

 **TurboAir Fryer**
Professional Air Fryer

HANDLEIDING



DIGITALE LUCHTFRITEUSE

TT-AF3D

www.zline-world.com



Dank u voor het kiezen van de **TurboAir Fryer Digital (TT-AF3D)** van **TurboTronic®**
Geniet van gemakkelijk thuis koken, produceer op een gemakkelijke en consistente manier
voedzaam, gezond voedsel.

Met deze heteluchtfriteuse kookt u uw favoriete gerechten met weinig tot geen olie en met
dezelfde geweldige smaak. Dankzij Rapid Air-technologie is het niet nodig om olie toe te voegen
om gefrituurd voedsel te bereiden. Deze techniek maakt gebruik van de hete 360 ° lucht die met
snelheid en precisie circuleert en daardoor gezondere versies van uw favoriete gefrituurde
etenswaren maakt. Met een temperatuurbereik van 30 ° C - 200 ° C, kunt u met de friteuse een
verscheidenheid aan gerechten bereiden, van knapperige frites tot sappige vleugels met weinig tot
geen olie, tot 80% minder vet.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

ALLEEN VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK. LEES ALLE INSTRUCTIES

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

Lees deze gebruikershandleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat gebruikt, en bewaar deze op een veilige
plaats zodat u het altijd terug kunt lezen.

⚠ Gevaar

- Leg altijd de te bakken ingrediënten in de bakpan, om te voorkomen dat ze in contact komen met de verwarmingselementen.
 - Dek de luchtinlaat- en luchtuitlaatopeningen aan de zijkanten en onderkant niet af.
 - Vul de bakpan niet vol met olie, aangezien dit brandgevaar kan veroorzaken.
 - Dompel het snoer, de stekker of de stekker niet onder om elektrische schokken te voorkomen.
- Dompel het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof. Spoel het apparaat niet af onder de kraan.

Waarschuwing

- Controleer of het voltage aangegeven op het apparaat overeenkomt met het plaatselijke voltage van de netspanning voordat u het apparaat aansluit.
- Gebruik dit apparaat niet met een beschadigd snoer of stekker of nadat het apparaat een storing heeft gehad of op enigerlei wijze is beschadigd.
- Breng het apparaat naar het dichtstbijzijnde geautoriseerde servicepunt voor onderzoek, reparatie of afstelling.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar mits onder toezicht van een volwassene. Laat kinderen niet met het apparaat spelen. Schoonmaak en gebruikersonderhoud

mag niet zonder toezicht door kinderen worden uitgevoerd.

- Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar jaren.
- Nauw toezicht is noodzakelijk wanneer een apparaat wordt gebruikt door of in de buurt van kinderen.
- Houd het netsnoer uit de buurt van hete oppervlakken. Laat het snoer niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen of in aanraking komen met hete oppervlakken.
- Sluit het apparaat alleen aan op een geaard stopcontact. Zorg er altijd voor dat de stekker correct in het stopcontact is gestoken.
- Plaats en gebruik het apparaat altijd op een droge, stabiele, vlakke en horizontale ondergrond. Niet op of naast een hete gas- of elektrische brander of in een verwarmde oven plaatsen.
- Dit apparaat is niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
- Plaats het apparaat niet tegen een muur of tegen andere apparaten. Laat minimaal 10 cm vrije ruimte aan de achterkant en zijkanten en 10 cm vrij ruimte boven het apparaat. Plaats niets bovenop het apparaat.
- Gebruik het apparaat niet voor een ander doel dan waarvoor het bedoeld is.
- Tijdens het heteluchtfruteren komt hete stoom vrij via de luchtuitlaat openingen. Houd uw handen en gezicht op veilige afstand van de stoom en van de luchtuitlaat openingen. Pas ook op voor hete stoom en lucht wanneer u het bakpan van het apparaat verwijderd..
- De toegankelijke oppervlakken kunnen tijdens gebruik heet worden. Raak geen hete oppervlakken aan. Gebruik de handvatten of knoppen.
- De lucht friteuse-accessoires worden heet wanneer u ze in het apparaat gebruikt. Wees voorzichtig bij het hanteren ervan.

