

GOURMETmaxx

FryUp Vertikale Doppelkammer-Heißluftfritteuse

19128 / 19129



DE

Gebrauchsanleitung
ab Seite 3

EN

Operating Instructions
starting on page 13

Inhaltsverzeichnis

| | | | |
|-----------------------------|---|----------------------------|----|
| Symbole | 3 | Vor dem ersten Gebrauch | 8 |
| Signalwörter | 3 | Programme und Funktionen | 8 |
| Weitere Erläuterungen | 3 | Benutzung | 9 |
| Auf einen Blick | 5 | Reinigung und Aufbewahrung | 11 |
| Lieferumfang | 5 | Entsorgung | 11 |
| Bestimmungsgemäßer Gebrauch | 5 | Technische Daten | 12 |
| Sicherheitshinweise | 6 | Kundenservice | 12 |
| Aufstellen und Anschließen | 7 | | |



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 Risiko von Sachschäden zur Folge haben.

Weitere Erläuterungen

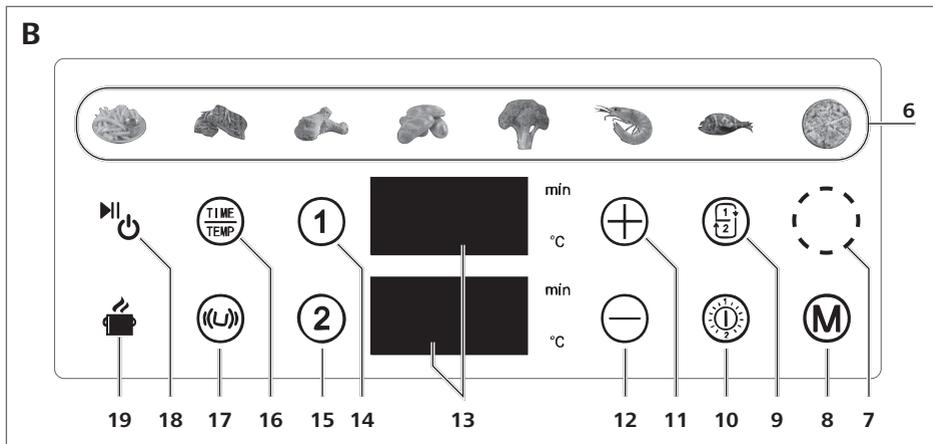
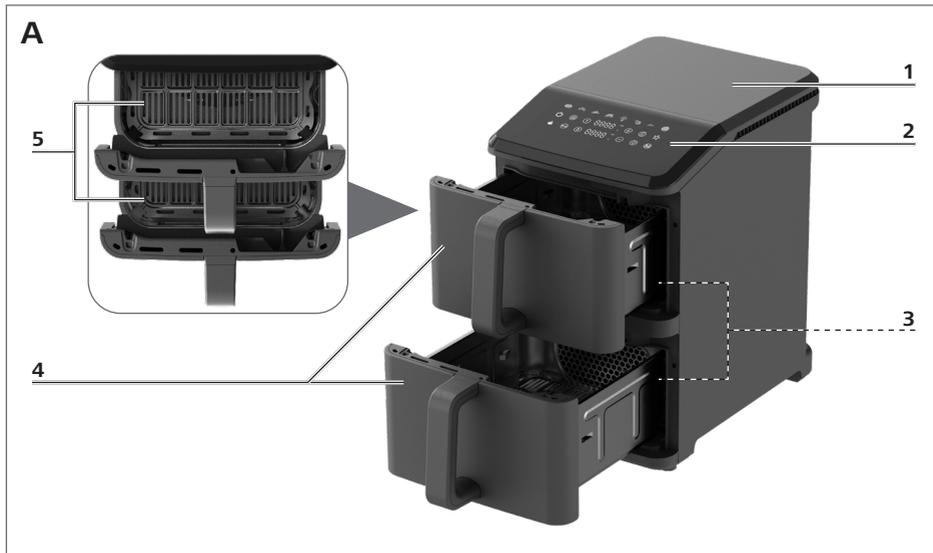
Legendennummern werden folgendermaßen dargestellt: **(1)**

