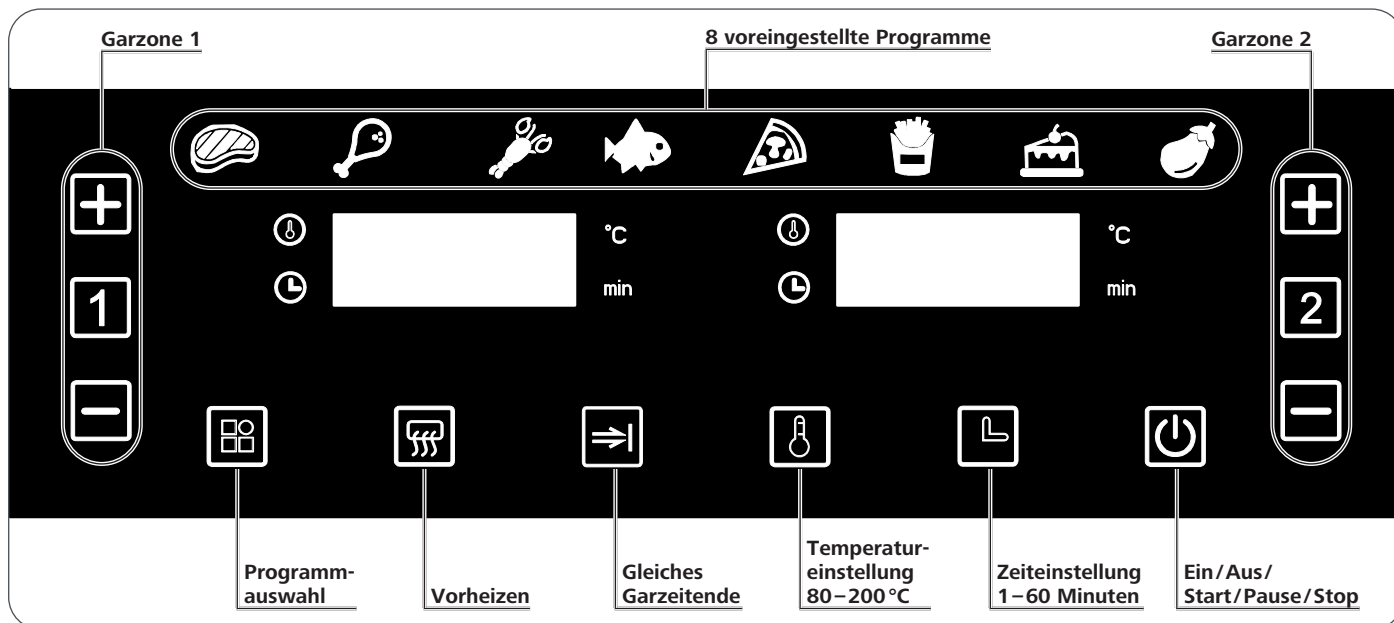


Funktionen & Übersicht

Das Gerät hat zwei Garzonen. Für jede Garzone kann ein anderes Programm gewählt werden.

Die Garzonen können synchronisiert werden, sodass das Garzeitende aufeinander abgestimmt wird (Funktion ) , damit die Speisen gleichzeitig serviert werden können.

Beide Garzonen können auch ohne Synchronisierung unabhängig voneinander betrieben werden.



Vor dem ersten Gebrauch

1. Die erste Inbetriebnahme sollte ohne Nahrungsmittel erfolgen, da es aufgrund eventueller Beschichtungsrückstände zu einer Geruchs- oder Rauchentwicklung kommen könnte.
2. Das Gerät ca. 10 Minuten lang ohne Inhalt auf höchster Temperaturstufe (200 °C) aufheizen lassen.
3. Anschließend die Schublade, die Einsatzroste und die Trennwand mit Spülmittel und warmem Wasser reinigen.

Benutzung

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 sowie ggf. die Trennwand in die Schublade einsetzen. Die Lebensmittel in die Schublade geben.
4. Die Schublade in den Garraum einsetzen.
5.  berühren, um das Bedienfeld zu aktivieren.

