



TURBO WAVE

INSTRUCTION MANUAL



ΔΤΕΒ «ΤΕΒΕ» Δ.Ε. «ΔΕ Β

Π. ΔΕ Β ΤΤ-FEO45

220V~240V, 50/60Hz, 2000W

«ΔΕ Β» Δ.Ε. «ΔΕ Β» Δ.Ε. «ΔΕ Β» Δ.Ε.

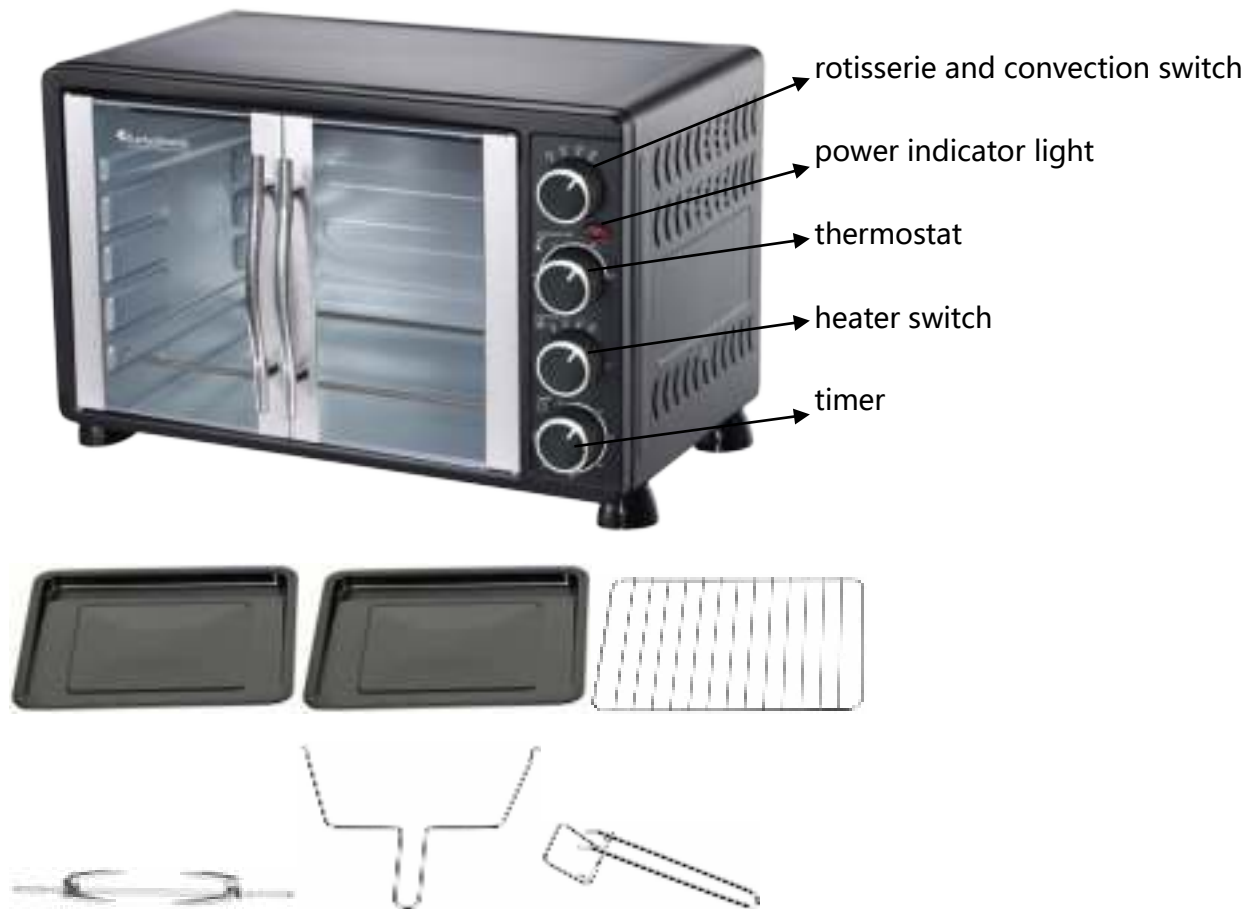
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

When using your *Electric Oven*, basic safety precautions should always be observed:

1. **Read all instructions.**
2. **Do not** touch hot surfaces. Always use handles or knobs.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. To protect against electric shock, do not immerse cord, plug or any parts of the oven in water or any other liquids.
5. **Do not** let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
6. **Do not** operate appliance with damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause hazard or injury.
8. **Do not** place on or near a hot gas or electric burner.
9. When operating the oven, keep at least four inches of free space on all sides of the oven to allow for adequate air circulation.
10. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning.
11. To disconnect, turn the time control to OFF, then remove the plug. Always hold the plug, and never pull the cord.
12. Extreme caution must be used when moving a drip pan containing hot oil or other hot liquids.
13. **Do not** cover crumb tray or any part of the oven with metal foil. This may cause the oven to overheat.
14. Use extreme caution when removing the tray, racks or disposing of hot grease or other hot liquids.
15. **Do not** clean the inside of the oven with metal scouring pads, pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
16. Oversized foods or metal utensils must not be inserted in a toaster oven as they may create a fire or risk of electric risk.
17. A fire may occur if the oven is covered or touching flammable material, including the curtains, draperies, walls, and the like, when in operation. Do not store any item on top of the appliance when in operation.
18. Extreme cautions should be exercised when using cooking or baking containers constructed of anything other than metal or ovenproof glass.
19. Be sure that nothing touches the top or bottom elements of the oven.
20. **Do not** place any of the following materials in the oven: cardboard, plastic, paper, or anything similar.
21. **Do not** store any materials other than manufacturer's recommended accessories in this oven when not in use.
22. Always wear protective, insulated oven gloves when inserting or removing items from the hot oven.
23. This appliance has a tempered, safety glass door. The glass is stronger than ordinary glass and more resistant to breakage. Tempered glass can still break around edges. Avoid scratching door surface or nicking edges.
24. This appliance is OFF when the Timer Control button is in the "OFF" position.
25. **Do not** use outdoors. Do not immerse the oven into water.
26. **Do not** use appliance for other than intended

use.

OVEN COMPONENTS OF THE OVEN AND ACCESSORIES



Before using your oven

1. Read all instruction included in this manual.
2. Make sure the oven is unplugged and the **Timer** is in the "OFF" position.
3. Wash all accessories in hot, soapy water.
4. Thoroughly dry all accessories and re-assemble them in the oven. Plug the oven into outlet.
5. After re-assembling your oven, run it at 230°C with the Upper & Lower Heating function for approximately 15 minutes to eliminate any packing residue what may remain after shipping.

This will also remove all traces of odor initially present.

Please Note: Initial start-up operation may result in smell and smoke (about 15 minutes). This is normal and harmless. It is due to burning of the protective substance applied to the heating elements.

● **Heating Selection:**



upper heaters



convection



lower heaters



rotisserie



upper and lower heaters



convection and rotisserie

WARNING: TO AVOID RISK OF INJURY OR BURNS, DO NOT TOUCH HOT SURFACES WHEN OVEN IS IN USE. SUGGEST USING GLOVES.

CAUTION: Always be extremely careful when removing bake tray, wire rack or any hot containers from a hot oven.

HOW TO BROIL

For best results, it is recommended that you preheat the oven for 15 minutes on 230°C.

Operation:

- Place the wire rack in the oven at the upper position.
- Place food in any roasting pan. Set the temperature control knob to the desired temperature.
- Turn the time control to your desired cooking time.
- Turn the function control to "Upper Heater".
- To check or remove roast, use the tray handle provided to help you slide the roast in and out.
- When broiling is complete, turn the heating selection to "off" .

HOW TO TOAST



Operation:

- Set the Temperature Control Knob to desired temperature.
- Turn the function control to "Upper & Lower Heaters work".
- Place food on the wire rack.
- Set the timer to your desired cooking time.
- When toasting is complete, turn the heating selection to "off" .

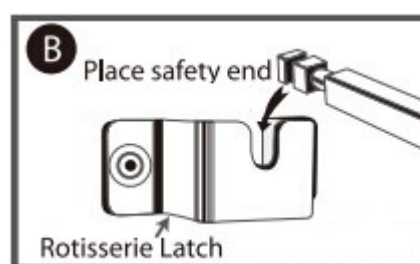
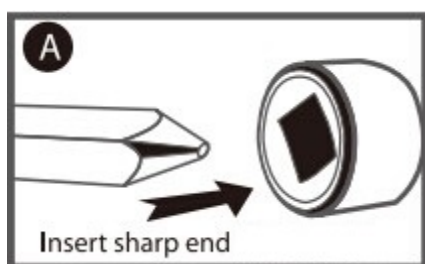
HOW TO BAKE

For best results, it is recommended that you preheat the oven for 15 minutes on 230°C.

Operation:

- Set temperature control to appropriate temperature.
- Place the wire rack on the lowest or middle rack support guide.
- Place food on the wire rack and slide into the rack.
- Brush food with sauces or oil, as desired.
- Set timer to your desired cooking time.
- Turn the function control to "Lower Heaters". 
- Turn food over midway through the prescribed cooking time.
- When baking is complete, turn the heating selection to "off" . 

HOW TO USE ROTISSERIE



A rotisserie is ideal for cooking chicken and meat. Follow below steps:

- (1) Put food in the middle of a rotisserie fork.
- (2) Insert the sharp end of rotisserie into the right side of oven. (Like picture A)
- (3) Place the square end of rotisserie into the left side of oven. (Like picture B)
- (4) After cooking finished, take the whole rotisserie out of oven by a rotisserie handle.

Care & Cleaning

Warning: Be sure to unplug the oven and cool it before cleaning.

If desired, wipe the walls with a damp sponge, cloth or nylon scouring pad and mild detergent. DO NOT USE STEEL WOOL SCOURING PADS, ABRASIVE CLEANERS OR SCRAPE THE WALLS WITH A METAL UTENSIL, AS ALL OF THESE METHODS MAY DAMAGE THE CABINET.

All accessories should be washed in hot soapy water or can be cleaned in a dishwasher. Then keep them dry. The door can be wiped with a damp sponge and wiped dry with a paper or cloth towel. Clean the outside with a damp sponge. DO NOT USE AN ABRASIVE CLEANER AS IT MAY DAMAGE THE EXTERIOR FINISH. DO NOT IMMERSE THE OVEN INTO WATER.

