

INHALTSVERZEICHNIS

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



WICHTIGE HINWEISE! UNBEDINGT AUFBEWAHREN!

LIEFERUMFANG

1 x Heißluft-Fritteuse (Haupteinheit)
 1 x Schublade
 1 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 Lüftungsschlitze
- 2 Anschlussleitung
- 3 Rost
- 4 Schublade mit Griff
- 5 Im Garraum: Heizelement und Lüfter
- 6 Bedienfeld
- 7 Haupteinheit

(Bild B)

- 8 Programmsymbol „Backen“
- 9 Symbol „Lüfter an“
- 10 Programmsymbol „Geflügel“
- 11 Symbol „Heizen an“
- 12 Programmsymbol „Fleisch“
- 13 Anzeige (Temperatur, Zeit, Status)
- 14 Programmsymbol „Fisch“
- 15 Feld „Temperatur erhöhen“
- 16 Feld „Temperatur verringern“
- 17 Feld „Programm auswählen“
- 18 Feld „Garzeit verringern“
- 19 Feld „Garzeit erhöhen“
- 20 Feld „ein/aus“
- 21 Programmsymbol „Pommes frites“
- 22 Programmsymbol „Schrimps“

Liebe Kundin, lieber Kunde,

wir freuen uns, dass du dich für die digitale Heißluft-Fritteuse von MAXXMEE entschieden hast.

Mit diesem Gerät entdeckst du die neue Leichtigkeit des Frittierens und Zubereitens. Die clevere Kombination aus schnell zirkulierender heißer Luft und einem Heizelement benötigt deutlich weniger Zeit, Energie und Fett als herkömmliche Geräte. Tiefgefrorene Pommes frites kannst du sogar komplett ohne Öl zubereiten. Diese Heißluft-Fritteuse bietet dir zusätzlich 6 voreingestellte Programme für eine extra einfache, gelingsichere Zubereitung vieler Küchen-Klassiker. Einfach das Programm auswählen, Signalton abwarten ... und genießen!

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 digitalen Heißluft-Fritteuse von MAXXMEE.

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.

SYMBOLLE



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 mit Heißluft. Es ist keine herkömmliche Fritteuse, in der Lebensmittel in Öl frittiert werden.**
- Das Gerät eignet sich **nicht** zur Zubereitung von flüssigen Gerichten, wie Suppen, Saucen oder Eintöpfen!
- Das Gerät ist ausschließlich für den privaten Gebrauch geeignet, nicht für eine gewerbliche oder haushaltsähnliche Nutzung z. B. in Hotels, Frühstückspensionen, Büros, Mitarbeiterküchen o. Ä.
- Das Gerät nur für den angegebenen Zweck und nur wie in der Gebrauchsanleitung beschrieben nutzen. Jede weitere Verwendung gilt als bestimmungswidrig.
- Von der Gewährleistung ausgeschlossen sind alle Mängel, die durch unsachgemäße Behandlung, Beschädigung oder Reparaturversuche entstehen. Dies gilt auch für den normalen Verschleiß.

SICHERHEITSHINWEISE



WARNUNG: Alle Sicherheitshinweise, Anweisungen, Bilderungen und technischen Daten, mit denen dieses Gerät versehen ist, beachten. Versäumnisse bei der Einhaltung der Sicherheitshinweise und Anweisungen können elektrischen Schlag, Brand und/oder Verletzungen verursachen.

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



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

- Keine Flüssigkeiten (z. B. Öl oder Wasser) direkt in das Gerät oder 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 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 benutzen und lagern.
- Das Gerät und Anschlussleitung niemals mit feuchten Händen berühren, wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist.
- 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!

- Sollte das Gerät in Wasser oder andere Flüssigkeiten gefallen sein, nicht verwenden. Vor erneuter Inbetriebnahme durch den Hersteller, Kundenservice oder autorisierte Fachhändler prüfen lassen, um eventuelle Gefährdungen zu vermeiden.



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 Betriebs nicht abdecken, um einen Gerätebrand zu vermeiden. Nichts in die Lüftungsöffnungen des Gerätes stecken und darauf achten, dass diese nicht verstopft sind.
- 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.
- 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, offenem 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. Das Gerät mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen. Die Schublade (4) und den Rost (3) mit Spülmittel und warmem Wasser reinigen. Der Rost ist auch für die Geschirrspülmaschine geeignet.
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 und das Gerät ca. 15 bis 20 Minuten lang ohne Inhalt auf höchster Temperaturstufe aufheizen lassen.
3. Anschließend noch einmal reinigen (siehe Kapitel „Reinigung und Aufbewahrung“).

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 Lüftungs-öffnungen auf der Unterseite des Gerätes dürfen nicht abgedeckt sein.

Es könnte ansonsten überhitzen und beschädigt werden.

- 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** Arbeitsflä-che stellen. Für ausreichend Freiraum zu allen Seiten sorgen (mind. 20 cm zu den Seiten und 50 cm nach oben).
2. Die Anschlussleitung (2) vollständig auseinanderwickeln und in eine vor-schriftsmäßig installierte und leicht zugängliche Steckdose stecken.

