

## INHALTSVERZEICHNIS

Lieferumfang	1	Tipps	7
Auf einen Blick	1	Zubereitungsmenge	7
Symbole	2	Aufstellen und Anschließen	8
Signalwörter	2	Benutzung	8
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	3	Reinigung und Aufbewahrung	9
Sicherheitshinweise	3	Problembehebung	10
Vor dem ersten Gebrauch	5	Entsorgung	11
Zubehör	6	Technische Daten	11
Funktionen	6		

## LIEFERUMFANG

- Heißluft-Fritteuse 1 x
- Schublade 1 x
- Rost 1 x
- Gebrauchsanleitung 1 x












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

- 1 Lüftungsschlitze oben
- 2 Lüftungsschlitze hinten
- 3 Haupteinheit
- 4 Garraum mit Heizelement und Lüfter
- 5 Schublade
- 6 Rost
- 7 Lüftungsschlitze unten
- 8 Griff
- 9 Bedienfeld

## Bedienfeld

- 10  Programm Fleisch
- 11  Programm Geflügel
- 12  Programm Fisch
- 13  Programm Gemüse
- 14  Programm Pizza
- 15 Timerzeit erhöhen / verringern
- 16  Start / Pause
- 17 Temperatur erhöhen / verringern
- 18  Menü
- 19 Anzeige der Temperatur und Garzeit
- 20  Lüfter-Anzeige
- 21  Programm Backen
- 22  Programm Scampi
- 23  Programm Pommes frites



**Liebe Kundin, lieber Kunde,**

wir freuen uns, dass du dich für die **MAXXMEE Digitale Heißluft-Fritteuse** entschieden hast. Mit ihrer cleveren Kombination aus schnell zirkulierender heißer Luft und einem Heizelement gart sie deine Lieblingsspeisen nicht nur extra schnell und schonend, sondern benötigt auch deutlich weniger Energie und Fett als herkömmliche Geräte. Für die gelingsichere Küche kannst du eines der 8 voreingestellten Programme auswählen. Einfach das Programm per Bedienfeld auswählen und die Wahl der richtigen Temperatur und Zubereitungszeit deiner Fritteuse überlassen.

Solltest du Fragen zum Gerät sowie zu Ersatz- / Zubehörteilen haben, kontaktiere den Kundenservice über unsere Website: [www.dspro.de/kundenservice](http://www.dspro.de/kundenservice)

Wir wünschen dir viel Freude an deiner **MAXXMEE Digitalen Heißluft-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.



**WICHTIGE HINWEISE!  
UNBEDINGT AUFBEWAHREN!**

**SYMBOLE**



Gefahrenzeichen: Diese Symbole zeigen mögliche Gefahren an. Die dazugehörigen Sicherheitshinweise aufmerksam lesen und befolgen.



Ergänzende Informationen



Gebrauchsanleitung vor Benutzung lesen!



Vorsicht: heiße Oberflächen!



Für Lebensmittel geeignet



Wechselstrom

**SIGNALWÖRTER**

Signalwörter bezeichnen Gefährdungen bei Nichtbeachtung der dazugehörigen Hinweise.

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

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

**VORSICHT** – niedriges Risiko, kann geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben

**HINWEIS** – kann Risiko von Sachschäden zur Folge haben



## BESTIMMUNGSGEMÄßER GEBRAUCH

- Das Gerät ist zum Grillen, Backen, Auftauen und Aufwärmen 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, Bedienungen 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! Aus-

schließlich Griff und Bedienfeld berühren, während das Gerät in Betrieb ist oder unmittelbar nach dem Ausschalten. Warten, bis sich das Gerät vollständig abgekühlt hat, bevor es transportiert, gereinigt oder verstaut wird. Küchenhandschuhe im Umgang mit dem heißen Zubehör benutzen.

- Die Haupteinheit und die Anschlussleitung niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen und sicherstellen, dass diese nicht ins Wasser fallen oder nass werden können. Es besteht Stromschlaggefahr!
- Keine Flüssigkeiten (z. B. Öl oder Wasser) direkt in das Gerät oder in die Schublade schütten oder ein mit Flüssigkeit gefülltes Gefäß in das Gerät stellen. Es arbeitet ausschließlich mit Heißluft.
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht, vor dem Transportieren oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- Keine Veränderungen am Gerät vornehmen. 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 Fernwirksystem 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 betreiben und aufbewahren.
- 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.
- Die Haupteinheit 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 brennbarem Material betreiben. Keine brennbaren Materialien (z. B. Pappe, Papier, Kunststoff) auf oder in das Gerät legen.
- Das Gerät nicht zusammen mit anderen Verbrauchern (mit hoher Wattleistung) an eine Mehrfachsteckdose anschließen, um eine Überlastung und ggf. einen Kurzschluss (Brand) zu vermeiden.
- Keine Verlängerungskabel benutzen.
- 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**

- Kinder und Tiere vom Verpackungsmaterial fernhalten. Es besteht Erstickungsgefahr.
- Sicherstellen, dass die Anschlussleitung stets außer Reichweite von Kleinkindern und Tieren ist. Es besteht Strangulationsgefahr.
- Darauf achten, dass die Anschlussleitung keine Stolpergefahr darstellt. Sie darf nicht von der Aufstellfläche herabhängen, um ein Herunterreißen des Gerätes zu verhindern.
- Während des Betriebes und beim Herausziehen der Schublade kann heißer Dampf entweichen. Kopf und Hände daher aus der Gefahrenzone fernhalten. Es besteht Verbrühungsgefahr durch Hitze, heißen Dampf oder Kondenswasser.

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

- Darauf achten, dass der austretende Dampf nicht direkt mit elektrischen Geräten und Einrichtungen, die elektrische Bauteile enthalten, in Kontakt kommt.
- 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.

**VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH**

1. Die Haupteinheit (3) mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen. Die Schublade (5) und den Rost (6) mit Spülmittel und warmem Wasser reinigen.
2. Die erste Inbetriebnahme des Gerätes sollte ohne Nahrungsmittel stattfinden, da es aufgrund eventuel-

ler Beschichtungsrückstände zu einer Geruchs- oder Rauchentwicklung kommen könnte. Dafür die Anweisungen in den Kapiteln „Aufstellen und Anschließen“ sowie „Benutzung“ befolgen und ca. 10 Minuten lang ohne Inhalt auf höchster Temperaturstufe aufheizen lassen.

3. Anschließend noch einmal reinigen.

## ZUBEHÖR


### Schublade

In der Schublade (5) werden die Speisen zubereitet. Sie muss in der Haupteinheit (3) eingesetzt sein, wenn das Gerät in Betrieb genommen wird.


### Rost

Der Rost (6) sollte immer in der Schublade (5) eingesetzt sein, damit die Umluftfunktion nicht beeinträchtigt wird. Zum Backen kann auch eine kleine Auflauf- oder Backform auf den Rost gestellt werden.

