Inhaltsverzeichnis

Auf einen Blick 1
Symbole 2
Signalwörter 2
Weitere Erläuterungen 2
Lieferumfang 2
Bestimmungsgemäßer Gebrauch 3
Sicherheitshinweise 3
Aufstellen und Anschließen 5
Vor dem ersten Gebrauch 6
Zubehör 6
Programme und Funktionen 6
Benutzung 8
Reinigung und Aufbewahrung 10
Problembehebung 11
Technische Daten 11
Entsorgung 12



Wichtige Hinweise! Unbedingt aufbewahren!

Auf einen Blick

(Bild A) – Haupteinheit

1 Bedienfeld (klappbar)
2 Garzone **1** (oben links)
3 Garzone **2** (oben rechts)
4 Garzone **3** (unten)

(Bild B) – Zubehör

5 Kleine Einsatzroste
6 Kleine Schublade (rechts)
7 Kleine Schublade (links)
8 Großer Einsatzrost
9 Große Schublade

(Bild C) – Bedienfeld

10 – Licht ein-/ausschalten (ArtNr. 19713)
11 – Garzone 1 aufrufen
12 – Garzone 2 aufrufen
13 – Garzone 3 aufrufen
14 Anzeige der Temperatur (in °C)
15 Anzeige der Zeit (in Minuten)
16 **MATCH** – Einstellungen für alle aktiven Garzonen synchronisieren
17 **SYNC** – Garzeit-Ende aller aktiven Garzonen synchronisieren
18 – Wert erhöhen
19 – Wert verringern
20 Programmtasten:
- Pommes frites
- Steak
- Hähnchen
- Hähnchenflügel
- Bacon
- Würstchen
- Piccolinis/Pizza-Baguette
- Fisch
- Shrimps
- Gemüse
- Backen
- Auftauen

21 – Temperatur auswählen
22 – Gerät ein-/ausschalten; Garvorgang starten/pausieren/stoppen
23 – Zeit auswählen

19712_19713_Inlay_DE-EN_A5_V1.1.indb 1 10.02.2026 14:21:21

Liebe Kundin, lieber Kunde,

wir freuen uns, dass du dich für die **FryUp³ Vertikale 3-Kammer-Heißluftfritteuse** entschieden hast. Dank 3-Garzonen-Technologie lassen sich alle Kammern unabhängig oder aber synchron steuern. 12 One-touch-Programme machen die Bedienung besonders einfach, während das klappbare Touchdisplay für volle Kontrolle sorgt.

Solltest du Fragen zum Gerät sowie zu Ersatz- / Zubehörteilen haben, kontaktiere den Kundenservice über unsere Website: **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 dazugehörenden 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 Schublade (klein, links)
1 x Schublade (klein, rechts)
1 x Schublade (groß)
2 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!**

19712_19713_Inlay_DE-EN_A5_V1.1.indb 2 10.02.2026 14:21:21

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

19712_19713_Inlay_DE-EN_A5_V1.1.indb 3 10.02.2026 14:21:22

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 vorhandender Aufsicht, vor dem Transportieren oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- Keine Veränderungen am Gerät vornehmen. Auch die Anschlussleitung nicht selbst austauschen. Wenn das Gerät, die **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 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.

19712_19713_Inlay_DE-EN_A5_V1.1.indb 4 10.02.2026 14:21:22

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 Küchenoberschränke 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.

19712_19713_Inlay_DE-EN_A5_V1.1.indb 5 10.02.2026 14:21:23

- 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 Bedienfeldes (**1**) leuchten kurz auf und ein Signal ertönt. Die Taste (**22**) 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 Beschichtungsrückstände 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 Zubehörteile mit reinigen (siehe Kapitel „Reinigung und Aufbewahrung“.

Zubehör

In den **Schubladen** (**6, 7, 9**) werden die Speisen zubereitet.

Die **Einsatzroste** (**5, 8**) sollten bei der Benutzung des Gerätes in die Schubladen 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.

Klappbares Bedienfeld

Das Bedienfeld (**1**) liegt bei Lieferung waagerecht auf dem Gerät auf. Bei Bedarf lässt es sich senkrecht aufrichten (**Bild A**).

