

DIGITALE
HETELUCHTFRITEUSE / OVEN

GEBRUIKSAANWIJZING



TT-AFD32

www.zline-world.com
www.turbotronic.nl



Dank u voor uw keuze:

FRENCH DOOR DIGITAL AIR FRYER OVEN van TurboTronic® .

Geniet van eenvoudig thuis koken, produceert voedzaam gezond voedsel op een handige en consistente manier. Met deze heteluchtfriteuse kunt u uw favoriete gerechten bereiden met weinig tot geen olie, met dezelfde geweldige smaak. Dankzij de Rapid Air-technologie is het niet nodig olie toe te voegen om gefrituurd voedsel te bereiden. Deze techniek maakt gebruik van de hete 360° lucht die met snelheid en precisie circuleert om gezondere versies van uw favoriete gefrituurde etenswaren te maken. Met een temperatuurbereik van 50°C - 200°C kunt u met deze friteuse allerlei gerechten bereiden, van knapperige frietjes tot sappige vleugeltjes, met weinig tot geen olie, tot 80% minder vet.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd de elementaire veiligheidsmaatregelen in acht worden genomen, waaronder de volgende:

1. LEES ALLE INSTRUCTIES.

2. Raak geen hete oppervlakken aan. Gebruik handgrepen of knoppen.
3. Ter bescherming tegen elektrische schokken mag u het snoer, de stekkers of het toestel niet onderdompelen in water of een andere vloeistof.
4. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of met gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen betreffende het gebruik van het apparaat van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
5. Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het toestel spelen.
6. Trek de stekker uit het stopcontact wanneer niet in gebruik en voor het schoonmaken. Laat de oven afkoelen alvorens onderdelen aan te brengen of te verwijderen.
7. Gebruik het apparaat niet met een beschadigd snoer of beschadigde stekker, of als het apparaat slecht functioneert of op enigerlei wijze is beschadigd.

LET OP: PROBEER HET TOESTEL NIET ZELF TE REPAREREN. HIERDOOR VERVALT DE GARANTIE.

8. Het gebruik van hulpstukken die niet door de fabrikant van het apparaat worden aanbevolen, kan letsel veroorzaken.
9. Niet buitenshuis gebruiken.
10. Laat het snoer niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen en raak geen hete oppervlakken aan.
11. Niet op of in de buurt van een hete gas- of elektrische brander plaatsen, of in een verwarmde oven.
12. Uiterste voorzichtigheid is geboden bij het verplaatsen van een toestel dat hete olie of andere vloeistoffen bevat.
13. Om de verbinding te verbreken, drukt u op STOP om de heteluchtoven UIT te zetten.
14. Haal de stekker uit het stopcontact.

15. Gebruik het toestel niet voor andere doeleinden dan waarvoor het bestemd is.
16. Te groot voedsel of metalen keukengerei mag niet in de heteluchtfriteuse worden gedaan, aangezien dit brand kan veroorzaken of gevaar voor elektrische schokken kan opleveren.
17. Er kan brand ontstaan als de oven is afgedekt of in aanraking komt met brandbaar materiaal, inclusief gordijnen, draperieën, muren en dergelijke, wanneer het toestel in werking is. Bewaar geen voorwerpen op het apparaat wanneer het in werking is.
18. Maak niet schoon met metalen schuursponsjes. Stukjes kunnen van het schuursponsje afbreken en in aanraking komen met elektrische onderdelen, met gevaar voor elektrische schokken.
19. Uiterste voorzichtigheid is geboden bij het gebruik van recipiënten die niet van metaal of glas zijn vervaardigd.
20. Bewaar geen materialen, anders dan de door de fabrikant aanbevolen accessoires, in deze oven wanneer deze niet in gebruik is.
21. Plaats geen van de volgende materialen in de heteluchtfriteuse: papier, karton, plastic, en dergelijke.
22. Bedek de kruimellade of enig ander deel van de heteluchtoven niet met metaalfolie. Dit zal leiden tot oververhitting van de oven.
23. Wees uiterst voorzichtig bij het verwijderen van de kruimellade of het weggooien van heet vet.
24. Dek de oven niet af met iets dat het ontsnappen van stoom verhindert. Dit kan leiden tot vervorming, verkleuring, defecten of zelfs brand.

