

OBELINK FORNO

Belangrijke informatie. Lezen voor gebruik.



 **HANDLEIDING**  **HANDBUCH**
Campingoven Campingofen

 **MANUEL**  **MANUAL**
Four de camping Camping oven

Obelink.eu

A



Inhoudsopgave

• Inleiding.	4
• Veiligheidsaanwijzingen.	5
• Eerste gebruik.	6
• Toepassing.	6
• Schoonmaken.	7
• Opbergen.	7
• Afvoer.	7
• Garantie.	7
• Service.	7

Inleiding

Gefeliciteerd met de aanschaf van uw nieuwe campingoven! U hebt gekozen voor een product van topkwaliteit. Voordat u het voor de eerste keer gebruikt, is het belangrijk om vertrouwd te raken met alle functies. Lees de gebruiksaanwijzing en veiligheidsvoorschriften zorgvuldig door. Gebruik het product uitsluitend zoals bedoeld voor de aangegeven toepassingen. Bewaar deze handleiding goed en geef deze altijd mee wanneer u het product doorgeeft aan iemand anders.

Beoogd gebruik

De campingoven is bedoeld voor bakken, garen, opwarmen of stomen van levensmiddelen op een kookplaat. Dit type oven is uitsluitend bestemd voor gebruik op de volgende typen fornuizen:

- Gasfornuis
- Elektrisch fornuis
- Halogeenfornuis
- Glaskeramisch fornuis

De oven is niet geschikt voor gebruik op een inductiefornuis. Ieder ander gebruik en iedere verandering aan de oven zijn niet toegestaan en kunnen leiden tot verwondingen en schade aan het product. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade ontstaan door gebruik waarvoor de oven niet bedoeld is. Het product is uitsluitend bestemd voor persoonlijk gebruik. Het product is niet bestemd voor commercieel gebruik.

Leveringsomvang

Controleer na het uitpakken van de oven of de levering volledig is alle onderdelen in goede staat verkeren. Verwijder vóór gebruik al het verpakkingsmateriaal.

- 1 Deksel
- 1 Silicone bakvorm
- 1 Roestvrij stalen ovenrooster
- 1 Stalen bakvorm
- 1 Roestvrij stalen bodemschaal
- 1 Beknopte handleiding

Lijst van onderdelen

(Afb. A)

- [1] Deksel
- [2] Silicone bakvorm
- [3] Roestvrij stalen ovenrooster
- [4] Stalen bakvorm
- [5] Roestvrij stalen bodemschaal

Technische gegevens

Bodem-Ø: 180 mm

Totale afmetingen (Ø × H): 318 mm × 156 mm

Veiligheidsaanwijzingen

BEWAAR ALLE VEILIGHEIDSTIPS EN GEBRUIKSAANWIJZINGEN OM DEZE IN DE TOEKOMST TE KUNNEN RAADPLEGEN!

De oven wordt tijdens het gebruik zeer heet. Gebruik pannenlappen of grillhandschoenen voor uw eigen veiligheid.

- De handschoenen moeten voldoen aan de eisen van hittebeschermingscategorie II (bijv. DIN EN 407).

- Gebruik geen puntige of scherpe voorwerpen op de oven.

- Snij niet op het oppervlak van de oven enkras het niet. Dit kan de oven beschadigen.

- Zorg ervoor dat u bekend bent met de juiste bedieningswijze van uw fornuis.

- De oven is niet geschikt voor in de magnetron.

- De oven is niet geschikt voor in de oven. Indien u de oven op een gasfornuis gebruikt, moet u erop letten dat de oven stabiel staat.

- De oven is niet geschikt voor de vaatwasser.

- De oven kan, doordat deze verhit wordt, vervormen/krom trekken. De oven krijgt zijn oorspronkelijke vorm terug als het afkoelt.

- Dompel de hete oven nooit onder in koud water. Door de plotselinge temperatuurverandering kan de oven beschadigd raken. Vul om vervormingen te voorkomen de oven als het heet is niet met koud water.

- Laat de hete olie tot kamertemperatuur afkoelen voordat u de oven schoonmaakt.

- Voorzichtig: Ijskristallen aan bevroren levensmiddelen kunnen ertoe leiden dat hete olie spat.

- Leg geen kletsnat vlees in heet vet. Het op een hete kookplaat spattend vet kan gemakkelijk brand veroorzaken.

- Oververhit het product niet, omdat anders het anti-aanbakeffect door beschadiging van de coating wordt verminderd.

Laat de oven niet vallen. Het product is breekbaar.

Anders kan dit invloed hebben op de werking van het product.

- Gebruik de oven niet als het is beschadigd.

- Gebruik de oven nooit zonder levensmiddelen.

- Hoge temperaturen kunnen de buitenkant van de oven verkleuren. Dit duidt niet op gebrekkig materiaal en heeft geen invloed op de kwaliteit of op de werking van de oven.

GESCHIKT VOOR LEVENSMIDDELEN!

- De smaak en het aroma van de levensmiddelen worden niet beïnvloed door de oven.

- Vermijd levensmiddelen met een hoog zuuren/of zoutaandeel. Laat het product nooit zonder toezicht als hetgebruikt wordt.

