

# GOURMETMAXX

## AirGenius Vario-Kammer-Heißluftfritteuse

---

19821



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
Lieferumfang	3	Benutzung	9
Auf einen Blick	5	Reinigung und Aufbewahrung	11
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	5	Technische Daten	11
Sicherheitshinweise	6	Entsorgung	12
Aufstellen und Anschließen	8	Kundenservice	12



## 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.

### Lieferumfang

1 x Heißluftfritteuse

1 x Schublade

1 x Einsatzrost

1 x Trennwand

1 x Gebrauchsanleitung

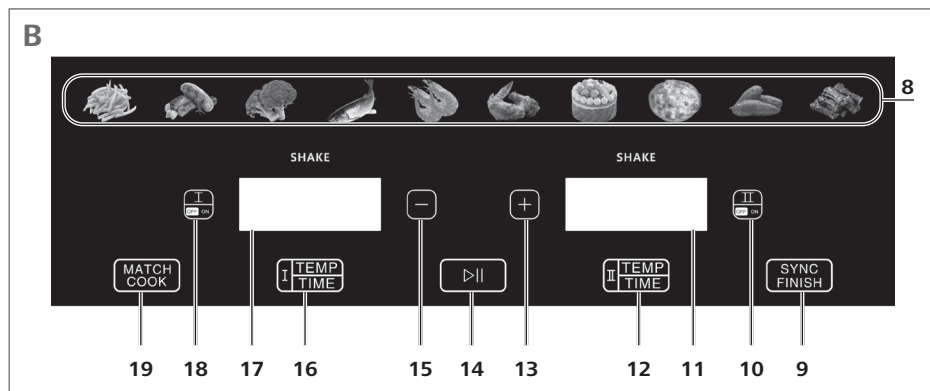
Den Lieferumfang auf Vollständigkeit und die Bestandteile auf Transportschäden überprüfen. Bei Schäden nicht verwenden, sondern den Kundenservice kontaktieren.

Eventuelle Folien, Aufkleber oder Transportschutz vom Gerät abnehmen. **Niemals das Typenschild und eventuelle Warnhinweise entfernen!**

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



**Beachten:** Die Abbildungen können vom eigentlichen Gerät abweichen.

## Auf einen Blick

### (Bild A)

- 1 Haupteinheit
- 2 Schublade
- 3 Griff
- 4 Trennwand
- 5 Einsatzrost
- 6 Garraum mit zwei Garzonen (1 und 2)
- 7 Bedienfeld

### (Bild B) – Bedienfeld

- 8 Programmsymbole:
 

Pommes frites (gefroren)	Hähnchen
Würstchen	Gebäck
Gemüse	Mini-Pizza
Fisch	Süßkartoffel
Shrimps	Rippchen
- 9 Taste – Garzeit-Ende beider Garzonen synchronisieren
- 10 Taste – Einstellmodus für Garzone 2 aufrufen/einschalten
- 11 Anzeige der Garzeit (**min**) bzw. Temperatur (°C) für Garzone 2 (rechts)
- 12 Taste – Einstellung der Garzeit (**min**) bzw. Temperatur (°C) für Garzone 2 (rechts)
- 13 Taste – Garzeit/Temperatur erhöhen
- 14 Taste – Garvorgang starten/pausieren
- 15 Taste – Garzeit/Temperatur verringern
- 16 Taste – Einstellung der Garzeit (**min**) bzw. Temperatur (°C) für Garzone 1 (links)
- 17 Anzeige der Temperatur (°C) bzw. Garzeit (**min**) für Garzone 1 (links)
- 18 Taste – Einstellmodus für Garzone 1 aufrufen/einschalten
- 19 Taste – alle Einstellungen für beide Garzonen übernehmen

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

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

## 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 Schublade schütten oder ein mit Flüssigkeit gefülltes Gefäß in das Gerät stellen. Es arbeitet ausschließlich mit Heißluft.
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht, vor dem Transportieren oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.

- Keine Veränderungen am Gerät vornehmen. 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.



### 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.
- 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.

## 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.

Ein Signal ertönt und  (18) sowie  (10) leuchten dauerhaft auf dem Bedienfeld (7). Das Gerät befindet sich im Standby-Modus.

## Vor dem ersten Gebrauch

### Beachten!

- Die erste Inbetriebnahme des Gerätes sollte ohne Nahrungsmittel erfolgen, da es aufgrund eventueller Beschichtungsrückstände zu einer Geruchs- oder Rauchentwicklung kommen könnte.

