



**1500**  
Watts

**220**  
**240**  
Volts

**50**  
**60**  
Hz



## AOV31 INSTRUCTION MANUAL

**DE** Bedienungsanleitung

**FR** Mode d'emploi

**NL** Handleiding

**EN** Instruction manual

**IT** Istruzioni per l'uso

**ES** Manual del usuario



## HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH!

---

Herzlichen Glückwunsch zum Erwerb dieses Bestron-Produktes. In dieser Gebrauchsanweisung erläutern wir die Funktion und die Benutzung. Lesen Sie somit diese Gebrauchsanweisung aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät benutzen. Verwenden Sie das Gerät nur so, wie es in der Gebrauchsanweisung beschrieben ist. Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung danach sorgfältig auf.

### **Bei einem Defekt:**

Sollte das Gerät unverhofft einen Defekt aufweisen, versuchen Sie dann nie, die Reparatur selbst vorzunehmen. Lassen Sie Reparaturen immer von einem qualifizierten Mechaniker ausführen.

### **Benutzung durch Kinder:**

- Dieses Gerät darf von Kinder älter als 8 Jahren und Personen mit vermindertem körperlichen, sinnlichen oder geistigen Vermögen oder Mangel an Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, aber nur unter Beaufsichtigung oder wenn sie über die sichere Benutzung des Gerätes aufgeklärt wurden und dessen mögliche Gefahren verstehen.
- Die Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, außer wenn sie älter als 8 Jahre sind und beaufsichtigt werden.
- Halten Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern bis 8 Jahren.
- Kinder müssen im Auge behalten werden, um sich dessen sicher zu sein, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

## WAS SIE ÜBER ELEKTROGERÄTE WISSEN MÜSSEN:

---

- Kontrollieren Sie, ob die Netzspannung der auf dem Typenschild eines Elektrogerätes angegebenen Netzspannung entspricht, bevor Sie es benutzen.
- Kontrollieren Sie, ob die Steckdose, an die Sie ein Elektrogerät anschließen, geerdet ist.
- Stellen Sie Elektrogeräte immer an einer Stelle auf, an der sie nicht fallen können, und auf einen stabilen und ebenen Untergrund.
- Bestimmte Teile eines Elektrogerätes können warm oder manchmal heiß werden. Berühren Sie diese nicht, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Sorgen Sie dafür, dass Ihre Hände trocken sind, wenn Sie ein Elektrogerät, ein Kabel oder einen Stecker berühren.
- Elektrogeräte müssen zur Vermeidung einer Feuergefahr ihre Wärme abgeben können. Sorgen Sie somit dafür, dass das Gerät

ausreichend frei ist und nicht mit brennbarem Material in Kontakt kommen kann. Elektrogeräte dürfen nie bedeckt werden.

- Sorgen Sie dafür, dass Elektrogeräte, Kabel oder Stecker nicht mit Wasser in Berührung kommen.
- Tauchen Sie Elektrogeräte, Kabel oder Stecker nie in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.
- Fassen Sie Elektrogeräte nie an, wenn sie ins Wasser gefallen sind. Ziehen Sie direkt den Stecker aus der Steckdose. Benutzen Sie das Gerät nicht mehr.
- Sorgen Sie dafür, dass Elektrogeräte, Kabel und Stecker nicht mit Hitzequellen, wie zum Beispiel eine heiße Kochplatte oder offenes Feuer, in Berührung kommen.
- Lassen Sie Kabel nie über den Rand der Anrichte, Arbeitsplatte oder einen Tisch hängen.
- Ziehen Sie den Stecker immer aus der Steckdose, wenn Sie das Elektrogerät nicht benutzen.
- Wenn Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen, ziehen Sie dann am Stecker selbst und nicht am Kabel.
- Kontrollieren Sie regelmäßig, ob das Kabel des Elektrogerätes noch intakt ist. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel Beschädigungen aufweist. Wenn das Kabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem technischen Kundendienst oder einer Person mit einer ähnlichen Qualifikation ersetzt werden, um jede Gefahr zu vermeiden.
- Das Gerät darf nicht mittels eines externen Zeitschalters oder durch ein separates System mit Fernbedienung eingeschaltet werden.

## **WAS SIE ÜBER DIESES GERÄT WISSEN MÜSSEN**

- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie das Gerät im Freien benutzen.
- Benutzen Sie das Gerät nie in feuchten Räumen.
- Reinigen Sie das Gerät nach der Benutzung gründlich (siehe Reinigung und Wartung).
- Sorgen Sie dafür, dass um das Gerät herum (mindestens 10cm) und über dem Gerät (mindestens 30cm) ausreichend Platz ist.
- Während der Benutzung werden die Glastüren des Ofens heiß. Verwenden Sie zum Öffnen und Schließen der Tür darum immer den Handgriff.
- Verwenden Sie die Pfannengriffe, um das Backblech, den Rost oder den Drehspieß aus dem heißen Ofen herauszunehmen.
- Stellen Sie die folgenden Materialien nicht auf das Gerät: Pappe, Kunststoff, Papier, Kerzen oder entflammbare Materialien.
- Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf die Ofentür, wenn diese geöffnet ist.

- Seien Sie beim Herausnehmen des Backblechs sehr vorsichtig mit heißem Bratensaft und Fett.
- Vermeiden Sie, dass während oder direkt nach der Benutzung Wasser auf die heiße Ofentür gelangt. Dadurch kann das Glas springen.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe eines Gasbrenners oder einer anderen Hitzequelle oder direkt neben einem elektrischen Ventilator auf. Diese können sich nachteilig auf die Temperaturregelung des Geräts auswirken.

## UMWELT



- Werfen Sie Verpackungsmaterial, wie zum Beispiel Plastik und Karton, in die dazu bestimmten Container.
- Dieses Produkt am Ende der Nutzungsdauer nicht als normalen Haushaltsabfall entsorgen, sondern bei einer Sammelstelle zur Wiederverwendung von elektrischem und elektronischem Gerät. Achten Sie auf das Symbol auf dem Produkt, der Gebrauchsanweisung oder Verpackung.
- Die Materialien können wie angegeben wiederverwendet werden. Durch Ihre Hilfe bei der Wiederverwendung, der Verarbeitung der Materialien oder anderen Formen der Nutzung des alten Gerätes leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutz unserer Umwelt.
- Informieren Sie sich bei der Gemeinde nach der richtigen Sammelstelle bei Ihnen in der Nähe.

## CE-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

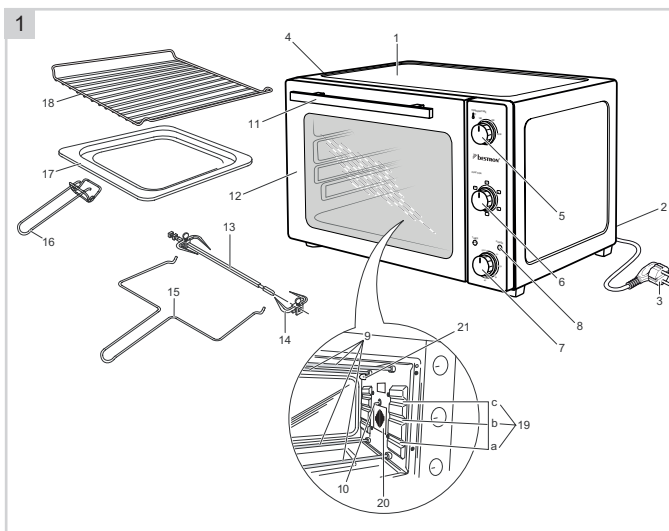
Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen gemäß den Europäischen Richtlinien.

**R. Neyman**  
Quality control

## VERWENDUNG - Allgemein

Der Grillbackofen ist nur für den Hausgebrauch vorgesehen, nicht für die professionelle Verwendung.

1. Gehäuse
2. Abstandhalter
3. Kabel mit Stecker
4. Lüftungsschlitze
5. Temperatureinstellung
6. Funktionseinstellung
7. Zeiteinstellung
8. Ein/Aus-Kontrolllampe
9. Heizelemente
10. Antriebshülse Drehspeiß
11. Türgriff
12. Tür
13. Drehspeiß
14. Drehspeißklemme
15. Pfannengriff Drehspeiß
16. Pfannengriff
17. Backblech/Rost
18. Grillrost
19. Rost Höhe
20. Lüfter
21. Innenbeleuchtung



## VERWENDUNG - Vor der ersten gebrauch

1. Entfernen Sie die Verpackung.
2. Reinigen Sie alle Zubehörteile, um eventuelle Reste des Herstellungsprozesses zu entfernen (siehe "Reinigung und Wartung"). Trocknen Sie sie anschließend gründlich ab.
3. Schalten Sie den Ofen mit geöffneter Tür für die Dauer von 15 Minuten mit Ober- und Unterhitze auf der höchsten Temperatur ein. So entfernen Sie den eventuell vorhandenen Verpackungsgeruch aus dem Gerät.

### ACHTUNG:

- Bei der ersten Verwendung des Geräts können eine leichte Rauchentwicklung sowie ein spezieller Geruch entstehen. Das ist normal und geht von selbst wieder weg. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung.

## VERWENDUNG - Grillrost

Sie können den Grillrost zum Erwärmen und Grillen nutzen. Bitte beachten Sie, dass das Grillgut nicht durch die Schlitze des Grillrosters fallen können. Sie können den Grillrost auch zum Erwärmen und Grillen mit Ober- und Unterhitze verwenden.

## VERWENDUNG - Backblech

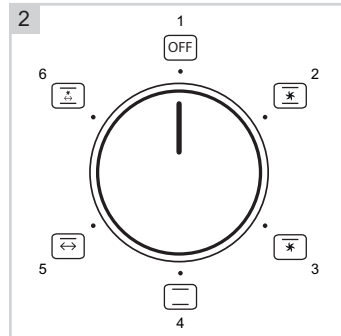
Nutzen Sie das Backblech für Produkte die auf einen heißen Untergrund gebacken werden müssen. Die Unterhitze dient hierbei zum Erhitzen des Backblechs.

## VERWENDUNG - Umluftfunktion

Der Ventilator in der Seitenwand verteilt die heiße Luft, mit der die Speisen erhitzt werden, durch den Ofen. Sie können auf mehreren Ebenen zugleich backen und so Energie sparen. Durch die intensive Wärmeübertragung können Sie eine um ca. 20°C niedrigere Temperatur einstellen als in herkömmlichen Rezepten angegeben. Die Umluftfunktion eignet sich besonders zum Backen von Kuchen und Plätzchen. Sie können sogar auf mehreren Schienen gleichzeitig backen. Dabei müssen die Kuchenformen jedoch genau untereinander stehen. Backbleche mit Plätzchen müssen auf die zweite und dritte Schiene von unten geschoben werden.

## VERWENDUNG - Funktion

1. Aus
2. Oberhitze / Unterhitze / Umluftfunktion
3. Oberhitze / Umluftfunktion
4. Oberhitze / Unterhitze
5. Oberhitze / Drehspeiß
6. Oberhitze / Unterhitze / Umluftfunktion / Drehspeiß



## VERWENDUNG - Vorheizen

Es ist nicht nötig, den Ofen vorzuheizen. In bestimmten Fällen erhalten Sie jedoch ein besseres Ergebnis, wenn Sie den Ofen vorheizen, zum Beispiel bei Fleisch, das halbgar (innen rosa mit einem roten Kern) zubereitet werden muss, oder beim Backen von Kuchen.

|                                |                                        |          |            |        |
|--------------------------------|----------------------------------------|----------|------------|--------|
| Kartoffelgericht               | Backblech oder Grillrost Höhe b        | 220 Grad | Oben/Unter | 30 min |
| Backofen Frites                | Backblech Höhe b                       | 200 Grad | Oben/Unter | 10 min |
| Huhn                           | Backblech Höhe a<br>Huhn auf Drehspeiß | 200 Grad | Oben/Unter | 60 min |
| Pizza (bereit)                 | Grillrost Höhe b                       | 230 Grad | Oben/Unter | 7 min  |
| Pizza (mit hausgemachtem Teig) | Backblech Höhe b                       | 200 Grad | Unter      | 20 min |
| Pasties                        | Backblech Höhe a                       | 200 Grad | Oben       | 40 min |
| Apfelkuchen                    | Grillrost Höhe b                       | 230 Grad | Oben/Unter | 25 min |
| Cake                           | Grillrost Höhe a oder b                | 200 Grad | Oben       | 40 min |
| Kuchen                         | Backblech Höhe b                       | 170 Grad | Oben       | 20 min |

Einige Backzeiten siehe Tabelle

Bitte beachten Sie, daß die angegebenen Zeiten Näherungswerte sind und variieren können, in Abhängigkeit von der Menge, Qualität und persönlichen Vorlieben. Wenn eine Frittier-Zeit auf der Verpackung angegeben ist, empfehlen wir diese Anweisung zu befolgen um das beste Ergebnis zu erhalten.

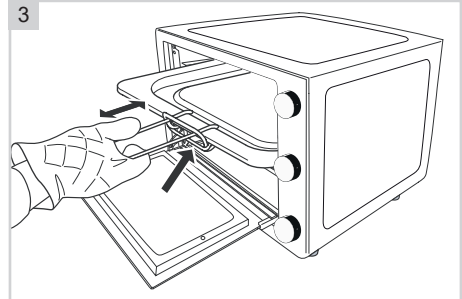
## VERWENDUNG - Backen

1. Öffnen Sie die Ofentür (12).
2. Schieben Sie das Backblech (17) mit den Esswaren auf der gewünschten Höhe in die Schienen des Ofens (19 a, b, c).
3. Schließen Sie die Ofentür.
4. Stellen Sie die gewünschte Temperatur mit der Temperatureinstellung (5) ein.
5. Drehen Sie die Funktionseinstellung (6) auf die Einstellung .
6. Stellen Sie die gewünschte Backzeit mit der Zeiteinstellung (7) ein. Die Zubereitungszeit hängt von der Art der Lebensmittel und der Menge ab. Die Ein/Aus-Kontrolllampe (8) schaltet sich ein.
7. Backen Sie die Esswaren, bis sie gar sind. Am Ende der Backzeit ertönt ein akustisches Signal und der Ofen schaltet sich automatisch aus. Die Ein/Aus-Kontrolllampe erlischt.

8. Verwenden Sie Topflappen.
9. Öffnen Sie die Ofentür. Vorsicht! Die Tür ist heiß.
10. Nehmen Sie das Backblech mit dem Pfannengriff aus dem Ofen.
11. Schließen Sie die Ofentür.
12. Nehmen Sie die Esswaren von der Backblech (17) herunter und legen Sie sie auf einen Teller. Vorsicht! Die Esswaren sind heiß.
13. Wenn Sie mit dem Backen fertig sind, dann stellen Sie die Funktionseinstellung auf  und ziehen Sie den Stecker (3) aus der Steckdose.

**ACHTUNG:**

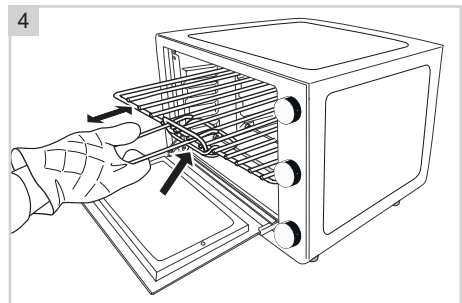
- Wenn die Esswaren gar sind, aber die Backzeit noch nicht vorüber ist, können Sie den Ofen ausschalten, indem Sie die Funktionseinstellung auf  drehen. Der timer läuft dann zwar noch weiter, aber der Ofen heizt nicht mehr.



**VERWENDUNG - Grillen**

Mit der Grillfunktion können Sie Fleisch, Fisch, Geflügel und Aufläufe mit einer goldbraunen Kruste versehen.

1. Öffnen Sie die Ofentür (12).
2. Schieben Sie das Backblech (17) auf die unterste Schiene des Ofens. Das Backblech fängt eventuelle Bratensäfte und Fett während des Grillens auf und verhindert, dass diese auf das untere Heizelement gelangen.
3. Schieben Sie den Rost mit den Esswaren auf die mittlere oder obere Schiene im Ofen.
4. Lassen Sie die Ofentür einen Spalt breit geöffnet, damit die Luft zirkulieren kann.
5. Stellen Sie die gewünschte Temperatur mit der Temperatureinstellung (5) ein.
6. Drehen Sie die Funktionseinstellung auf die Einstellung  (6).
7. Stellen Sie die gewünschte Grillzeit mit der Zeiteinstellung (7) ein. Die Zubereitungszeit hängt von der Art der Esswaren und der Menge ab. Die Ein/Aus-Kontrolllampe (8) schaltet sich ein.
8. Grillen Sie das Grillgut, bis dieses gar ist. Am Ende der Grillzeit ertönt ein akustisches Signal und der Ofen schaltet sich automatisch aus. Die Ein/Aus-Kontrolllampe erlischt.
9. Verwenden Sie Topflappen.
10. Öffnen Sie die Ofentür. Vorsicht! Die Tür ist heiß.
11. Nehmen Sie den Rost mit den Esswaren mithilfe des Pfannengriffs aus dem Ofen.
12. Nehmen Sie die Esswaren vom Rost und legen Sie sie auf einen Teller. Vorsicht! Die Esswaren sind heiß.
13. Nehmen Sie das Backblech mit dem Pfannengriff aus dem Ofen. Vorsicht! Eventuell auf der Backblech vorhandene Bratensäfte oder vorhandenes Fett sind bzw. ist heiß!
14. Schließen Sie die Ofentür.
15. Wenn Sie mit dem Grillen fertig sind, dann stellen Sie die Funktionseinstellung auf  und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.



