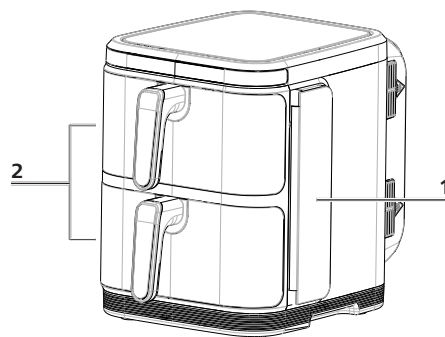


GERÄTEÜBERSICHT

- 1 Bedienfeld (klappbar)
- 2 Zwei Garräume:
 - einzeln nutzbar, für jeden Garraum kann ein anderes Programm gewählt werden
 - synchronisierbar:
 - Funktion **MATCH** – alle Temperatur- und Garzeiteinstellungen sind für beide Garräume identisch
 - Funktion **SYNC** – das Garzeitende wird aufeinander abgestimmt, damit die Speisen gleichzeitig serviert werden können

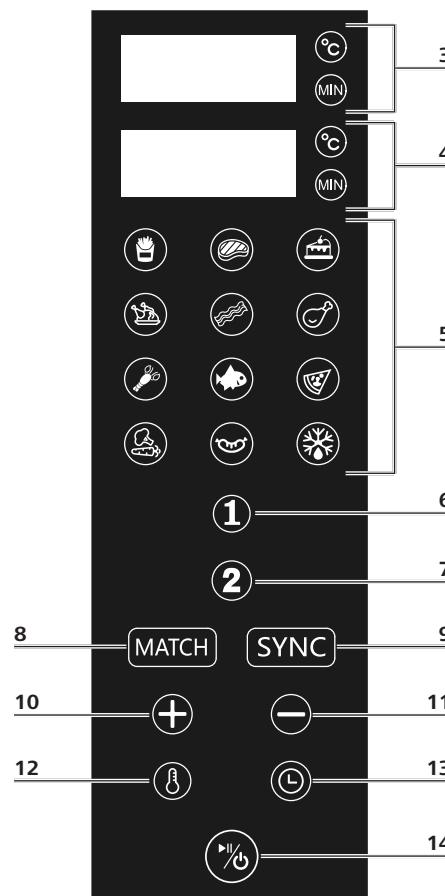


TASTEN UND PROGRAMME

- 3 Anzeige der Temperatur (°C) / Zeit (MIN) für Garraum 1 (oben)
- 4 Anzeige der Temperatur (°C) / Zeit (MIN) für Garraum 2 (unten)

5 Programmtasten	Temperatur (°C)	Zeit (Min.)	Durchmengen
Pommes frites	200	22	ja
Steak	200	17	ja
Backen	170	15	–
Hähnchen	200	45	ja
Bacon	170	20	ja
Hähnchenkeule	200	25	ja
Shrimps	200	14	ja
Fisch	200	18	ja
Pizza	180	17	–
Gemüse	160	8	ja
Würstchen	180	23	ja
Auftauen	80	5	–

- 6 Taste ① – Einstellmodus für Garraum 1 aufrufen
- 7 Taste ② – Einstellmodus für Garraum 2 aufrufen
- 8 Taste **MATCH** – alle Einstellungen übernehmen
- 9 Taste **SYNC** – Garzeitende synchronisieren
- 10 Taste – Wert erhöhen
- 11 Taste – Wert verringern
- 12 Taste – Temperatur auswählen
- 13 Taste – Zeit auswählen
- 14 Taste – ein-/ausschalten; Garvorgang starten/pausieren/stoppen



ERSTE SCHRITTE

1. Das Gerät auf eine trockene, ebene und hitzebeständige Arbeitsfläche stellen. Für ausreichend Freiraum zu allen Seiten sorgen.
2. Die Anschlussleitung vollständig auseinanderwickeln und den Netzstecker in eine Steckdose stecken.
3. Die Einsatzroste in die Schubladen setzen.
4. Das Gerät ca. 10 Minuten lang ohne Inhalt auf höchster Temperaturstufe aufheizen lassen.
5. Die Schubladen und die Einsatzroste mit Spülmittel und warmem Wasser reinigen.

DAS ERSTE GERICHT

1. Die Einsatzroste in die Schubladen einsetzen und die Lebensmittel hineingeben.
2. Die Schubladen in die Garräume einsetzen.
3. berühren, um das Bedienfeld zu aktivieren.
4. ① bzw. ② berühren, um eine Garzone auszuwählen.
5. Ein Programmsymbol berühren, um das Programm auszuwählen.
6. Ggf. die Temperatur und Garzeit mit den Tasten bzw. anpassen.
7. Schritte 5–7 ggf. für die zweite Garzone wiederholen.
8. Für die Synchronisation **MATCH** bzw. **SYNC** berühren.
9. berühren, um den Garvorgang zu starten.
10. Nach der Hälfte der Garzeit ertönt ein Signal und **turn** wird angezeigt. Die Lebensmittel durchmengen. Dann die Schublade wieder einsetzen.
11. Nach Ablauf der Garzeit ertönen Signaltöne und **OFF** (Aus) wird angezeigt.

WEITERE INFORMATIONEN

Alle weiteren Informationen, wie notwendige Sicherheitshinweise, Erläuterungen zu den Programmen, Einstellungen und der Reinigung usw. finden Sie in der ausführlichen Gebrauchsanleitung.

AT A GLANCE

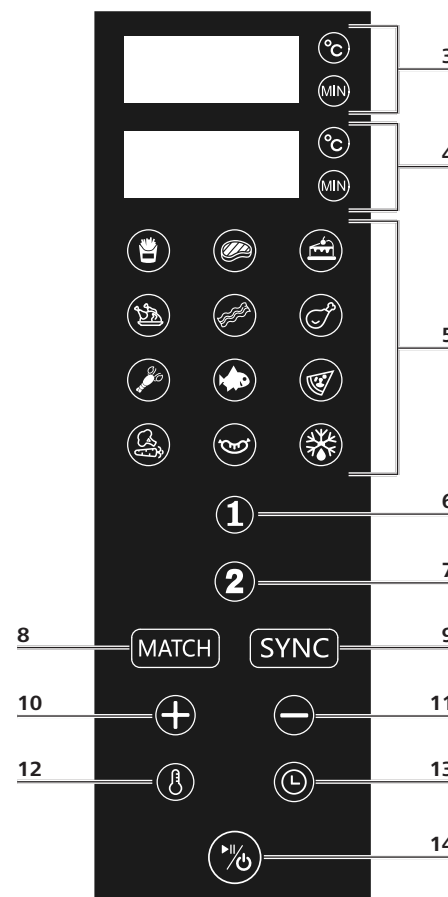
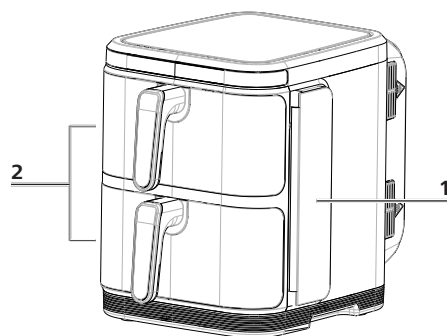
- 1 Control panel (foldable)
- 2 Two cooking chambers:
 - Can be used individually, a different program can be selected for each cooking chamber
 - Can be synchronized:
 - **MATCH** function – all temperature and cooking time settings are identical for both cooking chambers
 - **SYNC** function – the end of the cooking time is synchronised so that the different foods can be served at the same time.

