

# GOURMETmaxx

## Heißluftfritteuse

---

19183



DE

**Gebrauchsanleitung**  
ab Seite 3

EN

**Operating Instructions**  
starting on page 12



## Inhaltsverzeichnis

Symbole	3	Zubehör	9
Signalwörter	3	Programme und Funktionen	9
Lieferumfang	5	Benutzung	9
Auf einen Blick	5	Reinigung und Aufbewahrung	10
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	5	Entsorgung	11
Sicherheitshinweise	6	Technische Daten	11
Aufstellen und Anschließen	8	Kundenservice	11
Vor dem ersten Gebrauch	8		



## 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

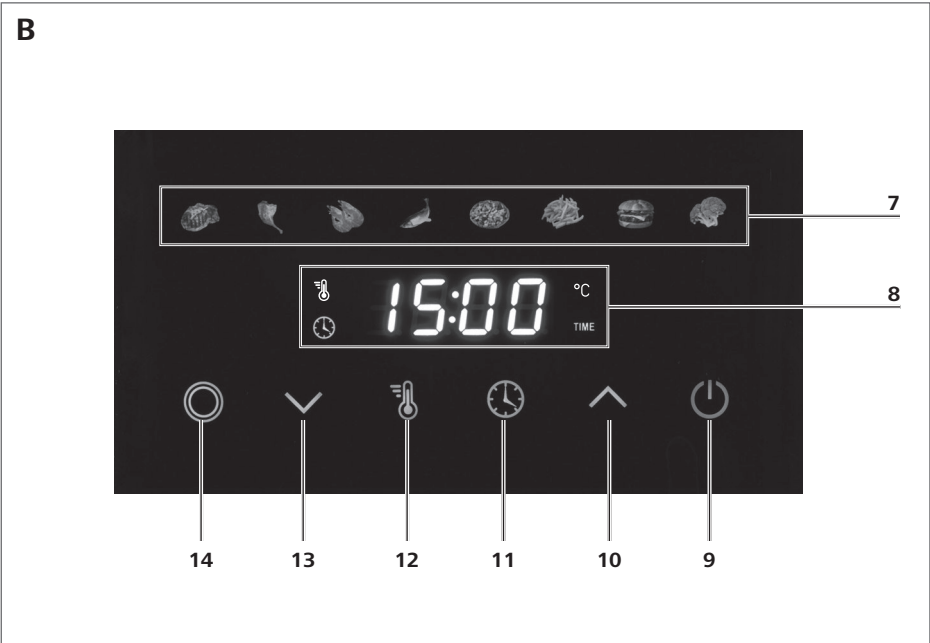
Signalwörter bezeichnen Gefährdungen bei Nichtbeachtung der dazugehörigen Hinweise.

**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.

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



**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- und Zubehörteilen haben, kontaktieren Sie den Kundenservice über unsere Website: [www.ds-group.de/kundenservice](http://www.ds-group.de/kundenservice)

## Lieferumfang

1 x Heißluftfritteuse (Haupteinheit)

1 x Schublade

1 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!**



## Auf einen Blick







(Bild A)

- 1 Haupteinheit
- 2 Lüftungsschlitze (auf der Rückseite)
- 3 Bedienfeld
- 4 Schublade
- 5 Griff
- 6 Einsatzrost

(Bild B) – Bedienfeld

- 7 Programmsymbole:

-  Steak
-  Hähnchen
-  Shrimps
-  Fisch
-  Pizza
-  Pommes frites
-  Burger
-  Gemüse

- 8 Anzeige Temperatur/Zeit
- 9  – Gerät ein-/ausschalten;  
Garvorgang starten/pausieren/stoppen
- 10  – Wert erhöhen
- 11  – Zeit (**TIME**) auswählen
- 12  – Temperatur (°C) auswählen
- 13  – Wert verringern
- 14  – Programm auswählen

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

**Netzanschlussleitung** oder das Zubehör des Gerätes beschädigt wird, müssen diese durch den Hersteller, Kundenservice oder eine Fachwerkstatt repariert bzw. ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

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



### **WARNUNG – Stromschlaggefahr**

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



### **WARNUNG – Brandgefahr**

- Das Gerät nicht in der Nähe von brennbarem Material betreiben. Keine brennbaren Materialien (z. B. Pappe, Papier, Kunststoff) auf oder in das Gerät legen.
- Das Gerät während des Betriebes nicht abdecken und die Lüftungsöffnungen frei halten, um einen Gerätebrand zu vermeiden.
- Das Gerät nicht mit Verlängerungskabeln, die länger als 3 m sind, oder mit

Kabeltrommeln benutzen. Verlängerungskabel vollständig abwickeln.

