

# XLairchef

PROFESSIONAL AIR FRYER

## GEBRAUCHSANWEISUNG



## DIGITALE HEISSLUFTFRITTEUSE TT-AF7D

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



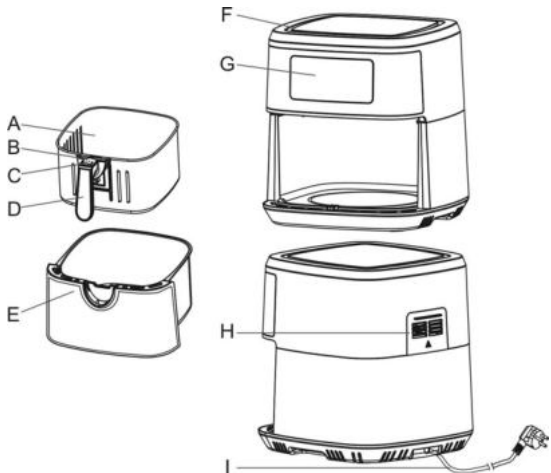
Vielen Dank, dass Sie sich für unseren **XLairchef** - Die Digitale Heißluftfritteuse von **TurboTronic®** entschieden haben.

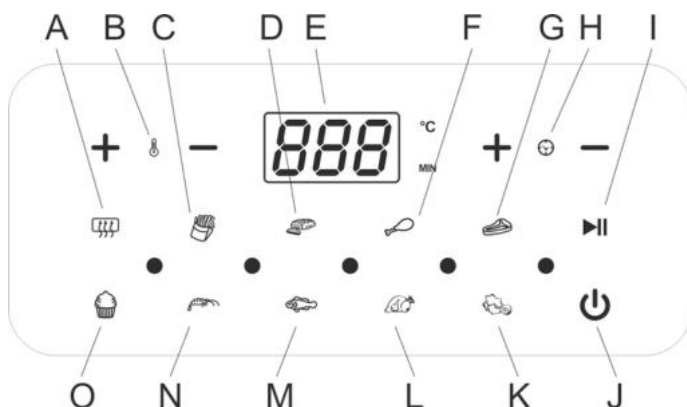
Sie werden nun in der Lage sein, ein breites Sortiment an Speisen auf eine gesündere Art und Weise, mit wenig, oder gar keinem Öl zuzubereiten!

Die Heißluftfritteuse nutzt Heißluft in Kombination mit einer Hochgeschwindigkeits-Luftzirkulation, um Ihre Gerichte schnell und einfach zuzubereiten. Die Zutaten werden von allen Seiten gleichzeitig erhitzt, und es ist in den meisten Fällen nicht nötig, zusätzliches Öl hinzuzufügen.

## ALLGEMEINE BESCHREIBUNG

- A: Korb
- B: Schutzkappe
- C: Korbentriegelungstaste
- D: Korbgriff
- E: Pfanne
- F: Lufteinlass
- G: Bedienfeld
- H: Luftaustrittsöffnung
- I: Netzkabel





- |                                   |                             |
|-----------------------------------|-----------------------------|
| <b>A:</b> Vorheizen               | <b>I:</b> Pause             |
| <b>B:</b> Temperatur +/-          | <b>J:</b> Start             |
| <b>C:</b> Programm Pommes Frites  | <b>K:</b> Programm Gemüse   |
| <b>D:</b> Programm Fleisch        | <b>L:</b> Programm Hähnchen |
| <b>E:</b> Zeit/Temperatur         | <b>M:</b> Programm Fisch    |
| <b>F:</b> Programm Hähnchenkeulen | <b>N:</b> Programm Shrimps  |
| <b>G:</b> Programm Steak          | <b>O:</b> Programm Kuchen   |
| <b>H:</b> Zeit +/-                |                             |

## WICHTIGE SICHERHEITSSMAßNAHMEN

### NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH. LESEN SIE ALLE ANWEISUNGEN.

Bei der Verwendung elektrischer Geräte sollten immer grundlegende Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden, einschließlich der folgenden:

Lesen Sie dieses Benutzerhandbuch sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät benutzen, und bewahren Sie es zum späteren Nachschlagen auf.

