

NL

 **TurboTronic**<sup>®</sup>  
Kitchen Electronics

**dualchef**  
DUAL BASKET AIR FRYER

**HANDLEIDING**



**AIRFRYER OVEN**  
**TT-DAF7W**

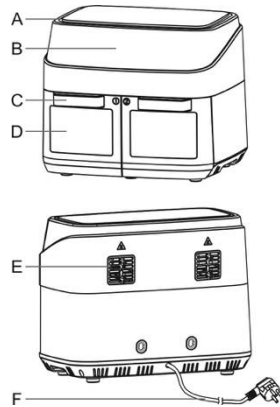
[www.turbotronic.nl](http://www.turbotronic.nl)

Hartelijk dank voor je aankoop van de **dualchef TT-DAF7W Airfryer Oven** met twee mandjes van **TurboTronic®**.

Je 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 jouw 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.

## ALGEMENE BESCHRIJVING

- A: Luchtinlaat
- B: Bedieningspaneel
- C: Mandgreep
- D: Deur
- E: Ventilatie ramen
- F: Netsnoer



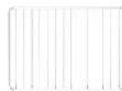
## ACCESSOIRES IN DE VERPAKKING:



Small Mesh basket  
235x170mm

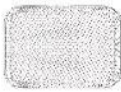


Small oil tray  
235x170mm



Small rack  
235x170mm

**SMALL**  
accessories



Big Mesh basket  
235x357mm

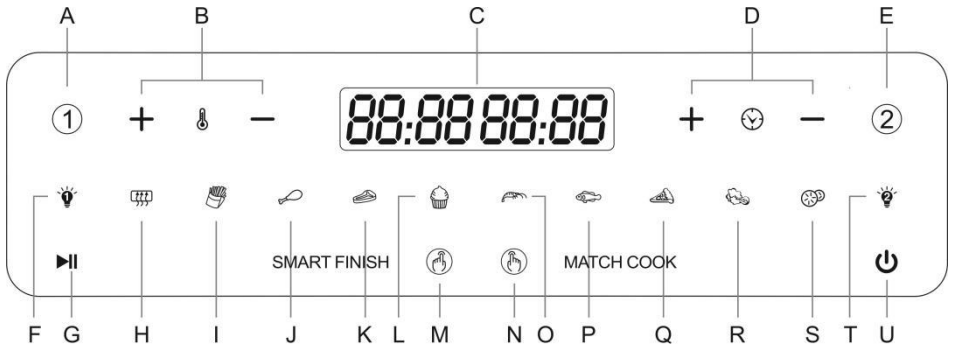


Big oil tray  
235x357mm



Big rack  
235x357mm

**BIG**  
accessories



- A: Zone 1
- B: Temperatuur plus/min
- C: Tijd/temperatuurweergave
- D: Tijd plus/min
- E: Zone 2
- F: Lamp 1
- G: Start/Pauze
- H: Voorverwarmen
- I: Frietjes
- J: Drumsticks
- K: Biefstuk

- L: Taart
- M: Slimme finish
- N: Match koken
- O: Garnalen
- P: Vis
- V: Pizza
- R: Groente
- S: Drogen
- T: Lamp 2
- U: Aan/Uit

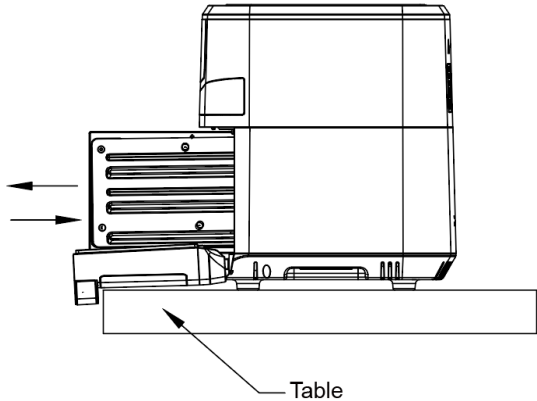
**Removable separation zone making the inside as a XXL 12-Liter capacity.**



**2 independent baskets 5.5L zones Lets you cook 2 foods, 2 ways at the same time.**



**NOTE :**When the middle partition needs to be removed or installed, the machine is moved outward first,the handle of door should be as shown on the right , so that there is enough space to remove or install the partition.