Informationen zur genauen Bedienung finden Sie in der folgenden Tabelle und in der Gebrauchsanleitung.

Garzonen verwenden	Handlung	Infos
Vorheizen	1.  bzw.  berühren, um eine Garzone auszuwählen. 2.  berühren, um das Vorheizen-Programm auszuwählen. 3. Ggf. die Vorheiz-Temperatur  und Vorheiz-Zeit  mit den Tasten  bzw.  anpassen. 4.  berühren, um den Vorheiz-Vorgang zu starten.	- Falls nötig, auch die andere Garzone vorheizen. - Die Funktion  kann nicht für das Vorheizen-Programm  ausgewählt werden.
Eine Garzone verwenden	1.  bzw.  berühren, um eine Garzone auszuwählen. 2.  berühren, um ein Programm auszuwählen. 3. Ggf. die Temperatur  und Garzeit  mit den Tasten  bzw.  anpassen. 4.  berühren, um den Garvorgang zu starten.	
Beide Garzonen verwenden – beliebiges Programmende	1.  berühren und das gewünschte Programm wählen. 2.  berühren und das gewünschte Programm wählen. 3.  berühren, um den Garvorgang zu starten.	Falls nötig, die Zeit- und Temperaturangaben manuell anpassen.
Beide Garzonen verwenden – gleiches Garzeitende	1.  berühren und das gewünschte Programm wählen. 2.  berühren und das gewünschte Programm wählen. 1.  berühren. 2.  berühren, um den Garvorgang zu starten.	Das Programm mit der kürzeren Laufzeit zeigt HOLD (Warten) an, bis beide Garzonen zeitgleich enden.

Übersicht über die Programme

Um das Vorheizen-Programm zu wählen,  berühren. Um eines der Zubereitungs-Programme zu wählen,  berühren.
Das Gerät verfügt über folgende Programme:

Symbol	Programm	Temperatur (°C)	Zeit (Minuten)
	Vorheizen	160	3
	Steak	200	15
	Hähnchen	200	30
	Shrimps	190	10
	Fisch	180	25
	Pizza	180	12
	Pommes frites	200	20
	Kuchen	180	12
	Gemüse	170	20



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.

Unterbrechung / Ende

	Eine Garzone	Beide Garzonen
Unterbrechen	1.  bzw.  berühren, um eine Garzone auszuwählen. 2.  berühren, um den Garvorgang zu unterbrechen. • Um den Garvorgang fortzusetzen,  erneut berühren.	•  berühren, um den Garvorgang zu unterbrechen. Um den Garvorgang fortzusetzen,  erneut berühren. • Optional: Die Schublade herausziehen, um z. B. die Zutaten durchzumengen oder weitere Zutaten hinzuzufügen. Der Garvorgang wird unterbrochen und auf der Anzeige erscheint OPEN (Offen). Um den Garvorgang fortzusetzen, die Schublade wieder vollständig in den Garraum schieben.
Manuell beenden	1.  bzw.  berühren, um eine Garzone auszuwählen. 2.  berühren und halten, um den Garvorgang zu beenden. Auf der entsprechenden Anzeige erscheint OFF (Aus). Die andere Garzone setzt den Garvorgang fort.	•  berühren und halten, um den Garvorgang in beiden Garzonen zu beenden. Auf beiden Anzeigen erscheint OFF (Aus).



Wenn die Funktion  (gleiches Garzeitende) ausgewählt wurde und der Garvorgang für nur eine Garzone unterbrochen wurde, **muss die Funktion nach dem Fortsetzen des Garvorgangs erneut aktiviert werden.**
Dazu  berühren, um den Einstellmodus aufzurufen. Anschließend  berühren, um die Funktion wieder zu aktivieren.
 erneut berühren, um den Garvorgang fortsetzen.

Nach Ablauf der Garzeit ertönen Signaltöne und auf der/den Anzeige(n) wird **OFF** (Aus) angezeigt.

1. Die Schublade herausziehen und auf einer hitzebeständigen Unterlage abstellen. **Nicht auf das Gerät stellen!**
2. Die Lebensmittel aus der Schublade entnehmen.
3. Das Gerät vom Stromnetz trennen.
4. Nach dem Abkühlen das Gerät und die Zubehörteile reinigen.

