

# PRIMO

Oven  
Four  
Ofen

PR251OV



HANDLEIDING / MODE D'EMPLOI / GEBRAUCHSANLEITUNG







1.	GARANTIE	4
2.	VEILIGHEIDSVORSCHRIFTEN	5
3.	ONDERDELEN	9
4.	OPMERKINGEN VOORAF	9
5.	DE ACCESSOIRES	10
6.	BEDIENINGSINSTRUCTIES	10
7.	DE TIJDSCHAKELAAR	10
8.	DE VERSCHILLENDE WIJZEN VAN BEREIDEN	10
9.	ONDERHOUD EN REINIGING	11
10.	VEELGESTELDE VRAGEN	12
11.	MILIEURICHTLIJNEN	12
12.	WEBSHOP	31



1.	GARANTIE	22
2.	SICHERHEITSVORKEHRUNGEN	23
3.	TEILE	27
4.	VORSICHTSMASSNAHMEN	27
5.	DAS ZUBEHÖR	28
6.	BEDIENUNGSANWEISUNGEN	28
7.	DIE ZEITSCHALTUHR	28
8.	DIE VERSCHIEDENEN ZUBEREITUNGSARTEN	29
9.	WARTUNG UND REINIGUNG	29
10.	HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN	30
11.	ENTSORGEN	30
12.	WEBSHOP	31



1.	GARANTIE	13
2.	CONSIGNES DE SÉCURITÉ	14
3.	PIÈCES	18
4.	MESURES DE PRECAUTIONS	18
5.	ACCESSOIRES	19
6.	UTILISATION	19
7.	LA MINUTERIE	19
8.	DIFFERENTS TYPES DE PREPARATION	19
9.	ENTRETIEN ET NETTOYAGE	20
10.	QUESTIONS FRÉQUENTES	21
11.	MISE AU REBUT	21
12.	WEBSHOP	31



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 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, 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 "off", 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 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 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.



**ALLEEN VOOR HUISHOUELIJK GEBRUIK**



### 3. ONDERDELEN

1. Temperatuur keuzeknop
2. Controlelampje
3. Functie keuzeknop
4. Tijdschakelaar
5. Verwijderbare kruimelplaat
6. Grillrooster
7. Bakplaat
8. Deurgreep
9. Handvat om grillrooster en bakplaat te verwijderen



### 4. OPMERKINGEN VOORAF

- Zorg ervoor dat het apparaat om te beginnen nog niet op het net is aangesloten en dat de tijdschakelaar op de stand "off" staat.
- Reinig alle accessoires zoals het grillrooster, de bakplaat, en de kruimelplaat in warm water met een afwasmiddel. Neem ook de handvaten uit de verpakking en reinig deze eveneens.
- Maak de ovendeur schoon met een vochtige doek.
- Opgelet : nooit de hete ovendeur met een vochtige doek aanraken of schoonvegen !
- Nadat u de verschillende onderdelen heeft afgedroogd, brengt u deze op de daarvoor bestemde plaats.
- Voordat u de netstekker in het stopcontact steekt, moet u de netspanning op het apparaat vergelijken met de netspanning bij u thuis : zij moeten overeenstemmen.
- Het apparaat is nu klaar voor gebruik.
- Ga voor het inschakelen na of alle resten van het verpakkingsmateriaal uit het apparaat zijn verwijderd. Bovendien raden wij u aan de oven voor het eerste gebruik gedurende ongeveer 15 minuten op de hoogste temperatuurstand met boven- en onderverwarming en met geopende glasdeur te laten lopen. Hierbij kunnen aanvankelijk onaangename geuren en een lichte rook optreden. Dit is volkomen normaal en ongevaarlijk.