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

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



Auf einen Blick

(Bild A)

- 1 Haupteinheit
- 2 Bedienfeld
- 3 Garräume **1** (oben) und **2** (unten)
- 4 Schubladen
- 5 Einsatzroste für Schubladen

(Bild B)

- 6 Programmsymbole:

| | |
|---|--|
|  Pommes frites |  Gemüse |
|  Steak |  Garnelen |
|  Geflügel |  Fisch |
|  Brötchen |  Pizza |
- 7  – Lüfter läuft (ArtNr. 19128) bzw.  – Licht ein-/ausschalten (ArtNr. 19129)
- 8  – Programm auswählen
- 9  – Alle Einstellungen für beide Garräume übernehmen
- 10  – Garzeit-Ende beider Garräume synchronisieren
- 11  – Wert erhöhen
- 12  – Wert verringern
- 13 Anzeigen für Garraum **1** (oben) und Garraum **2** (unten):
min – Zeit wird angezeigt
 °C – Temperatur wird angezeigt
- 14  – Einstellmodus für Garraum 1 aufrufen
- 15  – Einstellmodus für Garraum 2 aufrufen
- 16  – Garzeit (**min**)/Temperatur (°C) auswählen
- 17  – Erinnerung zum Durchmengen
- 18  – Gerät ein-/ausschalten;
Vorgang starten/ pausieren
- 19  – Warmhalten-Programm auswählen

Beachten: Die Abbildungen können vom eigentlichen Gerät abweichen.

Lieferumfang

- 1 x Heißluftfritteuse
- 2 x Schublade
- 2 x Einsatzrost
- 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!**

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, Bilderungen 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 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 vorhandener Aufsicht, vor dem Transportieren oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- Keine Veränderungen am Gerät vornehmen. Wenn die **Netzanschlussleitung** des Gerätes beschädigt wird, muss 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 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.
- Das Gerät schützen vor Feuer und anderen Wärmequellen, lang anhaltender Feuchtigkeit, lang anhaltender direkter Sonneneinstrahlung und Stößen.
- 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.



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 z. B. mit einer Löschdecke ersticken.

HINWEIS – Risiko von Material- und Sachschäden

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

Aufstellen und Anschließen

Beachten!

- Das Gerät niemals auf einen weichen Untergrund stellen. Die Lüftungsöffnungen auf der Unterseite des Gerätes dürfen nicht abgedeckt sein.
 - 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 eine 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 (2) leuchten kurz auf und ein Signal ertönt.  (18) leuchtet dauerhaft und 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.
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: Gerät und Zubehör reinigen (siehe Kapitel „Reinigung und Aufbewahrung“).

Programme und Funktionen



Die Schubladen müssen vollständig eingesetzt sein, damit der jeweilige Garraum bedient werden kann.

- **Einschalten:** (18) kurz berühren. Anschließend kann der gewünschte Garraum ausgewählt werden.
- **Ausschalten:** erneut berühren. Das Bedienfeld (2) erlischt (Ausnahme:).

Garräume

Das Gerät verfügt über zwei Garräume, die sowohl unabhängig voneinander als auch zusammen verwendet werden können.

- **Garraum auswählen:** ① (14) bzw. ② (15) kurz berühren.
- **Auswahl abbrechen:** ① bzw. ② berühren und halten, bis --- angezeigt wird.

Bei Bedarf können beide Garräume miteinander synchronisiert werden:

- (9) – alle Temperatur- und Garzeit-Einstellungen sind für beide Garräume identisch.

- (10) – das Garzeit-Ende wird aufeinander abgestimmt, damit die Speisen gleichzeitig serviert werden können.

Programme

Das Gerät verfügt über 8 voreingestellte Programme (6) zur Zubereitung sowie ein Programm (19) zum Warmhalten von Speisen.

Um ein Programm zu wählen, (8) bzw. (19) auf dem Bedienfeld (2) berühren. Blinkt ein Symbol, ist das Programm ausgewählt.

