

PRIMO

Oven met draaispit
Four avec broche de grill
Ofen mit Grillspies

PR2520V



HANDLEIDING / MODE D'EMPLOI / GEBRAUCHSANLEITUNG





1.	GARANTIE	3
2.	VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN	4
3.	ONDERDELEN	8
4.	VOOR HET EERSTE GEBRUIK	8
5.	GEBRUIK	8
6.	HET DRAAISPIJT	9
7.	ONDERHOUD EN REINIGING	10
8.	VEELGESTELDE VRAGEN	10
9.	MILIEURICHTLIJNEN	11
10.	WEBSHOP	30



1.	GARANTIE	21
2.	SICHERHEITSVORKEHRUNGEN	22
3.	TEILE	26
4.	VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME	26
5.	GEBRAUCH	26
6.	GRILLSPIES	27
7.	WARTUNG UND REINIGUNG	26
8.	HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN	26
9.	ENTSORGEN	27
10.	WEBSHOP	30



1.	GARANTIE	12
2.	CONSIGNES DE SÉCURITÉ	13
3.	PIÈCES	17
4.	AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION	17
5.	UTILISATION	17
6.	BROCHE DE GRILL	18
7.	ENTRETIEN ET NETTOYAGE	19
8.	QUESTIONS FRÉQUENTES	19
9.	MISE AU REBUT	20
10.	WEBSHOP	30



Lees aandachtig alle instructies - bewaar deze handleiding voor latere raadpleging.

Lisez attentivement les instructions - gardez le mode d'emploi pour utilisation ultérieure.

Lesen Sie genau die Anweisungen - bewahren Sie die Gebrauchsanleitung für spätere heranziehung.

1. GARANTIE (NL)

Geachte klant,

Al onze producten ondergaan steeds een strenge kwaliteitscontrole, alvorens ze aan u worden aangeboden. Mocht u desondanks toch nog problemen hebben met uw toestel, dan betreuren wij dit ten zeerste. In dat geval verzoeken wij u contact op te nemen met onze klantendienst. Onze medewerkers zullen u met plezier verder helpen!



+32 14 21 85 71



info@primo-elektro.be

Maandag – Donderdag : 8.30u – 12.00u en van 13.00u – 17.00u

Vrijdag : 8.30u – 12.00u en van 13.00u – 16.30u

Dit apparaat heeft een garantietermijn van 2 jaar vanaf de datum van aankoop. Gedurende de garantieperiode zal de distributeur volledige verantwoordelijkheid op zich nemen voor gebreken, welke aanwijsbaar berusten op materiaal- of constructiefouten. Wanneer dergelijke gebreken voorkomen, zal het apparaat, indien nodig vervangen of gerepareerd worden. De garantieperiode van 2 jaar zal op dit moment niet terug beginnen, maar loopt verder tot 2 jaar na de aankoop van het toestel. De garantie wordt verleend op basis van het kassaticket. De garantie op accessoires en onderdelen welke onderhevig zijn aan slijtage, bedraagt 6 maanden.

De garantie en verantwoordelijkheid/aansprakelijkheid van de leverancier en fabrikant vervallen automatisch in de volgende gevallen :

- Bij het niet naleven van de instructies in deze handleiding.
- Bij verkeerde aansluiting, vb. te hoge elektrische spanning.
- Bij verkeerd, hardhandig of abnormaal gebruik.
- Bij onvoldoende of verkeerd onderhoud.
- Bij herstelling of wijziging van het toestel door de consument of niet gemachtigde derden.
- Bij gebruik van onderdelen of accessoires welke niet worden aanbevolen of geleverd door de leverancier / fabrikant.

2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Om de veiligheid te garanderen moet u deze handleiding grondig doornemen. Dit toestel is gemaakt voor huishoudelijk gebruik en mag alleen gebruikt worden volgens de hieronder beschreven instructies.

- Dit toestel mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met een fysieke, sensoriele of mentale beperking of gebrek aan ervaring en kennis indien deze personen toezicht krijgen of instructies hebben gekregen over het gebruik van het toestel op een veilige manier en dat ze ook de gevaren kennen bij het gebruik van het toestel.
- Kinderen mogen niet met het toestel spelen.
- Onderhoud en reiniging van het toestel mag niet gebeuren door kinderen, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en toezicht krijgen.
- Houd het toestel en het snoer buiten het bereik van kinderen, jonger dan 8 jaar.
- Wanneer het elektrisch snoer beschadigd is, moet het vervangen worden door de fabrikant, zijn dienst naverkoop of een gelijkaardig gekwalificeerd persoon, om ongelukken te voorkomen.
- Opgelet : het toestel mag niet gebruikt worden met een externe timer of een aparte afstandsbediening.
- Dit toestel is geschikt om te gebruiken in de huishoudelijke omgeving en in gelijkaardige omgevingen zoals :

- Keukenhoek voor personeel van winkels, kantoren en andere gelijkaardige professionele omgevingen.
- Boerderijen.
- Hotel- en motelkamers en andere omgevingen met een residentieel karakter.
- Gastenkamers, of gelijkaardige.
- Raak geen hete delen aan, gebruik de handvaten en de knoppen.
- Om te beschermen tegen elektrocutie, mag u het snoer, de stekker of eender welk ander deel van de oven niet in water of een andere vloeistof onderdompelen.
- Laat het snoer niet over de rand van de tafel of toog hangen of in contact komen met hete oppervlakken.
- Het gebruik van accessoires die niet aanbevolen werden door de fabrikant kan schade en verwondingen veroorzaken.
- Zet het toestel niet in de buurt van een kookplaat, een brander, een oven of een microgolfoven.
- Wanneer u de oven gebruikt, moet u ervoor zorgen dat aan alle kanten er tenminste 10 cm ruimte is, zodat de lucht vrij kan circuleren rondom het toestel.
- Het toestel mag niet in een gesloten ruimte (zoals bv. een kast) gebruikt worden.
- Verwijder de stekker uit het stopcontact wanneer u het toestel niet gebruikt of wanneer u het toestel

schoonmaakt. Laat het toestel eerst afkoelen voordat u bepaalde accessoires weghaalt of terugplaatst en ook voordat u het toestel gaat schoonmaken.

