

GOURMETmaxx

Doppelkammer-Heißluftfritteuse

11339 / 12459

DE

DS Produkte GmbH
Stormarnring 14
22145 Stapelfeld • Deutschland

KUNDENSERVICE

Am Heisterbusch 1
19258 Gallin • Deutschland
☎ +49 38851 314650*
kundenservice@dspro.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@dspro.de
* Calls to German landlines are subject to
your provider's charges.



DE

Gebrauchsanleitung

EN

Operating instructions



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.

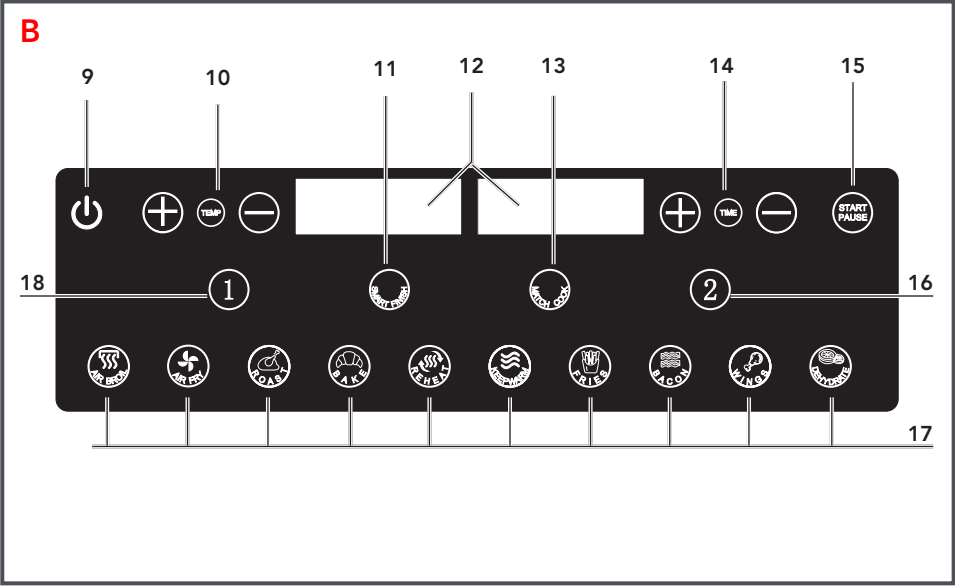
Seite 1

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 14



INHALTSVERZEICHNIS

Lieferumfang	1
Auf einen Blick	2
Symbole	2
Signalwörter	2
Weitere Erläuterungen	2
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	3
Sicherheitshinweise	4
Vor dem ersten Gebrauch	6
Funktionen	6
Tipps	8
Aufstellen und Anschließen	8
Benutzung	9
Reinigung und Aufbewahrung	11
Problembehebung	11
Entsorgung	12
Technische Daten	13



WICHTIGE HINWEISE! UNBEDINGT AUFBEWAHREN!

LIEFERUMFANG

1 x Heißluft-Fritteuse

2 x Schublade

2 x Einsatzrost

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!

AUF EINEN BLICK

(Bild A)

- 1 Haupteinheit
- 2 Bedienfeld
- 3 Garzonen (1 und 2)
- 4 Garkammer
- 5 Einsatzrost für Schublade
- 6 Schublade
- 7 Lüftungsöffnungen (Unterseite)
- 8 Lüftungsöffnungen (Rückseite)

(Bild B) – Bedienfeld

- 9 Taste : Gerät ein-/ausschalten; alle Funktionen beenden
- 10 Taste **TEMP**: Temperatur $\oplus$ erhöhen, $\ominus$ verringern
- 11 Taste **SMART FINISH**: das Garzeiten- de beider Garzonen synchronisieren
- 12 Anzeige der Temperatur und Garzeit für Garzone 1 / 2
- 13 Taste **MATCH COOK**: alle Einstellungen der Garzone 1 für Garzone 2 übernehmen
- 14 Taste **TIME**: Garzeit $\oplus$ erhöhen, $\ominus$ verringern
- 15 Taste **START/PAUSE**: Garvorgang starten/stoppen
- 16 Taste **2**: Einstellmodus für Garzone 2 aufrufen
- 17 Tasten mit Kontrollleuchten zum Aufrufen der Programme
AIR BROIL (Grillen mit Heißluft)
AIR FRY (Heißluft-Frittieren)
ROAST (Rösten/Schmoren)
BAKE (Backen)
REHEAT (Aufwärmen)
KEEP WARM (Warmhalten)
FRIES (Pommes frites)
BACON (Speck)
WINGS (Hähnchenflügel)
DEHYDRATE (Dörren)
- 18 Taste **1**: Einstellmodus für Garzone 1 aufrufen

SYMBOLE



Gefahrenzeichen: Diese Symbole zeigen mögliche Gefahren an.



Die dazugehörigen Sicherheits- hinweise aufmerksam lesen und befolgen.



