

GOURMETMAXX

Vertikale Doppelkammer- Heißluftfritteuse

19691



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
Auf einen Blick	5	Benutzung	10
Lieferumfang	5	Reinigung und Aufbewahrung	11
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	5	Entsorgung	12
Sicherheitshinweise	6	Technische Daten	12
Aufstellen und Anschließen	8	Kundenservice	12

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

Symbole



Gefahrenzeichen: Diese Symbole zeigen mögliche Gefahren an.



Die dazugehörenden Sicherheitshinweise aufmerksam lesen und befolgen.



Ergänzende Informationen



Gebrauchsanleitung vor Benutzung lesen!



Vorsicht: heiße Oberflächen!



Für Lebensmittel geeignet



Wechselstrom

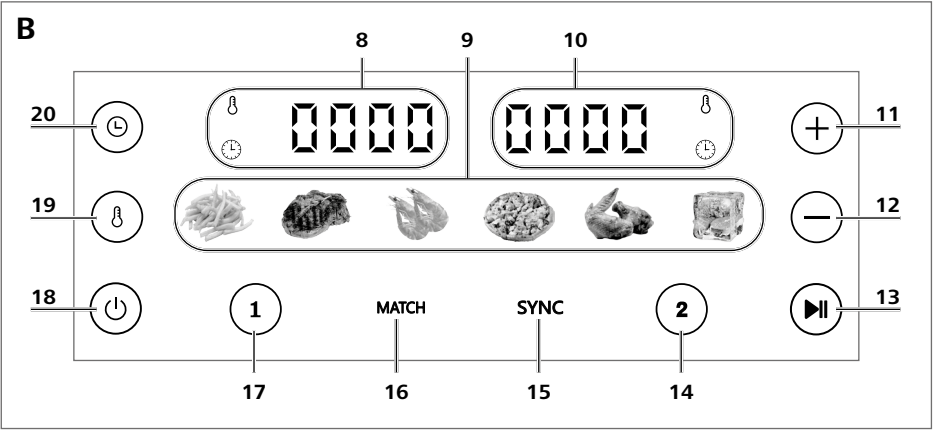
Signalwörter

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.



Auf einen Blick

(Bild A)

- 1 Bedienfeld
- 2 Haupteinheit
- 3 Garraum 1 (oben)
- 4 Garraum 2 (unten)
- 5 Untere Schublade
- 6 Obere Schublade
- 7 Einsatzroste

(Bild B) – Bedienfeld

- 8 Anzeige der Temperatur  bzw. Zeit  für Garraum 1
- 9 Programmtasten:

 Pommes frites	 Pizza
 Steak	 Geflügel
 Shrimps	 Auftauen
- 10 Anzeige der Temperatur  bzw. Zeit  für Garraum 2
- 11  – Wert erhöhen
- 12  – Wert verringern
- 13  – Garvorgang starten/pausieren/fortsetzen
- 14  – Einstellmodus für Garraum 2 aufrufen
- 15 **SYNC** – Garzeit-Ende beider Garräume synchronisieren
- 16 **MATCH** – alle Einstellungen von Garraum 1 für Garraum 2 übernehmen
- 17  – Einstellmodus für Garraum 1 aufrufen
- 18  – Gerät ein-/ausschalten
- 19  – Temperatur auswählen
- 20  – Zeit auswählen

Legendennummern werden folgendermaßen dargestellt: (1)

Lieferumfang

1 x Heißluftfritteuse (Haupteinheit)

1 x Obere Schublade

1 x Untere 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, Bebilderungen und technischen Daten, mit denen dieses Gerät versehen ist, beachten. Versäumnisse bei der Einhaltung der Sicherheitshinweise und Anweisungen können elektrischen Schlag, Brand und/oder Verletzungen verursachen.

- Dieses Gerät kann von **Kindern** ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- **Kinder** dürfen **nicht** mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und **Benutzer-Wartung** dürfen **nicht** durch **Kinder** durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- **Kinder** jünger als 8 Jahre und Tiere sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.



VORSICHT: heiße Oberflächen!

Das Gerät und Zubehör werden während des Gebrauchs sehr heiß. Während und nach der Benutzung des Gerätes nicht mit aufgeheizten Teilen in Berührung kommen!

Ausschließlich 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 vorhandender Aufsicht, vor dem Transportieren oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- Keine Veränderungen am Gerät vornehmen. 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. Verlängerkabel vollständig abwickeln.

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



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.