- Om het toestel uit te zetten: draai de controleknop op "0", daarna verwijdert u de stekker uit het stopcontact. Trek nooit aan het snoer om de stekker uit het stopcontact te verwijderen.
- Uiterste voorzichtigheid is geboden wanneer u een toestel verplaatst dat hete olie of andere hete vloeistoffen bevat.
- De schotel en grill van het toestel nooit bedekken met aluminium folie. Dit kan oververhitting van de oven tot gevolg hebben.
- Gebruik geen metalen schuursponsjes om de oven te reinigen. Deeltjes van de spons kunnen afbrokkelen en op het verwarmingselement terecht komen.
- Te grote voedingswaren of metalen hulpmiddelen mogen niet in de oven gestoken worden, daar zij brand of elektrocutie kunnen veroorzaken.
- Er kan brand ontstaan wanneer het toestel tijdens de werking in contact komt of bedekt wordt met ontvlambare materialen zoals handdoeken, gordijnen, muren, etc. Plaats geen voorwerpen op de oven wanneer deze in werking is.
- Grote voorzichtigheid is geboden wanneer u schotels gebruikt welke alleen bestaan uit metaal of glas.

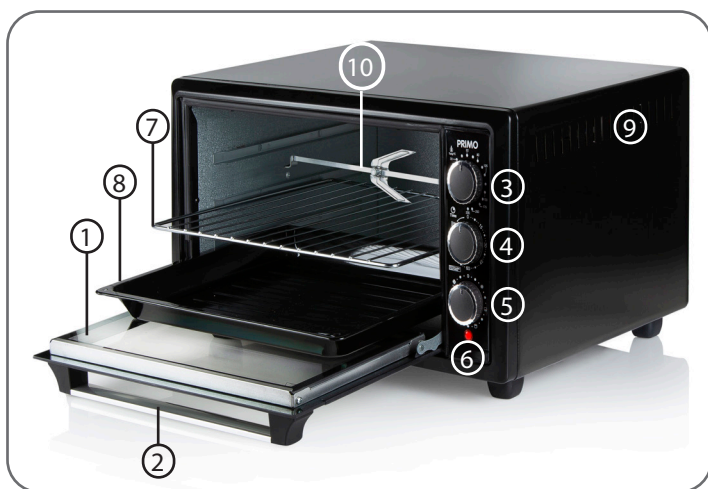
- Plaats geen van de volgende materialen in de oven : karton, plastic, papier of gelijkaardig.
- Bewaar alleen de onderdelen van de oven in het toestel wanneer het niet in werking is.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen wanneer u iets in de hete oven plaatst of eruit verwijdert.
- Gebruik het toestel niet buiten.
- Gebruik het toestel enkel waarvoor het bestemd is.
- Het toestel is alleen voor huishoudelijk gebruik.
- De oven kan warm worden tijdens het gebruik. Houd het elektrisch snoer weg van hete onderdelen en dek de oven niet af.
- Kijk goed na of het voltage en de frequentie overeenkomen met de aanduidingen op het etiket van het toestel.
- De stekker moet aangesloten worden op een geschikt stopcontact dat geïnstalleerd en geaard is overeenkomstig met alle plaatselijke normen en vereisten.



BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

3. ONDERDELEN

1. Kijkvenster
2. Handvat
3. Temperatuurinstelling (Temp °C): 0-230°C
4. Timer (Time): 0-90 min.
5. Functies instellen (Function select)
6. Indicatielampje power
7. Grillrekje
8. Bakplaat
9. Ventilatieopeningen
10. Grillspit met vleeshouders



4. VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Verwijder alle verpakkingsmaterialen en veeg het toestel schoon met een vochtige doek. Reinig de bakplaat en het grillrekje in warm water met een mild detergent. Zorg ervoor dat de onderdelen volledig droog zijn alvorens het toestel te gebruiken.

5. GEBRUIK

TEMPERATUUR INSTELLEN (TEMP °C)

Stel de temperatuur in naar wens door aan de knop te draaien. De maximum temperatuur is 230°C. Denk eraan de oven eerst 5 tot 10 min. voor te verwarmen alvorens te gebruiken zodat de oven goed op temperatuur is alvorens het gerecht de oven in gaat.

TIMER INSTELLEN (TIME)

Je stelt de timer in door aan de knop te draaien. Als de gewenste tijd minder dan 15 minuten bedraagt, draai de knop dan eerst voorbij de 15 minuten en draai de knop dan terug tot de gewenste tijd. De maximum instelbare tijd is 90 minuten. Na afloop klinkt er een belsignaal. De oven zal niet werken zonder een ingestelde timer. Als je geen timer wil instellen, draai je de knop naar links (Stay on). Zo kan je de oven wel gebruiken. Het indicatielampje wordt rood om aan te geven dat het toestel ingeschakeld is. Opgelet: pas als de temperatuur, timer en functie is ingesteld, zal het toestel in werking treden. Tijdens het bakproces kan je de tijd steeds aanpassen indien gewenst.

FUNCTIES INSTELLEN (FUNCTION SELECT)

Draai de knop naar de gewenste instelling.

