

INHALTSVERZEICHNIS

| | | | |
|-----------------------------|---|----------------------------|---|
| Auf einen Blick | 1 | Zubehör | 5 |
| Symbole | 2 | Programme und Funktionen | 5 |
| Signalwörter | 2 | Benutzung | 6 |
| Weitere Erläuterungen | 2 | Reinigung und Aufbewahrung | 8 |
| Lieferumfang | 2 | Entsorgung | 8 |
| Bestimmungsgemäßer Gebrauch | 3 | Technische Daten | 8 |
| Sicherheitshinweise | 3 | | |
| Vor dem ersten Gebrauch | 5 | | |



WICHTIGE HINWEISE! UNBEDINGT AUFBEWAHREN!

AUF EINEN BLICK

(Bild A)

- 1 Haupteinheit
- 2 Bedienfeld
- 3 Lüftungsöffnungen (Unterseite)
- 4 Untere Schublade (**LOWER**)
- 5 Einsatzrost (groß) für untere Schublade
- 6 Obere Schublade (**UPPER**)
- 7 Einsatzrost (klein) für obere Schublade

(Bild B) – Bedienfeld

- 8 Taste  – Gerät ein-/ausschalten; Garvorgang stoppen
- 9 Anzeige für oberen Garraum (Temperatur/Zeit/ **(SHAKE !)**)
- 10 Programmsymbole:

| | | | |
|---|----------------|---|----------|
|  | Pommes frites |  | Steak |
|  | Kuchen |  | Kekse |
|  | Gemüse |  | Pizza |
|  | Hähnchenflügel |  | Hähnchen |
|  | Shrimps |  | Törtchen |

- 11 Taste  – Temperatur/Zeit auswählen
- 12 Taste **UPPER** – Einstellmodus für oberen Garraum aufrufen
- 13 Taste  – Garzeit-Ende beider Garräume synchronisieren
- 14 Einstellrad – Wert erhöhen/ verringern; Taste  – Garvorgang starten/ pausieren
- 15 Taste  – alle Einstellungen für beide Garräume übernehmen
- 16 Taste **LOWER** – Einstellmodus für unteren Garraum aufrufen
- 17 Taste  – Programm auswählen
- 18 Anzeige für unteren Garraum (Temperatur/Zeit/ **(SHAKE !)**)

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.

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

SYMBOLLE



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 Sachschäden zur Folge haben.

WEITERE ERLÄUTERUNGEN

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

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

LIEFERUMFANG

1 x Heißluftfritteuse

1 x Schublade (klein)

1 x Schublade (groß)

1 x Einsatzrost (klein)

1 x Einsatzrost (groß)

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 dem 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 Fernwirksystem betrieben zu werden.
- Die Hinweise im Kapitel „Reinigung und Aufbewahrung“ beachten!



WARNUNG – Stromschlaggefahr

- Das Gerät und die Anschlussleitung niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen und sicherstellen, dass diese nicht ins Wasser fallen oder nass werden können.
- 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.



WARNUNG – Brandgefahr

- Das Gerät nicht zusammen mit anderen Verbrauchern (mit hoher Wattleistung) an eine Mehrfachsteckdose anschließen, um eine Überlastung und ggf. einen Kurzschluss (Brand) zu vermeiden.
- Keine Verlängerungskabel benutzen.
- Im Brandfall: Nicht mit Wasser löschen! Flammen z. B. mit einer Löschdecke ersticken.

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.
- Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose, die mit den technischen Daten des Gerätes übereinstimmt, anschließen.
- Keine scharfkantigen Gegenstände zum Wenden und Entnehmen der Speisen benutzen. Sie könnten die Beschichtung beschädigen.

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 im Kapitel „Benutzung“ befolgen.
 2. Alle Zubehörteile reinigen (siehe Kapitel „Reinigung“).

PROGRAMME UND FUNKTIONEN



Beide Schubladen müssen vollständig eingesetzt sein, damit das Gerät bedient werden kann.

- **Gerät ein-/ausschalten:** (8) kurz berühren.

