

Nederlandse handleiding

ELEKTRISCHE OVEN TO 4801 BK



BROCK
ELEKTRISCHE OVEN
TO 4801 B**BELANGRIJKE VEILIGHEIDSIINSTRUCTIES**

1. Lees alle instructies zorgvuldig door.
2. Raak hete oppervlakken nooit aan. Gebruik altijd de handgrepen of de knoppen.
3. Indien een apparaat door of in de buurt van kinderen wordt gebruikt is nauwlettend toezicht noodzakelijk.
4. Ter bescherming tegen elektrische schokken mag je het snoer, de stekker of andere onderdelen van de oven nooit onderdompelen in water of andere vloeistoffen.
5. Laat het snoer niet over de rand van een tafel of het aanrecht hangen en zorg dat het snoer niet in aanraking komt met hete oppervlakken.
6. Gebruik het apparaat niet met een beschadigd snoer of beschadigde stekker of als het apparaat niet goed functioneert of op een andere manier is beschadigd. Breng in dit geval het apparaat naar het dichtstbijzijnde erkende servicepunt voor onderzoek, reparatie of afstelling.
7. Het gebruik van hulpstukken, die niet worden aanbevolen door de fabrikant van het apparaat, kan gevaar of letsel veroorzaken.
8. Niet op of in de buurt van een hete gas- of elektrische brander plaatsen.
9. Wanneer je de oven gebruikt, moet je aan alle kanten van de oven minstens 15cm ruimte vrijhouden voor voldoende luchtcirculatie.
10. Haal de stekker uit het stopcontact als je het apparaat niet gebruikt of voordat je het schoonmaakt. Laat het apparaat afkoelen voordat je onderdelen aanbrengt of verwijdert of voordat je ze schoonmaakt.
11. Om de stekker uit het stopcontact te halen, zet je de tijdschakelaar op UIT en verwijder je de stekker. Houd altijd de stekker vast en trek nooit alleen aan het snoer.
12. Wees uiterst voorzichtig bij het verplaatsen van een lekbak met hete olie of andere hete vloeistoffen.
13. Bedek de lekbak of een ander deel van de oven niet met aluminiumfolie. Hierdoor kan de oven oververhit raken.
14. Wees uiterst voorzichtig bij het verwijderen van de lekbak, de rekken of het weggooien van heet vet of andere hete vloeistoffen.
15. Maak de binnenkant van de oven niet schoon met metalen schuursponsjes, er kunnen stukjes van het sponsje afbreken en in contact komen met elektrische onderdelen waardoor een risico op elektrische schokken ontstaat.
16. Te grote etenswaren of metalen keukengerei mogen niet in de oven worden geplaatst omdat dit brand of elektrische schokken kan veroorzaken.
17. Er kan brand ontstaan als de oven bedekt is met of brandbaar materiaal aanraakt, zoals gordijnen, keukenhanddoeken, muren en dergelijke, als de oven aanstaat. Plaats geen voorwerpen op het apparaat wanneer de oven aanstaat.
18. Uiterste voorzichtigheid is geboden bij het gebruik van kookhulpmiddelen of bakvormen, die gemaakt zijn van iets anders dan metaal of vuurvast glas.
19. Zorg ervoor dat niets de boven- of de onderkant van de oven raakt.
20. Plaats geen van de volgende materialen in de oven: karton, plastic, papier of iets dergelijks.
21. Bewaar geen andere materialen dan de door de fabrikant aanbevolen accessoires in deze oven, ook wanneer deze niet in gebruik is.
22. Draag altijd beschermende, geïsoleerde ovenwanten wanneer je voorwerpen in de hete oven plaatst of eruit haalt.
23. Dit apparaat heeft een deur die is gemaakt van gehard veiligheidsglas. Het glas is sterker dan gewoon glas en beter bestand tegen breuk. Gehard glas kan echter nog steeds rondom de randen barsten. Voorkom krassen op het oppervlak van de deur of de scherpe randen.
24. Dit apparaat is UIT als de regelknop voor de tijd in de 'UIT' stand staat.
25. Niet buitenshuis gebruiken.
26. Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het bedoeld is.

