

 **TurboTronic**
Kitchen Electronics

airchef Pro

PROFESSIONAL AIR FRYER OVEN

BEDIENUNGSANLEITUNG



TT-AF014

www.zline-world.com

www.zline-world.com



Vielen Dank, dass Sie sich für den **airchef Pro**, die digitale Heißluftfritteuse von **TurboTronic®** entschieden haben. Sie können nun eine große Auswahl an Speisen auf gesündere Weise zubereiten - mit wenig oder ganz ohne Öl! Die Heißluftfritteuse nutzt Heißluft in Kombination mit einer Hochgeschwindigkeits-Luftzirkulation und einem Oberhitzegrill, um Ihre Gerichte schnell und einfach zuzubereiten. Die Zutaten werden von allen Seiten auf einmal erhitzt, und in den meisten Fällen muss kein Öl hinzugefügt werden.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH. LESEN SIE ALLE ANWEISUNGEN.

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





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



WARNUNGEN

1. Tauchen Sie den Hauptteil des Geräts NIEMALS in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.
2. NIEMALS unter dem Wasserhahn abspülen.
3. Achten Sie darauf, dass die Zutaten nicht mit den Heizelementen in Berührung kommen.
4. Füllen Sie die Schale nicht mit Öl, da dies zu einer Brandgefahr führen kann.
5. Die Oberfläche des Geräts kann während des Betriebs heiß werden. Berühren Sie die Oberfläche des Geräts nicht, außer den Türgriff und die Tasten. Berühren Sie niemals das Innere des Geräts, während es in Betrieb ist.
6. Prüfen Sie, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der örtlichen Netzspannung in Ihrem Land übereinstimmt, bevor Sie das Gerät an die Steckdose anschließen.
7. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker, das Netzkabel oder das Gerät selbst beschädigt ist.
8. 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.
9. Stellen Sie das Gerät auf eine horizontale, ebene und stabile Fläche. Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen fern.

10. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von brennbaren Materialien wie Tischdecken oder Vorhängen auf.
11. Stellen Sie das Gerät nicht an eine Wand oder an andere Geräte. Lassen Sie mindestens 10 cm Freiraum an der Rückseite und den Seiten und 10 cm Freiraum über dem Gerät. Decken Sie das Gerät, die Lufteinlässe und die Abluftöffnungen nicht ab.
12. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt laufen und ziehen Sie nach dem Gebrauch immer den Netzstecker.
13. Während des Kochens werden Dampf und heiße Luft durch den Luftauslass freigesetzt. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht in einem sicheren Abstand zu Dampf und Heißluft und zum Luftauslass. Achten Sie auf Dampf und heiße Luft, wenn Sie die Tür des Geräts öffnen.
14. Ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie dunklen Rauch aus dem Gerät austreten sehen. Warten Sie, bis die Rauchentwicklung aufhört, bevor Sie die Tür des Geräts öffnen.
15. Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung vollständig abkühlen (über 30 Minuten). Entfernen Sie Lebensmittelreste nach jedem Gebrauch, um Gerüche zu vermeiden.

	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. Es kann zu Sachschäden kommen, 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.

Bewahren Sie diese Anleitung gut auf!

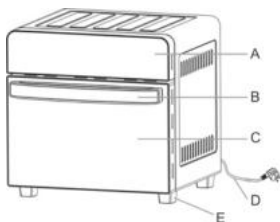
GERÄTESPEZIFIKATIONEN

Modell Nr.	Versorgung Strom	Strom	Kapazität	Anzeige
TT-AF014	220-240V, 50/60Hz	1600W -1800W	14L	LED-Touchscreen

EINFÜHRUNG

Vielen Dank, dass Sie sich für diese hochwertige Heißluftfritteuse entschieden haben. Jetzt können Sie eine große Auswahl an Speisen auf gesündere Weise zubereiten - mit wenig oder ganz ohne Öl! Die Heißluftfritteuse nutzt Heißluft in Kombination mit einer schnellen Luftzirkulation und einem Oberhitzegrill, um Ihre Gerichte schnell und einfach zuzubereiten. Die Zutaten werden von allen Seiten gleichzeitig erhitzt, und in den meisten Fällen muss kein Öl hinzugefügt werden.

