



DE KUNDENSERVICE IMPORTEUR

DS Produkte GmbH • Am Heisterbusch 1 • 19258 Gallin • Deutschland

☎ +49 38851 314650*

* Anruf in das deutsche Festnetz zum Tarif deines Anbieters.

EN CUSTOMER SERVICE IMPORTER

DS Produkte GmbH • Am Heisterbusch 1 • 19258 Gallin • Germany

☎ +49 38851 314650*

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

FR SERVICE APRÈS-VENTE IMPORTATEUR

DS Produkte GmbH • Am Heisterbusch 1 • 19258 Gallin • Allemagne

☎ +49 38851 314650*

* Prix d'un appel vers le réseau fixe allemand au tarif de votre fournisseur.

NL KLANTENSERVICE IMPORTEUR

DS Produkte GmbH • Am Heisterbusch 1 • 19258 Gallin • Duitsland

☎ +49 38851 314650*

* Bellen naar het Duitse vaste netwerk tegen het tarief van jouw provider.

Doppelkammer-Fritteuse

02767



DE Gebrauchsanleitung

EN Operating instructions

FR Mode d'emploi

NL Gebruiksaanwijzing



DE WICHTIGE HINWEISE! UNBEDINGT AUFBEWAHREN!

Auf dieser Ausklappseite findest du alle Abbildungen, auf die in der Gebrauchsanleitung verwiesen wird. Klappe die Seite vor dem Lesen der Gebrauchsanleitung auf.

Seite 1

EN IMPORTANT NOTICES! PLEASE KEEP FOR REFERENCE!

On this fold-out page you will find all illustrations referenced in these operating instructions. Open the page before reading the operating instructions.

Page 13

FR AVIS IMPORTANTS ! À CONSERVER IMPÉRATIVEMENT !

Sur cette page rabattable, vous trouverez toutes les illustrations référencées dans ce mode d'emploi. Ouvrez la page avant de lire le mode d'emploi.

Page 24

NL BELANGRIJKE AANWIJZINGEN! BESLIST BEWAREN!

Op deze uitklappagina vind je alle afbeeldingen waarnaar in deze gebruiksaanwijzing wordt verwezen. Open de pagina voordat je de gebruiksaanwijzing leest.

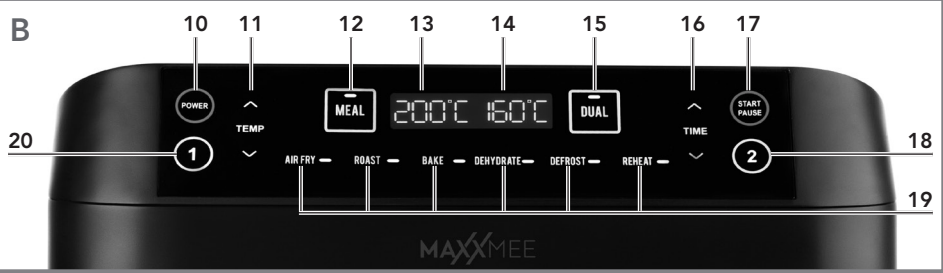
Pagina 37



A



B



INHALTSVERZEICHNIS

Lieferumfang	1
Auf einen Blick	2
Symbole	2
Signalwörter	2
Weitere Erläuterungen	2
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	3
Sicherheitshinweise	4
Vor dem ersten Gebrauch	6
Funktionen	6
Tipps	8
Aufstellen und Anschließen	8
Benutzung	9
Zubereitungsmenge	10
Reinigung und Aufbewahrung	11
Problembehebung	11
Entsorgung	12
Technische Daten	12



WICHTIGE HINWEISE! UNBEDINGT AUFBEWAHREN!

LIEFERUMFANG

- 1 x Doppelkammer-Fritteuse
- 2 x Schublade
- 2 x Rost
- 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 Bedienfeld
- 2 Rost
- 3 Schublade
- 4 Griff
- 5-8 Lüftungsöffnungen
- 9 Kammer mit Heizelement (Garzone)

Bedienfeld

(Bild B)

- 10 Taste **POWER**: Gerät ein-/ausschalten; alle Funktionen beenden
- 11 Taste **TEMP**: Temperatur $\wedge$ erhöhen, $\vee$ verringern
- 12 Taste **MEAL**: das Garzeitende beider Garzonen synchronisieren
- 13 Anzeige der Temperatur und Garzeit für Garzone 1
- 14 Anzeige der Temperatur und Garzeit für Garzone 2
- 15 Taste **DUAL**: alle Einstellungen der Garzone 1 für Garzone 2 übernehmen
- 16 Taste **TIME**: Garzeit $\wedge$ erhöhen, $\vee$ verringern
- 17 Taste **START/PAUSE**: Garvorgang starten/stoppen
- 18 Taste 2: Einstellmodus für Garzone 2 aufrufen
- 19 Tasten mit Kontrollleuchten zum Aufrufen der Programme
AIR FRY (Frittieren)
ROAST (Rösten/Schmoren)
BAKE (Backen)
DEHYDRATE (Dörren)
DEFROST (Auftauern)
REHEAT (Aufwärmen)
- 20 Taste 1: Einstellmodus für Garzone 1 aufrufen

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.

GEFAHR – hohes Risiko, hat schwere Verletzung oder Tod zur Folge

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

HINWEIS – kann Risiko von Sachschäden zur Folge haben

WEITERE ERLÄUTERUNGEN

Legendennummern werden folgendermaßen dargestellt: (1)

Bildverweise werden folgendermaßen dargestellt: (Bild A)

Liebe Kundin, lieber Kunde,

wir freuen uns, dass du dich für die **MAXXMEE Doppelkammer-Fritteuse** entschieden hast. In dieser innovativen Heißluft-Fritteuse bereitest du im Handumdrehen ganze Menüs für dich und deine Familie zu – dank der zwei Kammern mit zwei synchronisierten Garzonen! Mit der **DUAL**-Funktion kannst du in beiden Garzonen dieselben Einstellungen verwenden und erhältst damit die doppelte Menge in der gleichen Zeit, z. B. bis zu 8 Portionen knusprige Pommes frites! Mit der **MEAL**-Funktion kannst du in den separaten Kammern zwei verschiedene Gerichte mit unterschiedlichen Programmen, unterschiedlicher Garzeit und Temperatur punktgenau zubereiten, sodass alles zur gleichen Zeit servierfertig ist.

Solltest du Fragen zum Gerät sowie zu Ersatz- / Zubehöerteilen haben, kontaktiere den Kundenservice über unsere Website: www.dspro.de/kundenservice

Wir wünschen dir viel Freude an deiner **MAXXMEE Doppelkammer-Fritteuse**.

Informationen zur Gebrauchsanleitung

Lies vor dem ersten Gebrauch des Gerätes diese Gebrauchsanleitung sorgfältig durch und bewahre sie 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.

BESTIMMUNGSGEMÄßER GEBRAUCH

- Das Gerät ist zum Grillen, Backen, Auftauen, Aufwärmen und Dörren von Lebensmitteln 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.

- Das Gerät 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!
- Keine Flüssigkeiten (z. B. Öl oder Wasser) direkt in das Gerät oder in die Schubladen schütten oder ein mit Flüssigkeit gefülltes Gefäß in das Gerät stellen. Es arbeitet ausschließlich mit Heißluft.

- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht, vor dem Transportieren oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- Keine Veränderungen am Gerät vornehmen. Auch die Anschlussleitung nicht selbst austauschen. Wenn das Gerät, die Anschlussleitung oder das Zubehör des Gerätes beschädigt sind, 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!

**GEFAHR – Stromschlaggefahr**

- Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden und lagern.
- Das Gerät nicht in Räumen mit hoher Luftfeuchtigkeit benutzen und lagern.
- 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 die Anschlussleitung niemals mit feuchten Händen berühren, wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist.

**WARNUNG – Brandgefahr**

- Das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren Substanzen 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.
- Im Brandfall: Nicht mit Wasser löschen! Flammen mit einer Löschdecke oder einem geeigneten Feuerlöscher 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 Verbrühungs-

gefahr 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 vor einem Gewitter oder beim Stromausfall vom Stromnetz trennen.
- Wenn das Gerät vom Stromnetz getrennt wird, immer am Netzstecker und nie am Netzkabel ziehen.
- Das Gerät nicht an der Anschlussleitung ziehen oder tragen.
- Das Gerät schützen vor: anderen Wärmequellen, Feuer, lang anhaltender Feuchtigkeit, direkter Sonneneinstrahlung oder Stößen.
- Das Gerät an einem trockenen Platz bei Temperaturen zwischen 0 und 40 °C aufbewahren.
- Niemals Gegenstände auf das Gerät oder die Anschlussleitung stellen.
- Nur Original-Zubehörteile des Herstellers verwenden, um die Funktionsweise des Gerätes nicht zu beeinträchtigen und eventuelle Schäden zu verhindern.
- Keine Küchenhelfer aus Metall oder sonstige scharfkantige Gegenstände zum Wenden und Entnehmen der Speisen benutzen. Sie könnten die Beschichtung der Schubladen und Roste beschädigen.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Das Gehäuse des Gerätes mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen. Die Schubladen (3) und Roste (2) mit Spülmittel und warmem Wasser oder in der Spülmaschine reinigen.
2. Die erste Inbetriebnahme des Gerätes sollte ohne Nahrungsmittel erfolgen, da es aufgrund eventueller Beschichtungsrückstände zu einer Geruchs- oder Rauchentwicklung kommen könnte. Dafür die Anweisungen in den Kapiteln „Aufstellen und Anschließen“ sowie „Benutzung“ befolgen. Das Gerät ca. 10 Minuten lang ohne Inhalt auf höchster Temperaturstufe (Programm DEFROST) aufheizen lassen.
3. Anschließend noch einmal reinigen.

FUNKTIONEN

Das Gerät hat zwei Garzonen. Für jede Garzone kann ein anderes Programm gewählt und die Temperatur sowie Garzeit können nach Wunsch angepasst werden. Es gibt 6 Programme.

Außerdem können die Garzonen synchronisiert werden, sodass entweder alle Temperatur- und Garzeiteinstellungen für beide Garzonen identisch sind (Funktion DUAL) oder nur das Garzeitende aufeinander abgestimmt wird (Funktion MEAL), damit die Speisen gleichzeitig serviert werden können.

Die Garzonen können aber auch ohne Synchronisierung unabhängig voneinander betrieben werden.

Zudem ist die Benutzung nur einer Garzone für kleinere Lebensmittelmengen möglich.

Programme

Um ein Programm zu wählen, die jeweilige Taste (19) drücken. Das Gerät verfügt über folgende Programme:

AIR FRY (Frittieren)

Ideal für knusprige Pommes frites, Chicken Nuggets u.v.m.

Temperatur: 200 °C (Bereich: 150–210 °C)

Garzeit: 20 min (Bereich: 1–60 min)

ROAST (Rösten/Schmoren)

Ideal für Fleisch, Röstgemüse etc.

Temperatur: 190 °C (Bereich: 120–210 °C)

Garzeit: 15 min (Bereich: 1–240 min)

BAKE (Backen)

Ideal für Kuchen, Desserts oder Brötchen

Temperatur: 160 °C (Bereich: 120–210 °C)

Garzeit: 15 min (Bereich: 1–240 min)

DEHYDRATE (Dörren)

Ideal für Trockenobst, Gemüsechips usw.

Temperatur: 60 °C (Bereich: 40–90 °C)

Garzeit: 6 h (Bereich: 1–12 h)

DEFROST (Auftauen)

Zum schnellen **Auftauen** von Tiefkühlkost bei 240 °C, oder um kleinere Lebensmittel (z. B. Chicken Wings) **besonders knusprig** zu backen

Temperatur: 240 °C (Bereich: 240 °C)

Garzeit: 10 min (Bereich: 1–30 min)

Beachten! Die Temperatur lässt sich bei dieser Funktion nicht reduzieren.

Je nach Lebensmittel die Garzeit ggf. verringern. Insbesondere beim Gebäck oder kleinen Lebensmittelstücken muss die Garzeit verringert werden.

