

## 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            | 10 |
| Sicherheitshinweise         | 3 | Entsorgung                 | 11 |
| Aufstellen und Anschließen  | 5 | Technische Daten           | 12 |



## Wichtige Hinweise! Unbedingt aufbewahren!

### Auf einen Blick

#### (Bild A)

- 1 Haupteinheit
- 2 Bedienfeld (klappbar)

#### (Bild B)

- 3 Hohe Schublade
- 4 Einsatzroste
- 5 Mittlere Schublade
- 6 Flache Schublade

#### (Bild C) – Bedienfeld

- 7 Anzeige der Temperatur (°C) bzw. Zeit (**MIN**) je Garzone:
  - ▶ (blinkend) – Garzone pausiert
  - ▶ (konstant) – Garzone arbeitet
- 8 Tasten zum Auswählen der Garzone:
  - ① – Obere Garzone
  - ② – Mittlere Garzone
  - ③ – Untere Garzone
- 9 Tasten zur Programm-Auswahl:
  -  – Pommes frites (gefroren)
  -  – Steak
  -  – Kuchen
  -  – Hähnchen

-  – Bacon
-  – Hähnchenkeule
-  – Garnelen
-  – Fisch
-  – Pizza / Piccolinis / Pizza-Baguette
-  – Gemüse
-  – Würstchen
-  – Auftauen

- 10 Taste **MATCH** – Einstellungen für Garzone 1 und 2 koppeln
- 11 Taste **SWITCH** – Nutzung aller Garzonen aktivieren/deaktivieren
- 12 Taste **SYNC** – Garzeit-Ende aller aktiven Garzonen synchronisieren
- 13 Tasten zur Temperatur-Anpassung:
  -  – Temperatur erhöhen
  -  – Temperatur verringern
- 14 Tasten zur Zeit-Anpassung:
  -  – Zeit erhöhen
  -  – Zeit verringern
- 15 Taste  – Gerät ein-/ausschalten; Garvorgang starten/ pausieren/ stoppen

## Liebe Kundin, lieber Kunde,

wir freuen uns, dass du dich für die **FryUp<sup>3</sup> Vertikale 3-Kammer-Heißluftfritteuse** entschieden hast. Dank 3-Garzon-Technologie steuerst du alle Kammern unabhängig oder aber synchron. In der flachen HighHeat-Ofenschublade mit Ober- & Unterhitze lässt sich zudem eine selbst gemachte Pizza in nur 14 Minuten frisch hochbacken.

Solltest du Fragen zum Gerät sowie zu Ersatz- / Zubehörteilen haben, kontaktiere den Kundenservice über unsere Website: [www.ds-group.de/kundenservice](http://www.ds-group.de/kundenservice)

## Informationen zur Gebrauchsanleitung

Lies vor dem ersten Gebrauch des Gerätes diese Gebrauchsanleitung sorgfältig durch und bewahre sie 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 dazugehörigen Sicherheitshinweise 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.

**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)

## Lieferumfang

1 x Haupteinheit

1 x Hohe Schublade

1 x Mittlere Schublade

1 x Flache 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!**

## 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 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, Bebilderungen 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 Schubladen 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 Kabeltrommeln 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 anschließen, die mit den technischen Daten des Gerätes übereinstimmt. 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 Bedienfelds (2) leuchten kurz auf und ein Signal ertönt. Die Taste  (15) 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. Nach dem Abkühlen alle Zubehöerteile mit reinigen (siehe Kapitel „Reinigung und Aufbewahrung“).

## Zubehör

In den **Schubladen (3, 5, 6)** werden die Speisen zubereitet.

Die **flache** Schublade (6) eignet sich besonders zur Zubereitung von Pizza und Steak mit Ober- und Unterhitze.

Die **Einsatzroste (4)** sollten bei der Benutzung der oberen bzw. mittleren Garzone in die **hohe bzw. mittlere Schublade** eingesetzt sein, damit die Umluftfunktion nicht beeinträchtigt wird.

## Programme und Funktionen



Die Schubladen müssen vollständig eingesetzt sein, damit die jeweilige Garzone korrekt bedient werden kann.

### Garzonen

Das Gerät verfügt über drei Garzonen, die sowohl unabhängig voneinander als auch gleichzeitig betrieben werden können.