Ergänzende Informationen



Gebrauchsanleitung vor Benutzung lesen!



Vorsicht: heiße Oberflächen!



Für Lebensmittel geeignet



Wechselstrom

SIGNALWÖRTER

Signalwörter bezeichnen Gefährdungen bei Nichtbeachtung der dazugehörigen Hinweise.

GEFAHR – hohes Risiko, hat schwere Verletzung oder Tod zur Folge

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.

WEITERE ERLÄUTERUNGEN

Legendennummern werden folgendermaßen dargestellt: (1)

Bildverweise werden folgendermaßen dargestellt: (Bild A)

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

wir freuen uns, dass Sie sich für unsere **Doppelkammer-Heißluftfritteuse** entschieden haben. Die clevere Kombination aus Heißluftofen und Grill gart Ihre Lieblings Speisen besonders schnell und schonend. Dabei stehen 10 voreingestellte Programme zur Auswahl. Programme, Garzeiten und Temperaturen können zudem in beiden Kammern individuell eingestellt werden. Oder wählen Sie dasselbe Programm für beide Kammern, um die doppelte Speisenmenge in der gleichen Zeit zuzubereiten.

Sollten Sie Fragen zum Gerät sowie zu Ersatz- / Zubehörteilen 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.

BESTIMMUNGSGEMÄSSER GEBRAUCH

- Das Gerät ist zum Grillen, Heißluft-Frittieren, Backen, Warmhalten, Aufwärmen und Dörren von Lebensmitteln 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 eine gewerbliche oder haushaltsähnliche Nutzung z. B. in Hotels, Frühstückspensionen, 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, Bilderungen 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 Griff 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.

- 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!
- Das Gerät ist bei nicht vorhandender 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 Anschlussleitung oder das Zubehör des Gerätes beschädigt sind, 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!



GEFAHR – Stromschlaggefahr

- Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden und lagern.
- Das Gerät nicht in Räumen mit hoher Luftfeuchtigkeit benutzen und lagern.
- Das Gerät und Anschlussleitung niemals mit feuchten Händen berühren, wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist.
- 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!
- Sollte das Gerät in Wasser oder andere Flüssigkeiten gefallen sein, nicht verwenden. Vor erneuter Inbetriebnahme durch den Hersteller, Kundenservice oder autorisierte Fachhändler prüfen lassen, um eventuelle Gefährdungen zu vermeiden.
- Das Gerät während des Betriebes nicht abdecken und die Lüftungsöffnungen frei halten, um einen Gerätebrand zu vermeiden.
- Das Gerät nicht zusammen mit anderen Verbrauchern (mit hoher Wattleistung) an eine Mehrfachsteckdose anschließen, um eine Überlastung und ggf. einen Kurzschluss (Brand) zu vermeiden.
- Das Gerät nicht mit Verlängerungskabeln, die länger als 3 m sind, oder mit Kabeltrommeln benutzen. Verlängerungskabel vollständig abwickeln.
- Im Brandfall: Nicht mit Wasser löschen! Flammen mit einer Löschdecke oder einem geeigneten Feuerlöscher erstickern.



WARNUNG – Verletzungsgefahr



WARNUNG – Brandgefahr

- Keine Flüssigkeiten (z. B. Öl oder Wasser) direkt in das Gerät schütten oder ein mit Flüssigkeit gefülltes Gefäß in das Gerät stellen. Es arbeitet ausschließlich mit Heißluft. Das Gerät nicht in der Nähe von brennbarem Material betreiben. Keine brennbaren Materialien (z. B. Pappe, Papier, Kunststoff) auf oder in das Gerät legen.
- 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.
- Darauf achten, dass die Anschlussleitung keine Stolpergefahr darstellt. Sie darf nicht von der Aufstellfläche herabhängen, um ein Herunterreißen des Gerätes zu verhindern.
- Während des Betriebes und beim Herausziehen der Schublade 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, direkter Sonneneinstrahlung oder Stößen.
- Das Gerät an einem trockenen Platz bei Temperaturen zwischen 0 und 40 °C aufbewahren.
- Niemals Gegenstände auf das Gerät oder die Anschlussleitung stellen.
- Darauf achten, dass die Anschlussleitung nicht gequetscht, geknickt oder über scharfe Kanten gelegt wird und nicht mit heißen Flächen in Berührung kommt.
- 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.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Das Gehäuse des Gerätes mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen. Die Schubladen (6) und Einsatzrost (5) mit Spülmittel und warmem Wasser reinigen.
2. Die erste Inbetriebnahme des Gerätes sollte ohne Nahrungsmittel erfolgen, da es aufgrund eventueller Beschichtungsrückstände zu einer Geruchs- oder Rauchentwicklung kommen könnte. Dafür die Anweisungen in den Kapiteln „Aufstellen und Anschließen“ sowie „Benutzung“ befolgen. Das Gerät ca. 10 Minuten lang ohne Inhalt auf höchster Temperaturstufe (Programm **FRIES**) aufheizen lassen.
3. Anschließend noch einmal reinigen.