BUTTONS AND PROGRAMS

- 3 Display for temperature (°C) / (MIN) for cooking chamber 1 (top)
- 4 Display for temperature (°C) / time (MIN) for cooking chamber 2 (bottom)

5 Program buttons	Temperature (°C)	Time (Min.)	Turn
French fries (frozen)	200	22	ja
Steak	200	17	ja
Bake	170	15	–
Chicken	200	45	ja
Bacon	170	20	ja
Drumsticks	200	25	ja
Shrimps	200	14	ja
Fish	200	18	ja
Pizza	180	17	–
Vegetables	160	8	ja
Sausages	180	23	ja
Defrost	80	5	–

- 6 Button ① – Call up setting mode for cooking chamber 1
- 7 Button ② – Call up setting mode for cooking chamber 2
- 8 Button **MATCH** – Apply all settings
- 9 Button **SYNC** – Synchronise the end of the cooking time
- 10 Button – Increase value
- 11 Button – Decrease value
- 12 Button – Select temperature
- 13 Button – Select time
- 14 Button – Switch device on/off; start/pause/stop cooking process



FIRST STEPS

1. Place the device on a dry, flat and heat-resistant work surface. Ensure there is sufficient clear space on all sides.
2. Fully unwind the connecting cable and plug the mains plug into a plug socket.
3. Place the insert racks in the drawers.
4. Allow the device to heat up on the highest temperature setting for approx. 10 minutes without any food in it.
5. Clean the drawers and insert racks with detergent and warm water.

THE FIRST DISH

1. Insert the insert racks into the drawers and add the food.
2. Insert the drawers into the cooking chambers.
3. Touch to activate the control panel.
4. Touch ① or ② to select a cooking zone.
5. Touch a program symbol to select the program.
6. If necessary, adjust the temperature and cooking time using the or buttons.
7. Repeat steps 5–7 for the second cooking zone if necessary.
8. For synchronization touch **MATCH** or **SYNC**.
9. Touch to start the cooking process.
10. Halfway through the cooking time, a beep is heard and **turn** is displayed. Mix the food well. Then reinsert the drawer.
11. When the cooking time is up, beeps are heard and **OFF** is shown.

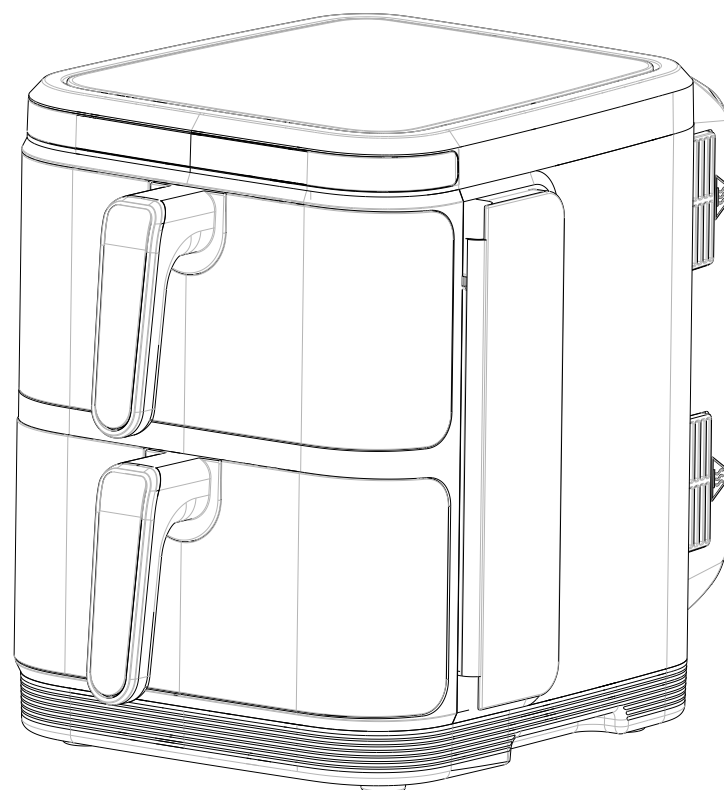
FURTHER INFORMATION

All further information, such as necessary safety instructions, explanations of the programs, settings and cleaning, etc. can be found in the detailed operating instructions.

GOURMETmaxx

FryUp Vertikale Doppelkammer- Heißluftfritteuse

15305



DE

DS Produkte GmbH
Stormarnring 14
22145 Stapelfeld · Deutschland

KUNDENSERVICE

Am Heisterbusch 1
19258 Gallin · Deutschland
☎ +49 38851 314650*
kundenservice@dsp.de

* Anruf in das deutsche Festnetz zum Tarif
Ihres Anbieters.

EN

DS Produkte GmbH
Stormarnring 14
22145 Stapelfeld · Germany

CUSTOMER SERVICE

Am Heisterbusch 1
19258 Gallin · Germany
☎ +49 38851 314650*
kundenservice@dsp.de

* Calls to German landlines are subject to
your provider's charges.



DE

WICHTIGE HINWEISE! UNBEDINGT AUFBEWAHREN!

Auf dieser Ausklappseite finden Sie alle Abbildungen, auf die in der
Gebrauchsanleitung verwiesen wird. Klappen Sie die Seite vor dem Lesen der
Gebrauchsanleitung auf.

Seite 1

EN

IMPORTANT NOTICES! PLEASE KEEP FOR REFERENCE!

On this fold-out page you will find all illustrations referenced in these operating
instructions. Open the page before reading the operating instructions.

Page 13

DE

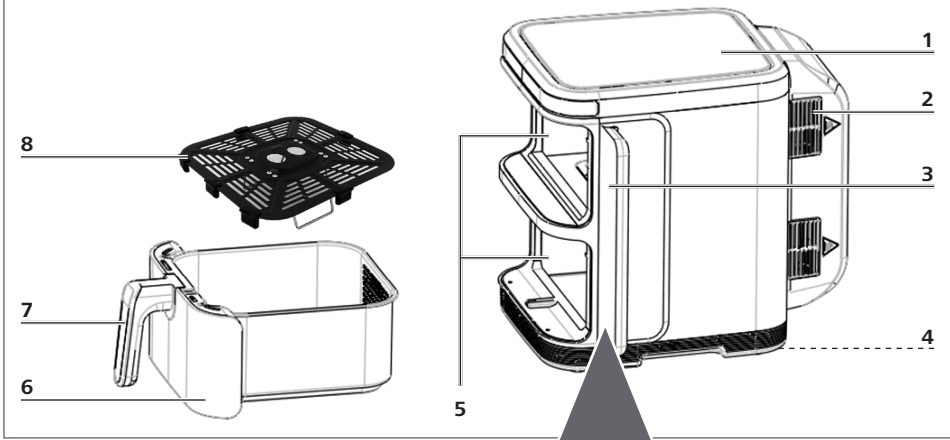
Gebrauchsanleitung

EN

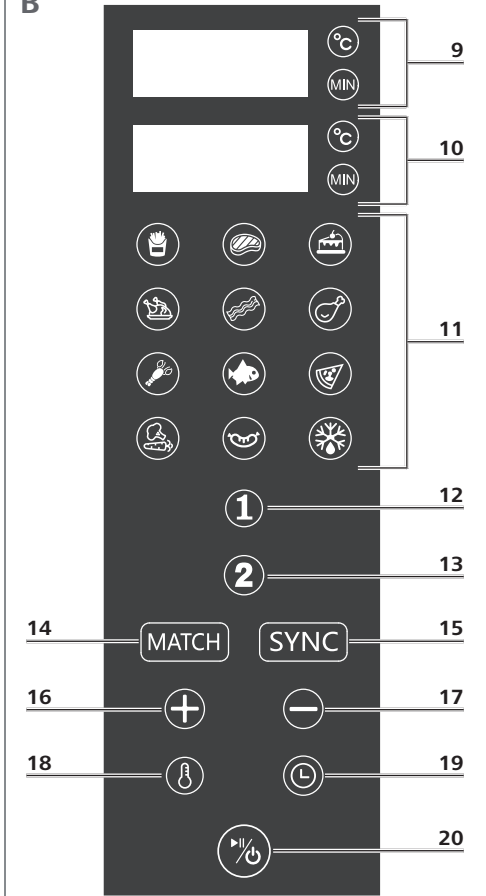
Operating Instructions



A



B



INHALTSVERZEICHNIS

Auf einen Blick	1	Vor dem ersten Gebrauch	6
Symbole	2	Zubehör	6
Signalwörter	2	Programme und Funktionen	6
Weitere Erläuterungen	2	Benutzung	8
Lieferumfang	2	Reinigung und Aufbewahrung	10
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	3	Problembehebung	11
Sicherheitshinweise	3	Entsorgung	11
Aufstellen und Anschließen	5	Technische Daten	12



WICHTIGE HINWEISE! UNBEDINGT AUFBEWAHREN!