### **⚠** WARNUNGEN

- Tauchen Sie das Gehäuse, das die elektrischen Komponenten und die Heizelemente enthält, niemals in Wasser ein und spülen Sie es nicht unter fließendem Wasser 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 die Pfanne nicht mit Öl, da dies zu einer Brandgefahr führen kann.
- Fassen Sie niemals das Innere des Geräts, während es in Betrieb ist.
- Prüfen Sie, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit dem örtlichen Netz 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 einer autorisierten Servicestelle von einer qualifizierten Person austauschen lassen, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist nicht für Kinder oder für Personen geeignet, die körperlich oder geistig behindert sind oder denen es an Erfahrung und Wissen mangelt. Wenn Sie möchten, dass eine andere Person das Gerät benutzt, muss diese Person ordnungsgemäß in den Gebrauch eingewiesen werden.
- Bewahren Sie das Gerät und sein Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf, wenn das Gerät eingeschaltet ist, oder noch heiß ist und 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 Wandsteckdose 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 Handtüchern oder Vorhängen auf.
- Stellen Sie das Gerät nicht an eine Wand oder an andere Geräte. Lassen Sie hinten und an den Seiten mindestens 10 cm und oberhalb des Geräts mindestens 10 cm Freiraum. Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als in diesem Handbuch beschrieben.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt laufen.
- Beim Heißluftfrittieren tritt heißer Dampf durch die Abluftöffnungen aus. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht in einem sicheren Abstand zum Dampf und zu den Abluftöffnungen. Achten Sie auch auf heißen Dampf und heiße Luft, wenn Sie die Frittierpfanne aus dem Gerät nehmen.
- Die Oberfläche unter dem Gerät kann während des Betriebs heiß werden.
- Ziehen Sie sofort den Netzstecker, wenn Sie dunklen Rauch aus dem Gerät austreten sehen. Warten Sie, bis die Rauchentwicklung aufhört, bevor Sie den Frittierereinsatz aus dem Gerät nehmen.

### **Vorsicht**

- Betreiben Sie das Gerät nur auf einer horizontalen, ebenen und stabilen Fläche.
- Dieses Gerät ist nur für den normalen Hausgebrauch bestimmt. Es ist nicht für die

Verwendung 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 vorgesehen.

- Wenn das Gerät unsachgemäß oder nicht entsprechend den Anweisungen in der Bedienungsanleitung verwendet wird, erlischt die Garantie und der Verkäufer lehnt jede Haftung für eventuell entstandene 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 den Korb und die Pfanne gründlich mit heißem Wasser und etwas flüssiger Waschseife unter Verwendung eines nicht scheuernden Schwamms. 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. Setzen Sie den Korb ordnungsgemäß in die Pfanne ein.

**Füllen Sie die Frittierschale nicht mit Öl oder einer anderen Flüssigkeit.**

**Legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät. Dies unterbricht den Luftstrom und beeinträchtigt das Ergebnis.**

## VERWENDUNG DES GERÄTS

### 1. Einschalten


Stecken sie den Stecker des Geräts in eine Steckdose. Es ertönt ein Signalton und die Lampen leuchten eine Sekunde lang auf. Das Gerät befindet sich nun im Standby-Modus.

Drücken Sie die Taste  um das Gerät einzuschalten.

### 2. Menüauswahl/Temperatur/Zeit

Nach dem Einschalten sind Standardtemperatur (180°C) und Standardzeit (15 Minuten) eingestellt. Zu diesem Zeitpunkt können Sie die Zeit und die Temperatur mit den Tasten Zeit +/- und Temperatur +/- frei einstellen.



Sie können auch ein beliebiges Funktionssymbol drücken, um verschiedene Speisen zuzubereiten.



Wenn Sie ein Funktionssymbol drücken, blinken die Lichter auf. Drücken sie nun die Taste . Nun beginnt das Gerät zu arbeiten. Jede Funktion hat ihre eigene Standardzeit und -temperatur (wie in der Tabelle dargestellt). Sie können die Zeit und Temperatur mit den Tasten Zeit +/- und Temperatur +/- frei einstellen.


