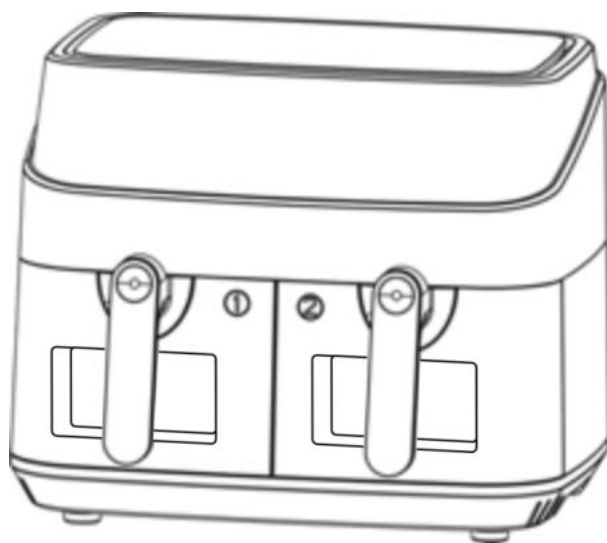


dualchef

DUAL BASKET AIR FRYER

GEBRAUCHSANWEISUNG



**DOPPEL-HEIßLUFTFRITTEUSE
TT-DAF6W**



Vielen Dank, dass Sie sich für die **Dualchef** - Doppelkorb-Heißluftfritteuse von **TurboTronic®** entschieden haben.

Sie werden nun in der Lage sein, ein breites Sortiment an Speisen auf eine gesündere Art und Weise zu kochen - mit wenig oder gar keinem Öl! Die Heißluftfritteuse nutzt Heißluft in Kombination mit einer Hochgeschwindigkeits-Luftzirkulation und einem Aufsatzgrill, um Ihre Gerichte schnell und einfach zuzubereiten. Die Zutaten werden von allen Seiten gleichzeitig erhitzt, und es ist in den meisten Fällen nicht nötig, Öl hinzuzufügen.

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

WARNUNGEN





- Tauchen Sie das Gehäuse, das elektrische Komponenten und die Heizelemente enthält, **niemals** in Wasser ein und spülen Sie es nicht unter dem Wasserhahn ab.
- Lassen Sie **kein** Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gerät eindringen, um einen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- Legen Sie die zu frittierenden Zutaten immer in den Korb, damit sie nicht mit den Heizelementen in Berührung kommen.
- Decken Sie die Lufteintritts- und Luftaustrittsöffnungen **nicht** ab, solange das Gerät in Betrieb ist.
- Füllen Sie die Frittierwanne **nicht** mit Öl, da dies zu einer Brandgefahr führen kann.
- 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 in Ihrem Land übereinstimmt, bevor Sie das Gerät anschließen.
- Verwenden Sie das Gerät **nicht**, wenn der Stecker, das Netzkabel oder das Gerät selbst beschädigt sind.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, müssen Sie es in einer autorisierten Servicestelle von qualifizierten Personen 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 abkühlen muss.
 - 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 Tischtüchern 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 den Frittierbehälter aus dem Gerät entnehmen.
- 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 Frittireinsatz 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 Gäste in Hotels oder anderen ähnlichen Unterkünften 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.
- Verbrannte Reste direkt entfernen

	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 anderen erheblichen Schäden führen kann, 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.

AUFBAU IHRES DUALCHEFS

A & D: Anti-Haft-Frittierplatten

B & E: Frittierkörbe

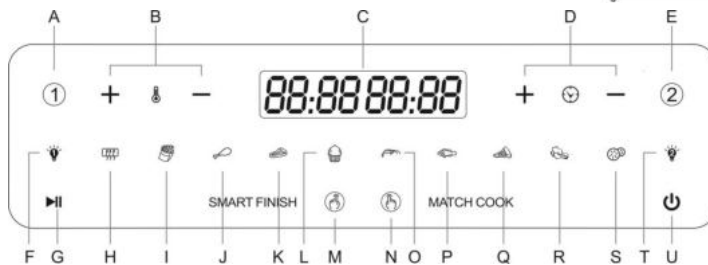
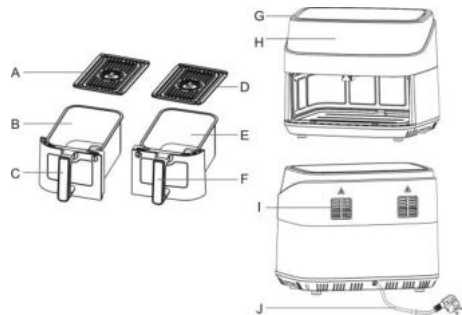
C & F: Korbgriffe