HINWEIS – Risiko von Material- und Sachschäden

- Darauf achten, dass der austretende Dampf nicht direkt mit elektrischen Geräten und Einrichtungen, die elektrische Bauteile enthalten, in Kontakt kommt.
- Das Gerät 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 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.
- Das Gerät nicht unter Küchenschränken 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.
- 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 nicht gequetscht, geknickt oder über scharfe Kanten gelegt wird und nicht mit heißen Flächen in Berührung kommt.

1. Das Gerät auf eine trockene, 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. Das Bedienfeld (1) leuchtet kurz auf und ein Signal ertönt. Die Taste  (18) 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 Beschichtungsreste 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 Zubehöerteile reinigen (siehe Kapitel „Reinigung und Aufbewahrung“).

Programme und Funktionen



Die Schubladen müssen vollständig eingesetzt sein, damit das Gerät bedient werden kann.

Standby-Modus

Durch Berühren der Taste  (18) auf dem Bedienfeld (1) wird das Gerät eingeschaltet. Um das Gerät auszuschalten, die Taste  erneut berühren. Das Bedienfeld erlischt (Ausnahme: Taste .

Garräume

Das Gerät verfügt über zwei Garräume. Für jeden Garraum kann ein anderes Programm gewählt und die Temperatur sowie Zeit können nach Wunsch angepasst werden. Außerdem können die Garräume synchronisiert werden. Dazu sind zwei Funktionen vorhanden:

- Funktion **MATCH**—alle Temperatur- und Garzeiteinstellungen sind für beide Garräume identisch
- Funktion **SYNC**—das Garzeit-Ende wird aufeinander abgestimmt, damit die Speisen gleichzeitig serviert werden können.

Alternativ können die Garräume ohne Synchronisierung unabhängig voneinander betrieben werden. Auch die Benutzung von nur einem Garraum ist möglich.

Um einen Garraum auszuwählen, die entsprechende Taste **① (17)** bzw. **② (14)** berühren.

Programme

Das Gerät verfügt über 6 voreingestellte Programme zur Zubereitung von Speisen. Um ein Programm zu wählen, die jeweilige Programmtaste **(9)** berühren. Blinkt eine Taste, ist das Programm ausgewählt.

Die Symbole stehen für die folgenden Programme:

Symbol	Programm	Zeit (Garraum 1/2)	Temperatur	Erinnerung (Durchmengen)
	Pommes frites	20 Min. / 26 Min.	200 °C	ja
	Steak	15 Min.	180 °C	ja
	Shrimps	10 Min.	185 °C	ja
	Pizza	20 Min.	150 °C	nein
	Geflügel	25 Min. / 30 Min.	185 °C	ja
	Auftauen	18 Min.	120 °C	nein

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

Temperatur und Zeit anpassen

1. Taste **① (17)** bzw. Taste **② (14)** berühren, um einen Garraum auszuwählen.
2. Temperatur/Zeit auswählen:
 - Temperatur: **Ⓐ (19)** berühren.
 - Zeit: **Ⓢ (20)** berühren.
3. Den angezeigten Wert anpassen:
 - Erhöhen: Taste **⊕ (11)** berühren.
 - Verringern: Taste **⊖ (12)** berühren.
 - Für einen Schnelldurchlauf der Werte die jeweilige Taste berühren und halten.
4. Ggf. die Taste **▶ (13)** berühren, um die Einstellung zu bestätigen.

Erinnerung an das Durchmengen

Diese Funktion erinnert an das Durchmengen der Lebensmittel. Die Funktion ist bei bestimmten Programmen (siehe Tabelle) automatisch aktiv, sofern eine Programmzeit von **mindestens 6 Minuten** eingestellt wird.

Sobald ca. die Hälfte der Zeit verstrichen ist, erklingen 5 Signaltöne und **turn** wird angezeigt. Der Garvorgang wird **nicht** automatisch pausiert.

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 bzw. 4**):

- Sicherstellen, dass ein Einsatzrost (**7**) in die Schublade (**5 bzw. 6**) eingesetzt ist.
- Lebensmittel in die Schublade geben.
- Die Schublade in den oberen bzw. unteren Garraum einsetzen.

Je nach gewünschter Verwendung der Garräume zunächst einen nachfolgenden Abschnitte **A–D** beachten.

A: Nur einen Garraum verwenden

1. Einschalten: Taste  (**18**) berühren.
2. Garraum auswählen:
 - Oben: Taste  (**17**) berühren.
 - Unten: Taste  (**14**) berühren.
3. Eines der 6 Programme (**9**) wählen und bei Bedarf die Zeit und Temperatur manuell anpassen (siehe Kapitel „Programme und Funktionen“).
4. Starten: Taste  (**13**) berühren.

