TurboTronic®
Kitchen Electronics

DE

TurboFry Chef

GEBRAUCHSANWEISUNG

DIGITALE HEISSLUFTFRITTEUSE

TT-AF11D

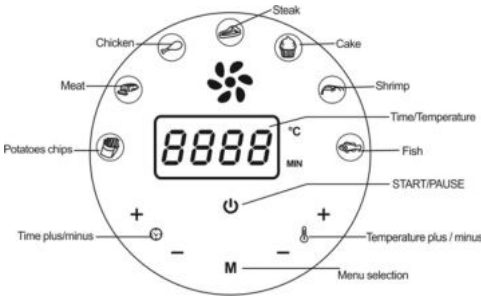
www.zline-world.com

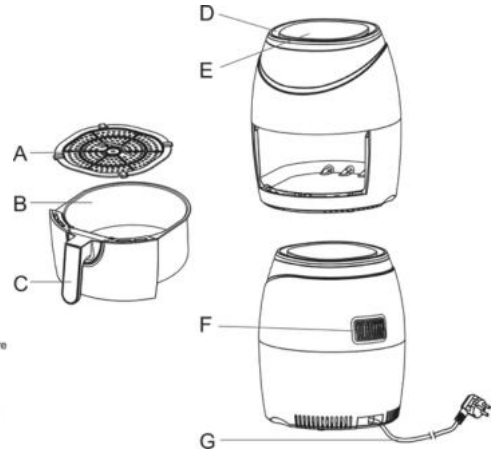
www.zline-world.com

Vielen Dank, dass Sie sich für den **TurboFry Chef** Digital Air Fryer von **TurboTronic® entschieden haben**. Genießen Sie es einfach daheim mit diesem Airfryer zu kochen, der nahrhafte und gesunde Lebensmittel auf bequeme Weise produziert.
Mit dieser Heißluftfritteuse können Sie Ihre Lieblingsspeisen mit wenig bis gar keinem Öl zubereiten - bei gleichbleibend gutem Geschmack. Dank der Rapid-Air-Technologie ist die Zugabe von Öl bei der Zubereitung von frittierten Speisen überflüssig. Diese Technik nutzt die heiße 360°-Luft, die schnell und präzise zirkuliert, um gesündere Versionen Ihrer Lieblingsspeisen zuzubereiten. Mit einem Temperaturbereich von 50°C - 200°C ermöglicht die Fritteuse die Zubereitung einer Vielzahl von Gerichten, von knusprigen Pommes frites bis hin zu saftigen Hähnchenflügeln, mit wenig bis gar keinem Öl und mit bis zu 80% weniger Fett.

Allgemeine Beschreibung

A: Gitterrost
B: Korb
C: Handgriff
D: Lufteinlass
E: Bedienfeld
F: Luftaustrittsöffnungen
G: Netzkabel





Wichtig

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät benutzen, und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf.

Gefahr

- Tauchen Sie das Gehäuse, in dem sich die elektrischen Bauteile und die Heizelemente befinden, niemals in Wasser ein und spülen Sie es nicht unter dem Wasserhahn ab.
- Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gerät eindringen, um einen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- Legen Sie die zu frittierenden Zutaten immer in den Korb, damit sie nicht mit den Heizelementen in Berührung kommen.
- Decken Sie die Lufteintritts- und Luftaustrittsöffnungen nicht ab, solange das Gerät in Betrieb ist.
- Füllen Sie kein Öl in die Frittierwanne, da dies eine Brandgefahr darstellt.
- Berühren Sie niemals das Innere des Geräts, während es in Betrieb ist.
- Prüfen Sie, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker, das Netzkabel oder das Gerät selbst beschädigt ist.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, müssen Sie es in einem von ähnlich qualifizierten Personen autorisierten Servicecenter austauschen lassen, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist nicht für Kinder oder Personen geeignet, die körperlich oder geistig behindert sind oder denen es an Erfahrung und Wissen fehlt. Wenn Sie möchten, dass eine andere Person das Gerät benutzt, muss diese Person ordnungsgemäß in den Gebrauch eingewiesen werden.
- Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern, wenn das Gerät eingeschaltet ist oder abkühlt.
- Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen fern.
- Schließen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen an und bedienen Sie das Bedienfeld nicht mit nassen Händen.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Wandsteckdose an. Achten Sie immer darauf, dass der Stecker richtig in die Steckdose eingesteckt ist.
- Schließen Sie dieses Gerät niemals an eine externe Zeitschaltuhr an.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von brennbaren Materialien wie Tischtüchern oder Vorhängen auf.
- Stellen Sie das Gerät nicht an eine Wand oder an andere Geräte. Lassen Sie an der Rückseite und an den Seiten mindestens 10 cm und über dem Gerät 10 cm Freiraum. Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als in dieser Anleitung beschrieben.

- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt laufen.
- Beim Heißluftfritieren wird heißer Dampf durch die Abluftöffnungen freigesetzt. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht in einem sicheren Abstand zum Dampf und zu den Abluftöffnungen. Achten Sie auch auf den heißen Dampf und die heiße Luft, wenn Sie den Frittiereinsatz aus dem Gerät nehmen.
- Die Oberfläche unter dem Gerät kann während des Gebrauchs heiß werden.

- Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie dunklen Rauch aus dem Gerät austreten sehen. Warten Sie, bis die Rauchentwicklung aufgehört hat, bevor Sie den Frittiereinsatz aus dem Gerät nehmen.

Vorsicht

- Stellen Sie das Gerät auf eine horizontale, ebene und stabile Fläche.
- Dieses Gerät ist nur für den normalen Hausgebrauch bestimmt. Es ist nicht für den Gebrauch in Umgebungen wie Personalküchen, Büros, Bauernhöfen oder anderen Arbeitsumgebungen vorgesehen. Es ist auch nicht für die Verwendung durch Kunden in Hotels oder anderen ähnlichen Umgebungen bestimmt.
- Wenn das Gerät unsachgemäß oder nicht entsprechend den Anweisungen in der Bedienungsanleitung verwendet wird, erlischt die Garantie und der Verkäufer lehnt jede Haftung für eventuelle Schäden ab.
- Ziehen Sie nach dem Gebrauch immer den Netzstecker.
- Lassen Sie das Gerät ca. 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es handhaben oder reinigen.
- Entfernen Sie verbrannte Reste.

Vor der ersten Benutzung

1. Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
2. Entfernen Sie alle Aufkleber oder Etiketten vom Gerät - mit Ausnahme des Typenschilds.
3. Reinigen Sie das Bratblech gründlich mit heißem Wasser und etwas Flüssigseife und einem nicht scheuernden Schwamm.

Hinweis: Sie können diese Teile auch in der Spülmaschine reinigen.

4. Wischen Sie die Innen- und Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.

Vorbereitung für den Einsatz

1. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, waagerechte und ebene Fläche, die auch hitzebeständig ist.
2. Legen Sie den Gitterrost ordnungsgemäß in den Korb.

Füllen Sie kein Öl oder eine andere Flüssigkeit in den Korb.

Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät. Dies unterbricht den Luftstrom und beeinträchtigt das Frittierergebnis.

Verwendung des Geräts

1. einschalten

Beim Einstecken des Geräts ertönt ein Signalton und das Gerät Leuchtet auf.

Das Display zeigt den Standardstatus an. Drücken Sie ⏻ zum Einschalten oder Ausschalten der Tastenbeleuchtung.

2. start/pause

Nach dem Einschalten drücken Sie die Menüauswahl, um eine Funktion auszuwählen. Drücken Sie anschließend 3 Sekunden lang auf ⏻. Das Symbol der ausgewählten Funktion blinkt. Das bedeutet, dass diese Funktion jetzt startet.

Drücken Sie ⏻ es ertönt ein Signalton und alle Funktionslichter sind ausgeschaltet, außer ⏻. Das bedeutet, dass sich das Gerät im Standby-Modus befindet. Wenn Sie während des Betriebs die Schublade (das Frittierfach) herausziehen, wird die Funktion unterbrochen. Schieben Sie die Schublade wieder zurück, dann beginnt das Gerät wieder zu arbeiten.