**ACHTUNG:**

- Wenn die Esswaren gar sind, aber die Grillzeit noch nicht vorüber ist, können Sie den Ofen ausschalten, indem Sie die Funktionseinstellung auf  drehen. Der timer läuft dann zwar noch weiter, aber der Ofen heizt nicht mehr.

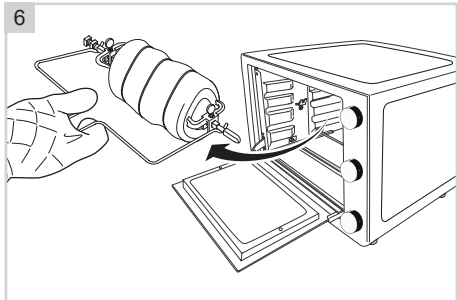
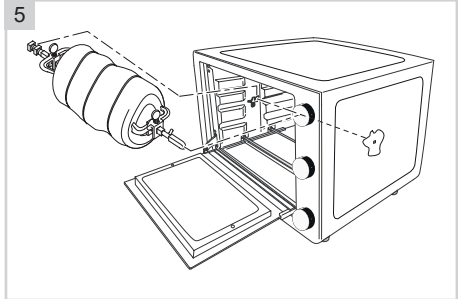
## VERWENDUNG - Verwendung des Drehspießes

Mit dem Drehspieß (13) können Sie Fleisch und Geflügel schön gleichmäßig braun rösten.

1. Öffnen Sie die Ofentür.
2. Schieben Sie die Fettpfanne auf die unterste Schiene des Ofens. Die Backblech fängt eventuelle Bratensäfte und Fett während des Röstens auf und verhindert, dass diese auf das untere Heizelement gelangen.
3. Entfernen Sie die Klemme (14), die sich am abgerundeten Ende des Drehspießes befindet.
4. Stecken Sie das zu röstende Fleisch oder Geflügel am abgerundeten Ende auf den Drehspieß. Sorgen Sie dafür, dass der Drehspieß in der Mitte des Fleisch- oder Geflügelstücks steckt.
5. Befestigen Sie das zu grillende Fleisch- oder Geflügelstück mit den Klemmen auf dem Drehspieß.
6. Platzieren Sie den Drehspieß mit dem Fleisch oder Geflügel im Ofen. Stecken Sie das abgerundete Ende des Drehspießes in die Antriebshülse (10). Legen Sie das rechte Ende des Drehspießes auf die Stütze.
7. Lassen Sie die Ofentür einen Spalt breit geöffnet, damit die Luft zirkulieren kann.
8. Stellen Sie die gewünschte Temperatur mit der Temperatureinstellung ein.
9. Drehen Sie die Funktionseinstellung auf die Einstellung . Wirempfehlen beim Einsatz des Rotisserie-Spießes nur die Oberhitze zu nutzen, da das untere Heizelement durch ein Blech vor tropfendem Fett etc. abgedeckt sein sollte und dann keine Heizfunktion mehr besitzt.
10. Stellen Sie die gewünschte Grillzeit mit der Zeiteinstellung ein. Die Zubereitungszeit hängt von der Art der Esswaren und der Menge ab. Die Ein/Aus-Kontrolllampe schaltet sich ein.
11. Grillen Sie das Fleisch oder Geflügel, bis es gar ist. Am Ende der Röstzeit ertönt ein akustisches Signal und der Ofen schaltet sich automatisch aus. Die Ein/Aus-Kontrolllampe erlischt.
12. Verwenden Sie Topflappen.
13. Öffnen Sie die Ofentür. Vorsicht! Die Tür ist heiß.
14. Nehmen Sie den Drehspieß mit dem Fleisch oder Geflügel mithilfe des Pfannengriffs aus dem Ofen heraus und legen Sie ihn auf einen Teller.
15. Schließen Sie die Ofentür.
16. Entfernen Sie die Klemme am abgerundeten Ende des Drehspießes und ziehen Sie den Drehspieß aus dem Fleisch oder Geflügel heraus. Vorsicht! Der Drehspieß und das Fleisch oder Geflügel sind heiß.
17. Nehmen Sie das Backblech mit dem Pfannengriff aus dem Ofen. Vorsicht! Eventuell auf der Backblech vorhandene Bratensäfte oder vorhandenes Fett sind bzw. ist heiß!
18. Wenn Sie mit dem Rösten fertig sind, dann stellen Sie die Funktionseinstellung auf  und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

### ACHTUNG:

- Sorgen Sie dafür, dass das Fleisch oder Geflügel beim Drehen nicht mit dem oberen Heizelement in Berührung kommt.
- Wenn das Fleisch oder Geflügel gar, aber die Grillzeit noch nicht vorüber ist, können Sie den Ofen ausschalten, indem Sie die Funktionseinstellung auf  drehen. Der timer läuft dann zwar noch weiter, aber der Ofen heizt nicht mehr.



## REINIGUNG UND WARTUNG

---

Reinigen Sie das Gerät nach jeder Verwendung.

1. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
2. Reinigen Sie das Backblech, den Rost, den Drehspeiß und die Klemmen sowie die Pfannengriffe in warmem Wasser mit Spülmittel. Spülen Sie die Teile gut ab und trocknen Sie sie anschließend gründlich ab.
3. Reinigen Sie die Innen- und Außenseite des Ofens und die Tür mit einem feuchten Tuch. Trocknen Sie anschließend alles gründlich ab.
4. Bringen Sie alle Zubehörteile wieder im Ofen an und verstauen Sie ihn.

### ACHTUNG:

- Sorgen Sie dafür, dass das Gerät bei der Reinigung nicht an die Steckdose angeschlossen ist.
- Verwenden Sie zur Reinigung keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel oder scharfen Gegenstände (wie Messer oder harte Bürsten).

## GARANTIEBESTIMMUNGEN

---

Bestron handhabt unter den folgenden Bedingungen eine Garantie von 60 Monaten ab Kaufdatum gegen Defekte, die durch Herstellungs- und/oder Materialfehler entstanden sind.

1. Im genannten Garantiezeitraum werden keine Kosten für Arbeitslohn und Material berechnet.
2. Die unter der Garantie ausgeführte Reparatur verlängert nicht die Garantiefrist.
3. Defekte Zubehörteile oder bei Umtausch die defekten Geräte selbst werden automatisch Eigentum von Bestron.
4. Die Garantie gilt ausschließlich für den ersten Käufer und ist nicht übertragbar.
5. Die Garantie gilt nicht für einen Schaden, der entstanden ist durch:
  - Unfälle
  - falsche Benutzung
  - Verschleiß
  - Verwahrlosung
  - Fehlerhafte Installation
  - Anschluss an eine andere Netzspannung als die, die auf dem Typenschild genannt ist
  - Unautorisierte Veränderung
  - Von nicht qualifizierten Dritten ausgeführte Reparaturen
  - Benutzung entgegen den geltenden gesetzlichen, technischen oder Sicherheitsnormen
  - Unsorgfältigen Transport ohne geeignete Verpackung oder anderen Schutz
6. Ein Anspruch auf Garantie kann nicht erhoben werden bei:
  - Einem Schaden während des Transports
  - Der Entfernung oder Änderung der Seriennummer des Gerätes
7. Von der Garantie ausgenommen sind:
  - Kabel
  - Lampen
  - Zubehörteile aus Glas
8. Die Garantie berechtigt neben dem Ersatz beziehungsweise der Reparatur der defekten Zubehörteile nicht zu irgendeiner Erstattung eines eventuellen Schadens. Bestron kann nie für einen eventuellen Folgeschaden oder irgendwelche andere Konsequenzen, die durch oder in Bezug auf das von ihr gelieferte Gerät entstanden sind, haftbar gemacht werden.
9. Der Garantieanspruch kann nur bei Ihrem (Web-)Händler oder direkt beim Bestron Kundendienst geltend gemacht werden. Senden Sie ein Gerät nicht ohne vorherige Rücksprache zurück. Das Paket kann dann abgelehnt werden und eventuelle Kosten gehen zu Ihren Lasten. Nehmen Sie erst für Anweisungen, wie Sie das Gerät einpacken und versenden müssen, Kontakt auf. Jedem Garantieanspruch muss der Kaufbeleg beigelegt werden.

## SERVICE

---

Sollte sich unverhofft eine Störung ergeben, dann können Sie mit dem BESTRON-Kundendienst Kontakt aufnehmen: **[www.bestron.com/service](http://www.bestron.com/service)**

## FÉLICITATIONS !

---

Nous vous félicitons pour l'achat de votre produit Bestron. Dans le présent manuel d'utilisation, nous vous expliquons comment celui fonctionne et comment vous devez l'utiliser. Nous vous invitons par conséquent à lire attentivement les instructions d'utilisation avant d'utiliser l'appareil. Lorsque vous l'utilisez, prenez soin de suivre parfaitement les instructions d'utilisation. Conserver-les précautionneusement.

### En cas de dysfonctionnement :

Si l'appareil devait malencontreusement ne plus fonctionner, n'essayez jamais de le réparer vous-même. Vous devez laisser le soin de le faire à un réparateur/technicien qualifié.

### Utilisation par des enfants :

- Le présent appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes dont les facultés physiques, sensorielles ou psychiques sont diminuées ou des personnes n'ayant ni l'expérience ni les connaissances requises, à condition toutefois qu'une personne s'assure qu'ils/elles ont pris connaissance des instructions permettant de l'utiliser en toute sécurité et qu'ils/elles ont conscience des dangers potentiels.
- Le nettoyage et l'entretien ne peuvent être effectués par des enfants de moins de 8 ans. Les enfants de plus de 8 ans doivent être sous la surveillance d'un adulte.
- Conservez l'appareil et le câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Veillez à toujours surveiller les enfants de sorte à vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

## CE QUE VOUS DEVEZ SAVOIR AU SUJET DES APPAREILS ÉLECTRIQUES

---

- Avant toute utilisation, vérifiez que la tension électrique du réseau correspond à la tension électrique indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil concerné.
- Contrôlez que la prise à laquelle vous raccordez l'appareil électrique est reliée à la terre.
- Veillez toujours à placer les appareils électriques sur une surface stable et plane et à un endroit où celui-ci ne peut pas tomber.
- Certains éléments d'un appareil électrique peuvent devenir chauds ou parfois même brûlants. Prenez soin de ne pas les toucher afin d'éviter de vous brûler.
- Assurez-vous que vos mains sont sèches lorsque vous touchez un appareil électrique, un fil/câble ou une prise.

- Les appareils électriques doivent pouvoir libérer la chaleur qu'ils produisent de sorte à éviter tout risque d'incendie. Vérifiez par conséquent s'il y a suffisamment d'espace autour de l'appareil et faites en sorte que celui-ci ne puisse entrer en contact avec du matériel inflammable. Les appareils électriques ne doivent jamais être couverts.
- Assurez-vous que les appareils électriques, les fils/câbles ou les prises n'entrent pas en contact avec de l'eau.
- N'immergez jamais des appareils électriques, des fils/câbles ou prises dans de l'eau ou dans un autre liquide.
- Ne saisissez jamais un appareil électrique lorsque celui-ci est tombé dans l'eau. Débranchez-le immédiatement et ne l'utilisez plus.
- Assurez-vous que les appareils électriques, les fils/câbles ou les prises n'entrent pas en contact avec des sources de chaleur comme une plaque de cuisson brûlante ou avec du feu.
- Ne laissez pas pendre des fils/câbles sur le rebord d'un évier, d'un plan de travail ou d'une table.
- Débranchez toujours l'appareil de la prise de contact lorsque vous ne l'utilisez pas.
- Lorsque vous débranchez l'appareil de la prise de contact, prenez soin de tirer en saisissant la partie dure de la prise mâle et non pas en tirant sur le fil/câble.
- Contrôlez régulièrement si le fil/câble de l'appareil électrique est encore intact. N'utilisez pas l'appareil si le fil/câble présente des signes d'endommagement. Si le fil/câble est endommagé, celui-ci doit être remplacé par le fabricant, par un service technique ou par une personne ayant une compétence/qualification similaire, ceci afin d'éviter tout danger.
- L'appareil ne peut être mis en marche en ayant recours à une minuterie externe ou à un système séparé avec télécommande.

## CE QUE VOUS DEVEZ SAVOIR AU SUJET DE CET APPAREIL

- Soyez prudent lorsque vous utilisez l'appareil à l'extérieur.
- N'utilisez jamais l'appareil dans des pièces humides.
- Après utilisation, nettoyez soigneusement l'appareil (voir Nettoyage et entretien).
- Veillez à laisser un espace libre suffisant autour de l'appareil (minimum 10cm) et au dessus de l'appareil (minimum 30cm).
- La porte vitrée du four s'échauffe fortement durant l'utilisation. Ouvrez et fermez donc toujours la porte uniquement par la poignée.
- Pour sortir la plaque du four, la grille ou la broche du four chaud, servez-vous des poignées de retrait.
- Ne placez jamais sur l'appareil les matériaux suivants: carton, plastique, papier, bougies et tout matériau inflammable.

- Ne posez jamais d'objet lourd sur la porte ouverte du four.
- Redoublez de prudence si la plaque que vous sortez du four contient du jus et des graisses brûlantes.
- Évitez de mouiller la porte vitrée du four durant l'utilisation, ou juste après. La vitre risque de se briser.
- Ne placez pas l'appareil à proximité d'un brûleur à gaz, ni d'une autre source de chaleur, ni d'un ventilateur électrique. Ils peuvent dérégler le réglage de la Température de l'appareil.

## ENVIRONNEMENT



- Débarrassez-vous du matériel d'emballage comme le plastique et les boîtes dans les containers destinés à cet effet.
- À la fin de sa durée de vie, ne jetez pas ce produit comme un simple déchet ménager mais remettez-le à un centre de collecte de recyclage des produits électriques et électroniques. Consultez le symbole sur le produit, le mode d'emploi ou l'emballage.
- Les matériels/matériaux peuvent être réutilisés comme indiqué. En apportant votre aide au recyclage et au traitement des matériels/matériaux ou à tout autre forme de réutilisation d'anciens appareils, vous contribuez à la protection de l'environnement.
- Informez-vous auprès de votre commune pour obtenir la liste des points de collecte à proximité de chez vous.

## DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE

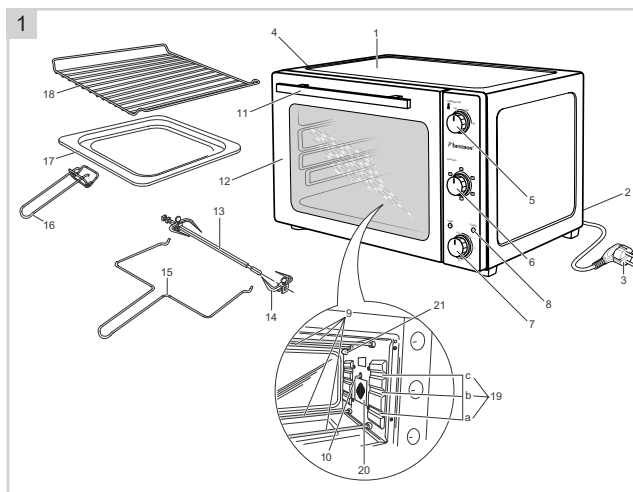
Ce produit répond aux exigences des directives Européennes.

**R. Neyman**  
Contrôle qualité

## FONCTIONNEMENT - Généralités

Ce four avec grill est destiné uniquement à l'utilisation domestique, et non à l'usage professionnel.

1. Corps de l'appareil
2. Cale de distance de sécurité
3. Cordon et fiche
4. Fentes de ventilation
5. De la température réglage
6. De fonction réglage
7. De l'heure réglage
8. Témoin lumineux marche/arrêt
9. Éléments chauffants
10. Entraînement de la broche
11. Poignée de la porte
12. Porte
13. Broche à rôtir
14. Fiche de la broche
15. Poignée de retrait de la broche
16. Poignée de retrait de la plaque/grille
17. Plaque
18. Grille
19. Grille hauteurs
20. Fan
21. Éclairage intérieur



## FONCTIONNEMENT - Avant la première utilisation

1. Enlevez l'emballage.
2. Nettoyez tous les accessoires pour enlever tout reste éventuel du processus de fabrication (voir 'Nettoyage et entretien'). Séchez bien.
3. Mettez le four en marche, à la Température la plus élevée, chauffage en haut et en bas, pendant 15 minutes. Ceci élimine l'odeur de l'emballage qui pourrait être restée présente dans l'appareil.

