

PRIMO

Oven met draaispit
Four avec tournebroche
Backofen mit Grillspieß
Oven with rotisserie

PR255OV



HANDLEIDING / MODE D'EMPLOI / GEBRAUCHSANLEITUNG / MANUAL





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 Referenz auf.

Read all instructions carefully - save this instruction manual for future reference.

NL	Nederlands	4
FR	Français	16
DE	Deutsch	28
EN	English	40

GARANTIE (NL)

Geachte klant,

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



www.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 verantwoording 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, bv. 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.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN**Wanneer je elektrische toestellen gebruikt, moeten volgende veiligheidsinstructies in acht genomen worden:**

- Lees deze instructies zorgvuldig door. Bewaar deze handleiding om later te raadplegen.
- Verwijder voor het eerste gebruik alle verpakkingsmaterialen en eventuele promotionele stickers. Zorg ervoor dat kinderen niet met de verpakkingsmaterialen spelen.
- 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
- Dit toestel mag gebruikt worden door kinderen vanaf 16 jaar en personen met een fysieke of sensorische beperking of mensen met een beperkte mentale capaciteit of gebrek aan ervaring of kennis, op voorwaarde dat 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.

- Het onderhoud en de reiniging van het toestel mogen niet door kinderen gebeuren tenzij ze ouder zijn dan 16 jaar of onder toezicht staan.
- Houd het toestel en de voedingskabel buiten het bereik van kinderen jonger dan 16 jaar.
- Alle herstellingen, buiten het gewone onderhoud van het toestel, moeten uitgevoerd worden door de fabrikant of zijn dienst na verkoop.
- Bij verkeerd gebruik van het apparaat bestaat er gevaar voor letsels. Ongevallen of schade veroorzaakt door het niet volgen van deze regels zijn op eigen risico. Noch de fabrikant, de importeur, noch de leverancier kan daar dan verantwoordelijk voor geacht worden.

ELEKTRISCHE WAARSCHUWINGEN

- Om ongevallen te vermijden, mag dit toestel niet bediend worden door een externe bediening, zoals een externe timer of een aparte afstandsbediening, of op een net aangesloten worden dat regelmatig op- en afgezet wordt.
- Trek de stekker uit het stopcontact wanneer het toestel niet in gebruik is, vooraleer onderdelen te monteren of demonteren en vooraleer het toestel te reinigen. Zet eerst alle knoppen in de 'uit'-stand en trek de stekker bij de stekker zelf uit het stopcontact. Trek nooit aan de voedingskabel om de stekker uit het stopcontact te trekken.

- Kijk voor gebruik na of de spanning vermeld op het toestel overeenkomt met de spanning van het elektriciteitsnet thuis.
- Het toestel moet steeds aangesloten worden op een stopcontact dat geïnstalleerd en geaard is volgens de lokale installatie-voorschriften.
- Laat het snoer niet op een heet oppervlak of over de rand van een tafel of aanrecht hangen.
- Houd het snoer uit de buurt van scherpe randen en hete onderdelen of andere warmtebronnen. Dek het toestel niet af.
- Rol de voedingskabel volledig af om oververhitting van de kabel te voorkomen. Laat de voedingskabel niet onder of rond het toestel hangen.
- Om gevaar te vermijden, gebruik het toestel nooit wanneer het snoer of de stekker beschadigd is, na een slechte werking van het toestel of wanneer het toestel beschadigd is. Breng het toestel dan naar de dienst na verkoop van PRIMO of het dichtstbijzijnde gekwalificeerde service center voor nazicht, reparatie of elektrische/mechanische aanpassingen. Probeer het toestel nooit eigenhandig te repareren.

INSTALLATIE

- Plaats het toestel nooit in de buurt van ontvlambare materialen, gassen of explosieven.
- Gebruik of bewaar het toestel niet buiten.

- Plaats het toestel altijd op een vlakke, stabiele en droge ondergrond.
- Zet dit toestel nooit op of in de buurt van een gasvuur of elektrisch vuur of op een plaats waar het in contact zou kunnen komen met een warm toestel.

GEBRUIK

- Gebruik het toestel enkel voor het doel waarvoor het bestemd is.
- Gebruik het toestel alleen voor huishoudelijk gebruik. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor ongelukken die een gevolg zijn van verkeerd gebruik van het toestel, of het niet naleven van de regels zoals ze vermeld zijn in deze handleiding.
- Laat een werkend toestel niet zonder toezicht achter.
- Gebruik dit toestel niet met natte handen.
- Het gebruik van accessoires die niet aanbevolen of verkocht worden door de fabrikant, kan brand, elektrische schokken of verwondingen veroorzaken. Gebruik enkel de originele accessoires die bij het toestel meegeleverd worden.

REINIGING EN ONDERHOUD

- Dompel het toestel, de voedingskabel of de stekker nooit onder in water of een andere vloeistof. Dit om elektrische schokken of brand te voorkomen.
- Als het toestel niet goed onderhouden wordt, kan dit de levensduur van het toestel drastisch verminderen en een gevaarlijke situatie veroorzaken.

⚠ PRODUCTSPECIFIEKE WAARSCHUWINGEN

- Raak geen hete delen aan, gebruik de handvaten en de knoppen.
- Wanneer je de oven gebruikt, moet je ervoor zorgen dat aan alle kanten er ten minste 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.
- De schotel en grill van het toestel nooit bedekken met aluminiumfolie. 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 terechtkomen.
- 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 je schotels gebruikt welke alleen bestaan uit metaal of glas.
- Plaats geen van de volgende materialen in de oven: karton, plastic, papier of gelijkaardig.

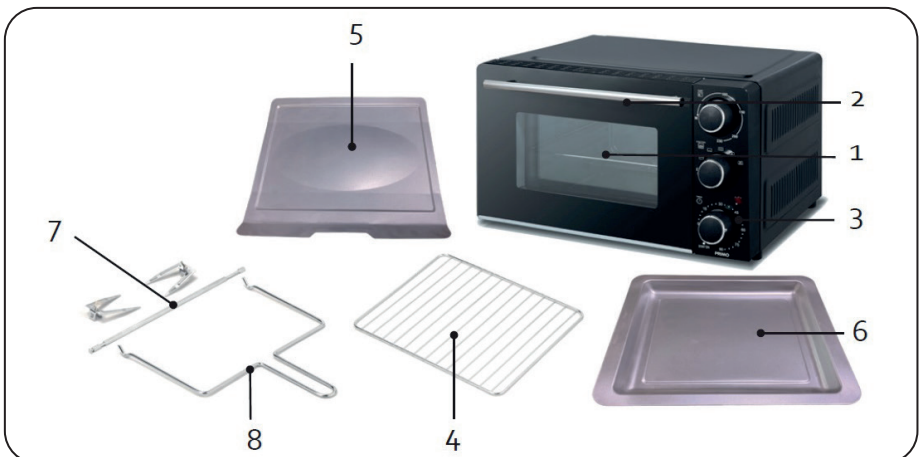
- Bewaar alleen de onderdelen van de oven in het toestel wanneer het niet in werking is.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen wanneer je iets in de hete oven plaatst of eruit verwijdert.
- De behuizing van de oven kan warm worden tijdens het gebruik. Houd het elektrisch snoer weg van hete onderdelen en dek de oven niet af.



