



# TURBOWAVE

## GEBRUIKSAANWIJZING



Retro stijl elektrische oven

Model: **TT-EV35R**

220-240V~ 1600W

[www.zline-world.com](http://www.zline-world.com)

Lees alle delen van dit boekje en volg alle instructies zorgvuldig op

# BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

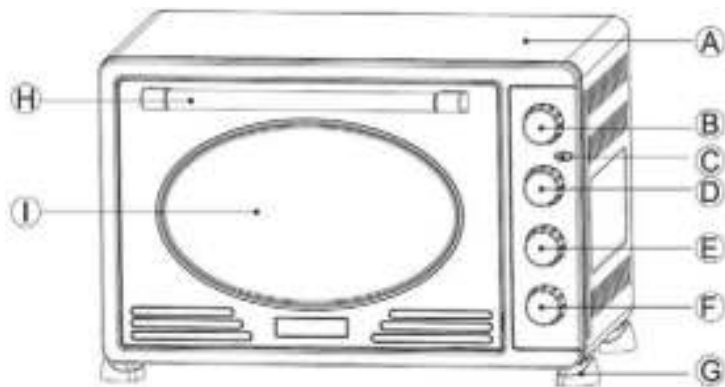
Bij het gebruik van uw *elektrische oven* moeten altijd de basisveiligheidsmaatregelen in acht worden genomen:

- A. Lees alle instructies.
- B. Raak **geen** hete oppervlakken aan. Gebruik altijd handgrepen of knoppen.
- C. Nauwlettend toezicht is noodzakelijk wanneer een apparaat wordt gebruikt door of in de nabijheid van kinderen.
- D. Ter bescherming tegen elektrische schokken mag u het snoer, de stekker of onderdelen van de oven niet onderdompelen in water of andere vloeistoffen.
- E. Laat het snoer **niet** over de rand van een tafel of aanrecht hangen en raak geen hete oppervlakken aan.
- F. 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 naar de dichtstbijzijnde erkende servicedienst voor onderzoek, reparatie of aanpassing.
- G. Het gebruik van hulpstukken die niet door de fabrikant van het apparaat worden aanbevolen, kan gevaar of letsel veroorzaken.
- H. **Niet** op of in de buurt van een hete gas- of elektrische brander plaatsen.
- I. Als u de oven gebruikt, moet u aan alle kanten van de oven minstens 15 cm vrije ruimte laten voor een goede luchtcirculatie.
- J. 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.
- K. 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.
- L. Uiterste voorzichtigheid is geboden bij het verplaatsen van een lekbak met hete olie of andere hete vloeistoffen.
  - M. Bedek de kruimellade of een ander deel van de oven **niet** met metaalfolie. Hierdoor kan de oven oververhit raken.
- N. Wees uiterst voorzichtig bij het verwijderen van de lade, rekken of het weggooien van heet vet of andere hete vloeistoffen.

OVENONDERDELEN VAN DE OVEN EN TOEBEHOREN

- O. 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.
- P. Te groot voedsel of metalen keukengerei mag niet in een broodrooster worden gedaan, aangezien dit brand kan veroorzaken of tot elektrische schokken kan leiden.
- Q. Er kan brand ontstaan als de oven bedekt is of in aanraking komt met brandbaar materiaal, zoals gordijnen, draperieën, muren en dergelijke, wanneer hij in werking is. Bewaar geen voorwerpen bovenop het apparaat wanneer het in werking is.
  - R. Uiterste voorzichtigheid is geboden bij het gebruik van kook- of bakgerei van iets anders dan metaal of ovenvast glas.
- S. Zorg ervoor dat niets de boven- of onderkant van de oven raakt.
- T. Plaats geen van de volgende materialen in de oven: karton, plastic, papier of iets dergelijks.
- U. Bewaar geen andere materialen dan de door de fabrikant aanbevolen accessoires in deze oven wanneer hij niet in gebruik is.
  - V. Draag altijd beschermende, geïsoleerde ovenwanten als u voorwerpen in de hete oven plaatst of eruit haalt.
- W. 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 rond de randen. Vermijd krassen op de deur of het inkepen van randen.
- X. Dit apparaat staat **UIT** wanneer de tijdschakelingsknop in de "UIT" stand staat.
  - Y. **Niet** buitenshuis gebruiken. Dompel de oven niet onder in water.
- Z. Gebruik het toestel **niet** voor andere doeleinden dan waarvoor het bestemd is.



