DE



# TURBONN

# **GEBRAUCHSANWEISUNG**



Multifunktions-Elektrobackofen
Mit Doppelkochplatten
TT-EV35TS

www.zline-world.com



Vielen Dank, dass Sie sich für den **TurboWave** - Elektrobackofen von **TurboTronic**® entschieden haben. Jetzt können Sie ein breites Sortiment an Delikatessen zubereiten. Der TT-EV35TS Multifunktions-Elektrobackofen mit Doppelkochplatten bringt, auf Ihrer Arbeitsplatte stehend, die gleiche Leistung wie ein Einbauherd. Er ist perfekt geeignet zum Backen, Aufwärmen und Grillen. Dafür bietet er einen Garraum mit 35L Fassungsvermögen und einen einstellbaren Temperaturbereich von 100 ° C bis 230 ° C. Mit dem Multifunktions-Elektrobackofen können Sie Toast, goldbraun Brotscheiben, oder Pizzen mit einer zarten, knusprigen Kruste in kurzer Zeit zubereiten.

220-240V~50Hz, 1600W (Ofen) +1000W (Kochplatte) +600W (Kochplatte)

#### WICHTIGE SICHERHEITSMAßNAHMEN

### NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH. LESEN SIE ALLE ANWEISUNGEN.

Bei der Verwendung elektrischer Geräte sollten immer die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen beachtet werden, einschließlich der folgenden:

Lesen Sie dieses Benutzerhandbuch sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät benutzen, und bewahren Sie es zum späteren Nachschlagen auf.



#### WARNUNGEN

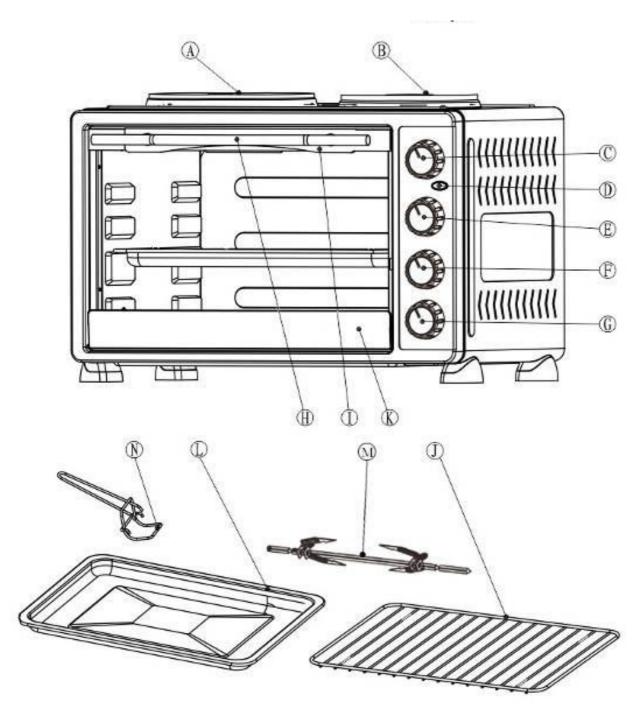
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie immer Griffe oder Knöpfe.
- Wenn ein Gerät von Kindern oder in der Nähe von Kindern verwendet wird, ist eine strenge Überwachung erforderlich.
- Tauchen Sie zum Schutz vor elektrischem Schlag das Kabel, den Stecker oder Teile des Geräts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
- Lassen Sie das Kabel nicht über die Tisch- oder Thekenkante hängen und berühren Sie keine heißen Oberflächen.
- 5. Betreiben Sie das Gerät nicht mit einem beschädigten Kabel oder Stecker oder nachdem das Gerät eine Fehlfunktion hatte oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Bringen Sie das Gerät zur Überprüfung, Reparatur oder Einstellung zur nächsten autorisierten Servicestelle.
- Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht vom Gerätehersteller empfohlen werden, kann zu Gefahren oder Verletzungen führen.
- 7. Nicht auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder

- Elektrobrenners stellen.
- Halten Sie beim Betrieb des Ofens an allen Seiten des Ofens einen Freiraum von mindestens fünf Zentimetern ein, um eine ausreichende Luftzirkulation zu ermöglichen.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen und bevor Sie es reinigen.
   Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Teile aufsetzen oder abnehmen und bevor Sie es reinigen.
- 10. Zum Trennen der Verbindung drehen Sie die Zeitsteuerung auf OFF und ziehen dann den Stecker ab. Halten Sie immer den Stecker fest und ziehen Sie niemals am Kabel.
- 11. Beim Bewegen einer Auffangwanne mit heißem Öl oder anderen heißen Flüssigkeiten ist äußerste Vorsicht geboten.
- Decken Sie keinen Teil des Ofens mit Metallfolie ab.
   Dies kann zu einer Überhitzung des Ofens führen.
- 13. Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn Sie das Blech, oder die Gitter entfernen, oder heißes Fett, oder andere heiße Flüssigkeiten entsorgen.
- 14. Reinigen Sie das Innere des Ofens nicht mit

- Scheuerschwämmen aus Metall. Stücke können sich vom Pad lösen und elektrische Teile berühren, wodurch die Gefahr eines Stromschlags besteht.
- 15. Übergroße Lebensmittel oder Metallutensilien dürfen nicht in den Ofen eingelegt werden, da sie einen Brand oder einen elektrischen Schlag verursachen können.
- 16. Es kann zu einem Brand kommen, wenn der Ofen während des Betriebs abgedeckt ist oder brennbares Material, einschließlich Gardinen, Vorhänge, Wände und dergleichen, berührt. Lagern Sie keine Gegenstände auf dem Gerät, wenn es in Betrieb ist.
- 17. Bei der Verwendung von Koch- oder Backbehältern, die nicht aus Metall oder ofenfestem Glas bestehen, ist äußerste Vorsicht geboten.
- 18. Achten Sie darauf, dass nichts die oberen oder unteren Elemente des Ofens berührt.
- 19. Legen Sie keine der folgenden Materialien in den Ofen: Pappe, Plastik, Papier oder Ähnliches.
- 20. Bewahren Sie keine anderen Materialien als das vom Hersteller empfohlene Zubehör in diesem Ofen auf, wenn er nicht verwendet wird.
- 21. Tragen Sie immer schützende, isolierte Ofenhandschuhe, wenn Sie Gegenstände in den heißen Ofen schieben, oder aus ihm entnehmen.

- 22. Dieses Gerät hat eine Tür aus gehärtetem Sicherheitsglas. Das Glas ist stärker als normales Glas und bruchfester. Gehärtetes Glas kann an den Kanten brechen. Vermeiden Sie es, die Türoberfläche zu zerkratzen oder die Kanten zu verbiegen.
- 23. Das Gerät ist ausgeschaltet, wenn die Taste der Zeitschaltuhr in der Position "OFF" steht.
- 24. Nicht im Freien verwenden.
- 25. Verwenden Sie dieses Gerät **nicht** für einen anderen als den vorgesehenen Zweck.
- 26. das vom Hersteller empfohlene Zubehör in diesem Ofen, wenn er nicht verwendet wird.
- 27. Tragen Sie immer schützende, isolierte Ofenhandschuhe, wenn Sie Gegenstände in den heißen Ofen einführen oder aus ihm entnehmen.
- 28. Dieses Gerät hat eine Tür aus gehärtetem Sicherheitsglas. Das Glas ist stärker als normales Glas und bruchfester. Gehärtetes Glas kann dennoch an den Kanten brechen. Vermeiden Sie es, die Türoberfläche zu zerkratzen oder die Kanten einzukerben.
- 29. Das Gerät ist ausgeschaltet, wenn die Taste der Zeitschaltuhr in der Position "OFF" steht.
- 30. Nicht im Freien verwenden.
- 31. Verwenden Sie dieses Gerät **nicht** für einen anderen als den vorgesehenen Zweck.

# **DER OFEN UND SEIN ZUBEHÖR**



A: Linke Kochplatte: 1000W

B: Rechte Kochplatte: 600W

C: Kochplattenknopf

D: Lampe

E: Temperaturregler

F: Hitzeregler

G: Zeitschaltuhr

H: Türgriff

I: Oberer Türrahmen

J: Gitter

K: Unterer Türrahmen

L: Backblech

M: Rotisserie-Spieß

N: Griff: zum Einschieben und Herausnehmen von

Backblech und Gitter

# **Technische Daten**

Spannung: 220-240V/ 50Hz.

