



# DIGITALE HEISSLUFTFRITTEUSE GEBRAUCHSANWEISUNG



**TT-AF5**

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



Vielen Dank, dass Sie sich für die **DIGITALE HEISSLUFTFRITTEUSE TT-AF5** von **TurboTronic** entschieden haben®.

Genießen Sie einfaches Kochen zu Hause und produzieren Sie nahrhafte und gesunde Lebensmittel auf bequeme und beständige Weise. 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 nicht erforderlich. 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.

## WICHTIGE SICHERHEITSMABNAHMEN

Bei der Verwendung eines Elektrogeräts, insbesondere wenn Kinder anwesend sind, sollten immer grundlegende Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden, darunter die folgenden:

1. **Lesen Sie alle Anweisungen.**
2. **ZIEHEN SIE DEN STECKER AUS DER STECKDOSE, WENN SIE DAS GERÄT NICHT BENUTZEN UND BEVOR SIE ES REINIGEN.** Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen oder Teile anbringen oder abnehmen.
3. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie Griffe oder Handschuhe.
4. Zum Schutz vor Stromschlägen darf kein Teil der Fritteuse in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden. Siehe Anweisungen für die Reinigung.
5. Dieses Gerät sollte nicht von oder in der Nähe von Kindern oder Personen mit bestimmten Behinderungen verwendet werden.
6. Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist, das Gerät eine Fehlfunktion aufweist, heruntergefallen ist, auf irgendeine Weise beschädigt wurde oder in Wasser gefallen ist. Bringen Sie die Fritteuse zu dem Geschäft oder Händler, bei dem sie gekauft wurde, um sie untersuchen, reparieren oder einstellen zu lassen.
7. Die Verwendung von nicht empfohlenen Zubehöerteilen kann zu Verletzungen führen.
8. Nicht im Freien verwenden.
9. Lassen Sie das Kabel nicht über die Tischkante oder Arbeitsplatte hängen, wo es von Kindern oder Haustieren versehentlich herausgezogen werden könnte, und berühren Sie keine heißen Oberflächen, die das Kabel beschädigen könnten.
10. Stellen Sie die Fritteuse nicht auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektrobrenners oder in einen beheizten Ofen.
11. Verwenden Sie die Fritteuse nicht für andere Zwecke als die, für die sie bestimmt ist.
12. Bei der Verwendung von Behältern aus anderen Materialien als Metall oder Glas im Backofen ist äußerste Vorsicht geboten.
13. Um Verbrennungen zu vermeiden, gehen Sie äußerst vorsichtig vor, wenn Sie das Zubehör der Heißluftfritteuse entfernen oder heißes Fett entsorgen.
14. **Wenn Sie das Gerät nicht benutzen, ziehen Sie immer den Netzstecker.** Bewahren Sie nur das vom Hersteller empfohlene Zubehör in dieser Fritteuse auf.
15. Legen Sie keine der folgenden Materialien in die Fritteuse: Papier, Pappe, Plastik und ähnliche Produkte.
16. Decken Sie die Tropfschale oder andere Teile der Fritteuse nicht mit Metallfolie ab. Dies führt zu einer Überhitzung der Fritteuse. Übergroße Lebensmittel, Metallfolienverpackungen und Utensilien dürfen nicht in die Heißluftfritteuse eingelegt werden, da sie ein Brand- oder Stromschlagrisiko darstellen können.
17. Es besteht Brandgefahr, wenn die Fritteuse während des Betriebs abgedeckt wird oder brennbare

Materialien wie Vorhänge, Gardinen oder Wände berührt. Lagern Sie keine Gegenstände auf dem Gerät, wenn es in Betrieb ist. Nicht unter Hängeschränken betreiben.