ZUBEHÖR

Schublade

In der Schublade (4) werden die Speisen zubereitet. Sie muss in der Hauptein-heit (7) eingesetzt sein, wenn das Gerät in Betrieb genommen wird.

Rost

Der Rost (3) sollte bei der Nutzung des Gerätes in der Schublade (4) eingesetzt sein, damit die Umluftfunktion nicht beeinträchtigt wird.

Zum Backen kann auch eine kleine Auf-lauf- oder Backform auf den Rost gestellt werden.

TIPPS

- Für die Zubereitung von Speisen wird i. d. R. kein bzw. nur wenig Öl benö-tigt. Öl kann als Geschmacksträger zu Speisen hinzugefügt werden, indem die Lebensmittel mit wenig Öl aus dem Ölzerstäuber besprüht werden.
- Die 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.

BENUTZUNG



Dieses Gerät arbeitet mit Heißluft. **Es ist keine herkömmliche Fritteuse, in der Lebensmittel mit viel Öl frittiert werden!**

Generell lassen sich 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** ohne Lebensmittel in der Schublade verwenden.
- Nahrungsmittel nicht in Frischhaltefolie oder in Plastikbeuteln verpackt in das Gerät legen.
- Das Gerät darf während des Betriebes nicht bewegt werden.
- Darauf achten, dass die Speisen nicht das Heizelement des Gerätes berühren. Die MAX-Markierung in der Schublade nicht überschreiten.

- Die Schublade maximal bis zu $\frac{2}{3}$ befüllen, damit die heiße Luft optimal im Garraum zirkulieren kann.
- Darauf achten, dass öl- und fettreiche Speisen nicht überhitzt werden.
- Sollte Rauch aus dem Gerät aufsteigen, sofort den Netzstecker ziehen. Eine Ausnahme ist die erste Inbetriebnahme ohne Lebensmittel (siehe Kapitel „Vor dem ersten Gebrauch“).
- Die Schublade und ggf. den Rost nach der Benutzung immer auf eine hitzebeständige Unterlage stellen.

1. Die Lebensmittel, die zubereitet werden sollen, vorbereiten.
2. Den Rost (3) auf seine Silikonfüße in die Schublade (4) stellen (Bild C).
3. Die Lebensmittel in die Schublade geben.
4. Die Schublade in die Haupteinheit (7) einsetzen.
5. Das Gerät an eine Steckdose anschließen. Das Bedienfeld (6) wird aktiviert und das Feld  (20) leuchtet auf.
6. Das Feld  so lange berühren, bis die Felder (15 bis 19) und die Anzeige (13) des Bedienfeldes aktiviert werden. Die Garzeit in Minuten und die Gartemperatur in °C blinken im Wechsel.
7. Die Garzeit und Temperatur entweder manuell anpassen oder eines der 6 Programme (Pommes frites, Schrimps, Backen, Geflügel, Fleisch, Fisch) mit jeweils voreingestellter Dauer und Temperatur auswählen:
 - Zum Einstellen der Temperatur (80°C bis 200°C) das Feld 16 bzw. 15 und zum Einstellen der Garzeit (bis 60 Minuten) das Feld 18 bzw. 19 berühren.







Für einen Schnelldurchlauf der Werte den Finger auf dem jeweiligen Feld lassen.

- Um ein Programm zu wählen, das Feld M (17) so oft berühren, bis das Symbol des gewünschte Programmes leuchtet.



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.

- Das Feld  kurz berühren, um den Garvorgang zu starten.
 - Soll der Garvorgang unterbrochen werden, das Feld  kurz berühren. Nun können auch die Einstellungen geändert werden. Während das Gerät läuft, ist das nicht möglich.
 - Wird die Schublade herausgezogen, wird der Garvorgang unterbrochen. Nach dem Einsetzen der Schublade wird er fortgesetzt.
 - Um das Gerät vorzeitig auszuschalten, das Feld  so lange berühren, bis auf dem Bedienfeld „OFF“ angezeigt wird.
- Nach Ablauf der eingestellten Garzeit ertönt ein Signal und das Gerät schaltet sich automatisch aus. „OFF“ erscheint auf dem Bedienfeld. Der Lüfter läuft noch einige Zeit nach. Dann erlöschen alle Anzeigen, bis auf das Feld .
- Die Schublade am Griff aus der Haupteinheit herausziehen und auf einer hitzebeständigen Unterlage ablegen.
- Die Lebensmittel aus der Schublade nehmen.
- Das Gerät und Zubehör abkühlen lassen und anschließend reinigen (siehe Kapitel „Reinigung und Aufbewahrung“).

REINIGUNG UND AUFBEWAHRUNG

Beachten!

- Die Haupteinheit und die Schublade sind **nicht** für die Spülmaschine geeignet.
- Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel oder Reinigungspads verwenden. Diese können die Oberflächen beschädigen.

Die Schublade (4), den Rost (3) und ggf. die Haupteinheit (7), nach jedem Gebrauch reinigen, um Keimbildung und dem Anbrennen von Lebensmittelrückständen vorzubeugen. Keine Lebensmittelreste antrocknen lassen.