# **BEVOR SIE IHREN OFEN BENUTZEN**

- 1. Lesen Sie alle Anweisungen in diesem Handbuch.
- 2. Vergewissern Sie sich, dass der Ofen ausgesteckt ist und der **Timer** in der Position "OFF" steht.
- 3. Spülen Sie alle Zubehörteile in heißer Seifenlauge.
- 4. Trocknen Sie alle Zubehörteile gründlich und bauen Sie sie wieder in den Ofen ein. Stecken Sie den Ofen in die Steckdose.
- 5. Nachdem Sie Ihren Ofen wieder zusammengebaut haben, lassen Sie ihn bei 230°C mit der Funktion Ober- und Unterhitze ca. 15 Minuten lang laufen, um eventuelle Verpackungsreste zu beseitigen, die nach dem Versand zurückgeblieben sind. Dadurch werden auch alle anfänglich vorhandenen Geruchsspuren beseitigt.

#### Bitte beachten Sie:

Bei der Erstinbetriebnahme kann es zu Geruchs- und Rauchentwicklung kommen (ca. 15 Minuten). Dies ist normal und unbedenklich. Es ist auf das Verbrennen der auf den Heizelementen aufgebrachten Schutzsubstanz zurückzuführen.

Auswani der Heizung:	
Oberhitze	<b>*</b> Umluft
Unterhitze	Rotisserie
Ober- und Unterhitze	Umluft und Rotisserie
<u>WARNUNG:</u> UM DIE GEFAHR VON VERLETZUNGEN ODER	
VERBRENNUNGEN ZU VERMEIDEN, BERÜHREN SIE KEINE HEISSEN	
OBERFLÄCHEN, WENN DER OFEN IN BETRIEB IST. ES WIRD EMPFOHLEN,	
HANDSCHUHE ZU VERWENDEN.	
ACHTUNG:	
Seien Sie immer äußerst vorsichtig, wenn Sie das Backblech, das	
Drahtgestell oder andere heiße Behälter aus dem heißen Ofen nehmen.	

# **BRATEN**

#### **Betrieb:**

- a) Legen Sie das Gargut auf das Gitter und schieben Sie es über das Blech (Auffangbehälter für Flüssigkeiten/Fett) in den Ofen ein.
- b) Lassen Sie die Glastür halb geöffnet.
- c) Drehen Sie den Hitzeregler auf Oberhitze.
- d) Wählen Sie die Temperatur.
- e) Drehen Sie den Timer-Drehknopf auf die gewünschte Garzeit.
- f) Wenn Sie mit dem Grillen fertig sind, drehen Sie den Timer auf die Position "OFF", um den Ofen auszuschalten.

# **TOASTEN**

#### **Betrieb:**

- a) Stellen Sie die Temperatur auf den höchsten Wert ein.
- b) Schieben Sie das Gitter in die gewünschte Position.
- c) Drehen Sie den Hitzeregler auf auf Ober- und Unterhitze.
- d) Legen Sie die toastenden Speisen auf das Gitter.
- e) Drehen Sie den Timer-Drehknopf auf die gewünschte Garzeit.
- f) Wenn Sie mit dem Toasten fertig sind, stellen Sie den Timer auf die Position "OFF". um den Ofen auszuschalten.

<u>Hinweis:</u> Das Drahtgitter sollte in der Mitte des Ofens positioniert werden, wobei die Einkerbungen nach unten zeigen.

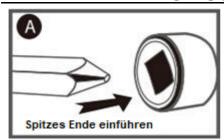
# **BACKEN**

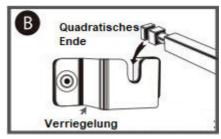
#### **Betrieb:**

Bitte beachten Sie, dass diese Funktion nur die unteren Heizelemente verwendet.

- a) Schieben Sie das Gitter in die gewünschte Position.
- b) Stellen sie die Backform auf das Gitter und schließen Sie die Backofentür.
- c) Drehen Sie den Timer-Drehknopf auf die gewünschte Garzeit.
- d) Drehen Sie den Hitzeregler auf Unterhitze.
- e) Wählen Sie die Temperatur.
- f) Drehen Sie den Timer nach dem Backen auf die Position "OFF", um den Ofen auszuschalten.