REHEAT (Aufwärmen)

Zum Erwärmen von bereits fertigen Speisen

Temperatur: 170 °C (Bereich: 130–210 °C)

Garzeit: 15 min (Bereich: 1–60 min)



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

Nach der Wahl eines Programmes können die **Temperatur** mit den Tasten $\wedge$ bzw. $\vee$ (11) und die **Garzeit** mittels der Tasten $\wedge$ bzw. $\vee$ (16) angepasst werden.

Für einen Schnelldurchlauf der Werte die jeweilige Taste gedrückt halten.

Garzonen synchronisieren

Zum Synchronisieren der Garzonen dienen zwei Funktionen:

- Funktion **MEAL**–für zwei verschiedene Speisen mit unterschiedlichen Temperatur- und Garzeiteinstellungen, die aber zur gleichen Zeit gar sein sollen.
- Funktion **DUAL**–für größere Mengen einer Speise oder für unterschiedliche Speisen mit gleicher Temperatur- und Garzeiteinstellung.



Eine nachträgliche Synchronisierung der Garzonen im laufenden Betrieb ist nicht möglich.

Stand-by-Modus

Durch Drücken der Taste **POWER** (10) wird das Bedienfeld (1) aktiviert. Wenn das Gerät nicht in Betrieb ist und 10 Minuten lang keine Taste gedrückt wird, schaltet das Gerät in den Stand-by-Modus.

TIPPS

- Für die Zubereitung von Speisen wird i. d. R. kein bzw. nur wenig Öl (2 bis 3 Teelöffel) benötigt.
- Sehr leichte Lebensmittelstücke könnten durch die Umluft herumgewirbelt werden. Wir empfehlen, sie ggf. mit Zahnstochern o. Ä. zusammenzuhalten.
- Die Garzeit ist abhängig von Größe sowie Menge der Lebensmittel und von der Temperatur. Im Allgemeinen ist die Garzeit jedoch kürzer als in einem handelsüblichen Backofen. Mit einer kürzeren Garzeit anfangen und sie bei Bedarf nach und nach verlängern.
- Die Lebensmittel von Zeit zu Zeit durchmengen oder mit einer Zange aus Kunststoff oder Holz wenden, um ein gleichmäßiges Garergebnis zu erhalten.
- Den Zustand der Speise zwischen durch überprüfen und wenn sie gar ist, das Gerät abschalten, auch wenn das Programm noch nicht zu Ende ist.

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 Küchenoberflächen o. Ä. stellen. Durch den aufsteigenden Dampf könnten diese Schaden nehmen!
- Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose, die mit den technischen Daten des Gerätes übereinstimmt, anschließen. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen gut zugänglich sein, damit die Netzverbindung schnell getrennt werden kann.
- Keine Verlängerungskabel benutzen.
- 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 (z. B. des Gerätes) 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.

BENUTZUNG

Generell können in diesem Gerät alle Speisen zubereitet werden, die sich auch in einem handelsüblichen Umluftofen zubereiten lassen. Für gute Ergebnisse, das Kapitel „Tipps“ durchlesen.

Beachten!

- Vor der Benutzung sicherstellen, dass das Gerät und die Außenseiten der Schubladen sauber und trocken sind.
- Das Gerät **nicht** länger als 4 Stunden ohne Unterbrechung benutzen. Eine Ausnahme ist das Programm **DEHYDRATE** (Dörren).
- Das Gerät **nicht** leer eingeschaltet lassen (Ausnahme „Ausbrennen“ vor dem ersten Gebrauch).
- 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 im Garraum zirkulieren kann. Maximal bis zu 1/3 befüllen.
- Darauf achten, dass öl- und fettreiche Speisen nicht überhitzt werden. Sie könnten sich entzünden.
- Die heißen Schubladen nach der Benutzung immer auf einer hitzebeständigen Unterlage abstellen.



Ein Vorheizen des Gerätes ist nicht erforderlich.

1. Die Lebensmittel für das Garen vorbereiten.
2. Um die Umluft zu nutzen, insbesondere beim Programm **AIR FRY**, die Roste (2) in die Schubladen (3) einsetzen. Die Roste werden auf ihre Silikonfüße gestellt.
3. Die Lebensmittel nach Sorte getrennt in die Schubladen geben. Bei einer geringeren Menge einer Lebensmittelsorte kann nur eine Schublade verwendet werden.
Es ist auch die Benutzung einer kleinen Backform (nicht im Lieferumfang) möglich.



Sollen die Lebensmittel gedörrt werden, empfehlen wir, zuerst eine Schicht direkt auf dem Schubladenboden zu verteilen, dann den Rost einzusetzen und auf diesen eine zweite Schicht zu legen.

4. Die Schublade(n) in die Kammer(n) (9) einsetzen.
5. Die Taste **POWER** (10) drücken, um das Bedienfeld (1) zu aktivieren. Der Einstellmodus für die Garzone 1 wird aufgerufen. (Zum Umschalten auf die Garzone 2, die Taste 2 (18) drücken.)
6. Ein Programm (19) wählen und ggf. die Temperatur und Garzeit mit den Tasten $\wedge$ bzw. $\vee$ (11, 16) anpassen.
7. Wird nur eine Schublade benutzt, mit Schritt 9 fortfahren.
Sind beide Schubladen gefüllt, die Temperatur und Garzeit für Garzone 2 auf eine der folgenden Arten einstellen:
 - a. Um die Einstellungen von Garzone 1 für Garzone 2 zu kopieren, die Taste **DUAL** (15) drücken.
 - b. Ansonsten mit der Taste 2 den Einstellmodus für die Garzone 2 aufrufen. Danach ein Programm wählen und ggf. anpassen.

- 8. Wenn für beide Garzonen unterschiedliche Einstellungen vorgenommen wurden, aber die Garzeit gleichzeitig zu Ende gehen soll, die Taste **MEAL** (12) drücken. Ansonsten diesen Schritt überspringen.
- 9. Mit der Taste **START/PAUSE** (17) den Garvorgang starten.



Ist die Funktion **MEAL** aktiviert, startet zuerst die Garzone mit der längeren Garzeit. Die andere Garzone wird, begleitet von einem Signalton, erst zugeschaltet, wenn die verbleibenden Garzeiten beider Garzonen gleich lang sind. Bis dahin steht auf der zugehörigen Anzeige „hold“.

Auf der Anzeige (13 bzw. 14) kann die verbleibende Garzeit abgelesen werden. Nach Ablauf der Garzeit ertönt ein Signal und es wird „End“ angezeigt.

- 10. Die Schublade(n) herausziehen und auf einer hitzebeständigen Unterlage ablegen. **Nicht auf das Gerät stellen!**
- 11. Das Gerät mit der Taste **POWER** ausschalten und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- 12. Die Lebensmittel aus der/n Schublade(n) entnehmen.
- 13. Die Schublade und den Rost abkühlen lassen. Anschließend reinigen (siehe Kapitel „Reinigung und Aufbewahrung“).

Garvorgang kurz unterbrechen

Soll der Garvorgang unterbrochen werden, um z. B. die Zutaten durchzumengen oder weitere Zutaten hinzuzufügen, die Schublade (3) einfach herausziehen. Der Countdown der Garzeit (beider Garzonen, wenn sie synchronisiert sind) wird angehalten. Nach dem Einsetzen der Schublade wird er fortgesetzt.

Eine Garzone manuell stoppen

Um den Garvorgang in einer Garzone zu stoppen, den jeweiligen Einstellmodus über die Tasten 1 (20) bzw. 2 (18) aufrufen und danach die Taste **START/PAUSE** (17) drücken. Auf der entsprechenden Anzeige erscheint „End“. Die andere Garzone fährt mit dem Garvorgang fort.

ZUBEREITUNGSMENGE

Die folgende Tabelle zeigt zur Orientierung eine Übersicht von verschiedenen Lebensmitteln:

Lebensmittel	Mengenangabe pro Portion
Pommes Frites	125 g
Kartoffelecken	150–200 g
Gemüse	200 g / 1 Hand voll
Fisch	250 g oder 6 Stück
Mini-Frühlingsrollen	160 g oder 6 Stück
Nuggets	120 g oder 6 Stück
Hähnchenschenkel	370 g / 1–2 Stück
Hähnchenflügel	480 g oder 6 Stück

REINIGUNG UND AUFBEWAHRUNG

Beachten!

- Zum Reinigen keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel oder Reinigungspads verwenden. Diese können die Oberflächen beschädigen.
1. Die Roste (2) in die Schubladen (3) mit Spülmittel und warmem Wasser oder in der Geschirrspülmaschine reinigen. Um die Qualität der Teile möglichst lange zu erhalten, sollten sie vorzugsweise mit der Hand abgespült werden.
Bei hartnäckigen Verschmutzungen zuvor in warmem Wasser und Spülmittel einweichen.
 2. Das Gehäuse des Gerätes sowie die Kammern (9) und Heizelemente bei Bedarf mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen.
Nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen oder in Wasser tauchen!
 3. Alle Teile vollständig trocknen lassen oder abtrocknen.
 4. Das Gerät bei längerem Nichtgebrauch an einem sauberen, trockenen, für Kinder und Tiere unzugänglichen Ort verstauen.

PROBLEMBEHEBUNG

Sollte das Gerät nicht ordnungsgemäß funktionieren, überprüfen, ob ein Problem selbst behoben werden kann. Lässt sich mit den nachfolgenden Schritten das Problem nicht lösen, den Kundenservice kontaktieren.



Nicht versuchen, ein elektrisches Gerät selbst zu reparieren!

Das Gerät funktioniert nicht.

Der Netzstecker steckt nicht richtig in der Steckdose.

- Den Sitz des Netzsteckers korrigieren.

Die Steckdose ist defekt.

- Eine andere Steckdose ausprobieren.

Es ist keine Netzspannung vorhanden.

- Die Sicherung des Netzanschlusses überprüfen.

Die Schubladen (3) sind nicht richtig eingesetzt.

- Die Schublade vollständig in die Kammer (9) schieben.

Die Sicherung im Sicherungskasten wird ausgelöst.

Zu viele Geräte am selben Stromkreis angeschlossen.

- Anzahl der Geräte im Stromkreis reduzieren.

Die Lebensmittel sind nicht gleichmäßig gegart.

Die Schublade (3) ist zu voll.

- Die Lebensmittelmenge verringern.
Die Schublade maximal zu 1/3 füllen.

Die Lebensmittel liegen aufeinander.

- Lebensmittel verteilen und von Zeit zu Zeit durchmengen.

Es wurden verschiedene Lebensmittel mit unterschiedlichen Garzeiten oder Temperaturen in einer Schublade (3) zubereitet.

- Die Lebensmittelsorten trennen und auf beide Schubladen aufteilen. Für diese die richtige Temperatur und Garzeit einstellen. Mit der Funktion MEAL werden sie zur gleichen Zeit gar.

Die eingestellte Garzeit war zu kurz oder die Temperatur zu niedrig.

- Die Garzeit bzw. Temperatur erhöhen.

Pommes frites aus frischen Kartoffeln sind nicht knusprig.

Die Kartoffeln sind zu wasserhaltig.

- Die Kartoffeln in schmalere Stücke schneiden. Die Kartoffelstücke mit einem Küchenpapier trockentupfen und dann mit etwas Speiseöl beträufeln.
- Die Kartoffelstücke auf dem Rost (2) verteilen.

Während des Gebrauchs lässt sich ein unangenehmer Geruch feststellen. / Es kommt Qualm aus dem Gerät.

Das Gerät ist verschmutzt.

- Die Anweisungen des Kapitels „Reinigung und Aufbewahrung“ befolgen.

Das Gerät wird zum ersten Mal verwendet.

- Eine Geruchsentwicklung tritt bei der ersten Benutzung neuer Geräte häufig auf. Der Geruch sollte verschwinden, nachdem das Gerät mehrmals benutzt wurde.

Zu viel Öl oder Fett.

- Überschüssiges Öl bzw. Fett entfernen.

ENTSORGUNG



Das Verpackungsmaterial umweltgerecht entsorgen und der Wertstoffsammlung zuführen.



Dieses Gerät unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE). Dieses Gerät nicht als normalen Hausmüll, sondern umweltgerecht über einen behördlich zugelassenen Entsorgungsbetrieb entsorgen.