### ATTENTION:

- Lorsque vous utilisez l'appareil pour la première fois, une légère fumée peut se développer, accompagnée d'une odeur caractéristique. C'est un phénomène normal qui disparaît de lui-même. La ventilation doit toujours être suffisante.

## UTILISATION - Grille

Vous pouvez utiliser le gril pour de l'alimentation qui est assez grand et qui ne tombe pas à travers le gril pour être chauffé, et pas cuit. La chaleur peut arriver d'une façon optimale à l'alimentation à travers du gril. Le gril peut être utilisé pendant la grille avec la chaleur du haut et du bas.

## UTILISATION - Plaque

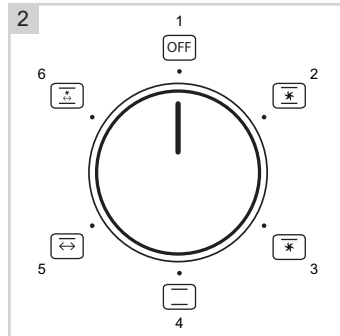
Vous pouvez utiliser la plaque de cuisson pour de l'alimentation raffinée que vous voulez cuire. La chaleur de l'élément en bas veille que la plaque de cuisson se chauffe et va cuire l'alimentation dessus.

## UTILISATION - Fonction d'air chaud

Le ventilateur intégré dans la paroi latérale diffuse l'air chaud dans le four et permet de chauffer les plats. Vous pouvez cuire simultanément à plusieurs niveaux, de manière à économiser de l'énergie. La diffusion d'une chaleur intense vous permet de sélectionner une température d'environ 20 °C inférieure à celle indiquée pour les recettes conventionnelles. La fonction d'air chaud convient parfaitement pour la cuisson de cakes, de biscuits et de tartes aux pommes. Vous pouvez même cuire simultanément sur plusieurs claies. Dans ce cas, veillez à placer les formes précisément les unes en-dessous des autres. Placez les plaques de cuisson contenant les biscuits sur la deuxième ou la troisième claie du bas.

## UTILISATION - Fonction

1. Off
2. Top chaleur / Inférieur chaleur / Circulation d'air chaud
3. Top chaleur / Circulation d'air chaud
4. Top chaleur / Inférieur chaleur
5. Top chaleur / Rôtissoire
6. Top chaleur / Inférieur chaleur / Circulation d'air chaud / Rôtissoire



## UTILISATION - Préchauffage

Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Cependant, il y a des cas où vous obtiendrez de meilleurs résultats si vous préchauffez le four, par exemple si vous préparez une viande légèrement saignante (l'intérieur est rose, le centre rouge), ou encore pour faire cuire un cake.

|                                |                                   |            |            |        |
|--------------------------------|-----------------------------------|------------|------------|--------|
| Pommes de terre-vaisselle      | Grille ou plaque à hauteur b      | 220 degrés | haut / bas | 30 min |
| Frites au four                 | Plaque à hauteur b                | 200 degrés | haut / bas | 10 min |
| Poulet                         | Plaque à hauteur b<br>Poulet rôti | 200 degrés | haut       | 60 min |
| Pizza (prêt-à-manger)          | Grille à hauteur b                | 230 degrés | haut / bas | 7 min  |
| Pizza (avec de la pâte maison) | Plaque à hauteur b                | 200 degrés | bas        | 20 min |
| Pasties                        | Plaque à hauteur a                | 200 degrés | haut       | 40 min |
| Tarte aux pommes               | Grille à hauteur b                | 230 degrés | haut / bas | 25 min |
| Gâteau                         | Grille à hauteur a ou b           | 200 degrés | haut       | 40 min |
| Biscuits                       | Plaque à hauteur b                | 170 degrés | haut       | 20 min |

*Quelques Temps de cuisson pour les plats de cuisson les plus courantes.*

Notez que ces indications de Température sont approximatif et peuvent varier en fonction de la quantités et des gout de chacun. Si les instructions de cuisson sont mentionnées sur l'emballage des aliments nous vous conseillons de suivre ces instructions pour avoir les meilleurs résultats.

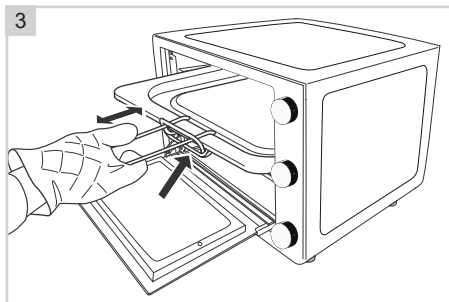
## UTILISATION - Cuisson

1. Ouvrez la porte du four (12).
2. Placez la plaque du four (17) contenant les aliments à la hauteur désirée dans les rainure du four.
3. Fermez la porte.
4. Réglez le thermostat sur la Température voulue au moyen de la température réglage (5).
5. Mettez de fonction réglage (6) en position .
6. Réglez la durée de cuisson voulue au moyen de l'heure réglage (7). La durée de la cuisson dépend de l'aliment et de la quantité. Le témoin lumineux marche/arrêt (8) s'allume.
7. Grillez les aliments jusqu'à ce qu'ils soient prêts. Une fois la durée de cuisson écoulée, un signal sonore retentit et le four s'éteint automatiquement. Le témoin lumineux marche/arrêt s'éteint.

8. Protégez-vous les mains d'une manique ou d'un torchon.
9. Ouvrez la porte du four. Attention! La porte est très chaude.
10. Sortez la plaque du four au moyen de la poignée de retrait.
11. Fermez la porte.
12. Faites passer les aliments de la plaque (17) sur une assiette. Attention! Les aliments sont très chauds.
13. Lorsque vous avez fini de faire cuire tous les aliments, mettez de fonction réglage sur  et débranchez la fiche (3).

**ATTENTION:**

- Si les aliments sont prêts, mais que la durée de cuisson réglée n'est pas encore écoulée, vous pouvez arrêter le four en mettant de fonction réglage en position . La minuterie continue son compte à rebours, mais le four ne chauffe plus.

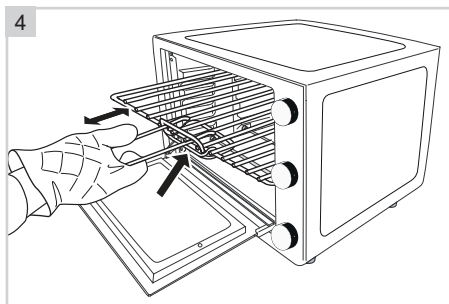

**UTILISATION - Grillades**

La fonction grill vous permet de faire griller viande, poisson, et volaille bien dorés, et de gratiner des plats.

1. Ouvrez la porte du four (12).
2. Enfillez la plaque (17) dans la rainure inférieure du four. La plaque recevra le jus et la graisse qui s'écoulent pendant que les aliments grillent, et protègent l'élément chauffant inférieur (19 a, b, c).
3. Placez la grille contenant les aliments dans la rainure du milieu ou la rainure supérieur du four.
4. Laissez la porte entrouverte pour que l'air puisse circuler.
5. Réglez le thermostat sur la Température voulue au moyen de la température réglage (5).
6. Mettez de fonction réglage (6) en position .
7. Réglez la durée voulue au moyen de l'heure réglage (7). La durée de la cuisson dépend de l'aliment et de la quantité. Le témoin lumineux marche/arrêt (8) s'allume.
8. Grillez les aliments jusqu'à ce qu'ils soient prêts. Une fois la durée de cuisson écoulée, un signal sonore retentit et le four s'éteint automatiquement. Le témoin lumineux marche/arrêt s'éteint.
9. Protégez-vous les mains d'une manique ou d'un torchon.
10. Ouvrez la porte du four. Attention! La porte est très chaude.
11. Sortez la grille du four au moyen de la poignée de retrait.
12. Faites passer les aliments de la grille sur une assiette. Attention! Les aliments sont très chauds.
13. Sortez la plaque du four au moyen de la poignée de retrait. Attention! S'il y a du jus et de la graisse dans la plaque du four, ils sont brûlants!
14. Fermez la porte.
15. Lorsque vous avez fini de faire griller tous les aliments, mettez de fonction réglage sur  et débranchez la fiche.

**ATTENTION:**

- Si les aliments sont prêts, mais que la durée de cuisson réglée n'est pas encore écoulée, vous pouvez arrêter le four en mettant de fonction réglage en position . La minuterie continue son compte à rebours, mais le four ne chauffe plus.



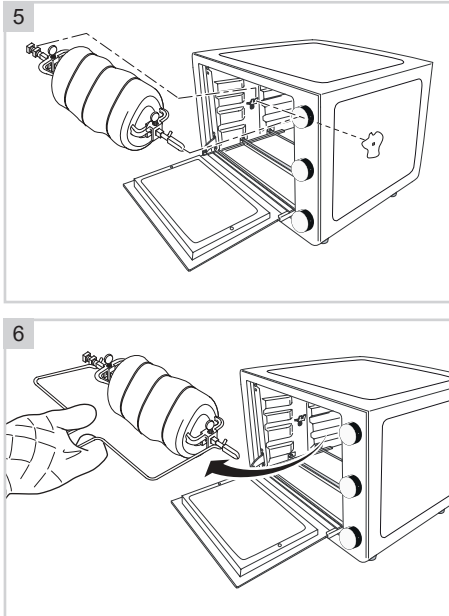
## UTILISATION - Utilisation de la broche pour rôti

La broche (13) permet de faire rôtir viande et volaille de façon égale et dorée.

1. Ouvrez la porte du four.
2. Enfilez la plaque dans la rainure inférieure du four. La plaque recevra le jus et la graisse qui s'écoulent pendant que les aliments rôtissent, et protègent l'élément chauffant inférieur.
3. Retirer la fiche (14) passée sur le bout arrondi de la broche.
4. Embrochez la viande ou la volaille à faire rôtir, en l'enfilant sur la broche par le bout arrondi de celle-ci. Veillez à ce que la broche passe bien au milieu de la pièce à rôtir.
5. Fixer soigneusement la pièce à rôtir sur la broche, au moyen des fiches.
6. Enfourez la broche avec la pièce à rôtir. Enfilez le bout arrondi de la broche dans l'entraînement (10). Placez le bout droit de la broche sur le support.
7. Laissez la porte entrouverte pour que l'air puisse circuler.
8. Réglez le thermostat sur la Température voulue au moyen de la température réglage.
9. Mettez de fonction réglage en position . Lorsque vous utilisez la rôtissoire, nous vous conseillons d'utiliser uniquement la cuisson par le haut. En effet, la plaque de cuisson recouvre l'élément chauffant du dessous, il n'y a donc pas d'intérêt à utiliser la cuisson par le bas.
10. Réglez la durée voulue au moyen de l'heure réglage. La durée de la cuisson dépend de l'aliment et de la quantité. Le témoin lumineux marche/arrêt s'allume.
11. Faites rôtir la viande ou volaille jusqu'à ce qu'elle soit prête. Une fois la durée de cuisson écoulée, un signal sonore retentit et le four s'éteint automatiquement. Le témoin lumineux marche/arrêt s'éteint.
12. Protégez-vous les mains d'une manique ou d'un torchon.
13. Ouvrez la porte du four. Attention! La porte est très chaude.
14. Sortez la broche du four au moyen de la poignée de retrait, et posez-la sur une assiette, avec la pièce rôtie.
15. Fermez la porte.
16. Retirez la fiche du bout arrondi de la broche, et retirez la broche de la pièce rôtie. Attention! La broche, ainsi que les aliments rôtis, sont brûlants.
17. Sortez la plaque du four au moyen de la poignée de retrait. Attention! S'il y a du jus et de la graisse dans la plaque du four, ils sont brûlants!
18. Lorsque vous avez fini de faire rôtir tous les aliments, mettez de fonction réglage sur  et débranchez la fiche.

### ATTENTION:

- Veillez bien à ce que la pièce à rôtir, en tournant, ne touche pas l'élément chauffant supérieur.
- Si les aliments sont prêts, mais que la durée de cuisson réglée n'est pas encore écoulée, vous pouvez arrêter le four en mettant de fonction réglage en position . La minuterie continue son compte à rebours, mais le four ne chauffe plus.



## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyez l'appareil chaque fois que vous l'avez utilisé.

1. Débranchez la fiche et laissez refroidir complètement l'appareil.
2. Nettoyez la plaque du four, la grille, la broche, les fiches et les poignées de retrait à l'eau chaude additionnée d'un peu de détergent pour la vaisselle. Rincez bien les pièces puis séchez-les.
3. Nettoyez l'intérieur et l'extérieur du four et de la porte avec un chiffon humide. Séchez bien.
4. Remettez tous les composants dans le four et rangez le four.

### ATTENTION:

- L'appareil ne doit pas être branché sur le réseau électrique pendant que vous le nettoyez.
- N'utilisez pas de détergents agressifs ou décapants ni d'objets tranchants (tels que couteaux ou brosses dures) pour le nettoyage.

## DISPOSITIONS CONCERNANT LA GARANTIE

Le présent produit Bestron bénéficie – aux conditions ci-après – d'une garantie de 60 mois suivant la date d'achat et couvrant toute panne résultant d'un défaut/vice de fabrication et/ou de fonctionnement.

1. Pendant la période de garantie précitée, aucun frais ne sera facturé au titre des coûts de main-d'œuvre et de matériel.
2. Les réparations effectuées au cours de la période de garantie n'entraînent pas de prolongation du délai de garantie.
3. Les éléments/composantes défectueux – ou l'appareil lui-même en cas d'échange de l'appareil – deviennent automatiquement la propriété de Bestron.
4. La garantie profite exclusivement au premier acheteur et n'est pas transmissible.
5. La garantie ne joue pas pour les dommages résultant :
  - D'accidents
  - D'une utilisation inappropriée
  - De l'usure
  - D'une manipulation négligente
  - D'une installation erronée
  - Du raccordement à un réseau électrique autre que celui indiqué sur la plaque signalétique
  - De modifications non autorisées apportées à l'appareil
  - De réparations effectuées par des personnes non qualifiées
  - D'une utilisation contraire aux normes légales, techniques ou de sécurité s'appliquant
  - D'un transport négligent sans utiliser un emballage adéquat ou une autre protection
6. Il n'est pas possible de mettre en œuvre la garantie en cas de :
  - Dommages apparus pendant le transport
  - Suppression ou modification du numéro de série de l'appareil
7. Ne bénéficient pas de la garantie :
  - Les fils/câbles
  - Les lampes
  - Les parties/composantes en verre
8. La garantie ne donne pas droit à l'indemnisation d'éventuels dommages en sus du remplacement ou de la réparation des parties/composantes défectueuses. La responsabilité de Bestron ne peut jamais être engagée pour les éventuels dommages consécutifs ou pour toute autre conséquence causés l'appareil livré par Bestron ou en relation avec celui-ci.
9. Pour faire jouer la garantie, il convient de s'adresser au vendeur (sur Internet) ou directement au Service assistance de Bestron. N'envoyez jamais un article de votre propre initiative. Le paquet peut être en effet refusé et les éventuels frais seront à votre charge. Contactez d'abord le vendeur ou le Service assistance de Bestron qui vous indiqueront comment vous devez emballer l'appareil et comment l'expédier. Toute demande de mise en œuvre de la garantie doit être accompagnée d'une preuve d'achat.

## SERVICE

En cas de panne ou de dysfonctionnement de votre appareil, contactez le service assistance de BESTRON : **[www.bestron.com/service](http://www.bestron.com/service)**

## PROFICIAT!

---

Proficiat met de aankoop van dit Bestron-product. In deze gebruiksaanwijzing leggen we de werking en het gebruik uit. Lees de gebruiksaanwijzing dus aandachtig door vóór u het apparaat gaat gebruiken. Gebruik het apparaat alleen zoals beschreven in de gebruiksaanwijzing. Bewaar de gebruiksaanwijzing daarna zorgvuldig.

### **Bij een defect:**

Mocht het apparaat onverhoopt defect raken, probeer dan nooit zélf de reparatie uit te voeren. Laat reparaties altijd uitvoeren door een gekwalificeerde monteur.

### **Gebruik door kinderen:**

- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen ouder dan 8 jaar en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, maar alleen onder toezicht of als ze instructie hebben gekregen over het veilig gebruik van het apparaat en de mogelijke gevaren ervan begrijpen.
- Reiniging en onderhoud moeten niet worden gedaan door kinderen, behalve als zij ouder dan 8 jaar zijn en onder toezicht staan.
- Houd het toestel en de kabel buiten bereik van kinderen tot 8 jaar oud.
- Kinderen moeten in de gaten gehouden worden om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen.

## WAT U MOET WETEN OVER ELEKTRISCHE APPARATEN

---

- Controleer of de netspanning overeenkomt met de aangegeven netspanning op het typeplaatje van een elektrisch apparaat, voordat u het gebruikt.
- Controleer of het stopcontact waarop u een elektrisch apparaat aansluit, geaard is.
- Plaats elektrische apparaten altijd op een stabiele en vlakke ondergrond, op een plaats waar het niet kan vallen.
- Bepaalde delen van een elektrisch apparaat kunnen warm of soms heet worden. Raak deze niet aan om te voorkomen dat u zich verbrandt.
- Zorg ervoor dat uw handen droog zijn als u een elektrisch apparaat, een snoer of een stekker aanraakt.
- Elektrische apparaten moeten hun warmte kwijt kunnen om brandgevaar te voorkomen. Zorg er dus voor dat het apparaat voldoende vrij is en niet in contact kan komen met brandbaar materiaal. Elektrische apparaten mogen nooit worden bedekt.