1. Das Gerät ca. 10 Minuten lang ohne Inhalt auf höchster Temperaturstufe aufheizen lassen. Dafür die Anweisungen in den Kapiteln „Aufstellen und Anschließen“ sowie „Benutzung“ befolgen.
2. Nach dem Abkühlen: Gerät und Zubehör reinigen (siehe Kapitel „Reinigung und Aufbewahrung“).







## Programme und Funktionen



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

### Garzonen

Das Gerät verfügt über zwei Garzonen, die sowohl unabhängig voneinander als auch zusammen verwendet werden können. Auch die Nutzung von nur einer Hälfte der Schublade ist möglich. Sollen große Lebensmittel zubereitet werden, kann die Schublade auch ohne die Trennwand verwendet werden.



- **Einschalten:**  (18) bzw.  (10) kurz berühren.
- **Ausschalten:**  bzw.  berühren und halten, bis das Bedienfeld (7) erlischt (Ausnahme:  und ).

Bei Bedarf können beide Garzonen miteinander synchronisiert werden:











- **MATCH COOK (19)** – alle Temperatur- und Garzeit-Einstellungen sind für beide Garzonen identisch.
- **SYNC FINISH (9)** – das Garzeit-Ende wird aufeinander abgestimmt, damit die Speisen gleichzeitig serviert werden können.

### Programme

Das Gerät verfügt über 10 voreingestellte Programme (8) zur Zubereitung von Speisen.

Um ein Programm zu wählen  bzw.  berühren. Blinkt ein Symbol, ist das Programm ausgewählt.















## Die Symbole stehen für die folgenden Programme:

Symbol	Programm	Zeit (Min.)	Temperatur (°C)	Erinnerung (Durchmengen)
	Pommes frites (gefroren)	20	200	ja
	Würstchen	20	200	ja
	Gemüse	15	170	ja
	Fisch	20	180	ja
	Shrimps	15	160	ja
	Hähnchen	20	200	ja
	Gebäck	20	170	nein
	Mini-Pizza	18	170	nein
	Süßkartoffel	40	200	ja
	Rippchen	25	200	ja



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 Garzeit anpassen

- Garzone auswählen:**  (18) bzw.  (10) kurz berühren.
- Werte anpassen:**
  - Garzeit erhöhen:  (16) bzw.  (12) und  (13) berühren.
  - Garzeit verringern:  bzw.  und  (15) berühren.
  - Temperatur erhöhen:  bzw.  und  berühren.
  - Temperatur verringern:  bzw.  und  berühren.

Für einen Schnelldurchlauf der Werte die Taste halten.

## Benutzung




### Beachten!

- Nahrungsmittel nicht in Frischhaltefolie oder in Plastikbeuteln verpackt in das Gerät legen.
- Darauf achten, dass die Speisen nicht die Heizelemente berühren.
- Die Schublade nicht überfüllen, damit die heiße Luft optimal in den Garzonen zirkulieren kann.
- Darauf achten, dass öl- und fettreiche Speisen nicht überhitzt werden. Sie könnten Feuer fangen.
- Die heiße Schublade nach der Benutzung immer auf einer hitzebeständigen Unterlage abstellen.


## Beginn

1. Einsatzrost (5) sowie ggf. Trennwand (4) in die Schublade (2) einsetzen.
2. Lebensmittel in die Schublade geben. Bei einer geringeren Menge einer Lebensmittelsorte kann auch nur eine Hälfte der Schublade verwendet werden.
3. Schublade in den Garraum (6) schieben.
4. Je nach gewünschter Verwendung der Garzonen die Anweisungen in den nachfolgenden Abschnitten befolgen.





## A: Nur eine Garzone verwenden

1. Garzone auswählen:
  - Links:  (18) berühren. Die Taste blinkt.
  - Rechts:  (10) berühren. Die Taste blinkt.
2. Eines der Programme (8) wählen oder Garzeit und Temperatur manuell anpassen (siehe Kapitel „Programme und Funktionen“).
3. Garvorgang starten:  (14) berühren.





## B: Beide Garzonen verwenden (Individuelle Einstellungen)

1. Temperatur und Garzeit für eine Garzone einstellen (siehe Abschnitt „A: Nur eine Garzone verwenden“ – Schritte 1. + 2.).
2. Temperatur und Garzeit für die andere Garzone einstellen (siehe Abschnitt „A: Nur eine Garzone verwenden“ – Schritte 1. + 2.).
3. Garvorgang starten:  (14) berühren.