Reinigung

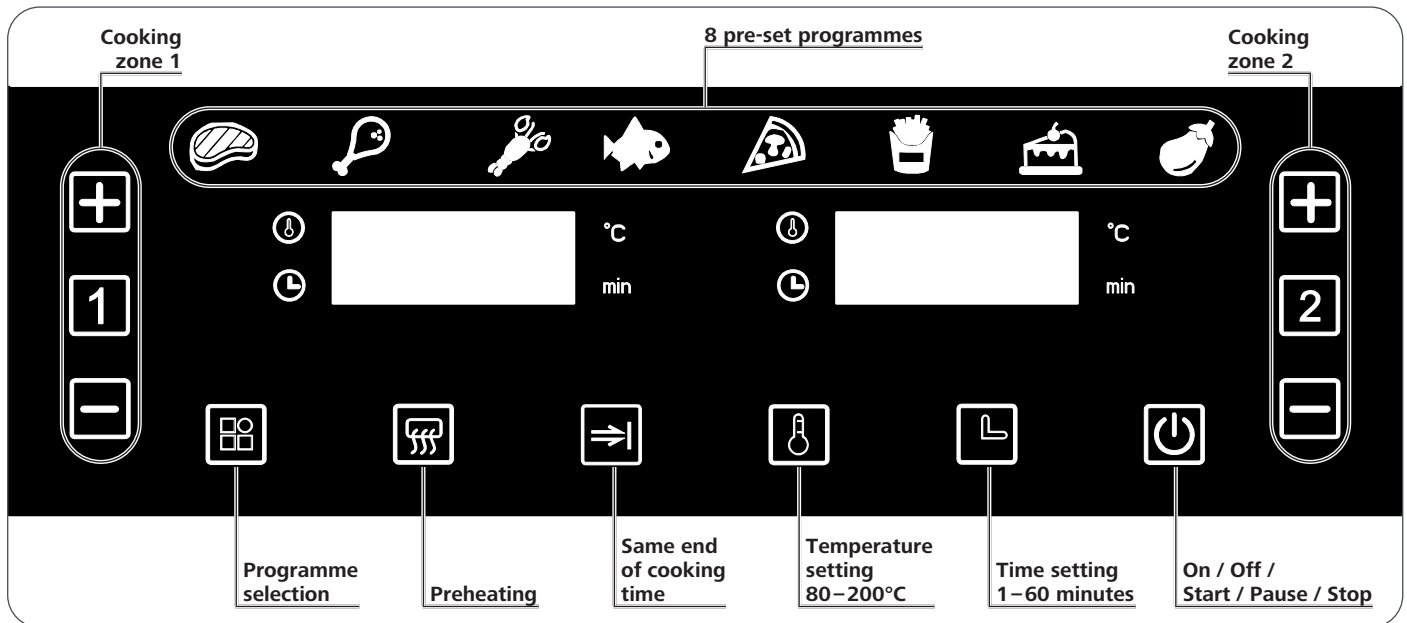
1. Die Schublade, die Einsatzroste und die Trennwand mit Spülmittel und warmem Wasser reinigen.
2. Das Gehäuse des Gerätes bei Bedarf mit einem feuchten Tuch abwischen.
Nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen oder in Wasser tauchen!
3. Alle Teile vollständig trocknen lassen oder abtrocknen.

Functions & Overview

The device has two cooking zones. A different programme can be selected for each cooking zone.

The cooking zones can be synchronised so that the end of the cooking time is coordinated (⇒ function) so that the foods can be served at the same time.

The cooking zones can also be operated independently without synchronisation.



Before Initial Use

1. 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.
2. Allow the device to heat up on the highest temperature setting (200°C) for approx. 10 minutes without any food in it.
3. Then clean the drawer, the insert racks and the partition rack with detergent and warm water.

Use

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. Insert the insert racks and, if necessary, the partition rack into the drawer. Place the food in the drawer.
4. Insert the drawer into the cooking chamber.
5. Touch  to activate the control panel.

Information on precise operation can be found in the following table and in the operating instructions.