- Uit de ventilatiegaten in het deksel kan hete damp komen. Keer uw gezicht af als u het deksel verwijderd.

- Als u brood of andere levensmiddelen bakt, kunnen rijzen of uitzetten, mag u de oven slechts tot de helft van de de hoogte vullen.

- Doe niet teveel water in het de oven.

Laat een afstand van minimaal 1,5 cm tot de bovenste rand.

- Zorg ervoor dat de dekselknop voor gebruik goed aangedraaid is. Gebruik het deksel niet als de knop loszit.

- Draai de knop direct vast, als deze tijdens gebruik loskomt.

Eerste gebruik

Oven uitpakken en grondig reinigen

1. Haal de oven uit zijn verpakking en verwijder al het verpakkingsmateriaal en beschermfolie.
2. Controleer of alle onderdelen aanwezig zijn en of de beschrijving van het meegeleverde volledig is (zie "Leveringsomvang").
3. Controleer of de oven en alle onderdelen in goede staat zijn. Mocht u een beschadiging of een defect vaststellen, gebruik de oven dan niet, maar ga te werk zoals beschreven in het hoofdstuk "Garantie".
4. Maak voor het eerste gebruik alle onderdelen van de oven schoon zoals dat in het hoofdstuk "Schoonmaken" staat beschreven.

Toepassing

Gebruik het deksel [1], de stalen bakvorm [4] en de roestvrij stalen bodemschaal [5] altijd tezamen. Gebruik deze onderdelen niet los.

Levensmiddelen bakken/garen

1. Plaats de roestvrij stalen bodemschaal [5] op een effen ondergrond.
2. Plaats de stalen bakvorm [4] op de roestvrij stalen bodemschaal [5].
3. Gebruik met silicone bakvorm: Plaats de silicone bakvorm [2] in de stalen bakvorm [4].
Gebruik zonder silicone bakvorm: Vet de binnenzijde van de stalen bakvorm [4] in of bedek deze met bakpapier.
4. Doe de levensmiddelen in de oven.
5. Dek de oven met het deksel [1] af.
6. Plaats de oven in het midden op een geschikte hittebron.
7. Schakel de hittebron in. Het verwarmingsniveau en de bak-/garagingstijd hangen af van de levensmiddelen en de kookplaat.
8. Zodra het bak-/garingsproces is beëindigd, neemt u het de oven voorzichtig van de kookplaat. Schakel de hittebron uit.
9. Plaats de oven op een hittebestendige ondergrond.
10. Verwijder voorzichtig het deksel [1].
11. Haal voorzichtig de levensmiddelen uit het de oven.
12. Laat de oven afkoelen.

Levensmiddelen opwarmen/stomen

1. Plaats de roestvrij stalen bodemschaal [5] op een effen ondergrond.
2. Plaats de stalen bakvorm [4] op de roestvrij stalen bodemschaal [5].
3. Levensmiddelen stomen: Giet water in de stalen bakvorm [4].
4. Plaats het roestvrij stalen ovenrooster [3] in de stalen bakvorm [4].
5. Leg de levensmiddelen op het roestvrij stalen ovenrooster [3].
6. Dek de oven met het deksel [1] af.
7. Plaats de oven in het midden op een kookplaat.
8. Schakel de kookplaat in. Het verwarmingsniveau en de opwarm-/stoomtijd hangen af van de levensmiddelen en de hittebron.
9. Zodra het opwarm-/stoomproces is beëindigd, neemt u de oven voorzichtig van de hittebron. Schakel de hittebron uit.
10. Plaats de oven op een hittebestendige ondergrond.
11. Verwijder voorzichtig het deksel [1].
12. Haal voorzichtig de levensmiddelen uit de oven.
13. Laat de oven afkoelen.

Schoonmaken

VOORZICHTIG! Laat de oven vóór het schoonmaken altijd afkoelen. Gebruik voor het schoonmaken van de oven geen schurende, agressieve schoonmaakmiddelen of harde borstels. De oven is niet geschikt voor de vaatwasser

- 1 Voor het eerste gebruik en na iedere keer dat u de oven gebruikt hebt: Reinig de oven met warm water en een mild schoonmaakmiddel
- 2 Week de oven indien nodig in warm water met een mild afwasmiddel
- 3 Droog de oven daarna zorgvuldig af

Opbergen

Voor het opbergen: Reinig de oven (zie "Schoonmaken") Bewaar de oven als deze niet wordt gebruikt in de originele verpakking Bewaar de oven op een droge en goed geventileerde plaats

Afvoer

De verpakking bestaat uit recyclebare grondstoffen en die u via de plaatselijke recyclingcontainers kunt afvoeren Informatie over de mogelijkheden om het uitgediende product na gebruik te verwijderen, verstrekt uw plaatselijke overheid

De oven, waaronder het toebehoren, en de verpakkingsmaterialen kunnen worden gerecycled en zijn onderhevig aan een uitgebreide verantwoordelijkheid van de fabrikant. Gooi ze apart weg, overeenkomstig de aangegeven Info-tri (informatie over afvalscheiding), voor een beter afvalbeheer. Het Triman-logo geldt alleen voor Frankrijk.

