

blokker.

GEBRUIKSAANWIJZING

OVEN DE LUXE

220-240V~ 50-60Hz
2000W



Made in China

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

Art. 1705674
Type BL-94003

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 onderhoudsvertegenwoordiger 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.

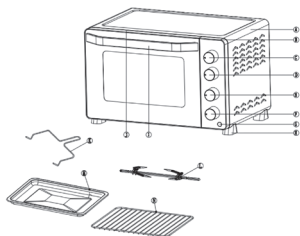
18. Niet buitenshuis gebruiken.

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. Voorpaneel
- C. Convectie & Rotisserie knop
- D. Temperatuurregelknop
- E. Functieknop
- F. Timer
- G. Indicatielampje
- H. Ovenvoet
- I. Ovengreep
- J. Glazendeur
- K. Grill-Handgreep
- L. Grill-rotisserie set
- M. Bakplaat
- N. Rooster

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 verwijdert 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:

- **Convectie- en grillbediening:** De oven is uitgerust met vier standen.
- **Keuzeschakelaar met vier standen:** Uit/Convectie/Grill/Convectie & Grill
- **Convectie:** in deze positie kan de convectiefunctie werken.
- **Grill:** in deze positie kan de grillfunctie werken.
- **Convectie en grill:** in deze positie kunnen zowel de convectie- als de grillfunctie samenwerken.
- **Temperatuurregeling:** kies de gewenste temperatuur van 100 °C tot 220 °C voor de bereiding.
- **Belangrijkste Functieregeling:** De oven is uitgerust met vier standen.
- **Keuzeschakelaar met vier stadia:** Uit/Bovenste verwarmingselement/ Bovenste- en onderste verwarmingselement/Onderste verwarmingselement
- **Bovenste verwarmingselement:** in deze positie kunnen de bovenste twee verwarmingselementen werken.
- **Onderste verwarmingselement:** in deze positie kunnen de onderste twee verwarmingselementen werken.
- **Bovenste en onderste verwarmingselement:** in deze positie kunnen zowel de bovenste als de onderste verwarmingselementen samenwerken.
- **Tijdregeling:** 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.

- **Bakplaat:** Voor gebruik bij het grillen en braden van vlees, gevogelte, vis en diverse andere voedingsmiddelen.
- **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 rooster in de oven in de bovenste positie.
- Plaats voedsel dat moet worden bereid in een braadslee. Als u de bakplaat (braad-/lekplaat) wilt gebruiken, hoeft u het rooster niet te plaatsen omdat de bakplaat zichzelf op de steungeleiders van de oven ondersteunt.
- Stel de temperatuurknop in op de gewenste temperatuur.
- Zet de tijdregelaar op de gewenste bereidingstijd.
- Draai de functieregeling naar "Bovenste verwarmingselement".
- 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 tijdregeling 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:

- Draai de functieregelaar op "Grill" of "Convectie & Grill"
- 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 spiesdrager 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 draaispuit 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 gedeelten. 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- of 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: 2000W

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 ondeugdelijk 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 garantiebepalingen 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.

220-240V~ 50-60Hz
2000W



Made in China

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

Art. 1705674
Type BL-94003