

## INHALTSVERZEICHNIS

Lieferumfang	1	Zubehör	6
Auf einen Blick	1	Programme und Funktionen!	6
Symbole	2	Benutzung	7
Signalwörter	2	Reinigung und Aufbewahrung	9
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	2	Problembhebung	9
Sicherheitshinweise	3	Entsorgung	10
Aufstellen und Anschließen	5	Technische Daten	10
Vor dem ersten Gebrauch	6		



## WICHTIGE HINWEISE! UNBEDINGT AUFBEWAHREN!

### LIEFERUMFANG

- Heißluftfritteuse
- Schublade
- Einsatzrost
- 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!**

### AUF EINEN BLICK

(Bild A)

- 1 Haupteinheit
- 2 Bedienfeld
- 3 Garraum
- 4 Schublade
- 5 Einsatzrost für Schublade
- 6 Sichtfenster

(Bild B) – Bedienfeld

7 Programmsymbole:

- |               |         |
|---------------|---------|
| Pommes frites | Shrimps |
| Steak         | Gebäck  |
| Hähnchenkeule | Bacon   |
| Fisch         | Dörren  |

8 Taste – Licht ein-/ausschalten

9 Taste – Temperatur/Zeit auswählen

10 Taste **FROZEN PIZZA** –  
Programm für gefrorene Pizza auswählen

11 Taste **+** – Wert erhöhen

12 Anzeige der Temperatur (°C)

13 Anzeige der Zeit (MIN)

14 Taste **–** – Wert verringern

15 Taste **FRESH PIZZA** –  
Programm für frische Pizza auswählen

16 Taste – Programm auswählen

17 Taste – Gerät ein-/ausschalten;  
Garvorgang starten/pausieren/stoppen

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

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

## Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

wir freuen uns, dass Sie sich für diese **GOURMETmaxx AirGenius Heißluftfritteuse 7 Liter** entschieden haben. Sollten Sie Fragen zum Gerät sowie zu Ersatz- / Zubehöerteilen haben, kontaktieren Sie den Kundenservice über unsere Website:

[www.ds-group.de/kundenservice](http://www.ds-group.de/kundenservice)

## 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.

## SYMBOLE



Gefahrenzeichen: Diese Symbole zeigen mögliche Gefahren an.



Die dazugehörigen Sicherheitshinweise aufmerksam lesen und befolgen.



Ergänzende Informationen



Gebrauchsanleitung vor Benutzung lesen!



Vorsicht: heiße Oberflächen!



Für Lebensmittel geeignet



Wechselstrom

## 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.

## 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.

## SICHERHEITSHINWEISE



**WARNUNG: Alle Sicherheitshinweise, Anweisungen, Bedienungen 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 Griff 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 Schublade schütten oder ein mit Flüssigkeit gefülltes Gefäß in das Gerät stellen. Es arbeitet ausschließlich mit Heißluft.
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht, vor dem Transportieren oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- Keine Veränderungen am Gerät vornehmen. Auch die Anschlussleitung nicht selbst austauschen. Wenn das Gerät, die **Netzanschlussleitung** oder das Zubehör des Gerätes beschädigt

wird, müssen diese durch den Hersteller, Kundenservice oder eine Fachwerkstatt repariert bzw. ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.
- Die Hinweise im Kapitel „Reinigung und Aufbewahrung“ beachten!



### WARNUNG – Stromschlaggefahr

- Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden und lagern.
- Das Gerät nicht in Räumen mit hoher Luftfeuchtigkeit benutzen und lagern.
- Das Gerät und die Anschlussleitung niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen und sicherstellen, dass diese nicht ins Wasser fallen oder nass werden können. Es besteht Stromschlaggefahr!
- Sollte das Gerät ins Wasser fallen während es an das Stromnetz angeschlossen ist, sofort den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. **Erst danach** das Gerät aus dem Wasser herausholen. Niemals versuchen, es aus dem Wasser zu ziehen, während es an das Stromnetz angeschlossen ist! Vor erneuter Inbetriebnahme durch den Hersteller, Kundenservice oder autorisierte Fachhändler prüfen lassen, um eventuelle Gefährdungen zu vermeiden.
- Das Gerät und Anschlussleitung niemals mit feuchten Händen berühren, wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist.



