



GEBRAUCHSANWEISUNG



**MECHANISCHE
HEISSLUFTFRITTEUSE**

TT-AF10M

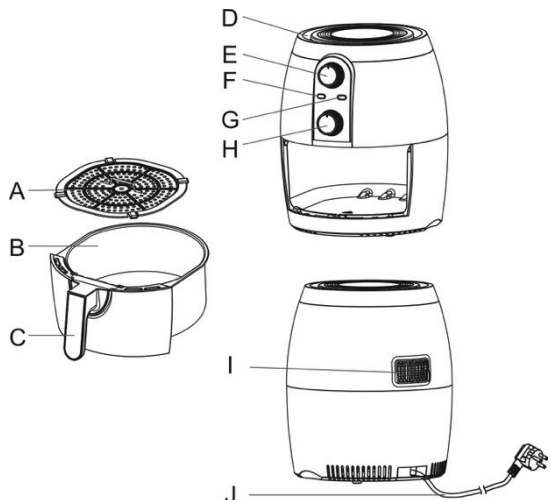
www.zline-world.com



Vielen Dank, dass Sie sich für den **Chefry** Digital Air Fryer von **TurboTronic®** entschieden haben. Genießen Sie es einfach daheim mit diesem Airfryer zu kochen, der nahrhafte und gesunde Lebensmittel auf bequeme Weise produziert. Mit dieser Heißluftfritteuse können Sie Ihre Lieblings Speisen mit wenig bis gar keinem Öl zubereiten - bei gleichbleibend gutem Geschmack. Dank der Rapid-Air-Technologie ist die Zugabe von Öl bei der Zubereitung von frittierten Speisen überflüssig. Diese Technik nutzt die heiße 360°-Luft, die schnell und präzise zirkuliert, um gesündere Versionen Ihrer Lieblings Speisen zuzubereiten. Mit einem Temperaturbereich von 100°C - 200°C ermöglicht die Fritteuse die Zubereitung einer Vielzahl von Gerichten, von knusprigen Pommes frites bis hin zu saftigen Hähnchenflügeln, mit wenig bis gar keinem Öl und mit bis zu 80% weniger Fett.

Allgemeine Beschreibung

- A: Gitterrost
- B: Korb
- C: Handgriff
- D: Lufteinlass
- E: Zeitanzeige
- F: Kontrollleuchte für die Temperaturregelung
- G: Timer-Knopf
- H: Temperatureinstellung
- I: Lüftungsfenster
- J: Netzkabel



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 die elektrischen 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.
- 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 in Ihrem Land übereinstimmt, 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 einem autorisierten Service-Center 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 mindestens 10 cm und über dem Gerät 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 Frittereinsatz aus dem Gerät nehmen.
 - Die Oberfläche unter dem Gerät kann während des Gebrauchs heiß werden.
 - Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie dunklen Rauch aus dem Gerät austreten sehen. Warten Sie, bis die Rauchentwicklung aufgehört hat, bevor Sie den Frittereinsatz 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.
- Wird das Gerät unsachgemäß oder nicht entsprechend den Anweisungen in der Bedienungsanleitung verwendet, erlischt die Garantie und die Haftung für eventuelle Schäden wird abgelehnt.
- 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).

Automatische Abschaltung

Dieses Gerät ist mit einer Zeitschaltuhr ausgestattet. Wenn der Timer auf 0 heruntergezählt hat, gibt das Gerät einen Glockenton ab 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 Typenschildes.
 3. Reinigen Sie das Gitter und den Bratrost gründlich mit heißem Wasser und etwas Flüssigwaschmittel oder Seife und mit einem nicht scheuernden Schwamm.
- 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 Gitterrost richtig in den Korb.
3. Ziehen Sie das Netzkabel aus dem Kabelfach auf der Rückseite des Geräts.
4. **Füllen Sie kein Öl oder eine andere Flüssigkeit in das Bratblech.**
5. **Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät. Dies unterbricht den Luftstrom und beeinträchtigt das Frittierergebnis.**

Verwendung des Geräts

Frittieren mit Heißluft

1. Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.

2. Ziehen Sie den Frittiereinsatz vorsichtig aus der Fritteuse.

3. Legen Sie die Zutaten in den Korb.

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

4. Schieben Sie den Frittiereinsatz zurück in die Fritteuse.

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

Halten Sie die Pfanne nur am Griff fest.

5. Drehen Sie den Temperaturregler 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.

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

Hinweis: Sie können das Gerät auch vorheizen lassen, ohne dass sich Zutaten darin befinden. 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 die Schale 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 Aufwärmleuchte 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 sammelt sich am Boden des Frittiereinsatzes.

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 zurück in die Fritteuse.