TURBOWAVE

BEDIENUNGSANLEITUNG



Elektrischer Ofen

Modell: **TT-FEO45**

220V~240V, 50/60Hz, 2000W

www.zline-world.com

Lesen Sie alle Abschnitte dieser Bedienungsanleitung und befolgen Sie alle Anweisungen sorgfältig

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Wenn Sie Ihren *Elektrobackofen* verwenden, sollten Sie stets die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen beachten:

1. **Lesen Sie alle Anweisungen.**
2. Berühren Sie **keine** heißen Oberflächen. Verwenden Sie immer Griffe oder Knöpfe.
3. Wenn ein Gerät von Kindern oder in der Nähe von Kindern benutzt wird, ist eine genaue Überwachung erforderlich.
4. Zum Schutz vor Stromschlägen dürfen Kabel, Stecker oder andere Teile des Ofens nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
5. Lassen Sie das Stromkabel **nicht** über die Tischkante oder die Theke hängen und berühren Sie **keine** heißen Oberflächen.
6. Betreiben Sie das Gerät **nicht** mit beschädigtem Kabel oder Stecker oder nachdem das Gerät nicht mehr funktioniert oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Senden Sie das Gerät zur Untersuchung, Reparatur oder Einstellung an die nächste autorisierte Serviceeinrichtung zurück.
7. Die Verwendung von Zusatzgeräten, die nicht vom Gerätehersteller empfohlen werden, kann zu Gefahren oder Verletzungen führen.
8. **Nicht** auf oder in die Nähe eines Heißgas- oder Elektrobrenners stellen.
9. Halten Sie beim Betrieb des Ofens auf allen Seiten des Ofens einen Freiraum von mindestens vier Zoll ein, um eine ausreichende Luftzirkulation zu gewährleisten.
10. Ziehen Sie bei Nichtgebrauch und vor der Reinigung den Stecker aus der Steckdose. Vor dem An- und Ablegen von Teilen und vor dem Reinigen abkühlen lassen.
11. Um die Verbindung zu trennen, stellen Sie die Zeitsteuerung auf OFF und ziehen Sie dann den Stecker ab. Halten Sie den Stecker immer fest und ziehen Sie niemals am Kabel.
12. Beim Bewegen einer Auffangwanne mit heißem Öl oder anderen heißen Flüssigkeiten ist äußerste Vorsicht geboten.
13. Bedecken Sie das Krümfach oder einen Teil des Ofens **nicht** mit Metallfolie. Dies kann zu einer Überhitzung des Ofens führen.
14. Gehen Sie beim Entfernen des Tablett, der Gestelle oder bei der Entsorgung von heißem Fett oder anderen heißen Flüssigkeiten äußerst vorsichtig vor.
15. Reinigen Sie das Innere des Ofens **nicht** mit Scheuerschwämmen aus Metall, da Teile des Scheuerschwammes abbrechen und elektrische Teile berühren können, wodurch die Gefahr eines Stromschlags besteht.
16. Übergroße Lebensmittel oder Metallgeschirr dürfen nicht in den Ofen eingesetzt werden, da sie einen Brand verursachen oder ein elektrisches Risiko darstellen können.
17. Ein Brand kann entstehen, wenn der Ofen während des Betriebs abgedeckt ist oder entflammbares Material berührt, einschließlich Vorhänge, Geschirrtücher, Wände und dergleichen. Bewahren Sie während des Betriebs **keine** Gegenstände auf dem Gerät auf.
18. Bei der Verwendung von Koch- oder Backbehältern, die nicht aus Metall oder ofenfestem Glas hergestellt sind, ist äußerste Vorsicht geboten.
19. Achten Sie darauf, dass nichts die oberen oder unteren Elemente des Ofens berührt.
20. Legen Sie **keines** der folgenden Materialien in den Ofen: Karton, Plastik, Papier oder ähnliches.
21. Bewahren Sie **keine** anderen Materialien als das vom Hersteller empfohlene Zubehör in diesem Ofen auf, wenn er nicht in Gebrauch ist.
22. Tragen Sie immer schützende, isolierte Ofenhandschuhe, wenn Sie Gegenstände in den heißen Ofen einlegen oder herausnehmen.
23. Dieses Gerät hat eine Tür aus gehärtetem Sicherheitsglas. Das Glas ist stärker als normales Glas und bruchsicherer. Gehärtetes Glas kann an den Kanten immer noch brechen. Vermeiden Sie das Verkratzen der Türoberfläche oder das Einkerbieren von Kanten. Lassen Sie die Tür nicht nach unten fallen beim Öffnen sondern

halten diese am Griff fest!

24. Dieses Gerät ist **AUS**, wenn sich die Taste "Timer Control" in der Position "**OFF**" befindet.

25. **Nicht** im Freien verwenden. Tauchen Sie den Ofen nicht

in Wasser ein.

26. Verwenden Sie das Gerät **nicht** für einen anderen als den vorgesehenen Zweck.

OFENKOMPONENTEN DES OFENS UND ZUBEHÖR



Bevor Sie Ihren Ofen benutzen

1. Lesen Sie alle in diesem Handbuch enthaltenen Anweisungen.
2. Vergewissern Sie sich, dass der Ofen ausgesteckt und der **Timer** in der Position "OFF" ist.
3. Waschen Sie alle Zubehörteile in heißem Seifenwasser.
4. Trocknen Sie alle Zubehörteile gründlich ab und setzen Sie sie im Ofen wieder zusammen. Schließen Sie den Ofen an die Steckdose an.
5. Nachdem Sie alle Teile gereinigt haben, lassen Sie den Ofen bei 230 - °C ca. 15 Minuten lang mit Ober-Unterhitze laufen, um Produktionsrückstände zu beseitigen. Dadurch werden auch alle anfänglich vorhandenen Geruchsspuren entfernt.

Bitte beachten Sie: Bei der Inbetriebnahme kann es zu Geruchs- und Rauchentwicklung kommen (ca. 15 Minuten). Dies ist normal und harmlos. Es ist auf das Verbrennen der auf die Heizelemente aufgetragenen Schutzsubstanz (Versandenschutzöl – Schutz vor Korrosion) zurückzuführen.

● **Heizungsauswahl:**



Oberhitze



Umluft



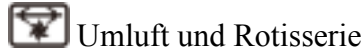
Unterhitze



Rotisserie



Ober-Unterhitze



Umluft und Rotisserie

WARNUNG: UM VERLETZUNGS- ODER VERBRENNUNGSGEFAHR ZU VERMEIDEN, BERÜHREN SIE KEINE HEISSEN OBERFLÄCHEN, WENN DER OFEN IN BETRIEB IST. WIE EMPFHELEN DIE VERWENDUNG VON HANDSCHUHEN.





VORSICHT: Seien Sie immer äußerst vorsichtig, wenn Sie Backblech, Gitterrost oder andere heiße Teile aus einem heißen Ofen entfernen.

BRATEN



Um beste Ergebnisse zu erzielen, wird empfohlen, den Ofen 15 Minuten lang auf 230 °C vorzuheizen.

Betrieb:

- Setzen Sie das Gitterrost an der oberen Position in den Ofen ein.
- Legen Sie die Nahrungsmittel in eine beliebige Bratpfanne. Stellen Sie den Temperaturregelknopf auf die gewünschte Temperatur ein.
- Drehen Sie den Zeitregler auf die gewünschte Garzeit.
- Drehen Sie den Funktionsregler auf "Oberhitze". 
- Um den Braten zu kontrollieren oder herauszunehmen, verwenden Sie den mitgelieferten Griff der Ihnen dabei hilft das Gitterrost oder Blech aus dem Ofen zu entfernen.
- Wenn das Grillen abgeschlossen ist, stellen Sie die Funktion auf "aus". 

TOASTEN

Betrieb:

- Stellen Sie den Temperaturregelknopf auf die gewünschte Temperatur ein.
- Drehen Sie den Funktionsschalter auf "Ober-Unterhitze".
- Legen Sie die Nahrungsmittel auf das Drahtgestell.
- Stellen Sie den Timer auf die gewünschte Garzeit ein.
- Wenn das Toasten abgeschlossen ist, stellen Sie die Funktion auf "aus". 


BACKEN

Um beste Ergebnisse zu erzielen, wird empfohlen, den Ofen 15 Minuten lang auf 230 °C vorzuheizen.

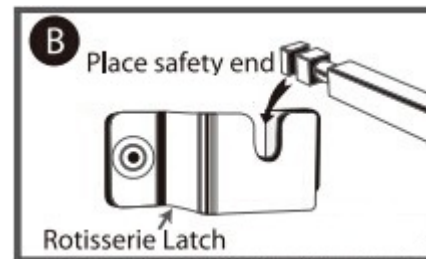
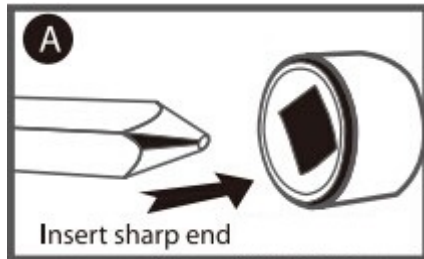
Betrieb:

- Stellen Sie die Temperaturregelung auf eine geeignete Temperatur ein.
- Legen Sie das Drahtgestell auf die unterste oder mittlere Gestellträgerführung.
- Legen Sie die Nahrungsmittel auf das Drahtgestell und schieben Sie sie in das Gestell.

- Speisen je nach Wunsch mit Soßen oder Öl bepinseln.
- Stellen Sie den Timer auf die gewünschte Garzeit ein.
- Drehen Sie den Funktionsregler auf "Unterhitze".
- Wenden Sie das Essen nach der Hälfte der vorgeschriebenen Garzeit.
- Wenn das Backen abgeschlossen ist, stellen Sie die Funktion auf "aus".



WIE MAN ROTISSERIE VERWENDET



Ein Grill ist ideal zum Kochen von Huhn und Fleisch. Befolgen Sie die folgenden Schritte:

- (1) Legen Sie Lebensmittel in die Mitte einer Grillgabel.
- (2) Führen Sie das scharfe Ende des Grillrostes in die rechte Seite des Ofens ein. (Wie Bild A)
- (3) Legen Sie das quadratische Ende des Grillrostes in die linke Seite des Ofens. (Wie Bild B)
- (4) Nehmen Sie nach Beendigung des Garvorgangs die gesamte Grillpfanne mit dem Grillgriff aus dem Ofen.

Pflege und Reinigung

Warnung: Ziehen Sie vor der Reinigung unbedingt den Netzstecker und lassen Sie den Ofen abkühlen.

Falls gewünscht, wischen Sie die Wände mit einem feuchten Schwamm, Tuch und einem milden Reinigungsmittel ab. VERWENDEN SIE KEINE STAHLWOLLE-SCHEUERSCHWÄMME, SCHEUERMITTEL ODER KRATZEN SIE DIE WÄNDE MIT EINEM METALLGERÄT AB, DA ALLE DIESE METHODEN DEN SCHRANK BESCHÄDIGEN KÖNNEN.

