

**TurboTronic**®  
Kitchen Electronics

# Pizzaliano

MULTI-FUNCTION SMART PIZZA OVEN



## HANDLEIDING TT-PO12 PIZZAOVEN

# MULTIFUNCTIONELE SLIMME PIZZAOVEN

Hartelijk dank voor het kopen van **Pizzaliano** pizzaoven van **TurboTronic®**.

De **TT-PO12** is een huishoudelijke countertop oven met een bereik tot 400°C waarmee u in een handomdraai een authentieke houtovenpizza bakt. Ons SuperHot-systeem met unieke technologie bootst de ideale bakomgeving na voor Napolitaanse, Pan-, Dunne & Krokante en Diepvriespizza's.



## BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

**ALLEEN VOOR HUISHOUELIJK GEBRUIK. LEES ALLE INSTRUCTIES. Wanneer u een elektrisch apparaat gebruikt, moet u altijd de basisveiligheidsmaatregelen in acht nemen, waaronder de volgende:** Lees deze gebruikershandleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat gebruikt en bewaar de handleiding zodat u deze later kunt raadplegen. Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten de volgende basisveiligheidsmaatregelen in acht worden genomen.

Lees alle instructies voordat u de oven en de bijbehorende accessoires gebruikt.

- Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of met een gebrek aan ervaring en kennis, als zij onder toezicht staan of instructie hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren begrijpen.

- Inventariseer alle inhoud om er zeker van te zijn dat u alle onderdelen hebt die nodig zijn om de oven goed en veilig te gebruiken.
- Gebruik GEEN verlengsnoer. Een kort netsnoer wordt gebruikt om het risico te verkleinen dat kinderen het snoer vastgrijpen of erin verstrikt raken en om het risico te verkleinen dat mensen struikelen over een langer snoer.
- Gebruik NOOIT een stopcontact onder de toonbank.
- Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen. Laat het apparaat niet door kinderen gebruiken. Nauwlettend toezicht is noodzakelijk wanneer het apparaat in de buurt van kinderen wordt gebruikt.
- Laat het snoer NIET over de randen van tafels of toonbanken hangen of in aanraking komen met hete oppervlakken, zoals fornuizen en andere verwarmingsovens.
- Laat de oven NOOIT onbeheerd achter als hij in gebruik is.
- Bedek de bodemplaat of een ander deel van de oven NIET met metaalfolie. Hierdoor raakt de oven oververhit of ontstaat er brand.
- Leg bij professionele programma's met hoge temperaturen NOOIT bakpapier op de accessoires. Dit kan brand veroorzaken.
- Dompel het snoer, de stekkers of de behuizing van het apparaat NIET onder in water of een andere vloeistof om het apparaat te beschermen tegen elektrische schokken.
- Gebruik de oven NIET met een beschadigd netsnoer of beschadigde stekker. Inspecteer de oven en het netsnoer regelmatig. Als de oven niet goed werkt of op een of andere manier beschadigd is, stop dan onmiddellijk met het gebruik en bel de klantenservice.
- Bedek de luchtinlaatopeningen of luchtuitlaatopeningen NIET wanneer het apparaat in werking is. Dit voorkomt een gelijkmatige garing en kan het apparaat beschadigen of oververhitten.

- Steek niets in de ventilatiesleuven en zorg dat ze niet geblokkeerd worden.
- Plaats GEEN voorwerpen op het oppervlak terwijl de unit in werking is, met uitzondering van aanbevolen accessoires.
- Zorg ervoor dat alle accessoires schoon en droog zijn voordat u ze in de oven plaatst.
- Alleen bedoeld voor gebruik op het aanrecht.
- Plaats de oven NIET in de buurt van de rand van een aanrecht. Zorg ervoor dat het oppervlak vlak, schoon en droog is.
- Deze oven is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Gebruik deze oven NIET voor iets anders dan het beoogde gebruik. Verkeerd gebruik kan letsel veroorzaken.
- Bewaar GEEN andere materialen dan de meegeleverde accessoires in deze oven wanneer deze niet in gebruik is.
- NIET buitenshuis gebruiken. NIET gebruiken in rijdende voertuigen of boten.
- Gebruik GEEN accessoires en hulpstukken die niet worden aanbevolen of verkocht.
- Zorg bij gebruik van deze oven voor voldoende ruimte boven en aan alle kanten voor luchtcirculatie.
- Er kan brand ontstaan als de oven bedekt is of in aanraking komt met brandbaar materiaal, zoals gordijnen, draperieën, muren en dergelijke wanneer deze in werking is.
- Plaats niets op de oven tijdens het gebruik.
- Deze oven heeft een geharde glazen deur en is beter bestand tegen breuk.
- Vermijd krassen op het deuroppervlak of inkepingen in de randen.
- Spuit GEEN spuitbus of smaakstof in de oven tijdens het koken.
- Wees voorzichtig bij het plaatsen en verwijderen van iets uit de oven, vooral als het heet is.
- De voltages van stopcontacten kunnen variëren, wat de prestaties van uw product beïnvloedt. Om mogelijke ziektes te voorkomen,

kunt u het beste een thermometer gebruiken om te controleren of uw voedsel op de aanbevolen temperatuur is gekookt.