BEWAAR DEZE INSTRUCTIES OM LATER TE RAADPLEGEN

ONDERDELEN

1. Kijkvenster
2. Handvat
3. Controlepaneel
4. Grillrekje
5. Kruimellade
6. Bakplaat
7. Grillspit met vleeshouders
8. Handvat om grillspit te verwijderen
9. Knop temperatuurstelling
10. Knop timerinstelling
11. Knop functie-instelling
12. Temperatuurindicatielampje



VOOR HET EERSTE GEBRUIK

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

GEBRUIK

Kies één van de drie niveaus om de bakplaat of het grillrekje in de oven te plaatsen. Uiteraard is dit afhankelijk van de hoogte van het gerecht. Het gerecht mag het verwarmingselement nooit raken. Dankzij de uitgediepte achterkant kan er zelfs een volledige pizza in de oven.

Controleer dat de kruimellade op de bodem van de oven ligt.

TEMPERATUUR INSTELLEN

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.



FUNCTIES INSTELLEN

Draai deze knop naar de gewenste instelling.

1. Uit-stand "OFF": op deze stand is de oven uitgeschakeld.
2. Verwarming bovenaan : op deze stand verwarmt het verwarmingselement vanaf de bovenkant van de oven.
3. Verwarming onderaan : op deze stand verwarmt het verwarmingselement vanaf de onderkant van 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. Boven- en onderwarmte en convectie : op deze stand verwarmt zowel het verwarmingselement aan de onderkant als aan de bovenkant om het gerecht gelijkmatig te garen, en wordt het gerecht in de oven bovendien gegaard door hete lucht.
6. Rotisserie-functie : het grillspit met vleeshouders dient voor het grillen van vlees en gevogelte door middel van een draaiende beweging (rotisserie). Schuif het vlees of gevogelte hiervoor op het spit en zet het vast met behulp van de beide vleeshouders die zich op het spit bevinden. Let er steeds op dat het vlees het verwarmingselement niet raakt en het spit ongehinderd kan draaien. Bij gevogelte moet je de bouten en vleugels extra met rolladenaalden of dergelijke vastprikken, zodat zij tijdens de gaarperiode de draaibeweging niet beperken. Nu plaats je het draaispit in de houders van de oven. Plaats het lange uiteinde in de daarvoor voorziene uitsparing aan de rechterzijde,



het andere uiteinde kan dan rusten in de houder aan de linkerkzijde. Plaats de bakplaat onder het spit, om te voorkomen dat het afdruipende vet of het vleesnat op het verwarmingselement druppelt. Om het grillspit na het grillen uit de oven te halen, neem je het daarvoor voorziene handvat.

TIMER INSTELLEN

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 zonder een tijd in te stellen. Het indicatielampje wordt rood om aan te geven dat het toestel aan het opwarmen is. Het indicatielampje zal uitgaan als het toestel de ingestelde temperatuur heeft bereikt. Ook het lampje aan de binnenkant van de oven zal gaan branden, zo kan je makkelijk het bakproces van het gerecht opvolgen zonder de deur te moeten openen.



Opgelet: pas als de temperatuur, timer en functie zijn ingesteld, zal het toestel in werking treden.

Tijdens het bakproces kan je de tijd steeds aanpassen indien gewenst.

Opmerking: het indicatielampje zal regelmatig uit- en aangaan omdat het toestel zichzelf continu op temperatuur zal houden.

In onderstaande tabel enkele bereidingen met bijhorende aanbevolen instellingen. Het is aan te raden de oven eerst ongeveer 10 minuten voor te verwarmen.

Bereiding	Temperatuur-instelling	Bereidingstijd	Functie
Verse pizza	200°C	25 min.	
Diepvriespizza	220°C	15 min.	
Cake	200°C	35 min.	
Ovenschotel met groenten	200°C	30 min.	
Ovenschotel met vlees	190°C	35 min.	
Vlees	220°C	20 min.	
Volledige kip	180°C	60 min.	
Appelcake	190°C	90 min.	
Lasagne	210°C	30 min.	
Terug opwarmen	150°C	10 min.	

Opgelet: pas als de temperatuur, timer en functie zijn ingesteld, zal het toestel in werking treden.

Draai na gebruik alle knoppen terug naar OFF/O/MIN om het toestel uit te schakelen.

Gebruik ovenwanten of pannenlappen om het grillrekje of de bakplaat uit het toestel te halen na gebruik.

DRAAISPIT

- Vlees of gevogelte moet op het spit worden vastgezet (bouten en vleugels extra fixeren), zodat het grillspit ongehinderd kan draaien.
- De bakplaat laat je in de oven steken tijdens het gebruik van de draaispit. De bakplaat zal de spatten opvangen, zodat deze niet op het onderste verwarmingselement terechtkomen. 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 je op dat moment geen rechtstreekse 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 krijg je een egale bruining van het voedsel.
- Als het vlees of gevogelte klaar is, haal je het spit uit de oven met behulp van ovenhandschoenen of pannenlappen en het handvat om het grillspit te verwijderen.

ONDERHOUD EN REINIGING

- Zorg er steeds voor dat je de stekker uit het stopcontact verwijdert, voor je het toestel schoonmaakt.
- Laat het toestel afkoelen voor je het 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 en het controlepaneel kan je schoonmaken met een licht vochtige doek.

PROBLEMEN EN OPLOSSINGEN

PROBLEEM	OPLOSSING
De oven warmt niet.	<ul style="list-style-type: none"> • Controleer of de timer-, functie- en temperatuurknoppen correct ingesteld zijn. • Controleer of het toestel in een werkend stopcontact zit. Test het stopcontact met andere apparaten en laat indien nodig repareren door een professional. • Kijk de zekering na in de zekeringenkast en laat zo nodig repareren door een professional.
De timer telt niet af.	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
Het voedsel is bovenaan verbrand.	<ul style="list-style-type: none"> • Plaats het voedsel volgende keer op een lagere etage en/of gebruik enkel de onderste verwarming. • Zet de temperatuurstelling lager.
Er komt rook uit het toestel.	<ul style="list-style-type: none"> • Als dit bij het eerste gebruik is, is dit volkomen normaal en zal na korte tijd stoppen. • Als dit na het eerste gebruik is, komt dit vermoedelijk van gemorste voedselresten op de verwarmingselementen bovenaan of onderaan. Laat het toestel volledig afkoelen en reinig de verwarmingselementen.
Er komt een verbrande geur uit het toestel.	<ul style="list-style-type: none"> • Dit komt vermoedelijk van gemorste voedselresten op de verwarmingselementen bovenaan of onderaan. Laat het toestel volledig afkoelen en reinig de verwarmingselementen.
Het draaispit stopt met draaien, wanneer het toestel op temperatuur is.	<ul style="list-style-type: none"> • Dit is normaal. De verwarmingselementen zullen uitvallen wanneer het toestel op temperatuur is. Hierdoor zal je op dat moment geen rechtstreekse 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 krijg je een egale bruining van het voedsel.

