

TurboTronic[®]
Kitchen Electronics

dualchef
DUAL BASKET AIR FRYER

HANDLEIDING







HETELUCHTFRITEUSE
MET DUBBELE MAND
TT-AF118

www.turbotronic.nl

Hartelijk dank voor uw aankoop van **dualchef – TT-AF118** heteluchtfriteuse met twee mandjes van **TurboTronic®**.

U kunt nu een breed assortiment voedsel op een gezondere manier bereiden - met weinig of geen olie! De airfryer gebruikt hete lucht, in combinatie met snelle luchtcirculatie, en een bovengrill om uw gerechten snel en gemakkelijk te bereiden. De ingrediënten worden aan alle kanten tegelijk verhit en in de meeste gevallen is het niet nodig om olie toe te voegen.

	Geeft aan dat de instructies moeten worden gelezen om de werking en het gebruik van het product te begrijpen.
	Geeft de aanwezigheid van een gevaar aan dat persoonlijk letsel, de dood of aanzienlijke materiële schade kan veroorzaken als de waarschuwing bij dit symbool wordt genegeerd.
	Vermijd contact met hete oppervlakken. Gebruik altijd handbescherming om brandwonden te voorkomen.
	Alleen voor gebruik binnenshuis en in het huishouden.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

ALLEEN VOOR HUISHOUEDELIJK GEBRUIK. LEES ALLE INSTRUCTIES.

Wanneer u een elektrisch apparaat gebruikt, moet u altijd de basisveiligheidsmaatregelen in acht nemen, waaronder de volgende:

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat gebruikt en bewaar hem goed zodat u hem later kunt raadplegen.

WAARSCHUWINGEN

- Dompel de behuizing, die elektrische onderdelen en verwarmingselementen bevat, nooit onder in water en spoel hem nooit af onder de kraan.
- Laat geen water of andere vloeistoffen in het apparaat komen - om elektrische schokken te voorkomen.
- Leg de ingrediënten die gefrituurd moeten worden altijd in het mandje om te voorkomen dat ze in contact komen met de verwarmingselementen.
- Dek de luchtinlaat en de luchtuitlaat **niet** af terwijl het apparaat in werking is.
- Vul de frituurpan **niet** met olie, want dat kan brand veroorzaken.
- Raak de binnenkant van het apparaat nooit aan terwijl het werkt.
- 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 onderhoudscentrum dat erkend is door gelijkgekwalificeerde personen om gevaar te voorkomen.
- Dit apparaat is niet geschikt voor kinderen of voor mensen die lichamelijk of geestelijk onwel zijn.
- geestelijk gehandicapten of mensen met een gebrek aan ervaring en kennis. Als je wilt dat iemand anders het apparaat gebruikt, moet die persoon goed worden begeleid in het gebruik.
- Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen als het apparaat is ingeschakeld of afkoelt.
- Houd het netsnoer uit de buurt van hete oppervlakken.
- Sluit het apparaat **niet** aan en bedien het bedieningspaneel niet met natte handen.
- Sluit het apparaat alleen aan op een geaard stopcontact. Controleer altijd of de stekker goed in het stopcontact zit.
- Sluit dit apparaat nooit aan op een externe tijdschakelaar.
- Plaats het apparaat **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 minstens 10 cm vrije ruimte aan de achterkant en zijkanten en 10 cm vrije ruimte boven het apparaat. Plaats niets bovenop het apparaat.
- Gebruik het apparaat **niet** voor andere doeleinden dan beschreven in deze handleiding.
- Laat het apparaat **niet** zonder toezicht werken.
- Tijdens het heteluchtfrituren 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 als u de

frituurschaal uit het apparaat haalt.

- Het oppervlak onder het apparaat kan heet worden tijdens het gebruik.
- Haal onmiddellijk de stekker uit het stopcontact als u donkere rook uit het apparaat ziet komen. Wacht tot de rookontwikkeling stopt voordat u de bakplaat uit het apparaat haalt.

