

AIR FRYER GRILL GEBRUIKSAANWIJZING



TT-AG700

www.turbotronic.nl



Dank u voor het kiezen van **DIGITAL AIR FRYER GRILL** door **TurboTronic®** . Geniet van eenvoudig thuis koken, produceert voedzaam gezond voedsel op een gemakkelijke en consistente manier. Grill als een pro met Cyclonic Air Technology - een krachtige ventilator circuleert temperaturen tot 260°C rond het voedsel voor gelijkmatige garing en rondom aanbraden. Het voedsel wordt snel en gelijkmatig gaar, zonder dat u het hoeft om te draaien.

Met deze luchtfriteuse Grill kunt u uw favoriete gerechten bereiden met weinig tot geen olie. 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 60°C - 250°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 VEILIGHEIDSMATREGELEN

Bij het gebruik van een elektrisch apparaat, vooral wanneer er kinderen aanwezig zijn, moeten altijd elementaire veiligheidsmaatregelen worden genomen, waaronder de volgende:

1. **Lees alle instructies.**
2. **TREK DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT WANNEER NIET IN GEBRUIK EN VOOR HET REINIGEN.** Laat het apparaat afkoelen alvorens het te reinigen, te hanteren, aan te brengen of te verwijderen.
3. Raak geen hete oppervlakken aan. Gebruik handgrepen of handschoenen.
4. Plaats geen enkel onderdeel van de Digitale Air Fryer Oven in water of andere vloeistoffen, ter bescherming tegen elektrische schokken. Zie de instructies voor het schoonmaken.
5. Dit apparaat mag niet worden gebruikt door of in de nabijheid van kinderen of personen met bepaalde handicaps.
6. Gebruik het apparaat niet met een beschadigd snoer of beschadigde stekker, of nadat het apparaat defect is geraakt of op enigerlei wijze is gevallen of beschadigd of in water is gevallen. Breng de Air Fryer Oven terug naar de winkel of verkoper van aankoop voor onderzoek, reparatie of aanpassing.
7. Het gebruik van niet aanbevolen hulpstukken kan letsel veroorzaken.
8. Niet buitenshuis gebruiken.
9. Laat het snoer niet over de rand van de tafel of het aanrecht hangen, waar kinderen of huisdieren er onbedoeld aan kunnen trekken, of in aanraking komen met hete oppervlakken, waardoor het snoer beschadigd zou kunnen raken.
10. Plaats de Air Fryer Oven niet op of in de buurt van een hete gas- of elektrische brander of in een verwarmde oven.
11. Gebruik deze Air Fryer Oven niet voor iets anders dan het beoogde doel.

12. Uiterste voorzichtigheid is geboden bij het gebruik van recipiënten van andere materialen dan metaal of glas in de oven.
13. Wees uiterst voorzichtig bij het verwijderen van accessoires van de Air Fryer Oven of het weggooien van heet vet, om brandwonden te voorkomen.
14. **Trek altijd de stekker uit het stopcontact als u het apparaat niet gebruikt.** Bewaar geen andere materialen in deze Air Fryer Oven dan de door de fabrikant aanbevolen oenvaste accessoires.
15. Plaats geen van de volgende materialen in de Air Fryer Oven: papier, karton, plastic en soortgelijke producten.
16. Bedek de lekbak of een ander deel van de oven niet met metaalfolie. Dit zal leiden tot oververhitting van de oven.
Te grote voedingsmiddelen, verpakkingen van metaalfolie en keukengerei mogen niet in de Air Fryer Oven worden geplaatst, aangezien dit gevaar voor brand of elektrische schokken kan opleveren.
17. Er kan brand ontstaan als de Air Fryer Oven wordt afgedekt of in aanraking komt met brandbare materialen zoals gordijnen, draperieën of muren wanneer hij in werking is. Bewaar geen voorwerpen bovenop het apparaat wanneer het in werking is. Gebruik het apparaat niet onder muurkasten.
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. Probeer geen voedsel los te maken als de Air Fryer Oven is aangesloten op het stopcontact.
20. Waarschuwing: Laat de Air Fryer Oven NOOIT onbeheerd achter tijdens gebruik, om de kans op brand te voorkomen.
21. Gebruik uw toestel niet in een toestelgarage of onder een muurkast. Trek altijd de stekker uit het stopcontact als u het apparaat in een garage opbergt. Als u dit niet doet, bestaat er brandgevaar, vooral als het apparaat de wanden van de garage raakt of als de deur het apparaat raakt bij het sluiten.
22. Uiterste voorzichtigheid is geboden bij het verplaatsen van een toestel dat hete olie of andere hete vloeistoffen bevat.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