G: Obere Abdeckung

H: Bedienfeld

I: Belüftungsfenster

J: Netzkabel



A) Zone 1

B) Temperatur plus/minus

C) Display

D) Timer plus/minus

E) Zone 2

F) Zone 1 Licht

G) Pause

H) Vorheizen

I) Pommes Frites

J) Hähnchenkeulen

K) Steak

L) Kuchen

M) Smart Finish Taste

N) Match Cook Taste

O) Garnelen

P) Fisch

Q) Pizza

R) Gemüse

S) Dörren

T) Zone 2 Licht

U) Start/Stop

Vor der ersten Verwendung

1. Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
2. Entfernen Sie alle Aufkleber oder Etiketten vom Gerät - mit Ausnahme des Typenschilds.
3. Waschen Sie die Körbe und Platten in heißem Seifenwasser, spülen Sie diese ab und trocknen Sie diese gründlich.
Die Frittierplatten und -körbe sind die EINZIGEN spülmaschinengeeigneten Teile.
Reinigen Sie das Hauptgerät nicht in der Spülmaschine.
4. Wischen Sie die Innen- und Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.

Vorbereiten 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 ein.

Befüllen 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

Nach dem Einstecken ertönt ein Signalton und die Bleuchtung geht kurz an. Nach 1 Sekunde springt das Gerät wieder in den Standby-Modus, wobei das Licht wieder aus geht. Das Gerät ist nun bereit

2. Menüauswahl/Temperatur/Zeit

1). Drücken Sie die Start-Taste und wählen Sie mit der Taste 1 oder 2 die gewünschte Zone und die Funktion aus. Sie können die Zeit und die Temperatur frei einstellen, indem Sie die Tasten Zeit +/- und Temperatur +/- verwenden. Sie können auch ein beliebiges Funktionssymbol drücken, um eine vorprogrammierte Einstellung für bestimmte Zubereitungen wie z.B. für Pommes Frites auswählen.


2). Nachdem Sie die Menüauswahl getroffen haben, drücken Sie die Taste  und das Gerät beginnt zu arbeiten. Jedes Programm hat eine Standardzeit und -temperatur (wie in der Tabelle aufgeführt) hinterlegt. Sie können die Zeit und Temperatur mit den Tasten Zeit +/- und Temperatur +/- frei jedoch verändern.


Der einstellbare Temperaturregelbereich ist 50-200°C, jede Berührung der Tasten + / - Temperatur erhöht oder verringert die Einstellung um 10°C.


Während der Einstellung der Temperatur blinkt die digitale Temperaturanzeige auf dem Bildschirm (blinkt nicht während des Betriebes). Nach 3-maligem Blinken ist die Einstellung der Temperatur abgeschlossen.

Der Einstellbereich der Zeit ist 1 bis 60 min. Bei jedem drücken der Tasten + / - Zeit erhöht oder verringert sich die Zeit um 1 min. Während der Zeiteinstellung blinkt die digitale Zeitanzeige auf dem Bildschirm (blinkt nicht während des Betriebes) Nachdem diese 3x geblinkt hat, ist die Zeiteinstellung abgeschlossen.

3. Start, Pause/Stopp

Nachdem Sie die Funktion ausgewählt haben, stellen Sie die gewünschte Zeit und die Temperatur ein, drücken Sie . Das Gerät fängt an zu blinken und nach einem Signalton beginnt das Gerät zu arbeiten.

Der Betrieb lässt sich mit der Taste  unterbrechen.

Drücken Sie während des Betriebs des Geräts die Taste , kehrt das Gerät in den Standby-Modus zurück.

Bitte beachten Sie:

- (1). Sie können die Frittierkörbe während des Betriebs entnehmen um Ihre Lebensmittel zu kontrollieren. Das Programm läuft weiter, sobald Sie die Körbe wieder eingesetzt haben.
- (2). Sollte während des Betriebs der Netzstecker gezogen werden, schaltet das Gerät ab und alle Lichter gehen aus. Das Programm läuft weiter, sobald der Stecker wieder eingesteckt wird.
- (3). Während des Aufheizens der Heizelemente blinkt die Leuchte 6x. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, hört das Heizelement auf zu heizen und die Leuchte blinkt nicht weiter.

4. Ende des Programms

Nach Ablauf des Timers schaltet sich das Gerät aus und es wird auf dem Display 00 min angezeigt. Der Lüfter läuft noch etwas nach, bis das Gerät abgekühlt ist und das Gerät geht in den Standby-Modus.

Smart Finish

SMART FINISH



MATCH COOK

Sie möchten 2 verschiedene Speisen mit jeweils verschiedenen Funktionen, Temperaturen oder Garzeiten frittieren und dabei soll alles gleichzeitig fertig werden?