- Sicherstellen, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist.
- Die Schublade und den Rost mit Spülmittel und warmem Wasser spülen. Angebranntes vorher im warmen Wasser mit etwas Spülmittel einweichen lassen. Der Rost kann in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Wenn das Heizelement (5) verschmutzt ist, nass abwischen und ggf. etwas Spülmittel verwenden.
- Die Haupteinheit und die Anschlussleitung (2) bei Bedarf mit einem feuchten Tuch abwischen.
- Alle Teile vollständig trocknen lassen oder abtrocknen.
- Das Gerät und alle Zubehörteile 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 (4) sitzt nicht korrekt in der Haupteinheit (7).

- ▶ 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 (4) ist zu voll.

- ▶ Die Lebensmittelmenge verringern. Die Schublade maximal bis zu $\frac{2}{3}$ 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: | 03000 |
| Modellnummer: | AF-260A-1300 |
| Stromversorgung: | 220 – 240 V ~ 50/60Hz |
| Leistung: | 1300W |
| Schutzklasse: | I |
| Fassungsvermögen: | max. 3 Liter |
| Temperatureinstellung: | 80 °C bis 200 °C |
| Timer: | bis 60 Minuten |
| ID Gebrauchsanleitung: | Z 03000 M DS V1 0920 md |



Alle Rechte vorbehalten.

REZEPTIDEEN

Hinweise zu Garzeit und Gartemperatur

Beachten, dass die angegebenen Garzeiten und -temperaturen Durchschnittswerte sind. Da sich Zutaten aufgrund ihrer Herkunft, Größe, Form sowie Marke unterscheiden, können wir die optimale Einstellung für die Zutaten nicht garantieren. Die tatsächlichen Garzeiten können daher in Abhängigkeit von der Portionsgröße variieren. **Vor dem Servieren vergewissern, dass die Speisen, insbesondere Geflügel, komplett durchgegart sind!**

Hausgemachte Pommes frites

Zutaten:

Kartoffeln (festkochend)
etwas Öl (bei Bedarf)
n. B. Salz

Zubereitung:

1. Kartoffeln schälen und in gleich große Stifte schneiden.
2. Kartoffelstifte gründlich waschen und abtrocknen.
3. Bei Bedarf etwas Öl zu den Kartoffeln geben und durchmengen.



Die Zugabe von Öl ist nicht zwingend notwendig. Durch die Zugabe von Öl werden die Pommes frites jedoch knuspriger und geschmacksintensiver.

4. Das Programm „Pommes frites“ starten.
5. Nach 8 Minuten die Pommes frites durchmengen.
6. Weitere 7 Minuten garen.

Die Pommes frites sind gar, wenn sie goldbraun sind.

Tipps:

- Das Öl vor der Zugabe mit Ihren Lieblingsgewürzen und -kräutern vermischen. So gelingen z. B. auch schmackhafte Curry- oder Paprika-Pommes frites. Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.
- Je nachdem wie dick die Kartoffeln geschnitten werden, kann man zwischen Kartoffelspalten und dicken oder dünnen Pommes frites variieren. Je dicker die Kartoffeln geschnitten sind, desto länger ist die Garzeit.
- Festkochende Kartoffeln verwenden. Junge Kartoffeln enthalten mehr Wasser und haben daher eine längere Garzeit und werden evtl. nicht ganz so knusprig.
- Die geschnittenen Kartoffeln mit kaltem, klarem Wasser waschen, um überschüssige Stärke in den Kartoffeln zu entfernen. WICHTIG: Die Kartoffeln anschließend gründlich trocknen. Je weniger Feuchtigkeit vorhanden ist, desto knuspriger werden die Pommes frites.
- Vorgekochte Kartoffeln garen gleichmäßiger! Die Kartoffeln in Stifte schneiden und für ca. fünf Minuten vorkochen. So kann vermieden werden, dass die Pommes frites außen zwar knusprig aber innen noch nicht komplett durchgegart sind.

Süßkartoffelchips

Zutaten:

Süßkartoffeln (geschält)

n.B. Meersalz

Zubereitung:

1. Die Süßkartoffeln in hauchdünne Scheiben schneiden.
2. Die Süßkartoffelscheiben nach Belieben salzen. Wir empfehlen nicht zu viel Salz zu verwenden. Sollten die Chips nicht salzig genug sein, diese am Ende nachsalzen.
3. Das Programm „Pommes frites“ wählen und die Garzeit auf 5 Minuten reduzieren.
4. Nach Ablauf der Garzeit die Süßkartoffelscheiben durchmengen.
5. Weitere 5 Minuten garen.

Die Süßkartoffelchips sind fertig, wenn sie goldbraun sind.

Panierte Hähnchenteile

Zutaten:

2 Hähnchenschenkel oder -flügel

Für die Panade:

ca. ½ Tasse Paniermehl / Semmelbrösel

1 – 2 Eiweiß

2 EL Paprikapulver

1 Knoblauchzehe

1 TL Meersalz

1 TL Rosmarin



Das Rezept kann mit der Zugabe deiner Lieblingsgewürze und -kräuter individuell angepasst werden.