## FUNKTIONEN

Das Gerät verfügt über eine manuelle Temperatur- und Garzeit-Einstellung sowie über 8 voreingestellte Programme. Das Bedienfeld wird aktiviert, indem das Feld  (16) berührt wird. Wird das Bedienfeld länger als 60 Sekunden nicht berührt, schaltet sich das Gerät wieder in den Stand-by.

### Voreingestellte Programme

Um ein Programm zu wählen, das Feld  (18) so oft berühren, bis das Symbol des gewünschten Programmes leuchtet.

#### Programm Fleisch (10)

Ideal für alle Fleischsorten, außer Geflügel, vor allem für Steak, Kotelett etc.

Temperatur: 180 °C

Garzeit: 16 Minuten

#### Programm Geflügel (11)

Ideal für alle Geflügelsorten, egal ob Brust, Keule, Flügel etc.

Temperatur: 180 °C

Garzeit: 25 Minuten

#### Programm Fisch (12)

Ideal für Fisch, Fischstäbchen, etc.

Temperatur: 180 °C

Garzeit: 18 Minuten

#### Programm Gemüse (13)

Ideal für jegliches Gemüse, wie z. B. Möhren, Zucchini, Paprika, Fenchel usw.

Temperatur: 160 °C

Garzeit: 17 Minuten

#### Programm Pizza (14)

Ideal für Pizza, Flammkuchen etc.

Temperatur: 180 °C

Garzeit: 15 Minuten

#### Programm Backen (21)

Ideal für Kuchen, Muffins, Brot etc.

Temperatur: 200 °C

Garzeit: 17 Minuten

#### Programm Scampi (22)

Ideal für Scampis, Muscheln etc.

Temperatur: 180 °C

Garzeit: 12 Minuten

#### Programm Pommes frites (23)

Ideal für Pommes frites, Kartoffelchips etc.


Temperatur: 200 °C


Garzeit: 20 Minuten



Die bei den Programmen hinterlegten Zeiten und Temperaturen sind lediglich Vorschläge. Sie sollten bei Bedarf manuell angepasst werden, um sicherzustellen, dass die Lebensmittel (insbesondere Geflügel) durchgegart sind. Anpassungen können auch während des Garvorganges vorgenommen werden.

### Manuelle Einstellung

Die **Temperatur** durch Berühren der Felder + bzw. -  (17) einstellen (80 °C – 200 °C).

Die **Garzeit** durch Berühren der Felder + bzw. -  (15) einstellen (1 – 60 Minuten).



Diese Einstellungen können sowohl vor dem Start des Heizvorganges als auch währenddessen vorgenommen werden. Für einen Schnelldurchlauf der Werte den Finger auf dem jeweiligen Feld lassen.

### TIPPS

- Für die Zubereitung von Speisen wird i. d. R. kein bzw. nur wenig Öl benötigt. Öl kann als Geschmacksträger zu Speisen hinzugefügt werden, indem die Lebensmittel mit wenig Öl aus dem Ölzerstäuber besprüht werden.
- Garzeit ist abhängig von Größe sowie Menge der Lebensmittel und von der Gartemperatur. Im Allgemeinen ist die Garzeit jedoch kürzer als in einem handelsüblichen Backofen. Mit einer kürzeren Garzeit anfangen und die Garzeit nachträglich dem persönlichen Geschmack anpassen.
- Bei der Zubereitung von industriell hergestellten Tiefkühlprodukten sollte man sich nach den Zeit- und Temperaturvorgaben des Herstellers richten. Vor Ablauf der angegebenen Garzeit prüfen, ob die Speisen bereits durchgegart sind, da die Garzeit etwas kürzer als in einem handelsüblichen Backofen sein kann.
- Bei einigen Lebensmitteln (z. B. Pommes frites o. Ä.) empfiehlt es sich, die Lebensmittel von Zeit zu Zeit durchzumengen, um ein gleichmäßiges Garergebnis zu erhalten.

### ZUBEREITUNGSMENGE

Das Gerät eignet sich für die Zubereitung von 2 bis 3 Portionen.


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

## AUFSTELLEN UND ANSCHLIESSEN

### Beachten!

- Das Gerät nicht unter Küchenober-schränke o. Ä. stellen. Durch den aufsteigenden Dampf könnten diese Schaden nehmen!
- Das Gerät nur an eine vorschrifts-mäßig installierte Steckdose, die mit den technischen Daten des Gerätes übereinstimmt, anschließen. Die Steckdose muss auch nach dem An-schließen gut zugänglich sein, damit die Netzverbindung schnell getrennt werden kann.
- Das Gerät niemals auf einen weichen Untergrund stellen. Die Lüftungsöff-nungen auf der Unterseite des Gerä-tes dürfen nicht abgedeckt sein.
- Darauf achten, dass die Anschlusslei-tung 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, ebe-ne 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 in eine Steckdose stecken. Im Bedienfeld (9) leuchten einmal alle Symbole auf und erlöschen wieder. Nur das Feld  (16) bleibt sichtbar. Das Gerät befindet sich im Stand-by-Modus.





Wurde das Gerät während des Betriebs vom Strom getrennt, läuft beim erneuten Anschließen das zuvor unterbrochene Pro-gramm weiter.

## BENUTZUNG




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

### Beachten!

- Das Gerät **nicht** länger als 3 Stunden ohne Unterbrechung benutzen.
- Das Gerät **nicht** leer eingeschaltet lassen (Ausnahme „Ausbrennen“ vor dem ersten Gebrauch).
- Nahrungsmittel nicht in Frischhalte-folie oder in Plastikbeuteln verpackt in das Gerät legen.
- Darauf achten, dass die Speisen nicht das Heizelement des Gerätes berühren.
- Die Schublade 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 Schublade und ggf. den Rost nach der Benutzung immer auf eine hitzebeständige Unterlage legen.

1. Die Lebensmittel für das Garen vor-bereiten.
2. Den Rost (6) in die Schublade (5) einsetzen.
3. Die Lebensmittel in die Schublade geben.
4. Die Schublade in die Haupteinheit (3) einsetzen.
5. Das Feld  (16) berühren, um das Bedienfeld zu aktivieren. Das Gerät befindet sich im Einstellmodus. Das Feld  blinkt. In der Anzeige (19) blinken abwechselnd Temperatur und Garzeit.