Usage of the cooking zones	Steps	Information
Preheating	1. Touch  or  to select a cooking zone. 2. Touch  to select the preheating programme. 3. If necessary, adjust the preheating temperature  and preheating time  using the  button or  button. 4. Touch  to start the preheating process.	• If necessary, also preheat the other cooking zone. • The  function cannot be selected for the preheating  programme.
Use one cooking zone	1. Touch  or  to select a cooking zone. 2. Touch  to select a programme. 3. If necessary, adjust the temperature  and cooking time  using the  button or  button. 4. Touch  to start the cooking process.	
Use both cooking zones – any program end	1. Touch  and select the desired programme. 2. Touch  and select the desired programme. 3. Touch  to start the cooking process.	• If necessary, adjust the time and temperature settings manually.
Use both cooking zones – same end of cooking time	1. Touch  and select the desired programme. 2. Touch  and select the desired programme. 3. Touch . 4. Touch  to start the cooking process.	• The program with the shorter running time displays HOLD until both cooking zones end at the same time.

Overview of the Programmes

To select the preheating programme, touch . To select one of the preparation programmes, touch .

The device has the following programmes:

Symbol	Programme	Temperature (°C)	Time (minutes)
	Preheating	160	3
	Steak	200	15
	Chicken	200	30
	Shrimps	190	10
	Fish	180	25
	Pizza	180	12
	Chips	200	20
	Cake	180	12
	Vegetables	170	20



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.

Pause / Stop

	One cooking zone	Both cooking zones
Pause	1. Touch  or  to select a cooking zone. 2. Touch  to pause the cooking process. • To continue the cooking process, touch  again.	• Touch  to pause the cooking process. To continue the cooking process, touch  again. • Optional: pull out the drawer for example to mix the ingredients or add more ingredients. The cooking process is paused and OPEN appears on the display. To continue the cooking process, insert the drawer fully back into the cooking chamber.
Stop manually	1. Touch  or  to select a cooking zone. 2. Touch and hold  to stop the cooking process. OFF appears on the corresponding display. The other cooking zone continues the cooking process.	• Touch and hold  to stop the cooking process in both cooking zones. OFF appears on both displays.



If the  function (same end of cooking time) has been selected and the cooking process was paused for just one cooking zone, **the function needs to be activated again once the cooking process resumes.**

To do this, touch  to call up the setting mode. Then touch  to reactivate the function. Touch  again to resume the cooking process.

Once the cooking time has elapsed, beeps are heard and **OFF** is shown in the display(s).