Voorzichtigheid

- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor normaal huishoudelijk gebruik. Het is niet bedoeld voor gebruik in omgevingen zoals personeelskeukens van winkels, kantoren, boerderijen of andere werkomgevingen. Het is ook niet bedoeld om door klanten te worden gebruikt in hotels, motels, bed & breakfasts en andere woonomgevingen. Niet buitenshuis gebruiken.
- Plaats geen etenswaren of andere voorwerpen op het verwarmingselement. Als een stuk voedsel op het verwarmingselement valt als het apparaat in werking is, Schakel het apparaat uit en verwijder het stuk voedsel met een vork of soortgelijk keukengerei onmiddellijk.
- Gebruik geen andere accessoires en keukengerei dan degene aanbevolen door de fabrikant bij dit apparaat. Het gebruik van accessoires die niet door de fabrikant van het apparaat worden aanbevolen, kan letsel veroorzaken.
- Breng het apparaat altijd naar een geautoriseerd servicecentrum van verkoper voor onderzoek of reparatie. Probeer het apparaat niet zelf te repareren, anders vervalt de garantie.
- Dit apparaat is ontworpen om te worden gebruikt bij omgevingstemperaturen tussen 5 ° C en 40 ° C.
- Haal na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact.
- Laat het apparaat ca. 30 minuten afkoelen voordat je het vastpakt of schoon gaat maken.
- Haal de stekker uit het stopcontact wanneer u het niet gebruikt en voordat u het schoonmaakt. Laat het apparaat afkoelen voordat u onderdelen aanbrengt of verwijderd.
- Leeg de bakpan na elke bakbeurt, vooral als u vet of gemarineerd voedsel heft gebruikt. Wees voorzichtig, want de bakpan wordt heet tijdens gebruik.
- Zorg ervoor dat de ingrediënten die in dit apparaat worden bereid, goudbruin zijn of geel in plaats

van donker of bruin. Verwijder verbrande resten. Bak verse aardappelen niet op een temperatuur boven 180 ° C (om de productie te minimaliseren van acrylamide).

Verlengsnoer

- a) Er is een kort netsnoer meegeleverd om het risico te verkleinen als gevolg van verstrikt raken in of struikelen over een langer snoer.
- b) Er zijn langere verlengkabels verkrijgbaar en deze kunnen worden gebruikt mits ze zijn goedgekeurd.
- c) Als een langer verlengsnoer wordt gebruikt:
 - 1) Het gemarkeerde elektrische vermogen van de kabelset of het verlengsnoer moet minimaal gelijk zijn aan de elektrische beoordeling van het apparaat;
 - 2) Het snoer moet zo worden geplaatst dat het niet over het aanrecht of tafelblad valt waar kinderen aan kunnen trekken of er per ongeluk over kunnen struikelen.
 - 3) Als het apparaat van een geaard type is, moet het snoer of het verlengsnoer een 3-aderig snoer met aarding zijn.