Die Symbole stehen für die folgenden Programme:

| Symbol | Programm | Erinnerung (Durchmengen) |
|--------|---------------|--------------------------|
| | Pommes frites | ja |
| | Steak | ja |
| | Geflügel | ja |
| | Brötchen | nein |
| | Gemüse | ja |
| | Garnelen | ja |
| | Fisch | ja |
| | Pizza | nein |
| | Warmhalten | nein |



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.

Garzeit und Temperatur anpassen

1. Garraum auswählen: **① (14)** bzw. **② (15)** berühren.
2. Zeit (**min**) bzw. Temperatur (°C) auswählen: **⊕ (16)** berühren, bis **min** bzw. °C an der Anzeige (**13**) des gewählten Garraums leuchtet.
3. Wert anpassen:
 - Wert erhöhen: **⊕ (11)** berühren.
 - Wert verringern: **⊖ (12)** berühren.
 - Für einen Schnelldurchlauf der Werte das jeweilige Symbol berühren und halten.

Erinnerung an das Durchmengen

Die Funktion **Ⓜ (17)** erinnert an das Durchmengen der Lebensmittel (je nach Programm; siehe Tabelle).

Bei diesen Programmen ist die Erinnerung automatisch aktiviert: Sobald ca. 2/3 der Garzeit verstrichen sind, erklingt ein Signal und **Ⓜ (17)** blinkt 3x. Der Garvorgang wird **nicht** automatisch pausiert.

Erinnerung aktivieren/deaktivieren:

Vor dem Starten des Garvorgangs **Ⓜ (17)** berühren.

- Erinnerung ist aktiv: **Ⓜ (17)** blinkt während der Programmauswahl
- Erinnerung ist inaktiv: **Ⓜ (17)** leuchtet während der Programmauswahl konstant

Garraum-Beleuchtung (ArtNr. 19129)

1. Garraum auswählen: **① (14)** bzw. **② (15)** berühren.
2. Beleuchtung ein-/ausschalten: **⏻ (7)** berühren.

Nach ca. 30 Sekunden schaltet sich die Garraum-Beleuchtung 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 Garräumen 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.

Beginn

Je Garraum (3):

- Einsatzrost (5) in die Schublade (4) setzen.
- Lebensmittel in die Schublade geben.
- Die Schublade in den oberen bzw. unteren Garraum einsetzen.

Je nach gewünschter Verwendung der Garräume die Anweisungen in den nachfolgenden Abschnitten befolgen.

A: Nur einen Garraum verwenden

1. Einschalten: **⏻ (18)** berühren.
2. Garraum auswählen:
 - Oben: **① (14)** berühren.
 - Unten: **② (15)** berühren.
 - ①** bzw. **②** blinkt.
3. Eines der Programme (6) bzw. (19) wählen und ggf. Zeit und Temperatur manuell anpassen (siehe Kapitel „Programme und Funktionen“).
4. Vorgang starten: **⏻ (18)** berühren.

B: Beide Garräume verwenden (Individuelle Einstellungen)

1. Temperatur und Zeit für einen Garraum einstellen (siehe Abschnitt „A: Nur einen Garraum verwenden“ – Schritte 1.–3.).
2. Temperatur und Garzeit für den anderen Garraum einstellen (siehe Abschnitt „A: Nur einen Garraum verwenden“ – Schritte 2.+3.).
3. Vorgang starten:  (18) berühren.

C: Beide Garräume verwenden (Gleiche Einstellungen)

1. Temperatur und Garzeit für einen beliebigen Garraum einstellen (siehe Abschnitt „A: Nur einen Garraum verwenden“ – Schritte 1.–3.).
2.  (9) berühren. Die Taste blinkt und die Einstellungen werden für beide Garräume übernommen.
3. Vorgang starten:  (18) berühren.

D: Beide Garräume verwenden (Individuelle Einstellungen, gleichzeitiges Garzeit-Ende)

1. Temperatur und Garzeit für einen Garraum einstellen (siehe Abschnitt „A: Nur einen Garraum verwenden“ – Schritte 1.–3.).
2. Temperatur und Garzeit für den anderen Garraum einstellen (siehe Abschnitt „A: Nur einen Garraum verwenden“ – Schritte 2.+3.).
3.  (10) berühren. Die Taste blinkt.
4. Vorgang starten:  (18) berühren.



