

# airchef Pro

PROFESSIONAL AIR FRYER OVEN

## HETELUCHTFRITEUSE HANDLEIDING



**TT-AF32MFD**

[www.zline-world.com](http://www.zline-world.com)

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







Bedankt voor het kiezen:

**Heteluchtfriteuse van TurboTronic® .**

Geniet van gemakkelijk thuis koken; produceer voedzaam gezond voedsel op een handige en consistente manier. Met deze luchtfriteuse kunt u uw favoriete voedsel bereiden met weinig tot geen olie maar wel dezelfde geweldige smaak. Dankzij de Rapid Air-technologie hoeft u geen olie toe te voegen om gefrituurd voedsel te bereiden. Deze techniek gebruikt de hete lucht die met snelheid en precisie 360° circuleert om gezondere versies van uw favoriete gefrituurd voedsel te maken. Met een temperatuurbereik van 25°C - 230°C kunt u met de friteuse een verscheidenheid aan gerechten bereiden, van knapperige frietjes tot sappige vleugels met weinig tot geen olie en tot 80% minder vet.

**Bewaar deze instructies.**

**Alleen voor huishoudelijk gebruik!**

	Geeft aan dat u de instructies moet lezen 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.
	Vermijd contact met hete oppervlakken. Gebruik altijd handbescherming om brandwonden te voorkomen.
	Alleen voor binnenshuis en huishoudelijk gebruik.

# BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Wanneer u uw **airfryer oven** gebruikt, moet u altijd de fundamentele veiligheidsmaatregelen in acht nemen, waaronder de volgende:

1. Raak **geen** hete oppervlakken aan. Gebruik altijd handvatten of knoppen.
2. Nauwlettend toezicht is noodzakelijk wanneer een apparaat wordt gebruikt door of in de nabijheid van kinderen.
3. Ter bescherming tegen elektrische schokken mag u het snoer, de stekker of onderdelen van de oven niet in water of andere vloeistoffen onderdompelen.
4. Laat het snoer **niet** over de rand van de tafel of het aanrecht hangen of in aanraking komen met hete oppervlakken.
5. Gebruik het apparaat **niet** met een beschadigd snoer of beschadigde stekker of nadat het apparaat defect is geraakt of op enigerlei wijze is beschadigd. Breng het apparaat naar het dichtstbijzijnde erkende servicepunt voor onderzoek, reparatie of afstelling.
6. Het gebruik van toebehoren dat niet door de fabrikant van het apparaat wordt aanbevolen, kan gevaar of letsel veroorzaken.
7. **Niet** op of bij een hete gas- of elektrische brander plaatsen.
8. Wanneer u de oven gebruikt, moet u aan alle kanten van de oven ten minste 15 cm ruimte vrijhouden voor voldoende luchtcirculatie.
9. Haal de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet gebruikt en voordat u het schoonmaakt. Laat afkoelen alvorens onderdelen op of af te zetten en vóór reiniging.
10. Om los te koppelen, zet u de tijdschakelaar op OFF en verwijdert u vervolgens de stekker. Houd altijd de stekker vast en trek nooit aan het snoer.
11. Wees uiterst voorzichtig bij het verplaatsen van een lekbak met hete olie of andere hete vloeistoffen.
12. Bedek geen enkel deel van de oven met metaalfolie. Hierdoor kan de oven oververhit raken.
13. Wees uiterst voorzichtig bij het verwijderen van de bak, de rekken of het weggooien van heet vet of andere hete vloeistoffen.
14. Maak de binnenkant van de oven **niet** schoon met metalen schuursponsjes. Er kunnen stukjes van het sponsje afbreken en in contact komen met elektrische onderdelen, waardoor een risico op elektrische schokken ontstaat.
15. Te grote levensmiddelen of metalen keukengerei mogen niet in de airfryer oven worden geplaatst, omdat dit brand of een elektrische schok kan veroorzaken.
16. Er kan brand ontstaan als de oven bedekt is of in aanraking komt met brandbaar materiaal, zoals gordijnen, muren en dergelijke, wanneer deze in werking is. Zet geen voorwerpen op het apparaat wanneer het in werking is.
17. Uiterste voorzichtigheid is geboden bij het gebruik van kook- en bakvormen van iets anders dan metaal of ovenvast glas.
18. Zorg ervoor dat niets de bovenste of onderste elementen van de oven raakt.
19. Plaats geen van de volgende materialen in de oven: karton, plastic, papier of iets dergelijks.
20. Bewaar geen andere materialen dan de door de fabrikant aanbevolen accessoires in deze oven wanneer deze niet in gebruik is.
21. Draag altijd beschermende, geïsoleerde ovenhandschoenen wanneer u voorwerpen in de hete oven plaatst of eruit haalt.
22. Dit apparaat heeft een deur van gehard veiligheidsglas. Het glas is sterker dan gewoon glas en beter bestand tegen breuk. Gehard glas kan nog steeds aan de randen breken. Voorkom krassen op het oppervlak van de deur of inkepingen in de randen.
23. Dit apparaat is uitgeschakeld wanneer de toets voor de timerregeling in de stand "OFF" staat.
24. **Niet** buitenshuis gebruiken. Alleen voor gebruik binnenshuis.