- Aufrichten: An der Oberkante des Bedienfelds mittig leicht drücken, um die Arretierung zu lösen. Danach das Bedienfeld nach vorne klappen, bis es senkrecht steht und einrastet.
- Absenken: Das Bedienfeld nach hinten klappen, bis es aufliegt. Dann an der Oberkante erneut mittig leicht drücken, bis ein Klicken zu hören ist.

Standby-Modus

- Gerät einschalten: Taste (**22**) kurz berühren. Anschließend können die gewünschten Garzonen ausgewählt werden (siehe Abschnitt „Garzonen“).
- Gerät ausschalten: Taste berühren und halten, bis das Bedienfeld erlischt (Ausnahme: Taste).

19712_19713_Inlay_DE-EN_A5_V1.1.indb 6 10.02.2026 14:21:24

Garzonen

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

- Garzone aktivieren: Die jeweilige Taste ① (**11**), ② (**12**) oder ③ (**13**) kurz berühren.
  Nach dem Aktivieren blinkt die entsprechende Taste. Sind mehrere Garzonen aktiv, blinken die Tasten abwechselnd jeweils 3 Mal.
- Garzone deaktivieren: Die jeweilige Taste ①, ② oder ③ berühren und halten, bis auf den Anzeigen (**14, 15**) **––––** erscheint.
  Ist eine Garzone inaktiv, leuchtet die entsprechende Taste konstant.

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 (16)** – die Temperatur- und Garzeit-Einstellungen werden für alle aktiven Garzonen übernommen
- **SYNC (17)** – das Garzeit-Ende aller aktiven Garzonen wird aufeinander abgestimmt, damit die Speisen gleichzeitig serviert werden können.

Programme

Das Gerät verfügt über 11 voreingestellte Programme zur Zubereitung sowie ein Programm zum Auftauen von Speisen.

Um ein Programm zu wählen, die entsprechende Programmtaste (**20**) auf dem Bedienfeld (**1**) berühren. Blinkt ein Symbol, ist das Programm ausgewählt. Die Symbole stehen für die folgenden Programme:

Symbol	Programm	Zeit (Min.)	Temperatur (°C)	Erinnerung (Durchmengen)
	Pommes frites (gefroren)	23	200	ja
	Steak	15	180	ja
	Hähnchen	45	200	ja
	Hähnchenkeule	23	180	ja
	Bacon	10	170	ja
	Würstchen	20	200	ja
	Piccolinis / Pizza-Baguette	10	200	–
	Fisch	18	200	ja
	Shrimps	14	200	ja
	Gemüse	8	160	ja
	Backen	15	170	–
	Auftauen	15	60	–

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.

19712_19713_Inlay_DE-EN_A5_V1.1.indb 7 10.02.2026 14:21:27

Temperatur und Zeit anpassen

1. Garzone auswählen: Eine der Tasten ① (**11**), ② (**12**) oder ③ (**13**) kurz berühren.
2. Temperatur (🌡) / Zeit (🕒) auswählen:
   - Temperatur: 🌡 (**21**) berühren.
   - Zeit: 🕒 (**23**) berühren.
3. Den angezeigten Wert anpassen:
   - Erhöhen: ⊕ (**18**) berühren
   - Verringern: ⊖ (**19**) berühren
   - Für einen Schnelldurchlauf der Werte das jeweilige Symbol berühren und halten.

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.

Beleuchtung (ArtNr. 19713)

1. Garzone auswählen: Eine der Tasten ① (**11**), ② (**12**) oder ③ (**13**) kurz berühren.
2. Die Taste 💡 (**10**) berühren um die Beleuchtung in der ausgewählten Garzone ein-/auszuschalten. Nach ca. 30 Sekunden schaltet sie sich automatisch aus.

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.

Beginn

Je Garzone (**2, 3, 4**):

- Sicherstellen, dass ein passender Einsatzrost (**5 bzw. 8**) in die Schublade (**6, 7, 9**) eingesetzt ist.
- Lebensmittel in die Schublade geben.
- Die Schublade in die passende Garzone einsetzen.

