TurboTronic®
Kitchen Electronics

DE

XLairchef

PROFESSIONAL AIR FRYER

GEBRAUCHSANWEISUNG

MECHANISCHE HEISSLUFTFRITTEUSE
TT-AF7M

www.zline-world.com

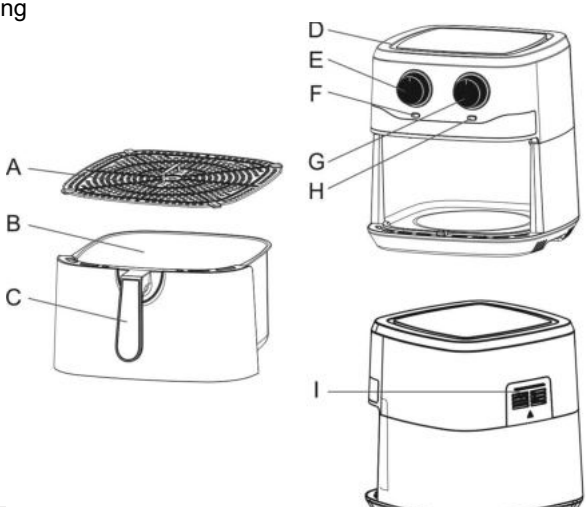
www.zline-world.com

Vielen Dank, dass Sie sich für unseren **XLairchef** - Die Mechanische 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: Pfanne
C: Korbgriff
D: Lufteinlass
E: Timer-Drehknöpfe
F: Temperaturregelknopf
G: Zeitanzeige
H: Kontrollleuchte für die Temperaturregelung
I: Luftaustrittsöffnung
J: Netzkabel



WICHTIGE SICHERHEITSMAßNAHMEN

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 Heißluftfritieren 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 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 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 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. Frische Kartoffeln nicht bei einer Temperatur über 180˚C frittieren (um die Bildung von Acrylamid zu minimieren).

	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. Sachschäden, wenn der mit diesem Symbol gekennzeichnete Warnhinweis nicht beachtet wird.
	Achten Sie darauf, den Kontakt mit heißen Oberflächen zu vermeiden. Verwenden Sie immer einen Handschutz, um Verbrennungen zu vermeiden.

	Nur für den Innen- und Haushaltsgebrauch.

Automatische Abschaltung

Dieses Gerät ist mit einem Timer ausgestattet. Wenn der Timer auf 0 heruntergezählt hat, erzeugt das Gerät einen Ton und schaltet sich automatisch aus. Um das Gerät manuell auszuschalten, drehen Sie den Timer-Drehknopf gegen den Uhrzeigersinn auf 0.

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.
3. Ziehen Sie das Netzkabel aus dem Kabelstaufach auf der Rückseite des Geräts.

Füllen Sie die Frittierpfanne nicht mit Öl oder einer anderen Flüssigkeit.
Legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät. Dies unterbricht den Luftstrom und beeinträchtigt das Luftbratergebnis.

VERWENDUNG DES GERÄTS

Heißluftfritieren

1. Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Wandsteckdose.
2. Ziehen Sie den Frittiereinsatz vorsichtig aus der Heißluftfritteuse.
3. Legen Sie die Zutaten in den Korb.

Hinweis: *Füllen Sie den Korb niemals über die in der Tabelle im Abschnitt "Einstellungen" angegebene Maximalmenge hinaus, da dies die Qualität des Endergebnisses beeinträchtigen könnte.*

4 Schieben Sie die Frittierpfanne zurück in die Fritteuse.

Verwenden Sie die Frittierpfanne niemals ohne den Korb darin.

Vorsicht! *Berühren Sie die Pfanne während und ca. 30min nach dem Gebrauch nicht, da sie sehr heiß wird.*

Halten Sie die Pfanne nur am Griff fest.

5. Drehen Sie den Temperaturdrehknopf auf die gewünschte Temperatur. Siehe Abschnitt "Einstellungen", um die richtige Temperatur zu ermitteln.

6. Um das Gerät einzuschalten, drehen Sie den Timer-Drehknopf auf die gewünschte Zubereitungszeit.

Achtung: Addieren Sie 3 Minuten zur Zubereitungszeit, wenn das Gerät kalt ist.

Hinweis: *Sie können das Gerät auch ohne Zutaten im Inneren vorheizen lassen. Drehen Sie in diesem Fall den Timer-Drehknopf auf etwas mehr als 3 Minuten und warten Sie, bis die Aufheizleuchte erlischt (nach ca.3 Minuten). Füllen Sie dann den Korb und drehen Sie den Timer-Drehknopf auf die gewünschte Zubereitungszeit.*

Die Einschaltleuchte und die Aufheizleuchte leuchten auf.
Der Timer beginnt, die eingestellte Zubereitungszeit herunterzuzählen.
Während des Heißluftfritierens leuchtet die Aufheizleuchte auf und erlischt von Zeit zu Zeit. Dies zeigt an, dass das Heizelement ein- und ausgeschaltet wird, um die eingestellte Temperatur zu halten.
Überschüssiges Öl aus den Zutaten wird am Boden der Frittierpfanne aufgefangen.