# WIE MAN DEN ROTISSERIE-SPIEß VERWENDET





# Ein Rotisserie-Spieß ist ideal zum garen von Hähnchen und Fleisch. Betrieb:

- (1) Spießen Sie das Gargut mittig auf den Rotisserie-Spieß auf.
- (2) Führen Sie das spitze Ende des Rotisserie-Spießes in die rechte Seite des Ofens ein. (Siehe Abbildung A)
- (3) Setzen Sie das quadratische Ende des Rotisserie-Spießes in die linke Seite ein. (Siehe Abbildung B)
- (4) Nach Beendigung des Garvorgangs nehmen Sie den ganzen Spieß aus dem Ofen

# **VERWENDUNG DER KOCHPLATTEN**

#### Bevor Sie Ihren Herd zum ersten Mal benutzen:

- 1. Lesen Sie alle im Handbuch enthaltenen Anweisungen.
  - 2. Vergewissern Sie sich, dass der Herd ausgesteckt ist und der Funktionsregler in der Position "OFF" steht.
  - 3. Reinigen und trocknen Sie alle Zubehörteile gründlich und bauen Sie sie wieder in den Herd ein, schließen Sie den Herd an die Steckdose an und Sie sind bereit, Ihren neuen Herd zu benutzen.

# Linke Heizplatte (1000W)

#### Betrieb:

- Stellen Sie einen Topf oder eine Pfanne auf die linke Platte.
- Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Einstellung.
- Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, schalten Sie den Regler auf "OFF".

# Rechte Heizplatte (600W)

#### Betrieb:

- Stellen Sie einen Topf oder eine Pfanne auf die rechte Platte.
- Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Einstellung.
- Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, schalten Sie den Regler auf "OFF".

## Welcher Einschub für welchen Zweck:

Cookies/Gebäck: Verwenden Sie die untere und mittlere Führung.

Kuchen: Verwenden Sie nur die untere Führung.

Torten: Verwenden Sie die untere, oder die mittlere Führung.

**ACHTUNG:** Gehen Sie immer äußerst vorsichtig vor, wenn Sie ein Backblech, ein Drahtgitter oder einen anderen beißen Behälter aus dem beißen Ofen.

# **PFLEGE & REINIGUNG**

## Warnung:

Ziehen Sie unbedingt den Netzstecker und lassen Sie den Ofen abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.

Falls gewünscht, wischen Sie die Wände mit einem feuchten Schwamm, Tuch oder Nylon-Scheuerschwamm und einem milden Reinigungsmittel ab.

VERWENDEN SIE KEINE SCHEUERSCHWÄMME AUS STAHLWOLLE,
SCHEUERMITTEL ODER SCHABEN SIE DIE WÄNDE NICHT MIT EINEM METALLGEGENSTAND AB, DA ALLE DIESE METHODEN DAS GEHÄUSE BESCHÄDIGEN KÖNNEN.

Alle Zubehörteile sollten in heißem Seifenwasser gewaschen warden, oder können in der Spülmaschine gereinigt werden. Halten Sie sie anschließend trocken. Die Tür kann mit einem feuchten Schwamm abgewischt und mit einem Papier- oder Stoffhandtuch trockengewischt werden. Reinigen Sie die Außenseite mit einem feuchten Schwamm. VERWENDEN SIE KEINE SCHEUERMITTEL, DA DIESE DIE AUSSENBESCHICHTUNG BESCHÄDIGEN KÖNNEN. TAUCHEN SIE DEN OFEN NICHT IN WASSER EIN.

Alle Zubehörteile sollten in heißer Seifenlauge gewaschen werden oder können in der Spülmaschine gereinigt werden. Die Tür kann mit einem feuchten Schwamm abgewischt und mit einem Papier- oder Stoffhandtuch trockengewischt werden. Reinigen Sie die Außenseite mit einem feuchten Schwamm. VERWENDEN SIE KEINE SCHEUERMITTEL, DA DIESE DIE AUSSENLACKIERUNG BESCHÄDIGEN KÖNNEN.

VERWENDEN SIE KEINE SCHEUERMITTEL ODER SCHEUERSCHWÄMME AUS STAHLWOLLE FÜR DIE TROPFSCHALE, DA DIESE DIE PORZELLANEMAILLIERUNG BESCHÄDIGEN KÖNNEN. LASSEN SIE ALLE TEILE UND OBERFLÄCHEN GRÜNDLICH TROCKNEN, BEVOR SIE DAS GERÄT EINSTECKEN UND BENUTZEN.