AUF EINEN BLICK

(Bild A)

- 1 Haupteinheit
- 2 Lüftungsöffnungen (Rückseite)
- 3 Bedienfeld (klappbar)
- 4 Lüftungsöffnungen (Unterseite)
- 5 Garräume **1** (oben) und **2** (unten)
- 6 Schublade
- 7 Griff
- 8 Einsatzrost für Schublade

(Bild B) – Bedienfeld

- 9 Anzeige der Temperatur (°C) bzw. Zeit (MIN) für Garraum 1 (oben)
- 10 Anzeige der Temperatur (°C) bzw. Zeit (MIN) für Garraum 2 (unten)
- 11 Programmtasten:
 - Pommes frites
 - Steak
 - Backen
 - Hähnchen
 - Bacon
 - Hähnchenkeule

Shrimps

Fisch

Pizza

Gemüse

Würstchen

Auftauen

12 Taste **①** – Einstellmodus für Garraum 1 aufrufen

13 Taste **②** – Einstellmodus für Garraum 2 aufrufen

14 Taste **MATCH** – alle Einstellungen von Garraum 1 für Garraum 2 übernehmen

15 Taste **SYNC** – Garzeitende beider Garräume synchronisieren

16 Taste **+** – Wert erhöhen

17 Taste **-** – Wert verringern

18 Taste **Ⓑ** – Temperatur auswählen

19 Taste **Ⓒ** – Zeit auswählen

20 Taste **%** – Gerät ein-/ausschalten; Garvorgang starten/pausieren/stoppen

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

wir freuen uns, dass Sie sich für diese **GOURMETmaxx FryUp Vertikale Doppelkammer-Heißluftfritteuse** entschieden haben.

Sollten Sie Fragen zum Gerät sowie zu Ersatz- / Zubehöerteilen haben, kontaktieren Sie den Kundenservice über unsere Website: **www.ds-group.de/kundenservice**

Informationen zur Gebrauchsanleitung

Lesen Sie vor dem ersten Gebrauch des Gerätes diese Gebrauchsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese für spätere Fragen und weitere Nutzer auf. Sie ist ein Bestandteil des Gerätes. Hersteller und Importeur übernehmen keine Haftung, wenn die Angaben in dieser Gebrauchsanleitung nicht beachtet werden.

SYMBOLE



Gefahrenzeichen: Diese Symbole zeigen mögliche Gefahren an.



Die dazugehörenden Sicherheitshinweise aufmerksam lesen und befolgen.



Ergänzende Informationen



Gebrauchsanleitung vor Benutzung lesen!



Vorsicht: heiße Oberflächen!



Für Lebensmittel geeignet



Wechselstrom

WEITERE ERLÄUTERUNGEN

Legendennummern werden folgendermaßen dargestellt: **(1)**

Bildverweise werden folgendermaßen dargestellt: **(Bild A)**

LIEFERUMFANG

1 x Heißluftfritteuse

2 x Schublade

2 x Einsatzrost (klappbar)

1 x Gebrauchsanleitung

Den Lieferumfang auf Vollständigkeit und die Bestandteile auf Transportschäden überprüfen. Bei Schäden nicht verwenden, sondern den Kundenservice kontaktieren.

Eventuelle Folien, Aufkleber oder Transportschutz vom Gerät abnehmen. **Niemals das Typenschild und eventuelle Warnhinweise entfernen!**

SIGNALWÖRTER

Signalwörter bezeichnen Gefährdungen bei Nichtbeachtung der dazugehörigen Hinweise.

WARNUNG – mittleres Risiko, kann schwere Verletzung oder Tod zur Folge haben

VORSICHT – niedriges Risiko, kann geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben

HINWEIS – kann Risiko von Sachschäden zur Folge haben.

BESTIMMUNGSGEMÄßER GEBRAUCH

- Das Gerät ist zum Garen von Lebensmitteln durch Heißluft bestimmt.
- **Das Gerät arbeitet ausschließlich mit Heißluft. Kein Öl oder Fett, wie bei einer herkömmlichen Fritteuse, in das Gerät geben!**
- Das Gerät eignet sich **nicht** zur Zubereitung von flüssigen Gerichten, wie Suppen, Saucen oder Eintöpfen!
- Das Gerät ist ausschließlich für den privaten Gebrauch geeignet, nicht für einen gewerblichen oder haushaltsähnlichen Gebrauch z. B. in Hotels, Frühstücksspenden, Büros, Mitarbeiterküchen o. Ä.
- Das Gerät nur für den angegebenen Zweck und nur wie in der Gebrauchsanleitung beschrieben nutzen. Jede weitere Verwendung gilt als Bestimmungswidrig.
- Von der Gewährleistung ausgeschlossen sind alle Mängel, die durch unsachgemäße Behandlung, Beschädigung oder Reparaturversuche entstehen. Dies gilt auch für den normalen Verschleiß.

SICHERHEITSHINWEISE



WARNUNG: Alle Sicherheitshinweise, Anweisungen, Bedienungen und technischen Daten, mit denen dieses Gerät versehen ist, beachten. Versäumnisse bei der Einhaltung der Sicherheitshinweise und Anweisungen können elektrischen Schlag, Brand und/oder Verletzungen verursachen.

- Dieses Gerät kann von **Kindern** ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen **nicht** mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und **Benutzer-Wartung** dürfen **nicht** durch **Kinder** durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- **Kinder** jünger als 8 Jahre und Tiere sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.



VORSICHT: heiße Oberflächen!

Das Gerät und Zubehör werden während des Gebrauchs sehr heiß. Während und nach der Benutzung des Gerätes nicht mit aufgeheizten Teilen in Berührung kommen! Ausschließlich Griffe und Bedienfeld berühren, während das Gerät in Betrieb ist oder

unmittelbar nach dem Ausschalten. Warten, bis sich das Gerät vollständig abgekühlt hat, bevor es transportiert, gereinigt oder verstaut wird. Küchenhandschuhe im Umgang mit dem heißen Zubehör benutzen.

- Keine Flüssigkeiten (z. B. Öl oder Wasser) direkt in das Gerät oder die Schublade schütten oder ein mit Flüssigkeit gefülltes Gefäß in das Gerät stellen. Es arbeitet ausschließlich mit Heißluft.
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht, vor dem Transportieren oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- Keine Veränderungen am Gerät vornehmen. Auch die Anschlussleitung nicht selbst austauschen. Wenn das Gerät, die **Netzanschlussleitung** oder das Zubehör des Gerätes beschädigt wird, müssen diese durch den Hersteller, Kundenservice oder eine Fachwerkstatt repariert bzw. ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.
- Die Hinweise im Kapitel „Reinigung und Aufbewahrung“ beachten!



WARNUNG – Stromschlaggefahr

- Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden und lagern.
- Das Gerät nicht in Räumen mit hoher Luftfeuchtigkeit benutzen und lagern.
- Die Haupteinheit und die Anschlussleitung niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen und sicherstellen, dass diese nicht ins Wasser fallen oder nass werden können. Es besteht Stromschlaggefahr!
- Sollte das Gerät ins Wasser fallen während es an das Stromnetz angeschlossen ist, sofort den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. **Erst danach** das Gerät aus dem Wasser herausholen. Niemals versuchen, es aus dem Wasser zu ziehen, während es an das Stromnetz angeschlossen ist! Vor erneuter

Inbetriebnahme durch den Hersteller, Kundenservice oder autorisierte Fachhändler prüfen lassen, um eventuelle Gefährdungen zu vermeiden.

- Das Gerät und Anschlussleitung niemals mit feuchten Händen berühren, wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist.



WARNUNG – Brandgefahr

- Das Gerät nicht in der Nähe von brennbarem Material betreiben. Keine brennbaren Materialien (z. B. Pappe, Papier, Kunststoff) auf oder in das Gerät legen.
- Das Gerät während des Betriebes nicht abdecken und die Lüftungsöffnungen frei halten, um einen Gerätebrand zu vermeiden.
- Das Gerät nicht mit Verlängerungskabeln, die länger als 3 m sind, oder mit Kabel-

trommeln benutzen. Verlängerungskabel vollständig abwickeln.

- Im Brandfall: Nicht mit Wasser löschen! Flammen z. B. mit einer Löschdecke ersticken.