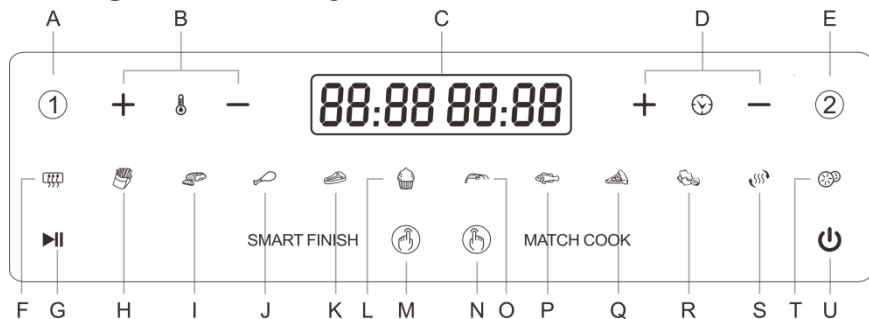
⚠ Let op

- Plaats het apparaat op een horizontale, vlakke en stabiele ondergrond.
- Dit apparaat is alleen bedoeld voor normaal huishoudelijk gebruik. Het is niet bedoeld voor gebruik in omgevingen zoals personeelskeukens, kantoren, boerderijen of andere werkomgevingen.

Het is ook niet bedoeld voor gebruik door klanten in hotels of andere soortgelijke omgevingen.

- Als het apparaat verkeerd wordt gebruikt of als het niet wordt gebruikt volgens de instructies in de gebruiksaanwijzing, vervalt de garantie en wijst de verkoper elke aansprakelijkheid af voor eventuele schade die kan worden veroorzaakt.
- **Trek na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact.**
- Laat het apparaat ongeveer 30 minuten afkoelen voordat u het aanraakt of schoonmaakt.
- Verwijder verbrande resten

LEER UW TT-AF118 KENNEN



A) Zone 1

B) Temperatuur plus/min

C) Timer/temperatuur

D) Timer plus/minus

E) Zone 2

F) Voorverwarmen

G) Pauze

H) Friet

I) Vlees

J) Drumsticks

K) Biefstuk

L) Taart

M) Smart finish

N) Match cook

O) Garnalen

P) Vis

Q) Pizza

R) Groenten

S) Opwarmen

T) Drogen

U) Start/Stop

A & D: crispplatten met antiaanbaklaag

B & E: Kookmanden

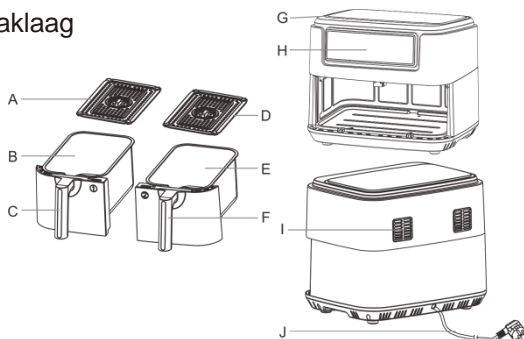
C & F: Mandgreep

G: Bovenklep

H: Bedieningspaneel

I: Ventilatie ramen

J: Netsnoer



VOOR HET EERSTE GEBRUIK

1. Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
2. Verwijder alle stickers of etiketten van het apparaat - behalve het typeplaatje.
3. Was de mandjes en crispplatten in een heet sopje, spoel ze af en droog ze grondig. De crispplatten en manden zijn de ENIGE onderdelen die geschikt zijn voor de vaatwasser. Reinig het hoofdtoestel niet in de vaatwasser.
4. Neem de binnen- en buitenkant van het apparaat af met een vochtige doek.

KLAARMAKEN VOOR GEBRUIK

1. Plaats het apparaat op een stabiele, horizontale en vlakke ondergrond die ook hittebestendig is.
2. Plaats de manden op de juiste manier in de bakplaat.

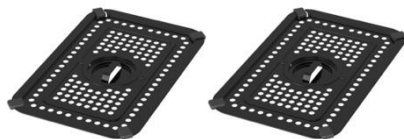
Vul de heteluchtfriteuse niet met olie of een andere vloeistof.

Plaats niets bovenop het apparaat. Dit verstoort de luchtstroom en beïnvloedt het luchtbakresultaat.

CRISPPLATEN


Gebruik de crispplatten voor groter voedsel of voedsel dat uit de buurt van het hitte-element moet worden gehouden.

Geschikt voor o.a.: hele kip, cake, kippenvleugeltjes, groenten, frietjes, enz.








GEBRUIK VAN HET APPARAAT

1. Inschakelen

Plug de stekker in, er klinkt BEEPS. Display licht 1 seconde op en gaat terug naar de stand-bymodus: alle lampjes zijn uit behalve .