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

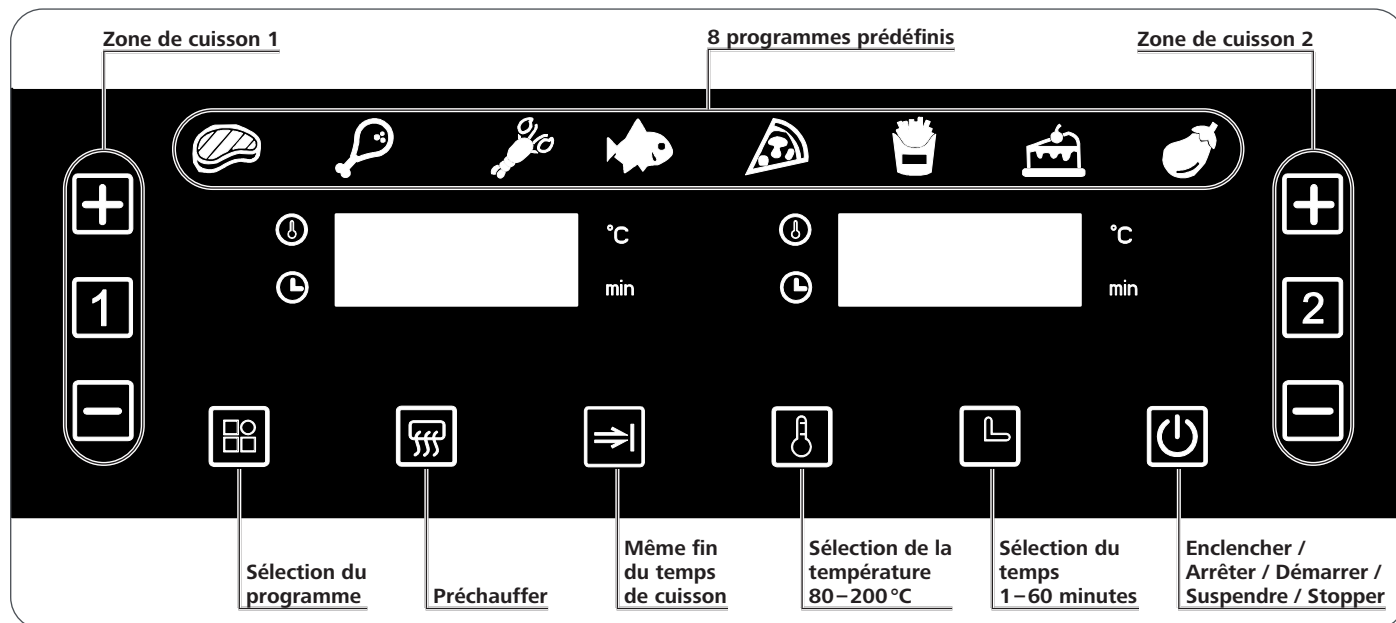
Cleaning

1. Clean the drawer, the insert racks and the partition rack with detergent and warm water.
2. Wipe down the outside of the device with a damp cloth if necessary.
Do not clean in the dishwasher or immerse in water!
3. Allow all parts to dry completely or dry them off.

Fonctions et Aperçu

L'appareil dispose de deux zones de cuisson. Chaque zone de cuisson peut bénéficier d'un programme spécifique. Les zones de cuisson peuvent être synchronisées afin que la fin de la cuisson est concordante (fonction ) afin que les plats puissent être servis en même temps.

Les deux zones de cuisson peuvent également être utilisées l'une indépendamment de l'autre sans synchronisation.



Avant la première utilisation

1. La première mise en service doit être effectuée à vide, donc sans aliments, en raison du dégagement d'odeurs ou de fumée pouvant se développer à cause d'éventuels résidus de production du revêtement.
2. Laisser l'appareil chauffer à vide env. 10 minutes au niveau de température maximal (200 °C).
3. Nettoyer ensuite le tiroir, les grilles intercalaires et la cloison de séparation à l'eau chaude avec du produit vaisselle.

Utilisation

1. Placer l'appareil sur un support sec, plan et résistant à la chaleur. Prévoir un dégagement suffisant tout autour.
2. Dérouler intégralement le cordon de raccordement et brancher la fiche secteur sur une prise.
3. Placer les grilles intercalaires et, si nécessaire, la cloison de séparation dans le tiroir. Placer les aliments dans le tiroir.
4. Insérer le tiroir dans l'espace de cuisson.
5. Effleurer  pour activer le panneau de commande.

Des informations sur le fonctionnement précis peuvent être trouvées dans le tableau suivant et dans le mode d'emploi.

Utilisation des zones de cuisson	Étapes	Infos
Préchauffer	1. Effleurer 1 ou 2 pour sélectionner une zone de cuisson. 2. Effleurer  pour sélectionner le programme de préchauffage. 3. Si nécessaire, régler la température de préchauffage  et la durée de préchauffage  à l'aide des touches + ou -. 4. Effleurer  pour démarrer l'opération de préchauffage.	• Si nécessaire, préchauffer également l'autre zone de cuisson. • La fonction  ne peut pas être sélectionnée pour le programme de préchauffage .
Utiliser une zone de cuisson	1. Effleurer 1 ou 2 pour sélectionner une zone de cuisson. 2. Effleurer  pour sélectionner un programme. 3. Si nécessaire, régler la température  et le temps de cuisson  à l'aide des touches + ou -. 4. Effleurer  pour démarrer l'opération de cuisson.	
Utilisez les deux zones de cuisson – quelle que soit la fin du programme	1. Effleurer 1 et sélectionner le programme désiré. 2. Effleurer 2 et sélectionner le programme désiré. 3. Effleurer  pour démarrer l'opération de cuisson.	• Si nécessaire, régler manuellement le temps et la température.
Utilisez les deux zones de cuisson – même temps de fin de cuisson	1. Effleurer 1 et sélectionner le programme désiré. 2. Effleurer 2 et sélectionner le programme désiré. 3. Effleurer . 4. Effleurer  pour démarrer l'opération de cuisson.	• Le programme le plus bref affiche HOLD (en attente) jusqu'à ce que les deux zones de cuisson s'arrêtent en même temps.