Für jede Garzone können Programm, Temperatur sowie Zeit individuell angepasst werden.

Bei Bedarf können die Garzonen miteinander synchronisiert werden. Dazu sind folgende Funktionen vorhanden:

- **MATCH (10)** koppelt die Garzonen **1 und 2**: Die Einstellungen werden übernommen und anschließend in beiden Garzonen gleichzeitig angepasst.



Auf Garzone **3** ist **MATCH** nicht anwendbar.

- **SWITCH (11)** muss aktiviert werden, falls alle Garzonen gleichzeitig genutzt werden sollen.
- Mit **SYNC (12)** wird das Garzeit-Ende aller aktiven Garzonen aufeinander abgestimmt, damit die Speisen gleichzeitig serviert werden können.

## Programme

Das Gerät verfügt über 12 Programme (9) mit den folgenden Voreinstellungen:

| Programm                                                                                                              | Garzonen | Temperatur (°C) | Zeit (Min.) | Erinnerung (Durchmengen) |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----------------|-------------|--------------------------|
|  Pommes frites (gefroren)            | 1, 2     | 200             | 23          | ✓                        |
|  Steak                               | 1, 2     | 200             | 17          | ✓                        |
|                                                                                                                       | 3        | 300             | 12          | ✓                        |
|  Kuchen                              | 1, 2     | 170             | 15          | —                        |
|  Hähnchen                            | 1, 2     | 200             | 45          | ✓                        |
|  Bacon                               | 1, 2     | 170             | 20          | ✓                        |
|  Hähnchenkeule                       | 1, 2     | 200             | 25          | ✓                        |
|  Garnelen                            | 1, 2     | 200             | 16          | ✓                        |
|  Fisch                               | 1, 2     | 200             | 18          | ✓                        |
|  Pizza / Piccolinis / Pizza-Baguette | 1, 2     | 180             | 17          | —                        |
|                                                                                                                       | 3        | 300             | 14          | —                        |
|  Gemüse                              | 1, 2     | 160             | 10          | ✓                        |
|  Würstchen                           | 1, 2     | 180             | 23          | ✓                        |
|  Auftauen                           | 1, 2     | 80              | 30          | —                        |



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

## Erinnerung an das Durchmengen

Diese Funktion erinnert an das Durchmengen der Lebensmittel, sobald ca. 2/3 der Garzeit verstrichen sind. Die Funktion ist bei bestimmten Programmen (siehe Tabelle) automatisch aktiv.

## 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 Garzonen zirkulieren kann.
- Darauf achten, dass öl- und fettreiche Speisen nicht überhitzt werden. Sie könnten Feuer fangen.
- 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.

### Basisfunktionen

- **Gerät einschalten:** Taste  (15) kurz berühren.
- **Gerät ausschalten:** Taste  berühren und halten, bis das Bedienfeld erlischt (Ausnahme: Taste .
- **Garzone aktivieren/auswählen:** Die jeweilige Taste **(1)**, **(2)** oder **(3)** **(8)** kurz berühren. Die Taste blinkt.
- **Garzone deaktivieren:** Die jeweilige Taste **(1)**, **(2)** oder **(3)** berühren und halten, bis ---- auf der entsprechenden Anzeige **(7)** erscheint.
- **Programm wählen:** Die entsprechende Programmtaste **(9)** auf dem Bedienfeld **(2)** berühren. Blinkt ein Symbol, ist das Programm ausgewählt.

### Temperatur und Zeit anpassen

1. Garzone auswählen.
2. **Temperatur** anpassen mit den Tasten **(13)**:
  - Erhöhen:  berühren
  - Verringern:  berühren
3. **Zeit** anpassen mit den Tasten **(14)**:
  - Erhöhen:  berühren
  - Verringern:  berühren
- Für einen Schnelldurchlauf der Werte das jeweilige Symbol berühren und halten.

### Beginn

1. Hohe Schublade **(3)** und mittlere Schublade **(5)**: Je einen Einsatzrost **(4)** in die Schublade legen.
2. Lebensmittel in alle benötigten Schubladen **(3, 5, 6)** geben.
3. Schubladen in die passenden Garzonen schieben.

Die Garzonen können auf verschiedene Arten verwendet werden. Je nach gewünschter Verwendung die Anweisungen in den nachfolgenden Abschnitten **(a–d)** befolgen.