Alle Zubehörteile sollten in heißem Seifenwasser gewaschen werden oder können in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Lassen Sie alle Zubehörteile komplett trocken. Die Tür kann mit einem feuchten Schwamm abgewischt und mit einem Papier- oder Stofftuch trocken gerieben werden. Reinigen Sie die Außenseite mit einem feuchten Schwamm. VERWENDEN SIE KEINE SCHEUERMITTEL, DA DIESE DIE AUSSENSEITE BESCHÄDIGEN KÖNNEN. TAUCHEN SIE DEN OFEN NICHT IN WASSER EIN.

TURBOWAVE

MANUEL D'INSTRUCTIONS



Four électrique

Modèle: TT-FEO45

220V ~ 240V, 50 / 60Hz, 2000 W

www.zline-world.com

Lisez toutes les sections de ce livret et suivez attentivement toutes les instructions

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation votre *Four électrique*, les précautions élémentaires de sécurité doivent toujours être respectées:

1. Lisez toutes les instructions.
2. **Ne pas** toucher des surfaces chaudes. N'utilisez toujours des poignées ou des boutons.
3. Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants.
4. Pour vous protéger contre les chocs électriques, ne plongez pas le cordon, la fiche ou toute autre pièce du four dans l'eau ou tout autre liquide.
5. **Ne pas** laissez le cordon pendre bord de la table ou du comptoir, ou touchez des surfaces chaudes.
6. **Ne pas** faire fonctionner l'appareil avec un cordon ou une fiche endommagés ou après un dysfonctionnement de l'appareil ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit. Renvoyez l'appareil au centre de service autorisé le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
7. L'utilisation des accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peuvent entraîner des risques ou des blessures.
8. **Ne pas** placer sur ou à proximité d'un brûleur à gaz chaud ou électrique.
9. Lorsque vous utilisez le four, gardez au moins quatre pouces d'espace libre sur tous les côtés du four pour permettre une circulation d'air adéquate.
10. Débranchez-le de la prise lorsque vous ne l'utilisez pas et avant le nettoyage. Laissez refroidir avant de mettre ou de retirer des pièces et avant le nettoyage.
11. Pour déconnecter, mettez la minuterie sur OFF, puis retirez la fiche. Tenez toujours la fiche et ne tirez jamais sur le cordon.
12. Une extrême prudence doit être utilisée lors du déplacement d'une lèchefrite contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
13. **Ne pas** couvrir le plateau à miettes ou toute partie du four avec du papier d'aluminium. Cela peut entraîner une surchauffe du four.
14. Soyez extrêmement prudent lorsque vous retirez le plateau, les grilles ou jetez de la graisse chaude ou d'autres liquides chauds.
15. **Ne pas** nettoyez l'intérieur du four avec des tampons à récurer métalliques, les pièces peuvent se détacher du tampon et toucher les pièces électriques, créant un risque de choc électrique.
16. Les aliments surdimensionnés ou les ustensiles métalliques ne doivent pas être insérés dans un four grille-pain car ils peuvent créer un incendie ou un risque électrique.
17. Un incendie peut se produire si le four est couvert ou touche matériel, y compris les rideaux, rideaux, murs, etc., lorsqu'ils sont en fonctionnement. Ne rangez aucun article sur le dessus de l'appareil lorsqu'il est en marche.
18. Des précautions extrêmes doivent être prises lors de l'utilisation de récipients de cuisson ou de cuisson fabriqués en autre chose que du métal ou du verre allant au four.
19. Assurez-vous que rien ne touche les éléments supérieurs ou inférieurs du four.
20. **Ne pas** placez l'un des matériaux suivants dans le four: carton, plastique, papier ou tout autre objet similaire.
21. **Ne pas** rangez tout autre matériau que les accessoires recommandés par le fabricant dans ce four lorsqu'il n'est pas utilisé.
22. Portez toujours des gants isolants de protection lorsque vous insérez ou retirez des articles du four chaud.

23. Cet appareil a une porte en verre de sécurité trempé. Le verre est plus solide que le verre ordinaire et plus résistant à la casse. Le verre trempé peut encore se briser sur les bords. Évitez de rayer la surface de la porte ou d'entailler les bords.

24. Cet appareil est ÉTEINT lorsque le bouton de commande de la minuterie est "DE" position.

25. **Ne pas** utiliser à l'extérieur. Ne plongez pas le four dans l'eau.

26. **Ne pas** utiliser l'appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.

COMPOSANTS DU FOUR DU FOUR ET ACCESSOIRES



Avant d'utiliser votre four

1. Lisez toutes les instructions incluses dans ce manuel.
2. Assurez-vous que le four est débranché et que la minuterie est dans le "DE" position.
3. Lavez tous les accessoires dans de l'eau chaude savonneuse.
4. Séchez soigneusement tous les accessoires et réassemblez-les dans le four. Branchez le four dans la prise.

5. Après re-assembler votre four, faites-le fonctionner à 230 °C avec la fonction de chauffage supérieur et inférieur pendant environ 15 minutes pour éliminer tout résidu d'emballage qui pourrait rester après l'expédition. Cela supprimera également toutes les traces d'odeur initialement présentes.

Notez s'il vous plaît:Le démarrage initial peut entraîner des odeurs et de la fumée (environ 15 minutes). Ceci est normal et inoffensif. Cela est dû à la combustion de la substance protectrice appliquée aux éléments chauffants.

• Sélection du chauffage:



chauffages supérieurs



convection



radiateurs inférieurs



rôtissoire



radiateurs supérieurs et inférieurs



convection et rôtissoire



AVERTISSEMENT:POUR ÉVITER LES RISQUES DE BLESSURES OU DE BRÛLURES, NE TOUCHEZ PAS LES SURFACES CHAUDES LORSQUE LE FOUR EST UTILISÉ. SUGGÉRER D'UTILISER DES GANTS.

MISE EN GARDE: Soyez toujours extrêmement prudent lorsque vous retirez la plaque de cuisson, la grille ou tout récipient chaud d'un four chaud.

COMMENT GRILLER



Pour de meilleurs résultats, il est recommandé de préchauffer le four pendant 15 minutes à 230 °C.

OPÉRATION:

- Placez la grille dans le four en position supérieure.
- Placez les aliments dans n'importe quel plat à rôtir. Réglez le bouton de contrôle de la température sur la température désirée.
- Tournez la commande de temps sur le temps de cuisson souhaité.
- Tournez la commande de fonction sur "Chauffage supérieur". 
- Pour vérifier ou retirer le rôti, utilisez la poignée du plateau fournie pour vous aider à faire glisser le rôti vers l'intérieur et l'extérieur.
- Quand griller est Achevée, tournez la sélection de chauffage sur "de». 

COMMENT TOAST



OPERATION:

- Réglez le bouton de commande de température sur la température désirée.
- Tournez la commande de fonction sur "Fonctionnement des chauffages supérieurs et inférieurs". 
- Placez les aliments sur la grille.
- Réglez la minuterie sur le temps de cuisson souhaité.
- Quand grillage est Achevée, tournez la sélection de chauffage sur "de». 

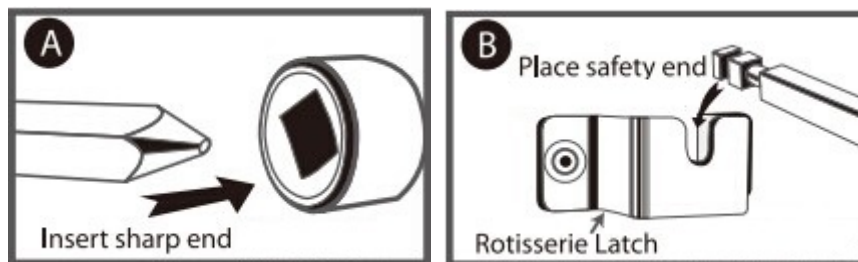
COMMENT CUISINER

Pour de meilleurs résultats, il est recommandé de préchauffer le four pendant 15 minutes à 230 °C.

OPÉRATION:

- Réglez la commande de température à la température appropriée.
- Placez la grille métallique sur le guide de support de grille inférieur ou central.
- Placez les aliments sur la grille et glissez-les dans la grille.
- Badigeonner les aliments de sauces ou d'huile, au choix.
- Réglez la minuterie sur le temps de cuisson souhaité.
- Tournez la commande de fonction sur "Lower Heaters". 
- Retourner les aliments au milieu du temps de cuisson prescrit.
- Quand la cuisson est Achevée, tournez la sélection de chauffage sur "de». 

COMMENT UTILISER ROTISSERIE



Une rôtissoire est idéale pour cuire le poulet et la viande. Suivez les étapes ci-dessous:

- (1) Mettez les aliments au milieu d'une fourchette à rôtir.
- (2) Insérez l'extrémité pointue de la rôtissoire dans le côté droit du four. (Comme image A)
- (3) Placez l'extrémité carrée de la rôtissoire dans le côté gauche du four. (Comme image B)
- (4) Une fois la cuisson terminée, sortez toute la rôtissoire du four rôtissoire manipuler.

Entretien et nettoyage

**Avertissement: assurez-vous de débrancher le four et rafraîchis-le
Après le nettoyage.**

Si vous le souhaitez, essuyez les murs avec une éponge humide, un chiffon ou un tampon à récurer en nylon et un détergent doux. N'UTILISEZ PAS DE TAMPONS À RIGER EN LAINE D'ACIER, NETTOYANTS ABRASIFS OU RAYER LES MURS AVEC UN USTENSIL MÉTALLIQUE, CAR TOUTES CES MÉTHODES PEUVENT ENDOMMAGER LE CABINET.

Tous les accessoires doivent être lavés à l'eau chaude savonneuse ou peuvent être nettoyés au lave-vaisselle. Ensuite, gardez-les au sec. La porte peut être essuyée avec une éponge humide et essuyée avec une serviette en papier ou en tissu. Nettoyez l'extérieur avec une éponge humide. N'UTILISEZ PAS DE NETTOYANT ABRASIF, CELA POURRAIT ENDOMMAGER LE FINI EXTÉRIEUR. NE PAS IMMERGER LE FOUR DANS L'EAU.

TURBOWAVE

GEBRUIKSAANWIJZING



Elektrische oven

Model: TT-FEO45

220V~240V, 50/60Hz, 2000W

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 weggooiën 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 werkt". 
- 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". 

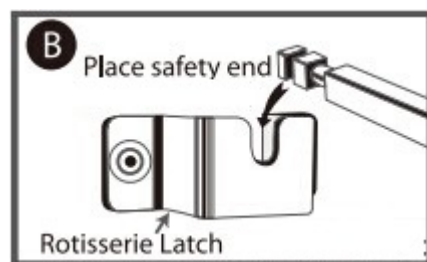
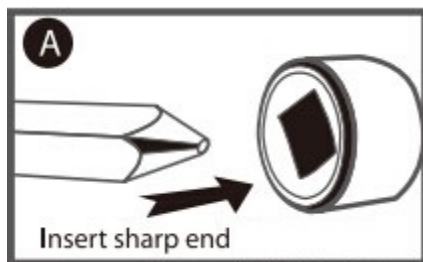
HOE TE BAKKEN

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.

