

blokker.

GEBRUIKSAANWIJZING

OVEN

MODE D'EMPLOI

FOUR

GEBRAUCHSANWEISUNG

OFEN

220-240V~ 50-60Hz

1500W



Made in China

Blokker B.V.

Van der Madeweg 13

1114 AM Amsterdam-Duivendrecht

The Netherlands

Art. 1705673

Type BL-94002

GEBRUIKSAANWIJZING

ALGEMENE VEILIGHEIDSMATREGELEN

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u uw nieuwe product in gebruik neemt. Deze gebruiksaanwijzing bevat belangrijke informatie over uw veiligheid en het gebruik en onderhoud van het apparaat.

01. Volg alle veiligheidsinstructies op om schade door verkeerd gebruik te voorkomen!

Volg alle waarschuwingen op die op het apparaat staan vermeld.

02. Bewaar deze gebruiksaanwijzing om later te kunnen raadplegen. Lever deze gebruiksaanwijzing mee wanneer u dit apparaat overdraagt aan een derde partij.

03. Gebruik dit apparaat uitsluitend voor de beoogde doeleinden. Dit apparaat is niet geschikt voor commercieel gebruik. Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.

04. Wij zijn niet verantwoordelijk voor schade die is veroorzaakt door verkeerd gebruik of het niet opvolgen van deze instructies.

05. Controleer of de spanning die op het

apparaat staat vermeld, overeenkomt met de spanning in uw woning voordat u het apparaat aansluit op de netvoeding.

06. Gebruik het apparaat nooit wanneer het is beschadigd! Haal de stekker uit het stopcontact en neem contact op met de klantenservice wanneer het apparaat is beschadigd.

07. Gevaar voor elektrische schokken!

Probeer het apparaat nooit zelf te repareren. Laat reparaties altijd uitvoeren door een gekwalificeerde servicemonteur.

08. Controleer het netsnoer en de stekker regelmatig op schade. Om gevaarlijke situaties te voorkomen, moet een beschadigd netsnoer worden vervangen door de fabrikant, diens onderhouds-vertegenwoordiger of iemand met vergelijkbare kwalificaties.

09. Voorkom schade aan het netsnoer. Knik, buig, plet, belast of beschadig het netsnoer niet en bescherm het tegen scherpe randen. Houd het netsnoer uit de buurt van hete oppervlakken en open vuur.

10. Positioneer het netsnoer zodanig dat niemand er per ongeluk aan kan trekken of erover kan struikelen.

11. Trek aan de stekker en niet aan het snoer wanneer u de stekker uit het stopcontact haalt. Wikkel het netsnoer niet om het apparaat.

12. Wanneer u het apparaat aansluit op een verlengsnoer, moeten de elektriciteitsgegevens overeenkomen met de gegevens die op het apparaat staan vermeld.

13. Waarschuwing! Dompel de elektrische onderdelen van het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen tijdens reiniging of gebruik. Houd het apparaat nooit onder stromend water.

14. Sluit de stekker aan op een makkelijk bereikbaar stopcontact, zodat deze er in geval van nood direct uit kan worden getrokken. Haal de stekker uit het stopcontact om het apparaat volledig uit te schakelen. Zorg ervoor dat te allen tijde de stekker uit het stopcontact kunt halen om het apparaat uit te schakelen. Het apparaat wordt automatisch ingeschakeld wanneer u de stekker aansluit op het stopcontact.

15. Haal de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat reinigt of wanneer het niet in gebruik is.

- 16.** Schakel het apparaat altijd uit voordat u de stekker uit het stopcontact haalt.
- 17.** Open de behuizing van het apparaat in geen geval. Steek geen vreemde voorwerpen in de binnenkant van de behuizing.
- 18.** Gebruik geen accessoires die niet worden aanbevolen door de fabrikant. Deze accessoires vormen een risico voor de gebruiker en kunnen leiden tot schade aan het apparaat. Gebruik uitsluitend de originele onderdelen en accessoires.
- 19.** Houd het apparaat uit de buurt van hete oppervlakken en open vuur. Bescherm het apparaat tegen hitte, stof, direct zonlicht, vocht en druppelend en spetterend water.
- 20.** Plaats geen zware voorwerpen op het apparaat. Plaats geen voorwerpen met open vuur, zoals kaarsen, op of naast het apparaat. Plaats geen voorwerpen die water bevatten, zoals vazen, op of naast het apparaat.
- 21.** Dit apparaat mag alleen worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of een gebrek aan ervaring en kennis indien ze

onder toezicht staan of instructies krijgen over hoe het apparaat op een veilige manier kan worden gebruikt als ook de gevaren begrijpen die met het gebruik samenhangen.

22. Let goed op dat kinderen het apparaat niet als speelgoed gebruiken.

23. Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik en vergelijkbare toepassingen, zoals:

- kantines in winkels, kantoren of andere werkomgevingen
- woonboerderijen
- door klanten in hotels, motels en andere accommodaties
- omgevingen waarin logies en ontbijt worden verstrekt.

24. Verkeerd gebruik kan lichamelijk letsel tot gevolg hebben.

25. Reiniging en gebruikersonderhoud mag niet worden gedaan door kinderen zonder dat zij onder toezicht staan.

26. Dit apparaat mag niet worden bediend met behulp van een externe tijdschakelaar of afstandsbediening.

27. Haal de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat reinigt en wanneer u het niet gebruikt. Laat het apparaat volledig

afkoelen voordat u onderdelen plaatst of verwijdert en voordat u het apparaat reinigt.

28. Het apparaat is voorzien van een geaarde stekker. Controleer of het stopcontact in uw woning goed is geaard.

29. Controleer voordat u het apparaat gebruikt of de netspanning overeenkomt met de aangegeven netspanning op het typeplaatje van het apparaat.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Bij het gebruik van uw Elektrische oven moet u zich altijd aan de algemene veiligheidsinstructies houden, inclusief de volgende:

- 1.** Lees alle instructies.
- 2.** Raak niet de hete oppervlakken aan. Gebruik altijd grepen of knoppen.
- 3.** Het gebruik van accessoires die niet worden aanbevolen door de fabrikant kan leiden tot gevaar of letsel.
- 4.** Plaats het apparaat niet op of naast een hete gas- of elektrische oven of elektrisch fornuis.
- 5.** Om de verbinding te verbreken, zet u de tijdschakelaar op UIT en verwijdert u

vervolgens de stekker. Houd altijd de stekker vast en trek nooit aan het snoer.

6. Wees uiterst voorzichtig wanneer u een lekplaat met hete olie of andere hete vloeistoffen verplaatst.

7. Bedek de kruimellade of enig ander deel van de oven niet met metaalfolie. Dit kan tot oververhitting van de oven leiden.

8. Wees uiterst voorzichtig bij het verwijderen van de platen of rekken of bij het verwijderen van heet vet of andere hete vloeistoffen.

9. Maak de binnenzijde van de oven niet schoon met metalen schuursponsjes, omdat er deeltjes van het sponsje los kunnen raken en in aanraking kunnen komen met elektrische onderdelen waardoor er gevaar op elektrische schokken ontstaat.

10. Te grote stukken voedsel of metalen keukengerei mogen niet in een grill-oven worden geplaatst, omdat daardoor brand of een elektrisch risico kan ontstaan.

11. Er kan brand ontstaan als de oven tijdens functioneren wordt bedekt met of raakt tegen ontvlambare materialen, zoals gordijnen, vitrages, muren en dergelijke. Bewaar geen enkel voorwerp bovenop het

apparaat wanneer het in gebruik is.

12. Bij het gebruik van behouders voor bakken of koken, die niet van glas of metaal zijn, is uiterste voorzichtigheid geboden.

13. Zorg ervoor dat niets de bovenste of onderste elementen van de oven raakt.

14. Plaats geen van de volgende materialen in de oven: karton, plastic, papier of soortgelijke materialen.

15. Bewaar uitsluitend de door de fabrikant aanbevolen accessoires in de oven, wanneer deze niet in gebruik is.

16. Draag altijd beschermende, geïsoleerde ovenwanten of gebruik een speciale handgreep bij het plaatsen of verwijderen van items uit de hete oven

17. Dit apparaat heeft een gehard glazen veiligheidsdeur. Het glas is sterker dan gewoon glas en beter bestand tegen breuk. Gehard glas kan echter toch langs randen breken. Voorkom krassen op het oppervlak van de deur of indeuken van de randen.

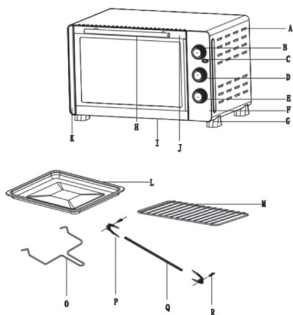
18. Niet buitenshuis gebruiken.

