

TURBO WAVE

GEBRUIKSAANWIJZING



Elektrische oven

Model: **TT-EV55**

220V~240V, 50/60Hz, 2200W

www.zline-world.com

Lees alle onderdelen van dit boekje goed door en volg alle instructies zorgvuldig

op.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Bij het gebruik van uw *elektrische oven* moeten de basisveiligheidsmaatregelen altijd in acht worden genomen:

1. Lees alle instructies.
2. Raak **geen** hete oppervlakken aan. Gebruik altijd handgrepen of knoppen.
3. Nauwe supervisie is noodzakelijk wanneer een apparaat wordt gebruikt door of in de buurt van kinderen.
4. Ter bescherming tegen elektrische schokken mag u het snoer, de stekker of andere onderdelen van de oven niet in water of andere vloeistoffen onderdompelen.
5. Laat het koord **niet** over de rand van de tafel of het 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 apparaat terug naar de dichtstbijzijnde geautoriseerde servicefaciliteit voor onderzoek, reparatie of afstelling.
7. Het gebruik van accessoires 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. Houd bij het bedienen van de oven minstens vier centimeter vrije ruimte aan alle kanten van de oven, zodat er voldoende luchtcirculatie is.
10. Haal de stekker uit het stopcontact als u het niet gebruikt en voor het schoonmaken. Laat het apparaat afkoelen voordat u onderdelen aanbrengt of afneemt, en voordat u het apparaat reinigt.
11. Om de verbinding te verbreken, zet u de tijdcontrole op OFF en verwijdert u de stekker. Houd de stekker altijd vast en trek nooit aan het snoer.
12. Voorzichtigheid is geboden bij het verplaatsen van een lekbakje met hete olie of andere hete vloeistoffen.
13. Dek de kruimellade of een deel van de oven **niet** af met metaalfolie. Dit kan leiden tot oververhitting van de oven.
14. Wees uiterst voorzichtig bij het verwijderen van de lade, rekken of het weggooien van heet vet of andere hete vloeistoffen.
15. Maak de binnenkant van de oven **niet** schoon met metalen schuursponsjes, de stukken kunnen van het sponsje afbreken en elektrische onderdelen raken, waardoor er een risico op elektrische schokken ontstaat.
16. Overgedimensioneerd voedsel of metalen gebruiksvoorwerpen mogen niet in een broodroosteroven worden geplaatst, omdat ze een brand kunnen veroorzaken of een elektrisch risico kunnen vormen.
17. Er kan brand ontstaan als de oven is afgedekt of brandbaar materiaal raakt, inclusief de gordijnen, draperieën, muren en dergelijke, wanneer deze in werking is. Bewaar geen voorwerpen boven op het apparaat als het in gebruik is.
18. Voorzichtigheid is geboden bij het gebruik van kook- of bakblikken die zijn gemaakt van iets anders dan metaal of ovenbestendig 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 deze niet in gebruik is.

22. Draag altijd beschermende, geïsoleerde ovenhandschoenen bij het plaatsen of verwijderen van voorwerpen uit de hete oven.

23. Dit apparaat heeft een geharde, veiligheidsglas deur. Het glas is sterker dan gewoon glas en beter bestand tegen breuk. Gehard glas kan nog steeds breken rond de randen. Vermijd krassen

op het oppervlak van de deur of het vastzitten van de randen.

24. Dit apparaat staat UIT wanneer de Timer Control toets in de "OFF" positie staat.

25. **Niet** buitenshuis gebruiken. Dompel de oven niet onder in water.

26. Gebruik het apparaat **niet** voor andere doeleinden dan waarvoor het bestemd is.

ONDERDELEN EN ACCESSOIRES VAN DE OVEN



Voor het gebruik van uw oven

1. Lees alle instructies in deze handleiding.
2. Zorg ervoor dat de oven is ontkoppeld en dat de **timer** in de "OFF" positie staat.
3. Was alle accessoires in warm 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. Na het opnieuw assembleren van uw oven, stel het bij 230°C op de Verwarmen functie ongeveer 15 minuten in werking om om het even welke verpakingsresidu te elimineren wat na het verschepen aanwezig kon blijven. Dit zal ook alle sporen van geur in eerste instantie aanwezig teniet doen.

Let op: De eerste keer dat het apparaat wordt opgestart, kan dit leiden tot stank en rook (ongeveer 15 minuten). Dit is normaal en ongevaarlijk. Het is te wijten aan de verbranding van de beschermende stof die op de verwarmingselementen is aangebracht.

