



Bedienungsanleitung / Sicherheitshinweise  
Instruction manual / Safety cautions  
Mode d'emploi / Précautions de sécurité

- D Kleinküche mit Backofen, 2 Kochplatten & Drehspieß**  
**GB Grill oven with rotary spit an 2 cooking plates**  
**F Four avec tournebroche et 2 plaques chauffantes**

Type TO 2311N

## BESCHREIBUNG / DESCRIPTION



D	Beschreibung	GB Description
1	Kochplatten, links und rechts	Hot plates, left and right side
2	Temperaturregler linke Kochplatte	Temperature switch left hot plate
3	Temperaturregler rechte Kochplatte	Temperature switch right hot plate
4	Wahlschalter: Ober-Unterhitze & Rotisserie	Upper-Lower heat & rotisserie
5	Temperaturregler Ofen	Temperature switch oven
6	Ofen	Oven
7	Rotisserie (Drehspieß)	Rotisserie (spit)
8	Handgriff	Handle

### Zubehör / accessories



Backblech	Baking tray
Tragegriff (für Backblech und Grillrost)	Pliers for tray & grid
2 Halterungen (Befestigungsdorn) f. Grillgut	Skewer
Drehspieß	Spit
Tragezange für Drehspieß mit Grillgut	Pliers for spit
Grillrost	Grid



**Deutsch: Auswahlschalter Ober- / Unterhitze & Rotisserie (Drehspieß)**

1. 0 oder OFF (AUS)
2. UNTERHITZE (auch Drehspieß-Funktion)
3. OBERHITZE (auch Drehspieß-Funktion)
4. UNTER- und OBERHITZE (auch Drehspieß-Funktion)

**Hinweis zur Rotisserie:** Um Ihnen bei Benutzung der Rotisserie eine volle Auswahl der Heizelemente zu bieten, läuft der Rotisserie-Motor in den Schalterstellungen 2, 3 und 4 stets mit. Sollten Sie den Ofen ohne Rotisserie benutzen wollen, so setzen Sie einfach nicht die Zubehörteile der Rotisserie ein.

**English: HEATER SELECTOR DIAL Upper- & lower heat & Rotisserie**

1. 0 or OFF
2. LOWER heater (also rotisserie)
3. UPPER heater (also rotisserie)
4. LOWER- and UPPER heater (also rotisserie)

**Note with regard to the rotisserie:** To allow you a the full selection of all heater positions during the use of the rotisserie, the rotisserie motor will run whilst the heater selection dial is in position 2, 3 and 4.

Should you wish to use the oven only (without the rotisserie), simply don't employ the rotisserie accessories (spit)

## INHALT

Beschreibung.....	2-3
Wichtige Sicherheitshinweise.....	4
Lieferumfang.....	6
Vor dem ersten Gebrauch.....	7
Bedienung des Backofens.....	7
Bedienung der Kochplatten.....	9
Pflegehinweise.....	10
Behebung von möglichen Störungen.....	10
Technische Daten.....	10
Entsorgung.....	11
Garantiehinweise.....	11

## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Bevor Sie Ihr Gerät in Betrieb nehmen, machen Sie sich bitte sorgfältig mit dieser Bedienungsanleitung vertraut. Bei Weitergabe des Gerätes an Dritte geben Sie bitte auch diese Bedienungsanleitung weiter.

**Bestimmungsgemäße Verwendung:** Dieses Gerät ist zum Backen, Überbacken, Erwärmen oder auch Kochen von Lebensmitteln im privaten Haushalt bestimmt. Es ist nicht für kommerzielle Zwecke bestimmt. Benutzen Sie das Gerät, wie in dieser Bedienungsanleitung angegeben und beachten Sie stets alle Sicherheitshinweise.

Das Gerät soll ausschließlich gemäß dieser Anleitung verwendet werden. Für Schäden oder Unfälle, die durch Nichtbeachten dieser Anleitung entstehen, übernehmen wir keine Haftung.



**Achtung! Bei Gebrauch von Elektrogeräten sind zum Schutz gegen Lebensgefahr durch elektrischen Schlag, sowie Verletzungs- und Brandgefahr folgende, grundsätzliche Sicherheitsmaßnahmen zu beachten:**

- Das Gerät muss an eine Steckdose mit Schutzleiter und 16 Ampere Absicherung angeschlossen werden um Schäden am Gerät zu vermeiden. Die Netzspannung muss mit den technischen Daten des Gerätes übereinstimmen, um Beschädigung an Gerät und Netzkabel zu vermeiden. Verwenden Sie dieses Gerät nicht zusammen mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem, dafür ist es nicht vorgesehen und dies kann Brandgefahr verursachen.
- Verlegen Sie das Netzkabel so, dass niemand daran ziehen kann und es nicht zur Stolperfalle wird. Achten Sie darauf dass das Netzkabel keiner hohen Gewichts- und keiner Trittbelastung ausgesetzt ist, damit es nicht beschädigt wird. Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen für dieses Gerät (s. Abb.), um das Risiko von Überlastung durch den gleichzeitigen Gebrauch mehrerer Geräte an einer Stromquelle zu vermeiden. Verwenden Sie, falls dies nötig ist, ordnungsgemäße Verlängerungskabel, deren technische Daten mit denen des Gerätes übereinstimmen, um Schäden am Gerät oder Netzkabel zu vermeiden.
- Als zusätzlicher Schutz vor Gefahren durch elektrischen Strom wird der Einbau einer Fehlerstromschutzeinrichtung (FI) mit einem Bemessungsauslösestrom von nicht mehr als 30 mA im Haushaltsstromkreis empfohlen. Fragen Sie Ihren Elektro-Installateur um Rat.
- **Achtung! Das Gerät nicht verwenden wenn:**



- es heruntergefallen ist und/oder sichtbare Schäden an Gehäuse oder Netzkabel hat
- es Funktionsstörungen aufweist
- Überprüfen Sie regelmäßig, ob das Netzkabel beschädigt ist. Bei Beschädigung des Netzkabels oder des Gerätes dürfen diese keinesfalls mehr benutzt werden.
- Ein beschädigtes Netzkabel darf ausschließlich von einem Fachmann (\*) ausgewechselt werden, um Gefährdungen durch elektrischen Strom zu vermeiden. Versuchen Sie nie selbst das Netzkabel oder das Gerät zu reparieren, um alle Gefährdungen auszuschließen. Für sämtliche Reparaturen wenden Sie sich an einen Fachmann (\*). Dieser verfügt über die zur sachgemäßen Reparatur benötigten Werkzeuge.