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

19712_19713_Inlay_DE-EN_A5_V1.1.indb 8 10.02.2026 14:21:31

a: Nur eine Garzone verwenden

Wenn nur eine der Garzonen verwendet werden soll:

1. Einschalten: Taste ⏯ (**22**) kurz berühren.
2. Garzone auswählen:
   - Oben links: Taste ① (**11**) berühren.
   - Oben rechts: Taste ② (**12**) berühren.
   - Unten: Taste ③ (**13**) berühren.

   Die jeweilige Taste ①/②/③ blinkt und der Einstellmodus für die ausgewählte Garzone wird aufgerufen.
3. Die Garzeit und Temperatur entweder manuell anpassen oder eines der 12 Programme (**20**) wählen (siehe Kapitel „Programme und Funktionen“).
4. Starten: Taste ⏯ erneut kurz berühren.

b: Mehrere Garzonen verwenden – Programm kopieren

Wenn für mehrere Garzonen die gleichen Einstellungen vorgenommen werden sollen:

1. Einschalten und alle benötigten Garzonen aktivieren (siehe Abschnitt a: Schritte 1+2).
2. Taste **MATCH** (**16**) berühren. Die Taste **MATCH** sowie die Tasten der miteinander synchronisierten Garzonen blinken.
3. Die gewünschten Einstellungen auswählen (siehe Abschnitt a: Schritt 3). Die Einstellungen werden auf alle aktiven Garzonen angewendet.
4. Starten: Taste ⏯ erneut kurz berühren.

c: Mehrere Garzonen verwenden – Individuelles Garzeit-Ende

1. Einschalten: Taste ⏯ (**22**) kurz berühren.
2. Nacheinander jeweils eine der benötigten Garzonen aktivieren sowie deren Programm bzw. Temperatur und Garzeit einstellen (siehe Abschnitt a: Schritte 2+3).
3. Starten: Taste ⏯ erneut kurz berühren.

d: Mehrere Garzonen verwenden – Gleichzeitiges Garzeit-Ende

Wenn mehrere Garzonen unterschiedlich eingestellt sind, aber die Zubereitung gleichzeitig enden soll:

1. Einschalten und die gewünschten Temperaturen und Garzeiten für alle benötigten Garzonen einstellen (siehe Abschnitt c: Schritte 1+2).
2. Taste **SYNC** (**17**) berühren. Die Taste **SYNC** blinkt.
3. Starten: Taste ⏯ erneut 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; die Taste ① (**11**), ② (**12**) oder ③ (**13**) der entsprechenden Garzone blinkt und **turn** erscheint auf der Anzeige (**14**). **Der Garvorgang wird nicht automatisch pausiert.**

Die jeweilige Schublade (**6, 7 oder 9**) herausziehen, die Lebensmittel durchmengen und die Schublade wieder einsetzen.

Garzeit-Ende

Auf der Anzeige 🕒 (**15**) kann die verbleibende Garzeit abgelesen werden. Nach Ablauf der Garzeit erklingen Signaltöne; die Taste ① (**11**), ② (**12**) oder ③ (**13**) der entsprechenden Garzone blinkt und **OFF** wird angezeigt. Der Lüfter läuft noch einige Sekunden nach.

1. Die jeweilige Schublade (**6, 7 oder 9**) herausziehen und auf einer hitzebeständigen Unterlage abstellen. **Nicht auf das Gerät stellen!**
2. Die Lebensmittel aus der Schublade nehmen.
3. Nach dem Gebrauch das Gerät vom Stromnetz trennen.
4. Nach dem Abkühlen das Gerät und die Zubehörteile reinigen (siehe Kapitel „Reinigung und Aufbewahrung“).

19712_19713_Inlay_DE-EN_A5_V1.1.indb 9 10.02.2026 14:21:36

Garvorgang kurz unterbrechen

Die Garzonen können nur **einzeln pausier**t werden, um unbeabsichtigte Stopps zu vermeiden.
Beim Fortsetzen werden alle pausierten Garzonen **gleichzeitig wieder gestartet**.
Dieses Verhalten ist beabsichtigt und vermeidet zusätzliche Schritte beim Fortsetzen.

