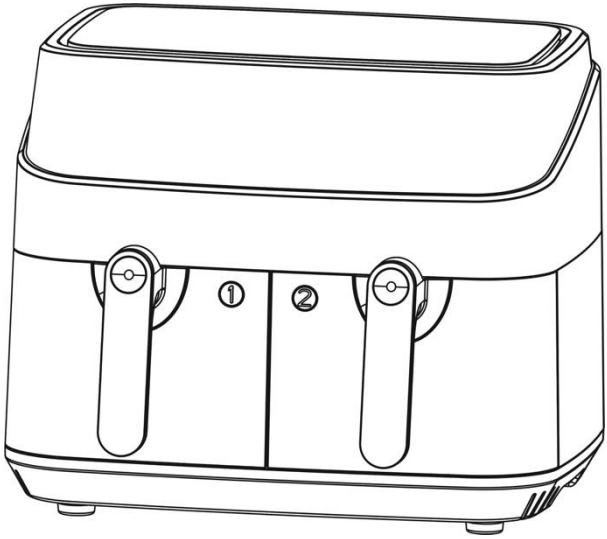
TurboTronic®
Kitchen Electronics

NL

dualchef
DUAL BASKET AIR FRYER

GEBRUIKSAANWIJZING



LUCHT FRITEUSE MET TWEE MANDJES
TT-DAF5

www.zline-world.com

www.zline-world.com

Dank u voor het kopen van **dualchef** - dual basket air fryer door **TurboTronic®**. U zult nu in staat zijn om een breed scala van voedsel te koken op een gezondere manier - met weinig of geen olie!

De air fryer maakt gebruik van hete lucht, in combinatie met een snelle luchtcirculatie, en een bovengrill om uw gerechten snel en gemakkelijk te bereiden. De ingrediënten worden van alle kanten tegelijk verhit en u hoeft in de meeste gevallen geen olie toe te voegen.

BELANGRIJKE WAARBORGEN

ALLEEN VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK. LEES ALLE INSTRUCTIES.

Bij het gebruik van elektrische apparatuur moeten altijd de basisveiligheidsmaatregelen in acht worden genomen, waaronder de volgende:

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

⚠ WAARSCHUWINGEN

- 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 apparaat **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 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 servicecentrum dat door gelijksoortige gekwalificeerde personen is erkend, 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 kan 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

	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.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

UW DUALCHEF LEREN KENNEN

A & D: Anti-aanbak bakplaten

B & E: Frituurmanden

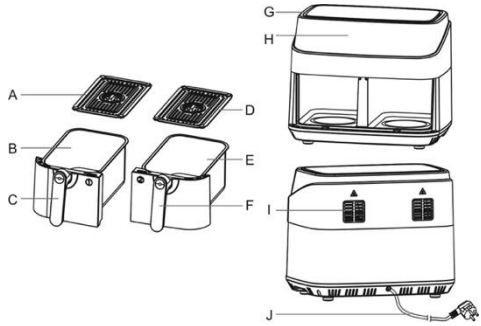
C & F: Handgrepen

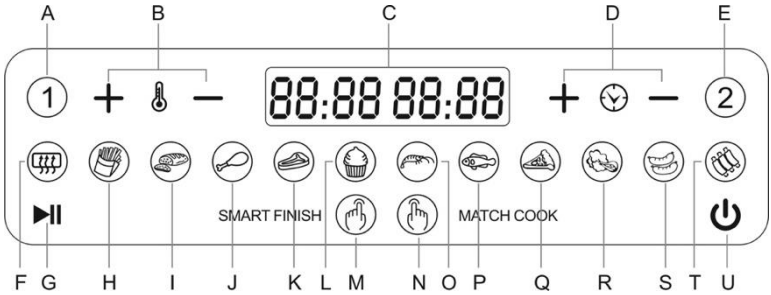
G: Bovenkant

H: Bedieningspaneel

I: Ventilatieroosters

J: Netsnoer





A) Zone 1
B) Temperatuur plus/minus
C) Timer/temperatuur
D) Timer plus/minus
E) Zone 2
F) Voorverwarmen
G) Pauze
H) Franse frietjes
I) Vlees
J) Trommelstokken
K) Biefstuk
L) Cake
M) Slimme afwerking
N) Wedstrijd Kok
O) Garnalen
P) Vis
Q) Pizza
R) Groenten
S) Hot dog
T) Koteletten
U) Start/Stop

Voor het eerste gebruik

1. Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
2. Verwijder alle stickers of etiketten van het toestel - behalve het typeplaatje.
3. Was de korven en de ovenschalen in heet water met zeep, spoel ze af en droog ze goed. De snijplaten en de korven zijn de enige vaatwasmachinebestendige onderdelen. Reinig het hoofdtoestel niet in de vaatwasmachine.
4. Veeg de binnen- en buitenkant van het apparaat af met een vochtige doek.

