

TURBOWAVE

GEBRUIKSAANWIJZING



Elektrische oven TT-EV60

www.zline-world.com



Dank u voor het kopen van de **TurboWave** - Elektrische Oven van **TurboTronic®**.

U zult nu in staat zijn om een breed assortiment van delicatessen gerechten te bereiden. TT-EV60 Elektrische Oven werkt als een Full-size oven: prestaties op uw aanrecht, perfect voor Bakken, Opwarmen en Grillen

60L en een breed temperatuurbereik van 100°C tot 230°C. Met deze compacte toasteroven kunt u in minder tijd goudbruine sneetjes brood roosteren of pizza's bakken met een malse, knapperige korst.

220-240V~ 50Hz 2200W

60L

BELANGRIJKE WAARBORGEN

ALLEEN VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK. LEES ALLE

INSTRUCTIES.

Bij het gebruik van elektrische apparatuur moeten altijd de basisveiligheidsmaatregelen in acht worden genomen,

waaronder de volgende:

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door, voordat u het toestel in gebruik neemt, en bewaar hem goed om hem later te kunnen raadplegen.

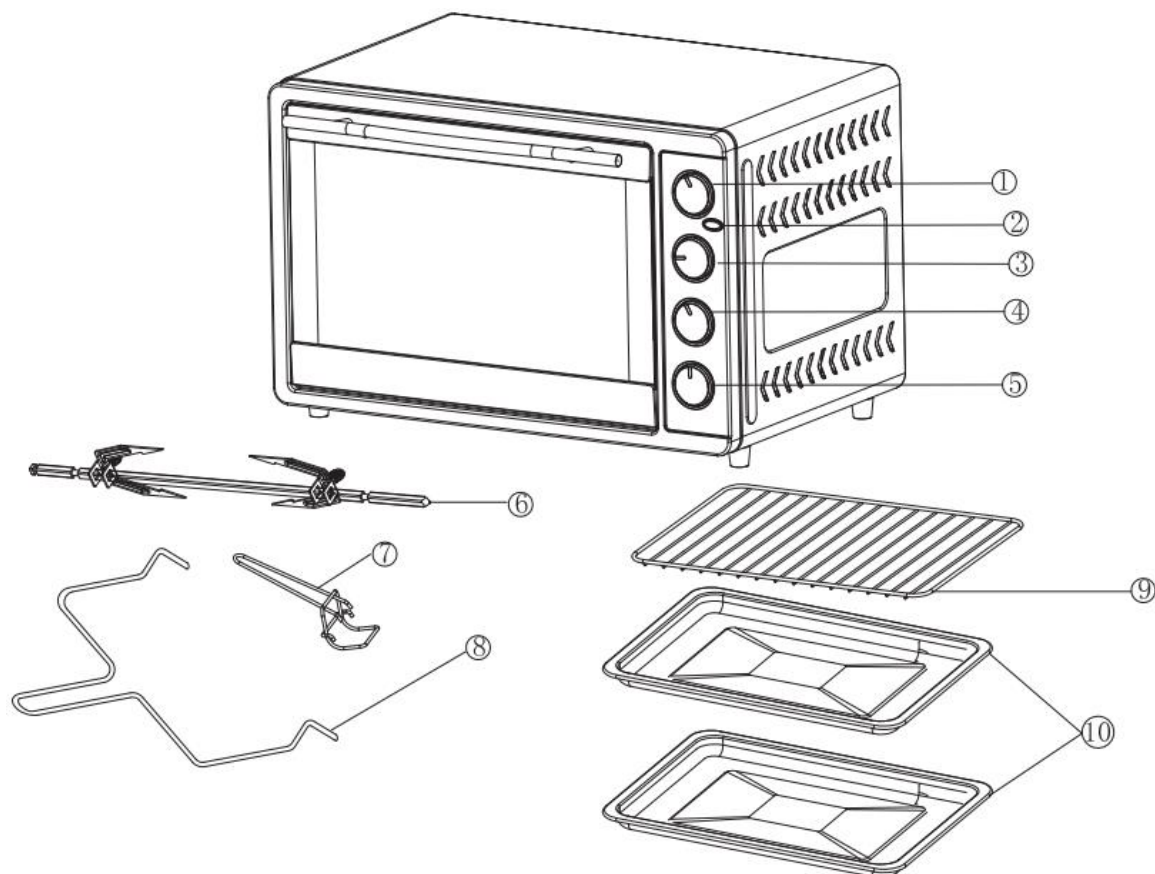


WAARSCHUWINGEN

1. **Lees alle instructies.**
2. Raak geen hete oppervlakken aan. Gebruik altijd handgrepen of knoppen.
3. Nauwlettend toezicht is noodzakelijk wanneer een apparaat wordt gebruikt door of in de nabijheid van kinderen.
4. Ter bescherming tegen elektrische schokken mag u het snoer, de stekker of onderdelen van de oven niet onderdompelen in water of andere vloeistoffen.
5. Laat het snoer **niet** over de rand van een tafel of aanrecht hangen en raak geen hete oppervlakken aan.
6. Gebruik het apparaat niet met een beschadigd snoer of beschadigde stekker of nadat het apparaat defect is geraakt of op enigerlei wijze is beschadigd. Breng het toestel naar de dichtstbijzijnde erkende servicedienst voor onderzoek, reparatie of aanpassing.
7. Het gebruik van hulpstukken die niet door de fabrikant van het apparaat worden aanbevolen, kan gevaar of letsel veroorzaken.
8. **Niet** op of in de buurt van een hete gas- of elektrische brander plaatsen.

-
9. Als u de oven gebruikt, moet u aan alle kanten van de oven minstens 15 cm vrije ruimte laten voor een goede luchtcirculatie.
 10. Trek de stekker uit het stopcontact wanneer niet in gebruik en voor het reinigen. Laat afkoelen alvorens onderdelen aan te brengen of af te nemen, en alvorens te reinigen.
 11. Om de stekker uit het stopcontact te halen, zet u de tijdschakelaar op OFF en verwijdert u vervolgens de stekker. Houd altijd de stekker vast en trek nooit aan het snoer.
 12. Uiterste voorzichtigheid is geboden bij het verplaatsen van een lekbak met hete olie of andere hete vloeistoffen.
 13. Bedek de kruimellade of een ander deel van de oven niet met metaalfolie. Hierdoor kan de oven oververhit raken.