FUNKTIONEN

Das Gerät hat zwei Garzonen. Für jede Garzone kann ein anderes Programm gewählt und die Temperatur sowie Garzeit können nach Wunsch angepasst werden. Es gibt 10 Programme.

Außerdem können die Garzonen synchronisiert werden, sodass entweder alle Temperatur- und Garzeiteinstellungen für beide Garzonen identisch sind (Funktion **MATCH COOK**) oder nur das Garzeiten aufeinander abgestimmt wird (Funktion **SMART FINISH**), damit die Speisen gleichzeitig serviert werden können.

Die Garzonen können aber auch ohne Synchronisierung unabhängig voneinander betrieben werden.

Zudem ist die Benutzung nur einer Garzone für kleinere Lebensmittelmengen möglich.

Programme

Um ein Programm zu wählen, die jeweilige Taste (17) drücken. Das Gerät verfügt über folgende Programme:

AIR BROIL (Grillen mit Heißluft)

Ideal für Nuggets, Frühlingsrollen etc.

Temperatur: 230 °C

(einstellbar: 205–230 °C)

Garzeit: 10 min (einstellbar: 1–30 min)

AIR FRY (Heißluft-Frittieren)

Ideal für knusprige Pommes frites, Chicken Nuggets u.v.m.

Temperatur: 200 °C

(einstellbar: 150–205 °C)

Garzeit: 20 min (einstellbar: 1–60 min)

ROAST (Rösten/Schmoren)

Ideal für Fleisch, Röstgemüse etc.

Temperatur: 190 °C

(einstellbar: 120–205 °C)

Garzeit: 15 min (einstellbar: 1 min–4 Std)

BAKE (Backen)

Ideal für Kuchen, Desserts oder Brötchen

Temperatur: 105 °C

(einstellbar: 105–205 °C)

Garzeit: 15 min (einstellbar: 1–4 Std)

REHEAT (Aufwärmen)

Zum Erwärmen von bereits fertigen Speisen

Temperatur: 175 °C

(einstellbar: 130–205 °C)

Garzeit: 15 min (einstellbar: 1–60 min)

KEEP WARM (Warmhalten)

Zum Warmhalten von bereits fertigen Speisen

Temperatur: 95 °C (einstellbar: 65–95 °C)

Garzeit: 30 min (einstellbar: 30 min–8 Std)

FRIES (Pommes frites)

Ideal für knusprige Pommes frites, Kartoffelecken, u.v.m.

Temperatur: 205 °C

(einstellbar: 75–205 °C)

Garzeit: 15 min (einstellbar: 1–60 min)

BACON (Speck)

Ideal für knusprige Speckstreifen

Temperatur: 190 °C

(einstellbar: 75–205 °C)

Garzeit: 6 min (einstellbar: 1–60 min)

WINGS (Hähnchenflügel)

Ideal für knusprige und saftige Hähnchenschenkel

Temperatur: 205 °C

(einstellbar: 75–205 °C)

Garzeit: 25 min (einstellbar: 1–60 min)

DEHYDRATE (Dörren)

Ideal für Trockenobst, Gemüsechips usw.

Temperatur: 65 °C (einstellbar: 40–90 °C)

Garzeit: 6 h (einstellbar: 1–12 h)



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 Garzeit anpassen

Nach der Wahl eines Programmes können die **Temperatur** mit den Tasten ⊕ bzw. ⊖ (14) und die **Garzeit** mittels der Tasten ⊕ bzw. ⊖ (10) angepasst werden.

Für einen Schnelldurchlauf der Werte die jeweilige Taste gedrückt halten.

Garzonen synchronisieren

Zum Synchronisieren der Garzonen dienen zwei Funktionen:

- Funktion **SMART FINISH** – für zwei verschiedene Speisen mit unterschiedlichen Temperatur- und Garzeiteinstellungen, die aber zur gleichen Zeit gar sein sollen.
- Funktion **MATCH COOK** – für größere Mengen einer Speise oder für unterschiedliche Speisen mit gleicher Temperatur- und Garzeiteinstellung.



Eine nachträgliche Synchronisierung der Garzonen im laufenden Betrieb ist nicht möglich. Das Programm **AIR BROIL** kann nicht für die Funktion **MATCH COOK** ausgewählt werden.

Stand-by-Modus

Durch Drücken der Taste  (9) wird das Bedienfeld (2) aktiviert. Wenn das Gerät nicht in Betrieb ist und 3 Minuten lang keine Taste gedrückt wird, schaltet das Gerät in den Stand-by-Modus.