18. Reinigen Sie das Gerät nicht mit Scheuerschwämmen aus Metall. Teile können sich vom Pad lösen und elektrische Teile berühren, wodurch die Gefahr eines Stromschlags besteht.
19. Versuchen Sie nicht, das Essen zu entnehmen, wenn die Fritteuse an die Steckdose angeschlossen ist.
20. Warnung: Um Brandgefahr zu vermeiden, lassen Sie die Fritteuse während des Gebrauchs NIEMALS unbeaufsichtigt.
21. Betreiben Sie Ihr Gerät nicht in einer Gerätegarage oder unter einer Wandverkleidung. Wenn Sie das Gerät in einer Garage lagern, ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose. Andernfalls besteht Brandgefahr, insbesondere wenn das Gerät die Wände der Garage berührt oder die Tür das Gerät beim Schließen berührt.
22. Besondere Vorsicht ist geboten, wenn ein Gerät mit heißem Öl oder anderen heißen Flüssigkeiten bewegt wird.

**Bitte lesen Sie diese Anleitung und bewahren Sie sie griffbereit auf. Diese Anleitung wird Ihnen helfen, Ihre Heissluftfritteuse optimal zu nutzen, damit Sie gleichbleibende, professionelle Ergebnisse erzielen.**

## GERÄTESPEZIFIKATIONEN

Modell Nr.	Versorgung Strom	Strom	Kapazität	Anzeige
TT-AF5	220-240V, 50/60Hz	1500W	15L	LED-Touchscreen





## SPEZIELLE ANWEISUNGEN FÜR DEN KABELSATZ

Ein kurzes Netzkabel ist absicht, um die Gefahr zu verringern, sich in einem längeren Kabel zu verheddern oder darüber zu stolpern. Verlängerungskabel sind erhältlich und können verwendet werden, wenn sie mit Sorgfalt eingesetzt werden.

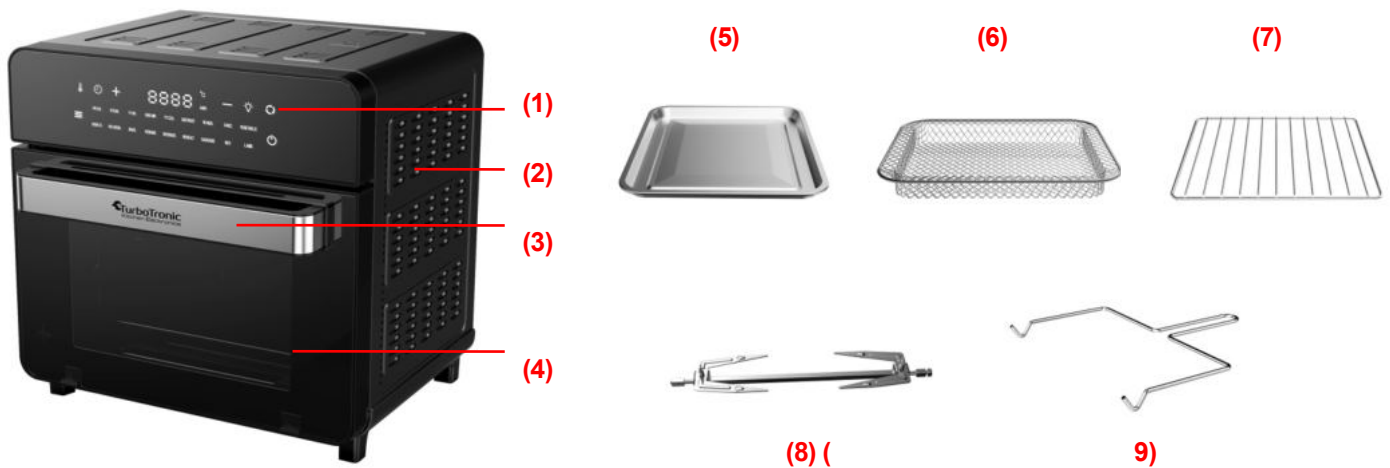
Wenn ein Verlängerungskabel verwendet wird, muss die angegebene Stromstärke des Verlängerungskabels mindestens der angegebenen Stromstärke des Geräts entsprechen. Das längere Kabel sollte so verlegt werden, dass es nicht über die Arbeits- oder Tischplatte gezogen wird. Verlegen Sie das Kabel nicht an Orten, wo es unbeabsichtigt zur Stolperfalle wird oder wo Kinder heran kommen.

# NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH

# NICHT FÜR DEN KOMMERZIELLEN GEBRAUCH BESTIMMT

	Zeigt an, dass die Anweisungen gelesen und überprüft werden müssen, um den Betrieb und die Verwendung des Produkts zu verstehen.
	Weist auf das Vorhandensein einer Gefahr hin, die zu Verletzungen, Tod oder erheblichen Schäden führen kann. Zudem können Sachschäden entstehen, wenn der mit diesem Symbol versehene Warnhinweis ignoriert wird.
	Achten Sie darauf, dass Sie nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommen. Tragen Sie immer einen Handschutz, um Verbrennungen zu vermeiden.
	Nur für den Gebrauch in Innenräumen und im Haushalt.

# HAUPTGERÄT UND ZUBEHÖR



## 1. Bedienfeld

Großes LED-Panel, Touch-Tasten machen das Gerät leicht bedienbar.

## 2. Innenbeleuchtung

Innenbeleuchtung, um das Essen während des Kochens zu sehen. Das Leuchtmittel ist leicht auszutauschen, wenn es defekt ist.

## 3. Cool-Touch-Griff

Der Griff ist so konzipiert, dass er beim Kochen kühl bleibt.

## 4. Mikro-Schalter

Das Gerät schaltet sich ab, wenn die Tür geöffnet wird.

## 5. Ölwanne / Backblech

Wenn Sie es als Ölwanne verwenden, fängt es Öl und Flüssigkeiten auf, die beim Garvorgang aus dem Gargut heraustreten. Hierfür muss das Blech auf dem Boden des Ofens gestellt werden. Natürlich können Sie es auch verwenden, um darauf Kuchen oder Pizza zu backen.

## 6. Frittier Korb

Für Pommes frites, Hähnchenflügel/-schenkel usw.

## 7. Gitter

Es ist hauptsächlich für Toast, Kuchen usw. gedacht.

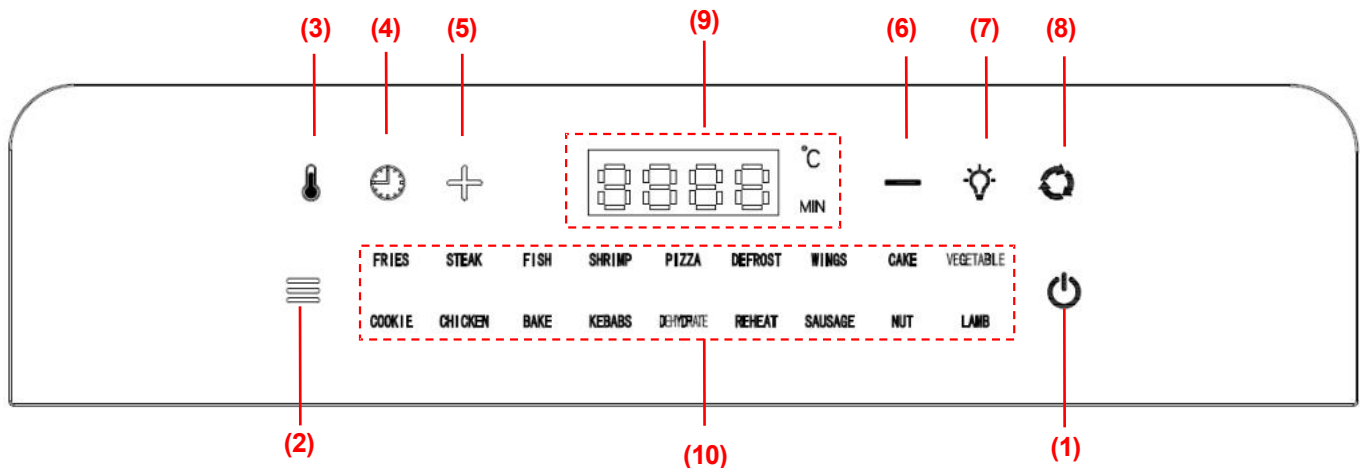
## 8. Rotisserie-Gabelset

Verwenden Sie es zum Garen von Hähnchen oder Spießbraten.