- Voorkom contact van voedsel met verwarmingselementen. Een te grote lading voedsel kan persoonlijk letsel of schade aan eigendommen veroorzaken of het veilige gebruik van de oven beïnvloeden.
- Plaats GEEN van de volgende materialen in de oven: papier, karton, plastic, braadzakken en dergelijke.
- Uiterste voorzichtigheid is geboden bij het gebruik van houders van andere materialen dan metaal of glas.
- Raak hete oppervlakken NIET aan. Ovenoppervlakken zijn heet tijdens en na gebruik. Om brandwonden of persoonlijk letsel te voorkomen, dient u ALTIJD beschermende warmteklemmen of geïsoleerde ovenwanten te gebruiken en de beschikbare handgrepen en draaiknoppen te gebruiken, enzovoort.
- Gemorst voedsel kan ernstige brandwonden veroorzaken. Wees uiterst voorzichtig wanneer de oven heet voedsel bevat. Onjuist gebruik kan leiden tot persoonlijk letsel.
- Raadpleeg het gedeelte 'Reiniging' voor regelmatig onderhoud van de oven.
- Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd.
- Druk op de RESET-knop om de functie uit te schakelen en laat volledig afkoelen voor reiniging, verplaatsing en opslag.
- Haal de stekker uit het stopcontact als u het apparaat niet gebruikt. Om de stekker uit het stopcontact te halen, pakt u de stekker bij het lichaam vast en trekt u eraan. Haal de stekker nooit uit het stopcontact door aan het flexibele snoer te trekken.
- NIET schoonmaken met metalen schuursponsjes. Er kunnen stukjes van het sponsje afbreken en in contact komen met elektrische onderdelen, waardoor een risico op elektrische schokken ontstaat.
- Gebruik de oven NIET als warmtebron of om te drogen.

- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijke en soortgelijke toepassingen, zoals:
  - Personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
  - Boerderijen;
  - Door klanten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen;
  - Bed and breakfast-achtige omgeving.

## ERG BELANGRIJK

Als de behuizing oververhit raakt, moet u de oven afkoelen voor het volgende gebruik. Schakel de oven uit en open de deur om de oven sneller te laten afkoelen.

## QUICK-GIDS

Er bevindt zich een "Quick Guide" label op de bovenbehuizing van het product.

**Quick Guide**

**Daily Programs**

Bake (Bake) Air Fry (Air Fry)

1. Turn dial to select function
2. Adjust Time / Temp.
3. Place food on tool then into oven
4. Press dial to start cooking
5. For "Frozen pizza" cooking

**High Temperature Professional programs**

400°C Max

High Temperature (High Temperature)

1. Only tool into oven
2. Touch panel to select function
3. Adjust time as below table
4. Press dial for auto preheat till "FILL IN"
5. Pull tool out to fill food then back
6. Close door then auto cook

**2 Type Pizza Taste**

IRON TRAY: Burnt taste

STONE: Original taste

Programs	Thick Roast	Beef Grill (T=2.0cm)	Well done (100% cooked)	Crust Pizza (T=1.5cm)	Fresh Pizza (T=0.5cm)	Wood fired Pizza (T=1.5cm)
Food type	>6cm thickness	Medium rare (30% cooked)	Medium well (70% cooked)	Well done (100% cooked)		
Reference Time	10:00	1:30 2:00 2:30 3:30		6-7 inch size 4:00 8-10 inch size 5:30 11-13 inch size 7:00	6-7 inch size 4:20 8-10 inch size 4:40 11-13 inch size 5:30	6-7 inch size 4:00 8-10 inch size 4:50 11-13 inch size 5:50

**Remark:** In "High Temperature", adjust "TIME" for better performance base on food amount / actual condition / different brand. "TEMP" is fixed by program (not for setting). Above table settings are for reference.

TurboTronic Pizzalliano

Dit laat zien hoe u de machine gebruikt, tips voor de tijd voor verschillende instellingen en een link naar recepten.

Een gedetailleerde video van het product is beschikbaar via onderstaande QR-code. Als u de telefoon gebruikt om te scannen, kunt u de video bekijken.




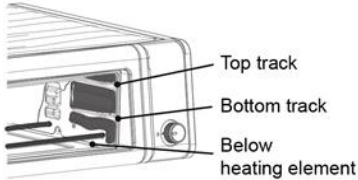

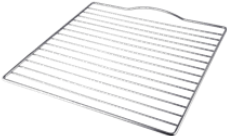
100 recepten zijn online beschikbaar via onderstaande QR-code. Gebruik de telefoon om het te scannen en dan kunt u de recepten zien.



## VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Verwijder verpakkingsmateriaal, reclamelabels en tape van het apparaat en gooi deze weg.
- Haal alle accessoires uit de verpakking en lees deze handleiding zorgvuldig door. Let vooral op de bedieningsinstructies, waarschuwingen en belangrijke voorzorgsmaatregelen om letsel of schade aan eigendommen te voorkomen.
- Was de accessoires (**behalve** de pizzasteen) in een warm sopje, spoel ze af en droog ze grondig. **Reinig het apparaat/de accessoires NOOIT in de vaatwasser.**
- We raden aan om alle accessoires in de oven te plaatsen en de oven 10 minuten op maximumtemperatuur te laten werken op de functie "Air Fry" zonder voedsel toe te voegen.
- Verwijdert alle verpakkingsresten en geursporen voor volledig veilig en niet schadelijk voor de prestaties van de oven.
- Zorg ervoor dat de ruimte goed geventileerd is.

## MEER WETEN OVER DIT ARTIKEL

<b>Accessoires</b> (foto is ter referentie)	<b>beschrijving</b>
 A line drawing of a rectangular product unit with a handle on the left side and a small circular button on the right side.	<b>Product eenheid</b>
 A line drawing showing the interior of an oven with three components labeled: 'Top track', 'Bottom track', and 'Below heating element'. The 'Below heating element' is a circular component at the bottom right.	<b>Positie onderdelen</b>
 A line drawing of a rectangular crumb tray with a slightly raised edge on one side.	<b>Kruimellade</b> * De rand met de verhoogde vorm moet aan de voorkant in de oven worden geplaatst. * Na gebruik tijdig wassen/schoonmaken om roestvorming te voorkomen.
 A line drawing of a rectangular oven rack with a grid of horizontal bars.	<b>Ovenrek</b> * De rand met een verhoogde vorm moet aan de achterkant in de oven worden geplaatst. * Na gebruik tijdig wassen/schoonmaken om roestvorming te voorkomen.