 14. Wees uiterst voorzichtig bij het verwijderen van de lade, rekken of het weggooiën van heet vet of andere hete vloeistoffen.
 15. Maak de binnenkant van de oven **niet schoon** met metalen schuursponsjes, er kunnen stukjes van het schuursponsje afbreken en in aanraking komen met elektrische onderdelen, waardoor er gevaar voor elektrische schokken ontstaat.
 16. Te groot voedsel of metalen keukengerei mag niet in de oven worden gedaan, aangezien dit brand kan veroorzaken of tot elektrische schokken kan leiden.
 17. Er kan brand ontstaan als de oven bedekt is of in aanraking komt met brandbaar materiaal, zoals gordijnen, textiel, muren en dergelijke, wanneer hij in werking is. Bewaar geen voorwerpen bovenop het apparaat wanneer het in werking is.
 18. Uiterste voorzichtigheid is geboden bij het gebruik van kook- of bakgerei van iets anders dan metaal of ovenvast glas.
 19. Zorg ervoor dat niets de boven- of onderkant van de oven raakt.
 20. Plaats geen van de volgende materialen in de oven: karton, plastic, papier of iets dergelijks.
 21. Bewaar geen andere materialen dan de door de fabrikant aanbevolen accessoires in deze oven wanneer hij niet in gebruik is.
 22. Draag altijd beschermende, geïsoleerde ovenwanten als u voorwerpen in de hete oven plaatst of eruit haalt.
 23. Dit apparaat heeft een deur van gehard veiligheidsglas. Het glas is sterker dan gewoon glas en beter bestand tegen breuk. Gehard glas kan nog steeds breken aan de randen. Vermijd krassen op het deuropervlak of het inkrassen van randen.
 24. Dit apparaat staat UIT wanneer de tijdschakelingsknop in de "UIT" stand staat.
 25. **Niet** buitenshuis gebruiken. Dompel de oven niet onder in water.
 26. Gebruik het toestel niet voor andere doeleinden dan waarvoor het bestemd is.

OVENONDERDELEN VAN DE OVEN EN TOEBEHOREN



1. Schakelaar voor rotisserie en convector: UIT / convector / rotisserie / convector & rotisserie;
2. Aan/uit-lampje: gaat branden als de timer aan staat;
3. Oventhermostaat: om de baktemperatuur in te stellen van 100 °C tot 230 °C;
4. Selectie verwarming: UIT / bovenverwarming / onderverwarming / boven- & onderverwarming;
5. Timer: van OFF tot 60 minuten. Wanneer de timer is ingeschakeld, werkt de binnenlamp tegelijkertijd;
6. Rotisserie
7. Handgreep bakplaat: wordt gebruikt om bakplaat en rooster in en uit de bakplaat te halen;
8. Rotisserie handvat: wordt gebruikt om in en uit de rotisserie te halen;
9. Draadrek
10. Bakplaat

VOORDAT U UW OVEN GEBRUIKT

1. Lees alle instructies in deze handleiding.
2. Zorg ervoor dat de stekker van de oven uit het stopcontact is en dat de **timer** in de "OFF" positie staat.
3. Was alle accessoires in heet water met zeep.