1. Licht: het lampje in de oven gaat aan.
2. Verwarming onderaan: op deze stand verwarmt het verwarmingselement vanaf de onderkant de oven.
3. Verwarming bovenaan: op deze stand verwarmt het verwarmingselement vanaf de bovenkant de oven.
4. Boven- en onderwarmte: op deze stand verwarmt zowel het verwarmingselement aan de onderkant als aan de bovenkant om het gerecht gelijkmatig te garen.
5. Draaispits: op deze stand gaart vlees of gevogelte door te draaien aan het spit.
6. Convector: op deze stand wordt het gerecht in de oven gegaard door hete lucht.



! Opgelet: pas als de temperatuur, timer en functie is ingesteld, zal het toestel in werking treden. Draai na gebruik alle knoppen terug naar de 0-stand om het toestel uit te schakelen.

Opgelet: raak de behuizing van de oven niet aan wanneer hij in werking is, zo voorkomt u het risico op brandwonden en andere letsels.

Wees bovendien uiterst voorzichtig wanneer u de bakplaat, rooster of grillspit uit de hete oven haalt. Gebruik hiervoor uitsluitend ovenhandschoenen of pannenlappen.

6. HET DRAAISPIT

- Vlees of gevogelte moet op het spit worden vastgezet (bouten en vleugels extra fixeren), zodat het grillspit ongehinderd kan draaien.
- De bakplaat laat u in de oven steken tijdens het gebruik van de draaispits. De bakplaat zal de spatten opvangen, zodat deze niet op het onderste verwarmingselement terecht komen. Spatten op het verwarmingselement kunnen rook en schade veroorzaken.

- Het draaispit zal regelmatig stoppen met draaien. Dit is normaal. De verwarmingselementen zullen uitvallen wanneer het toestel op temperatuur is. Hierdoor zal u op dat moment geen rechtsreekse warmte hebben op het voedsel. Wanneer de temperatuur gezakt is, zal de thermostaat terug aan gaan, en zal ook het spit terug beginnen draaien. Hierdoor krijgt u een egale bruining van het voedsel.
- Als het vlees klaar is, haalt u het spit uit de oven met behulp van ovenhandschoenen of pannenlappen.

7. ONDERHOUD EN REINIGING

- Zorg er steeds voor dat je de stekker uit het stopcontact verwijdert, voor je het toestel schoonmaakt.
- Maak de binnenkant van het toestel na elk gebruik schoon met een licht vochtige doek.
- Maak de onderdelen schoon in warm water met een mild detergent.
- De deur, de sluiting en het controlepaneel kan je schoonmaken met een licht vochtige doek.

8. VEELGESTELDE VRAGEN

Probleem	Oplossing
Er komt rook uit de oven.	Laat voor het eerste gebruik de oven 15 minuten op de hoogste stand opwarmen. Er zouden nog restjes productievet aan de verwarmingselementen kunnen hangen.
	Plaats steeds de bakplaat onder het grillrooster wanneer u het grillrooster gebruikt. Vet zal uit het voedsel lopen, en op het onderste element vallen, waardoor het toestel zal beginnen roken.
Hoe meet ik de binnentemperatuur van mijn oven?	Laat het toestel ongeveer 5-10 minuten voorverwarmen. Vervolgens draai je met de temperatuurknop. De thermostaat zal aan/uitschakelen bij de temperatuur die op dat moment bereikt is. Het rode indicatielampje zal niet doven wanneer het toestel op temperatuur is. Dit lampje dient enkel als power lampje, om aan te tonen dat het toestel in werking is.
Welke temperaturen en tijden moet ik gebruiken?	Elk ingrediënt is anders. De kooktijd hangt vaak samen met de dikte of consistentie van de ingrediënten.

Het toestel staat niet stabiel.	Plaats het toestel op een stabiel oppervlak. Kijk na of 1 van de pootjes beschadigd is. Indien dit het geval is, kan u onze naverkoopdienst contacteren.
De thermostaat gaat aan en uit.	Dit is normaal. Wanneer de temperatuur bereikt is, zal de thermostaat uit gaan. Als de temperatuur zakt, zal de thermostaat terug aan gaan. U zal dan een klik horen.
Het draaispit stopt met draaien, wanneer het toestel op temperatuur is.	Dit is normaal. De verwarmingselementen zullen uitvallen wanneer het toestel op temperatuur is. Hierdoor zal u op dat moment geen rechtsreekse warmte hebben op het voedsel. Wanneer de temperatuur gezakt is, zal de thermostaat terug aan gaan, en zal ook het spit terug beginnen draaien. Hierdoor krijgt u een egale bruining van het voedsel.

9. MILIEURICHTLIJNEN



Het symbool op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld. Het moet echter naar een plaats worden gebracht waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycleerd. Als u ervoor zorgt dat dit product op de correcte manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijk voor mens en milieu negatieve gevolgen die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalbehandeling. Voor meer details in verband met het recyclen van dit product, neemt u het best contact op met de gemeentelijke instanties, het bedrijf of de dienst belast met de verwijdering van huishoudafval of de winkel waar u het product hebt gekocht.



Het verpakkingsmateriaal is recycleerbaar. Behandel de verpakking milieubewust.

1. GARANTIE (FR)

Cher client,

Tous nos produits sont soumis à des contrôles qualité stricts avant d'être proposés à la vente. Si vous deviez toutefois rencontrer un problème avec votre appareil, nous le déplorons vivement. Dans ce cas, nous vous invitons à prendre contact avec notre service à la clientèle. Nos collaboratrices se feront un plaisir de vous aider !