Das Display (13) mit der kürzeren Laufzeit zeigt **HOL** an, bis beide Garräume zeitgleich enden.

Warmhalten

Falls Lebensmittel nach dem Garvorgang warmgehalten werden sollen, das Gerät erneut einschalten und das Programm  (19) starten (siehe vorherige Abschnitte).

Erinnerung an das Durchmengen*

Sobald ca. 2/3 der Garzeit verstrichen sind, ertönt ein Signal und  blinkt 3 x. Der Garvorgang wird **nicht** automatisch pausiert. Die entsprechende Schublade (4) herausziehen, die Lebensmittel durchmengen und die Schublade wieder einsetzen.

Programm-Ende

Auf den Anzeigen (13) wird die verbleibende Zeit angezeigt.

Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signal und **End** wird angezeigt. Der Lüfter läuft noch einige Sekunden weiter. Danach ertönt ein Signal und das Gerät schaltet in den Standby-Modus.

1. Schublade(n) (4) herausziehen und auf einer hitzebeständigen Unterlage abstellen. **Nicht auf das Gerät stellen!**
2. Lebensmittel entnehmen.
3. Gerät vom Stromnetz trennen.
4. Nach dem Abkühlen: Gerät und Zubehör reinigen (siehe Kapitel „Reinigung und Aufbewahrung“).

Vorgang pausieren

- **Beide Garräume:**  (18) kurz berühren. Fortsetzen:  erneut kurz berühren.
- **Ein Garraum:**  (14) oder  (15) berühren, dann  kurz berühren. Fortsetzen:  erneut kurz berühren.
- Optional die entsprechende Schublade (4) herausziehen. **Pot** wird angezeigt. Fortsetzen: Die Schublade wieder vollständig einschieben.

* je nach Programm (siehe Kapitel „Programme und Funktionen“)

Vorgang manuell beenden

- **Ein Garraum:** ① (14) oder ② (15) berühren, dann  (18) berühren und halten. Ein Signal ertönt und **End** wird auf dem entsprechenden Display (13) angezeigt.
- **Beide Garräume:**  berühren und halten. Ein Signal ertönt und **End** wird angezeigt. Der Lüfter läuft noch einige Sekunden weiter. Danach schaltet das Gerät 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. **Einsatzroste und Schubladen:** 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. **Haupteinheit** inkl. Garraum und Heizelemente: Bei Bedarf mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen.
Die Haupteinheit nicht in der Spülmaschine reinigen oder in Wasser tauchen!
 4. Alle Teile vollständig trocknen lassen oder abtrocknen.
 5. Das Gerät an einem sauberen, trockenen Ort für Kinder und Tiere unzugänglich aufbewahren.

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 Vertriebern 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.

DE

Technische Daten

| | ohne Sichtfenster | mit Sichtfenster |
|------------------------|--|------------------|
| Artikelnummer: | 19128 | 19129 |
| Modellnummer: | ID11001EA | ID11001EAT |
| Stromversorgung: | 220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz | |
| Leistung: | 2400 W | |
| Schutzklasse: | I | |
| Fassungsvermögen: | ca. 10 Liter (ca. 5 Liter je Schublade) | |
| Temperaturbereich: | 80–200 °C | |
| |  (Warmhalten): 40–70 °C | |
| Timer: | 1–60 Minuten | |
| ID Gebrauchsanleitung: | Z 19128_19129 M DS V1.2 0725 fd | |



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.

Alle Rechte vorbehalten.

List of Contents

| | | | |
|-----------------------|----|--------------------------|----|
| Symbols | 13 | Before Initial Use | 18 |
| Signal Words | 13 | Programmes and Functions | 18 |
| Further Explanations | 13 | Use | 19 |
| At A Glance | 15 | Cleaning and Storage | 21 |
| Items Supplied | 15 | Disposal | 21 |
| Intended Use | 15 | Technical Data | 22 |
| Safety Notices | 16 | Customer Service | 22 |
| Set-Up and Connection | 17 | | |



Important Notices! Please keep for Reference!