Garräume

Das Gerät verfügt über zwei Garräume. Für jeden Garraum kann ein anderes Programm gewählt und die Temperatur sowie Zeit können nach Wunsch angepasst werden. Auch die Benutzung von nur einem Garraum ist möglich.

Bei Bedarf können beide Garräume miteinander synchronisiert werden:

- Funktion (**DUAL**) – alle Temperatur- und Garzeit-Einstellungen sind für beide Garräume identisch.
- Funktion (**SMART COOK**) – das Garzeit-Ende wird aufeinander abgestimmt, damit die Speisen gleichzeitig serviert werden können.

Um einen Garraum auszuwählen:

- Die entsprechende Taste **UPPER** (12) bzw. **LOWER** (16) kurz berühren.

ZUBEHÖR

Schubladen

In den Schubladen (4, 6) werden die Speisen zubereitet. Sie müssen in die Garräume eingesetzt sein, damit das Gerät bedient werden kann.

Einsatzroste

Die beiden Einsatzroste (5, 7) müssen bei der Benutzung des Gerätes in die jeweils passende Schublade (4 bzw. 6) eingesetzt sein, damit die Umluftfunktion nicht beeinträchtigt wird.

Um einen einzelnen Garraum zu deaktivieren:

- Die entsprechende Taste **UPPER** bzw. **LOWER** erneut berühren und halten, bis auf der Anzeige (9 bzw. 18) des gewählten Garraums ---- erscheint.

Programme

Das Gerät verfügt über 10 voreingestellte Programme (10) zur Zubereitung von Speisen. Um ein Programm zu wählen, (17) berühren, dann das Einstellrad (14) drehen. Blinkt ein Symbol, ist das Programm ausgewählt. Die Symbole stehen für die folgenden Programme:

| Symbol | Programm | Erinnerung (Durchmengen) |
|--------|----------------|--------------------------|
| | Pommes frites | ja |
| | Kuchen | – |
| | Gemüse | ja |
| | Hähnchenflügel | ja |
| | Shrimps | ja |

| Symbol | Programm | Erinnerung (Durchmengen) |
|---|----------|-----------------------------|
|  | Steak | ja |
|  | Kekse | – |
|  | Pizza | – |
|  | Hähnchen | ja |
|  | Törtchen | – |



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

Temperatur und Zeit anpassen

- Garraum auswählen:
 - o Oben: **UPPER (12)** berühren.
 - o Unten: **LOWER (16)** berühren.
- Temperatur bzw. Zeit auswählen:
 - o  (**11**) berühren.
- Wert mit dem Einstellrad  (**14**) ändern:
 - o Erhöhen: Im Uhrzeigersinn drehen.
 - o Verringern: Gegen den Uhrzeigersinn drehen.

Erinnerung an das Durchmengen

Nach der Hälfte der Garzeit ertönt ein Signal und auf der Anzeige (**9 bzw. 18**) erscheint (**SHAKE I**). **Der Garvorgang wird nicht automatisch pausiert.**

Die Funktion ist bei bestimmten Programmen (siehe Tabelle) automatisch aktiv.

BENUTZUNG

Beachten!

- Nahrungsmittel nicht in Frischhaltefolie oder in Plastikbeuteln verpackt in das Gerät legen.
- Die Schubladen nicht überfüllen, damit die heiße Luft optimal in den Garräumen zirkulieren kann.
- Darauf achten, dass die Speisen nicht die Heizelemente berühren.
- Darauf achten, dass öl- und fettreiche Speisen nicht überhitzt werden. Sie könnten Feuer fangen.

Beginn

- In jede Schublade (**4 bzw. 6**) den passenden Einsatzrost (**5 bzw. 7**) legen.
- Lebensmittel in die Schubladen geben.
- Jede Schublade in den passenden Garraum schieben.
- Je nach gewünschter Verwendung der Garräume die Anweisungen in den nachfolgenden Abschnitten befolgen.

A: Nur einen Garraum verwenden

- Gerät einschalten:  (**8**) berühren.
- Gewünschten Garraum auswählen:
 - o Oben: **UPPER (12)** berühren.
 - o Unten: **LOWER (16)** berühren.**UPPER** oder **LOWER** blinkt.
- Temperatur und Garzeit entweder manuell anpassen oder eines der 10 Programme (**10**) wählen (siehe Kapitel „Programme und Funktionen“).
- Garvorgang starten:  (**14**) drücken.