-
4. Droog alle accessoires grondig af en monteer ze opnieuw in de oven. Steek de stekker van de oven in het stopcontact.
 5. Nadat u uw oven weer in elkaar hebt gezet, laat u hem ongeveer 15 minuten draaien op 230 °C met de bovenste en onderste verwarmingsfunctie om alle verpakingsresten te verwijderen die na het vervoer achtergebleven kunnen zijn. Dit zal ook alle sporen van geur verwijderen die aanvankelijk aanwezig waren.

Let op: Bij het opstarten kan er een geur en rookontwikkeling ontstaan (ongeveer 15 minuten). Dit is normaal en ongevaarlijk. Het is te wijten aan het verbranden van de beschermende stof die op de verwarmingselementen is aangebracht.

• **Selectie verwarming:**



bovenkachels



convectie



lagere kachels



rotisserie



boven- en onderkachel



convectie en rotisserie

WAARSCHUWING: RAAK GEEN HETE OPPERVLAGKEN AAN WANNEER DE OVEN IN GEBRUIK IS, OM HET RISICO OP VERWONDINGEN OF BRANDWONDEN TE VOORKOMEN. RAAD AAN HANDSCHOENEN TE GEBRUIKEN.





WAARSCHUWING: Wees altijd uiterst voorzichtig wanneer u de bakplaat, het rooster of andere hete recipiënten uit een hete oven haalt.

HOE TE BRADEN

Voor het beste resultaat wordt aanbevolen de oven 15 minuten voor te verwarmen op 230°C.



Operatie:

- Plaats het rooster in de oven op de bovenste stand.
- Plaats het voedsel in een braadslede. Zet de temperatuurregelknop op de gewenste temperatuur.
- Zet de tijdregelaar op de gewenste kooktijd.
- Zet de functieknop op "Bovenverwarming". 

-
- Om het gebrad te controleren of te verwijderen, gebruikt u de handgreep van de schaal om het gebrad in en uit te schuiven.
 - Wanneer het braden klaar is, zet u de verwarmingskeuze op "off". 

HOE TE ROOSTEREN



Operatie:

- Zet de temperatuurregelknop op de gewenste temperatuur.
- Zet de functieregelaar op "Bovenste & onderste verwarmingselementen werken". 
- Leg het voedsel op het rooster.
- Stel de timer in op de gewenste kooktijd.
- Wanneer het roosteren klaar is, zet u de verwarmingskeuze op "off". 

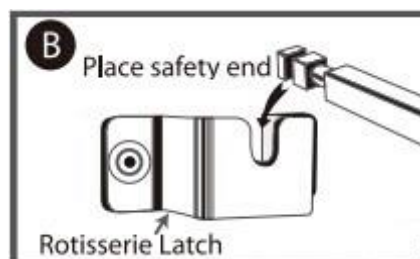
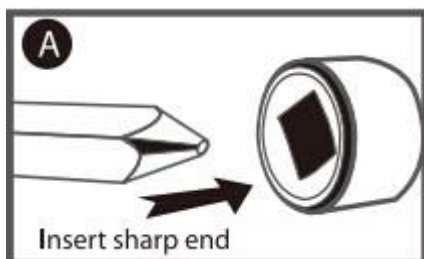
HOE TE BAKKEN

Voor het beste resultaat wordt aanbevolen de oven 15 minuten voor te verwarmen op 230°C.

Operatie:

- Zet de temperatuurregeling op de juiste temperatuur.
- Plaats het rooster op de onderste of middelste roosterhouder.
- Plaats het voedsel op het rooster en schuif het in het rek.
- Bestrijk het eten met sausjes of olie, naar wens.
- Stel de timer in op de gewenste kooktijd.
- Zet de functieregelaar op "Verlaag Verwarming". 
- Keer het voedsel halverwege de voorgeschreven kooktijd om.
- Als het bakken klaar is, zet u de verwarmingskeuze op "off". 

HOE DE ROTISSERIE TE GEBRUIKEN



Een rotisserie is ideaal voor het bereiden van kip en vlees. Volg de onderstaande stappen:

- (1) Leg het voedsel in het midden van een rotisserie vork.
- (2) Steek het scherpe uiteinde van de rotisserie in de rechterkant van de oven. (Zoals foto A)
- (3) Plaats het vierkante uiteinde van de rotisserie in de linkerzijde van de oven. (Zoals foto B)
- (4) Als het garen klaar is, haalt u de hele rotisserie uit de oven aan de handgreep van de rotisserie.