+32 14 21 85 71



info@primo-elektro.be

Du lundi au jeudi : 8 h 30 – 12 h et 13 h – 17 h
Vendredi : 8 h 30 – 12 h et 13 h – 16 h 30

Cet appareil est garanti 2 ans à compter de la date d'achat. Durant la période de garantie, le distributeur assumera l'entière responsabilité en cas de défauts de fonctionnement (matériel) ou de fabrication. Si un tel problème survient, l'appareil sera remplacé ou réparé. La période de garantie de 2 ans ne reprend pas à zéro, mais se poursuit (jusqu'à 2 ans à compter de la date d'achat de l'appareil). La garantie est accordée sur la base du ticket de caisse. Pour les accessoires et les éléments d'usure, une garantie de 6 mois s'applique.

La garantie et la responsabilité du fournisseur et du fabricant n'ont plus effet dans les cas suivants :

- Les instructions du manuel n'ont pas été suivies.
- Mauvais raccordement, par ex. tension électrique trop forte.
- Utilisation contraire, brutale ou anormale.
- Entretien insuffisant ou non conforme.
- Réparation ou modification de l'appareil par le consommateur ou un tiers non autorisé.
- Utilisation d'éléments ou d'accessoires qui ne sont pas recommandés ou fournis par le fournisseur/fabricant.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lisez attentivement ce mode d'emploi afin de vous garantir votre sécurité. Cet appareil est conçu pour un usage domestique et peut seulement être utilisé selon les instructions décrites ci-dessous :

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés.
- Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil.
- L'entretien et le nettoyage de l'appareil ne peuvent pas s'effectuer par des enfants, à moins qu'ils aient plus de 8 ans et qu'ils soient sous surveillance.
- Gardez l'appareil et le cordon électrique hors de la portée d'enfants de moins de 8 ans.
- Si le cordon électrique est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou toute autre personne qualifiée, pour éviter tout accident.
- Attention: l'appareil ne peut pas être utilisé avec une minuterie externe ou une commande à distance séparée.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que:

- des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels;
- des fermes;
- l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;
- des environnements du type chambres d'hôtes.
- Ne touchez pas des pièces chaudes, usez les poignées et les boutons.
- Afin de vous protéger contre l'électrocution, vous ne pouvez pas immerger le cordon, la fiche ou aucune autre partie du four dans de l'eau ou un autre liquide.
- Ne laissez pas pendre le cordon au bord du table ou du comptoir ou entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- L'usage des accessoires non recommandés par le fabricant peut causer des dommages ou des blessures.
- Ne placez pas l'appareil dans les environs d'une plaque de cuisson, un brûleur, un four ou un four à micro-ondes.
- Quand vous usez le four, vous devez être sûr d'avoir 10 cm de place de tous les côtés. Comme ça l'air peut circuler librement autour de l'appareil.
- Ne placez jamais l'appareil dans une espace fermée (par exemple une armoire).
- Retirez la fiche quand vous n'usez pas l'appareil ou quand vous nettoyez l'appareil. Laissez

refroidir l'appareil avant d'enlever ou de placer des accessoires et aussi avant de nettoyer l'appareil.

- Pour arrêter l'appareil, mettez le bouton de contrôle dans la position "0", retirez la fiche. Ne jamais tirer au cordon pour retirer la fiche.
- Extrême prudence s'impose quand vous déplacez un appareil qui contient de l'huile chaude ou un autre liquide chaud.
- Ne jamais couvrir la plaque à soufflé et la grille avec du papier aluminium. Cela peut causer une surchauffe du four.
- N'utilisez pas d'éponges métalliques pour nettoyer le four. Des petites parties d'éponge peuvent s'effriter et tomber sur l'élément de chauffage.
- Ne jamais mettre de la nourriture trop grande dans le four, cela peut causer des incendies ou l'électrocution.
- Il peut se déclarer du feu quand l'appareil entre en contact avec ou est couvert par des matériaux inflammables comme des essuie-mains, des rideaux, des murs, etc. Ne placez jamais des objets sur le four quand il est en marche.
- Extrême prudence s'impose quand vous utilisez des plats complètement en métal ou en verre.
- Ne placez aucun des matériaux suivants dans le four : carton, plastique, papier ou similaire.
- Gardez seulement les accessoires du four dans le four quand il ne fonctionne pas.
- Utilisez toujours des gants de cuisine quand vous

retirez un plat du four chaud, ou placez un plat dans le four chaud.

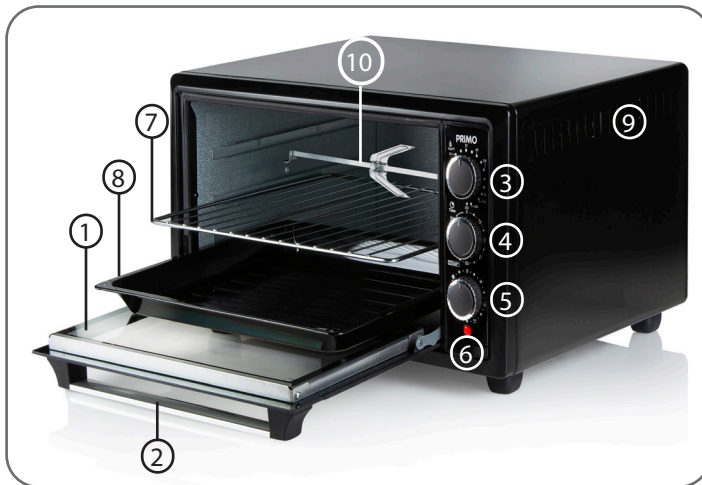
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- Utilisez seulement l'appareil pour les fins dont il a été conçu.
- L'appareil est seulement pour un usage domestique.
- Le four peut chauffer pendant l'utilisation. Tenez le cordon électrique à distance de parties chaudes et ne couvrez pas le four.
- Contrôlez bien si la tension et la fréquence correspondent à celles indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil.
- La fiche doit être branchée dans une prise de courant adéquate, installée et mise à la terre conforme aux normes et exigences locaux.