Aperçu des programmes

Pour sélectionner le programme de préchauffage, effleurer . Pour sélectionner l'un des programmes de préparation, effleurer . L'appareil dispose des programmes suivants :

Symbole	Programme	Température (°C)	Temps (minutes)
	Préchauffage	160	3
	Steak	200	15
	Poulet	200	30
	Crevettes	190	10
	Poisson	180	25
	Pizza	180	12
	Frites	200	20
	Gâteau	180	12
	Légumes	170	20

 Les temps et températures enregistrés pour les programmes doivent être adaptés, si nécessaire, afin d'avoir l'assurance que les aliments (notamment la volaille) soient bien cuits. Des ajustements peuvent également être effectués pendant l'opération de cuisson.

Interruption / Arrêt

	Une zone de cuisson	Les deux zones de cuisson
Inter- ruption	1. Effleurer  ou  pour sélectionner une zone de cuisson. 2. Effleurer  pour interrompre l'opération de cuisson. • Pour poursuivre l'opération de cuisson, effleurer à nouveau .	• Effleurer  pour interrompre l'opération de cuisson. Pour poursuivre l'opération de cuisson, effleurer à nouveau . • En option : retirer le tiroir, par exemple pour mélanger les ingrédients ou ajouter plus d'ingrédients. L'opération de cuisson est interrompue et l'affichage indique OPEN (ouvert). Pour poursuivre l'opération de cuisson, repoussez complètement le tiroir dans l'espace de cuisson.
Arrêter manuelle- ment	1. Effleurer  ou  pour sélectionner une zone de cuisson. 2. Effleurer  et maintenir le doigt dessus. L'affichage indique OFF (arrêt). L'autre zone de cuisson poursuit l'opération de cuisson.	• Effleurer  et maintenir le doigt dessus pour arrêter l'opération de cuisson dans les deux zones de cuisson. Les deux affichages indiquent OFF (arrêt).

 Si la fonction  (même fin du temps de cuisson) a été sélectionnée et que l'opération de cuisson a été interrompue uniquement pour une zone de cuisson, **la fonction doit être à nouveau activée une fois l'opération de cuisson poursuivie.** Effleurer à cet effet  pour appeler le mode de réglage. Effleurer ensuite  (synchronisation) pour activer à nouveau la fonction. Poursuivre l'opération de cuisson avec la touche .

À expiration du temps de cuisson, des signaux sonores retentissent et **OFF** (arrêt) s'affiche.

1. Retirer le tiroir et le poser sur un support résistant à la chaleur. **Ne pas le/la poser sur l'appareil !**
2. Prélever les aliments du tiroir.
3. Débrancher l'appareil du secteur.
4. Nettoyer l'appareil et tous ses accessoires une fois qu'ils ont refroidi.