WARNUNG – Verletzungsgefahr

- Verpackungsmaterial von Kindern und Tieren fernhalten. Es besteht Erstickungsgefahr.
- Sicherstellen, dass die Anschlussleitung stets außer Reichweite von jungen Kindern und Tieren ist. Es besteht Strangulationsgefahr.
- Während des Betriebes und beim Herausziehen der Schubladen kann heißer Dampf entweichen. Kopf und Hände daher aus der Gefahrenzone fernhalten. Es besteht Verbrühungsgefahr durch Hitze, heißen Dampf oder Kondenswasser.
- Das Gerät darf während des Betriebes nicht bewegt werden. Es besteht Verbrennungsgefahr.

HINWEIS – Risiko von Material- und Sachschäden

- Darauf achten, dass der austretende Dampf nicht direkt mit elektrischen Geräten und Einrichtungen, die elektrische Bauteile enthalten, in Kontakt kommt.
- Wenn während des Betriebes ein Fehler auftritt, den Netzstecker ziehen. Ansonsten das Gerät immer erst ausschalten, bevor der Netzstecker gezogen wird.
- Das Gerät vor einem Gewitter oder beim Stromausfall vom Stromnetz trennen.
- Wenn das Gerät vom Stromnetz getrennt wird, immer am Netzstecker und nie am Netzkabel ziehen.
- Das Gerät nicht an der Anschlussleitung ziehen oder tragen.
- Das Gerät schützen vor: Feuer und anderen Wärmequellen, lang anhaltender

Feuchtigkeit, lang anhaltender direkter Sonneneinstrahlung und Stößen.

- Das Gerät an einem trockenen Platz bei Temperaturen zwischen 0 und 40 °C aufbewahren.
- Niemals Gegenstände auf das Gerät oder die Anschlussleitung stellen.
- Nur Original-Zubehörteile des Herstellers verwenden, um die Funktionsweise des Gerätes nicht zu beeinträchtigen und eventuelle Schäden zu verhindern.
- Keine scharfkantigen Gegenstände zum Wenden und Entnehmen der Speisen benutzen. Sie könnten die Beschichtung beschädigen.

AUFSTELLEN UND ANSCHLIEßEN

Beachten!

- Das Gerät und die Anschlussleitung vor jeder Inbetriebnahme auf Beschädigungen überprüfen. Das Gerät nur benutzen, wenn es unbeschädigt und funktionsfähig ist.
- Das Gerät niemals auf einen weichen Untergrund stellen. Die Lüftungsöffnungen auf der Unterseite des Gerätes dürfen nicht abgedeckt sein.
- Für ausreichend Freiraum zu allen Seiten sorgen. Das Gerät nicht unter Küchenschränke o. Ä. stellen. Durch den aufsteigenden Dampf könnten diese Schaden nehmen!
- Das Gerät nur an eine Steckdose, die mit den technischen Daten des Gerätes übereinstimmt, anschließen. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen gut zugänglich sein, damit die Netzverbindung schnell getrennt werden kann.
- Das Gerät nicht zusammen mit anderen Verbrauchern (mit hoher Wattleistung) an eine Mehrfachsteckdose anschließen, um eine Überlastung und ggf. einen Kurzschluss (Brand) zu vermeiden.

- Darauf achten, dass die Anschlussleitung keine Stolpergefahr darstellt. Sie darf nicht von der Aufstellfläche herabhängen, um ein Herunterreißen des Gerätes zu verhindern.
- Darauf achten, dass die Anschlussleitung nicht gequetscht, geknickt oder über scharfe Kanten gelegt wird und nicht mit heißen Flächen in Berührung kommt.

1. Das Gerät auf die Küchenzeile oder eine andere trockene, saubere, ebene und hitzebeständige Arbeitsfläche stellen. Für ausreichend Freiraum zu allen Seiten sorgen (mind. 20 cm zu den Seiten und 50 cm nach oben).
2. Die Anschlussleitung vollständig auseinanderwickeln und den Netzstecker in eine Steckdose stecken. Die Symbole des Bedienfeldes (3) leuchten kurz auf und es ertönt ein Signal. Die Taste  (20) leuchtet dauerhaft, das Gerät befindet sich im Standby-Modus.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Beachten!

- Die erste Inbetriebnahme des Gerätes sollte ohne Nahrungsmittel erfolgen, da es aufgrund eventueller Beschichtungs-rückstände zu einer Geruchs- oder Rauchentwicklung kommen könnte.
1. Das Gerät ca. 10 Minuten lang ohne Inhalt auf höchster Temperaturstufe aufheizen lassen. Dafür die Anweisungen in den Kapiteln „Aufstellen und Anschließen“ sowie „Benutzung“ befolgen.
 2. Alle Zubehöerteile mit Spülmittel und warmem Wasser reinigen.

ZUBEHÖR

Schubladen

In den Schubladen (6) werden die Speisen zubereitet. Sie müssen in die Garräume (5) eingesetzt sein, wenn das Gerät in Betrieb genommen wird.

Einsatzroste

Die beiden Einsatzroste (8) sollten bei der Benutzung des Gerätes in die Schubladen (6) eingesetzt sein, damit die Umluftfunktion nicht beeinträchtigt wird.

Optional können die Füße der Einsatzroste ausgeklappt werden. Dadurch werden z. B. Pommes frites noch knuspriger.



Für ein optimales Garergebnis sollten **keine Speisen unterhalb** der Einsatzroste platziert werden.

PROGRAMME UND FUNKTIONEN



Die Schubladen müssen vollständig eingesetzt sein, damit der jeweilige Garraum bedient werden kann.

Standby-Modus

Durch Berühren der Taste  (20) wird das Gerät eingeschaltet. Anschließend kann der gewünschte Garraum ausgewählt werden.

- Um das Gerät auszuschalten, die Taste  berühren und halten, bis das Bedienfeld erlischt (Ausnahme: Taste .
- Um nur einen der Garräume auszuschalten, die entsprechende Taste **①** (12) bzw. **②** (13) berühren. Danach die Taste  berühren und halten, bis auf der Anzeige **(9 bzw. 10)** des gewählten Garraums ---- erscheint.

Garräume

Das Gerät verfügt über zwei Garräume. Für jeden Garraum kann ein anderes Programm gewählt und die Temperatur sowie Zeit können nach Wunsch angepasst werden. Außerdem können die Garräume synchronisiert werden. Dazu sind zwei Funktionen vorhanden:

- Funktion **MATCH**—alle Temperatur- und Garzeiteinstellungen sind für beide Garräume identisch
- Funktion **SYNC**—das Garzeitende wird aufeinander abgestimmt, damit die Speisen gleichzeitig serviert werden können.

Alternativ können die Garräume ohne Synchronisierung unabhängig voneinander betrieben werden. Auch die Benutzung von nur einem Garraum ist möglich.

Um einen Garraum auszuwählen, die entsprechende Taste **① (12)** bzw. **② (13)** berühren.

Um einen ausgewählten Garraum zu deaktivieren, die entsprechende Taste **①** bzw. **②** erneut berühren und halten, bis auf der Anzeige **(9 bzw. 10) ----** erscheint .

Programme

Das Gerät verfügt über 12 voreingestellte Programme **(11)** zur Zubereitung von Speisen. Um ein Programm zu wählen, die Programmtaste auf dem Bedienfeld **(3)** berühren. Blinkt ein Symbol, ist das Programm ausgewählt.

Die Symbole stehen für die folgenden Programme:

Symbol	Programm	Temperatur (°C)	Zeit (Min.)	Erinnerung (Durchmengen)
	Pommes frites (gefroren)	200	22	ja
	Steak	200	17	ja
	Backen	170	15	–
	Hähnchen	200	45	ja
	Bacon	170	20	ja
	Hähnchenkeule	200	25	ja
	Shrimps	200	14	ja
	Fisch	200	18	ja
	Pizza	180	17	–
	Gemüse	160	8	ja
	Würstchen	180	23	ja
	Auftauen	80	5	–

 Die bei den Programmen hinterlegten Zeiten und Temperaturen sollten bei Bedarf angepasst werden, um sicherzustellen, dass die Lebensmittel (insbesondere Geflügel) durchgegart sind. Anpassungen können auch während des Garvorganges vorgenommen werden.