ALLGEMEINE BESCHREIBUNG



- A: Bedienfeld
- B: Türgriff
- C: Glastür
- D: Netzkabel
- E: Füße

ZUBEHÖR IM PAKET:



Zange



Bratblech



Rotisserie Stab



Rotisserie Gabel



Gitterkorb



Drehkorb

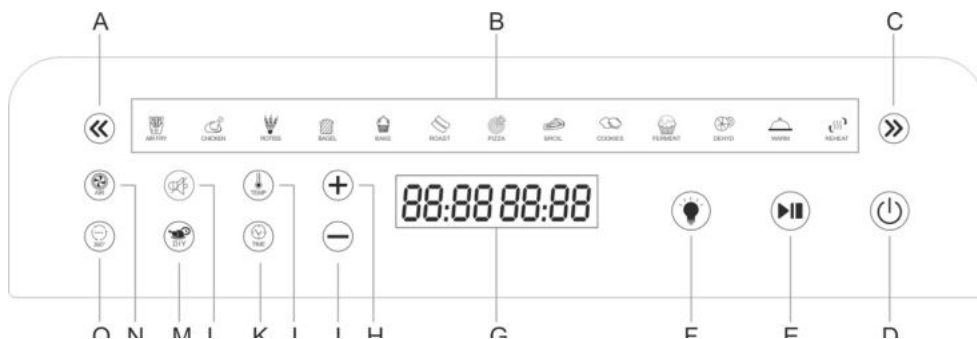


Filter



Gitter

BEDIENFELD:



A: Zurück-Taste

B: Voreingestellte Programme

C: Vor-Taste

D: Ein/Aus

E: Start/Pause

F: Licht

G: Zeit-/Temperaturanzeige

H: Zeit/Temperatur plus

I: Zeit/Temperatur minus

J: Taste Temperatur

K: Taste Zeit

L: Ton an/aus

M: DIY Taste

N: AirFry Taste

O: Rotisserie ein/aus

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 elektrische 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 Garraum, 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.
Spannung in Ihrem Land, bevor Sie das Gerät anschließen.
- 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 Kundendienststelle von ähnlich qualifizierten Personen 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 und über dem Gerät mindestens 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 Heißluftfrittieren 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 Frittierereinsatz aus dem Gerät nehmen.
 - Die Oberfläche unter dem Gerät kann während des Gebrauchs heiß werden.
 - Ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie dunklen Rauch aus dem Gerät kommen sehen. Warten Sie, bis die Rauchentwicklung aufhört, bevor Sie die Lebensmittel 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 Frittierzubehör gründlich mit heißem Wasser und etwas Flüssigseife 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. Legen Sie den Korb richtig in das Bratblech.

Füllen Sie kein Öl oder eine andere Flüssigkeit in das Bratblech.

Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät. Dies unterbricht den


Luftstrom und beeinträchtigt das Frittierergebnis.





VERWENDUNG DES GERÄTS



1. Schalten Sie das Gerät ein


Beim Einstecken des Geräts ertönt ein Alarm und die Hintergrundbeleuchtung leuchtet auf, um anzuzeigen, dass das Gerät aktiv und einsatzbereit ist. Das Gerät schaltet nach 1 Sekunde in den Standby-Modus.

2. Menüauswahl/Temperatur- und Zeiteinstellung


Drücken Sie nach dem Einstecken des Netzkabels die Taste , um in den Standby-Modus zu wechseln. Die LED-Anzeige zeigt 180°C und 15 Minuten an. Jetzt können Sie mit der

Taste  aus den verschiedenen voreingestellten Programmen wählen und dann die Taste START /PAUSE  drücken, um das gewählte Programm zu starten. Sie können auch die Zeit und die Temperatur manuell einstellen, indem Sie die Tasten Zeit +/- und Temperatur +/- verwenden, um die benötigte Garzeit und Temperatur einzustellen. (Jedes Funktionsprogramm hat bereits eine voreingestellte Zeit und Temperatur, siehe beiliegende Tabelle für Details). Mit den Tasten Timer +/-  und Temperatur +/-  können die Benutzer die geeignete Garzeit und Temperatur einstellen.