## 9. Entnahmewerkzeug

Verwenden Sie das Entnahmewerkzeug, um den Drehspieß mit den Lebensmitteln nach dem Garen leicht herausnehmen zu können.

## IHR BEDIENFELD KENNENLERNEN



### (1) Start/Stop Taste

Drücken Sie diese Taste, um das Gerät nach dem Einstecken des Steckers in den Standby-Modus zu versetzen. Nach Auswahl der Funktion drücken Sie diese Taste erneut, um den Garvorgang zu starten. Drücken Sie während des Garvorgangs auf diese Taste, um den Garvorgang zu beenden. Erneutes Drücken bringt das Gerät zurück in den Standby-Modus.

### (2) Menü Taste

Drücken Sie im Standby-Modus die Taste, um eine der 18 Frittierfunktionen aus dem Bereich (10) auszuwählen.

### (3) Temperatur Taste

Nachdem Sie die Funktion ausgewählt haben, drücken Sie diese Taste, um in die Temperatúrauswahl zu gelangen. Drücken Sie jetzt + oder -, um die Temperatur einzustellen. Die Einstellung erfolgt in 5-Grad-Schritten.

### (4) Garzeit Taste

Nachdem Sie eine Temperatur ausgewählt haben, drücken Sie diese Taste, um zur Garzeitauswahl zu gelangen. Drücken Sie jetzt + oder -, um die Zeit einzustellen. Die Einstellung erfolgt in Schritten von 1 Minute (außer bei der Dörrfunktion, bei der die Schritte 30 Minuten betragen).

### (5) + Taste

Wenn Sie im Standby-Modus eine Funktion auswählen möchten, drücken Sie diese Taste um zur nächsten Funktion zu wechseln. Wenn Sie die Zeit oder Temperatur einstellen möchten, drücken Sie auf diese Taste, um sie zu erhöhen.

### (6) - Taste

Wenn Sie im Standby-Modus eine Funktion auswählen möchten, drücken Sie die Taste zum zurück zur letzten Funktion zu gelangen. Wenn Sie die Zeit oder Temperatur einstellen, drücken Sie diese Taste, um sie zu verringern.

### (7) Licht Taste

Zum Ein- und Ausschalten der Backofen-Innenbeleuchtung. Wenn sie eingeschaltet ist, wird sie nach 1 Minute automatisch ausgeschaltet. Die Tastenbeleuchtung blinkt, wenn die Innenraumbeleuchtung eingeschaltet ist.

### (8) Rotisserie Taste

Alle Funktionen können mit der Rotisserie-Funktion genutzt werden, aber Sie müssen das Zubehör verwenden, das dem Gerät beiliegt. Drücken Sie die Taste, um die Rotisserie während des Garenvorgangs zu starten oder zu stoppen. Während dem Betrieb, leuchtet die Taste auf.

### (9) Anzeige

Zeigt die Garzeit und die Temperatur abwechselnd im 5 Sekunden Rhythmus an. Wenn die Zeit angezeigt wird, leuchtet das MIN-Symbol auf. Wenn die Temperatur angezeigt wird, leuchtet das °C Symbol auf.

### (10) Funktionen

Das Gerät bietet 18 voreingestellte Funktionen, die alle eine eigene Standardeinstellung mitbringen.

## **VOR DER ERSTEN BENUTZUNG**

- 1 . Stellen Sie Ihre digitale Heissluftfritteuse auf eine flache, ebene Oberfläche.
- 2 . Stellen Sie die Fritteuse 30-60cm von der Wand oder von Gegenständen auf der Arbeitsplatte entfernt auf. Nicht auf hitzeempfindlichen Oberflächen verwenden.

**HINWEIS: GEGENSTÄNDE SOLLTEN NICHT AUF DER OBERSEITE DER FRITTEUSE GELAGERT WERDEN. ENTFERNEN SIE ALLE GEGENSTÄNDE AUF DER FRITTEUSE, BEVOR SIE DAS GERÄT EINSCHALTEN. DIE AUSSENWÄNDE WERDEN WÄHREND DES BETRIEBS SEHR HEISS. AUSSERHALB DER REICHWEITE VON KINDERN AUFBEWAHREN.**

- 3 . Vergewissern Sie sich, dass das Zubehör an seinem Platz ist und dass sich nichts in der Fritteuse befindet.
4. Stecken Sie das Netzkabel in die Steckdose.