### WARNUNG – Brandgefahr

- Das Gerät nicht in der Nähe von brennbarem Material betreiben. Keine brennbaren Materialien (z. B. Pappe, Papier, Kunststoff) auf oder in das Gerät legen.
- Das Gerät während des Betriebes nicht abdecken und die Lüftungsöffnungen frei halten, um einen Gerätebrand zu vermeiden.
- Das Gerät nicht mit Verlängerungskabeln, die länger als 3 m sind, oder mit Kabeltrommeln benutzen. Verlängerungskabel vollständig abwickeln.
- Im Brandfall: Nicht mit Wasser löschen! Flammen z. B. mit einer Löschdecke ersticken.



### WARNUNG – Verletzungsgefahr

- Verpackungsmaterial von Kindern und Tieren fernhalten. Es besteht Erstickungsgefahr.
- Sicherstellen, dass die Anschlussleitung stets außer Reichweite von jungen Kindern und Tieren ist. Es besteht Strangulationsgefahr.
- Während des Betriebes und beim Herausziehen der Schublade kann heißer Dampf entweichen. Kopf und Hände daher aus der Gefährdungzone 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-Zubehöerteile des Herstellers verwenden, um die Funktionsweise des Gerätes nicht zu beeinträchtigen und eventuelle Schäden zu verhindern.
- Das Gerät nicht auseinandernehmen. Die Leuchte im Garraum lässt sich **nicht** austauschen.
- Keine scharfkantigen Gegenstände zum Wenden und Entnehmen der Speisen benutzen. Sie könnten die Beschichtung beschädigen.

## AUFSTELLEN UND ANSCHLIEßEN

### Beachten!

- Das Gerät und die Anschlussleitung vor jeder Inbetriebnahme auf Beschädigungen überprüfen. Das Gerät nur benutzen, wenn es unbeschädigt und funktionsfähig ist.
- Das Gerät niemals auf einen weichen Untergrund stellen. Die Lüftungsöffnungen auf der Unterseite des Gerätes dürfen nicht abgedeckt sein.
- Für ausreichend Freiraum zu allen Seiten sorgen. Das Gerät nicht unter Küchenschränke o. Ä. stellen. Durch den aufsteigenden Dampf könnten diese Schäden nehmen!
- Das Gerät nur an eine Steckdose anschließen, die mit den technischen Daten des Gerätes übereinstimmt. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen gut zugänglich sein, damit die Netzverbindung schnell getrennt werden kann.
- Das Gerät nicht zusammen mit anderen Verbrauchern (mit hoher Wattleistung) an eine Mehrfachsteckdose anschließen, um eine Überlastung und ggf. einen Kurzschluss (Brand) zu vermeiden.
- Darauf achten, dass die Anschlussleitung keine Stolpergefahr darstellt. Sie darf nicht von der Aufstellfläche herabhängen, um ein Herunterreißen des Gerätes zu verhindern.
- Darauf achten, dass die Anschlussleitung nicht gequetscht, geknickt oder über scharfe Kanten gelegt wird und nicht mit heißen Flächen in Berührung kommt.

1. Das Gerät auf die Küchenzeile oder eine andere trockene, saubere, ebene und hitzebeständige Arbeitsfläche stellen. Für ausreichend Freiraum zu allen Seiten sorgen (mind. 20 cm zu den Seiten und 50 cm nach oben).

- Die Anschlussleitung vollständig auseinanderwickeln und den Netzstecker in eine Steckdose stecken.  
Die Symbole des Bedienfeldes (2) leuchten kurz auf und es ertönt ein Signal. Die Taste  (17) leuchtet dauerhaft, das Gerät befindet sich im Standby-Modus.

## VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

### Beachten!

- Die erste Inbetriebnahme des Gerätes sollte ohne Nahrungsmittel erfolgen, da es aufgrund eventueller Beschichtungs- rückstände zu einer Geruchs- oder Rauchentwicklung kommen könnte.
- 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.
  - Alle Zubehörteile reinigen (siehe Kapitel „Reinigung und Aufbewahrung“).

## ZUBEHÖR

### Schublade

In der Schublade (4) werden die Speisen zubereitet. Sie muss in den Garraum (3) eingesetzt sein, damit das Gerät bedient werden kann.

### Einsatzrost

Der Einsatzrost (5) sollte bei der Benutzung des Gerätes in die Schublade (4) eingesetzt sein, damit die Umluftfunktion nicht beeinträchtigt wird (Ausnahme: Zubereitung von Pizza mit frischem Teig).