6. Ein voreingestelltes Programm auswählen oder die gewünschte Temperatur und Garzeit manuell einstellen (siehe Kapitel „Funktionen“).
7. Das Feld  berühren, um den Heizvorgang zu starten. Die Lüfter-Anzeige (20) und ggf. das voreingestellte Programmsymbol leuchten.
  - Die Garzeit in Minuten und die Gar-temperatur in °C leuchten abwechselnd in der Anzeige.
  - Soll der Garvorgang unterbrochen werden, um z.B. weitere Zutaten hinzuzufügen, die Schublade herausziehen. Der Garvorgang wird nach dem Einsetzen der Schublade fortgesetzt.
  - Um das Gerät vorzeitig auszuschalten, das Feld  ca. 3 Sekunden berühren. Das Gerät schaltet in den Stand-by-Modus
8. Nach Ablauf der eingestellten Garzeit erlöschen alle Felder. Nur das Feld  blinkt noch für einige Zeit an, da der Lüfter nachläuft. Anschließend ertönen fünf Signaltöne und das Gerät schaltet sich automatisch in den Stand-by.
9. Die Schublade am Griff (8) aus der Haupteinheit herausziehen und auf einer hitzebeständigen Unterlage ablegen.
10. Die Lebensmittel aus der Schublade nehmen.
11. Das Gerät und Zubehör abkühlen lassen. Die Schublade und den Rost nach jedem Gebrauch reinigen, um Keimbildung und dem Anbrennen von Lebensmittelrückständen vorzubeugen. Keine Lebensmittelreste antrocknen lassen (siehe Kapitel „Reinigung und Aufbewahrung“).

## REINIGUNG UND AUFBEWAHRUNG

### Beachten!

- Es darf keine Flüssigkeit in die Haupteinheit eindringen. Das Gerät niemals ins Wasser tauchen!
- Die Haupteinheit und die Schublade sind nicht für die Spülmaschine geeignet.
- Zum Reinigen keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel oder Reinigungspads verwenden. Diese können die Oberflächen beschädigen.

1. Die Schublade und den Rost mit Spülmittel und warmem Wasser spülen. Bei hartnäckigen Verschmutzungen empfehlen wir, das Zubehör zuvor in warmem Wasser und Spülmittel einzuweichen. Der Rost kann auch in der Spülmaschine gereinigt werden.
2. Die Haupteinheit bei Bedarf mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel reinigen.
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 Schublade (5) sitzt nicht korrekt in der Haupteinheit (3).

- ▶ Die Schublade muss vollständig in der Haupteinheit sitzen, damit das Gerät den Heizvorgang starten kann.

Der Überhitzungsschutz wurde ausgelöst.

- ▶ Den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und das Gerät vollständig abkühlen lassen. Danach erneut versuchen.

### 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.

Es wurden verschiedene Lebensmittel mit unterschiedlichen Garzeiten gleichzeitig zubereitet.

- ▶ Lebensmittel mit längerer Garzeit zuerst in das Gerät geben, später Zutaten mit kürzerer Garzeit hinzufügen.

Es wurden Lebensmittel, für die unterschiedliche Gartemperaturen vorgesehen sind, gleichzeitig zubereitet.

- ▶ Lebensmittel mit unterschiedlichen Gartemperatur nacheinander zubereiten.

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

- ▶ Die Garzeit bzw. Temperatur erhöhen.

Die Schublade (5) ist zu voll.

- ▶ Die Lebensmittelmenge verringern. Die Schublade maximal bis zu 1/3 mit Lebensmitteln befüllen.

Die Lebensmittel liegen aufeinander.

- ▶ Lebensmittel verteilen und von Zeit zu Zeit durchmengen.

### 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.

### 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:	03043
Modellnummer:	ID1303A
Stromversorgung:	220 – 240 V ~ 50 / 60Hz
Leistung:	1300 W
Schutzklasse:	I
Fassungsvermögen:	max. 3 Liter
ID Gebrauchsanleitung:	Z 03043 M DS V1 0421 dk

Alle Rechte vorbehalten.



## LIST OF CONTENTS

Items Supplied	12	Tips	17
At A Glance	12	Preparation Quantity	18
Symbols	13	Set-Up and Connection	18
Signal Words	13	Use	19
Intended Use	14	Cleaning and Storage	20
Safety Notices	14	Troubleshooting	20
Before Initial Use	16	Disposal	21
Accessories	16	Technical Data	21
Functions	17		

## ITEMS SUPPLIED

- Hot air frying machine 1 x
- Drawer 1 x
- Rack 1 x
- Operating instructions 1 x

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

- 1 Ventilation slots, top
- 2 Ventilation slots, rear
- 3 Main unit
- 4 Cooking chamber with heating element and fan
- 5 Drawer
- 6 Rack
- 7 Ventilation slots, bottom
- 8 Handle
- 9 Control panel

## Control Panel

- 10  Meat programme
- 11  Poultry programme
- 12  Fish programme
- 13  Vegetables programme
- 14  Pizza programme
- 15 Increase / decrease timer time
- 16  Start / pause
- 17 Increase / decrease temperature
- 18  Menu
- 19 Display of the temperature and cooking time
- 20  Fan display
- 21  Baking programme
- 22  Scampi programme
- 23  Chips programme

**Dear Customer,**

We are delighted that you have chosen the **MAXXMEE digital hot air frying machine**. With its clever combination of fast-circulating hot air and a heating element, it cooks your favourite food not just extra fast and gently, but also requires much less energy and fat than conventional devices. To guarantee that your cooking will succeed, you can select one of the eight preset programmes: Simply select the programme on the control panel and let your frying machine choose the correct temperature and cooking 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](http://www.dspro.de/kundenservice)

We hope you have a lot of fun with your **MAXXMEE digital hot air 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.



## IMPORTANT NOTICES! PLEASE KEEP FOR REFERENCE!

**SYMBOLS**

Danger symbols: These symbols indicate possible dangers. Read the associated safety notices carefully and follow them.



Supplementary information



Read the operating instructions before use!



Caution: hot surfaces!



Suitable for use with food.



Alternating current

**SIGNAL WORDS**

Signal words indicate hazards if the associated notices are not followed.

**DANGER** – high risk, results in serious injury or death

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


**CAUTION** – low risk, may result in minor or moderate injury

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


## INTENDED USE

- The device is intended to be used for grilling, baking, defrosting and warming up 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 handle 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 main unit and the connecting cable in water or other liquids, and ensure that these components 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 drawer or place a liquid-filled vessel into the device. It works exclusively with hot air.
- The device must always be disconnected from the mains power when it is left unattended and before transporting or cleaning the device.
- Do not make any modifications to the device. 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 operate 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 main unit 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 material. Do not place any combustible materials (e.g. cardboard, paper, plastic) on or in the device.
- 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).
- Do not use any extension cables.
- 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 children and animals away from the packaging material. There is a danger of suffocation.
- Make sure that the connecting cable is always kept out of the reach of small children and animals. There is a danger of strangulation.
- 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.
- Hot steam can escape from the device during operation and when the drawer is 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.

### 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.

### BEFORE INITIAL USE

1. Wipe down the main unit (3) with a clean, damp cloth. Clean the drawer (5) and the rack (6) with detergent and warm water.
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 and allow it to heat up on the highest temperature setting for approx. 10 minutes without any food in it.
3. Then clean it again.