25. Gebruik dit apparaat **niet** voor andere doeleinden dan waarvoor het bestemd is.

26. Raak geen hete oppervlakken aan. Gebruik handvatten of knoppen.

Symbool voor hete oppervlakken zoals hieronder:



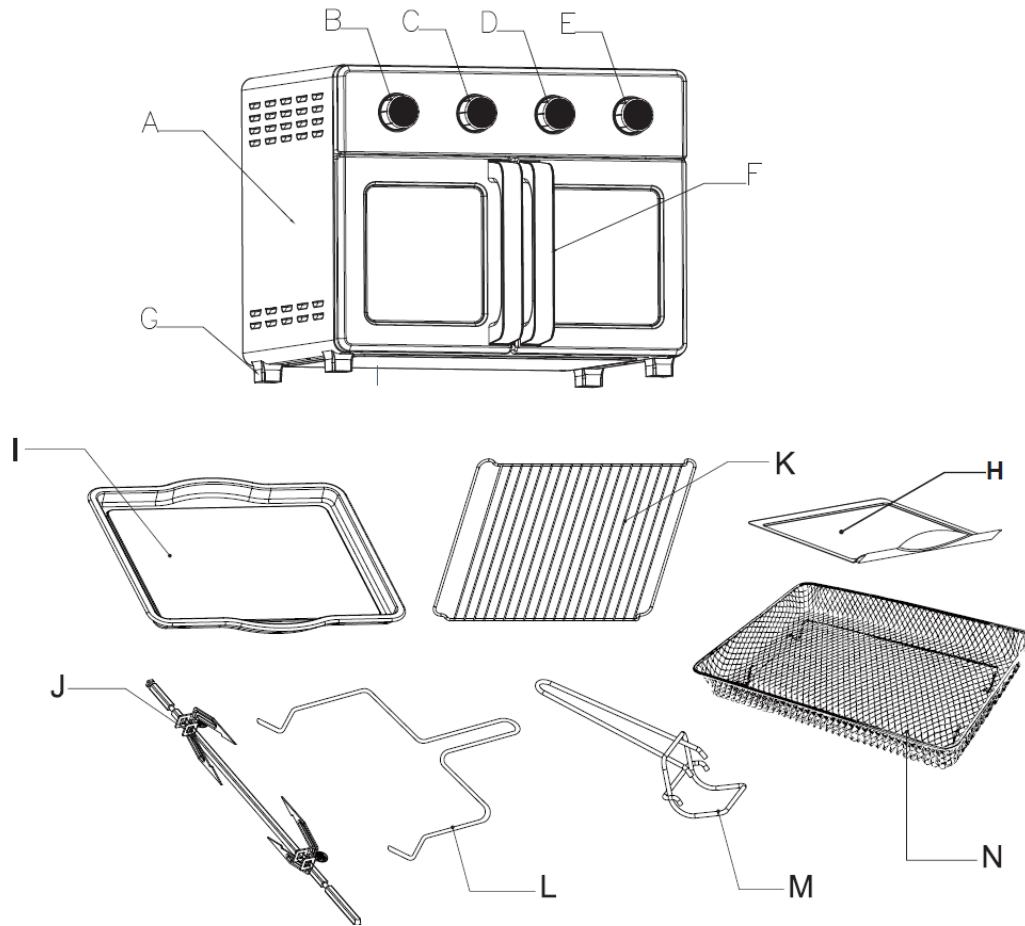
27. Het apparaat mag niet worden gebruikt door personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan of instructie hebben gekregen.