(1). Der Temperaturregelbereich beträgt 180-200°C, jedes Drücken auf die Taste "Temperatur +/-" erhöht oder verringert die Temperatur um 10°C. Drücken Sie die "Temperatur +" Taste bei 200°C, springt das Gerät zurück zu einer Temperatur von 50°C. Drücken Sie die "Temperatur -" Taste bei 50°C Temperatur springt die Temperatur zurück auf 200°C. Während der Temperaturregelung blinkt die digitale Temperaturanzeige auf dem Bildschirm (blinkt nicht während des Betriebs), nach dreimaligem Blinken ist die Einstellung der Temperatur abgeschlossen.

(2). Der Einstellbereich der Zeit ist 1 bis 60 min. Jedes Drücken auf die Taste "Zeit +/-" erhöht oder verringert diese um 1 min. Wenn Sie bei einem Timer stand von 60 min die Taste "Zeit +" drücken, springt die Zeit zurück auf 1 min. Wenn Sie bei einem Timerstand von 1 min die Taste "Zeit -" drücken, springt die Zeit zurück auf 60 min. Während der Einstellung der Zeit blinkt die digitale Zeitanzeige auf dem Bildschirm (blinkt nicht während des Betriebs), nach dreimaligem Blinken ist die Einstellung der Zeit abgeschlossen.

### 3. Start, Pause/Stop

**Start:** Nachdem Sie die gewünschte Funktion ausgewählt haben, stellen Sie die richtige Zeit und die richtige Temperatur ein. Drücken Sie nun die Taste  und das  Symbol beginnt zu blinken. Nachdem ein Piepton ertönt, beginnt die Maschine zu arbeiten.

**Pause:** Drücken Sie die Taste  während des Betriebes, ertönt ein Piepton. Nach dem Piepton hört die Maschine auf zu arbeiten und das  Symbol hört auf zu blinken.

**Stopp:** Drücken Sie während des Betriebs des Geräts die Taste . Es ertönt ein Piepton, das Gerät hört auf zu arbeiten und das Gerät wird in den Standby-Modus versetzt.

### Zur Kenntnisnahme:

(1). Während der Arbeit können Sie die Pfanne herausnehmen, die Arbeit unterbrechen und das Garergebnis überprüfen, oder weitere Lebensmittel hinzufügen. Die Maschine setzt das Programm fort, wenn Sie die Pfanne wieder einsetzen.











(2). Wenn es während der Nutzung des Gerätes eine Stromunterbrechung gibt, oder der Netzstecker gezogen wird, schaltet sich die Maschine ab. Wird der Strom wieder eingeschaltet/Stecker wieder eingesteckt, arbeitet die Maschine weiter am zuletzt unterbrochenen Programm

(3). Während der Arbeit blinken ständig fünf rote Lichter nacheinander auf.

### 4. Ende des Programms

Nach Beendigung des Programms hört das Heizelement direkt auf zu arbeiten, wenn das Display 00 min Restlaufzeit anzeigt. Die Kühlung läuft noch 1 min nach Ende des Programms weiter, dann geht die Maschine in den Standby-Modus.

# MENÜ TABELLE

Programmlogistik			
	Menü	Standardzeit (min)	Standard-Temperatur (°C )
Funktion	 Vorheizen	3	180
	 Pommes frites	18	200
	 Fleisch	12	200
	 Hähnchenkeulen	20	200
	 Steak	12	180
	 Torte	25	160
	 Shrimp	8	180
	 Fisch	10	180
	 Huhn	30	200
	 Gemüse	10	160

**Vorsicht!** *Berühren Sie den Korb während und ca. 30min nach dem Gebrauch nicht, da sie sehr heiß wird. Halten Sie den Korb nur am Griff fest.*

## Arbeitsschritte:

1. Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Wandsteckdose.
2. Geben Sie die Zutaten in den Korb und stellen Sie den Korb in die Pfanne.
3. Schieben Sie die Pfanne in das Gerät. Wählen Sie das gewünschte Programm und drücken Sie die START/PAUSE Taste, um den Garvorgang zu starten.
4. Auf dem Display wird die Temperatur und die Zeit angezeigt. Die Temperatur ist die eingestellte Temperatur und die Zeit ist die verbleibende Betriebszeit. Das Symbol des eingestellten Programms blinkt.
5. Einige Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden (siehe Abschnitt "Einstellungen" in diesem Kapitel). Um die Zutaten zu schütteln, ziehen Sie den

Frittireinsatz am Griff aus dem Gerät und schütteln ihn. Schieben Sie dann den Frittireinsatz wieder in die Fritteuse.