TURBOWAVE

MANUALE DI ISTRUZIONI



Forno elettrico

Modello: **TT-FEO45**

220V~240V, 50/60Hz, 2000W

www.zline-world.com

Leggere tutte le sezioni di questo opuscolo e seguire attentamente tutte le

istruzioni

IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Quando si utilizza il *forno elettrico*, si devono sempre osservare le precauzioni di sicurezza di base:

1. Leggere tutte le istruzioni.

2. **Non** toccare le superfici calde. Utilizzare sempre maniglie o manopole.

3. È necessaria una stretta sorveglianza quando qualsiasi apparecchio viene utilizzato da o vicino ai bambini.

4. Per proteggersi dalle scosse elettriche, non immergere il cavo, la spina o qualsiasi parte del forno in acqua o in altri liquidi.

5. **Non** lasciare che il cavo penzoli sul bordo del tavolo o del bancone e non toccare le superfici calde.

6. **Non** mettere in funzione l'apparecchio con il cavo o la spina danneggiati o dopo che l'apparecchio ha subito danni o malfunzionamenti. Riportare l'apparecchio al più vicino centro di assistenza autorizzato per un controllo, una riparazione o una regolazione.

7. L'uso di accessori non raccomandati dal produttore dell'apparecchio può causare pericoli o lesioni.

8. **Non** collocare sopra o vicino a un bruciatore a gas o elettrico caldo.

9. Durante il funzionamento del forno, mantenere almeno quattro pollici di spazio libero su tutti i lati del forno per consentire un'adeguata circolazione dell'aria.

10. Scollegare la spina dalla presa di corrente quando non è in uso e prima della pulizia. Lasciare raffreddare prima di mettere o togliere le parti e prima della pulizia.

11. Per scollegare, portare il timer su OFF, quindi rimuovere la spina. Tenere sempre la spina e non tirare mai il cavo.

12. È necessario usare estrema cautela quando si

sposta una vaschetta di sgocciolamento contenente olio caldo o altri liquidi caldi.

13. **Non** coprire la vaschetta delle briciole o qualsiasi parte del forno con un foglio di metallo. Ciò potrebbe causare il surriscaldamento del forno.

14. Usare estrema cautela quando si rimuove il vassoio, le rastrelliere o si smaltiscono il grasso caldo o altri liquidi caldi.

15. **Non** pulire l'interno del forno con tamponi metallici. I pezzi potrebbero staccarsi e toccare le parti elettriche, creando un rischio di scossa elettrica.

16. Gli alimenti o gli utensili metallici sovradimensionati non devono essere inseriti nel forno, in quanto possono creare un rischio di incendio o di scossa elettrica.

17. Un incendio può verificarsi se il forno è coperto o tocca materiale infiammabile, comprese le tende, i tendaggi, i drappaggi, le pareti e simili, quando è in funzione. Non conservare alcun oggetto sopra l'apparecchio durante il funzionamento.

18. Si raccomanda di usare estrema cautela quando si usano contenitori per la cottura costruiti con qualcosa di diverso dal metallo o dal vetro a prova di forno.

19. Assicuratevi che nulla tocchi gli elementi superiori o inferiori del forno.

20. **Non** mettere nel forno nessuno dei seguenti materiali: cartone, plastica, carta o simili.

21. **Non** conservare in questo forno materiali diversi dagli accessori consigliati dal produttore quando non sono in uso.

22. Indossare sempre guanti da forno protettivi e isolati quando si inseriscono o si tolgono

oggetti dal forno caldo.

23. Questo apparecchio è dotato di uno sportello di sicurezza in vetro temperato. Il vetro è più resistente del normale vetro e più resistente alla rottura. Il vetro temperato può ancora rompersi intorno ai bordi. Evitare di graffiare la superficie della porta o di intaccare i bordi.

24. Questo apparecchio è spento quando il pulsante di controllo del timer è in posizione "OFF".

25. **Non** utilizzare all'aperto. Non immergere il forno in acqua.

26. **Non** utilizzare l'apparecchio per un uso diverso da quello previsto.

COMPONENTI DEL FORNO E ACCESSORI



Prima di utilizzare il forno

1. Leggere tutte le istruzioni incluse in questo manuale.
2. Assicurarsi che il forno sia scollegato e che il **timer** sia in posizione "OFF".
3. Lavare tutti gli accessori in acqua calda e saponata.
4. Asciugare accuratamente tutti gli accessori e rimontarli in forno. Collegare il forno alla presa di corrente.

5. Dopo aver rimontato il forno, farlo funzionare a 230°C con la funzione di riscaldamento superiore e inferiore per circa 15 minuti per eliminare eventuali residui di imballaggio che potrebbero rimanere dopo la spedizione. Questo eliminerà anche tutte le tracce di odore inizialmente presenti.

Nota: L'avvio iniziale può provocare odore e fumo (circa 15 minuti). Questo è normale e innocuo. È dovuto alla combustione della sostanza protettiva applicata agli elementi riscaldanti.

Selezione del riscaldamento:

 riscaldatori superiori

 convezione


 Riscaldatori inferiori

 Girarrosto

 riscaldatori superiore e inferiore

 convezione e girarrosto



ATTENZIONE: PER EVITARE IL RISCHIO DI LESIONI O USTIONI, NON TOCCARE LE SUPERFICI CALDE QUANDO IL FORNO È IN USO. SUGGERIRE L'USO DI GUANTI.

 **ATTENZIONE:** Fare sempre molta attenzione quando si rimuove la teglia, la griglia o qualsiasi contenitore caldo da un forno caldo.

COME CUOCERE



Per ottenere i migliori risultati, si consiglia di preriscaldare il forno per 15 minuti a 230°C.

Operazione:

- Posizionare la griglia nel forno nella posizione superiore.
- Mettere il cibo in qualsiasi teglia. Impostare la manopola di regolazione della temperatura sulla temperatura desiderata.
- Ruotare il comando Timer sul tempo di cottura desiderato.
- Ruotare il comando di funzione su "Riscaldatore superiore". 
- Per controllare o rimuovere l'arrosto, utilizzare il manico del vassoio fornito per aiutare a far scorrere l'arrosto dentro e fuori.
- Al termine della cottura, disattivare la selezione del riscaldamento. 

COME TOSTARE



Operazione:

- Impostare la manopola di controllo della temperatura sulla temperatura desiderata.
- Ruotare il comando di funzione su "Riscaldatori superiori e inferiori". 
- Posizionare il cibo sulla griglia.
- Impostare il timer sul tempo di cottura desiderato.
- Al termine della tostatura, disattivare la selezione del riscaldamento. 

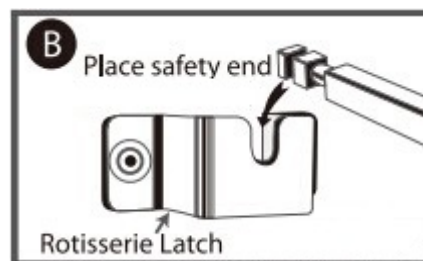
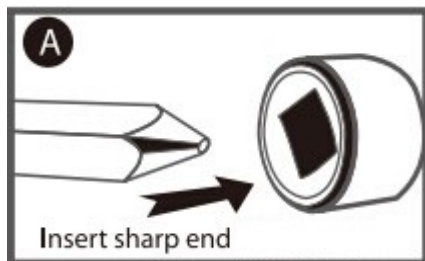
COME INFORNARE

Per ottenere i migliori risultati, si consiglia di preriscaldare il forno per 15 minuti a 230°C.

Operazione:

- Impostare il controllo della temperatura sulla temperatura appropriata.
- Posizionare la griglia sulla guida di supporto più bassa o centrale del rack.
- Mettere il cibo sulla rastrelliera e farlo scorrere nella rastrelliera.
- Spennellare il cibo con salse o olio, a piacere.
- Impostare il timer sul tempo di cottura desiderato.
- Ruotare il comando di funzione su "Riscaldatori inferiori". 
- Ruotare il cibo a metà del tempo di cottura prescritto.
- Al termine della cottura, disattivare la selezione del riscaldamento. 

COME USARE IL GIRARROSTO



Il girarrosto è l'ideale per cucinare il pollo e la carne. Seguite i seguenti passi:

- (1) Mettete il cibo al centro della forchetta del girarrosto.
- (2) Inserire l'estremità affilata del girarrosto nel lato destro del forno. (Come nell'immagine A)
- (3) Posizionare l'estremità quadrata del girarrosto nel lato sinistro del forno. (Come nella foto B)
- (4) A cottura ultimata, togliere tutto il girarrosto dal forno con il manico del girarrosto.

Cura e pulizia

Attenzione: Assicurarsi di scollegare il forno e raffreddarlo prima di pulirlo.

Se lo si desidera, pulire le pareti con una spugna umida, un panno o un tampone abrasivo in nylon e un detergente delicato. NON UTILIZZARE TAMPONI ABRASIVI IN LANA D'ACCIAIO, DETERGENTI ABRASIVI O RASCHIARE LE PARETI CON UN UTENSILE METALLICO, IN QUANTO TUTTI QUESTI METODI POSSONO DANNEGGIARE L'ARMADIETTO.

Tutti gli accessori devono essere lavati in acqua calda e saponata o possono essere puliti in lavastoviglie. Poi tenerli asciutti. La porta può essere pulita con una spugna umida e asciugata con un asciugamano di carta o un panno. Pulire l'esterno con una spugna umida. NON UTILIZZARE UN DETERGENTE ABRASIVO IN QUANTO POTREBBE DANNEGGIARE LA FINITURA ESTERNA. NON IMMERGERE IL FORNO IN ACQUA.