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer:	02767
Modellnummer:	DE21
Stromversorgung:	220 – 240 V ~ 50 – 60Hz
Leistung:	2400 W
Schutzklasse:	I
Fassungsvermögen:	max. 7,6l (3,8l je Schublade)
Temperaturbereich:	40–240°C
Garzeit:	1 - 240 min (Programm DEHYDRATE: 1 - 12 h)
ID Gebrauchsanleitung:	Z 02767 M DS V1 0621 md



Alle Rechte vorbehalten.

LIST OF CONTENTS

Items Supplied	13
At A Glance	14
Symbols	14
Signal Words	14
Further Explanations	14
Intended Use	15
Safety Notices	16
Before Initial Use	18
Functions	18
Tips	19
Set-Up and Connection	20
Use	20
Preparation Quantity	22
Cleaning and Storage	22
Troubleshooting	22
Disposal	23
Technical Data	23



IMPORTANT NOTICES! PLEASE KEEP FOR REFERENCE!

ITEMS SUPPLIED

- 1 x double chamber frying machine
- 2 x drawer
- 2 x 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 Control panel
- 2 Rack
- 3 Drawer
- 4 Handle
- 5-8 Ventilation openings
- 9 Chamber with heating element (cooking zone)

Control Panel

(Picture B)

- 10 **POWER** button: Switch device on/off; exit all functions
- 11 **TEMP** button: Increase $\wedge$ temperature, reduce $\vee$ temperature
- 12 **MEAL** button: Synchronise the end of the cooking time for both cooking zones
- 13 Display of the temperature and cooking time for cooking zone 1
- 14 Display of the temperature and cooking time for cooking zone 2
- 15 **DUAL** button: Apply all settings for cooking zone 1 to cooking zone 2
- 16 **TIME** button: Increase $\wedge$ cooking time, reduce $\vee$ cooking time
- 17 **START/PAUSE** button: Start/stop cooking process
- 18 Button 2: Call up setting mode for cooking zone 2
- 19 Buttons with control lamps for calling up the programmes
AIR FRY
ROAST
BAKE
DEHYDRATE
DEFROST
REHEAT
- 20 Button 1: Call up setting mode for cooking zone 1

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.

DANGER – high risk, results in serious injury or death

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

NOTICE – may result in risk of damage to material

FURTHER EXPLANATIONS

Key numbers are shown as follows: (1)

Picture references are shown as follows: (Picture A)

Dear Customer,

We are delighted that you have chosen the **MAXXMEE double chamber frying machine**. This innovative hot air frying machine allows you to prepare full meals for yourself and your family in no time – thanks to the two chambers with two synchronised cooking zones! With the **DUAL** function you can use the same settings in both cooking zones, thus producing twice the quantity in the same time, e.g. up to 8 portions of crispy chips! With the **MEAL** function you can prepare two different dishes with different programmes, a different cooking time and temperature precisely in the separate chambers so that everything is ready to be served at the same time.

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

We hope you have a lot of fun with your **MAXXMEE double chamber frying machine**.

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.

INTENDED USE

- The device is intended to be used for grilling, baking, defrosting, warming up and dehydrating food.
- **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 failure to comply with the relevant safety precautions.
- 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.

- Never immerse the device and the connecting cable in water or other liquids and ensure that they cannot fall into water or become wet. There is a danger of electric shock!
- Do not pour any liquids (e.g. oil or water) directly into the device or the drawers or place a liquid-filled vessel into the device. It works exclusively with hot air.
- The device must always be disconnected from the mains power when it is left unattended and before transporting or cleaning the device.

- Do not make any modifications to the device. Also do not replace the connecting cable yourself. If the device, the connecting cable or the accessories of the device are damaged, they must be repaired or replaced by the manufacturer, customer service department or a specialist workshop in order to avoid any hazards.
- The 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!



DANGER – Danger of Electric Shock

- Use and store the device only in closed rooms.
- Do not use and store the device in rooms with high humidity.
- 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 retrieve the device from 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.
- Never touch the device and the connecting cable with wet hands when the device is connected to the mains power.



WARNING – Danger of Fire

- Do not operate the device in the vicinity of combustible substances. Do not place any combustible materials (e.g. cardboard, paper, plastic) on or in the device.
- Do not cover the device during operation and keep the ventilation openings clear in order to prevent it from catching fire.

- In the event of a fire: Do not extinguish with water! Smother the flames with a fireproof blanket or a suitable fire extinguisher.



WARNING – Danger of Injury

- Keep the packaging material away from children and animals. There is a danger of suffocation.
- Make sure that the connecting cable is always kept out of the reach of young children and animals. There is a danger of strangulation.
- Hot steam can escape from the device during operation and when the drawers are pulled out. You should therefore keep your head and hands out of the danger zone. There is a danger of scalding from heat, hot steam or condensation.
- The device must not be moved during operation. There is a danger of burns.

NOTICE – Risk of Damage to Material and Property

- Make sure that the steam which emerges does not come into direct contact with electrical devices and equipment containing electrical components.
- If a fault occurs during operation, pull out the mains plug. Otherwise always switch off the device first before the mains plug is pulled out.

- Disconnect the device from the mains power before a thunderstorm or when there is a power cut.
- Always pull the mains plug and never the mains cable when disconnecting the device from the mains power.
- Do not pull or carry the device by the connecting cable.
- Protect the device from other heat sources, naked flames, persistent moisture, direct sunlight or impacts.
- Keep the device in a dry place at temperatures of between 0 and 40°C.
- Never place objects on the device or the connecting cable.
- 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 metal kitchen utensils or other sharp-edged objects to turn and remove the food. They could damage the coating of the drawers and racks.

BEFORE INITIAL USE

1. Wipe down the outside of the device with a clean, damp cloth. Clean the drawers (3) and racks (2) with detergent and warm water or in the dishwasher.
2. 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. To do this, follow the instructions in the "Set-Up and Connection" and "Use" chapters. Allow the device to heat up on the highest temperature setting for approx. 10 minutes without any food in it (DEFROST programme).
3. Then clean it again.

FUNCTIONS

The device has two cooking zones. A different programme can be selected for each cooking zone and the temperature and cooking time can be adjusted as you wish. There are 6 programmes.

Moreover, the cooking zones can be synchronised so that either all temperature and cooking time settings are identical for both cooking zones (**DUAL** function), or just the end of the cooking time is synchronised (**MEAL** function) so that the different foods can be served at the same time.

But the cooking zones can also be operated independently without synchronisation.

In addition, it is possible to use just one cooking zone for smaller quantities of food.

Programmes

To select a programme, press the respective button (19). The device has the following programmes:

AIR FRY

Ideal for crispy chips, chicken nuggets etc.

Temperature: 200°C (Range: 150–210°C)

Cooking time: 20 min (Range: 1–60 min)

ROAST

Ideal for meat, roasted vegetables etc.

Temperature: 190°C (Range: 120–210°C)

Cooking time: 15 min (Range: 1–240 min)

BAKE

Ideal for cakes, desserts or bread rolls

Temperature: 160°C (Range: 120–210°C)

Cooking time: 15 min (Range: 1–240 min)

DEHYDRATE

Ideal for dried fruit, vegetable chips etc.

Temperature: 60°C (Range: 40–90°C)

Cooking time: 6 h (Range: 1–12 h)

DEFROST

For quickly **defrosting** frozen food at 240°C, or for baking smaller food items (e.g. chicken wings) to **make them particularly crispy**

Temperature: 240°C (Range: 240°C)

Cooking time: 10 min (Range: 1–30 min)

Please Note! With this function, the temperature cannot be reduced.

Reduce the cooking time if necessary, depending on the food. The cooking time needs to be reduced in particular for pastries or small pieces of food.

REHEAT

For reheating food that has already been cooked

Temperature: 170°C (Range: 130–210°C)

Cooking time: 15 min (Range: 1–60 min)



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

Adjusting the Temperature and Cooking Time

After a programme has been chosen, the **temperature** can be adjusted with the buttons $\wedge$ and $\vee$ (11), and the **cooking time** can be adjusted using the buttons $\wedge$ and $\vee$ (16).

To scroll through the values quickly, hold down the respective button.

Synchronising Cooking Zones

Two functions are used to synchronise the cooking zones:

- **MEAL** function – for two different foods that have different temperature and cooking time settings, but should be ready at the same time.
- **DUAL** function – for larger quantities of a food or for different foods with

the same temperature and cooking time setting.



It is not possible to synchronise the cooking zones subsequently while the device is operating.

Stand-By Mode

When the **POWER** button (10) is pressed, the control panel (1) is activated. If the device is not operating and no button is pressed for 10 minutes, the device switches to stand-by mode.

TIPS

- Generally no oil or only a small amount of oil (2 to 3 teaspoons) is required for preparing food.
- Very light pieces of food could be swirled around by the circulating air. If necessary, we recommend sticking them together with toothpicks or a similar object.
- The cooking time is dependent on the size and quantity of the food and on the temperature. However, in general the cooking time is shorter than in a conventional oven. Start with a shorter cooking time and gradually increase it if required.
- Mix the food around from time to time or turn it with plastic or wooden tongs to obtain an even cooking result.
- Check the condition of the food in between times and, if it is cooked, switch off the device, even if the programme has not yet finished.

SET-UP AND CONNECTION

Please Note!

- Check the device and the connecting cable for damage each time before putting it into operation. Use the device only if it is undamaged and in working order.
 - Never place the device on a soft surface. The ventilation openings on the bottom of the device must not be covered.
 - Ensure there is sufficient clear space on all sides. Do not place the device below kitchen wall units or similar cupboards. The rising steam could cause damage to them!
 - Only connect the device to a plug socket that is properly installed and matches the technical data of the device. The plug socket must also be readily accessible after connection so that the connection to the mains can quickly be isolated.
 - Do not use any extension cables.
 - Do not connect the device along with other consumers (with a high wattage) to a multiple socket in order to prevent overloading and a possible short circuit (fire).
 - Make sure that the connecting cable does not present a trip hazard. It may not hang down from the surface on which the device is placed in order to prevent the device from being pulled down.
 - Make sure that the connecting cable is not squashed, bent or laid over sharp edges and does not come into contact with hot surfaces (e.g. of the device).
-

1. Place the device on the kitchen unit or another dry, clean, 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. Fully unwind the connecting cable and plug the mains plug into a plug socket.

USE

In general, you can use this device to prepare all dishes that can also be prepared in a conventional fan oven. For good results, read through the "Tips" chapter.

Please Note!

- Before using the device, make sure that the device and the outsides of the drawers are clean and dry.
- Do **not** use the device for longer than 4 hours without a break. An exception is the **DEHYDRATE** programme.
- Do **not** leave the device switched on when it is empty (apart from "burning off" prior to first use).
- Do not place food that is still wrapped in cling film or plastic bags into the device.
- Make sure that the food does not come into contact with the heating elements.
- Do not overfill the drawers so that the hot air can circulate optimally inside the cooking chamber. Fill it no more than 1/3 full.
- Make sure that foodstuffs containing oil and fats are not overheated. They could ignite.
- Always place the hot drawers down on a heat-resistant surface after use.



Preheating of the device is not necessary.

1. Prepare the food for cooking.
2. To use the circulating air, in particular on the **AIR FRY** programme, insert the racks (2) into the drawers (3). The racks are placed on their silicone feet.
3. Place the food into the drawers, separated by type. If you are cooking a smaller quantity of just one type of food, just one drawer can be used. It is also possible to use a small baking tin (not supplied with the device).



If the food is going to be dehydrated, we recommend first spreading one layer directly on the bottom of the drawer, then inserting the rack and placing a second layer on the rack.

4. Insert the drawer(s) into the chamber(s) (9).
5. Press the **POWER** button (10) to activate the control panel (1).
Setting mode for cooking zone 1 is called up. (To switch to cooking zone 2, press the button 2 (18).)
6. Select a programme (19) and if necessary adjust the temperature and cooking time using the buttons $\wedge$ and $\vee$ (11, 16).
7. If only one drawer is being used, continue with step 9.
If both drawers have been filled, set the temperature and cooking time for cooking zone 2 in one of the following ways:
 - a. To copy the settings from cooking zone 1 for cooking zone 2, press the **DUAL** button (15).
 - b. Otherwise use the button 2 to call up the setting mode for cooking zone 2. Then choose a programme and make adjustments if necessary.
8. If different settings have been made for both cooking zones, but the cooking times should end simultaneously,

press the **MEAL** button (12). Otherwise skip this step.