19. Gebruik dit apparaat uitsluitend voor de beoogde doeleinden.

20. Wanneer het apparaat in gebruik is, kan de buitenkant heet worden.

21. Wanneer het apparaat in gebruik is, kunnen de bereikbare delen heet zijn.

HOOFDONDERDELEN:



- A. Behuizing
- B. Temperatuurregelknop
- C. Indicatielampje
- D. Functieknop
- E. Timer
- F. Bedieningspaneel rechts
- G. Ovenvoet
- H. Ovengreep
- I. Onderste deurframe
- J. Bovenste deurframe
- K. Linkerpaneel
- L. Bakplaat
- M. Rooster
- O. Grill-handgreep
- PQR. Grill-rotisserie set

VOORDAT U UW OVEN GEBRUIKT

Zorg ervoor dat, voordat u uw elektrische oven voor de eerste keer gebruikt:

1. U alle instructies in deze handleiding leest.
2. U ervoor zorgt dat de oven niet is aangesloten en dat de tijdregelaar in de "UIT"-stand staat.
3. U alle accessoires in warm water of in de vaatwasser afwast.
4. Droog alle accessoires grondig en plaats ze opnieuw in de oven, sluit de oven aan op het stopcontact en u bent klaar om uw nieuwe grill-oven te gebruiken.

5. Na het opnieuw in elkaar zetten van uw oven, raden wij aan om deze gedurende ongeveer 15 minuten op de hoogste temperatuur (220 °C) op de grillfunctie te laten draaien om eventuele verpakingsresten die na verzending overblijven, te verwijderen. Dit verwijdt ook alle resten van geurtjes, die in eerste instantie aanwezig zijn.

OPMERKING: Bij de eerste keer opstarten kunnen er geuren en enige rook ontstaan. Dit is normaal en ongevaarlijk. Dit komt door het verbranden van de beschermende stof die in de fabriek op de verwarmingselementen is aangebracht.

Maak uzelf vertrouwd met de volgende ovenfuncties en accessoires vóór het eerste gebruik:

- **Temperatuurregeling:** kies de gewenste temperatuur van 100 °C tot 220 °C voor de bereiding.
- **Belangrijkste functie-instellingen:**
 - Braden** (☐☐☐): in deze positie kunnen de bovenste twee verwarmingselementen werken.
 - Bakken** (☐☐☐): in deze positie kunnen de twee onderste verwarmingselementen werken.
 - Bovenste en onderste verwarmingselement** (☐☐☐☐): in deze positie kunnen de bovenste en de onderste verwarmingselementen samenwerken.
 - Bovenste en onderste verwarming + convectie:** in deze positie kunnen zowel het onderste als bovenste verwarmingselement en de convectiefunctie samenwerken.
 - Bovenste en onderste verwarmingselement + grill:** in deze positie kunnen zowel het onderste als bovenste verwarmingselement en de grill-functie samenwerken.
 - Bovenste en onderste verwarmingselement + convectie + grill:** in deze positie werken zowel het onderste als bovenste verwarmingselement, evenals de convectie- en grill-functie samen.


- **Timer:** wanneer u hieraan draait, activeert u het timergedeelte van de bediening, draai naar rechts (met de klok mee) om te grillen of als timer te gebruiken. Deze functie heeft ook een bel die hoorbaar is aan het einde van de geprogrammeerde tijd.
- **Waarschuwingsslampje:** Zal gaan branden wanneer het verwarmingselement wordt ingeschakeld.
- **Bakplaat:** Voor gebruik bij het grillen en braden van vlees, gevogelte, vis en diverse andere voedingsmiddelen. Ook te gebruiken als lekbak om de olie te vangen.
- **Rooster:** Voor roosteren, bakken en algemeen bereiden in stoofschotels en standaardpannen.

LET OP: Om risico op letsel of brandwonden te voorkomen, dient u hete oppervlakken niet aan te raken wanneer de oven gebruikt wordt. Ga altijd uiterst voorzichtig te werk bij het verwijderen van de bakplaat, rooster of enig andere hete behouder uit een hete oven, gebruik altijd de handgreep van de plaat of een ovenwant.

BRADEN

Voor het beste resultaat wordt aanbevolen dat u de oven 15 minuten voorverwarmt op 220 °C.

Werkwijze:

- Plaats het gerecht op het rooster en schuif het in de bovenste positie. Gerechten moeten zo dicht mogelijk bij het bovenste verwarmingselement worden geplaatst zonder het aan te raken.
- Plaats de bakplaat op de laagste positie om mogelijk druppelen te vangen.
- Zet de temperatuurknop op de gewenste temperatuur.
- Bestrijk gerechten met sauzen of olie, zoals gewenst.
- Stel de functieknop in op "Bovenste verwarmingselement". ()
- Zet de tijdsregelaar op de gewenste

bereidingstijd.

- Draai het gerecht halverwege de voorgeschreven bereidingstijd om.
- Om gebrad te controleren of te verwijderen, gebruikt u de meegeleverde handgreep om het gebrad in en uit te schuiven.
- Wanneer het braden is voltooid, zet u de functieregeling in de "UIT"-stand.

BAKKEN

Merk op dat de BAK-functie alleen de onderste verwarmingselementen gebruikt. Voor de beste resultaten wordt aanbevolen dat u de oven 15 minuten voorverwarmt op 220 °C.


Werkwijze:

- Zet temperatuurregeling op de gewenste temperatuur.
- Plaats het rooster op de onderste of middelste steun van het rek.
- Plaats het gerecht op het rooster en schuif het in het rek.
- Gerechten moeten zo dicht mogelijk bij het onderste verwarmingselement worden geplaatst zonder het aan te raken.
- Bestrijk gerechten met sauzen of olie, zoals gewenst.
- Zet de tijdsregeling op de gewenste bereidingstijd.
- Draai de functieregeling naar "Onderste verwarmingselement". ()
- Draai het gerecht halverwege de voorgeschreven bereidingstijd om.
- Wanneer het bakken is voltooid, zet u de functieknop in de "UIT"-stand.

OPWARMEN

Merk op dat de OPWARM-functie alle verwarmingselementen gebruikt. Het grote ovenvolume maakt het opwarmen van 4 tot 6 sneetjes brood, 6 muffins, bevroren wafels of bevroren pannenkoeken mogelijk. Als u slechts 1 of 2 items wilt opwarmen, plaatst u voedsel op het bakrek in het midden van de oven.

Werkwijze:

- Plaats de voedingswaren op het rooster en schuif het in de middelste positie.
- Zet de temperatuurknop op de gewenste temperatuur.
- Stel de functieknop in op "Bovenste en onderste verwarmingselement". ()
- Zorg dat de achterplaat op zijn plaats zit.
- Zet de knop van de tijdregelaar op de gewenste bereidingstijd.
- De bel gaat rinkelen om het einde van de toastcyclus aan te geven.
- Wanneer het roosteren is voltooid, zet u de functiecontrole op "UIT".

GRILL/ROTISSERIE FUNCTIE GEBRUIKEN

We raden aan dat u geen stukken vlees van meer dan 1,8 - 2,25 kg bereidt op de grillspies. Kipdelen moeten met een touwtje worden samengebonden om te voorkomen dat de kippenpootjes of -vleugels tijdens het grillen uit elkaar vallen en ervoor te zorgen dat de spies soepel ronddraait. Voor de beste resultaten worden aangeraden de oven 15 minuten voor te verwarmen op 220°C.

Werkwijze:

- Stel de temperatuurknop in op de gewenste warmte.
- Plaats het vlees of gevogelte dat u gaat bereiden op de spies van het grillspies. Zorg ervoor dat het vlees of het gevogelte stevig vastzit met de spiesklemmen en vleugelschroeven. Zorg ervoor dat het vlees of gevogelte gecentreerd is op de spies.
- Steek het puntige uiteinde van de grillspies in de aandrijfopening aan de rechterkant van de ovenwand. Zorg ervoor dat het vierkante uiteinde van de grillspies op de spiedrager rust die zich aan de linkerkant van de ovenwand bevindt.
- Schuif de bakplaat op de laagste positie om het vocht uit het voedsel op te vangen.
- Zet de functieregelaar in de positie "Onderste en bovenste verwarmingselement +Grill" of op "bovenste en onderste

verwarmingselement + Convectie + Grill" positie.

- Zet de tijdregelaar op de gewenste bereidingstijd.
- Wanneer de bereiding is voltooid, gaat de ovenbel over, zet de functieregeling op "UIT".
- Haal de spies van het grillspies uit de oven door de haken van de greep van de grillspies onder de groeven aan weerszijden van de spies van het draaispit te plaatsen, til eerst de linkerkant van de spies omhoog en haal die er daarna uit. Trek vervolgens de spies uit de aandrijfopening en verwijder voorzichtig het vlees uit de oven.
- Neem het vlees of gevogelte van de grillspies en plaats het op een snijplank of -schaal.