TIPPS

- Für die Zubereitung von Speisen wird i. d. R. kein bzw. nur wenig Öl (2 bis 3 Teelöffel) benötigt.
- Sehr leichte Lebensmittelstücke könnten durch die Umluft herumgewirbelt werden. Wir empfehlen, sie ggf. mit Zahnstochern o. Ä. zusammenzuhalten.
- Die Garzeit ist abhängig von Größe sowie Menge der Lebensmittel und von der Temperatur. Im Allgemeinen ist die Garzeit jedoch kürzer als in einem handelsüblichen Backofen. Mit einer kürzeren Garzeit anfangen und sie bei Bedarf nach und nach verlängern.
- Die Lebensmittel von Zeit zu Zeit durchmengen oder mit einer Zange

wenden, um ein gleichmäßiges Garergebnis zu erhalten.

- Den Zustand der Speise zwischen durch überprüfen und wenn sie gar ist, das Gerät abschalten, auch wenn das Programm noch nicht zu Ende ist.

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 Küchenoberschranke o. Ä. stellen. Durch den aufsteigenden Dampf könnten diese Schaden nehmen!
- Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte 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.
- Darauf achten, dass die Anschlussleitung nicht gequetscht, geknickt oder über scharfe Kanten gelegt wird und nicht mit heißen Flächen (z. B. des Gerätes) 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.

BENUTZUNG

Generell können in diesem Gerät alle Speisen zubereitet werden, die sich auch in einem handelsüblichen Umluftofen zubereiten lassen. Für gute Ergebnisse, das Kapitel „Tipps“ durchlesen.

Beachten!

- Vor der Benutzung sicherstellen, dass das Gerät und die Außenseiten der Schubladen sauber und trocken sind.
- Das Gerät **nicht** länger als 4 Stunden ohne Unterbrechung benutzen. Ausnahmen davon sind die Programme KEEP WARM (Warmhalten) und DEHYDRATE (Dörren).
- Das Gerät **nicht** leer eingeschaltet lassen (Ausnahme „Ausbrennen“ vor dem ersten Gebrauch).
- 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 Garkammern zirkulieren kann. Maximal bis zu 1/3 befüllen.
- Darauf achten, dass öl- und fettreiche Speisen nicht überhitzt werden. Sie könnten sich entzünden.
- Die heißen Schubladen nach der Benutzung immer auf einer hitzebeständige Unterlage abstellen.



Ein Vorheizen des Gerätes ist nicht erforderlich.

Beginn

1. Die Lebensmittel für das Garen vorbereiten.
2. Die Einsatzroste (5) in die Schubladen (6) einsetzen. Die Einsatzroste werden durch die mit Silikon überzogenen Ecken stabilisiert.



Sollen die Lebensmittel gedörrt werden, empfehlen wir, zuerst eine Schicht direkt auf dem Schubladenboden zu verteilen, dann den Einsatzrost einzusetzen und auf diesen eine zweite Schicht zu legen.

3. Die Lebensmittel in die Schubladen geben. Bei einer geringeren Menge einer Lebensmittelsorte kann nur eine Schublade verwendet werden. Es ist auch die Benutzung einer kleinen Backform (nicht im Lieferumfang) möglich.
4. Die Schubladen in die Garkammern (4) einsetzen.
5. Die Taste  (9) drücken, um das Bedienfeld (2) zu aktivieren.

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

1. Eine Garzone verwenden

Der Einstellmodus für die Garzone 1 wird aufgerufen. Zum Umschalten auf die Garzone 2, die Taste 2 (16) drücken.

1. Ein Programm (17) wählen und ggf. die Temperatur und Garzeit mit den Tasten  bzw.  (10, 14) anpassen.
2. Mit der Taste START/PAUSE (15) den Garvorgang starten.

2.1 Beide Garzonen verwenden – Unterschiedliche Programmdauer

1. Die Taste **1 (18)** drücken und das gewünschte Programm wählen.
Falls nötig, die Zeit- und Temperaturan-
gaben manuell anpassen.
2. Die Taste **2 (16)** drücken und das gewünschte Programm wählen.
Falls nötig, die Zeit- und Temperaturan-
gaben manuell anpassen.
3. Mit der Taste **START / PAUSE** den Garvorgang starten.

2.2 Beide Garzonen verwenden – Gleichzeitiges Garzeitende

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

1. Die Taste **SMART FINISH (11)** drücken.
2. Die Taste **1** drücken und das gewünschte Programm wählen.
Falls nötig, die Zeit- und Temperaturan-
gaben manuell anpassen.
3. Die Taste **2** drücken und das gewünschte Programm wählen.
Falls nötig, die Zeit- und Temperaturan-
gaben manuell anpassen.
4. Mit der Taste **START / PAUSE** den Garvorgang starten.



Das Programm mit der kürzeren Laufzeit zeigt „Hold“ an, bis beide Garzonen zeitgleich enden.

2.3 Beide Garzonen verwenden – Programm kopieren

Wenn für beide Garzonen die gleichen Einstellungen vorgenommen werden, sollen:

1. Die Taste **MATCH COOK (13)** drücken.
2. Die Taste **1** drücken und das gewünschte Programm wählen.
3. Mit der Taste **START / PAUSE** den Garvorgang starten.



Die Einstellungen können während des Betriebes nicht angepasst werden, aber pausieren.

