsafdeling of soortgelijke afdelingen.
- Gebruik geen accessoires of onderdelen van andere fabrikanten die niet worden aanbevolen.
- Het is verboden om het netsnoer van dit product op welke manier dan ook aan te passen of te verlengen.
- Het is verboden om dit product buitenshuis te gebruiken of om dit product voor andere doeleinden te gebruiken.
- Alle accessoires zijn alleen geschikt voor het gebruik van dit product. Het is verboden om ze te gebruiken voor andere doeleinden of op andere gelijkaardige producten om gevaar te vermijden.
- Het is verboden om aan het netsnoer van het product te trekken of het netsnoer onder een gunstige hoek aan een voorwerp vast te maken.
- Niet-professionals mogen geen interne onderdelen demonteren om gevaar te voorkomen.
- Het is verboden om dit product te verplaatsen als de stekker in het stopcontact zit. U kunt het, indien nodig, uitschakelen, de stekker uit het stopcontact halen en het verplaatsen naar een geschikte locatie.
- Als u vragen hebt, neem dan contact op met het relevante servicecentrum of de dealer voor hulp.
- Voordat je het product schoonmaakt, moet je eerst de stekker uit het stopcontact halen en het product laten afkoelen.
- Plaats geen voedsel (inclusief water en kruiden en voedsel) op de steelpan
- Steek geen voorwerpen in de heteluchtuitlaatopening.
- Gebruik nooit een magnetron om andere onderdelen van het product te verwarmen.



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

## PRODUCTOMSCHRIJVING

**Bedieningspaneel:** bediening via touchscreen





Inschakelen: nadat de stroom is ingeschakeld, knipperen alle indicatorlampjes eenmaal en gaan dan uit. Tegelijkertijd klinkt er een kort "Di"-geluid, waarna alleen het indicatorlampje van de aan-/uitknop blijft branden, alle andere patronen en digitale buislampjes zijn uit en de "stand-bymodus" wordt ingeschakeld. Als er geen bediening plaatsvindt, blijft de "stand-bystand" continu aan.

Druk in de "stand-by" stand kort op de  toets om naar de "actieve modus" te gaan. Druk nogmaals kort op de  toets om naar de "werkstand" te gaan.

In de "werkmodus" geeft de aftelling van de digitale display de aftelling in realtime weer en kan de bijbehorende functietoets tijdens het proces worden aangeraakt en wordt tegelijkertijd de bijbehorende functie-instelling ingevoerd (het functie-indicatielampje brandt altijd en het digitale display knippert). De overeenkomstige functie blijft werken en gaat 3 seconden nadat de instelling is voltooid automatisch over in de "werkstand".

Druk tijdens de "werkstand" kort op de toets  om de "stand-bystand" te activeren.

In de "actieve modus", als er geen bediening is, gaat het na 5 minuten naar "stand-by"; als er andere bedieningen zijn, wordt de tijd 5 minuten vertraagd en gaat het naar "stand-by".

In elke toestand, zolang het pictogram  altijd aan is, drukt u kort op  om de lamp in en uit te schakelen.

Deze machine heeft een geheugenfunctie.

Druk lang op  om de vooraf ingestelde tijd of temperatuur snel te verhogen.

Druk lang op  om de vooraf ingestelde tijd of temperatuur snel te verlagen.

In elke toestand, zolang "TEMP" altijd aan staat, houdt u de "TEMP"-toets 3 seconden ingedrukt, en de weergegeven temperatuur schakelt tussen "°F" en "°C"; als u weer wilt terugschakelen, houdt u de "TEMP"-toets weer 3 seconden ingedrukt.

Wanneer het display "°C" is, kan het worden aangepast tussen 30°C en 75°C. De temperatuurvariabele eenheid is 5°C.

Wanneer "°C" wordt weergegeven, kan de temperatuur worden aangepast van 30°C tot 75°C. De temperatuurvariabele eenheid is 5°C.