Nettoyage

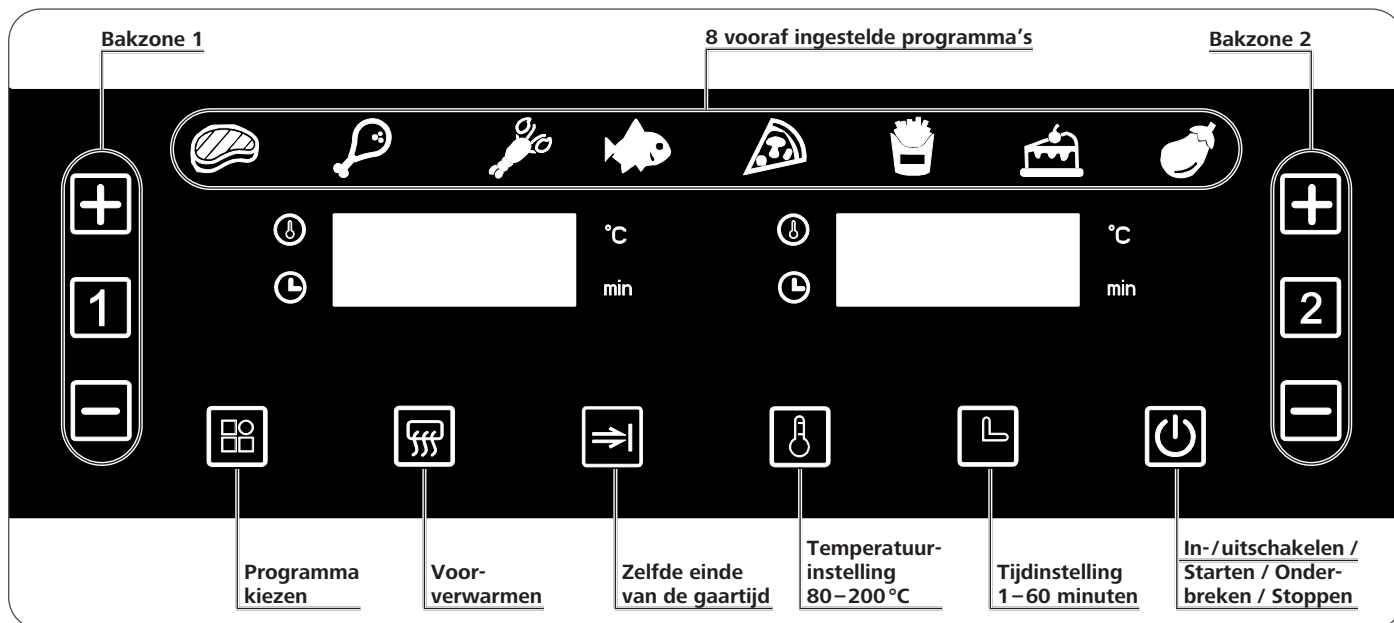
1. Nettoyer le tiroir, les grilles intercalaires et la cloison de séparation à l'eau chaude avec du produit vaisselle.
2. Le bâti de l'appareil peut être essuyé si besoin avec un chiffon propre humide.
Ne pas le laver au lave-vaisselle ni le faire tremper dans l'eau !
3. Laisser sécher complètement ou essuyer toutes les pièces.

Funcies en overzicht

Het apparaat heeft twee bakzones. Voor elke bakzone kan een ander programma worden gekozen.

De bakzones kunnen gesynchroniseerd worden zodat het gaartijdeinde wordt op elkaar afgestemd (functie ) zodat de gerechten tegelijkertijd kunnen worden geserveerd.

De bakzones kunnen ook zonder synchronisatie onafhankelijk van elkaar worden gebruikt.



Vóór het eerste gebruik

1. De eerste ingebruikname moet plaatsvinden zonder levensmiddelen, omdat eventuele coatingresten een geur- en rookontwikkeling zouden kunnen veroorzaken.
2. Laat het apparaat ca. 10 minuten zonder inhoud op de hoogste temperatuurstand (200 °C) opwarmen.
3. Reinig vervolgens de lade, de inzetroosters en de scheidingswand met afwasmiddel in warm water.

Gebruik

1. Plaats het apparaat op een droog, vlak en hittebestendig werkoppervlak. Zorg voor voldoende ruimte aan alle zijden.
2. Wikkel de aansluitleiding volledig af en steek de netstekker in een contactdoos.
3. Zet de inzetroosters en eventueel de scheidingswand in de lade. Leg de levensmiddelen in de lade.
4. Plaats de lade in de bakruimte.
5. Druk op  om het bedieningsveld te activeren.

Informatie over de precieze bediening vindt u in de volgende tabel en in de gebruiksaanwijzing.