Wenn Sie die Timer-Taste  drücken, blinkt die Zeit auf dem Display; zu diesem Zeitpunkt können Sie die Zeit durch drücken der Funktionstaste erhöhen oder verringern. Wenn die gewünschte Zeit erreicht ist, drücken Sie die Temperaturtaste () und die Temperatur auf dem Display blinkt; zu diesem Zeitpunkt können Sie die Temperatur durch drücken der Funktionstaste erhöhen oder verringern,


A. Der Temperaturregelbereich beträgt 50-230°C, Sie können die Temperaturtaste wie angegeben  drücken. Der Temperaturwert des digitalen Bildschirms blinkt, drücken Sie +/-, um die Temperatur zu erhöhen oder zu verringern, jedes Mal, wenn die + / -

Tasten gedrückt werden, führt dies zu einer Erhöhung oder Verringerung der Temperatur um 5°C. Wenn Sie bei 230°C, auf "+" drücken, wird das Gerät zurück zu einer Temperatur von 50°C springen; drücken Sie "-" bei 50°C wird die Temperaturanzeige zurück auf 230°C springen. Während der Temperaturregelung wird die digitale Temperaturanzeige auf dem Bildschirm blinken. Um anzuzeigen, dass die Temperatur wie gewünscht eingestellt wurde, wird das Display 5 mal blinken.

- B. Der Zeitbereich reicht von 01 bis 60 Minuten, berühren Sie , wenn Sie die Zeit einstellen möchten, der Zeitwert auf dem Bildschirm blinkt, drücken Sie "+", um die Zeit zu erhöhen oder drücken Sie "-", um die Zeit zu verringern, jedes Mal, wenn Sie die + / - Taste drücken, wird die Zeit um 1 Minute erhöht oder verringert. Wenn Sie bei 60 Minuten auf "+" Richtung drücken, wird die Zeit zurück auf 01 min springen und wenn Sie bei 01 min die "-" Taste drücken, springt die Temperatur zurück auf 60 min. Während der Zeitsteinstellung blinkt die digitale Zeitanzeige auf dem Bildschirm. Um anzuzeigen, dass die gewünschte Zeit eingestellt wurde, blinkt die Anzeige 5 Mal auf.

3. Start, Pause/Stopp

Nachdem Sie die Funktion ausgewählt und die richtige Zeit und Temperatur eingestellt haben, drücken Sie , um das Gerät zu starten die  Taste beginnt zu blinken, um anzuzeigen, dass das Gerät in Betrieb ist. Wenn Sie während des Betriebs des Geräts die Taste  drücken, stoppt das Gerät, die  Taste hört auf zu blinken und der Timer stoppt.

Wenn Sie während des Betriebs des Geräts die Taste  drücken, schaltet das Gerät mit einem Signalton ab und schaltet in den Standby-Modus.


4. Piepstöne

Wenn der Timer auf 00 Minuten abläuft, stoppt der Garvorgang, und der Summer zeigt an, dass der Timer abgelaufen ist. Während des Betriebs des Timers ist zu beachten, dass die Temperatur nicht geändert und die einmal eingestellte Zeit nicht nachjustiert werden kann.

5. Standby


Wenn der Timer auf 00 Minuten abläuft, stoppt der Heizvorgang und das Gerät schaltet nach 1 Minute in den Standby-Modus.

6. Beleuchtungssteuerung

Durch drücken der Lichttaste  während der Arbeit wird das Innenlicht eingeschaltet. Ein erneutes drücken der Lichttaste führt zum Ausschalten des Lichts.

Beim Öffnen der Garraumtür geht automatisch das Licht an und der Garvorgang wird unterbrochen.

7. Rotisserie-Funktion

Wenn Sie während des Betriebs die Taste  berühren, wird die Rotisserie-Funktion aktiviert. Ein erneutes Berühren der Taste schaltet die Rotisserie-Funktion aus.