Gelieve deze instructies te lezen en bij de hand te houden. Deze instructies zullen u helpen uw Digitale Air Fryer Oven ten volle te benutten, zodat u consistente, professionele resultaten zult bereiken.

SPECIFICATIES VAN DE EENHEID





Model No.	Voeding	Vermogen	Capaciteit	Weergave
TT-AG700	220-240V, 50Hz	1600W-1800W	6.3L	LED touchscreen

INSTRUCTIES VOOR SPECIALE KABELSETS

Er wordt een kort netsnoer meegeleverd om de risico's te beperken die ontstaan wanneer men verstrikt raakt in of struikelt over een langer snoer. Verlengsnoeren zijn beschikbaar en kunnen worden gebruikt als men ze met zorg gebruikt. Indien een verlengsnoer wordt gebruikt, moet het aangegeven elektrische vermogen van het verlengsnoer ten minste even groot zijn als het elektrische

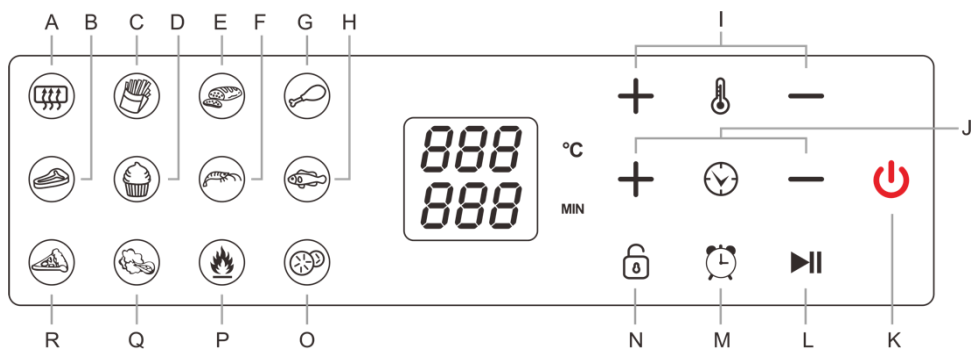
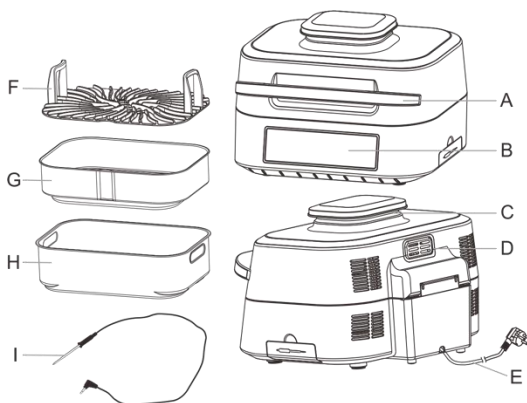
vermogen van het apparaat, en het langere snoer moet zo worden gelegd dat het niet over het aanrecht of tafelblad kan hangen, waar het onbedoeld over kan struikelen of waar kinderen aan kunnen trekken.

ALLEEN VOOR HUISHOUEDELIJK GEBRUIK
NIET BESTEMD VOOR COMMERCIEEL GEBRUIK

	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.