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 je ervoor zorgt dat dit product op de correcte manier wordt verwijderd, voorkom je 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, neem je het best contact op met de gemeentelijke instanties, het bedrijf of de dienst belast met de verwijdering van huishoudafval of de winkel waar je het product hebt gekocht.



Het verpakkingsmateriaal is recycleerbaar. Behandel de verpakking milieubewust.

GARANTIE (FR)

Chère cliente, 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 collaborateurs et collaboratrices se feront un plaisir de vous aider !



www.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.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Les consignes de sécurité suivantes doivent être respectées lors de l'utilisation de tout appareil électrique :

- Lisez ces consignes très attentivement. Conservez ce mode d'emploi afin de pouvoir le consulter ultérieurement.
- Avant la première utilisation, enlevez tous les éléments d'emballage et les éventuels autocollants promotionnels. Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec les matériaux d'emballage.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé dans un environnement domestique ou dans des environnements comparables, tels que :
 - Coin-cuisine du personnel dans les commerces, les bureaux et autres environnements professionnels comparables
 - Fermes
 - Chambres d'hôtel ou de motel et autres environnements à caractère résidentiel
 - Chambres d'hôtes ou comparables
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 16 ans ou plus et par des personnes présentant un handicap physique ou sensoriel, une capacité mentale limitée ou un manque d'expérience ou de connaissances, à condition que ces personnes soient sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions sur la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'elles connaissent les dangers liés

à son utilisation.

- Les enfants ne peuvent pas jouer avec cet appareil.
- L'entretien et le nettoyage de l'appareil ne peuvent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils sont âgés de plus de 16 ans ou sous la surveillance d'un adulte.
- Gardez l'appareil et le cordon électrique hors de portée des enfants.
- Toutes les réparations, en dehors de l'entretien ordinaire de l'appareil, doivent être réalisées par le fabricant ou son service après-vente.
- Il existe des risques de blessures en cas de mauvaise utilisation de l'appareil. Les accidents ou dommages causés par le non-respect de ces consignes sont à vos propres risques. Ni le fabricant, ni l'importateur, ni le fournisseur ne peuvent, dans ce cas, en être tenus pour responsables.

AVERTISSEMENTS ÉLECTRIQUES

- Pour éviter tout accident, cet appareil ne peut pas être actionné via une commande externe comme un minuteur extérieur ou une commande à distance séparée, ni être raccordé à un réseau régulièrement mis sous tension ou hors tension.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé ainsi qu'avant d'installer ou d'enlever des pièces et avant de nettoyer l'appareil. Mettez au préalable tous les boutons en position « arrêt » et débranchez l'appareil en saisissant la fiche électrique. Ne tirez jamais sur le cordon pour retirer la fiche de la prise.

- Vérifiez avant usage si la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension du réseau électrique de votre domicile.
- L'appareil doit toujours être branché dans une prise de courant placée et mise à la terre conformément aux règles d'installation locales.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre sur une surface chaude, ni sur le rebord d'une table ou d'un plan de travail.
- Tenez le cordon électrique à distance de parties chaudes et ne couvrez pas l'appareil.
- Déroulez complètement le cordon d'alimentation. Ne laissez pas le cordon d'alimentation se coincer sous l'appareil ou pendre autour de celui-ci.
- Afin d'éviter un danger, n'utilisez jamais l'appareil lorsque le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé(e), après un mauvais fonctionnement de l'appareil ou lorsque l'appareil est lui-même endommagé. Portez dans ce cas l'appareil au service après-vente de PRIMO ou au centre de services qualifié le plus proche, pour contrôle, réparation ou modifications électriques/mécaniques. Ne tentez jamais de réparer cet appareil vous-même.

INSTALLATION

- Gardez l'appareil éloigné des matériaux inflammables, gaz ou explosifs.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- Utilisez toujours l'appareil sur une surface solide, sèche et plane.

- Ne placez jamais cet appareil sur ou à proximité d'un feu au gaz ou d'un feu électrique où il pourrait entrer en contact avec un appareil chaud.

⚠ UTILISATION

- N'utilisez l'appareil que pour l'usage auquel il est destiné.
- Cet appareil ne convient qu'à un usage domestique. Le fabricant décline toute responsabilité pour des accidents qui découleraient d'un mauvais usage de l'appareil ou du non-respect des instructions fournies dans ce manuel.
- Ne laissez jamais un appareil en service sans surveillance.
- N'utilisez pas l'appareil si vous avez les mains mouillées.
- L'utilisation d'accessoires non préconisés par le fabricant peut provoquer un incendie, une électrocution ou des blessures. N'utilisez que les accessoires livrés avec l'appareil.

⚠ NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- N'immergez jamais l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide. Ceci afin d'éviter des chocs électriques ou un incendie.
- Si l'appareil n'est pas correctement entretenu, sa durée de vie peut en être fortement diminuée et une situation de danger en résulter.

⚠ AVERTISSEMENTS SPÉCIFIQUES AU PRODUIT

- Ne touchez pas de pièces chaudes, usez les poignées et les boutons.
- 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).
- 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 usez 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.

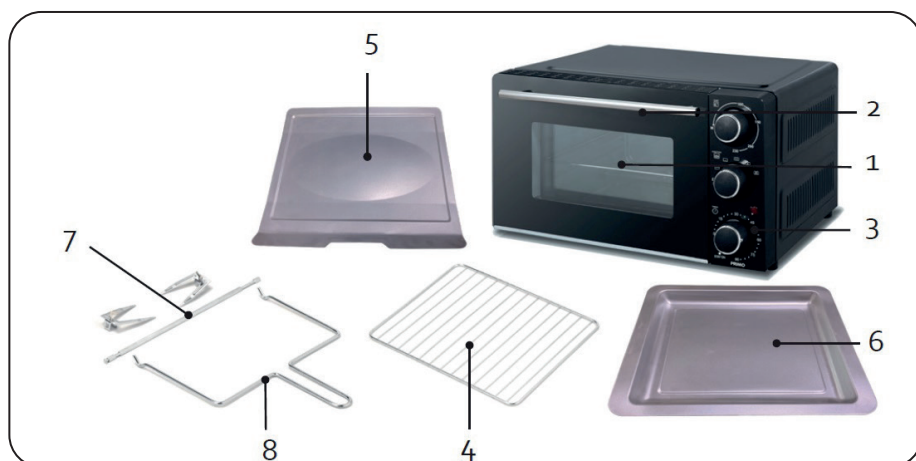
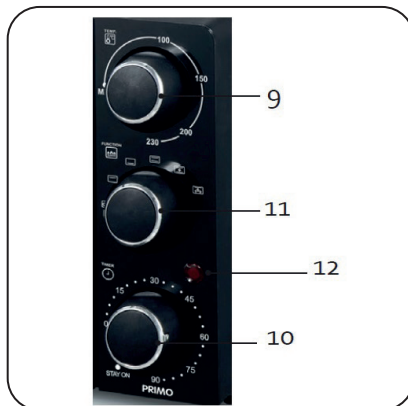
- Utilisez toujours des gants de cuisine quand vous retirez un plat du four chaud, ou placez un plat dans le four chaud.
- Le boîtier du four peut chauffer pendant l'utilisation. Tenez le cordon électrique à distance de parties chaudes et ne couvrez pas le four.