## **BETRIEB**

Gehen Sie wie folgt vor:

1. Legen Sie die Speisen auf das entsprechende Blech/Gitter und schieben Sie sie in den Ofen.
2. Drücken Sie die START/STOP Taste, um das Gerät einzuschalten. Auf dem Display wird die voreingestellte Zeit und Temperatur angezeigt.
3. Drücken Sie die Taste MENU, um eine Funktion auszuwählen.  
Tipp: Sie können auch + für den Vorlauf oder - für den Rücklauf drücken.
4. Wenn die gewählte Funktion blinkt, zeigt das Display die Standard-Garzeit und Temperatur der aktuell gewählten Funktion an. Wenn Sie die Zeit ändern möchten, drücken Sie die Taste TIME und dann + oder - zum Einstellen. Wenn Sie die Temperatur ändern möchten, drücken Sie die Taste TEMPERATUR und dann + oder -, um sie einzustellen. Drücken Sie anschließend die Taste Start/Stop, um den Garvorgang zu starten.  
Tipp: Auch während des Garvorgangs können Sie TIME oder TEMPERATUR drücken, um Einstellungen vorzunehmen.
5. Wenn der Countdown-Timer 0:00 erreicht, gibt die Fritteuse zur Erinnerung drei mal einen Signalton ab und die Heizungen schalten sich aus. Gleichzeitig geht das Gerät in den Aus-Modus über ("OFF" wird auf dem Display angezeigt und blinkt, das Gebläse läuft noch 3 Minuten, um den Ofen abzukühlen, das Gebläsesymbol leuchtet, alle anderen Lichter sind aus, außer der START/STOP-Taste).
  - Während des Kochens können Sie die START/STOP-Taste drücken, um den Kochvorgang manuell zu stoppen und auch in den Aus-Modus zu gelangen.
  - Wenn Sie während des Garvorgangs die Tür öffnen, stoppt die Fritteuse den Garvorgang.
  - Wenn die Fritteuse in den "Aus"-Modus geht, können Sie die START/STOP-Taste drücken, um in den Standby-Modus zurückzukehren. Wenn kein weiterer Betrieb erfolgt, schaltet das Gerät nach 3 Minuten Abkühlung mit einem Signalton zurück in den OFF-Modus.

## **HINWEIS:**

- Das Gerät schaltet sich aus, wenn innerhalb von 2 Minuten keine Bedienung erfolgt (Gilt nicht für den laufenden Betrieb).
- Wenn die Tür geöffnet ist, ist der Betrieb der Fritteuse nicht möglich.