## 5. DE ACCESSOIRES

- De bakplaat dient voor het bakken van gebak, voor het bereiden van ovenschotels of voor het afbakken van sandwiches.
- Het grillrooster dient om te grillen of toast te bereiden. Bij het grillen is het aan te raden het grillrooster op de ovenschaal te zetten, om te vermijden dat het afdruppend vet op de verwarmingselementen terecht komt.
- Om de bakplaat en het grillrooster te verwijderen gebruikt u het daarvoor bestemde handvat.

## 6. BEDIENINGSINSTRUCTIES

Met behulp van de temperatuur keuzeknop kunt u de gewenste temperatuur instellen voor het warm houden (80°C), het bakken en grillen (230°C).

Met de functie keuzeknop kunt u kiezen tussen de verschillende functies.

Deze zijn :



: UIT-stand.



: grillen, braden en afbakken op rooster met bovenverwarming (vlees, vis, steaks, ovenschotels, gratineren, sandwiches).



: braden en afbakken op rooster met onderverwarming (quiche, omelet, ...)



: bakken en roosteren met boven- en onderverwarming (gebak, koekjes, vlees).


## 7. DE TIJDSCHAKELAAR

Deze kan u instellen tot maximum 60 minuten. U moet altijd de tijdschakelaar instellen om de oven in werking te stellen. Wanneer uw gerecht reeds gaar is, maar de volledige tijd nog niet verstreken is, kunt u gewoon de knop op "off" draaien. De oven zal nu uitgeschakeld worden. Wanneer de ingestelde tijd verstreken is, hoort u een kort belsignaal.


## 8. DE VERSCHILLENDE WIJZEN VAN BEREIDEN

Braden :

- Eerst en vooral moet u de oven ca. 15 minuten op 220°C voorverwarmen.
- Leg het vlees op de bakplaat.
- Schuif de bakplaat op de onderste inschuiflijsten.

- U stelt de gewenste temperatuur in en draait de functie keuzeknop op de stand .
- Het apparaat inschakelen door de tijdschakelaar op de gewenste tijd in te stellen.
- Om de garing te controleren, neemt u de bakplaat met behulp van het handvat uit de oven.
- Indien u met het resultaat tevreden bent, haalt u er de plaat met het gebraden voedsel uit en schakelt u de oven uit.

#### Grillen :

- Stel de temperatuurkeuzeschakelaar in op 220°C.
- Stel de functiekeuzeknop op .
- De oven 15 min voorverwarmen.
- Plaats het grillrooster op de bakplaat en leg daar het vlees op.
- Het te grillen vlees moet zo dicht mogelijk bij de bovenste verwarmingselementen worden geplaatst, zonder deze aan te raken.

#### 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 of het rooster uit de hete oven haalt. Gebruik hiervoor uitsluitend de hiervoor bestemde handgreep of pannenlappen.

## 9. ONDERHOUD EN REINIGING

- Trek voor het reinigen steeds de stekker uit het stopcontact.
- Houd de oven steeds schoon. Alle losse delen kunnen, zoals beschreven, worden afgewassen.
- De oven zelf mag u nooit onder stromend water afwassen of in water onderdompelen. Hij kan met een vochtige doek worden schoongeveegd.
- De ovendeur kan worden afgewassen nadat ze is afgekoeld. Gebruik voor hardnekkig vuil een beetje afwasmiddel of een ruitenreiniger.

## 10. 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.
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 rode lampje zal steeds branden en zal niet doven wanneer het toestel op temperatuur is. Door aan de temperatuurknop te draaien, komt u te weten hoe warm de binnentemperatuur van uw oven is. De thermostaat zal klikken bij de overeenkomstige temperatuur.