3. die Menüauswahl：

Nach dem Einstecken befindet sich das Gerät im Standby-Modus. Zum Einschalten der Tastenbeleuchtung drücken Sie auf ⏻, drücken Sie erneut auf ⏻, dann leuchtet die

erste Standardfunktion auf. Drücken Sie M, um eine Funktion auszuwählen. Drücken Sie die Taste einmal, um die Funktion zu ändern. Das entsprechende Symbol leuchtet auf. Nach der letzten Funktion, springt das Menü automatisch wieder auf die erste Funktion. Jede Funktion hat ihre eigene Standardzeit und -temperatur. Aber Sie können die Zeit und die Temperatur frei einstellen, indem Die die Tasten Zeit Plus/Minus und Temperatur Plus/Minus verwenden.

Menü-Tabelle

Programmlogistik			
	Menü	**Standard zeit(min)**	**Standardtemperatur(°C)**
Funktion	Pommes	18	200
	Fleisch	12	200
	Huhn	20	200
	Steak	12	180
	Kuchen	25	160
	Krabben	8	180
	Fisch	10	180

Vorsicht! *Berühren Sie den Korb während und etwa 30 Minuten nach dem Gebrauch nicht, da sie sehr heiß wird.*

Halten Sie den Korb nur am Griff fest.

Schritt für Schritt:

1. Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.
2. Geben Sie die Zutaten in den Frittierkorb.
3. Schieben Sie den Frittierkorb in das Gerät. Wählen Sie eine Funktion aus dem Menü und drücken Sie START/PAUSE, um den Garvorgang zu starten.
4. Bildschirmdarstellung: Es wird die Temperatur und die Zeit angezeigt. Die Temperatur ist die eingestellte Temperatur und die Zeit ist die verbleibende Betriebszeit Einige Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden (siehe

Abschnitt "Einstellungen" in diesem Kapitel). Um die Zutaten zu schütteln, ziehen Sie den Frittierkorb am Griff aus dem Gerät und schütteln ihn. Schieben Sie dann den Frittierkorb zurück in die Fritteuse.

Wenn Sie den Signalton des Timers hören, ist die eingestellte Zubereitungszeit abgelaufen. Nehmen Sie den Frittierkorb aus dem Gerät und stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Unterlage.

7. prüfen Sie, ob die Zutaten fertig sind. Wenn die Zutaten noch nicht fertig sind, schieben Sie den Frittierkorb einfach zurück in das Gerät und garen die Zutaten weitere Minuten.

8. Um kleine Zutaten zu entnehmen, heben Sie den Gitterrost aus dem Frittierkorb.

Nach dem Heißluftfritieren sind der Frittierkorb und die Zutaten heiß. Je nach Art der Zutaten in der Heißluftfritteuse kann Dampf aus dem Frittierkorb entweichen.

9. Leeren Sie den Korb in eine Schüssel oder auf einen Teller.

Tipp: *Um große oder zerbrechliche Zutaten herauszunehmen, verwenden Sie eine Zange.*

10. wenn ein Korb von Zutaten fertig ist, ist die Fritteuse sofort bereit für die Zubereitung eines weiteren Korbes.

Einstellungen

Außer den voreingestellten Funktionen können Sie mit dieser Fritteuse auch andere Speisen zubereiten, indem Sie die Zeit und Temperatur manuell einstellen. Die nachstehende Tabelle hilft Ihnen bei der Auswahl der Grundeinstellungen für die Zutaten, die Sie zubereiten möchten.

Hinweis: Bitte beachten Sie*, dass diese Einstellungen nur als Referenz dienen, da sich die Zutaten in Bezug auf Herkunft, Größe, Form und Marke unterscheiden, können wir nicht für die beste Einstellung für Ihre Zutaten garantieren.*

Da die Rapid Air Technology die Luft im Gerät sofort wieder aufheizt, stört ein kurzes Herausziehen des Frittiereinsatzes während des Heißluftfritierens den Prozess kaum.

Tipps:

- Kleinere Zutaten erfordern in der Regel eine etwas kürzere Zubereitungszeit als größere Zutaten.