Algemene beschrijving

- A:** Handvat
- B:** Bedieningspaneel
- C:** Bovenklep
- D:** Ventilatie ramen
- E:** Netsnoer
- F:** Ventilatie ramen
- G:** Mand
- H:** Olie Bakje
- I:** Thermometer



- A:** Voorverwarmen
- B:** Biefstuk
- C:** Frietjes
- D:** Cake
- E:** Vlees
- F:** Garnalen
- G:** Drumsticks

- H:** Vis
- I:** Temperatuur
- J:** Timer
- K:** Power
- L:** Start
- M:** Reservering
- N:** Slot
- O:** Droge

- vruchten
- P:** BBQ
- Q:** Groente
- R:** Pizza

Belangrijk

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

Gevaar

- Dompel de behuizing, die de elektrische onderdelen en de verwarmingselementen bevat, nooit onder in water en spoel ze ook niet af onder de kraan.
- Laat geen water of andere vloeistof in het toestel komen - om elektrische schokken te voorkomen.
- Leg de te bakken ingrediënten altijd in de mand, om te voorkomen dat ze in contact komen met de verwarmingselementen.
- De luchtinlaat en de luchtuitlaatopeningen mogen tijdens de werking van het toestel niet worden afgedekt.
- Vul de frituurpan niet met olie, want dat kan brandgevaar opleveren.
- Raak nooit de binnenkant van het apparaat aan terwijl het in werking is.
- Controleer of de op het apparaat aangegeven spanning overeenkomt met de plaatselijke netspanning
spanning in uw land voordat u het apparaat aansluit.
- Gebruik het apparaat niet als de stekker, het netsnoer of het apparaat zelf beschadigd is.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet u het laten vervangen door een erkend servicecentrum, om gevaar te voorkomen.
- Dit apparaat is niet geschikt voor kinderen of voor personen die lichamelijk of geestelijk gehandicapt zijn of die ervaring en kennis ontberen. Als u wilt dat iemand anders het apparaat gebruikt, moet die persoon goed worden voorgelicht over het gebruik ervan.
- Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen wanneer het apparaat is ingeschakeld of aan het afkoelen is.
- Houd het netsnoer uit de buurt van hete oppervlakken.
- Steek de stekker niet in het stopcontact en bedien het bedieningspaneel niet met natte handen.
- Sluit het apparaat alleen aan op een geaard stopcontact. Zorg er altijd voor dat de stekker goed in het stopcontact zit.
- Sluit dit apparaat nooit aan op een externe tijdschakelaar.
- Plaats het toestel niet op of in de buurt van brandbare materialen, zoals een tafelkleed of gordijnen.
- Plaats het apparaat niet tegen een muur of tegen andere apparaten. Laat ten minste 10 cm vrije ruimte aan de achterkant en zijkanten en 10 cm vrije ruimte boven het apparaat. Plaats niets bovenop het apparaat.
- Gebruik het toestel niet voor andere doeleinden dan beschreven in deze handleiding.
- Laat het apparaat niet onbeheerd werken.
- Tijdens het frituren met hete lucht komt er hete stoom vrij via de luchtuitlaatopeningen. Houd uw handen en gezicht op een veilige afstand van de stoom en van de

luchtuitlaatopeningen. Pas ook op voor hete stoom en hete lucht wanneer u de frituurschaal uit het apparaat haalt.

- Het oppervlak onder het toestel kan tijdens het gebruik heet worden.
- Trek onmiddellijk de stekker uit het stopcontact als u donkere rook uit het apparaat ziet komen. Wacht tot de rookontwikkeling is gestopt voordat u de frituurpan uit het apparaat haalt.

Let op

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

Voor het eerste gebruik

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

Vorbereiden voor gebruik


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

Vul de frituurpan niet met olie of een andere vloeistof.


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


Gebruik van het toestel

1. Inschakelen

Plug in, er is BEEPS geluid. Licht op. 1 seconden zal terug naar standby mode: alle licht uit verwacht .