Zubereitung:

1. Knoblauch schälen und mit der Knoblauchpresse durchpressen.
2. Knoblauch, Paprikapulver, Meersalz, Rosmarin und Paniermehl miteinander vermischen.

3. Ei trennen und Eiweiß in eine separate Schüssel geben.
4. Die Hähnchenteile in das Eiweiß tauchen und anschließend in der Panade wälzen.
5. Das Programm „Geflügel“ starten.
6. Nach Ablauf des Programmes alle Hähnchenteile wenden.
7. Den Timer auf weitere 15 – 20 Minuten einstellen.

Vor dem Verzehr überprüfen, ob die Hähnchenteile gar sind.

Kokosnuss-Garnelen

Zutaten:

12 Garnelen (geschält und entdarmt)

Für die Panade:

ca. ½ Tasse Mehl

ca. ½ Tasse Kokosnussflocken

ca. ½ Tasse Paniermehl / Semmelbrösel

1 – 2 Eiweiß

Zubereitung:

1. Die Kokosnussflocken und das Paniermehl (bzw. die Semmelbrösel) im Verhältnis 1:1 in eine kleine Schüssel geben und die Zutaten vermischen.
2. Das Mehl in eine separate Schüssel geben.
3. Ei trennen und Eiweiß in eine separate Schüssel geben.
4. Die Garnelen zunächst im Mehl wälzen, anschließend in das Eiweiß tunken und dann in der Kokosnuss-Panade wälzen.
5. Das Programm „Schrimps“ starten.
6. Nach 10 Minuten prüfen, ob die Garnelen gar sind. Sie sind servierfertig, wenn sie eine schöne goldbraune Farbe angenommen haben.

Kabeljaufilet mit Kräuter-Knoblauchkruste

Zutaten:

- ca. 100 g Kabeljaufilet
- 1 – 2 Eiweiß
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Basilikum, gehackt
- 1 TL Paprikapulver
- n. B. Meersalz, Pfeffer
- ca. ½ Tasse Paniermehl / Semmelbrösel

Zubereitung:

1. Knoblauch schälen und mit der Knoblauchpresse durchpressen.
2. Knoblauch, restliche Gewürze und Paniermehl (bzw. die Semmelbrösel) in einer Schüssel vermischen.
3. Ei trennen und Eiweiß in eine separate Schüssel geben.
4. Das Kabeljaufilet in Eiweiß tauchen und anschließend in der Kräuter-Knoblauch-Panade wälzen.
5. Das Programm „Fisch“ starten.
6. Nach ca. 10 Minuten das Kabeljaufilet wenden.
7. Weitere 5 – 8 Minuten garen.

Zucchinisticks

Zutaten:

- 1 Zucchini
- Für die Panade:*
- ca. ½ Tasse Mehl
- ca. ½ Tasse Paniermehl / Semmelbrösel
- 1 – 2 Eier

Zubereitung:

1. Die Zucchini in kleine Stifte schneiden.
2. Ei, Mehl und Paniermehl (bzw. Semmelbrösel) in separate Schälchen geben.
3. Ei verquirlen.
4. Die Zucchinihölzer zuerst im Mehl wälzen, anschließend in das Ei tau-

chen und zum Schluss im Paniermehl wälzen.

5. Das Programm „Pommes frites“ wählen und den Timer auf ca. 12 – 17 Minuten stellen. Die Garzeit ggf. verlängern oder verkürzen, je nachdem ob das Gemüse knackig oder weich werden soll.

Apfeltaschen

Zutaten:

- 1 – 2 Äpfel
- 1 Rolle Blätterteig aus dem Kühlregal
- 50 g brauner Zucker
- 2 EL Mehl
- 1 – 2 EL Zitronensaft
- n. B. Zimt

Zubereitung:

1. Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in kleine Stücke schneiden.
2. Apfelstücke, Mehl, Zucker und Zitronensaft vermischen und je nach Geschmack Zimt hinzufügen.
3. Blätterteig ausrollen und in Teigquadrate mit einer Kantenlänge von ca. 10 cm teilen.
4. Je einen Esslöffel von der Füllung auf die Teigquadrate verteilen.
5. Teigrand mit etwas Wasser bepinseln und zu Dreiecken zusammenlegen. Den Teigrand gut andrücken.
6. Das Programm „Backen“ wählen und die Garzeit auf ca. 13 – 15 Minuten reduzieren.

Die Apfeltaschen sollten goldbraun sein, ggf. die Garzeit um 5 – 10 Minuten verlängern, wenn die Apfeltaschen zu hell erscheinen.

LIST OF CONTENTS

| | | | |
|-----------------------|----|----------------------|----|
| Items Supplied | 14 | Accessories | 19 |
| At A Glance | 14 | Tips | 19 |
| Symbols | 15 | Use | 20 |
| Signal Words | 15 | Cleaning and Storage | 21 |
| Intended Use | 16 | Troubleshooting | 21 |
| Safety Notices | 16 | Disposal | 22 |
| Before Initial Use | 18 | Technical Data | 22 |
| Set-Up and Connection | 19 | Recipe Ideas | 23 |



IMPORTANT NOTICES! PLEASE KEEP FOR REFERENCE!