VERZORGING & REINIGING

Waarschuwing: Zorg ervoor dat u de stekker uit het stopcontact haalt en de oven afkoelt voordat u hem schoonmaakt.

Veeg de wanden desgewenst schoon met een vochtige spons, doek of nylon schuurponsje en een mild reinigingsmiddel. **GEBRUIK GEEN SCHUURSPONSJES MET STAALWOL, SCHURENDE REINIGINGSMIDDELEN OF SCHRAAP DE WANDEN NIET AF MET EEN METALEN KEUKENGEREI, WANT AL DEZE METHODEN KUNNEN DE KAST BESCHADIGEN.**

Alle accessoires moeten worden gewassen in heet zeepwater of kunnen worden gereinigd in de vaatwasmachine. Houd ze daarna droog. De deur kan worden schoongeveegd met een vochtige spons en drooggewreven met een papieren of stoffen handdoek. Reinig de buitenkant met een vochtige spons. **GEBRUIK GEEN SCHUREND REINIGINGSMIDDEL, AANGEZIEN DIT DE BUITENAFWERKING KAN BESCHADIGEN. DOMPEL DE OVEN NIET ONDER IN WATER.**



Verwijdering van oude elektrische apparaten

De Europese richtlijn 2002/96/EG betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA) schrijft voor dat oude huishoudelijke elektrische apparaten niet bij het gewone ongesorteerde huisvuil mogen. Oude apparaten moeten afzonderlijk worden ingezameld om de terugwinning en recycling van de materialen die ze bevatten te optimaliseren en de gevolgen voor de volksgezondheid en het milieu te beperken.

Het symbool van de doorkruiste "vuilnisbak op wieltjes" op het product herinnert u aan uw verplichting, het apparaat gescheiden op te halen wanneer u het weggooit.

Consumenten dienen contact op te nemen met hun lokale overheid of detailhandelaar voor informatie over de correcte verwijdering van hun oude toestel.

BEPERKTE GARANTIE

Beperkte garantie is van toepassing op aankopen gedaan bij erkende dealers van **TurboTronic®**.

De TurboTronic®-garantie geldt alleen voor de oorspronkelijke eigenaar en voor het oorspronkelijke product en is niet overdraagbaar.

TurboTronic® garandeert dat de eenheid vrij is van defecten in materiaal en vakmanschap. De beperkte garantie is alleen van toepassing wanneer het apparaat onder normale huishoudelijke omstandigheden wordt gebruikt en wordt onderhouden volgens de voorschriften in de gebruikershandleiding, met inachtneming van het volgende voorwaarden en uitsluitingen:

Wat wordt door deze garantie gedekt?

1. De originele eenheid en/of niet-slijtbare onderdelen die naar eigen goeddunken van **TurboTronic®** defect worden geacht, zullen worden gerepareerd of vervangen
2. **TurboTronic®** behoudt zich het recht voor om de eenheid te vervangen door een eenheid van gelijke of grotere waarde.

Wat wordt niet gedekt door deze garantie?

1. Normale slijtage van slijtbare onderdelen (zoals blendervaten, deksels, bekers, messen, blenderbodems, uitneembare potten, rekken, pannen, enz.), die regelmatig onderhoud en/of vervanging vereisen om de goede werking van uw apparaat te garanderen, vallen niet onder deze garantie.
2. Elk toestel waarmee is geknoeid of dat voor commerciële doeleinden is gebruikt.
3. Schade veroorzaakt door verkeerd gebruik, misbruik, nalatigheid, het niet uitvoeren van vereist onderhoud (bijv. het niet vrijhouden van de motorput van gemorst voedsel en ander afval), of schade veroorzaakt door een verkeerde behandeling tijdens het transport.
4. Gevolgschade en incidentele schade.
5. Defecten veroorzaakt door niet door **TurboTronic®** erkende reparateurs. Deze defecten omvatten schade die is veroorzaakt tijdens het proces van het verzenden, wijzigen of repareren van het TurboTronic®-product (of een van de onderdelen ervan) wanneer de reparatie is uitgevoerd door een reparateur die niet door **TurboTronic®** is geautoriseerd.
6. Producten die buiten Europa worden gekocht, gebruikt of geëxploiteerd.

Illustraties kunnen afwijken van het werkelijke product.

Wij streven er voortdurend naar onze producten te verbeteren, en daarom kunnen de specificaties hierin zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

TurboTronic® en **Z-Line®** zijn gedeponeerde handelsmerken van **Z-GLOBAL B.V.B.A®**.

GEDRUKT IN VRC