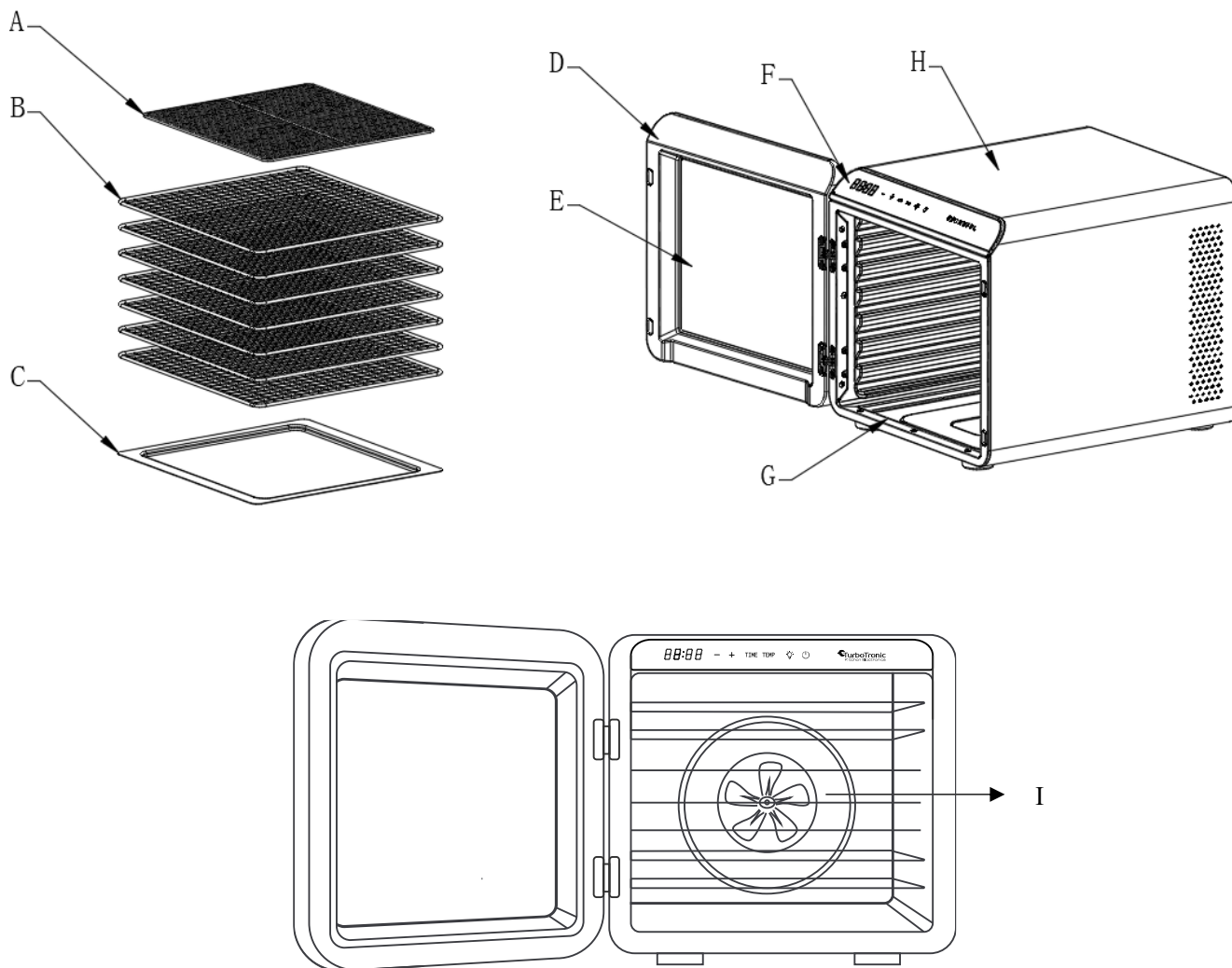
## FOUTBEVEILIGING

Als er een NTC-storing wordt gedetecteerd tijdens de "werkstand", moet de verwarming onmiddellijk worden gestopt en toont de display "E1" met drie korte "Di"-signalen, de motor stopt na een vertraging van 10 seconden; daarna gaat hij naar de "actieve status".

Als er een NTC-storing wordt gedetecteerd tijdens de "actieve stand", toont het display "E1" met drie korte pieptonen. Na 5 minuten schakelt het apparaat over naar de "stand-bystatus" en houdt deze aan.

In alle toestanden, als de NTC de temperatuur  $\geq$  "85" graden detecteert (geen noodzaak om te compenseren), moet hij onmiddellijk stoppen met verwarmen en toont de display "E2" met drie korte pieptonen; de motor stopt na een vertraging van 10 seconden en gaat na 5 minuten naar de "stand-bystand".