28. De gebruiksaanwijzing doet vermelden dat de toestellen niet bedoeld zijn om door middel van een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem te worden bediend.

29. De temperatuur van de deur of het buitenoppervlak kan hoog zijn wanneer het apparaat in werking is.

# Uw elektrische airfryer oven leren kennen

## HOOFDONDERDELEN



- A: Behuizing
- B: Temperatuurregeling voor airfryfunctie
- C: Temperatuurregeling voor ovenfunctie
- D: Functie/schakelaar bedieningsknop
- E: Regelknop timer
- F: Handvat
- G: Voet
- H: Kruidellade

- I: Bakplaat
- J: Draaispit met vorkenset
- K: Draadrooster
- L: Draaispit handvat
- M: Bakplaat handvat
- N: Bakmand

## Technische specificaties

Voltage & Macht: 220-240V~ 50/60Hz

1700W voor oven

1700W voor airfryfunctie

## Voordat u uw airfryer oven gebruikt

Voordat u uw airfryer oven voor de eerste keer gebruikt, moet u het volgende doen:






1. Lees alle instructies in deze handleiding.
2. Zorg ervoor dat de stekker van de oven uit het stopcontact is en dat de **schakelaar en de timer** in de "OFF" positie staan.
3. Was alle accessoires in heet water met zeep of in de vaatwasser.
4. Droog alle accessoires grondig af en plaats ze opnieuw in de oven. Steek de stekker in het stopcontact en u bent klaar om uw nieuwe airfryer oven te gebruiken.
5. Nadat u uw oven weer in elkaar heeft gezet, raden wij u aan hem ongeveer 15 minuten op de hoogste temperatuur (230°C) te laten werken op de TOAST-functie, om eventuele verpakingsresten die na het transport zijn achtergebleven te verwijderen. Dit verwijdert ook alle sporen van geur die aanvankelijk aanwezig waren.

**Opmerking:** Bij het eerste gebruik kan er een minimale geur en rook ontstaan (ongeveer 15 minuten). Dit is normaal en ongevaarlijk. Dit komt door het verbranden van de beschermende stof die in de fabriek op de verwarmingselementen is aangebracht.

## Uw airfryer oven gebruiken

Maak uzelf vertrouwd met de volgende ovenfuncties en accessoires vóór het eerste gebruik:

- **Airfryer temperatuurregeling:** kies de gewenste temperatuur van **100** tot **230°C** voor de luchtfrituurfunctie.
- **Oven temperatuurregeling:** kies de gewenste temperatuur van **100** tot **230°C** voor normaal ovengebruik.

- **Functie/Schakelaarbediening:** Er zijn vijf stadia schakelaarkeuze:  /   
/   /  .

Deze zijn: luchtfrituurfunctie met rotisserie (ventilatormotor werkt op hoge snelheid) / uit / voor oven normaal gebruik: bovenste verwarming met rotisserie (ventilatormotor werkt op lage snelheid) / voor oven normaal gebruik: onderste verwarming met rotisserie / voor oven normaal gebruik: bovenste & onderste verwarming met rotisserie (ventilatormotor werkt op lage snelheid). Bovendien regelt deze knop de binnenverlichting.


- **Timer Control:** Om de gewenste kooktijd te kiezen. Aan het einde van de geprogrammeerde tijd gaat er een bel. Totaal 60mins instelbare tijd bereik.

- **Neonlicht "AAN":** Geeft aan dat de oven is aangesloten op het elektriciteitsnet.
- **Bakplaat & rooster:** Voor gebruik bij het braden en roosteren van vlees, gevogelte, vis en diverse andere voedingsmiddelen.
- **Handgreep voor bakplaat en draaispit:** Hiermee kunt u het rooster, de bakplaat of de rotisserie met vorkenset oppakken wanneer ze heet zijn.
- **Frituumandje:** Te gebruiken met de bakplaat. Zet het op de bakplaat tijdens de luchtbakfunctie. Meestal voor het bakken van frites, kip enz.