CONSERVEZ CES CONSIGNES POUR POUVOIR LES
CONSULTER PLUS TARD

3. PIÈCES

1. Hublot
2. Poignée
3. Réglage de la température (Temp °C) : entre 0 et 230 °C
4. Minuterie (Time) : entre 0 et 90 min
5. Réglage des fonctions (Function select)
6. Témoin lumineux power
7. Grille de cuisson
8. Plaque de cuisson
9. Orifices de ventilation
10. Broche de grill



4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Déballer entièrement l'appareil puis nettoyez-le avec un chiffon humide. Nettoyez la plaque et la grille de cuisson à l'eau chaude avec un détergent doux. Assurez-vous que tous les éléments sont bien secs avant d'utiliser l'appareil.

5. UTILISATION

RÉGLER LA TEMPÉRATURE (TEMP °C)

Réglez la température en tournant le bouton. La température maximale est de 230 °C. Préchauffez le four pendant 5 à 10 min avant de l'utiliser pour qu'il soit à la température voulue lorsque vous y placerez le plat.

RÉGLER LA MINUTERIE (TIME)


Réglez la minuterie en tournant le bouton. Si le temps de cuisson souhaité est inférieur à 15 minutes, tournez d'abord le bouton au-delà des 15 minutes et revenez en arrière jusqu'au temps de cuisson souhaité. La minuterie peut être réglée au maximum pour un temps de cuisson de 90 minutes. Une fois la cuisson terminée, la minuterie émet un signal sonore. Le four ne peut pas fonctionner si vous ne réglez pas la minuterie. Si vous ne souhaitez pas définir de temps de cuisson, tournez le bouton vers la gauche (Stay on). Le four pourra ainsi fonctionner sans temps de cuisson défini. Le témoin lumineux devient rouge pour indiquer que l'appareil est en marche. Attention : l'appareil ne démarrera que lorsque vous aurez réglé la température, la minuterie et la fonction. Vous pouvez ajuster le temps de cuisson en cours de cuisson si vous le souhaitez.

RÉGLAGE DES FONCTIONS (FUNCTION SELECT)

Tournez le bouton pour sélectionner la fonction souhaitée.

1. Lumière : allume la lumière à l'intérieur du four.
2. Chaleur par le bas : seul l'élément chauffant inférieur est allumé.
3. Chaleur par le haut : seul l'élément chauffant supérieur est allumé.
4. Chaleur par le haut et par le bas : les éléments chauffants inférieur et supérieur sont allumés pour une cuisson uniforme.
5. Rôtisserie: ce mode permet de faire tourner la viande ou la volaille à la broche.
6. Convection : le plat est cuit au four à l'air chaud.



 Attention : l'appareil ne démarrera que lorsque vous aurez réglé la température, la minuterie et la fonction. Après utilisation, remplacez tous les boutons en position 0 pour éteindre l'appareil.

Attention: Pour prévenir les blessures et les brûlures, ne jamais toucher l'extérieur du four lorsqu'il fonctionne. Utilisez toujours des gants de cuisine. Vous ferez preuve de la plus grande prudence pour retirer les plaques, grilles et la broche hors du four chaud. Utilisez toujours les poignées prévues à cette fin ou des gants de cuisine.

6. BROCHE DE GRILL

- La viande ou la volaille doit être stabilisée sur la broche (y compris les cuisses et les ailes) de manière à ce que la broche puisse tourner sans difficulté.
- Placez la plaque de cuisson dans le four lorsque vous utilisez la broche de grill. La plaque de cuisson récupérera les éclaboussures, afin qu'elles ne finissent pas sur l'élément chauffant inférieur. Les éclaboussures sur l'élément chauffant peuvent provoquer de la fumée et des dommages.

- La broche de grill s'arrête régulièrement de tourner. C'est normal. Les résistances chauffantes se coupent lorsque l'appareil a atteint la bonne température. Les aliments ne sont donc pas directement exposés à la chaleur. Lorsque vous diminuez la température, le thermostat s'allume à nouveau et la broche recommence à tourner. Vos aliments doront alors de manière uniforme.
- Lorsque la viande est cuite, retirez la broche avec des gants de cuisine ou des maniques.

7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- Vérifiez toujours que vous avez enlevé la fiche de la prise avant de nettoyer l'appareil.
- Nettoyez l'intérieur de l'appareil après chaque utilisation avec un chiffon légèrement humide.
- Nettoyez les pièces dans de l'eau chaude avec un détergent doux.
- La porte, la fermeture et le panneau de commande peuvent être nettoyés avec un chiffon légèrement humide.

8. QUESTIONS FRÉQUENTES

Problème	Solution
De la fumée s'échappe du four.	Avant la première utilisation, faites chauffer le four pendant 15 minutes à la température la plus élevée. Des résidus de graisse pourraient rester accrochés aux résistances chauffantes.
	Lorsque vous utilisez la grille, placez toujours la plaque de cuisson en dessous de la grille. La graisse des aliments coule sur la partie inférieure du four ; l'appareil commence donc à fumer.
Comment régler la température dans mon four ?	Préchauffez 5 à 10 minutes. Ensuite, tournez le bouton de température. Le thermostat s'allume / s'éteint une fois atteinte la température indiquée. Le voyant rouge reste allumé lorsque l'appareil est à la bonne température. Ce voyant est un voyant d'alimentation indiquant que l'appareil est en marche.
Quelles températures et durées de cuisson choisir ?	Chaque ingrédient est différent. Le temps de cuisson dépend souvent de l'épaisseur et de la consistance des ingrédients.