## BELANGRIJKE INFORMATIE

**LEES DEZE GEBRUIKERSHANDLEIDING ZORGVULDIG DOOR VOORDAT JE HET APPARAAT GEBRUIKT EN BEWAAR DE HANDLEIDING ZODAT JE DEZE LATER KUNT RAADPLEGEN.**

### Gevaar





- Dompel de behuizing, die elektrische onderdelen en verwarmingselementen bevat, nooit onder in water en spoel hem af onder de kraan.
- Laat geen water of andere vloeistoffen in het apparaat komen om elektrische schokken te voorkomen.
- Doe de ingrediënten die gefrituurd moeten worden altijd in de bak, zodat ze niet 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 nooit de binnenkant van het apparaat aan terwijl het werkt.
- Controleer of de op het apparaat aangegeven spanning overeenkomt met de plaatselijke netspanning in uw land voordat je het apparaat aansluit.
- Gebruik het apparaat niet als de stekker, het netsnoer of het apparaat zelf beschadigd is.
- Als het netsnoer beschadigd is, laat het dan vervangen door een onderhoudscentrum dat erkend is door gelijk gekwalificeerde personen om gevaar te voorkomen.
- Dit apparaat is niet geschikt voor kinderen of mensen die lichamelijk of geestelijk gehandicapt zijn of die geen ervaring en kennis hebben. 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 en zorg er altijd voor dat 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.
- Houd je handen en gezicht op een veilige afstand van de stoom en de luchtuitlatopeningen. Pas op voor hete stoom en hete lucht als u de frituurpan uit het apparaat haalt.
- Het oppervlak onder het apparaat kan heet worden tijdens het gebruik.
- Haal onmiddellijk de stekker uit het stopcontact als je donkere rook uit het apparaat ziet komen. Wacht tot de rookontwikkeling stopt voordat je de bakmand uit het apparaat haalt.



## Let op

- Plaats het apparaat op een horizontaal en stabiel oppervlak.
- Trek na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact.
- Laat het apparaat ongeveer 30 min. afkoelen voordat je het aanraakt of schoonmaakt.
- Verwijder verbrande resten.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor normaal huishoudelijk gebruik. Het is niet bedoeld voor gebruik in omgevingen zoals personeelskeukens, kantoren, boerderijen of andere werkomgevingen, noch 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.

	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 met dit symbool wordt genegeerd.
	Vermijd contact met hete oppervlakken. Gebruik altijd handbescherming om brandwonden te voorkomen.
	Alleen voor gebruik binnenshuis en in het huishouden.

---

## VOOR HET EERSTE GEBRUIK

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
2. Verwijder alle stickers of etiketten van het apparaat, behalve het typeplaatje.
3. Maak de bakplaat grondig schoon met heet water en wat vloeibare zeep met een niet-schurende spons.

Opmerking: Je kunt deze onderdelen ook in de vaatwasser reinigen.

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 hittebestendige ondergrond.
2. Plaats het rooster op de juiste manier in de bakplaat.

**Vul de frituurpan niet met olie of een andere vloeistof.**

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

## GEBRUIK VAN HET APPARAAT





### 1. Inschakelen

Er klinkt een pieptoon wanneer je het apparaat aansluit. De aan-/uitknop  licht ROOD op.

### 2. Menuselectie/Temperatuur/Tijd



**Zone 1 of Zone 2 werkt afzonderlijk.**

Steek de stekker in het stopcontact en het apparaat staat in stand-by. Druk op



 en selecteer vervolgens met  of  de kookfunctie. Je kunt de tijd en temperatuur vrij instellen met de knop Tijd +/- en Temperatuur +/- . Je kunt ook op een functie-icoontje drukken om verschillende gerechten te koken. Druk vervolgens op  en het apparaat begint te werken.