## 11. 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 "off", 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.
- Extrême prudence s'impose quand vous enlevez une plaque du four ou quand vous enlevez de la graisse chaude ou d'autres liquides chauds 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. Sélecteur de température
2. Lampe témoin
3. Sélecteur de fonction
4. Minuterie
5. Plaque à miettes amovible
6. Grille à rôtir
7. Plaque à soufflé et à rôtir
8. Poignée de porte
9. Poignée de saisie de la grille et de la plaque à rôtir



### 4. MESURES DE PRECAUTIONS

- Veillez tout d'abord à ce que l'appareil soit coupé du secteur et que la minuterie soit en position « off ».
- Nettoyez à l'eau chaude tous les ustensiles tels que la grille à rôtir, la plaque à soufflé et à rôtir et le collecteur de miettes en utilisant un produit à laver la vaisselle.
- Nettoyez la porte du four avec un chiffon humide.
- Attention : ne jamais effleurer ou nettoyer la porte chaude avec un chiffon humide !
- Après les avoir séchées, placez les pièces au bon endroit sur l'appareil.
- Avant d'introduire la fiche dans la prise, assurez-vous que la tension de secteur indiquée sur l'appareil est identique à la tension secteur de votre branchement.
- L'appareil est prêt à servir.
- Avant de mettre sous tension l'appareil, veillez à retirer tous les restes d'emballage de l'appareil. Nous recommandons aussi de faire fonctionner l'appareil pendant environ 15 minutes avant la première utilisation, à chaleur maximum avec le chauffage supérieur et inférieur, le hublot étant ouvert (il est possible qu'une odeur malodorante et une légère fumée s'échappent dans un premier temps). Ce dégagement est tout à fait naturel et inoffensif, il est provoqué par les résidus de la protection qui a été appliquée sur les corps chauffants pendant la fabrication.

## 5. ACCESSOIRES

- La plaque à rôtir sert pour cuire les gâteaux, pour les soufflés et pour gratiner les sandwiches.
- La grille sert pour les grillades et les toasts. Pour les grillades, nous recommandons de placer la plaque à rôtir directement sous grille dans le four afin de prévenir l'écoulement de la graisse sur le corps chauffant.
- Pour retirer la plaque à rôtir et la grille à rôtir, utilisez la poignée.

## 6. UTILISATION

Avant la première utilisation, apprenez quelles sont les fonctionnalités du four et des diverses pièces. La température est ajustée sur le régulateur de température sur maintien (80°C) jusqu'à cuire et griller (230°C). Les diverses fonctions sont sélectionnées par le sélecteur de fonctions.

Il s'agit de :



: mode-ARRÊT.



: Griller, rôtir et gratiner avec le chauffage supérieur. (viandes, poissons, steaks, soufflés, gratins, sandwiches).



: Rôtir et gratiner avec le chauffage inférieur (omelette, quiche, ...).



: Cuire et rôtir avec le chauffage supérieur et inférieur. (gâteaux, biscuits, viandes)

## 7. LA MINUTERIE

Elle sert pour placer l'appareil en fonctionnement. Vous pouvez programmer la minuterie jusqu'à 60 minutes au maximum. Si la nourriture est prête avant que le temps sélectionné s'est écoulé, vous pouvez simplement tourner la minuterie sur la position « off ». Le four s'arrête à fonctionner. Quand le temps sélectionné s'est écoulé, vous entendez un signal sonore.

## 8. DIFFERENTS TYPES DE PREPARATION


Rôtir :

- Nous recommandons de préchauffer le four à 220°C pendant environ 15 minutes.
- Placez la viande sur la plaque de cuisson.
- Introduisez la plaque dans l'encastrement le plus bas.
- Réglez la température convenable et mettez le sélecteur de fonction en

position .

- Mettez l'appareil en fonction en plaçant la minuterie sur le temps désiré.
- Pour vérifier l'avancement de la cuisson, tirez la plaque avec la poignée.
- Au terme de la cuisson, retirez la plaque avec la pièce cuite et coupez le courant sur le four.

#### Griller :

- Mettez le sélecteur de température sur 220°C et mettez le sélecteur de fonction en position .
- Préchauffez le four pendant environ 15 minutes.
- Placez la grille sur la plaque à rôtir et déposez la pièce de viande.
- La pièce à griller doit se trouver le plus près possible du chauffage supérieur sans toutefois l'effleurer.