### ACCESSORIES

#### Drawer

The food is prepared in the drawer (5). It must be inserted in the main unit (3) when the device is put into operation.

#### Rack


The rack (6) should always be inserted in the drawer (5) so that the air circulation function is not impaired.

A small casserole or baking tin can also be placed on the rack for baking.




## FUNCTIONS

The device features manual setting of the temperature and cooking time as well as 8 preset programmes.

The control panel is activated by touching the field  (16). If the control panel is not touched for longer than 60 seconds, the device switches back to stand-by mode.

### Preset Programmes

To select a programme, keep touching the field  (18) until the symbol for the programme you want lights up.

#### Meat programme (10)

Ideal for all types of meat, apart from poultry, especially for steak, chop etc.

Temperature: 180 °C

Cooking time: 16 minutes

#### Poultry programme (11)

Ideal for all types of poultry, whether breast, leg, wing etc.

Temperature: 180 °C

Cooking time: 25 minutes

#### Fish programme (12)

Ideal for fish, fish fingers, etc.

Temperature: 180 °C

Cooking time: 18 minutes

#### Vegetables programme (13)

Ideal for any vegetables, such as carrots, courgettes, paprika, fennel etc.

Temperature: 160 °C

Cooking time: 17 minutes

#### Pizza programme (14)

Ideal for pizza, tarte flambée etc.

Temperature: 180 °C

Cooking time: 15 minutes

#### Baking programme (21)

Ideal for cakes, muffins, bread etc.

Temperature: 200 °C

Cooking time: 17 minutes

#### Scampi programme (22)

Ideal for scampi, mussels etc.

Temperature: 180 °C

Cooking time: 12 minutes

#### Chips programme (23)

Ideal for chips, potato crisps etc.


Temperature: 200 °C


Cooking time: 20 minutes



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

### Manual Setting

Set the **temperature** by touching the fields + and -  (17) (80 °C – 200 °C).

Set the **cooking time** by touching the fields + and -  (15) (1 – 60 minutes).



These settings can be made both before the start of the heating process and during it. To scroll through the values quickly, leave your finger on the respective field.

### TIPS

- Generally no oil or only a small amount of oil is required for preparing food. You can add oil to your food to enhance the taste by spraying your food with a little oil from the oil atomiser.
- The cooking time is dependent on the size and quantity of the food and on the cooking temperature. However, in general the cooking time is shorter than in a conventional oven. Start with a shorter cooking time and then adapt the cooking time to your personal taste.

- When preparing mass-produced frozen products, you should follow the times and temperatures specified by the manufacturer. Before the specified cooking time elapses, check whether the food is already cooked through because the cooking time can be slightly shorter than in a conventional oven.
- With some food (e. g. chips and similar items), it is advisable to mix the food around from time to time to obtain an even cooking result.

## PREPARATION QUANTITY

The device is suitable for preparing 2 to 3 portions.


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

## SET-UP AND CONNECTION

### Please Note!

- 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.
- Never place the device on a soft surface. The ventilation openings on the bottom of the device must not be covered.
- Make sure that the connecting cable is not squashed, bent or laid over sharp edges and does not come into contact with hot surfaces (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 into a plug socket. All symbols on the control panel (9) light up once and then go out again. Only the field  (16) remains visible. The device is in stand-by mode.





If the device has been disconnected from the power during operation, the programme which was previously interrupted keeps running when it is connected again.




## 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!

- Do **not** use the device for longer than 3 hours without a break.
- 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 element of the device.
- Do not overfill the drawer 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 drawer and the rack if applicable on a heat-resistant surface after use.

1. Prepare the food for cooking.
2. Insert the rack (6) into the drawer (5).
3. Place the food in the drawer.
4. Insert the drawer into the main unit (3).
5. Touch the field  (16) to activate the control panel. The device is in setting mode. The field  flashes. On the display (19) the temperature and cooking time flash alternately.
6. Select a preset programme or set the temperature and cooking time you want manually (see the "Functions" chapter).

7. Touch the field  to start the heating process. The fan display (20) and if applicable the preset programme symbol light up.
  - The cooking time in minutes and the cooking temperature in °C light up alternately on the display .
  - If the cooking process is to be paused to add further ingredients, for example, pull out the drawer. The cooking process resumes after the drawer is reinserted.
  - To switch off the device prematurely, touch the field  for approx. 3 seconds. The device switches to stand-by mode.
8. All fields go out once the set cooking time has elapsed. Only the field  flashes for a short while as the fan continues to run. Five beeps are then heard and the device automatically switches to stand-by.
9. Pull the drawer out of the main unit by the handle (8) and place it down on a heat-resistant surface.
10. Take the food out of the drawer.
11. Allow the device and accessories to cool down. Clean the drawer and the rack after every use to prevent germ formation and to prevent food residues from burning on. Do not allow any food residues to dry on (see the "Cleaning and Storage" chapter).

## CLEANING AND STORAGE

### Please Note!

- No liquid must get into the main unit. Never immerse the device in water!
- The main unit and the drawer are not dishwasher-safe.
- Do not use any sharp or abrasive cleaning agents or cleaning pads to clean the device. These may damage the surfaces.

1. Rinse the drawer and the rack with detergent and warm water. In the case of stubborn dirt, we recommend soaking the accessories in warm water and detergent beforehand. The rack can also be cleaned in the dishwasher.
2. Clean the main unit with a damp cloth and a little detergent if necessary.
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 drawer (5) is not fitted correctly in the main unit (3).

- ▶ The drawer must be fully inserted in the main unit so that the device can start the heating process.

The overheating protection has been triggered.

- ▶ Pull the mains plug out of the plug socket and allow the device to cool down completely. Then try again.

### 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.

Different items of food with different cooking times have been prepared at the same time.

- ▶ Place food with a longer cooking time in the device first, then add ingredients with a shorter cooking time later.

Items of food which require different cooking temperatures have been prepared at the same time.

- ▶ Prepare items of food with different cooking temperatures one after the other.

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

- ▶ Increase the cooking time or temperature.

The drawer (5) is too full.

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

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

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

### 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.

### 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:	03043
Model number:	ID1303A
Power supply:	220 – 240 V ~ 50 / 60Hz
Power:	1300 W
Protection class:	I
Capacity:	max. 3 litres
ID of operating instructions:	Z 03043 M DS V1 0421 dk

All rights reserved.