## BELANGRIJKE OPMERKING


### Juiste manier om de heteluchtfunctie te gebruiken

#### Bediening:

- Plaats het uitneembare frituurmandje met voedsel, en zet het op de bakplaat.
- Houd de glazen deur gesloten.
- Selecteer het gewenste temperatuurbereik voor heteluchtfrituren, kies meestal de hoogste temperatuur 230°C.
- Draai de schakelaar/warmtekiezer naar de heteluchtfunctie  . Rotisserie functie is werkbaar indien nodig.
- Draai de timerknop naar de gewenste kooktijd.
- Wanneer het heteluchtprogramma klaar is, zal de timerknop op "OFF" staan. U kunt de timer ook direct tijdens het koken op "OFF" zetten.

## HOE TE BAKKEN

#### Bediening:


- Plaats het verwijderbare bakrek met voedsel en bakplaat.
- Hou de glazen deur dicht.
- Selecteer de gewenste oventemperatuur.
- Draai de keuzeknop van de schakelaar naar Braden  . Rotisserie functie is werkbaar indien nodig.
- Draai de timerknop naar de gewenste kooktijd.
- Wanneer het braden klaar is, zal de timerknop naar de "OFF" stand wijzen. U kunt de timer ook direct tijdens het koken op "OFF" zetten.

## HOE TE BAKKEN

#### Bediening:


Merk op dat de BAKE-functie gebruik maakt van verwarmingselementen aan de onderkant.

- Plaats het verwijderbare rek met voedsel in de gewenste positie.

- b) Plaats de bakplaat indien nodig en sluit de ovendeur.
- c) Selecteer de gewenste oventemperatuur.
- d) Draai de verwarmingskeuzeknop naar Bakken  . Rotisserie functie is werkbaar indien nodig.
- e) Draai de timerknop naar de gewenste kooktijd.
- f) Wanneer het bakken klaar is, zal de timerknop naar de stand "UIT" wijzen. U kunt de timer ook direct tijdens het bakken op "OFF" zetten.

## HOE TE ROOSTEREN

### **Bediening:**

- a) Leg de te roosteren etenswaren op het rooster en zet ze in de oven.
- b) Sluit de ovendeur.
- c) Zet de temperatuurknop op 230°C.
- d) Draai de functieknop naar Toast  . Rotisserie functie is werkbaar indien nodig.
- e) Draai de timerknop naar de gewenste kooktijd.
- f) Wanneer het roosteren klaar is, zal de timerknop op "OFF" staan. U kunt de timer ook direct tijdens het koken op "OFF" zetten.

### **Plaatsing van de roosters**

Koekjes - Gebruik onderste of middelste inschuifhoogte.

Cake in laagjes - Gebruik alleen de onderste inschuifhoogte (bak er één tegelijk).

Taarten - Gebruik de onderste of middelste inschuifhoogte.



**WAARSCHUWING:** Wees altijd uiterst voorzichtig wanneer u de bakplaat, het rooster of andere hete voorwerpen uit een hete oven haalt. Gebruik altijd de handgreep van het rooster of een ovenwant wanneer u hete voorwerpen uit de oven haalt.

## Onderhoud en reiniging

**Waarschuwing: Zorg ervoor dat u de stekker van de oven uit het stopcontact haalt en hem laat afkoelen voordat u hem schoonmaakt.**

Uw oven is voorzien van een continue schone coating die zichzelf automatisch reinigt tijdens de normale werking. Alle spatten die ontstaan tijdens het koken en in contact komen met de continue coating worden geoxideerd terwijl de oven in werking is. Veeg de wanden desgewenst schoon met een vochtige spons, doek of nylon schuurspons en een mild schoonmaakmiddel. **GEBRUIK GEEN SCHUURSPONSJES VAN STAALWOL OF SCHUURMIDDELEN EN SCHRAAP DE WANDEN NIET SCHOON MET EEN METALEN VOORWERP, WANT AL DEZE METHODEN KUNNEN DE DOORLOPENDE COATING**



## **BESCHADIGEN.**

Alle accessoires moeten worden afgewassen in heet zeepwater of kunnen worden gereinigd in de vaatwasser. De deur kan worden afgeveegd met een vochtige spons en drooggewreven met een papieren of stoffen handdoek. Maak de buitenkant schoon met een vochtige spons. **GEBRUIK GEEN SCHUURMIDDEL, WANT DAT KAN DE BUITENAFWERKING BESCHADIGEN.**