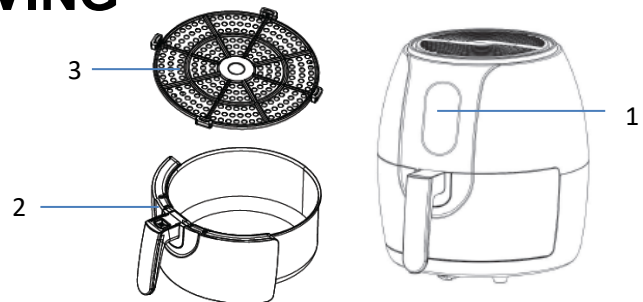
BEWAAR DEZE INSTRUCTIE

Beoordeling

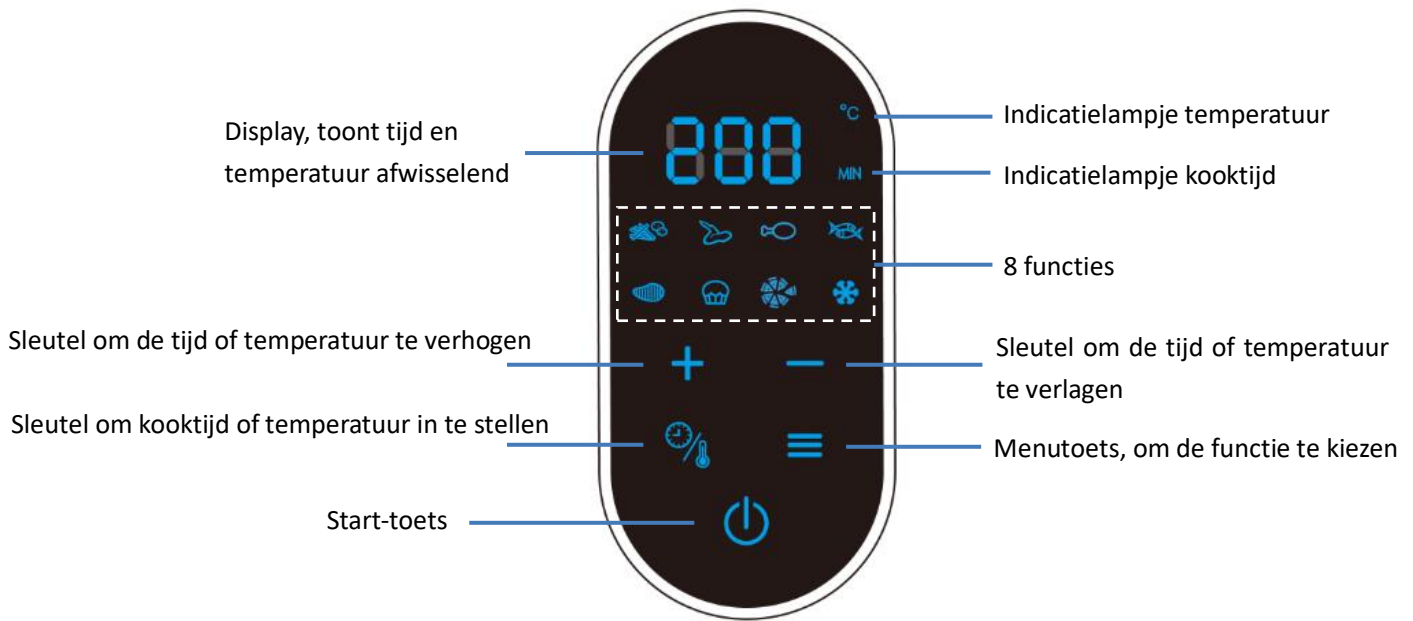
Item nummer	TT-AF3D
Spanning	220-240V
Kracht/Power	1200W
Capaciteit van bakpan	3L.

ALGEMENE BESCHRIJVING

- 1 Digitaal display
- 2 Bakpan
- 3 Rek (in pot gedaan)



DISPLAY EN FUNCTIES



functie	Default temperatuur-	Temp bereik	Standaardtijd	Tijdsbestek
chips	200°C	65-200°C	15 minuten	1-90 minuten
Vleugels	185°C	65-200°C	20 minuten	1-90 minuten
kippenpoten	200°C	65-200°C	30 Minuten	1-90 minuten
vis	165°C	65-200°C	15 minuten	1-90 minuten
biefstuk	200°C	65-200°C	15 minuten	1-90 minuten
taart	160°C	65-200°C	25 minuten	1-90 minuten
pizza	180°C	65-200°C	15 minuten	1-90 minuten
defrost	60°C	30-80°C	20 minuten	1-90 minuten

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- 1 Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- 2 Verwijder eventuele stickers of labels van het apparaat.
- 3 Maak het apparaat voor het eerste gebruik grondig schoon. Zie hoofdstuk Reiniging.

VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK

- 1 Plaats het apparaat op een stabiel, horizontaal, vlak en hittebestendig oppervlak.