• **Verwarmingsselectie:**



bovenverwarmers



convectie



lagere kachels



rotisserie



Boven- en onderkachels



convectie en rotisserie

WAARSCHUWING: OM RISICO'S OP LETSEL OF BRANDWONDEN TE VOORKOMEN, MAG U HETE OPPERVLAKKEN NIET AANRAKEN WANNEER DE OVEN IN GEBRUIK IS. WE RADEN AAN OM HANDSCHOENEN TE GEBRUIKEN.





LET OP: Wees altijd uiterst voorzichtig bij het verwijderen van de bakplaat, het draadrek of de hete bakjes uit een hete oven.

HOE TE GEBRUIKEN

Voor het beste resultaat is het aan te raden om de oven 15 minuten voor te verwarmen op 230 °C.



Operatie:

- Plaats het draadrek in de oven op de bovenste positie.
- Leg het eten in een braadslede. Zet de temperatuurregelknop op de gewenste temperatuur.
- Zet de tijdregeling op de door u gewenste kooktijd.
- Zet de functiecontrole op "Bovenste verwarming" 
- Om het braadstuk te controleren of te verwijderen, gebruikt u de bijgeleverde ladegreep om het braadstuk in en uit te schuiven.

- Wanneer het verwarmen klaar is, zet u de verwarmingskeuze op "uit". 

HOE TE ROOSTEREN



Operatie:

- Stel de temperatuurregelknop in op de gewenste temperatuur.
- Zet de functiecontrole op "Bovenste & onderste verwarming ".
- Leg het voedsel op het draadrek.
- Stel de timer in op de door u gewenste kooktijd.
- Als het roosteren klaar is, zet u de verwarming op "uit". 

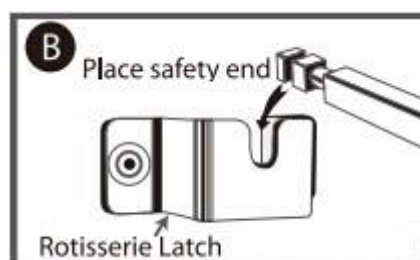
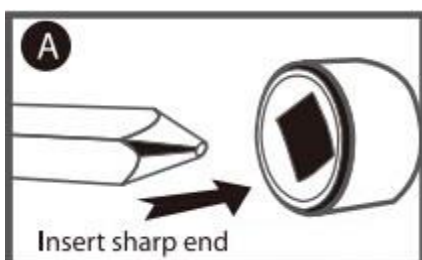
HOE TE BAKKEN

Voor het beste resultaat is het aan te raden om de oven 15 minuten voor te verwarmen op 230 °C.

Operatie:

- Stel de temperatuurregeling in op de juiste temperatuur.
- Plaats het draadrek op de onderste of middelste draaggeleider van het rek.
- Plaats het voedsel op het draadrek en schuif het in het rek.
- Borstel voedsel met sauzen of olie, naar wens.
- Stel de timer in op de door u gewenste kooktijd.
- Zet de functieregelaar op "Verlagende kachels" .
- Draai het voedsel halverwege de voorgeschreven kooktijd om.
- Als het bakken klaar is, zet u de verwarmingskeuze op "uit". 

HOE GEBRUIK JE ROTISSERIE



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

- (1) Zet het eten in het midden van een rotisserievork.
- (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 linkerkant van de oven. (Zoals foto B)

(4) Neem na het koken de hele rotisserie uit de oven met behulp van een draaigreep.

Verzorging & Schoonmaak

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

Veeg desgewenst de wanden af met een vochtige spons, doek of nylon schuursponsje en een mild reinigingsmiddel. GEBRUIK GEEN SCHUURSPONSJES VAN STAALWOL, SCHURENDE REINIGINGSMIDDELEN EN SCHRAAP DE WANDEN NIET AF MET EEN METALEN GEBRUIKSVORWERP, WANT AL DEZE METHODEN KUNNEN DE KAST BESCHADIGEN.

Alle accessoires moeten worden gewassen in warm zeepwater of kunnen worden gereinigd in een vaatwasmachine. Houd ze dan droog. De deur kan worden afgeveegd met een vochtige spons en drooggewreven met een papieren of stoffen handdoek. Maak de buitenkant schoon met een vochtige spons. GEBRUIK GEEN SCHUURMIDDEL, OMDAT DIT DE BUITENAFWERKING KAN BESCHADIGEN. DOMPEL DE OVEN NIET ONDER IN WATER.