## C: Beide Garzonen verwenden (Gleiche Einstellungen)

1.  (19) berühren.  und  blinken.
2. Temperatur und Garzeit für eine beliebige Garzone einstellen (siehe Abschnitt „A: Nur eine Garzone verwenden“ – Schritte 1. + 2.). Die Einstellungen werden für beide Garzonen übernommen.
3. Garvorgang starten:  (14) berühren.

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

1.  (18) und zusätzlich  (10) kurz berühren.
2.  (9) berühren. Die Taste blinkt.
3. Temperatur und Garzeit für eine Garzone einstellen (siehe Abschnitt „A: Nur eine Garzone verwenden“ – Schritte 1. + 2.).
4. Temperatur und Garzeit für die andere Garzone einstellen (siehe Abschnitt „A: Nur eine Garzone verwenden“ – Schritte 1. + 2.).
5. Garvorgang starten:  (14) berühren.



Das Programm mit der kürzeren Laufzeit zeigt **HOLD** an, bis beide Garzonen zeitgleich enden.

## Erinnerung an das Durchmengen

Nach der Hälfte der Garzeit ertönt ein Signal und auf der Anzeige (11 bzw. 17) erscheint **SHAKE**. **Der Garvorgang wird nicht automatisch pausiert.**





Die Schublade (5) herausziehen, die Lebensmittel durchmengen und die Schublade wieder einsetzen.



## Garzeit-Ende

Auf den Anzeigen (11 und 17) wird die verbleibende Garzeit angezeigt. Nach Ablauf der Garzeit ertönt ein Signal.





1. Schublade (2) 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“).

## Garvorgang pausieren

- **Eine Garzone:**  (18) oder  (10) berühren. Dann  (14) berühren. Fortsetzen:  erneut berühren.

- **Beide Garzonen:**  (14) berühren. Fortsetzen:  erneut berühren.
- Optional die Schublade (2) herausziehen. Nach dem Wiedereinsetzen wird der Countdown der Garzeit fortgesetzt.

### Garvorgang manuell beenden

-  (18) bzw.  (10) berühren und halten, bis das Bedienfeld (7) erlischt (Ausnahme:  und ).

## 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. **Trennwand, Einsatzrost und Schublade:** 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.

## Technische Daten

Artikelnummer:	19821
Modellnummer:	YJ-1105AB
Spannungsversorgung:	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Leistung:	max. 2800 W
Schutzklasse:	I
Fassungsvermögen:	ca. 10 Liter (ca. 5 Liter je Garzone)
Temperaturbereich:	60–200 °C
Timer:	1–60 Minuten
ID Gebrauchsanleitung:	Z 19821 M DS V1 1125 fd



## Entsorgung



Das Verpackungsmaterial umweltgerecht entsorgen und der Wertstoffsammlung zuführen.



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

Besitzer von Altgeräten aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von Herstellern und Vertreibern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgeben, damit sie einer umweltschonenden Entsorgung sowie einer Wiedergewinnung von wertvollen Rohstoffen zugeführt werden können. Bei einer unsachgemäßen Entsorgung können giftige Inhaltsstoffe in die Umwelt gelangen, die gesundheitsschädigende Wirkungen auf Menschen, Tiere und Pflanzen haben. Rücknahmepflichtig sind auch Geschäfte, die Elektro- und Elektronikgeräte auf dem Markt bereitstellen.

**Die Abfallvermeidung leistet einen noch wertvolleren Beitrag zum Umweltschutz. Sofern möglich, ist daher neben einer weiteren eigenen Nutzung oder Reparatur auch die Abgabe an Zweitnutzer eine ökologisch wertvolle Alternative zur Entsorgung.**

Alle Rechte vorbehalten.

---

**DS Produkte GmbH** · Stormarnring 14 · 22145 Stapelfeld · Deutschland

## Kundenservice

Am Heisterbusch 1 · 19258 Gallin · Deutschland

☎ +49 38851 314650\* · [kundenservice@dspro.de](mailto:kundenservice@dspro.de)

\* Anruf in das deutsche Festnetz zum Tarif Ihres Anbieters.