2. Menu/Temperatuur/Tijd selectie












Druk op , de standaardtemperatuur en standaardtijd van het programma zijn respectievelijk 180°C en 15 min, op dat moment kunt u de tijd en temperatuur vrij aanpassen met de Tijd +/- en Temperatuur +/- toets.


U kunt ook op een functie icoon drukken om verschillende gerechten te koken. Wanneer u op het functiesymbool drukt, gaan de lampjes fllikkeren en vervolgens op  drukt, begint het apparaat te werken. Elke functie heeft zijn eigen standaardtijd en -temperatuur (zoals aangegeven in de tabel). De klant kan de tijd en temperatuur vrij aanpassen door de Tijd +/- en Temperatuur +/- knop te gebruiken.

(1). Het temperatuur regelbereik is 50-260°C, elke klik op de + / - temperatuur zal 10°C verhogen of verlagen. Bij 260°C, druk op de "+", zal terugschakelen naar een temperatuur van 50°C, bij 50°C, druk op de "-", temperatuur zal terugschakelen naar 260°C. Tijdens de temperatuurregeling zal de digitale temperatuurweergave op het scherm fllikkeren (niet knipperen tijdens het werk), na 3 keer fllikkeren is de temperatuur ingesteld;

(2). Het instelbereik van de tijd is 01 tot 60 min. elke klik op de + / - tijd zal 1 min. verhogen of verlagen. Bij 60 min, als u op "+" drukt, zal de tijd terug gaan naar 01 min. Bij 01 min, als u op "-" drukt, zal de temperatuur terug cycleren naar 60 min. Tijdens de tijdcontrole, zal de digitale vertoning van de tijd op het scherm fllikkeren (het fllikkeren tijdens het werken niet), na 3 keer fllikkeren, is de tijd van het plaatsen gedaan.

Menutabel





Programma Logistiek			
	Menu	Standaardt ijd (Min)	Standaard temperatuur (° C)
functie	 Voorverwarming	3	180
	 Franse frietjes	18	200
	 Vlees	12	200
	 Drumsticks	20	200
	 Steak	12	180
	 Cake	25	160
	 Garnalen	8	180
	 Vis	10	180
	 Pizza	12	180
	 Groenten	10	160
	 BBQ	20 (1~30)	220


	 Droge vruchten	4 uur (1~12)	60
--	--	-----------------	----

Opgelet: Raak de pan niet aan tijdens en ongeveer 30 minuten na gebruik, want hij wordt erg heet.

Houd de pan alleen bij de handgreep vast.

3. Start, pauze/stop


Na selecteer functie, stel de juiste tijd en de juiste temperatuur in, druk  , begint  te fllikeren, na BEEPS-geluiden, begint de machine te werken. Tijdens het werk van de machine, druk op  , na BEEPS geluiden, machine stoppen met werken, 


stopt met fllikeren. Tijdens de werking van de machine, druk op  , na BEEPS, machine stoppen met werken, en machine terug naar standby-modus.

4. Kinderslot

Wanneer de machine opstart, houdt u  gedurende 5 seconden ingedrukt; nadat een piepton weerklinkt, zijn alle toetsen geblokkeerd en kunnen ze niet meer worden ingedrukt.

5. Reservering

Nadat de machine is gestart, de functie, tijd en temperatuur zijn ingesteld, drukt u  , druk vervolgens op de tijdknop +/- om de tijd die u wilt afspreken in te stellen.

Druk tenslotte op  . De machine begint te werken na de ingestelde tijd en stopt nadat het werk is voltooid.

6. Nieuwe thermometer

THERMOMETER: De slimme thermometer stelt u in staat de perfecte gaarheid te bereiken, van rauw tot doorbakken, en dit alles met één druk op de knop, zonder te hoeven gissen en zonder te veel of te weinig te koken.