ITEMS SUPPLIED

- 1 x hot air frying machine (main unit)
- 1 x drawer
- 1 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 Ventilation slots
- 2 Connecting cable
- 3 Rack
- 4 Drawer with handle
- 5 In the cooking chamber: heating element and fan
- 6 Control panel
- 7 Main unit

(Picture B)

- 8 "Baking" programme symbol
- 9 "Fan on" symbol
- 10 "Poultry" programme symbol
- 11 "Heating on" symbol
- 12 "Meat" programme symbol
- 13 Display (temperature, time, status)
- 14 "Fish" programme symbol
- 15 "Increase temperature" field
- 16 "Reduce temperature" field
- 17 "Select programme" field
- 18 "Reduce cooking time" field
- 19 "Increase cooking time" field
- 20 "On / Off" field
- 21 "Chips" programme symbol
- 22 "Shrimps" programme symbol

Dear Customer,

We are delighted that you have chosen the **digital hot air frying machine from MAXXMEE**.

This device will allow you to discover how easy it now is to fry and prepare food. The clever combination of fast-circulating hot air and a heating element requires much less time, energy and fat than conventional devices. You can even prepare frozen chips with no oil at all. This hot air frying machine also offers you 6 preset programmes for extra-simple preparation of lots of kitchen classics with guaranteed success every time. Simply select the programme, wait for the beep ... and enjoy!

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
digital hot air frying machine from MAXXMEE.

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.

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 with hot air. It is not a conventional fryer in which food is deep-fried using oil.**
- 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.
- 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!



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 the control panel while the device is in operation or immediately after it has been switched off. Wait until the device has cooled down fully before it is transported, cleaned or stored away. Use oven gloves when handling the hot accessories.

- Do not pour any liquids (e.g. oil or water) directly into the device or the drawer or place a liquid-filled vessel into the device. It works exclusively with hot air.
- The device must always be disconnected from the mains power when it is left unattended and before transporting or cleaning the device.
- Do not make any modifications to the device. 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 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.
- Never touch the device and the connecting cable with wet hands when the device is connected to the mains power.
- 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!

- If the device has fallen into water or other liquids, do not use it. Before using it again, have it checked by the manufacturer, customer service department or an authorised distributor in order to avoid possible hazards.



WARNING – Danger of Fire

- Do not 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 in order to prevent it from catching fire. Do not insert anything into the ventilation openings of the device and make sure that they do not become clogged.
- 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.

- 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 device with a clean, damp cloth. Clean the drawer (4) and the rack (3) with detergent and warm water. The rack is also dishwasher-safe.
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 the device to heat up on the highest temperature setting for approx. 15 to 20 minutes without any food in it.
3. Then clean it again (see the “Cleaning and Storage” chapter).

SET-UP AND CONNECTION ACCESSORIES

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. Otherwise it could overheat and be damaged.
- 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. Completely unwind the connecting cable (2) and plug it into a properly installed plug socket that is easily accessible.

Drawer

The food is prepared in the drawer (4). It must be inserted in the main unit (7) when the device is put into operation.

Rack

The rack (3) should be inserted in the drawer (4) when the device is in use so that the air circulation function is not impaired.

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

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.


USE

This device operates with hot air. It is **not a conventional fryer in which food is deep-fried using lots of oil!** In general, you can 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** use the device without any food in the drawer.
- Do not place food that is still wrapped in cling film or plastic bags into the device.
- The device must not be moved during operation.
- Make sure that the food does not come into contact with the heating element of the device. Do not exceed the **MAX** marking in the drawer.
- Fill the drawer no more than $\frac{2}{3}$ full so that the hot air can circulate optimally inside the cooking chamber.
- Make sure that foodstuffs containing oil and fats are not overheated.
- If smoke rises from the device, pull out the mains plug immediately. One exception is the first time the device is used without any food (see the "Before Initial Use" chapter).
- Always place the drawer and the rack if applicable on a heat-resistant surface after use.

1. Get ready the food that is to be prepared.
2. Place the rack (3) on its silicone feet in the drawer (4) (Picture C).
3. Place the food in the drawer.
4. Insert the drawer into the main unit (7).
5. Connect the device to a plug socket. The control panel (6) is activated and the field  (20) lights up.

6. Keep touching the field  until the fields (15 to 19) and the display (13) of the control panel are activated. The cooking time in minutes and the cooking temperature in °C flash alternately.
7. Adjust the cooking time and temperature either manually or select one of the 6 programmes (chips, shrimps, baking, poultry, meat, fish) with a preset duration and temperature in each case:
 - To set the temperature (80°C to 200°C) touch the field 16 or 15 and to set the cooking time (up to 60 minutes) touch the field 18 or 19.







To scroll through the values quickly, leave your finger on the respective field.

- To select a programme, keep touching the field **M** (17) until the symbol for the programme you want lights up.