- Eine größere Menge an Zutaten erfordert eine etwas längere Zubereitungszeit; eine kleinere Menge an Zutaten erfordert eine etwas kürzere Zubereitungszeit.
- Das Schütteln kleinerer Zutaten nach der Hälfte der Zubereitungszeit optimiert das Endergebnis und kann dazu beitragen, dass die Zutaten nicht ungleichmäßig frittiert werden.
- Für ein knuspriges Ergebnis können Sie z.B. frische Kartoffeln mit ein wenig Öl bestreichen.
- Bereiten Sie keine extrem fettigen Zutaten wie Würstchen in der Heißluftfritteuse zu.
- Snacks, die im Backofen zubereitet werden können, lassen sich auch in der Heißluftfritteuse zubereiten.
- Die optimale Menge für die Zubereitung knuspriger Pommes frites beträgt 500 Gramm.
- Mit vorgefertigtem Teig können Sie schnell und einfach gefüllte Snacks zubereiten. Vorgefertigter Teig erfordert auch eine kürzere Zubereitungszeit als selbstgemachter Teig.
- Sie können die Fritteuse auch zum Aufwärmen von Zutaten verwenden, indem Sie die Temperatur auf 150 °C und die Zeitschaltuhr auf etwa 10 Minuten einstellen.

	Min-Max-Menge (gm)	Zeit (Min.)	Temper-atur(°C)	Schütteln	Zusätzliche Informationen
Kartoffeln und Pommes frites					
Dünne gefrorene Pommes frites	300-700	12-16	200	Schütteln	
Dicke gefrorene Pommes frites	300-700	12-20	200	Schütteln	
Hausgemachte Pommes frites (8x8mm)	300-800	18-25	180	Schütteln	1/2 Esslöffel Öl hinzufügen
Hausgemachte Kartoffelspalten	300-800	18-22	180	Schütteln	1/2 Esslöffel Öl hinzufügen
Hausgemachte Kartoffelwürfel	300-750	12-18	200	Schütteln	1/2 Esslöffel Öl hinzufügen
Rosti	250	15-18	180		
Kartoffelgratin	500	18-22	180		

Fleisch & Geflügel

Steak	100-500	8-22	180		
Schweinekoteletts	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Wurst im Schlafrock	100-500	13-15	200		
Hähnchenkeulen	100-500	18-22	180		
Hühnerbrust	100-500	10-15	180		

Imbisse

Frühlingsrollen	100-400	8-10	200	Schütteln	Backofengeeignet verwenden
Gefrorene Hähnchen-Nuggets	100-500	6-10	200	Schütteln	Backofengeeignet verwenden
Gefrorene Fischsticks/ Stäbchen	100-400	6-10	200		Backofengeeignet verwenden
Gefrorene Käse-Snacks mit Brotkrümeln	100-400	10	200		Backofengeeignet verwenden
Gefülltes Gemüse	100-400	10	160		Backofengeeignet verwenden

Hinweis: *Addieren Sie 3 Minuten zur Zubereitungszeit hinzu, wenn das Gerät kalt ist.*

Pommes frites selbst gemacht:

Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie vorgebackene Pommes frites verwenden. Wenn Sie selbst Pommes frites machen möchten, befolgen Sie die nachstehenden Schritte:

1. Die Kartoffeln schälen und in Stifte schneiden.
2. Die Kartoffelstäbchen mindestens 30 Minuten lang in einer Schüssel mit Wasser einweichen, herausnehmen und mit Küchenpapier abtrocknen.
3. 1/2 Esslöffel Olivenöl in eine Schüssel geben, die Stäbchen hinzu geben und mischen, bis die Stäbchen mit Öl beschichtet sind.
5. Die Stäbchen mit den Fingern oder einem Küchenbesteck so aus der Schüssel nehmen, dass überschüssiges Öl in der Schüssel zurückbleibt. Legen Sie die Stäbchen in den Frittierkorb.