STAP 1 Opstelling Verwijder het magnetische opbergvak uit het toestel.

Opmerking: Het opbergvak is magnetisch en kan aan beide kanten van het apparaat worden geplaatst. Rol het snoer af en verwijder de thermometer. Steek de stekker van de thermometer in de aansluiting aan de rechterkant van het bedieningspaneel

STAP 2 Plaatsing van de thermometer Druk op de START/STOP-knop om het voorverwarmen te starten. Wacht tot het apparaat volledig is voorverwarmd voordat u voedsel toevoegt. Plaats de thermometer in het eiwit volgens de aanwijzingen op de voorpagina.

STAP 3 Voedsel toevoegen Zodra het apparaat is voorverwarmd, voegt u het voedsel toe met de thermometergreep volledig in het apparaat, en sluit u de kap over het snoer om te beginnen met koken

Genoteerd:

- (1). Tijdens het werk, kunt u het deksel optillen, de machine stopt met werken, en u kunt het kookresultaat controleren of meer voedsel toevoegen, de machine gaat door met het programma als u het deksel sluit.
- (2). Stroomonderbreking of stekker uit tijdens het werken, machine stoppen met werken, alle licht uit, machine blijven werken op het programma wanneer de stroom wordt ingeschakeld of stekker weer in.

8. Einde van het programma

Het verwarmingselement houdt op met werken wanneer de werktijd gedaan is, toont 00 min, de motor blijft werken, zoemerwaarschuwing. de motor blijft 1 min werken, koelt de machine, dan gaat de machine in de standby-stand.

Werking stap

1. Steek de netstekker in een geaard stopcontact.
2. Doe de ingrediënten in het mandje en zet het mandje in de frituurpan
3. Zet de frituurschaal in de juiste positie. Kies een functie in het menu en druk op START/PAUSE om het koken te starten.
4. De schermdisplay zal temperatuur en tijd tonen. De temperatuur is de het plaatsen temperatuur en de tijd is blijft werktijd
De functie die we hebben gekozen is flikkeren
5. Sommige etenswaren moeten tijdens het frituren worden omgedraaid. U kunt het deksel optillen, het voedsel omdraaien en kruiden toevoegen, en vervolgens het deksel sluiten. Het apparaat blijft werken.

Voorzichtig: Heet! Raak het rooster, de mand en de schaal niet aan.

6. Wanneer u de timerbel hoort, is de ingestelde bereidingstijd verstreken. Neem het voedsel met een clip uit de machine en leg het in een kom of op een bord.

Opmerking: Wanneer u de Health Fryer voor de eerste keer gebruikt, kan er een lichte rook of geur

worden uitgestoten. Dit is normaal en zal spoedig verdwijnen. Zorg ervoor dat er voldoende

ventilatie is rond de Health Fryer.

Instellingen

Behalve het voorgeprogrammeerde menu kunt u deze airfryer ook gebruiken om andere gerechten te bereiden door de tijd en temperatuur in te stellen. De onderstaande tabel helpt u bij het kiezen van de basisinstellingen voor de ingrediënten die u wilt bereiden.

Opmerking: *Onthoud dat deze instellingen slechts een referentie zijn. Aangezien de ingrediënten verschillen qua oorsprong, grootte, vorm en merk, kunnen wij niet garanderen welke instelling het beste is voor uw ingrediënten.*

Omdat de Rapid Air-technologie de lucht in het apparaat onmiddellijk opnieuw verwarmt, wordt het proces nauwelijks verstoord als de frituurpan tijdens het frituren met hete lucht even uit het apparaat wordt gehaald.