## SOMMAIRE

Composition	22	Conseils	28
Aperçu général	22	Quantité de préparation	29
Symboles	23	Mise en place et branchement	29
Mentions d'avertissement	23	Utilisation	30
Utilisation conforme	24	Nettoyage et rangement	31
Consignes de sécurité	24	Résolution des problèmes	31
Avant la première utilisation	27	Mise au rebut	32
Accessoires	27	Caractéristiques techniques	33
Fonctions	27		

## COMPOSITION

- Friteuse à chaleur tournante 1 x
- Tiroir 1 x
- Grille 1 x
- Mode d'emploi 1 x

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

- 1 Fentes d'aération en face supérieure
- 2 Fentes d'aération en face arrière
- 3 Corps de l'appareil
- 4 Espace de cuisson avec résistance et ventilateur
- 5 Tiroir
- 6 Grille
- 7 Fentes d'aération en face inférieure
- 8 Poignée
- 9 Panneau de commande

## Panneau de commande

- 10  Programme Viande
- 11  Programme Volaille
- 12  Programme Poisson
- 13  Programme Légumes
- 14  Programme Pizza
- 15 Augmenter / réduire le temps de cuisson
- 16  Démarrage / Pause
- 17 Augmenter / réduire la température
- 18  Menu
- 19 Affichage de la température et du temps de cuisson
- 20  Affichage de la fonction de ventilation
- 21  Programme Pâtisserie
- 22  Programme Crevettes
- 23  Programme Frites

**Chère cliente, cher client,**

Nous vous félicitons d'avoir fait l'acquisition de la **friteuse numérique à chaleur tournante MAXXMEE**. Sa combinaison astucieuse de l'air chaud circulant rapidement et d'une résistance permet non seulement à cette friteuse de préparer vos plats préférés très rapidement et délicatement, mais elle nécessite aussi nettement moins d'énergie et de graisse que les appareils classiques. Pour être sûr de réussir toutes vos créations culinaires, vous pouvez choisir parmi l'un des 8 programmes prédéfinis. Il suffit de sélectionner le programme sur le panneau de commande et de laisser la friteuse sélectionner la bonne température et le temps de préparation requis. 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](http://www.dspro.de/kundenservice)

Nous espérons que votre **friteuse numérique à chaleur tournante 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.



## AVIS IMPORTANTS ! À CONSERVER IMPÉRATIVEMENT !

**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

**ATTENTION** – Risque faible pouvant induire des blessures bénignes ou de moyenne gravité

**AVIS** – Risque de dégâts matériels



## UTILISATION CONFORME

- L'appareil est prévu pour faire griller, cuire, décongeler et réchauffer 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 la poignée 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 le corps de l'appareil ni le cordon de raccordement dans l'eau ou tout autre liquide et s'assurer qu'ils 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 le tiroir, 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 faire fonctionner 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 le corps de l'appareil ni le cordon de raccordement avec les mains humides lorsque l'appareil est raccordé au réseau électrique.



### AVERTISSEMENT – Risque d'incendie

- Ne pas utiliser l'appareil à proximité de matériaux inflammables. Ne pas mettre de matières inflammables (par ex. du carton, du papier, du plastique) ni sur ni à l'intérieur de l'appareil.
- Ne pas brancher l'appareil avec d'autres consommateurs (puissants) sur une multiprise afin d'éviter toute surcharge, voire un court-circuit (incendie).
- Ne pas utiliser de rallonge électrique.
- 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

- Ne pas laisser les emballages à la 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 !
- 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.
- De la vapeur brûlante peut s'échapper pendant le fonctionnement ainsi qu'à l'extraction du tiroir. 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 !

### AVIS – 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.

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Nettoyer le corps de l'appareil (3) avec un chiffon propre humide. Nettoyer le tiroir (5) et la grille (6) 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 dans les paragraphes « Mise en place et branchement » et « Utilisation » et laisser l'appareil chauffer à vide env. 10 minutes au niveau de température maximal.
3. Répéter ensuite la procédure de nettoyage.

## ACCESSOIRES

### Tiroir

C'est dans le tiroir (5) que les aliments sont préparés. Celui-ci doit être logé dans le corps de l'appareil (3) pour que l'appareil puisse être mis en service.

### Grille

La grille (6) doit toujours être en place dans le tiroir (5) afin que la fonction à chaleur tournante ne soit pas entravée.

Pour la pâtisserie, un petit plat à gratin ou un petit moule peut également être posé sur la grille.


## FONCTIONS

L'appareil est doté d'un réglage manuel de la température et du temps de cuisson ainsi que de 8 programmes prédéfinis.

Le panneau de commande est activé lorsque le champ  (16) est effleuré.

Si le panneau de commande n'est pas effleuré pendant plus de 60 secondes, l'appareil se remet en veille.

### Programmes prédéfinis

Pour sélectionner un programme, effleurer le champ  (18) jusqu'à ce que le symbole du programme souhaité s'allume.

#### Programme Viande (10)

Idéal pour tous les types de viande, hormis la volaille, notamment pour les steaks, les filets, etc.

Température : 180 °C

Temps de cuisson : 16 minutes

#### Programme Volaille (11)

Idéal pour tous les types de volailles, blancs, magrets, cuisses, ailes, etc.

Température : 180 °C

Temps de cuisson : 25 minutes

#### Programme Poisson (12)

Idéal pour le poisson, le poisson pané, etc.

Température : 180 °C

Temps de cuisson : 18 minutes


#### Programme Légumes (13)

Idéal pour tous les légumes, comme par ex. les carottes, les courgettes, le poivron, le fenouil, etc.

Température : 160 °C

Temps de cuisson : 17 minutes



 Programme Pizza (14)

Idéal pour la pizza, les tartes flambées, etc.

Température : 180 °C

Temps de cuisson : 15 minutes

 Programme Pâtisserie (21)

Idéal pour les gâteaux, les muffins, le pain, etc.

Température : 200 °C

Temps de cuisson : 17 minutes

 Programme Crevettes (22)

Idéal pour les crevettes, les moules, etc.

Température : 180 °C

Temps de cuisson : 12 minutes

 Programme Frites (23)

Idéal pour les frites, les chips de pommes de terre, etc.

Température : 200 °C

Temps de cuisson : 20 minutes





Les temps de cuisson et les températures enregistrés pour les programmes sont donnés à titre purement indicatif. Si nécessaire, ils peuvent être ajustés manuellement pour s'assurer que les aliments (et notamment la volaille) seront bien cuits. Des ajustements peuvent également être effectués pendant l'opération de cuisson.

## CONSEILS

- En règle générale, la préparation des aliments ne nécessite aucun ajout d'huile, ou alors en très petite quantité. Il est possible d'ajouter de l'huile en tant qu'exhausteur de goût en en vaporisant un peu sur les denrées.
- Le temps de cuisson est fonction de la taille et de la quantité d'aliments ainsi que de la température de cuisson. En général, le temps de cuisson est toutefois plus bref que pour la cuisson au four traditionnel. Commencer par un temps de cuisson plus bref et l'adapter ultérieurement à son goût personnel.
- Lors de la préparation de produits industriels surgelés, il faut se reporter aux indications du fabricant sur le temps de cuisson et la température. Avant la fin du temps de cuisson donné, vérifier si les plats sont déjà cuits, car le temps de cuisson peut s'avérer un peu plus court que dans un four traditionnel.
- Pour certaines denrées (par ex. les frites ou autres préparations similaires), il est recommandé de mélanger les ingrédients de temps à autres pour assurer une cuisson uniforme.