(\*) *Fachmann: anerkannter Kundendienst des Lieferanten oder des Importeurs, der für derartige Reparaturen zuständig ist. Für alle Reparaturen wenden Sie sich bitte an diesen Kundendienst.*

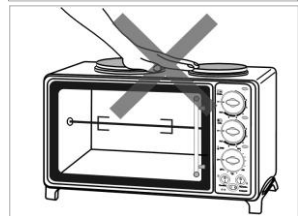
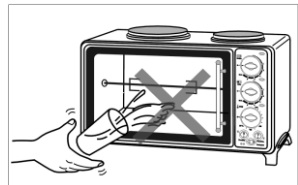


- **Achtung! Ein Elektrogerät ist kein Kinderspielzeug.** Lassen Sie das Gerät niemals unbeobachtet wenn es am Stromnetz angeschlossen ist. Kinder oder Personen, denen es an Wissen oder Erfahrung im Umgang mit dem Gerät mangelt, oder die in ihren körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten eingeschränkt sind, dürfen das Gerät nie ohne Aufsicht oder Anleitung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person benutzen. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Klären Sie Kinder über folgende Gefahren die im Zusammenhang mit elektrischen Geräten entstehen können auf:
  - Gefahr durch heiße Geräteteile z.B. Kochplatten, die Tür und das Gehäuse
  - Gefahr durch während des Kochens entweichenden heißen Dampf
  - Gefahr durch elektrischen Strom
- Wählen Sie den Standort des Gerätes so, dass Kinder keinen Zugriff auf das Gerät haben. Auch das Netzkabel muss für Kinder unerreichbar sein, sie könnten das Gerät daran herunterziehen und sich verletzen.
- Zur Sicherheit keine Verpackungsteile (Plastikbeutel, Karton, Styropor, etc.) für Kinder erreichbar liegen lassen. Sie dürfen nicht mit dem Kunststoffbeutel spielen, es besteht Erstickungsgefahr!



- **Vorsicht Stromschlaggefahr! Das Gerät, das Netzkabel und der Netzstecker dürfen wegen der Gefahr eines elektrischen Schlages auf keinen Fall mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Berührung kommen:**

- Tauchen Sie das Gerät und das Netzkabel nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten, weder zum Reinigen noch zu einem anderen Zweck
- Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe eines Wasch- oder Spülbeckens, damit es nicht hineinfällt
- Berühren Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen
- Stellen Sie das Gerät nicht auf feuchten Untergrund
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien, das Gerät und das Netzkabel dürfen nicht Witterungseinflüssen, Feuchtigkeit oder Hitzequellen ausgesetzt werden

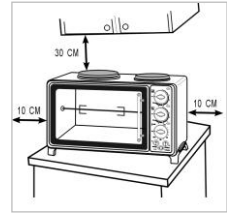


- **Vorsicht: Heiße Oberfläche! Während des Betriebes kann die Temperatur der berührbaren Oberfläche sehr hoch sein.**
- Die Temperatur der Glastüre, des Gehäuses und der Kochplatten wird während des Betriebes sehr heiß. Berühren Sie nur die hitzeisolierte Griffe, Drehregler und Kippschalter, ansonsten verwenden Sie bitte immer Küchenhandschuhe.
- Transportieren Sie das Gerät nicht im heißen Zustand. Lassen Sie es ausreichend abkühlen, bevor Sie es reinigen und wegräumen.



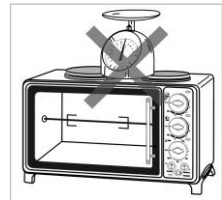
- **Achtung Brandgefahr!** In der unmittelbaren Umgebung dürfen sich während des Betriebs keine hitzeempfindlichen oder leicht entzündbaren Materialien befinden! Halten Sie ausreichend Sicherheitsabstand zu Wänden, Möbeln, Gardinen oder Küchentüchern ein, damit sich nichts entzünden kann (s. Abb.).
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht die heißen Teile des Gerätes (wie z. B. das Gehäuse) berührt, um Beschädigung des Netzkabels zu vermeiden.
- Bereiten Sie nur Nahrungsmittel zu, die zum Verzehr geeignet sind.
- Halten Sie das Gerät sauber, da es Kontakt mit Nahrungsmitteln hat.

#### Sicherheitsabstände:



- **Achtung Brand- und Überhitzungsgefahr!** Lassen Sie das Gerät während dem Gebrauch nie unbeaufsichtigt! Es könnte etwas anbrennen, überkochen, etc.
- **Vorsicht! Öl- und Fetzbereitungen können bei Überhitzung brennen! Äußerste Vorsicht ist geboten. Sorgen Sie immer für ausreichende Belüftung während des Gebrauchs des Gerätes.**

- **Ziehen Sie den Netzstecker**
  - nach jedem Gebrauch
  - wenn Sie das Gerät nicht benutzen
  - bevor Sie das Gerät reinigen
- Wenn Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen, immer am Netzstecker, nicht am Netzkabel anfassen, um Schaden am Netzkabel zu vermeiden.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Theke herabhängen oder heiße Oberflächen berühren.
- Das Netzkabel darf nicht durch scharfe Kanten oder durch Berührung mit heißen Stellen beschädigt werden. Es darf nie mit Nässe und Feuchtigkeit Kontakt haben.
- Tragen Sie das Gerät niemals am Netzkabel. Knicken Sie das Netzkabel nicht und wickeln Sie es nicht um das erhitzte Gerät.
- Sollte durch Überhitzung Flammenbildung entsteht, versuchen Sie niemals diese mit Wasser zu löschen. Ersticken Sie die Flammen mit einem feuchten Tuch.
- Das Gerät niemals unter einem Wandmöbel, einem Regal oder in der Nähe von entflammaren Materialien wie Vorhängen, Markisen, Tapeten etc. in Betrieb nehmen.
- Das Gerät nicht als Heizquelle verwenden.
- Niemals Papier, Karton oder Plastik in das Gerät legen und keine Gegenstände darauf stellen (s. Abb.).
- Nichts in die Lüftungsöffnungen einschieben und diese nicht blockieren.