CONVECTIE GEBRUIKEN

Bij bereiding met convectie wordt de beweging van hete lucht door middel van een ventilator gecombineerd met conventionele functies (braden, bakken en opwarmen). Convectiebereiding zorgt in veel gevallen voor snellere bereiding dan gewone grillovens met stralingswarmte. De ventilator stuurt zachtjes lucht naar elk deel van het voedsel, dat snel bruin en knapperig wordt, waardoor vocht en smaak binnenin blijven. Het produceert een meer gelijkmatige temperatuur rondom het voedsel door de luchtbeweging, zodat voedsel gelijkmatig kookt/bakt/grilt ten opzichte van normale ovens met hete en koude gedeeltes. De convectiefunctie maakt koken/bakken bij lagere temperaturen mogelijk, waardoor energie wordt bespaard en de keuken koeler blijft. De convectielucht wordt hoog verhit en circuleert rond het voedsel, zodat het voedsel aanzienlijk sneller kookt dan conventionele ovens. De convectieventilator werkt wanneer de convectie- en grillknop in de convectiestand staat. Wanneer de gewenste temperatuur en functie zijn gekozen, zet u de timer op de gewenste positie. De convectieventilator begint te werken.

REINIGING EN ONDERHOUD

REINIG HET APPARAAT NA ELK GEBRUIK!

1. Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen.
2. Gebruik warm water met een kleine hoeveelheid afwasmiddel om de bakplaat, het rooster en het verwijdermechanisme schoon te maken. Spoel de items met veel water af en droog ze goed.
3. Gebruik een vochtige doek om de binnenkant en buitenkant van de oven en de deur te reinigen. Droog ze goed.
4. Plaats alle items terug in de oven en berg de oven weg
5. Zorg ervoor dat de stekker uit het stopcontact is verwijderd voordat u het apparaat schoonmaakt.
6. Gebruik nooit bijtende of schurende reinigingsmiddelen of scherpe voorwerpen (zoals messen of harde borstels) om het apparaat te reinigen.
7. Dompel het apparaat, het netsnoer of de stekker nooit onder in water of een andere vloeistof

TECHNISCHE GEGEVENS

Vermogen: 1500W

Netspanning: 220-240V- 50-60Hz

MILIEUVRIENDELIJKE AFVALVERWERKING



Recycling - Europese Richtlijn
2012/19/EU

Deze markering betekent dat dit product niet samen met ander huishoudelijk afval mag worden afgedankt. Om het milieu en de volksgezondheid niet in gevaar te brengen en het hergebruik van grondstoffen te bevorderen, moet dit product op verantwoordelijke wijze worden afgevoerd. Lever verbruikte apparatuur a.u.b. in bij de hiervoor bestemde inzamelpunten of bij de winkel waar het product was aangeschaft. Zij zullen dit product accepteren voor milieuvriendelijke afvalverwerking.

GARANTIEBEPALINGEN

- Blokker B.V. geeft 2 jaar garantie op alle defecten die het gevolg zijn van verborgen gebreken en die het apparaat ongeschikt maken voor normaal gebruik.
- De garantie gaat in op het moment van aankoop; bewaar het aankoopbewijs dan ook zorgvuldig.
- Binnen de garantieperiode zullen eventuele fabricage en/of materiaalfouten kosteloos door ons worden verholpen, hetzij door reparatie, vervangen van onderdelen of omruilen van het apparaat.
- Reparatie wordt alleen onder garantie uitgevoerd indien overtuigend wordt aangetoond (aan de hand van uw aankoopbon), dat de dag waarop de klacht is ingediend binnen de garantieperiode valt.
- De garantie vervalt indien het defect is ontstaan door schade als gevolg van een ongeluk, onjuist gebruik, verwaarlozing (bijv. niet goed reinigen), of indien er ingrepen zijn verricht of reparatie is uitgevoerd buiten de servicewerkplaats van Blokker B.V. (uitgezonderd van demontage, zoals vermeld in de gebruiksaanwijzing).
- Eveneens is de garantie niet geldig voor aansluiting op verkeerde netspanning, het niet opvolgen van de gebruiksaanwijzing en normale slijtage van het apparaat.
- Blokker B.V. kan niet aansprakelijk gesteld worden voor materiële schade of persoonlijke ongelukken ten gevolge van aansluiting in strijd met de ter plaatse geldende veiligheidsvoorschriften en technische normen (bijvoorbeeld een ondegdelijk stopcontact). De garantie geeft in geen enkel geval recht op schadevergoeding.
- Alle andere schadeclaims, inclusief beschadiging, zijn uitgesloten tenzij de Wet anders oordeelt.
- Andere dan bovengenoemde garantiiebepalingen zullen door ons niet worden gehanteerd.

SERVICE

Voor vragen kunt u contact opnemen met:
Blokker B.V. Klantenservice
Telefoonnummer: 088-9494800
WhatsApp: 06-12823538

Wat te doen als uw apparaat niet werkt?

Indien uw apparaat defecten vertoont kunt u zich het beste eerst wenden tot uw dichtstbijzijnde Blokker B.V. winkel. Onze collega's zullen er voor zorgen dat deze defecten zo spoedig mogelijk verholpen worden.

Reparaties buiten de garantieperiode

Reparaties buiten de garantieperiode zijn altijd mogelijk. Hieraan zijn uiteraard kosten verbonden.

MODE D'EMPLOI

MESURES DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES

Avant d'utiliser votre nouveau produit, veuillez lire attentivement ces instructions. Elles contiennent des informations importantes pour votre sécurité ainsi que pour l'utilisation et l'entretien de l'appareil.

01. Respectez toutes les consignes de sécurité afin d'éviter tout dommage dû à une mauvaise utilisation! Suivez tous les avertissements figurant sur l'appareil.

02. Conservez ce mode d'emploi pour une utilisation ultérieure. Si cet appareil est transmis à un tiers, ce mode d'emploi doit être inclus.

03. N'utilisez cet appareil que pour l'usage prévu. L'appareil ne convient pas à un usage commercial. L'appareil n'est destiné qu'à un usage domestique.

04. Aucune responsabilité n'est assumée pour des dommages résultant d'une mauvaise utilisation ou du non-respect de ces instructions.

05. Avant de raccorder l'appareil à l'alimentation électrique, vérifiez que la

tension d'alimentation et le courant nominal correspondent aux caractéristiques de l'alimentation indiquées sur l'étiquette de l'appareil.

06. Ne jamais utiliser un appareil

endommagé! Débranchez l'appareil de la prise murale et contactez votre service clientèle s'il est endommagé.

07. Danger d'électrocution! N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. En cas de dysfonctionnement, les réparations doivent être effectuées uniquement par un personnel qualifié.

08. Vérifiez régulièrement que la fiche d'alimentation et le cordon d'alimentation ne soient pas endommagés. Un cordon d'alimentation endommagé doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque de blessure.

09. Évitez d'endommager les cordons. Ne pas le presser, le plier ou le frotter sur des bords tranchants. Tenir à l'écart des surfaces chaudes et des flammes nues.

10. Acheminez les cordons en toute sécurité, pour éviter de les tirer ou de trébucher involontairement.

11. Ne débranchez pas la fiche d'alimentation de la prise murale à l'aide du cordon d'alimentation et n'enroulez pas le cordon d'alimentation autour de l'appareil.

12. Si une rallonge est utilisée, sa capacité doit être adaptée à la puissance consommée par l'appareil.

13. Avertissement! Pendant le nettoyage ou le fonctionnement, ne pas immerger les parties électriques de l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides. Ne tenez jamais l'appareil sous l'eau courante.

14. Branchez la fiche d'alimentation à une prise murale facilement accessible afin qu'en cas d'urgence, l'appareil puisse être immédiatement débranché. Débranchez la fiche d'alimentation de la prise murale pour mettre complètement l'appareil hors tension. Utilisez la prise d'alimentation comme dispositif de déconnexion qui doit rester facilement accessible. L'appareil est alimenté automatiquement lorsqu'il est connecté à l'alimentation électrique.

15. Débranchez-le de la prise murale lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer.

16. Mettez toujours l'appareil hors tension avant de le débrancher de la prise murale.

17. N'ouvrez en aucun cas le boîtier de l'appareil. N'insérez aucun corps étranger à l'intérieur du boîtier.

18. N'utilisez jamais d'accessoires qui ne soient pas recommandés par le fabricant. Ils pourraient poser un risque de sécurité pour l'utilisateur et pourraient endommager l'appareil. N'utilisez que des pièces et accessoires d'origine.

19. Gardez l'appareil à l'écart des surfaces chaudes et des flammes nues. Protégez l'appareil contre la chaleur, la poussière, la lumière directe du soleil, l'humidité, les gouttes et les éclaboussures d'eau.