**Zone 1 en Zone 2 werken tegelijkertijd.**

1) Steek de stekker in het stopcontact en het apparaat staat in stand-by. Druk op

 en vervolgens op  om de kookfunctie te selecteren. Je kunt de tijd en temperatuur vrij instellen met de knop Time +/- en Temperature +/- . Je kunt ook op een functie pictogram drukken om verschillende gerechten te bereiden.

---





2) Nadat de  functie is voltooid, druk je op  en selecteer je de kookfunctie. Je kunt de tijd en temperatuur vrij instellen met de Tijd +/- en Temperatuur +/- knop. Je 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). Je kan de tijd en temperatuur vrij aanpassen door de knop Time +/- en Temperature +/- te gebruiken.

Het temperatuurcontrolebereik is 50 - 200°C, elke klik op de + / - temperatuur zal 10°C verhogen of verlagen. Druk bij 200°C op de "+" en de temperatuur zal teruggaan naar 50°C. Druk op de "-" bij 50°C en de temperatuur zal vooruitgaan naar 200°C. Tijdens de temperatuurregeling zal de digitale temperatuurweergave op het scherm flikkeren (niet knipperen tijdens het werken), na 3 keer flikkeren is de temperatuur ingesteld.

Het insteltijdbereik is 1 tot 60 min. Elke klik op de + / - en de tijd zal 1 min. verhogen of verlagen. Als je op "+" drukt bij 60 min, gaat de tijd terug naar 1 min. Als je op "-" drukt bij 1 min, gaat de temperatuur door naar 60 min. Tijdens het regelen van de tijd flinkt de digitale tijdweergave op het scherm (knippert niet tijdens het werken). Na 3 keer flikkeren 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 flikkeren, na BEEPS-geluiden, begint de machine te werken. Druk tijdens de werking van de machine op , nadat BEEPS klinkt, stopt de machine met werken,  stopt 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.

#### Genoteerd:

1) Tijdens het werken kun je de bakmand eruit halen, stoppen met werken en het kookresultaat controleren of meer voedsel toevoegen, de machine werkt verder aan het programma als je de bakmand erin drukt.

---

## 4. Einde programma

Het verwarmingselement stopt met werken als de werktijd voorbij is, laat 00 min zien, de motor blijft werken, er klinkt een zoemeralarm. De motor blijft 1 minuut werken, de machine koelt af en daarna gaat de machine over in de stand-bymodus.

### SLIMME FINISH

SMART FINISH



MATCH COOK

2 voedingsmiddelen koken met 2 verschillende functies, temperaturen of kooktijden die tegelijkertijd klaar moeten zijn.

Stap1: Zone 1 programmeren

Plaats voedsel in mand

druk op **1**

Selecteer een kookfunctie

Stap2: Zone 2 programmeren


Plaats voedsel in mand

Druk op **2**

Selecteer een kookfunctie

Stap3: Begin met koken

Selecteer SYNC FINISH

Druk op  om te beginnen met koken

### MATCH KOKEN

SMART FINISH




MATCH COOK

Hetzelfde voedsel koken in elke zone. Stel zone 1 in en gebruik DUAL COOK om de instellingen automatisch af te stemmen op zone 2.











Stap1: Selecteer DUAL COOK

Stap2: Kies een kookfunctie

Druk op  om te beginnen met koken.



## MENUTABEL

programmalogistiek			
	menu	Standaard tijd (min)	Standaard temperatuur (°C)
functie	 Voorverwarmen	3	180
	 Friet	18	200
	 Drumsticks	20	200
	 Biefstuk	12	180
	 Taart	25	160
	 Garnalen	8	180
	 Vis	10	180
	 Pizza	20	180
	 Groente	10	160
	 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 pan alleen bij het handvat vast.

---

## Bedieningsstap

1. Steek de stekker in een geaard stopcontact.
2. Doe de ingrediënten in de bakplaat.
3. Zet de frituurplaat in de juiste positie. Kies een functie uit het menu en druk op START/PAUZE om het koken te starten.

### 4. Schermweergave

De temperatuur en de tijd worden weergegeven. De temperatuur is de ingestelde temperatuur en de tijd is de resterende werktijd.

De functie die is geselecteerd knippert.