- Im Brandfall: Nicht mit Wasser löschen! Flammen z. B. mit einer Löschdecke ersticken.



### **WARNUNG – Verletzungsgefahr**

- Verpackungsmaterial von Kindern und Tieren fernhalten. Es besteht Erstickungsgefahr.
- Sicherstellen, dass die Anschlussleitung stets außer Reichweite von jungen Kindern und Tieren ist. Es besteht Strangulationsgefahr.
- Während des Betriebes und beim Herausziehen der Schubladen kann heißer Dampf entweichen. Kopf und Hände daher aus der Gefahrenzone fernhalten. Es besteht Verbrühungsgefahr durch Hitze, heißen Dampf oder Kondenswasser.
- Das Gerät darf während des Betriebes nicht bewegt werden. Es besteht Verbrennungsgefahr.

### **HINWEIS – Risiko von Material- und Sachschäden**

- Darauf achten, dass der austretende Dampf nicht direkt mit elektrischen Geräten und Einrichtungen, die elektrische Bauteile enthalten, in Kontakt kommt.
- Wenn während des Betriebes ein Fehler auftritt, den Netzstecker ziehen. Ansonsten das Gerät immer erst ausschalten, bevor der Netzstecker gezogen wird.


- Das Gerät schützen vor: Feuer und anderen Wärmequellen, lang anhalten-der Feuchtigkeit, lang anhaltender direkter Sonneneinstrahlung und Stößen.
- Das Gerät an einem trockenen Platz bei Temperaturen zwischen 0 und 40 °C aufbewahren.
- Nur Original-Zubehörteile des Herstellers verwenden, um die Funktionsweise des Gerätes nicht zu beeinträchtigen und eventuelle Schäden zu verhindern.
- Keine scharfkantigen Gegenstände zum Wenden und Entnehmen der Speisen benutzen. Sie könnten die Beschichtung beschädigen.

## Aufstellen und Anschließen

### Beachten!

- Das Gerät und die Anschlussleitung vor jeder Inbetriebnahme auf Beschädigungen überprüfen. Das Gerät nur benutzen, wenn es unbeschädigt und funktionsfähig ist.
- Das Gerät niemals auf einen weichen Untergrund stellen. Die Lüftungsöffnungen auf der Unterseite des Gerätes dürfen nicht abgedeckt sein.
- Für ausreichend Freiraum zu allen Seiten sorgen. Das Gerät nicht unter Küchenschränke o. Ä. stellen. Durch den aufsteigenden Dampf könnten diese Schaden nehmen!
- Das Gerät nur an eine Steckdose anschließen, die mit den technischen Daten des Gerätes übereinstimmt. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen gut zugänglich sein, damit die Netzverbindung schnell getrennt werden kann.
- Das Gerät nicht zusammen mit anderen Verbrauchern (mit hoher Wattleistung) an eine Mehrfachsteckdose anschließen, um eine Überlastung und ggf. einen Kurzschluss (Brand) zu vermeiden.

- Darauf achten, dass die Anschlussleitung keine Stolpergefahr darstellt. Sie darf nicht von der Aufstellfläche herabhängen, um ein Herunterreißen des Gerätes zu verhindern.
- Darauf achten, dass die Anschlussleitung nicht gequetscht, geknickt oder über scharfe Kanten gelegt wird und nicht mit heißen Flächen in Berührung kommt.