20. Ne placez pas d'objets lourds sur le dessus de l'appareil. Ne placez pas d'objets avec des sources de feu ouvertes, par ex. des bougies, sur le dessus ou à côté de l'appareil. Ne placez pas d'objets remplis d'eau, par ex. des vases, sur ou près de l'appareil.

21. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience ou de connaissances, s'ils sont sous surveillance ou qu'ils ont reçu des

instructions sur la manière sûre d'utiliser l'appareil et qu'ils comprennent les dangers qui découlent de l'utilisation.

22. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

23. Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que:

- des zones de cuisine de personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements de travail,
- des fermes,
- par des clients dans des hôtels, des motels et d'autres environnements de type résidentiel,
- des environnements de type maisons d'hôtes.

24. Possibilité de blessure due à une mauvaise utilisation.

25. Le nettoyage et l'entretien ne peuvent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient sous surveillance.

26. Cet appareil ne doit pas être utilisé via une minuterie externe ou au moyen d'une télécommande.

27. Débranchez-le de la prise secteur lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le

nettoyer. Laissez refroidir l'appareil avant de mettre ou de retirer des pièces et avant de le nettoyer.

28. Cet appareil a été incorporé avec une prise mise à la terre. Veuillez-vous assurer que la prise murale de votre domicile soit bien mise à la terre.

29. Avant utilisation, vérifiez que la tension secteur soit la même que celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lors de l'utilisation du four électrique, les mesures de sécurité les plus élémentaires, y compris celles ci-après, doivent toujours être respectées:

- 1.** Lisez attentivement toutes les consignes.
- 2.** Ne touchez jamais les surfaces chaudes. Utilisez toujours les poignées ou les boutons.
- 3.** L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut constituer un danger et / ou causer des blessures.
- 4.** Ne placez jamais l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud.

- 5.** Pour débrancher l'appareil, positionnez la minuterie sur ARRÊT (OFF), avant de retirer la fiche. Procédez toujours en empoignant la fiche, et ne tirez jamais sur le cordon.
- 6.** Une extrême prudence est requise en retirant la lèchefrite contenant de l'huile ou tout autre liquide bouillant.
- 7.** Ne recouvrez jamais le ramasse-miettes ni aucun autre élément du four d'un film métallique. Ceci pourrait causer une surchauffe de l'appareil.
- 8.** Procédez avec la plus grande prudence en retirant la plaque de cuisson ou la grille métallique, ou en éliminant la graisse ou tout autre liquide bouillant.
- 9.** Ne nettoyez jamais l'intérieur du four avec un tampon métallique à récurer pour éviter que des fragments se détachant du tampon n'entrent en contact avec des éléments électriques, ce qui pourrait entraîner un risque de choc électrique.
- 10.** Aucun aliment trop volumineux ni aucun ustensile métallique ne peut être introduit dans le four-grilloir pour éviter tout risque d'incendie ou de choc électrique.
- 11.** Un incendie peut se déclencher si le four est recouvert ou entre en contact avec

des matériaux inflammables, y compris des rideaux, des tentures ou autres tapisseries, lorsqu'il est en fonctionnement. Ne posez aucun objet sur la face supérieure de l'appareil lorsqu'il fonctionne.

12. Une extrême prudence est requise en utilisant des récipients de cuisson constitués de tout autre matériau que du métal ou du verre de type Pyrex.

13. Assurez-vous que rien ne touche les éléments supérieurs ou inférieurs du four.

14. N'introduisez jamais aucune des matières suivantes dans le four : du carton, du plastique, du papier ou de nature similaire.

15. Ne rangez jamais aucun matériel autre que les accessoires recommandés par le fabricant dans le four lorsqu'il n'est pas utilisé.

16. Portez toujours des gants de cuisine isolés ou utilisez une poignée spéciale en introduisant des objets dans le four ou en les retirant.

17. L'appareil est équipé d'une porte en verre trempé de sécurité. Ce type de verre est plus solide et plus résistant au bris que le verre ordinaire. Le verre trempé peut néanmoins se briser aux angles. Évitez donc de rayer la

surface de la porte ou d'ébrécher les angles.

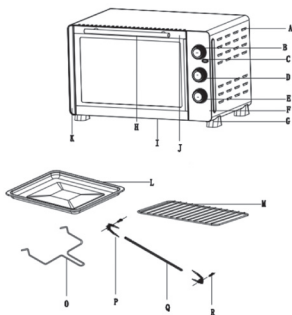
18. Cet appareil n'est pas prévu pour un usage extérieur.

19. N'utilisez jamais cet appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.

20. La porte et / ou les surfaces extérieures peuvent devenir chaudes lorsque l'appareil est en fonctionnement.

21. La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.

PRINCIPAUX COMPOSANTS



- A. Enveloppe
- B. Bouton de réglage de la température
- C. Voyant lumineux
- D. Bouton de sélection du mode de cuisson
- E. Bouton de réglage de la minuterie
- F. Panneau de commande à droite
- G. Pied du four
- H. Poignée du four
- I. Cadre inférieur de la porte
- J. Cadre supérieur de la porte
- K. Panneau gauche
- L. Plaque de cuisson
- M. Grille métallique
- O. Poignée de la rôtissoire
- PQR. Éléments de la rôtissoire

AVANT L'UTILISATION DU FOUR

Avant d'utiliser le four électrique pour la première fois, veuillez tenir compte des points suivants:

1. Veuillez lire attentivement toutes les instructions contenues dans ce manuel.
2. Assurez-vous que le four n'est pas branché et que la minuterie se trouve en position ARRÊT (OFF).
3. Lavez tous les accessoires dans de l'eau savonneuse chaude ou dans le lave-vaisselle.
4. Séchez convenablement tous les accessoires et replacez-les dans le four,

insérez la fiche dans la prise de courant et vous voilà prêt pour utiliser votre nouveau four-grilloir.

5. Après avoir remis tous les accessoires dans le four, il est recommandé de faire fonctionner le four en mode Grille-pain à la plus haute température (220 °C) pendant environ 15 minutes pour éliminer tous les résidus de l'emballage de transport. Cette opération éliminera également toutes les traces d'odeur présente à l'origine.

ATTENTION: Une légère odeur et un peu de fumée peuvent se dégager lors de la première mise en service du four. Ceci est normal et sans danger. Elles proviennent de la combustion de la substance protectrice appliquée en usine sur les éléments chauffants.

Veuillez-vous familiariser avec les fonctions et accessoires du four ci-après avant sa première utilisation:

- **Réglage de la température:**
Sélectionnez la température souhaitée pour la cuisson entre 100 °C et 220 °C.
- **Commande des fonctions principales:**
 - Gril** (☰): Cette position sert à activer les deux éléments chauffants supérieurs.
 - Cuisson** (☷): Cette position sert à activer les deux éléments chauffants inférieurs.
 - Éléments chauffants de voûte et de sole** (☰☷): Cette position sert à activer simultanément les éléments chauffants supérieurs et inférieurs.
 - Éléments chauffants de voûte et de sole + chaleur tournante:** Cette position sert à activer simultanément les éléments chauffants supérieurs et inférieurs, ainsi que le mode Chaleur tournante.
 - Éléments chauffants de voûte et de sole + rôtissoire:** Cette position sert à activer simultanément les éléments chauffants supérieurs et inférieurs, ainsi que le mode Rôtissoire.
 - Éléments chauffants de voûte et de sole + chaleur tournante + rôtissoire:** Cette position sert à activer

simultanément les éléments chauffants supérieurs et inférieurs, ainsi que les modes Chaleur tournante et Rôtissoire.

- **Minuterie:** En tournant le bouton à droite (dans le sens des aiguilles d'une montre), cette commande sert à programmer la durée de cuisson / grillade ou à utiliser la minuterie indépendamment du four. Cette fonction est dotée d'un signal sonore se déclenchant à la fin de la durée programmée.
- **Voyant lumineux:** Ce voyant s'allume lorsque les éléments chauffants sont activés.
- **Plaque de cuisson:** À utiliser pour griller ou rôtir de la viande, du poulet, du poisson et bien d'autres aliments. Elle peut également servir de lèche-frite pour recueillir le jus de cuisson et la graisse.
- **Grille métallique:** À utiliser pour toaster, griller et cuire des aliments dans une cocotte, un plat ou une casserole.

MISE EN GARDE: Pour éviter tout risque de blessure ou de brûlure, il convient de ne pas toucher les surfaces chaudes lorsque le four est en fonctionnement. La plus grande prudence est requise lors du retrait de la plaque de cuisson, de la grille métallique ou de tout autre récipient chaud du four allumé. Utilisez toujours la poignée de plaque ou des gants de cuisine.