9. Use the **START/PAUSE** button (17) to start the cooking process.



If the **MEAL** function is activated, the cooking zone with the longer cooking time starts first. The other cooking zone is only activated, accompanied by a beep, when the remaining cooking times for both cooking zones are the same length. Until this point, "hold" appears on the associated display.

The remaining cooking time can be read off the display (13 or 14). Once the cooking time has elapsed, a beep is heard and "End" is shown.

10. Pull out the drawer(s) and place down on a heat-resistant surface. **Do not stand on the device!**
11. Switch off the device using the **POWER** button and pull the mains plug out of the plug socket.
12. Remove the food from the drawer(s).
13. Allow the drawer and the rack to cool down. Then clean them (see the "Cleaning and Storage" chapter).

Briefly Pausing the Cooking Process

If the cooking process is to be paused to mix around or add further ingredients, for example, simply pull out the drawer (3). The countdown of the cooking time (for both cooking zones if they are synchronised) is stopped. It resumes after the drawer is inserted.

Manually Stopping a Cooking Zone

To stop the cooking process in one cooking zone, call up the respective setting mode using the buttons 1 (20) or 2 (18) and then press the **START/PAUSE** button (17). "End" appears on the corresponding display. The other cooking zone continues the cooking process.

PREPARATION QUANTITY

As a guide, the following table shows you an overview for various foods:

Food	Specified quantity per portion
Chips	125 g
Potato wedges	150–200 g
Vegetables	200 g / 1 handful
Fish	250 g or 6 pieces
Mini spring rolls	160 g or 6 pieces
Nuggets	120 g or 6 pieces
Chicken thighs	370 g / 1–2 pieces
Chicken wings	480 g or 6 pieces

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. Clean the racks (2) in the drawers (3) with detergent and warm water or in the dishwasher. To maintain the quality of the parts for as long as possible, they should preferably be rinsed by hand.
In the case of stubborn dirt, soak in warm water and detergent beforehand.
 2. Wipe down the outside of the device and the chambers (9) and heating elements with a clean, damp cloth if necessary.
Do not clean in the dishwasher or immerse in water!
 3. Allow all parts to dry completely or dry them off.
 4. Store the device away in a clean, dry location that is out of the reach of children and animals when not in use for a prolonged period.

TROUBLESHOOTING

If the device does not work properly, check whether you are able to rectify the problem yourself. If the problem cannot be solved with the steps below, contact the customer service department.



Do not attempt to repair an electrical device yourself!

The device does not work.

The mains plug is not inserted in the plug socket correctly.

- Correct the fit of the mains plug.

The plug socket is defective.

- Try another plug socket.

There is no mains voltage.

- Check the fuse of the mains connection.

The drawers (3) are not inserted correctly.

- Slide the drawer fully into the chamber (9).

The fuse in the fuse box is triggered.

Too many devices connected to the same circuit.

- Reduce the number of devices in the circuit.

The food has not been cooked evenly.

The drawer (3) is too full.

- Reduce the amount of food. Fill the drawer no more than 1/3 full.

The items of food are piled on top of one another.

- Spread the food and mix it around from time to time.

Different foods with different cooking times or temperatures have been prepared in one drawer (3).

- Separate the different foods and spread them across both drawers. Set the correct temperature and cooking time for them. With the **MEAL** function they will be ready at the same time.

The set cooking time was too short or the temperature too low.

- Increase the cooking time or temperature.

Chips made from fresh potatoes are not crispy.

The potatoes contain too much water.

- Cut the potatoes into narrower pieces. Dab the potato pieces dry with some kitchen towel and then trickle a little cooking oil over them.
- Spread the pieces of potato on the rack (2).

During use, an unpleasant smell is detected. /Smoke emerges from the device.

The device is dirty.

- Follow the instructions in the "Cleaning and Storage" chapter.

The device is being used for the first time.

- A smell often develops when new devices are first used. The smell should disappear once the device has been used several times.

Too much oil or fat.

- Remove excess oil or fat.

DISPOSAL



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



This device is governed by the European Directive 2012/19/EU on waste electrical and electronic equipment (WEEE). Do not dispose of this device as normal domestic waste, but rather in an environmentally friendly manner via an officially approved waste disposal company.

TECHNICAL DATA

Article number:	02767
Model number:	DE21
Power supply:	220 – 240 V ~ 50 – 60Hz
Power:	2400 W
Protection class:	I
Capacity:	max. 7.6l (3.8l per drawer)
Temperature range:	40–240°C)
Cooking time:	1 -240min (DEHYDRATE programme: 1–12 h)
ID of operating instructions:	Z 02767 M DS V1 0621 md



SOMMAIRE

Composition	24
Aperçu général	25
Symboles	25
Mentions d'avertissement	25
Explications complémentaires	25
Utilisation conforme	26
Consignes de sécurité	27
Avant la première utilisation	29
Fonctions	29
Conseils	31
Mise en place et branchement	31
Utilisation	32
Quantité de préparation	33
Nettoyage et rangement	34
Résolution des problèmes	34
Mise au rebut	35
Caractéristiques techniques	36



AVIS IMPORTANTS ! À CONSERVER IMPÉRATIVEMENT !

COMPOSITION

- 1 x friteuse à double cuve
- 2 x tiroirs
- 2 x grilles
- 1 x mode d'emploi

S'assurer que l'ensemble livré est complet et que les composants ne présentent pas de dommages imputables au transport. En cas de dommages, ne pas utiliser l'appareil et contacter le service après-vente. Enlever de l'appareil les éventuels films protecteurs, adhésifs et protections de transport. **Ne jamais ôter la plaque signalétique de l'appareil ni les éventuelles mises en garde apposées.**

APERÇU GÉNÉRAL

(Illustration A)

- 1 Panneau de commande
- 2 Grille
- 3 Tiroir
- 4 Poignée
- 5-8 Orifices d'aération
- 9 Cuve avec résistance (zone de cuisson)

Panneau de commande

(Illustration B)

- 10 Touche **POWER (MARCHÉ / ARRÊT)** : enclencher / arrêter l'appareil ; arrêter toutes les fonctions
- 11 Touche **TEMP (TEMPÉRATURE)** : ^ augmenter, v réduire la température
- 12 Touche **MEAL (PLAT)** : synchroniser la fin de cuisson des deux zones de cuisson
- 13 Affichage de la température et du temps de cuisson pour la zone de cuisson 1
- 14 Affichage de la température et du temps de cuisson pour la zone de cuisson 2
- 15 Touche **DUAL (DUO)** : reprendre tous les réglages de la zone de cuisson 1 pour la zone de cuisson 2
- 16 Touche **TIME (TEMPS)** : ^ augmenter, v réduire le temps de cuisson
- 17 Touche **START / PAUSE (DÉMARRAGE / PAUSE)** : démarrer / stopper l'opération de cuisson
- 18 Touche **2** : appeler le mode de réglage pour la zone de cuisson 2
- 19 Touches avec témoins lumineux pour appeler les programmes
AIR FRY (friture)
ROAST (rôtissage / braisage)
BAKE (cuisson)
DEHYDRATE (dessiccation)
DEFROST (décongélation)
REHEAT (réchauffer)
- 20 Touche **1** : appeler le mode de réglage pour la zone de cuisson 1

SYMBOLES



Symboles de danger : ces symboles signalent des possibles dangers. Lire et observer attentivement les consignes de sécurité correspondantes.



Informations complémentaires



Consulter le mode d'emploi avant utilisation !



Attention : surfaces chaudes !



Pour usage alimentaire



Courant alternatif

MENTIONS D'AVERTISSEMENT

Les mentions d'avertissement désignent les risques qu'implique le non-respect des consignes correspondantes.

DANGER – Risque accru induisant des blessures graves, voire mortelles

AVERTISSEMENT – Risque moyen pouvant induire des blessures graves, voire mortelles

AVIS – Risque de dégâts matériels

EXPLICATIONS COMPLÉMENTAIRES

Les numéros de légende sont représentés de la façon suivante : (1)

Les renvois aux illustrations sont représentés de la façon suivante : (Illustration A)

Chère cliente, cher client,

Nous vous félicitons d'avoir fait l'acquisition de la **friteuse à double cuve MAXXMEE**. Cette friteuse à chaleur tournante innovante vous permet de préparer en un tour de main des menus complets pour vous et toute votre famille – grâce à ses deux cuves avec deux zones de cuisson synchronisées ! La fonction **DUAL** (duo) permet d'appliquer les mêmes réglages aux deux zones de cuisson et donc d'obtenir une quantité double dans le même temps, par ex. jusqu'à 8 portions de frites croustillantes ! La fonction **MEAL** (plat) vous permet de préparer très précisément dans des cuves séparées deux plats différents selon des programmes, des températures et des temps de cuisson différents de telle sorte que tout soit prêt à servir en même temps.

Pour toute question concernant cet appareil et ses pièces de rechange et accessoires, veuillez contacter le service après-vente à partir de notre site Internet :

www.dspro.de/kundenservice

Nous espérons que votre **friteuse à double cuve MAXXMEE** vous donnera entière satisfaction !

Informations sur le mode d'emploi

Veuillez lire attentivement le présent mode d'emploi avant la première utilisation de l'appareil et le conserver précieusement pour toute question ultérieure ainsi que pour les autres utilisateurs. Il fait partie intégrante de l'appareil. Le fabricant et l'importateur déclinent toute responsabilité en cas de non-observation des instructions consignées dans le mode d'emploi.

UTILISATION CONFORME

- L'appareil est prévu pour faire griller, cuire, décongeler, réchauffer et sécher les aliments.
- **Cet appareil fonctionne exclusivement à chaleur tournante. Ne pas verser d'huile ni de graisse dans l'appareil comme cela se fait pour une friteuse traditionnelle !**
- L'appareil n'est **pas** conçu pour la préparation de plats liquides comme les soupes, les sauces ou les plats uniques en sauce.
- Cet appareil est conçu uniquement pour un usage domestique. Il n'est pas approprié à un usage professionnel ou assimilé, comme par ex. dans les hôtels, les pensions avec petit-déjeuner, les bureaux, les cuisines destinées aux collaborateurs, etc.
- Utiliser cet appareil uniquement dans le but indiqué et tel que stipulé dans le présent mode d'emploi. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme.
- Tout défaut imputable à une utilisation non conforme, à une détérioration ou à des tentatives de réparation est exclu de la garantie. L'usure normale est également exclue de la garantie.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ



AVERTISSEMENT : prière d'observer l'intégralité des consignes de sécurité, des instructions, des illustrations et des caractéristiques techniques dont est doté cet appareil. Tout manquement aux consignes de sécurité et aux instructions données peut provoquer une décharge électrique, un incendie et/ou des blessures.

- Cet appareil peut être utilisé par les **enfants** à partir de 8 ans et les personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et/ou de connaissances lorsqu'elles sont sous surveillance ou qu'elles ont été instruites quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles ont compris les risques en découlant.
- Les enfants ne doivent **pas** jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'**entretien utilisateur** ne doivent **pas** être réalisés par les **enfants** sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont sous surveillance.
- Tenir l'appareil et le cordon de raccordement hors de portée des animaux et des **enfants** de moins de 8 ans.



ATTENTION : surfaces chaudes !

À l'utilisation, l'appareil et ses accessoires deviennent très chauds. Ne pas entrer en contact avec les parties chaudes pendant ou après l'utilisation de l'appareil ! Lorsque l'appareil fonctionne ou immédiatement après l'avoir arrêté, seuls le panneau de commande et les poignées peuvent être saisis. Attendre que l'appareil ait entièrement refroidi avant de le transporter, de le nettoyer ou de le ranger. Utiliser des gants de cuisine pour manipuler les accessoires chauds.

- Ne jamais plonger l'appareil et le cordon de raccordement dans l'eau ou tout autre liquide et s'assurer que ceux-ci ne risquent pas de tomber dans l'eau ou d'être mouillés. Risque d'électrocution !
- Ne verser aucun liquide (par ex. huile ou eau) directement dans l'appareil ou dans les tiroirs, et ne placer aucun récipient rempli de liquide dans l'appareil. Il fonctionne exclusivement à chaleur tournante.