8. Lautsprecher Funktion

Wenn Sie die Lautsprechertaste drücken, wird das Gerät stummgeschaltet und die Symbolleuchte leuchtet. Wenn Sie die Taste erneut drücken, schaltet das Gerät den Lautsprecher ein. Das Symbol leuchtet nicht mehr und es ertönt ein Signalton.

9. DIY

Zeit und Temperatur selbst bestimmen
(Temperaturbereich: 50°C ~230°C, Zeitbereich: 1 Minute ~1 Stunde)

10. Luffunktion:

Stellen Sie während des Garvorgangs die Gebläsegeschwindigkeit auf hoch oder niedrig ein.

Voreingestellte Programme			
	Menü	Standardzeit (min)	Standard-Temperatur (°C)
FUNKTION	Airfry	15	180
	Huhn	30	180
	Rotisserie	15	210
	Bagel	3	160
	Backen	15	170
	Braten	10	210
	Pizza	15	200
	Grillen	5	210
	Cookies	16	180
	Fermentieren	90	40
	Dehydrieren	480	80
	Warm halten	30	80
	Aufwärmen	3	160

Referenz der Lebensmittelfunktion für jede Funktionspaarung:

- 1.air fry: Knusprige Lebensmittel Effekte wie gebratene Hühnerflügel, gebratene Hühnerbeine, gebratener Fisch, etc. Ventilator auf hoher Geschwindigkeit.
- 2.Huhn: Fleischgerichte, die länger brauchen, wie z. B. ganzes Huhn, Pute usw. Gebläse auf hoher Stufe.
- 3.Rotisserie: Gegrillte Spieße. Gebläse auf niedriger Stufe.
- 4.Bagel: Größere Teigwaren wie Brot und Bagels. Gebläse auf niedriger Stufe.

-
- 5. Backen: Kategorie Kuchen. Gebläse auf niedriger Stufe.
 - 6. Braten: Große Mengen Fleisch mit Knochen wie Steaks, Hähnchen- und Schweinekoteletts. Gebläse auf hoher Stufe.
 - 7. Pizza: Pizza, Flammkuchen, etc.
 - 8. Grillen: Kleine Portionen Fleisch mit Knochen wie Steaks, Hähnchen- und Schweinekoteletts. Gebläse auf hoher Stufe.
 - 9. Kekse: Kategorie Kekse. Gebläse auf niedriger Stufe.

REINIGUNG

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

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

Hinweis: Öffnen Sie die Tür, um das Gerät schneller abkühlen zu lassen.

2. Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.
3. Reinigen Sie das Zubehör mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
 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, garen nicht vollständig durch	Die Menge der Zutaten im Korb ist zu groß.	Geben Sie kleinere Chargen von Zutaten in den Korb. Kleinere Chargen 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	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 Fritteuse bestimmt sind.	Verwenden Sie Backofen-Snacks oder bestreichen Sie die Snacks leicht mit Öl, damit sie knuspriger werden.
Aus dem Gerät kommt weißer Rauch	Sie bereiten fettige Zutaten zu.	Achten Sie darauf, dass die Temperatur gut kontrolliert wird, um unter 160°C zu liegen, 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 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 frites 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 Hausmüll 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 Symbol der durchgestrichenen Mülltonne auf dem Produkt erinnert Sie an Ihre Verpflichtung, das Gerät getrennt zu sammeln, wenn Sie es entsorgen. 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 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, wobei folgende Bedingungen gelten

Bedingungen und Ausschlüsse:

Was wird durch diese Garantie abgedeckt?

1. Das Originalgerät und/oder die nicht abnutzbaren Teile, die als defekt angesehen werden, werden nach dem alleinigen Ermessen von **TurboTronic®** 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 unsachgemäße Behandlung beim Transport verursacht wurden.
4. Folgeschäden und beiläufige Schäden.
5. Mängel, die durch nicht von **TurboTronic®** autorisierte Reparaturpersonen verursacht wurden. Zu diesen Mängeln gehören Schäden, die durch den Versand, die Änderung oder die 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 der **Z-GLOBAL B.V.B.A®**.