TURBOWAVE

ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΟΔΗΓΙΩΝ



Ηλεκτρικός φούρνος

Μοντέλο: TT-FEO45

220V ~ 240V, 50 / 60Hz, 2000W

www.zline-world.com

Διαβάστε όλες τις ενότητες αυτού του φυλλαδίου και ακολουθήστε

προσεκτικά όλες τις οδηγίες

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Όταν χρησιμοποιείτε τέτοιου είδους προϊόντα πρέπει να τηρούνται πάντα οι βασικές προφυλάξεις ασφαλείας:

1. Διαβάστε όλες τις οδηγίες.
2. **Μην** αγγίζετε ζεστές επιφάνειες. Πάντα χρησιμοποιείτε λαβές ή γάντια.
3. Απαιτείται στενή επίβλεψη όταν οποιαδήποτε συσκευή χρησιμοποιείται από ή κοντά σε παιδιά.
4. Για προστασία από ηλεκτροπληξία, μην βυθίζετε καλώδιο, βύσμα ή μέρη του φούρνου σε νερό ή άλλα υγρά.
5. **Μην** αφήσετε το καλώδιο να παραμείνει στην άκρη του τραπέζιου ή πάγκου ή να αγγίξει ζεστές επιφάνειες.
6. **Μην** χειριστείτε τη συσκευή με κατεστραμμένο καλώδιο ή βύσμα ή μετά τη δυσλειτουργία της συσκευής ή αν έχει υποστεί ζημιά με οποιονδήποτε τρόπο. Επιστρέψτε τη συσκευή στην πλησιέστερη εξουσιοδοτημένη υπηρεσία σέρβις για εξέταση, επισκευή ή προσαρμογή.
7. Η χρήση εξαρτημάτων που δεν συνιστώνται από τον κατασκευαστή της συσκευής ενδέχεται να προκαλέσουν κίνδυνο ή τραυματισμό.
8. **Μην** τοποθετήσετε πάνω ή κοντά σε καυστήρα αερίου ή ηλεκτρικό.
9. Κατά τη λειτουργία του φούρνου, διατηρήστε τουλάχιστον τέσσερις ίντσες ελεύθερου χώρου σε όλες τις πλευρές του φούρνου για να επιτρέψετε επαρκή κυκλοφορία αέρα.
10. Αποσυνδέστε το από την πρίζα όταν δεν το χρησιμοποιείτε και πριν τον καθαρισμό. Αφήστε να κρυώσει πριν από την τοποθέτηση ή την αφαίρεση εξαρτημάτων και πριν από τον καθαρισμό.
11. Για αποσύνδεση, γυρίστε το χρονικό χειριστήριο στο OFF και μετά αφαιρέστε το φιν. Κρατάτε πάντα το φιν και μην τραβάτε ποτέ το καλώδιο.
12. Πρέπει να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί όταν μετακινείτε ένα δοχείο στάγδην που περιέχει ζεστό λάδι ή άλλα ζεστά υγρά.
13. **Μην** καλύψετε το δίσκο ή οποιοδήποτε μέρος του φούρνου με μεταλλικό φύλλο. Αυτό μπορεί να προκαλέσει υπερθέρμανση του φούρνου.
14. Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί κατά την αφαίρεση του δίσκου, τα ράφια ή την απόρριψη ζεστού γράσου ή άλλων ζεστών υγρών.
15. **Μην** καθαρίσετε το εσωτερικό του φούρνου με μεταλλικά βουρτσάκια καθαρισμού, τα κομμάτια μπορούν να σπάσουν τα τοιχώματα και να αγγίξουν ηλεκτρικά μέρη, δημιουργώντας κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.
16. Τα υπερμεγέθη τρόφιμα ή τα μεταλλικά σκεύη δεν πρέπει να εισάγονται σε φρυγανιέρα, καθώς ενδέχεται να προκαλέσουν πυρκαγιά ή κίνδυνο ηλεκτρικού κινδύνου.
17. Μπορεί να προκληθεί πυρκαγιά εάν ο φούρνος είναι καλυμμένος ή αγγίζει εύφλεκτο υλικό, συμπεριλαμβανομένων των κουρτινών, κουρτίνες, τοίχους και παρόμοια, κατά τη λειτουργία. Μην αποθηκεύετε κανένα αντικείμενο πάνω από τη συσκευή κατά τη λειτουργία.
18. Κατά τη χρήση δοχείων μαγειρέματος ή ψησίματος που κατασκευάζονται από οτιδήποτε άλλο εκτός από μέταλλο ή γυαλί από φούρνο, θα πρέπει να δίδετε εξαιρετικές προφυλάξεις.

19. Βεβαιωθείτε ότι τίποτα δεν αγγίζει τα επάνω ή κάτω στοιχεία του φούρνου.
20. **Μην** τοποθετήσετε οποιοδήποτε από τα ακόλουθα υλικά στο φούρνο: χαρτόνι, πλαστικό, χαρτί ή κάτι παρόμοιο.
21. **Μην** αποθηκεύσετε άλλα υλικά εκτός από τα συνιστώμενα αξεσουάρ του κατασκευαστή σε αυτό το φούρνο όταν δεν το χρησιμοποιείτε.
22. Να φοράτε πάντα προστατευτικά, μονωμένα γάντια φούρνου κατά την εισαγωγή ή αφαίρεση αντικειμένων από τον καυτό φούρνο.
23. Αυτή η συσκευή διαθέτει θερμαινόμενη

γυάλινη πόρτα ασφαλείας. Το γυαλί είναι ισχυρότερο από το συνηθισμένο γυαλί και πιο ανθεκτικό στη θραύση. Το σκληρυμένο γυαλί μπορεί ακόμη να σπάσει γύρω από τις άκρες. Αποφύγετε το ξύσιμο της επιφάνειας της πόρτας ή το τράβηγμα των άκρων.

24. Αυτή η συσκευή είναι **ΑΝΕΝΕΡΓΗ** όταν το κουμπί χρονοδιακόπτη βρίσκεται στο «ΜΑΚΡΙΑ ΑΠΟ» θέση.

25. **Μην** χρήση σε εξωτερικούς χώρους. Μην βυθίζετε το φούρνο σε νερό.

26. **Μην** χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για άλλη από την προβλεπόμενη χρήση.

ΜΕΡΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΚΑΙ ΑΞΕΣΟΥΑΡ



- περιστροφικός διακόπτης και
- διακόπτης μεταφοράς
- ενδεικτική λυχνία ισχύος
- θερμοστάτης
- διακόπτης θερμαντήρα
- μετρών την ώρα



Πριν χρησιμοποιήσετε το φουρνάκι

1. Διαβάστε όλες τις οδηγίες που περιλαμβάνονται σε αυτό το εγχειρίδιο.

2. Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος είναι αποσυνδεδεμένος και ο χρονοδιακόπτης είναι στο ΜΑΚΡΙΑ ΑΠΟ" θέση.

3. Πλύνετε όλα τα αξεσουάρ σε ζεστό σαπουνόνερο.

4. Στεγνώστε καλά όλα τα αξεσουάρ και επανασυναρμολογήστε τα στο φούρνο. Συνδέστε το φούρνο στην πρίζα.

5. Μετά την εκ νέου-συναρμολόγηση του φούρνου σας, λειτουργήστε το στα 230 °C με τη λειτουργία άνω και κάτω θέρμανσης για περίπου 15 λεπτά για να εξαλείψετε τυχόν υπολείμματα συσκευασίας ό, τι μπορεί να απομείνει μετά την αποστολή. Αυτό θα αφαιρέσει επίσης όλα τα ίχνη μυρωδιάς που υπήρχαν αρχικά.

Παρακαλώ σημειώστε: Η αρχική λειτουργία εκκίνησης μπορεί να οδηγήσει σε μυρωδιά και καπνό (περίπου 15 λεπτά). Αυτό είναι φυσιολογικό και αβλαβές. Αυτό οφείλεται στην καύση της προστατευτικής ουσίας που εφαρμόζεται στα θερμαντικά στοιχεία.

• Επιλογή θέρμανσης:


 άνω θερμαντήρες

 μεταγωγή

 χαμηλότερες θερμάστρες

 ψησταριά

 άνω και κάτω θερμαντήρες

 μεταφορά και ροτιστήριο



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: ΓΙΑ ΝΑ ΑΠΟΦΥΓΕΤΕ ΤΟΝ ΚΙΝΔΥΝΟ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΤΩΝ ΤΡΥΜΜΑΤΩΝ, ΜΗΝ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΚΑΘΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ ΟΤΑΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΝ Ο ΦΟΥΡΝΟΣ. ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΑ ΧΡΗΣΗ ΓΑΝΤΩΝ.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Να είστε πάντοτε εξαιρετικά προσεκτικοί κατά την αφαίρεση του δίσκου ψησίματος, του καλωδίου ή τυχόν θερμών δοχείων από ένα ζεστό φούρνο.

ΠΩΣ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ



Για καλύτερα αποτελέσματα, συνιστάται να προθερμαίνεται το φούρνο για 15 λεπτά στους 230 °C.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ:

- Τοποθετήστε τη σχάρα στο φούρνο στην επάνω θέση.
- Τοποθετήστε το φαγητό σε οποιοδήποτε ταψί. Ρυθμίστε το κουμπί ελέγχου θερμοκρασίας στην επιθυμητή θερμοκρασία.
- Γυρίστε τον έλεγχο χρόνου σε τον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος.
- Γυρίστε το χειριστήριο λειτουργίας στο  "Upper Heater".
- Για να ελέγξετε ή να αφαιρέσετε το ψητό, χρησιμοποιήστε τη λαβή δίσκου που παρέχεται για να σας βοηθήσει να σύρετε το ψητό μέσα και έξω.
- Πότε ψήσιμο είναι πλήρης, γυρίστε την επιλογή θέρμανσης σε «μακριά από». 

ΠΩΣ ΝΑ ΡΥΘΜΙΣΕΤΕ ΤΗΝ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ



ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ:

- Ρυθμίστε το κουμπί ελέγχου θερμοκρασίας στην επιθυμητή θερμοκρασία.
- Γυρίστε το χειριστήριο λειτουργίας στο  "Upper & Lower Heaters Work".
- Τοποθετήστε τα τρόφιμα στη σχάρα.
- Ρυθμίστε το χρονόμετρο στον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος.
- Πότε το ψήσιμο είναι πλήρης, γυρίστε την επιλογή  θέρμανσης σε «μακριά από".

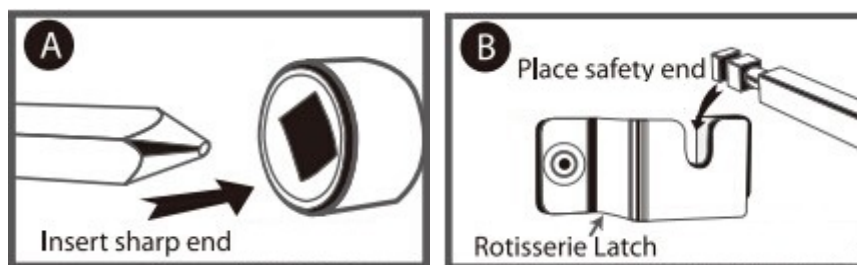
ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Για καλύτερα αποτελέσματα, συνιστάται να προθερμαίνεται το φούρνο για 15 λεπτά στους 230 °C.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ:

- Ρυθμίστε τον έλεγχο θερμοκρασίας στην κατάλληλη θερμοκρασία.
- Τοποθετήστε το συρματόσχοινο στον κάτω ή στον μεσαίο οδηγό στήριξης της σχάρας.
- Τοποθετήστε το φαγητό στη σχάρα και σύρετε το στη σχάρα.
- Βουρτσίστε τα τρόφιμα με σάλτσες ή λάδι, όπως επιθυμείτε.
- Ρυθμίστε το χρονόμετρο στον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος.
- Γυρίστε τον έλεγχο λειτουργίας σε "  Κάτω θερμοαντήρες".
- Αναποδογυρίστε το φαγητό στα μέσα του καθορισμένου χρόνου μαγειρέματος.
- Πότε το ψήσιμο είναι πλήρης, γυρίστε την επιλογή  θέρμανσης σε «μακριά από".