Garzeitende

Auf der Anzeige (12) kann die verbleibende Garzeit abgelesen werden. Nach Ablauf der Garzeit ertönen Signaltöne und es wird „End“ angezeigt.

1. Die Schublade(n) herausziehen und auf einer hitzebeständigen Unterlage ablegen. **Nicht auf das Gerät stellen!**
2. Das Gerät mit der Taste  ausschalten und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
3. Die Lebensmittel aus der/n Schublade(n) entnehmen.
4. Die Schublade und den Einsatzrost abkühlen lassen. Anschließend reinigen (siehe Kapitel „Reinigung und Aufbewahrung“).



Die Funktion **SMART FINISH** ist bei den Programmen **KEEP WARM** und **DEHYDRATE** nicht möglich.

Garvorgang kurz unterbrechen

Soll der Garvorgang unterbrochen werden, um z. B. die Zutaten dazuzumengen oder weitere Zutaten hinzuzufügen, die Schublade (6) einfach herausziehen. Der Countdown der Garzeit (beider Gar-

zonen, wenn sie synchronisiert sind) wird angehalten und es wird „Hold“ angezeigt. Der Lüfter läuft noch ca. 15 Sekunden nach, nachdem die Schublade herausgezogen wurde. Nach dem Einsetzen der Schublade wird der Countdown der Garzeit fortgesetzt.



Wenn **SMART FINISH** ausgewählt wurde und der Garvorgang für eine Garzone unterbrochen wird, pausiert die zweite Garzone ebenfalls und in der Anzeige erscheint „Hold“.

Eine Garzone manuell stoppen

Um den Garvorgang in einer Garzone zu stoppen, den jeweiligen Einstellmodus über die Tasten **1 (18)** bzw. **2 (16)** aufrufen, **START/PAUSE** und / oder die Taste  drücken. Auf der entsprechenden Anzeige erscheint „Off“. Die andere Garzone fährt mit dem Garvorgang fort.



Wenn **SMART FINISH / MATCH COOK** ausgewählt wurde und der Garvorgang für beide Garzonen manuell gestoppt werden soll, **START/PAUSE** und / oder die Taste  drücken und in der Anzeige erscheint „Off“.

REINIGUNG UND AUFBEWAHRUNG

Beachten!

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

1. Die Einsatzroste (5) in die Schubladen (6) mit Spülmittel und warmem Wasser reinigen. Bei hartnäckigen Verschmutzungen

zuvor in warmem Wasser und Spülmittel einweichen.

2. Das Gehäuse des Gerätes sowie die Garkammern (4) und Heizelemente bei Bedarf mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen. Nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen oder in Wasser tauchen!
3. Alle Teile vollständig trocknen lassen oder abtrocknen.
4. Das Gerät bei längerem Nichtgebrauch an einem sauberen, trockenen, für Kinder und Tiere unzugänglichen Ort verstauen.

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 Steckdose ist defekt.

- Eine andere Steckdose ausprobieren.

Es ist keine Netzspannung vorhanden.

- Die Sicherung des Netzanschlusses überprüfen.

Die Schubladen (6) sind nicht richtig eingesetzt.

- Die Schublade vollständig in die Garkammer (4) 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 Schublade (6) ist zu voll.

- ▶ Die Lebensmittelmenge verringern.
Die Schublade maximal zu 1/3 füllen.

Die Lebensmittel liegen aufeinander.

- ▶ Lebensmittel verteilen und von Zeit zu Zeit durchmengen.

Es wurden verschiedene Lebensmittel mit unterschiedlichen Garzeiten oder Temperaturen in einer Schublade (6) zubereitet.

- ▶ Die Lebensmittelsorten trennen und auf beide Schubladen aufteilen. Für diese die richtige Temperatur und Garzeit einstellen. Mit der Funktion SMART FINISH werden sie zur gleichen Zeit gar.

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

- ▶ Die Garzeit bzw. Temperatur erhöhen.

Pommes frites aus frischen Kartoffeln sind nicht knusprig.

Die Kartoffeln sind zu wasserhaltig.

- ▶ Die Kartoffeln in schmalere Stücke schneiden. Die Kartoffelstücke mit einem Küchenpapier trockentupfen und dann mit etwas Speiseöl beträufeln.
- ▶ Die Kartoffelstücke auf dem Einsatzrost (5) verteilen.

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

Das Gerät ist verschmutzt.

- ▶ Die Anweisungen des Kapitels „Reinigung und Aufbewahrung“ befolgen.

Das Gerät wird zum ersten Mal verwendet.

- ▶ Eine Geruchsentwicklung tritt bei der ersten Benutzung neuer Geräte häufig auf. Der Geruch sollte verschwinden, nachdem das Gerät mehrmals benutzt wurde.

Zu viel Öl oder Fett.

- ▶ Überschüssiges Öl bzw. Fett entfernen.