1. Das Gerät auf die Küchenzeile oder eine andere trockene, saubere, ebene und hitzebeständige Arbeitsfläche stellen. Für ausreichend Freiraum zu allen Seiten sorgen (mind. 20 cm zu den Seiten und 50 cm nach oben).
2. Die Anschlussleitung vollständig auseinanderwickeln und den Netzstecker in eine Steckdose stecken.  
Die Symbole des Bedienfelds (3) leuchten kurz auf und ein Signal ertönt. Die Taste  (9) 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.
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. Alle Zubehörteile reinigen (siehe Kapitel „Reinigung und Aufbewahrung“).



## Zubehör

In der **Schublade (4)** werden die Speisen zubereitet.




Der **Einsatzrost (6)** sollte bei der Benutzung des Gerätes in die Schublade eingesetzt sein, damit die Umluftfunktion nicht beeinträchtigt wird.

## Programme und Funktionen












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

### Standby-Modus

Durch Berühren der Taste  (9) auf dem Bedienfeld (3) wird das Gerät eingeschaltet. Um das Gerät auszuschalten, die Taste  berühren und halten, bis das Bedienfeld erlischt (Ausnahme: Taste ).

### Programme





Das Gerät verfügt über 8 voreingestellte Programme (7) zur Zubereitung von Speisen. Um ein Programm zu wählen, die Taste  (14) auf dem Bedienfeld (3) berühren. Blinkt ein Symbol, ist das Programm ausgewählt. Die Symbole stehen für die folgenden Programme:

Symbol	Programm	Zeit (Min.)	Temperatur (°C)
	Steak	15	180
	Hähnchen	25	200
	Shrimps	14	200
	Fisch	25	200
	Pizza	15	180
	Pommes frites	20	200
	Burger	12	160
	Gemüse	15	160



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  (11) berühren, um die Zeit (TIME) auszuwählen, bzw. die Taste  (12) berühren, um die Temperatur (°C) auszuwählen.
- Den angezeigten Wert anpassen:
  - Erhöhen:  (10) berühren
  - Verringern:  (13) berühren
  - Für einen Schnelldurchlauf der Werte das 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 das Heizelement berührt.
- Die Schublade nicht überfüllen, 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.

## 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 einsetzen.
4. Die Taste  (9) berühren, um das Gerät einzuschalten. Die Taste blinkt.
5. Die Garzeit und Temperatur entweder manuell anpassen oder eines der 8 Programme (7) wählen (siehe Kapitel „Programme und Funktionen“).
6. Mit der Taste  den Garvorgang starten.
  - Das Symbol des gewählten Programms leuchtet während des Garvorgangs.
  - In der Anzeige erscheinen Temperatur und verbleibende Garzeit im Wechsel.

## Garzeit-Ende


Auf der Anzeige (8) ist die Restgarzeit ablesbar. Nach Ende des Garvorgangs erscheint **OFF**. Wenig später ertönt ein Signalton und der Ventilator stoppt.

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

## Garvorgang kurz unterbrechen

- Die Taste  (9) berühren. Der Countdown der Garzeit wird angehalten. Um den Garvorgang fortzusetzen, die Taste  erneut berühren.
- Optional kann auch die Schublade herausgezogen werden. Nach dem Einsetzen der Schublade wird der Countdown der Garzeit fortgesetzt.

## Garvorgang manuell stoppen

- Die Taste  berühren und halten, bis auf der Anzeige (8) **OFF** erscheint.

# Reinigung und Aufbewahrung

## Beachten!

- Niemals kaltes Wasser auf die heißen Zubehörteile spritzen, um Materialschäden zu vermeiden.
  - Zum Reinigen keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel oder Reinigungspads verwenden. Diese können die Oberflächen beschädigen.
1. Sicherstellen, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt und abgekühlt ist.
  2. Die Schublade (4) und der Einsatzrost (6) mit Spülmittel und warmem Wasser oder in der Spülmaschine reinigen. Hartnäckige Verschmutzungen zuvor in warmem Wasser und Spülmittel einweichen.

Um die Qualität der Teile möglichst lange zu erhalten, sollten sie vorzugsweise von Hand abgespült werden.