**Vorsicht! Drücken Sie die Korbentriegelungstaste nicht während des Schüttelns.**

Wenn Sie das Signal des Timers hören, ist die eingestellte Zubereitungszeit abgelaufen. Ziehen Sie die Pfanne aus dem Gerät und stellen Sie sie auf eine hitzebeständige Unterlage.

Prüfen Sie, ob Ihr Gargut fertig ist.

Wenn das Gargut noch nicht fertig ist, schieben Sie die Pfanne einfach zurück in das Gerät und garen es weitere Minuten

**Tipp:** Um das Gewicht zu reduzieren, können Sie den Korb aus der Pfanne nehmen und nur den Korb schütteln. Ziehen Sie dazu die Pfanne aus dem Gerät, stellen Sie sie auf eine hitzebeständige Unterlage und drücken Sie die Korbentriegelungstaste.

8. Um kleine Zutaten zu entnehmen, drücken Sie die Korbentriegelungstaste und heben Sie den Korb aus dem Frittierkorb.

**Drehen Sie den Korb nicht auf den Kopf, wenn der Frittireinsatz noch daran befestigt ist, da überschüssiges Öl, das sich auf dem Boden des Frittireinsatzes angesammelt hat, ausläuft und auf das Gargut tropft.**

**Nach dem Heißluftfrittieren sind die Frittierpfanne und das Gargut heiß. Je nach Art des Garguts in der Heißluftfritteuse kann Dampf aus der Frittierpfanne entweichen.**

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

**Tipp:** Um große oder zerbrechliches Gargut herauszunehmen, verwenden Sie eine Zange.

10. Wenn eine Portion Gargut fertig ist, ist die Luftfritteuse sofort für die Zubereitung einer weiteren Portion Gargut bereit.

**Hinweis:** Bei der ersten Verwendung des Health Fryers kann es zu einer leichten Rauch- oder Geruchsentwicklung kommen. Dies ist normal und wird schnell abklingen. Stellen Sie sicher, dass um den Health Fryer herum eine ausreichende Belüftung vorhanden ist.

## Einstellungen

Außer dem voreingestellten Menü können Sie mit dieser Heißluftfritteuse auch andere Speisen zubereiten, indem Sie die Zeit und Temperatur manuell einstellen. Diese Tabelle unten hilft Ihnen, die Grundeinstellungen für die Zutaten, die Sie zubereiten möchten, auszuwählen.

**Hinweis: Beachten Sie, dass diese Einstellungen nur als Referenz dienen. Da sich die Zutaten in Herkunft, Größe, Form sowie Marke unterscheiden, können wir die beste Einstellung für Ihre Zutaten nicht garantieren.**



### Tipps:

- Da die Rapid Air Technology die Luft im Gerät sofort wieder aufheizt, stört ein kurzes Herausziehen des Frittiereinsatzes aus dem Gerät während des Heißluftfritierens den Prozess kaum.
- Kleinere Zutaten benötigen in der Regel eine etwas kürzere Zubereitungszeit als größere Zutaten.
- Das Schütteln kleinerer Zutaten nach der Hälfte der Zubereitungszeit optimiert das Endergebnis und kann helfen, ungleichmäßig gebratene Zutaten zu vermeiden.
- Für ein knuspriges Ergebnis können Sie frische Kartoffeln mit ein wenig Öl bestreichen. Frittieren Sie Ihre Zutaten in der Heißluftfritteuse innerhalb weniger Minuten, nachdem Sie das Öl hinzugefügt haben.
- Bereiten Sie keine extrem fettigen Zutaten wie z. B. Würstchen in der Heißluftfritteuse zu.
- Snacks, die im Backofen zubereitet werden können, können auch in der Heißluftfritteuse zubereitet werden.
- Die optimale Menge für die Zubereitung von knusprigen Pommes frites beträgt 500 Gramm.
- Sie können die Heißluftfritteuse auch zum Aufwärmen von Zutaten verwenden, indem Sie die Temperatur auf 150 °C und den Timer auf etwa 10 Minuten einstellen.