Voorbereiden 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 zijn piepgeluiden. Licht op. 1 seconden zal terug naar standby mode: alle verlichting zal uit zijn .

2. Menukeuze/Temperatuur/Tijd

1). Steek de stekker in het stopcontact en het apparaat staat op stand-by. Druk vervolgens op 1 en selecteer de kookfunctie. U kunt de tijd en temperatuur vrij instellen met de Tijd +/- en Temperatuur +/- toets. U kunt ook op een functie knop drukken om verschillende gerechten te koken.

2). Na het beëindigen van 1 de functie, drukt u op 2 en selecteert u de kookfunctie. U kunt de tijd en temperatuur vrij instellen door de Tijd +/- en Temperatuur +/- toets te gebruiken. U kunt ook op een functie icoon drukken om verschillende gerechten te koken.

3). Na beëindig boven programma dan het begin van de perseenheid om te werken.

Elke functie heeft zijn eigen standaardtijd en temperatuur (zoals aangetoond in de lijst). De klant kan de tijd en de temperatuur vrij aanpassen door Tijd +/- en Temperatuur +/- knoop te gebruiken.

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

Het instelbereik van de tijd is 1 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 naar 60 min gaan. In het proces van tijdcontrole, zal de digitale vertoning van de tijd op het scherm flikkeren (het knipperen niet tijdens het werken), na 3 keer flikkeren, is de tijd gedaan van het plaatsen.

3. Start, pauze/stop

Na selecteer functie, stel de juiste tijd en de juiste temperatuur in, druk ▶II ▶II begint te flikkeren, na piept geluiden, begint de machine te werken.
Tijdens de werking van de machine, druk op , ▶II na BEEPS klinkt, machine stopt met werken,

stoppen met flikkeren. tijdens de machine werken, drukt u op ⏻ , na BEEPS, machine stoppen met werken, en machine terug naar stand-by-modus.

Genoteerd:
(1). Tijdens het werk kunt u de frituurpan eruit halen, stoppen met werken, en kunt u het kookresultaat controleren of meer voedsel toevoegen, de machine gaat door met het programma als u de frituurpan erin trekt.
(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.
3, tijdens het werk, zes rode lichten voor verwarmingselement. Wanneer de rode zes rode lichten door één flikkeren, betekent het verwarmingselement werkt, wanneer de temperatuur bereik instelling temperatuur, verwarmingselement stoppen met werken, en zes rode lichten niet flikkeren.

4. Einde van het programma

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

Smart programma

SMART FINISH MATCH COOK

Kook je 2 soorten voedsel met 2 verschillende functies, temperaturen of kooktijden?
Probleem elke zone en gebruik SMART SET om beide zones op hetzelfde moment te laten eindigen.

Stap1: Programmeer Zone1

Plaats het voedsel in de mand, druk op ①Kies een kookfunctie

Stap2: Zone2 programmeren

Plaats het voedsel in de mand, Druk ②Kies een kookfunctie

Stap3: Begin met koken
Selecteer Smart Finish, druk ▶II om te beginnen met koken

Zelfde programma

SMART FINISH MATCH COOK

Kook je hetzelfde voedsel in elke zone?
Stel Zone 1 in en gebruik MATCH COOK om de instellingen automatisch aan te passen aan zone 2.

Stap1: programmeer Zone1

Plaats het voedsel in de mand, Druk ①Kies een kookfunctie

Stap 2: Begin met koken
Selecteer MATCH COOK, druk ▶II om te beginnen met koken.

Menutabel

programmalogistiek			
	menu	**Standaard tijd (min)**	**Standaard temperatuur (°C)**
Functie	**Voorverwarmen**	3	180
	Franse frietjes	15	200
	Vlees	12	200
	Trommelstokken	20	200
	Steak	12	180
	Cake	25	160
	Garnaal	8	180
	Vis	10	180
	Pizza	20	180
	Groente	10	160
	Hotdog	12	180
	Koteletten	25	200

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.