 <p>Dubbelzijdig gebruik (platte kant en spijlenkant)</p>	<p><b>Bak van gietijzer met antiaanbaklaag</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Altijd bovenop het ovenrooster leggen</li> <li>* Na gebruik tijdig wassen/schoonmaken.</li> </ul> <p>Gebruik geen hard gereedschap om het schoon te maken ter voorkoming dat de antiaanbaklaag kapot gaat.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Voor de functies braden / roosteren / grillen en gebrande smaakpizza enzovoort.</li> </ul>
	<p><b>Pizzasteen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Altijd bovenop het ovenrooster leggen</li> <li>* Niet wassen voor het koken in gietwater binnenin.</li> <li>* Niet in water leggen als de steen nog heet is</li> <li>* Voor de originele pizza / brood smaak.</li> </ul>
	<p><b>Handschoen (1 stuks)</b></p> <p>Hulp om accessoires uit de oven te halen in geval van letsel door hoge temperatuur.</p>
	<p><b>Klem (1 stuks)</b></p> <p>Hulp om accessoires uit de oven te halen of voedsel in de oven te plaatsen, in geval van letsel door hoge temperatuur</p>
	<p><b>Frituurmand</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Altijd in getoonde positie houden.</li> <li>* Na gebruik tijdig wassen/schoonmaken om roestvorming te voorkomen.</li> </ul>
	<p><b>Pizzaschep</b></p> <p>Makkelijk om pizza uit de oven te halen</p>

# MEER WETEN OVER HET BEDIENINGSPANEEL



Tijdweergave

Temperatuurweergave

## DAGELIJKS KOKEN

10 automatische voorkeuzeprogramma's:

- Bakken • Braden • Frituren • Koekjes • Diepvriespizza
- Warm • Toast • Bagel • kippenvleugels • Drogen

## HOGE TEMPERAATUUR

6 assistentenprogramma's:

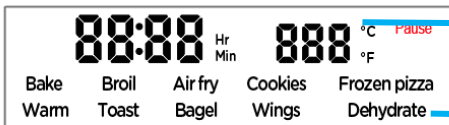
- Automatisch voorverwarmen • Dik gebraad • Rundvleesgrill
- Pizza met korst • Verse pizza • Houtgestookte pizza

**Knop:**

- Selectie / Instelling • Start / Pauze

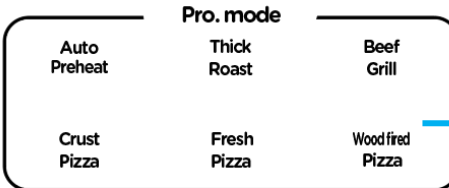
**Knoppen**

- Tijd/Donker • Temp. • Binnenverlichting oven
- Programma's resetten



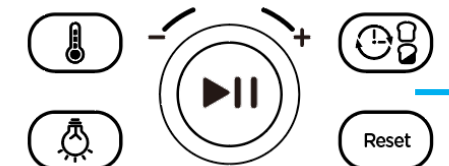
**Regio A:**

Display



**Regio C:**

Dagelijkse programma's



**Regio D:**

Hoge temperatuur  
Professionele  
programma's




**Regio B:**



Instelling

## Regio A: Display

Tijdweergave	Toont de TIJD informatie
Temperatuurweergave	Toont de TEMPERATUUR informatie
"Pauze"	Licht op wanneer het apparaat in de pauzestand staat.
"min."	Toont de tijd in "minuten" formaat
"uur"	Toont de tijd in "uur" formaat

## Regio B: Instelling

	<b>Draai</b>	<p>Draai om een kookfunctie te selecteren of de tijd en temperatuur aan te passen (of het aantal plakjes en het donkerheidsniveau bij gebruik van de TOAST/ BAGEL-modus).</p> <p>Voor dezelfde modus/knop:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>* Druk de eerste keer op de draaiknop voor START.</li><li>* de tweede druk op de knop voor PAUZE</li><li>* 2 seconden ingedrukt houden, annuleert de functie en zet het apparaat terug naar de standaard Regio C/D-selectie.</li></ul>
	<b>Interieurlamp</b>	<p>Druk op deze knop om de binnenverlichting van de oven aan en uit te zetten.</p> <p>OPMERKING: Het licht gaat automatisch uit na 30 seconden.</p>
	<b>Programma's opnieuw instellen</b>	<p>Druk op deze knop om de machine in stand-bymodus te zetten en het display geeft "00:00" weer.</p> <p>Draai aan de draaiknop en ga terug naar de functielijst.</p>

	<b>Tijd/Donker</b>	Druk op de TIJD knop en gebruik de draaiknop om de temperatuur aan te passen. Bij gebruik van de TOAST/ BAGEL-modus past deze knop het donkerheidsniveau aan in plaats van de temperatuur.
	<b>Temp.</b>	Druk op de knop TEMP en gebruik de draaiknop om de temperatuur aan te passen.

## ***Regio C: Dagelijkse programma's***

Onderstaande programma's zijn vooraf ingesteld met standaard tijd en temperatuur als referentie-informatie. U kunt deze instellingen wijzigen voor de prestaties die u nodig hebt.

Raadpleeg "DE FUNCTIES VAN REGIO C GEBRUIKEN" in het volgende hoofdstuk voor meer informatie.

<b>BAKKEN</b>	Voor cakes, koekjes en soortgelijke etenswaren.
<b>WARM</b>	Warm het voedsel op zonder het te veel te laten koken.
<b>BRADEN</b>	Voor steaks, vis, nacho's en om eenpansgerechten klaar te maken.
<b>TOAST</b>	Voor maximaal 9 sneetjes brood (10X10 mm) in één keer. Kan de donkerheid opnieuw instellen (6 niveaus) voor verschillende hoeveelheden.
<b>LUCHT FRITUREN</b>	Voor kippenvleugeltjes/nuggets, frietjes enzovoort. In deze modus worden voedingsmiddelen gebakken waaraan weinig tot geen olie is toegevoegd.