Opmerking: plaats niets op of op de zijkanten van het apparaat. Dit kan de luchtstroom verstoren en het bakresultaat beïnvloeden.

Let op: plaats het apparaat niet op niet-hittebestendige oppervlakken.

- 2 Plaats het rek in de bakpan

Voorzichtigheid: Vul de pot NIET met olie of een andere vloeistof.

HET APPARAAT GEBRUIKEN

Dit is een luchtje friteuse die werkt op hete lucht. Vul de bakpan NIET met olie of frituurvet.

1 Steek de stekker in het stopcontact.

2 Haal de frituurpan voorzichtig uit de heteluchtfriteuse, zorg ervoor dat het rek in de pan zit

3 Doe de ingrediënten in de bakpan, op het rooster.

Opmerking: de airfryer kan een breed scala aan ingrediënten bereiden. Zie de voedseltabel (zie 'Voedseltabel') voor de juiste hoeveelheden en bereidings tijd.

Opmerking: vul de bakpan niet maximaal. Dit heeft invloed op de bereidingstijd

Opmerking: als u verschillende ingrediënten tegelijkertijd wilt bereiden, zorg er dan voor dat u de voorbereidingstijd controleert die nodig is voor de verschillende ingrediënten voordat u ze tegelijkertijd gaat bereiden.

4 Schuif de frituur pan terug in de airfryer..

Voorzichtig: Pak onderdelen als apparaat in gebruik is alleen vast aan handvatten. Onderdelen worden heet.

5 Druk op de starttoets om de machine in te schakelen.

6 Druk op de MENU-toets aan om de gewenste functie te kiezen. Op het display wordt de standaardwaarde weergegeven Kooktijd en temperatuur- Raak indien nodig de toets TIJD / TEMPERATUUR aan en raak vervolgens + of - aan om de tijd in te stellen. Raak vervolgens de TIJD / TEMPERATUUR toets opnieuw aan om de temperatuur in te stellen.

Notitie: Voeg 3 minuten toe aan de bereidingstijd als het apparaat koud is Als u wilt, kunt u het apparaat ook laten voorverwarmen zonder ingrediënten erin.

7Druk op de START-toets om te beginnen met koken. De machine begint af te tellen en het scherm toont de resterende kooktijd.

8 Sommige ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud. Gebruik uitsluitend het handvat

Let op: de bakpan is heet, Raak deze niet aan.

Opmerking: overtollige olie van de ingrediënten wordt opgevangen op de bodem van de bakpan

Notitie: Als het apparaat afgekoeld is kunt u dit verwijderen.

9 Na het verstrijken van de kooktijd laat het apparaat een piepgeluid horen.

Opmerking: als u meerdere batches vette ingrediënten bereidt (bijv. Drumsticks, worstjes of hamburgers) zorg er dan voor dat u de overtollige olie verwijdert met een keuken papieren handdoek op de bodem van de bakpan elke beurt. Wees voorzichtig de bakpan is erg heet tijdens gebruik.

Let op: U kunt het apparaat ook handmatig uitschakelen. Om dit te doen, Raak de START-toets aan

10 Haal de bakpan uit het apparaat en plaats deze op een hittebestendig oppervlak.

11 Controleer of de ingrediënten klaar zijn. Als de ingrediënten nog niet klaar zijn, plaatst u gewoon de bakpan terug in het apparaat om opnieuw te starten en stel de kook tijd opnieuw in tot een paar

minuten. Het blijft altijd een kwestie van eigen smaak uitproberen wat de juiste tijd is.

12 Leeg de bakpan in een kom of op een bord.

Tip: Om grote of kwetsbare ingrediënten te verwijderen, gebruikt u een tang om de ingrediënten uit de bakpan te verwijderen.

Als een batch ingrediënten klaar is, is de lucht friteuse direct klaar voor een andere batch.

Voorbeeld instellingen

Deze onderstaande tabel helpt u bij het selecteren van de basisinstellingen voor de ingrediënten.