## LIEFERUMFANG

- Backofen mit 2 Kochplatten
- 2 Befestigungsdome mit Flügelschrauben
- Drehspieß
- Hebezeuge (Griff) für Backblech u. Grillrost
- Hebe- und Tragezeuge (Griff) für Drehspieß
- Grillrost
- Backblech
- Bedienungsanleitung

## VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Nehmen Sie alle Zubehörteile aus dem Backofen (Grillrost, Backblech, Hebezangen).
- Reinigen Sie den Backofen und die Zubehörteile mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie diese anschließend.
- Grillrost, Drehspieß mit Befestigungszacken sowie Backblech sind spülmaschinengeeignet.
- Rollen Sie das Netzkabel vollständig aus und schließen Sie das Gerät am Stromnetz an.
- Schließen Sie die Backofentüre.
- Zum erstmaligen Aufheizen des Backofens stellen Sie den Temperaturschalter des Backofens auf die höchste Temperaturstufe und schalten Sie Ober- und Unterhitze ein. Lassen Sie das Gerät ca. 10 Minuten eingeschaltet heizen (Kontrolleuchten erleuchten wenn die Heizelemente aufheizen)
- Zum erstmaligen Aufheizen der kleinen und großen Kochplatten stellen Sie die jeweiligen Temperaturschalter auf die höchste Stufe und lassen Sie diese ca. 5-10 Minuten lang eingeschaltet. (Kontrolleuchten erleuchten wenn die Heizelemente aufheizen.)
- Während des erstmaligen Gebrauchs ist das Auftreten von leichtem Rauch aufgrund von Produktionsrückständen (Öle, Fette) möglich. Diese Erscheinung ist ganz normal und wird bei der weiteren Benutzung verschwinden. Sorgen Sie immer für ausreichende Belüftung.
- Fetten Sie das Backblech an der Oberseite und den Drehspieß vor Gebrauch leicht ein.

## BEDIENUNG DES BACKOFENS

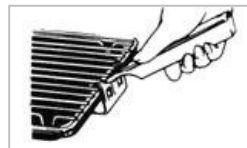
- Wir empfehlen, je nach Verwendung, den Backofen vor Gebrauch bei geschlossener Backofentüre und der höchsten Temperaturstufe ca. 10 -15 Minuten vorzuheizen.
- Schieben Sie den Grillrost und / oder das Backblech in die gewünschte Höhe ein.
- Schieben Sie das Kochgeschirr mit den Lebensmitteln in den Backofen und schließen Sie die Backofentüre. **Vorsicht: Berühren Sie keine heißen Teile des Gerätes, benutzen Sie immer Topflappen.**
- Stellen Sie die gewünschte Backofen-Temperatur mit dem unteren Schalter ein.
- Stellen Sie Ober- und/oder Unterhitze mit dem Auswahlwähler Ober- / Unterhitze ein.
- Die Kontrollleuchte des Ofens leuchtet immer dann wenn das Gerät auf- oder nachheizt.  
Hinweis: Ober- und Unterhitze funktionieren nicht, wenn der Drehschalter auf O (Aus) steht.
- Beachten Sie bitte, dass es einige Zeit dauert bis die eingestellte Temperatur erreicht ist.
- **Schalten Sie nach jedem Gebrauch das Gerät komplett aus (alle Schalter in 0-Stellung) und ziehen Sie aus Sicherheitsgründen immer den Netzstecker, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen!**



### Backen

**Hinweis: Backzeiten variieren je nach Art, Größe, Dicke und Konsistenz der zu backenden Lebensmittel. Daher bitte Backzeiten in handelsüblichen Rezepten oder auf der Verpackung der Lebensmittel (z. B. bei Tiefkühlpizza) nachlesen und falls nötig nachregeln.**

- Zum Backen legen Sie die Lebensmittel auf das Backblech oder auf den Grillrost. Bei Verwendung des Grillrostes empfehlen wir das Backblech unter dem Grillrost einzuschieben damit Krümel und Tropfen darin aufgefangen werden.
- Stellen Sie die gewünschte Backofen-Temperatur ein.
- Stellen Sie Ober- und/oder Unterhitze ein.
- Überwachen Sie den Backvorgang, um sich zu vergewissern, dass nichts anbrennt.
- Zum Herausnehmen des Grillrostes und / oder des Backblechs können Sie die mitgelieferte Hebezange (siehe Abb.ähnlich) verwenden.





- **Achtung! Schalten Sie nach jedem Gebrauch das Gerät aus (alle Schalter in 0-Stellung) und ziehen Sie aus Sicherheitsgründen immer den Netzstecker, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen!**

### Auftauen

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien von den gefrorenen Lebensmitteln.
- Schieben Sie das Backblech zum Auffangen von Flüssigkeit unter den Grillrost ein.
- Legen Sie das Auftaugut auf den Grillrost und schließen Sie die Backofentür.
- Heizen Sie nicht vor. Stellen Sie den eine niedrige Backofen-Temperatur (minimal) ein.
- Schalten Sie dann Ober- und Unterhitze ein.
- Nun lassen Sie den Backofen so lange auf kleiner Temperatur wärmen, bis die Speisen aufgetaut sind. Beim Auftauen ist immer eine niedrige Temperatur und eine entsprechend längere Auftauzeit nötig.



