

GOURMETmaxx

Heißluftfritteuse

16539



DE

Gebrauchsanleitung
ab Seite 3

EN

Operating Instructions
starting on page 10

INHALTSVERZEICHNIS

Symbole	3	Vor dem ersten Gebrauch	7
Signalwörter	3	Programme und Funktionen	8
Weitere Erläuterungen	3	Benutzung	8
Lieferumfang	5	Reinigung	9
Auf einen Blick	5	Technische Daten	9
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	5	Entsorgung	9
Sicherheitshinweise	6	Kundenservice	9



WICHTIGE HINWEISE! UNBEDINGT AUFBEWAHREN!

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

SIGNALWÖRTER

Signalwörter bezeichnen Gefährdungen bei Nichtbeachtung der dazugehörigen Hinweise.

WARNUNG – mittleres Risiko, kann schwere Verletzung oder Tod zur Folge haben

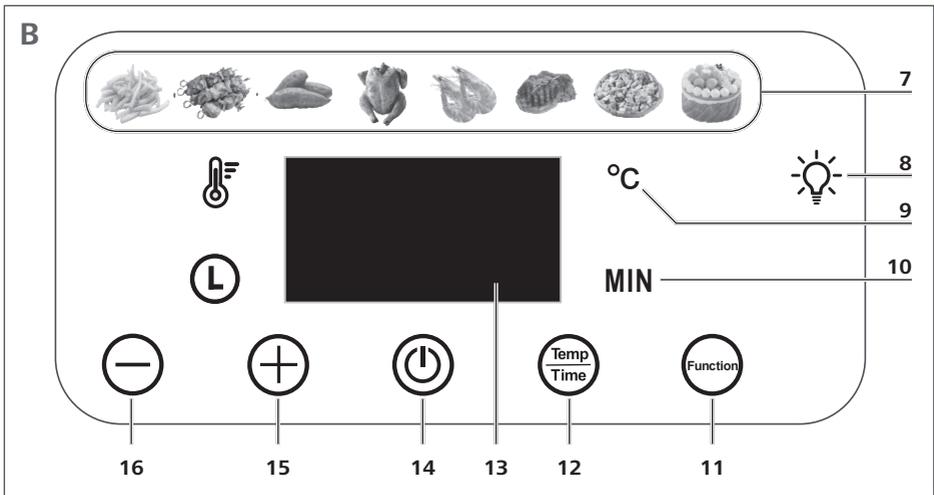
VORSICHT – niedriges Risiko, kann geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben

HINWEIS – kann Sachschäden zur Folge haben.

WEITERE ERLÄUTERUNGEN

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

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



Beachten: Die Abbildungen können vom eigentlichen Gerät abweichen.

Informationen zur Gebrauchsanleitung

Lesen Sie vor dem ersten Gebrauch des Gerätes diese Gebrauchsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese für spätere Fragen und weitere Nutzer auf. Sie ist ein Bestandteil des Gerätes. Hersteller und Importeur übernehmen keine Haftung, wenn die Angaben in dieser Gebrauchsanleitung nicht beachtet werden.

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

LIEFERUMFANG

- 1 x Heißluftfritteuse
- 1 x Schublade
- 1 x Einsatzrost
- 10 x Backpapier-Schale
- 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!**

AUF EINEN BLICK

(Bild A)

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

(Bild B) – Bedienfeld

- 7 Programmsymbole:

 Pommes frites	 Shrimps
 Spieße	 Steak
 Süßkartoffel	 Pizza
 Geflügel	 Törtchen
- 8 Taste  – Licht ein-/ausschalten
- 9  / °C – Temperatur wird angezeigt
- 10  / MIN – Zeit wird angezeigt
- 11 Taste **Function** – Programm auswählen

12 Taste **Temp|Time**

– Temperatur/Zeit auswählen

13 Display

14 Taste  – Gerät ein-/ausschalten;
Vorgang starten/pausieren

15 Taste  – Wert erhöhen

16 Taste  – Wert verringern

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 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 dem Reinigen stets vom Netz zu trennen.