ALLEEN VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

AANVULLENDE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

LET OP HETE OPPERVLAKKEN: Dit apparaat genereert warmte en ontsnappende stoom tijdens het gebruik. De juiste voorzorgsmaatregelen moeten worden genomen om het risico van brandwonden, brand, of ander letsel aan personen of schade aan eigendommen te voorkomen.

1. Een persoon die niet alle bedienings- en veiligheidsinstructies heeft gelezen en begrepen, is niet gekwalificeerd om dit apparaat te bedienen. Alle gebruikers van dit apparaat moeten deze gebruiksaanwijzing lezen en begrijpen voordat zij dit apparaat bedienen of schoonmaken.
2. Als dit apparaat valt of per ongeluk in water terecht komt, dient u onmiddellijk de stekker uit het stopcontact te trekken.
Niet in het water reiken!
3. Zorg bij gebruik van dit apparaat voor voldoende luchtruimte boven en aan alle kanten voor luchtcirculatie. Laat dit apparaat niet werken wanneer het in de buurt is van gordijnen, muurbekleding, kleding, theedoeken of andere brandbare materialen.
4. Laat dit toestel niet onbeheerd achter tijdens het gebruik, om het risico op brand te verminderen.
5. Als dit apparaat tijdens gebruik begint te haperen, drukt u op <STOP>. Haal de stekker uit het stopcontact. Gebruik een defect apparaat niet en probeer het niet te repareren!
6. Het snoer van dit apparaat mag alleen worden aangesloten op een stopcontact van 220-230 V wisselstroom.
7. Gebruik dit toestel niet in een onstabiele positie.
8. Raak geen hete oppervlakken aan om het risico op brandwonden of andere verwondingen te verminderen. Gebruik beschermende ovenwanten of handschoenen en keukengerei met een lange steel wordt aanbevolen.
9. Om het risico van letsel aan personen of eigendommen te verminderen, dient u de stekker

van dit apparaat uit het stopcontact te halen voordat u voedsel in het apparaat doet. Haal altijd de stekker uit het stopcontact als u het apparaat niet gebruikt.

WAARSCHUWING: Laat de heteluchtoven nooit onbeheerd achter wanneer hij in gebruik is.

AANTEKENINGEN OVER HET SNOER





- a) Een kort netsnoer (of afneembaar netsnoer) moet worden aangebracht om het risico te verminderen dat men verstrikt raakt in of struikelt over een langer snoer.
- b) Langere afneembare netsnoeren of verlengsnoeren zijn verkrijgbaar en kunnen worden gebruikt indien zorgvuldig te werk wordt gegaan bij het gebruik ervan.
- c) Als een lang afneembaar netsnoer of verlengsnoer wordt gebruikt:
 - 1) Het aangegeven elektrische vermogen van het afneembare netsnoer of verlengsnoer moet ten minste even groot zijn als het elektrische vermogen van het apparaat;
 - 2) Indien het toestel geaard is, moet het verlengsnoer een geaard 3-draads snoer zijn; en
 - 3) Het langere snoer moet zo worden gelegd dat het niet over het aanrecht of het tafelblad kan hangen waar kinderen eraan kunnen trekken of waar ze over kunnen struikelen.

WAARSCHUWING VOOR GESMOLTEN PLASTIC

LET OP: Om te voorkomen dat gesmolten plastic in de afwerking van het aanrecht, het tafelblad of andere meubelen terecht komen, dient u onderzetters of placemats die NIET-PLASTISCH zijn tussen het apparaat en de afwerking van het aanrecht, het tafelblad of een ander meubel te leggen. Doet u dit niet, dan kan de afwerking donkerder worden; er kunnen blijvende vlekken ontstaan of er kunnen vlekken op komen.