Tips:

- Kleinere ingrediënten vergen gewoonlijk een iets kortere bereidingstijd dan grotere ingrediënten.
- Een grotere hoeveelheid ingrediënten vergt slechts een iets langere voorbereidingstijd, een kleinere hoeveelheid ingrediënten vergt slechts een iets kortere voorbereidingstijd.
- Het schudden van kleinere ingrediënten halverwege de bereidingstijd optimaliseert het eindresultaat en kan ongelijkmatig gebakken ingrediënten helpen voorkomen.
- U kunt verse aardappelen bestrijken met een beetje olie voor een knapperig resultaat. Bak uw ingrediënten in de airfryer binnen een paar minuten nadat u de olie hebt toegevoegd.
- Bereid geen extreem vette ingrediënten zoals worstjes in de airfryer.
- Snacks die in een oven kunnen worden bereid, kunnen ook in de air fryer worden bereid.
- De optimale hoeveelheid voor het bereiden van knapperige frieten is 500 gram.
- Gebruik voorgemaakt deeg om snel en gemakkelijk gevulde snacks te bereiden. Voorgemaakt deeg vergt ook een kortere voorbereidingstijd dan zelfgemaakt deeg.
- U kunt de friteuse 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)	Shake	Extra informatie
--	-------------	------------------	-------	------------------

Aardappelen & frietjes

Dunne bevroren	12-16	200	Shake	
Dikke bevroren	12-20	200	Shake	
Zelfgemaakte frietjes (8x8mm)	18-25	180	Shake	voeg 1/2 eetlepel olie toe
Zelfgemaakte aardappel wedges	18-22	180	Shake	voeg 1/2 eetlepel olie toe

Zelfgemaakte aardappelblokjes	12-18	200	Shake	voeg 1/2 eetlepel olie toe
Rösti	15-18	180		
Aardappel gratin	18-22	180		

Vlees en gevogelte

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

Snacks

Lenterolletjes	8-10	200	Shake	Gebruik oven-
Bevroren kip Nuggets	6-10	200	Shake	Gebruik oven- klaar
Bevroren vissticks	6-10	200		Gebruik oven- klaar
Diepgevroren broodkrumelsnacks	10	200		Gebruik oven- klaar
Gevulde groenten	10	160		Gebruik oven- klaar

Opmerking: Voeg 3 minuten toe aan de bereidingstijd voordat u gaat frituren als het apparaat koud is

Zelfgemaakte frieten maken

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

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

Opmerking: *Kantel de schaal niet om alle stokjes in één keer in het mandje te doen, om te*

voorkomen dat overtollige olie zich op de bodem van de frituurschaal verzamelt.

6. Bak de aardappelstaafjes volgens de aanwijzingen in dit hoofdstuk.

Reiniging

Reinig het apparaat na elk gebruik.

De frituurpan, het mandje en de binnenkant van het apparaat hebben een antiaanbaklaag.

Gebruik geen metalen keukengerei of schurende schoonmaakmiddelen om ze te reinigen, aangezien dit de antiaanbaklaag kan beschadigen.

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

Opmerking: Verwijder de frituurschaal om de friteuse sneller te laten afkoelen.

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

3. Maak de frituurpan en het mandje schoon met heet water, wat vloeibare zeep en een niet-schurende spons.

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

Opmerking: De bakplaat en het mandje zijn vaatwasmachinebestendig.

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

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

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

Opslag

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

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

Problemen oplossen

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De lucht frituurpan werkt niet	Het apparaat is niet aangesloten op het elektriciteitsnet.	Steek de netstekker in een geaard stopcontact.
	Je hebt de timer niet ingesteld.	Draai de timerknop naar de gewenste bereidingstijd om het toestel in te schakelen.
De ingrediënten gebakken met de lucht frituurpan zijn niet gaar.	De hoeveelheid van de ingrediënten in het mandje is te veel.	Doe kleinere hoeveelheden ingrediënten in de mand. Kleinere porties worden gelijkmatiger gebakken.