- L'appareil doit toujours être débranché du secteur lorsqu'il n'est pas sous surveillance, avant d'être transporté ou nettoyé.
- Ne procéder à aucune modification sur l'appareil. De même, ne pas remplacer le cordon de raccordement soi-même. En cas d'endommagement de l'appareil lui-même, de son cordon de raccordement ou de ses accessoires, il faut les faire réparer ou remplacer par le fabricant, le service après-vente ou un atelier afin d'éviter tout danger.
- L'appareil n'est pas conçu pour une utilisation avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- Observer les consignes données au paragraphe « Nettoyage et rangement ».



DANGER – Risque d'électrocution

- Utiliser et ranger l'appareil uniquement à l'intérieur.
- Ne pas utiliser ni stocker l'appareil dans des pièces à fort taux d'humidité.
- Si l'appareil devait tomber à l'eau pendant qu'il est encore raccordé au secteur, retirer immédiatement la fiche de la prise. Extraire **ensuite seulement** l'appareil de l'eau ! Ne jamais essayer de l'extraire de l'eau tant qu'il est encore raccordé au réseau électrique ! Avant toute remise en service, le faire contrôler par le fabricant, le service après-vente ou un représentant agréé afin d'éviter tout danger.
- Ne jamais saisir l'appareil ni le cordon de raccordement à mains humides lorsque l'appareil est raccordé au réseau électrique.



AVERTISSEMENT – Risque d'incendie

- Ne pas utiliser l'appareil à proximité de substances inflammables. Ne pas mettre de matières inflammables (par ex. du carton, du papier, du plastique) ni sur, ni à l'intérieur de l'appareil.

- Afin d'éviter tout risque d'incendie de l'appareil, ne pas le couvrir lorsqu'il est en cours de fonctionnement et laisser les orifices d'aération dégagés.
- En cas d'incendie : ne pas éteindre avec de l'eau ! Éteindre les flammes à l'aide d'une couverture ignifuge ou d'un extincteur approprié.



AVERTISSEMENT – Risque de blessure

- Tenir l'emballage hors de portée des enfants et des animaux. Risque de suffocation !
- S'assurer de toujours tenir le cordon de raccordement hors de portée des jeunes enfants et des animaux. Risque de strangulation !
- De la vapeur brûlante peut s'échapper pendant le fonctionnement ainsi qu'à l'extraction des tiroirs. Tenir de ce fait la tête et les mains éloignées de la zone de danger. Risque de brûlure par la chaleur, le dégagement de vapeur très chaude ou d'eau de condensation !
- Il est interdit de déplacer l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement. Risque de brûlure !

AVIS – Pour éviter tout risque de dégâts matériels

- Veiller à ce que la vapeur qui se dégage ne puisse pas entrer en contact avec des appareils électriques ou des installations comportant des composants électriques.
- Retirer la fiche de la prise de courant si un défaut survient au cours de l'utilisation de l'appareil. Dans les autres cas, toujours arrêter l'appareil avant de retirer la fiche de la prise de courant.
- Débrancher l'appareil du secteur en cas de panne d'électricité ou d'orage.
- Pour débrancher l'appareil du secteur, toujours tirer sur la fiche, jamais sur le cordon.
- Ne pas tirer et ne pas porter l'appareil par son cordon de raccordement.
- Veiller à ce que l'appareil ne soit pas soumis à des chocs ; le protéger de toute autre source de chaleur ou flamme ; ne pas l'exposer au rayonnement direct du soleil ni trop longtemps à l'humidité.
- Conserver l'appareil dans un endroit sec sur une plage de température allant de 0 à 40 °C.
- Ne jamais poser d'objets sur l'appareil ou le cordon de raccordement.
- Utiliser uniquement des accessoires d'origine du fabricant pour ne pas entraver le bon fonctionnement de l'appareil et éviter tout éventuel dommage.
- Ne pas utiliser d'ustensiles de cuisine en métal ou tout autre objet aux arêtes vives pour tourner ou prélever les aliments. Ils pourraient endommager le revêtement des tiroirs et des grilles.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Nettoyer le bâti de l'appareil avec un chiffon propre et humide. Nettoyer les tiroirs (3) et les grilles (2) au lave-vaisselle ou bien à l'eau chaude avec du produit vaisselle.
2. La première mise en service de l'appareil doit être effectuée à vide, donc sans aliments, en raison du dégagement d'odeurs ou de fumée pouvant se développer à cause d'éventuels résidus de production du revêtement. Suivre à cet effet les instructions figurant aux paragraphes « Mise en place et branchement » et « Utilisation ». Laisser l'appareil chauffer à vide env. 10 minutes au niveau de température maximal (programme DEFROST (décongélation)).
3. Répéter ensuite la procédure de nettoyage.

FONCTIONS

L'appareil est doté de deux zones de cuisson. Chaque zone de cuisson peut bénéficier d'un programme spécifique dont la température et le temps de cuisson peuvent être ajustés à la demande. Il existe 6 programmes.

De plus, les zones de cuisson sont synchronisables, de sorte que tous les réglages de température et de temps de cuisson soient identiques (fonction **DUAL** (duo)) ou bien que seule la fin de la cuisson de chacune des zones coïncide avec l'autre (fonction **MEAL** (plat)) afin de pouvoir servir les plats en même temps. Les zones de cuisson peuvent également être utilisées l'une indépendamment de l'autre sans synchronisation.

L'utilisation d'une seule zone de cuisson pour les quantités d'aliments plus modestes est par ailleurs possible.

Programmes

Pour sélectionner un programme, appuyer sur la touche (19). L'appareil est doté des programmes suivants :

AIR FRY (friture)

L'idéal pour des frites croustillantes, des nuggets de poulet, etc.

Température : 200 °C

(plage : 150 à 210 °C)

Temps de cuisson : 20 min

(plage : 1 à 60 min)

ROAST (rôtissage / braisage)

L'idéal pour la viande, les légumes grillés, etc.

Température : 190 °C

(plage : 120 à 210 °C)

Temps de cuisson : 15 min

(plage : 1 à 240 min)

BAKE (cuisson)

L'idéal pour les gâteaux, les desserts ou les petits pains

Température : 160 °C

(plage : 120 à 210 °C)

Temps de cuisson : 15 min

(plage : 1 à 240 min)

DEHYDRATE (dessiccation)

L'idéal pour les fruits secs, les chips de légumes, etc.

Température : 60 °C (plage : 40 à 90 °C)

Temps de cuisson : 6 h (plage : 1 à 12 h)

DEFROST (décongélation)

Pour la **décongélation** rapide des surgelés à 240 °C, ou bien la cuisson de petits aliments (par ex. des ailes de poulet) pour qu'ils soient **particulièrement croustillants**

Température : 240 °C (plage : 240 °C)

Temps de cuisson : 10 min (plage : 1 à 30 min)

À observer ! Cette fonction ne permet pas de réduire la température. Selon les aliments, réduire éventuellement le temps de cuisson. Le temps de cuisson doit notamment être réduit pour les biscuits et les denrées en petits morceaux.

REHEAT (réchauffer)

Pour réchauffer les aliments déjà cuits

Température : 170 °C

(plage : 130 à 210 °C)

Temps de cuisson : 15 min

(plage : 1 à 60 min)



Les temps et températures enregistrés pour les programmes doivent être adaptés, si nécessaire, afin d'avoir l'assurance que les aliments (notamment la volaille) soient bien cuits. Des ajustements peuvent également être effectués pendant l'opération de cuisson.

Ajustement de la température et du temps de cuisson

Après sélection d'un programme, la **température** peut être ajustée à l'aide des touches $\wedge$ ou $\vee$ (11) et le **temps de cuisson** également à l'aide des touches $\wedge$ ou $\vee$ (16).

Pour un défilement rapide des valeurs, maintenir la touche correspondante enfoncée.

Synchronisation des zones de cuisson

Deux fonctions permettent de synchroniser les zones de cuisson :

- Fonction **MEAL (PLAT)** – pour deux plats différents à réglages de la température et du temps de cuisson différents mais devant être prêts en même temps.
- Fonction **DUAL (DUO)** – pour des quantités plus importantes d'un même plat ou pour différents plats ayant les mêmes réglages de température et de temps de cuisson.



Une synchronisation ultérieure des zones de cuisson en cours d'utilisation n'est pas possible.

Mode veille

Le panneau de commande (1) s'active sur pression de la touche **POWER** (marche / arrêt) (10). Lorsque l'appareil n'est pas en cours de fonctionnement et qu'aucune touche n'a été activée durant les 10 dernières minutes, l'appareil commute en mode veille.

CONSEILS

- En règle générale, la préparation des aliments ne nécessite aucun ajout d'huile, ou alors en très petite quantité (2 ou 3 cuillères à café).
- De très légers morceaux d'aliments peuvent être soulevés par l'air circulant. Nous recommandons de les lier entre eux, par ex. à l'aide de cure-dents.
- Le temps de cuisson est fonction de la taille et de la quantité d'aliments ainsi que de la température. En général, le temps de cuisson est toutefois plus bref que pour la cuisson au four traditionnel. Commencer par un temps de cuisson bref pour l'augmenter ensuite peu à peu si nécessaire.
- Mélanger les aliments de temps en temps ou les tourner à l'aide d'une pince en plastique ou en bois pour obtenir un résultat de cuisson homogène.
- Contrôler l'état des aliments de temps en temps et s'ils sont cuits, arrêter l'appareil même si le programme n'est pas terminé.

MISE EN PLACE ET BRANCHEMENT

À observer !

- Contrôler l'appareil et le cordon de raccordement avant chaque mise en service et s'assurer qu'ils ne présentent aucun dommage. Seulement utiliser l'appareil s'il est en bon état et en ordre de marche.
- Ne jamais placer l'appareil sur une surface souple. Les orifices d'aération en dessous de l'appareil ne doivent pas être bouchés.
- Prévoir un dégagement suffisant de tous les côtés. Ne pas placer l'appareil en dessous de placards suspendus au mur ou d'autres éléments de même type. Ceux-ci pourraient être endommagés par la vapeur ascendante.
- Uniquement brancher l'appareil sur une prise de courant correctement installée et mise à la terre, et dont les caractéristiques techniques correspondent à celles de l'appareil. La prise doit rester facilement accessible même après le branchement de sorte à pouvoir couper rapidement l'alimentation de l'appareil.
- Ne pas utiliser de rallonge électrique.
- Ne pas brancher l'appareil avec d'autres consommateurs (puissants) sur une multiprise afin d'éviter toute surcharge, voire un court-circuit (incendie).
- Veiller à ce que le cordon de raccordement ne se trouve pas sur le passage de personnes, celles-ci risquant sinon de trébucher. Le cordon de raccordement ne doit pas pendre de la surface d'appui pour ne pas risquer d'entraîner l'appareil et de le faire tomber.
- Veiller à ce que le cordon de raccordement ne soit ni pincé, ni coincé, ni posé sur des arêtes vives et qu'il n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes (par ex. de l'appareil).

1. Placer l'appareil sur le plan de travail de la cuisine ou tout autre support propre, plan, sec et résistant à la chaleur. Prévoir un dégagement suffisant tout autour (au moins 20 cm sur les côtés et 50 cm au-dessus).
2. Dérouler intégralement le cordon de raccordement et brancher la fiche sur une prise.

UTILISATION

D'une façon générale, cet appareil permet de préparer tous les aliments que l'on peut également cuisiner dans un four à chaleur tournante traditionnel. Pour obtenir de bons résultats, lire le paragraphe « Conseils ».

À observer !

- Avant toute utilisation, s'assurer que l'appareil ainsi que les parois extérieures des tiroirs soient propres et secs.
- Ne **pas** utiliser l'appareil plus de 4 heures sans interruption, exception faite du programme **DEHYDRATE** (dessiccation).
- Ne **pas** laisser l'appareil tourner à vide (excepté à l'occasion de sa première utilisation en guise de nettoyage).
- Ne pas mettre dans l'appareil d'aliments sous film ou enveloppés dans des sacs en plastique.
- Veiller à ce que les aliments à préparer n'entrent pas en contact avec les résistances.
- Ne pas trop remplir les tiroirs de sorte que l'air chaud puisse circuler de façon optimale au sein de l'espace de cuisson. Le remplir au maximum au 1/3.
- Veiller à ce que les aliments riches en huile et en graisse ne soient pas surchauffés sans quoi ils pourraient s'enflammer.
- Après utilisation, toujours déposer les tiroirs chauds sur une surface résistante à la chaleur.