Garantie

Op alle producten van Obelink krijg je als consument standaard 2 jaar volledige fabrieks-garantie. Om aanspraak te maken op de 2 jaar volledige fabrieksgarantie, kun je teruggaan naar de winkel of contact opnemen met de klantenservice. De garantieperiode van 2 jaar begint te lopen op de datum van aankoop van het product. Voor het recht op garantie dien je een kopie van het originele aankoopbewijs te kunnen overleggen. De garantie geldt uitsluitend bij normaal huishoudelijk gebruik van dit product.

Service

Obelink Vrijetijdsmarkt
Misterweg 179
7102 EN Winterswijk
www.obelink.eu
0031 0543 532 632



Inhaltsverzeichnis.

• Einleitung.	9
• Sicherheitshinweise.	9
• Erstverwendung.	11
• Verwendung.	11
• Reinigung.	11
• Entsorgung.	11
• Garantie.	12
• Service.	12

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Campingofens! Sie haben sich für ein hochwertiges Produkt entschieden. Bevor Sie es zum ersten Mal verwenden, sollten Sie sich mit allen Funktionen vertraut machen. Lesen Sie die Gebrauchsanweisung und die Sicherheitshinweise sorgfältig durch. Verwenden Sie das Produkt nur wie angegeben für die vorgesehenen Anwendungsbereiche. Bewahren Sie diese Anleitung gut auf und geben Sie sie immer weiter, wenn Sie das Produkt an Dritte übergeben.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Der Ofen ist zum Backen, Garen, Aufwärmen oder Dampfgaren von Lebensmitteln auf einer Herdplatte bestimmt. Der Ofen eignet sich ausschließlich zum Gebrauch auf folgenden Herdarten:

- Gasherd
- Elektroherd
- Halogenherd
- Glaskeramikherd
- Der Ofen eignet sich nicht zum Gebrauch auf einem Induktionsherd.
- Jede andere Verwendung und jede Produktveränderung ist nicht gestattet und kann zu Verletzungen und Produktschäden führen.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch einen nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstehen.
- Der Ofen ist ausschließlich für den privaten Gebrauch bestimmt.
- Der Ofen ist nicht für den gewerblichen Einsatz bestimmt.

Lieferumfang

Überprüfen Sie nach dem Auspacken Der Ofen, ob die Lieferung vollständig ist und alle Teile in ordnungsgemäßen Zustand sind. Entfernen Sie vor der Verwendung sämtliche Verpackungsmaterialien.

- 1 Deckel
- 1 Silikon-Backform
- 1 Edelstahl-Ofenrost
- 1 Stahl-Backform
- 1 Edelstahl-Bodenschale
- 1 Kurzanleitung

Liste der Teile (Abb. A)

- [1] Deckel
- [2] Silikon-Backform
- [3] Edelstahl-Ofenrost
- [4] Stahl-Backform
- [5] Edelstahl-Bodenschale

Technische Daten

Boden-Ø: 180 mm
Gesamtabmessungen (Ø × H): 318 mm × 156 mm

Sicherheitshinweise

BEWAHREN SIE ALLE SICHERHEITS- UND GEBRAUCHSHINWEISE ZUR KÜNFTIGEN BEZUGNAHME AUF!

- Der Ofen wird während des Gebrauchs sehr heiß. Verwenden Sie Topflappen oder Grillhandschuhe zu Ihrem Schutz. Die Handschuhe müssen die Anforderungen der
- Hitzeschutzkategorie II (z. B. DIN EN 407) erfüllen.
- Verwenden Sie keine spitzen oder scharfen Gegenstände auf dem Ofen.
- Schneiden Sie nicht auf der Oberfläche des Produkts und zerkratzen Sie sie nicht. Dies kann das Produkt beschädigen.
- Machen Sie sich mit der ordnungsgemäßen Bedienung Ihres Herds vertraut.
- Das Ofen ist nicht für Mikrowellen geeignet.

- Das Ofen ist nicht für Backöfen geeignet. Falls Sie das Produkt auf einem Gasherd verwenden, achten Sie darauf, dass das Ofen einen sicheren Stand hat.
- Das Ofen ist nicht spülmaschinengeeignet.
- Das Ofen kann sich beim Erhitzen verformen/verziehen. Das Ofen nimmt seine ursprüngliche Form wieder an, wenn es abkühlt.
- Tauchen Sie das heiße Ofen niemals in kaltes Wasser ein. Durch den Temperaturschock kann das Ofen beschädigt werden. Befüllen Sie das heiße Ofen nicht mit kaltem Wasser, um eine Verformung zu vermeiden.
- Lassen Sie heißes Öl vor der Reinigung auf Zimmertemperatur herunterkühlen.
- Vorsicht: Eiskristalle an gefrorenen Lebensmitteln können dazu führen, dass heißes Öl spritzt.
- Legen Sie kein tropfnasses Fleisch in heißes Fett. Durch das auf eine heiße Herdplatte spritzende Fett kann leicht ein Brand entstehen.
- Überhitzen Sie das Ofen nicht, da sonst der Antihafteffekt aufgrund einer Beschädigung der Beschichtung nachlässt. Lassen Sie das Ofen nicht fallen. Das Produkt ist nicht bruchstark. Ansonsten kann die Funktionsfähigkeit des Ofen beeinträchtigt werden.
- Verwenden Sie das Ofen nicht, wenn es beschädigt ist.
- Verwenden Sie das Ofen nicht ohne Lebensmittel.
- Hohe Temperaturen können das Äußere des Ofen verfärben. Dies ist kein Hinweis auf fehlerhaftes Material und beeinträchtigt nicht die Qualität oder Funktion des Ofen.