3. Das Gehäuse des Gerätes sowie den Garraum und das Heizelement 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.

## 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.**

## Technische Daten

Artikelnummer:	19183
Modellnummer:	CY-65008-E
Stromversorgung:	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Leistung:	1600 W
Schutzklasse:	I
Fassungsvermögen:	ca. 6,5 L
Temperaturbereich:	80 – 200 °C
Timer:	1 – 60 Minuten
ID Gebrauchsanleitung:	Z 19183 M DS V1 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	12	Accessories	17
Signal Words	12	Programmes and functions	18
Items Supplied	14	Use	18
At A Glance	14	Cleaning and storage	19
Intended Use	14	Disposal	20
Safety Notices	15	Technical Data	20
Setting up and connecting	17	Customer Service	20
Before first Use	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 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.

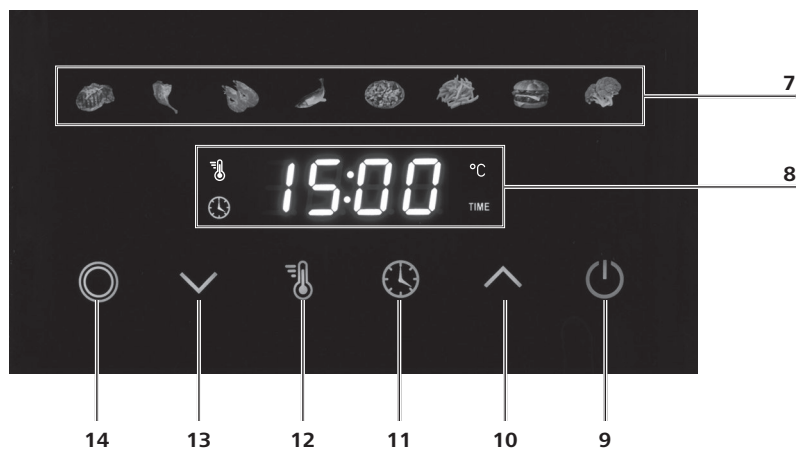
**NOTICE** – may result in risk of damage to material.

**Key numbers** are shown as follows: (1)

A



B



**Please note:** The illustrations may vary slightly 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 for 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](http://www.ds-group.de/kundenservice)

## Items Supplied

1 x Hot air fryer (main unit)

1 x Drawer

1 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!**








## At A Glance







### (Picture A)

- 1 Main unit
- 2 Ventilation slots (on the rear)
- 3 Control panel
- 4 Drawer
- 5 Handle
- 6 Insert tray

### (Picture B) – Control panel

- 7 Programme icons:

-  Steak
-  Chicken
-  Shrimps
-  Fish
-  Pizza
-  French fries
-  Burger
-  Vegetables

- 8 Temperature/Time display
- 9  – Switch device on/off;  
Start/pause/stop cooking process
- 10  – Increase value
- 11  – Select time (**TIME**)
- 12  – Select temperature (°C)
- 13  – Decrease value
- 14  – Select programme

## Intended Use

- The device is designed for cooking food using hot air.
- **The device works exclusively with hot air. Do not add oil or fat to the device, as you would with a conventional deep fat fryer!**
- The device is not suitable for preparing liquid dishes such as soups, sauces or stews!
- The device is only suitable for private use, not for commercial or household-like use, e.g. in hotels, bed and breakfasts, offices, staff kitchens, etc.
- Only use the device for the specified purpose and only as described in the operating instructions. Any other use is considered improper.
- The warranty does not cover any defects caused by improper handling, damage or repair attempts. This also applies to normal wear and tear.

## Safety Notices



**WARNING: Observe all safety notes, instructions, illustrations and technical data provided with this device.** Failure to follow safety precautions and instructions may result in electric shock, fire and/or injury.

- This device can be used by **children** aged 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the device in a safe way and understand the hazards involved.
- Children must **not** play with the device.
- Cleaning and **user maintenance** must **not** be carried out by **children** unless they are over 8 years of age and are supervised.
- **Children** under 8 years of age and animals must be kept away from the device and the connection cable.



### **CAUTION: hot surfaces!**

The device and accessories become very hot during use. Do not touch any hot parts during or after use! Only touch the handle and control panel while the device is in operation or immediately after switching it off. Wait until the device has cooled down completely before transporting, cleaning or storing it. Use oven gloves when handling hot accessories.