<b>BAGEL</b>	Voor maximaal 9 bagelhelften (met de snijkant naar boven op het ovenrooster geplaatst). Kan de donkerheid opnieuw instellen (6 niveaus) voor verschillende hoeveelheden.
<b>COOKIES</b>	Programma voor koekjes
<b>WINGS</b>	Programma voor kippenvleugels.
<b>Diepgevoren PIZZA</b>	Voor diepvriespizza gekocht in de supermarkt. U hoeft geen pizza te ontdooien voor het bakken. <i>* Indien met ijzeren bakplaat:</i> plaats de pizza direct op de bakplaat. <i>* Indien met steenplaat:</i> na 15 min. steen voorverwarmen met "air fry" programma, dan pizza op plaat leggen. Selecteer en start het programma "Diepvriespizza".
<b>DROGEN</b>	Voor gezonde snacks, zoals groenten, fruit en zelfs vlees.

Meer andere voedingsmiddelen, handmatige instelling door de gebruiker zoals hieronder.

(Informatie over referenties. Instellingen kunnen worden gewijzigd op basis van de voedselstatus)

<b>Voedsel</b>	<b>Temp. niveau</b>	<b>Functieniveau</b>	<b>Tijd</b>
Groente	200°-230°	Air Fry	20-25 min
Vis	HI	Braden	10-15 min
Aardappel in bulk	200-230°	Air Fry	20-30 min
Kipnuggets	200-230°	Air Fry	10-15 min
	200-230°	Luchtfrituren	20-30 min

Friet / Chips	<p>U hoeft niet te wachten op ontdooien.          Gemengd met wat druppel olie voor betere prestaties.          Indien verse friet, na het wassen 1 minuut koken.          Haal ze eruit om af te koelen, absorbeer het water door papier en zet ze 6 uur in de koelkast.</p>
	<p><b>Het is heel belangrijk</b> dat u niet te veel in één keer doet. Stel voor 400 g per keer en niet meer.          Schep na ongeveer 15 min de frietjes van boven naar beneden om. Dit zorgt voor een gelijkmatig bakresultaat.</p>

### **de functies van regio C gebruiken**

<b>Stap 1</b>	<p>Doe de ingrediënten in de accessoires en plaats ze vervolgens in de producteenheid (behalve het accessoire "Pizzasteen").</p> <p><b>Tips:</b></p> <p><b>1)</b> Voor een gelijkmatige baktijd is het beter om de oven 5 minuten voor te verwarmen op 160°C zonder accessoires voordat het voedsel in de oven wordt geplaatst.</p> <p><b>2)</b> Indien met steen voor diepvriespizza: na 15 min. steen voorverwarmen met het programma "air fry", pizza op bakplaat leggen, dan programma "diepvriespizza" kiezen / starten.</p> <p><b>3)</b> Bevroren vlees / vis: Voor het koken, volledig ontdooien, en houd oppervlakte geen water.</p>
<b>Stap 2</b>	<p>Draai aan de draaiknop om functies te selecteren. De standaardinstellingen voor tijd en temperatuur worden weergegeven.</p>
<b>Stap 3</b>	<p>Nadat de tijd en temperatuur zijn ingesteld, drukt u de draaiknop omlaag om te beginnen met werken.</p>
<b>Stap 4</b>	<p>Wijzig tijdens het koken de kooktijd en temperatuur als dat nodig is:          Druk op de knop TIJD/DONKER en draai aan de knop voor selectie.          * De temperatuur van de WARM-modus staat vast en kan niet worden gewijzigd.</p>

	<p>* Als de modus TOAST/BAGEL eenmaal is ingeschakeld, kan de temperatuur niet meer worden aangepast totdat de functie is geannuleerd om opnieuw in te stellen. Druk op de TIJD knop en gebruik de draaiknop om de tijd te selecteren.</p>
<b>Stap 5</b>	<p>Wanneer de kooktijd voltooid is, geeft het apparaat een piepton. Als het resultaat niet perfect is, voeg dan meer tijd toe om opnieuw te koken.</p>

## *Regio D: Professionele programma's op hoge temperatuur*

	<p>Dit is een zelfwerkend programma, zonder gebruiksinstellingen. Zodra de programma's zijn geselecteerd en gestart, brandt de knop "voorverwarmen", wat betekent dat de "voorverwarm"-functie start. Tijdens "Voorverwarmen" heeft de knop "TIME" /TEMP." geen functie. Tijd en temperatuur kunnen niet worden ingesteld. Als het "voorverwarmen" klaar is, klinkt er "bi bi bi" als alarmgeluid. Tegelijkertijd verschijnt op het display "Fill in" / "Open". Als het "voorverwarmen" klaar is maar er wordt niet gekookt binnen 30 min. Als de binnenruimte van de oven de ingestelde temperatuur heeft bereikt, start de "voorverwarm"-functie opnieuw door dit zelf in te stellen.</p>
---	---

Zodra de deur geopend en gesloten is, begint het koken automatisch en verdwijnt het pictogram "Voorverwarmen".

Thick  
Roast

"THICK ROAST" is ontworpen voor dikkere vleeswaren (binnen 6 cm dikte) met huid om zeer goede knapperige geroosterde prestaties te krijgen binnen ongeveer 10 minuten, zoals dikkere varkenspoot.

Voor de oven moet het voedsel goed doorbakken zijn.

Haal het bot eruit en zorg er altijd voor dat het voedsel niet dikker is dan 6 cm, anders is het te hoog om in de oven te plaatsen of te dicht bij het verwarmingselement.

Om de beste smaak te krijgen, is het beter om voedsel in te zouten voordat het in de oven wordt bereid.