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

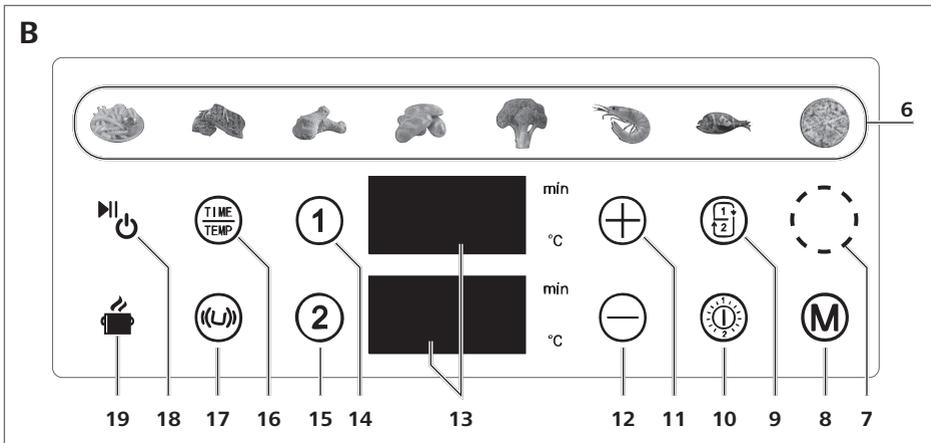
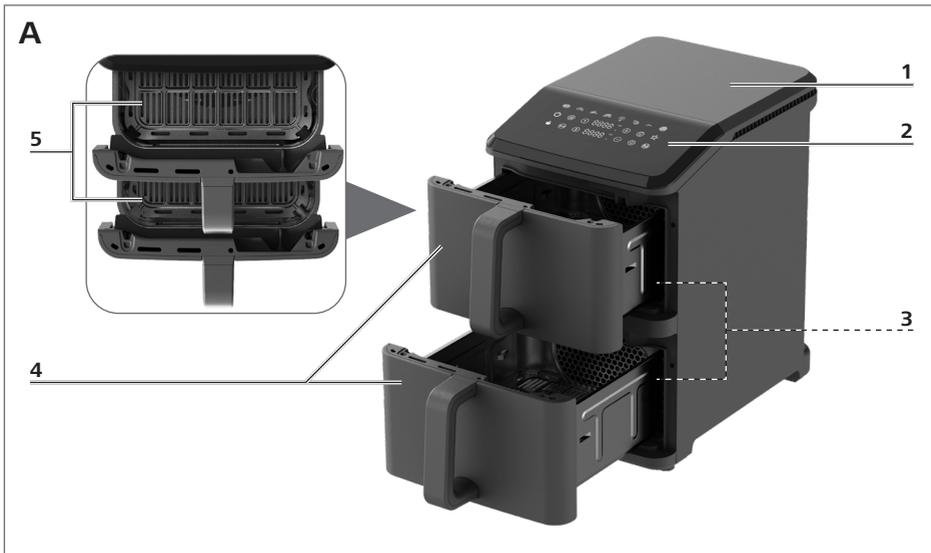
Key numbers are shown as follows: (1)

Picture references are shown as follows: (Picture A)

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



At A Glance

(Picture A)

- 1 Main unit
- 2 Control panel
- 3 Cooking chambers **1** (top) and **2** (bottom)
- 4 Drawers
- 5 Insert racks for drawers

(Picture B)

- 6 Programme icons:

| | |
|--|--|
|  French fries |  Vegetables |
|  Steak |  Shrimps |
|  Poultry |  Fish |
|  Bread rolls |  Pizza |
- 7  – Fan is running (Art. No. 19128)
 – Switch light on/off (Art. No. 19129)
- 8  – Select programme
- 9  – Apply all settings for both cooking chambers
- 10  – Synchronise the end of the cooking time for both cooking chambers
- 11  – Increase value
- 12  – Decrease value
- 13 Display for cooking chamber **1** (top) and cooking chamber **2** (bottom)
min – Time is displayed
°C – Temperature is displayed
- 14  – Call up setting mode for cooking chamber 1
- 15  – Call up setting mode for cooking chamber 2
- 16  – Select cooking time (min)/temperature (°C)
- 17  – Shake reminder
- 18  – Switch device on/off; start/pause process
- 19  – Select keep warm programme

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

Items Supplied

- 1 x hot air frying machine
- 2 x drawer
- 2 x insert rack
- 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!**

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.