## Réglage manuel

Régler la **température** en effleurant les champs + ou -  (17) (80 °C – 200 °C).

Régler le **temps de cuisson** en effleurant les champs + ou -  (15) (1–60 minutes).



Ces réglages peuvent être opérés aussi bien avant que pendant la procédure de chauffe. Pour un réglage rapide des valeurs, laisser le doigt appuyé sur le champ correspondant.

## QUANTITÉ DE PRÉPARATION

L'appareil est approprié pour la préparation de 2 ou 3 portions.


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

Denrées	Quantité par portion
Frites	125 g
Potatoes	150–200 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 / 1–2 morceaux
Ailes de poulet	480 g ou 6 morceaux

## MISE EN PLACE ET BRANCHEMENT

### À observer !

- 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 jamais placer l'appareil sur une surface souple. Les orifices d'aération en dessous de l'appareil ne doivent pas être bouchés.
- 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. Sur le panneau de commande (9), tous les symboles s'allument pour ensuite à nouveau s'éteindre. Seul le champ  (16) reste visible. L'appareil est en mode veille.





Si l'alimentation en courant a été interrompue pendant le fonctionnement de l'appareil, le programme alors interrompu reprend une fois l'appareil rebranché.




## 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 !

- Ne **pas** utiliser l'appareil plus de 3 heures sans interruption.
- 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 ne viennent pas en contact avec la résistance de l'appareil.
- Ne pas trop remplir le tiroir 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. À défaut, ils pourraient s'enflammer.
- Après utilisation, toujours placer le tiroir et la grille, le cas échéant, sur un support résistant à la chaleur.

1. Préparer les denrées à cuire.
2. Insérer la grille (6) dans le tiroir (5).
3. Poser les aliments dans le tiroir.
4. Insérer le tiroir dans le corps de l'appareil (3).
5. Effleurer le champ  (16) pour activer le panneau de commande. L'appareil se trouve en mode réglage. Le champ  clignote. La température et le temps de cuisson clignotent en alternance sur l'affichage (19).

6. Sélectionner un programme prédéfini ou régler manuellement la température et le temps de cuisson voulus (voir paragraphe « Fonctions »).
7. Effleurer le champ  afin de démarrer la procédure de chauffe. L'affichage de la fonction de ventilation (20) et, le cas échéant, le symbole du programme présélectionné s'allument.
  - Le temps de cuisson en minutes et la température de cuisson en °C s'allument en alternance à l'affichage.
  - Si la cuisson doit être interrompue, par ex. pour ajouter des ingrédients, extraire le tiroir. La cuisson se poursuit après la remise en place du tiroir.
  - Pour arrêter prématurément l'appareil, effleurer le champ  env. 3 secondes. L'appareil passe en mode veille.
8. Une fois que le temps de cuisson programmé s'est écoulé, tous les champs s'éteignent. Seul le champ  clignote encore un moment car le ventilateur continue de tourner. Cinq signaux sonores retentissent ensuite et l'appareil passe automatiquement en mode veille.
9. Retirer du corps de l'appareil le tiroir par sa poignée (8) pour le poser sur un support résistant à la chaleur.
10. Prélever les aliments du tiroir.
11. Laisser l'appareil et ses accessoires refroidir. Nettoyer le tiroir et la grille après chaque utilisation afin de prévenir toute formation de germes et d'éviter que des résidus alimentaires ne brûlent. Ne pas laisser de restes d'aliments sécher (voir paragraphe « Nettoyage et rangement »).

## NETTOYAGE ET RANGEMENT

### À observer !

- Aucun liquide ne doit pénétrer dans le corps de l'appareil. Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau !
- Le corps de l'appareil et le tiroir ne sont pas conçus pour être lavés au lave-vaisselle.
- Pour le nettoyage, n'utiliser ni agent caustique ou récurant, ni tampon de nettoyage qui pourraient endommager les surfaces.

1. Rincer le tiroir et la grille à l'eau chaude avec du produit vaisselle. En cas d'encrassement tenace, nous recommandons de faire tremper au préalable l'accessoire dans de l'eau chaude savonneuse.  
La grille peut également être nettoyée au lave-vaisselle.
2. Au besoin, nettoyer le corps de l'appareil avec un chiffon humide et un peu de produit vaisselle.
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.

Le tiroir (5) n'est pas correctement en place sur le corps de l'appareil (3).

- ▶ Le tiroir doit être entièrement logé dans le corps de l'appareil pour que l'appareil puisse commencer à chauffer.

La protection anti-surchauffe a été déclenchée.

- ▶ Débrancher la fiche de la prise et laisser l'appareil refroidir complètement. Réessayer ensuite.

### 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.

Différents aliments nécessitant des temps de cuisson différents ont été cuits en même temps.

- ▶ Placer en premier dans l'appareil les aliments nécessitant un temps de cuisson plus long, puis ajouter plus tard les ingrédients à temps de cuisson plus court.

Des aliments nécessitant des températures de cuisson différentes ont été préparés en même temps.

- ▶ Préparer les aliments nécessitant des temps de cuisson différents les uns après les autres.

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

- ▶ Augmenter le temps de cuisson ou la température.

Le tiroir (5) est trop plein.

- ▶ Réduire la quantité d'aliments. Remplir de denrées le tiroir au max. jusqu'au 1/3 de sa capacité.

Les aliments sont empilés.

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

### 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.

### 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 : 03043  
Numéro de modèle : ID1303A  
Alimentation électrique : 220 – 240 V ~ 50 / 60 Hz  
Puissance : 1300 W  
Classe de protection : I  
Contenance : max. 3 litres  
Identifiant mode d'emploi : Z 03043 M DS V1 0421 dk

Tous droits réservés.