- A. Huisvesting;
- B. Schakelaar voor rotisserie en convection: UIT / convection / rotisserie / convection & rotisserie;
- C. Aan/uit-lampje: gaat branden als de timer aan staat;
- D. Oventhermostaat: om de baktemperatuur in te stellen van 100 °C tot 230 °C;
- E. Selectie verwarming: UIT / bovenverwarming / onderverwarming / boven- & onderverwarming;
- F. Timer: van OFF tot 60 minuten. Wanneer de timer is ingeschakeld, werkt de binnenlamp tegelijkertijd;
- G. Ovenpoten;
- H. Handvat;
- I. Glazen deur;

## Voordat u uw oven gebruikt

- A. Lees alle instructies in deze handleiding.
- B. Zorg ervoor dat de stekker van de oven uit het stopcontact is en dat de **timer** in de "OFF" positie staat.
- C. Was alle accessoires in heet water met zeep.
- D. Droog alle accessoires grondig af en monteer ze opnieuw in de oven. Steek de stekker van de oven in het stopcontact.
- E. Nadat u uw oven weer in elkaar hebt gezet, laat uChem ongeveer 15 minuten draaien op 230 met de bovenste en onderste verwarmingsfunctie om alle verpakingsresten te verwijderen die na het vervoer zijn achtergebleven. Dit verwijdert ook alle resten van de geur die aanvankelijk aanwezig waren.

**Let op:** Bij het opstarten kan er een geur en rookontwikkeling ontstaan (ongeveer 30 minuten). Dit is normaal en ongevaarlijk. Het is te wijten aan het verbranden van de beschermende stof die op de verwarmingselementen is aangebracht.

### • Verwarming Selectie:



bovenkachels



convection



lagere kachels



rotisserie



boven- en onderkachel



convection en rotisserie



**WAARSCHUWING:** RAAK GEEN HETE OPPERVLAGEN 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 bereidingstijd.
- Zet de functieknop op  "Bovenverwarming".
- Om het gebrad te controleren of te verwijderen, gebruikt u de handgreep van de schaal om u te helpen 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"  "waken". Plaats het voedsel op het rooster.
- Stel de timer in op de gewenste kooktijd.
- Als het roosteren klaar is, zet u de verwarmingsknop op  "off".

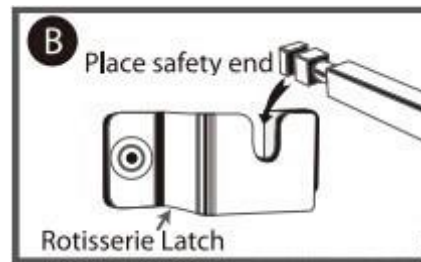
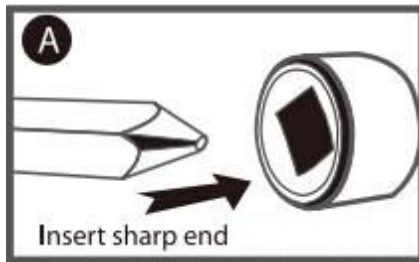
## HOE TE BAKKEN

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 voedsel met sauzen of olie.
- Stel de timer in op de gewenste kooktijd.
- Zet de functieregelaar op "Verwarmingselementen onder". 
- Keer het voedsel halverwege de voorgeschreven kooktijd om.
- Als het bakken klaar is, zet u de verwarmingselectie op  "off".

## HOE DE ROTISSERIE TE GEBRUIKEN



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

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

## Onderhoud & 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 schuursponsje en een mild reinigingsmiddel. **GEBUIK GEEN SCHUURSPONSJES MET STAALWOL, SCHURENDE REINIGINGSMIDDELEN OF SCHRAAP DE WANDEN NIET AF MET EEN METALEN KEUKENGEREI, WANT AL DEZE METHODEN KUNNEN DE KASTBESCHADIGEN.**

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. **GEBUIK GEEN SCHUREND REINIGINGSMIDDEL, AANGEZIEN DIT DE BUITENAFWERKING KAN BESCHADIGEN. DOMPEL DE OVEN NIET ONDER IN WATER.**