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 öffentlichen 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:	11339 (schwarz/Edelstahl) 12459 (schwarz)
Modellnummer:	11339 (HIC-AF-9001DG) 12459 (HIC-AF-9003D)
Stromversorgung:	220 – 240 V ~ 50 / 60 Hz
Leistung:	max. 2400 W
Schutzklasse:	I
Fassungsvermögen:	max. 7 l (3,5 l je Schublade)
Temperaturbereich:	40 – 230 °C
Timer:	max. 30 Minuten (Programm AIR BROIL) max. 60 Minuten (Programme AIR FRY / FRIES / BACON / WINGS) max. 4 Stunden (Programme BAKE / ROAST) max. 8 Stunden (Programm KEEP WARM) max. 12 Stunden (Programm DEHYDRATE)
ID Gebrauchsanleitung:	Z 11339_12459 M DS V1.3 0325 as



Alle Rechte vorbehalten.

LIST OF CONTENTS

Items Supplied	14
At A Glance	15
Symbols	15
Signal Words	15
Further Explanations	15
Intended Use	16
Safety Notices	17
Before Initial Use	19
Functions	19
Tips	21
Set-Up and Connection	21
Use	22
Cleaning and Storage	24
Troubleshooting	24
Technical Data	26



IMPORTANT NOTICES! PLEASE KEEP FOR REFERENCE!

ITEMS SUPPLIED

- 1 x hot air frying machine
- 2 x drawer
- 2 x insert rack
- 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!

AT A GLANCE

(Picture A)

- 1 Main unit
- 2 Control panel
- 3 Cooking zones (1 and 2)
- 4 Cooking chamber
- 5 Insert rack for drawer
- 6 Drawer
- 7 Ventilation openings (bottom)
- 8 Ventilation openings (back)

(Picture B) – Control Panel

- 9  **POWER** button: Switch device on/off; exit all functions
- 10 **TEMP** button: Increase $\oplus$ temperature, reduce $\ominus$ temperature
- 11 **SMART FINISH** button: Synchronise the end of the cooking time for both cooking zones
- 12 Display of the temperature and cooking time for cooking zone 1 / 2
- 13 **MATCH COOK** button: Apply all settings for cooking zone 1 to cooking zone 2
- 14 **TIME** button: Increase $\oplus$ cooking time, reduce $\ominus$ cooking time
- 15 **START / PAUSE** button: Start/stop the cooking process
- 16 Button 2: Call up setting mode for cooking zone 2
- 17 Buttons with control lamps for accessing the programmes
 AIR BROIL
 AIR FRY
 ROAST
 BAKE
 REHEAT
 KEEP WARM
 FRIES
 BACON
 WINGS
 DEHYDRATE
- 18 Button 1: Call up setting mode for cooking zone 1

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

SIGNAL WORDS

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

DANGER – high risk, results in serious injury or death

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.

FURTHER EXPLANATIONS

Key numbers are shown as follows: (1)

Picture references are shown as follows: (Picture A)

Dear Customer,

We are delighted that you have chosen our **double chamber hot air frying machine**. The clever combination of hot air oven and grill will cook your favourite food very quickly and gently. There are 10 preset programmes for you to choose from. Programmes, cooking times and temperatures can also be set individually in both chambers. Or you can choose the same programme for both chambers to cook twice the quantity of food in the same time.

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.

INTENDED USE

- The device is intended to be used for grilling, hot-air frying, baking, keeping food warm, reheating and dehydrating food.
- **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 handle 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.

- 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!
- 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 connecting cable or the accessories of the device are damaged, they must be repaired or replaced by the manufacturer, cus-

tomer 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!



DANGER – 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 touch the device and the connecting cable with wet hands when the device is connected to the mains power.
- 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!
- If the device has fallen into water or other liquids, do not use it. Before using it again, have it checked by the manufacturer, customer service department or an authorised distributor in order to avoid possible hazards.



WARNING – Danger of Fire

- Do not pour any liquids (e.g. oil or water) directly into the device or place a liquid-filled vessel into the device. It works exclusively with hot air. 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 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).
- 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 a fireproof blanket or a suitable fire extinguisher.



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.
- 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.
- Hot steam can escape from the device during operation and when the drawer is 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, direct sunlight or 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.
- Make sure that the connecting cable is not squashed, bent or laid over sharp edges and does not come into contact with hot surfaces.
- 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.

BEFORE INITIAL USE

1. Wipe down the outside of the device with a clean, damp cloth. Clean the drawers (6) and insert racks (5) with detergent and warm water.
2. 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. To do this, follow the instructions in the “Set-Up and Connection” and “Use” chapters. Allow the device to heat up on the highest temperature setting (**FRIES** programme) for approx. 10 minutes without any food in it.
3. Then clean it again.

FUNCTIONS

The device has two cooking zones. A different programme can be selected for each cooking zone and the temperature and cooking time can be adjusted as you wish. There are 10 programmes.

Moreover, the cooking zones can be synchronised so that either all temperature and cooking time settings are identical for both cooking zones (**MATCH COOK** function), or just the end of the cooking time is synchronised (**SMART FINISH** function) so that the different foods can be served at the same time.