7. Einige Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden (siehe Abschnitt "Einstellungen" in diesem Kapitel). Um die Zutaten zu schütteln, ziehen Sie den Frittiereinsatz am Griff aus dem Gerät und schütteln ihn. Schieben Sie dann den Frittiereinsatz wieder in die Fritteuse.

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

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.

Tipp: Wenn Sie den Timer auf die Hälfte der Zubereitungszeit einstellen, hören Sie das Signal des Timers, wenn Sie die Zutaten schütteln müssen. Dies bedeutet jedoch, dass Sie den Timer nach dem Schütteln erneut für die restliche Zubereitungszeit einstellen müssen.

8. Wenn Sie die Glocke des Timers hören, ist die eingestellte Zubereitungszeit verstrichen. Ziehen Sie die Pfanne aus dem Gerät und

stellen Sie sie auf eine hitzebeständige Unterlage.

Hinweis: *Sie können das Gerät auch manuell ausschalten. Drehen Sie dazu den Temperaturregler auf 0.*

Prüfen Sie, ob die Zutaten bereit sind.
Wenn die Zutaten noch nicht fertig sind, schieben Sie das Frittierblech einfach zurück in das Gerät und stellen Sie den Timer auf ein paar Minuten mehr ein.

10. Um kleine Zutaten zu entnehmen, drücken Sie die Korbentriegelungstaste und heben Sie den Korb aus der Frittierpfanne.

Drehen Sie den Korb nicht auf den Kopf, wenn der Frittiereinsatz noch daran befestigt ist, da überschüssiges Öl, das sich auf dem Boden der Frittierpfanne angesammelt hat, ausläuft und auf die Zutaten tropft.
Nach dem Heißluftfritieren sind die Frittierschale und die Zutaten heiß.
Je nach Art der Zutaten in der Heißluftfritteuse kann Dampf aus der Frittierschale entweichen.

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

Tipp: *Um große oder zerbrechliche Zutaten herauszunehmen, verwenden Sie eine Zange, um die Zutaten aus dem Korb zu heben.*

12. Wenn eine Portion von Zutaten fertig ist, ist die Luftfritteuse sofort für die Zubereitung einer weiteren Portion bereit.

Einstellungen

Die folgende Tabelle hilft Ihnen bei der Auswahl der Grundeinstellungen für die Zutaten, die Sie zubereiten möchten.

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.*

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.

Tipps:

- Kleinere Zutaten benötigen in der Regel eine etwas kürzere Zubereitungszeit als größere Zutaten.
- Eine größere Menge an Zutaten erfordert nur eine etwas längere Zubereitungszeit; eine kleinere Menge an Zutaten erfordert nur eine etwas kürzere Zubereitungszeit.

- 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.
- Verwenden Sie vorgefertigten Teig, um gefüllte Snacks schnell und einfach zuzubereiten. Vorgefertigter Teig erfordert auch eine kürzere Zubereitungszeit als selbstgemachter Teig.
- 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.)	Tempe-ratur (°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
Rosti	15-18	180		
Kartoffelgratin	18-22	180		

Fleisch & Geflügel

Steak	8-22	180		
Schweinekoteletts	10-14	180		
Hamburger	7-14	180		
Wurst im Schlafrock	13-15	200		
Trommelstöcke	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 mit Brotkrümeln	10	200		Backofengeeignet verwenden
Gefülltes Gemüse	10	160		Backofengeeignet verwenden

Hinweis: *Addieren Sie 3 Minuten zur Zubereitungszeit, 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. Fritieren 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 antihaftbeschichtet. Verwenden Sie zur Reinigung keine Küchenutensilien aus Metall oder scheuernde Reinigungsmittel, da dies die Antihaftbeschichtung beschädigen kann.

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.
***Hinweis**: Entfernen Sie den Frittiereinsatz, um die Luftfritteuse schneller abkühlen zu lassen.*
1. Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.
2. 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.*
3. Reinigen Sie das Innere des Geräts mit heißem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm.
4. Reinigen Sie das Heizelement mit einer Reinigungsbürste, um Lebensmittelreste zu entfernen.

Tipp: Wenn Schmutz am Korb oder am Boden der Pfanne festsitzt, 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.
3. Schieben Sie das Kabel bis zum Anschlag in das Kabelstaufach. Fixieren Sie das Kabel, indem Sie es in den Kabelbefestigungsschlitz einführen.

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.	Drehen Sie den Timer-Drehknopf auf die gewünschte Zubereitungszeit, um das Gerät einzuschalten.
Das Gargut ist nicht fertig.	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.	Drehen Sie den Temperaturdrehknopf auf die gewünschte Temperatureinstellung (siehe Abschnitt "Einstellungen").
	Die Frittierzeit ist zu kurz.	Drehen Sie den Timer-Drehknopf auf die gewünschte Zubereitungszeit (siehe Abschnitt "Einstellungen").
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 in der Anleitung angegebene 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 Pommes werden in der Luftfritteuse ungleichmäßig frittiert.	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 Frittieren fest bleiben.
Frische Pommes 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. Normale Abnutzung von Verschleißteilen (wie z. B. Mixbehälter, Deckel, Becher, Klingen, Mixerböden, abnehmbare Töpfe, Gestelle, 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 durch Transportschäden 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®**.