B: Beide Garräume verwenden (Gleiche Einstellungen)

- Temperatur und Garzeit für einen beliebigen Garraum einstellen (siehe Abschnitt „A: Nur einen Garraum verwenden“ – Schritte **1.–3.**).
-  (**15**) berühren. Die Taste blinkt. Die Einstellungen werden für den anderen Garraum kopiert.
- Garvorgang starten:  (**14**) drücken.

C: Beide Garräume verwenden (Individuelle Einstellungen)

1. Temperatur und Garzeit für den ersten Garraum einstellen (siehe Abschnitt „A: Nur einen Garraum verwenden“ – Schritte **1.–3.**).
2. Garvorgang im ersten Garraum starten:  **(14)** drücken.
3. Temperatur und Garzeit für den zweiten Garraum einstellen (siehe Abschnitt „A: Nur einen Garraum verwenden“ – Schritte **2.+3.**).
4. Garvorgang im zweiten Garraum starten: Erneut  drücken.

D: Beide Garräume verwenden (Individuelle Einstellungen, gleichzeitiges Garzeit-Ende)

1. Temperatur und Garzeit für einen Garraum einstellen (siehe Abschnitt „A: Nur einen Garraum verwenden“ – Schritte **1.–3.**).
2. Temperatur und Garzeit für den anderen Garraum einstellen (siehe Abschnitt „A: Nur einen Garraum verwenden“ – Schritte **2.+3.**).
3.  **(13)** berühren. Die Taste blinkt.
4. Garvorgang starten:  **(14)** drücken.



Das Programm mit der kürzeren Dauer zeigt **Hold** an, bis die Restgarzeit in beiden Garräumen übereinstimmt.

Erinnerung an das Durchmengen

Je nach Programm (siehe Kapitel „Programme und Funktionen):

Nach der Hälfte der Garzeit ertönt ein Signal und auf der Anzeige (**9 bzw. 18**) erscheint **(I SHAKE I)**. **Der Garvorgang wird nicht automatisch pausiert.**

Die Schublade (**4 bzw. 6**) herausziehen, die Lebensmittel durchmengen und die Schublade wieder einsetzen.

Garzeit-Ende

Auf der Anzeige (**9 bzw. 18**) kann die verbleibende Garzeit abgelesen werden. Nach Ablauf der Garzeit ertönt ein Signal und **End** wird angezeigt. Der Lüfter läuft noch einige Sekunden nach. Danach wird ---- angezeigt.

1. Schublade(n) (**4 bzw. 6**) herausziehen und auf einer hitzebeständigen Unterlage abstellen. **Nicht auf das Gerät stellen!**
2. Lebensmittel entnehmen.
3. Gerät vom Stromnetz trennen.
4. Nach dem Abkühlen: Gerät und Zubehör reinigen (siehe Kapitel „Reinigung und Aufbewahrung“).

Garvorgang pausieren

- **Beide Garräume:**
 -  **(14)** drücken.
 - **Fortsetzen:** Sicherstellen, dass beide Schubladen vollständig eingesetzt sind. Erneut  drücken.
- **Ein Garraum:**
 - Garraum auswählen: **UPPER (12)** oder **LOWER (16)** berühren. Danach  **(14)** drücken. Der Countdown der Garzeit wird im ausgewählten Garraum pausiert.
 - **Fortsetzen:** Erneut  drücken.
 - Optional kann auch die jeweilige Schublade (**4 bzw. 6**) herausgezogen werden. Nach dem Einsetzen der Schublade wird der Countdown der Garzeit fortgesetzt.

Garvorgang manuell beenden

- **Beide Garräume:**  (**8**) berühren. Auf beiden Displays (**9 und 18**) wird **End** angezeigt. Der Lüfter läuft noch einige Sekunden nach.
- **Ein Garraum:** Garraum auswählen: **UPPER (12)** oder **LOWER (16)** berühren. Danach  (**8**) berühren. Auf dem entsprechenden Display (**9 oder 18**) wird **End** angezeigt. Der Lüfter läuft noch einige Sekunden nach. Danach wird ---- angezeigt.