UTILISATION DU GRIL

Pour obtenir les meilleurs résultats, il est recommandé de préchauffer le four à 220 °C pendant 15 minutes.

Marche à suivre:

- Placez la pièce à griller sur la grille métallique et insérez-la dans les glissières supérieures. La pièce à griller doit être placée le plus près possible des éléments chauffants de voûte sans pour autant les toucher.
- Insérez la plaque de cuisson dans les glissières inférieures pour recueillir le jus de cuisson et la graisse.
- Tournez le bouton de réglage de la température à la température


souhaitée.

- Badigeonnez la pièce à griller avec une sauce ou de l'huile, selon votre goût.
- Positionnez le bouton de sélection des éléments chauffants sur « Éléments de voûte » ().
- Réglez la minuterie sur le temps de cuisson souhaité.
- Retournez la pièce à griller à mi-cuisson de la durée de cuisson prescrite.
- Pour vérifier la cuisson de la pièce grillée ou la retirer du four, utilisez la poignée de plaque fournie pour faire coulisser la grille ou la plaque.
- Positionnez le bouton de sélection sur ARRÊT (OFF) une fois la cuisson terminée.

UTILISATION DU FOUR CLASSIQUE

Veillez noter que seuls les éléments chauffants de sole sont utilisés en mode FOUR classique. Pour obtenir les meilleurs résultats, il est recommandé de préchauffer le four à 220 °C pendant 15 minutes.


Marche à suivre:

- Tournez le bouton de réglage de la température à la température souhaitée.
- Insérez la grille métallique dans les supports guides inférieurs ou centraux.
- Placez la pièce à cuire sur la grille métallique et insérez-la dans les glissières inférieures ou centrales.
- La pièce à cuire doit être placée le plus près possible des éléments chauffants de sole sans pour autant les toucher.
- Badigeonnez la pièce à cuire avec une sauce ou de l'huile, selon votre goût.
- Réglez la minuterie sur le temps de cuisson souhaité.
- Positionnez le bouton de sélection des éléments chauffants sur « Éléments de sole » ().
- Retournez la pièce à griller à mi-cuisson de la durée de cuisson prescrite.
- Positionnez le bouton de sélection sur ARRÊT (OFF) une fois la cuisson terminée.

UTILISATION DU GRILLE-PAIN

Veillez noter que tous les éléments chauffants sont utilisés en mode GRILLE-PAIN. Ce four de grande capacité permet de griller 4 à 6 tranches de pain, 6 muffins, ou des gaufres ou pancakes surgelés. Si vous ne grillez que 1 ou 2 pièces, il est recommandé de placer les aliments sur la grille au centre du four.

Marche à suivre:

- Placez les aliments sur la grille métallique et insérez-la dans les glissières centrales.
- Tournez le bouton de réglage de la température à la température souhaitée.
- Positionnez le bouton de sélection des éléments chauffants sur « Éléments de voûte et de sole » ().
- Veillez à mettre en place la plaque de cuisson.
- Réglez la minuterie sur le temps de cuisson souhaité.
- Le signal sonore se déclenchera à la fin du cycle de grillage.
- Positionnez le bouton de sélection sur ARRÊT (OFF) une fois le grillage terminé.

UTILISATION DE LA RÔTISSOIRE

Il est conseillé de ne pas griller à la broche de rôti d'un poids supérieur à environ 2 kg. Un poulet doit être ficelé pour empêcher les cuisses ou les ailes de se détacher pendant le grillage et pour garantir une rotation régulière de la broche. Pour obtenir les meilleurs résultats, il est recommandé de préchauffer le four à 220 °C pendant 15 minutes.

Marche à suivre:

- Réglez la température à la valeur souhaitée.
- Embrochez le morceau de viande ou le poulet à griller, en vous assurant qu'il soit bien assujéti par les griffes et les vis de serrage de la broche. Veillez à ce que le morceau de viande ou le poulet se trouve au centre de la broche.
- Insérez l'extrémité pointue de la broche dans le mécanisme d'entraînement situé dans la paroi latérale droite du four.

Veillez à ce que l'extrémité carrée de la broche repose correctement sur le support de broche se trouvant dans la paroi latérale gauche du four.

- Introduisez la plaque de cuisson dans la position la plus basse pour recueillir le jus de cuisson et la graisse.
- Positionnez le bouton de sélection des éléments chauffants sur « Éléments de voûte et de sole + rôtissoire » ou « Éléments de voûte et de sole + chaleur tournante + rôtissoire ».
- Réglez la minuterie sur le temps de cuisson souhaité.
- Un signal sonore se déclenchera lorsque la cuisson est terminée. À ce moment, il convient de positionner le bouton de sélection sur ARRÊT (OFF).
- Retirez la broche du four en plaçant les crochets de la poignée de la rôtissoire sous la broche de part et d'autre de la pièce grillée. Commencez par soulever le côté gauche de la broche avant de l'extraire de son logement. Retirez ensuite l'autre extrémité de la broche du mécanisme d'entraînement, puis retirez délicatement la pièce grillée du four.
- Débrochez le rôti ou le poulet, et posez-le sur une planche à découper ou un plat.

UTILISATION DE LA CHALEUR TOURNANTE

Pour une cuisson à chaleur tournante, l'air chaud est déplacé au moyen d'un ventilateur, associé aux autres modes de cuisson (gril, four classique et grille-pain). La cuisson à chaleur tournante permet bien souvent une cuisson plus rapide que celle dans un four-grilloir radiant classique. Le ventilateur répartit doucement l'air sur toutes parties de l'aliment, en le dorant rapidement, en le rendant croustillant et en emprisonnant ses jus et son arôme. Il génère une température plus uniforme tout autour de l'aliment grâce au déplacement de l'air, garantissant ainsi un mode de cuisson et de grillage homogène par rapport aux zones chaudes et froides d'un four normal. La chaleur tournante permet une cuisson / un grillage à des températures

plus basses, ce qui permet d'économiser de l'énergie, tout en maintenant une température plus fraîche dans la cuisine. L'air de la chaleur tournante est surchauffé et circule autour de l'aliment afin que celui-ci le cuise bien plus rapidement qu'un four traditionnel.

Le ventilateur de la chaleur tournante est activé lorsque le bouton de sélection du mode de cuisson est positionné sur « Chaleur tournante ». Une fois la température et le mode de cuisson souhaités sélectionnés, il vous suffit de programmer la minuterie sur la durée souhaitée pour que le ventilateur se mette en marche.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

VEUILLEZ NETTOYER L'APPAREIL APRÈS CHAQUE UTILISATION!

1. Retirez la fiche de la prise de courant et laissez refroidir complètement l'appareil.
2. Utilisez de l'eau chaude légèrement savonneuse pour nettoyer la plaque de cuisson, la grille métallique, la broche et la poignée de la rôtissoire. Rincez abondamment ces objets à l'eau et séchez-les soigneusement.
3. Nettoyez l'intérieur et l'extérieur du four et de la porte avec un chiffon humide, avant de les sécher convenablement.
4. Remettez tous les objets dans le four et rangez-le.
5. Veillez à retirer la fiche de la prise de courant avant de nettoyer l'appareil.
6. N'utilisez jamais d'agents de nettoyage corrosifs ou abrasifs, ni aucun objet tranchant ou pointu (couteau ou brosse dure) pour nettoyer l'appareil.
7. Ne plongez jamais l'appareil, le cordon d'alimentation ni la fiche dans de l'eau ou tout autre liquide.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Puissance: 1500W

Tension électrique: 220-240V- 50-60Hz

APPAREIL RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT



Recyclage - Directive européenne 2012/19/EU. Ce symbole indique que le produit ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Pour limiter les risques pour l'environnement et la santé entraînés par le rejet non contrôlé des déchets, recyclez ce dernier pour promouvoir une réutilisation responsable de ses matériaux. Pour recycler votre produit, utilisez les réseaux de collecte de votre région ou prenez contact avec le revendeur du produit. Ce dernier pourra vous aider à le recycler.