### a: Nur eine Garzone verwenden

Falls nur eine Garzone verwendet werden soll:

1. Gerät einschalten.
2. Garzone auswählen.
3. Eines der Programme (9) wählen oder Temperatur und Zeit manuell anpassen.
4. Starten: Taste  (15) kurz berühren.

### b: Garzone 1 und 2 verwenden – Programm kopieren

Falls die obere und mittlere Garzone mit identischen Einstellungen verwendet werden sollen:

1. Gerät einschalten.
2. Garzone **1** oder **2** auswählen.
3. **MATCH (10)** berühren. Die Taste **MATCH** sowie die Tasten **①** und **②** blinken.
4. Eines der Programme (9) wählen oder Temperatur und Zeit manuell anpassen. Die Einstellungen werden automatisch auf Garzone **1** und **2** angewendet.
5. Starten: Taste  (15) kurz berühren.

### c: Mehrere Garzonen verwenden – Individuelles Garzeit-Ende

Falls 2 beliebige oder alle 3 Garzonen verwendet werden sollen:

1. Gerät einschalten.
2. Falls **alle 3** Garzonen verwendet werden sollen: **SWITCH (11)** berühren. Die Taste **SWITCH** blinkt.



Falls lediglich 2 (beliebige) Garzonen benötigt werden, ist das Aktivieren der Taste **SWITCH** optional.

3. Nacheinander jeweils eine der benötigten Garzonen aktivieren sowie deren Programm bzw. Temperatur und Zeit einstellen.
4. Starten: Taste  (15) kurz berühren.

### d: Mehrere Garzonen verwenden – Gleichzeitiges Garzeit-Ende

Falls mehrere Garzonen individuell eingestellt sind, aber die Zubereitung gleichzeitig enden soll:

1. Gerät einschalten.
2. Alle benötigten Garzonen aktivieren und einstellen (siehe Abschnitt **c**: Schritte 2+3).
3. **SYNC (12)** berühren. Die Taste **SYNC** blinkt.
4. Starten: Taste  (15) kurz berühren.



Für die Garzonen mit der kürzeren Garzeit wird **HOLD** angezeigt, bis alle Garzonen zeitgleich enden.

### Erinnerung an das Durchmengen

Sobald ca. 2/3 der Garzeit verstrichen sind, erklingen Signaltöne und **turn** erscheint auf der Anzeige (7) der entsprechenden Garzone. **Der Garvorgang wird nicht automatisch pausiert.**

- Die jeweilige Schublade (**3, 5 oder 6**) herausziehen, die Lebensmittel durchmengen und die Schublade wieder einsetzen.

### Garvorgang pausieren

- **Alle Garzonen:**  (15) kurz berühren.
- **Einzelne Garzone:** Garzone auswählen. Dann  (15) kurz berühren.



Ist eine Garzone pausiert, blinkt das Symbol  neben der entsprechenden Anzeige (7).

Wenn  konstant leuchtet, ist die Garzone in Betrieb.

- **Fortsetzen:**  erneut kurz berühren. Der Countdown der Garzeit wird in **allen Garzonen** fortgesetzt.
- Alternativ die jeweilige Schublade (**3, 5, 6**) herausziehen. Für die entsprechende Garzone wird **OPEN** angezeigt. Nach dem Einsetzen der Schublade wird der Countdown der Garzeit fortgesetzt.

## Automatisches Garzeit-Ende

Auf den Anzeigen (7) wird die verbleibende Zeit je Garzone angezeigt. Nach Ablauf der Garzeit erklingen Signaltöne und für die entsprechende Garzone wird **OFF** angezeigt. Nach einigen Sekunden wird ---- angezeigt.

1. Die jeweilige Schublade (3, 5 oder 6) herausziehen und auf einer hitzebeständigen Unterlage abstellen.  
**Nicht auf das Gerät stellen!**
2. Die Lebensmittel entnehmen.
3. Nach dem Gebrauch das Gerät vom Stromnetz trennen.
4. Nach dem Abkühlen das Gerät und die Zubehörteile reinigen (siehe Kapitel „Reinigung und Aufbewahrung“).

## Garvorgang vorzeitig beenden

- **Alle Garzonen:**  (15) berühren und halten, bis auf den Anzeigen (7) **OFF** erscheint.
- **Einzelne Garzone:** Die entsprechende Taste (1), (2) oder (3) (8) berühren und halten, bis auf der entsprechenden Anzeige (7) **OFF** erscheint.