L'appareil n'est pas stable.	Placez l'appareil sur une surface stable. L'un des pieds est peut-être abîmé. Si tel est le cas, prenez contact avec notre service après-vente.
Le thermostat clignote.	C'est normal. Lorsque le four a atteint la température souhaitée, le thermostat s'éteint. Lorsque la température diminue, le thermostat s'allume à nouveau. Vous entendez alors un déclic.
Le tournebroche arrête de tourner lorsque l'appareil est à la bonne température.	C'est normal. Les résistances chauffantes se coupent lorsque l'appareil a atteint la bonne température. Les aliments ne sont donc pas directement exposés à la chaleur. Lorsque vous diminuez la température, le thermostat s'allume à nouveau et la broche recommence à tourner. Vos aliments doront alors de manière uniforme.

9. MISE AU REBUT



Le symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique. En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine qui, sinon, seraient le résultat d'un traitement inapproprié des déchets de ce produit. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.



L'emballage est recyclable. Traiter l'emballage écologiquement.

1. GARANTIE (D)

Sehr geehrter Kunde,

Sämtliche unserer Produkte unterliegen einer strengen Qualitätskontrolle, bevor Sie Ihnen angeboten werden. Sollten dennoch Probleme mit Ihrem Gerät auftreten, bedauern wir dies zutiefst. Wir möchten Sie in diesem Fall bitten, unseren Kundenservice zu kontaktieren. Unsere Mitarbeiter helfen Ihnen gern weiter!



+32 14 21 85 71



info@primo-elektro.be

Montag – Donnerstag: 8:30 Uhr – 12:00 Uhr und von 13:00 Uhr – 17:00 Uhr
Freitag: 8:30 Uhr – 12:00 Uhr und von 13:00 Uhr – 16:30 Uhr

Dieses Gerät hat eine Garantiefrist von 2 Jahren ab dem Kaufdatum. Während der Garantiezeit übernimmt der Hersteller die vollständige Verantwortung für Mängel, die nachweislich auf Material- oder Konstruktionsfehler zurückzuführen sind. Wenn derartige Mängel auftreten, wird das Gerät wenn nötig ausgetauscht oder repariert. Die Garantiezeit von 2 Jahren beginnt in diesem Moment nicht erneut, sondern sie läuft bis 2 Jahre nach dem Kaufdatum weiter. Die Garantie wird auf der Grundlage des Kassenbons gewährt.

Die Garantie auf Accessoires und Verschleißteile beträgt 6 Monate.

Die Garantie und die Verantwortung/Haftung des Lieferanten und Herstellers entfallen automatisch in den folgenden Fällen:

- Bei Nichtbeachtung der Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung.
- Bei falschem Anschluss, z.B. bei einer zu hohen Stromspannung.
- Bei falscher, grober oder abnormaler Verwendung.
- Bei unzureichender oder falscher Wartung.
- Bei vom Verbraucher oder von nicht ermächtigten Dritten vorgenommenen Reparaturen oder Änderungen am Gerät.
- Bei der Verwendung von Ersatzteilen oder Accessoires, die nicht vom Lieferanten / Hersteller empfohlen oder geliefert werden.

2. SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

Um die Sicherheit zu gewährleisten, muss diese Gebrauchsanleitung sorgfältig gelesen werden.

- Das Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit körperlichen, mentalen und motorischen Behinderungen benutzt werden, sofern diese unter Aufsicht stehen, oder ausreichende Anleitungen zum Gebrauch des Gerätes bekommen haben, so dass sie die Gefahren bei der Benutzung des Gerätes kennen.
- Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Reinigung und Wartung des Geräts darf nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind über 8 Jahre alt und werden beaufsichtigt.
- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer gleichartig geschulten Person ersetzt werden, um Unglücke zu verhindern.
- Die Pflege und Wartung des Gerätes darf nicht von Kindern ausgeführt werden, es sei denn, dass dies unter Aufsicht passiert und es sich um Kinder handelt, die älter als 8 Jahre sind und im Voraus ausreichend über den Gebrauch/die Wartung informiert worden sind.
- Sorgen Sie dafür, dass sich das Gerät nicht in Anwesenheit von Kindern unter 8 Jahren befindet.
- Achtung: das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder Fernbedienung gebraucht werden.
- Dieses Gerät ist für den Einsatz im Haushalt oder in

einem ähnlichen Umfeld geeignet wie zum Beispiel:

- Küchenecke für Personal von Geschäften, Büros und ähnlichen beruflichen Umgebungen
- Bauernhöfe
- Hotel- und Motelzimmer und andere Umgebungen mit einem residenzartigen Charakter
- Gästezimmer oder ähnliche Zimmer
- Fassen Sie keine heißen Teile an; verwenden Sie die Handgriffe und Knöpfe.
- Zum Schutz gegen Stromstöße dürfen Sie das Kabel, den Stecker oder jedes sonstige Element des Ofens nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit tauchen.
- Lassen Sie das Kabel nicht über den Rand des Tisches oder der Theke hängen oder mit heißen Flächen in Berührung kommen.
- Die Anwendung von Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen wird, kann zu Schaden und Verletzungen führen.
- Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe einer Kochplatte, eines Brenners, Ofens oder einer Mikrowelle.
- Wenn Sie den Ofen benutzen, müssen Sie darauf achten, dass es an allen Seiten mindestens einen Freiraum von 10 cm gibt, so dass die Luft frei um das Gerät zirkulieren kann.
- Stellen Sie nimmer das Gerät in einem geschlossenen Platz (z.B. ein Schrank).