- **Achtung! Schalten Sie nach jedem Gebrauch das Gerät aus (alle Schalter in 0-Stellung) und ziehen Sie aus Sicherheitsgründen immer den Netzstecker, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen!**

### Tipps zum besseren Gelingen

- Vermeiden Sie Hitzeverlust durch häufiges Öffnen der Backofentür.
- Aufgetautes Essen muss sofort gegart werden.
- Gefrorene Speisen benötigen längere Garzeiten.
- Die Gartemperatur von Speisen kann je nach Art, Größe, Menge, Konsistenz und dem Abstand zur Hitzequelle unterschiedlich sein. Aus den gleichen Gründen können auch die Garzeiten sehr unterschiedlich sein. Beachten Sie für die verschiedenen Speisen die Angaben in Rezeptbüchern und berücksichtigen Sie diese bei Bedarf entsprechend.
- Gratinieren: Wir empfehlen die Lebensmittel bei geschlossener Ofentür, auf mittlerer oder unterer Einschubhöhe (nicht auf der obersten Einschubhöhe) bei 250 °C zu gratinieren.
- Nutzen Sie die durch den Backofenbetrieb automatisch angewärmten Kochplatten um z.B. Teller vorzuwärmen. So bleiben die Speisen am Teller länger warm.

### Drehspießfunktion

- Bei Betrieb mit Drehspieß schieben Sie bitte immer das Backblech in die unterste Ebene ein. Dadurch wird herunter tropfendes Fett aufgefangen.
- Geben Sie vor dem Grillen etwas Wasser in das Backblech. Dies vermeidet Rauchensteherung durch herunter tropfendes Fett.
- Reiben Sie den Spieß mit etwas Speiseöl ein, stecken Sie das Grillgut auf den Drehspieß und positionieren Sie die Halterungen (Befestigungsdomen) rechts und links am Grillgut durch Festdrehen der Flügelschrauben. Schließlich den Spieß zunächst rechts in die Antriebsbuchse einsetzen und dann auf der linken Seite in die Aufhängung einhängen bis der Vierkant richtig einrastet.
- Wählen Sie Geflügel oder Bratenstücke die nicht zu groß sind. Der Drehspieß muss sich einwandfrei drehen können. Bei Geflügel kann es erforderlich sein, die Flügel und Schenkel mit einem Faden festzubinden! TESTEN SIE!
- Um ein Anstoßen an der Backofendecke beziehungsweise am Backblech zu vermeiden, sollten Hähnchen ein Gewicht von ca. 800-1000 g nicht überschreiten. Pro Kilogramm Grillgut ist eine Grillzeit von ca. 60 Minuten vorzusehen.
- Optimale Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie Hähnchen (ca. 800 - 1000 g) am Spieß mit der Einstellung Unterhitze bei 200-250 °C garen. TESTEN SIE!



- Bei Verwendung der Drehspieß-Funktion kann Rauch entstehen. Sie können heruntertropfen- des Fett auch mit Alufolie im Backblech abfangen, um die Rauchentstehung zu verhindern.
- Stellen Sie die UNTERHITZE ein um den Drehspießmotor zu starten. Durch Einstellung des Ofens mit UNTERHITZE wird der Drehspießmotor in Gang gesetzt. Überprüfen Sie ob sich der Spieß dreht.
- Wir empfehlen die Drehspieß-Funktion mit Ober- und Unterhitze gleichzeitig zu verwenden.
- Entnehmen Sie das Grillgut sowie den Drehspieß immer mit Hilfe der kalten Tragezange und/oder mit Topfhandschuhen um Verbrennungen zu vermeiden.

#### Hinweis zum Ofen Betrieb mit Drehspieß:

- Aufgrund unterschiedlichen Gewichtes und/oder Beschaffenheit des Grill- bzw. Bratgutes kann das Bräunungsergebnis unterschiedlich ausfallen.
- Um die gewünschte Bräunung (z. B. bei Hähnchen) zu erreichen, stellen Sie zum Ende der Garzeit ggf. die Temperatur höher.
- Beobachten Sie jedoch stets den Bräunungsgrad, um ein Anbrennen, beispielsweise bei maximaler Einstellung der Temperatur, zu verhindern.
- **Achtung! Schalten Sie nach jedem Gebrauch das Gerät aus (alle Schalter in 0-Stellung) und ziehen Sie aus Sicherheitsgründen immer den Netz-stecker, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen!**



## BEDIENUNG DER KOCHPLATTEN

**Hinweise:** Um Energie zu sparen und um die Kochzeit zu verringern, sollte Kochgeschirr während des Garvorgangs immer mit einem Deckel abgedeckt sein. Dadurch verkürzt sich die Ankochzeit, besonders bei der kleinen Kochplatte und bei der geringsten Temperaturstufe.

Das Kochgeschirr sollte mindestens den gleichen Durchmesser wie die Kochplatte haben und nicht kleiner sein, damit kein Energieverlust entsteht.

Die kleine Kochplatte ist ideal zum Erwärmen (z. B. von vorgegarten Speisen). Sie ist zum Wasser kochen mit Kochgeschirr ohne Deckel nicht empfehlenswert.

Sollten Sie Wasser zum Kochen bringen wollen, benutzen Sie immer Kochgeschirr mit Deckel, um die Ankochzeit zu verringern und wählen sie stets die höchste Temperaturstufe.

Stellen Sie die gewünschte Temperatur der Kochplatten mit dem entsprechenden Schalter ein.

#### Schalter-Stufen:

- 0 = Aus
- 1 und 2 = warmhalten, aufwärmen
- 3 und 4 = kochen
- 4 und 5 = braten und schmoren
- 6 MAX = ankochen und anbraten

Betreiben Sie die Kochplatten nie ohne Topf oder Pfanne.