5. Sommige ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud (zie hoofdstuk 'Instellingen' in dit hoofdstuk). Om de ingrediënten te schudden, kun je de bakmand aan het handvat uit het apparaat trekken en schudden. Daarna kun je de bakmand terug in de airfryer schuiven.

6. Als je de timer hoort, is de ingestelde bereidingstijd verstreken. Je kunt de pan uit het apparaat halen en op een hittebestendig oppervlak plaatsen.

7. Controleer of de ingrediënten klaar zijn.

Als de ingrediënten nog niet klaar zijn, kun je de bakmand gewoon terug in het apparaat schuiven en extra minuten laten bakken.

8. Leeg het bakje in een kom of op een bord.

**Tip:** *Om grote of breekbare ingrediënten te verwijderen, kun je een tang gebruiken om de ingrediënten uit de bak te tillen.*

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

**Opmerking:** Als je de airfryer voor het eerst gebruikt, kan er een lichte rook of geur vrijkomen. Dit is normaal en zal snel verdwijnen. Het is essentieel om te zorgen voor voldoende ventilatie rond de airfryer.

## Instellingen

Naast het vooringestelde menu kun je deze airfryer ook gebruiken om andere gerechten te bereiden door de tijd en temperatuur in te stellen. Deze tabel hieronder helpt je om de basisinstellingen te selecteren voor de ingrediënten die je wilt bereiden.

**Opmerking:** *Houd er rekening mee dat deze instellingen alleen als referentie dienen. Omdat ingrediënten verschillen in oorsprong, 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 bakmand tijdens het heteluchtfrituren even uit het apparaat wordt getrokken.

## Kooktips

Airfryer en onderdelen worden heet tijdens het bakproces.

Vul de bak niet te veel met voedsel.

Verpak geen voedsel in de bak van de airfryer

---

## Olie gebruiken

Door een kleine hoeveelheid olie aan voedsel toe te voegen, wordt het knapperiger. Oliesprays zijn goed om kleine hoeveelheden olie gelijkmatig op voedsel aan te brengen.

## Tips voor voeding

Je kunt bevroren voedsel dat in de oven kan worden gebakken, heteluchtfrituren.

Om taarten, handgebak of ander voedsel met vulling of beslag te maken, kun je het voedsel in een hittebestendige bak doen en die in de bakplaat plaatsen.

Dep voedsel met marinades droog voordat je het toevoegt aan de bakplaat.

## Voedsel opnieuw opwarmen

Stel de temperatuur in op 150°C voor maximaal 10 minuten.

**KOOKGIDS** - Opmerking: deze instellingen zijn een richtlijn. Aangezien ingrediënten verschillen in grootte, vorm en merk, kan het nodig zijn om de kooktijden en temperaturen aan te passen.

**Opmerking:** Het is beter om 3 minuten toe te voegen aan de bereidingstijd voordat je begint met frituren als het apparaat koud is.

# SCHOONMAKEN

Reinig het apparaat na elk gebruik.

De bakplaat 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 bakmand om de airfryer sneller te laten afkoelen.

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

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

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

**Opmerking:** De bakmand is vaatwasmachinebestendig.

**Tip:** Als er vuil vastzit aan het rooster of de bodem van de bakmand, kun je deze vullen met heet water en wat vloeibare zeep, het rooster in de bakmand plaatsen en de bakmand en het rooster ongeveer 10 minuten laten 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.