LEBENSMITTELECHT! Der Geschmack und das Aroma Ihrer Lebensmittel werden von diesem Ofen nicht beeinträchtigt.

- Vermeiden Sie Lebensmittel mit hohem Säureund/oder Salzgehalt.
- Lassen Sie das Ofen während der Verwendung nicht unbeaufsichtigt.
- Aus den Belüftungslöchern im Deckel kann heißer Dampf aufsteigen. Wenden Sie Ihr Gesicht ab, wenn Sie den Deckel entnehmen.
- Wenn Sie Brot oder andere Lebensmittel backen, die aufgehen oder sich ausdehnen, befüllen Sie das Ofen nur bis zu Hälfte seiner Höhe.
- Überfüllen Sie das Ofen nicht. Lassen Sie einen Abstand von mindestens 1,5 cm zum oberen Rand.
- Stellen Sie sicher, dass der Deckelknopf vor der Verwendung fest angezogen ist.
- Verwenden Sie den Deckel nicht, wenn der Knopf locker ist. Ziehen Sie den Knopf sofort fest, falls er sich während des Gebrauchs löst.

Erstverwendung

Ofen auspacken und grundreinigen

1. Entnehmen Sie das Ofen aus der Verpackung und entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien und Schutzfolien.
2. Prüfen Sie ob alle Teile vorhanden sind und der beschriebene Lieferumfang vollständig ist (siehe „Lieferumfang“).
3. Überprüfen Sie, ob sich das Ofen und sämtliche Teile in gutem Zustand befinden. Sollten Sie eine Beschädigung oder einen Defekt feststellen, verwenden Sie das Ofen nicht, sondern verfahren Sie wie im Kapitel „Garantie“ beschrieben.
4. Reinigen Sie vor der ersten Verwendung alle Teile des Ofen wie im Kapitel „Reinigung“ beschrieben.

Verwendung

Verwenden Sie den Deckel [1], die Stahl-Backform [4] und die Edelstahl-Bodenschale [5] immer zusammen. Verwenden Sie keines dieser Teile einzeln.

Lebensmittel backen/garen

1. Stellen Sie die Edelstahl-Bodenschale [5] auf eine ebene Oberfläche.
2. Stellen Sie die Stahl-Backform [4] auf die Edelstahl-Bodenschale [5].
3. Verwendung mit Silikon-Backform: Stellen Sie die Silikon-Backform [2] in die Stahl-Backform [4].
Verwendung ohne Silikon-Backform: Fetten Sie die Innenseite der Stahl-Backform [4] ein oder kleiden Sie sie mit Backpapier aus.

4. Geben Sie die Lebensmittel in das Ofen.
5. Decken Sie das Ofen mit dem Deckel [1] ab.
6. Stellen Sie das Ofen mittig auf eine Herdplatte.
7. Schalten Sie die Herdplatte ein. Die Heizstufe und die Back-/Garzeit hängen von den Lebensmitteln und der Herdplatte ab.
8. Sobald der Back-/Garvorgang beendet ist, entnehmen Sie das Ofen vorsichtig von der Herdplatte. Schalten Sie die Herdplatte aus.
9. Stellen Sie das Ofen auf eine hitzebeständige Oberfläche.
10. Entnehmen Sie vorsichtig den Deckel [1].
11. Entnehmen Sie vorsichtig die Lebensmittel aus dem Produkt.
12. Lassen Sie das Ofen abkühlen.

Lebensmittel aufwärmen/dampfgaren

1. Stellen Sie die Edelstahl-Bodenschale [5] auf eine ebene Oberfläche.
2. Stellen Sie die Stahl-Backform [4] auf die Edelstahl-Bodenschale [5].
3. Lebensmittel dampfgaren: Geben Sie Wasser in die Stahl-Backform [4].
4. Legen Sie den Edelstahl-Ofenrost [3] in die Stahl-Backform [4].
5. Legen Sie die Lebensmittel auf den Edelstahl-Ofenrost [3].
6. Decken Sie das Ofen mit dem Deckel [1] ab.
7. Stellen Sie das Ofen mittig auf eine Herdplatte.
8. Schalten Sie die Herdplatte ein. Die Heizstufe und die Aufwärm-/Dampfgarzeit hängen von den Lebensmitteln und der Herdplatte ab.
9. Sobald der Aufwärm-/Dampfgarvorgang beendet ist, entnehmen Sie das Ofen vorsichtig von der Herdplatte. Schalten Sie die Herdplatte aus.
10. Stellen Sie das Ofen auf eine hitzebeständige Oberfläche.
11. Entnehmen Sie vorsichtig den Deckel [1].
12. Entnehmen Sie vorsichtig die Lebensmittel aus dem Ofen.
13. Lassen Sie das Ofen abkühlen.