## List of Contents

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



## 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.

### Items Supplied

1 x Hot air frying machine

1 x Drawer

1 x Insert rack

1 x Partition wall

1 x Operating Instructions

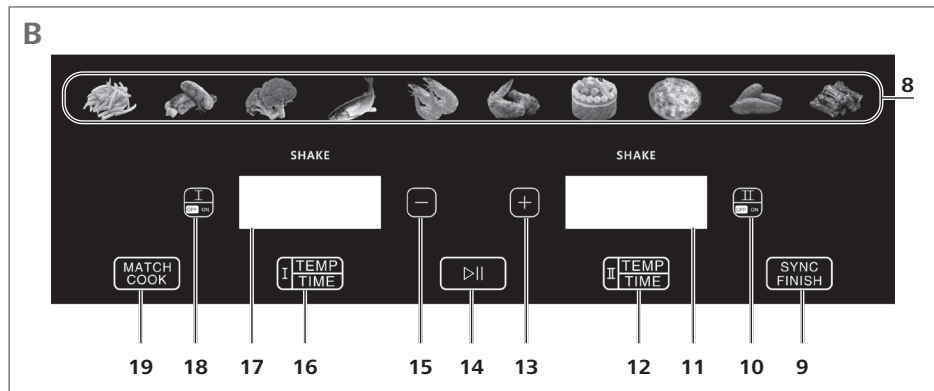
Check the items supplied for completeness and the components for transport damage. If you find any damage, do not use the device but contact our customer service department.

Remove any possible films, stickers or transport protection from the device. **Never remove the rating plate and any possible warnings!**

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



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




















## At A Glance

### (Picture A)

- 1 Main unit
- 2 Drawer
- 3 Handle
- 4 Partition wall
- 5 Insert rack
- 6 Cooking chamber with two cooking zones (1 and 2)
- 7 Control panel

### (Picture B) – Control Panel

- 8 Programme icons:
 

 French fries (frozen)	 Chicken
 Sausages	 Pastries
 Vegetables	 Mini pizza
 Fish	 Sweet potato
 Shrimps	 Ribs
- 9 Button  – Synchronise end of cooking time for both cooking zones
- 10 Button  – Call up/activate setting mode for cooking zone 2
- 11 Display of cooking time (**min**) or temperature (°C) for cooking zone 2 (right)
- 12 Button  – Setting the cooking time (**min**) or temperature (°C) for cooking zone 2 (right)
- 13 Button  – Increase cooking time/temperature
- 14 Button  – Start/pause cooking process
- 15 Button  – Reduce cooking time/temperature
- 16 Button  – Setting the cooking time (**min**) or temperature (°C) for cooking zone 1 (left)
- 17 Display of temperature (°C) or cooking time (**min**) for cooking zone 1 (left)
- 18 Button  – Call up/activate setting mode for cooking zone 1
- 19 Button  – Apply all settings to both cooking zones

**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 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 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. 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.



### **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.



### **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.
- 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!

- 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.

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. Unwind the connection cable completely and plug the mains plug into a socket. A signal sounds and  (18) and  (10) light up continuously on the control panel (7). The device is in stand-by 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 drawer must be fully inserted to allow the device to be used.

### Cooking Zones

The device has two cooking zones that can be used independently of each other or together. It is also possible to use only one half of the drawer. If large items of food are to be cooked, the drawer can also be used without the divider.



- **Switch on:** Briefly touch  (18) or  (10).
- **Switch off:** Touch and hold  or  until the control panel (7) goes out (exception:  and ).

If required, both cooking zones can be synchronised with each other:











-  (19) – all temperature and cooking time settings are identical for both cooking zones.
-  (9) – the end of the cooking time is coordinated so that the dishes can be served at the same time.

### Programmes

The device has 10 preset programmes (8) for preparing food.

To select a programme, touch  or . If a symbol flashes, the programme is selected.















The symbols represent the following programmes:

Symbol	Programme	Time (min.)	Temperature (°C)	Reminder (Shake)
	French fries (frozen)	20	200	yes
	Sausages	20	200	yes
	Vegetables	15	170	yes
	Fish	20	180	yes
	Shrimps	15	160	yes
	Chicken	20	200	yes
	Pastries	20	170	no
	Mini pizzas	18	170	no
	Sweet potatoes	40	200	yes
	Ribs	25	200	yes



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.

### Adjust temperature and cooking time

- Select cooking zone:** touch briefly  (18) or  (10).
- Adjust values:**
  - Increase cooking time: touch  (16) or  (12) and  (13).
  - Decrease cooking time: touch  or  and  (15).
  - Increase temperature: touch  or  and .
  - Decrease temperature: touch  or  and .