## ACCESSOIRES EN INSTRUCTIES



- A. Gaasplaat: Het wordt gebruikt om klein voedsel in te bewaren dat gedroogd en gedehydrateerd moet worden.
- B. Droogplaat: Deze worden gebruikt om voedsel in te bewaren dat gedroogd en gedehydrateerd moet worden.
- C. Lekbak: Wordt gebruikt om de fijne deeltjes en het gevallen sap van de bovenste laag voedsel op te vangen.
- D. Deur: Deze wordt gebruikt om de uitlaat van hete lucht en bodemplucht af te sluiten.
- E. Glazen deur: Wordt gebruikt om hete lucht af te sluiten en de staat van het voedsel binnenin te observeren.
- F. Bedieningspaneel: Wordt gebruikt om de instellingen van de machine te regelen.
- G. Binnenruimte: Wordt gebruikt om de platen in te plaatsen voor het voedsel dat gedroogd en gedehydrateerd moet worden.
- H. Behuizing: Metalen materiaal.
- I. Ventilator

## ACCESSOIRE DEMONTAGE METHODE

- A. Haal de machine eruit.
- B. Open de deur.
- C. Haal de droogplaten of de gaasplaat uit de machine.
- D. Plaats de voedseldroogplaten (als je gaasplaat moet gebruiken, leg de gaasplaat dan op de lege platen) terug in de machine.
- E. Sluit de deur.
- F. Steek de stekker in het stopcontact.
- G. Bedien het bedieningspaneel en selecteer functies.



## HOE DE FUNCTIE TE GEBRUIKEN

### 1. Droogfunctie

1.1 De tijd kan alleen worden ingesteld tussen 1 uur en 24 uur. De enkelvoudige insteltijd is "30 minuten" en de tijd of temperatuur wordt snel verhoogd bij lang indrukken.

1.2 De temperatuur kan alleen worden ingesteld tussen 30 tot 75°C. De temperatuur die in één keer kan worden aangepast is "5°C" (standaard 5°F in de VS) en de tijd of temperatuur wordt snel verhoogd bij lang indrukken.

1.3 Inschakelen: Nadat de stroom is ingeschakeld, knipperen alle indicatorlampjes één keer en gaan dan uit, en tegelijkertijd klinkt er een kort "Di"-geluid, waarna alleen het indicatorlampje van de aan-/uitknop blijft branden, alle andere patronen en digitale lampjes zijn uit en het apparaat gaat over in de "stand-by modus". Als er geen bediening plaatsvindt, blijft de "stand-by stand" continu aan.

Druk in "stand-by" kort op de  toets om naar de "actieve stand" te gaan. Druk nogmaals kort op de toets  om naar de "werkstatus" te gaan. Wanneer de "werkstatus" in werking is, zal de aftelling op het digitale display de aftelling in real time weergeven, en de overeenkomstige functietoets kan tijdens het proces worden aangeraakt, en tegelijkertijd zal de overeenkomstige functie-instelling worden ingevoerd (het functie-indicatielampje brandt altijd en het digitale display knippert). De overeenkomstige functie blijft werken en gaat 3 seconden nadat de instelling is voltooid automatisch over in de "werkstatus".

Druk in de "werkstatus" kort op de toets " " om naar de "stand-by modus" te gaan.

In de "actieve modus", als er geen bewerking is, gaat het na 5 minuten naar de "stand-by modus"; als er andere bewerkingen zijn, wordt de tijd 5 minuten vertraagd en gaat het naar de "stand-by modus".

Onder alle omstandigheden, zolang het pictogram  altijd aan is, drukt u kort op  om de lamp aan en uit te schakelen.

## REINIGING EN ONDERHOUD

1. Schakel het apparaat uit voordat u het schoonmaakt, trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat drogen voor het volgende gebruik.
2. Verwijder de accessoires volgens de montage- en demontagemethode en reinig ze afzonderlijk.
3. Het product moet onmiddellijk na elk gebruik worden gereinigd.
4. Dompel de kabel niet onder in water of andere vloeistoffen en spoel de kabel niet af onder de kraan.
5. Gebruik geen bleekmiddel of chemische desinfecterende oplossingen/tabletten in dit product.
6. Gebruik geen staaldraadkogels, schurende reinigingsmiddelen of bijtende vloeistoffen (zoals benzine, aceton of alcohol) om het product schoon te maken.
7. Droog de kabel en alle accessoires na het schoonmaken.
8. Reinig relevante accessoires tijdig na gebruik.