But the cooking zones can also be operated independently without synchronisation.

In addition, it is possible to use just one cooking zone for smaller quantities of food.

Programmes

To select a programme, press the respective button (17). The device has the following programmes:

AIR BROIL

Ideal for nuggets, spring rolls, etc.

Temperature: 230°C
(adjustable: 205–230°C)

Cooking time: 10 min (adjustable: 1–30 min)

AIR FRY

Ideal for crispy fries, chicken nuggets, etc.

Temperature: 200°C
(adjustable: 150–205°C)

Cooking time: 20 min (adjustable: 1–60 min)

ROAST

Ideal for meat, roasted vegetables, etc.

Temperature: 190°C
(adjustable: 120–205°C)

Cooking time: 15 min (adjustable: 1 min–4 hr)

BAKE

Ideal for cakes, desserts or bread rolls

Temperature: 105°C
(adjustable: 105–205°C)

Cooking time: 15 min (adjustable: 1–4 hr)

REHEAT

For reheating food that has already been cooked

Temperature: 175°C
(adjustable: 130–205°C)

Cooking time: 15 min (adjustable: 1–60 min)

KEEP WARM

For reheating food that has already been cooked

Temperature: 95°C (adjustable: 65–95°C)
Cooking time: 30 min (adjustable: 30 min–8 hr)

FRIES

Ideal for crispy fries, potato wedges, etc.

Temperature: 205°C
(adjustable: 75–205°C)

Cooking time: 15 min (adjustable: 1–60 min)

BACON

Ideal for crispy bacon rashers

Temperature: 190°C
(adjustable: 75–205°C)

Cooking time: 6 min (adjustable: 1–60 min)

WINGS

Ideal for crispy and juicy chicken wings

Temperature: 205°C
(adjustable: 75–205°C)

Cooking time: 25 min (adjustable: 1–60 min)

DEHYDRATE

Ideal for dried fruit, vegetable chips, etc.

Temperature: 65°C (adjustable: 40–90°C)
Cooking time: 6 h (adjustable: 1–12 h)



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 Cooking Time

After a programme has been chosen, the **temperature** can be adjusted with the buttons ⊕ and ⊖ (10), and the **cooking time** can be adjusted using the buttons ⊕ and ⊖ (14).

To scroll through the values quickly, hold down the respective button.

Synchronising Cooking Zones

Two functions are used to synchronise the cooking zones:

- **SMART FINISH** function – for two different foods that have different temperature and cooking time settings, but should be ready at the same time.
- **MATCH COOK** function – for larger quantities of a food or for different foods with the same temperature and cooking time setting.



It is not possible to synchronise the cooking zones subsequently while the device is operating. The **AIR BROIL** programme cannot be selected for the **MATCH COOK** function.

Stand-By Mode

When the  button (9) is pressed, the control panel (2) is activated. If the device is not operating and no button is pressed for 3 minutes, the device switches to stand-by mode.

TIPS

- Generally no oil or only a small amount of oil (2 to 3 teaspoons) is required for preparing food.
- Very light pieces of food could be swirled around by the circulating air. If necessary, we recommend sticking them together with toothpicks or a similar object.
- The cooking time is dependent on the size and quantity of the food and on the temperature. However, in general the cooking time is shorter than in a conventional oven. Start with a shorter cooking time and gradually increase it if required.
- Mix the food around from time to time or turn it with tongs to obtain an even cooking result.

- Check the condition of the food in between times and, if it is cooked, switch off the device, even if the programme has not yet finished.

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 is properly installed and 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.
- Make sure that the connecting cable is not squashed, bent or laid over sharp edges and does not come into contact with hot surfaces (e.g. of the device).

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.

USE

In general, you can use this device to prepare all dishes that can also be prepared in a conventional fan oven. For good results, read through the "Tips" chapter.

Please Note!

- Before using the device, make sure that the device and the outsides of the drawers are clean and dry.
- Do **not** use the device for longer than 4 hours without a break. Exceptions to this rule are the **KEEP WARM** and **DEHYDRATE** programmes.
- Do **not** leave the device switched on when it is empty (apart from "burning off" prior to first use).
- 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. Fill them no more than 1/3 full.
- 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.



Preheating of the device is not necessary.

Start

1. Prepare the food for cooking.
2. Insert the insert racks (5) in the drawers (6). The insert racks are stabilised by the silicone-covered corners.



If the food is going to be dehydrated, we recommend first spreading one layer directly on

the bottom of the drawer, then inserting the insert rack and placing a second layer on it.

3. Place the food in the drawers. If you are cooking a smaller quantity of just one type of food, just one drawer can be used.
It is also possible to use a small baking tin (not supplied with the device).
4. Insert the drawers into the cooking chambers (4).
5. Press the  button (9) to activate the control panel (2).

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

1. Using One Cooking Zone

Setting mode for cooking zone 1 is called up. To switch to cooking zone 2, press the button 2 (16).