- 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. If the **power cable** of the device is damaged, it 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

- 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.
- Protect the device from fire and other heat sources, persistent moisture, persistent direct sunlight and impacts.
- 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!



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 e. g. a fireproof blanket.
- Never place the device on a soft surface. The ventilation openings on the bottom of the device must not be covered.
- Make sure that the connecting cable is not squashed, bent or laid over sharp edges and does not come into contact with hot surfaces.

NOTICE – Risk of Damage to Material and Property

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

1. Place the device on a 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. The symbols on the control panel (2) light up briefly and a beep is heard.
 - ▶ **(18)** lights up constantly and the device is in standby mode.

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. After cooling down: Clean the device and accessories (see the "Cleaning and Storage" chapter).

Programmes and Functions

 The drawers must be fully inserted to allow the respective cooking chamber to be operated.

- **Switch on:** Briefly touch  (18). You can then select the cooking chamber you want.
- **Switch off:** Touch  again. The control panel (2) goes out (exception: .

Cooking Chambers

The device has two cooking chambers that can be used independently or together.

- **Selecting a cooking chamber:** Briefly touch  (14) or  (15).
- **Cancel selection:** Touch  or  again.

If necessary, both cooking chambers can be synchronized with each other:

-  (9) – all temperature and cooking time settings are identical for both cooking chambers
-  (10) – the end of the cooking time is synchronised so that the different foods can be served at the same time.

Programmes

The device features 8 preset programmes (6) for preparing food and one programme (19) for keeping food warm.

To select a programme, touch  (8) or  (19) on the control panel (2). When a symbol flashes, the programme is selected.

The symbols represent the following programmes:

| Symbol | Programme |  Shake Reminder |
|---|--------------|--|
|  | French fries | yes |
|  | Steak | yes |
|  | Poultry | yes |
|  | Bread rolls | no |
|  | Vegetables | yes |
|  | Shrimps | yes |
|  | Fish | yes |
|  | Pizza | no |
|  | Keep warm | no |

 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 Cooking Time and Temperature

1. Select cooking chamber: Touch  (14) or  (15).
2. Select time (min) or temperature (°C): Touch  (16) until **min** or **°C** lights up on the display (13) of the selected cooking chamber.
3. Adjust value:
 - Increase value: Touch  (11).
 - Decrease value: Touch  (12).
 - To scroll through the values quickly, press and hold down the respective symbol.

Shake reminder

The  function (17) reminds you to mix around the food (depending on the programme; see table).

For these programmes, the reminder is automatically activated: As soon as approx. 2/3 of the cooking time has elapsed, a signal sounds and  flashes 3x. The cooking process is **not** paused automatically.

Activate/deactivate the reminder:

Touch  **before starting** the cooking process.

- Reminder is active:  flashes during programme selection
- Reminder is inactive:  lights up constantly during programme selection

Cooking Chamber Light

(Art. No. 19129)

1. Select cooking chamber: Touch  (14) or  (15).
2. Switch light on/off: Touch  (7).

The cooking chamber light switches off automatically after approx. 30 seconds.

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 chambers.
- Make sure that foodstuffs containing oil and fats are not overheated. They could catch fire.
- Always place the hot drawers down on a heat-resistant surface after use.

Start

For each cooking chamber (3):

- Place an insert rack (5) the drawer (4).
- Place food in the drawer.
- Insert the drawer into the upper or lower cooking chamber.

Depending on how you want to use the cooking chambers, follow the instructions in the following sections.