B: Beide Garräume verwenden – Programm kopieren

1. Programm bzw. Temperatur und Zeit für einen der Garräume einstellen (siehe Abschnitt „A: Nur einen Garraum verwenden“ – Schritte 1–3).
2. Taste **MATCH (16)** berühren. Die Einstellungen werden für den anderen Garraum kopiert.
3. Starten: Taste  (**13**) berühren.

C: Beide Garräume verwenden – Individuelles Garzeit-Ende

1. Einschalten: Taste  (**18**) berühren.
2. **Oberen** Garraum auswählen: Taste  (**17**) berühren.
3. Für den **oberen** Garraum eines der 6 Programme (**9**) wählen und bei Bedarf die Zeit und Temperatur manuell anpassen (siehe Kapitel „Programme und Funktionen“).
4. **Unteren** Garraum auswählen: Taste  (**14**) berühren.
5. Für den **unteren** Garraum eines der 6 Programme wählen und bei Bedarf die Zeit und Temperatur manuell anpassen.
6. Starten: Taste  (**13**) berühren.

D: Beide Garräume verwenden – Gleichzeitiges Garzeit-Ende

1. Die gewünschten Programme bzw. Temperaturen und Zeiten für beide Garräume einstellen (siehe Abschnitt „C: Beide Garräume verwenden – Individuelles Garzeit-Ende“ – Schritte 1–5).
2. Die Taste **SYNC (15)** berühren.
3. Starten: Taste  (**13**) berühren.



Das Programm mit der kürzeren Garzeit zeigt **Hold** an, bis beide Garräume zeitgleich enden.

Durchmengen

Sobald 5 Signaltöne erklingen und **turn** angezeigt wird: Die jeweilige Schublade (**5 bzw. 6**) herausziehen, die Lebensmittel durchmengen und die Schublade wieder einsetzen. **Der Garvorgang wird nicht automatisch pausiert.**

Garzeit-Ende

Auf den Anzeigen (**8, 10**) kann die verbleibende Garzeit abgelesen werden. Nach Ablauf der Garzeit ertönen Signaltöne und **End** wird angezeigt. Der Lüfter läuft noch einige Sekunden nach.

1. Die jeweilige Schublade (**5 bzw. 6**) 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

- **Beide Garräume:** Taste  (**13**) berühren. Zum Fortsetzen, Taste  erneut berühren.
- **Ein Garraum:** Taste  (**17**) bzw.  (**14**) berühren. Danach Taste  (**13**) berühren. Zum Fortsetzen, Taste  erneut berühren.
Optional die jeweilige Schublade (**5 bzw. 6**) herausziehen. Nach dem Wiedereinsetzen der Schublade wird der Garvorgang fortgesetzt.

Garvorgang manuell stoppen

Die Taste  (**18**) berühren. Auf den Anzeigen (**8 und 10**) wird **End** angezeigt. Der Garvorgang endet in **beiden** Garräumen.

Reinigung und Aufbewahrung

Beachten!

- Niemals kaltes Wasser auf die heißen Zubehörteile spritzen, um Materialschäden zu vermeiden.
- Schubladen und Haupteinheit sind nicht spülmaschinengeeignet
- 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 Schubladen und Einsatzroste mit Spülmittel und warmem Wasser reinigen. Hartnäckige Verschmutzungen zuvor einweichen lassen.
 - Die **Einsatzroste** können auch in der Spülmaschine gereinigt werden. Um die Qualität der Einsatzroste 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:	19691
Modellnummer:	RA3301DB
Spannungsversorgung:	220 – 240 V ~ 50 / 60 Hz
Leistung:	2000 W
Schutzklasse:	I
Fassungsvermögen:	ca. 5 L (ca. 2,5 L je Schublade)
Temperaturbereich:	80–200 °C
Timer:	1–60 Minuten
ID Gebrauchsanleitung:	Z 19691 M DS V1.2 1125 as



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.