- **Pausieren:** Die entsprechende Taste ① (**11**), ② (**12**) oder ③ (**13**) kurz berühren oder warten, bis die Taste blinkt. Dann die Taste ⏯ (**22**) berühren. Der Countdown der Garzeit wird in der ausgewählten Garzone pausiert.
- **Fortsetzen:** Die Taste ⏯ erneut berühren. Der Countdown der Garzeit wird in allen Garzonen fortgesetzt.
- Optional die jeweilige Schublade (**6, 7 oder 9**) herausziehen. Für die entsprechende Garzone wird **OPEN** angezeigt.
  Nach dem Einsetzen der Schublade wird der Countdown der Garzeit fortgesetzt.

Garvorgang manuell stoppen

- **Alle Garzonen:** Die Taste ⏯ (**22**) berühren und halten, bis auf den Anzeigen (**14 und 15**) **OFF** erscheint.
- **Eine Garzone:** Die entsprechende Taste ① (**11**), ② (**12**) oder ③ (**13**) berühren und halten, bis auf den Anzeigen (**14 und 15**) **OFF** erscheint.

Falls andere Garzonen weiterhin in Betrieb sind, werden deren Garzeit und Temperatur nach wenigen Sekunden wieder angezeigt.

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 (**6, 7, 9**) und Einsatzroste (**5, 8**) 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 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.

19712_19713_Inlay_DE-EN_A5_V1.1.indb 10 10.02.2026 14:21:38

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.

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.

Technische Daten

	ohne Sichtfenster	**mit Sichtfenster**
Artikelnummer:	19712	19713
Modellnummer:	ZHAF-3688A	ZHAF-3688AP
Spannungsversorgung:	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz	
Leistung:	3000 W	
Schutzklasse:	I	
Fassungsvermögen:	ca. 17 L (2 x ca. 4 L + 1 x ca. 9 L)	
Temperaturbereich:	60 – 200 °C	
Timer:	max. 60 Minuten	
ID Gebrauchsanleitung:	Z 19712_19713 M DS V1.1 0226 as	

19712_19713_Inlay_DE-EN_A5_V1.1.indb 11 10.02.2026 14:21:39

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 Vertreibern 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.

Alle Rechte vorbehalten.

19712_19713_Inlay_DE-EN_A5_V1.1.indb 12 10.02.2026 14:21:40

List of Contents

At A Glance 13
Symbols 14
Signal Words 14
Further Explanations 14
Items Supplied 14
Intended Use 15
Safety Notices 15
Set-Up and Connection 17
Before Initial Use 18
Accessories 18
Programmes and Functions 18
Use 20
Cleaning and Storage 22
Troubleshooting 22
Technical Data 23
Disposal 23



Important notices!
Please keep for reference!

At A Glance

(Picture A) – Main Unit

1 Control panel (foldable)
2 Cooking zone **1** (top left)
3 Cooking zone **2** (top right)
4 Cooking zone **3** (bottom)

(Picture B) – Accessories

5 Small insert racks
6 Small drawer (richt)
7 Small drawer (left)
8 Large insert rack
9 Large drawer

(Picture C) – Control Panel

10 – Switch light on/off (Art. No. 19713)
11 – Select cooking zone 1
12 – Select cooking zone 2
13 – Select cooking zone 3
14 Display for temperature (in **°C**)
15 Display for time (in minutes)
16 MATCH – Synchronise settings for all active cooking zones
17 SYNC – Synchronise the end of the cooking time for all active cooking zones
18 – Increase value
19 – Decrease value
20 Programme buttons:
- French fries
- Steak
- Chicken
- Chicken wings
- Bacon
- Sausages
- Piccolinis / pizza baguette
- Fish
- Shrimps
- Vegetables
- Bake
- Defrost

21 – Select temperature
22 – Switch device on/off; start/pause/stop cooking process
23 – Select time

19712_19713_Inlay_DE-EN_A5_V1.1.indb 13 10.02.2026 14:21:46

Dear Customer,

We are delighted that you have chosen this **FryUp³ vertical 3-chamber hot air fryer**. Thanks to its 3-zone cooking technology, all chambers can be controlled independently or synchronously. 12 one-touch programs make operation particularly easy, while the foldable touchscreen ensures full control. If you have any questions about the device and about spare parts/accessories, please contact the customer service department via our website:

www.ds-group.de/kundenservice

Information About the Operating Instructions

Before using the device for the first time, please read through these operating instructions carefully and keep them for future reference and other users. They form an integral part of the device. The manufacturer and importer do not accept any liability if the information in these operating instructions is not complied with.

