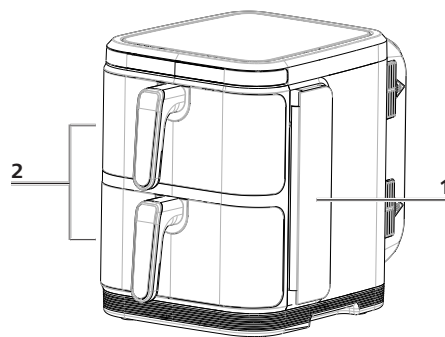




GERÄTEÜBERSICHT

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

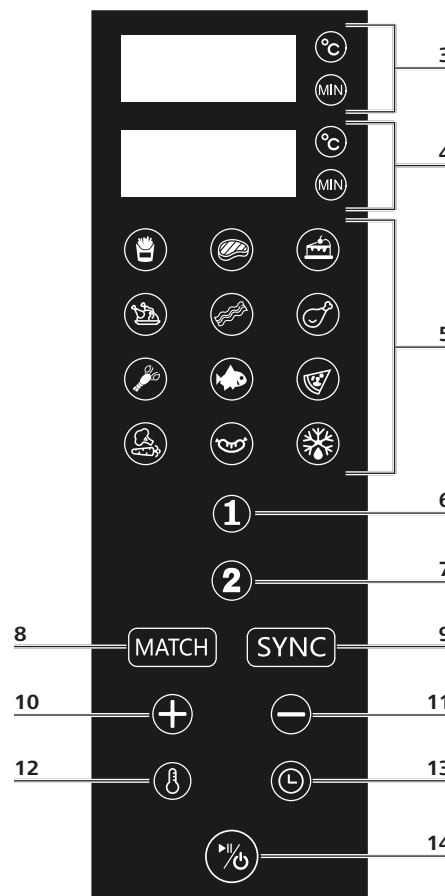


TASTEN UND PROGRAMME

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

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

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



ERSTE SCHRITTE

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

DAS ERSTE GERICHT

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

WEITERE INFORMATIONEN

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



AT A GLANCE

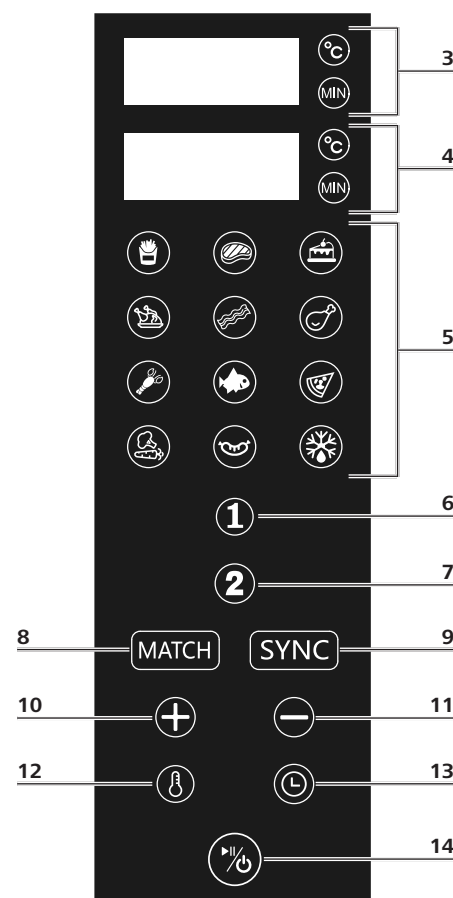
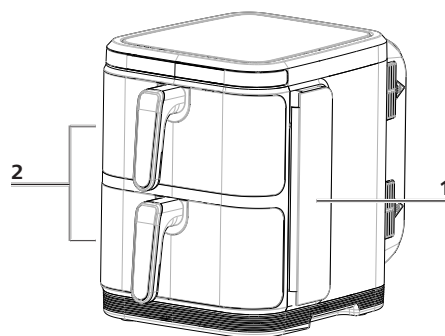
- 1 Control panel (foldable)
- 2 Two cooking chambers:
 - Can be used individually, a different program can be selected for each cooking chamber
 - Can be synchronized:
 - **MATCH** function – all temperature and cooking time settings are identical for both cooking chambers
 - **SYNC** function – the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

BUTTONS AND PROGRAMS

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

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

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



FIRST STEPS

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

THE FIRST DISH

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

FURTHER INFORMATION

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