## INHOUDSOPGAVE

Omvang van de levering	34	Tips	40
Overzicht	34	Te bereiden hoeveelheid	40
Symbolen	35	Plaatsen en aansluiten	40
Signaalwoorden	35	Gebruik	41
Doelmatig gebruik	36	Reinigen en opbergen	42
Veiligheidsaanwijzingen	36	Oplossen van problemen	42
Vóór het eerste gebruik	38	Verwijdering	43
Toebehoren	39	Technische gegevens	43
Functies	39		

## OMVANG VAN DE LEVERING

- Hetelucht-friteuse 1 x
- Lade 1 x
- Rooster 1 x
- Gebruiksaanwijzing 1 x












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

- 1 Ventilatieopeningen boven
- 2 Ventilatieopeningen achter
- 3 Hoofdeenheid
- 4 Bakruimte met verwarmingselement en ventilator
- 5 Lade
- 6 Rooster
- 7 Ventilatieopeningen onder
- 8 Greep
- 9 Bedieningsveld

### Bedieningsveld

- 10  Programma vlees
- 11  Programma gevogelte
- 12  Programma vis
- 13  Programma groenten
- 14  Programma pizza
- 15 Timertijd verhogen / verlagen
- 16  Start / Pauze
- 17 Temperatuur verhogen / verlagen
- 18  Menu
- 19 Indicator voor temperatuur en baktijd
- 20  Ventilator-indicator
- 21  Programma bakken
- 22  Programma scampi
- 23  Programma friet

**Beste klant,**

Wij danken je dat je hebt gekozen voor de aankoop van de **MAXXMEE digitale hetelucht-friteuse**. Met zijn slimme combinatie van snel circulerende hete lucht en een verwarmingselement zorgt hij er niet alleen voor dat je favoriete gerechten extra snel en veilig gaar worden, maar vergt hij ook aanzienlijk minder energie en vet dan conventionele apparaten. Om je gerechten zeker te laten slagen kun je een van de 8 standaard programma's kiezen. Selecteer het programma via het bedieningsveld en laat de keuze van de juiste temperatuur en baktijd aan je friteuse over.

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](http://www.dspro.de/kundenservice)

Wij wensen je veel plezier met je **MAXXMEE digitale hetelucht-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.



## BELANGRIJKE AANWIJZINGEN! BESLIST BEWAREN!

**SYMBOLLEN**

Gevaarsymbolen: deze symbolen wijzen op mogelijke gevaren.



Lees de bijhorende veiligheidsaanwijzingen 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


**VOORZICHTIG** – laag risico, kan lichte tot matige verwonding tot gevolg hebben

**LET OP** – kan materiële schade tot gevolg hebben


## DOELMATIG GEBRUIK

- Het apparaat is bedoeld voor het grillen, bakken, ontdoeien en opwarmen 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 greep 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 de hoofdeenheid en het aansluitsnoer nooit in water of andere vloeistoffen, en zorg ervoor dat ze 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 lade 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 de hoofdeenheid en het aansluitsnoer nooit aan met vochtige handen als het apparaat is aangesloten op het lichtnet.



### WAARSCHUWING – Brand- gevaar

- Gebruik het apparaat niet in de buurt van brandbaar materiaal. Leg geen brandbare materialen (bijv. karton, papier, kunststof) op of in het apparaat.
- Sluit het apparaat niet samen met andere apparaten (met een hoog stroomverbruik) aan op een verlengdoos, om overbelasting en eventueel kortsluiting (brand) te voorkomen.
- Gebruik geen verlengsnoeren.
- 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 blusdekken of een geschikte brandblusser.



### WAARSCHUWING – Verwondingsgevaar

- Houd verpakkingsmateriaal buiten bereik van kinderen en dieren. Er bestaat verstikkingsgevaar.
- Zorg ervoor dat het aansluitsnoer altijd buiten bereik is van kleine kinderen en dieren. Er bestaat gevaar voor wurging.
- 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.
- Tijdens gebruik en bij het uittrekken van de lade kan hete stoom ontsnappen. Houd hoofd en handen daarom uit de gevarezone. Er bestaat verbrandingsgevaar door hitte, hete stoom of condenswater.

### 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.

### VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

1. Veeg de hoofdeenheid (3) indien nodig af met een schone, vochtige doek. Maak de lade (5) en het rooster (6) schoon met afwasmiddel en warm water.
2. De eerste inbedrijfstelling van het apparaat dient zonder levensmiddelen plaats te vinden, omdat eventuele coatingrestanten een geur- en rook-

ontwikkeling kunnen veroorzaken. Volg hiervoor de aanwijzingen in de hoofdstukken 'Plaatsen en aansluiten' en 'Gebruik' en laat het apparaat zonder inhoud gedurende ca. 10 minuten opwarmen op de hoogste temperatuurstand.

3. Reinig hem aansluitend nog een keer.

## TOEBEHOREN

### Lade

In de lade (5) wordt het eten bereid. Dit moet in de hoofdeenheid (3) zijn geplaatst als het apparaat in gebruik wordt genomen.


### Rooster

Het rooster (6) moet altijd in de lade (5) zijn geplaatst, zodat de luchtcirculatie-functie niet wordt belemmerd.


Bij het bakken kan ook een kleine oven-schaal op het rooster worden gezet.

## FUNCTIES

Het apparaat beschikt over een handmatige temperatuur- en baktijd-instelling en over 8 standaard programma's.

Het bedieningsveld wordt geactiveerd door veld  (16) aan te raken. Wanneer het bedieningsveld langer dan 60 seconden niet wordt aangeraakt, gaat het apparaat vanzelf weer in stand-by.

### Standaard programma's

Om een programma te selecteren raak je veld  (18) zo vaak aan tot het symbool van het gewenste programma brandt.

#### Programma vlees (10)

Ideaal voor alle vleessoorten, behalve gevogelte, met name voor steak, kotelet, etc.

Temperatuur: 180 °C

Baktijd: 16 minuten

#### Programma gevogelte (11)

Ideaal voor alle soorten gevogelte, of het nou filet, poten, vleugels, etc. betreft.

Temperatuur: 180 °C

Baktijd: 25 minuten

#### Programma vis (12)

Ideaal voor vis, vissticks, etc.

Temperatuur: 180 °C

Baktijd: 18 minuten

#### Programma groenten (13)

Ideaal voor alle groenten, zoals wortelen, courgette, paprika, venkel, etc.

Temperatuur: 160 °C

Baktijd: 17 minuten

#### Programma pizza (14)

Ideaal voor pizza, flammkuchen etc.

Temperatuur: 180 °C

Baktijd: 15 minuten

#### Programma bakken (21)

Ideaal voor taart, muffins, brood etc.

Temperatuur: 200 °C

Baktijd: 17 minuten

#### Programma scampi (22)

Ideaal voor scampi's, mosselen enz.

Temperatuur: 180 °C

Baktijd: 12 minuten

#### Programma friet (23)

Ideaal voor friet, aardappelchips, etc.


Temperatuur: 200 °C


Baktijd: 20 minuten



De bij de programma's opgeslagen tijden en temperaturen zijn slechts suggesties. Indien nodig moeten deze worden aangepast, om ervoor te zorgen dat de levensmiddelen (met name gevogelte) door en door gaar zijn. Aanpassingen kunnen ook nog tijdens het bakken worden uitgevoerd.

### Handmatige instelling

Stel de **temperatuur** in door de velden + resp. –  (17) aan te raken (80 °C – 200 °C).

Stel de **baktijd** in door de velden + resp. –  (15) aan te raken (1–60 minuten).