Opmerking: Houd er rekening mee dat deze instellingen indicaties zijn. Omdat ingrediënten verschillen in oorsprong, grootte, vorm en merk, kunnen we de beste instelling voor uw ingrediënten niet garanderen. Het blijft ook een kwestie van smaak.

Let op: Voeg 3 minuten toe aan de bereidingstijd als je gaat frituren terwijl de Heteluchtfriteuse nog koud is.

	Gewicht (g)	Tijd (min.)	Temperatuur °C	Opmerking
Frietjes/Patat				
Bevroren friet/patat	300-500	15-20	200	Schudden tijdens het koken
Verse friet/patat	300-500	20-30	180	Schudden tijdens het koken
Aardappelgratin	300-600	20-30	200	Schudden tijdens het koken
Vlees en gevogelte				
Biefstuk	100-500	10-20	200	Omkeren tijdens het koken
Karbonades	100-500	10-20	200	Omkeren tijdens het koken
Hamburger	100-500	10-15	180	
Worstenbroodje	100-500	10-15	200	
Kippenvleugels / drumsticks	100-500	15-25	200	Omkeren tijdens het koken
Kipfilet	100-500	15-20	200	Omkeren tijdens het koken
Snacks				
Loempia's	100-500	8-15	200	Use oven-klaar. Omkeren tijdens het koken
Bevroren kipnuggets	100-500	8-15	200	Use oven-klaar. Omkeren tijdens het koken
Bevroren vissticks	100-500	8-15	200	Use oven-klaar. Omkeren tijdens het koken
Bevroren brood kaassnacks	100-500	8-15	200	Use oven-klaar. Omkeren tijdens het koken
Gevulde groenten	100-500	8-15	160	

Bakken				
Taart	400	20-25	160	Gebruik een bakvorm
Quiche	500	20-25	180	Gebruik een bakblik / ovenschaal
Muffins	400	15-20	160	Gebruik een bakvorm
Zoete snacks	500	15-20	160	Gebruik een bakblik / ovenschaal

Tips

- Een kleinere hoeveelheid voedsel heeft een iets kortere bereidingstijd nodig, Een grotere hoeveelheid voedsel heeft een iets langere bereidingstijd nodig.
- Het wordt aanbevolen om de bakpan niet maximaal te vullen.
- Door kleinere ingrediënten halverwege de bereidingstijd te schudden, wordt het eindresultaat geoptimaliseerd en kunnen ongelijkmatig gebakken ingrediënten worden voorkomen.
- Gebruik kant-en-klaar deeg om snel en gemakkelijk gevulde snacks te bereiden. Voorgemaakt deeg heeft ook een kortere bereidingstijd nodig dan zelfgemaakt deeg. - Plaats een bakvorm of ovenschaal in de heteluchtfriteuse pot als je een cake of quiche wilt bakken
- U kunt de heteluchtfriteuse ook gebruiken om ingrediënten op te warmen. Om ingrediënten op te warmen, stelt u de temperatuur gedurende maximaal 10 minuten in op 150.
- Het wordt aanbevolen om enkele minuten te wachten om de machine af te laten koelen als u na de eerste bereiding opnieuw moet beginnen met koken Blijf niet langer dan 1 uur verwarmen.
- Als u oven/airfryer snacks gebruikt, voeg dan geen olie toe, want dat is meestal niet nodig. geval voorgebakken en worden goudbruin en krokant als ze worden bereid in de lucht frituur.
- Als u oven/airfryer snacks gebruikt en deze worden niet krokant en blijven bleek, controleer dan het volgende:
 - a. Het aantal ingrediënten: doe kleinere hoeveelheden ingrediënten in de bakpan. Bedek de onderkant van de bakpan met slechts één laag. Kleine batches worden gelijkmatiger gebakken.
 - b. De bereidingstijd: als u het apparaat nog niet eerder heeft voorverwarmd voor u de snacks erin doet, zorg er dan voor dat u er 3 minuten extra tijd bij doet wanneer u de timer instelt.
 - c. De meeste snacks hebben de aangegeven bereidingstijd nodig om in de airfryer te worden klaar gemaakt.
 - d. Als uw kroketten of snacks barsten als u ze in de airfryer klaar maakt, kies dan een kortere bereidingstijd.