- Zorg ervoor dat elektrische apparaten, snoeren of stekkers niet in aanraking komen met water.
- Dompel elektrische apparaten, snoeren of stekkers nooit onder in water of een andere vloeistof.
- Pak elektrische apparaten niet op wanneer ze in het water zijn gevallen. Trek direct de stekker uit het stopcontact. Gebruik het apparaat niet meer.
- Zorg ervoor dat elektrische apparaten, snoeren en stekkers niet in aanraking komen met hittebronnen, zoals een hete kookplaat of open vuur.
- Laat snoeren niet over de rand van het aanrecht, werkblad of een tafel hangen.
- Haal stekkers altijd uit het stopcontact wanneer u het elektrisch apparaat niet gebruikt.
- Als u de stekker uit het stopcontact neemt, trek dan aan de stekker zelf en niet aan het snoer.
- Controleer regelmatig of het snoer van het elektrisch apparaat nog intact is. Gebruik het apparaat niet als het snoer beschadigingen vertoont. Als het snoer beschadigd is, moet het vervangen worden door de fabrikant, een technische servicedienst of een persoon met een gelijkaardige kwalificatie, om elk gevaar te vermijden.
- Het apparaat mag niet in werking worden gesteld door middel van een externe tijdschakelaar, of door een afzonderlijk systeem met afstandsbediening.

## WAT U MOET WETEN OVER DIT APPARAAT

---

- Wees voorzichtig wanneer u het apparaat buitenshuis gebruikt.
- Gebruik het apparaat nooit in vochtige ruimten.
- Maak het apparaat na gebruik grondig schoon (zie Reiniging en onderhoud).
- Zorg voor voldoende vrije ruimte rondom het apparaat (minimaal 10 cm) en boven het apparaat (minimaal 30 cm).
- Tijdens gebruik wordt de glazen deur heet. Gebruik daarom altijd de handgreep op de deur om de deur te openen en te sluiten.
- Gebruik de uitneemgrepen om de bakplaat, het rooster of het draaispit uit de hete oven te nemen.
- Plaats de volgende materialen niet boven op het apparaat: karton, plastic, papier, kaarsen of ontvlambare materialen.
- Plaats geen zware voorwerpen op de ovendeur als deze geopend is.
- Wees extra voorzichtig bij het uitnemen van een bakplaat met hete sappen en vetten.

- Voorkom dat er tijdens of direct na gebruik water op de hete ovendeur komt. Hierdoor kan het glas breken.
- Plaats het apparaat niet in de buurt van een gasbrander of een andere hittebron, of direct naast een elektrische ventilator. Deze kunnen een nadelige invloed hebben op de temperatuurregeling van het apparaat.

## MILIEU

---



- Werp verpakkingsmateriaal zoals plastic en dozen in de daarvoor bestemde containers.
- Dit product aan het eind van de gebruiksduur niet inleveren als normaal huishoudelijk afval, maar bij een inzamelpunt voor hergebruik van elektrische en elektronische apparatuur. Let op het symbool op het product, de gebruiksaanwijzing of de verpakking.
- De materialen kunnen hergebruikt worden zoals aangegeven. Door uw hulp bij hergebruik, de verwerking van de materialen of ander vormen van de benutting van oude apparatuur levert u een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu.
- Informeer bij de gemeente naar het juiste inzamelpunt bij u in de buurt.

## EU-CONFORMITEITSVERKLARING

---

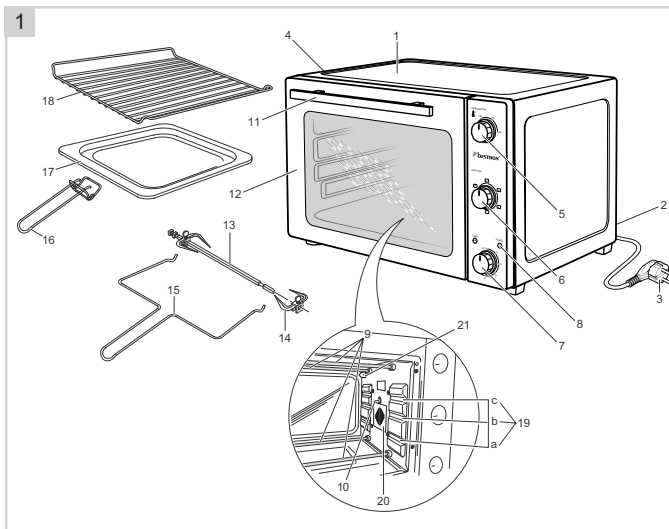
Dit product voldoet aan de eisen volgens de Europese richtlijnen.

**R. Neyman**  
Quality control

## WERKING - Algemeen

De bakoven met grill is alleen bedoeld voor huishoudelijke doeleinden, niet voor professioneel gebruik.

1. Behuizing
2. Afstandhouder
3. Snoer met stekker
4. Ventilatiesleuven
5. Temperatuurstelling
6. Functie-instelling
7. Tijdinstelling
8. Aan/uit-indicatielampje
9. Verwarmingselementen
10. Aandrijfhuls draaispit
11. Handgreep deur
12. Deur
13. Draaispit
14. Klem draaispit
15. Uitneemgreep draaispit
16. Uitneemgreep bakplaat/rooster
17. Bakplaat
18. Rooster
19. Rooster hoogtes
20. Ventilator
21. Binnenverlichting



## WERKING - Voor het eerste gebruik

1. Verwijder de verpakking.
2. Reinig alle accessoires om eventuele resten van het fabricageproces te verwijderen (zie 'Reiniging en onderhoud'). Droog ze vervolgens goed af.
3. Zet de lege oven gedurende 15 minuten met boven- en onderwarmte op de hoogste temperatuur aan, met de deur open. Zo verwijdert u de eventuele verpakkingsgeur uit het apparaat.

### LET OP:

- De eerste keer dat u het apparaat in gebruik neemt, kan er lichte rookontwikkeling en een specifieke geur ontstaan. Dit is normaal en zal vanzelf verdwijnen. Zorg voor voldoende ventilatie.

## WERKING - Rooster

Het rooster gebruikt u bij etenswaar dat groot genoeg is om niet door het rooster heen te vallen en verhit moet worden, maar niet gebakken. Door het rooster kan de warmte optimaal bij de etenswaar komen. Het rooster kan worden ook gebruikt wanneer u wilt grillen met zowel bovenwarmte als onderwarmte.

## WERKING - Bakplaat

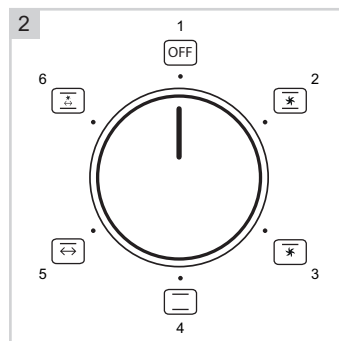
De bakplaat gebruikt u bij fijn etenswaar dat echt gebakken moet worden. De warmte van het onderelement zorgt ervoor dat de bakplaat verhit wordt en die zal vervolgens zorgen voor gebakken etenswaar.

## WERKING - Heteluchtfunctie

De ventilator in de zijwand verdeelt de hete lucht door de oven. Hiermee worden de gerechten verwarmd. U kunt op meerdere niveaus tegelijk bakken, waardoor u energie kunt besparen. Door de intensieve warmte overdracht kunt u een ca. 20 °C lagere temperatuur kiezen dan bij conventionele recepten staat aangegeven. De heteluchtfunctie is uitermate geschikt voor het bakken van cakes, koekjes en appeltaarten. U kunt zelfs op meerdere richels tegelijk bakken. Wel moeten dan de vormen recht onder elkaar gezet worden. Bakplaten met koekjes plaatst u op de tweede en derde richel van onderen.

## WERKING - Functies

1. Uit
2. Bovenwarmte / onderwarmte / heteluchtcirculatie
3. Bovenwarmte / heteluchtcirculatie
4. Bovenwarmte / onderwarmte
5. Bovenwarmte / draaispit
6. Bovenwarmte / onderwarmte / heteluchtcirculatie / draaispit



## WERKING - Voorverwarmen

Het is niet noodzakelijk om de oven voor te verwarmen. In bepaalde gevallen verkrijgt u echter een beter resultaat als u de oven voorverwarmt, bijvoorbeeld bij vlees dat medium-rare (roze van binnen met een rode kern) moet worden gebakken of bij het bereiden van cake.

|                              |                                         |            |             |        |
|------------------------------|-----------------------------------------|------------|-------------|--------|
| Aardappelschotel             | Schaal op rooster op hoogte b           | 220 graden | boven/onder | 30 min |
| Ovenfrites                   | Schaal op hoogte b                      | 200 graden | boven/onder | 10 min |
| Kip                          | Schaal op hoogte a<br>Kip aan draaispit | 200 graden | boven       | 60 min |
| Pizza (kant-en-klaar)        | Rooster op hoogte b                     | 230 graden | boven/onder | 7 min  |
| Pizza (zelfgemaakt met deeg) | Schaal op hoogte b                      | 200 graden | onder       | 20 min |
| Pasteitjes                   | Schaal op hoogte a                      | 200 graden | boven       | 40 min |
| Appeltaart                   | Rooster op hoogte b                     | 230 graden | boven/onder | 25 min |
| Cake                         | Rooster op hoogte a of b                | 200 graden | boven       | 40 min |
| Koekjes                      | Schaal op hoogte b                      | 170 graden | boven       | 20 min |

*Enkele baktijden voor de meest gangbare gerechten.*

Houd er rekening mee dat deze tijden bij benadering zijn en kunnen variëren afhankelijk van de hoeveelheid, de kwaliteit en uw persoonlijke voorkeur. Wanneer er baktijden staan aangegeven op de verpakking van de etenswaren, dan adviseren wij u om die aan te houden voor het beste resultaat.

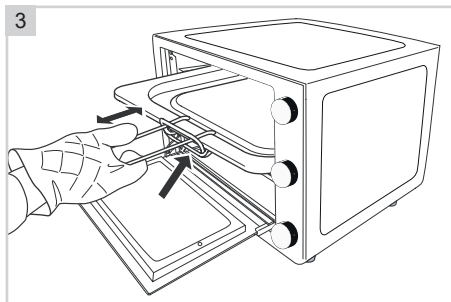
## WERKING - Bakken

1. Open de ovendeur (12).
2. Plaats de bakplaat (17) of het rooster (18) met de etenswaren op de gewenste hoogte (19 a, b of c) in de sleuven in de oven.
3. Sluit de ovendeur.
4. Stel de gewenste temperatuur in met de temperatuurstelling (5).
5. Draai de functie-instelling (6) naar de stand
6. Stel de gewenste baktijd in met de tijdstelling (7). De bereidingstijd is afhankelijk van de soort etenswaren en de hoeveelheid ervan. Het aan/uit-indicatielampje (8) gaat aan.
7. Bak de etenswaren totdat deze gaar zijn. Aan het einde van de baktijd is een geluidssignaal hoorbaar en schakelt de oven automatisch uit. Het aan/uit-indicatielampje gaat uit.

8. Doe ovenhandschoenen aan.
9. Open de ovendeur. Voorzichtig! De deur is heet.
10. Neem de bakplaat met de uitneemgreep uit de oven.
11. Sluit de ovendeur.
12. Neem de etenswaren van de bakplaat (17) en plaats deze op een bord. Voorzichtig! De etenswaren zijn heet.
13. Draai als u klaar bent met bakken de functie-instelling naar de stand  en neem de stekker (3) uit het stopcontact.

#### LET OP:

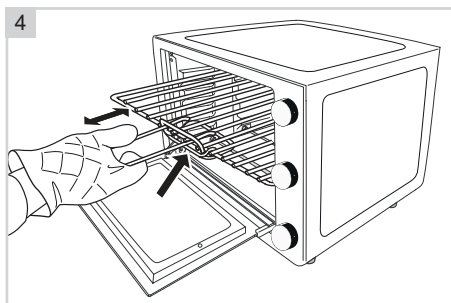
- Als de etenswaren gaar zijn maar de baktijd nog niet verstreken is, kunt u de oven uitschakelen door de functie-instelling naar de stand  te draaien. De timer loopt dan nog wel door, maar de oven verwarmt niet meer.



### WERKING - Grillen

Met de grillfunctie kunt u vlees, vis, gevogelte en ovenschotels van een goudbruin korstje voorzien.

1. Open de ovendeur. (12)
2. Plaats de bakplaat (17) of het rooster (18) in de onderste sleuven in de oven. De bakplaat vangt eventuele sappen en vetten tijdens het grillen op en voorkomt dat deze op het onderste verwarmingselement komen.
3. Plaats het rooster met de etenswaren in de middelste of bovenste sleuven in de oven.
4. Laat de ovendeur op een kier openstaan om de lucht te kunnen laten circuleren.
5. Stel de gewenste temperatuur in met de temperatuurinstelling (5).
6. Draai de functie-instelling naar de stand  (6).
7. Stel de gewenste griltijd in met de tijdstelling (7). De bereidingstijd is afhankelijk van de soort etenswaren en de hoeveelheid ervan. Het aan/uit-indicatielampje (8) gaat aan.
8. Grill de etenswaren totdat deze gaar zijn. Aan het einde van de griltijd is een geluidssignaal hoorbaar en schakelt de oven automatisch uit. Het aan/uit-indicatielampje gaat uit.
9. Doe ovenhandschoenen aan.
10. Open de ovendeur. Voorzichtig! De deur is heet.
11. Neem het rooster met de etenswaren met de uitneemgreep uit de oven.
12. Neem de etenswaren van het rooster en plaats ze op een bord. Voorzichtig! De etenswaren zijn heet.
13. Neem de bakplaat met de uitneemgreep uit de oven. Voorzichtig! Eventuele sappen en vetten op de bakplaat zijn heet!
14. Sluit de ovendeur.
15. Draai als u klaar bent met grillen de functie-instelling naar de stand  en neem de stekker uit het stopcontact.



#### LET OP:

- Als de etenswaren gaar zijn maar de griltijd nog niet verstreken is, kunt u de oven uitschakelen door de functie-instelling naar de stand  te draaien. De timer loopt dan nog wel door, maar de oven verwarmt niet meer.

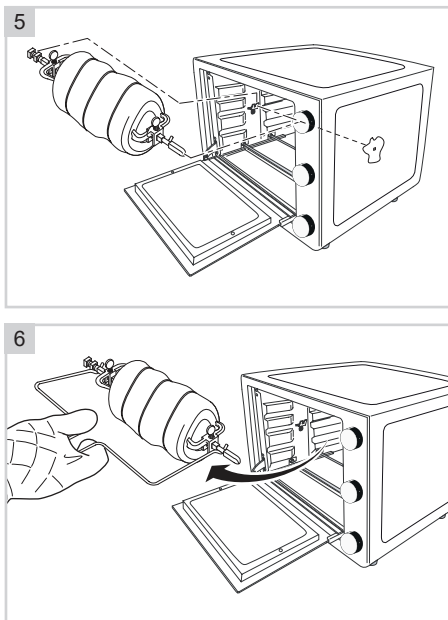
## WERKING - Draaispit gebruiken

Met het draaispit (13) kunt u vlees en gevogelte mooi egaal bruin roosteren.

1. Open de ovendeur.
2. Plaats de bakplaat in de onderste sleuven in de oven. De bakplaat vangt eventuele sappen en vetten tijdens het roosteren op en voorkomt dat deze op het onderste verwarmingselement komen.
3. Verwijder de klem (14) aan het afgeronde uiteinde van het draaispit.
4. Spies het te roosteren vlees of gevogelte aan het afgeronde uiteinde op het draaispit. Zorg ervoor dat het draaispit door het midden van het vlees of gevogelte steekt.
5. Zet het te grillen vlees of gevogelte met de klemmen op het draaispit vast.
6. Plaats het draaispit met het vlees of gevogelte in de oven. Steek het afgeronde uiteinde van het draaispit in de aandrijfhuls (10). Plaats het rechte uiteinde van het draaispit op de steun.
7. Laat de ovendeur op een kier openstaan om de lucht te kunnen laten circuleren.
8. Stel de gewenste temperatuur in met de temperatuurstelling.
9. Draai de functie-instelling naar de stand . Bij gebruik van het draaispit adviseren wij om alleen bovenwarmte te gebruiken, omdat het onderwarmte element afgedekt wordt door de bakplaat die het druiptvet opvangt en dus geen effect heeft.
10. Stel de gewenste grilltijd in met de tijdstelling. De bereidingstijd is afhankelijk van het soort etenswaar en de hoeveelheid ervan. Het aan/uit-indicatielampje gaat aan.
11. Grill het vlees of gevogelte totdat dit gaar is. Aan het einde van de roostertijd is een geluidsignaal hoorbaar en schakelt de oven automatisch uit. Het aan/uit-indicatielampje gaat uit.
12. Doe ovenhandschoenen aan.
13. Open de ovendeur. Voorzichtig! De deur is heet.
14. Neem het draaispit met het vlees of gevogelte met de uitneemgreep uit de oven en plaats deze op een bord.
15. Sluit de ovendeur.
16. Verwijder de klem aan het afgeronde uiteinde van het draaispit en neem het draaispit uit het vlees of gevogelte. Voorzichtig! De draaispit en het vlees of gevogelte zijn heet.
17. Neem de bakplaat met de uitneemgreep uit de oven. Voorzichtig! Eventuele sappen en vetten op de bakplaat zijn heet!
18. Draai als u klaar bent met roosteren de functie-instelling naar de stand  en neem de stekker uit het stopcontact

### LET OP:

- Zorg ervoor dat het vlees of gevogelte tijdens het draaien niet tegen het bovenste verwarmingselement komt.
- Als het vlees of gevogelte gaar is maar de grilltijd nog niet verstreken is, kunt u de oven uitschakelen door de functie-instelling naar de stand  te draaien. De timer loopt dan nog wel door, maar de oven verwarmt niet meer.