	Zeit (Min.)	Temperatur (°C)	Schütteln	Zusätzliche Informationen
--	-------------	-----------------	-----------	---------------------------

### Kartoffeln & Pommes frites

Dünne Tiefkühlpommes	12-16	200	Schütteln	
Dicke gefrorene Pommes frites	12-20	200	Schütteln	
Hausgemachte Pommes frites (8x8mm)	18-25	180	Schütteln	1/2 Esslöffel Öl hinzufügen
Hausgemachte Kartoffelspalten	18-22	180	Schütteln	1/2 Esslöffel Öl hinzufügen
Hausgemachte Kartoffelwürfel	12-18	200	Schütteln	1/2 Esslöffel Öl hinzufügen
Rösti	15-18	180		
Kartoffelgratin	18-22	180		

## Fleisch & Geflügel

Steak	8-12	180		
Schweinekoteletts	10-14	180		
Hamburger	7-14	180		
Wurst im Schlafrock	13-15	200		
Hähnchenkeulen	18-22	180		
Hühnerbrust	10-15	180		

## Imbisse

Frühlingsrollen	8-10	200	Schütteln	Backofengeeignet verwenden
Gefrorene Hähnchen-Nuggets	6-10	200	Schütteln	Backofengeeignet verwenden
Gefrorene Fischstäbchen	6-10	200		Backofengeeignet verwenden
Gefrorene Käse-Snacks	10	200		Backofengeeignet verwenden
Gefülltes Gemüse	10	160		Backofengeeignet verwenden

**Hinweis:** Rechnen Sie 3 Minuten zur Zubereitungszeit hinzu, bevor Sie mit dem Frittieren beginnen, wenn das Gerät kalt ist.

## Pommes frites selbst machen

Für die besten Ergebnisse empfehlen wir, vorgebackene Pommes frites zu verwenden. Wenn Sie selbstgemachte Pommes frites zubereiten möchten, befolgen Sie die folgenden Schritte:

1. Schälen Sie die Kartoffeln und schneiden Sie sie in Stifte.
2. Weichen Sie die Kartoffelstäbchen mindestens 30 Minuten lang in einer Schüssel mit Wasser ein, nehmen Sie sie heraus und trocknen Sie sie mit Küchenpapier.
3. Gießen Sie 1/2 Esslöffel Olivenöl in eine Schüssel, fügen Sie die Pommes hinzu und mischen Sie alles, bis die Pommes mit Öl beschichtet sind.
4. Entfernen Sie die Pommes mit den Fingern oder einem Küchengerät aus der Schüssel, so dass überschüssiges Öl in der Schüssel zurückbleibt. Legen Sie die Pommes in den Korb.
5. **Hinweis:** Kippen Sie die Schüssel nicht, um alle Stäbchen auf einmal in den Korb zu legen, damit sich kein überschüssiges Öl am Boden der Frittierpfanne ansammelt.
6. Frittieren Sie die Pommes nach den Anweisungen in der Tabelle "Kartoffeln & Pommes Frites".

## REINIGUNG

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

Die Pfanne, der Korb und das Innere des Geräts sind antihafbeschichtet. Verwenden Sie zur Reinigung keine Küchenutensilien aus Metall oder scheuernde Reinigungsmittel, da dies die Antihafbeschichtung beschädigen kann.

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.

**Hinweis:** Entfernen Sie den Frittireinsatz, um die Luftfritteuse schneller abkühlen zu lassen.

2. Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.