REINIGING

Waarschuwing: laat de bakpan, en de binnenkant van het apparaat volledig afkoelen voordat u begint met schoonmaken. De Pot en het rek zijn voorzien van een anti-aanbak laag. Gebruik geen metalen keukengerei of schurende schoonmaakmiddelen om ze schoon te maken, aangezien dit de coating kan beschadigen.

Maak het apparaat na elk gebruik schoon. Verwijder olie en vet van de bodem van bakpan na elk gebruik om rook te voorkomen.

1 Schakel de machine uit, haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen gedurende 15 minuten.

Tip: verwijder de bakpan om de airfryer sneller te laten afkoelen.

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

3 Maak de bakpan en het rek schoon met heet water, wat afwasmiddel en een niet-schurende spons.

Let op; bakpan en rek zijn vaatwasmachinebestendig.

Tip, Als er etensresten aan de bakpan of het rek blijven kleven, week ze dan in water met Dreft of een dergelijk product. Mocht er vet op het apparaat blijven zitten gebruik dan een vloeibare ontvetter zoals Dasty.

4 Reinig de binnenkant van het apparaat met warm water en een niet-schurend middel spons.

Elk ander onderhoud moet worden uitgevoerd door een geautoriseerde service vertegenwoordiger.

OPSLAG

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

2 Zorg ervoor dat alle onderdelen schoon en droog zijn voordat u het apparaat opbergt.

MILIEU

Gooi het apparaat niet weg met het normale huisvuil als het afgedankt is, maar lever het in bij een officieel inzamelpunt om het te laten recyclen. Door dit te doen, draagt u bij aan het behoud van het milieu.

PROBLEEMOPLOSSEN

Dit hoofdstuk geeft een overzicht van de meest voorkomende problemen die u kunt tegenkomen met het apparaat.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De heteluchtfriteuse doet het niet	Het apparaat is niet aangesloten.	Steek de stekker in een geaard stopcontact.
	Je hebt niet begin met koken	Druk op de START-toets om te beginnen met koken nadat u de functie heeft gekozen
	U zet de bakpan niet in de machine	Er zit een microscharrelaar in de machine, werkt niet als er geen pot is. Schuif gewoon de bakpan in chip merkt dat pan aanwezig is..

	Op één stopcontact zijn meerdere apparaten aangesloten.	Probeer een ander stopcontact en controleer de zekeringen. De lucht friteuse heeft een kracht van 1200W.
De buitenkant van het apparaat wordt heet tijdens gebruik.	De buitenkant van het toestel wordt heet doordat de warmte van binnen naar de buitenmuren straalt.	Dit is normaal. De bakpan, rek en de binnenkant van de frituur wordt altijd heet wanneer het apparaat wordt ingeschakeld, zodat het eten goed gaar is. De bakpan en rek zijn altijd te warm om aan te raken. Maar de handvatten, paneel die u tijdens gebruik moet aanraken nog steeds koel genoeg blijven om aanraken.
De ingrediënten die met de heteluchtfriteuse worden gebakken, zijn niet gaar.	Het aantal ingrediënten in de bakpan is te groot.	Doe kleinere hoeveelheden ingrediënten in de bakpan. Kleinere batches worden gelijkmatiger gebakken.
	De ingestelde temperatuur is te laag.	Pas de temperatuur aan op de gewenste temperatuurinstelling (zie 'voedseltafel
	De voorbereidingstijd is te kort.	Pas de kooktijd aan tot de gewenste voorbereidingstijd (zie 'voedseltafel
De ingrediënten worden ongelijkmatig gebakken in de heteluchtfriteuse.	Bepaalde soorten ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud.	Ingrediënten die op of over elkaar liggen (bijv. Frites) dienen halverwege de bereidingstijd te worden geschud. Zie voedseltafel
Gefrituurde snacks zijn niet krokant als ze uit de heteluchtfriteuse komen.	Je hebt een soort snacks gebruikt die bedoeld zijn om te worden bereid in een traditionele frituurpan.	Gebruik oven/airfryer snacks of borstel wat olie lichtjes op de snacks voor een knapperiger resultaat.
Ik kan de bakpan niet verschuiven bakpan correct in het apparaat.	Er zitten teveel ingrediënten in de pot.	Vul de pot daarbuiten $\frac{3}{4}$ van zijn capaciteit
Er komt witte rook uit het apparaat.	U bereidt vette ingrediënten voor.	Als je vette ingrediënten bakt in de heteluchtfriteuse, lekt er een grote hoeveelheid olie in de pot. De olie produceert witte rook en de bakpot kan meer opwarmen dan normaal. Voor het eindresultaat maakt dit niet uit,
	De bakpan bevat nog vetresten van eerder gebruik.	Witte rook wordt veroorzaakt door het opwarmen van vet in de pot. Zorg ervoor dat je de pan na elk gebruik goed schoonmaakt.
Verse frites worden ongelijkmatig gebakken in de	U heeft niet de juiste aardappelsoort gebruikt.	Gebruik verse aardappelen en zorg ervoor dat ze stevig blijven tijdens het frituren.