Tip: Wenn Sie den Timer auf die Hälfte der Zubereitungszeit eingestellt haben, hören Sie das Klingeln des Timers, wenn Sie die Zutaten schütteln müssen. Das 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 abgelaufen. Nehmen 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.

9. prüfen Sie, ob die Zutaten fertig sind.

Wenn die Zutaten noch nicht fertig sind, schieben Sie einfach den Frittiereinsatz zurück in das Gerät und

Stellen Sie den Timer auf ein paar Minuten mehr ein.

Nach dem Heißluftfrittieren sind der Frittiereinsatz und die Zutaten heiß. Je nach Art der Zutaten in der Heißluftfritteuse kann Dampf aus der Fritterschale entweichen.

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

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

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

Einstellungen

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

Hinweis: Bitte beachten Sie, dass diese Einstellungen nur als Referenz dienen. Da sich die Zutaten in Bezug auf Herkunft, Größe, Form und Marke unterscheiden, können wir nicht für die beste Einstellung für Ihre Zutaten garantieren.

Da die Rapid Air Technology die Luft im Gerät sofort wieder aufheizt, stört ein kurzes Herausziehen des Frittiereinsatzes während des Heißluftfrittierens den Prozess kaum.

Tipps:

- Kleinere Zutaten erfordern 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 dazu beitragen, dass die Zutaten nicht ungleichmäßig gebraten werden.
- 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 Würstchen in der Heißluftfritteuse zu.
- Snacks, die im Backofen zubereitet werden können, lassen sich auch in der Heißluftfritteuse zubereiten.
- Die optimale Menge für die Zubereitung knuspriger Pommes frites beträgt 500 Gramm.
- Mit vorgefertigtem Teig können Sie schnell und einfach gefüllte Snacks zubereiten.

Vorgefertigter Teig erfordert auch eine kürzere Zubereitungszeit als selbstgemachter Teig.

- Sie können die Fritteuse auch zum Aufwärmen von Zutaten verwenden, indem Sie die Temperatur auf 150 °C und die Zeitschaltuhr auf etwa 10 Minuten einstellen.

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

Kartoffeln und Pommes frites

Dünne gefrorene	300-700	12-16	200	Schüttel	
Dicke gefrorene	300-700	12-20	200	Schüttel	
Hausgemachte Pommes frites (9x9mm)	300-800	18-25	180	Schütteln	1/2 Esslöffel Öl hinzufügen
Hausgemachte Kartoffelspalten	300-800	18-22	180	Schütteln	1/2 Esslöffel Öl hinzufügen
Hausgemachte Kartoffelwürfel	300-750	12-18	200	Schütteln	1/2 Esslöffel Öl hinzufügen
Rosti	250	15-18	180		
Kartoffelgratin	500	18-22	180		

Fleisch & Geflügel

Steak	100-500	8-22	180		
Schweinekotelett	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Wurstsemmel	100-500	13-15	200		
Trommelstöcke	100-500	18-22	180		
Hühnerbrust	100-500	10-15	180		

Imbisse

Frühlingsrollen	100-400	8-10	200	Schüttel	Backofengeeignet
Gefrorene Hähnchen-Nuggets	100-500	6-10	200	Schütteln	Backofengeeignet verwenden
Gefrorene Fischstäbchen	100-400	6-10	200		Backofengeeignet verwenden
Gefrorene Käse-Snacks mit Brotkrümeln	100-400	10	200		Backofengeeignet verwenden
Gefülltes Gemüse	100-400	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 gemacht

Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie vorgebackene Pommes frites verwenden. Wenn Sie selbst Pommes frites machen möchten, befolgen Sie die nachstehenden Schritte:

1. Die Kartoffeln schälen und in Stifte schneiden.
2. Die Kartoffelstäbchen mindestens 30 Minuten lang in einer Schüssel mit Wasser einweichen, herausnehmen und mit Küchenpapier abtrocknen.
3. 1/2 Esslöffel Olivenöl in eine Schüssel geben, die Stäbchen darauf legen und mischen, bis die Stäbchen sind mit Öl beschichtet.
6. Die Stäbchen mit den Fingern oder einem Küchengerät aus der Schüssel nehmen, so dass überschüssiges Öl in der Schüssel zurückbleibt. Die Stäbchen in die Schale legen.

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

7. **Braten Sie die Kartoffelstäbchen nach den Anweisungen in diesem Kapitel.**

Reinigung

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

Das Bratblech und die Innenseite des Geräts sind mit einer Antihafbeschichtung versehen. Verwenden Sie zur Reinigung keine Küchenutensilien aus Metall oder Scheuermittel, da dies die Antihafbeschichtung beschädigen kann.

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

Hinweis: Nehmen Sie den Frittireinsatz heraus, damit die Fritteuse schneller abkühlt.

2. Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.
3. Reinigen Sie das Frittiergitter und den Gitterrost mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.