Bediening 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 toont temperatuur en tijd. Temperatuur is de ingestelde temperatuur en tijd is de resterende werktijd
De functie die we hebben gekozen is flikkeren
5. Sommige ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd worden opgeschud (zie paragraaf "Instellingen" in dit hoofdstuk). Om de ingrediënten te schudden, trekt u de frituurschaal aan de handgreep uit het apparaat en schudt u hem. Schuif de frituurschaal vervolgens weer in de airfryer.
Let op: Druk niet op de ontgrendelknop van de korf tijdens het schudden.
6. Wanneer u de timerbel hoort, is de ingestelde bereidingstijd verstreken. 7. Neem de pan uit het toestel en plaats hem op een hittebestendig oppervlak.
7. Controleer of de ingrediënten klaar zijn.
Als de ingrediënten nog niet klaar zijn, schuift u de bakplaat gewoon terug in het apparaat en laat u het extra minuten bakken
Tip: Om het gewicht te verminderen, kunt u de mand uit de pan nemen en alleen de mand schudden. Trek daartoe de pan uit het apparaat, plaats hem op een hittebestendig oppervlak en druk op de ontgrendelknop van de mand.
8. Om kleine ingrediënten te verwijderen, drukt u op de ontgrendelknop van het mandje en tilt u het mandje uit de frituurpan.
Draai het mandje niet ondersteboven terwijl de frituurpan er nog aan vast zit, want overtollige olie die zich op de bodem van de frituurpan heeft verzameld zal eruit lopen en op de ingrediënten lekken.
Na het frituren met hete lucht zijn de frituurpan en de ingrediënten heet. Afhankelijk van het soort ingrediënten in de luchtfriteuse kan er stoom uit de frituurpan ontsnappen.
9. Leeg de mand in een kom of op een bord.
Tip: *Om grote of breekbare ingrediënten te verwijderen, kunt u een tang gebruiken om de ingrediënten uit de mand te tillen.*
10. Wanneer een partij ingrediënten klaar is, is de airfryer direct klaar voor het bereiden van een andere partij.

Opmerking: Wanneer u de Health Fryer voor het eerst gebruikt, kan er een lichte rook of geur
vrijkomen. Dit is normaal en zal snel afnemen. Zorg voor voldoende ventilatie
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 de beste instelling voor uw ingrediënten niet garanderen.*
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 bereidingstijd; een kleinere hoeveelheid ingrediënten vergt slechts een iets kortere bereidingstijd.
- Het schudden van kleinere ingrediënten halverwege de bereidingstijd optimaliseert het eindresultaat en kan ongelijkmatig gebakken ingrediënten helpen voorkomen.
- U kunt verse aardappelen 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 de oven kunnen worden bereid, kunnen ook in de airfryer 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		
Varkenskotelette	10-14	180		
Hamburger	7-14	180		
Worstenbroodje	13-15	200		
Trommelstokken	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
Diepvries kaassnacks met broodkruimels	10	200		Gebruik oven-klaar
Gevulde groenten	10	160		Gebruik oven-klaar

Opmerking: *Voeg 3 minuten toe aan de bereidingstijd voordat u begint te bakken 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.*

5. 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 frituurpan 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.

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, 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.

Problemen oplossen

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De friteuse 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 partijen ingrediënten in de mand. Kleinere partijen worden gelijkmatiger gebakken.
	De ingestelde temperatuur is te laag.	Draai de temperatuurregelknop op de gewenste temperatuurinstelling (zie hoofdstuk
	De voorbereidingstijd is te kort.	Draai de timer knop naar de vereiste voorbereidingstijd (zie sectie '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 gecontroleerd om onder de 180℃ te blijven, als je vette ingrediënten in de air fryer bakt

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
	De pan bevat nog vettige 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 krokantheid 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 krokanter resultaat.
		Voeg iets meer olie toe voor een krokanter resultaat.

BEPERKTE GARANTIE

Beperkte garantie is van toepassing op aankopen gedaan bij erkende dealers van **TurboTronic®**.

De **TurboTronic®** -garantie 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 onder normale huishoudelijke omstandigheden wordt gebruikt 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 naar eigen goeddunken van **TurboTronic®** defect worden geacht, 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 motorput 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®** erkende reparateurs. Deze defecten omvatten schade die is veroorzaakt tijdens het proces van het verzenden, wijzigen of repareren van het **TurboTronic®** -product (of een van de onderdelen ervan) wanneer de reparatie is uitgevoerd door een reparateur die niet door **TurboTronic®** is geautoriseerd.
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 geregistreerde handelsmerken van **Z-GLOBAL B.V.B.A®**.
GEDRUKT IN VRC