ΠΩΣ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΟ ROTISSERIE



Ένα rotisserie είναι ιδανικό για μαγείρεμα κοτόπουλου και κρέατος. Ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα:

- (1) Βάλτε το φαγητό στη μέση ενός πιρουινιού rotisserie.
- (2) Εγών βάλτε το αιχμηρό άκρο του rotisserie στη δεξιά πλευρά του φούρνου. (Αρέσει εικόνα A)
- (3) Προσαρμόστε το τετράγωνο άκρο της σούβλας στην αριστερή πλευρά του φούρνου. (Αρέσει εικόνα B)
- (4) Αφού τελειώσετε το μαγείρεμα, αφαιρέστε ολόκληρο το ψωμί από το φούρνο ψησταριά λαβή.

Φροντίδα & καθαρισμός

Προειδοποίηση: Φροντίστε να αποσυνδέσετε το φούρνο και Ηρεμήστε πριν τον καθαρισμό.

Εάν επιθυμείτε, σκουπίστε τους τοίχους με ένα υγρό σφουγγάρι, πανί ή μαξιλάρι από νάilon και ελαφρύ απορρυπαντικό. ΜΗΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΤΑ ΧΑΛΥΒΑ WOOL SCOURING PADS, ΛΕΥΚΑΤΙΚΑ ΚΑΘΑΡΙΣΤΙΚΑ Ή ΑΠΟΚΑΛΥΨΤΕ ΤΟΥ ΤΟΙΧΟΥΣ ΜΕ ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ ΟΡΓΑΝΟ, ΟΛΕΣ ΟΙ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΜΕΘΟΔΟΙ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΒΛΑΒΟΥΝ Υ ΠΟΥΡΓΙΚΟ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ.

Όλα τα αξεσουάρ πρέπει να πλένονται με ζεστό σαπουνόνερο ή να καθαρίζονται σε πλυντήριο πιάτων. Στη συνέχεια, κρατήστε τα στεγνά. Η πόρτα μπορεί να σκουπιστεί με ένα υγρό σφουγγάρι και να σκουπιστεί με χαρτί ή πανί. Καθαρίστε το εξωτερικό με ένα υγρό σφουγγάρι. ΜΗΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΛΕΥΚΟ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ, ΕΝ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΒΛΑΒΕΙ ΤΟ ΕΞΩΤΕΡΙΚΟ ΤΕΛΙΚΟ. ΜΗΝ ΒΑΘΕΤΕ ΤΟ ΦΟΥΡΝΟ ΣΤΟ ΝΕΡΟ.

TURBOWAVE

INSTRUKCJA OBSŁUGI



Piekarnik elektryczny

Model: TT-FEO45

220V ~ 240V, 50 / 60 Hz, 2000W

www.zline-world.com

Uważnie przeczytaj wszystkie informacje zawarte w tej broszurze i przestrzegaj podanych instrukcji

WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Podczas używania *Piekarnika elektrycznego* należy zawsze przestrzegać podstawowych środków ostrożności:

1. **Przeczytaj wszystkie podane instrukcje.**
2. **Nie** dotykaj gorących powierzchni. Zawsze używaj uchwytów lub gałek.
3. Jeśli urządzenie jest używane przez dzieci lub w ich pobliżu, konieczny jest ścisły nadzór.
4. Aby uchronić się przed porażeniem prądem elektrycznym, nie zanurzaj przewodu, wtyczki ani żadnej części piekarnika w wodzie lub innych płynach.
5. **Niegdy** niech przewód nie zwisa nad krawędź stołu lub blatu lub niech nie dotyka gorących powierzchni.
6. **Nie należy** używać urządzenia z uszkodzonym przewodem lub wtyczką lub po nieprawidłowym działaniu lub uszkodzeniu w jakikolwiek sposób. Zwróć urządzenie do najbliższego autoryzowanego serwisu w celu sprawdzenia, naprawy lub regulacji.
7. Używanie akcesoriów niezalecanych przez producenta urządzenia może spowodować zagrożenie lub obrażenia.
8. **Nie** umieszczać na lub w pobliżu gorącego palnika gazowego lub elektrycznego.
9. Podczas korzystania z kuchenki należy zachować co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni ze wszystkich stron, aby zapewnić odpowiednią cyrkulację powietrza.
10. Wyjmij wtyczkę z gniazdka, gdy nie jest używana i przed czyszczeniem. Pozostawić do ostygnięcia przed założeniem lub zdjęciem części oraz przed czyszczeniem.
11. Aby odłączyć, wyłącz regulator czasowy, a następnie wyjmij wtyczkę. Zawsze trzymaj za wtyczkę i nigdy nie ciągnij za przewód.
12. Podczas przesuwania miski ociekowej zawierającej gorący olej lub inne gorące płyny należy zachować szczególną ostrożność.
13. **Nie przykrywaj** tacy na okruchy lub jakiegokolwiek część piekarnika folią metalową. Może to spowodować przegrzanie piekarnika.
14. Zachowaj szczególną ostrożność podczas wyjmowania tacy, stojaków lub utylizacji gorącego tłuszczu lub innych gorących płynów.
15. **Nie czyść** wnętrza piekarnika za pomocą metalowych druciaków, kawałki mogą odłamać podkładkę i dotknąć części elektrycznych, stwarzając ryzyko porażenia prądem.
16. Do tostera nie wolno wkładać zbyt dużych potraw ani metalowych przyborów, ponieważ mogą spowodować pożar lub ryzyko porażenia prądem elektrycznym.
17. Przykrywanie piekarnika lub dotykanie łatwopalnego materiału może spowodować pożar materiału, w tym zasłony, zasłony, ściany i tym podobne podczas działania. Nie przechowuj żadnych przedmiotów na urządzeniu podczas pracy.
18. Należy zachować szczególną ostrożność podczas używania naczyń do gotowania lub pieczenia wykonanych z niczego innego niż metal lub szkło żaroodporne.
19. Upewnij się, że nic nie dotyka górnych ani dolnych elementów piekarnika.
20. **Nie wkładaj** do piekarnika którykolwiek z następujących materiałów: karton, plastik, papier itp.
21. **Nie** przechowuj w kuchence jakiegokolwiek materiały inne niż akcesoria zalecane przez producenta, gdy nie są używane.

22. Zawsze zakładaj ochronne, izolowane rękawice kuchenne podczas wkładania lub wyjmowania rzeczy z gorącego piekarnika.

23. To urządzenie ma drzwi z hartowanego szkła bezpiecznego. Szkło jest mocniejsze niż zwykłe szkło i bardziej odporne na pękanie. Szkło hartowane może nadal pękać na krawędziach. Unikaj zarysowania powierzchni drzwi i

krawędzi.

24. To urządzenie jest WYŁĄCZONE, gdy przycisk sterowania timerem znajduje się w „POZA” pozycja.

25. **Nie** używać na zewnątrz. Nie zanurzaj piekarnika w wodzie.

26. **Nie** używać urządzenia niezgodnie z przeznaczeniem.

CZĘŚCI PIEKARNIKA I AKCESORIA



Przed użyciem piekarnika elektrycznego

1. Przeczytaj wszystkie wskazówki zawarte w tej instrukcji.
2. Upewnij się, że piekarnik jest odłączony i zegar jest w pozycji „OFF” .
3. Umyj wszystkie akcesoria w gorącej wodzie z mydłem.
4. Dokładnie wysusz wszystkie akcesoria i ponownie zamontuj je w piekarniku. Podłącz piekarnik

do gniazdka.

5. Po ponownym zmontowaniu piekarnika, włącz go w 230 °C z funkcją górnego i dolnego ogrzewania na około 15 minut, aby usunąć wszelkie pozostałości opakowania, które mogą pozostać po transporcie. Spowoduje to również usunięcie wszelkich początkowo obecnych śladów zapachu.

Proszę pamiętać : Pierwsze uruchomienie może spowodować zapach i dym (około 15 minut). To normalne i nieszkodliwe. Wynika to ze spalania substancji ochronnej nałożonej na elementy grzewcze.

• Wybór ogrzewania:



górne grzejniki



konwekcja



dolne grzejniki



rożen



górne i dolne grzejniki



konwekcja i rożen

OSTRZEŻENIE: ABY UNIKAĆ RYZYKA OBRAŻEŃ LUB OPARZEŃ, NIE DOTYKAĆ GORĄCYCH POWIERZCHNI PODCZAS UŻYTKOWANIA PIEKARNIKA. SUGEROWANE JEST UŻYCIĘ RĘKAWIC.

UWAGA: Zawsze należy zachować szczególną ostrożność podczas wyjmowania blachy do pieczenia, rusztu lub jakichkolwiek gorących naczyń z gorącego piekarnika.

JAK GRILLOWAĆ

Aby uzyskać najlepsze rezultaty, zaleca się wstępne podgrzanie piekarnika przez 15 minut do 230 °C.



OPERACJA:

- Wstaw ruszt do piekarnika w górnej pozycji.
- Umieść potrawę w dowolnej brytfannie. Ustaw pokrętko regulacji temperatury na wybraną temperaturę.
- Ustaw regulator czasu na żądany czas gotowania.
- Ustaw pokrętko funkcji na „Górna grzałka” .
- Aby sprawdzić lub wyjąć pieczeń, użyj dołączonego uchwyty tacy, który pomoże Ci wsuwać i wysuwać pieczeń.

- Po zakończeniu pieczenia, pozycję OFF” . 

JAK OPIEKAĆ



OPERACJA:

- Ustaw pokrętkę regulacji temperatury na żadaną temperaturę.
- Obróć pokrętkę funkcji na „Praca górnych i dolnych grzałek” 
- Połóż żywność na ruszcie.
- Ustaw minutnik na żądany czas gotowania.
- Po zakończeniu pieczenia, pozycję OFF” . 

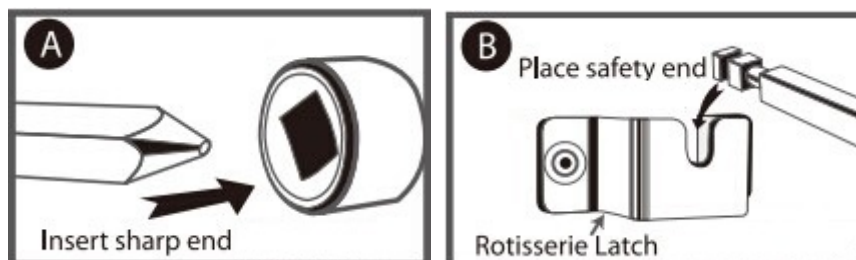
JAK PIEC

Aby uzyskać najlepsze rezultaty, zaleca się wstępne podgrzanie piekarnika przez 15 minut do 230 °C.