## PROGRAMME UND FUNKTIONEN!



Die Schublade muss vollständig eingesetzt sein, damit das Gerät bedient werden kann.

### Standby-Modus

Durch Berühren der Taste  (17) wird das Gerät eingeschaltet. Anschließend kann der gewünschte Garraum ausgewählt werden.

- Um das Gerät auszuschalten, die Taste  berühren und halten, bis **OFF** angezeigt wird bzw. bis das Bedienfeld erlischt (Ausnahme: Taste .

### Programme

Das Gerät verfügt über 10 voreingestellte Programme zur Zubereitung von Speisen. Um ein Programm zu wählen, eine der folgenden Tasten auf dem Bedienfeld (2) berühren:

- Gefrorene Pizza: **FROZEN PIZZA (10)**
- Frische Pizza: **FRESH PIZZA (15)**
- Andere Speisen:  (7)

Das Symbol bzw. die Taste des ausgewählten Programms blinkt:

Symbol/ Taste	Programm	Temperatur (°C)	Zeit (Min.)
	Pommes frites	230	20
	Steak	210	9
	Hähnchenkeule	190	20
	Fisch	180	16
	Shrimps	200	6
	Gebäck	170	20
	Bacon	210	5
	Dörren	80	60
<b>FROZEN PIZZA</b>	Gefrorene Pizza	200	8
<b>FRESH PIZZA</b>	Frische Pizza	230	8



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

- Die Taste  (9) kurz berühren, bis die entsprechende Anzeige °C (12) oder MIN (13) blinkt.
- Den angezeigten Wert anpassen:
  - Erhöhen:  (11) berühren
  - Verringern:  (14) berühren
  - Für einen Schnelldurchlauf jeweilige Symbol berühren und halten.

## BENUTZUNG

### Beachten!

- Nahrungsmittel nicht in Frischhaltefolie oder in Plastikbeuteln verpackt in das Gerät legen.
  - Darauf achten, dass die Speisen nicht die Heizelemente berühren.
  - Die Schublade nicht überfüllen und falls möglich die Ecken der Schublade freilassen, damit die heiße Luft optimal im Garraum zirkulieren kann.
  - Darauf achten, dass öl- und fettreiche Speisen nicht überhitzt werden. Sie könnten Feuer fangen.
  - Die heiße Schublade nach der Benutzung immer auf einer hitzebeständigen Unterlage abstellen.
- Die Garzeit ist abhängig von Größe sowie Menge der Lebensmittel und 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.

### Grundlegende Benutzung

1. Ggf. den Einsatzrost (5) in die Schublade (4) legen.



Für die Zubereitung von Pizza aus **frischem** Teig empfehlen wir, diese direkt in der Schublade (**ohne** Einsatzrost) zu backen.

Für **Tiefkühl**pizza sowie andere Speisen die Schublade **mit** Einsatzrost verwenden.

2. Lebensmittel in die Schublade geben und gleichmäßig verteilen.
3. Die Schublade vollständig in den Garraum (3) schieben.
4. Das Gerät an eine Steckdose anschließen (siehe Kapitel „Aufstellen und Anschließen“).
5. Die Taste  (17) berühren, um das Gerät einzuschalten.
6. Die Garzeit und Temperatur entweder manuell anpassen oder eines der 10 Programme auswählen (siehe Kapitel „Programme und Funktionen“).
7. Die Taste  erneut berühren, um den Garvorgang zu starten. Die eingestellte Temperatur und die verbleibende Zeit werden auf den Displays (12, 13) angezeigt.



Bevor man mit dem Gerät richtig vertraut ist, sollte der Zustand der Speisen zwischendurch überprüft werden, damit sie nicht anbrennen.

8. Nach Ablauf der eingestellten Garzeit wird **OFF** angezeigt. Der Lüfter läuft noch einige Sekunden weiter. Danach ertönt ein Signal und das Gerät schaltet in den Standby-Modus.
9. Die Schublade aus dem Garraum ziehen und auf eine hitzebeständige Unterlage stellen. **Nicht auf dem Gerät abstellen!**
10. Die Lebensmittel aus der Schublade nehmen.
11. Das Gerät vom Stromnetz trennen.
12. Nach dem Abkühlen das Gerät und die Zubehörteile reinigen (siehe Kapitel „Reinigung und Aufbewahrung“).