## GEMEENSCHAPPELIJKE PROBLEEMANALYSE

### 1. De droger werkt niet / warmt niet op?

1.1 Controleer of het stopcontact en de stekker van het netsnoer goed zijn aangesloten.

1.2 Controleer of het netsnoer in goede staat is. Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant of zijn onderhoudsafdeling of vergelijkbare professionals om gevaar te voorkomen.

### 2. Het indicatorlampje brandt niet:

2.1 Is er een stroomstoring?

2.2 Zit het netsnoer in het stopcontact? Is het stopcontact uitgeschakeld?

### Opmerking:

Als na analyse van bovenstaande verschijnselen de fout nog steeds niet kan worden verholpen, neem dan contact op met het onderhoudspunt van het bedrijf of de dealer. Het is ten strengste verboden voor niet-professionals om de machine zelf te demonteren.

## 1. FRUIT

### 1) Voorbehandeling van fruit:

Verdun het sap (1/4 kopje sap en 2 kopjes water) en laat het te drogen voedsel ongeveer 2 minuten weken. (Opmerking: Vruchtensap wordt gecombineerd met voedsel, zoals appelsap voor gedroogde appels).

### 2) Aanbevolen kooktijd en temperatuur:

VOEDSELNAAM	INGREDIËNTENSPECIFICATIES	TEMP °C	DROGE STAAT	TIJD / UUR
<b>Abrikoos</b>	Snijd doormidden en verwijder de pitten. Snijd doormidden met de droge kant naar beneden	60-65	Zacht	18-20
<b>Banaan</b>	Schil en snijd in plakjes van 3 mm	65-70	Krokant	12-14
<b>Vijg</b>	Wassen, vlekken verwijderen en in kwarten snijden. Droge kant naar beneden	60-65	Zacht	18-20
<b>Kiwi</b>	Wassen en in plakjes van 6 mm snijden	60-65	Zacht	8-11
<b>Perzik</b>	Wassen, klokhuis en schillen en in helften of plakken snijden	60-65	Zacht	8-17
<b>Peer</b>	Wassen, klokhuis en schillen en in cirkels snijden	60-65	Zacht	4-8
<b>Ananas</b>	Schil, verwijder de vezels en verwijder de kern. Snijd in plakjes van 6 mm	60-65	Zacht	11-18
<b>Rabarber</b>	Wassen en in een lengte van 25 mm snijden	60-65	Zacht	6-10
<b>Aardbeien</b>	Wassen en in plakjes van 6 mm snijden	60-65	Zacht	7-15
<b>Watermeloen</b>	Schil, snijd in partjes en verwijder de zaadjes. Snijd in stukjes van 10 mm.	60-65	Zacht en plakkerig	8-10

<b>Pitaja</b>	Schil en snijd in plakjes van 3 mm	65-70	Krokant	10-14
<b>Appel</b>	Wassen, klokhuis en schillen en in cirkels snijden	60-65	Krokant	7-15

## 2. GROENTE

1) Voorbehandeling van groente:

Behandel met stoom, kokend water of olie. Aanbevolen voor groene peulvruchten, bloemkool, broccoli, asperges en aardappelen. Doe de voorbereide groenten ongeveer 3-5 minuten in kokend water, giet ze af en leg ze op een plank. Week de groenten ongeveer 2 minuten in citroensap.

2) Aanbevolen kooktijd en temperatuur:

VOEDSELNAAM	INGREDIËNTENSPECIFICATIES	TEMP °C	DROGE STAAT	TIJD / UUR
<b>Artichoke</b>	Snijd in reepjes van 8 mm en bak ongeveer 10 minuten	50-55	Breekbaar	6-14
<b>Peultjes</b>	Snijden en stomen tot ze doorschijnend zijn en gelijkmatig verdelen over een fijnmazige schaal	45-55	Hard/Fragiel	10-18
<b>Spruitjes</b>	Zuivere bladeren zonder wortelstokken	50-55	Breekbaar	8-24
<b>Bloemkool</b>	Zacht gestoomd, gesneden	50-55	Breekbaar	6-16
<b>Selderij</b>	Snijd plakjes van 7 mm dik	50-55	Breekbaar	6-14
<b>Chinese kool</b>	gesneden	50-55	Breekbaar	6-10
<b>Knoflook</b>	Geschild en in plakjes gesneden	50-55	Breekbaar	6-16
<b>Zwarte peper</b>	Geheel	65-70	Breekbaar	8-14
<b>Uien</b>	plak	50-55	Breekbaar	8-14
<b>Erwten</b>	3-5 minuten stomen	65-70	Breekbaar	8-14
<b>Spinazie</b>	Gestoomd tot het verdord is	50-55	Breekbaar	6-16
<b>Asperges</b>	Na het wassen in stukjes van 25 mm snijden	50-55	Krokant	4-6
<b>Bieten</b>	Stomen, afkoelen, wortels en kop verwijderen; in stukjes van 25 mm snijden	50-55	Krokant	9-12
<b>Bietenwortel</b>	Haal de bovenkant van 10 mm eruit, schil hem bij voorkeur grondig en snijd hem dan in plakjes van 5 mm	50-55	Zacht	9-12