## Reinigung und Aufbewahrung

### Beachten!

- Niemals kaltes Wasser auf die heißen Zubehörteile spritzen, um Materialschäden zu vermeiden.
- 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 Schubladen (3, 5, 6) und Einsatzroste (4) mit Spülmittel und warmem Wasser oder in der Spülmaschine reinigen. Hartnäckige Verschmutzungen zuvor in warmem Wasser und Spülmittel einweichen.  
Um die Qualität der Teile möglichst lange zu erhalten, sollten sie vorzugsweise von Hand abgespült werden.
3. Das Gehäuse der Haupteinheit (1) sowie die Garzonen und Heizelemente bei Bedarf mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen. **Nicht in der Spülmaschine 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.

### Es können nur 2 von 3 Garzonen ausgewählt werden.

Die **SWITCH**-Funktion wurde nicht aktiviert.

- **SWITCH** berühren, um die Funktion zu aktivieren. Danach können 3 Garzonen gleichzeitig benutzt werden.

### 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 einer Garzone zubereitet.

- Die Lebensmittelsorten trennen und auf mehrere Garzonen 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, damit sie einer umweltschonenden Entsorgung sowie einer Wiedergewinnung von wertvollen Rohstoffen zugeführt werden können. Bei einer unsachgemäßen Entsorgung können giftige Inhaltsstoffe in die Umwelt gelangen, die gesundheitsschädigende Wirkungen auf Menschen, Tiere und Pflanzen haben. 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:         | 30108                                                                         |
| Modellnummer:          | ZHAF-1688A                                                                    |
| Spannungsversorgung:   | 220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz                                                      |
| Leistung:              | 2800 W                                                                        |
| Schutzklasse:          | I                                                                             |
| Fassungsvermögen:      | Volumen: ca. 14 L (ca. 6,5 L + 5 L + 2,5 L)<br>Pizzagröße: max. Ø ca. 25,5 cm |
| Temperaturbereich:     | ca. 60–200 °C (oben, mittig)<br>ca. 200–300 °C (unten)                        |
| Timer:                 | max. 60 Minuten                                                               |
| ID Gebrauchsanleitung: | Z 30108 M DS V1 0226 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           | 24 |



## Important notices! Please keep for reference!

### At A Glance

#### (Picture A)

- 1 Main Unit
- 2 Control panel (foldable)

#### (Picture B)

- 3 Deep drawer
- 4 Insert racks
- 5 Medium-depth drawer
- 6 Shallow drawer

#### (Picture C) – Control Panel

- 7 Displays for temperature (°C) and time (**MIN**) per cooking zone:
  - ▶ (flashing) – cooking zone paused
  - ▶ (steady) – cooking zone in operation
- 8 Buttons for selecting the cooking zone:
  - ① – Upper cooking zone
  - ② – Middle cooking zone
  - ③ – Lower cooking zone
- 9 Buttons for selecting the programme:
  - French fries (frozen)
  - Steak
  - Cake
  - Chicken
  - Bacon
  - Drumsticks
  - Shrimps
  - Fish
  - Pizza / piccolinis / pizza baguette
  - Vegetables
  - Sausages
  - Defrost
- 10 **MATCH** button – Link settings for cooking zones 1 and 2
- 11 **SWITCH** button – Activate/deactivate usage of all cooking zones
- 12 **SYNC** button – Synchronise end of cooking time for all active cooking zones
- 13 Buttons for adjusting the temperature:
  - Increase temperature
  - Decrease temperature
- 14 Buttons for adjusting the time:
  - Increase time
  - Decrease time
- 15 button – Switch device on/off; start/pause/stop cooking process

## Dear Customer,

We are delighted that you have chosen this **FryUp<sup>3</sup> vertical 3-chamber hot air fryer**. Thanks to its 3-zone cooking technology, you can control all chambers independently or synchronously. In the flat HighHeat oven drawer with top and bottom heat, you can even bake a homemade pizza in just 14 minutes. 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](http://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

## 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.

## Further Explanations

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

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

## Items Supplied

- 1 x main unit
- 1 x deep drawer
- 1 x medium-depth drawer
- 1 x shallow 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!**

## 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 drawers 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 (2) light up briefly and a beep is heard. The button  (15) 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 (see the "Cleaning and Storage" chapter).