Sie können eine Entfettungsflüssigkeit verwenden, um eventuelle Schmutzreste zu entfernen.

Hinweis: Das Bratblech und der Gitterrost sind spülmaschinenfest.

Tipp: Wenn Schmutz am Gitterrost oder am Boden der Bratwanne festsetzt, füllen Sie die Bratwanne mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Legen Sie den Gareinsatz in die Bratwanne und lassen Sie die Bratwanne und den Gareinsatz etwa 10 Minuten einweichen.

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.
3. Schieben Sie das Kabel so weit wie möglich in das Kabelaufbewahrungsfach. Fixieren Sie das Kabel, indem Sie es in den Kabelbefestigungsschlitz einführen.

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, die mit dem Luftfritteuse nicht fertig	Die Menge der Zutaten in der Schale ist zu groß.	Geben Sie kleinere Chargen von Zutaten in das Blech. Kleinere Chargen werden gleichmäßiger gebraten.
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatureinstellung (siehe Abschnitt "Einstellungen").
	Die Vorbereitungszeit ist zu kurz.	Drehen Sie den Timer-Drehknopf auf die gewünschte Zubereitungszeit (siehe Abschnitt "Einstellungen").
Die Zutaten werden ungleichmäßig gebraten in die Heißluftfritteuse.	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	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.
Ich kann die Pfanne nicht richtig in das Gerät schieben.	Es befinden sich zu viele Lebensmittel in der Schale.	Füllen Sie das Fach nicht über die in der Tabelle auf der vorherigen Seite angegebene Maximalmenge hinaus.
weißer Rauch kommt aus dem Gerät	Sie bereiten fettige Zutaten zu.	Achten Sie darauf, dass die Temperatur gut kontrolliert, um unter 180°C zu liegen, wenn Sie fettige Zutaten in der Fritteuse frittieren.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
	Die Pfanne enthält noch fettige Rückstände vom vorherigen	Weißer Rauch wird durch die Erhitzung von Fett in der Pfanne verursacht. Achten Sie darauf, dass Sie die Pfanne nach jedem
FrISChe Kartoffelpommes frites werden in der Fritteuse	Sie haben die Kartoffelstäbchen nicht richtig eingeweicht, bevor	Weichen Sie die Kartoffelstäbchen mindestens 30 Minuten in einer Schüssel mit Wasser ein, nehmen Sie sie
	Sie haben nicht die richtige	Verwenden Sie frISChe Kartoffeln und achten Sie darauf, dass sie
FrISChe Kartoffelpommes sind nicht knusprig, wenn sie aus der	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
		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 getrennt gesammelt werden, um die Rückgewinnung und das Recycling der in ihnen enthaltenen Materialien zu optimieren und die Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit und die Umwelt zu verringern.

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

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

BEGRENZTE GARANTIE

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

Die TurboTronic®-Garantie gilt nur für den Erstbesitzer und für das Originalprodukt und ist nicht übertragbar.

TurboTronic® garantiert, dass das Gerät frei von Material- und Verarbeitungsfehlern ist. Die eingeschränkte Garantie gilt nur, wenn das Gerät unter normalen Haushaltsbedingungen verwendet und gemäß den in der Bedienungsanleitung beschriebenen Anforderungen gewartet wird, wobei folgende Bedingungen gelten

Bedingungen und Ausschlüsse:

Was wird durch diese Garantie abgedeckt?

1. Das Originalgerät und/oder Verschleißteile, die nach TurboTronic@s eigenem Ermessen als defekt angesehen werden, werden repariert oder ersetzt
2. **TurboTronic®** behält sich das Recht vor, das Gerät durch ein gleich- oder höherwertiges zu ersetzen.

Was wird von dieser Garantie nicht abgedeckt?

1. Die normale Abnutzung von Verschleißteilen (wie z. B. Mixbehälter, Deckel, Becher, Klingen, Mixerböden, abnehmbare Töpfe, Racks, Pfannen usw.), die regelmäßig gewartet und/oder ausgetauscht werden müssen, um die ordnungsgemäße Funktion Ihres Geräts zu gewährleisten, sind nicht von dieser Garantie abgedeckt.
2. Jedes Gerät, das manipuliert oder zu kommerziellen Zwecken verwendet wurde.
3. Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch, Missbrauch, fahrlässige Handhabung, Unterlassung der erforderlichen Wartung (z. B. Unterlassung, die Vertiefung des Motorsockels von verschütteten Lebensmitteln und anderen Verunreinigungen freizuhalten) oder durch Transportschäden verursacht wurden.
4. Folgeschäden und beiläufige Schäden.
5. Defekte, die durch nicht von **TurboTronic®** autorisierte 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 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®**.

GEDRUCKT IN PRC