Reinigung

VORSICHT! Lassen Sie das Ofen vor der Reinigung immer herunterkühlen.

Verwenden Sie keine scheuernden, aggressiven Reinigungsmittel oder harte Bürsten, um das Ofen zu reinigen. Das Ofen ist nicht spülmaschinengeeignet.

1. Vor der ersten Verwendung und nach jeder Verwendung: Reinigen Sie das Produkt mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
2. Falls nötig, weichen Sie das Ofen in warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel ein.
3. Trocknen Sie das Ofen sorgfältig ab.

Vor der Lagerung: Reinigen Sie das Ofen (siehe „Reinigung“). Lagern Sie das Ofen in der Originalverpackung, wenn es nicht verwendet wird. Lagern Sie das Ofen an einem kühlen, trockenen und gut belüfteten Ort.

Entsorgung

Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können. Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung. Das Ofen inkl. Zubehör und die Verpackungsmaterialien sind recyclebar und unterliegen einer erweiterten Herstellerverantwortung. Entsorgen Sie diese getrennt, den abgebildeten Info-tri (Sortierinformation) folgend, für eine bessere Abfallbehandlung. Das Triman-Logo gilt nur für Frankreich.

Garantie

Auf alle Produkte von Obelink erhält der Verbraucher standardmäßig 2 Jahre volle Herstellergarantie. Um Anspruch auf die 2 Jahre volle Herstellergarantie zu erheben, können Sie entweder in den Laden zurückkehren oder den Kundenservice kontaktieren. Die Garantiezeit von 2 Jahren beginnt am Datum des Kaufs des Produkts. Für das Recht auf Garantie müssen Sie eine Kopie des ursprünglichen Kaufbelegs vorlegen können. Die Garantie gilt ausschließlich für die normale Verwendung dieser Produkte im Haushalt.

Service

Obelink Vrijetijdsmarkt
Misterweg 179
7102 EN Winterswijk
Niederlande
www.obelink.eu
0031 0543 532 632

Table des matières.

• Introduction.	14
• Consignes de sécurité.	14
• Première utilisation.	15
• Utilisation.	15
• Nettoyage.	16
• Rangement.	16
• Mise au rebut.	16
• Garantie.	16
• Service après-vente.	17

Introduction.

Félicitations pour l'achat de votre nouveau four de camping ! Vous avez opté pour un produit de haute qualité. Avant la première utilisation, prenez le temps de vous familiariser avec toutes ses fonctionnalités. Lisez attentivement le manuel d'utilisation et les consignes de sécurité. Utilisez le produit uniquement comme indiqué pour les domaines d'application spécifiés. Conservez ce manuel en lieu sûr et transmettez-le toujours lors de la remise du produit à d'autres personnes.

Utilisation conforme aux prescriptions

Le produit est destiné à cuire, mijoter, réchauffer ou à cuire à la vapeur des aliments sur une plaque de cuisson. Le produit convient exclusivement à une utilisation sur les types de foyers suivants :

- Cuisinière à gaz
- Cuisinière électrique
- Cuisinière halogène
- Cuisinière vitrocéramique
- Le produit ne convient pas pour une utilisation sur une cuisinière à induction.
- Toute autre utilisation ou modification du produit est interdite et peut entraîner des blessures et des dommages au produit.
- Le fabricant n'assume aucune responsabilité pour des dommages qui seront causés par une utilisation conforme aux prescriptions.
- Le produit est exclusivement destiné à un usage domestique.
- Le produit n'est pas prévu pour une utilisation commerciale.

Contenu de l'emballage

Vérifiez l'exhaustivité du contenu de l'emballage et si toutes les pièces du produit sont en parfait état après l'ouverture. Avant l'utilisation, enlevez tous les matériaux d'emballage.

- 1 Couverture
- 1 Moule en silicone
- 1 Grille en acier inoxydable
- 1 Moule en acier
- 1 Coque du fond en acier inoxydable
- 1 Guide de démarrage rapide

Liste des pièces

(III. A)

- [1] Couverture
- [2] Moule en silicone
- [3] Grille en acier inoxydable
- [4] Moule en acier
- [5] Coque du fond en acier inoxydable

Données techniques

Ø du fond : 180 mm

Dimensions totales (Ø × H) : 318 mm × 156 mm

Consignes de sécurité

CONSERVEZ TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET INSTRUCTIONS D'UTILISATION POUR VOUS Y RÉFÉRER ULTÉRIEUREMENT !

- Le produit devient très chaud pendant l'utilisation. Utilisez des maniques ou des gants spécial barbecue pour votre protection. Les gants doivent répondre aux exigences de la catégorie de protection thermique II (par ex. DIN EN 407).
- N'utilisez pas d'objets pointus ou tranchants sur le produit.
- Ne coupez pas et ne rayez pas la surface du produit. Cela peut endommager le produit.
- Familiarisez-vous avec le bon fonctionnement de votre cuisinière.
- Le produit ne convient pas pour une utilisation dans un four à micro-ondes.
- Le produit n'est pas adapté aux fours.