<b>Broccoli</b>	Snijd open en kook zacht, snijd in stukjes van 10 mm	50-55	Krokant	10-14
<b>Kool</b>	Wassen en in reepjes van 3 mm snijden	50-55	Krokant	8-11
<b>VOEDSELNAAM</b>	<b>INGREDIËNTENSPECIFICATIES</b>	<b>TEMP °C</b>	<b>DROGE STAAT</b>	<b>TIJD / UUR</b>
<b>Wortel</b>	Snijd de boven- en onderkant bij en scheer de schil schoon. Zachtjes stomen en in plakjes van 3 mm dik snijden.	50-55	Flexibel	7-11
<b>Mais</b>	Snijd de maïskorrels van de maïskolf en verdeel ze over het gaas.	50-55	Krokant	7-10
<b>Komkommer</b>	Was en snijd in plakjes van 3 mm.	50-55	Flexibel	4-8
<b>Aubergine</b>	Wassen en schillen, in plakjes van 6 mm snijden.	50-55	Flexibel	4-8
<b>Champignons</b>	Was en snijd in plakjes van 8 mm.	50-55	Flexibel	4-7
<b>Radijs</b>	Schrob en stoomblancheer (indien nodig) en snijd in plakjes van 8 mm.	50-55	Zacht/Soepel	7-11
<b>Chili</b>	Was en verwijder de zaden en witte delen. Snijd in repen of ringen van 6 mm lang.	50-55	Flexibel	4-8
<b>Aardappelen</b>	Wassen en schillen. Stoom ongeveer 4-6 minuten tot ze zacht zijn. Snijd in plakjes van 6 mm.	50-55	Krokant/zacht	7-13
<b>Pompoen</b>	Was en snijd in plakjes van 6 mm.	50-55	Flexibel	10-14
<b>Tomaten</b>	Na het wassen in rondjes van 6 mm snijden.	50-55	Flexibel	10-14
<b>Courgette</b>	Was en snijd in plakjes van 5 mm.	50-55	Krokant	7-11
<b>Zwarte aardappel</b>	Wassen en schillen. Stoom gedurende 4-6 minuten. Snijd in plakjes van 6 mm.	50-55	Krokant/zacht	7-13

### 3. ANDER VOEDSEL (ZOALS VLEES, VIS EN NOTEN)

1) Voorbehandeling van vlees en vis:

Mager vlees (zonder vet- en olielaag): Het wordt aanbevolen om het vlees te marinieren voordat drogen om de natuurlijke smaak te behouden en het mals te maken. Zout moet worden gebruikt wanneer marinieren om te helpen water uit het vlees te absorberen en het vers te houden. Marineer standaard: 1/2 kopje bonenpasta; 1 knoflook, gepureerd; 2 eetlepels bruine suiker; 2 eetlepels ketchup; 1/2 kopje Worcestershiresaus; 5/4 theelepels zout; 1 /2 theelepel uienpoeder; 1/2 theelepel peper; meng alle bovenstaande ingrediënten. Het vlees wordt in kleine blokjes gesneden en in de machine gedaan.

2) Aanbevolen kooktijd en temperatuur:

VOEDSELNAAM	INGREDIËNTENSPECIFICATIES	TEMP °C	DROGE STAAT	TIJD / UUR
<b>Beef jerky</b>	Gebruik mager vlees om zoveel mogelijk vet te verwijderen, aangezien vet na verloop van tijd zal bederven. Snijd in plakjes van 6 mm dik en leg ze op de plank.	60-70	Flexibel	7-8
<b>Noten en gedroogde noten</b>	Verdeel gelijkmatig over het gaas.	50-55	Hard/Fragiel	8-14

#### 4. VANILLE EN ANDER VOEDSEL

1) Vanille en andere voorbehandeling:

Spoel af, schud overtollig water eraf en verwijder bedorven blaadjes. Spreid de vanille losjes uit op de plank.