OPERACJA:

- Ustaw regulator temperatury na odpowiednią temperaturę.
- Umieść ruszt na najniższej lub środkowej prowadnicy wspornika.
- Umieść potrawę na ruszcie i wsuń do rusztu.
- W razie potrzeby posmaruj jedzenie sosami lub olejem.
- Ustaw minutnik na żądany czas gotowania.
- Ustaw pokrętkę funkcji na „Dolne grzejniki” . 
- Odwróć potrawę w połowie zalecanego czasu gotowania.
- Po zakończeniu pieczenia, pozycję OFF” . 

JAK KORZYSTAĆ Z PIECZENIA NA ROŻNIE



Rożen jest idealny do pieczenia kurczaka i mięsa. Wykonaj poniższe kroki:

- (1) Umieść jedzenie na środku widelca z rożna.
- (2) Wsuń ostry koniec rożna do prawej strony piekarnika. (Lubić rysunek A)
- (3) Przymocuj kwadratowy koniec rożna do lewej strony piekarnika. (Lubić rysunek B)

(4) Po zakończeniu pieczenia wyjąć cały rożen z piekarnika przy pomocy chwytu rożna.

Pielęgnacja i czyszczenie

Ostrzeżenie: Pamiętaj, aby odłączyć piekarnik i schłodzić urządzenie przed czyszczeniem.

W razie potrzeby przetrzyj ściany wilgotną gąbką, szmatką lub nylonową ścierką i łagodnym detergentem. NIE UŻYWAĆ MATERIAŁÓW Z WEŁNY STALOWEJ, ŚCIERAJĄCYCH ŚRODKÓW CZYSZCZĄCYCH LUB MOGĄCYCH POWODOWAĆ ZARYSOWANIA METALOWYCH ŚCIAN. WSZYSTKIE TE METODY MOGĄ USZKODZIĆ SPRZĘT.

Wszystkie akcesoria należy myć w gorącej wodzie z mydłem lub można je myć w zmywarce. Następnie utrzymuj je w suchości. Drzwiczki można wytrzeć wilgotną gąbką i wytrzeć do sucha ręcznikiem papierowym lub ściereczką. Oczyszczyć z zewnątrz wilgotną gąbką. NIE UŻYWAĆ ŚCIERNYCH ŚRODKÓW CZYSZCZĄCYCH, PONIEWAŻ MOŻE TO USZKODZIĆ WYKOŃCZENIE ZEWNĘTRZNE URZĄDZENIA. NIE ZANURZAĆ PIEKARNIKA W WODZIE.

KARTA GWARANCYJNA

NAZWA SPRZĘTU/URZĄDZENIA:

NR KATALOGOWY:

DATA SPRZEDAŻY:

.....

Pieczęć sprzedawcy

EWIDENCJA NAPRAW

DATA PRZYJĘCIA	DATA WYKONANIA	ZAKRES NAPRAWY	PODPIS SERWISANTA

<p>Szanowny Kliencie, Dziękujemy za zakup urządzenia naszej marki.</p> <p>1. Producent gwarantuje sprawne działanie sprzętu zgodnie z warunkami techniczno-eksploatacyjnymi opisanymi w instrukcji obsługi.</p> <p>2. Gwarancja jest ważna przez 24 miesiące od daty zakupu urządzenia. Data zakupu urządzenia winna być wpisana w kartę gwarancyjną i odpowiadać faktycznej dacie dokonania tego zakupu. Gwarancja dla klientów komercyjnych 12 mies.</p> <p>3. Gwarancja na akumulator 6 mies (na sprzęt wyposażony).</p> <p>4. Jeżeli wadliwy przedmiot gwarancji został wymieniony na wolny od wad albo dokonano istotnych napraw rzeczy objętej gwarancją, termin gwarancji biegnie na nowo od chwili dostarczenia rzeczy wolnej od wad lub zwrócenia rzeczy naprawionej.</p> <p>5. W wypadkach innych napraw, nie wymienionych w pkt. 5.1 termin gwarancji ulega przedłużeniu o czas, w ciągu którego wskutek wady rzeczy objętej gwarancją uprawniony z gwarancji nie mógł z niej korzystać.</p> <p>6. Zasięg terytorialny gwarancji obejmuje wyłącznie państwo będące siedzibą gwaranta.</p> <p>7. Serwis zobowiązuje się odpowiedzieć Reklamującemu w terminie do 14dni od dostarczenia sprzętu do siedziby serwisu.</p> <p>8. Ujawnione w okresie gwarancji usterki i wady sprzętu będą usuwane bezpłatnie, w możliwie najkrótszym terminie nie przekraczającym 30 dni, od daty skontaktowania się z Klientem odnośnie reklamacji.</p> <p>8.1. W przypadku stwierdzenia wad uzasadniających uznanie reklamacji, produkt zostaje naprawiony i odesłany Klientowi na koszt Serwisu.</p> <p>8.2. W razie stwierdzenia uszkodzeń za które sprzedawca nie ponosi odpowiedzialności (uszkodzenia wynikające z winy Klienta lub na skutek zdarzeń losowych w trakcie użytkowania, w szczególności uszkodzenia mechaniczne, zarysowania, wgniecenia)</p> <p style="text-align: center;">Polska skontaktuje się z Klientem w celu poinformowania go o ewentualnych kosztach naprawy. Klient może zlecić naprawę, lub odebrać produkt bez naprawy. Koszty wysyłki w tym przypadku zostają przeniesione na Klienta.</p> <p>9. Sprzęt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego. Gwarancja nie obejmuje innego sposobu użytkowania zakupionego towaru.</p> <p>10. Jeżeli wymiana sprzętu na nowy jest niemożliwa, klient nabywa uprawnienie do żądania zwrotu zapłaconej ceny.</p>	<p>11. W celu usunięcia usterki Reklamujący powinien dostarczyć produkt do miejsca zakupu lub przesłać najniższym kosztem, prawidłowo zabezpieczonego przedmiotu reklamacji, na adres</p> <p>12. Dostarczony sprzęt powinien być kompletny, czysty zapakowany, w miarę możliwości w oryginalne opakowanie wraz z prawidłowo wypełnionym dokumentem gwarancji. Jeżeli nabywca dysponuje dowodem zakupu w postaci faktury lub paragonu, dokumenty te powinny być przesłane wraz z wadliwym towarem. W przypadku braku dowodów zakupu w postaci paragonu lub faktury, winien zostać załączony inny dowód potwierdzający nabycie towaru, np. w postaci wydruku potwierdzenia przelewu z rachunku bankowego bądź wydruku szczegółów transakcji zrealizowanej przy użyciu karty płatniczej.</p> <p>13. Jeśli oddany sprzęt będzie zanieczyszczony, brudny, Reklamujący poniesie dodatkowy koszt czyszczenia urządzenia.</p> <p>14. Gwarancją nie są objęte produkty z uszkodzeniami mechanicznymi nie powstałymi z winy producenta i nieistniejącymi w chwili wydania towaru. W szczególności gwarancja nie obejmuje:</p> <p>14.1. Produktów użytkowanych niezgodnie z załączoną instrukcją obsługi oraz przepisami bezpieczeństwa.</p> <p>14.2. Produktów z uszkodzeniami powstałymi podczas transportu i przeładunku.</p> <p>14.3. Produktów, w których osoby nieupoważnione przez gwaranta, dokonywały przeróbek, zmian konstrukcyjnych lub samodzielnych napraw.</p> <p>14.4. Produktów posiadających uszkodzenia spowodowanych przeciążeniem urządzenia ponad normę jego eksploatacji</p> <p>14.5. Produktów posiadających uszkodzenia wynikających ze stosowania niewłaściwych materiałów eksploatacyjnych (nie zgodnych z przeznaczeniem urządzenia)</p> <p>15. Gwarancja nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.</p> <p>16. W sprawach nieuregulowanych w powyższych punktach obowiązują przepisy Kodeksu Cywilnego lub innych ustaw.</p>
---	--

TURBOWAVE

MANUAL DE INSTRUCȚIUNI



Cuptor electric

Model: TT-FEO45

220V ~ 240V, 50 / 60Hz, 2000W

www.zline-world.com

Citiți toate secțiunile acestei broșuri și urmați cu atenție toate instrucțiunile

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

IMPORTANTE

Atunci când se utilizează Cuptorul electric, trebuie respectate întotdeauna măsurile de siguranță de bază:

1. Citiți toate instrucțiunile.
2. Nu atingeți suprafețe fierbinți. Folosesc întotdeauna mânerul sau butoanele.
3. Este necesară o supraveghere atentă atunci când orice aparat este utilizat de sau lângă copii.
4. Pentru a vă proteja împotriva șocurilor electrice, nu scufundați cablul, fișa sau alte părți ale cuptorului în apă sau în alte lichide.
5. Nu lăsați cablul să atârne pe marginea mesei sau a blatului sau atingeți suprafețe fierbinți.
6. Nu folosiți aparatul cu cablul sau ștecherul deteriorat sau după ce aparatul nu funcționează sau a fost deteriorat în orice mod. Întoarceți aparatul la cel mai apropiat centru de service autorizat pentru examinare, reparare sau reglare.
7. Utilizarea accesoriilor nerecomandate de producătorul aparatului pot cauza pericole sau răni.
8. Nu așezați pe sau lângă un arzător cu gaz fierbinte sau electric.
9. Când folosiți cuptorul, păstrați cel puțin patru inci spațiu liber pe toate părțile cuptorului pentru a permite o circulație adecvată a aerului.
10. Deconectați-l de la priză atunci când nu îl folosiți și înainte de curățare. Lăsați să se răcească înainte de a pune sau scoate piese și înainte de curățare.
11. Pentru a vă deconecta, puneți comanda de timp pe OPRIT, apoi scoateți ștecherul. Țineți întotdeauna ștecherul și nu trageți niciodată cablul.
12. Trebuie folosită o precauție extremă atunci când deplasați un vas de picurare care conține ulei fierbinte sau alte lichide fierbinți.
13. Nu acoperiți tava pentru pesmet sau orice parte a cuptorului cu folie de metal. Acest lucru poate provoca supraîncălzirea cuptorului.
14. Aveți grijă extremă atunci când scoateți tava, rafturile sau aruncați grăsime fierbinte sau alte lichide fierbinți.
15. Nu curățați interiorul cuptorului cu tampoane metalice, piesele se pot rupe și atinge piesele electrice, creând un risc de electrocutare.
16. Alimentele supradimensionate sau ustensilele metalice nu trebuie introduse într-un cuptor cu prăjitor de pâine deoarece pot crea un incendiu sau riscul de risc electric.
17. Un incendiu poate apărea dacă cuptorul este acoperit sau atinge inflamabil material, inclusiv perdelele, draperii, pereți și altele asemenea, atunci când funcționează. Nu depozitați niciun articol deasupra aparatului atunci când funcționează.
18. Trebuie aplicate precauții extreme atunci când se utilizează recipiente de gătit sau de copt construite din altceva decât metal sau sticlă rezistentă la cuptor.
19. Asigurați-vă că nimic nu atinge elementele superioare sau inferioare ale cuptorului.
20. Nu introduceți la cuptor oricare dintre următoarele materiale: carton, plastic, hârtie sau orice altceva similar.
21. Nu depozitați în acest cuptor orice alte materiale decât accesoriile recomandate de producător atunci când nu sunt utilizate.
22. Purtați întotdeauna mănuși de protecție izolate la cuptor atunci când introduceți sau scoateți articole din cuptorul fierbinte.
23. Acest aparat are o ușă securizată din sticlă securizată. Sticla este mai puternică decât cea