- Keine Veränderungen am Gerät vornehmen. Auch die Anschlussleitung nicht selbst austauschen. Wenn das Gerät, die **Netzanschlussleitung** oder das Zubehör des Gerätes beschädigt wird, müssen diese durch den Hersteller, Kundenservice oder eine Fachwerkstatt repariert bzw. ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden. Die Lampe im Garraum kann **nicht** ausgetauscht werden.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.
- Die Hinweise im Kapitel „Reinigung“ beachten!



WARNUNG – Stromschlaggefahr

- Das Gerät und die Anschlussleitung niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen und sicherstellen, dass diese nicht ins Wasser fallen oder nass werden können.
- Sollte das Gerät ins Wasser fallen während es an das Stromnetz angeschlossen ist, sofort den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. **Erst danach** das Gerät aus dem Wasser herausholen. Niemals versuchen, es aus dem Wasser zu ziehen, während es an das Stromnetz angeschlossen ist! Vor erneuter Inbetriebnahme durch den Hersteller, Kundenservice oder autorisierte Fachhändler prüfen lassen, um eventuelle Gefährdungen zu vermeiden.



WARNUNG – Brandgefahr

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

HINWEIS – Risiko von Material- und Sachschäden

- Darauf achten, dass der austretende Dampf nicht direkt mit elektrischen Geräten und Einrichtungen, die elektrische Bauteile enthalten, in Kontakt kommt.
- Das Gerät nur an eine Steckdose, die mit den technischen Daten des Gerätes übereinstimmt, anschließen.

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

PROGRAMME UND FUNKTIONEN



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

- **Einschalten:** (14) kurz berühren.
- **Ausschalten:** berühren und halten, bis das Bedienfeld (2) erlischt (Ausnahme: Taste sowie die Anzeige **OFF** auf dem Display (13)).

Programme

Das Gerät verfügt über 8 voreingestellte Programme (7) zur Zubereitung von Speisen. Um ein Programm zu wählen, die Taste **Function** (11) berühren. Blinkt ein Symbol, ist das Programm ausgewählt. Die Symbole stehen für die folgenden Programme:

Symbol	Programm
	Pommes frites
	Spieße
	Süßkartoffel
	Geflügel
	Shrimps
	Steak
	Pizza
	Törtchen



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

Temperatur und Zeit anpassen

1. **Temp|Time** (12) berühren, um die Temperatur /°C (9) bzw. die Zeit /MIN (10) auszuwählen.
2. Zum Anpassen der Werte die entsprechende Taste berühren:
 - Wert erhöhen: (15) berühren
 - Wert verringern: (16) berühren
 - Für einen Schnelldurchlauf der Werte die jeweilige Taste berühren und halten.

BENUTZUNG

Beginn

1. Sicherstellen, dass der Einsatzrost (6) in die Schublade (4) eingesetzt ist.
2. Lebensmittel in die Schublade geben.
3. Die Schublade in den Garraum (3) schieben.

Grundlegende Benutzung

1. **Einschalten:** (14) kurz berühren.
2. Die Zeit und Temperatur entweder manuell anpassen oder eines der Programme (7) wählen (siehe Kapitel „Programme und Funktionen“).
3. **Starten:** erneut kurz berühren.
4. Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signal und **OFF** wird angezeigt. Der Lüfter läuft noch einige Sekunden weiter. Danach befindet sich das Gerät im Standby-Modus.

Vorgang kurz unterbrechen

- (14) kurz berühren. Der Countdown der Programmzeit wird angehalten. Der Lüfter läuft noch einige Sekunden weiter. Um den Vorgang fortzusetzen, erneut berühren.
- Optional die Schublade (4) herausziehen. Nach dem Einsetzen der Schublade wird der Countdown fortgesetzt.

Vorgang manuell stoppen

⏻ (14) berühren und halten, bis **OFF** angezeigt wird. Der Lüfter läuft noch einige Sekunden weiter. Danach befindet sich das Gerät im Standby-Modus.

REINIGUNG

Beachten!

■ Zum Reinigen keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel oder Reinigungspads verwenden. Diese können die Oberflächen beschädigen.