## REINIGING EN ONDERHOUD

---

Reinig het apparaat na ieder gebruik.

1. Neem de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen.
2. Reinig de bakplaat, het rooster, het draaispit en klemmen en de uitneemgrepen in warm water met afwasmiddel. Spoel de onderdelen goed af en droog ze vervolgens grondig af.
3. Reinig de binnen- en buitenzijde van de oven en de deur met een vochtige doek. Droog ze vervolgens grondig af.
4. Plaats alle onderdelen terug in de oven en berg de oven op.

LET OP:

- Zorg ervoor dat het apparaat niet is aangesloten op het stopcontact als u het gaat schoonmaken.
- Gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakmiddelen of scherpe voorwerpen (zoals messen of harde borstels) bij het reinigen.

## GARANTIEBEPALINGEN

---

Bestron hanteert onder de volgende voorwaarden 60 maanden na aankoopdatum garantie op deze apparatuur tegen defecten die zijn ontstaan door fabricage- en/of materiaalfouten.

1. In de genoemde garantieperiode zullen geen kosten worden berekend voor arbeidsloon en materiaal.
2. De onder garantie uitgevoerde reparatie verlengt de garantietermijn niet.
3. Defecte onderdelen of bij omruiling de defecte apparaten zelf, worden automatisch eigendom van Bestron.
4. De garantie is uitsluitend geldig voor de eerste koper en niet overdraagbaar.
5. De garantie is niet geldig voor schade die is ontstaan door:
  - Ongevallen
  - Verkeerd gebruik
  - Slijtage
  - Verwaarlozing
  - Foutieve installatie
  - Aansluiting op een andere netspanning dan die op het typeplaatje is vermeld
  - Ongeautoriseerde wijziging
  - Reparaties uitgevoerd door niet-gekwalficeerde derden
  - Gebruik in strijd met de geldende wettelijke, technische of veiligheidsnormen
  - Onzorgvuldig transport zonder geschikte verpakking of andere bescherming
6. Aanspraak op garantie kan niet worden gedaan bij:
  - Schade tijdens het transport
  - Het verwijderen of wijzigen van het serienummer van het apparaat.
7. Uitgezonderd van garantie zijn:
  - Snoeren
  - Lampen
  - Glazen onderdelen
8. De garantie geeft geen enkel recht op vergoeding van eventuele schade, buiten de vervanging respectievelijk reparatie van de defecte onderdelen. Bestron kan nooit aansprakelijk gesteld worden voor eventuele vervolgschade of enigerlei andere consequenties die door of in relatie met de door hem geleverde apparatuur zijn ontstaan.
9. Aanspraak op garantie kan alleen bij uw (web-)winkelier of rechtstreeks bij de Bestron Service Dienst. Stuur echter nooit zomaar iets op. Het pakket kan dan namelijk geweigerd worden en eventuele kosten zijn voor uw rekening. Neem eerst contact op voor aanwijzingen hoe u het apparaat moet inpakken en verzenden. Elke aanspraak op garantie dient vergezeld te gaan van het aankoopbewijs.

## SERVICE

---

Mocht zich onverhoopt een storing voordoen, dan kunt u contact opnemen met de BESTRON-service-dienst: **[www.bestron.com/service](http://www.bestron.com/service)**

## CONGRATULATIONS!

---

Congratulations with the purchase of this Bestron product. These instructions tell you how the product works and how to use it. Read the instructions carefully before you start using the appliance. Only use the appliance in the manner described in the instructions. Keep these instructions in a safe place for future reference.

### **Defects:**

If the appliance is defective, do not try to repair it yourself. Always have a qualified mechanic carry out any repairs.

### **Children:**

- This appliance may be used by children over the age of 8 years old and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and know-how, but only if supervised or if they have been instructed on how to use the appliance safely and are aware of its potential dangers.
- Children are not allowed to clean and maintain the appliance, except if they are over the age of 8 years old and supervised.
- Keep the appliance and the cable out of reach of children under the age of 8 years old.
- Keep an eye on children to ensure that they do not play with the appliance.

## WHAT YOU SHOULD KNOW ABOUT ELECTRICAL APPLIANCES

---

- Check that the mains voltage corresponds with that shown on the rating plate of an electrical appliance before you use it.
- Check that the socket to which you connect the electrical appliance is earthed.
- Always install electrical appliances on a stable and level surface where it cannot fall over.
- Certain parts of an electrical appliance may become warm or sometimes hot. Do not touch them as you may burn yourself.
- Make sure your hands are dry when you touch an electrical appliance, a cord or a plug.
- Electrical appliances must be able to lose their heat to avoid fire hazards. Therefore, make sure that the appliance has sufficient clearance around it and that it does not come into contact with flammable materials. Electrical appliances must never be covered.
- Make sure that electrical appliances, cords or plugs do not come into contact with water.

Never immerse electrical appliances, cords or plugs in water or any other liquid.

- Do not touch electrical appliances if they have fallen in the water. Immediately pull the plug out of the socket. Stop using the appliance.
- Make sure that electrical appliances, cords and plugs do not come into contact with heat sources, such as a hot hob or open fire.
- Never let cords hang over the edge of the sink, a worktop or a table.
- Always remove plug from the socket when you are not using the electrical appliance.
- Remove the plug from the socket by pulling the plug itself and not the cord.
- Regularly check if the cord of the electrical appliance is not damaged. Do not use the electrical appliance if the cord shows signs of damage. If the cord is damaged, it should be replaced by the manufacturer, a technical service provider or a person with an equivalent qualification, to avoid any danger.
- The appliance may not be switched on with the aid of an external time switch, or by a separate system with remote control.

## WHAT YOU SHOULD KNOW ABOUT THIS APPLIANCE

---

- Be careful when using the appliance outdoors.
- Never use the appliance in damp or wet locations.
- Thoroughly clean the appliance after use (see Cleaning and Maintenance).
- Make sure there is sufficient free space around the appliance (at least 10cm), as well as above the appliance (at least 30cm).
- The oven's glass door becomes hot during use. Therefore, always use the handle to open and close the door.
- Use the removal tool to remove the baking tray, the grille or the roasting spit from the hot oven.
- Do not place the following items on top of the appliance: cardboard, plastic, paper, candles or flammable objects.
- Do not place heavy objects on the oven door when it is open.
- Carefully remove the baking tray when it contains hot juices or fat.
- Avoid water coming into contact with the oven door during or shortly after use. This may cause the glass to break.
- Do not place the appliance near a gas ring or another heat source, nor immediately next to an electrical fan. They may have a negative effect on the appliance's Temperature control.

## ENVIRONMENT



- Dispose of packaging material such as plastic and cardboard boxes in the designated containers.
- Do not dispose of this product as normal domestic waste at the end of its life, but hand it in at a collection point for the reuse of electric and electronic equipment. Look for the symbol on the product, the user instructions or the packaging showing the type of waste.
- The materials can be used as indicated. By helping us reuse and process the materials or otherwise recycle the old equipment, you will be making an important contribution towards the protection of the environment.
- Your municipality can tell you where to find the designated waste collection point in your neighbourhood.

## CE DECLARATION OF CONFORMITY

This product meets the requirements of European guidelines.

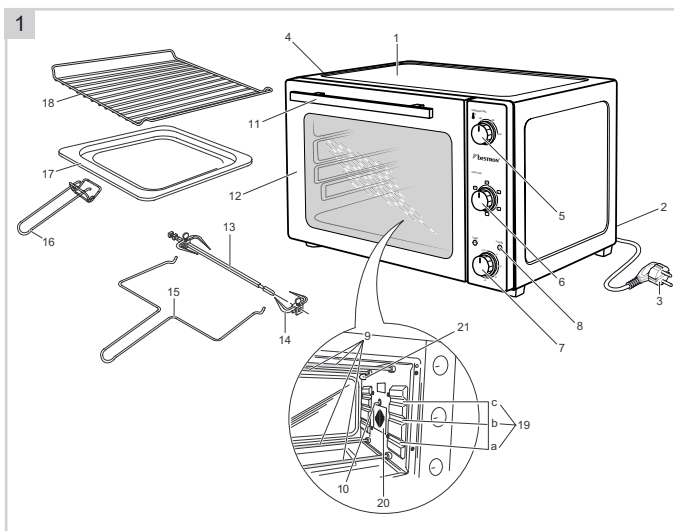


**R. Neyman**  
Quality control

## OPERATION - General

The grill-oven is only intended for domestic use, not for professional use.

1. Housing
2. Spacer
3. Power cord and plug
4. Ventilation slots
5. Temperature setting
6. Function setting
7. Time setting
8. On/Off indicator light
9. Heating elements
10. Roasting spit drive sleeve
11. Door handle
12. Door
13. Roasting spit
14. Roasting spit clamp
15. Roasting spit removal tool
16. Baking tray/grille removal tool
17. Baking tray
18. Grille
19. Grid heights
20. Fan
21. Interior lighting



## OPERATION - Before first use

1. Remove the packaging.
2. Clean all the accessories to remove any residue that may be left from the manufacturing process (see "Cleaning and maintenance"). Dry them thoroughly.
3. Turn on the top and bottom heating elements for 15 minutes at the highest Temperature with the door open. This will remove any packaging odour from the appliance.

### ATTENTION:

- The appliance may emit a little smoke and a characteristic smell when you switch it on for the first time. This is normal and will stop on its own. Make sure the appliance has sufficient ventilation.

## OPERATION - Grill

You can use the grill for food that must be heated, not fried and is large enough not to fall through the grill. The grill can also be used when you want to grill with both top and bottom heat.

## OPERATION - Baking tray

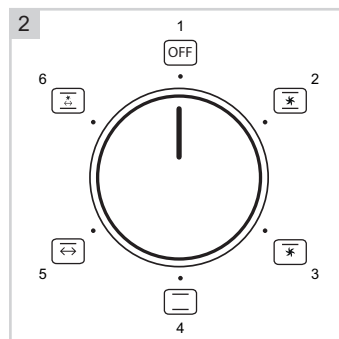
The baking tray is used for fine food that really needs to be fried. The heat from the bottom element causes the baking tray to heat up which will provide cooked food.

## OPERATION - Convection function

The fan in the back of the oven blows hot air into the oven. This is used to heat the dishes. You can use several levels at the same time, thus saving energy. Because of the intensive heat you can select a temperature of 20 °C lower than indicated in the conventional recipe. The hot air system is highly suitable for baking cakes, cookies and apple tarts. You can bake on multiple levels simultaneously if desired, in which case the tins should be aligned directly under one another. Baking sheets with cookies should be positioned on the second and third levels.

## OPERATION - Functions

1. Off
2. Top heat / Bottom heat / Hot air circulation
3. Top heat / Hot air circulation
4. Top heat / Bottom heat
5. Top heat / draaispit
6. Top heat / Bottom heat / Hot air circulation / Rotating spit



## OPERATION - Preheating

It is not necessary to preheat the oven. In certain cases, however, you may achieve a better result if the oven is preheated, for example, for meat that must be cooked medium rare or when baking a cake.

|                             |                                         |             |            |        |
|-----------------------------|-----------------------------------------|-------------|------------|--------|
| Potato Dish                 | Scale or grid at height b               | 220 degrees | Top/bottom | 30 min |
| Oven Fries                  | Scale at height b                       | 200 degrees | Top/bottom | 10 min |
| Chicken                     | Scale at height a<br>Rotisserie chicken | 200 degrees | Top        | 60 min |
| Pizza (ready-to-eat)        | Grid at height b                        | 230 degrees | Top/bottom | 7 min  |
| Pizza (with homemade dough) | Scale at height b                       | 200 degrees | Bottom     | 20 min |
| Pasties                     | Scale at height a                       | 200 degrees | Top        | 40 min |
| Apple pie                   | Grid at height b                        | 230 degrees | Top/bottom | 25 min |
| Cake                        | Grid at height a or b                   | 200 degrees | Top        | 40 min |
| Cookies                     | Scale at height b                       | 170 degrees | Top        | 20 min |

*Some baking times for the most common baking dishes.*

Please note that these times are approximations and may vary depending on quantity, quality and personal preference. If baking instructions are noted on the food's packaging we advise you to follow these in order to get the best results.

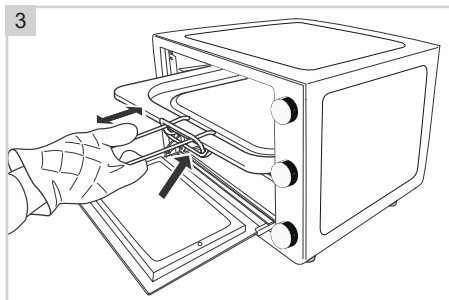
## OPERATION - Baking

1. Open the oven door (12).
2. Place the baking tray (17) with the food at the desired height in the grooves in the oven.
3. Close the oven door.
4. Use the temperature setting (5) to set the required temperature.
5. Rotate the function setting (6) to the setting
6. Use the timer setting (7) to set the baking time. The amount of time required depends on the type and quantity of food. The On/Off indicator (8) will be lit.
7. Bake the food until it is cooked. The oven will turn itself off automatically and a sound signal will be heard once the baking time has elapsed. The On/Off indicator light will go out.

8. Wear oven gloves.
9. Open the oven door. Take care! The door is hot.
10. Use the removal tool to remove the baking tray from the oven.
11. Close the oven door.
12. Remove the food from the baking tray (17) and put it on a plate. Take care! The food is hot.
13. Once you have finished, rotate the function setting to  and remove the plug (3) from the plug socket.

#### ATTENTION:

- If the food is ready but the baking time has not yet elapsed, you can turn off the oven by rotating the function setting to . The timer will continue, but the oven will no longer be heated.



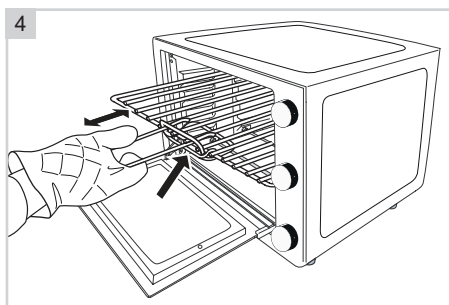
## OPERATION - Grilling

You can use the grill function to give fish, poultry and oven dishes a golden brown crust.

1. Open the oven door (12).
2. Place the baking tray (13) in the bottom groove in the oven. The baking tray will collect any juice and fat whilst grilling and prevent the juice and fat from getting on the bottom heating element (19 a, b, c).
3. Place the grille with the food in the middle or top grooves in the oven.
4. Leave the oven door slightly open so as to allow the air to circulate.
5. Use the temperature setting (5) to set the required Temperature.
6. Rotate the function setting (6) to the setting .
7. Use the timer setting (7) to set the grilling time. The amount of time required depends on the type and quantity of food. The On/Off indicator (8) will be lit.
8. Grill the food until it is cooked. The oven will turn itself off automatically and a sound signal will be heard once the grilling time has elapsed. The On/Off indicator light will go out.
9. Wear oven gloves.
10. Open the oven door. Take care! The door is hot.
11. Use the removal tool to remove the grille with the food from the oven.
12. Remove the food from the grille and put it on a plate. Take care! The food is hot.
13. Use the removal tool to remove the baking tray from the oven. Take care! Any juice and fat on the baking tray will be hot!
14. Close the oven door.
15. Once you have finished grilling, rotate the function setting to  and remove the plug from the plug socket.

#### ATTENTION:

- If the food is ready but the grilling time has not yet elapsed, you can turn off the grill by rotating the function setting to . The timer will continue, but the grill will no longer be turned on.