Het is essentieel om te koken op de **gietijzeren plaat met antiaanbaklaag**

#### **BELANGRIJK:**

In geval van veel rook, verbrand voedsel of zure smaak.

- IJzeren bakje moet worden schoongemaakt, geen etensresten / olieresten gebruiken van de laatste keer.
- Gebruik oliën met een hoog rookpunt, zoals canola-, avocado-, plantaardige of druivenpitolie, in plaats van olijfolie.

Als u de kooktijd moet aanpassen (niet in de periode "Voorverwarmen"), drukt u op de knop "TIJD", draait u aan de draaiknop om de tijd te verkorten of toe te voegen en drukt u vervolgens op de draaiknop ter bevestiging.

De temperatuur onder dit programma kan niet gewijzigd worden.

Bekijk " DE FUNCTIES VAN REGIO D GEBRUIKEN" om te weten hoe u voedsel met deze functie kunt bereiden.

Beef  
Grill

"BEEF / GRILL" ontworpen voor 2 cm dik rundvlees om binnen korte tijd sappige grillprestaties te krijgen.



Tijdens de eerste 50 seconden hoort u een "Bi"-geluid. Zodra het geluid klinkt, trekt u het "Ovenrek" met de handschoen uit de oven en rolt u het voedsel op met de klem. Duw dan het "Ovenrek" terug in de oven en sluit de deur om verder te gaan met koken.

Deze manier van oprollen zorgt voor gelijkmatig grillen en moet snel gebeuren de hoge temperatuur binnen de oven te houden.

Het is essentieel om te koken op de **gietijzeren plaat met antiaanbaklaag**

**BELANGRIJK:**

Bij veel rook, verbrand voedsel of zure smaak.

- Het ijzeren plateau moet worden schoongemaakt, geen etensresten/olieresten van de laatste keer gebruik
- Gebruik oliën met een hoog rookpunt, zoals canola-, avocado-, plantaardige of druivenpitolie, in plaats van olijfolie.

De standaard programmatijd 2:00 is voor Medium (50% gaar) voor rundvlees van 2 cm dikte. U vindt het cijfer "50" onder de tijd in het display op het paneel. Voor meer:

1:30 voor Medium rare (30% gaar), cijfer "30" wordt getoond.

2:30 voor medium doorbakken (70% gaar), met het cijfer "70".

3:30 voor doorbakken (100% gaar), met het cijfer "100".

**Herinnering:** Het vooraf ingestelde programma standaard tijd is alleen ter referentie omdat voedsel elke tijd status anders is.

Als u de kooktijd moet aanpassen (niet in de periode "Voorverwarmen"), drukt u op de knop "TIJD", draait u aan de draaiknop om de tijd te verkorten of toe te voegen en drukt u vervolgens op de draaiknop ter bevestiging.

De temperatuur onder dit programma kan niet gewijzigd worden.

Bekijk " DE FUNCTIES VAN REGIO D GEBRUIKEN" om te weten hoe u voedsel met deze functie kunt bereiden.

Crust  
Pizza

Fresh  
Pizza

Wood fired  
Pizza

### **BELANGRIJK voor deze 3 pizzaprogramma's**

Voedsel dat op de pizza wordt gelegd, bijvoorbeeld kaas/dun gesneden ham/een beetje groente.

Als u grote hoeveelheden **verse** groenten, vlees of zeevruchten gebruikt, raden wij u aan een "pizza met korst" te nemen, omdat deze meer bereidingstijd nodig hebben.

Als u grote diepvriesgroenten, -vlees of -zeevruchten gebruikt, schakel dan het "FROZEN pizza" programma in, aangezien deze veel meer kooktijd nodig hebben.

Voor verse pizza, om een betere bubbel te krijgen, gebruik uw handen om de dikte van de deegbal te verminderen door hem uit te rekken (niet door hem te rollen).

Alle 3 programma's hebben een standaardtijd voor 20 – 25 cm (8'-10') pizzagrootte.

Deze standaardtijd is echter alleen ter referentie omdat elk voedingsmiddel en elke tijdsstatus anders is.

Als u de kooktijd moet aanpassen (niet in de periode "Voorverwarmen"), drukt u op de knop "TIJD", draait u aan de draaiknop om de tijd te verkorten of toe te voegen en drukt u vervolgens op de draaiknop ter bevestiging.

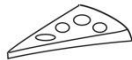
De temperatuur onder deze 3 programma's kan niet gewijzigd worden.

**"CRUST PIZZA"** is ontworpen voor diepvrieskorst uit de supermarkt (dikte ongeveer 15-20 mm). Gebruiker kan verschillende ingrediënten toevoegen voor favoriete pizza.

Het is niet nodig om de korst te ontdooien tot kamertemperatuur. Voeg direct D.I.Y. kaas en ham toe aan het oppervlak.

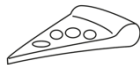
Programma Standaard tijd 5:30 is 8'-10' pizza (afbeelding 10' toont onder de tijd in paneel displayer). Voor meer:  
tijd 4:00 is 6'-7' pizza (afbeelding 7' verschijnt)  
tijd 7:00 is 11'-13' pizza (afbeelding 13' verschijnt)

**"FRESH PIZZA"** ontworpen voor handgemaakte verse pizza thuis, ongeveer 5-10mm dun maar geen dikke rand.



Standaard tijd 4:40 is 8'-10' pizza (afbeelding 10' onder de tijd in paneel displayer). Voor meer:  
tijd 4:20 is 6'-7' pizza (afbeelding 7' toont)  
tijd 5:30 is 11'-13' pizza (afbeelding 13' toont)

**"WOOD FIRED PIZZA"** ontworpen voor handgemaakte verse pizza's met een dikte van ongeveer 5-10 mm en een dikke rand.



Standaard tijd 4:50 is 8'-10' pizza (afbeelding 10' onder de tijd in paneel displayer). Voor meer:  
tijd 4:00 is 6'-7' pizza (afbeelding 7' toont)  
tijd 5:50 is 11'-13' pizza (afbeelding 13' toont)

**Bakje van gietijzer met antiaanbaklaag** (voor verbrande smaak) en

**Pizzasteenplaten** (voor de originele smaak) zijn beschikbaar voor deze 3 programma's. Verschillende platen kunnen verschillende smaken opleveren.