2) Aanbevolen kooktijd en temperatuur:

VOEDSELNAAM	INGREDIËNTENSPECIFICATIES	TEMP °C	DROGE STAAT	TIJD / UUR
<b>Vanille/kruiden</b>	Verspreid de ingrediënten losjes over de plank in plaats van ze te stapelen.	40-50	Zacht/fragiel	8-12
<b>Geurende thee fruit</b>	Spreid de geurende thee losjes uit op de plank, niet stapelen.	30-40	Flexibel	10-18

#### OPBERG TIPS

- Bewaar voedsel pas nadat het is afgekoeld.
- Voedsel is langer houdbaar als het op een koele, droge en donkere plaats wordt bewaard.
- Verwijder zoveel mogelijk lucht uit de opslagcontainer en sluit hem goed af.
- De optimale bewaartemperatuur is 15°C of lager.
- Bewaar voedsel nooit direct in een metalen bak.
- Gedroogd vlees, gevogelte en vis mag niet langer dan 3 maanden bewaard worden in de koelkast of 1 jaar in de vriezer
- Controleer de inhoud van je gedroogde voedsel op vocht in de weken na het uitdrogen.  
Als er vocht in zit, moet je de inhoud langer dehydrateren om bederf te voorkomen.
- Voor de beste kwaliteit mogen gedroogd fruit, groenten, kruiden, noten en brood niet langer dan 1 jaar bewaard worden, indien bewaard in de koelkast of vriezer.

## VERWIJDERING VAN OUDE ELEKTRISCHE APPARATEN



De Europese richtlijn 2002/96/EG betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA) vereist dat oude elektrische huishoudelijke apparaten niet bij het normale ongesorteerde huishoudelijk afval mogen. Oude apparaten moeten apart worden ingezameld om de terugwinning en recycling van de materialen die ze bevatten te optimaliseren en de impact op de volksgezondheid en het milieu te verminderen.

Het symbool van de doorgekruiste "vuilnisbak op wieltjes" op het product herinnert u aan uw verplichting om het apparaat apart in te zamelen wanneer u het weggooit.

Consumenten moeten contact opnemen met hun gemeente of winkelier voor informatie over de juiste 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 voor het oorspronkelijke product en is niet overdraagbaar.

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

**VOOR GARANTIE OF SERVICE NA AANKOOP MOET U ZICH WENDEN TOT EEN DERDE PARTIJ BIJ WIE U HET PRODUCT HEBT GEKOCHT. TURBOTRONIC® BIEDT DE GARANTIE ALLEEN AAN ONZE EXTERNE LEVERANCIERS. AANGEZIEN DIT PRODUCT NIET RECHTSTREEKS BIJ TURBOTRONIC® IS GEKOCHT, MAAR VIA EEN VAN ONZE EXTERNE LEVERANCIERS, DIENT ELK PROBLEEM NA DE AANKOOP, DE KLANTENSERVICE OF HET ONTVANGEN VAN DE GARANTIE UITSLUITEND / RECHTSTREEKS TE WORDEN OPGELOST VIA DE EXTERNE LEVERANCIERS BIJ WIE U HET PRODUCT HEBT GEKOCHT.**

#### Wat valt er onder deze garantie?

1. De originele eenheid en/of niet-verslijtbare onderdelen die als defect worden beschouwd, zullen naar eigen goeddunken van **TurboTronic®** worden gerepareerd of vervangen.
2. **TurboTronic®** behoudt zich het recht voor om het toestel te vervangen door een toestel van gelijke of hogere 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, worden niet gedekt door 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 de opening van de motorbasis van gemorst voedsel en ander vuil), of schade als gevolg van verkeerd gebruik tijdens transport.
4. Gevolgschade en incidentele schade.
5. Defecten veroorzaakt door niet door **TurboTronic** geautoriseerde reparateurs®. Deze defecten omvatten

schade die is veroorzaakt tijdens het verzenden, wijzigen of repareren van het **TurboTronic®** product (of een van de onderdelen ervan) wanneer de reparatie is uitgevoerd door een niet door **TurboTronic®** geautoriseerde reparateur.

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

Illustraties kunnen afwijken van het daadwerkelijke product.

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

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

PRINTED IN PRC