## **TIPPS UND HINWEISE:**

### AIRFRY:

- Viele Lebensmittel, die frittiert werden können, lassen sich ohne übermäßige Verwendung von Öl luftfrittieren. Luftfrittierte Lebensmittel schmecken leichter und sind weniger fettig als in Öl frittierte Lebensmittel.
- Für das Frittieren mit Luft wird kein Öl benötigt, aber ein leichtes Öl-Spray kann die Bräunung und Knusprigkeit verbessern. Verwenden Sie einen Ölzerstäuber oder ein Antihaft-Olivenöl-Kochspray, um es besonders leicht zu halten, einen Backpinsel, um es gleichmäßig zu beschichten, oder geben Sie etwas Öl in eine Schüssel, fügen Sie das Essen hinzu und schwenken Sie es.
- Die meisten Öle können zum Frittieren mit Luft verwendet werden. Olivenöl wird für einen reicheren Geschmack bevorzugt. Pflanzen-, Raps- oder Traubenkernöl werden für mildere Geschmacksrichtungen empfohlen.
- Für Air Fried-Lebensmittel kann eine Reihe von Panierungen verwendet werden. Einige Beispiele für verschiedene Paniermehlmischungen sind: Paniermehl, gewürztes Paniermehl, Panko-Paniermehl, zerkleinerte Cornflakes, Kartoffelchips und Cracker. Verschiedene Mehle, auch glutenfreie, und andere trockene Lebensmittel wie Maismehl eignen sich ebenfalls hervorragend.
- Die meisten Speisen müssen während des Garvorgangs nicht gewendet werden. Größere Speisen, wie z. B. Hähnchenschnitzel, sollten jedoch nach der Hälfte des Garvorgangs gewendet werden, damit sie gleichmäßig gegart und gebräunt sind.
- Wenn Sie große Mengen von Lebensmitteln in der Pfanne frittieren, schwenken Sie die Lebensmittel nach der Hälfte des Garvorgangs, um ein gleichmäßiges Garen und eine gleichmäßige Farbe zu gewährleisten.
- Verwenden Sie höhere Temperaturen für Lebensmittel, die schnell garen, wie Speck und Pommes frites, und niedrigere Temperaturen für Lebensmittel, die länger brauchen, wie paniertes Hähnchen.
- Die Lebensmittel werden gleichmäßiger gegart, wenn sie in gleich große Stücke geschnitten werden.
- Bitte beachten Sie, dass viele Lebensmittel beim Garen Wasser abgeben. Wenn Sie große Mengen über einen längeren Zeitraum kochen, kann sich Kondenswasser bilden, das Feuchtigkeit auf Ihrer Arbeitsplatte hinterlässt.

**KOCHTABELLE:**

NR.	MENÜ	Standard-Temp.(°C)	Standardzeit (Minuten)	Einstellbare Zeit (Min.)	Einstellbare Temp. (°C)
1	Pommes frites	200	15	1-90	60-200
2	Steak	180	15	1-90	60-200
3	Fisch	165	15	1-90	60-200
4	Garnelen	160	12	1-90	60-200
5	Pizza	180	15	1-90	60-200
6	Auftauen	50	30	1-90	30-80
7	Chicken Wings	180	15	1-90	60-200
8	Kuchen	160	25	1-90	60-200
9	Gemüse	160	10	1-90	60-200
10	Cookies	160	25	1-90	60-200
11	Hähnchen	185	40	1-90	60-200
12	Grillen	160	30	1-90	60-200
13	Spieße	190	30	1-90	60-200
14	Dörren	30	2 Stunden	1-24 Stunden	30-80
15	Aufwärmen	115	12	1-90	60-200
16	Würstchen	200	15	1-90	60-200
17	Nüsse rösten	160	20	1-90	60-200
18	Lammfleisch	180	25	1-90	60-200



## REINIGUNG UND WARTUNG

- Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen
- Wischen Sie die Außenseite einfach mit einem sauberen, feuchten Tuch ab und trocknen Sie sie gründlich. Tragen Sie das Reinigungsmittel vor der Reinigung auf ein Tuch und nicht direkt auf die Fritteuse auf.
- Für die Reinigung der Innenwände verwenden Sie ein feuchtes Tuch, eine milde Flüssigseifenlösung auf einem Schwamm. Entfernen Sie eventuelle Rückstände von Reinigungsmitteln mit einem sauberen, feuchten Lappen. Verwenden Sie niemals scharfe Scheuermittel oder ätzende Produkte. Diese könnten die Oberfläche der Fritteuse beschädigen. Verwenden Sie im Inneren des Backofens niemals Stahlwolle, o.ä.
- Reinigung des Zubehörs: Alle Teile sind spülmaschinenfest oder können von Hand in lauwarmem Wasser mit einem Schwamm oder einer Nylonbürste gereinigt und gründlich abgespült werden.
- Reinigen Sie nach dem Garen von fettigen Speisen und nach dem Abkühlen des Backofens immer die Oberseite des Backofens von innen. Wenn Sie dies regelmäßig tun, wird Ihr Backofen immer wie neu funktionieren..