- Die Kontrollleuchten beider Kochplatten leuchten auf, um die Heizfunktion anzuzeigen. Je nach Thermostاتفunktion, schalten diese in Intervallen immer mal wieder ab und ein. Die Kochplatten können gleichzeitig mit dem Backofen betrieben werden. Wir weisen Sie allerdings darauf hin, dass die Stromversorgung dadurch überlastet werden könnte.



- **Achtung! Schalten Sie nach jedem Gebrauch das Gerät aus (alle Schalter in 0-Stellung) und ziehen Sie aus Sicherheitsgründen immer den Netzstecker, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen!**

## PFLEGEHINWEISE



- **Vorsicht Stromschlaggefahr! Nach Gebrauch und vor der Reinigung grundsätzlich den Netzstecker ziehen. Gerät, Netzkabel und Netzstecker niemals in Wasser tauchen!**
- **Vorsicht Verbrennungsgefahr! Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen immer ausreichend abkühlen!**
- Reinigen Sie die Backofentüre und die Innenwände mit Wasser und trocknen Sie diese mit einem Tuch.
- Grillrost und Backblech sollten möglichst bald nach dem Backvorgang mit Wasser und Spülmittel gereinigt werden, damit nichts festrocknet. Bei Bedarf weichen Sie die Teile mit warmem Wasser ein. Grillrost, Backblech und Drehspießzubehöerteile können in der Spülmaschine gereinigt werden.
- **Die Heizstäbe sind selbstreinigend und dürfen nicht gereinigt werden.**
- Wischen Sie die Außenseite des Gerätes mit einem feuchten Tuch ab.
- Verwenden Sie weder aggressive Reinigungsmittel, noch kratzende oder scheuernde Schwämme. Niemals mit metallischen Gegenständen reinigen oder Schleif- und Scheuermittel verwenden. Gerät nicht ins Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen. Der Backofen kann mit handelsüblichen Backofenreinigern gereinigt werden, dabei ist deren Anwendungsvorschrift unbedingt zu beachten.
- **Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen und kindersicheren Platz auf.**

## BEHEBUNG VON MÖGLICHEN STÖRUNGEN

Störung	Ursache und Behebung
Gerät entwickelt Rauch während des Backens	Beim ersten Gebrauch kann leichte Rauchentwicklung entstehen. Das ist normal und verschwindet bald (siehe "Vor dem ersten Gebrauch"). Lüften Sie ausreichend.
	Entsteht Rauch nach mehrmaligem Backen, so kann das Backblech verschmutzt sein. Reinigen Sie dieses nach jedem Gebrauch.
	Gewisse Dampfentwicklung während des Backens ist normal und abhängig vom Gargut. Entfernen Sie überschüssiges Fett.
Grillrost ist verklemmt, die Backofentür lässt sich nicht leicht schließen	Entfernen Sie den Grillrost und reinigen Sie die Laufrille.
Toast ist zu dunkel oder zu hell	Wählen Sie eine andere Einstellung.

## TECHNISCHE DATEN

220-240V~ 50Hz 2930W (gesamte Heizleistung bei gleichzeitiger Benutzung aller Funktionen).  
Dieses Gerät ist GS geprüft und entspricht den CE-Richtlinien.

## ENTSORGUNG

Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein und entsprechend Ihrer örtlichen Müllvorschriften. Geben Sie Karton und Papier zum Altpapier, Folien in die Wertstoffsammlung. Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Das Symbol (Mülltonne mit Kreuz) auf dem Produkt, in der



Bedienungsanleitung oder auf der Verpackung weist darauf hin. Fragen zur Entsorgung beantwortet Ihre kommunale Entsorgungsstelle. Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wieder verwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten, leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutz unserer Umwelt. Bitte fragen Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung nach der zuständigen Entsorgungsstelle (Altgerätesammelstelle der kommunalen Entsorgungsstelle). Führen Sie dieses Gerät damit einer umweltgerechten Entsorgung zu.

## GARANTIEHINWEISE

Wir übernehmen für das von uns vertriebene Gerät Gewährleistung von 24 Monaten. Diese beginnt ab Kaufdatum (Kassenbon). Im Störfall geben Sie das komplette Gerät mit Fehlerangabe und dem Original-Kaufbeleg (Kassenbon), welcher für eine kostenlose Reparatur oder Umtausch zwingend erforderlich ist, in der Originalverpackung an Ihren Händler.

**Wir bitten im Fall von Reklamationen zuerst die Service Hotline zum Ortstarif anzurufen.** Die meisten Anfragen können schnell und einfach per Telefon gelöst werden:

Hausgeräte Kundendienst

**Service Hotline Tel: (089) 3000 88 – 21**

Service Fax: (089) 3000 88 – 11

Während der Zeit der Gewährleistung können defekte Geräte **ausreichend frankiert** an unserer Service gesendet werden. **Unfrei an uns geschickte Geräte können nicht angenommen werden.**

Unser Tipp: Schicken Sie die Geräte aus Kostengründen nicht als Päckchen.

Innerhalb der Gewährleistung beseitigen wir Mängel des Gerätes, die auf Material- oder Herstellungsfehler beruhen nach unserer Wahl durch Reparatur oder Umtausch. Diese Leistungen verlängern nicht die Gewährleistungsfrist. Es entsteht kein Anspruch auf eine neue Gewährleistungsfrist. Weitergehende Ansprüche, insbesondere Schadensersatz, sind ausgeschlossen.

Eine genaue Beschreibung der Beanstandung verkürzt die Bearbeitungsdauer.