## Accessories

The food is prepared in the **drawers (3, 5, 6)**. The **flat** drawer (6) is particularly suitable for preparing pizza and steak using top and bottom heat.

The **insert racks (4)** should be placed in the **deep and medium-depth drawers** when using the upper or middle cooking zone so that the air circulation function is not impaired.

## Programmes and Functions



The drawers must be fully inserted to allow the respective cooking zone to be operated correctly.

### Cooking Zones

The device has three cooking zones that can be operated independently or simultaneously.

The programme, temperature, and time can be individually adjusted for each cooking zone.

If required, the cooking zones can be synchronized. The following functions are available:

- **MATCH (10)** links the cooking zones **1** and **2**: The settings are copied and then adjusted simultaneously in both cooking zones.



**MATCH cannot** be applied to cooking zone **3**.

- **SWITCH (11)** must be activated, if all cooking zones are to be used simultaneously.
- **SYNC (12)** synchronises the end of the cooking time for all active cooking zones so that the dishes can be served simultaneously.

## Programmes

The device features 12 programmes (9) with the following presets:

| Programme                                                                                                                | Cooking zones | Temperature (°C) | Time (min.) | Turn reminder |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|------------------|-------------|---------------|
|  French fries (frozen)                  | 1, 2          | 200              | 23          | ✓             |
|  Steak                                  | 1, 2          | 200              | 17          | ✓             |
|                                                                                                                          | 3             | 300              | 12          | ✓             |
|  Cake                                   | 1, 2          | 170              | 15          | —             |
|  Chicken                                | 1, 2          | 200              | 45          | ✓             |
|  Bacon                                  | 1, 2          | 170              | 20          | ✓             |
|  Drumsticks                             | 1, 2          | 200              | 25          | ✓             |
|  Shrimps                                | 1, 2          | 200              | 16          | ✓             |
|  Fish                                   | 1, 2          | 200              | 18          | ✓             |
|  Pizza / piccolinis /<br>pizza baguette | 1, 2          | 180              | 17          | —             |
|                                                                                                                          | 3             | 300              | 14          | —             |
|  Vegetables                             | 1, 2          | 160              | 10          | ✓             |
|  Sausages                               | 1, 2          | 180              | 23          | ✓             |
|  Defrost                               | 1, 2          | 80               | 30          | —             |



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 are also possible during the cooking process.

## Turn Reminder

This function reminds you to mix around the food once approx. 2/3 of the cooking time has elapsed. The function is automatically active with certain programmes (see the table).

## 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 zones.
- 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.

## Basic Functions

- **Switching on the device:** Briefly touch button  (15).
- **Switching off the device:** Touch and hold button  until the control panel goes out (exception: button ).
- **Activating/selecting a cooking zone:** Briefly touch the respective button ,  or  (8). The button flashes.
- **Deactivating a cooking zone:** Touch and hold the respective button ,  or  until ---- appears on the corresponding display (7).
- **Selecting a programme:** Touch the corresponding programme button (9) on the control panel (2). When a symbol flashes, the programme is selected.

## Adjusting the Temperature and Time

1. Select a cooking zone.
  2. Adjust **temperature** using buttons (13):
    - Increase: Touch 
    - Decrease: Touch 
  3. Adjust **time** using buttons (14):
    - Increase: Touch 
    - Decrease: Touch 
- To scroll through the values quickly, press and hold down the respective symbol.

## Start

1. Deep drawer (3) and medium-depth drawer (5): Place an insert rack (4) in each drawer.
2. Place food in all required drawers (3, 5, 6).
3. Slide the drawers into the appropriate cooking zones.

The cooking zones can be used in different ways. Depending on the desired use, follow the instructions in the following sections (a–d).

### a: Using Just One Cooking Zone

If just one cooking zone is to be used:

1. Switch on the device.
2. Select a cooking zone.
3. Select one of the programmes (9) or adjust the temperature and time manually.
4. Start: Briefly touch button  (15).

### b: Using Cooking Zones 1 and 2 – Copying the Programme

If the upper and middle cooking zone are to be used with identical settings:

1. Switch on the device.
2. Select cooking zone **1** or **2**.
3. Touch **MATCH** (10). The button **MATCH** and the buttons ① and ② flash.
4. Select one of the programmes (9) or adjust the temperature and time manually.  
The settings are automatically applied to cooking zones **1** and **2**.
5. Start: Briefly touch button  (15).