**GEBRUIK GEEN SCHUREND SCHOONMAAKMIDDEL OF SCHUURSPONSJE VAN STAALWOL OP DE LEKBAK, OMDAT DIT DE PORSELEINEN EMAILLAAG KAN BESCHADIGEN.**

**LAAT ALLE ONDERDELEN EN OPPERVlakKEN GOED DROGEN VOORDAT U DE OVEN AANSLUIT EN IN GEBRUIK NEEMT.**

Wegens voortdurende productverbetering kunnen specificaties zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

## **WAARSCHUWING**

Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat zij niet met het apparaat spelen.

1. Gebruik het apparaat nooit zonder toezicht! Schakel het apparaat uit wanneer u het niet gebruikt, ook al is dit maar voor korte tijd.
2. Dit apparaat is niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
3. Als het netsnoer beschadigd is, moet het door de fabrikant, zijn serviceagent of een vergelijkbaar gekwalificeerd persoon worden vervangen om gevaar te voorkomen.
4. Dompel dit product niet onder in vloeistof.

Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt,  
Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen.



Voorzichtig: Hete oppervlakken

Alle buitenoppervlakken kunnen heet worden wanneer het apparaat in werking is.

## **VERWIJDERING VAN OUDE ELEKTRISCHE APPARATEN**



De Europese richtlijn 2002/96/EG betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA) schrijft voor dat oude elektrische huishoudelijke apparaten niet bij het normale 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 doorgestreepte "vuilnisbak op wieltjes" op het product herinnert u aan uw verplichting om het apparaat gescheiden in te zamelen.

Consumenten moeten contact opnemen met hun gemeente of detailhandelaar voor informatie over de correcte verwijdering van hun oude apparaat.

## BEPERKTE GARANTIE

De beperkte garantie geldt voor aankopen bij erkende verkopers van **TurboTronic®**.

**TurboTronic®** Garantiedekking geldt alleen voor de oorspronkelijke eigenaar en het oorspronkelijke product en is niet overdraagbaar.

**TurboTronic®** garandeert dat het toestel vrij is van materiaal- en fabricagefouten. De beperkte garantie geldt alleen bij gebruik onder normale huishoudelijke omstandigheden en onderhoud volgens de voorschriften in de gebruikershandleiding, met inachtneming van het volgende voorwaarden en uitsluitingen:

### Wat valt onder deze garantie?

1. De originele eenheid en/of de niet-slijtbare onderdelen die naar het oordeel van **TurboTronic®** defect zijn, zullen worden gerepareerd of vervangen.
2. **TurboTronic®** behoudt zich het recht voor het toestel te vervangen door een toestel van gelijke of grotere waarde.

### Wat wordt niet gedekt door deze garantie?

1. Normale slijtage van slijtbare onderdelen (zoals mengvaten, deksels, kopjes, messen, blendervoeten, uitneembare potten, rekken, pannen, enz.), die regelmatig onderhoud en/of vervanging vereisen om de goede werking van uw apparaat te garanderen, vallen niet onder deze garantie.
2. Elk apparaat waarmee is geknoeid of dat voor commerciële doeleinden is gebruikt.
3. Schade veroorzaakt door verkeerd gebruik, misbruik, nalatig gebruik, het niet uitvoeren van het vereiste onderhoud (bijv. het niet vrijhouden van het putje van de motorbasis van gemorst voedsel en ander vuil), of schade door verkeerd gebruik tijdens het transport.
4. Gevolgschade en incidentele schade.
5. Defecten veroorzaakt door niet door **TurboTronic** erkende reparateurs®. Deze gebreken omvatten schade veroorzaakt tijdens het verzenden, wijzigen of repareren van het **TurboTronic®** product (of een van zijn onderdelen) wanneer de reparatie is uitgevoerd door een niet door **TurboTronic®** erkende reparateur.
6. Producten die buiten Europa worden gekocht, gebruikt of bediend.

Afbeeldingen kunnen afwijken van het daadwerkelijke product.

Wij streven er voortdurend naar onze producten te verbeteren, daarom kunnen de hierin

opgenomen specificaties zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

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