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.

8. Touch the field  briefly to start the cooking process.
 - If the cooking process is to be interrupted, touch the field  briefly. The settings can now also be changed. This is not possible while the device is running.
 - If the drawer is pulled out, the cooking process is interrupted. It resumes after the drawer is inserted.
 - To switch off the device prematurely, keep touching the field  until "OFF" is displayed on the control panel.

9. Once the set cooking time has elapsed, a beep sounds and the device switches off automatically. "OFF" appears on the control panel. The fan continues to run for a little while. All displays then go out, apart from the field .
 10. Pull the drawer out of the main unit by the handle and place it down on a heat-resistant surface.
 11. Take the food out of the drawer.
 12. Allow the device and accessories to cool down and then clean them (see the "Cleaning and Storage" chapter).
6. Store the device and all accessories 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 (4) is not fitted correctly in the main unit (7).

- ▶ 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 tripped.

Too many devices connected to the same circuit.

- ▶ Reduce the number of devices in the circuit.

CLEANING AND STORAGE

Please Note!

- The main unit and the drawer are **not** dishwasher-safe.
- Do not use any sharp or abrasive cleaning agents or cleaning pads. These may damage the surfaces.

Clean the drawer (4), the rack (3) and if necessary the main unit (7) after every use to prevent germ formation and to prevent food residues from burning on. Do not allow any food residues to dry on.

1. Make sure that the device has been disconnected from the mains power.
2. Rinse the drawer and the rack with detergent and warm water. Allow any burned-on food to soak in warm water with a little detergent beforehand. The rack can be cleaned in the dishwasher.
3. If the heating element (5) is dirty, wipe it down with water and use a little detergent if necessary.
4. Wipe down the main unit and the connecting cable (2) with a damp cloth if necessary.
5. Allow all parts to dry completely or dry them off.

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 (4) is too full.

- ▶ Reduce the amount of food. Fill the drawer no more than $\frac{2}{3}$ 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: | 03000 |
| Model number: | AF-260A-1300 |
| Power supply: | 220 – 240 V ~ 50/60 Hz |
| Power: | 1300 W |
| Protection class: | I |
| Capacity: | max. 3 litres |
| Temperature setting: | 80°C to 200°C |
| Timer: | up to 60 minutes |
| ID of the operating instructions: | Z 03000 M DS V1 0920 md |

All rights reserved.



RECIPE IDEAS

Notes on Cooking Time and Cooking Temperature

Be aware that the specified cooking times and temperatures are averages. As ingredients differ due to their origin, size, shape and brand, we cannot guarantee the optimum setting for the ingredients. The actual cooking times may therefore vary depending on the portion size. **Make sure prior to serving that the food, in particular poultry, is fully cooked through!**

Homemade Chips

Ingredients:

Potatoes (waxy)

A little oil (if necessary)

To taste Salt

Preparation:

1. Peel the potatoes and cut them into sticks of equal size.
2. Thoroughly wash the potato sticks and then dry them off.
3. If necessary, add a little oil to the potatoes and mix in.



It is not essential to add oil. However, adding oil will make the chips crispier and give them a more intense flavour.

4. Start the "Chips" programme.
5. Mix around the chips after 8 minutes.
6. Cook for another 7 minutes.

The chips are cooked when they are golden brown.

Tips:

- Mix your favourite herbs and spices into the oil before adding it. This will allow you for example to prepare tasty curry or paprika-flavoured chips. There are no limits to your imagination.

- Depending on how thick you cut your potatoes, you can vary between potato wedges and thick or thin chips. The thicker the potatoes are cut, the longer the cooking time.
- Use waxy potatoes. Young potatoes contain more water and therefore take longer to cook and it is possible that they may not go as crispy.
- Wash the chopped-up potatoes with cold, clear water to remove any excess starch in the potatoes. IMPORTANT: Then thoroughly dry the potatoes. The less moisture is present, the crispier the chips will become.
- Preboiled potatoes will cook more evenly! Cut the potatoes into sticks and preboil them for around five minutes. This will prevent the chips from being crispy on the outside but not fully cooked on the inside.

Sweet Potato Chips

Ingredients:

Sweet potatoes (peeled)

To taste Sea salt

Preparation:

1. Cut the sweet potatoes into wafer-thin slices.
2. Add salt to the sweet potatoes to suit your taste. We recommend not using too much salt. You can add more salt later on if the chips are not salty enough.
3. Select the "Chips" programme and reduce the cooking time to 5 minutes.
4. When the cooking time is up, mix around the sweet potato chips.
5. Cook for another 5 minutes.

The sweet potato chips are cooked when they are golden brown.

Pieces of Chicken in Breadcrumbs

Ingredients:

- 2 Chicken thighs or wings
- For the breadcrumb coating:*
- approx. ½ cup Breadcrumbs
- 1 – 2 Egg white
- 2 tbsp. Paprika powder
- 1 Garlic clove
- 1 tsp. Sea salt
- 1 tsp. Rosemary



The recipe can be individually modified by adding your favourite herbs and spices.