Temperatur und Zeit anpassen

1. Die Taste **① (12)** bzw. **② (13)** berühren, um einen Garraum auszuwählen.
2. Die Taste **⑧ (18)** bzw. **⑨ (19)** berühren, um die Temperatur bzw. Zeit auszuwählen.
3. Den angezeigten Wert anpassen:
 - o Erhöhen: **⊕ (16)** berühren
 - o Verringern: **⊖ (17)** berühren
 - o Für einen Schnelldurchlauf der Werte das jeweilige Symbol berühren und halten.

Erinnerung an das Durchmengen

Diese Funktion erinnert an das Durchmengen der Lebensmittel nach der Hälfte der Garzeit. Die Funktion ist bei bestimmten Programmen (siehe Tabelle) automatisch aktiv.

Sobald die Hälfte der Garzeit verstrichen ist, erklingt ein Signal und **turn** erscheint auf der Anzeige (**9 bzw. 10**). Der Garvorgang wird **nicht** automatisch pausiert.

BENUTZUNG

Beachten!

- Nahrungsmittel nicht in Frischhaltefolie oder in Plastikbeuteln verpackt in das Gerät legen.
- Darauf achten, dass die Speisen nicht die Heizelemente berühren.
- Die Schubladen nicht überfüllen, damit die heiße Luft optimal in den Garräumen zirkulieren kann.
- Darauf achten, dass öl- und fettreiche Speisen nicht überhitzt werden. Sie könnten sich entzünden.
- Die heißen Schubladen nach der Benutzung immer auf einer hitzebeständigen Unterlage abstellen.

- Die Garzeit ist abhängig von Größe sowie Menge der Lebensmittel und von der Temperatur. Mit einer kürzeren Garzeit anfangen und bei Bedarf nach und nach verlängern.
- Bei der Zubereitung von industriell hergestellten Tiefkühlprodukten sollte man sich nach den Zeit- und Temperaturvorgaben des Herstellers richten. Vor Ablauf der angegebenen Garzeit prüfen, ob die Speisen durchgegart sind.
- Bei einigen Lebensmitteln (z. B. Pommes frites o. Ä.) empfiehlt es sich, die Lebensmittel von Zeit zu Zeit durchzumengen, um ein gleichmäßiges Garergebnis zu erhalten.

Beginn

Je Garraum (**5**):

- Sicherstellen, dass ein Einsatzrost (**8**) in die Schublade (**6**) eingesetzt ist.
- Lebensmittel in die Schublade geben.
- Die Schublade in den Garraum **1** bzw. **2** einsetzen.

Die Garräume können auf verschiedene Arten verwendet werden. Je nach gewünschter Verwendung die Anweisungen in den nachfolgenden Abschnitten befolgen.

1. Nur einen Garraum verwenden

Wenn nur einer der beiden Garräume verwendet werden soll:

1. Die Taste ***% (20)** berühren, um das Gerät einzuschalten.
2. Den gewünschten Garraum auswählen:
 - Garraum **1** – Taste **① (12)** berühren.
 - Garraum **2** – Taste **② (13)** berühren.
 Die Taste **①** bzw. **②** blinkt und der Einstellmodus für den ausgewählten Garraum wird aufgerufen.
3. Die Garzeit und Temperatur entweder manuell anpassen oder eines der 12 Programme (**11**) wählen (siehe Kapitel „Programme und Funktionen“).
4. Mit der Taste ***% (20)** den Garvorgang starten.

2.1 Beide Garräume verwenden – Programm kopieren

Wenn für beide Garräume die gleichen Einstellungen vorgenommen werden sollen:

1. Die gewünschte Temperatur und Garzeit für einen der Garräume einstellen (siehe Abschnitt „1. Nur einen Garraum verwenden“ – Schritte 1–3).
2. Die Taste **MATCH (14)** berühren. Die Taste blinkt. Die Einstellungen werden für den anderen Garraum kopiert.
3. Mit der Taste **(%) (20)** den Garvorgang starten.

2.2 Beide Garräume verwenden – Unterschiedliche Programmdauer

1. Die Taste **(%) (20)** berühren, um das Gerät einzuschalten.
2. Die Taste **① (12)** berühren, um Garraum **1** auszuwählen. Die Taste **①** blinkt und der Einstellmodus für Garraum **1** wird aufgerufen.
3. Die Garzeit und Temperatur für Garraum **1** entweder manuell anpassen oder eines der 12 Programme (**11**) wählen (siehe Kapitel „Programme und Funktionen“).
4. Taste **② (13)** berühren, um Garraum **2** auszuwählen. Die Taste **②** blinkt und der Einstellmodus für Garraum **2** wird aufgerufen.
5. Die Garzeit und Temperatur für Garraum **2** entweder manuell anpassen oder eines der 12 Programme wählen (siehe Kapitel „Programme und Funktionen“).
6. Mit der Taste **(%)** den Garvorgang starten.

2.3 Beide Garräume verwenden – Gleichzeitiges Garzeitende

Wenn für beide Garräume unterschiedliche Einstellungen vorgenommen wurden, aber die Garzeit gleichzeitig zu Ende gehen soll:

1. Die gewünschten Temperaturen und Garzeiten für beide Garräume einstellen (siehe Abschnitt „2.2 Beide Garräume verwenden – Unterschiedliche Programmdauer“ – Schritte 1–5).
2. Die Taste **SYNC (15)** berühren. Die Taste blinkt.
3. Mit der Taste **(%) (20)** den Garvorgang starten.



Das Programm mit der kürzeren Laufzeit zeigt **HOLD** an, bis beide Garräume zeitgleich enden.

Erinnerung an das Durchmengen

Nach der Hälfte der Garzeit ertönt ein Signal und auf der Anzeige (**9 bzw. 10**) erscheint **turn**. **Der Garvorgang wird nicht automatisch pausiert.**

Die Schublade (**6**) herausziehen, die Lebensmittel durchmengen und die Schublade wieder einsetzen.

Garzeitende

Auf der Anzeige (**9 bzw. 10**) kann die verbleibende Garzeit abgelesen werden. Nach Ablauf der Garzeit ertönen Signaltöne und es wird **OFF** angezeigt. Der Lüfter läuft noch einige Sekunden nach.

1. Die Schublade (**6**) herausziehen und auf einer hitzebeständigen Unterlage abstellen. **Nicht auf das Gerät stellen!**
2. Die Lebensmittel aus der Schublade nehmen.
3. Das Gerät vom Stromnetz trennen.
4. Nach dem Abkühlen das Gerät und die Zubehörteile reinigen (siehe Kapitel „Reinigung und Aufbewahrung“).

Garvorgang kurz unterbrechen

- **Beide Garräume:** Die Taste  (20) berühren. Der Countdown der Garzeit wird angehalten. Der Lüfter läuft noch einige Sekunden nach. Um den Garvorgang fortzusetzen, die Taste  erneut berühren.
- **Ein Garraum:** Die entsprechende Taste  (12) bzw.  (13) berühren. Danach die Taste  (20) berühren. Der Countdown der Garzeit wird im ausgewählten Garraum angehalten. Um den Garvorgang fortzusetzen, die Taste  erneut berühren.

Optional kann auch die jeweilige Schublade (6) herausgezogen werden. Nach dem Einsetzen der Schublade wird der Countdown der Garzeit fortgesetzt.



Wenn die Funktion **SYNC** ausgewählt wurde und der Garvorgang für nur einen Garraum unterbrochen wurde, **muss die Funktion nach dem Fortsetzen des Garvorgangs ggf. erneut aktiviert werden.**

Dazu die Taste  berühren, um den Einstellmodus aufzurufen. Anschließend die Taste **SYNC (15)** berühren, um die Funktion wieder zu aktivieren. Die Taste **SYNC** blinkt. Mit der Taste  den Garvorgang fortsetzen.

Garvorgang manuell stoppen

- **Beide Garräume:** Die Taste  (20) berühren und halten, bis auf den Anzeigen (9 und 10) **OFF** erscheint.
- **Ein Garraum:** Die entsprechende Taste  (12) bzw.  (13) berühren. Dann die Taste  berühren und halten, bis auf der Anzeige (9 bzw. 10) des gewählten Garraums **OFF** erscheint.