3. Reinigen Sie die Pfanne und den Korb mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.

**Hinweis:** Die Pfanne und der Korb sind spülmaschinenfest.

4. Reinigen Sie das Innere des Geräts mit heißem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm.

5. Reinigen Sie das Heizelement mit einer Reinigungsbürste, um Lebensmittelreste zu entfernen.

**Tipp:** Wenn Schmutz am Korb oder am Boden der Pfanne festsetzt, füllen Sie die Pfanne mit heißem Wasser und mit etwas Spülmittel. Setzen Sie den Korb in die Frittierpfanne und lassen Sie die Frittierpfanne und den Korb ca. 10 Minuten einweichen

## 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 Luftfritteuse funktioniert nicht	Das Gerät ist nicht an das Stromnetz angeschlossen.	Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Wandsteckdose.
	Sie haben den Timer nicht eingestellt.	Stellen Sie die gewünschte Zubereitungszeit ein, um das Gerät einzuschalten.
Das Gargut ist noch nicht durchgegart	Die Menge der Zutaten im Korb ist zu groß.	Geben Sie kleinere Menge von Zutaten in den Korb. Kleinere Mengen werden gleichmäßiger gebraten.
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie mit der Taste Temperatur +/- die richtige Temperatur ein
	Die Frittierzeit ist zu kurz.	Stellen Sie mit der Taste Zeit +/- die richtige Zeit ein
Die Zutaten werden ungleichmäßig gebraten	Bestimmte Arten von Gargut 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 traditionellen Fritteuse gedacht sind.	Verwenden Sie Backofensnacks oder bestreichen Sie die Snacks leicht mit Öl für ein knusprigeres Ergebnis.
Ich kann die Pfanne nicht richtig in das Gerät schieben.	Es ist zu viel Gargut im Korb.	Füllen Sie den Korb nicht über die Maximalmenge hinaus.
	Der Korb ist nicht richtig in der Pfanne platziert.	Drücken Sie den Korb nach unten in die Pfanne, bis Sie ein Klicken hören.
Aus dem Gerät kommt weißer Rauch	Sie bereiten fettige Zutaten zu.	Achten Sie darauf, dass die Temperatur auf unter 180°C steht, wenn Sie fettige Zutaten in der Luftfritteuse frittieren.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
	Die Pfanne enthält noch fettige Rückstände vom vorherigen Gebrauch.	Weißer Rauch wird durch die Erhitzung des Fetts in der Pfanne verursacht. Achten Sie darauf, dass Sie die Pfanne nach jedem Gebrauch richtig reinigen.
Frische Kartoffelpommes werden in der Luftfritteuse ungleichmäßig	Sie haben die Pommes nicht richtig eingeweicht, bevor Sie sie gebraten haben.	Weichen Sie die Pommes mindestens 30 Minuten in einer Schüssel mit Wasser ein; nehmen Sie sie heraus und trocknen Sie sie mit Küchenpapier.
	Sie haben nicht den richtigen Kartoffeltyp verwendet.	Verwenden Sie frische Kartoffeln und achten Sie darauf, dass sie beim <b>Frittieren fest bleiben</b> .
Frische Kartoffelpommes sind nicht knusprig, wenn sie aus der Luftfritteuse kommen.	Die Knusprigkeit der Pommes frites hängt von der Menge an Öl und Wasser in den Pommes ab.	Achten Sie darauf, dass Sie die Pommes 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 Hausmüll entsorgt werden dürfen. Altgeräte müssen getrennt gesammelt werden, um die Rückgewinnung und das Recycling der enthaltenen Materialien zu optimieren und die Auswirkungen auf die

menschliche Gesundheit und die Umwelt zu reduzieren.

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

Verbraucher sollten sich an ihre örtlichen Behörden oder ihren Händler wenden, um Informationen zur korrekten Entsorgung ihres Altgeräts zu erhalten.

# EINGESCHRÄNKTE GARANTIE

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

Die **TurboTronic®** -Garantie gilt nur für den Erstbesitzer und 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, vorbehaltlich der folgenden Punkte

Bedingungen und Ausschlüsse:

## Was wird durch diese Garantie abgedeckt?

1. Das Originalgerät und/oder Verschleißteile, die nach dem alleinigen Ermessen von **TurboTronic®** 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. Normaler Verschleiß 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 für kommerzielle Zwecke 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 Reparaturperson durchgeführt wird.
6. Produkte, die außerhalb Europas gekauft, verwendet oder betrieben werden.

Abbildungen können vom tatsächlichen Produkt abweichen.

Wir sind ständig bestrebt, unsere Produkte zu verbessern, daher können die hierin enthaltenen Spezifikationen ohne Vorankündigung geändert werden.

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

GEDRUCKT IN PRC