REINIGUNG UND AUFBEWAHRUNG

Beachten!

- Zum Reinigen keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel oder Reinigungspads verwenden. Diese können die Oberflächen beschädigen.
1. Sicherstellen, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt und abgekühlt ist.
 2. Einsatzroste (**5 und 7**) und Schubladen (**4 und 6**) mit Spülmittel und warmem Wasser oder in der Spülmaschine reinigen. Bei hartnäckigen Verschmutzungen zuvor einweichen.
 3. Bei Bedarf: Das Gehäuse des Gerätes sowie Garräume und Heizelemente mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen. **Nicht in der Spülmaschine reinigen oder in Wasser tauchen!**
 4. Alle Teile vollständig trocknen lassen oder abtrocknen.
 5. Alle Teile an einem sauberen, trockenen, für Kinder und Tiere unzugänglichen Ort aufbewahren.

TECHNISCHE DATEN

| | |
|------------------------|---|
| Artikelnummer: | 16404 |
| Modellnummer: | DUAF-MTD-008 |
| Stromversorgung: | 220 – 240 V AC, 50 / 60 Hz |
| Leistung: | 2500 W |
| Schutzklasse: | I |
| Fassungsvermögen: | ca. 3,5 L (obere Schublade) ca. 6,5 L (untere Schublade) |
| Temperaturbereich: | 80–200 °C |
| Timer: | 1–60 min |
| ID Gebrauchsanleitung: | Z 16404 M DS V1.2 0325 as |



ENTSORGUNG



Das Verpackungsmaterial umweltgerecht entsorgen und der Wertstoffsammlung zuführen.



Altgeräte gehören nicht in den Hausmüll, sondern in spezielle Sammel- und Rückgabesysteme.

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

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

Alle Rechte vorbehalten.

LIST OF CONTENTS

| | | | |
|----------------------|----|--------------------------|----|
| At A Glance | 9 | Accessories | 13 |
| Symbols | 10 | Programmes and Functions | 13 |
| Signal Words | 10 | Use | 14 |
| Further Explanations | 10 | Cleaning and Storage | 15 |
| Items Supplied | 10 | Disposal | 16 |
| Intended Use | 11 | Technical Data | 16 |
| Safety Notices | 11 | | |
| Before Initial Use | 12 | | |



IMPORTANT NOTICES! PLEASE KEEP FOR REFERENCE!

AT A GLANCE

(Picture A)

- 1 Main unit
- 2 Control panel
- 3 Ventilation openings (bottom)
- 4 Lower drawer
- 5 Insert rack (large) for lower drawer
- 6 Upper drawer
- 7 Insert rack (small) for upper drawer

(Picture B) – Control Panel

- 8 Button  – Switch device on/off; stop cooking process
- 9 Display for upper cooking chamber (temperature/time/**(SHAKE !)**)
- 10 Program buttons:

| | | | |
|---|---------------|---|----------|
|  | French fries |  | Steak |
|  | Cake |  | Cookies |
|  | Vegetables |  | Pizza |
|  | Chicken Wings |  | Chicken |
|  | Shrimps |  | Tartlets |

- 11 Button  – Select temperature/time
- 12 Button **UPPER** – Call up setting mode for upper cooking chamber
- 13 Button  – Synchronise the end of the cooking time for both cooking chambers
- 14 Setting dial – Increase/decrease value; Button  – Start/pause cooking process
- 15 Button  – Apply all settings for both cooking chambers
- 16 Button **LOWER** – Call up setting mode for lower cooking chamber
- 17 Button  – Select programme
- 18 Display for lower cooking chamber (temperature/time/**(SHAKE !)**)

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.

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

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 damage to material.

FURTHER EXPLANATIONS

Key numbers are shown as follows: (1)

Picture references are shown as follows: (Picture A)

ITEMS SUPPLIED

1 x hot air frying machine

1 x drawer (small)

1 x drawer (large)

1 x insert rack (small)

1 x insert rack (large)

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 before 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

- Never immerse the device and the connecting cable in water or other liquids and ensure that these components cannot fall into water or become wet.
- 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 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.