Gebruik van de bakzones	Stappen	Informatie
Voorverwarmen	1. Druk op 1 of 2 om een bakzone te selecteren. 2. Druk op  om het voorverwarmprogramma te selecteren. 3. Pas indien nodig de voorverwarmtemperatuur  en de voorverwarmtijd  aan met de knoppen + of -. 4. Druk op  om het voorverwarmproces te starten.	• Verwarm indien nodig ook de andere bakzone voor. • Voor het voorverwarmprogramma  kan de functie  niet geselecteerd worden.
Gebruik één bakzone	1. Druk op 1 of 2 om een bakzone te selecteren. 2. Druk op  om een programma te selecteren. 3. Pas indien nodig de temperatuur  en de gaartijd  aan met de knoppen + of -. 4. Druk op  om het gaarproces te starten.	
Gebruik beide bakzones – willekeurige programma-einde	1. Druk op 1 en selecteer het gewenste programma. 2. Druk op 2 en selecteer het gewenste programma. 3. Druk op  om het gaarproces te starten.	• Pas indien nodig de tijd en temperatuur handmatig aan.
Gebruik beide bakzones – hetzelfde einde van de bereidingsduur	1. Druk op 1 en selecteer het gewenste programma. 2. Druk op 2 en selecteer het gewenste programma. 3. Druk op . 4. Druk op  om het gaarproces te starten.	• Het programma met de kortere looptijd toont HOLD (wachten), totdat beide bakzones tegelijkertijd eindigen.

Overzicht van de programma's

Om het voorverwarmprogramma te selecteren, druk op . Om een van de bereidingsprogramma's te selecteren, druk op . Het apparaat heeft de volgende programma's:

Symbool	Programma	Temperatuur (°C)	Tijd (minuten)
	Voorverwarmen	160	3
	Steak	200	15
	Kip	200	30
	Garnalen	190	10
	Vis	180	25
	Pizza	180	12
	Friet	200	20
	Gebak	180	12
	Groente	170	20



De in de programma's opgeslagen tijden en temperaturen moeten zo nodig worden aangepast om ervoor te zorgen dat de levensmiddelen (vooral gevogelte) door en door gaar worden. Aanpassingen kunnen ook nog tijdens het gaarproces worden uitgevoerd.

Onderbreking / Einde

	Één Bakzone	Beide Bakzones
Onderbreken	1. Druk op of om een bakzone te selecteren. 2. Druk op om het gaarproces te onderbreken. • Om het gaarproces voort te zetten druk opnieuw op .	• Druk op om het gaarproces te onderbreken. Om het gaarproces voort te zetten druk opnieuw op . • Optioneel: Trek de lade uit, bijvoorbeeld om de ingrediënten te mixen of meer ingrediënten toe te voegen. Het gaarproces wordt onderbroken en op het display wordt OPEN weergegeven. Om het gaarproces voort te zetten, plaats de lade volledig terug in de bakruimte.
Handmatig stoppen	1. Druk op of om een bakzone te selecteren. 2. Druk op en houd deze ingedrukt om het gaarproces te stoppen. Op het display van de geselecteerde bakzone verschijnt OFF (uit). De andere bakzone zet het bakproces voort.	• Druk op en houd deze ingedrukt om het gaarproces in beide bakzones te stoppen. Op beide display verschijnt OFF (uit).



Als de functie (zelfde einde van de gaartijd) is geselecteerd en het gaarproces slechts voor één bakzone is onderbroken, **moet de functie na het hervatten van het gaarproces opnieuw worden geactiveerd**. Druk hiervoor op om de instelmodus op te roepen. Druk vervolgens op om de functie opnieuw te activeren. Met de knop wordt het gaarproces hervat.

Wanneer de gaartijd is verstreken, klinkt een pieptoon en wordt **OFF** (uit) weergegeven.

1. Trek de lade uit en leg de lade op een hittebestendig oppervlak. **Zet niets op het apparaat!**
2. Haal de levensmiddelen uit de lade.
3. Onderbreek de stroomtoevoer naar het apparaat.
4. Reinig het apparaat na het afkoelen en reinig alle toebehoren

Reinigen

1. Maak de lade, de inzettroosters en de scheidingswand schoon met afwasmiddel en warm water.
2. Veeg de behuizing van het apparaat indien nodig af met een schone, vochtige doek. Reinig deze niet in de vaatwasser en dompel ze niet onder in water!
3. Laat alle onderdelen volledig drogen of droog ze af.