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT



- A: Behuizing
- B: Voorpaneel
- C: Bovenste deurkozijn
- D: Handgreep
- E: Glasplaat
- F: De pootjes van de oven
- G: Regelknop voor de oventemperatuur
- H: Indicatielampje
- I: Regelknop verwarmingsstanden
- J: Timer/convectie/lampje
- N: Rooster
- O: Bakplaat
- P: Handgreep

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

1. Lees alle instructies in deze handleiding zorgvuldig door.
2. Zorg ervoor dat de stekker van de oven uit het stopcontact is en dat de regelknop verwarmingsstanden op 'UIT' staat.
3. Was alle accessoires in heet water met een mild afwasmiddel.
4. Droog alle accessoires grondig af en plaats ze terug in de oven. Steek de stekker van de oven in het stopcontact.
5. Nadat je de oven weer in elkaar hebt gezet, raden we je aan om hem ongeveer 15 minuten op de hoogste temperatuur (230°C) te laten werken om alle verpakkingsresten, die na het transport zijn achtergebleven, te verwijderen. Dit verwijdert ook alle sporen van geurtjes, die aanvankelijk aanwezig waren.


Let op: als gevolg van het verbranden van de beschermende stof, die op de verwarmingselementen is aangebracht, kan er bij het eerste gebruik een geur en rook ontstaan (ongeveer 15 minuten lang). Dit is normaal en ongevaarlijk.

6. Functie van de knoppen


- Temperatuurregeling: kies de gewenste temperatuur van 100°C tot 230°C om te bakken.

- Bediening met hoofdfunctie: deze oven is uitgerust met 4 standen voor verschillende bakbehoeften:

OFF Beide verwarmingselementen werken niet

 Het bovenste verwarmingselement werkt

 Het onderste verwarmingselement werkt

 Beide verwarmingselementen werken

- **Timer/convectie/lampje:** draai de knop naar rechts (met de klok mee) om de timer/oven/lampje te activeren. Er gaat aan het einde van de ingestelde tijd een belletje rinkelen.
- **Controlelampje:** brandt als de verwarmingselementen ingeschakeld zijn.
- **Bakplaat:** kan gebruikt worden voor het braden en het roosteren van vlees, gevogelte, vis en ander voedsel.
- **Handgreep voor de bakplaat:** hiermee kun je het hete rooster en de bakplaat optillen.
- **Rooster:** kan worden gebruikt om te roosteren, bakken en braden.
- **Lekbak:** schuif deze bak op de bodem van de oven voordat je begint met het bereiden van het voedsel en trek de bak na gebruik uit de oven om hem gemakkelijk schoon te kunnen maken.

WAARSCHUWING: raak geen hete oppervlakken aan wanneer de oven in gebruik is om het risico op letsel of brandwonden te voorkomen.

WAARSCHUWING: wees altijd uiterst voorzichtig wanneer je de bakplaat, het rooster of andere hete voorwerpen uit een hete oven haalt.

GEbruikSAANWIJZING VOOR HET GRILLEN

* Voor het beste resultaat verwarm je de oven 15 minuten voor op 230°C *.

Bereiding:

- Plaats het rooster in de oven.
- Stel de regelknop in op de gewenste temperatuur.
- Draai de regelknop voor de tijd naar de gewenste bereidingstijd.
- Zet het bovenste en/of onderste verwarmingselement aan.
- Om te controleren of het voedsel klaar is of om te verwijderen, gebruik je de meegeleverde handgreep om het rooster erin en eruit te schuiven.

Zet de functieknop in de stand 'UIT' wanneer het grillen klaar is.