L'appareil ne nécessite aucun préchauffage.

1. Préparer les denrées à cuire.
2. Pour utiliser la chaleur tournante, plus particulièrement pour le programme **AIR FRY (FRITURE)**, mettre les grilles (2) en place dans les tiroirs (3). Les grilles se posent sur leurs pieds en silicone.
3. Placer les aliments de même type dans les tiroirs. S'il s'agit de préparer une plus petite quantité d'aliments, un seul tiroir peut être utilisé. Il est également possible d'utiliser un petit moule (non fourni).



Si les aliments doivent être séchés, nous recommandons d'abord d'en étaler une couche directement au fond du tiroir, puis de mettre en place la grille sur laquelle une deuxième couche peut être disposée.

4. Insérer le(s) tiroir(s) dans la (les) cuve(s) 9).
5. Appuyer sur la touche **POWER** (marche / arrêt) (10) pour activer le panneau de commande (1).
Le mode de réglage pour la zone de cuisson 1 est appelé (pour commuter vers la zone de cuisson 2, appuyer sur la touche 2 (18)).
6. Sélectionner un programme (19) ou ajuster le cas échéant la température et le temps de cuisson à l'aide des touches $\wedge$ ou $\vee$ (11, 16).
7. Si un seul tiroir est utilisé, poursuivre avec l'étape 9.
Si les deux tiroirs sont remplis, régler la température et le temps de cuisson pour la zone de cuisson 2 selon l'une des deux façons suivantes :
 - a. Pour copier les réglages de la zone de cuisson 1 pour la zone de cuisson 2, appuyer sur la touche **DUAL** (duo) (15).

- b. Sinon, appeler le mode de réglage pour la zone de cuisson 2 à l'aide de la touche **2**. Choisir ensuite un programme et l'ajuster, le cas échéant.
8. Si différents réglages ont été opérés pour chacune des deux zones de cuisson, mais que la cuisson doit être terminée en même temps, appuyer sur la touche **MEAL** (plat) (12). Sinon, sauter cette étape.
9. Démarrer l'opération de cuisson avec la touche **START/PAUSE** (démarrage / pause) (17).



Si la fonction **MEAL**(plat) est activée, la zone de cuisson ayant le temps de cuisson le plus long démarre alors en premier. L'autre zone de cuisson s'enclenche ensuite, accompagnée d'un signal sonore, lorsque les temps de cuisson restants sont identiques pour les deux zones. Avant cela, l'affichage correspondant indique « hold » (en attente).

L'affichage (13 ou 14) renseigne le temps de cuisson restant. À expiration du temps de cuisson, un signal retentit et « End » (fin) s'affiche.

10. Retirer de l'appareil le(s) tiroir(s) pour le(s) poser sur un support résistant à la chaleur. **Ne pas le (les) poser sur l'appareil !**
11. Arrêter l'appareil à l'aide de la touche **POWER** (MARCHE / ARRÊT) et retirer la fiche de la prise.
12. Prélever les aliments du / des tiroir(s).
13. Laisser le tiroir et la grille refroidir. Nettoyer-les ensuite (voir paragraphe « Nettoyage et rangement »).

Brève interruption de l'opération de cuisson

Si la cuisson doit être interrompue, comme par ex. pour mélanger les ingrédients ou en ajouter, il suffit d'extraire le tiroir (3). Le compte à rebours du temps de cuisson (des deux zones si elles sont synchronisées) est suspendu. Il se poursuit après la remise en place du tiroir.

Arrêt manuel d'une zone de cuisson

Pour arrêter une opération de cuisson dans une zone de cuisson, appeler le mode de réglage correspondant à l'aide des touches **1** (20) ou **2** (18) puis appuyer sur la touche **START/PAUSE** (démarrage / pause) (17). L'affichage correspondant indique « End » (fin). L'appareil poursuit l'opération de cuisson de l'autre zone de cuisson.

QUANTITÉ DE PRÉPARATION

Le tableau suivant donne un aperçu à titre indicatif pour différentes denrées :

Denrées	Quantité par portion
Frites	125 g
Potatoes	150 à 200 g
Légumes	200 g / 1 poignée
Poisson	250 g ou 6 morceaux
Mini-rouleaux de printemps	160 g ou 6 morceaux
Nuggets	120 g ou 6 morceaux
Cuisses de poulet	370 g / 1 ou 2 morceaux
Ailes de poulet	480 g ou 6 morceaux

NETTOYAGE ET RANGEMENT

À observer !

- Pour le nettoyage, n'utiliser ni agent caustique ou récurant, ni tampon de nettoyage qui pourraient endommager les surfaces.
1. Nettoyer les grilles (2) dans les tiroirs (3) au lave-vaisselle ou bien à l'eau chaude avec du produit vaisselle. Pour préserver la qualité des pièces le plus longtemps possible, mieux vaut les laver à la main. En cas de salissures tenaces, les laisser préalablement tremper dans de l'eau chaude avec du produit vaisselle.
 2. Le bâti de l'appareil ainsi que les cuves (9) et les résistances peuvent être essuyés si besoin avec un chiffon propre humide. Ne pas les laver au lave-vaisselle ni les faire tremper dans l'eau !
 3. Laisser sécher complètement ou essuyer toutes les pièces.
 4. Lorsque l'appareil n'est pas utilisé pendant une période prolongée, le ranger dans un endroit sec et propre, hors de portée des enfants et des animaux.

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, examiner le problème pour constater s'il est possible d'y remédier soi-même. À défaut de résoudre le problème selon les indications suivantes, contacter le service après-vente.



Ne pas essayer de réparer soi-même un appareil électrique !

L'appareil ne fonctionne pas.

La fiche n'est pas branchée correctement à la prise de courant.

- Corriger la position de la fiche dans la prise.

La prise est défectueuse.

- Essayer le branchement sur une autre prise.

Il n'y a pas de tension secteur.

- Contrôler le fusible du secteur.

Les tiroirs (3) ne sont pas correctement en place.

- Engager entièrement le tiroir dans la cuve (9).

Le fusible s'est déclenché dans la boîte à fusibles.

Trop d'appareils sont branchés sur le même circuit électrique.

- Réduire le nombre d'appareils sur le circuit électrique.

Les aliments ne sont pas cuits de façon uniforme.

Le tiroir (3) est trop plein.

- Réduire la quantité d'aliments. Remplir le tiroir au maximum au 1/3.

Les aliments sont empilés.

- Répartir les aliments et les mélanger de temps en temps.

Différents aliments ayant des températures ou des temps de cuisson différents ont été préparés dans un même tiroir (3).

- Trier les aliments par sorte et les répartir dans les deux tiroirs. Régler la bonne température et le bon temps de cuisson pour chacun d'eux. La fonction **MEAL** (plat) fait en sorte qu'ils soient cuits en même temps.

Le temps de cuisson réglé était trop court ou la température trop basse.

- Augmenter le temps de cuisson ou la température.

Les frites fabriquées à partir de pommes de terre fraîches ne sont pas craquantes.

Les pommes de terre présentent une forte teneur en eau.

- Couper les pommes de terre en morceaux plus fins. Sécher délicatement les morceaux de pommes de terre avec un essuie-tout, puis les arroser d'un peu d'huile végétale.
- Répartir les morceaux de pommes de terre sur la grille (2).

Une odeur désagréable se dégage en cours d'utilisation. / De la fumée s'échappe de l'appareil.

L'appareil est encrassé.

- Suivre les instructions fournies au paragraphe « Nettoyage et rangement ».

L'appareil est utilisé pour la première fois.

- Une odeur se dégage souvent lors de la première utilisation d'appareils neufs. L'odeur devrait disparaître après plusieurs utilisations de l'appareil.

Présence trop importante d'huile ou de graisse.

- Enlever l'excédent d'huile ou de graisse.

MISE AU REBUT



Se débarrasser des matériaux d'emballage dans le respect de l'environnement en les déposant à un point de collecte prévu à cet effet.

Cet appareil est assujéti à la directive européenne 2012/19/UE applicable aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cet appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères et doit être mis au rebut dans le respect de l'environnement par une entreprise de recyclage agréée.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Référence article :	02767
Numéro de modèle :	DE21
Alimentation électrique :	220 à 240 V ~ 50 à 60 Hz
Puissance :	2400 W
Classe de protection :	I
Contenance :	max. 7,6 l (3,8 l par tiroir)
Plage de température :	40 à 240 °C
Temps de cuisson :	1 à 240 min (programme DEHYDRATE (dessiccation) : 1 à 12 h)
Identifiant mode d'emploi :	Z 02767 M DS V1 0621 md



Tous droits réservés.

INHOUDSOPGAVE

Omvang van de levering	37
Overzicht	38
Symbolen	38
Signaalwoorden	38
Meer informatie	38
Doelmatig gebruik	39
Veiligheidsaanwijzingen	40
Vóór het eerste gebruik	42
Functies	42
Tips	44
Opstellen en aansluiten	44
Gebruik	45
Te bereiden hoeveelheid	46
Reinigen en opbergen	46
Oplossen van problemen	47
Verwijdering	48
Technische gegevens	48



BELANGRIJKE AANWIJZINGEN!
BESLIST BEWAREN!

OMVANG VAN DE LEVERING

- 1 x dubbele friteuse
- 2 x lade
- 2 x rooster
- 1 x gebruiksaanwijzing

Controleer of de levering compleet is en of de onderdelen geen transportschade hebben opgelopen. Gebruik het apparaat niet als het is beschadigd, maar neem contact op met de klantenservice.

Verwijder eventuele folie, stickers of transportbescherming van het apparaat.

Verwijder nooit het typeplaatje en eventuele waarschuwingen!

OVERZICHT

(Afbeelding A)

- 1 Bedieningsveld
- 2 Rooster
- 3 Lade
- 4 Greep
- 5 - 8 Ventilatieopeningen
- 9 Kamer met verwarmingselement (bakzone)

Bedieningsveld

(Afbeelding B)

- 10 Knop **POWER**: (aan / uit) apparaat in-/uitschakelen; alle functies beëindigen
- 11 Knop **TEMP**: (temperatuur) temperatuur $\wedge$ verhogen, $\vee$ verlagen
- 12 Knop **MEAL** (maaltijd): het einde van de baktijd van beide bakzones synchroniseren
- 13 Weergave van temperatuur en baktijd voor bakzone 1
- 14 Weergave van temperatuur en baktijd voor bakzone 2
- 15 Knop **DUAL** (dubbel): alle instellingen van bakzone 1 overnemen voor bakzone 2
- 16 Knop **TIME** (tijd): baktijd $\wedge$ verhogen, $\vee$ verlagen
- 17 Knop **START / PAUSE** (start / pauze): bakken starten/stoppen
- 18 Knop **2**: instelmodus voor bakzone 2 oproepen
- 19 Knoppen met controlelampjes om de programma's op te roepen
AIR FRY (frituren)
ROAST (roosteren / sudderen)
BAKE (bakken)
DEHYDRATE (drogen)
DEFROST (ontdooien)
REHEAT (opwarmen)
- 20 Knop **1**: instelmodus voor bakzone 1 oproepen

SYMBOLLEN



Gevaarssymbolen: deze symbolen wijzen op mogelijke gevaren. Lees de bijhorende veiligheidsaankwijzingen aandachtig door en neem deze in acht.



Aanvullende informatie



Lees vóór gebruik de gebruiksaanwijzing!



Voorzichtig: hete oppervlakken!



Geschikt voor levensmiddelen



Wisselstroom

SIGNAALWOORDEN

Signaalwoorden duiden op gevaren die ontstaan als de bijhorende instructies niet in acht worden genomen.