- Sicherstellen, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt und abgekühlt ist.
- **Schublade und Einsatzrost:** Mit Spülmittel und warmem Wasser oder in der Spülmaschine reinigen. Hartnäckige Verschmutzungen vorher einweichen lassen. Um die Qualität der Teile möglichst lange zu erhalten, sollten sie vorzugsweise von Hand abgespült werden.
- **Haupteinheit:** Bei Bedarf mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen. **Nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen oder ins Wasser tauchen!**

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer:	16539
Modellnummer:	CY-5001-E
Stromversorgung:	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Leistung:	1400 W
Schutzklasse:	I
Fassungsvermögen:	ca. 5 L
Temperaturbereich:	80–200 °C
Timer:	1–60 Minuten
ID Gebrauchs- anleitung:	Z 16539 M DS V1 0425 as



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.

Alle Rechte vorbehalten.

DS Produkte GmbH

Stormarnring 14
22145 Stapelfeld · Deutschland

KUNDENSERVICE

Am Heisterbusch 1
19258 Gallin · Deutschland

☎ +49 38851 314650*
kundenservice@dspro.de

* Anruf in das deutsche Festnetz zum Tarif Ihres Anbieters.

LIST OF CONTENTS

Items Supplied	10	Before Initial Use	14
At A Glance	10	Programmes and Functions	15
Symbols	12	Use	15
Signal Words	12	Cleaning	16
Further Explanations	12	Technical Data	16
Intended Use	12	Disposal	16
Safety Notices	13	Customer Service	16



IMPORTANT NOTICES! PLEASE KEEP FOR REFERENCE!

ITEMS SUPPLIED

- 1 x hot air frying machine
- 1 x drawer
- 1 x insert rack
- 10 x baking paper tray
- 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!**

AT A GLANCE

(Picture A)

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

(Picture B) – Control Panel

7 Program icons:

- | | | | |
|--|--------------|--|----------|
| | French fries | | Shrimps |
| | Skewers | | Steak |
| | Sweet potato | | Pizza |
| | Poultry | | Tartlets |

8 Button – Switch light on/off

9 / °C – Temperature is displayed

10 / MIN – Time is displayed

11 Button **Function** – Select programme

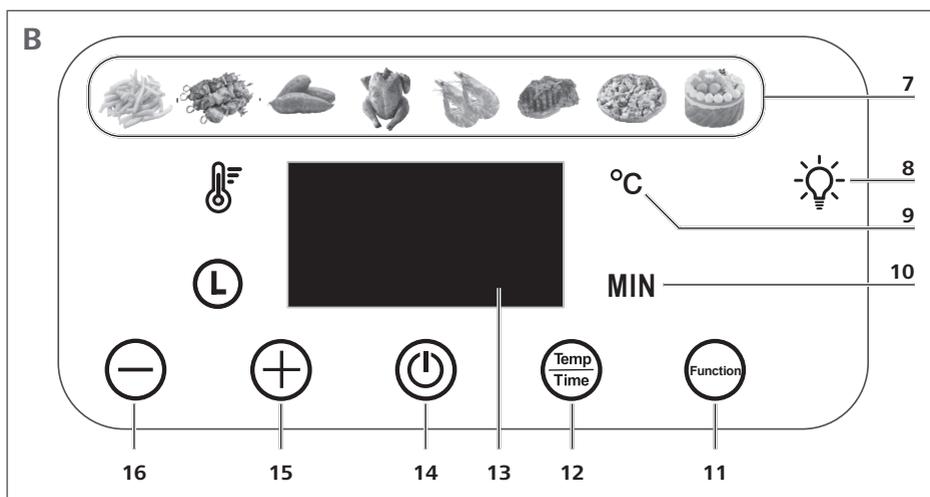
12 Button **Temp|Time** – Select temperature/time

13 Display

14 Button – Switch device on/off; Start/pause process

15 Button – Increase value

16 Button – Decrease value



Please note: The illustrations may vary from the real device.

Information About the Operating Instructions

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

If you have any questions about the device and about spare parts/accessories, please contact the customer service department via our website: www.ds-group.de/kundenservice

SYMBOLS



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



Supplementary information



Read the operating instructions before use!



Caution: hot surfaces!



Suitable for use with food



Alternating current

SIGNAL WORDS

Signal words indicate hazards if the associated notices are not followed.

WARNING – medium risk, may result in serious injury or death

CAUTION – low risk, may result in minor or moderate injury

NOTICE – may result in damage to material.