CONDITIONS DE GARANTIE

- Blokker B.V. accorde une garantie de 2 ans sur toutes les défaillances consécutives à des défauts cachés et empêchant une utilisation normale de l'appareil.
- La garantie prend effet au moment de l'achat; veuillez donc conserver soigneusement votre preuve d'achat.
- Pendant la période de garantie, les éventuels défauts de fabrication et/ou de matière seront traités par nos soins, soit par une réparation, soit par un remplacement des pièces défectueuses, soit par échange de l'appareil.
- Les réparations ne seront exécutées dans le cadre de la garantie que s'il est clairement démontré (avec du ticket de caisse correspondant) que le jour de la réclamation tombe dans la période de garantie.
- La garantie prend fin si la défaillance provient de dommages consécutifs à un accident, un usage inapproprié, une négligence (par exemple un mauvais entretien) ou si l'appareil a fait l'objet d'une intervention ou d'une réparation en dehors de l'atelier de service après-vente de Blokker B.V. (à l'exception du démontage tel que mentionné dans le mode d'emploi).
- De même, la garantie ne s'applique pas en cas de raccordement à une mauvaise tension de réseau, en cas de non-respect des instructions du mode d'emploi et en cas d'usure normale de

- l'appareil.
- Blokker B.V. ne peut être tenu responsable de dommages matériels ou d'accidents personnels découlant d'un raccordement contraire aux règles de sécurité et aux normes techniques en vigueur (par exemple à une prise de courant défectueuse). La garantie ne donne en aucun cas droit à une indemnisation.
 - Toutes les autres demandes en dommages et intérêts, y compris pour détérioration, sont exclues hormis les cas prévus la loi.
 - Les conditions de garantie autres que celles énoncées ci-dessus ne sont pas de notre ressort.

SERVICE APRÈS-VENTE

Pour toute information, vous pouvez contacter:

Blokker B.V. Klantenservice

Numéro de téléphone: 088-9494800

What's App: 06-12823538

Que faire si votre appareil ne fonctionne pas?

Si votre appareil présente des défaillances, premier vous pouvez vous adresser à votre revendeur. Votre revendeur se chargera de remédier à ces défaillances dans les meilleurs délais.

Réparations en dehors de la période de garantie

Vous pouvez toujours demander des réparations en dehors de la période de garantie. Celles-ci vous seront naturellement facturées.

GEBRAUCHSANWEISUNG

ALLGEMEINE SICHERHEITSMASSNAHMEN

Bevor Sie Ihr neues Produkt verwenden, lesen Sie bitte diese Anleitung sorgfältig durch. Sie enthält wichtige Informationen für Ihre Sicherheit sowie für den Gebrauch und die Pflege des Geräts.

01. Beachten Sie alle Sicherheitshinweise, um Schäden durch unsachgemäßen Gebrauch zu vermeiden!

Beachten Sie alle Warnhinweise am Gerät.

02. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung für den späteren Gebrauch auf. Sollte dieses Gerät an Dritte weitergegeben werden, ist diese Bedienungsanleitung beizufügen.

03. Verwenden Sie dieses Gerät nur für den bestimmungsgemäßen Gebrauch. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch geeignet.

04. Für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder Nichtbeachtung dieser Anleitung entstehen, wird keine Haftung übernommen.

05. Bevor Sie das Gerät an das Stromnetz

anschließen, überprüfen Sie, ob die Netzspannung und der Nennstrom mit den Angaben auf dem Typenschild des Geräts übereinstimmen.

06. Verwenden Sie niemals ein beschädigtes

Gerät! Trennen Sie das Gerät von der Steckdose und wenden Sie sich an Ihren Kundendienst, wenn es beschädigt ist.

07. Gefahr eines Stromschlags! Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren. Im Störfall dürfen Reparaturen nur von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.

08. Überprüfen Sie regelmäßig den Netzstecker und das Netzkabel auf Beschädigungen. Um Verletzungsgefahren zu vermeiden, muss ein beschädigtes Netzkabel vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden.

09. Vermeiden Sie Schäden an den Kabeln. Nicht an scharfen Kanten quetschen, biegen oder scheuern. Von heißen Oberflächen und offenen Flammen fernhalten.

10. Verlegen Sie die Kabel sicher, so, dass ein unbeabsichtigtes Ziehen oder darüber Stolpern ausgeschlossen ist.

11. Ziehen Sie den Netzstecker nicht mit dem

Netzkabel aus der Steckdose und wickeln Sie das Netzkabel nicht um das Gerät.

12. Wenn ein Verlängerungskabel verwendet wird, muss dessen Kapazität für den Stromverbrauch des Geräts geeignet sein.

13. Achtung! Während der Reinigung oder des Betriebs dürfen die elektrischen Teile des Geräts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden. Halten Sie das Gerät niemals unter fließendes Wasser.

14. Schließen Sie den Netzstecker an eine gut erreichbare Steckdose an, damit das Gerät im Notfall sofort herausgezogen werden kann. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, um das Gerät vollständig auszuschalten. Verwenden Sie den Netzstecker als Trennvorrichtung, die leicht bedienbar bleiben soll. Das Gerät wird automatisch mit Strom versorgt, wenn es an das Stromnetz angeschlossen wird.

15. Ziehen Sie bei Nichtgebrauch und vor der Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose.

16. Schalten Sie das Gerät immer aus, bevor Sie es von der Steckdose trennen.

17. Öffnen Sie auf keinen Fall das Gerätegehäuse. Stecken Sie keine

Fremdkörper in das Innere des Gehäuses.

18. Verwenden Sie niemals Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen wird. Dies kann ein Sicherheitsrisiko für den Benutzer darstellen und das Gerät beschädigen.

Verwenden Sie nur Originalteile und Originalzubehör.

19. Halten Sie das Gerät von heißen Oberflächen und offenen Flammen fern. Schützen Sie das Gerät vor Hitze, Staub, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit, Tropf- und Spritzwasser.

20. Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf das Gerät. Stellen Sie keine Gegenstände mit offenen Feuerquellen, z.B. Kerzen, auf oder neben das Gerät. Stellen Sie keine mit Wasser gefüllten Gegenstände, z.B. Vasen, auf oder neben das Gerät.

21. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, geistigen oder die Sinnesorgane betreffenden Fähigkeiten, oder von unzureichend erfahrenen bzw. Personen mit mangelnden Kenntnissen über derartige Geräte nur benutzt werden, wenn sie unter entsprechender Aufsicht stehen oder sowohl Anweisungen darüber erhalten,

wie das Gerät sicher verwendet werden kann als auch die mit der Verwendung des Geräts einhergehenden Gefahren verstehen.

22. Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.

23. Dieses Gerät ist für die Verwendung in Haushalten und für ähnliche Anwendungen vorgesehen, beispielsweise:

- Mitarbeiterküchen in Geschäften, Büros und an anderen Arbeitsplätzen;
- Landwirtschaftliche Anwesen;
- Für Gäste in Hotels, Motels und sonstigen Beherbergungsbetrieben;
- Im Rahmen der Unterbringung vom Typ Bed and Breakfast.

24. Mögliche Verletzungen durch Missbrauch.

25. Die Reinigung und Wartung des Gerätes darf nicht von Kindern durchgeführt werden – es sei denn, ein Kind führt die betreffenden Schritte unter Aufsicht aus.

26. Dieses Gerät darf nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine Fernbedienung bedient werden.

27. Ziehen Sie bei Nichtgebrauch und vor der Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose. Vor dem Anbringen oder

Abnehmen von Teilen und vor der Reinigung Gerät abkühlen lassen.

28. Dieses Gerät ist mit einem geerdeten Stecker ausgestattet. Bitte achten Sie darauf, dass die Steckdose in Ihrem Haus gut geerdet ist.

29. Bitte überprüfen Sie vor Gebrauch, ob die Netzspannung mit der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen übereinstimmt.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Bei der Verwendung Ihres Elektrobackofens sind stets die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen zu beachten, einschließlich der folgenden:

- 1.** Lesen Sie alle Anweisungen.
- 2.** Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie immer Griffe oder Knöpfe.
- 3.** Die Verwendung von Zubehörteilen, die vom Gerätehersteller nicht empfohlen werden, kann zu Gefahren und Verletzungen führen.
- 4.** Nicht auf oder in der Nähe eines heißen Gas- oder Elektrobrenners aufstellen.
- 5.** Um die Verbindung zu trennen, stellen Sie die Zeitsteuerung auf AUS und ziehen

Sie dann den Stecker. Halten Sie immer den Stecker fest und ziehen Sie niemals am Kabel.

6. Beim Bewegen einer Auffangwanne mit heißem Öl oder anderen heißen Flüssigkeiten ist äußerste Vorsicht geboten.

7. Decken Sie die Krümelschale oder Teile des Ofens nicht mit Metallfolie ab. Dies kann zu einer Überhitzung des Ofens führen.

8. Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn Sie das Blech oder die Gestelle entfernen oder heißes Fett oder anderen heißen Flüssigkeiten entsorgen.

9. Reinigen Sie das Innere des Ofens nicht mit Scheuerpads aus Metall, es können Teile vom Pad abbrechen und elektrische Teile berühren, wodurch die Gefahr eines Stromschlags besteht.

10. Übergroße Lebensmittel oder Metallutensilien dürfen nicht in einen Toasterofen gestellt werden, da sie ein Feuer verursachen oder eine elektrische Gefahr darstellen können.

11. Ein Feuer kann entstehen, wenn der Ofen abgedeckt ist oder brennbares Material, einschließlich Vorhänge, Wände und dergleichen, während des Betriebs berührt.