Preparation:

1. Peel the garlic and squeeze through the garlic press.
2. Mix together the garlic, paprika powder, sea salt, rosemary and breadcrumbs.
3. Separate off the egg and pour the egg white into a separate bowl.
4. Dip the chicken pieces in the egg white and then roll them in the breadcrumb coating.
5. Start the "Poultry" programme.
6. Turn all the chicken pieces when the programme finishes.
7. Set the timer to another 15 – 20 minutes.

Check whether the chicken pieces are cooked before eating them.

Coconut Prawns

Ingredients:

- 12 Prawns (peeled and cleaned)
- For the breadcrumb coating:*
- approx. ½ cup Flour
- approx. ½ cup Coconut Flakes
- approx. ½ cup Breadcrumbs
- 1 – 2 Egg white

Preparation:

1. Add the coconut flakes and the breadcrumbs in a ratio of 1:1 to a small bowl and mix the ingredients together.
2. Pour the flour into a separate bowl.
3. Separate off the egg and pour the egg white into a separate bowl.
4. First roll the prawns in the flour, then dunk them in the egg white and then roll them in the coconut flake breadcrumb coating.
5. Start the "Shrimps" programme.
6. After 10 minutes, check whether the prawns are cooked. They are ready for serving when they have developed a lovely golden brown colour.

Cod Fillet with Garlic Herb Crust

Ingredients:

- approx. 100 g Cod fillet
- 1 – 2 Egg white
- 1 Garlic clove
- 1 tbsp. Chopped basil
- 1 tsp. Paprika powder
- To taste Sea salt, pepper
- approx. ½ cup Breadcrumbs

Preparation:

1. Peel the garlic and squeeze through the garlic press.
2. Mix together the garlic, the rest of the herbs and breadcrumbs in a bowl.
3. Separate off the egg and pour the egg white into a separate bowl.
4. Dip the cod fillet in the egg white and then roll it in the garlic herb breadcrumb coating.
5. Start the "Fish" programme.
6. After approx. 10 minutes, turn the cod fillet.
7. Cook for another 5 – 8 minutes.

Courgette Sticks

Ingredients:

1 Courgette

For the breadcrumb coating:

approx. ½ cup Flour

approx. ½ cup Breadcrumbs

1 – 2 Eggs

Preparation:

1. Cut the courgette into small sticks.
2. Place the egg, flour and breadcrumbs into separate small bowls.
3. Whisk the egg.
4. First roll the courgette sticks in the flour, then dunk them in the egg and finally roll them in the breadcrumb coating.
5. Select the “Chips” programme and set the timer to approx. 12 – 17 minutes. Extend or reduce the cooking time if necessary, depending on whether you want the vegetables to be crunchy or soft.

Apple Turnovers

Ingredients:

1 – 2 Apples

1 roll Puff pastry from the refrigerated cabinet

50 g Brown sugar

2 tbsp. Flour

1 – 2 tbsp. Lemon juice

To taste Cinnamon

Preparation:

1. Peel the apples, remove the cores and cut them into small pieces.
2. Mix together the pieces of apple, flour, sugar and lemon juice and add cinnamon to taste.
3. Roll out the puff pastry and divide it into pastry squares with an edge approx. 10 cm long.
4. Spread one tablespoon of the filling onto the pastry squares.
5. Brush a little water onto the edge of the pastry and fold it up into triangles. Firmly press down the edge of the pastry.
6. Select the “Baking” programme and reduce the cooking time to approx. 13 – 15 minutes.

The apple turnovers should be golden brown, extend the cooking time by 5 – 10 minutes if necessary if the apple turnovers are too light in colour.

SOMMAIRE

| | | | |
|-------------------------------|----|-----------------------------|----|
| Composition | 26 | Accessoires | 31 |
| Aperçu général | 26 | Conseils | 31 |
| Symboles | 27 | Utilisation | 32 |
| Mentions d'avertissement | 27 | Nettoyage et rangement | 33 |
| Utilisation conforme | 28 | Résolution des problèmes | 34 |
| Consignes de sécurité | 28 | Mise au rebut | 35 |
| Avant la première utilisation | 31 | Caractéristiques techniques | 35 |
| Mise en place et branchement | 31 | Idées de recettes | 36 |



AVIS IMPORTANTS ! À CONSERVER IMPÉRATIVEMENT !

COMPOSITION

1 x friteuse à chaleur tournante (corps de l'appareil)

1 x tiroir

1 x grille

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, mais contacter le service après-vente.