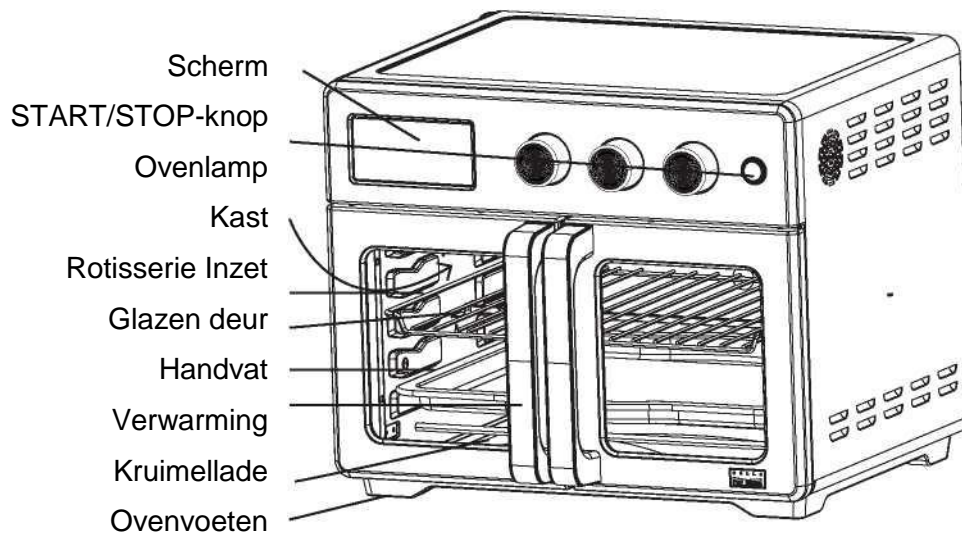
ELEKTRISCHE KRACHT

Als het elektrische circuit overbelast is met andere apparaten, kan het zijn dat uw toestel niet goed werkt. Het moet op een apart elektrisch circuit van andere apparaten worden gebruikt.

	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.

Leer uw Airfryer Oven kennen

Product kan licht afwijken van illustratie



Rotisserie Set



Handvat lade



Frituurmand



rooster



Kruimellade

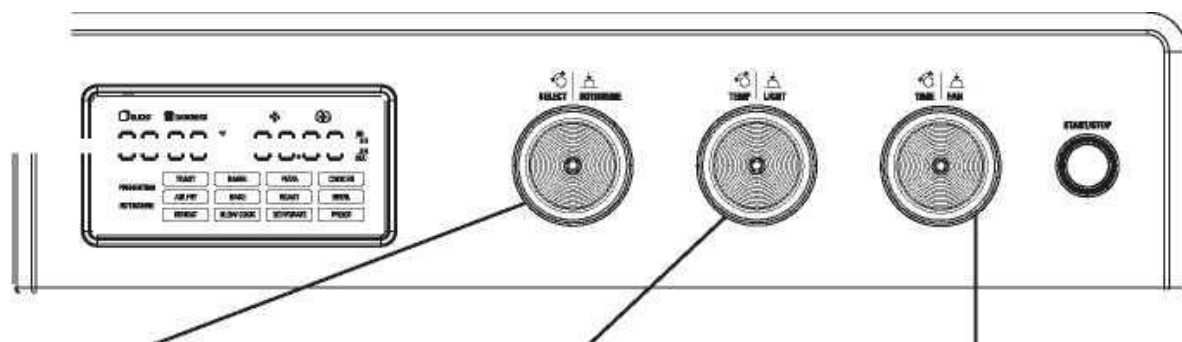


Bak/Braadpan

Kennismaking met uw display met achtergrondverlichting

Beschikbare functies:

TOAST, BAGEL, PIZZA, KOEKJES, AIRFRYER, BAKKEN, ROOSTEREN, GRILLEN, OPNIEUW OPWARMEN, LANGZAAM GAREN, DROGEN, RIJZEN



EERSTE KNOP/KNOP

Draaien om recepten te selecteren Druk op voor de draaispiffunctie

TWEDE KNOP/KNOP

Draaien om temperatuur in te stellen Druk op voor binnenlicht

DERDE KNOP/KNOP

Draaien om de tijd aan te passen Druk op voor ventilatorsnelheid

Gebruiksaanwijzing (m.u.v. rotisserie)

1. Steek de stekker in het stopcontact om het toestel aan te zetten
2. Draai eerst de linker knop naar het gewenste voorgeprogrammeerde recept. Hierdoor

wordt het apparaat voorgeprogrammeerd met tijd en temperatuur.

3. Met de middelste knop draait u naar links of rechts om de temperatuur zo nodig aan te passen
4. Draai met de rechter knop naar links of rechts om de kooktijd aan te passen
5. Zodra TIJD en TEMP zijn ingesteld, drukt u op de START/STOP toets om te beginnen met koken

OPMERKING: Om het interne licht tijdens het kookproces aan te zetten, kunt u op de middelste knop drukken om

6. Zodra de TIJD is verstreken, stopt het apparaat automatisch met koken en geeft een pieptoon

Gebruik van het draaispit

1. Duw het draaispit, zonder de vorken, in de lengte door het midden van het voedsel
2. Schuif de vorken aan weerszijden van het spit en zet ze vast door de twee stelschroeven aan te draaien.

OPMERKING: Om het voedsel op het draaispit te ondersteunen, steekt u de draaispivorken onder verschillende hoeken in het voedsel

3. Houd met behulp van de spithouder het geassembleerde spit van de rotisserie onder een lichte hoek met de linkerkant hoger dan de rechterkant en steek de rechterkant van het spit in de aansluiting van de rotisserie binnenin het toestel
4. Steek de stekker in het stopcontact om het toestel aan te zetten
5. Druk op de linker knop om de rotisserie functie te selecteren
6. Draai met de middelste knop naar links of rechts om de TEMP indien nodig aan te passen
7. Draai met de rechter knop naar links of rechts om de kookTIJD in te stellen
8. Zodra TIJD en TEMP zijn ingesteld, drukt u op de START/STOP-knop om te beginnen met koken

OPMERKING: Om het interne licht tijdens het kookproces aan te zetten, kunt u op de middelste knop drukken om

9. Zodra het koken klaar is, drukt u op START/STOP om het kookproces te stoppen.
10. Om gekookt voedsel te verwijderen, steekt u de spitvork onder het spit en draait u naar rechts. Til tegelijkertijd het spit op om het uit de rechter gleuf te verwijderen en haal het voedsel vervolgens met een lichte tilbeweging uit het apparaat. Breng het voedsel over op een snijplank of serveerbord.

Functiegrafiek

Recept	Beschrijving	Temperatuurbereik	Tijdsspanne	Ventilator niveau	Rotisserie
TOAST	Standaard met 6 sneetjes en duisternis niveau 4	230°C	diverse	LAAG Niet verstelbaar	X
BAGEL	Standaard met 6 sneetjes en duisternis niveau 4	230°C	diverse	UIT Niet afstellen	X
BRADEN	Standaard temperatuur 450F. Standaard tijd 10 minuten.	230°C	1-30 minuten	Standaard LOW HI	X
BAKKEN	Standaard temperatuur 350F. Standaard tijd 25 minuten.	75-230°C	1-99mins	Standaard LOW HI/ UIT	UIT/AAN