2. Menukeuze/Temperatuur/Tijd


- 1). Steek de stekker in het stopcontact en het apparaat staat op stand-by. Druk op 
Druk vervolgens op  en selecteer de kookfunctie. U kunt de tijd en temperatuur vrij instellen met de knop Tijd +/- en Temperatuur +/- . U kunt ook op een functie-icoontje drukken om verschillende gerechten te koken.
- 2). Nadat de  functie is voltooid, drukt u op  en selecteert u de kookfunctie. U kunt de tijd en temperatuur vrij instellen met de Tijd +/- en Temperatuur +/- knop. U kunt ook op een functiepictogram drukken om verschillende gerechten te bereiden.
- 3). Nadat het bovenstaande programma is voltooid, drukt u op  en begint het apparaat te werken. Elke functie heeft zijn eigen standaardtijd en -temperatuur (zoals weergegeven in de tabel). De klant kan de tijd en temperatuur vrij aanpassen met behulp van de knop Tijd +/- en Temperatuur +/-.

Het temperatuurcontrolebereik is 50-200°C, elke klik op de + / - zal de temperatuur 10°C verhogen of verlagen. Druk bij 200°C op de "+" om terug te gaan naar een temperatuur van 50°C, druk bij 50°C op de "-" om terug te gaan naar 200°C. Tijdens de temperatuurregeling zal de digitale temperatuurweergave op het scherm fllikeren (niet knipperen tijdens het werken), na 3 keer fllikeren is de temperatuur ingesteld.

Het insteltijdbereik is 1 tot 60 min. Elke klik op de + / - zal de tijd 1 min. verhogen of verlagen. Als u bij 60 min. op "+" drukt, gaat de tijd terug naar 01 min. Als u bij 01 min. op "-" drukt, gaat de temperatuur terug naar 60 min. Tijdens het regelen van de tijd fllikert de digitale tijdweergave op het scherm (knippert niet tijdens het werken). Na 3 keer fllikeren is de tijd ingesteld.

3. Starten, pauzeren/stoppen

Na het selecteren van de functie, stel de juiste tijd en temperatuur in, druk op , de  begint te fllikeren, nadat BEEPS klinkt, begint de machine te werken.
Druk tijdens de werking van de machine op , nadat BEEPS klinkt, stopt de machine met werken, 

stop met flikkeren. Druk tijdens de werking van de machine op  na BEEPS, stopt de machine met werken en keert de machine terug naar de stand-bymodus.

Notities:

- (1). Tijdens het werken kunt u de bakmand eruit halen, zodat de heteluchtfriteuse stopt met werken en u het kookresultaat kunt controleren of meer voedsel kunt toevoegen, de machine werkt verder aan het programma als u de mand erin drukt.
- (2). Als de stroom uitvalt of de stekker uit het stopcontact wordt getrokken tijdens het werken, stopt de machine met werken en gaat alle verlichting uit. De machine blijft werken aan het programma wanneer de stroom weer wordt ingeschakeld of de stekker in het stopcontact wordt gestoken.
- (3). Tijdens het werken, ziet u zes rode lampjes voor het verwarmingselement. Wanneer de zes rode lampjes één voor één flikkeren, betekent dit dat het verwarmingselement werkt. Wanneer de temperatuur de insteltemperatuur bereikt, stop het verwarmingselement met werken en flikkeren de zes rode lampjes niet meer.

4. Einde programma

Het verwarmingselement stopt met werken wanneer de werktijd voorbij is, toont 00 min, de motor blijft werken, er klinkt een zoemalarm. De motor blijft 1 min werken, de machine koelt af en de machine gaat vervolgens naar de stand-bymodus.

SMART FINISH


SMART FINISH   MATCH COOK

2 voedingsmiddelen koken met 2 verschillende functies. Selecteer afzonderlijk temperaturen of kooktijden. Programmeer elke zone en gebruik SMART FINISH om beide zones tegelijk te laten eindigen.

Stap1: Zone1 programmeren

Plaats voedsel in de mand, druk op , Selecteer een kookfunctie.

Stap2: Zone2 programmeren

Plaats voedsel in de mand, Druk op , Selecteer een kookfunctie.

Stap3: Begin met koken

Selecteer Smart Finish, druk op  om te beginnen met koken.

MATCH COOK

SMART FINISH   MATCH COOK

Hetzelfde voedsel koken in beide zones? Stel zone 1 in en gebruik MATCH COOK om de instellingen automatisch over te nemen op zone 2.








Stap1: programmeer Zone1






Plaats voedsel in de mand, Druk op , Selecteer een kookfunctie.

Stap2: Begin met koken

Selecteer MATCH COOK en druk op  om het koken te starten.