Wir bitten um Verständnis, dass jegliche Kulanzansprüche ausgeschlossen sind:

- nach Ablauf der bauartbedingten Lebenszeit und für Verbrauchszubehör und Verschleißteile, wie z.B. Aufsteckteile, Filter etc.
- bei Bruchschäden, wie z.B. Glas, Porzellan oder Kunststoff
- bei Transportschäden, Fehlgebrauch, sowie
- bei mangelnder Pflege, Reinigung und Wartung und bei Nichtbeachtung von Bedienungs- oder Montagehinweisen
- bei chemischen und/oder elektrochemischen Einwirkungen
- bei Betrieb mit falscher Stromart bzw. Stromspannung und bei Anschluss an ungeeignete Stromquellen

- bei anormalen Umweltbedingungen und bei sachfremden Betriebsbedingungen
- sowie dann, wenn Reparaturen oder Fremdeingriffe von Personen vorgenommen werden, die von uns hierzu nicht autorisiert sind oder
- wenn unsere Geräte mit Ersatzteilen, Ergänzungs- oder Zubehörteilen versehen werden, die keine Originalteile sind oder
- Berührung mit ungeeigneten Stoffen den Defekt verursacht hat

Nach Ablauf der Gewährleistungszeit besteht ebenso die Möglichkeit das Gerät **ausreichend frankiert** an unseren Service zu senden. Die dann anfallenden Reparaturen sind kostenpflichtig

Technische Änderungen vorbehalten

Version 09/2015

Importeur:

PRODOMUS Vertriebs-GmbH

Landsberger Strasse 439

81241 Muenchen (Munich)

Germany

Prodomus

## CONTENTS

Description.....	2-3
Important safeguards.....	13
Scope of delivery.....	16
Before use.....	16
Using the baking oven.....	16
Using the cooking plates.....	18
Cleaning and storing.....	19
Technical data.....	19
Disposal.....	19
Trouble shooting.....	19
Warranty claims.....	20

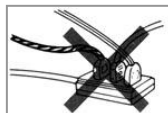
## IMPORTANT SAFEGUARDS

To avoid damage or danger by improper use, this instruction manual should be followed and carefully kept. If you give the appliance to another person, also supply them with this instruction manual.

**Intended use:** This appliance is suited for cooking and baking food. Use the appliance for domestic purpose only - the appliance is not suited for commercial use. Do not operate this appliance outdoors it is not suited for outdoor use. The safeguards must be followed closely and the appliance has to be used in the way indicated in this instruction manual. In case of damage or injury by not following the safeguards and the instruction manual the manufacturer assumed no liability.



- **Caution! When using electric appliances generally all safety measures of this instruction manual must be followed, to prevent from life danger of electric shock, risk of injury and burning:**
- Before first use ensure that your mains voltage corresponds to that stated on the rating plate of the appliance. Connect this appliance to a plug which is wired according to the regulations (220-240V ~AC) and equipped with 16 ampere protection only.
- The appliance is forbidden to be operated by separate timer or separate remote device to avoid danger of burning
- Run the cable in a way that nobody can stumble over it or pull on it. Take care that the cable never comes into contact with sharp edges and hot objects, nor weight-loading or trampling damage.
- Do not use multiple socket with the appliance (see figure), to avoid risk of overloading by using several electric appliances on one current source at the same time.
- Additional protection may be obtained by fitting an earth-leakage circuit-breaker (IF=30mA) into your home installation. Please consult a qualified electrician.





- **Do not operate any appliance if:**

- power cord is damaged
- In case of malfunction or if it has been dropped or damaged in any manner. Special tools are required to repair the appliance. In any case ask a (\*) competent qualified electrician to check and repair it.

- Should the cord be damaged, it must be replaced by a competent qualified electrician (\*) to avoid any danger caused by electric current. Never try to repair the cord or appliance yourself. For all repairs contact a competent qualified electrician (\*).

(\*)Competent qualified electrician: after sales department of the producer or importer or any person who is qualified, approved and competent to perform this kind of repairs in order to avoid all danger.



- **Caution! An electric appliance is no toy!** This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

- Never leave the appliance unsupervised when in use. Children are not aware of the danger that can be caused by electrical appliances. Explain to your children all risks which can be caused by electric current:

- Danger caused by hot parts (e. g. cooking plates), hot door and housing
- Danger caused by hot parts of the appliance or by exhausting hot steam
- Danger caused by electric current



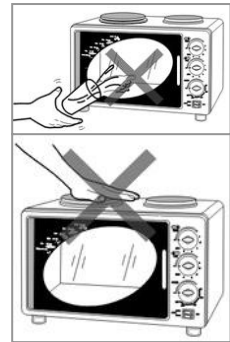
- Take care to run the cable in a way that it can never be caught by children. They could pull on it and cause accident and hazard of burning.

- Do not leave packaging components (plastic bags, cardboard, polystyrene, etc.) within the reach of children, as it could be dangerous - danger of suffocation!

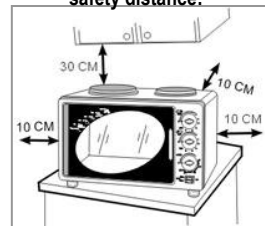


- **Caution! Danger of electric shock! Appliance, cord and plug should never get into contact with water or any other liquids.**

- never immerse the appliance, the cord or the plug in water for any other liquid for any reason whatsoever
- the cord should never get wet or get in contact with humid things.
- never use the appliance near a sink, shower or bathtub to avoid danger of falling into water
- never touch the appliance with wet hands or standing on a wet ground
- never place the appliance on wet ground
- never use the appliance outdoors, the appliance and the cord may not be exposed to influence of weather



**minimum safety distance:**



- **Caution! Hot surface!** The appliance gets very hot during operation. Touch the cool touch handle only! Never touch hot housing, door, grill grid or baking tray! Use oven cloth! During operation hot steam can exhaust!



- **Caution heat and fire danger!** Never leave the appliance unattended during operation. Leave about 10-20 cm open space all around the exterior of the housing. Do not place any object on the grill oven. The appliance must not be placed next to easily inflammable objects. Always keep enough distance to the walls, furniture curtain or towels.

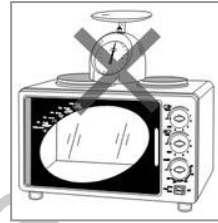
Make sure the appliance never comes into contact with inflammable materials, such as curtains, cloth, etc. when it is in use, as a fire might occur.



