DE

TurboTronic
Kitchen Electronics

TURBOWAVE

GEBRAUCHSANWEISUNG

Elektrobackofen
TT-EV60

www.zline-world.com

www.zline-world.com

Vielen Dank, dass Sie sich für den **TurboWave** - Elektrobackofen von **TurboTronic®** entschieden haben. Jetzt können Sie eine große Auswahl an köstlichen Speisen zubereiten.

Der TT-EV60 Elektrobackofen wird auf Ihrer Arbeitsplatte positioniert und bringt dort die gleiche Leistung wie ein Einbaubackofen. Er eignet sich perfekt zum Backen, Aufwärmen und Grillen. Mit einem Fassungsvermögen von 60L und einem Temperaturbereich von 100°C bis 230°C, können Sie in kürzester Zeit goldbraune Brotscheiben toasten oder Pizzen mit einer zarten, knusprigen Kruste zubereiten.

220-240V~ 50Hz 2200W 60L

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.

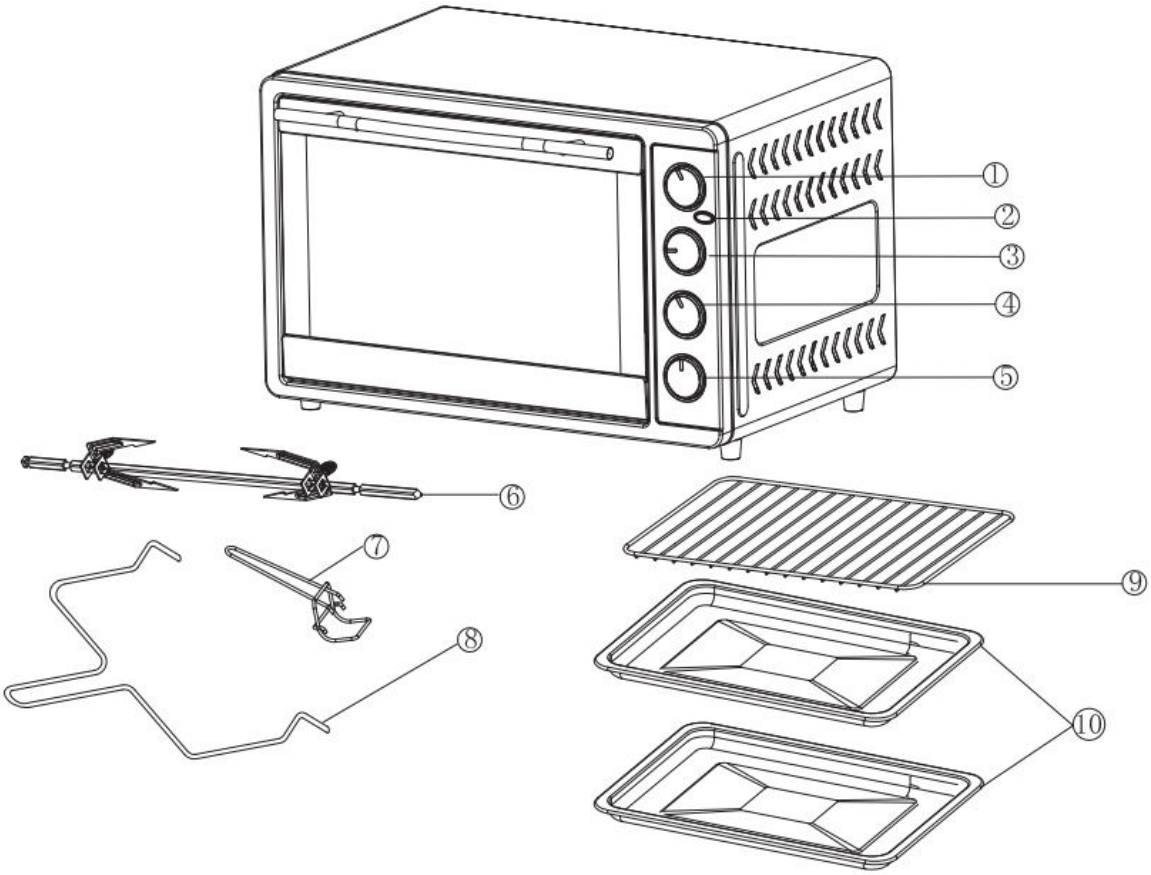
WARNUNGEN

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 verwendet wird, ist eine strenge Überwachung erforderlich.
4. Tauchen Sie zum Schutz vor elektrischem Schlag das Kabel, den Stecker oder Teile des Geräts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
5. Lassen Sie das Kabel **nicht** über die Tischkante oder den Tresen hängen.
6. Betreiben Sie das Gerät **nicht** mit beschädigtem Kabel oder Stecker oder nachdem das Gerät eine Fehlfunktion aufweist oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Bringen Sie das Gerät zur Überprüfung, Reparatur oder Einstellung zur nächsten autorisierten Kundendienststelle.
7. Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht vom Gerätehersteller empfohlen werden, kann zu Gefahren oder Verletzungen führen.
8. Nicht auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektrobrenners stellen.
9. Halten Sie beim Betrieb des Ofens an allen Seiten einen Freiraum von mindestens fünf Zentimetern ein, um eine ausreichende Luftzirkulation zu gewährleisten.
10. Ziehen Sie bei Nichtgebrauch und vor der Reinigung den Netzstecker. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Teile aufsetzen, oder abnehmen, und bevor Sie es reinigen.
11. Zum Ausschalten drehen Sie die Zeitsteuerung auf OFF und ziehen dann den Stecker ab. Halten Sie immer den Stecker fest und ziehen Sie niemals am Kabel.
12. Beim Bewegen einer Auffangwanne mit heißem Öl oder anderen heißen Flüssigkeiten ist äußerste Vorsicht geboten. Verbrennungsgefahr!
13. Decken Sie das Krümelfach oder andere Teile des Ofens nicht mit Metallfolie ab. Dies kann zu einer Überhitzung des Ofens führen.
14. Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn Sie das Blech/Gitter entfernen, oder heißes Fett oder andere heiße Flüssigkeiten entsorgen.
15. Reinigen Sie das Innere des Backofens nicht mit Scheuerschwämmen aus Metall, da Stücke vom Schwamm abfallen und elektrische Teile berühren können, wodurch die Gefahr eines Stromschlags besteht.
16. Übergroße Lebensmittel oder Metallutensilien dürfen nicht in den Ofen eingeschoben werden, da sie einen Brand oder einen Stromschlag verursachen können.
17. 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.

18. Bei der Verwendung von Koch- oder Backbehältern, die nicht aus Metall oder ofenfestem Glas bestehen, ist äußerste Vorsicht geboten.
19. Achten Sie darauf, dass nichts die oberen oder unteren Elemente des Ofens berührt.
20. Legen Sie keine der folgenden Materialien in den Ofen: Pappe, Plastik, Papier oder Ähnliches.
21. Bewahren Sie keine anderen Materialien als das vom Hersteller empfohlene Zubehör in diesem Ofen auf, wenn er nicht verwendet wird.
22. Tragen Sie immer schützende, isolierte Ofenhandschuhe, wenn Sie Gegenstände in den heißen Ofen einführen oder aus ihm entnehmen.
23. 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 zu beschädigen.
24. Das Gerät ist ausgeschaltet, wenn die Taste der Zeitschaltuhr in der Position "OFF" steht.
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.

DER OFEN UND SEIN ZUBEHÖR



1. Schalter für Funktionen: AUS / Umluft / Rotisserie / Umluft & Rotisserie

2. Netzkontrollleuchte: Leuchtet, wenn der Timer eingeschaltet ist
3. Backofenthermostat: zur Einstellung der Gartemperatur von 100 ºC bis 230 ºC
4. Auswahl der Hitze: AUS / Oberhitze / Unterhitze / Ober- und Unterhitze
5. Timer: von AUS bis 60 Minuten. Wenn der Timer eingeschaltet ist, ist auch die Beleuchtung im Gerät eingeschaltet
6. Rotisserie-Spieß
7. Griff: zum Einschieben und Herausnehmen von Backblech und Gitter
8. Rotisserie-Griff: wird verwendet, um den Rotisserie-Spieß ein- und auszubauen
9. Gitter
10. Backblech

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. Reinigen Sie alle Zubehörteile mit Spülmittel.
4. Trocknen Sie alle Zubehörteile gründlich ab und bauen Sie sie wieder in den Ofen ein. Stecken Sie den Stecker des Ofens in die Steckdose.
5. Nachdem Sie Ihren Ofen 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.