Deze instellingen kunnen zowel vóór starten van het opwarmen als gedurende het opwarmen worden gedaan. Om snel door de waarden te lopen kun je het betreffende veld met de vinger ingedrukt houden.

### TIPS

- Voor de bereiding van voedsel is meestal geen of slechts weinig olie nodig. Olie kan als smaakmaker aan voedsel worden toegevoegd door het voedsel te besproeien met een beetje olie uit de olieverstuiver.
- De baktijd is afhankelijk van de grootte en de hoeveelheid van de levensmiddelen en van de baktemperatuur. Over het algemeen is de baktijd echter korter dan in een standaard oven. Begin met een kortere baktijd en pas de duur daarna aan je persoonlijke smaak aan.
- Bij de bereiding van industrieel geproduceerde diepvriesproducten moet je je houden aan de tijd- en temperatuurspecificaties van de fabrikant. Controleer voor het verstrijken van de aangegeven baktijd of het voedsel al gaar is, want de baktijd kan iets korter zijn dan in een standaard oven.
- Bij sommige levensmiddelen (bijv. friet) is het raadzaam om deze van tijd tot tijd om te scheppen om een gelijkmatig bakresultaat te bereiken.

## TE BEREIDEN HOEEVEELHEID

Het apparaat is geschikt om 2 tot 3 porties te bereiden.

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

## PLAATSEN EN AANSLUITEN


### Opgelet!

- Plaats het apparaat niet onder keukenkastjes e.d. Door de opstijgende stoom zouden deze beschadigd kunnen raken!
- 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.
- Plaats het apparaat nooit op een zachte ondergrond. De ventilatieopeningen aan de onderkant van het apparaat mogen niet worden afgedekt.





- Let erop dat het aansluitsnoer niet beknedd 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 zijkanen en 50 cm naar boven).
2. Wikkel het aansluitsnoer helemaal af en steek de stekker in een contactdoos. Op het bedieningsveld (9) gaan één keer alle symbolen branden en dan weer uit. Alleen veld  (16) blijft zichtbaar. Het apparaat bevindt zich in de stand-by modus.



Wanneer het apparaat tijdens werking van het lichtnet wordt gescheiden, dan loopt bij opnieuw aansluiten het eerder onderbroken programma verder.






## 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!

- Gebruik het apparaat **niet** langer dan 3 uur zonder onderbreking.
- 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 het voedsel niet in aanraking komt met het verwarmingselement van het apparaat.

- Doe de lade 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 lade en eventueel het rooster na gebruik altijd op een hittebestendig oppervlak.

1. Bereid de levensmiddelen voor om ze te bakken.
2. Plaats het rooster (6) in de lade (5).
3. Leg de levensmiddelen in de lade.
4. Plaats de lade in de hoofdeenheid (3).
5. Raak veld  (16) aan om het bedieningsveld te activeren. Het apparaat bevindt zich in de instelmodus. Veld  knippert. De indicator (19) laat afwisselend temperatuur en baktijd zien.
6. Kies een van de standaard programma's of stel de gewenste temperatuur en baktijd handmatig in (zie hoofdstuk 'Functies').
7. Raak veld  aan om het opwarmproces te starten. De ventilatorindicator (20) en evt. het ingestelde programmasympbool branden.
  - De indicator voor baktijd in minuten en voor baktemperatuur in °C brandt afwisselend.
  - Trek de lade uit als het bakken onderbroken moet worden, bijv. om meer ingrediënten toe te voegen. Het bakproces gaat verder nadat de lade weer is ingeschoven.
  - Raak veld  ca. 3 seconden aan om het apparaat voortijdig uit te schakelen. Het apparaat schakelt in de stand-by modus.
8. Na afloop van de ingestelde baktijd gaan alle velden uit. Alleen veld  blijft nog een tijdje knipperen, omdat de ventilator nog blijft draaien.



Vervolgens klinken er vijf geluidsignalen en schakelt het apparaat automatisch in stand-by.

9. Trek de lade aan de greep (8) uit de hoofdeenheid en plaats deze op een hittebestendig oppervlak.
10. Haal het voedsel uit de lade.
11. Laat apparaat en toebehoren afkoelen. Reinig de lade en het rooster na elk gebruik om de vorming van ziektekiemen en het vastkoken van etensresten te voorkomen. Laat resten van levensmiddelen niet opdrogen (zie hoofdstuk 'Reinigen en opbergen').

## REINIGEN EN OPBERGEN

### Opgelet!

- Er mag geen vloeistof binnendringen in de hoofdeenheid. Dompel het apparaat nooit in water!
- De hoofdeenheid en de lade zijn niet geschikt voor de vaatwasser.
- Gebruik voor het reinigen geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen of -pads. Deze kunnen de oppervlakken beschadigen.

1. Maak de lade en het rooster schoon met warm water en wat afwasmiddel. Bij hardnekkig vuil raden wij aan om het toebehoren vooraf in warm water en afwasmiddel te laten weken. Het rooster kan ook in de vaatwasser worden gereinigd.
2. Maak de hoofdeenheid indien nodig schoon met een vochtige doek en wat afwasmiddel.
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 op de juiste wijze 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 net-aansluiting.

De lade (5) zit niet correct in de hoofdeenheid (3).

- ▶ De lade moet volledig in de hoofdeenheid zitten, anders kan het opwarmen niet starten.

De oververhittingsbeveiliging werd geactiveerd.

- ▶ Trek de netstekker uit de contactdoos en laat het apparaat volledig afkoelen. Probeer het daarna opnieuw.

### De zekering in de zekeringkast is gesprongen.

Er zijn te veel apparaten aangesloten op dezelfde stroomkring.

- ▶ Verminder het aantal apparaten in de stroomkring.

**Het voedsel is niet gelijkmatig gaar geworden.**

Er werden verschillende levensmiddelen met een verschillende baktijd tegelijkertijd bereid.

- ▶ Doe eerst levensmiddelen met een langere baktijd in het apparaat, voeg ingrediënten met een kortere baktijd later toe.

Er zijn levensmiddelen tegelijkertijd bereid, waarvoor verschillende baktemperaturen gelden.

- ▶ Bereid levensmiddelen met een verschillende baktemperatuur na elkaar.

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

- ▶ Verhoog de baktijd of de temperatuur.

De lade (5) is te vol.

- ▶ Verminder de hoeveelheid levensmiddelen. Vul de lade tot maximaal 1/3 met levensmiddelen.

De levensmiddelen liggen op elkaar.

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

**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.

**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:	03043
Modelnummer:	ID1303A
Voeding:	220 – 240 V ~ 50 / 60Hz
Vermogen:	1300 W
Veiligheidsklasse:	I
Inhoud:	max. 3 liter
ID gebruiksaanwijzing:	Z 03043 M DS V1 0421 dk

Alle rechten voorbehouden.