REINIGUNG UND AUFBEWAHRUNG

Beachten!

- Zum Reinigen keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel oder Reinigungspads verwenden. Diese können die Oberflächen beschädigen.

1. Sicherstellen, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt und abgekühlt ist.
2. Die Einsatzroste (8) und die Schubladen (6) mit Spülmittel und warmem Wasser reinigen.
Bei hartnäckigen Verschmutzungen zuvor in warmem Wasser und Spülmittel einweichen.
3. Das Gehäuse des Gerätes sowie die Garräume (5) und die Heizelemente bei Bedarf mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen. **Nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen oder in Wasser tauchen!**
4. Alle Teile vollständig trocknen lassen oder abtrocknen.
5. Das Gerät an einem sauberen, trockenen, für Kinder und Tiere unzugänglichen Ort aufbewahren.

PROBLEMBEHEBUNG

Sollte das Gerät nicht ordnungsgemäß funktionieren, überprüfen, ob ein Problem selbst behoben werden kann. Lässt sich mit den nachfolgenden Schritten das Problem nicht lösen, den Kundenservice kontaktieren.



Nicht versuchen, ein elektrisches Gerät selbst zu reparieren!

Das Gerät funktioniert nicht.

Der Netzstecker steckt nicht richtig in der Steckdose.

- Den Sitz des Netzsteckers korrigieren.

Die Schubladen sind nicht richtig eingesetzt.

- Die Schubladen vollständig in das Gerät schieben.

Die Sicherung im Sicherungskasten wird ausgelöst.

Zu viele Geräte sind am selben Stromkreis angeschlossen.

- Die Anzahl der Geräte im Stromkreis reduzieren.

Die Lebensmittel sind nicht gleichmäßig gegart.

Die Schubladen sind zu voll.

- Die Lebensmittelmenge verringern.

Die Lebensmittel liegen aufeinander.

- Lebensmittel verteilen und von Zeit zu Zeit durchmengen.

Es wurden verschiedene Lebensmittel mit unterschiedlichen Garzeiten oder Temperaturen in einem Garraum zubereitet.

- Die Lebensmittelsorten trennen und auf beide Garräume aufteilen. Für diese die richtige Temperatur und Garzeit einstellen. Mit der Funktion **SYNC** werden sie zur gleichen Zeit gar.

Die eingestellte Garzeit war zu kurz oder die Temperatur zu niedrig.

- Die Garzeit bzw. Temperatur erhöhen.

Während des Gebrauchs lässt sich ein unangenehmer Geruch feststellen. / Es kommt Qualm aus dem Gerät.

Das Gerät/Zubehör ist verschmutzt.

- Die Anweisungen im Kapitel „Reinigung und Aufbewahrung“ befolgen.

Das Gerät wird zum ersten Mal verwendet.

Eine Geruchsentwicklung tritt bei der ersten Benutzung neuer Geräte häufig auf.

- Die Anweisungen im Kapitel „Vor dem ersten Gebrauch“ befolgen.

ENTSORGUNG



Das Verpackungsmaterial umweltgerecht entsorgen und der Wertstoffsammlung zuführen.



Das nebenstehende Symbol (durchgestrichene Mülltonne mit Unterstrich) bedeutet, dass Altgeräte nicht in den Hausmüll, sondern in spezielle Sammel- und Rückgabesysteme gehören.

Besitzer von Altgeräten aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von Herstellern und Vertriebern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgeben. Rücknahmepflichtig sind auch Geschäfte, die Elektro- und Elektronikgeräte auf dem Markt bereitstellen.

Die Abfallvermeidung leistet einen noch wertvolleren Beitrag zum Umweltschutz. Sofern möglich, ist daher neben einer weiteren eigenen Nutzung oder Reparatur auch die Abgabe an Zweitnutzer eine ökologisch wertvolle Alternative zur Entsorgung.

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer:	15305
Modellnummer:	ZHAF-960A
Stromversorgung:	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Leistung:	2800 W
Schutzklasse:	I
Fassungsvermögen:	ca. 10 L (ca. 5 L je Schublade)
Temperaturbereich:	60–200 °C
Timer:	1–60 min
ID Gebrauchsanleitung:	Z 15305 M DS V3 1024 as



Alle Rechte vorbehalten.

LIST OF CONTENTS

At A Glance	13	Before Initial Use	18
Symbols	14	Accessories	18
Signal Words	14	Programmes and Functions	18
Further Explanations	14	Use	20
Items Supplied	14	Cleaning and Storage	22
Intended Use	15	Troubleshooting	22
Safety Notices	15	Disposal	23
Set-Up and Connection	17	Technical Data	23



IMPORTANT NOTICES! PLEASE KEEP FOR REFERENCE!

AT A GLANCE

(Picture A)

- 1 Main unit
- 2 Ventilation openings (back)
- 3 Control panel (foldable)
- 4 Ventilation openings (bottom)
- 5 Cooking chambers **1** (top) and **2** (bottom)
- 6 Drawer
- 7 Handle
- 8 Insert rack for drawer

(Picture B) – Control Panel

- 9 Display for temperature (°C) and time (MIN) for cooking chamber 1 (top)
- 10 Display for temperature (°C) and time (MIN) for cooking chamber 2 (bottom)
- 11 Program buttons:
 - French fries (frozen)
 - Steak
 - Bake
 - Chicken
 - Bacon
 - Drumsticks

- Shrimps
- Fish
- Pizza
- Vegetables
- Sausages
- Defrost

- 12 Button **1** – Call up setting mode for cooking chamber 1
- 13 Button **2** – Call up setting mode for cooking chamber 2
- 14 Button **MATCH** – Apply all settings for cooking chamber 1 to cooking chamber 2
- 15 Button **SYNC** – Synchronise the end of the cooking time for both cooking chambers
- 16 Button **+** – Increase value
- 17 Button **-** – Decrease value
- 18 Button – Select temperature
- 19 Button – Select time
- 20 Button – Switch device on/off; start/pause/stop cooking process

Dear Customer,

We are delighted that you have chosen this **GOURMETmaxx vertical double chamber hot air frying machine**. If you have any questions about the device and about spare parts/accessories, please contact the customer service department via our website: **www.ds-group.de/kundenservice**

Information About the Operating Instructions

Before using the device for the first time, please read through these operating instructions carefully and keep them for future reference and other users. They form an integral part of the device. The manufacturer and importer do not accept any liability if the information in these operating instructions is not complied with.

SYMBOLS



Danger symbols: These symbols indicate possible dangers. Read the associated safety notices carefully and follow them.



Supplementary information



Read the operating instructions before use!



Caution: hot surfaces!



Suitable for use with food



Alternating current

FURTHER EXPLANATIONS

Key numbers are shown as follows: **(1)**

Picture references are shown as follows: **(Picture A)**

ITEMS SUPPLIED

1 x hot air frying machine

2 x drawer

2 x insert rack (foldable)

1 x operating instructions

Check the items supplied for completeness and the components for transport damage. If you find any damage, do not use the device but contact our customer service department.

Remove any possible films, stickers or transport protection from the device. **Never remove the rating plate and any possible warnings!**

SIGNAL WORDS

Signal words indicate hazards if the associated notices are not followed.

WARNING – medium risk, may result in serious injury or death

CAUTION – low risk, may result in minor or moderate injury

NOTICE – may result in risk of damage to material.

INTENDED USE

- The device is intended to be used to cook food using hot air.
- **The device operates exclusively with hot air. Do not pour any oil or fat into the device, as you would do with a conventional fryer!**
- The device is **not** suitable for preparing liquid dishes such as soups, sauces or stews!
- The device is for personal use only and is not intended for commercial or domestic-like applications, e.g. in hotels, bed and breakfasts, offices, staff kitchens or similar places.
- Use the device only for the specified purpose and as described in the operating instructions. Any other use is deemed to be improper.
- The warranty does not cover faults caused by incorrect handling, damage or attempted repairs. The same applies to normal wear and tear.

SAFETY NOTICES



WARNING: Note all safety notices, instructions, illustrations and technical data provided with this device. Failure to follow the safety notices and instructions may result in electric shock, fire and / or injuries.