For a quick overview of the values, hold the button.

## Use




### Please Note!

- Do not place food that is still wrapped in cling film or plastic bags in the device.
- Make sure that the food does not come into contact with the heating elements.
- Do not overfill the drawer so that the hot air can circulate optimally inside the cooking zones.
- Make sure that foodstuffs containing oil and fats are not overheated. They could catch fire.
- Always place the hot drawer down on a heat-resistant surface after use.


**Start**

1. Insert the insert rack (5) and, if necessary, the partition rack (4) into the drawer (2).
2. Place food in the drawer. If you are cooking a smaller quantity of just one type of food, only one half of the drawer can be used.
3. Slide the drawer into the cooking chamber (6).
4. Depending on how you want to use the cooking zones, follow the instructions in the following sections below according to the use you require.





**A: Using Just One Cooking Zone**

1. Select a cooking zone:
  - Left: touch  (18). The button flashes.
  - Right: touch  (10). The button flashes.
2. Select one of the programmes (8) or adjust the cooking time and temperature manually (see chapter 'Programmes and functions').
3. Start cooking process: touch  (14).

**B: Use both cooking zones (Individual settings)**





4. Set the temperature and cooking time for one cooking zone (see section 'A: Using only one cooking zone' – steps 1. + 2.).  
Set the temperature and cooking time for the other cooking zone (see section 'A: Using only one cooking zone' – steps 1. + 2.).
5. Start cooking process: touch  (14).

**C: Use both cooking zones (same settings)**

1. Touch  (19).  and  and  are flashing.
2. Set the temperature and cooking time for any cooking zone (see section 'A: Using only one cooking zone' – steps 1. + 2.). The settings are applied to both cooking zones.

3. Start cooking process: touch  (14).

**D: Use both cooking zones (Individual settings, simultaneous end of cooking time)**

1. Briefly touch  (18) and also  (10).
2. Touch  (9). The button flashes.
3. Set the temperature and cooking time for one cooking zone (see section 'A: Using only one cooking zone' – steps 1. + 2.).
4. Set the temperature and cooking time for the other cooking zone (see section 'A: Using only one cooking zone' – steps 1. + 2.).
5. Start cooking process: touch  (14).



The programme with the shorter runtime displays **HOLD** until both cooking zones end simultaneously.

**Reminder of shaking**

Halfway through the cooking time, a signal sounds and **SHAKE** appears on the display (11 or 17). The cooking process does not pause automatically.





Pull out the drawer (5), mix the food, and replace the drawer.



**End of cooking time**

The remaining cooking time is shown on the display (11 and 17). A signal sounds when the cooking time has elapsed.

1. Pull out the drawer (2) and place it on a heat-resistant surface. **Do not place it 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 Cooking Process**

- **One cooking zone:** Touch  (18) or  (10). Then touch  (14).  
Resume: touch  again.

- **Both cooking zones:** touch  (14). Resume: touch  again.
- Optionally, you can pull out the drawer (2). After reinserting it, the cooking time countdown will resume.

### Ending the Cooking Process Manually

- Touch and hold  (18) or  (10) until the control panel (7) goes out (exception:  and ).

## 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. **Partition rack, insert rack and drawer:** 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.

## Technical Data

Article number:	19821
Model number:	YJ-1105AB
Power supply:	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Power:	max. 2800 W
Protection class:	I
Capacity:	approximately 10 liters (approx. 5 liters each cooking zone)
Temperature range:	60–200 °C
Timer:	1–60 minutes
ID of operating instructions:	Z 19821 M DS V1 1125 fd



## Disposal



Dispose of the packaging material in an environmentally friendly manner so that it can be recycled.



The adjacent symbol (crossed-out bin underlined) means that used devices should not be disposed of in the domestic waste, but should instead be taken to special collection and return systems.

Owners of used devices from private households can take them free of charge to the collection points of the public waste disposal authorities or the disposal points which are set up by manufacturers and distributors under the Electrical Equipment Act so that they can be disposed of in an environmentally friendly way and valuable raw materials can be recovered. If they are not disposed of properly, toxic ingredients may escape into the environment and cause harm to the health of humans, animals and plants. Businesses which market electrical and electronic devices are also obliged to take back used devices.

**Waste prevention makes an even more valuable contribution to protecting the environment. This means if possible, as well as continuing to use or repair a device yourself, passing it on to another user also represents an ecologically beneficial alternative to disposal.**

All rights reserved.

---

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.