Hinweis: *Kippen Sie die Schüssel nicht, um alle Stäbchen auf einmal in den Korb zu geben, damit sich kein überschüssiges Öl am Boden der Frittierschale ansammelt.*

6. Braten Sie die Kartoffelstäbchen nach den Anweisungen in der Tabelle.

Reinigung

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

Der Frittierkorb und die Innenseite des Geräts sind mit einer Antihaftbeschichtung versehen. Verwenden Sie zur Reinigung keine Küchenutensilien aus Metall oder Scheuermittel, da dies die Antihaftbeschichtung beschädigen kann.

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.
***Hinweis**: Nehmen Sie den Frittiereinsatz heraus, damit die Fritteuse schneller abkühlt.*
2. Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.
3. Reinigen Sie den Frittierkorb mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
Sie können ein Spülmittel verwenden, um den restlichen Schmutz zu entfernen.

***Hinweis**: Der Frittierkorb ist spülmaschinenfest.*

Tipp: Wenn sich Schmutz am Boden der Bratwanne festgesetzt hat, füllen Sie den Frittierkorb mit heißem Wasser und etwas Flüssigseife. Lassen Sie den Frittierkorb etwa 10 Minuten lang einweichen.

1. Reinigen Sie das Innere des Geräts mit heißem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm.
2. Reinigen Sie das Heizelement mit einer Reinigungsbürste, um eventuelle Lebensmittelreste zu entfernen.

Lagerung

1. Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts und lassen Sie es abkühlen.
2. Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind.

Fehlersuche

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Heißluftfritteuse funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht an das Stromnetz angeschlossen.	Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.
	Sie haben den Timer nicht eingestellt.	Drehen Sie den Timer-Knopf auf die gewünschte Zubereitungszeit, um das Gerät einzuschalten.
Die Zutaten sind nicht fertig.	Die Menge der Zutaten in der Schale ist zu groß.	Geben Sie kleinere Portionen von Zutaten in das Blech. Kleinere Portionen werden gleichmäßiger gebraten.
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperaturstufe (siehe Abschnitt "Einstellungen").
	Die Zubereitungszeit ist zu kurz.	Drehen Sie den Timer-Drehknopf auf die gewünschte Zubereitungszeit (siehe Abschnitt "Einstellungen").
Die Zutaten werden ungleichmäßig gebraten in der Heißluftfritteuse.	Bestimmte Arten von Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden.	Zutaten, die übereinander oder quer liegen (z. B. Pommes frites), müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden (siehe Abschnitt "Einstellungen").
Frittierte Snacks sind nicht knusprig, wenn sie aus der Heißluftfritteuse kommen	Sie haben eine Art von Snacks verwendet, die für die Zubereitung in einer herkömmlichen Friteuse bestimmt sind.	Verwenden Sie Backofen-Snacks oder bestreichen Sie die Snacks leicht mit Öl, damit sie knuspriger werden.
Ich kann den Korb nicht richtig in das Gerät schieben.	Es befinden sich zu viele Lebensmittel im Korb.	Füllen Sie das Fach nicht über die in der Tabelle auf der vorherigen Seite angegebene Maximalmenge hinaus.
	Das Gitter ist nicht richtig im Korb platziert.	Drücken Sie das Gitter nach unten in den Korb, bis Sie ein Klicken hören.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Aus dem Gerät kommt weißer Rauch	Sie bereiten fettige Zutaten zu.	Achten Sie darauf, dass die Temperaturen im Idealfall unter 180°C liegen, wenn Sie fettige Zutaten in der Fritteuse frittieren.
	Die Pfanne enthält noch fettige Rückstände vom vorherigen Gebrauch.	Weißer Rauch wird durch die Erhitzung von Fett in der Pfanne verursacht. Achten Sie darauf, dass Sie die Pfanne nach jedem Gebrauch gründlich reinigen.
Frische Pommes frites werden in der Fritteuse ungleichmäßig frittiert.	Sie haben die Kartoffelstäbchen nicht richtig eingeweicht, bevor Sie sie gebraten haben.	Weichen Sie die Kartoffelstäbchen mindestens 30 Minuten in einer Schüssel mit Wasser ein, nehmen Sie sie heraus und trocknen Sie sie mit Küchenpapier.
	Sie haben nicht die richtige Kartoffelsorte verwendet.	Verwenden Sie frische Kartoffeln und achten Sie darauf, dass sie beim Frittieren fest bleiben.
Frische Pommes sind nicht knusprig, wenn sie aus der Fritteuse kommen.	Die Knusprigkeit der Pommes frites hängt von der Menge an Öl und Wasser in den Pommes frites ab.	Achten Sie darauf, dass Sie die Kartoffelstäbchen gut trocknen, bevor Sie sie mit Öl bestreichen.
		Schneiden Sie die Kartoffel in dünnere Stäbchen, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.
		Für ein knusprigeres Ergebnis etwas mehr Öl hinzufügen.