**BELANGRIJK:** In geval van veel rook, voedsel met een verbrande of zure smaak.

- Het ijzeren plateau moet worden schoongemaakt, geen etensresten/olieresten van het laatste gebruik
- Gebruik oliën met een hoog rookpunt, zoals canola-, avocado-, plantaardige of druivenpitolie, in plaats van olijfolie.

Recept van deegbal voor "FRESH" en "WOOD FIRED PIZZA": **10' formaat pizza**

**Ingrediënten:** Broodmeel 100g; Suiker 5g; Zout 1g; Gist 1g; Melk 63g; Boter 5g

- 1) Na goed mengen 1 uur afdekken onder plastic folie
- 2) Voeg wat bloem toe aan het gerezen mengsel en maak er een bal van.
- 3) Doe wat olie op het oppervlak van de deegbal en verpak het weer in plastic.
- 4) Plaats de deegbal minstens 6 uur in de koelkast.
- 5) Haal de deegbal er voor gebruik uit en laat hem minstens 1 uur ontdooien.
- 6) Bereid de pizza pas als het voorverwarmen bijna klaar is, zodat het makkelijker is om de pizza van het ene naar het andere plateau in de oven te schuiven.
- 7) Voeg wat bloem toe op de werktafel en gebruik de hand om de deegbal dunner te maken door hem uit te rekken (niet door hem aan te drukken). Nadat de korst klaar is, voegt u favoriete ingrediënten toe, zoals kaas, ham, saus .....
- 8) Om een dunne en krokante bodemrand te krijgen, laat u ongeveer 4-5 cm van de rand van de korst vrij van saus of voedsel, dan krijgt u een verbazingwekkende dunne en krokante pizza.

## ***de functies van regio D gebruiken***

### **ZEER BELANGRIJKE OPMERKING:**

Programma's in Regio D werken in 2 periodes:

- **De eerste periode is Voorverwarmen voor accessoires.**

Voordat u de draaiknop indrukt om programma's te starten, moet u GEEN voedsel op het accessoire plaatsen, maar alleen het accessoire in de oven plaatsen om voor te verwarmen.

- **De tweede periode is het op hoge temperatuur koken van voedsel.**

Alleen wanneer "VOORVERWARMEN" GEDAAN is: met een "BI"-geluid en "FILL in / Open"-woorden op het scherm. Open dan de deur om het voedsel op het accessoire te plaatsen. Zodra de deur weer gesloten is, begint het koken vanzelf.

Vanwege de extreem hoge temperaturen die bereikt worden, moet u de oven in een goed geventileerde ruimte plaatsen, omdat er rook vrijkomt tijdens het koken.

Plaats **NOOIT** bakpapier bovenop de accessoires tijdens deze hoge professionele programma's. Dit kan brand veroorzaken.

We raden u aan om de oven in de gaten te houden en in de buurt te blijven, omdat u eten snel te gaar kan worden en uiteindelijk kan ontbranden.

Moet voorzichtig zijn met hoge temperaturen van accessoires.

- Als u accessoires uit de oven trekt, gebruik dan "Ovenhandschoen" of andere beschermende lappen.
- Gebruik "Klem" als u voedsel op het accessoireoppervlak omdraait.

Tijdens het gebruik kunt u de volgende signalen tegenkomen

<p>Fi LL In OPEN</p>	<p>- <b>Betekenis:</b> Voorbereiding is voltooid.</p> <p>- Open de deur, trek het accessoire uit de oven, leg het voedsel op het accessoire en duw het terug in de oven.</p> <p>- Sluit de deur en het programma begint vanzelf te koken. De woorden "Fill in" en "Open" verdwijnen.</p>
<p>End</p>	<p>- <b>Betekenis:</b> Programma is klaar</p>
<p>COOL ing</p>	<p>- <b>Betekenis:</b> Oven is te heet qua temperatuur en stopt met werken, Regio D functies kunnen niet werken.</p> <p>- Druk op de resetknop om het programma te verlaten</p> <p>- Open de deur voor snellere koeling</p> <p>- Zodra de binnentemperatuur van de oven voldoende is afgekoeld, verdwijnt het woord "Koelen" en kunnen de functies van Regio D weer werken.</p>

### Gebruik stappen

<p><b>Stap 1</b></p>	<p>Steek de stekker in het apparaat, de knoppen van Regio D zullen oplichten. <b>Herinnering:</b> "PREHAET" in de eerste knop is een zelfwerkend programma, niet verlicht in deze stap.</p>
<p><b>Stap 2</b></p>	<p>Plaats het accessoire in de oven. <b>MOET GEEN VOEDSEL</b> op het accessoire liggen</p>
<p><b>Stap 3</b></p>	<p>Raak de gewenste knop "programma" aan. Het geselecteerde programma zal knipperen en de Default-tijd zal op het display verschijnen.</p> <p>Als u de kooktijd wilt aanpassen (voordat u met "Voorverwarmen" begint), drukt u op de knop "TIJD" en draait u aan de draaiknop om de tijd te verkorten of toe te voegen.</p>