- Si vous utilisez le produit sur une cuisinière à gaz, veillez à ce que la position du produit soit bien stable.
 - Le produit ne va pas au lave-vaisselle.
 - Le produit peut se déformer/se tordre lorsqu'il est chauffé. Le produit reprend sa forme initiale lorsqu'il refroidit.
 - Ne plongez jamais le produit chaud dans de l'eau froide. Le choc de température peut endommager le produit. Pour éviter toute déformation, ne remplissez pas le produit chaud d'eau froide.
 - Avant le nettoyage, laissez l'huile chaude refroidir à température ambiante.
 - Prudence : Les cristaux de glace sur des aliments congelés peuvent provoquer des éclaboussures d'huile chaude.
 - Ne déposez pas de viande juteuse dans de
 - la graisse chaude. Les projections de graisse sur une plaque de cuisson chaude peuvent facilement déclencher un incendie.
 - Ne surchauffez pas le produit, car une détérioration du revêtement diminuera l'effet anti-adhérent.
 - Ne faites pas tomber le produit. Le produit n'est pas incassable. Dans le cas contraire, le bon fonctionnement du produit peut être affecté.
 - N'utilisez pas le produit s'il est endommagé.
 - N'utilisez pas le produit sans denrées alimentaires.
 - Des températures élevées peuvent décolorer l'extérieur du produit. Cela n'indique pas que le matériau est défectueux et n'affecte pas la qualité ou le fonctionnement du produit.
 - **QUALITÉ ALIMENTAIRE !** Le goût et l'arôme de vos aliments ne sont pas affectés par ce produit.
 - Évitez les aliments à forte teneur en acide et/ou en sel. Il est interdit de laisser le produit sans surveillance lors de son fonctionnement.
 - De la vapeur chaude peut s'échapper des trous d'aération du couvercle. Lorsque vous retirez le couvercle, détournez votre visage.
 - Ne remplissez pas le produit au-delà de la moitié de sa hauteur, si vous faites cuire du pain ou d'autres aliments qui vont lever ou se dilater.
 - Ne remplissez pas trop le produit. Laissez un espace d'au moins 1,5 cm du bord supérieur.
 - Avant toute utilisation, assurez-vous que le bouton du couvercle est bien attaché.
- N'utilisez pas le couvercle, si le bouton est lâche. Resserrez immédiatement le bouton s'il se détache durant l'utilisation.

Première utilisation

Déballage du produit et premier nettoyage

1. Sortez le produit de l'emballage et retirez tous les matériaux d'emballage et films protecteurs.
2. Vérifiez que toutes les pièces sont présentes et que le contenu de l'emballage décrit est complet (voir « Contenu de l'emballage »).
3. Vérifiez si le produit et toutes les pièces sont en bon état. Si vous constatez une détérioration ou un défaut, n'utilisez pas le produit mais procédez comme décrit au chapitre « Garantie ».
4. Avant la première utilisation du produit, nettoyez toutes ses pièces comme indiqué au chapitre « Nettoyage ».

Utilisation

Utilisez toujours ensemble le couvercle [1], le moule en acier [4] et la coque du fond en acier inoxydable [5]. N'utilisez aucune de ces pièces séparément.

Cuire/mijoter des aliments

1. Placez la coque du fond en acier inoxydable [5] sur une surface plane.
2. Placez le moule en acier [4] sur la coque du fond en acier inoxydable [5].
3. Utilisation avec le moule en silicone : Placez le moule en silicone [2] dans le moule en acier [4].
Utilisation sans moule en silicone : Graissez l'intérieur du moule en acier [4] ou recouvrez-le de papier sulfurisé.
4. Ajoutez les aliments dans le produit.
5. Couvrez le produit avec le couvercle [1].

6. Placez le produit au centre d'une plaque de cuisson.
7. Allumez la plaque de cuisson. Le niveau de puissance et le temps de cuisson/de mijotage dépendent des aliments et de la plaque de cuisson choisis.
8. Dès que la cuisson/le mijotage sont terminés, retirez avec précaution le produit de la plaque de cuisson. Éteignez la plaque de cuisson.
9. Placez le produit sur une surface résistante à la chaleur.
10. Enlevez prudemment le couvercle [1].
11. Enlevez prudemment les aliments du produit.
12. Laissez le produit refroidir.

Réchauffer les aliments/cuire à la vapeur

1. Placez la coque du fond en acier inoxydable [5] sur une surface plane.
2. Placez le moule en acier [4] sur la coque du fond en acier inoxydable [5].
3. Cuire les aliments à la vapeur : Versez de l'eau dans le moule en acier [4].
4. Placez la grille en acier inoxydable [3] dans le moule en acier [4].
5. Placez les aliments sur la grille en acier inoxydable [3].
6. Couvrez le produit avec le couvercle [1].
7. Placez le produit au centre d'une plaque de cuisson.
8. Allumez la plaque de cuisson. Le niveau de puissance et le temps de réchauffage/cuisson à la vapeur dépendent des aliments et de la plaque de cuisson choisis.
9. Dès que le réchauffage/la cuisson à la vapeur sont terminés, retirez avec précaution le produit de la plaque de cuisson. Éteignez la plaque de cuisson.
10. Placez le produit sur une surface résistante à la chaleur.
11. Enlevez prudemment le couvercle [1].
12. Enlevez prudemment les aliments du produit.
13. Laissez le produit refroidir.