GEVAAR – hoog risico, heeft ernstige verwonding of de dood tot gevolg

WAARSCHUWING – gemiddeld risico, kan ernstige verwonding of de dood tot gevolg hebben

LET OP – kan materiële schade tot gevolg hebben

MEER INFORMATIE

Legandanummers worden als volgt weergegeven: (1)

Verwijzingen naar afbeeldingen worden als volgt weergegeven: (Afbeelding A)

Beste klant,

Wij danken je dat je hebt gekozen voor de aankoop van de **MAXXMEE dubbele friteuse**. In deze innovatieve hetelucht-friteuse kun je in een handomdraai hele menu's voor jou en je gezin bereiden – dankzij de twee kamers met twee gesynchroniseerde bakzones! Met de **DUAL** (dubbel)-functie gebruik je in beide bakzones dezelfde instellingen en krijg je dus de dubbele hoeveelheid in dezelfde tijd, bijv. tot wel 8 porties knapperige frietjes! Met de **MEAL** (maaltijd)-functie kun je in de afzonderlijke kamers twee verschillende gerechten met verschillende programma's, verschillende baktijden en temperaturen exact toebereden, zodat alles op hetzelfde moment klaar is om op te dienen.

Mocht je vragen hebben over het apparaat en over onderdelen/toebehoren, neem dan contact op met de klantenservice via onze website: www.dspro.de/kundenservice

Wij wensen je veel plezier met je **MAXXMEE dubbele friteuse**.

Informatie over de gebruiksaanwijzing

Lees vóór het eerste gebruik van het apparaat deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door en bewaar deze voor latere vragen en andere gebruikers. Deze is een bestanddeel van het apparaat. Fabrikant en importeur aanvaarden geen aansprakelijkheid wanneer de informatie in deze gebruiksaanwijzing niet in acht wordt genomen.

DOELMATIG GEBRUIK

- Het apparaat is bedoeld voor het grillen, bakken, ontdooien, opwarmen en drogen van levensmiddelen.
- **Het apparaat werkt uitsluitend met hete lucht. Doe geen olie of vet in het apparaat zoals bij een gewone friteuse!**
- Het apparaat is **niet** geschikt voor het bereiden van vloeibare gerechten zoals soepen, sauzen of stoofschotels!
- Het apparaat is bedoeld voor privé-gebruik, niet voor commercieel of semi-huishoudelijk gebruik in hotels, pensions, kantoren, personeelskeukens e.d.
- Gebruik het apparaat alleen voor het genoemde doel en uitsluitend zoals beschreven in de gebruiksaanwijzing. Elk ander gebruik geldt als oneigenlijk.
- Alle gebreken die ontstaan door ondeskundige behandeling, beschadiging of reparatiepogingen zijn uitgesloten van garantie. Dit geldt ook voor de normale slijtage.

VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN



WAARSCHUWING: neem alle veiligheidsaanwijzingen, instructies, afbeeldingen en technische gegevens die op dit apparaat zijn aangebracht in acht. Nalatigheid bij het naleven van de veiligheidsaanwijzingen en instructies kan een elektrische schok, brand en/of letsel tot gevolg hebben.

- Dit apparaat kan worden gebruikt door **kinderen** vanaf 8 jaar en ook door personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vaardigheden of personen die niet beschikken over de nodige ervaring en/of kennis, wanneer zij onder toezicht staan en instructies hebben gekregen hoe het apparaat op een veilige manier kan worden gebruikt en wanneer zij de daarmee gepaard gaande gevaren hebben begrepen.
- Kinderen mogen **niet** met het apparaat spelen.
- Reiniging en **gebruikersonderhoud** mogen **niet** door **kinderen** worden uitgevoerd, tenzij zij ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- **Kinderen** jonger dan 8 jaar en dieren moeten uit de buurt worden gehouden van het apparaat en het aansluitsnoer.



VOORZICHTIG: hete oppervlakken!

Het apparaat en toebehoren worden tijdens het gebruik zeer heet. Zorg dat je tijdens en na gebruik van het apparaat niet in aanraking komt met verwarmde delen! Raak tijdens de werking van het apparaat of direct na het uitschakelen ervan uitsluitend de grepen en het bedieningsveld aan. Wacht tot het apparaat volledig is afgekoeld voordat het getransporteerd of opgeborgen wordt. Gebruik keukenhandschoenen bij het hanteren met heet toebehoren.

- Dompel het apparaat en het aansluitsnoer nooit in water of andere vloeistoffen, en zorg ervoor dat deze niet in het water kunnen vallen of nat kunnen worden. Er bestaat gevaar voor een elektrische schok!
- Giet geen vloeistoffen (bijv. olie of water) rechtstreeks in het apparaat of in de lades en plaats geen met vloeistof gevulde

bak of pan in het apparaat. Het apparaat werkt uitsluitend met hete lucht.

- Als er geen toezicht is op het apparaat, voor het transporteren en voordat het apparaat wordt gereinigd, moet altijd de stekker uit de contactdoos worden getrokken.
- Voer geen veranderingen uit aan het apparaat. Vervang ook het aansluitsnoer niet zelf. Wanneer het apparaat, het aansluitsnoer of het toebehoren zijn beschadigd, dan moeten deze om gevaren te vermijden worden gerepareerd resp. vervangen door de fabrikant, de klantenservice of door een speciaalzaak.
- Het apparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt in combinatie met een externe tijdschakelaar of een apart afstandsbedieningssysteem.
- Neem de aanwijzingen in het hoofdstuk 'Reinigen en opbergen' in acht!



GEVAAR – Gevaar voor een elektrische schok

- Gebruik en bewaar het apparaat alleen in gesloten ruimtes.
- Gebruik en bewaar het apparaat niet in ruimtes met een hoge luchtvochtigheid.
- Trek onmiddellijk de stekker uit de contactdoos wanneer het apparaat in het water valt terwijl het nog is aangesloten op het lichtnet. Haal het apparaat **pas daarna** uit het water. Probeer nooit om het apparaat uit het water te trekken terwijl het is aangesloten op het lichtnet! Laat het om eventuele gevaren te vermijden vóór hernieuwde ingebruikname controleren door de fabrikant, de klantenservice of een geautoriseerde speciaalzaak.
- Raak het apparaat en het aansluitsnoer nooit aan met vochtige handen als het is aangesloten op het lichtnet.



WAARSCHUWING – Brandgevaar

- Gebruik het apparaat niet in de buurt van brandbare stoffen. Leg geen brandbare materialen (bijv. karton, papier, kunststof) op of in het apparaat.
- Dek het apparaat tijdens gebruik niet af en houd de ventilatieopeningen vrij om ontvlammen van het apparaat te voorkomen.
- In geval van brand: blus niet met water! Doof vlammen met een blusdeken of een geschikte brandblusser.



WAARSCHUWING – Verwondingsgevaar

- Houd verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen en dieren. Er bestaat verstikkingsgevaar.
- Zorg ervoor dat het aansluitsnoer steeds buiten het bereik is van jonge kinderen en dieren. Er bestaat gevaar voor wurging.
- Tijdens gebruik en bij het uittrekken van de lades kan hete stoom ontsnappen.

pen. Houd hoofd en handen daarom uit de gevarezone. Er bestaat verbrandingsgevaar door hitte, hete stoom of condenswater.

- Het apparaat mag tijdens gebruik niet worden verplaatst. Er bestaat verbrandingsgevaar.

LET OP – Risico van materiële schade

- Zorg ervoor dat de ontsnappende stoom niet rechtstreeks in contact komt met elektrische apparaten en inrichtingen die elektrische onderdelen bevatten.
- Als er tijdens gebruik een storing optreedt, trek dan de stekker uit de contactdoos. In andere gevallen moet het apparaat altijd eerst worden uitgeschakeld, voordat de stekker uit de contactdoos wordt getrokken.
- Maak het apparaat vóór een onweer of bij stroomuitval los van het lichtnet.
- Trek altijd de netstekker zelf uit de contactdoos en trek nooit aan het snoer.
- Trek of draag het apparaat niet aan het aansluitsnoer.
- Bescherm het apparaat tegen andere warmtebronnen, vuur, lang aanhoudend vocht, direct zonlicht en schokken.
- Bewaar het apparaat op een droge plaats bij temperaturen tussen 0 en 40 °C.
- Plaats nooit zware voorwerpen op het apparaat of het aansluitsnoer.
- Gebruik om de werking van het apparaat niet te hinderen en om eventuele schade te verhinderen alleen origineel toebehoren van de fabrikant.
- Gebruik geen keukengerei van metaal of andere scherpe voorwerpen om eten om te draaien of eruit te halen. Deze kunnen de coating van de lades en roosters beschadigen.

VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

1. Veeg de behuizing van het apparaat af met een schone, vochtige doek. Maak de lades (3) en roosters (2) schoon met afwasmiddel en warm water of in de vaatwasser.
2. De eerste inbedrijfstelling van het apparaat dient zonder levensmiddelen plaats te vinden, omdat eventuele coatingrestanten een geur- en rookontwikkeling zouden kunnen veroorzaken. Volg daartoe de aanwijzingen in de hoofdstukken 'Opstellen en aansluiten' en 'Gebruik'. Laat het apparaat ca. 10 minuten zonder inhoud op de hoogste temperatuurstand (programma DEFROST (ontdooien) warm worden.
3. Reinig het vervolgens nog een keer.

FUNCTIES

Het apparaat beschikt over twee bakzones. Voor elke bakzone kan een ander programma worden gekozen en de temperatuur en de baktijd kunnen naar wens worden aangepast. Er zijn 6 programma's.

Bovendien kunnen de bakzones gesynchroniseerd worden zodat ofwel de temperatuur- en baktijdstellingen voor beide bakzones hetzelfde zijn (functie DUAL (dubbel) of dat alleen het einde van de baktijd wordt afgestemd (functie MEAL (maaltijd), zodat de gerechten tegelijkertijd opgediend kunnen worden. De bakzones kunnen echter ook zonder synchronisatie onafhankelijk van elkaar worden gebruikt.

Bovendien is het mogelijk om slechts één bakzone voor kleinere hoeveelheden levensmiddelen te gebruiken.

Programma's

Druk op de gewenste knop (19) om een programma te kiezen. Het apparaat beschikt over de volgende programma's:

AIR FRY (frituren)

Ideaal voor knapperige frietjes, chicken nuggets en nog veel meer

Temperatuur: 200 °C (bereik: 150–210 °C)

Baktijd: 20 min (bereik: 1–60 min)

ROAST (roosteren / sudderen)

Ideaal voor vlees, geroosterde groenten etc.

Temperatuur: 190 °C (bereik: 120–210 °C)

Baktijd: 15 min (bereik: 1–240 min)

BAKE (bakken)

Ideaal voor gebak, toetjes of broodjes

Temperatuur: 160 °C (bereik: 120–210 °C)

Baktijd: 15 min (bereik: 1–240 min)

DEHYDRATE (drogen)

Ideaal voor gedroogd fruit, groentechips etc.

Temperatuur: 60 °C (bereik: 40–90 °C)

Baktijd: 6 h (bereik: 1–12 h)

DEFROST (ontdooien)

Voor het snel **ontdooien** van diepvriesproducten bij 240 °C, of om kleinere levensmiddelen (bijv. chicken wings) **bijzonder knapperig** te bakken

Temperatuur: 240 °C (bereik: 240 °C)

Baktijd: 10 min (bereik: 1–30 min)

Opgelet! De temperatuur kan bij deze functie niet gereduceerd worden. Al naargelang het levensmiddel de baktijd evt. verkorten. Met name bij gebak of kleinere stukken voedsel moet de baktijd worden verkort.

REHEAT (opwarmen)

Om gerechten die al klaar zijn op te warmen

Temperatuur: 170 °C (bereik: 130–210 °C)

Baktijd: 15 min (bereik: 1–60 min)



De bij de programma's standaard ingestelde tijden en temperaturen dienen zo nodig aangepast te worden om ervoor te zorgen dat de levensmiddelen (met name gevogelte) door en door gaar zijn. Aanpassingen kunnen ook nog tijdens het bakken worden uitgevoerd.

Temperatuur en baktijd aanpassen

Na het kiezen van een programma kan de **temperatuur** met de knoppen $\wedge$ of $\vee$ (11) en de **baktijd** met de knoppen $\wedge$ of $\vee$ (16) worden aangepast.

Houd de betreffende knop ingedrukt om snel door de waarden te lopen.

Bakzones synchroniseren

Om de bakzones te synchroniseren heb je twee functies:

- Functie **MEAL** (maaltijd) – voor twee verschillende gerechten met verschillende temperatuur- en baktijdstellingen, die echter op hetzelfde moment gaar moeten zijn.
- Functie **DUAL** (dubbel) – voor grotere hoeveelheden van een gerecht of voor verschillende gerechten met dezelfde temperatuur- en baktijdstelling.