	De ingestelde temperatuur is te laag.	Zet de temperatuurregelknop op de gewenste temperatuurinstelling (zie hoofdstuk "Instellingen").
	De voorbereidingstijd is te kort.	Zet de timer op de gewenste bereidingstijd (zie hoofdstuk "Instellingen").
De ingrediënten worden ongelijkmatig gebakken in de lucht frituurpan.	Bepaalde soorten van de ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud.	Ingrediënten die op of over elkaar liggen (bijv. friet) moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud (zie hoofdstuk "Instellingen").
Gefrituurde snacks zijn niet knapperig als ze uit de lucht friteuse komen	U gebruikte een soort snacks die in een traditionele frituurpan moeten worden bereid.	Gebruik ovensnacks of bestrijk de snacks lichtjes met olie voor een krokanter resultaat.
Ik kan de pan niet goed in het toestel schuiven.	Er zit te veel eten in de mand.	Vul de korf niet verder dan de maximumhoeveelheid die in de tabel op de vorige bladzijde is aangegeven.
	De mand is niet correct in de pan geplaatst.	Duw het mandje naar beneden in de pan tot u een klik hoort.
Er komt witte rook uit het toestel	Je bent vette ingrediënten aan het bereiden.	Let op dat de temperatuur is goed onder controle te houden om onder de 180°C te blijven, wanneer u vette ingrediënten frituurt in de lucht friteuse.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
	De pan bevat nog vette resten van eerder gebruik.	Witte rook wordt veroorzaakt door vet dat in de pan opwarmt. Zorg ervoor dat u de pan na elk gebruik goed schoonmaakt.
Verse aardappel frietjes worden ongelijk gebakken in de friteuse.	Je hebt de aardappel stokjes niet goed geweekt voordat je ze frituurde.	Week de aardappelstokjes minstens 30 minuten in een kom met water; haal ze eruit en droog ze met keukenpapier.
	Je hebt niet de juiste aardappel soort gebruikt.	Gebruik verse aardappelen en zorg ervoor dat ze stevig blijven tijdens het frituren.

Verse aardappel frietjes zijn niet knapperig als ze uit de lucht frituurpan komen.	De kroktheid van de frieten hangt af van de hoeveelheid olie en water in de frieten.	Zorg ervoor dat je de aardappelstokjes goed droogt voordat je ze insmeert met olie.
		Snijd de aardappel in dunnere staafjes voor een knapperiger resultaat.
		Voeg iets meer olie toe voor een krokanter resultaat.

VERWIJDERING VAN OUDE ELEKTRISCHE APPARATEN



De Europese richtlijn 2002/96/EG betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA) schrijft voor dat oude huishoudelijke elektrische apparaten niet bij het gewone ongesorteerde huisvuil mogen. Oude apparaten moeten 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 doorkruiste "vuilnisbak op wieltjes" op het product herinnert u aan uw verplichting om het apparaat gescheiden op te halen wanneer u het weggooit. 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, bekertjes, messen, blenderbodems, uitneembare potten, rekken, pannen, enz.), die regelmatig onderhoud en/of vervanging vereisen om de goede werking van uw apparaat te garanderen, vallen niet onder deze garantie.
2. Elk toestel waarmee is geknoeid of dat voor commerciële doeleinden is gebruikt.
3. Schade veroorzaakt door verkeerd gebruik, misbruik, nalatigheid, het niet uitvoeren van vereist onderhoud (bijv. het niet vrijhouden van de motorbasis van gemorste etenswaren en ander afval), of schade veroorzaakt door een verkeerde behandeling tijdens het transport.
4. Gevolgschade en incidentele schade.
5. Defecten veroorzaakt door niet door **TurboTronic** geautoriseerde reparateurs®. Deze defecten omvatten schade veroorzaakt tijdens het proces van verzending, wijziging of reparatie van het **TurboTronic®** product (of een van de onderdelen ervan) wanneer de reparatie is uitgevoerd door een reparateur die niet is geautoriseerd door **TurboTronic®**.
6. Producten die buiten Europa worden gekocht, gebruikt of geëxploiteerd.

Illustraties kunnen afwijken van het werkelijke product.

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

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