WARNING – Danger of 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 any extension cables.
- In the event of a fire: Do not extinguish with water! Smother the flames e.g. with a fireproof blanket.

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.
- Only connect the device to a plug socket that is properly installed and matches the technical data of the device.
- Do not use any sharp-edged objects to turn or remove the food. They could damage the coating.

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 “Use” chapters.
2. Clean all accessories (see the “Cleaning” chapter).

ACCESSORIES

Drawers

The food is prepared in the drawers (4, 6). They must be inserted in the cooking chambers so that the device can be operated.

Insert Racks

The two insert racks (5, 7) must be inserted into the appropriate drawer (4 or 6) when using device so that the air circulation function is not impaired.

PROGRAMMES AND FUNCTIONS

 Both drawers must be fully inserted so that the device can be operated.

- **Switch device on/off:** Briefly touch  (8).

Cooking Chambers

The device has two cooking chambers. A different programme can be selected for each cooking chamber and the temperature and time can be adjusted as you wish. It is also possible to use just one cooking chamber.

If necessary, both cooking chambers can be synchronized with each other:

-  **(DUAL)** function – all temperature and cooking time settings are identical for both cooking chambers
-  **(SMART COOK)** function – the end of the cooking time is synchronised so that the different foods can be served at the same time.

To select a cooking chamber:

- Briefly touch the corresponding button **UPPER (12)** or **LOWER (16)**.

To deactivate an individual cooking chamber:

- Touch and hold the corresponding button **UPPER** or **LOWER** until **----** appears on the display (9 or 18) for the chosen cooking chamber.

Programmes

The device features 10 preset programmes (10). To select a programme, touch  (17), then turn the setting dial  (14). When a symbol flashes, the programme is selected. The symbols represent the following programmes:

| Symbol | Programme | Shake reminder |
|--|---------------|----------------|
|  | French fries | yes |
|  | Cake | – |
|  | Vegetables | yes |
|  | Chicken Wings | yes |
|  | Shrimps | yes |
|  | Steak | yes |
|  | Cookies | – |
|  | Pizza | – |
|  | Chicken | yes |
|  | Tartlets | – |

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

Adjusting the Temperature and Time

1. Select a cooking chamber:
 - Top: Touch **UPPER (12)**.
 - Bottom: Touch **LOWER (16)**.
2. Select temperature or time: Touch  (11).
3. Change the value using the setting dial  (14):
 - Increase value: Turn clockwise.
 - Decrease value: Turn anti-clockwise.

Turn reminder

Once half the cooking time has elapsed, a beep is heard and **(i SHAKE i)** is shown on the display **(9 or 18)**. **The cooking process is not paused automatically.**

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.
- Do not overfill the drawers so that the hot air can circulate optimally inside the cooking chambers.
- Make sure that the food does not come into contact with the heating elements.
- Make sure that foodstuffs containing oil and fats are not overheated. They could catch fire.

Start

1. Place the appropriate insert rack **(5 or 7)** in each drawer **(4 or 6)**.
2. Place food in the drawers.
3. Slide each drawer into the appropriate cooking chamber.
4. Depending on how you want to use the cooking chambers, follow the instructions in the following sections below according to the use you require.

A: Using Just One Cooking Chamber

1. Switch on the device: Touch  **(8)**.
2. Select desired cooking chamber:
 - Top: Touch **UPPER (12)**.
 - Bottom: Touch **LOWER (16)**.**UPPER** or **LOWER** flashes.
3. Either manually adjust the cooking temperature and time or select one of the 10 programmes **(10)** (see the "Programmes and Functions" chapter).
4. Start the cooking process: Push  **(14)**.

B: Using Both Cooking Chambers (Same Settings)

1. Set temperature and cooking time for one cooking chamber (see section "A: Using Just One Cooking Chamber" – steps **1.–3.**).
2. Touch  **(15)**. The button flashes. The settings are copied for the other cooking chamber.
3. Start the cooking process: Push  **(14)**.