Stellen Sie beide Zonen individuell ein und verwenden Sie Smart Finish, damit die beiden Körbe gleichzeitig fertig werden.

Schritt 1: Zone 1 programmieren:

Legen Sie die Lebensmittel in den Korb, setzen Sie diesen ein und wählen Sie mit 1 die Zone und anschließend die Kochfunktion.

Schritt 2: Zone 2 programmieren

Legen Sie die Lebensmittel in den Korb, setzen Sie diesen ein und wählen Sie mit 2 die Zone und anschließend die Kochfunktion.

Schritt 3: Frittiervorgang starten

Wählen Sie Smart Finish und drücken Sie die Starttaste, um den Frittiervorgang zu starten.

Match Cook

SMART FINISH



MATCH COOK

Sie möchten in beiden Körben (Zonen) dieselben Lebensmittel zubereiten?

Stellen Sie Zone 1 ein und verwenden Sie MATCH COOK, um die Einstellungen automatisch an Zone 2 anzupassen.

Schritt 1: Zone 1 programmieren











Legen Sie die Lebensmittel in die Körbe, setzen Sie diesen ein und wählen Sie mit 1 die Zone und anschließend die Kochfunktion.

Schritt 2: Frittiervorgang starten

Wählen Sie Match Cook und drücken Sie die Starttaste, um den Frittiervorgang zu starten.

Voreinstellungen

Übersicht

	Voreinstellung	Voreingestellte Zeit	Default temperature (°C)
Funktion	 Vorheizen	3	180
	 Pommes	15	200
	 Hähnchenkeulen	20	200
	 Steak	12	180
	 Kuchen	25	160
	 Shrimps	8	180
	 Fisch	10	180
	 Pizza	20	180
	 Gemüse	10	160
	 Dörren	360	60

Achtung: Körbe während und etwa 30 Minuten nach Gebrauch nicht berühren, da sie sehr heiß wird. Fassen Sie die Pfanne nur am Griff an.

Arbeitsschritte

1. Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Wandsteckdose.
2. Geben Sie die Zutaten in den Korb und stellen Sie den Korb in das Gerät.
3. Stellen Sie das Bratblech in die richtige Position. Wählen Sie die Funktion aus dem Menü und drücken Sie START/PAUSE, um den Garvorgang zu starten.
4. Auf dem Bildschirm werden Temperatur und Zeit angezeigt. Die Temperatur ist die eingestellte Temperatur und die Zeit ist die verbleibende Betriebszeit.
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 Frittierinsatz am Griff aus dem Gerät und schütteln ihn. Schieben Sie dann den Frittierinsatz wieder in die Fritteuse.

Vorsicht! Drücken Sie die Korbentriegelungstaste nicht während des Schüttelns.

6. Wenn Sie den Signalton des Timers hören, ist die eingestellte Zubereitungszeit verstrichen. Ziehen Sie den Frittierkorb aus dem Gerät und stellen Sie diesen auf eine hitzebeständige Unterlage.
7. Prüfen Sie, ob die Zutaten fertig sind.

Wenn die Zutaten noch nicht fertig sind, schieben Sie den Frittierkorb einfach zurück in das Gerät und lassen Sie die Lebensmittel noch ein paar Minuten garen.

Tip: 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 diese 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 der Wanne.

Drehen Sie den Korb nicht auf den Kopf, wenn der Frittierinsatz noch daran befestigt ist, da überschüssiges Öl, das sich auf dem Boden des Frittieresatzes 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.

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

Tip: Um große oder sehr weiche Zutaten herauszunehmen, verwenden Sie eine Zange.

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

Hinweis: Bei der erstmaligen Verwendung der Heißluftfritteuse kann es zu einer leichten Rauch- oder Geruchsentwicklung kommen. Dies ist normal und wird bald abklingen. Stellen Sie sicher, dass eine ausreichende Belüftung vorhanden ist

Einstellungen

Außer den voreingestellten Gerichten können Sie mit dieser Heißluftfritteuse auch andere Speisen zubereiten, indem Sie die Zeit und Temperatur 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.