- This device may be used by **children** aged 8 and over and by people with reduced physical, sensory or mental abilities or a lack of experience and/or knowledge if they are supervised or have received instruction on how to use the device safely and have understood the dangers resulting from this.
- Children must **not** play with the device.
- Cleaning and **user maintenance** must **not be carried out** by **children**, unless they are older than 8 years of age and are supervised.
- **Children** younger than 8 years of age and animals must be kept away from the device and the connecting cable.



CAUTION: hot surfaces!

The device and accessories will become very hot during use. Do not come into contact with heated parts while or after using the device! Only ever touch the handles and control panel while the device is in operation or immediately after it has been switched off. Wait until the device has cooled down fully before it is transported, cleaned or stored away. Use oven gloves when handling the hot accessories.

- Do not pour any liquids (e.g. oil or water) directly into the device or the drawer or place a liquid-filled vessel into the device. It works exclusively with hot air.
- The device must always be disconnected from the mains power when it is left unattended and before transporting or cleaning the device.
- Do not make any modifications to the device. Also do not replace the connecting cable yourself. If the device, the **power connecting cable** or the accessories of the device are damaged, they must be repaired or replaced by the manufacturer, customer service department or a specialist workshop in order to avoid any hazards.
- The device is not designed to be operated with an external timer or a separate remote control system.
- Follow the instructions in the “Cleaning and Storage” chapter!



WARNING – Danger of Electric Shock

- Use and store the device only in closed rooms.
- Do not use and store the device in rooms with high humidity.
- Never immerse the main unit and the connecting cable in water or other liquids, and ensure that these components cannot fall into water or become wet. There is a danger of electric shock!
- If the device falls into water while it is connected to the mains power, pull the mains plug out of the plug socket immediately. **Only after this** should you pull the device out of the water. Never attempt to pull it out of the water while it is connected to the mains power! Before using it again, have it checked by the manufacturer, customer service department or an authorised distributor in order to avoid possible hazards.
- Never touch the device and the connecting cable with wet hands when the device is connected to the mains power.



WARNING – Danger of Fire

- Do not operate the device in the vicinity of combustible material. Do not place any combustible materials (e.g. cardboard, paper, plastic) on or in the device.
- Do not cover the device during operation and keep the ventilation openings clear in order to prevent it from catching fire.
- Do not use the device with extension cables which are longer than 3 m or with cable extension reels. Fully unwind extension cables.
- In the event of a fire: Do not extinguish with water! Smother the flames with e.g. a fireproof blanket.



WARNING – Danger of Injury

- Keep the packaging material away from children and animals. There is a danger of suffocation.
- Make sure that the connecting cable is always kept out of the reach of young children and animals. There is a danger of strangulation.

- Hot steam can escape from the device during operation and when the drawers are pulled out. You should therefore keep your head and hands out of the danger zone. There is a danger of scalding from heat, hot steam or condensation.
- The device must not be moved during operation. There is a danger of burns.

NOTICE – Risk of Damage to Material and Property

- Make sure that the steam which emerges does not come into direct contact with electrical devices and equipment containing electrical components.
- If a fault occurs during operation, pull out the mains plug. Otherwise always switch off the device first before the mains plug is pulled out of the plug socket.
- Disconnect the device from the mains power before a thunderstorm or when there is a power cut.
- Always pull the mains plug and never the mains cable when disconnecting the device from the mains power.
- Do not pull or carry the device by the connecting cable.
- Protect the device from: fire and other heat sources, persistent moisture, persistent direct sunlight and impacts.
- Keep the device in a dry place at temperatures of between 0 and 40°C.
- Never place objects on the device or the connecting cable.
- Use only original accessories from the manufacturer in order to guarantee that there is no interference that may prevent the device from working and to avoid possible damage.
- Do not use any sharp-edged objects to turn or remove the food. They could damage the coating.

SET-UP AND CONNECTION

Please Note!

- Check the device and the connecting cable for damage each time before putting it into operation. The device should only be used when it is undamaged and in working order.
- Never place the device on a soft surface. The ventilation openings on the bottom of the device must not be covered.
- Ensure there is sufficient clear space on all sides. Do not place the device below kitchen wall units or similar cupboards. The rising steam could cause damage to them!
- Only connect the device to a plug socket that matches the technical data of the device. The plug socket must also be readily accessible after connection so that the connection to the mains can quickly be isolated.
- Do not connect the device along with other consumers (with a high wattage) to a multiple socket in order to prevent overloading and a possible short circuit (fire).
- Make sure that the connecting cable does not present a trip hazard. It should not hang down from the surface on which the device is placed in order to prevent the device from being pulled down.
- Make sure that the connecting cable is not squashed, bent or laid over sharp edges and does not come into contact with hot surfaces.

1. Place the device on the kitchen unit or another dry, clean, flat and heat-resistant work surface. Ensure there is sufficient clear space on all sides (at least 20 cm to the sides and 50 cm above).
2. Fully unwind the connecting cable and plug the mains plug into a plug socket. The symbols on the control panel (3) light up briefly and a beep is heard. The button  (20) lights up constantly and the device is in standby mode.

BEFORE INITIAL USE

Please Note!

- The device should be used for the first time without any food in it as it may produce some smoke or odours due to coating residues.

1. Allow the device to heat up on the highest temperature setting for approx. 10 minutes without any food in it. To do this, follow the instructions in the "Set-Up and Connection" and "Use" chapters.
2. Clean all accessories with detergent and warm water.

ACCESSORIES

Drawer

The food is prepared in the drawers (6). They must be inserted in the cooking chambers (5) when the device is put into operation.

Insert Racks

The two insert racks (8) should be inserted in the drawers (6) when the device is in use so that the air circulation function is not impaired.

Optionally, the feet of the insert racks can be folded out. This makes French fries, for example, even crispier.



For optimal cooking results, **no food** should be placed **under** the insert racks.

PROGRAMMES AND FUNCTIONS



The drawers must be fully inserted to allow the respective cooking chamber device to be used.

Standby Mode

The device is switched on by touching the button (20). You can then select the cooking chamber you want.

- To switch off the device, touch the button and hold it until the control panel goes out (exception: button).
- To switch off just one of the cooking chambers, touch the corresponding button **1** (12) or **2** (13). Then touch and hold the button until ---- appears on the display (9 or 10) for the chosen cooking chamber.

Cooking Chambers

The device has two cooking chambers. A different programme can be selected for each cooking chamber and the temperature and time can be adjusted as you wish.

The cooking chambers can also be synchronised. There are two functions that allow you to do this:

- **MATCH FUNCTION** –all temperature and cooking time settings are identical for both cooking chambers
- **SYNC FUNCTION** –the end of the cooking time is synchronised so that the different foods can be served at the same time.

Alternatively, the cooking chambers can be operated independently without synchronisation. It is also possible to use just one cooking chamber.

To select a cooking chamber, touch the corresponding button **1** (12) or **2** (13).

To deactivate a selected cooking chamber, touch and hold the corresponding button **1** or **2** again until ---- appears on the display.

Programmes

The device features 8 preset programmes (11). To select a programme, touch the program button on the control panel (3). When a symbol flashes, the programme is selected.

The symbols represent the following programmes:

Symbol	Programme	Temperature (°C)	Time (min.)	Turn reminder
	French fries (frozen)	200	22	Yes
	Steak	200	17	Yes
	Bake	170	15	–
	Chicken	200	45	Yes
	Bacon	170	20	Yes
	Drumsticks	200	25	Yes
	Shrimps	200	14	Yes
	Fisch	200	18	Yes
	Pizza	180	17	–
	Vegetables	160	8	Yes
	Sausages	180	23	Yes
	Defrost	80	5	–

 The times and temperatures which are set for the programmes should be adjusted if necessary to ensure that the food (in particular poultry) is fully cooked. Adjustments can also be made during the cooking process.

Adjusting the Temperature and Time

1. Touch the button  (12) or  (13) to select a cooking chamber.
2. Touch the button  (18) or  (19) to select temperature or time.
3. Adjust the shown value:
 - Increase value:  Touch (16)
 - Decrease value:  Touch (17)
 - To scroll through the values quickly, press and hold down the respective symbol.

Turn reminder

This function reminds you to mix around the food once half the cooking time has elapsed.

The function is automatically active with certain programmes (see the table).