### c: Using Multiple Cooking Zones – Individual End of Cooking Time

If any 2 or all 3 cooking zones are to be used:

1. Switch on the device.
2. If **all 3** cooking zones are to be used: Touch **SWITCH** (11). The button **SWITCH** flashes.



If only 2 (arbitrary) cooking zones are required, activating the **SWITCH** button is optional.

3. One after the other: Activate each of the required cooking zones and set its programme, temperature, and time.
4. Start: Briefly touch button  (15).

### d: Using Multiple Cooking Zones – Simultaneous End of Cooking Time

If multiple cooking zones are set individually, but preparation should end at the same time:

1. Switch on the device.
2. Activate all the required cooking zones and set them (see section c: steps 2 + 3).
3. Touch **SYNC** (12).  
The button **SYNC** flashes.
4. Start: Briefly touch button  (15).



For the cooking zones with the shorter cooking time, **HOLD** is displayed until all cooking zones end at the same time.

### Turn reminder

Once approx. 2/3 of the cooking time has elapsed, beeps are heard and **turn** is shown on the display (7) of the corresponding cooking zone. **The cooking process is not paused automatically.**

Pull out the respective drawer (**3, 5 or 6**) mix the food and reinsert the drawer.

### Pausing the Cooking Process

- **All cooking zones:**  
Briefly touch  (15).
- **Individual cooking zone:**  
Select the cooking zone. Then briefly touch  (15).



When a cooking zone is paused, the  symbol flashes next to the corresponding display (7).  
When  is lit continuously, the cooking zone is in operation.

- **Resuming:** Briefly touch  again.  
The cooking time countdown continues in **all cooking zones**.
- Alternatively, pull out the respective drawer (**3, 5 or 6**). **OPEN** is shown for the corresponding cooking zone.  
After the drawer is reinserted, the cooking time countdown continues.

## Automatic End of Cooking Time

The displays (7) show the remaining time for each cooking zone. Once the cooking time has elapsed, beeps are heard and **OFF** is shown for the corresponding cooking zone. After a few seconds, ---- is shown.

1. Pull out the respective drawer (3, 5 or 6) and place it on a heat-resistant surface.  
**Do not place it on the device!**
2. Remove the food.
3. After use, 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).

## Ending the Cooking Process Prematurely

- **All cooking zones:** Touch and hold  (15) until **OFF** appears on the displays (7).
- **Individual cooking zone:** Touch and hold the corresponding button (1, 2 or 3) (8) until **OFF** appears on the corresponding display (7).

## Cleaning and Storage

### Please Note!

- Never spray cold water onto the hot accessories to prevent material damage.
  - 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 drawers (3, 5, 6) and the insert racks (4) with detergent and warm water or in the dishwasher. Soak stubborn dirt in warm water and detergent beforehand.  
To maintain the quality of the parts for as long as possible, they should preferably be rinsed by hand.
3. Wipe down the main unit housing, cooking zones 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.

### Only 2 of 3 cooking zones can be selected.

The **SWITCH** function has not been activated.

- Touch **SWITCH** to activate the function.  
Afterwards, 3 cooking zones can be used at the same time.

### 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 zone.

- Separate the different foods and spread them across multiple cooking zones. 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 so that they can be disposed of in an environmentally friendly way and valuable raw materials can be recovered. If they are not disposed of properly, toxic ingredients may escape into the environment and cause harm to the health of humans, animals and plants. 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:               | 30108                                                                                    |
| Model number:                 | ZHAF-1688A                                                                               |
| Power supply:                 | 220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz                                                                 |
| Power:                        | 2800 W                                                                                   |
| Protection class:             | I                                                                                        |
| Capacity:                     | Volume: approx. 14 L (approx. 6.5 L + 5 L + 2.5 L)<br>Pizza size: max. Ø approx. 25.5 cm |
| Temperature range:            | approx. 60–200 °C (top, middle)<br>approx. 200–300 °C (bottom)                           |
| Timer:                        | max. 60 minutes                                                                          |
| ID of operating instructions: | Z 30108 M DS V1 0226 as                                                                  |

All rights reserved.