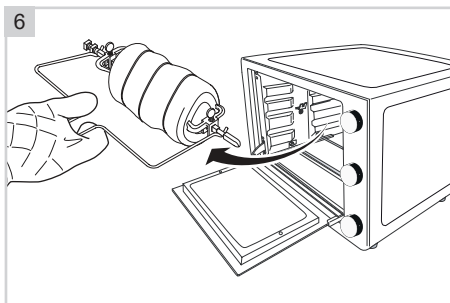
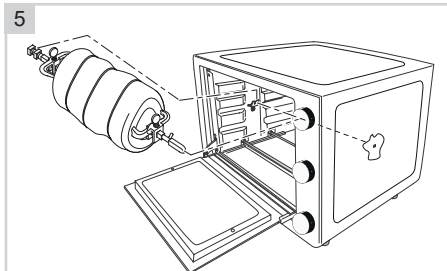
## OPERATION - Using the roasting spit

You can use the roasting spit (13) to roast meat and poultry to a nice, even brown colour.

1. Open the oven door.
2. Place the baking tray in the bottom groove in the oven. The baking tray will collect any juice and fat whilst roasting and prevent it from getting on the bottom heating element.
3. Remove the clamp (14) from the round end of the roasting spit.
4. Spike the meat or poultry to be roasted on the round end of the roasting spit. Make sure the roasting spit is inserted through the middle of the meat or poultry.
5. Use the clamps to secure the meat or poultry to the roasting spit.
6. Place the roasting spit with the meat or poultry in the oven. Insert the round end of the roasting spit into the drive sleeve (10). Place the straight end of the roasting spit on the support.
7. Leave the oven door slightly open so as to allow the air to circulate.
8. Use the temperature setting to set the required Temperature.
9. Rotate the function setting to the setting . When using the roasting spit we advise you to use only the top heat, because the bottom heat elements are covered by the baking tray which catches grease and therefore it has no effect.
10. Use the timer setting to set the roasting time. The amount of time required depends on the type and quantity of food. The On/Off indicator will be lit.
11. Roast the meat or poultry until it is cooked. The oven will turn itself off automatically and a sound signal will be heard once the roasting time has elapsed. The On/Off indicator light will go out.
12. Wear oven gloves.
13. Open the oven door. Take care! The door is hot.
14. Use the removal tool to remove the roasting spit with the meat or poultry and place it on a plate.
15. Close the oven door.
16. Remove the clamp from the round end of the roasting spit and remove the meat or poultry from the roasting spit. Take care! The roasting spit and the meat or poultry are hot.
17. Use the removal tool to remove the baking tray from the oven. Take care! Any juice and fat on the baking tray will be hot!
18. Once you have finished, rotate the function setting to  and remove the plug from the plug socket.

### ATTENTION:

- Make sure the meat or poultry does not touch the top heating element when turning.
- If the meat or poultry is ready but the roasting time has not yet elapsed, you can turn off the oven by rotating the function setting to . The timer will continue, but the oven will no longer be heated.



## CLEANING AND MAINTENANCE

---

Clean the appliance every time after use.

1. Remove the plug from the wall socket and allow the appliance to cool down completely.
2. Use warm water with a small amount of washing-up liquid to clean the baking tray, the grille, the roasting spit and the removal tool. Rinse the items with plenty of water and dry them thoroughly.
3. Use a damp cloth to clean the interior and exterior of the oven and the door. Dry them thoroughly.
4. Place all the items back in the oven and store the oven

### ATTENTION:

- Make sure the plug has been removed from the plug socket before cleaning the appliance.
- Never use corrosive or scouring cleaning agents or sharp objects (such as knives or hard brushes) to clean the appliance.

## WARRANTY CONDITIONS

---

Bestron offers a 60-month warranty on this equipment against defects resulting from manufacturing and/or material errors, subject to the following conditions.

1. No labour or material costs will be charged during this warranty period.
2. Any repairs carried out under the warranty will not extend the warranty period.
3. Faulty parts, or in the event of exchange, the faulty equipment itself, will automatically become the property of Bestron.
4. The warranty is valid for the first buyer only and is non-transferable.
5. The warranty is not valid for damage caused by:
  - Accidents
  - Improper use
  - Wear and tear
  - Neglect
  - Faulty installation
  - Connection to a different mains voltage than indicated on the type plate
  - Unauthorised changes
  - Repairs carried out by unqualified third parties
  - Use in violation with the applicable statutory, technical or safety standards
  - Careless transport without suitable packaging or other protection
6. Warranty cannot be claimed:
  - For damage during transport
  - If the serial number of the appliance is removed or changed
7. Items excluded from warranty are:
  - Cords
  - Lamps
  - Glass parts
8. The warranty does not entitle the purchaser to compensation for any damage other than replacement or repair of the faulty parts. Bestron cannot in any event be held liable for any indirect or consequential losses caused by or in relation to the equipment it has provided.
9. Claims under a warranty may only be submitted to your (online) retailer or directly to the Bestron Service Department. Never send items without being asked to. We may refuse the parcel and you will be liable for the costs. Contact us first and we tell you how the appliance should be packaged and sent. Each claim under a warranty must be accompanied by the relevant receipt.

## SERVICE

---

If an unexpected problem occurs, please contact the BESTRON service department:  
**[www.bestron.com/service](http://www.bestron.com/service)**

## COMPLIMENTI!

---

Congratulazioni per l'acquisto di questo prodotto Bestron. Nelle presenti istruzioni per l'uso viene spiegato il funzionamento e l'impiego dell'apparecchio. Pertanto, prima di utilizzarlo, leggerle attentamente. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente come di seguito descritto. Conservare queste istruzioni in luogo sicuro.

### **In caso di guasto:**

Nel caso indesiderato in cui l'unità dovesse guastarsi, non tentare mai di ripararla da soli. Far sempre eseguire le riparazioni da un tecnico qualificato.

### **Utilizzo da parte dei bambini:**

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o con scarsa esperienza e conoscenza, ma esclusivamente sotto la supervisione di un adulto o se hanno ricevuto tutte le istruzioni necessarie per l'utilizzo sicuro dell'apparecchio e ne hanno compreso i possibili pericoli.
- Pulizia e manutenzione non devono essere effettuate dai bambini, a meno che non abbiano più di 8 anni e sotto la supervisione di un adulto.
- Mantenere l'unità e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
- I bambini devono essere costantemente sorvegliati per assicurarsi che non giochino con il dispositivo.

## COSA È NECESSARIO SAPERE SUI DISPOSITIVI ELETTRICI

---

- Prima di utilizzare un dispositivo elettrico, assicurarsi che la tensione di rete corrisponda alla tensione di rete indicata sulla sua targhetta d'identificazione.
- Assicurarsi che la presa elettrica a cui si intende collegare un dispositivo elettrico sia collegata a terra.
- Collocare sempre gli apparecchi elettrici su una superficie stabile e piana, in modo che non possano cadere.
- Alcune parti di un dispositivo elettrico possono riscaldarsi o, a volte, surriscaldarsi. Per evitare le ustioni, evitare di toccarle.
- Quando si tocca un apparecchio elettrico, un cavo o una spina, assicurarsi che le mani siano asciutte.
- Le apparecchiature elettriche devono poter dissipare il calore prodotto al fine di evitare il rischio di incendio. Pertanto, assicurarsi che l'unità sia sufficientemente libera da ingombri e che non possa venire a contatto con materiale combustibile. Non coprire mai gli apparecchi elettrici.
- Evitare il contatto di apparecchi, cavi o spine elettriche con l'acqua.

- Mai immergere apparecchi elettrici, cavi o spine in acqua o in altri liquidi.
- Se gli apparecchi elettrici dovessero cadere in acqua, mai tentare di raccoglierli. Scollegare immediatamente la spina dalla presa elettrica e non riutilizzare l'apparecchio.
- Assicurarci che gli apparecchi elettrici, i cavi e le spine non entrino in contatto con fonti di calore, come piastre calde o fiamme libere.
- Non lasciare i cavi appesi sopra il bordo del lavandino, del piano di lavoro o del tavolo.
- Quando il dispositivo non è in uso, scollegare sempre il cavo di alimentazione.
- Nello scollegare il cavo di alimentazione dalla spina elettrica, assicurarsi di tirare la spina stessa e non il cavo.
- Controllare regolarmente che il cavo del dispositivo elettrico sia intatto. Non utilizzare l'unità se il cavo risulta essere danneggiato. Se il cavo è danneggiato, per evitare qualsiasi rischio, è necessario che venga sostituito dal produttore, da un servizio di assistenza tecnica o da una persona qualificata.
- L'apparecchio non deve essere azionato da un timer esterno o da un sistema separato dotato di telecomando.

## COSA È NECESSARIO SAPERE SU QUESTO DISPOSITIVO

- Fare attenzione quando si utilizza il dispositivo all'aperto.
- Non utilizzare mai l'apparecchio in ambienti umidi.
- Pulire accuratamente l'unità dopo l'uso (vedere la sezione Pulizia e manutenzione).
- Assicurarci che le zone presenti attorno all'apparecchio (spazio minimo: 10cm) al di sopra dell'apparecchio (spazio minimo: 30cm) risultino sufficientemente libere da ostacoli.
- Durante l'utilizzo del forno, la parete in vetro dello sportello si surriscalda. Assicurarci pertanto di aprire e di chiudere lo sportello del forno agendo sempre sull'apposita maniglia.
- Utilizzare le apposite pinze in metallo per estrarre dal forno la teglia, la griglia o lo spiedo per girarrosto.
- Assicurarci di non collocare mai i seguenti materiali od oggetti sulla parte superiore del forno: cartone, plastica, carta, candele o materiali infiammabili.
- Non poggiare mai oggetti pesanti sullo sportello del forno quando esso è aperto.
- Prestare la massima attenzione quando la teglia che si desidera estrarre dal forno contiene grasso e liquidi caldi.
- Assicurarci che durante o immediatamente dopo l'utilizzo del forno non venga versata acqua sullo sportello caldo del forno, poiché ciò potrebbe provocare la rottura del vetro.

- Non collocare l'apparecchio in prossimità di fornelli a gas o di altre sorgenti di calore né nelle immediate vicinanze di ventilatori elettrici. Tali apparecchiature potrebbero infatti sortire un effetto negativo sulla regolazione della Temperatura del prodotto.

## DISPOSIZIONI AMBIENTALI

---



- Smaltire i materiali di imballaggio, come plastica e scatole di cartone, negli appositi contenitori.
- Al termine della sua vita utile, non smaltire il prodotto come un normale rifiuto domestico, ma conferire presso un punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Osservare il relativo simbolo apposto sul prodotto, contenuto nelle istruzioni per l'uso o stampato sull'imballaggio.
- I materiali possono essere riutilizzati come indicato. Con il vostro aiuto per il riutilizzo, l'elaborazione dei materiali o altre forme di riciclaggio di vecchi apparecchi, contribuite in modo importante alla protezione dell'ambiente.
- Chiedete al vostro comune di residenza dove è ubicato il punto di raccolta appropriato.

## DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE

---

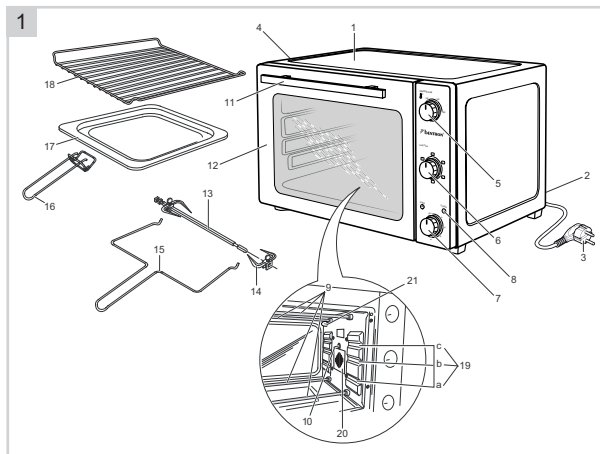
Questo prodotto soddisfa i requisiti delle linee guida Europee.

**R. Neyman**  
Controllo qualità

## FUNZIONAMENTO - Avvertenze generali

Il forno elettrico con grill è stato concepito esclusivamente per usi domestici e non per l'uso professionale.

1. Corpo dell'apparecchio
2. Distanziatore
3. Cavo elettrico e spina
4. Prese di ventilazione
5. Impostazione della temperatura
6. Funzione di regolazione
7. Regolazione di tempo
8. Spia luminosa di accensione/spengimento
9. Resistenze
10. Alloggiamento rotante per spiedo per girarrosto
11. Maniglia dello sportello
12. Sportello del forno
13. Spiedo per girarrosto
14. Forca di bloccaggio per girarrosto
15. Pinza per estrazione spiedo per girarrosto
16. Pinza per estrazione teglia/griglia
17. Teglia di cottura
18. Griglia
19. Altezze della griglia
20. Ventilatore
21. Illuminazione interna



## FUNZIONAMENTO - Primo utilizzo

1. Rimuovere l'imballaggio.
2. Pulire accuratamente tutti gli accessori per eliminare gli eventuali residui di produzione (vedere il capitolo "Pulizia e manutenzione"). Asciugare quindi a fondo gli elementi.
3. Azionare il forno per 15 minuti alla massima Temperatura con entrambi gli elementi riscaldanti accesi (superiore e inferiore), avendo cura di lasciare aperto lo sportello del forno. In tal modo sarà possibile eliminare gli eventuali odori dovuti agli imballaggi.

### ATTENZIONE:

- La prima volta che si utilizza l'apparecchio, può verificarsi una leggera emissione di fumo accompagnata da un odore particolare. Si tratta di un fenomeno normale che scomparirà automaticamente. Predisporre una sufficiente ventilazione.

## FUNZIONAMENTO - Griglia

È possibile utilizzare il cibo UFT griglia che deve essere riscaldato, non fritto e sia abbastanza grande per non cadere attraversola griglia. La griglia può anche essere usato quando si vuole con griglia sia il calore superiore e inferiore.

## FUNZIONAMENTO - Teglia

La teglia è utilizzato per l'ottima cucina che ha davvero bisogno di essere fritto. Il calore della resistenza inferiore fa sì che il teglia da forno per scaldare strega fornirà cibo cotto.

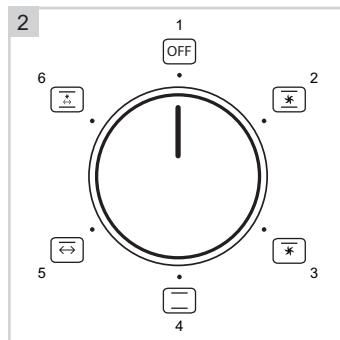
## FUNZIONAMENTO - Funzione forno ventilato

La ventola inserita nella parete laterale provvede a distribuire l'aria calda all'interno del forno. In tal modo, le pietanze vengono riscaldate in modo ottimale. Ciò consente di eseguire le operazioni di cottura su più livelli, ottenendo altresì un risparmio di energia. La distribuzione intensiva del calore permette di selezionare una temperatura di cottura più bassa di ca. 20 °C rispetto a quella normalmente indicata all'interno delle ricette tradizionali.

La funzione forno ventilato è particolarmente indicata per la cottura di dolci, biscotti e torte di mele. È altresì possibile procedere alla cottura di varie pietanze su più posizioni. In tal caso, sarà necessario inserire le leccarde esattamente l'una al di sopra dell'altra. Si consiglia di inserire le leccarde contenenti i biscotti nella seconda e nella terza guida a partire dal basso.

## FUNZIONAMENTO - Funzione

1. Off
2. Calore superiore / Calore inferiore /  
Circolazione dell'aria calda
3. Calore superiore / Circolazione dell'aria calda
4. Calore superiore / Calore inferiore
5. Calore superiore / Girarrosto
6. Calore superiore / Calore inferiore /  
Circolazione dell'aria calda / Girarrosto



## FUNZIONAMENTO - Preriscaldamento

Non è necessario provvedere al preriscaldamento del forno. In alcuni casi, è tuttavia possibile ottenere un miglior risultato di cottura preriscaldando il forno, per es. quando si desidera preparare carni con cottura media o al sangue oppure qualora si cuociano dei dolci.

|                                 |                                             |           |                       |        |
|---------------------------------|---------------------------------------------|-----------|-----------------------|--------|
| Piatto di patate                | Scala griglia o ad altezza b                | 220 gradi | superiore / inferiore | 30 min |
| Forno Fries                     | Altezza scala b                             | 200 gradi | superiore / inferiore | 10 min |
| Pollo                           | Su una altezza di scala<br>Girarrosto pollo | 200 gradi | superiore             | 60 min |
| Pizza (pronti al consumo)       | Griglia di altezza b                        | 230 gradi | superiore / inferiore | 7 min  |
| Pizza (con pasta fatta in casa) | Altezza scala b                             | 200 gradi | inferiore             | 20 min |
| Pasties                         | Altezza scala a                             | 200 gradi | superiore             | 40 min |
| Torta di mele                   | Griglia di altezza b                        | 230 gradi | superiore / inferiore | 25 min |
| Cake                            | Grid in altezza a o b                       | 200 gradi | superiore             | 40 min |
| Biscotti                        | Altezza scala b                             | 170 gradi | superiore             | 20 min |

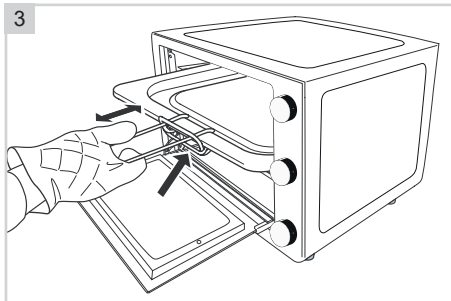
*Alcuni Tempi di cottura vedi Tabella*

Si prega di tenere presente che questi Tempi sono approssimazioni. Tempi possono variare a seconda della quantità, qualità e le preferenze personali. Se le istruzioni di frittura vengono annotati sulla confezione del cibo, si prega di seguire le istruzioni per ottenere i migliori risultati.