MENUTABEL

Programmainstellingen			
	menu	Standaardtijd (min)	Standaard temperatuur (°C)
Functie	 Voorverwarmen	3	180
	 Franse frietjes	15	200
	 Vlees	12	200
	 Drumsticks	20	200
	 Biefstuk	12	180
	 Taart	25	160
	 Garnalen	8	180

 Vis	10	180
 Pizza	20	180
 Groente	10	160
 Opwarmen	12	180
 Drogen	360 (Instelbare tijd: 0,5 uur tot 24 uur)	60

Let op: Raak de pan niet aan tijdens en ongeveer 30 minuten na gebruik, want hij wordt erg heet. Houd de bakmand alleen bij het handvat vast.

BEDIENINGSSTAPPEN

1. Steek de stekker in een geaard stopcontact.
2. Doe de ingrediënten in het mandje en zet het mandje in de pan.
3. Zet de pan met mandje in de airfryer. Kies een functie uit het menu en druk op START/PAUZE om te beginnen met koken.
4. Op het scherm worden temperatuur en tijd weergegeven. De temperatuur is de ingestelde temperatuur en de tijd is de resterende werktijd. De functie die is geselecteerd begint te branden.
5. Sommige ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud (zie hoofdstuk 'Instellingen' in dit hoofdstuk). Om de ingrediënten te schudden, trekt u de mand (met pan) aan het handvat uit het apparaat en schudt u deze. Schuif vervolgens terug in de airfryer.

Let op: Druk niet op de ontgrendelknop van het mandje tijdens het schudden.

6. Wanneer u de timer hoort, is de ingestelde bereidingstijd verstreken. Haal de mand (met pan) uit het apparaat en plaats hem op een hittebestendig oppervlak.
7. Controleer of de ingrediënten klaar zijn. Als de ingrediënten nog niet klaar zijn, schuift u de volledige mand gewoon terug in het apparaat en bakt u hem nog een paar minuten extra.

Tip: Om het gewicht te verminderen, kunt u het mandje ontgrendelen van de pan en alleen het mandje schudden. Trek hiervoor de volledige mand uit het apparaat, plaats hem op een hittebestendig oppervlak en druk op de knop voor het losmaken van de mand van de pan.

8. Om kleine ingrediënten te verwijderen, drukt u op de ontgrendelknop van het mandje om deze los te maken van de pan.

Draai het mandje niet ondersteboven met de pan er nog aan vast, want overtollige olie die zich op de bodem heeft verzameld, zal eruit lopen en op de ingrediënten lekken.

Na het heteluchtfrituren zijn de onderdelen en de ingrediënten heet. Afhankelijk van het type ingrediënten in de airfryer kan er stoom uit de bakmand ontsnappen.

9. Leeg het mandje in een kom of op een bord.

Tip: Gebruik een tang om grote of breekbare ingrediënten uit het mandje te halen.

10. Als een partij ingrediënten klaar is, is de airfryer meteen klaar om een andere partij te bereiden.

Opmerking: Als u de airfryer voor het eerst gebruikt, kan er een lichte rook of geur vrijkomen. Dit is normaal en zal snel verdwijnen. Zorg ervoor dat er voldoende ventilatie rond de airfryer.

INSTELLINGEN

Behalve het vooringestelde menu kunt u deze airfryer ook gebruiken om ander voedsel te bereiden door de tijd en temperatuur in te stellen. De onderstaande tabel helpt u bij het selecteren van de basisinstellingen voor de ingrediënten die u wilt bereiden.

Opmerking: *Houd er rekening mee dat deze instellingen alleen als referentie dienen. Omdat ingrediënten verschillen in herkomst, grootte, vorm en merk, kunnen we niet garanderen wat de beste instelling is voor jouw ingrediënten.*

Omdat de Rapid Air Technology de lucht in het apparaat onmiddellijk opnieuw verwarmt, wordt het proces nauwelijks verstoord als de frituurlade tijdens het heteluchtfrituren even uit het apparaat wordt getrokken.

Tips:

- Kleinere ingrediënten vereisen meestal een iets kortere bereidingstijd dan grotere ingrediënten.
- Een grotere hoeveelheid ingrediënten vereist een iets langere bereidingstijd; een kleinere hoeveelheid ingrediënten vereist 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 met een beetje olie bestrijken voor een knapperig resultaat. Bak 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 krokante frietjes is 500 gram.
- Gebruik kant-en-klaar deeg om snel en gemakkelijk gevulde snacks te maken. Kant-en-klaar deeg heeft ook een kortere bereidingstijd nodig dan zelfgemaakt deeg.
- U kunt de airfryer ook gebruiken om ingrediënten opnieuw op te warmen door de temperatuur in te stellen op 150°C en de timer op ongeveer 10 minuten.