- Do not pour liquids (e.g. oil or water) directly into the device or drawer, or place a container filled with liquid inside the device. It works exclusively with hot air.
- The device must always be disconnected from the mains when not in use, before transporting or cleaning.
- Do not make any modifications to the device. Do not replace the connection cable yourself. If the device, the **mains connection cable** or the device accessories are damaged, they must be repaired or replaced by the manufacturer, customer service or a specialist workshop in order to avoid hazards.
- The device is not intended to be operated with an external timer or a separate remote control system.
- Observe the instructions in the chapter 'Cleaning and storage'!



### **WARNING – Risk of electric shock**

- Never immerse the main unit and connection cable in water or other liquids and ensure that they cannot fall into water or get wet. There is a risk of electric shock!
- If the device falls into water while it is connected to the mains, immediately pull the mains plug out of the socket. **Only then** remove the device from the water. Never attempt to pull it out of the water while it is connected to the mains! Have it checked by the manufacturer, customer service or an authorised dealer before using it again to avoid any potential hazards.
- Never touch the device or connection cable with wet hands when the device is connected to the mains.



### **WARNING – Fire hazard**

- Do not operate the device near flammable materials. Do not place any flammable materials (e.g. cardboard, paper, plastic) on or in the device.
- Do not cover the device during operation and keep the ventilation openings clear to prevent the device from catching fire.
- Do not use the device with extension cables longer than 3 m or with cable reels. Unwind the extension cable completely.
- In case of fire: Do not extinguish with water! Smother the flames with a fire blanket, for example.



### **WARNING – Risk of injury**

- Keep packaging material away from children and animals. There is a risk of suffocation.
- Ensure that the connection cable is always out of reach of young children and animals. There is a risk of strangulation.
- Hot steam may escape during operation and when pulling out the drawers. Therefore, keep your head and hands away from the danger zone. There is a risk of scalding from heat, hot steam or condensation.
- The device must not be moved during operation. There is a risk of burns.

### **NOTICE – Risk of material damage and property damage**

- Ensure that the escaping steam does not come into direct contact with electrical devices and equipment containing electrical components.
- If an error occurs during operation, unplug the power cord. Otherwise, always switch off the device before unplugging the power cord.
- Protect the device from: fire and other sources of heat, prolonged moisture, prolonged direct sunlight and impacts.
- Store the device in a dry place at temperatures between 0 and 40 °C.
- Only use original accessories from the manufacturer so as not to impair the functionality of the device and to prevent possible damage.
- Do not use sharp objects to turn and remove food. They could damage the coating.




## Setting up and connecting

### Please Note!

- Check the device and the connection cable for damage before each use. Only use the device if it is undamaged and in good working order.
- Never place the device on a soft surface. The ventilation openings on the underside of the device must not be covered.
- Ensure there is sufficient space on all sides. Do not place the device under kitchen wall cabinets or similar. The rising steam could damage them!
- Only connect the device to a socket that complies with the technical data of the device. The socket must also be easily accessible after connection so that the mains connection can be quickly disconnected.
- Do not connect the device to a multiple socket together with other devices (with high wattage) in order to avoid overloading and possibly a short circuit (fire).
- Ensure that the connection cable does not pose a tripping hazard. It must not hang down from the installation surface to prevent the device from being pulled down.
- Ensure that the connection cable is not crushed, kinked 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, level and heat-resistant work surface. Ensure there is sufficient space on all sides (at least 20 cm to the sides and 50 cm above).
2. Unwind the connection cable completely and plug the power cord into a power outlet.

3. The symbols on the control panel (3) light up briefly and a signal sounds. The  button (9) lights up continuously, indicating that the device is in standby mode.

## Before first Use

### Please Note!


- The device should be used for the first time without food, as any coating residues could cause odours or smoke to develop.

1. Heat the device for approx. 10 minutes at the highest temperature setting without any contents. To do this, follow the instructions in the chapters 'Setting up and connection' and 'Use'.
2. Clean all accessories (see chapter 'Cleaning and storage').




## Accessories

Food is prepared in the drawer (4). The insert tray (6) should be placed in the drawer when using the device so that the convection function is not impaired.


# Programmes and functions









 The drawer must be fully inserted in order to operate the device.