Achteraf synchroniseren van de bakzones terwijl het apparaat werkt, is niet mogelijk.

Stand-by modus

Door op de knop **POWER** (aan / uit) (10) te drukken wordt het bedieningsveld (1) geactiveerd. Wanneer het apparaat niet in gebruik is en er 10 minuten lang geen knop wordt ingedrukt, schakelt het apparaat in de stand-by modus.

TIPS

- Voor de bereiding van eten is meestal geen of slechts weinig olie nodig (2 tot 3 theelepels).
- Zeer lichte stukken levensmiddel zouden door de circulerende lucht rondgeblazen kunnen worden. We adviseren om deze evt. met tandenstokers o.i.d. bijeen te houden.
- De baktijd is afhankelijk van de grootte van en de hoeveelheid aan levensmiddelen en van de temperatuur. Over het algemeen is de baktijd echter korter dan in een standaard oven. Begin met een kortere baktijd en verleng deze indien nodig beetje bij beetje.
- Meng de levensmiddelen af en toe door elkaar of draai ze met een houten of plastic tang om voor een gelijkmatig bakresultaat.
- Controleer de toestand van het eten tussendoor en schakel het apparaat uit als het gaar is, ook als het programma nog niet is afgelopen.

OPSTELLEN EN AANSLUITEN

Opgelet!

- Sluit het apparaat alleen aan op een contactdoos die is geïnstalleerd volgens de voorschriften en die overeenstemt met de technische gegevens. De contactdoos moet ook na het aansluiten goed toegankelijk zijn, zodat de verbinding met het lichtnet snel kan worden verbroken.
 - Gebruik geen verlengsnoeren.
 - Sluit het apparaat niet samen met andere apparaten (met een hoog stroomverbruik) aan op een verlengdoos, om overbelasting en eventuele kortsluiting (brand) te voorkomen.
 - Zorg ervoor dat niemand over het aansluitsnoer kan struikelen. Het mag niet naar beneden hangen vanaf de plek waar het apparaat staat, om te voorkomen dat het apparaat naar beneden wordt getrokken.
 - Let erop dat het aansluitsnoer niet bekneeld raakt, geknikt of over scherpe randen gelegd wordt, en dat het niet in aanraking komt met hete oppervlakken (bijv. van het apparaat).
-
1. Plaats het apparaat op het aanrecht of op een ander droog, schoon, vlak en hittebestendig werkvlak. Zorg voor voldoende ruimte in alle richtingen (min. 20 cm richting zijanten en 50 cm naar boven).
 2. Wikkel het aansluitsnoer helemaal af en steek de netstekker in een contactdoos.

GEBRUIK

Over het algemeen kunnen in dit apparaat alle gerechten worden bereid die ook in een gewone heteluchtoven kunnen worden bereid. Lees het hoofdstuk 'Tips' voor goede resultaten.

Opgelet!

- Zorg er vóór gebruik voor dat het apparaat en de buitenkanten van de lades schoon en droog zijn.
- Gebruik het apparaat **niet** langer dan 4 uur zonder onderbreking. Een uitzondering vormt het programma **DEHYDRATE** (drogen).
- Laat het apparaat **niet** leeg ingeschakeld (behalve bij het 'uitbranden' vóór de eerste keer gebruiken).
- Plaats geen levensmiddelen in vershoudfolie of plastic zakjes in het apparaat.
- Zorg ervoor dat de levensmiddelen niet in aanraking komen met de verwarmingselementen.
- Doe de lades niet te vol, zodat de hete lucht in de bakruimte optimaal kan circuleren. Vul hem voor maximaal 1/3.
- Zorg ervoor dat levensmiddelen die rijk zijn aan olie en vet niet oververhit worden. Deze zouden kunnen ontvlammen.
- Plaats de hete lades na gebruik altijd op een hittebestendige ondergrond.



Voorverwarmen van het apparaat is niet nodig.

1. Bereid de levensmiddelen voor om ze te bakken.
2. Om de circulatielucht te gebruiken, vooral bij het programma **AIR FRY** (frituren), moet je de roosters (2) in de lades (3) schuiven. De roosters worden op hun silicone pootjes gezet.

3. Plaats de levensmiddelen op soort van elkaar gescheiden in de lades. Bij een geringere hoeveelheid van één soort levensmiddel hoeft je maar één lade te gebruiken. Ook kun je een kleine bakvorm (niet meegeleverd) gebruiken.



Wanneer de levensmiddelen gedroogd moeten worden, dan adviseren we om eerst een laag direct op de bodem van de lade te verdelen, dan het rooster te plaatsen en daarop een tweede laag te leggen.

4. Plaats de lade(s) in de kamer(s) (9).
5. Druk op de knop **POWER** (aan / uit) (10) om het bedieningsveld (1) te activeren.
De instelmodus voor bakzone 1 wordt opgeroepen. (Druk om over te schakelen naar bakzone 2 op knop **2** (18).
6. Kies een programma (19) en pas evt. de temperatuur en baktijd aan met de knoppen $\wedge$ of $\vee$ (11, 16).
7. Bij gebruik van slechts één lade kun je verdergaan met stap 9.
Wanneer beide lades gevuld zijn, stel je de temperatuur en baktijd voor bakzone 2 in op een van de volgende manieren:
 - a. Om de instellingen van bakzone 1 voor bakzone 2 te kopiëren druk je op de knop **DUAL** (dubbel) (15).
 - b. Anders roep je met knop **2** de instelmodus voor bakzone 2 op. Kies daarna een programma en pas het evt. aan.
8. Wanneer beide bakzones verschillend werden ingesteld, maar de baktijd tegelijkertijd moet eindigen, dan druk je op de knop **MEAL** (maaltijd) (12). Sla deze stap anders over.
9. Met de knop **START / PAUSE** (start / pauze) (17) start je het bakken.



Wanneer de functie **MEAL** (maaltijd) geactiveerd is, dan start eerst de bakzone met de langste baktijd. De andere bakzone wordt, met een akoestisch signaal, pas ingeschakeld wanneer de resterende baktijden van beide bakzones even lang zijn. Tot die tijd staat op het bijbehorende display 'hold' (vasthouden).

Op het display (13 of 14) kan de resterende baktijd worden afgelezen. Na afloop van de baktijd klinkt een signaal en er verschijnt 'End' (einde).

10. Trek de lades eruit en plaats deze op een hittebestendig oppervlak. **Zet ze niet op het apparaat!**
11. Schakel het apparaat met de knop **POWER** (aan / uit) uit en trek de netstekker uit de contactdoos.
12. Haal de levensmiddelen uit de lade(s).
13. Laat de lade en het rooster afkoelen.
Reinig ze vervolgens (zie hoofdstuk 'Reinigen en opbergen').

Bakken even onderbreken

Wanneer het bakken even onderbroken moet worden, bijv. om de levensmiddelen te mengen of andere levensmiddelen toe te voegen, trek je gewoon de lade (3) eruit. De countdown van de baktijd (van beide bakzones, wanneer ze gesynchroniseerd zijn) wordt gestopt. Na terugplaatsen van de lade wordt deze voortgezet.

Een bakzone handmatig stoppen

Om het bakken in één bakzone te stoppen roep je de betreffende instelmodus via de knoppen 1 (20) of 2 (18) op en dan druk je op de knop **START / PAUSE** (start / pauze) (17). Op het bijbehorende display verschijnt 'End' (einde). De andere bakzone gaat door met bakken.

TE BEREIDEN HOEEVEELHEID

De volgende tabel geeft ter oriëntatie een overzicht van verschillende levensmiddelen:

Levensmiddel	Hoeveelheid per portie
Friet	125 g
Aardappel wedges	150–200 g
Groenten	200 g / 1 handvol
Vis	250 g of 6 stuks
Mini-loempia's	160 g of 6 stuks
Nuggets	120 g of 6 stuks
Kippenbouten	370 g / 1–2 stuks
Kippenvleugels	480 g of 6 stuks

REINIGEN EN OPBERGEN

Opgelet!

- Gebruik voor het reinigen geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen of -pads. Deze kunnen de oppervlakken beschadigen.

1. Maak de roosters (2) en de lades (3) schoon met afwasmiddel en warm water of in de vaatwasser. Om de kwaliteit van de onderdelen zo lang mogelijk te behouden kun je ze het beste met de hand afwassen.
Laat ze bij hardnekkig vuil eerst in warm water en afwasmiddel inweken.
2. Veeg de behuizing van het apparaat, de kamers (9) en verwarmingselementen indien nodig af met een schone, vochtige doek.
Reinig ze niet in de vaatwasser en dompel ze niet in water!
3. Laat alle onderdelen volledig drogen of droog deze af.

4. Berg het apparaat bij langer niet-gebruik op een schone, droge, voor kinderen en dieren ontoegankelijke plek op.

OPLOSSEN VAN PROBLEMEN

Wanneer het apparaat niet correct functioneert, kun je kijken of je een probleem zelf kunt oplossen. Neem contact op met de klantenservice als het probleem met de hieronder genoemde stappen niet kan worden opgelost.



Probeer een elektrisch apparaat niet zelf te repareren!

Het apparaat werkt niet.

De netstekker steekt niet goed in de contactdoos.

- Corrigeer de positie van de netstekker.

De contactdoos is defect.

- Probeer een andere contactdoos.

Er is geen netspanning beschikbaar.

- Controleer de zekering van de netsluiting.

De lades (3) zijn niet correct erin gezet.

- Schuif de lade volledig in de kamer (9).

De zekering in de zekeringkast is gesprongen.

Er zijn te veel apparaten aangesloten op dezelfde stroomkring.

- Verminder het aantal apparaten in de stroomkring.

Het eten is niet gelijkmatig gaar geworden.

De lade (3) is te vol.

- Verminder de hoeveelheid levensmiddelen. Vul de lade voor maximaal 1/3.

De levensmiddelen liggen op elkaar.

- Verdeel de levensmiddelen en schep ze van tijd tot tijd door.

Er werden verschillende levensmiddelen met verschillende baktijden of temperaturen in één lade (3) bereid.

- Houd de soorten levensmiddelen apart en verdeel ze over beide lades. Stel hiervoor de juiste temperatuur en baktijd in. Met de functie **MEAL** (maaltijd) worden ze op hetzelfde moment gaar.

De ingestelde baktijd was te kort of de temperatuur te laag.

- Verhoog de baktijd of de temperatuur.

Friet van verse aardappelen wordt niet krokant.

De aardappelen bevatten te veel water.

- Snijd de aardappelen in kleinere stukken. Dep de aardappelstukjes droog met keukenpapier en besprenkel ze vervolgens met wat bakolie.
- Verdeel de stukjes aardappel op het rooster (2).

Tijdens het gebruik ontstaat er een onaangename geur. /Er komt rook uit het apparaat.

Het apparaat is vuil.

- Volg de aanwijzingen uit het hoofdstuk 'Reinigen en opbergen'.

Het apparaat wordt voor de eerste keer gebruikt.

- Een geurontwikkeling treedt vaak op bij het eerste gebruik van nieuwe apparaten. De geur zou moeten verdwijnen wanneer het apparaat een paar keer is gebruikt.

Te veel olie of vet.

- Verwijder overtollige olie of vet.

VERWIJDERING



Lever het verpakkingsmateriaal milieuvriendelijk in bij een recyclepunt.



Dit apparaat valt onder de Europese richtlijn 2012/19/EU voor afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (Waste Electrical and Electronical Equipment - WEEE). Dit apparaat mag niet bij het normale huisafval worden gedaan, maar moet milieuvriendelijk worden verwerkt door een officieel erkend afvalverwerkingsbedrijf.

TECHNISCHE GEGEVENS

Artikelnummer:	02767
Modelnummer:	DE21
Voeding:	220 – 240 V ~ 50 – 60Hz
Vermogen:	2400 W
Veiligheidsklasse:	I
Inhoud:	max. 7,6 l (3,8 l per lade)
Temperatuurbereik:	40–240 °C
Baktijd:	1 - 240 min (programma DEHYDRATE (drogen): 1 - 12 h)
ID gebruiksaanwijzing:	Z 02767 M DS V1 0621 md



Alle rechten voorbehouden.