**Caution! Fire danger! Never leave the appliance unattended during operation.**

**Food could burn or might boil over.** Keep special care when using oil and fat. Hot oil and fat can burn easily! Be extremely cautious as oil and fat preparations might catch fire if overheated. Provide proper ventilation when using the appliance. Do not place any cardboard, paper or plastic inside the oven.

- In case of flames caused by overheating, never try to extinguish with water. This could cause fat explosion. Take a damp cloth or a big lid of a pot to extinguish.
- Never operate the appliance under a hanging furniture or near inflammable material. Do not use the appliance as a heating source.
- Do not put any objects on the appliance (see figure).
- Do not put any objects into the ventilation slots and do not block them.
- Do not place the appliance near hot surfaces or open fire.
- Unplug the unit when not in use and before cleaning. Always allow to cool down before attaching or removing any parts.
- Be extreme careful when removing the baking tray as it may contain hot grease.
- Do not use any accessories other than the ones provided with this product.
- **Unplug the appliance**
  - after each use
  - before changing accessories or cleaning the appliance
  - if the appliance or the cord is damaged in any way
  - whenever the appliance is not in use
- To unplug only pull the plug, never pull on the cord to avoid damage.
- Never move the appliance by pulling the cord. Make sure the cord cannot get caught in any way. Do not wind the cord around the appliance and do not bend it. From time to time check if the cord is damaged. In this case or if the appliance is damaged it must not be used any more.
- Ensure that the cord does not touch hot parts of the appliance like housing.
- Never move the grill while it is hot. Let the unit cool down enough before cleaning and storing it.
- For safety place the appliance on a dry, flat and stable surface.
- Only cook consumable food. It is absolutely necessary to keep this appliance clean at all times as it comes into direct contact with food.
- To avoid damage to sensitive surfaces never use sharp edged or metallic objects on it. Only use wooden spatula to avoid scratches.
- All containers placed inside the oven must not be airtight. Also, they need to have enough room to allow expansion of fluids. Extreme caution should be exercised when using containers constructed of other than metal or glass.
- Keep the appliance clean as it is in contact with food.



## SCOPE OF DELIVERY

- Oven
- Baking tray
- Grill grid
- Rotisserie accessories
- Instruction manual

## BEFORE USE

- Clean the grip, roasting tin/drip trap in hot soapy water, rinse with clean water and dry.
- Remove all accessories out of appliance (roasting tin/drip tray)
- Insert the plug into a mains socket.
- Close the door.
- Use the baking oven for 15 minutes. For a couple of minutes a peculiar smell may come from the appliance and possible some smoke as well. It is quite harmless and will stop soon.
- After cooling down, grease grille and roasting tin/drip tray with little oil.

## USING THE BAKING OVEN

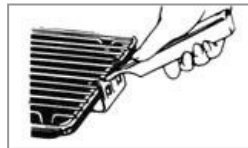
- Insert the baking tray or grill grid into the level desired.
- Pre-heat at maximum temperature about 10 - 15 minutes (keeping the oven door closed)
- Always put the baking tray into the oven in to lower level. This avoids overflow and running out of fluids into the oven. Put the cooking ware filled with food into the oven on the baking tray and close the door. Do not touch hot parts - use oven cloth.
- Set the temperature switch. The control light will get on from time to time and shows that the appliance is heating up.
- Set the switch for upper and/or lower heat. The control lights will illuminate from time to time always when the appliance is heating. Note: Upper and lower heat will not work when the switch is at OFF position. First turn the temperature switch to the temperature level desired, then switch on upper and lower heat).
- **Caution! Always switch off the appliance after each use. Put all switches to 0 position (OFF / AUS) and unplug in order to disconnect the appliance from the current!**



### **Baking**

Note: Baking time can vary, due to the kind, size and consistency of the food which is baked. Find baking time on the package (frozen pizza) or in recipe books.

- Place the food to be baked onto the baking tray or grill grid. When using the grid, put the baking tray below it to avoid crumbs falling down.
- Rotate the temperature dial to the desired temperature level.  
Open the oven door and place the food on the grid.
- Supervise the baking progress to avoid burning.
- To remove the grid and the baking tray use the pliers delivered (see figure).



Note: To test the baking time of the food it is recommended to



start at a medium setting as food varies according to humidity, thickness and kind. This is why each kind of food can be ready in a different time.

### Defrosting

Make sure that all plastic and paper wrappings are removed.

Slide in the baking tray under the grill grid. Place the food on the top of the grill grid in the oven.

Close the oven door. Do not preheat.

Rotate the temperature dial to minimum or medium position.

Let the appliance heat until the food is defrosted. Timing varies according to food type and size.

Control from time to time.

### Useful Tips

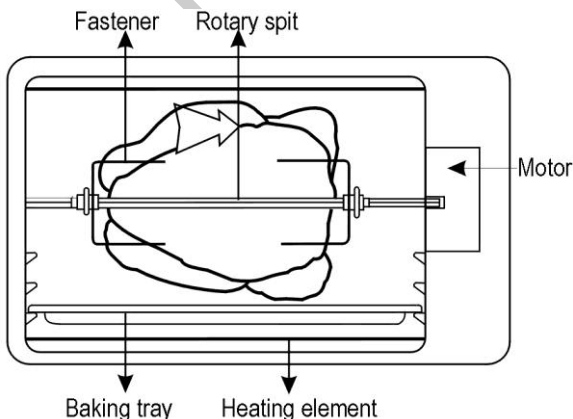
- Avoid opening the oven door too frequently to prevent heat loss.
- Condensation may appear on the oven door for some foods and then disappear. This is normal.
- Cook food immediately after defrosting.
- Frozen foods and thick layers of meat will take longer time to cook.
- The temperature and the baking/cooking time vary due to kind, size consistency of the food which is used. Use common recipe books for different food.
- We recommend gratinating with closed door in the medium or lower level of baking tray (do not grate on the upper level). Use maximum heat level.