heteluchtfriteuse.		
	Je hebt de aardappelstaafjes niet goed afgespoeld voordat je ze bakte.	Spoel de aardappelreepjes goed af om zetmeel van de buitenkant van de aardappels te verwijderen.
Verse frites zijn niet krokant als ze uit de heteluchtfriteuse komen.	De knapperigheid van de frites is afhankelijk van de hoeveelheid olie en water in de frites.	Zorg ervoor dat je de aardappelstaafjes goed droogt voordat je de olie toevoegt.
		Snijd de aardappelstaafjes kleiner 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 huishoudelijke elektrische apparaten niet bij het gewone ongesorteerde huisvuil mogen. Oude apparaten moeten afzonderlijk 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.

GARANTIE BEPALINGEN.

Garantie is van toepassing op aankopen gedaan bij geautoriseerde dealers van **TurboTronic®**.

De **TurboTronic®**-garantiedekking is alleen van toepassing voor de oorspronkelijke eigenaar en op het originele product en is niet overdraagbaar.

TurboTronic® garandeert dat het product vrij is van defecten in materiaal en vakmanschap. Garantie is alleen van toepassing als het wordt gebruikt onder normale huishoudelijke omstandigheden en wordt onderhouden volgens de vereisten die zijn uiteengezet in de gebruikershandleiding, met inachtneming van het volgende voorwaarden en uitsluitingen:

Wat valt er onder deze garantie?

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

Wat valt er niet onder deze garantie?

1. Normale slijtage van aan slijtage onderhevige onderdelen (zoals mengbekers, deksels, kopjes,

messen, blenderbodems, verwijderbare potten, rekken, pannen, enz.). Onderdelen die regelmatig onderhoud en / of vervanging vereisen om de goede werking van uw apparaat, vallen niet onder deze garantie.

2. Elk apparaat waarmee is geknoeid of die voor commerciële doeleinden is gebruikt.

3. Schade veroorzaakt door verkeerd gebruik, misbruik, onzorgvuldige behandeling, het niet uitvoeren van het vereiste onderhoud of schade als gevolg van verkeerd gebruik tijdens het transport.

4. Gevolgschade en incidentele schade.

5. Defecten veroorzaakt door reparateurs die niet geautoriseerd zijn door **TurboTronic®**. Deze defecten omvatten schade die is veroorzaakt tijdens het verzenden, wijzigen of repareren van het **TurboTronic®**-product (of een van zijn onderdelen) wanneer de reparatie wordt uitgevoerd door een reparateur die niet is geautoriseerd door **TurboTronic®**.

6. Producten gekocht, gebruikt of geëxploiteerd buiten Europa.

Illustraties kunnen afwijken van het daadwerkelijke product.

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

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

DRUKT IN VRC