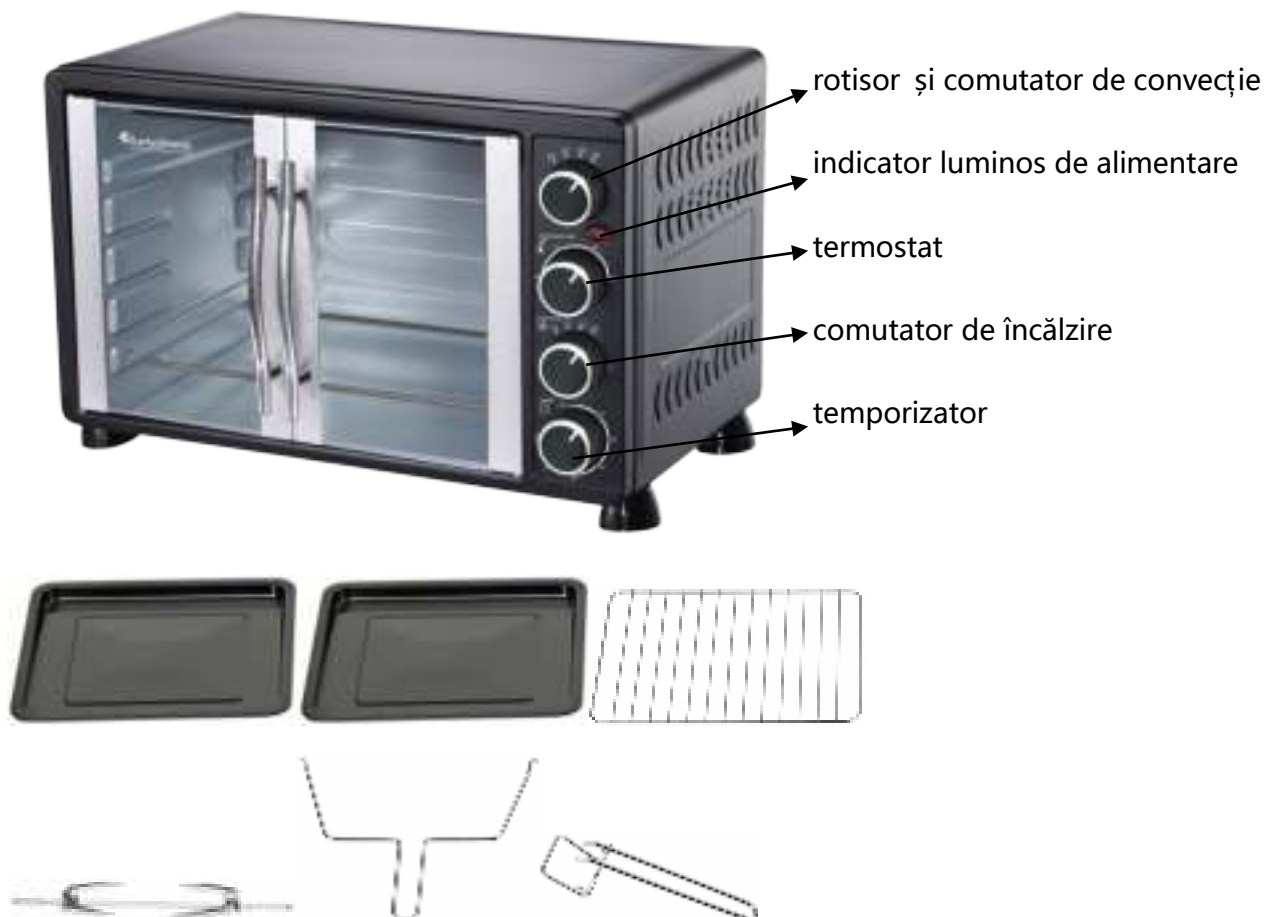
obișnuită și mai rezistentă la rupere. Sticla securizată se poate rupe în continuare în jurul marginilor. Evitați zgârierea suprafeței ușii sau tăierea marginilor.

24. Acest aparat este OPRIT când butonul de control al temporizatorului se află în „OPRIT” poziție.

25. **Nu** folosiți în aer liber. Nu scufundați cuptorul în apă.

26. **Nu** utilizați aparatul pentru alte utilizări decât cele prevăzute.

COMPONENTELE CUPTORULUI ȘI ACCESORII



Înainte de a utiliza cuptorul

1. Citiți toate instrucțiunile incluse în acest manual.
2. Asigurați-vă că cuptorul este deconectat și Temporizatorul se află în „OPRIT” poziție.
3. Spălați toate accesoriile în apă fierbinte, cu săpun.
4. Uscați bine toate accesoriile și montați-le din nou în cuptor. Conectați cuptorul la priză.
5. După ce porniți cuptorul, rulați-l la 230 °C cu funcția de încălzire superioară și inferioară

timp de aproximativ 15 minute pentru a elimina orice reziduu de ambalare care ar putea rămâne după expediere. Acest lucru va elimina, de asemenea, toate urmele de miros prezente inițial.

Vă rugăm să rețineți: Operațiunea inițială de pornire poate duce la miros și fum (aproximativ 15 minute). Acest lucru este normal și inofensiv. Se datorează arderii substanței protectoare aplicate elementelor de încălzire.

- Selectare încălzire:



încălzitoare superioare



convecție



încălzitoare inferioare



rotisor



încălzitoare superioare și inferioare



convecție și rotisor

AVERTIZARE: PENTRU A EVITA RISCURILE DE RĂNI ȘI DE ARSURI, NU ATINGEȚI SUPRAFEȚE FIERBINTE CÂND CUPTORUL ESTE FOLOSIT. SUGESTII FOLOSIREA MĂNUȘILOR.

PRUDENTĂ: Fiți întotdeauna extrem de atenți atunci când scoateți tava de copt, grătarul sau orice recipient fierbinte dintr-un cuptor fierbinte.

CUM SE FOLOSESTE



Pentru cele mai bune rezultate, se recomandă să preîncălziți cuptorul timp de 15 minute la 230 °C.

Operațiune:

- Așezați grătarul în cuptor în poziția superioară.
- Așezați mâncarea în orice tigaie. Setați butonul de control al temperaturii la temperatura dorită.
- Rotiți controlul timpului la timpul dorit de gătit.
- Rotiți comanda funcției pe „Încălzitor superior”
- Pentru a verifica sau a scoate friptura, utilizați mânerul tăvii furnizat pentru a vă ajuta să glisați friptura în interior și în afară.
- Când friptura este gata, selectați încălzirea la „oprit” .

CUM SE PRAJESTE



OPERAȚIUNE:

- Setează butonul de control al temperaturii la temperatura dorită.
- Rotiți comanda funcției pe „Încălzitorul superior și inferior funcționează” . 
- Așezați mâncarea pe grătar.
- Setează cronometrul la timpul dorit de gătit.
- Când prăjirea este complet, selectați încălzirea la „oprit” . 

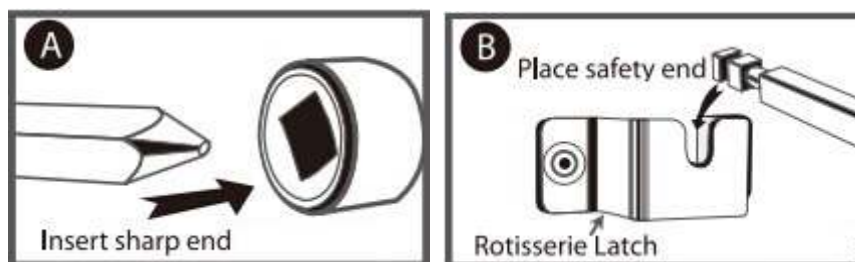
CUM SE COACE

Pentru cele mai bune rezultate, se recomandă să preîncălziți cuptorul timp de 15 minute la 230 °C.

OPERAȚIUNE:

- Setează controlul temperaturii la temperatura adecvată
- Așezați raftul pe ghidajul de sus inere al raftului inferior sau mediu.
- Așezați alimentele pe raft și glisați în raft.
- Periați alimentele cu sosuri sau ulei, după cum doriți.
- Setează temporizatorul la timpul dorit de gătit.
- Rotiți comanda funcției pe „Încălzitoare inferioare” . 
- Întoarceți alimentele la jumătatea timpului de gătit prescris.
- Când coacerea este complet, selectați încălzirea la „oprit” . 

CUM SĂ UTILIZAȚI ROTISSERIE



Un rotisor este ideal pentru a găti pui și carne. Urmăți pașii de mai jos:

- (1) Puneți mâncarea în mijlocul unei furculițe pentru rotisor.
- (2) Introduceți capătul ascuțit al rotisorului în partea dreaptă a cuptorului. (Ca poza A)
- (3) Puneți capătul pătrat al rotisorului în partea stângă a cuptorului. (Ca poza B)
- (4) După ce ați terminat de gătit, scoateți tot rotisorul din cuptor cu un rotisor mâner.

Îngrijire și curățare

Avertisment: Asigurați-vă că deconectați cuptorul și racește-l înainte de curățare.

Dacă doriți, ștergeți pereții cu un burete umed, o cârpă sau un tampon de spălat din nailon și detergent ușor. **NU UTILIZAȚI PLĂCĂȚI DE ÎNVĂȚARE DIN LÂNĂ DE OȚEL, CURATORI ABRAZIVI SAU SCRAPĂ PERETELE CU UN UTENSIL DE METAL, DEOARECE toate aceste metode pot deteriora CABINET.**

Toate accesoriile trebuie spălate în apă fierbinte cu săpun sau pot fi curățate în mașina de spălat vase. Apoi păstrați-le uscate. Ușa poate fi ștersă cu un burete umed și ștersă cu un prosop de hârtie sau pânză. Curățați exteriorul cu un burete umed. **NU UTILIZAȚI UN CURATOR ABRASIV, CARE POATE DETERIURA FINISAJUL EXTERIOR. NU IMERGEȚI CUPTORUL ÎN APĂ.**