FURTHER EXPLANATIONS

Key numbers are shown as follows: (1)

Picture references are shown as follows: (Picture A)

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 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 lamp in the cooking chamber **cannot** be replaced.
- The device is not designed to be operated with an external timer or a separate remote control system.
- Follow the instructions in the “Cleaning” chapter!



WARNING – Danger of Electric Shock

- Never immerse the device and the connecting cable in water or other liquids and ensure that these components cannot fall into water or become wet.
- If the device falls into water while it is connected to the mains power, pull the mains plug out of the plug socket immediately. **Only after this** should you pull the device out of the water. 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.



WARNING – Danger of Fire

- Do not connect the device along with other consumers (with a high wattage) to a multiple socket in order to prevent overloading and a short circuit (fire).
- Do not use any extension cables.
- In the event of a fire: Do not extinguish with water! Smother the flames with a fireproof blanket or a fire extinguisher.

NOTICE – Risk of Damage to Material and Property

- Make sure that the steam which emerges does not come into direct contact with electrical devices and equipment containing electrical components.
- Only connect the device to a plug socket that matches the technical data of the device.

BEFORE INITIAL USE

Please Note!

- The device should be used for the first time without any food in it as it may produce some smoke or odours due to coating residues.
1. Allow the device to heat up on the highest temperature setting for approx. 10 minutes without any food in it. To do this, follow the instructions in the “Use” chapters.
 2. Clean all accessories (see the “Cleaning” chapter).

PROGRAMMES AND FUNCTIONS

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

- **Switch on:** Touch  (14).
- **Switch off:** Touch  and hold it until the control panel (2) goes out (exception: button  and the **OFF** indication on the display (13)).

Programmes

The device features 8 preset programmes (7) for preparing food. To select a programme, touch the button **Function** (11). When a symbol flashes, the programme is selected. The symbols represent the following programmes:

Symbol	Programme
	French fries
	Skewers
	Sweet potato
	Poultry
	Shrimps
	Steak
	Pizza
	Tartlets

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

Adjusting the Temperature and Time

1. Touch **Temp|Time** (12) to select the temperature  / °C (9) or the time  / MIN (10).
2. To adjust the value, touch the corresponding button:
 - Increase value: touch  (15)
 - Decrease value: touch  (16)
 - To scroll through the values quickly, press and hold down the respective symbol.

USE

Start

1. Make sure that the insert rack (6) is placed in the drawer (4).
2. Place food in the drawer.
3. Slide the drawer into the cooking chamber (3).

Basic Use

1. **Switch on:** Briefly touch  (14).
2. Either manually adjust the time and temperature or select one of the programmes (7) (see the “Programmes and Functions” chapter).
3. **Start:** Briefly touch  again.
4. Once the time has elapsed, a signal sounds and **OFF** is displayed. The fan continues to run for a few more seconds. Then the device goes into standby mode.

Briefly Pausing the Process

- Briefly touch  (14). The countdown of the program time is paused. The fan continues to run for a few more seconds. To resume the process, touch  again.
- Optionally pull out the drawer (4). After the drawer is inserted the countdown resumes.

Stopping the Process Manually

Touch and hold  (14) until **OFF** is displayed. The fan continues to run for a few more seconds. Then the device goes into standby mode.

CLEANING

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.
 - **Drawer and insert rack:** Clean with detergent and warm water or in the dishwasher. Allow stubborn dirt to soak beforehand. To maintain the quality of the parts for as long as possible, they should preferably be rinsed by hand.
 - **Main unit:** Wipe down with a clean, damp cloth if necessary. **Do not clean in the dishwasher or immerse in water!**

TECHNICAL DATA

Article number:	16539
Model number:	CY-5001-E
Power supply:	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Power:	1400 W
Protection class:	I
Capacity:	approx. 5 L
Temperature range:	80–200 °C
Timer:	1–60 minutes
ID of operating instructions:	Z 16539 M DS V1 0425 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.

DS Produkte GmbH

Stormarnring 14
22145 Stapelfeld · Germany

CUSTOMER SERVICE

Am Heisterbusch 1
19258 Gallin · Germany

☎ +49 38851 314650*
kundenservice@dspro.de

* Calls to German landlines are subject to your provider's charges.