Nettoyage

- PRUDENCE ! Avant le nettoyage, laissez le produit toujours refroidir. N'utilisez jamais de produits de nettoyage soit agressifs soit récurants ou de brosses dures pour nettoyer le produit.

- Le produit ne va pas au lave-vaisselle.

1. Avant la première utilisation et après chaque utilisation : Nettoyez le produit avec de l'eau chaude et un liquide vaisselle doux.

2. Si nécessaire, faites tremper le produit dans de l'eau chaude et un produit de nettoyage doux.

3. Séchez soigneusement le produit. Rangement Avant le rangement : Nettoyez le produit (voir « Nettoyage »).

- Si le produit n'est pas utilisé, rangez-le dans l'emballage d'origine.

- Rangez le produit dans un endroit bien aéré, frais et sec.

Mise au rebut

L'emballage se compose de matières recyclables pouvant être mises au rebut dans les déchetteries locales.

Votre mairie ou votre municipalité vous renseigneront sur les possibilités de mise au rebut des produits usagés.

- Le produit ainsi que les accessoires et les matériaux d'emballage sont recyclables et relèvent de la responsabilité élargie du producteur

- Éliminez-les séparément, en suivant l'Info-tri illustrée, dans l'intérêt d'un meilleur traitement des déchets

- Le logo Triman n'est valable qu'en France

Garantie

Tous les produits d'Obelink bénéficient d'une garantie fabricant complète de 2 ans standard pour les consommateurs. Pour faire valoir la garantie fabricant complète de 2 ans, vous pouvez retourner au magasin ou contacter le service client. La période de garantie de 2 ans commence à la date d'achat du produit. Pour bénéficier

de la garantie, vous devez être en mesure de fournir une copie du reçu d'achat original. La garantie s'applique uniquement à l'utilisation normale de ce produit dans un cadre domestique.

Faire valoir sa garantie

Pour garantir la rapidité d'exécution de la procédure de garantie, veuillez respecter les indications suivantes :

Veuillez conserver le ticket de caisse et la référence du produit (IAN 446162_2307) à titre de preuve d'achat pour toute demande

Le numéro de référence de l'article est indiqué sur la plaque d'identification, gravé sur la page de titre de votre manuel (en bas à gauche) ou sur un autocollant apposé sur la face arrière ou inférieure du produit

En cas de dysfonctionnement du produit, ou de tout autre défaut, contactez en premier lieu le service après-vente par téléphone ou par e-mail aux coordonnées indiquées ci-dessous.

Vous pouvez alors envoyer franco de port tout produit considéré comme défectueux au service clientèle indiqué, accompagné de la preuve d'achat (ticket de caisse) et d'une description écrite du défaut avec mention de sa date d'apparition.

Service après-vente

Obelink Vrijetijdsmarkt
Misterweg 179
7102 EN Winterswijk
Pays-Bas
www.obelink.eu
0031 0543 532 632

Table of contents.

• Introduction.	19
• Safety instructions.	19
• First use.	20
• Use.	20
• Cleaning.	21
• Storage.	21
• Disposal.	21
• Warranty.	21
• Service.	21

Introduction

Congratulations on your purchase of the new camping oven! You've chosen a high-quality product. Before using it for the first time, take the time to familiarize yourself with all its features. Carefully read the user manual and safety instructions. Use the product only as intended and within the specified application areas. Keep this manual safe and always pass it on when handing the product to others.

Intended use

- The oven is intended for baking, cooking, heating up or steaming food on a hob. The oven is only suitable for use on following hob types:
 - Gas hob
 - Electric hob
 - Halogen hob
 - Glass-ceramic hob
- The oven is not suitable for use on an induction hob.
- Any other use and any product modification is prohibited and can lead to injuries and product damage.
- The manufacturer is not liable for any damages caused by any use other than for the intended purpose.
- The oven is intended for private use only.
- The oven is not intended for commercial use.

Scope of delivery

After unpacking the oven, check if the delivery is complete and if all parts are in good condition. Remove all packaging materials before use.

- 1 Lid
- 1 Silicone baking pan
- 1 Stainless steel oven grid
- 1 Steel baking pan
- 1 Stainless steel bottom tray
- 1 Short manual

Parts list

(Fig. A)

- [1] Lid
- [2] Silicone baking pan
- [3] Stainless steel oven grid
- [4] Steel baking pan
- [5] Stainless steel bottom tray

Technical data

Bottom Ø: 180 mm

Total dimensions (Ø × H): 318 mm × 156 mm

Safety instructions

SAVE ALL SAFETY INSTRUCTIONS AND INSTRUCTIONS FOR USE FOR FUTURE REFERENCE!

- The oven becomes very hot during use. Use oven mitts or BBQ gloves for your protection.
- The gloves have to meet the requirements for category II heat protection (e.g. DIN EN 407).
- Do not use pointy or sharp objects on the oven.
- Do not cut or scratch the surface of the oven. This may damage the oven.
- Familiarise yourself with the proper operation of your hob.
- The oven is not microwave-proof.
- The oven is not oven-proof.
- If you use the product on a gas hob, make sure that the product has a secure stand.
- The oven is not suitable for a dishwasher.