- **Caution! Always switch off the appliance after each use. Put all rotary and tappet switches in 0 position (OFF / AUS) and unplug in order to disconnect the appliance from the current!**

### Using the rotary spit

- To avoid burning, do not switch on the appliance before you have fixed the spit properly.
- When using the rotary spit always put the baking tray into lower level. This avoids grease and fluid dripping into the appliance and get burned.
- Put some water into the baking tray before starting the grilling progress. This avoids development of smoke.
- Grease the rotary spit slightly and put your food (e.g. spiced chicken) onto the spit. Then position the fasteners and fix by turning the wing screws. Insert the spit first into the right side's socket and then into the left side's holder until it is engaged firmly.



- You will get best results when grilling the chicken (about 1000 grams) with lower and upper heat and temperature 200 °C .
- When using lower heat, the development of smoke can increase. To avoid this, you can collect drops of grease with some alu foil also.
- Choose poultry or pieces of meat which are not too big. The rotary spit must turn faultlessly. Using poultry it might be necessary to fix the wings and legs with twine. The rotary spit will get turned as soon as you switch the lower switch to position I (ON).
- To avoid touching the top or the bottom of the inner oven the poultry should not be more than 800-1000 gr. You need about 60 minutes grilling time for 1000 gr of meat or poultry.
- Please check the rotary spit turning as the switch of the rotary spit does not have a control lamp.

**Special notes for using the grill oven with the rotary spit:**

- Using different kind of food with different weight, size, consistency and content of fluid the degree of browning might vary.
- To achieve the desired degree of browning (e. g. for chicken) it might be necessary to increase temperature in the end of the grilling time.
- In this case always check the degree of browning to avoid burning when using the maximum temperature.



- **Caution! Always switch off the appliance after each use. Put all switches in 0 position (OFF) and unplug in order to disconnect the appliance from the current!**

## USING THE COOKING PLATES

**Notes:** To save energy and reduce cooking time, always cover your cooking ware with its lid. This saves time, especially when using minimum heat level of smaller cooking plate.

Cooking ware must have the same diameter as the cooking plate. It should not be smaller, to avoid wasting energy.

The small cooking plate is suited to reheat ready food. It is not suited for cooking water with a pot without lid.

Use cooking ware which fits to the cooking plate. the diameters should match, not be smaller or much bigger.

- 0 = Off
- 1 & 2 = keep warm, reheat
- 3 & 4 = cooking, simmering
- 4 & 5 = frying and stewing
- 6 MAX = bring to the boil and searing

- Never use the cooking plates without any cookware.
- The cooking plates can be used together with the baking oven. Please note that the power supply might be overloaded in this case.



- **Caution! Always switch off the appliance after each use. Put all rotary and tappet switches in 0 position (OFF / AUS) and unplug in order to disconnect the appliance from the current!**

## CLEANING AND STORING



- **Caution danger of electric shock! Never immerse the appliance into water.**
- **Always disconnect the appliance from power supply before cleaning to avoid risk of electrical shock. Allow to cool down to avoid burning**
- Clean the door and the inside walls using a soft damp cloth and let dry.
- Take out the grill grid and the baking tray to clean in warm water immediately. **DO NOT** use the dishwasher to clean any of the accessories which are included with this product.
- Note: If hard to clean, you can use some detergent, but do not use scratching and scouring cleaning agents, scourers, wire wool etc.
- The exterior may be wiped with a damp cloth.

### **DO NOT WIPE THE HEATING ELEMENTS – They are self cleaning!**

- Store the appliance in a dry place which is unapproachable for children.

## TECHNICAL DATA

220-240V~ 50Hz 2930W (complete power consumption if using all functions at once).  
This appliance is tested according to GS and corresponds to CE directives.

## DISPOSAL

Notice for environmental: If at any time in the future you should need to dispose of this product please note that waste electrical products should not be disposed of with household waste. The symbol (on the right) on the packing is indicating it. Please recycle where facilities exist. Check with your local authority or retailer for recycling advice. (Waste Electrical and Electronical Equipment Directive)



## TROUBLE SHOOTING

Failure	Reason / trouble shooting
Smoke develops during operation	When using for the first time little smoke can develop during operation – this is normal and will disappear after a while (see chapter "Before the first use").
	Smoke during baking – the baking tray might be not clean.
	Little smoke or steam during operation is normal, if necessary remove excessive grease.
	Immediately unplug if smoke appears near the cord.
The toast is too dark or too pale	Choose another browning degree

## WARRANTY CLAIMS

The guarantee period for this appliance is 24 months. The guarantee starts from the date of purchase (cash receipt). In case of malfunction you may send the appliance to your dealer, add information about the malfunction and the original purchase receipt (which is obligatory for a repair free of charge)

Within the guarantee period we repair defects of the appliance, which are based on material or manufacturing faults, in our choice by repair or exchange. These obligations do not extend the period of guarantee. No claim on a new period of guarantee results from it.

An exact description of the complaint reduces the processing time.

We apologise for any inconvenience, that any claims of good-will are excluded:

- after expiry of the lifetime due to the construction and especially for batteries, accumulators, electric lamps etc.
- for consumption accessories and wear parts such as driving belts, motor coals, tooth brushes, grinding attachments, dough hooks, beaters, mixer attachments, round cutters etc.
- in case of breakage, as e.g. glass, porcelain or plastic
- in case of damages in transport, misuse, as well as
- in case of lack of care, cleaning and maintenance and in case of non observance of operation or mounting instructions
- in case of chemical and/or electrochemical effects
- in case of operation with wrong type of current respectively voltage and in case of connecting to unsuitable power sources
- in case of abnormal environmental conditions and in case of strange operation conditions
- as well as then, if repairs or illegal abortions are made by persons, who are not authorised by us or
- if our appliances are equipped with spare parts, supplementary parts or accessories, which are not original parts or
- if contact with unsuitable material have caused the damage

Subject to technical alterations

Version 09/2015

Importer:

PRODOMUS Vertriebs-GmbH  
Landsberger Strasse 439  
81241 Muenchen (Munich)  
Germany