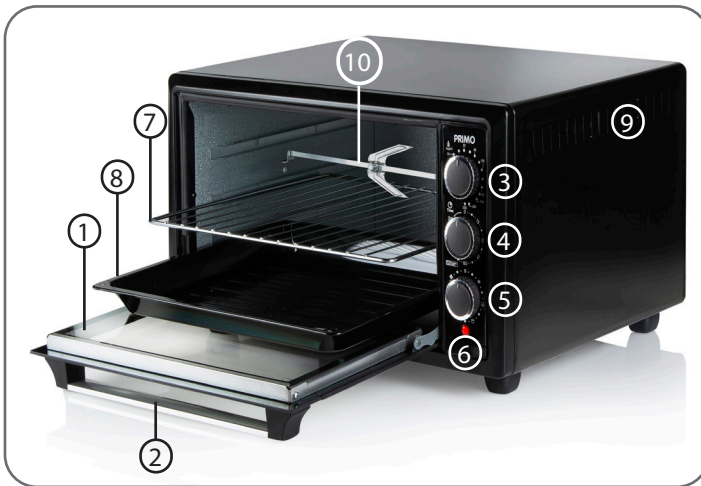
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen oder reinigen. Lassen Sie das Gerät zunächst abkühlen, bevor Sie bestimmte Elemente entfernen oder wieder einsetzen und bevor Sie das Gerät einer Reinigung unterziehen.
- Wenn Sie das Gerät ausschalten wollen, drehen Sie den Kontrollknopf auf "0" und nehmen danach den Stecker aus der Steckdose. Ziehen Sie nie am Kabel, um den Stecker aus der Steckdose zu entfernen.
- Das Blech und den Grill des Gerätes nie mit Alufolie auslegen. Dies kann zu Überhitzung des Ofens führen.
- Seien Sie sehr vorsichtig, wenn Sie das Blech aus dem Ofen nehmen, oder wenn Sie heißes Fett oder sonstige heißen Flüssigkeiten aus dem Ofen entfernen.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Ofens keine Scheuerschwämme aus Metall. Teilchen des Schwamms können abbröckeln und auf das Heizelement gelangen.
- Zu große Speisen oder Hilfsmittel aus Metall dürfen nicht in den Ofen gestellt werden, da sie Feuer oder Stromstöße zur Folge haben können.
- Es kann zu einem Feuer führen, wenn das Gerät während des Betriebs mit entflammaren Materialien wie Handtüchern, Vorhängen, Wänden usw. in Kontakt kommt oder bedeckt wird. Stellen Sie keine Gegenstände auf den Ofen, wenn dieser in Betrieb ist.

- Sie müssen sehr vorsichtig vorgehen, wenn Sie Schüsseln benutzen, die nur aus Metall oder Glas bestehen.
- Stellen Sie keine der nachfolgenden Materialien in den Ofen: Pappe, Kunststoff, Papier oder ähnliche Materialien.
- Nur die Teile des Ofens selbst im Gerät aufbewahren, wenn der Ofen nicht im Betrieb ist.
- Benutzen Sie immer Ofenhandschuhe, wenn Sie heiße Sachen in den Ofen stellen oder aus dem Ofen nehmen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht draußen.
- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für die vorgesehenen Funktionen.
- Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch geeignet.
- Einige Teile der Mikrowelle können sich beim Gebrauch erwärmen.
- Bitte überprüfen Sie die Spannung und Frequenz mit den Angaben auf dem Etikett des Gerätes.
- Der Stecker muss in eine geeignete Steckdose, die installiert ist und in Übereinstimmung mit allen örtlichen Vorschriften und Anforderungen an Masse angeschlossen werden.

DIESE WARNUNGEN AUFBEWAHREN

3. TEILE

1. Fenster
2. Griff
3. Temperatureinstellung (Temp °C): 0-230°C
4. Timer (Time): 0-90 min.
5. Einstellung der Funktionen (Function select)
6. Kontrollleuchte power
7. Grillgitter
8. Backblech
9. Lüftungsöffnungen
10. Grillspieß



4. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch. Reinigen Sie das Backblech und das Grillgitter in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel. Achten Sie darauf, dass die Einzelteile absolut trocken sind, bevor Sie das Gerät verwenden.

5. GEBRAUCH

TEMPERATUR EINSTELLEN (TEMP °C)

Stellen Sie die gewünschte Temperatur durch Drehen an dem Knopf ein. Die maximale Temperatur beträgt 230 °C. Denken Sie daran, den Ofen zunächst 5 bis 10 min. vorzuheizen, damit er die entsprechende Temperatur bereits erreicht hat, bevor das Gericht in den Ofen geschoben wird.

TIMER EINSTELLEN (TIME)

Den Timer durch Drehen an dem Knopf einschalten. Beträgt die gewünschte Garzeit weniger als 15 Minuten, den Schalter erst an der 15 vorbei und dann zurück auf die gewünschte Zeit drehen. Die maximal einstellbare Zeit beträgt 90 Minuten. Nach Ablauf dieser Zeit ertönt ein Signalton. Der Ofen funktioniert ohne eingestellten Timer nicht. Wenn Sie keinen Timer einstellen möchten, drehen Sie den Knopf nach links (Stay on). Dadurch können Sie den Ofen nutzen. Die Kontrollleuchte leuchtet rot auf, um anzugeben, dass das Gerät eingeschaltet ist. Achtung: Erst wenn die Temperatur, der Timer und die Funktion eingestellt sind, geht das Gerät an. Während des Backvorgangs können Sie, falls gewünscht, die Zeit jederzeit ändern.

EINSTELLUNG DER FUNKTIONEN (FUNCTION SELECT)

Drehen Sie diesen Knopf in die gewünschte Position.

1. Licht: Die Kontrollleuchte im Ofen leuchtet auf.
2. Hitze von unten: Bei dieser Einstellung heizt das Heizelement den Ofen von unten her.
3. Hitze von oben: Bei dieser Einstellung heizt das Heizelement den Ofen von oben her.
4. Ober- und Unterhitze: Bei dieser Einstellung heizt das Heizelement sowohl die Unter- als auch die Oberseite, damit das Gericht gleichmäßig gar wird.
5. Rotisserie: In dieser Einstellung können Sie Fleisch oder Geflügel kochen, indem Sie den Spieß drehen.
6. Konvektion: Bei dieser Einstellung wird das Gericht im Ofen durch Heißluft gegart.