C: Using Both Cooking Chambers (Individual Settings)

1. Set temperature and cooking time for the first cooking chamber (see section "A: Using Just One Cooking Chamber" – steps **1.–3.**).
2. Start the cooking process in the first cooking chamber: Push  **(14)**.
3. Set temperature and cooking time for the second cooking chamber (see section "A: Using Just One Cooking Chamber" – steps **2.+3.**).
4. Start the cooking process in the second cooking chamber: Push  **(14)**.

D: Using Both Cooking Chambers (Individual Settings, simultaneous End of Cooking Time)

1. Set temperature and cooking time for one cooking chamber (see section "A: Using Just One Cooking Chamber" – steps **1.–3.**).
2. Set temperature and cooking time for the other cooking chamber (see section "A: Using Just One Cooking Chamber" – steps **2.+3.**).
3. Touch  **(13)**. The button flashes.
4. Start the cooking process: Push  **(14)**.



The programme with the shorter duration displays **Hold** until the remaining cooking time cooking in chambers matches.

Turn reminder

Depending on the programme (see the “Programmes and Functions” chapter):

Once half the cooking time has elapsed, a beep is heard and **(SHAKE)** is shown on the display **(9 or 18)**. **The cooking process is not paused automatically.**

Pull out the drawer **(4 or 6)**, mix around the food you are cooking and reinsert the drawer.

End of Cooking Time

The remaining cooking time can be read off the display **(9 or 18)**. Once the cooking time has elapsed, beeps are heard and **End** is shown. The fan continues to run for a few more seconds. Afterwards ---- is displayed.

1. Pull out drawer(s) **(4 or 6)** and place it/ them on a heat-resistant surface. **Do not place it/them on the device!**
2. Remove food.
3. Disconnect the device from the mains power.
4. After cooling down: Clean the device and accessories (see the “Cleaning and Storage” chapter).

Pausing the Cooking Process

- **Both cooking chambers:**
 - Press **⏸** **(14)**.
 - **Resume:** Make sure that both drawers are fully inserted. Press **⏸** again.
- **One cooking chamber:**
 - Select cooking chamber: Touch **UPPER (12)** or **LOWER (16)**. The countdown of the cooking time is paused in the selected cooking chamber
 - **Resume:** Press **⏸** again.
 - Optionally, the respective drawer **(4 or 6)** can be pulled out. Once the drawer is inserted, the countdown of the cooking time continues.

Ending the Cooking Process Manually

- **Both cooking chambers:** Touch **⏹** **(8)**. **End** appears on both displays **(9 and 18)**. The fan continues to run for a few more seconds.
- **One cooking chamber:** Select cooking chamber: Touch **UPPER (12)** or **LOWER (16)**. Then touch **⏹** **(8)**. **End** appears on the corresponding display **(9 or 18)**. The fan continues to run for a few more seconds. Afterwards ---- is displayed.

CLEANING AND STORAGE

Please Note!

- Do not use any sharp or abrasive cleaning agents or cleaning pads to clean the device. These may damage the surfaces.
1. Make sure that the device has been disconnected from the mains power and has cooled down.
 2. Clean the insert racks **(5 and 7)** and the drawers **(4 and 6)** with detergent and warm water or in the dishwasher. For stubborn dirt, soak beforehand.
 3. If necessary: Wipe the housing of the device as well as the cooking chambers and heating elements with a clean, damp cloth. **Do not clean in the dishwasher or immerse in water!**
 4. Allow all parts to dry completely or dry them off.
 5. Store all parts in a clean, dry place out of the reach of children and animals.

DISPOSAL



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



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: | 16404 |
| Model number: | DUAF-MTD-008 |
| Power supply: | 220 – 240 V AC, 50 / 60 Hz |
| Power: | 2500 W |
| Protection class: | I |
| Capacity: | approx. 3.5 L (upper drawer) approx. 6.5 L (lower drawer) |
| Temperature range: | 80–200°C |
| Timer: | 1–60 minutes |
| ID of operating instructions: | Z 16404 M DS V1.2 0325 as |



All rights reserved.