## FEHLERSUCHE

Bedienung	Warum lässt sich mein Gerät nicht einschalten?	Stellen Sie sicher, dass Ihr Gerät an eine funktionierende Steckdose angeschlossen ist.
		Vergewissern Sie sich, dass die Tür geschlossen ist.
		Service kontaktieren
	Warum bleibt das Gebläse nach dem Frittieren eingeschaltet?	Das Gebläse bleibt zu Kühlzwecken 3 Minuten eingeschaltet.
Warum schaltet sich das Licht aus?	Das Licht bleibt bei jedem Drücken der Lichttaste nur 1 Minute lang an, um Energie zu sparen.	
Programmierung	Kann ich die Funktion ändern, wenn das Gerät bereits frittiert?	Sie müssen zunächst die aktuelle Funktion durch Drücken von Start/Stop unterbrechen. Dann drücken Sie die Taste erneut, um in den Standby-Modus zurückzukehren. Nun können Sie die gewünschte Funktion auswählen.
	Kann ich die Zeit oder Temperatur ändern, wenn das Gerät bereits kocht?	Ja. Drücken Sie die Zeit- oder Temperaturtaste und dann + oder -, um die Einstellung während des Garvorgangs vorzunehmen.

Kochen	Warum ist mein Essen nicht knusprig oder gleichmäßig frittiert?	Manche Lebensmittel benötigen bei der Zubereitung mehr Öl als andere. Wenn sie nicht knusprig genug sind, sprühen oder pinseln Sie etwas Öl auf das Essen.
		Die Lebensmittel sollten in den mittleren Einschub gelegt werden, um eine möglichst gleichmäßige Garung zu erzielen.
		Vergewissern Sie sich, dass die Lebensmittel gleichmäßig im Frittierkorb verteilt sind und sich nicht überlappen. Wenn sich die Speisen dennoch überlappen, wenden Sie die Speisen nach der Hälfte des Garvorgangs.
		Legen Sie die Speisen für eine zusätzliche Garzeit hinein. Kontrollieren Sie regelmäßig, bis die Speisen den gewünschten Bräunungsgrad erreicht haben. Lassen Sie die Fritteuse nicht unbeaufsichtigt.
	Warum ist mein Essen nicht durchgebraten?	Wenn Sie zu viele Lebensmittel in den Korb geben, versuchen Sie es mit kleineren Mengen und einzelnen Schichten, anstatt die Lebensmittel übereinander zu stapeln.
		Vergewissern Sie sich, dass die Lebensmittel in den richtigen Einschub zum Garen eingelegt werden.
		Die Temperatur ist möglicherweise zu niedrig. Erhöhen Sie die Temperatur.
	Warum tritt Kondensation und Dampf aus meinem Gerät aus?	Bei der Zubereitung von fettigen Speisen kann Öl in die Pfanne gelangen und Dampf erzeugen. Dies hat keinen Einfluss auf das Gerät oder das Endergebnis. Es kann das Sichtfenster an den Seiten oder Ecken beschlagen.
		Bei der Zubereitung von Lebensmitteln mit hohem Feuchtigkeitsgehalt verdunstet das Wasser aus den Lebensmitteln und verursacht Kondensation. Dies hat keinen Einfluss auf das Gerät oder das Endergebnis. Es kann das Sichtfenster an den Seiten oder Ecken beschlagen
		Die Pfanne, der Korb oder der Boden des Backofens können Fettrückstände vom vorherigen Gebrauch enthalten. Achten Sie darauf, das Gerät und Zubehör nach jedem Gebrauch gründlich zu reinigen.
Reinigung	Sind die Teile spülmaschinenfest?	Ja, alle können in der Spülmaschine gereinigt werden.
	Wie reinige ich mein Zubehör von hartnäckigen Lebensmittlrückständen?	Um eingebranntes Fett zu entfernen, weichen Sie das Zubehör in heißem Wasser ein oder verwenden Sie ein nicht scheuerndes Reinigungsmittel.

## 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 eingeschränkte Garantie gilt für Käufe bei autorisierten Händlern von **TurboTronic®**.

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 gelten

Bedingungen und Ausschlüsse:

### Was wird durch diese Garantie abgedeckt?

1. Das Originalgerät und/oder die nicht abnutzbaren Teile, die nach **TurboTronics®** 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 durch Transportschäden verursacht wurden.
4. Folgeschäden und beiläufige Schäden.
5. Defekte, die durch nicht von **TurboTronic** autorisierte Personen 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.®**.