A: Using Just One Cooking Chamber

1. Switch on: Touch  (18).
2. Select a cooking chamber:
 - Top: Touch  (14).
 - Bottom: Touch  (15). or  flashes.
3. Select one of the programmes (6) or (19) and adjust the time and temperature manually if necessary (see the "Programmes and Functions" chapter).
4. Start the process: Touch  (18).

B: Using Both Cooking Chambers (Individual Settings)

1. Set temperature and cooking time for the first cooking chamber (see section "A: Using Just One Cooking Chamber" – steps 1.–3.).

2. Set temperature and cooking time for the second cooking chamber (see section "A: Using Just One Cooking Chamber" – steps **2. +3.**).
3. Start the process: Touch  (**18**).

C: Using Both Cooking Chambers (Same Settings)

1. Set temperature and cooking time for any cooking chamber (see section "A: Using Just One Cooking Chamber" – steps **1.–3.**).
2. Touch  (**9**). The button flashes and the settings are applied to both cooking chambers.
3. Start the process: Touch  (**18**).

D: Using Both Cooking Chambers (Individual Settings, simultaneous End of Cooking Time)

1. Set temperature and cooking time for the first cooking chamber (see section "A: Using Just One Cooking Chamber" – steps **1.–3.**).
2. Set temperature and cooking time for the second cooking chamber (see section "A: Using Just One Cooking Chamber" – steps **2. +3.**).
3. Touch  (**10**). The button flashes.
4. Start the process: Touch  (**18**).

 The display (**13**) with the shorter run time shows **HOL** until both cooking chambers end at the same time.

Keeping Warm

If you want to keep food warm after the cooking process, switch the device back on and start programme  (**19**) (see previous sections).

Shake reminder*

As soon as approx. 2/3 of the cooking time has elapsed, a signal sounds and  flashes 3x. The cooking process is **not** paused automatically.

Pull out the corresponding drawer (**4**), mix around the food and reinsert the drawer.

End of Programme

The remaining cooking time is shown on the displays (**13**).

Once the cooking time elapses, a signal sounds and **End** is displayed. The fan continues to run for a few seconds. After that, a signal sounds and the device switches to standby mode.

1. Pull out the drawer(s) (**4**) and place it/them on a heat-resistant surface.
Do not place it/them on the device!
2. Remove the food.
3. Disconnect the device from the mains power.
4. After cooling down: Clean the device and accessories (see the "Cleaning and Storage" chapter).

Pausing the Process

- **Both cooking chambers:** Briefly touch  (**18**).
Resume: Briefly touch  again.
- **One cooking chamber:** Touch  (**14**) or  (**15**), then briefly touch  (**18**).
Resume: Briefly touch  again.
- Optionally, pull out the corresponding drawer (**4**). **Pot** is displayed.
Resume: Slide the drawer back in completely.

* depending on the programme (see the "Programmes and Functions" chapter)

Ending the Process Manually

- **One cooking chamber:** Touch  (14) or  (15), then touch and hold  (18). A signal sounds and **End** is shown on the corresponding display (13).
- **Both cooking chambers:** Touch and hold  (18). A signal sounds and **End** is displayed. The fan continues to run for a few seconds. After that, 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.
1. Make sure that the device has been disconnected from the mains power and has cooled down.
 2. **Insert racks and drawers:** Clean 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.
 3. **Main unit** incl. cooking chamber and heating elements: Wipe with a clean, damp cloth if necessary.
Do not clean the main unit 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 out of the reach of children and animals.

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.

Technical Data

| | without viewing window | with viewing window |
|-------------------------------|--|---------------------|
| Article number: | 19128 | 19129 |
| Model number: | ID11001EA | ID11001EAT |
| Power supply: | 220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz | |
| Power: | 2400 W | |
| Protection class: | I | |
| Capacity: | approx. 10 litres (approx. 5 litres per drawer) | |
| Temperature range: | 80–200 °C | |
| |  (Keeping warm): 40–70 °C | |
| Timer: | 1–60 minutes | |
| ID of operating instructions: | Z 19128_19129 M DS V1.2 0725 fd | |



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.

All rights reserved.

GOURMETmaxx