VLEES	OVENTEMP.	KOOKTIJD
RIB-EYE STEAK	220°C	25-30 min.
T-BONE STEAK	220°C	25-30 min.
HAMBURGER	220°C	25-28 min.
VARKENSGEHAKT	220°C	40-45 min.
LAMSKOTELETTEN	220°C	30-40 min.
STUKKEN KIP	220°C	30-35 min.
VISFILET	180°C	20-25 min.
ZALMMOTEN	180°C	20-25 min.

Opmerking: alle braadtijden zijn gebaseerd op vlees/vis/gevogelte dat op koelkasttemperatuur is. Bevroren vlees kan aanzienlijk langer nodig hebben. Daarom wordt het gebruik van een vleesthermometer sterk aanbevolen.

HOE BROOD TE TOASTEN

Let op: de TOAST-functie gebruikt alle verwarmingselementen. Met de oven met grote capaciteit kunnen 4 tot 6 sneetjes brood worden geroosterd. Wanneer je slechts 1 of 2 sneetjes brood roostert, plaats je de sneetjes op het rooster in het midden van de oven.

Bereiding:

Zorg ervoor dat de lekbak op zijn plaats staat.

- Stel de toven in op de gewenste temperatuur.
- Draai de regelknop naar 'Bovenste & onderste verwarmingselement'.
- Plaats het voedsel op het rooster.
- Als het toasten klaar is, zet je de regelknop op 'UIT'.

Opmerking: het rooster moet voor de beste verwarmingsresultaten in het midden van de oven worden geplaatst.

GEBRUIKSAANWIJZING VOOR HET BAKKEN

Let op: de BAK-functie gebruikt alleen het verwarmingselement aan de onderkant. Voor de beste resultaten wordt het aanbevolen om de oven 15 minuten voor te verwarmen op 230°C.

Bereiding:

- Stel de oven in op de juiste temperatuur.
- Plaats het rooster op het laagste niveau of in het midden van de oven.
- Plaats het voedsel op het rooster en schuif het rooster in de oven.
- Het te bereiden voedsel moet zo dicht mogelijk bij het onderste verwarmingselement worden geplaatst.
- Bestrijk het voedsel eventueel met een kwastje met sauzen of olie.
- Draai de regelknop naar het 'Onderste verwarmingselement'.
- Het is aan te raden om de deur op een kier te zetten.
- Als het bakken klaar is, zet je de regelknop op 'UIT'.

ONDERHOUD & REINIGING

Waarschuwing: zorg ervoor dat je de stekker uit het stopcontact haalt en de oven laat afkoelen voordat je hem schoonmaakt.

Veeg de binnenkant van de oven indien gewenst af met een vochtige spons, doek of een nylon schuursponsje met een mild schoonmaakmiddel. Alle accessoires moeten worden gewassen in heet water met afwasmiddel. De glazen deur kan worden afgenomen met een vochtige spons en drooggewreven worden met keukenpapier of een stoffen handdoek. Maak de buitenkant met een vochtige spons schoon.

GEBRUIK GEEN SCHUREND SCHOONMAAKMIDDEL!

TECHNISCHE SPECIFICATIES

Bijbehorende spanning.....	220-240 V
Verwante frequentie.....	50/60 Hz
Gerelateerd vermogen.....	1600 W

INFORMATIE VOOR GEBRUIKERS OVER HET GEBRUIK VAN ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATEN



Deze markering geeft aan dat dit product in de EU niet als ongesorteerd afval mag worden weggegooid, maar gescheiden moet worden ingezameld met het oog op terugwinning en recycling. Om mogelijke schade aan het milieu of de volksgezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen, moet je het op verantwoorde wijze recyclen om duurzaam hergebruik van materiaalbronnen te bevorderen. Als je je gebruikte apparaat wilt inleveren, gebruik dan de inlever- en inzamelpunten of neem contact op met de winkelier waar je het product hebt gekocht. Zij kunnen dit product meenemen voor een milieuveilige recycling.



Dit product voldoet volgens de fabrikant aan alle EU-eisen en voldoet qua veiligheid, gezondheid en milieubescherming aan de EU-richtlijnen.