ROAST	Standaard temperatuur 400F. Standaard tijd 35 minuten.	175-230°C	1min-1H	Standaard HI LOW/OFF	UIT/AAN
PIZZA	Standaard temperatuur 360F. Standaard tijd 16 minuten.	175-230°C	1min-1H	Standaard LOW HI/ UIT	X
RIJZEN	Standaard temperatuur 85F. Standaard tijd 2 uur.	25-40°C	1min-2H	UIT	X
AIRFRYEN	Standaard temperatuur 400F. Standaard tijd 20 minuten.	75-230°C	1min-1H	Standaard HI LOW	X
VERWARMEN	Standaard temperatuur 250F. Standaard tijd 6 minuten.	75-230°C	1min-1H	Standaard LOW HI/ UIT	X
KOEKJES	Standaard temperatuur 350F. Standaard tijd 11 minuten.	75-230°C	1min-1H	Standaard LOW HI/ UIT	X
LANGZAAM KOKEN	Standaard temperatuur HOOG. Standaardtijd 4 uur.	HI 135°C LO 130°C	HI 2-12H LO 4-24H	Standaard LOW HI/ UIT	X
DROGEN	Standaard temperatuur 130F. Standaardtijd 8 uur.	40-80°C	Tot 72H	LAAG Niet regelbaar	X

Inschuifbare niveaus

OPMERKING: Voor bepaalde voedingsmiddelen kunnen verschillende niveaus nodig zijn, afhankelijk van het recept, de grootte, de hoeveelheid te bereiden voedsel en persoonlijke smaak. Gebruik de volgende informatie alleen als richtlijn.

1. Er zijn 3 hoogteniveaus waarin het mandje van de air fryer/dehydrator, het rooster of de bak-/braadpan kan worden geplaatst.
2. Gebruik het bovenste niveau voor de BRADEN-functie.
3. Het middelste niveau wordt gewoonlijk gebruikt voor de functies TOAST, BAGEL, PIZZA, KOEKJES, AIR FRY, en DROGEN.
4. Gebruik het onderste niveau voor de functies BAKEN, LANGZAAM KOKEN, ROAST, VERWARMEN en WARM.

WAARSCHUWING: Plaats de bak-/ braadpan nooit rechtstreeks op de onderste verwarmingselementen.

Instellen ventilatorsnelheid

1. Druk op de rechter knop om de ventilator in te stellen. Een draaiende ventilator verschijnt op de digitale display om aan te geven dat de ventilator is ingeschakeld. 2. Druk meerdere malen op de knop om de snelheid van de ventilator aan te passen.

2. De ventilator maximaliseert de convectieluchtstroom, verkort de kooktijd en verhoogt het kookrendement en is beschikbaar bij gebruik van elke functie behalve, TOAST, BAGEL, DROGEN en RIJZEN.

Voor het eerste gebruik

WAARSCHUWING: Ter bescherming tegen elektrische schokken mag de heteluchtoven niet ondergedompeld worden en mag het snoer niet in contact komen met water of andere vloeistoffen.

1. Lees alle gebruiksaanwijzingen zorgvuldig door.
2. Pak de oven en accessoires voorzichtig uit en verwijder al het verpakkingsmateriaal.

Verwijder eventuele etiketten van de buitenoppervlakken.

3. Plaats uw heteluchtfriteuse op een vlakke ondergrond, zoals een aanrecht of tafel. Zorg ervoor dat de zijkanten, achterkant en bovenkant van de oven minstens 4 inches verwijderd zijn van muren, kasten en andere voorwerpen of voorwerpen op het aanrecht of de tafel.
4. Om krassen, beschadigingen of verkleuringen te voorkomen, mag u tijdens het gebruik niets op de oven leggen.
5. Was de mand van de air fryer/dehydrator, de bak-/braadpan, het rooster en de kruimellade in warm water met zeep. Spoel en droog grondig af voordat u ze in de oven plaatst.
6. Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen.
7. Om er zeker van te zijn dat de oven vrij is van bij de fabricage gebruikte oliën, is het noodzakelijk het apparaat eenmaal leeg te laten draaien.
8. Zorg ervoor dat de kruimellade op zijn plaats zit in de bodem van de heteluchtoven.
9. Steek de stekker in een 120V AC stopcontact. Er klinkt een lange pieptoon.
10. Druk op de START-knop; de knop gaat branden om aan te geven dat de heteluchtoven AAN is.
11. **WAARSCHUWING:** De oppervlakken van het apparaat zijn heet tijdens en na gebruik. Draag altijd beschermende, geïsoleerde ovenwanten aan uw handen wanneer u een hete oven aanraakt.