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 drawer (small, left)
1 x drawer (small, right)
1 x drawer (large)
2 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!**

19712_19713_Inlay_DE-EN_A5_V1.1.indb 14 10.02.2026 14:21:47

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.

19712_19713_Inlay_DE-EN_A5_V1.1.indb 15 10.02.2026 14:21:48

- 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.

19712_19713_Inlay_DE-EN_A5_V1.1.indb 16 10.02.2026 14:21:49

- 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 (**1**) light up briefly and a beep is heard. The button (**22**) lights up constantly and the device is in standby mode.

19712_19713_Inlay_DE-EN_A5_V1.1.indb 17 10.02.2026 14:21:50

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** (**6, 7, 9**).

The **insert racks** (**5, 8**) should be inserted in the drawers when the device is in use 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.

Foldable Control Panel

The control panel (**1**) lies horizontally on the device upon delivery. If required, it can be folded up vertically (**Picture A**).

- Folding up: Gently press the center of the top edge of the control panel to release the lock. Then fold the control panel forward until it is vertical and engages.
- Folding down: Fold the control panel back until it rests against the casing. Then press lightly again in the center of the top edge until you hear a click.

Standby Mode

- Switching on the device: Briefly touch button ⏻ (**22**). Then the desired cooking zones can be selected (see section "Cooking Zones").
- Switching off the device: Touch and hold button ⏻ until the control panel goes out (exception: button ⏻).

Cooking Zones

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

- Activating a cooking zone: Briefly touch the respective button ① (**11**), ② (**12**) or ③ (**13**).
  After activation, the corresponding button flashes. If multiple cooking zones are active, the buttons flash alternately three times each.
- Deactivating a cooking zone: Touch and hold the respective button ①, ② or ③ until **– – –** appears on the display (**14, 15**).
  If a cooking zone is inactive, the corresponding button remains illuminated.

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 (16)** – the temperature and cooking time settings are applied to all active cooking zones
- **SYNC (17)** – the end of the cooking time for all active cooking zones is synchronised so that the dishes can be served simultaneously.

19712_19713_Inlay_DE-EN_A5_V1.1.indb 18 10.02.2026 14:21:53

Programmes

The device features 11 preset programmes for cooking as well as one programme for defrosting food.

To select a programme, touch the corresponding programme button (**20**) on the control panel (**1**). When a symbol flashes, the programme is selected. The symbols represent the following programmes:

Symbol	Programme	Time (min.)	Temperature (°C)	Turn reminder
	French fries (frozen)	23	200	yes
	Steak	15	180	yes
	Chicken	45	200	yes
	Drumsticks	23	180	yes
	Bacon	10	170	yes
	Sausages	20	200	yes
	Piccolinis / pizza baguette	10	200	–
	Fish	18	200	yes
	Shrimps	14	200	yes
	Vegetables	8	160	yes
	Bake	15	170	–
	Defrost	15	60	–

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.

Adjusting the Temperature and Time

1. Select a cooking zone: Briefly touch one of the buttons ① (**11**), ② (**12**) or ③ (**13**).
2. Select temperature ( ) / time ( ):
   - Temperature: Touch ( ) (**21**).
   - Time: Touch ( ) (**23**).
3. Adjust the shown value:
   - Increase value: Touch ⊕ (**18**)
   - Decrease value: Touch ⊖ (**19**)
   - To scroll through the values quickly, press and hold down the respective symbol.

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).

19712_19713_Inlay_DE-EN_A5_V1.1.indb 19 10.02.2026 14:21:58

Lighting (Art. No. 19713)

1. Select a cooking zone: Briefly touch one of the buttons ① (**11**), ② (**12**) or ③ (**13**).
2. Touch button (**10**) to switch the lighting on/off. After approx. 30 seconds it switches off automatically.

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.

Start

For each cooking zone (**2, 3, 4**):

- Make sure that an insert rack (**5 or 8**) is placed in the drawer (**6, 7, 9**).
- Place food in the drawer.
- Insert the drawer into the appropriate cooking zone.

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 of the cooking zones is to be used:

1. Switch on: Briefly touch button (**22**).
2. Select a cooking zone:
   - ○ Top left: Touch button ① (**11**).
   - ○ Top right: Touch button ② (**12**).
   - ○ Bottom: Touch button ③ (**13**).