1. Select a programme (17) and if necessary adjust the temperature and cooking time using the buttons  and  (10, 14).
2. Use the **START/PAUSE** button (15) to start the cooking process.

2.1 Using Both Cooking Zones – Different Programme Duration

1. Press the button 1 (18) and select the programme you want.

If necessary, adjust the specified time and temperature manually.

2. Press the button 2 (16) and select the programme you want.

If necessary, adjust the specified time and temperature manually.

3. Use the **START/PAUSE** button to start the cooking process.

2.2 Using Both Cooking Zones – Simultaneous Ending of Cooking Time

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

1. Press the **SMART FINISH** button (11).
2. Press the button **1** and select the programme you want.

If necessary, adjust the specified time and temperature manually.

3. Press the button **2** and select the programme you want.

If necessary, adjust the specified time and temperature manually.

4. Use the **START/PAUSE** button to start the cooking process.



The programme with the shorter run time displays "Hold" until both cooking zones end at the same time.

2.3 Using Both Cooking Zones – Copying Programme

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

1. Press the **MATCH COOK** button (13).
2. Press the button **1** and select the programme you want.
3. Use the **START/PAUSE** button to start the cooking process.



The settings cannot be adjusted during operation, but you can pause.

End of Cooking Time

The remaining cooking time can be read off the display (12). Once the cooking time has elapsed, beeps are heard and "End" is shown.

1. Pull out the drawer(s) and place down on a heat-resistant surface. **Do not stand on the device!**
2. Switch off the device using the button and pull the mains plug out of the plug socket.
3. Remove the food from the drawer(s).
4. Allow the drawer and the insert rack to cool down. Then clean them (see the "Cleaning and Storage" chapter).



The **SMART FINISH** function is not possible with the **KEEP WARM** and **DEHYDRATE** programmes.

Briefly Pausing the Cooking Process

If the cooking process is to be paused to mix around or add further ingredients, for example, simply pull out the drawer (6). The countdown of the cooking time (for both cooking zones if they are synchronised) is stopped and "Hold" is displayed. The fan will continue to run for around 15 seconds once the drawer has been pulled out. The countdown of the cooking time resumes after the drawer is inserted.



If **SMART FINISH** has been selected and the cooking process is paused for one cooking zone, the second cooking zone is also paused and "Hold" appears on the display.

Manually Stopping a Cooking Zone

To stop the cooking process in one cooking zone, call up the respective setting mode using the buttons **1 (18)** or **2 (16)**, press **START/PAUSE** and / or the  button. "Off" appears on the corresponding display. The other cooking zone continues the cooking process.



If SMART FINISH / MATCH

COOK has been selected and the cooking process for both cooking zones is to be stopped manually, press the  button and "Off" will appear on the display.

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. Clean the insert racks **(5)** and the drawers **(6)** with detergent and warm water.
In the case of stubborn dirt, soak in warm water and detergent beforehand.
2. Wipe down the outside of the device and the cooking chambers **(4)** and heating elements with a clean, damp cloth if necessary.
Do not clean in the dishwasher or immerse in water!
3. Allow all parts to dry completely or dry them off.
4. Store the device away in a clean, dry location that is out of the reach of children and animals when not in use for a prolonged period.

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 plug socket is defective.

- ▶ Try another plug socket.

There is no mains voltage.

- ▶ Check the fuse of the mains connection.

The drawers **(6)** are not inserted correctly.

- ▶ Slide the drawer fully into the cooking chamber **(4)**.

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 drawer **(6)** is too full.

- ▶ Reduce the amount of food. Fill the drawer no more than 1/3 full.

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 drawer (6).

- ▶ Separate the different foods and spread them across both drawers. Set the correct temperature and cooking time for them. With the **SMART FINISH** 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.

Chips made from fresh potatoes are not crispy.

The potatoes contain too much water.

- ▶ Cut the potatoes into narrower pieces. Dab the potato pieces dry with some kitchen towel and then trickle a little cooking oil over them.
- ▶ Spread the pieces of potato on the insert rack (5).

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

The device 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. The smell should disappear once the device has been used several times.

Too much oil or fat.

- ▶ Remove excess oil or fat.

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:	11339 (black/stainless steel) 12459 (black)
Model number:	11339 (HIC-AF-9001DG) 12459 (HIC-AF-9003D)
Power supply:	220 – 240 V ~ 50 / 60 Hz
Power:	max. 2400 W
Protection class:	I
Capacity:	max. 7 l (3.5 l per drawer)
Temperature range:	40 – 230°C
Timer:	max. 30 minutes (AIR BROIL programme) max. 60 minutes (AIR FRY / FRIES / BACON / WINGS programmes) max. 4 hours (BAKE / ROAST programmes) max. 8 hours (KEEP WARM programme) max. 12 hours (DEHYDRATE programme)

ID of operating instructions: Z 11339_12459 M DS V1.3 0325 as



All rights reserved.