AARDAPPELEN & FRIET	Tijd (min.)	Temperatuur (°C)	Schudden	Extra informatie
Dunne diepvriesfriet	12-16	200	Schudden	
Dikke diepvriesfriet	12-20	200	Schudden	
Zelfgemaakte frietjes (8x8mm)	18-25	180	Schudden	voeg 1/2 el olie toe
Zelfgemaakte aardappelpartjes	18-22	180	Schudden	voeg 1/2 el olie toe
Zelfgemaakte aardappelblokjes	12-18	200	Schudden	voeg 1/2 el olie toe
Rösti	15-18	180		
Aardappelgratin	18-22	180		

VLEES & KIP	Tijd (min.)	Temperatuur (°C)	Schudden	Extra informatie
Biefstuk	8-12	180		
Karbonades	10-14	180		
Hamburger	7-14	180		
Worstenbroodje	13-15	200		
Drumsticks	18-22	180		
Kipfilet	10-15	180		

SNACKS	Tijd (min.)	Temperatuur (°C)	Schudden	Extra informatie
Loempia's	8-10	200	Schudden	Gebruik ovenklaar
Diepvries kip Nuggets	6-10	200	Schudden	Gebruik ovenklaar
Bevroren vissticks	6-10	200		Gebruik ovenklaar
Diepvries Kaashapjes met broodkruimels	10	200		Gebruik ovenklaar
Gevulde groenten	10	160		Gebruik ovenklaar

Opmerking: Voeg 3 minuten toe aan de bereidingstijd voordat u begint met bakken als het apparaat koud is.

Zelfgemaakte frietjes maken

Voor het beste resultaat raden we aan om voorgebakken friet te gebruiken. Als u zelfgemaakte friet wilt maken, volg dan de onderstaande stappen:

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

Opmerking: *Kantel de kom niet om alle staafjes in één keer in het mandje te doen, om te voorkomen dat overtollige olie zich verzamelt op de bodem van de bakplaat.*

5. Bak de frietjes volgens de aanwijzingen in dit hoofdstuk.

REINIGING

Reinig het apparaat na elk gebruik.

De bakplaat, het mandje en de binnenkant van het apparaat hebben een antiaanbaklaag. Gebruik geen metalen keukengerei of schurende schoonmaakmiddelen om ze schoon te maken, want dit kan de antiaanbaklaag beschadigen.

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

Opmerking: *Verwijder de bakmanden om de airfryer sneller te laten afkoelen.*

2. Neem de buitenkant van het apparaat af met een vochtige doek.
3. Maak de pan, het mandje en crisplaat 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 crisplaten en mandjes zijn vaatwasmachinebestendig.*

Tip: Als er vuil vastzit aan het mandje of aan de bodem van de pan, vul de pan dan met heet water en wat vloeibare zeep. Plaats het mandje in de pan en schuif in de airfryer. Laat 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 etensresten te verwijderen.

OPSLAG

1. Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
2. Zorg ervoor dat alle onderdelen schoon en droog zijn.