#### **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 et la grille hors du four chaud. Utilisez toujours les poignées prévues à cette fin ou des gants de cuisine.

## **9. ENTRETIEN ET NETTOYAGE**

- Avant de nettoyer, retirez toujours la fiche du secteur.
- Veillez à ce que le four soit toujours propre. Toutes les pièces mobiles sont nettoyées dans l'eau de vaisselle comme nous l'avons indiqué ci-dessus.
- Ne jamais laver le four à l'eau courante, ne le plongez jamais dans l'eau. Le four est nettoyé avec un chiffon humide.
- La porte du four est nettoyée une fois refroidie. Pour éliminer les restes fortement imprégnés, utilisez un produit détergent ou un nettoyeur de vitres.

## 10. 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.
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 témoin lumineux rouge sera toujours allumé et ne s'éteindra pas lorsque l'appareil est à température. En tournant le bouton de température, vous pourrez connaître la température intérieure de votre four. Le thermostat se déclenchera à la température correspondante.

## 11. 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.
- 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 "off" und nehmen danach den Stecker aus der Steckdose. Ziehen Sie nie am Kabel, um den Stecker aus der Steckdose zu entfernen.
- Wenn Sie ein Gerät umstellen, das heißes Öl oder sonstige heiße Flüssigkeiten enthält, müssen Sie äußerst vorsichtig vorgehen.
- 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. Temperaturwahlschalter
2. Betriebsanzeige
3. Funktionswahlschalter
4. Zeitschaltuhr
5. Entfernbares Krümelblech
6. Grillrost
7. Backblech
8. Türgriff
9. Handgriff für Grillrost und Backblech



### 4. VORSICHTSMASSNAHMEN

- Achten Sie darauf, dass das Gerät zunächst vom Netz getrennt ist und die Zeitschaltuhr auf "off" steht.
- Reinigen Sie alle Zubehörteile wie Grillrost, Backblech und Krümelblech in heissem Wasser mit einem Spülmittel. Nehmen Sie auch die Handgriffe aus der Verpackung und reinigen Sie diese ebenfalls.
- Reinigen Sie die Ofentür bitte mit einem feuchten Tuch.
- Achtung! Niemals die heiße Ofentür mit einem feuchten Tuch berühren bzw. abwischen!
- Nachdem Sie sie abgetrocknet haben, befestigen Sie die Elemente an ihrem Platz.
- Bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken, vergleichen Sie bitte, ob die Netzspannung, die auf dem Gerät angegeben ist, mit der Netzspannung in Ihrer Wohnung übereinstimmt.
- Jetzt ist Ihr Gerät einsatzbereit.
- Kontrollieren Sie vor dem Einschalten, ob alle Verpackungsreste aus dem Gerät entfernt wurden. Außerdem empfehlen wir, den Ofen vor dem ersten Gebrauch etwa 15 Minuten auf höchster Temperaturstufe mit Ober- und Unterhitze und bei geöffneter Glastür zu betreiben (dabei können zunächst unangenehme Gerüche und ein geringer Qualm auftreten). Das ist völlig normal und harmlos. Es ist auf Rückstände zurückzuführen, die während der Herstellung zum Schutz der Heizelemente angebracht wurden.

## 5. DAS ZUBEHÖR

- Das Backblech dient zum Backen von Kuchen, für die Zubereitung von Aufläufen oder zum Überbacken von Sandwiches.
- Der Grillrost dient zum Grillen oder Toasten. Beim Grillen empfiehlt es sich, das Backblech unmittelbar unter den Rost in den Ofen zu schieben um zu vermeiden, dass Fett auf die Heizelemente tropft.
- Um das Backblech und den Grillrost zu entnehmen, verwenden Sie den dafür vorgesehenen Handgriff.