Aufgrund ständiger Produktverbesserungen sind Änderungen der technischen Daten ohne vorherige Ankündigung vorbehalten.

#### **WARNUNG**

Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie

das Gerät zu benutzen ist. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

- 1. Benutzen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt! Schalten Sie das Gerät aus, wenn Sie es nicht benutzen, auch wenn dies nur für kurze Zeit ist.
- 2. Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder ähnlich qualifizierte Personen ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- 4. Tauchen Sie dieses Produkt nicht in Flüssigkeiten



# Entsorgung von Elektroaltgeräten

Die europäische Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) schreibt vor, dass Elektroaltgeräte nicht über den normalen, unsortierten Hausmüll entsorgt werden

dürfen. Altgeräte müssen getrennt gesammelt werden, um die Rückgewinnung und das Recycling der enthaltenen Materialien zu optimieren und die Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit und die Umwelt zu reduzieren. Das durchgestrichene Symbol "Mülltonne" auf dem Produkt erinnert Sie an Ihre Verpflichtung, das Gerät bei der Entsorgung getrennt zu sammeln. Verbraucher sollten sich bei ihrer örtlichen Behörde oder ihrem Händler über die korrekte Entsorgung ihres Altgeräts informieren.

# **EINGESCHRÄNKTE GARANTIE**

Die eingeschränkte Garantie gilt für Käufe bei autorisierten Händlern von **TurboTronic**®.

Die **TurboTronic**® -Garantie gilt nur für den Erstbesitzer und das Originalprodukt und ist nicht übertragbar.

**TurboTronic**® garantiert, dass das Gerät frei von Material- und Verarbeitungsfehlern ist. Die eingeschränkte Garantie gilt nur, wenn es unter normalen Haushaltsbedingungen verwendet und gemäß den in der Bedienungsanleitung beschriebenen Anforderungen gewartet wird, vorbehaltlich

der folgenden Bedingungen und Ausschlüsse:

#### Was wird durch diese Garantie abgedeckt?

- 1. Das Originalgerät und/oder Verschleißteile, die nach dem alleinigen Ermessen von **TurboTronic**® als defekt angesehen werden, werden repariert oder ersetzt
- 2. **TurboTronic**® behält sich das Recht vor, das Gerät durch ein gleich- oder höherwertiges zu ersetzen.

### Was wird von dieser Garantie nicht abgedeckt?

- 1. Normaler Verschleiß von Verschleißteilen (wie z. B. Mixbehälter, Deckel, Becher, Klingen, Mixerböden, abnehmbare Töpfe, Racks, Pfannen usw.), die regelmäßig gewartet und/oder ausgetauscht werden müssen, um die ordnungsgemäße Funktion Ihres Geräts zu gewährleisten, sind nicht von dieser Garantie abgedeckt.
- 2. Jedes Gerät, das manipuliert oder für kommerzielle Zwecke verwendet wurde.
- 3. Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch, Missbrauch, fahrlässige Handhabung, Unterlassung der erforderlichen Wartung (z. B. Unterlassung, die Vertiefung des Motorsockels von verschütteten Lebensmitteln und anderen Verunreinigungen freizuhalten) oder Schäden durch unsachgemäßen Transport verursacht wurden.
- 4. Folgeschäden und beiläufige Schäden.
- 5. Defekte, die durch nicht von **TurboTronic**® autorisierte Reparaturpersonen verursacht wurden. Diese Mängel schließen Schäden ein, die beim Versand, bei der Änderung oder bei der Reparatur des **TurboTronic**® -Produkts (oder eines seiner Teile) verursacht werden, wenn die Reparatur von einer nicht von **TurboTronic**® autorisierten Reparaturperson durchgeführt wird.
- 6. Produkte, die außerhalb Europas gekauft, verwendet oder betrieben werden.

Abbildungen können vom tatsächlichen Produkt abweichen. Wir sind ständig bestrebt, unsere Produkte zu verbessern, daher können die hierin enthaltenen Spezifikationen ohne Vorankündigung geändert werden.

**TurboTronic**® und **Z-Line**® sind eingetragene Warenzeichen von **Z-GLOBAL B.V. B.A**®.