As soon as half the cooking time has elapsed, you will hear a beep and **trun** appears on the display (9 or 10). The cooking process is **not** paused automatically.

USE

Please Note!

- Do not place food that is still wrapped in cling film or plastic bags in the device.
- Make sure that the food does not come into contact with the heating elements.
- Do not overfill the drawers so that the hot air can circulate optimally inside the cooking chambers.
- Make sure that foodstuffs containing oil and fats are not overheated. They could ignite.
- Always place the hot drawers down on a heat-resistant surface after use.

- The cooking time is dependent on the size and quantity of the food and on the temperature. Start with a shorter cooking time and gradually increase it if required.
- When preparing mass-produced frozen products, you should follow the times and temperatures specified by the manufacturer. Check whether your food is fully cooked before the stated cooking time has expired.
- With some food (e.g. chips and similar items), it is advisable to mix the food around from time to time to obtain an even cooking result.

Start

For each cooking chamber (5):

- Make sure that an insert rack (8) is placed in the drawer (6).
- Place food in the drawer.
- Insert the drawer into the cooking chamber 1 or 2.
- **Cooking chamber 2 (2):**
 1. Make sure that the drip tray (3) has been inserted right at the bottom of cooking chamber 2.
 2. Spread food around on the baking mesh tray (4).

3. Place the baking mesh tray containing the food in cooking chamber 2 and close the door (5).

The cooking chambers can be used in different ways. Follow the instructions in the sections below according to the use you require.

1. Using Just One Cooking Chamber

If just one of the two cooking chambers is to be used:

1. Touch the button  (20) to switch on the device.
2. Select the cooking chamber you want:
 - Cooking chamber 1:
Touch the button  (12).
 - Cooking chamber 2:
Touch the button  (13).

The button  or  flashes and the setting mode for the selected cooking chamber is called up.

3. Either manually adjust the cooking time and temperature or select one of the 12 programmes (11) (see the “Programmes and Functions” chapter).
4. Use the button  to start the cooking process.

2.1 Using Both Cooking Chambers – Copying Programme

If the same settings are to be made for both cooking chambers:

1. Set the temperature and cooking time you want for one of the cooking chambers (see section “1. Using Just One Cooking Chamber” – steps 1–3).
2. Touch the **MATCH** button (14). The button flashed. The settings are copied for the other cooking chamber.
3. Use the button  (20) to start the cooking process.

2.2 Using Both Cooking Chambers – Different Programme Duration

1. Touch the button  (20) to switch on the device.
2. Touch the button  (12) to select cooking chamber 1. The button  flashes and the setting mode for cooking chamber 1 is called up.
3. Either manually adjust the cooking time and temperature for cooking chamber 1 or select one of the 12 programmes (11) (see the “Programmes and Functions” chapter).
4. Touch the button  (13) to select cooking chamber 2. The button  flashes and the setting mode for cooking chamber 2 is called up.
5. Either manually adjust the cooking time and temperature for cooking chamber 2 or select one of the 12 programmes (see the “Programmes and Functions” chapter).
6. Use the button  to start the cooking process.

2.3 Using Both Cooking Chambers – Simultaneous End of Cooking Time

If different settings have been made for both cooking chambers, but the cooking times should end simultaneously:

1. Set the temperatures and cooking times you want for both cooking chambers (see section “2.2 Using Both Cooking Chambers – Different Programme Duration” – steps 1–5).
2. Touch the **SYNC** button (15). The button flashes.
3. Use the button  (20) to start the cooking process.



The programme with the shorter run time displays **HOLD** until both cooking chambers end at the same time.

Turn reminder

Once half the cooking time has elapsed, a beep is heard and **turn** is shown on the display (9 or 10). **The cooking process is not paused automatically.**

Pull out the drawer (6), mix around the food you are cooking and reinsert the drawer.

End of Cooking Time

The remaining cooking time can be read off the display (9 or 10). Once the cooking time has elapsed, beeps are heard and **OFF** is shown. The fan continues to run for a few more seconds.

1. Pull out the drawer (6) and place it on a heat-resistant surface. **Do not place it on the device!**
2. Remove the food from the drawer.
3. Disconnect the device from the mains power.
4. After it has cooled down, clean the device and the accessories (see the “Cleaning and Storage” chapter).

Briefly Pausing the Cooking Process

- **Both cooking chambers:** Touch the button  (20). The countdown of the cooking time is paused. The fan continues to run for a few more seconds. To resume the cooking process, touch the button  again.
- **One cooking chamber:** Touch the corresponding button  (12) or  (13). Then touch the button  (20). The countdown of the cooking time is paused in the selected cooking chamber. To resume the cooking process, touch the button  again. Optionally, the drawer (6) can also be pulled out. The countdown of the cooking time resumes after the drawer is inserted.



If the **SYNC** function has been selected and the cooking process was paused for just one cooking chamber, **the function may need**

to be activated again once the cooking process resumes.

To do this, touch the button  to call up the setting mode. Then touch the button **SYNC (15)** to reactivate the function. The button **SYNC** flashed. Use the button  to resume the cooking process.

Stopping the Cooking Process Manually

- **Both cooking chambers:** Touch and hold the button  (20) until **OFF** appears on the displays (9 and 10).
- **One cooking chamber:** Touch the corresponding button  (12) or  (13). Then touch and hold the button  until **OFF** appears on the display (9 or 10) for the chosen cooking chamber.

CLEANING AND STORAGE

Please Note!

- Do not use any sharp or abrasive cleaning agents or cleaning pads to clean the device. These may damage the surfaces.

1. Make sure that the device has been disconnected from the mains power and has cooled down.
2. Clean the insert racks (8) and the drawers (6) with detergent and warm water. In the case of stubborn dirt, soak in warm water and detergent beforehand.
3. Wipe down the outside of the device and the cooking chambers (5) and heating elements with a clean, damp cloth if necessary. **Do not clean in the dishwasher or immerse in water!**
4. Allow all parts to dry completely or dry them off.
5. Store the device in a clean, dry place so that it is out of the reach of children and animals.

TROUBLESHOOTING

If the device does not work properly, check whether you are able to rectify the problem yourself. If the problem cannot be solved with the steps below, contact the customer service department.



Do not attempt to repair an electrical device yourself!

The device does not work.

The mains plug is not inserted in the plug socket correctly.

- Correct the fit of the mains plug.

The drawers are not inserted correctly.

- Slide the drawers fully into the device.

The fuse in the fuse box is triggered.

Too many devices are connected to the same circuit.

- Reduce the number of devices in the circuit.

The food has not been cooked evenly.

The drawers are too full.

- Reduce the amount of food.

The items of food are piled on top of one another.

- Spread the food and mix it around from time to time.

Different foods with different cooking times or temperatures have been prepared in one cooking chamber.

- Separate the different foods and spread them across both cooking chambers. Set the correct temperature and cooking time for them. With the **SYNC** function they will be ready at the same time.

The set cooking time was too short or the temperature too low.

- Increase the cooking time or temperature.

During use, an unpleasant smell is detected. / Smoke emerges from the device.

The device / accessory is dirty.

- Follow the instructions in the “Cleaning and Storage” chapter.

The device is being used for the first time. A smell often develops when new devices are first used.

- Follow the instructions in the “Before Initial Use” chapter.

DISPOSAL



Dispose of the packaging material in an environmentally friendly manner so that it can be recycled.



The adjacent symbol (crossed-out bin underlined) means that used devices should not be disposed of in the domestic waste, but should instead be taken to special collection and return systems.

Owners of used devices from private households can take them free of charge to the collection points of the public waste disposal authorities or the disposal points which are set up by manufacturers and distributors under the Electrical Equipment Act. Businesses which market electrical and electronic devices are also obliged to take back used devices.

Waste prevention makes an even more valuable contribution to protecting the environment. This means if possible, as well as continuing to use or repair a device yourself, passing it on to another user also represents an ecologically beneficial alternative to disposal.

TECHNICAL DATA

Article number:	15305
Model number:	ZHAF-960A
Power supply:	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Power:	2800 W
Protection class:	I
Capacity:	approx. 10 L (approx. 5 L per drawer)
Temperature range:	60 – 200°C
Timer:	1 – 60 minutes
ID of operating instructions:	Z 15305 M DS V3 1024 as



All rights reserved.