## 6. BEDIENUNGSANWEISUNGEN

Bitte machen Sie sich vor dem ersten Gebrauch mit den verschiedenen Funktionen des Ofens und der Zubehörteile vertraut. Mit dem Temperaturwahlschalter können Sie die gewünschte Temperatur für Warmhalten (80°C) bis Backen und Grillen (230°C) einstellen. Mit dem Funktionswahlschalter können Sie zwischen den verschiedenen Funktionen wählen.

Diese sind :



: AUS-modus.



: Grillen, braten und überbacken auf dem Rost mit Oberhitze (Fleisch, Fisch, Steaks, Aufläufe, Gratins, Sandwiches).



: Braten und backen auf dem Rost mit Unterhitze (Omelett, Quiche, ...)




: Backen und rösten mit Ober- und Unterhitze. (Kuchen, Kekse, Fleisch).

## 7. DIE ZEITSCHALTUHR


Die Zeitschaltuhr können Sie bis max. 60 Minuten einstellen. Sie müssen immer die Zeitschaltuhr einstellen, um den Ofen einzuschalten. Wenn das Gericht fertig ist, die Zeitschaltuhr jedoch noch nicht vollständig abgelaufen, drehen Sie sie einfach auf "off". Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein kurzes akustisches Signal.

## 8. DIE VERSCHIEDENEN ZUBEREITUNGSARTEN

### Braten :

- Zunächst müssen Sie auf jeden Fall den Ofen ca. 15 Minuten bei 220°C vorheizen.
- Legen Sie das Fleisch auf das Backblech.
- Nun schieben sie das Backblech auf die untere Einschubleiste.
- Sie stellen die gewünschte Temperatur ein und drehen den Funktionsschalter auf .
- Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie die Zeitschaltuhr auf die gewünschte Zeit einstellen.
- Zur Kontrolle des Garzustandes nehmen Sie das Blech mit dem Handgriff aus dem Ofen.
- Wenn Sie mit dem Ergebnis zufrieden sind, entnehmen Sie das Blech mit dem Bratgut und schalten den Ofen aus.

### Grillen :

- Stellen Sie den Temperaturwahlschalter auf 220°C und den Funktionsschalter auf.
- Jetzt den Ofen vorheizen ca. 15 Minuten bei 220°C auf .
- Stellen Sie den Grillrost auf das Backblech und legen Sie das Fleisch darauf.
- Das Grillgut sollte möglichst nah an den oberen Heizelementen platziert werden, ohne diese jedoch zu berühren. Um eine knusprige braune Oberfläche zu erhalten, sollte die Ofentür einen Spalt geöffnet bleiben.

### **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.

## 9. WARTUNG UND REINIGUNG

- Vor der Reinigung bitte immer den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Halten Sie den Ofen immer sauber. Alle losen Teile können wie beschrieben abgewaschen werden.
- Den Ofen selbst bitte nie unter fließendem Wasser waschen oder in Wasser tauchen. Er kann mit einem feuchten Tuch abgewischt werden.
- Die Ofentür kann abgewischt werden nachdem sie abgekühlt ist. Für hartnäckige Verschmutzungen nehmen sie etwas Spülmittel oder einen Glasreiniger.

## 10. 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.
Das Gerät steht nicht stabil.	Stellen Sie das Gerät immer auf einer stabilen Fläche ab. Überprüfen Sie, ob einer der Füße 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. Das rote Licht ist immer eingeschaltet und erlischt nicht, wenn das Gerät auf Temperatur ist. Durch Drehen des Temperaturknopfes können Sie herausfinden, wie heiß die Innentemperatur Ihres Ofens ist. Das Thermostat klickt bei der entsprechenden Temperatur.

## 11. 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 des 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.

## 12. 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
Handvat bakplaat Poignée plaque de cuisson Handgriff Backplatte	OV5-10
Grillrooster Grille à rôtir Grillrost	OV5-29
Bakplaat Plaque de cuisson Backplatte	OV5-30
Kruimelplaat Ramasse-miettes Krümelplatte	OV5-KP

[WWW.PRIMO-ELEKTRO.BE](http://WWW.PRIMO-ELEKTRO.BE)