CONSERVEZ CES CONSIGNES POUR POUVOIR LES CONSULTER ULTÉRIEUREMENT

PARTIES

1. Hublot
2. Poignée
3. Panneau de contrôle
4. Grille de cuisson
5. Tiroir à miettes
6. Plaque de cuisson
7. Broche avec pinces de saisie
8. Poignée pour retirer la broche
9. Bouton de réglage de la température
10. Bouton de réglage de la minuterie
11. Bouton de sélection de la fonction
12. Témoin lumineux de température



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Déballiez entièrement l'appareil puis nettoyez-le avec un chiffon humide. Nettoyez la plaque de cuisson, la grille de cuisson, la broche à rôtir, le tiroir à miettes et la poignée pour retirer la broche à l'eau chaude avec un détergent doux. Assurez-vous que tous les éléments sont bien secs avant d'utiliser l'appareil.

UTILISATION

Placez la plaque ou la grille de cuisson à l'une des trois hauteurs possibles. Vous devez bien sûr choisir la hauteur de cuisson en fonction de celle du plat. Le plat ne peut jamais entrer en contact avec les résistances chauffantes. Grâce à la profondeur à l'arrière, vous pouvez même glisser une pizza complète dans le four. Vérifiez si le tiroir à miettes est bien en place sur le fond du four.






RÉGLER LA TEMPÉRATURE

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.



RÉGLAGE DES FONCTIONS

Tournez le bouton pour sélectionner la fonction souhaitée.

1. Position arrêt "OFF": dans cette position, le four est éteint.
2. Chaleur par le haut  : seul l'élément chauffant supérieur est allumé.
3. Chaleur par le bas  : seul l'élément chauffant inférieur est allumé.
4. Chaleur par le haut et par le bas  : les éléments chauffants inférieur et supérieur sont allumés pour une cuisson uniforme.
5. Chaleur par le haut et par le bas et convection  : les éléments chauffants inférieur et supérieur sont allumés pour une cuisson uniforme, et en plus le plat est cuit au four à l'air chaud.
6. Fonction « rôtir »  : la broche avec pinces de saisie est utilisée pour griller la viande et la volaille par rotation. Pour ce faire, enflez la viande ou la volaille sur la broche et fixez en utilisant les deux pinces se trouvant sur la broche. Veillez à ce que la viande ne touche pas l'élément de chauffe et que la broche puisse tourner librement. Dans le cas de la volaille, assurez la contention des cuisses et des ailes avec des piques à brochettes ou autre fixation appropriée afin que ces parties n'empêchent pas la rotation pendant la cuisson. Placez la broche tournante dans la fixation prévue dans le four. Placez la longue extrémité dans l'encoche prévue à cet effet du côté droit, l'autre extrémité peut alors s'insérer dans la fixation du côté gauche. Placez également la plaque de cuisson sous la broche pour empêcher que la graisse et le jus de viande ne coulent sur l'élément de chauffe. Pour retirer la broche du four après la cuisson, utilisez la



poignée prévue à cet effet.

RÉGLER LA MINUTERIE

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 train de chauffer. Le témoin va s'éteindre lorsque l'appareil a atteint la température paramétrée. Une lampe s'allume à l'intérieur du four lorsqu'il est en fonctionnement. Vous pouvez donc contrôler la cuisson facilement sans ouvrir la porte.



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.

Remarque : le témoin lumineux s'éteint et s'allume régulièrement, car l'appareil se maintient à une température constante.

Dans le tableau ci-dessous, vous trouverez des exemples de préparations avec les réglages recommandés. Il est conseillé de préchauffer le four environ dix minutes avant d'enfourner le plat.

Préparation	Réglage de la température	Temps de préparation	Fonction
Pizza fraîche	200°C	25 min.	
Pizza surgelée	220°C	15 min.	
Cake	200°C	35 min.	
Légumes gratinés	200°C	30 min.	
Plat au four avec viande	190°C	35 min.	
Viande	220°C	20 min.	
Poulet entier	180°C	60 min.	
Cake aux pommes	190°C	90 min.	
Lasagne	210°C	30 min.	
Réchauffer	150°C	10 min.	

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 OFF/O/MIN pour éteindre l'appareil.

Après utilisation, utilisez des gants de cuisine ou maniques pour sortir la grille ou la plaque de cuisson de l'appareil.

BROCHE À RÔTIR

- 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 à rôtir. 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 la température diminue, le thermostat s'allume à nouveau et la broche recommence à tourner. Vos aliments doront alors de manière uniforme.
- Lorsque la viande ou volaille est cuite, retirez la broche avec des gants de cuisine ou des maniques et la poignée pour retirer la broche.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- Vérifiez toujours que vous avez enlevé la fiche de la prise avant de nettoyer l'appareil.
- Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.
- 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 et le panneau de commande peuvent être nettoyés avec un chiffon légèrement humide.

PROBLÈMES ET SOLUTIONS

PROBLÈMES	SOLUTIONS
Le four ne chauffe pas.	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez si les boutons de la minuterie, de sélection de la fonction et de la température ont été réglés correctement. • Vérifiez si l'appareil est connecté à une prise murale qui fonctionne. Testez la prise de courant avec un autre appareil et faites réparer la prise de courant par un électricien qualifié si nécessaire. • Contrôlez le fusible dans la boîte à fusibles et faites réparer par un professionnel si nécessaire.
La minuterie ne décompte pas.	<ul style="list-style-type: none"> • Si le temps souhaité est de moins de 15 minutes, tournez d'abord le bouton au-delà des 15 minutes et revenez en arrière jusqu'au temps souhaité.
La nourriture est brûlée en haut.	<ul style="list-style-type: none"> • Placez la nourriture la prochaine fois sur un niveau plus bas et/ou utilisez uniquement l'élément chauffant inférieur. • Abaissez le réglage de la température.
De la fumée s'échappe de l'appareil.	<ul style="list-style-type: none"> • Si cela arrive pendant la première utilisation, c'est complètement normal et la fumée s'estompera après une courte période. • Si cela arrive après la première utilisation, la fumée provient probablement de restes alimentaires renversés sur les éléments chauffants supérieurs ou inférieurs. Laissez refroidir l'appareil complètement et nettoyez les éléments chauffants.
Une odeur de brûlé sort de l'appareil.	<ul style="list-style-type: none"> • L'odeur provient probablement de restes alimentaires renversés sur les éléments chauffants supérieurs ou inférieurs. Laissez refroidir l'appareil complètement et nettoyez les éléments chauffants.
Le tournebroche arrête de tourner lorsque l'appareil est à la bonne température.	<ul style="list-style-type: none"> • 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 la température diminue, le thermostat s'allume à nouveau et la broche recommence à tourner. Vos aliments doront alors de manière uniforme.

RECYCLAGE



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.

GARANTIE (D)

Sehr geehrte Kundin, 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!



www.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.

SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

Wenn Sie elektrische Geräte verwenden, müssen folgende Sicherheitshinweise beachtet werden:

- Lesen Sie diese Hinweise sorgfältig durch. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung zum späteren Nachschlagen auf.
- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Verpackungsmaterialien und möglichen Werbeaufkleber. Sorgen Sie dafür, dass Kinder nicht mit den Verpackungsmaterialien spielen.
- Dieses Gerät eignet sich für den Einsatz im Haushalt und in ähnlichen Umfeldern, zum Beispiel in folgenden Bereichen:
 - Küchenbereich für Mitarbeiter von Geschäften, Büros und anderen ähnlichen beruflichen Umfeldern
 - Bauernhöfe
 - Hotel- und Motelzimmer und andere Bereiche mit wohnungsähnlichem Charakter
 - Gästezimmer oder Ähnliches
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 16 Jahren und Menschen mit körperlichen oder sensorischen Behinderungen oder Menschen mit eingeschränkten geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung bzw. Sachkenntnis unter der Bedingung verwendet werden, dass diese Personen beaufsichtigt werden oder sie eine Anleitung zur sicheren Verwendung des Geräts erhalten haben und sich der Gefahren bei der Verwendung des Geräts bewusst sind.

- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Wartung und Reinigung des Geräts darf nicht durch Kinder ausgeführt werden, außer diese sind älter als 16 Jahre oder werden von einem Erwachsenen beaufsichtigt.
- Sämtliche Reparaturen, abgesehen von der gewöhnlichen Pflege, sind durch den Hersteller oder dessen Kundendienst zu übernehmen.
- Bei unsachgemäßer Verwendung des Geräts besteht Verletzungsgefahr. Für Unfälle oder Schäden, die durch die Nichtbefolgung dieser Regeln verursacht werden, haften Sie selbst. Weder der Hersteller noch der Importeur oder der Lieferant können in solchen Fällen zur Verantwortung gezogen werden.

 ELEKTRISCHE WARNHINWEISE

- Zur Vermeidung von Unfällen sollte das Gerät nicht mit einem externen Zusatzgerät, wie z. B. über einen externen Timer oder Fernbedienung, oder an einen Stromkreislauf angeschlossen werden, der regelmäßig ein- und ausgeschaltet wird.
- Netzstecker ziehen, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist, bevor Teile montiert oder abmontiert werden und vor der Reinigung. Stellen Sie zunächst alle Schalter auf „Aus“ und ziehen Sie den Stecker am Stecker selbst aus der Steckdose. Ziehen Sie den Stecker nie am Netzkabel aus der Steckdose.

- Vor Gebrauch überprüfen, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der elektrischen Spannung des Stromnetzes Ihres Hauses übereinstimmt.
- Das Gerät muss stets an eine Steckdose angeschlossen werden, die gemäß den örtlichen Installationsvorschriften installiert und geerdet wurde.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht auf einer heißen Oberfläche oder über einen Tischrand oder eine Arbeitsplatte herunter hängen.
- Das elektrische Kabel von heißen Teilen entfernt halten und das Gerät nicht abdecken.
- Rollen Sie das Netzkabel vollständig ab, um eine Überhitzung des Kabels zu vermeiden. Lassen Sie das Netzkabel nicht unter oder rund um das Gerät hängen.
- Das Gerät darf nicht mit einem Verlängerungskabel oder einer Verteilersteckdose verwendet werden.
- Um Gefahr zu vermeiden, verwenden Sie das Gerät nie, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist, wenn es nicht richtig funktioniert oder beschädigt ist. Bringen Sie das Gerät in diesem Fall zur Durchsicht, Reparatur oder für elektrische/mechanische Anpassungen zum Kundendienst von PRIMO oder zum nächstgelegenen Servicecenter. Versuchen Sie nie, das Gerät selbst zu reparieren.

⚠ ANSCHLUSS

- Halten Sie das Gerät von brennbaren Materialien, Gas und explosiven Stoffen fern.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Stellen Sie das Gerät immer auf eine stabile, flache und trockene Oberfläche.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe oder auf einer Gasflamme, einer elektrischen Platte oder an einer Stelle ab, auf der es in Kontakt mit einem Elektroofen oder einem anderen heißen Gerät kommen kann.

⚠ GEBRAUCH

- Gerät nur für den vorgesehenen Zweck verwenden.
- Das Gerät ist nur auf den privaten Gebrauch ausgelegt. Der Hersteller ist nicht verantwortlich für Unfälle, die als Folge von unsachgemäßem Gebrauch des Geräts oder Nichtbefolgen der in dieser Anleitung aufgeführten Regeln entstehen.
- Eingeschaltetes Gerät nie unbeaufsichtigt stehen lassen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.
- Durch die Verwendung von Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen oder verkauft wird, besteht die Gefahr von Brand, elektrischen Schläges oder von Verletzungen. Verwenden Sie nur das Zubehör, das mit dem Gerät mitgeliefert wird.

⚠ REINIGUNG UND WARTUNG

- Tauchen Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker auf keinen Fall in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Dies dient der Vermeidung von elektrischen Stromschlägen und Feuer.
- Wenn das Gerät nicht gut gewartet wird, kann dies die Lebensdauer des Geräts drastisch verringern und zu Gefahrensituationen führen.

⚠ PRODUKTSPEZIFISCHE WARNHINWEISE

- Fassen Sie keine heißen Teile an; verwenden Sie die Handgriffe und Knöpfe.
- 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).
- Das Blech und den Grill des Gerätes nie mit Alufolie auslegen. Dies kann zu Überhitzung des Ofens führen.
- 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.

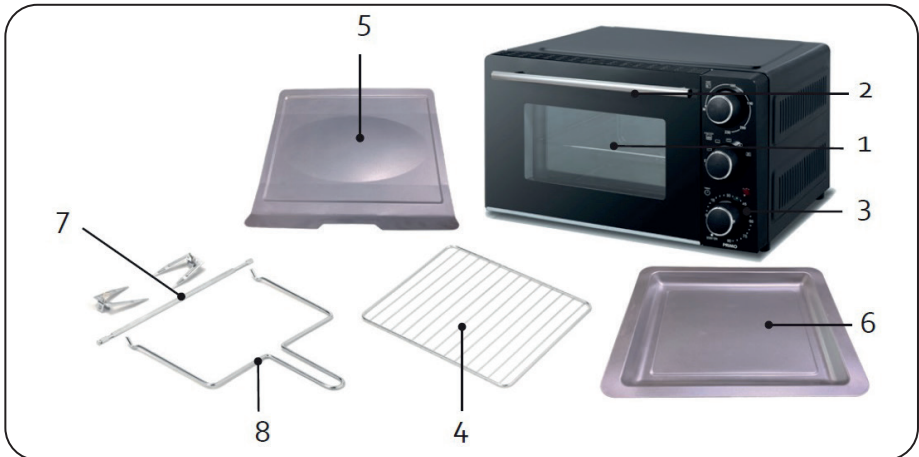
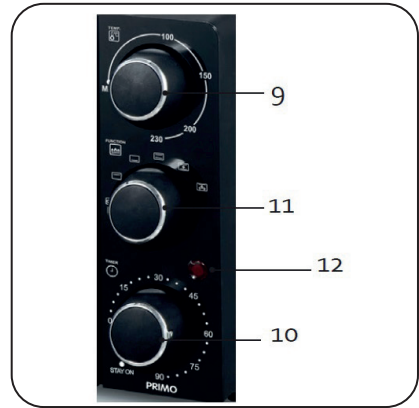
- Es kann zu einem Feuer führen, wenn das Gerät während des Betriebs mit entflammaren Materialien wie Handtüchern, Vorhängen, Wänden usw. in Kontakt kommt oder bedeckt wird. Stellen Sie keine Gegenstände auf den Ofen, wenn dieser in Betrieb ist.
- Sie müssen sehr vorsichtig vorgehen, wenn Sie Schüsseln 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. Einige Teile des Ofens können sich beim Gebrauch erwärmen.