Lagern Sie während des Betriebs keine Gegenstände auf dem Gerät.

12. Bei der Verwendung von Koch- oder Backbehältern, die aus anderen Materialien als Metall- oder feuerfestem Glas bestehen, sind äußerste Vorsicht geboten.

13. Achten Sie darauf, dass nichts die oberen oder unteren Elemente des Ofens berührt.

14. Stellen Sie keine der folgenden Materialien in den Ofen: Pappe, Kunststoff, Papier oder ähnliches.

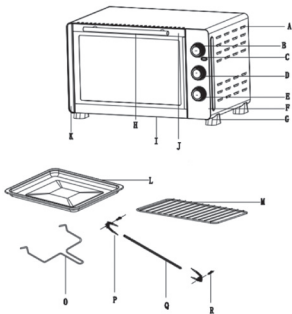
15. Lagern Sie in diesem Ofen keine anderen Materialien als die vom Hersteller empfohlenen Zubehörteile, wenn Sie ihn nicht benutzen.

16. Tragen Sie immer schützende, isolierte Ofenhandschuhe oder verwenden Sie einen speziellen Griff, wenn Sie Gegenstände in den heißen Ofen stellen oder daraus entnehmen

17. Dieses Gerät hat eine gehärtete Sicherheitsglastür. Das Glas ist stärker als herkömmliches Glas und bruchfester. Auch gehärtetes Glas kann jedoch um Kanten herum brechen. Vermeiden Sie es, die Türoberfläche zu verkratzen oder Kerben in die Kanten zu machen.

- 18.** Nicht im Freien verwenden.
- 19.** Verwenden Sie das Gerät nicht für einen anderen als den vorgesehenen Gebrauch.
- 20.** Die Klappe oder die Außenfläche kann bei Betrieb des Gerätes heiß werden.
- 21.** Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann während des Betriebs des Geräts hoch sein.

HAUPTBESTANDTEILE



- A. Gehäuse
- B. Temperaturregler
- C. Kontrollleuchte
- D. Funktionssteuerknopf
- E. Timer
- F. Rechtes Bedienfeld
- G. Ofenfuß
- H. Ofengriff
- I. Unterer Türrahmen
- J. Oberer Türrahmen
- K. Linke Blende
- L. Backblech
- M. Gitterrost
- O. Grillspießgriff
- PQR. Rotisserieset

VOR DER INBETRIEBNAHME DES OFENS

Bevor Sie Ihren Elektroofen zum ersten Mal verwenden, achten Sie darauf:

1. Lesen Sie alle Anweisungen in diesem Handbuch.
2. Stellen Sie sicher, dass der Ofen ausgeschaltet ist und sich die Zeitsteuerung in der Position „AUS“ befindet.
3. Spülen Sie das gesamte Zubehör in heißer Seifenlauge oder in der Geschirrspülmaschine.
4. Trocknen Sie alle Zubehörteile gründlich und bauen Sie sie wieder in den Ofen ein, stecken Sie den Ofen in die Steckdose und

Sie sind bereit, Ihren neuen Toasterofen zu benutzen.

5. Nach dem erneuten Zusammenbau Ihres Ofens empfehlen wir Ihnen, ihn ca. 15 Minuten lang bei der höchsten Temperatur (220 °C) auf der Toastfunktion laufen zu lassen, um eventuelle Verpackungsreste nach dem Versand zu beseitigen. Dadurch werden auch alle anfänglich vorhandenen Gerüche entfernt.

BITTE BEACHTEN SIE: Die erste Inbetriebnahme kann zu minimalem Geruch und Rauch führen. Das ist normal und harmlos. Dies ist auf das Verbrennen der werkseitig auf die Heizelemente aufgetragenen Schutzstoffe zurückzuführen.

Bitte machen Sie sich vor der ersten Benutzung mit den folgenden Ofenfunktionen und Zubehörteilen vertraut:

- **Temperatursteuerung:** Wählen Sie die gewünschte Temperatur von 100 °C bis 220 °C zum Garen.
- **Hauptfunktionssteuerung:**
 - Braten** (☐): In dieser Position arbeiten die beiden oberen Heizelemente.
 - Backen** (☐): In dieser Position arbeiten die beiden unteren Heizelemente.
 - Unter- und Oberhitze** (☐): In dieser Position arbeiten die oberen und unteren Heizelemente zusammen.
 - Ober- und Unterhitze + Konvektion:** In dieser Position arbeiten sowohl Ober- und Unterhitze als auch die Konvektionsfunktion zusammen.
 - Ober- und Unterhitze + Drehspieß:** In dieser Position arbeiten sowohl Ober- und Unterhitze als auch die Drehspießfunktion zusammen.
 - Ober- und Unterhitze + Konvektion + Drehspieß:** In dieser Position arbeiten sowohl Ober- und Unterhitze als auch die Konvektions- und Drehspießfunktion zusammen.
- **Timer:** Wenn Sie das Timersegment der Steuerung aktivieren, drehen Sie es nach rechts (im Uhrzeigersinn), um zu toasten oder als Timer zu verwenden.

Diese Funktion hat auch eine Klingel am Ende der programmierten Zeit.


- **Kontrollleuchte:** Sie leuchtet auf, wenn das Heizelement eingeschaltet wird.
- **Backblech:** Zum Braten und Garen von Fleisch, Geflügel, Fisch und verschiedenen anderen Lebensmitteln. Auch als Auffangwanne zum Auffangen von Öltropfen zu verwenden.
- **Gitterrost:** Zum Toasten, Backen und allgemeinen Garen in Auflaufformen und normalen Pfannen.

VORSICHT: Um Verletzungsgefahr oder Verbrennungen zu vermeiden, berühren Sie heiße Oberflächen nicht, wenn der Ofen in Gebrauch ist. Achten Sie immer auf extreme Sorgfalt, wenn Sie Backblech, Gitterroste oder einen heißen Behälter aus einem heißen Ofen entnehmen.

BACKVORGANG

Für beste Ergebnisse wird empfohlen, den Ofen für 15 Minuten auf 220°C vorzuheizen.

Betrieb:


- Legen Sie Lebensmittel auf den Gitterrost und schieben Sie ihn in die obere Gestellposition. Die Speisen sollten so nah wie möglich am oberen Heizelement platziert werden, ohne es zu berühren.
- Legen Sie das Blech wieder in die unterste Gestellposition, um mögliche Tropfen aufzufangen.
- Drehen Sie den Temperaturregler auf die entsprechende Temperatur.
- Die Speisen nach Belieben mit Soßen oder Öl bestreichen.
- Stellen Sie den Funktionsknopf auf „Oberhitze“ ()
- Drehen Sie den Zeitregler auf die gewünschte Garzeit.
- Wenden Sie die Speisen nach der halben vorgeschriebenen Garzeit.
- Um den Braten zu überprüfen oder zu entnehmen, verwenden Sie den mitgelieferten Tragegriff, damit Sie den Braten hinein- und herauschieben können.
- Wenn der Bratvorgang beendet ist,

drehen Sie die Funktionssteuerung in die Position „OFF“.

BACKVORGANG

Bitte beachten Sie, dass die BACK-Funktion nur die unteren Heizelemente verwendet. Für beste Ergebnisse wird empfohlen, den Ofen für 15 Minuten auf 220 °C vorzuheizen.


Betrieb:

- Drehen Sie den Temperaturregler auf die entsprechende Temperatur.
- Platzieren Sie den Gitterrost auf der untersten oder mittleren Führung.
- Legen Sie Lebensmittel auf den Gitterrost und schieben Sie ihn in das Gestell.
- Die Speisen sollten so nah wie möglich am unteren Heizelement platziert werden, ohne es zu berühren.
- Die Speisen nach Belieben mit Soßen oder Öl bestreichen.
- Drehen Sie den Zeitregler auf die gewünschte Garzeit.
- Drehen Sie den Funktionsregler auf „Unterhitze“ ()
- Wenden Sie die Speisen nach der halben vorgeschriebenen Garzeit.
- Wenn der Backvorgang beendet ist, drehen Sie die Funktionssteuerung in die Position „AUS“.

TOASTEN

Bitte beachten Sie, dass die TOAST-Funktion alle Heizelemente verwendet. Die große Füllmenge des Ofens ermöglicht das Toasten von 4 bis 6 Brotscheiben, 6 Muffins, gefrorenen Waffeln oder gefrorenen Pfannkuchen. Wenn Sie nur 1 oder 2 Gegenstände rösten, legen Sie Lebensmittel auf den Backrost in der Mitte des Ofens.