OPMERKING: De oven werkt pas wanneer de START/CANCEL-knop wordt ingedrukt.

OPMERKING: Druk op elk gewenst moment op de rode START/CANCEL-knop om de oven UIT te zetten. Als er binnen 1 minuut geen knoppen worden ingedrukt, gaat het verlichte digitale display uit en rust de oven in de stand-by modus.

Onderhouds- en reinigingsinstructies

1. Trek de stekker van de heteluchtoven uit het stopcontact en laat de oven en alle accessoires volledig afkoelen alvorens deze schoon te maken.
2. Maak de buitenkant van de oven schoon met een vochtige doek en droog hem goed af. Voor hardnekkige vlekken kan een niet-schurend vloeibaar reinigingsmiddel worden gebruikt. Grondig afspoelen en drogen. Gebruik geen metalen schuursponsjes of schurende reinigingsmiddelen die krassen op het oppervlak maken.
3. Reinig de binnenkant na elk gebruik met een mild of niet-schurend reinigingsmiddel en een plastic schuursponsje om opeenhoping te voorkomen. Wrijf niet te hard, want dan kunnen er krassen op het oppervlak komen.
4. Om aangebakken voedsel te verwijderen, giet u een kleine hoeveelheid bakolie op het voedsel en laat u het 5 tot 10 minuten staan. Verwijder het zacht geworden voedsel met een zachte doek. Gebruik geen staalwol, schuursponsjes of schurende reinigingsmiddelen.
5. Spoel en droog goed af voordat u de glazen deur sluit. Reinig de glazen deur met een doek of spons die is bevochtigd met warm, sopachtig water. Grondig afdrogen.

6. Was de mand van de air fryer/dehydrator, de bak-/braadpan, het rooster en de kruimellade in een sopje en droog goed af. Accessoires van de oven kunnen in de vaatwasmachine worden gewassen.
7. Als er zich kruimels en morsen op de kruimellade hebben opgehoopt, veeg deze dan af met een vochtige doek. Droog de kruimellade altijd goed af voordat u deze terugplaatst.
8. GEBRUIK GEEN schurende reinigingsmiddelen of metalen schuursponsjes om de bak-/braadpan, het rooster, het rooster of de kruimellade schoon te maken. Voor hardnekkige vlekken maakt u schoon met een nylon of polyester gaasdoekje en een mild, niet-schurend reinigingsmiddel. Grondig afspoelen en drogen.

LET OP: Gebruik GEEN spray- of andere ovenreinigers. Het gebruik van dit soort reinigingsmiddelen kan cosmetische en/of elektrische schade veroorzaken aan de oven.

Opberginstructies

1. Trek de stekker uit het stopcontact, laat afkoelen en maak schoon alvorens op te bergen.
2. Schuif het bak-/ braadgeheel (rooster en bak-/ braadpan) in het onderste niveau.
3. Bewaar de heteluchtoven in zijn doos op een schone en droge plaats.
4. Berg het apparaat nooit op als het nog heet is of als de stekker nog in het stopcontact zit.
5. Wikkel het snoer nooit strak om het toestel. Oefen geen druk uit op het snoer waar het het toestel binnenkomt, omdat het snoer daardoor kan gaan rafelen en breken.

Heteluchtfrituren kookschema

FOOD	TEMP	LUCHTRITTIJD*	ACTIE
Groenten			
Asperges	205°C	5 - 7 minuten	Draai en draai het mandje halverwege het frituren.
Broccoli (geroosterd)	205°C	6 -10 minuten	Draai en draai het mandje halverwege het frituren.
Spruitjes	190°C	12-15 minuten	Draai en draai het mandje halverwege het frituren.
Bloemkool (geroosterd)	205°C	6 -10 minuten	Draai en draai het mandje halverwege het frituren.
Maïskolven	200°C	6 - 8 minuten	Draai en draai het mandje halverwege het frituren.
Aubergine, blokjes van 1,5 cm (geroosterd)	205°C	15 minuten.	Draai en draai het mandje halverwege het frituren.
Venkel, vers, fijngehakt	190°C	10 -13 minuten	Draai en draai het mandje halverwege het frituren.
Frietten, (vers, geweekt, 1/4 tot 1/3-in. dik)	205°C	16-20 minuten	Draai en draai het mandje halverwege het frituren.