### Garvorgang kurz unterbrechen

Soll der Garvorgang kurz unterbrochen werden, die Taste  (17) berühren oder die Schublade (4) aus dem Garraum (3) ziehen. Beim Herausziehen der Schublade erlischt das Bedienfeld (2).

Um den Garvorgang fortzusetzen, die Taste  erneut berühren bzw. die Schublade wieder vollständig in den Garraum schieben.

### Garvorgang vorzeitig beenden

Um den Garvorgang vor Ablauf der eingestellten Garzeit zu beenden, die Taste  (17) berühren und halten, bis **OFF** angezeigt wird.

Der Lüfter läuft noch einige Sekunden weiter. Danach ertönt ein Signal und das Gerät schaltet in den Standby-Modus.

## 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. Den Einsatzrost (5) und die Schublade (4) mit Spülmittel und warmem Wasser oder in der Spülmaschine reinigen. Bei hartnäckigen 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 des Gerätes sowie den Garraum (3) und die 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.

## PROBLEMBEBEHUNG

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 Schublade ist nicht richtig eingesetzt.

- ▶ Die Schublade vollständig in den Garraum 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 Schublade ist zu voll.

- ▶ Die Lebensmittelmenge verringern.

Die Lebensmittel liegen aufeinander.

- ▶ Lebensmittel verteilen und ggf. von Zeit zu Zeit durchmengen.

Es wurden verschiedene Lebensmittel mit unterschiedlichen Garzeiten oder Temperaturen gleichzeitig zubereitet.

- ▶ Lebensmittel mit unterschiedlichen Gartemperaturen nacheinander zubereiten.
- ▶ Lebensmittel mit längerer Garzeit zuerst in das Gerät geben, später Lebensmittel mit kürzerer Garzeit hinzufügen.

Die eingestellte Garzeit war zu kurz oder die Temperatur zu niedrig.

- ▶ Die Garzeit bzw. Temperatur erhöhen.

### Während des Gebrauchs lässt sich ein unangenehmer Geruch feststellen. / Es kommt Qualm aus dem Gerät.

Das Gerät/Zubehör ist verschmutzt.

- ▶ Die Anweisungen im Kapitel „Reinigung und Aufbewahrung“ befolgen.

Das Gerät wird zum ersten Mal verwendet. Eine Geruchsentwicklung tritt bei der ersten Benutzung neuer Geräte häufig auf.

- ▶ Die Anweisungen im Kapitel „Vor dem ersten Gebrauch“ befolgen.

## ENTSORGUNG



Das Verpackungsmaterial umweltgerecht entsorgen und der Wertstoffsammlung zuführen.



Das nebenstehende Symbol (durchgestrichene Mülltonne mit Unterstrich) bedeutet, dass Altgeräte nicht in den Hausmüll, sondern in spezielle Sammel- und Rückgabesysteme gehören.

Besitzer von Altgeräten aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von Herstellern und Vertreibern 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.**

## TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer:	16428
Modellnummer:	GSE050
Stromversorgung:	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Leistung:	2200 W
Schutzklasse:	I
Fassungsvermögen (Schublade):	Grundfläche: ca. 33x33 cm Volumen: ca. 7 Liter
Temperaturbereich:	45–230 °C Dörren: 45–90 °C
ID Gebrauchsanleitung:	Z 16428 M DS V1.1 0525 as



Alle Rechte vorbehalten.

## LIST OF CONTENTS

Items Supplied	11	Accessories	16
At A Glance	11	Programmes and Functions	16
Symbols	12	Use	17
Signal Words	12	Cleaning and Storage	18
Intended Use	12	Troubleshooting	18
Safety Notices	13	Disposal	19
Set-Up and Connection	15	Technical Data	19
Before Initial Use	15		



## IMPORTANT NOTICES! PLEASE KEEP FOR REFERENCE!

### ITEMS SUPPLIED

- Hot air frying machine
- Drawer
- Insert rack
- 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!**

### AT A GLANCE

(Picture A)

- 1 Main unit
- 2 Control panel
- 3 Cooking chamber
- 4 Drawer
- 5 Insert rack for drawer
- 6 Viewing window

(Picture B) – Control Panel

- 7 Program icons:
 