● **Auswahl der Hitze:**

Oberhitze
Unterhitze
Ober- und Unterhitze
Umluft
Rotisserie
Umluft und Rotisserie

WARNUNG:
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 ZUBEREITEN

Für beste Ergebnisse wird empfohlen, den Ofen 15 Minuten auf 230˚C vorzuheizen.

Betrieb:

- Schieben Sie das Gitter im Backofen in die obere Position.
- Legen Sie das Gargut in einen beliebigen Bräter und stellen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur ein.
- Stellen Sie den Timer auf Ihre gewünschte Garzeit ein.
- Stellen Sie den Regler für die Funktionen auf "Oberhitze".
- Um den Braten zu kontrollieren oder herauszunehmen, benutzen Sie den mitgelieferten Griff, um den Braten hinein- und herauszuschieben.
- Wenn die Zubereitung beendet ist, schalten Sie die Auswahl der Hitze auf "aus". OFF

TOASTEN

Betrieb:

- Stellen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur ein.
- Stellen Sie den Regler für die Funktionen auf "Ober- & Unterhitze".
- Legen Sie das Gargut auf das Gitter.
- Stellen Sie den Timer auf Ihre gewünschte Garzeit ein.
- Wenn der Toastvorgang abgeschlossen ist, schalten Sie die OFF Heizungsauswahl auf "Aus".

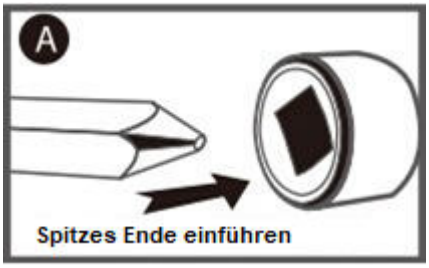
BACKEN

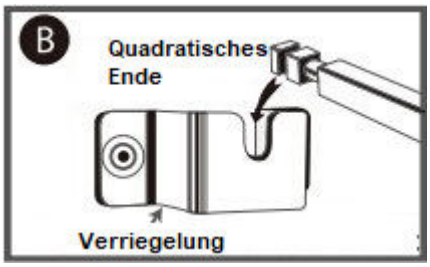
Für beste Ergebnisse wird empfohlen, den Ofen 15 Minuten auf 230˚C vorzuheizen.

Betrieb:

- Stellen Sie den Temperaturregler auf die entsprechende Temperatur ein.
- Schieben Sie das Gitter.
- Legen Sie das Gargut auf das Gitter und schieben Sie es, in der untersten oder mittleren Schiene, in den Ofen.
- Bestreichen Sie die Speisen nach Wunsch mit Saucen oder Öl.
- Stellen Sie den Timer auf Ihre gewünschte Garzeit ein.
- Drehen Sie den Funktionsregler auf "Unterhitze".
- Wenden Sie die Speisen nach der Hälfte der vorgeschriebenen Garzeit.
- Wenn der Backvorgang abgeschlossen ist, schalten Sie die Auswahl der Hitze auf OFF

ROTISSERIE-SPIEß





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 mit dem Rotisserie-Griff aus dem 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 Schwamm und einem milden Reinigungsmittel ab. **VERWENDEN SIE KEINE SCHEUERSCHWÄMME AUS STAHLWOLLE, SCHEUERMITTEL UND SCHABEN SIE DIE WÄNDE NICHT MIT EINEM METALLGEGENSTAND AB, DA ALLE DIESE METHODEN DAS GEHÄUSE BESCHÄDIGEN KÖNNEN.**

Alle Zubehörteile sollten mit heißem Seifenwasser gewaschen werden oder können in der Spülmaschine gereinigt werden. Lagern 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.**

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 weist Sie auf Ihre Verpflichtung hin, das Gerät bei der Entsorgung getrennt zu sammeln. Verbraucher sollten sich an ihre örtlichen Behörden oder ihren Händler wenden, um Informationen zur korrekten Entsorgung ihres Altgeräts zu erhalten.

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 das Gerät unter normalen Haushaltsbedingungen verwendet und gemäß den in der Bedienungsanleitung beschriebenen Anforderungen gewartet wird, vorbehaltlich der folgenden Punkte

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. Normale Abnutzung von Verschleißteilen (wie z. B. Mixbehälter, Deckel, Becher, Klingen, Mixerböden, abnehmbare Töpfe, Gestelle, 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 durch Transportschäden 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 der **Z-GLOBAL B.V.B.A®**.