BEWAHREN SIE DIESE HINWEISE ZUM SPÄTEREN
NACHSCHLAGEN AUF

TEILE

1. Fenster
2. Griff
3. Bedienfeld
4. Grillgitter
5. Krümelschublade
6. Backblech
7. Grillspieß mit Fleischhaltern
8. Griff zum Entnehmen des Grillspießes
9. Temperatureinstellung
10. Timer
11. Funktionswahlschalter
12. Temperatur-Kontrollleuchte



VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

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

GEBRAUCH

Wählen Sie zum Einschieben des Backbleches oder des Grillgitters in den Backofen eine der drei Ebenen aus. Dies ist selbstverständlich von der Höhe des Gerichts abhängig. Das Gericht darf das Heizelement niemals berühren. Dank der tiefen Rückseite passt sogar eine ganze Pizza hinein. Kontrollieren Sie, ob die Krümelschublade sich auf dem Boden des Backofens

befindet.

TEMPERATUR EINSTELLEN



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.



EINSTELLUNG DER FUNKTIONEN

Drehen Sie diesen Knopf in die gewünschte Position:

1. Aus-Stellung "OFF": in dieser Stellung ist der Backofen ausgeschaltet.
2. Hitze von oben : Bei dieser Einstellung heizt das Heizelement den Ofen von oben her.
3. Hitze von unten : Bei dieser Einstellung heizt das Heizelement den Ofen von unten 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. Ober- und Unterhitze und Konvektion : Bei dieser Einstellung heizt das Heizelement sowohl die Unter- als auch die Oberseite, damit das Gericht gleichmäßig gar wird, und das Gericht im Ofen wird außerdem durch Heißluft gegart.
6. Rotisseriefunktion : Der Grillspieß mit Fleischhaltern dient zum Grillen von Fleisch und Geflügel mittels einer Drehbewegung (Rotisserie). Schieben Sie das Fleisch oder Geflügel zu diesem Zweck auf den Spieß und befestigen Sie es mithilfe der beiden Fleischhalter, die sich auf dem Spieß befinden. Achten Sie stets darauf, dass das Fleisch das Heizelement nicht berührt und der Spieß sich ungehindert drehen kann. Bei Geflügel müssen die Keulen und Flügel zusätzlich mit Rouladennadeln o. Ä. zusammengehalten werden, damit sie während des Garens die Drehbewegung nicht behindern. Jetzt befestigen Sie den Drehspieß in den Halterungen im Ofen. Platzieren Sie dazu das lange Ende in der dazu vorgesehenen Aussparung an der rechten Seite, das andere Ende kann dann in der Halterung an der linken Seite aufliegen. Schieben Sie das Backblech unter den Spieß, um zu verhindern, dass heruntertropfendes Fett oder Fleischbrühe auf das Heizelement tropft. Zum Herausnehmen des Grillspießes nach dem Grillen aus dem Ofen verwenden Sie den dafür vorgesehenen Griff.



TIMER EINSTELLEN

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). Auf diese Weise können Sie den Backofen verwenden, ohne eine Backzeit einzustellen. Die Kontrollleuchte leuchtet rot auf, um anzugeben, dass das Gerät aufwärmt. Die Kontrollleuchte geht aus, wenn das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht hat. Die Innenraumleuchte des Backofens leuchtet ebenfalls, sodass Sie ganz einfach den Backvorgang des Gerichts überwachen können, ohne die Tür zu öffnen.

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.

Hinweis: Die Kontrollleuchte schaltet sich regelmäßig aus und wieder ein, da das Gerät sich selbst auf einer konstanten Temperatur hält.

In der Tabelle unten finden Sie einige Zubereitungen mit den dazu empfohlenen Einstellungen. Es wird empfohlen, den Backofen ca. 10 Minuten vorzuheizen.

Zubereitung	Temperatur-Einstellung	Zubereitungszeit	Funktion
Frische Pizza	200°C	25 min.	
Tiefkühlpizza	220°C	15 min.	
Kuchen	200°C	35 min.	
Gemüseauflauf	200°C	30 min.	
Ofengericht mit Fleisch	190°C	35 min.	
Fleisch	220°C	20 min.	
Ganzes Hähnchen	180°C	60 min.	
Apfelkuchen	190°C	90 min.	
Lasagne	210°C	30 min.	
Nacherwärmung	150°C	10 min.	

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 OFF/O/MIN Position.

Verwenden Sie Ofenhandschuhe oder Topflappen zum Entnehmen des Grillgitters oder des Backbleches aus dem Gerät nach Gebrauch.

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 Drehspeiß dreht sich erneut. Dadurch erhält das Lebensmittel eine gleichmäßige Bräunung.
- Wenn das Fleisch oder Geflügel gar ist, nehmen Sie den Spieß mit Ofenhandschuhen oder Topflappen und dem Handgriff zum Entnehmen des Grillspießes aus dem Ofen.

REINIGUNG UND WARTUNG

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

FEHLERSUCHHILFE

PROBLEME	LÖSUNGEN
Der Backofen heizt nicht auf.	<ul style="list-style-type: none"> • Schauen Sie nach, ob der Zeitschalter, Funktionswahlschalter und Thermostat richtig eingestellt sind. • Stellen Sie sicher, dass das Gerät an eine funktionierende Steckdose angeschlossen ist. Testen Sie die Steckdose mit einem anderen Gerät und lassen Sie sie wenn nötig reparieren durch einen Fachmann. • Schauen Sie die Sicherung im Sicherungskasten nach und lassen Sie sie wenn nötig reparieren durch einen Fachmann.

<p>Der Zeitschalter zählt nicht zurück.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Beträgt die gewünschte Garzeit weniger als 15 Minuten, den Schalter erst an der 15 Minuten vorbei und dann zurück auf die gewünschte Zeit drehen.
<p>Die Nahrung ist angebrannt an der Oberseite.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Stellen Sie die Nahrungsmittel nächstes Mal auf eine niedrigere Ebene und/oder verwenden Sie nur das untere Heizelement. • Stellen Sie eine niedrigere Temperatur ein.
<p>Rauch kommt aus dem Gerät heraus.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Beim Erstgebrauch ist dies völlig normal und der Rauch wird nach kurzer Zeit verschwinden. • Beim späteren Gebrauch kommt der Rauch wahrscheinlich von Nahrungsresten, die an den oberen oder unteren Heizelementen kleben. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen und reinigen Sie die Heizelemente.
<p>Ein Brandgeruch kommt aus dem Gerät heraus.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Dies kommt wahrscheinlich von Nahrungsresten, die an den oberen oder unteren Heizelementen kleben. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen und reinigen Sie die Heizelemente.
<p>Der Drehspieß hört auf sich zu drehen, wenn das Gerät seine Temperatur erreicht hat.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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.