<b>Stap 4</b>	Nadat de instelling is voltooid, drukt u op de draaiknop om de instelling te bevestigen en de functie "Voorverwarmen" te starten. De knop "PREHAET" werkt automatisch met licht.
<b>Stap 5</b>	Wacht tot "PREHEAT" klaar is met een "Bi"-geluid, Display geeft "FILL IN" en "OPEN" weer per dienst.
<b>Stap 6</b>	Open de deur en trek het accessoire uit de oven, vul het voedsel op het accessoire.
<b>Stap 7</b>	Sluit de deur, het pictogram "programma" gaat branden en de machine begint direct te koken. De tijd begint terug te tellen. <b>Herinnering dat:</b> - Tijdens "voorverwarmen" of "koken", als de deur wordt geopend, blijft het apparaat aan ("pauze" op het display). Sluit de deur en het apparaat gaat weer werken. - Als u de kooktijd wilt aanpassen, drukt u op de knop "TIJD", draait u aan de draaiknop om de tijd te verkorten of toe te voegen en drukt u vervolgens op de knop om te bevestigen.
<b>Stap 8</b>	Als het "programma" klaar is, klinkt er een "bi"-geluid en worden de woorden "End" weergegeven op het scherm.
<b>Stap 9</b>	Haal het accessoire uit de oven en haal het voedsel eruit. Draai vervolgens aan de draaiknop om terug te gaan naar de functielijst of druk op de knop "Resetten" voor de stand-bymodus "00:00".

## **DAGELIJKSE SCHOONMAAK**

Het apparaat moet na elk gebruik worden gereinigd.

- Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- Verwijder alle accessoires uit het apparaat, inclusief het onderste plateau.
- Was de accessoires (behalve de "Pizzasteen") in een warm sopje, spoel ze af en droog ze grondig. Reinig het apparaat/de accessoires NOOIT in de vaatwasser.
- Reinig NOOIT het hoofdtoestel/accessoires in de vaatwasser.
- Veeg de binnenwanden van het apparaat schoon met een zachte, vochtige spons.
- Reinig het hoofdtoestel en het bedieningspaneel met een vochtige doek.



## GIDS VOOR PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke oorzaak en oplossing
Moet ik mijn ingrediënten voor of na het voorverwarmen toevoegen?	<p><b>Voor regio C: Dagelijkse programma's</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>* Voorverwarmen van de binnenkant van de oven voordat de programma's worden geselecteerd wordt aanbevolen (op 160°C gedurende 5 minuten).</li><li>* Accessoires hoeven NIET in de oven geplaatst te worden om voor te verwarmen (behalve bij het programma "diepvriespizza").</li><li>* Voeg ingrediënten toe op het oppervlak van het accessoire en plaats het accessoire in de oven nadat het voorverwarmen is voltooid en voordat de programma's zijn geselecteerd/gestart.</li></ul> <p><b>Voor regio D: Programma's voor hoge temperaturen</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>* Plaats de accessoires in de oven (MOET GEEN VOEDSEL ZIJN) en selecteer / start de programma's. Het product wordt voorverwarmd.</li><li>* Trek het accessoire na het voorverwarmen uit en voeg de ingrediënten toe aan het oppervlak van het accessoire.</li><li>* Plaats het accessoire met ingrediënten weer in de oven en sluit de deur om het koken op hoge temperatuur te starten.</li></ul>

<p>De pizzaoven gaat niet aan.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Controleer en zorg ervoor dat u een functie en een temperatuur hebt geselecteerd en de timer hebt ingesteld.</li> <li>- Controleer of de stekker in het stopcontact zit, of de stroom is ingeschakeld en of het stopcontact werkt (controleer het apparaat op een ander stopcontact).</li> </ul>
<p>Na het voorverwarmen werkt de machine niet als ik de deur sluit.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Maak de linkerkant van de deur schoon en houd deze droog omdat het hier om een magnetische schakelaar gaat.</li> <li>- De deur is te heet, u moet wachten tot hij afgekoeld is.</li> <li>- Als het nog steeds niet werkt, neem dan contact op met onze klantenservice.</li> </ul>
<p>Het eten is niet gaar genoeg.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Het kan zijn dat u te veel hebt gevuld. Doe kleinere porties voedsel in het mandje, die gelijkmatiger worden gebakken.</li> <li>- Controleer en zorg ervoor dat de temperatuur correct is ingesteld.</li> <li>- Bij professionele programma's, als het voedsel een andere status heeft of verkeerd is ingesteld, is er niet genoeg tijd. Als het voedsel niet gaar genoeg is, plaats het dan opnieuw in de oven en stel de "BAKE"-functie van Dagelijkse programma's in, Druk vervolgens op de knop "TEMP." voor de maximumtemperatuur, druk op de knop "TIME" voor 10 minuten en druk de draaiknop in om het koken te starten. Voedsel opnieuw controleren tijdens het koken.</li> </ul>

<p>Er komt rook uit het apparaat wanneer ik het aanzet.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Als u het apparaat voor het eerst gebruikt, is dit normaal en geen reden tot bezorgdheid; het zou snel moeten verdwijnen. Zorg voor goede ventilatie.</li> <li>- Als u de oven eerder hebt gebruikt, haal dan de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen. Controleer en zorg ervoor dat de binnenoppervlakken en alle accessoires in de oven schoon en vrij van etensresten zijn.</li> <li>- Als u het apparaat goed hebt schoongemaakt en het blijft rook afgeven, moet u het apparaat niet meer gebruiken en contact opnemen met onze klantenservice.</li> <li>- Als u vet voedsel met de lucht bakt, komt er olie in de pan waar het witte rook kan produceren. Dit heeft geen invloed op het apparaat of het eindresultaat.</li> </ul>
<p>Er komt stoom uit de ovendeur</p>	<p>Dit is normaal. De deur is geventileerd om stoom te laten ontsnappen die ontstaat door voedsel met een hoge vochtgehalte.</p>
<p>Het eten wordt ongelijkmatig gebakken.</p>	<p>Probeer het mandje met voedsel halverwege de kooktijd om te gooien/schudden, maar pas op dat u zich niet verbrandt. De metalen onderdelen zijn erg heet tijdens het gebruik.</p>
<p>Zelfgemaakte frietjes worden ongelijk gebakken.</p>	<p>Misschien heeft u niet de juiste aardappersoort gebruikt. Gebruik verse aardappelen die stevig blijven tijdens het bakken. Zorg er ook voor dat u de gesneden aardappelsticks goed afspoelt en droogt voordat u ze bakt.</p>