	French fries		Shrimps
	Steak		Pastries
	Drumsticks		Bacon
	Fish		Dehydrate
- 8 Button – Switch the light on / off
- 9 Button – Select temperature / time
- 10 Button **FROZEN PIZZA** – Select programme for frozen pizza
- 11 Button **+** – Increase value
- 12 Display for temperature (°C)
- 13 Display for time (MIN)
- 14 Button **–** – Decrease value
- 15 Button **FRESH PIZZA** – Select programme for fresh pizza
- 16 Button – Select programme
- 17 Button – Switch device on/off; start/pause/stop cooking process

**Key numbers** are shown as follows: (1)  
**Picture references** are shown as follows:  
(Picture A)

## Dear Customer,

We are delighted that you have chosen this **GOURMETmaxx AirGenius hot air fryer 7 litres**. If you have any questions about the device and about spare parts/accessories, please contact the customer service department via our website:

**[www.ds-group.de/kundenservice](http://www.ds-group.de/kundenservice)**

## Information About the Operating Instructions

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

## SYMBOLS



Danger symbols: These symbols indicate possible dangers. Read the associated safety notices carefully and follow them.



Supplementary information



Read the operating instructions before use!



Caution: hot surfaces!



Suitable for use with food



Alternating current

## 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.

## 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.

## 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 handle 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 drawer 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 device and the connecting cable in water or other liquids, and ensure that these components cannot fall into water or become wet. There is a danger of electric shock!
- If the device falls into water while it is connected to the mains power, pull the mains plug out of the plug socket immediately. **Only after this** should you pull the device out of the water. Never attempt to pull it out of the water while it is connected to the mains power! Before using it again, have it checked by the manufacturer, customer service department or an authorised distributor in order to avoid possible hazards.
- Never touch the device and the connecting cable with wet hands when the device is connected to the mains power.



### **WARNING – Danger of Fire**

- Do not operate the device in the vicinity of combustible material. Do not place any combustible materials (e.g. cardboard, paper, plastic) on or in the device.
- Do not cover the device during operation and keep the ventilation openings clear in order to prevent it from catching fire.
- Do not use the device with extension cables which are longer than 3 m or with cable extension reels. Fully unwind extension cables.

- In the event of a fire: Do not extinguish with water! Smother the flames with e.g. a fireproof blanket.



### **WARNING – Danger of Injury**

- Keep the packaging material away from children and animals. There is a danger of suffocation.
- Make sure that the connecting cable is always kept out of the reach of young children and animals. There is a danger of strangulation.
- Hot steam can escape from the device during operation and when the drawer is 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 take the device apart. The lamp in the cooking chamber can **not** be replaced.
- Do not use any sharp-edged objects to turn or remove the food. They could damage the coating.
- Do not connect the device along with other consumers (with a high wattage) to a multiple socket in order to prevent overloading and a possible short circuit (fire).
- Make sure that the connecting cable does not present a trip hazard. It should not hang down from the surface on which the device is placed in order to prevent the device from being pulled down.
- Make sure that the connecting cable is not squashed, bent or laid over sharp edges and does not come into contact with hot surfaces.

1. Place the device on the kitchen unit or another dry, clean, flat and heat-resistant work surface. Ensure there is sufficient clear space on all sides (at least 20 cm to the sides and 50 cm above).
2. Fully unwind the connecting cable and plug the mains plug into a plug socket. The symbols on the control panel (2) light up briefly and a beep is heard. The button  (17) lights up constantly and the device is in standby mode.

## 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.

## 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

### Drawer

The food is prepared in the drawer (4). It must be inserted in the cooking chamber (3) to allow the device to be operated.

### Insert Racks

The insert rack (5) should be inserted in the drawer (4) when the device is in use so that the air circulation function is not impaired (exception: preparing pizza with fresh dough).

## PROGRAMMES AND FUNCTIONS



The drawer must be fully inserted to allow the device to be operated.

### Standby Mode

The device is switched on by touching the button (21). You can then select the cooking chamber you want.

- To switch off the device, touch the button and hold it until **OFF** is displayed or until the control panel goes out (exception: button ).