FOOD	TEMP	LUCHTFRITTIJD*	ACTIE
Champignons, in plakjes gesneden	205°C	5 minuten.	Draai en draai het frituurmandje als je aan het frituren bent.
Paprika's, paprika's, stukjes van 1 inch	190°C	10 minuten.	Draai en draai het mandje halverwege het frituren.
Pepers, jalapeno, poblano (geroosterd)	190°C	10 minuten.	Draai en draai het mandje halverwege het frituren.
Aardappelen, blokjes van 1 inch	205°C	12-14 minuten	Draai en draai het mandje halverwege het frituren.
Aardappelen, heel	205°C	40 minuten.	Draai en draai het frituurmandje als je aan het frituren bent.
Wortelgroenten, 1/2-in. stukjes (geroosterd)	205°C	15-20 minuten	Draai en draai het mandje halverwege het frituren.
Zoete aardappelen, geheel	190°C	30 -35 minuten	Draai en draai het mandje halverwege het frituren.
Courgettes, schijfjes van een halve centimeter	205°C	12-17 minuten	Draai en draai het mandje halverwege het frituren.

FOOD	TEMP	LUCHTFRITTIJD*	ACTIE
Vlees			
Hamburgers, 1/4 pond. (tot 4)	180°C	12-16 minuten	Draai en draai het mandje halverwege het frituren.
Hot Dogs / Worstjes	180°C	10-15 minuten	Draai en draai het mandje halverwege het frituren.
Gehaktbrood, 1 pond.	180°C	35-40 minuten	Draai het brood halverwege om.
Steak	180°C	8-12 minuten	Keer en draai halverwege het frituren.
Runderhaas, 1 pond, rauw	180°C	16 minuten	Keer en draai halverwege het frituren.
Runderhaas, 1 pond, medium	180°C	18 minuten	Keer en draai halverwege het frituren.

FOOD	TEMP	LUCHTFRITTIJD*	ACTIE
Vis en zeevruchten			
Meerval Vingers (ontdooid, gehavend)	205°C	10 -15 minuten	Draai en draai het mandje halverwege het frituren.
Garnalen (ontdooid, in beslag genomen)	160°C	12 minuten	Draai en draai het mandje halverwege het frituren.
Garnalen (ontdooid, met saus)	160°C	5-8 minuten	Draai en draai het mandje halverwege het frituren.

Diepvriesproducten			
Kaasstengels (bevoren)	175°C	6-9 minuten	Draai en draai het mandje halverwege het frituren.
Kip Nuggets (bevoren)	180°C	10-15 minuten.	Draai en draai het mandje halverwege het frituren.
Vissticks (bevoren)	200°C	12-18 minuten	Draai en draai het mandje halverwege het frituren.
Friet, dik (bevoren) 4 kopjes	200°C	17-21 minuten	Draai en draai het mandje halverwege het frituren.
Friet, dun (bevoren) 4 kopjes	200°C	15-17 minuten	Draai en draai het mandje halverwege het frituren.

FOOD	TEMP	LUCHTFRITTIJD*	ACTIE
Desserts			
Appelflap	200°C	10 minuten.	Draai het frituurmandje halverwege het frituren.
Cake	175°C	25 minuten	Draai de cake halverwege het bakken om.
Donuts	175°C	8 minuten	Draai en draai het mandje halverwege het frituren.

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 toestel.

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 niet door **TurboTronic**[®] geautoriseerde reparateur[®].
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