## FUNZIONAMENTO - Cottura

1. Aprire lo sportello del forno (12).
2. Inserire la teglia (17) con i cibi da preparare all'altezza desiderata servendosi delle apposite guide presenti nel forno (19 a, b, c).
3. Chiudere lo sportello del forno.
4. Impostare la Temperatura desiderata mediante impostazione della temperatura (5).
5. Ruotare funzione di regolazione (6) sulla posizione .

6. Impostare il Tempo di cottura desiderato mediante regolazione di tempo (7). Il Tempo di cottura varia a seconda del tipo e della quantità dei cibi. La spia luminosa di accensione/spegnimento (8) verrà attivata.
7. Lasciare i cibi sulla teglia fino a quando non sono cotti. Una volta terminato il Tempo di cottura impostato, l'apparecchio emetterà un segnale acustico e si spegnerà automaticamente. La spia luminosa di accensione/spegnimento verrà disattivata.
8. Indossare i guanti da forno.
9. Aprire lo sportello del forno. Prestare attenzione: ricordare sempre che lo sportello scotta.
10. Estrarre la teglia dal forno servendosi dell'apposita pinza.
11. Chiudere lo sportello del forno.
12. Togliere i cibi dalla teglia (12) e disporli su un piatto. Fare attenzione a non ustionarsi con i cibi bollenti.
13. Una volta terminata la cottura, ruotare funzione di regolazione sulla posizione di  ed estrarre la spina dalla presa di corrente (3).



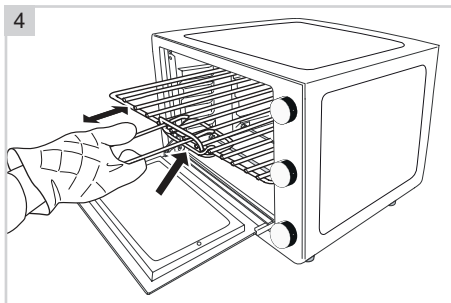
#### ATTENZIONE:

- Qualora i cibi risultino cotti prima dello scadere del Tempo di cottura impostato, sarà possibile spegnere il forno ruotando funzione di regolazione sulla posizione di . In tal modo, il forno verrà disattivato e il contaminuti continuerà a funzionare.

### FUNZIONAMENTO - Utilizzo della griglia

Con la funzione grill è possibile arrostiti carni, pesce, volatili e sformati dotandoli di una gustosa crosta dorata.

1. Aprire lo sportello del forno (12).
2. Inserire la teglia (17) nelle guide inferiori del forno. La teglia servirà alla raccolta degli eventuali grassi e liquidi che verranno prodotti durante la cottura, evitando che questi entrino in contatto con l'elemento riscaldante inferiore.
3. Inserire nel forno la griglia con i cibi da preparare servendosi delle apposite guide intermedie o superiori presenti.
4. Assicurarsi di lasciare lo sportello del forno leggermente aperto per favorire la circolazione dell'aria all'interno.
5. Impostare la Temperatura desiderata mediante impostazione della temperatura (5).
6. Ruotare funzione di regolazione (6) sulla posizione .
7. Impostare il Tempo di cottura desiderato mediante regolazione di tempo (7). Il Tempo di cottura varia a seconda del tipo e della quantità dei cibi. La spia luminosa di accensione/spegnimento verrà attivata (8).
8. Grigliare i cibi fino a quando non sono cotti. Una volta terminato il Tempo di cottura impostato, l'apparecchio emetterà un segnale acustico e si spegnerà automaticamente. La spia luminosa di accensione/spegnimento verrà disattivata.
9. Indossare i guanti da forno.
10. Aprire lo sportello del forno. Prestare attenzione: ricordare sempre che lo sportello scotta.
11. Estrarre dal forno la griglia con i cibi servendosi dell'apposita pinza.
12. Togliere i cibi dalla griglia e disporli in un piatto. Fare attenzione a non ustionarsi con i cibi bollenti.
13. Estrarre la teglia dal forno servendosi dell'apposita pinza. Fare attenzione a non ustionarsi con il grasso e i liquidi caldi presenti nella teglia.
14. Chiudere lo sportello del forno.
15. Una volta terminata la cottura, ruotare funzione di regolazione sulla posizione di  ed estrarre la spina dalla presa di corrente.



#### ATTENZIONE:

- Qualora i cibi risultino cotti prima dello scadere del Tempo di cottura impostato, sarà possibile spegnere il forno ruotando funzione di regolazione sulla posizione di . In tal modo, il forno verrà disattivato e il contaminuti continuerà a funzionare.

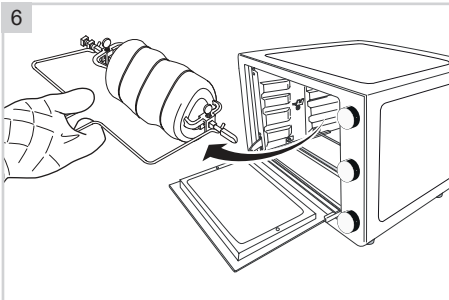
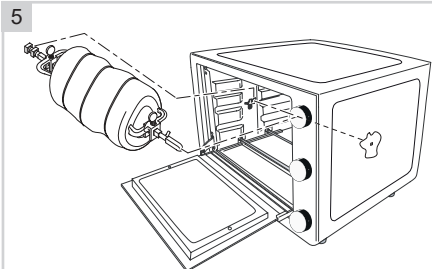
## FUNZIONAMENTO - Utilizzo della spiedo per girarrosto

Lo spiedo per girarrosto (13) permette di preparare cibi che richiedono una cottura uniforme su tutta la loro superficie.

1. Aprire lo sportello del forno.
2. Inserire la teglia nelle guide inferiori del forno.  
La teglia servirà alla raccolta degli eventuali grassi e liquidi che verranno prodotti durante la cottura, evitando che questi entrino in contatto con l'elemento riscaldante inferiore.
3. Rimuovere la forca di bloccaggio (14) presente sul lato arrotondato dello spiedo.
4. Inserire sullo spiedo le carni o i volatili da preparare avendo cura di infilarli dal lato arrotondato.  
Assicurarsi che lo spiedo sia stato perfettamente inserito al centro delle carni o dei volatili da preparare.
5. Fermare le carni o i volatili sullo spiedo mediante gli appositi forconi di bloccaggio.
6. Inserire nel forno lo spiedo per girarrosto completo di carne.  
Inserire il lato arrotondato dello spiedo nell'apposito alloggiamento rotante presente nel forno (10). Collocare l'estremità cubica dello spiedo per girarrosto nell'apposito supporto.
7. Assicurarsi di lasciare lo sportello del forno leggermente aperto per favorire la circolazione dell'aria all'interno.
8. Impostare la Temperatura desiderata mediante impostazione della temperatura.
9. Ruotare funzione di regolazione sulla posizione .
10. Impostare il Tempo di cottura desiderato mediante regolazione di tempo. Il Tempo di cottura varia a seconda del tipo e della quantità di cibo. La spia luminosa di accensione/spegnimento verrà attivata.
11. Attendere la completa cottura delle carni o dei volatili. Una volta terminato il Tempo di cottura impostato, l'apparecchio emetterà un segnale acustico e si spegnerà automaticamente. La spia luminosa di accensione/spegnimento verrà disattivata.
12. Indossare i guanti da forno.
13. Aprire lo sportello del forno. Prestare attenzione: ricordare sempre che lo sportello scotta.
14. Estrarre dal forno lo spiedo per girarrosto completo di carne servendosi dell'apposita pinza e disporre lo spiedo su un piatto.
15. Chiudere lo sportello del forno.
16. Rimuovere la forca di bloccaggio presente sul lato arrotondato dello spiedo e sfilare le carni o i volatili dallo spiedo. Prestare attenzione: lo spiedo e le carni sono calde.
17. Estrarre la teglia dal forno servendosi dell'apposita pinza. Fare attenzione a non ustionarsi con il grasso e i liquidi caldi presenti nella teglia.
18. Una volta terminata la cottura, ruotare funzione di regolazione sulla posizione di  ed estrarre la spina dalla presa di corrente.

### ATTENZIONE:

- Assicurarsi che le carni o i volatili non vengano a contatto con l'elemento riscaldante superiore durante la cottura allo spiedo.
- Qualora le carni o i volatili risultino cotti prima dello scadere del Tempo di cottura impostato, sarà possibile spegnere il forno ruotando funzione di regolazione sulla posizione di . In tal modo, il forno verrà disattivato e il contaminuti continuerà a funzionare.



## PULIZIA E MANUTENZIONE

---

Lavare l'apparecchio dopo ogni utilizzo.

1. Estrarre la spina dalla presa e lasciare raffreddare completamente l'apparecchio.
2. Pulire la teglia, la griglia, lo spiedo per girarrosto, le forche di bloccaggio e le pinze di estrazione utilizzando acqua calda e detergente per piatti. Risciacquare bene gli accessori e asciugarli quindi a fondo.
3. Pulire le pareti interne ed esterne e lo sportello del forno servendosi di un panno umido. Quindi asciugare a fondo.
4. Reinserire tutti gli accessori nel forno e riporre l'elettrodomestico.

### ATTENZIONE:

- Assicurarsi che l'apparecchio non sia collegato all'alimentazione di rete mentre lo si pulisce.
- Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi né utensili taglienti o acuminati (come coltelli o spazzole dure) per eseguire la pulizia.

## DISPOSIZIONI DI GARANZIA

---

In base alle seguenti condizioni, Bestron garantisce questo apparecchio per la durata di 60 mesi dalla data di acquisto contro i guasti causati da difetti di fabbricazione e/o del materiale.

1. Durante il periodo di garanzia non verranno addebitati costi di manodopera e per i materiali necessari.
2. La riparazione effettuata in garanzia non prolunga il periodo di garanzia.
3. Al momento della sostituzione, le parti difettose o gli stessi apparecchi guasti, torneranno automaticamente a essere proprietà di Bestron.
4. La garanzia è valida solo per l'acquirente originale e non è trasferibile.
5. La garanzia non è valida in caso di danni causati da:
  - Incidenti ed infortuni
  - Uso improprio
  - Usura
  - Negligenza
  - Installazione errata
  - Collegamento a una tensione di rete diversa da quella indicata sulla targhetta di identificazione del dispositivo
  - Modifiche non autorizzate
  - Riparazioni effettuate da terzi non qualificati
  - Utilizzo in violazione delle norme giuridiche, tecniche o di sicurezza applicabili
  - Trasporto incauto senza idoneo imballaggio o altre protezioni
6. Non sono ammesse richieste di risarcimento in garanzia in caso di:
  - Danni subiti durante il trasporto
  - Rimozione o modifica del numero di serie del dispositivo
7. Quanto segue è escluso dalla garanzia:
  - Cavi
  - Lampade
  - Parti in vetro
8. La garanzia non dà diritto ad alcun risarcimento per danni diversi dalla sostituzione o dalla riparazione delle parti difettose. Bestron non può essere in nessun caso ritenuta responsabile per danni consequenziali o altre conseguenze derivanti da o in relazione alle apparecchiature da essa fornite.
9. I reclami in garanzia possono essere inoltrati solo al vostro rivenditore/rivenditore web o direttamente al servizio assistenza Bestron. Non limitarsi a inviare un oggetto senza preavviso. Il pacchetto può essere rifiutato e gli eventuali costi saranno a carico del mittente. In primo luogo, contattateci per ricevere le istruzioni su come imballare e spedire il dispositivo. Qualsiasi reclamo in garanzia deve essere accompagnato dalla prova di acquisto.

## SERVIZIO ASSISTENZA

---

Nell'indesiderata eventualità di un malfunzionamento, contattare il servizio assistenza BESTRON visitando il seguente sito: **[www.bestron.com/service](http://www.bestron.com/service)**

## ¡FELICIDADES!

---

Felicidades por la compra de este producto Bestron. En estas instrucciones le explicamos su funcionamiento y cómo usarlo. Antes de usar el aparato, lea bien el manual de instrucciones. Utilice el aparato únicamente tal y como se describe en el manual de instrucciones. Guarde las instrucciones como referencia en el futuro.

### **En el caso de una avería:**

Si el aparato se averiara inesperadamente, nunca intente arreglarlo usted mismo. Deje que las reparaciones las haga un mecánico cualificado.

### **Uso por niños:**

- Este aparato lo pueden usar niños menores de 8 años y personas con una limitación física, sensorial o mental o una falta de experiencia y conocimiento, pero siempre bajo la supervisión o siguiendo las instrucciones de un adulto sobre su uso seguro y comprendiendo los posibles peligros correspondientes.
- La limpieza y mantenimiento no las pueden realizar niños, excepto si son mayores de 8 años y están bajo la supervisión de un adulto.
- Mantenga el equipo y el cable alejados del alcance de los niños de 8 años.
- Hay que vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

## QUÉ DEBE SABER SOBRE LOS APARATOS ELÉCTRICOS

---

- Antes de usar un aparato eléctrico, compruebe que la tensión coincida con la tensión indicada en su placa descriptiva.
- Compruebe que el enchufe que vaya a utilizar para un aparato eléctrico tenga contacto a tierra.
- Coloque los aparatos eléctricos siempre sobre una superficie estable y plana, en un sitio donde no se puedan caer.
- Algunas partes de un aparato eléctrico pueden calentarse ligeramente o mucho. Para evitar quemaduras, no las toque.
- Procure que sus manos estén siempre secas cuando toque un aparato eléctrico, un cable o un enchufe.
- Los aparatos eléctricos tienen que poder eliminar su calor para evitar el riesgo de incendios. Procure que el aparato tenga suficiente espacio alrededor y no pueda estar en contacto con material inflamable. No cubra nunca los aparatos eléctricos.
- Procure que los aparatos eléctricos, cables o enchufes no entren en contacto con el agua.
- Nunca sumerja los aparatos eléctricos, cables o enchufes en agua ni en ningún otro líquido.

- No toque los aparatos eléctricos si se han caído al agua. Desenchúfelo inmediatamente de la toma de corriente. No vuelva a usar el aparato.
- Procure que los aparatos eléctricos, cables o enchufes no entren en contacto con fuentes de calor, como una plancha caliente o una llama.
- No deje los cables sobre el borde de la encimera, tabla de cortar o una mesa.
- Desenchufe siempre los aparatos eléctricos si no los está utilizando.
- Al desenchufarlo, no tire del cable sino del enchufe.
- Compruebe con regularidad si el cable del aparato eléctrico está todavía en buen estado. No vuelva a usar el aparato si el cable está un poco dañado. Si el cable está dañado, el fabricante, un servicio técnico o una persona con una cualificación similar lo tiene que sustituir, para evitar cualquier riesgo.
- No se puede poner el aparato en funcionamiento por medio de un interruptor externo o con un sistema especial con mandos a distancia.

## QUÉ NECESITA SABER SOBRE ESTE APARATO

---

- Tenga cuidado al usar el dispositivo en el exterior.
- No use nunca el aparato en espacios húmedos.
- Limpie bien el aparato después de su uso, véase «Limpieza y mantenimiento».
- Asegúrese de que hay suficiente espacio libre alrededor (mínimo 10cm) y encima del aparato (mínimo 30cm).
- La puerta de cristal del horno se calienta durante el uso. Por eso use siempre la empuñadura para abrir y cerrar la puerta.
- Use las pinzas adjuntas para sacar del horno caliente la plancha de asado, la parrilla o el asador.
- No coloque sobre el horno los siguientes materiales: cartón, plástico, papel, velas o materiales inflamables.
- No coloque objetos pesados sobre la puerta del horno cuando ésta esté abierta.
- Tenga especial cuidado con la grasa y los zumos que suelta la carne cuando vaya a sacar del horno la plancha de asado.
- Evite que caiga agua sobre la puerta caliente del horno mientras éste está en uso o inmediatamente después de usarlo. Esto puede ocasionar el rompimiento del cristal.

- No coloque el aparato cerca de un quemador a gas u otra fuente de calor, ni tampoco directamente al lado de un ventilador eléctrico. Estos pueden influir negativamente en el regulador de Temperatura del aparato.

## MEDIO AMBIENTE

---



- Tire el material de embalaje, como plástico y cajas, en el contenedor apropiado.
- Al final de su vida útil, no se desprenda de este producto como un residuo normal. Llévelo a un punto blanco de su ciudad para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Preste atención al símbolo en el producto, las instrucciones o el embalaje.
- Los materiales se pueden reutilizar tal y como se indica. Reciclando, procesando los materiales o aprovechando antiguos equipos de otra forma, hace una gran aportación a la protección del medio ambiente.
- Infórmese en su municipio del punto blanco correcto cerca de usted.

## DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE

---

Este producto cumple con los requisitos de las directrices Europeas.

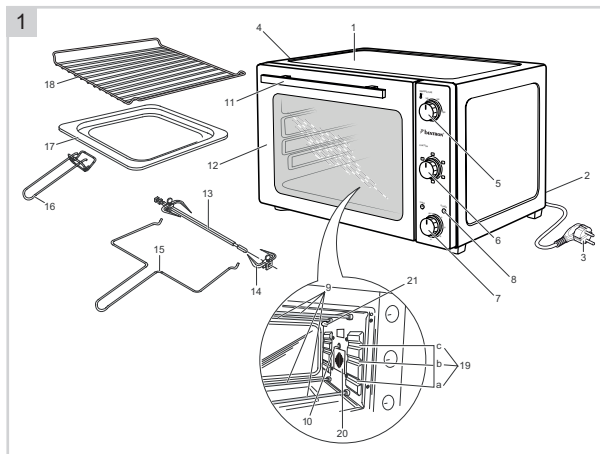


**R. Neyman**  
**Control de calidad**

## FUNCIONAMIENTO - Generalidades

El Horno Grill está concebido únicamente para uso doméstico, no para uso profesional.

1. Carcasa
2. Medidor de distancia
3. Cable con enchufe
4. Rejilla de ventilación
5. Ajuste de la temperatura
6. Función de ajuste
7. Ajuste del tiempo
8. Indicador de encendido/apagado
9. Elementos calefactores
10. Manguito de propulsión del asador
11. Empuñadura de la puerta
12. Puerta
13. Asador
14. Perno sujetador del asador
15. Pinza para sacar el asador
16. Pinza para sacar la plancha de asado/parrilla
17. Plancha de asado
18. Parrilla
19. Parrilla alturas
20. Admirador
21. Iluminación interior



## FUNCIONAMIENTO - Antes del primer uso

1. Quite el embalaje.
2. Limpie todos los accesorios para eliminar cualquier posible resto de fabricación (véase 'Limpieza y mantenimiento'). A continuación séquelos bien.
3. Encienda el horno vacío durante 15 minutos, arriba y abajo, a la Temperatura más alta, con la puerta abierta. De este modo elimina del aparato cualquier posible olor del embalaje.

### ATENCIÓN:

- Cuando se utiliza el aparato por primera vez, éste puede producir un poco de humo y desprender un olor particular. Esto es normal y tanto el humo como el olor desaparecerán automáticamente. Procure tener suficiente ventilación.

## FUNCIONAMIENTO - Grid

El uso de la red en los alimentos que es lo suficientemente grande como para no caer a través de la rejilla y debe ser calentado, pero no fritos. La rejilla puede mejorar el calor a la comida que viene. La red también se puede usar si usted desea a la parrilla tanto calor superior e inferior de calor.

## FUNCIONAMIENTO - Plancha

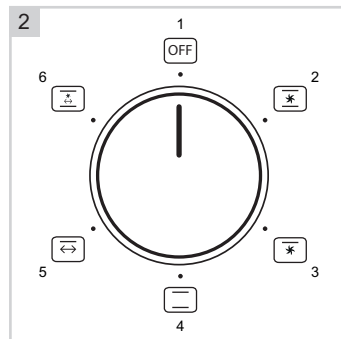
La plancha se usa por la buena comida que realmente debería ser despedido. El calor del elemento inferior se asegura de que la plancha caliente y que a su vez permitirá al horno los alimentos.

## FUNCIONAMIENTO - Función de aire caliente

El ventilador de la pared lateral distribuye el aire caliente por todo el horno calentando así los alimentos. Puede usted hornear en diferentes niveles simultáneamente; de esta manera ahorra energía. Gracias a la transmisión intensiva de calor, es posible elegir una temperatura aproximadamente 20 °C más baja que lo que recomiendan las recetas convencionales. La función de aire caliente es especialmente apta para hornear bizcochos, galletas y tarta de manzana. Puede asar simultáneamente en varias parrillas. Al hacerlo, tenga en cuenta de colocar los moldes exactamente uno debajo del otro. Las bandejas de asado con galletas se colocan en el segundo o tercer nivel de abajo hacia arriba.

## FUNCIONAMIENTO - Función

1. Apagado
2. Calor superior / Calor bajo / La circulación del aire caliente
3. Calor superior / La circulación del aire caliente
4. Calor superior / Calor bajo
5. Calor superior / Asador rotatorio
6. Calor superior / Calor bajo / La circulación del aire caliente / Asador rotatorio



## FUNCIONAMIENTO - Precalentar

No es necesario precalentar el horno. En algunos casos, sin embargo, se obtienen mejores resultados al precalentar el horno, por ejemplo cuando quiera asar carne a término medio (rosada por dentro, con el centro rojo), o si va a hornear una tarta.

|                           |                                             |            |               |        |
|---------------------------|---------------------------------------------|------------|---------------|--------|
| Patata plato              | Escala o rejilla a la altura del b          | 220 grados | arriba/bajo   | 30 min |
| Horno Papas               | Escala Altura b                             | 200 grados | arriba/bajo   | 10 min |
| Pollo                     | En una altura de escala<br>Asador de pollos | 200 grados | arriba        | 60 min |
| Pizza (listos para comer) | Rejilla de altura b                         | 230 grados | arriba/bajo   | 7 min  |
| Pizza (con masa casera)   | Escala Altura b                             | 200 grados | bajo          | 20 min |
| Pastoso                   | Escala Altura a                             | 200 grados | arriba        | 40 min |
| Pastel de manzana         | Rejilla de altura b                         | 230 grados | arriba / bajo | 25 min |
| Cake                      | Rejilla a la altura de a o b                | 200 grados | arriba        | 40 min |
| Galletas                  | Escala Altura b                             | 170 grados | arriba        | 20 min |

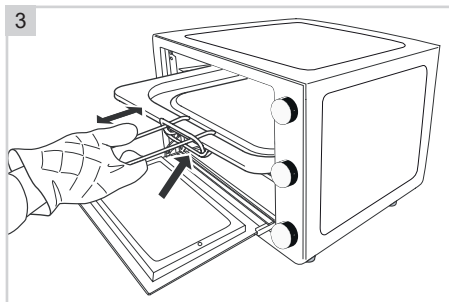
*Algunos tiempos de cocción véase el cuadro*

Por favor, tenga en cuenta que estos tiempos son aproximados. Los tiempos pueden variar dependiendo de la cantidad, calidad y preferencias personales. Si las instrucciones para freír se indican en el envase de los alimentos, por favor, siga las instrucciones para los mejores resultados

## FUNCIONAMIENTO - Hornear

1. Abra la puerta del horno (12).
2. Coloque la plancha de asado (17) con los alimentos a la altura deseada dentro del horno (19 a, b, c).
3. Cierre la tapa del horno.
4. Fije la Temperatura deseada con el ajuste de la temperatura(5).
5. Gire el función de ajuste(6) a la posición .
6. Fije el tiempo de asado deseado con el ajuste del tiempo(7). El tiempo de preparación depende de la clase de alimentos y su cantidad.El indicador de encendido/apagado (8) se encenderá.
7. Ase los alimentos hasta que estén hechos.Al finalizar el tiempo de preparación escuchará una señal acústica y el horno se apagará automáticamente. El indicador de encendido/apagado se apagará.

8. Use guantes para retirar los alimentos del horno.
9. Abra la puerta del horno. ¡Cuidado! La puerta está caliente.
10. Saque la plancha de asado del horno utilizando la pinza.
11. Cierre la tapa del horno.
12. Saque los alimentos de la plancha de asado (12) y colóquelos en un plato. ¡Cuidado! Los alimentos están calientes.
13. Cuando haya terminado de preparar los alimentos, gire el función de ajuste a la posición  y retire el enchufe de la toma de alimentación (3).



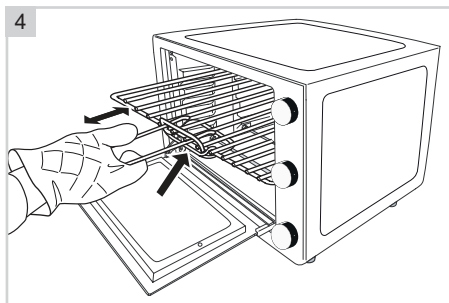
#### ATENCIÓN:

- Si los alimentos están hechos pero el tiempo de preparación aún no ha terminado, puede apagar el horno girando el función de ajuste a la posición . El Temporizador continuará activo, pero el horno no seguirá calentando.

### FUNCIONAMIENTO - Asar a la plancha

Con la función de asar a la plancha puede usted dorar la carne, el pescado, las aves y los platos horneados.

1. Abra la puerta del horno (12).
2. Coloque la plancha de asado (17) en la altura más baja del horno. La plancha de asado recibe las grasas y los zumos que suelta la carne al asarla, evitando que caigan sobre el elemento calefactor inferior.
3. Coloque la parrilla con los alimentos en la altura media del horno.
4. Deje entreabierta la puerta del horno para que el aire caliente pueda circular.
5. Fije la Temperatura deseada con el ajuste de la temperatura(5).
6. Gire el función de ajuste (6) a la posición .
7. Fije el tiempo de asado a la plancha deseado con el ajuste del tiempo (7). El tiempo de preparación depende de la clase de alimentos y su cantidad. El indicador de encendido/apagado (8) se encenderá.
8. Ase los alimentos hasta que estén hechos. Al finalizar el tiempo de preparación escuchará una señal acústica y el horno se apagará automáticamente. El indicador de encendido/apagado se apagará.
9. Use guantes para retirar los alimentos del horno.
10. Abra la puerta del horno. ¡Cuidado! La puerta está caliente.
11. Saque del horno la parrilla con los alimentos usando la pinza.
12. Saque los alimentos de la parrilla y colóquelos en un plato. ¡Cuidado! Los alimentos están calientes.
13. Saque la plancha de asado del horno utilizando la pinza. ¡Cuidado! ¡Las grasas y zumos que sueltan la carne están calientes!
14. Cierre la tapa del horno.
15. Cuando haya terminado de preparar los alimentos, gire el función de ajuste a la posición  y retire el enchufe de la toma de alimentación.



#### ATENCIÓN:

- Si los alimentos están hechos pero el tiempo de preparación aún no ha terminado, puede apagar el horno girando el función de ajuste a la posición . El Temporizador continuará activo, pero el horno no seguirá calentando.

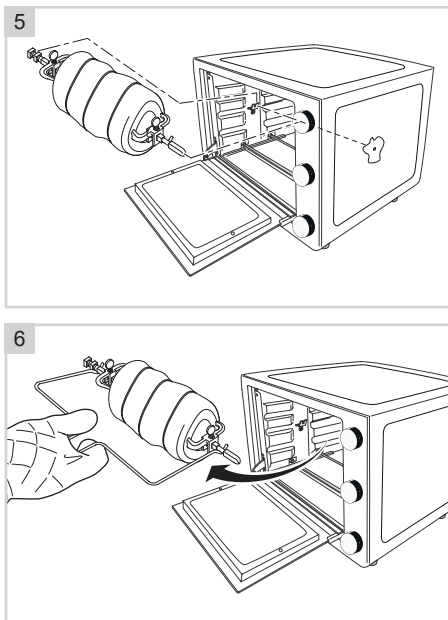
## FUNCIONAMIENTO - Uso del asador

Con el asador los alimentos adquieren con un color dorado uniforme (13).

1. Abra la puerta del horno.
2. Coloque la plancha de asado en la altura más baja del horno. La plancha de asado recibe las grasas y los zumos que suelta la carne al asarla, evitando que caigan sobre el elemento calefactor inferior.
3. Retire el perno sujetador del extremo redondo del asador (14).
4. Inserte la carne o el ave que va a asar a través del extremo redondo del asador. Asegúrese de que el asador atraviesa la carne o el ave por todo el centro.
5. Fije la carne o el ave al asador mediante los pernos sujetadores.
6. Coloque el asador con la carne o el ave en el horno. Introduzca el extremo redondo del asador en el manguito de propulsión (10). Coloque el lado recto del asador sobre el apoyo.
7. Deje entreabierta la puerta del horno para que aire caliente pueda circular.
8. Fije la Temperatura deseada con el botón 'Temperature'.
9. Gire el función de ajuste a la posición .
10. Fije el tiempo de asado a la plancha deseado con el botón 'Timer'. El tiempo de preparación depende de la clase de alimentos y su cantidad. El indicador de encendido/apagado se encenderá.
11. Ase la carne o el ave hasta que estén hechos. Al finalizar el tiempo de preparación escuchará una señal acústica y el horno se apagará automáticamente. El indicador de encendido/apagado se apagará.
12. Use guantes para retirar los alimentos del horno.
13. Abra la puerta del horno. ¡Cuidado! La puerta está caliente.
14. Saque del horno el asador con la carne o el ave usando la pinza y colóquelo sobre un plato.
15. Cierre la tapa del horno.
16. Retire el perno sujetador del extremo redondo del asador y saque la varilla de la carne o el ave. ¡Cuidado! El asador y la carne o el ave están calientes.
17. Saque la plancha de asado del horno utilizando la pinza. ¡Cuidado! ¡Las grasas y zumos que suelta la carne están calientes!
18. Cuando haya terminado de preparar los alimentos, gire el función de ajuste a la posición  y retire el enchufe de la toma de alimentación.

### ATENCIÓN:

- Asegúrese de que la carne o el ave, al girar, no hagan contacto con el elemento calefactor superior.
- Si los alimentos están hechos pero el tiempo de preparación aún no ha terminado, puede apagar el horno girando el función de ajuste a la posición . El Temporizador continuará activo, pero el horno no seguirá calentando.



## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpie el aparato después de cada uso.

1. Retire el enchufe de la fuente de alimentación y deje enfriar el aparato completamente.
2. Limpie la plancha de asado, la parrilla, el asador, los pernos y las pinzas con agua caliente y un detergente líquido. Enjuague y seque bien todas las partes.
3. Limpie la parte interior y exterior del horno y de la puerta con un paño húmedo. A continuación, séquelos bien.
4. Vuelva a colocar todas las partes en el horno y guárdelo.

### ATENCIÓN:

- Asegúrese de que el aparato no está conectado a la red de alimentación eléctrica cuando vaya a limpiarlo.
- No use limpiadores fuertes ni abrasivos, ni objetos con filo (como cuchillos o cepillos con cerdas duras) para limpiar el aparato.

## DISPOSIZIONI DI GARANZIA

In base alle seguenti condizioni, Bestron garantisce questo apparecchio per la durata di 60 mesi dalla data di acquisto contro i guasti causati da difetti di fabbricazione e/o del materiale.

1. Durante il periodo di garanzia non verranno addebitati costi di manodopera e per i materiali necessari.
2. La riparazione effettuata in garanzia non prolunga il periodo di garanzia.
3. Al momento della sostituzione, le parti difettose o gli stessi apparecchi guasti, torneranno automaticamente a essere proprietà di Bestron.
4. La garanzia è valida solo per l'acquirente originale e non è trasferibile.
5. La garanzia non è valida in caso di danni causati da:
  - Incidenti ed infortuni
  - Uso improprio
  - Usura
  - Negligenza
  - Installazione errata
  - Collegamento a una tensione di rete diversa da quella indicata sulla targhetta di identificazione del dispositivo
  - Modifiche non autorizzate
  - Riparazioni effettuate da terzi non qualificati
  - Utilizzo in violazione delle norme giuridiche, tecniche o di sicurezza applicabili
  - Trasporto incauto senza idoneo imballaggio o altre protezioni
6. Non sono ammesse richieste di risarcimento in garanzia in caso di:
  - Danni subiti durante il trasporto
  - Rimozione o modifica del numero di serie del dispositivo
7. Quanto segue è escluso dalla garanzia:
  - Cavi
  - Lampade
  - Parti in vetro
8. La garanzia non dà diritto ad alcun risarcimento per danni diversi dalla sostituzione o dalla riparazione delle parti difettose. Bestron non può essere in nessun caso ritenuta responsabile per danni conseguenziali o altre conseguenze derivanti da o in relazione alle apparecchiature da essa fornite.
9. I reclami in garanzia possono essere inoltrati solo al vostro rivenditore/rivenditore web o direttamente al servizio assistenza Bestron. Non limitarsi a inviare un oggetto senza preavviso. Il pacchetto può essere rifiutato e gli eventuali costi saranno a carico del mittente. In primo luogo, contattateci per ricevere le istruzioni su come imballare e spedire il dispositivo. Qualsiasi reclamo in garanzia deve essere accompagnato dalla prova di acquisto.

## SERVIZIO ASSISTENZA

Nell'indesiderata eventualità di un malfunzionamento, contattare il servizio assistenza BESTRON visitando il seguente sito: **[www.bestron.com/service](http://www.bestron.com/service)**



v210212-03



NEED HELP? CHAT WITH US!  
**WHATSAPP CUSTOMER SERVICE**



**BESTRON.COM/WHATSAPP**