## Airfryer kookschema

INGREDIENT	BEDRAG PER ZONE	VOORBEREIDING
<b>GROENTEN</b>		
Asperges	1 bos	Heel, stengels afgeknipt
Bieten	6-7 kleine bieten	Heel
Paprika's (om te roosteren)	3 kleine paprika's	Heel
Broccoli	1 stronk	Snijd in roosjes van 2,5 cm
Spruitjes	500 gram	Gehalveerd, steel verwijderen
Brusselse pompoen	1 stuk, 750 gram	Snijd in stukjes van 1 cm
Wortelen	500 gram	Geschild, snij in stuks van 1 cm
Bloemkool	1 stronk	Snijd in roosjes van 2,5 cm
Maïskolf	2 kolven, snij doormidden	Schillen verwijderd
Sperziebonen	1 zak (350 gram)	Uiteinden verwijderen
Boerenkool (chips)	1 kg, verpakt	Scheur in stuks, steel verwijderen
Champignons	250 gram	Veeg schoon, in vieren gesneden
Aardappelen, roodbruin	750 gram 500 gram 500 gram 3 hele, 250/300 gram	In partjes van 1 cm gesneden Handgesneden frietjes*, dun Handgesneden frietjes*, dik 3 keer met vork doorprikken
Aardappelen, zoet	750 gram 3 hele, 250/300 gram	In stukken van 2,5 cm gesneden 3 keer met vork doorprikken
Courgette	500 gram	Snijd in lengte in vieren gevolgd door stuks van 2,5 cm
<b>GEVOGEL</b>		
Kipfilets	2 borsten 4 borsten	Met bot Zonder bot
Kippendijen	2 dijnen 4 dijnen	Met bot Zonder bot
Kippenvleugels	1 kg	Platte stukken met vel
<b>VIS/ZEEVRUCHTEN</b>		
Krabkoekjes	2 cakes (200 gram elk)	Geen
Kreeftenstaarten	4 stuks (150 gram elk)	Heel
Zalmfilets	3 filets (100 gram elk)	Geen
Garnalen	500 gram	Heel, geschild, staarten eraan


IN OLIE GOOIEN	TEMP (°C)	ENKELE ZONE	DUALZONE
----------------	-----------	-------------	----------

2 theelepels	200	8-12 min	20-25 min
Geen	200	30-35 min	35-40 min
Geen	200	10-15 min	15-20 min
1 eetlepel	200	8-10 min	15-17 min
1 eetlepel	200	15-20 min	20-25 min
1 eetlepel	200	20-25 min	35-40 min
1 eetlepel	200	13-16 min	25-30 min
2 eetlepels	200	17-20 min	20-25 min
1 eetlepel	200	12-15 min	18-20 min
1 eetlepel	200	8-10 min	10-15 min
Geen	200	7-9 min	15-20 min
1 eetlepel	200	7-9 min	13-15 min
1 eetlepel	200	20-22 min	35-38 min.
1/2-3 eetl, koolzaad	200	20-24 min	30-35 min.
1/2-3 eetl, koolzaad	200	19-24 min	35-40 min.
Geen	200	30-35 min	37-40 min.
1 eetlepel	200	15-20 min	30-35 min
Geen	200	36-42 min	40-45 min
1 eetlepel	200	15-18 min	25-28 min

Geborsteld met olie	200	25-30 min.	30-35 min
Geborsteld met olie		22-24 min.	25-28 min
Geborsteld met olie	200	22-28 min	26-29 min
Geborsteld met olie		18-22 min	25-28 min
1 eetlepel	200	18-22 min	43-47 min

Geborsteld met olie	200	5-10 minuten	10-13 min
Geen	200	5-8 min	15-18 min
Geborsteld met olie	200	7-12 min	13-17 min
1 eetlepel	200	7-10 min	10-13 min

## Air Fry kookschema, vervolg

INGREDIENT	BEDRAG PER ZONE	VOORBEREIDING
<b>VEEF</b> 		
Burgers	2 kwartrond pasteitjes, 80% mager	1 cm dik
Steaks	2 steaks (250 gram elk)	Heel

### PORK

Spek	3 repen, doormidden gesneden	Geen
Karbonades	2 dikgesneden koteletten (350/400 gram elk) 2 koteletten (250 gram elk)	Met bot Zonder bot
Varkenshaasjes	500 gram	Geen
Worsten	5 stuks	Geen

### INGEVROREN

#### VOEDSEL

Kipkoteletten	3 koteletten	Geen
Kipnuggets	1 doos (400 gram)	Geen
Visfilets	1 doos (6 filets)	Geen
Vissticks	18 vissticks (450 gram)	Geen
Friet	500 gram	Geen
Friet	500 gram	Geen
Mozzarella sticks	1 doos (400 gram)	Geen
Dumplings	2 zakken (350 gram)	Geen
Pizzabroodjes	1 zak (600 gram, 40 stuks)	Geen
Popcorn garnalen	1 doos (450 gram)	Geen
Zoete aardappelfrietjes	500 gram	Geen
Tater tots	500 gram	Geen
Uienringen	300 gram	Geen