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.

WARRANTY (EN)

Dear client,

All of our products are always submitted to a strict quality control before they are sold to you. Should you nevertheless experience problems with your device, we sincerely regret this.

In that case, we kindly request you to contact our customer service. Our staff will gladly assist you.



www.primo-elektro.be

Monday – Thursday: 8.30 – 12.00 and 13.00 – 17.00

Friday: 8.30 – 12.00 and 13.00 – 16.30

This appliance has a two year warranty period. During this period the manufacturer is responsible for any failures that are the direct result of construction failure. When these failures occur the appliance will be repaired or replaced if necessary. The warranty will not be valid when the damage to the appliance is caused by wrong use, not following the instructions or repairs executed by a third party. The guarantee is issued with the original till receipt. All parts, which are subject to wear, are excluded from the warranty. If your device breaks down within the 2-year warranty period, you can return the device together with your receipt to the shop where you purchased it. The guarantee on accessories and components that are liable to wear-and-tear is only 6 months.

The guarantee and responsibility of the supplier and manufacturer lapse automatically in the following cases:

- If the instructions in this manual have not been followed.
- In case of incorrect connection, e.g. electrical voltage that is too high.
- In case of incorrect, rough or abnormal use.
- In case of insufficient or incorrect maintenance.
- In case of repairs or alterations to the device by the consumer or non-authorised third parties.
- If the customer used parts or accessories that are not recommended or provided by the supplier / manufacturer.

SAFETY INSTRUCTIONS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be taken, including the following:

- Read all instructions carefully. Keep this manual for future reference.
- Make sure all packaging materials and promotional stickers have been removed before using the appliance for the first time. Make sure children cannot play with the packaging materials.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance can be used by children aged from 16 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.

- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 16 or supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children younger than 16 years.
- All repairs should be carried out by the manufacturer or its aftersales service.
- Using the appliance incorrectly may cause an injury. Any injury or damage caused by failure to comply with these rules are at your own risk. Neither the manufacturer, importer, or the supplier may be held liable.

ELECTRICAL WARNINGS

- In order to avoid a hazard this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer or a separate remote control, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.
- The appliance must be disconnected from its power source when not in use, during service and when replacing parts. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance. To disconnect, turn controls to "OFF" or "0" position, then remove the plug from the wall. Never pull the cord or appliance to remove the plug from the socket.
- Before use, check carefully that the electric tension and frequency of the power net at your home match

the indications on the rating label of the appliance.

- The appliance must be plugged into an appropriate outlet that is installed and grounded in accordance with local installation regulations.
- Do not let the power supply cord hang over the edge of a counter, or touch hot surfaces.
- Keep the power cord away from hot parts and don't cover the appliance.
- Unwrap the cord completely to prevent overheating of the cord. Do not allow the power cord supply to run underneath or around the unit.
- To avoid danger, do not operate this appliance with a damaged cord or plug or in the event the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return the appliance to the PRIMO Service Department or its service agent for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment. Do not try to repair the appliance yourself.

INSTALLATION

- Do not place near flammable materials, gases or explosives.
- Do not use or store this appliance outdoors.
- Always use the appliance on a steady, dry and level surface.
- Never place this appliance near a gas stove or electrical stove or in a place where it may come into contact with a warm appliance.

⚠ USE

- Do not use this appliance for other than intended use.
- Only use the appliance for domestic use. The manufacturer cannot be held responsible for accidents that result from improper use of the appliance or not following the instructions described in this manual.
- Never leave the appliance unattended while it is functioning.
- Do not operate the appliance with wet hands.
- The use of accessories that are not recommended or sold by the manufacturer can cause fire, electrical shock or injuries. Only use the utensils delivered with the appliance.

⚠ CLEANING AND MAINTENANCE

- To protect against electrical shock or burns, do not immerse unit, cord, or plug in water or other liquid.
- Failure to maintain this appliance in a clean condition could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

⚠ PRODUCT-SPECIFIC WARNINGS

- Do not touch any hot parts, use the handles and knobs.
- When using the oven, ensure you have a clearance of minimum 10 cm around every side to allow air to circulate freely around the machine.

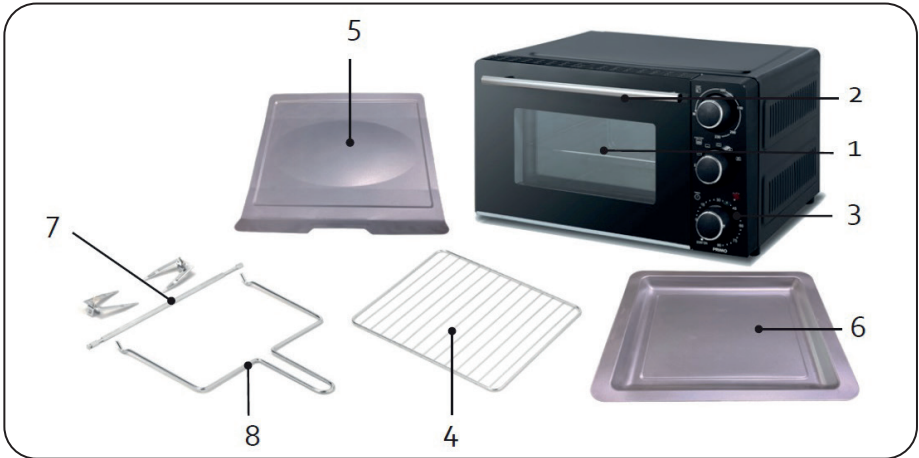
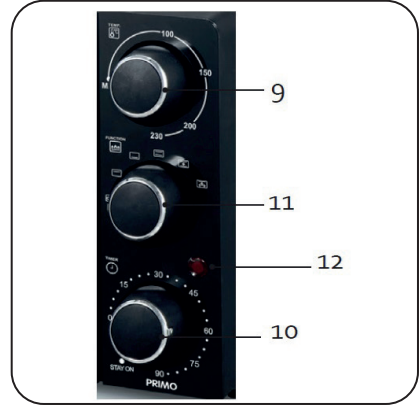
- The machine must not be used in an enclosed space (such as a cupboard, for example).
- Never cover the machine's plate and grill with aluminium foil. This could cause the oven to overheat.
- Do not use metal scourers to clean the oven. Small particles of the scourer may break loose and land on the heating element.
- Do not put foods or metal accessories that are too big in the oven as they may cause fire or electrocution.
- A fire may be caused if the machine comes into contact with or is covered with flammable materials during operation, such as oven gloves, curtains, wall, etc. Do not place any objects on top of the oven when it is in use.
- Take great care when using dishes made entirely of metal or glass.
- Do not place any of the following materials in the oven: cardboard, plastic, paper or similar.
- Store only oven parts in the machine when it is not in use.
- Always use oven gloves when placing or removing items in the oven.
- The housing of the oven can get hot during use. Keep the electrical cord away from hot parts and do not cover the oven.



SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE

PARTS

1. Observation window
2. Handle
3. Control panel
4. Grill rack
5. Crumb tray
6. Baking sheet
7. Grill spit with meat holders
8. Handle to remove grill spit
9. Temperature setting button
10. Timer setting button
11. Function setting button
12. Temperature indicator light



BEFORE THE FIRST USE

Remove all packaging materials and wipe the machine with a damp cloth. Clean the baking tray, grill rack, rotary spit, crumb tray and handle to remove the rotary spit in warm water and a mild detergent. Make sure that the parts are completely dry before using the machine again.

USE

Insert the baking tray or grill rack in the oven in one of the three available levels. This of course depends on the height of the dish. Never allow the dish to come into contact with the heating element. The deep back ensures you can even fit a complete pizza inside the oven. Check if the crumb tray is well in place on the bottom of the oven.






SET THE TEMPERATURE

Select the required temperature by rotating the knob. The maximum temperature is 230 °C. Remember to preheat the oven for 5 to 10 minutes prior to use so that the oven is at the right temperature before food is placed in the oven.



SET FUNCTIONS

Turn this knob to the required position.

1. Position "OFF": at this position, the oven is turned off.
2. Top heating : on this setting, the heating element heats from the top of the oven.
3. Bottom heating : on this setting, the heating element heats from the bottom of the oven.
4. Top and bottom heating : on this setting, the heating element at both the bottom and at the top heat up to cook the dish evenly.
5. Top and bottom heating and convection : on this setting, the heating element at both the bottom and at the top heat up to cook the dish evenly, and the dish in the oven is cooked by hot air as well.
6. Rotisserie function : the grill spit with meat holders is used for grilling meat and poultry by rotating it (rotisserie). To do this, slide the meat or poultry onto the spit and secure it with the help of the two meat holders located on the spit. Always make sure that the meat does not touch the heating element and that the spit can rotate freely. For poultry, the thighs and wings must be additionally held in place using roulade skewers or the like, so that they do not restrict the rotation while cooking. Now place the rotisserie spit in the holders inside the oven. Place the long end in the recess provided on the right side, so that the other end can then rest in the holder on the left side. Place the baking tray under the spit so that the fat or jus from the meat does not drip onto the heating element. Use the handle provided to remove the grill spit from the oven after grilling.



SET THE TIMER

Set the timer by rotating the knob. If the required time is less than 15 minutes, first rotate the button past the 15 minutes and then turn the button back to the required time. The maximum amount of time that can be set is 90 minutes. A bell will ring when the time has expired. The oven will not work if the timer has not been set. If you do not want to set a timer, turn the knob to the left (STAY ON). This will enable you to use the oven without setting a time. The indicator light turns red to indicate that the machine is heating up. The indicator light will go out when the appliance has reached the set temperature. The light on the inside of the oven will light up so that you easily track the progress of baking without having to open the door.



Note: the machine will not begin to work until the temperature, timer and function











have been set.

You can always change the time during the cooking process if required.

Note: the indicator light will go off and on regularly as the appliance continuously maintains its temperature.

The table below shows a few dishes, and their recommended settings.

Recommendation: pre-heat the oven for 10 minutes.

Preparation	Temperature setting	Preparation time	Function
Fresh pizza	200°C	25 min.	
Frozen pizza	220°C	15 min.	
Cake	200°C	35 min.	
Vegetable casserole	200°C	30 min.	
Oven dish with meat	190°C	35 min.	
Meat	220°C	20 min.	
Complete chicken	180°C	60 min.	
Apple cake	190°C	90 min.	
Lasagne	210°C	30 min.	
Reheat	150°C	10 min.	

Note: the machine will not begin to work until the temperature, timer and function have been set.

After use, turn all the knobs back to OFF/O/MIN before switching the machine off. Use oven gloves or potholders to remove the grill rack or baking tray from the appliance after use.

ROTISSERIE

- Meat or poultry should be secured on the spit (fix bolts and wings extra) so that the grill spit can rotate unhindered.
- Leave the baking tray in the oven while using the rotisserie spit. The baking tray will catch the splashes so they do not land on the lower heating element. Splashes on the heating element can cause smoke and damage.
- The rotisserie spit will periodically stop spinning. This is normal. The heating elements will shut off when the appliance reaches temperature. As a result, you will not have direct heat on the food at that time. When the temperature has dropped, the thermostat will turn back on, and the spit will also begin to

turn again. This will give you an even browning of the food.

- When the meat or poultry is ready, remove the spit from the oven using oven gloves or potholders and the handle to remove the grill spit.

MAINTENANCE AND CLEANING

- Always make sure you remove the plug from the socket before cleaning the appliance.
- Let the appliance cool down before cleaning.
- Clean the inside of the appliance after every use with a slightly damp cloth.
- Clean the parts in warm water with a mild detergent.
- The door and the control panel can be cleaned with a slightly damp cloth.

TROUBLESHOOTING GUIDE

PROBLEM	SOLUTION
The oven does not heat.	<ul style="list-style-type: none"> • Make sure that the timer, function and temperature buttons are set correctly. • Make sure that the appliance is plugged into a working outlet. Test the outlet with other appliances and have it repaired by a professional if necessary. • Check the fuse in the fuse box and have it repaired by a professional if necessary.
The timer is not counting down.	<ul style="list-style-type: none"> • If the desired time is less than 15 minutes, first turn the knob past 15 minutes and then turn the knob back to the desired time.
The food is burnt at the top.	<ul style="list-style-type: none"> • Next time, place the food on a lower floor and/or use just the lower heater. • Lower the temperature setting.
Smoke is coming from the appliance.	<ul style="list-style-type: none"> • At first use, this is perfectly normal and it will stop after a short period of time. • If this happens after the first use, it is probably from spilled food residue on the heating elements at the top or bottom. Allow the appliance to cool completely and clean the heating elements.
There is a burnt smell coming from the appliance.	<ul style="list-style-type: none"> • This is probably from spilled food residue on the heating elements at the top or bottom. Allow the appliance to cool completely and clean the heating elements.

The rotisserie will stop rotating when the appliance reaches temperature.

- This is normal. The heating elements will turn off when the appliance reaches temperature. As a result, you will not have direct heat on the food at that time. When the temperature has dropped, the thermostat will turn back on, and the spit will also begin to turn again. This will give you an even browning of the food.

ENVIRONMENTAL GUIDELINES





This symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it must be brought to the applicable collection point for recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.





The packaging is recyclable. Please treat the packaging ecologically.

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 untenstehenden Link bestellt werden.

 Following accessories have 6 months warranty, and can be easily ordered using the link below.

WWW.PRIMO-ELEKTRO.BE



OMSCHRIJVING / DESCRIPTION / BESCHREIBUNG	REF
Grillrooster Grille Grillrost Grill rack	PR255OV-7
Draaispit Rôtisserie Drehspieß Rotisserie	PR255OV-8-9-10
Kruimellade Tiroir à miettes Krümelauffangblech Crumb tray	PR255OV-24
Bakplaat Plaque de cuisson Backblech Baking tray	PR255OV-33
Rubber voetje Pied en caoutchouc Gummifuß Rubber foot	PR255OV-50

WWW.PRIMO-ELEKTRO.BE