Betrieb:

- Legen Sie Lebensmittel auf den Gitterrost und schieben Sie ihn in die mittlere Gestellposition.
- Drehen Sie den Temperaturregler auf die entsprechende Temperatur.
- Stellen Sie den Funktionsknopf auf „Ober- und Unterhitze“ ()

- Vergewissern Sie sich, dass das Backblech an der richtigen Stelle ist.
- Drehen Sie die Zeitsteuerung auf die gewünschte Garzeit.
- Die Glocke klingelt, um das Ende des Toastvorgangs zu signalisieren.
- Wenn das Toasten beendet ist, stellen Sie die Funktionskontrolle auf „AUS“.

GRILL/ ROTISSERIE VORGANG

Wir empfehlen Ihnen, keinen Braten größer als ca. 2 kg auf dem Grillspieß zu garen. Huhn sollte mit Schnur umwickelt werden, um zu verhindern, dass sich die Hühnerbeine oder -flügel beim Grillen lösen und damit sich der Grillspieß leicht drehen kann. Für bessere Ergebnisse wird empfohlen, den Ofen für 15 Minuten auf 220°C vorzuheizen.

Betrieb:

- Stellen Sie die Temperaturregelung auf die gewünschte Wärme ein.
- Das zu garende Fleisch oder Geflügel in den Grillspieß legen und darauf achten, dass das Fleisch oder Geflügel mit den Spießklemmen und Flügelschrauben fest gesichert ist. Achten Sie darauf, dass das Fleisch oder Geflügel mittig auf dem Spieß liegt.
- Stecken Sie das spitze Ende des Grillspießes in die Antriebsbuchse, die sich auf der rechten Seite der Ofenwand befindet. Achten Sie darauf, dass das quadratische Ende des Grillspießes auf der Halterung des Grillspießes auf der linken Seite der Ofenwand aufliegt.
- Schieben Sie das Backblech auf die unterste Position, um die Essenstropfen aufzufangen.
- Stellen Sie die Funktionssteuerung auf die Position „Ober- und Unterhitze + Grillspieß“ oder „Ober- und Unterhitze + Konvektion + Grillspieß“.
- Drehen Sie die Zeitsteuerung auf die gewünschte Garzeit.
- Wenn das Garen beendet ist, klingelt die Ofenglocke, drehen Sie die Funktionssteuerung auf „AUS“.
- Entfernen Sie den Grillspieß aus dem Ofen, indem Sie die Haken des Grillgriffs unter die Nuten auf beiden Seiten des

Grillspießes legen, heben Sie die linke Seite des Grillspießes zuerst an, indem Sie ihn hoch und heraus heben. Dann den Grillspieß aus der Antriebsbuchse herausziehen und den Braten vorsichtig aus dem Ofen nehmen.

- Nehmen Sie das Fleisch oder Geflügel vom Grillspieß und legen Sie es auf ein Schneidbrett oder eine Platte.

VERWENDUNG VON KONVEKTION

Das Konvektionsgaren kombiniert die Heißluftbewegung mittels eines Ventilators mit den üblichen Funktionen (Braten, Backen und Toasten). Das Konvektionsgaren ermöglicht in vielen Fällen ein schnelleres Garen als der herkömmliche Strahlungs-Toasterofen. Der Ventilator leitet sanft Luft in jeden Bereich der Speisen, bräunt schnell, macht knusprig und versiegelt Feuchtigkeit und Geschmack. Es erzeugt eine gleichmäßigere Temperatur rund um die Speisen durch Luftbewegung, so dass die Speisen im Vergleich zu den normalen heißen und kalten Stellen im Backofen gleichmäßig gegart werden. Die Konvektionsfunktion ermöglicht das Garen/Backen bei niedrigeren Temperaturen, was Energie spart und hilft, die Küche kühler zu halten. Die Konvektionsluft wird überhitzt und zirkuliert um das Essen herum, so dass es Lebensmittel deutlich schneller gart als herkömmliche Öfen.

Der Konvektionslüfter funktioniert, wenn der Konvektions- und Drehspießknopf auf der Position Konvektion steht. Wenn die gewünschte Temperatur und Funktion gewählt sind, stellen Sie den Timer auf die gewünschte Position. Der Konvektionslüfter wird in Betrieb genommen.

REINIGUNG UND WARTUNG

REINIGEN SIE DAS GERÄT NACH JEDEM GEBRAUCH!

1. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
2. Verwenden sie warmes Wasser mit einer kleinen Menge Spülmittel, um das Backblech ,das Gitter und das Werkzeug zum Herausnehmen zu reinigen.Spülen Sie die Gegenstände mit viel Wasser und trocknen Sie sie gründlich
3. Reinigen Sie den Ofen und die Tür innen und außen mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie sie gründlich.
4. Legen Sie alle Gegenstände wieder in den Ofen und räumen Sie den Ofen auf
5. Vergewissern Sie sich, dass der Stecker aus der Steckdose gezogen wurde, bevor Sie das Gerät reinigen.
6. Verwenden Sie zur Reinigung des Gerätes niemals ätzende oder scheuernde Reinigungsmittel oder scharfe Gegenstände (z.B. Messer oder harte Bürsten).
7. Tauchen sie das Gerät, das Netzkabel und den Stecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

TECHNISCHE DATEN

Leistungsaufnahme: 1500W

Betriebsspannung: 220-240V- 50-60Hz

UMWELTGERECHTE ENTSORGUNG



Wiederverwertung – Europäischen Richtlinie 2012/19/EG. Dieses Symbol zeigt an, dass das Produkt nicht zusammen mit

Haushaltsabfällen entsorgt werden darf. Um Umwelt- und Gesundheitsschäden durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu verhindern, bitte verantwortungsbewusst entsorgen, um die nachhaltige Wiederverwertung von Ressourcen zu fördern. Nutzen Sie zur Rückgabe Ihres Altgeräts bitte die Rückgabe- und Sammelsysteme oder wenden Sie sich an den Händler bei dem Sie dieses Gerät erworben haben. Dieser kann das Gerät umweltschonend entsorgen.

GARANTIEBEDINGUNGEN

- Blocker B.V. gewährt 2 Jahre Garantie auf alle Fehler in Folge verborgener Mängel, die das Gerät für den normalen Gebrauch untauglich machen.
- Die Garantiefrist beginnt mit dem Kauf; bewahren Sie den Kaufbeleg deshalb sorgfältig auf.
- Innerhalb dieses Garantiezeitraumes werden eventuelle Herstellungs- und/oder Materialfehler unentgeltlich durch uns behoben, sei es durch Reparatur, Auswechseln von Teilen oder Austausch des Geräts.
- Reparaturen werden nur dann im Rahmen der Garantie ausgeführt, wenn (durch den zugehörigen Kaufbeleg) nachgewiesen wird, dass die Garantieleistung innerhalb der Garantiefrist beansprucht wird.
- Die Garantie erlischt, wenn der Fehler durch Schäden aufgrund von Unfall, unsachgemäßer Verwendung bzw. Fahrlässigkeit (z. B. schlechte Reinigung) entstanden ist oder wenn Eingriffe oder Reparaturen nicht beim Kundendienst von Blocker B.V. durchgeführt wurden. (Letzteres gilt nicht für eine Demontage, wie sie in der Bedienungsanleitung angegeben ist.)
- Eine Garantieverpflichtung besteht außerdem nicht bei einem Anschluss an falsche Netzspannung, bei Nichtbefolgung der Bedienungsanleitung und bei normaler Abnutzung des Geräts.
- Blocker B.V. übernimmt keine Haftung für Sachoder Personenschäden infolge eines Anschlusses des Geräts an Einrichtungen, die nicht den vor Ort geltenden Sicherheitsbestimmungen oder technischen Normen entsprechen (z. B. eine untaugliche Steckdose). Die Garantie berechtigt in keinem Fall zu Schadensersatzansprüchen.
- Weitergehende Schadensansprüche, unter anderem wegen Beschädigung, sind ausgeschlossen, sofern nicht zwingend gesetzlich vorgeschrieben.
- Andere als die oben genannten Garantiebedingungen werden von uns nicht bestätigt.

KUNDENDIENST

Informationen sind per Telefon unter der nachstehenden Telefonnummern erhältlich:

Blokker B.V. Kundendienst

Telefonnummer: 088-9494800

WhatsApp: 06-12823538

Was tun, wenn das Gerät nicht funktioniert?

Wenn Ihr Gerät Mängel aufweist, wenden Sie sich an Ihren Händler. Der Händler wird veranlassen, dass die Mängel so schnell wie möglich behoben werden.

Reparaturen nach Ablauf der Garantiefrist

Reparaturen sind auch außerhalb der Garantiefrist jederzeit möglich. Hierdurch fallen jedoch Kosten an.

220-240V~ 50-60Hz
1500W



Made in China

Blokker B.V.
Van der Madeweg 13
1114 AM Amsterdam-Duivendrecht
The Netherlands

Art. 1705673
Type BL-94002