Table of Contents

Symbols	13	Before first Use	18
Signal Words	13	Programmes and functions	18
At A Glance	15	Use	20
Items Supplied	15	Cleaning and Storage	21
Intended Use	15	Disposal	22
Safety Notices	16	Technical Data	22
Setting Up and Connecting	18	Customer Service	22

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

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

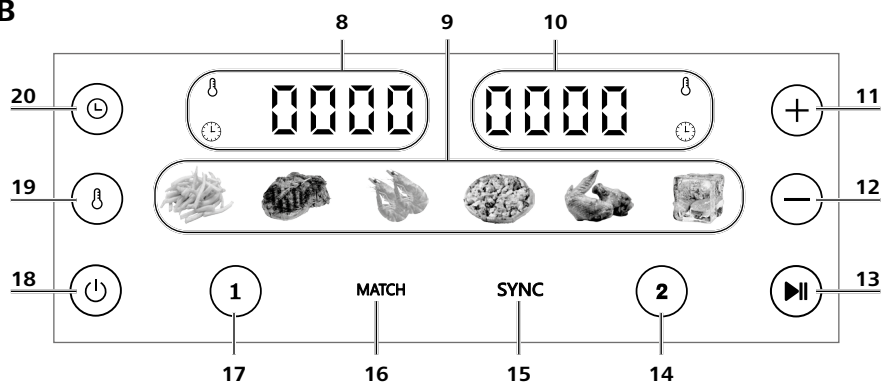
Signal Words

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.

A**B**

At A Glance

(Picture A)

- 1 Control panel
- 2 Main unit
- 3 Cooking chamber 1 (top)
- 4 Cooking chamber 2 (bottom)
- 5 Lower drawer
- 6 Upper drawer
- 7 Insert racks

(Picture B) – Control panel

- 8 Display for temperature  and time  for cooking chamber 1
- 9 Programme buttons:

 French fries	 Pizza
 Steak	 Poultry
 Shrimps	 Defrost
- 10 Display for temperature  and time  for cooking chamber 2
- 11  – Increase value
- 12  – Decrease value
- 13  – Start/pause/resume cooking process
- 14  – Call up setting mode for cooking chamber 2
- 15 **SYNC** – Synchronise the end of the cooking time for both cooking chambers
- 16 **MATCH** – Apply all settings for cooking chamber 1 to cooking chamber 2
- 17  – Call up setting mode for cooking chamber 1
- 18  – Switch device on/off
- 19  – Select temperature
- 20  – Select time

Key numbers are shown as follows: (1)

Items Supplied

- 1 x Hot air fryer (main unit)
- 1 x Upper drawer
- 1 x Lower 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 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 handles 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 drawers, 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. 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 “Cleaning and storage” chapter!



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.

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.
- Protect the device from: fire and other sources of heat, prolonged moisture, prolonged direct sunlight and impacts.
- 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.
- 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.
- 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 is not crushed, kinked or laid over sharp edges and does not come into contact with hot surfaces.

1. Place the device on a dry, 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 control panel (1) lights up briefly and a signal sounds. The  button (18) 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 Connecting" and "Use".
 2. Clean all accessories (see the "Cleaning and Storage" chapter).

Programmes and functions



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

Standby mode

Touch the  button (18) on the control panel (1) to switch on the device.

To switch off the device, touch the  button again. The control panel goes out (exception:  button).

Cooking Chambers

The device has two cooking chambers. A different programme can be selected for each cooking chamber and the temperature and time can be adjusted as you wish.

The cooking chambers can also be synchronised. There are two functions that allow you to do this:

- **MATCH** function – all temperature and cooking time settings are identical for both cooking chambers
- **SYNC** function – the end of the cooking time is synchronised so that the different foods can be served at the same time.

Alternatively, the cooking chambers can be operated independently without synchronisation. It is also possible to use just one cooking chamber.

To select a cooking chamber, touch the corresponding button **① (17)** or **② (14)**.

Programmes

The device has 6 preset programmes for preparing food.

To select a programme, touch the corresponding programme button **(9)**. If a button flashes, the programme is selected.

The symbols represent the following programmes:

Symbol	Programme	Time (Cooking chamber 1/2)	Temperature	Turn reminder
	French fries	20 min. / 26 min.	200 °C	yes
	Steak	15 min.	180 °C	yes
	Shrimps	10 min.	185 °C	yes
	Pizza	20 min.	150 °C	no
	Poultry	25 min. / 30 min.	185 °C	yes
	Defrost	18 min.	120 °C	no



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

Adjust temperature and time

1. Touch button **① (17)** or **② (14)** to select a cooking chamber.
2. Select temperature/time:
 - Temperature: Touch **Ⓐ (19)**.
 - Time: Touch **Ⓑ (20)**.
3. Adjust the shown value:
 - Increase value: Touch button **⊕ (11)**
 - Decrease value: Touch button **⊖ (12)**
 - To scroll through the values quickly, press and hold down the respective symbol.
4. If necessary, touch button **▶ (13)** to confirm the setting.