ENTSORGUNG VON ELEKTROALTGERÄTEN

Die europäische Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) schreibt vor, dass Elektroaltgeräte nicht über den normalen, unsortierten Siedlungsabfall entsorgt werden dürfen. Altgeräte müssen getrennt gesammelt werden, um die Rückgewinnung und das Recycling der in ihnen enthaltenen Materialien zu optimieren und die Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit und die Umwelt zu verringern.

Das durchgestrichene Symbol "Mülltonne" auf dem Produkt erinnert Sie an Ihre Verpflichtung, das Gerät bei der Entsorgung getrennt zu sammeln.

Die Verbraucher sollten sich bei ihrer örtlichen Behörde oder ihrem Händler über die korrekte Entsorgung ihres Altgeräts informieren.

BEGRENZTE GARANTIE

Die beschränkte Garantie gilt für Käufe bei autorisierten **TurboTronic®-Händlern**.
Die TurboTronic®-Garantie gilt nur für den Erstbesitzer und für das Originalprodukt und ist nicht übertragbar.
TurboTronic® garantiert, dass das Gerät frei von Material- und Verarbeitungsfehlern ist.
Die eingeschränkte Garantie gilt nur, wenn das Gerät unter normalen Haushaltsbedingungen verwendet und gemäß den in der Bedienungsanleitung beschriebenen Anforderungen gewartet wird, wobei folgende Bedingungen und Ausschlüsse gelten:

Was wird durch diese Garantie abgedeckt?

1. Das Originalgerät und/oder Verschleißteile, die nach TurboTronic®s eigenem Ermessen als defekt angesehen werden, werden repariert oder ersetzt
2. **TurboTronic®** behält sich das Recht vor, das Gerät durch ein gleich- oder höherwertiges zu ersetzen.

Was wird von dieser Garantie nicht abgedeckt?

1. Die normale Abnutzung von Verschleißteilen (wie z. B. Mixbehälter, Deckel, Becher, Klingen, Mixerböden, abnehmbare Töpfe, Racks, Pfannen usw.), die regelmäßig gewartet und/oder ausgetauscht werden müssen, um die ordnungsgemäße Funktion Ihres Geräts zu gewährleisten, sind nicht von dieser Garantie abgedeckt.
2. Jedes Gerät, das manipuliert oder zu kommerziellen Zwecken verwendet wurde.
3. Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch, Missbrauch, fahrlässige Handhabung, Unterlassung der erforderlichen Wartung (z. B. Unterlassung, die Vertiefung des Motorsockels von verschütteten Lebensmitteln und anderen Verunreinigungen freizuhalten) oder Schäden durch unsachgemäßen Transport verursacht wurden.
4. Folgeschäden und beiläufige Schäden.
5. Defekte, die durch nicht von **TurboTronic®** autorisierte Reparaturpersonen verursacht wurden. Diese Mängel schließen Schäden ein, die beim Versand, bei der Änderung oder bei der Reparatur des TurboTronic®-Produkts (oder eines seiner Teile) verursacht werden, wenn die Reparatur von einer nicht von **TurboTronic®** autorisierten Person durchgeführt wird.
6. Produkte, die außerhalb Europas gekauft, verwendet oder betrieben werden.

Die Abbildungen können vom tatsächlichen Produkt abweichen.
Wir sind ständig bestrebt, unsere Produkte zu verbessern, daher können die hierin enthaltenen Spezifikationen ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

TurboTronic® und **Z-Line®** sind eingetragene Marken von **Z-GLOBAL B.V. B.A®**.