IN OLIE GOOIEN	TEMP (°C)	ENKELE ZONE	DUALZONE
----------------	-----------	-------------	----------

Geborsteld met olie	200	8-10 minuten	10-13 minuten
Geborsteld met olie	200	10-20 minuten	14-18 minuten

Geen	170	8-10 minuten	9-12 min
Geborsteld met olie Geborsteld met olie	200 200	15-17 min. 14-17 min.	23-27 min. 17-20 min.
Geborsteld met olie	190	15-20 minuten	20-25 minuten
Geen	200	7-10 minuten	17-22 min

Geen	200	18-21 min	20-25 minuten
Geen	200	10-13 minuten	18-21 min
Geen	200	14-16 min.	17-22 min
Geen	200	10-13 minuten	16-19u
Geen	200	18-22 min	28-32 min
Geen	200	32-36 min	50-55 min
Geen	190	8-10 minuten	10-12 minuten
1 eetlepel	200	12-14 minuten	16-18 min
Geen	200	12-15 minuten	15-18 minuten
Geen	200	9-11 min	14-18 minuten
Geen	200	20-22 min	30-32 min.
Geen	190	18-22 min	25-27 minuten
Geen	190	13-16 min.	18-22 min

## Droogtabel

INGREDIENT	VOORBEREIDING
<b>FRUIT&amp;GROENTEN</b> 	
Appels	Verwijder klokhuis, snij plakjes van 0,5 cm, spoel af in citroenwater, droogdeppen
Asperges	Snijd in stukken van 2,5 cm, geblancheerd
Bananen	Geschild, in plakjes van 1,5 cm gesneden
Bieten	Geschild, in plakjes van 0,5 cm gesneden
Aubergine	Geschild, in 1 cm plakjes gesneden, geblancheerd
Verse kruiden	Afgespoeld, drooggedept, stelen verwijderd
Gemberwortel	gesneden in plakjes van 1 cm
Mango's	Geschild, in plakjes van 1 cm gesneden, pit verwijderd
Champignons	Gereinigd met zachte borstel (niet wassen)
Ananas	Geschild, in plakjes van 1,5 cm gesneden
Aardbeien	Snijd doormidden of in plakjes van 1,5 cm
Tomaten	Snij in plakjes van 1 cm. Stoom indien rehydrateren

### **VLEES, GEVOGELTE, VIS**

Runder gedroogd vlees	In plakjes van een 0,5 cm gesneden, een nacht gemarineerd
Kip jerky	In plakjes van een 0,5 cm gesneden, een nacht gemarineerd
Kalkoen gedroogd vlees	In plakjes van een 0,5 cm gesneden, een nacht gemarineerd
Zalm schokkerig	In plakjes van een 0,5 cm gesneden, een nacht gemarineerd



---

<b>TEMP (°C)</b>	<b>ENKELE ZONE DUBBELE ZONE</b>
------------------	---------------------------------

**DE TIJDEN ZIJN HETZELFDE VOOR BEIDE ZONES**

60	7-8 uur
60	6-8 uur
60	8-10 uur
60	6-8 uur
60	6-8 uur
60	4 uur
60	6 uur
60	6-8 uur
60	6-8 uur
60	6-8 uur
60	6-8 uur
60	6-8 uur