! Achtung: Erst wenn die Temperatur, der Timer und die Funktion eingestellt sind, geht das Gerät an. Drehen Sie nach Gebrauch zum Ausschalten alle Knöpfe wieder in die 0-Position.

Achtung : Um das Risiko von Verletzungen und Verbrennungen zu vermeiden, berühren Sie bitte nicht das Gehäuse, wenn der Rotisserieofen in Betrieb ist. Seien Sie bitte sehr vorsichtig, wenn Sie das Backblech, den Rost oder den Drehspieß aus dem heißen Ofen nehmen. Verwenden Sie in diesem Fall ausschließlich die dafür vorgesehenen Handgriffe oder Topflappen.

6. GRILLSPIESS

- Fleisch oder Geflügel sollte so auf dem Spieß fixiert werden (Schenkel und Flügel zusätzlich fixieren), dass sich der Grillspieß ungehindert drehen kann.
- Lassen Sie das Backblech im Backofen während des Gebrauchs des Grillspießes. Das Backblech fängt eventuelle Bratensäfte und Fett während des

- Grillens auf und verhindert, dass diese auf das untere Heizelement gelangen. Fettspritzer auf dem Heizelement können Rauch und Schäden verursachen.
- Der Grillspieß hört regelmäßig zu drehen auf. Dies ist normal. Die Heizelemente fallen aus, wenn das Gerät seine Temperatur erreicht hat. Deshalb haben Sie zu diesem Zeitpunkt keine direkte Wärme auf dem Gerät. Ist die Temperatur gesunken, geht das Thermostat wieder an und der Drehspieß dreht sich erneut. Dadurch erhält das Lebensmittel eine gleichmäßige Bräunung.
 - Wenn das Fleisch gar ist, nehmen Sie den Spieß mit dem Handgriff aus dem Ofen.

7. WARTUNG UND REINIGUNG

- Vor der Reinigung des Geräts, immer dafür sorgen, dass der Stecker aus der Steckdose entfernt wurde.
- Die Innenseite des Geräts nach jedem Gebrauch mit einem leicht feuchten Tuch reinigen.
- Teile in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel abwaschen.
- Türe, Schloss und Bedienfeld mit einem leicht feuchten Tuch reinigen.

8. HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN

Problem	Lösung
Es kommt Rauch aus dem Ofen.	Erwärmen Sie den Ofen vor dem ersten Gebrauch für 15 Minuten auf der höchsten Stufe. Es können sich noch Reste von Produktionsfett an den Heizelementen befinden.
	Verwenden Sie immer das Backblech unter dem Grillgitter, wenn Sie das Grillgitter verwenden. Fett kann aus den Nahrungsmitteln auf das unterste Element tropfen, sodass das Gerät beginnt Rauch zu entwickeln.
Wie messe ich die Innentemperatur meines Ofens?	Lassen Sie das Gerät ungefähr 5-10 Minuten vorheizen. Danach drehen Sie den Temperaturknopf. Das Thermostat wird an/ausschalten bei der Temperatur, welche zu diesem Zeitpunkt erreicht ist. Die rote Anzeigeleuchte wird nicht ausgehen, wenn das Gerät auf Temperatur ist. Dieses Lämpchen dient nur als Netzleuchte, um zu zeigen, dass das Gerät in Betrieb ist.

Welche Temperaturen und Zeiten muss ich verwenden?	Jede Zutat ist anders. Die Kochzeit hängt häufig ab von der Dicke oder Konsistenz der Zutaten.
Das Gerät steht nicht stabil.	Stellen Sie das Gerät immer auf einer stabilen Fläche ab. Überprüfen Sie, ob einer der FüÙe beschädigt ist. Ist dies der Fall, kontaktieren Sie unseren Kundendienst.
Das Thermostat geht an und aus.	Dies ist normal. Wenn die Temperatur erreicht ist, geht das Thermostat aus. Sinkt die Temperatur, geht das Thermostat wieder an. Sie hören ein Klicken.
Der Drehspieß hört auf sich zu drehen, wenn das Gerät seine Temperatur erreicht hat.	Dies ist normal. Die Heizelemente fallen aus, wenn das Gerät seine Temperatur erreicht hat. Deshalb haben Sie zu diesem Zeitpunkt keine direkte Wärme auf dem Gerät. Ist die Temperatur gesunken, geht das Thermostat wieder an und der Drehspieß dreht sich erneut. Dadurch erhält das Lebensmittel eine gleichmäßige Bräunung.

9. ENTSORGEN





Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.



Das Verpackungsmaterial ist wiederverwertbar. Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht und führen Sie sie der Wertstoffsammlung zu.

10. WEBSHOP

 Volgende accessoires hebben een garantie van 6 maanden, en kunnen makkelijk via onderstaande link besteld worden.

 Les accessoires suivants ont une garantie de 6 mois, et peuvent être facilement commandés sur le lien mentionné ci-dessous.

 Folgendes Zubehör hat 6 Monate Garantie und können einfach via untergenannten Link bestellt werden.

WWW.PRIMO-ELEKTRO.BE



OMSCHRIJVING / DESCRIPTION / BESCHREIBUNG	REF
Voetje Pied Fuss	PR2520V-13
Bakplaat Plaque à rôtir Backblech	PR2520V-21
Grillrooster Grille à rôtir Grillrost	PR2520V-22
Draaispits Broche de grill Grillspies	PR2520V-36

WWW.PRIMO-ELEKTRO.BE