   The respective button ①/②/③ flashes and the setting mode for the selected cooking zone is called up.
3. Either manually adjust the cooking time and temperature or select one of the 12 programmes (**20**) (see the "Programmes and Functions" chapter).
4. Start: Briefly touch button again.

b: Using Multiple Cooking Zones – Copying the Programme

If the same settings are to be applied to multiple cooking zones:

1. Switch on and activate all required cooking zones (see section a: steps 1 + 2).
2. Touch the **MATCH** button (**16**). The button **MATCH** and the buttons of the synchronized cooking zones flash.
3. Select the desired settings (see section a: step 3). The settings are applied to all active cooking zones.
4. Start: Briefly touch button again.

19712_19713_Inlay_DE-EN_A5_V1.1.indb 20 10.02.2026 14:22:02

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

1. Switch on: Briefly touch button (**22**).
2. One after the other: activate each of the required cooking zones and set its programme, temperature, and cooking time (see section a: steps 2 + 3).
3. Start: Briefly touch button again.

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

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

4. Switch on and det the desired temperatures and cooking times for all required cooking zones (see section c: steps 1+2).
5. Touch the **SYNC** button (**17**). The button **SYNC** flashes.
6. Start: Briefly touch button again.

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; the button ① (**11**), ② (**12**) or ③ (**13**) for the corresponding cooking zone flashes and **turn** is shown on the display (**14**). **The cooking process is not paused automatically.**

Pull out the respective drawer (**6, 7 or 9**), mix the food and reinsert the drawer.

End of Cooking Time

The remaining cooking time can be read off the display (**15**). Once the cooking time has elapsed, beeps are heard; the button ① (**11**), ② (**12**) or ③ (**13**) for the corresponding cooking zone flashes and **OFF** is shown. The fan continues to run for a few more seconds.

1. Pull out the respective drawer (**6, 7 or 9**) and place it 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 after use.
4. After it has cooled down, clean the device and the accessories (see the “Cleaning and Storage” chapter).

Briefly Pausing the Cooking Process

Cooking zones can only be **paused individually** to prevent unintentional stops.
When resuming, all paused cooking zones **restart simultaneously**.
This behaviour is intentional and avoids additional steps when resuming.

- **Pausing:** Briefly touch the corresponding button ① (**11**), ② (**12**) or ③ (**13**) or wait until the button flashes. Then touch button (**22**). The cooking time countdown is paused in the selected cooking zone.
- **Resuming:** Touch button again. The cooking time countdown continues in all cooking zones.
- Optionally, pull out the respective drawer (**6, 7 or 9**). **OPEN** is shown for the corresponding cooking zone.
  After the drawer is reinserted, the cooking time countdown continues.

19712_19713_Inlay_DE-EN_A5_V1.1.indb 21 10.02.2026 14:22:05

Stopping the Cooking Process Manually

- **All cooking zones:** Touch and hold button ⏻ (**22**) until **OFF** appears on the displays (**14 and 15**).
- **One cooking zone:** Touch and hold the corresponding button ① (**11**), ② (**12**) or ③ (**13**). until **OFF** appears on the displays (**14 and 15**).

If other cooking zones are still in operation, their cooking time and temperature will be displayed again after a few seconds.

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 (**6, 7, 9**) and the insert racks (**5, 8**) 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.

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.

19712_19713_Inlay_DE-EN_A5_V1.1.indb 22 10.02.2026 14:22:07

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.

Technical Data

	without viewing window	**with viewing window**
Article number:	19712	19713
Model number:	ZHAF-3688A	ZHAF-3688AP
Power supply:	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz	
Power:	3000 W	
Protection class:	I	
Capacity:	approx. 17 L (2 x approx. 4 L + 1 x approx. 9 L)	
Temperature range:	60 – 200 °C	
Timer:	max. 60 minutes	
ID of operating instructions:	Z 19712_19713 M DS V1.1 0226 as	

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.

All rights reserved.

19712_19713_Inlay_DE-EN_A5_V1.1.indb 23 10.02.2026 14:22:08

19712_19713_Inlay_DE-EN_A5_V1.1.indb 24 10.02.2026 14:22:08