70	5-7 uur
70	5-7 uur
70	5-7 uur
70	3-5 uur

## Met DualZone Technologie: SYNC AFWERKING

KIES EEN TWEE

ÉÉN RECEPT PER ZONE TOEVOEGEN



RECIPE	HOEVEELHEID
Krabtaartjes	2 krabkoekjes
Balsamico geroosterde tomaten	2 takken cherry omaatjes
Maple Varkenskarbonades Sage	2-3 karbonades zonder bot (120 gram) p.s.
Cajun Russet Aardappelen	4 middelgrote aardappelen, in blokjes gesneden
Klassiek gehaktbrood	500 gram gehaktmix (rundvlees, varkensvlees, kalfsvlees)
Groene bonen met amandelen	1 pond sperziebonen, uiteinden bijgesneden
Miso geïsoleerde zalm	3 zalmfilets (150 gram elk)
Honing Hazelnoot Spruitjes	500 gram spruitjes, doormidden gesneden
Buffalo kippendijen	4 kippendijen zonder bot (120 gram per stuk)
Plantaardige "Vlees" Burger	500 gram plantaardig gemalen "vlees" (elk 120 gram)
Mediterraan	1 krop bloemkool, in roosjes van 1,5 cm gesneden
Franse frietjes	500 gram Franse frietjes

**STEL BEIDE  
ZONES IN EN  
GEBRUIK SLIMME  
FINISH**

<b>MENG OF COMBINEER DEZE INGREDIËNTEN</b>	<b>FUNCTIE</b>	<b>TEMP/TIJD</b>
Bestrijk met gesmolten boter	Air Fry	195°C/15 min
1/2 kopje balsamicoazijn 1 eetlepel koolzaadolie	Geroosterd	195°C/15 min
2 eetlepels koolzaadolie 2 eetlepels Cajun kruiden	Geroosterd	195°C/17-20 minuten
1/4 kop ketchup, 1/4 kop gele mosterd, 1 ei, 1/2 kop panko paneermeel, 1/4 kop Parmezaanse kaas	Air Fry	200°C/30 minuten
2 eetlepels koolzaadolie 1/2 kopje gesneden amandelen	Air Fry	165°C/35 min
2 eetlepels koolzaadolie 1/2 kopje gesneden amandelen	Air Fry	195°C/15 min
2 eetlepels misopasta, 1 theelepel koolzaadolie. Wrijf op de zalm	Air Fry	195°C/15 min
2 eetlepels koolzaadolie, 1/4 kopje honing, 1/2 kopje gehakte hazelnoten	Air Fry	195°C/23 min.
1 kop buffelsaus, mengen met kip	Air Fry	200°C/27 min.
1 eetlepel gehakte knoflook, 1 eetlepel gehakte ui	Air Fry	185°C/20 minuten
1/2 kop tahini, 2 eetlepels canolaolie	Air Fry	195°C/35 min
Kruid naar wens	Air Fry	200°C/30 min

## PROBLEEMOPLOSSING

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.
Voedsel niet helemaal gaar	De hoeveelheid ingrediënten in de Bakplaat is te veel.	Doe kleinere porties ingrediënten in de bakplaat. 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 gewenste bereidingstijd (zie hoofdstuk '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	Je gebruikt een soort snack die bedoeld is om te worden bereid in een traditionele friteuse.	Gebruik ovenhapjes of bestrijk de hapjes lichtjes met olie voor een knapperiger resultaat.
Kan de pan niet goed in het apparaat schuiven.	Er zit te veel voedsel in de frituurpan.	Vul de lade niet verder dan de maximale hoeveelheid die wordt aangegeven in de tabel op de vorige pagina.
Er komt witte rook uit het apparaat	Je bereidt vette ingrediënten.	Let erop dat de temperatuur goed onder de 180°C blijft als je vette ingrediënten frituurt in de airfryer.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
	De pan bevat nog vette resten van het vorige gebruik.	Witte rook wordt veroorzaakt door vet dat opwarmt in de pan. Zorg ervoor dat je de pan na elk gebruik goed schoonmaakt.
Verse aardappelfrietjes worden ongelijk gebakken in de airfryer.	Je hebt de aardappelsticks niet goed geweekt voordat je ze ging bakken.	Week de aardappelsticks minstens 30 minuten in een kom met water; haal ze eruit en droog ze met keukenpapier.
	Je hebt niet de juiste aardappelsoort 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 je de aardappelsticks goed droogt voordat je 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 elektrische huishoudelijke 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 de 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, DIENT 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, naar eigen goeddunken van **TurboTronic®**, zullen 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