Turn reminder

This function reminds you to mix around the food. The function is automatically active with certain programmes (see the table) if a programme time of **at least 6 minutes** is set.

As soon as approx. half of the cooking time has elapsed, 5 signals sound and **turn** is displayed. The cooking process is **not** paused automatically.

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 elements.
- Do not overfill the drawers so that the hot air can circulate optimally in the cooking chambers.
- Make sure that food high in oil and fat is not overheated. It could catch fire.
- Always place the hot drawers on a heat-resistant surface after use.

Start

For each cooking chamber (3 or 4):

- Make sure that an insert rack (7) is placed in the drawer (5 or 6).
- Place food in the drawer.
- Insert the drawer into the upper or lower cooking chamber.

Depending on the intended use of the cooking chambers, refer to the following sections.

A: Using Just One Cooking Chamber

1. Switch on: Touch button  (18).
2. Select cooking chamber:
 - Top: Touch button  (17).
 - Bottom: Touch button  (14).
3. Select one of the 6 programmes (9) and adjust the time and temperature if necessary (see the “Programmes and Functions” chapter).
4. Start: Touch button  (18).

B: Using Both Cooking Chambers – Copying Programme

1. Set the programme, temperature and time you want for one of the cooking chambers (see section “A: Using Just One Cooking Chamber” – steps 1–3).
2. Touch button **MATCH** (16). The settings are copied for the other cooking chamber.
3. Start: Touch button  (18).

C: Using Both Cooking Chambers – Individual End of Cooking Time

1. Switch on: Touch button  (18).
2. Select **upper** cooking chamber: Touch button  (17).
3. For the **upper** cooking chamber select one of the 6 programmes (9) and adjust the time and temperature if necessary (see the “Programmes and Functions” chapter).
4. Select **lower** cooking chamber: Touch button  (14).
5. For the **lower** cooking chamber select one of the 6 programmes and adjust the time and temperature if necessary.
6. Start: Touch button  (18).

D: Using Both Cooking Chambers – Simultaneous End of Cooking Time

1. Set the programmes, temperatures and times you want for both cooking chambers (see section “C: Using Both Cooking Chambers – Individual End of Cooking Time” – steps 1–5).
2. Touch button **SYNC** (15).
3. Start: Touch button  (18).



The programme with the shorter cooking time displays **Hold** until both cooking chambers end at the same time.

Mixing the Food

Once 5 signals sound and **turn** is displayed: Pull out the respective drawer (**5 or 6**), mix the food and reinsert the drawer.

The cooking process is not paused automatically.

End of Cooking Time

The remaining cooking time can be read off the displays (**8, 10**). Once the cooking time has elapsed, beeps are heard and **End** is shown. The fan continues to run for a few more seconds.

1. Pull out the respective drawer (**5 or 6**) 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 power.
4. After it has cooled down, clean the device and the accessories (see the "Cleaning and Storage" chapter).

Briefly Pausing the Cooking Process

- **Both cooking chambers:** Touch button  (**13**). To continue, touch button  again.
- **One cooking chamber:** Touch button  (**17**) or button  (**14**). Then touch button  (**13**). To continue, touch button  again. Optionally, pull out the respective drawer (**5 or 6**). After reinserting the drawer, the cooking process continues.

Stopping the Cooking Process Manually

Touch the button  (**18**). **End** is shown on the displays (**8 and 10**). The cooking process ends in **both** cooking chambers.

Cleaning and Storage

Please Note!

- Never spray cold water onto hot accessories to avoid damage to the material.
- Drawers and main unit are **not** dishwasher safe.
- 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 drawers and the insert racks with washing-up liquid and warm water. Allow stubborn dirt to soak beforehand.
3. The **insert racks** can also be cleaned in the dishwasher. To maintain the quality of the insert racks for as long as possible, they should preferably be rinsed by hand.
4. 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!**
5. Allow all parts to dry completely or dry them off.
6. 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: 19691
 Model number: RA3301DB
 Power supply: 220 – 240 V ~ 50 / 60 Hz
 Power: 2000 W
 Protection class: I
 Capacity: approx. 5 L
 (approx. 2.5 L per drawer)
 Temperature range: 80 – 200 °C
 Timer: 1 – 60 minutes
 ID Operating Instructions: Z 19691 M DS V1.2 1125 as

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