OPLOSSEN VAN PROBLEMEN

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De friteuse werkt niet	Het apparaat is niet aangesloten op het lichtnet.	Steek de stekker in een geaard stopcontact.
	U hebt de timer niet ingesteld.	Draai de timerknop naar de gewenste bereidingstijd om het apparaat in te schakelen.
De ingrediënten gebakken met de luchtfriteuse niet gaar zijn.	De hoeveelheid ingrediënten in het mandje is te veel.	Doe kleinere partijen ingrediënten in de mand. Kleinere batches worden gelijkmatiger gebakken.
	De ingestelde temperatuur is te laag.	Draai de temperatuurregelknop naar de gewenste temperatuurinstelling (zie hoofdstuk "Instellingen").
	De voorbereidingstijd is te kort.	Draai de timerknop naar de vereiste voorbereidingstijd (zie sectie 'Instellingen').
De ingrediënten worden ongelijkmatig gebakken in de airfryer.	Bepaalde 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 airfryer komen	U hebt een soort snacks gebruikt die bedoeld zijn om te worden bereid in een traditionele friteuse.	Gebruik ovenhapjes of bestrijk de hapjes lichtjes met olie voor een knapperiger resultaat.
Ik kan de pan niet goed in het apparaat schuiven.	Er zit te veel voedsel in de mand.	Vul de mand niet verder dan de maximale hoeveelheid die in de tabel op de vorige pagina is aangegeven.
	Het mandje is niet goed in de pan geplaatst.	Duw het mandje in de pan tot u een klik hoort.
Er komt witte rook uit het apparaat	U bereidt vette ingrediënten.	Let erop dat de temperatuur is goed onder controle om onder de 180°C te blijven, wanneer u vette ingrediënten frituurt in de airfryer.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
	De pan bevat nog vette resten van vorig gebruik.	Witte rook wordt veroorzaakt door vet dat opwarmt in de pan. Zorg ervoor dat U de pan na elk gebruik goed schoonmaakt.
Verse aardappelfrietjes worden ongelijk gebakken in de airfryer.	U hebt de aardappelsticks niet goed geweekt voordat u ze ging bakken.	Week de aardappelsticks minstens 30 minuten in een kom met water; haal ze eruit en droog ze met keukenpapier.
	U hebt niet de juiste aardappelsort gebruikt.	Gebruik verse aardappelen en zorg ervoor dat ze stevig blijven tijdens het bakken.
Verse aardappelfrietjes zijn niet knapperig als ze uit de airfryer komen.	De knapperigheid van de frietjes hangt af van de hoeveelheid olie en water in de frietjes.	Zorg ervoor dat u de aardappelsticks goed droogt voordat u ze insmeert met olie.
		Snij de aardappel in dunnere staafjes voor een krokanter 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) vereist dat oude huishoudelijke elektrische apparaten niet bij het normale ongesorteerde huishoudelijk afval mogen. Oude apparaten moeten apart worden ingezameld om de terugwinning en recycling van de materialen die ze bevatten te optimaliseren en de impact op de volksgezondheid en het milieu te

verminderen.

Het symbool van de doorgekruiste "vuilnisbak op wieltjes" op het product herinnert u aan uw verplichting om het apparaat apart in te zamelen wanneer u het weggooit.

Consumenten moeten contact opnemen met hun gemeente of winkelier voor informatie over de juiste 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 voor het oorspronkelijke product en is niet overdraagbaar.

TurboTronic® garandeert dat het apparaat vrij is van materiaal- en fabricagefouten. De beperkte garantie is alleen van toepassing als het apparaat wordt gebruikt onder normale huishoudelijke omstandigheden en wordt onderhouden volgens de vereisten in de gebruikershandleiding, met inachtneming van het volgende voorwaarden en uitsluitingen:

VOOR GARANTIE OF SERVICE NA AANKOOP MOET U ZICH WENDEN TOT EEN DERDE PARTIJ BIJ WIE U HET PRODUCT HEBT GEKOCHT. TURBOTRONIC® BIEDT DE GARANTIE ALLEEN AAN ONZE EXTERNE LEVERANCIERS. AANGEZIEN DIT PRODUCT NIET RECHTSTREEKS BIJ TURBOTRONIC® IS GEKOCHT, MAAR VIA EEN VAN ONZE EXTERNE LEVERANCIERS, DIEN ELK PROBLEEM NA DE AANKOOP, DE KLANTENSERVICE OF HET ONTVANGEN VAN DE GARANTIE UITSLUITEND / RECHTSTREEKS TE WORDEN OPGELOST VIA DE EXTERNE LEVERANCIERS BIJ WIE U HET PRODUCT HEBT GEKOCHT.

Wat valt er onder deze garantie?

1. De originele eenheid en/of niet-verslijtbare onderdelen die als defect worden beschouwd, zullen naar eigen goeddunken van **TurboTronic®** worden gerepareerd of vervangen.
2. **TurboTronic®** behoudt zich het recht voor om het toestel te vervangen door een toestel van gelijke of hogere 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, worden niet gedekt door 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 de opening van de motorbasis van gemorst voedsel en ander vuil), of schade als gevolg van verkeerd gebruik tijdens transport.
4. Gevolgschade en incidentele schade.
5. Defecten veroorzaakt door niet door **TurboTronic** geautoriseerde reparateurs®. Deze defecten omvatten schade die is veroorzaakt tijdens het verzenden, wijzigen of repareren van het **TurboTronic**® product (of een van de onderdelen ervan) wanneer de reparatie is uitgevoerd door een niet door **TurboTronic**® geautoriseerde reparateur.
6. Producten die buiten Europa worden gekocht, gebruikt of bediend.

Illustraties kunnen afwijken van het daadwerkelijke product.

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

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