<p>De bakpan trekt krom tijdens het koken.</p>	<p>Pannen trekken meestal krom als ze worden blootgesteld aan snelle temperatuursveranderingen. Het kan worden hersteld in zijn oorspronkelijke vorm wanneer het afkoelt op een vlak, hard en hittebestendig tafelblad.</p>
<p>Stroomonderbreker of veiligheidsschakelaar geactiveerd.</p>	<p>- Dit apparaat verbruikt veel stroom tijdens het gebruik. Wanneer het samen met andere keukenapparaten op hetzelfde stroomcircuit wordt gebruikt, is het mogelijk dat de stroomonderbreker of veiligheidsschakelaar met ingebouwde overbelastingsbeveiliging uitvalt.</p> <p>- Controleer of er andere apparaten tegelijk werken (bijv. waterkokers, broodroosters, magnetrons) om ze van hetzelfde circuit te scheiden en bedien het apparaat vervolgens afzonderlijk om te zien of het circuit niet langer uitschakelt.</p>

# PROFESSIONELE PIZZABAKKER:

Programma's voor 4 typen

❶ Napolitaanse pizza (zoals bij "houtoven")



❷ Verse pizza ("dun & knapperig")



❸ Pizza met korst (gemakkelijk D.I.Y)



❹ Diepvriespizza (fastfood kiezen)



# PROFESSIONELE RUNDVLEESGRILL:

indicatie voor 4 steak niveaus

1:30  
30

2:00  
50

2:30  
70

3:30  
100

Medium rare (30% gaar) Medium (50% gaar) Medium well (70% gaar) Well done (100% gaar)



# VERWIJDERING VAN OUDE ELEKTRISCHE

## APPARATEN



De Europese richtlijn 2002/96/EG betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA) vereist dat oude elektrische huishoudelijke apparaten niet bij het normale ongesorteerde

huishoudelijk afval mogen. Oude apparaten moeten apart worden ingezameld om de terugwinning en recycling van de materialen die ze bevatten te optimaliseren en de impact op de volksgezondheid en het milieu te verminderen.

Het symbool van de doorgekruiste "vuilnisbak op wieltjes" op het product herinnert u aan uw verplichting om het apparaat apart in te zamelen wanneer u het weggooit.

Consumenten moeten contact opnemen met hun gemeente of winkelier voor informatie over de juiste verwijdering van hun oude apparaat.

## BEPERKTE GARANTIE

De beperkte garantie geldt voor aankopen bij erkende verkopers van **TurboTronic®**.

**TurboTronic®** Garantiedekking geldt alleen voor de oorspronkelijke eigenaar en voor het oorspronkelijke product en is niet overdraagbaar.

**TurboTronic®** garandeert dat het apparaat vrij is van materiaal- en fabricagefouten. De beperkte garantie is alleen van toepassing als het apparaat wordt gebruikt onder normale huishoudelijke omstandigheden en wordt onderhouden volgens

de vereisten in de gebruikershandleiding, met inachtneming van de volgende voorwaarden en uitsluitingen:

**VOOR GARANTIE OF SERVICE NA AANKOOP MOET U ZICH WENDEN TOT EEN DERDE PARTIJ BIJ WIE U HET PRODUCT HEBT GEKOCHT. TURBOTRONIC® BIEDT DE GARANTIE ALLEEN AAN ONZE EXTERNE LEVERANCIERS. AANGEZIEN DIT PRODUCT NIET RECHTSTREEKS BIJ TURBOTRONIC® IS GEKOCHT, MAAR VIA EEN VAN ONZE EXTERNE LEVERANCIERS, DIENT ELK PROBLEEM NA DE AANKOOP, DE KLANTENSERVICE OF HET ONTVANGEN VAN DE GARANTIE UITSLUITEND / RECHTSTREEKS TE WORDEN OPGELOST VIA DE EXTERNE LEVERANCIERS BIJ WIE U HET PRODUCT HEBT GEKOCHT.**

#### **Wat valt er onder deze garantie?**

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

#### **Wat wordt niet gedekt door deze garantie?**

1. Normale slijtage van slijtbare onderdelen (zoals mengvaten, deksels, kopjes, messen, blendervoeten, uitneembare potten, rekken, pannen, enz.), die regelmatig onderhoud en/of vervanging vereisen om de goede werking van uw apparaat te garanderen, worden niet gedekt door deze garantie.
2. Elk apparaat waarmee is geknoeid of dat voor commerciële doeleinden is gebruikt.
3. Schade veroorzaakt door verkeerd gebruik, misbruik, nalatig gebruik, het niet uitvoeren van het vereiste onderhoud (bijv.

het niet vrijhouden van de opening van de motorbasis van gemorst voedsel en ander vuil), of schade als gevolg van verkeerd gebruik tijdens transport.

4. Gevolgschade en incidentele schade.
5. Defecten veroorzaakt door niet door **TurboTronic®** geautoriseerde reparateurs. Deze defecten omvatten schade die is veroorzaakt tijdens het verzenden, wijzigen of repareren van het **TurboTronic®** product (of een van de onderdelen ervan) wanneer de reparatie is uitgevoerd door een niet door **TurboTronic®** geautoriseerde reparateur.
6. Producten die buiten Europa worden gekocht, gebruikt of bediend.

Illustraties kunnen afwijken van het daadwerkelijke product. We streven er voortdurend naar om onze producten te verbeteren, daarom kunnen de specificaties hierin zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

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

PRINTED IN PRC