## Standby mode

Touch the  button (9) on the control panel (3) to switch on the device.  
To switch off the device, touch and hold the  button until the control panel goes out (exception:  button).





## Programmes

The device has 8 preset programmes (7) for preparing food.  
To select a programme, touch the  button (14) on the control panel (3).  
If a symbol flashes, the programme is selected. The symbols represent the following programmes:

Symbol	Programm	Zeit (Min.)	Temperatur (°C)
	Steak	15	180
	Chicken	25	200
	Shrimps	14	200
	Fish	25	200
	Pizza	15	180
	French fries	20	200
	Burger	12	160
	Vegetables	15	160

 The times and temperatures stored in the programmes should be adjusted as necessary to ensure that the food (especially poultry) is cooked thoroughly. Adjustments can also be made during the cooking process.

## Adjust temperature and time



1. Touch the  button (11) to select the time (TIME) or touch the  button (12) to select the temperature (°C).
2. Adjust the displayed value:
  - Increase: touch  (10)
  - Decrease: touch  (13)
  - For a quick overview of the values, touch and hold the respective symbol.

## Use

### Please Note!

- Do not place food in the device if it is wrapped in cling film or plastic bags.
- Make sure that the food does not touch the heating element.
- Do not overfill the drawer so that the hot air can circulate optimally in the cooking chamber.
- Make sure that food high in oil and fat is not overheated. It could catch fire.
- Always place the hot drawer on a heat-resistant surface after use.

### Start

1. Ensure that the insert rack (6) is inserted into the drawer (4).
2. Place the food in the drawer.
3. Insert the drawer into the cooking chamber.
4. Touch the  button (9) to switch on the device. The button flashes.
5. Either adjust the cooking time and temperature manually or select one of the 8 programmes (7) (see chapter 'Programmes and functions').
6. Start the cooking process by pressing the  button.
  - The symbol for the selected programme lights up during the cooking process.
  - The display alternates between showing the temperature and the remaining cooking time.

## End of cooking time

The remaining cooking time is shown on the display (8). After the cooking process is complete, **OFF** appears. Shortly afterwards, a signal sounds and the fan stops.

1. Pull out the drawer (4) and place it on a heat-resistant surface. **Do not place it on the device!**
2. Remove the food from the drawer.
3. Disconnect the device from the mains.
4. Once it has cooled down, clean the device and accessories (see chapter 'Cleaning and storage').

## Briefly interrupt the cooking process

- Touch the ⏸ button (9). The cooking time countdown is paused. To continue cooking, touch the ⏸ button again.
- Optionally, the drawer can also be pulled out. Once the drawer is inserted, the cooking time countdown continues.

## Stop cooking manually

- Touch and hold the ⏸ button until **OFF** appears on the display (8).

## Cleaning and storage

### Please Note!

- Never spray cold water onto hot accessories to avoid damage to the material.
- Do not use harsh or abrasive cleaning agents or cleaning pads for cleaning. These can damage the surfaces.

1. Ensure that the device is disconnected from the mains and has cooled down.
2. Clean the drawer (4) and the insert rack (6) with washing-up liquid and warm water or in the dishwasher. Soak stubborn stains in warm water and washing-up liquid beforehand.  
To maintain the quality of the parts for as long as possible, they should preferably be rinsed by hand.
3. Wipe the device housing, cooking chamber and heating element with a clean, damp cloth if necessary. **Do not clean in the dishwasher or immerse in water!**
4. Allow all parts to dry completely or dry them off.
5. Store the device in a clean, dry place 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, passing it on to another user also represents an ecologically beneficial alternative to disposal.**

## Technical Data

Article number:	19183
Model number:	CY-65008-E
Power supply:	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Power:	1600 W
Protection class:	I
Capacity:	approx. 6.5 litres
Temperature range:	80 – 200 °C
Timer:	1 – 60 minutes
ID Operating Instructions:	Z 19183 M DS V1 0725 fd



## DS Produkte GmbH

Stormarnring 14  
22145 Stapelfeld, Germany

## Customer Service

Am Heisterbusch 1  
19258 Gallin, Germany

+49 38851 314650 \*

[kundenservice@dspro.de](mailto:kundenservice@dspro.de)

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

All rights reserved.