### Programmes

The device features 10 preset programmes for preparing food. To select a programme, touch one of the following buttons on the control panel (2):

- Frozen pizza: **FROZEN PIZZA** (10)
- Fresh pizza: **FRESH PIZZA** (15)
- Other food: (7)

The symbol or button of the selected programme flashes:

Symbol	Programme	Temperature (°C)	Time (min.)
	French fries	230	20
	Steak	210	9
	Drumsticks	190	20
	Fish	180	16
	Shrimps	200	6
	Pastries	170	20
	Bacon	210	5
	Dehydrate	80	60
<b>FROZEN PIZZA</b>	Frozen pizza	200	8
<b>FRESH PIZZA</b>	Fresh pizza	230	8



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. Briefly touch the button  (9) until the corresponding display °C (12) or MIN (13) flashes.
2. Adjust the shown value:
  - Increase value:  Touch (11)
  - Decrease value:  Touch (14)
  - To scroll through quickly, press and hold down the respective symbol.

## 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 drawer and, if possible, leave the corners of the drawer free so that the hot air can circulate optimally inside the cooking chamber.
  - Make sure that foodstuffs containing oil and fats are not overheated. They could catch fire.
  - Always place the hot drawer 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.

## Basic Use

1. If necessary, place the insert rack (5) in the drawer (4).



When baking pizza with **fresh** dough, we recommend placing it directly in the drawer (**without** the insert rack).

For **frozen** pizza and other foods, use the drawer **with** the insert rack.

2. Place food in the drawer and spread it around.
3. Slide the drawer all the way into the cooking chamber (3).
4. Connect the device to a plug socket (see the "Set-Up and Connection" chapter).
5. Touch the button  (17) to switch on the device.
6. Either manually adjust the cooking time and temperature or select one of the 10 programmes (see the "Programmes and Functions" chapter).
7. Touch the button  to start the cooking process.  
The set temperature and the remaining time are shown on the displays (12, 13).



Until you are properly familiar with the device, the condition of the food should be checked in between times to ensure that it does not burn.

8. Once the set cooking time elapses, **OFF** is displayed. The fan continues to run for a few more seconds. A beep is then heard and the device switches to standby mode.
9. Pull the drawer out of the cooking chamber and place it on a heat-resistant surface. **Do not place it on the appliance!**
10. Take the food out of the drawer.
11. Disconnect the device from the mains power.



- After it has cooled down, clean the device and the accessories (see the "Cleaning and Storage" chapter).

### Briefly Pausing the Cooking Process

If the cooking process needs to be briefly paused, touch the button  (17) or pull the drawer (4) out of the cooking chamber (3). When the drawer is pulled out, the control panel (2) goes out.

To resume the cooking process, touch the button  again or slide the drawer all the way back into the cooking chamber.

### Ending the Cooking Process Prematurely

To end the cooking process before the set cooking time has elapsed, touch and hold the button  (17) until **OFF** appears is displayed.

The fan continues to run for a few more seconds. A beep is then heard and the device switches to standby mode.

## 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.
- Make sure that the device has been disconnected from the mains power and has cooled down.
  - Clean the insert rack (5) and the drawer (4) with detergent and warm water or in the dishwasher. In the case of stubborn dirt, soak 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.

- Wipe down the outside of the device and the cooking chamber (3) and heating elements with a clean, damp cloth if necessary. **Do not clean in the dishwasher or immerse in water!**
- Allow all parts to dry completely or dry them off.
- 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 drawer is not inserted correctly.

- ▶ Slide the drawer fully into the cooking chamber.

### 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 drawer is 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, if necessary.



Different foods with different cooking times or temperatures have been prepared at the same time.

- ▶ Prepare items of food with different cooking temperatures one after the other.
- ▶ Place foods with a longer cooking time in the device first, then add ingredients with a shorter cooking time later.

The set cooking time was too short or the temperature too low.

- ▶ Increase the cooking time or temperature.

### During use, an unpleasant smell is detected. / Smoke emerges from the device.

The device / accessory is dirty.

- ▶ Follow the instructions in the "Cleaning and Storage" chapter.

The device is being used for the first time. A smell often develops when new devices are first used.

- ▶ Follow the instructions in the "Before Initial Use" chapter.

## TECHNICAL DATA

Article number:	16428
Model number:	GSE050
Power supply:	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Power:	2200 W
Protection class:	I
Drawer capacity:	Base area: approx. 33 x33 cm Volume: approx. 7 litres
Temperature range:	45–230 °C Dehydrate: 45–90 °C
ID of operating instructions:	Z 16428 M DS V1.1 0525 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. 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.