The oven may deform/warp when heating.

- The oven returns to its original shape when cooling off.
- Never submerge the product in cold water while it is still hot.

The temperature shock may damage the oven.

- Do not fill the hot oven with cold water to avoid deformation.
 - Allow hot oil to cool down to room temperature before cleaning.
 - Caution: Ice crystals on frozen foods may cause hot oil to splatter.
 - Do not place meat which is still dripping with liquid into hot fat. The fat splattering out on to a hot hob could easily cause a fire.
 - Do not overheat the oven to prevent the nonstick effect from weakening due to damage to the coating.
 - Avoid dropping the product. The oven is not break-proof. This may affect the oven ability to function properly.
 - Do not use the oven if it is damaged.
 - Do not use the product without any food inside.
 - High temperatures may discolour the exterior of the oven. This does not indicate faulty material or impact the quality or function of the oven.
 - FOOD-SAFE! The flavour and aroma of your foods are not affected by this oven.
 - Avoid foods with high acid and/or salt content.
 - Do not leave the oven unattended during use.
 - Hot steam may rise from the ventilation holes in the lid. When removing the lid, turn your face away.
 - When baking bread or other food that will rise or expand, only fill the oven up to the half of its height.
 - Do not overfill the oven. Leave a space of at least 1.5 cm to the top edge.
- Ensure that the lid knob is securely tightened before using. Do not use the lid if the knob is loose. Retighten the knob immediately if it becomes loose during use.

First use

Unpacking the oven and basic cleaning

1. Take the oven out of the packaging and remove all packaging materials and plastic wrappings.
2. Check to make sure that all listed parts are included (see "Scope of delivery").
3. Check whether the oven and all parts are in good condition, if any damage or defect is detected, do not use the product, but follow the procedure described in chapter "Warranty".
4. Before first use, clean all parts of the oven as described in the chapter "Cleaning".

Use

- Always use the lid [1], steel baking pan [4] and stainless steel bottom tray [5] together. Do not use any of these parts individually.

Baking/cooking food

1. Place the stainless steel bottom tray [5] on a level surface.
2. Place the steel baking pan [4] on the stainless steel bottom tray [5].
3. Use with silicone baking pan: Place the silicone baking pan [2] into the steel baking pan [4]. Use without silicone baking pan: Grease the inside of the steel baking pan [4] or line it with baking paper.
4. Add the food into the product.
5. Cover the oven with the lid [1].
6. Place the oven on the centre of a hob.
7. Switch on the hob. The heat level and time for baking/ cooking depend on the food and the hob.
8. Once baking/cooking is done, carefully remove the product from the hob. Switch off the hob.
9. Place the oven on a heat-resistant surface.
10. Carefully remove the lid [1].
11. Carefully remove the food from the product.
12. Let the oven cool down.

Heating up/steaming food

1. Place the stainless steel bottom tray [5] on a level surface.
2. Place the steel baking pan [4] on the stainless steel bottom tray [5].
3. Steaming food: Add water into the steel baking pan [4].
4. Place the stainless steel oven grid [3] into the steel baking pan [4].
5. Place the food on the stainless steel baking grid [3].
6. Cover the oven with the lid [1].
7. Place the oven on the centre of a hob.
8. Switch on the hob. The heat level and time for heating up/steaming depend on the food and the hob.
9. Once heating up/steaming is done, carefully remove the product from the hob. Switch off the hob.
10. Place the oven on a heat-resistant surface.
11. Carefully remove the lid [1].
12. Carefully remove the food from oven.
13. Let the oven cool down.

Cleaning

CAUTION! Always allow the oven to cool down before cleaning

Do not use any abrasive, aggressive cleaners or hard brushes to clean the oven

The oven is not suitable for dishwashers

- 1 Before initial use and after each use: Clean the oven with warm water and a mild cleaning detergent
- 2 Soak the oven in warm water and a mild cleaning detergent, if required
- 3 Dry the oven off thoroughly

Storage

Before storage: Clean the oven (see "Cleaning")

Store the oven in the original packaging when it is not in use

Store the oven in a cool, dry, and well-ventilated place

Disposal

The packaging is made entirely of recyclable materials, which you may dispose of at local recycling facilities

Contact your local refuse disposal authority for more details of how to dispose of your worn-out product

The product incl accessories and packaging materials are recyclable and are subject to extended producer responsibility. Dispose them separately, following the illustrated Info-tri (sorting information), for better waste treatment. The Triman logo is valid in France only.

Warranty

All products from Obelink come with a standard 2-year full manufacturer's warranty for consumers. To claim the 2-year full manufacturer's warranty, you can either return to the store or contact customer service. The 2-year warranty period begins on the date of purchase of the product. To be eligible for the warranty, you must be able to provide a copy of the original purchase receipt. The warranty only applies to normal household use of this product.

Service

Obelink Vrijetidsmarkt
Misterweg 179
7102 EN Winterswijk
The Netherlands
www.obelink.eu
0031 0543 532 632