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 ungleichmäßige Ergebnisse 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 500g.
- 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.)	Temperatur (°C)	Schütteln	Zusätzliche Informationen
--	-------------	-----------------	-----------	---------------------------

Kartoffeln & Pommes frites

Dünne Tiefkühlpommes	12-16	200	Schütteln	
Dicke Tiefkühlpommes	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		
Würstchen im Schlafrock	13-15	200		
Hähnchenkeulen	18-22	180		
Hähnchenbrust	10-15	180		

Imbisse

Frühlingsrollen	8-10	200	Schütteln	Backofengeeignet verwenden
-----------------	------	-----	-----------	----------------------------

Gefrorene Chicken-Nuggets	6-10	200	Schütteln	Backofengeeignet verwenden
Gefrorene Fischstäbchen	6-10	200		Backofengeeignet verwenden
Panierte Käsesnacks	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, also nicht vorgeheizt 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 diese in Stifte.
2. Weichen Sie die Kartoffelstäbchen mindestens 30 Minuten lang in einer Schüssel mit Wasser ein, nehmen Sie diese heraus und trocknen Sie diese mit Küchenpapier.
3. Gießen Sie 1/2 Esslöffel Olivenöl in eine Schüssel, legen Sie die Kartoffelstäbchen darauf und mischen Sie diese, bis die Kartoffelstäbchen mit Öl beschichtet sind.
4. Entfernen Sie die Stäbchen mit den Fingern oder einem Küchengerät aus der Schüssel, so dass überschüssiges Öl in der Schüssel zurückbleibt. Legen Sie die Stäbchen in den Korb.

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

5. Braten Sie die Kartoffelstäbchen gemäß den Anweisungen in diesem Kapitel.

Reinigung

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

Verwenden Sie zur Reinigung der mit einer Anti-Haft-Beschichtung versehenen Teile 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 Frittiereinsatz, um die Luftfritteuse schneller abkühlen zu lassen.

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

3. Reinigen Sie die Platten und Körbe mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.

Hinweis: Die Platten und Körbe sind spülmaschinenfest.

Tipp: Wenn Schmutz am Korb oder an den Platten sehr fest sitzt, befüllen Sie diese mit heißem Wasser und etwas Spülmittel und lassen Sie dies ca. 10 Minuten einweichen.

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

2. Reinigen Sie das Hezelement mit einer Reinigungsbürste, um 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 Wandsteckdose.
	Sie haben den Start nicht bestätigt.	Starten Sie das den Garvorgang nach Einstellung des Programms mithilfe der Starttaste.
Die Zutaten sind nach Ablauf der Garzeit nicht fertig	Die Menge der Zutaten im Korb ist zu groß.	Nehmen Sie eine kleinere Menge. Kleinere Mengen werden gleichmäßiger frittiert.
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie die Temperatur mit der +-Taste höher.
	Die Aufheizzeit ist zu kurz.	Rechnen Sie immer 3 Min. Vorheizzeit ein.
Die Zutaten werden ungleichmäßig frittiert	Bestimmte Arten der Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt bzw. Umgedreht 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.	Der Korb ist zu stark befüllt.	Beüllen Sie den Korb nicht über die Maximalmenge hinaus.

	Der Korb ist nicht richtig eingesetzt.	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.	Frittieren Sie fettige Zutaten unter 180°C.
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 Heißluftfritteuse ungleichmäßig frittiert.	Sie haben die Kartoffelstäbchen nicht richtig eingeweicht, bevor Sie diese frittiert haben.	Weichen Sie die Kartoffelstäbchen mindestens 30 Minuten in einer Schüssel mit Wasser ein; nehmen Sie diese heraus und trocknen Sie diese mit Küchenpapier.
	Sie haben nicht den richtigen Kartoffeltyp verwendet.	Verwenden Sie frische Kartoffeln und achten Sie darauf, dass sie beim Frittieren fest bleiben.
Frische Kartoffelpommes sind nicht knusprig, wenn sie aus der Heißluftfritteuse kommen.	Die Knusprigkeit der Pommes Frites hängt von der Menge an Öl und Wasser in den Pommes ab.	Achten Sie darauf, dass Sie die Kartoffelstäbchen gut trocknen, bevor Sie diese mit Öl bestreichen.
		Schneiden Sie die Kartoffel in dünnere Stäbchen, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.
		Für ein knusprigeres Ergebnis etwas mehr Öl hinzufügen.



Entsorgung von Elektroaltgeräten

Die europäische Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) schreibt vor, dass Elektroaltgeräte nicht über den normalen, unsortierten Siedlungsabfall entsorgt werden dürfen. Altgeräte müssen separat 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 erinnert Sie an Ihre Verpflichtung, das Gerät bei der Entsorgung getrennt zu sammeln.

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

EINGESCHRÄNKTE GARANTIE

Die beschränkte Garantie gilt für Käufe bei autorisierten by **TurboTronic®** - Händlern.

Die **TurboTronic®** -Gewährleistung gilt nur für den ursprünglichen Besitzer und das ursprüngliche Produkt 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

Bedingungen und Ausschlüssen:

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 durch diese 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, werden von dieser Garantie nicht 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 der Freihaltung der Vertiefung des Motorsockels von verschütteten Lebensmitteln und anderen Verunreinigungen) oder Schäden durch unsachgemäße Behandlung während des Transports 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, beim Umbau 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, benutzt 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®**.