Enlever de l'appareil les éventuels films protecteurs, adhésifs ou protections de transport. **Ne jamais ôter la plaque signalétique de l'appareil ni les éventuelles mises en garde apposées.**

APERÇU GÉNÉRAL

(Illustration A)

- 1 Fentes d'aération
- 2 Cordon de raccordement
- 3 Grille

4 Tiroir avec poignée

5 Dans l'espace de cuisson : résistance et ventilateur

6 Panneau de commande

7 Corps de l'appareil

(Illustration B)

8 Symbole du programme « Pâtisserie »

9 Symbole « Ventilateur activé »

10 Symbole du programme « Volaille »

11 Symbole « Chauffe activée »

12 Symbole du programme « Viande »

13 Affichage (température, durée, état)

14 Symbole du programme « Poisson »

15 Champ « Augmenter la température »

16 Champ « Baisser la température »

17 Champ « Sélection du programme »

18 Champ « Réduire le temps de cuisson »

19 Champ « Prolonger le temps de cuisson »

20 Champ « Marche / arrêt »

21 Symbole du programme « Frites »

22 Symbole du programme « Crevettes »

Chère cliente, cher client,

Nous vous félicitons d'avoir fait l'acquisition de la **friteuse numérique à chaleur tournante de MAXXMEE**.

Cet appareil vous fera découvrir à quel point la cuisine et la friture peuvent être simples. L'association futée de l'air à circulation rapide et d'une résistance requiert nettement moins de temps, d'énergie et de graisse pour cuisiner que les appareils conventionnels. Les frites surgelées peuvent désormais être intégralement préparées sans ajout d'huile. Cette friteuse à chaleur tournante vous offre 6 programmes pré-réglés supplémentaires pour réussir à coups sûrs et très simplement la préparation de nombreux classiques culinaires. Il suffit de sélectionner un programme, d'attendre le bip sonore... et de déguster !

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 numérique à chaleur tournante de 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.

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 à chaleur tournante ! Cet appareil n'est pas une friteuse ordinaire dans laquelle les aliments sont plongés dans l'huile.**
- 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.
- 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 !



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 manche et le panneau de commande 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 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, c'est au fabricant, au service après-vente ou à un atelier spécialisé qu'il revient de les remplacer 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.
- Ne jamais saisir l'appareil ni le cordon de raccordement à mains humides lorsque l'appareil est raccordé au réseau électrique.
- 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 !

- Si l'appareil est tombé à l'eau ou dans d'autres liquides, ne pas l'utiliser. Avant toute remise en service, le faire contrôler par le fabricant, le service après-vente ou un représentant agréé afin d'éviter tout danger.



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. N'introduire aucun objet dans les orifices d'aération de l'appareil et s'assurer que ces derniers ne sont pas obstrués.
- 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 n'expose personne à un risque de trébuchement. 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 – 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.
- 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.
- Uniquement utiliser 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. Essuyer l'appareil avec un chiffon propre et humide. Nettoyer le tiroir (4) et la grille (3) à l'eau chaude avec du produit vaisselle. La grille peut également se nettoyer au lave-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. 15 à 20 minutes au niveau de température maximal.
3. Le nettoyer ensuite à nouveau (voir paragraphe « Nettoyage et rangement »).

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.
- Brancher l'appareil uniquement 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 sans quoi l'appareil pourrait surchauffer et s'endommager.

- 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. Brancher le cordon de raccordement (2) entièrement déroulé sur une prise de courant réglementaire et aisément accessible.

ACCESSOIRES

Tiroir

C'est dans le tiroir (4) que les aliments sont préparés. Celui-ci doit être logé dans le corps de l'appareil (7) pour que l'appareil puisse être mis en service.

Grille

Lors de l'utilisation de l'appareil, la grille (3) doit être en place dans le tiroir (4) afin que la fonction à chaleur tournante ne soit pas entravée.

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

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.



UTILISATION

Cet appareil fonctionne à chaleur tournante. **Cet appareil n'est pas une friteuse ordinaire dans laquelle les aliments sont plongés dans un bain de friture à l'huile.** D'une façon générale, il 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** utiliser l'appareil sans aliments dans le tiroir.
- Ne pas mettre dans l'appareil d'aliments sous film ou enveloppés dans des sacs en plastique.
- Il est interdit de déplacer l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement.

- Veiller à ce que les aliments à préparer ne viennent pas en contact avec la résistance de l'appareil. Ne pas dépasser le repère **MAX** se trouvant à l'intérieur du tiroir.
- Remplir le tiroir au maximum aux $\frac{2}{3}$ de sorte que l'air chaud puisse circuler de façon optimale au sein de l'espace de cuisson.
- Veiller à ce que les aliments riches en huile et en graisse ne soient pas surchauffés.
- Si de la fumée émane de l'appareil, immédiatement retirer la fiche de la prise. Seule exception : la première mise en service à vide (voir paragraphe « Avant la première utilisation »).
- Après utilisation, toujours poser le tiroir et la grille, le cas échéant, sur un support résistant à la chaleur.

1. Disposer les aliments devant être préparés.
2. Placer la grille (3) sur ses pieds en silicône dans le tiroir (4) (illustration C).
3. Poser les aliments dans le tiroir.
4. Insérer le tiroir dans le corps de l'appareil (7).
5. Brancher l'appareil sur une prise. Le panneau de commande (6) s'active et le champ  (20) s'allume.
6. Effleurer le champ  jusqu'à ce que les champs (15 à 19) et que l'affichage (13) du panneau de commande soient activés. Le temps de cuisson en minutes et la température de cuisson en °C clignotent en alternance.
7. Ajuster manuellement le temps de cuisson et la température ou choisir l'un des 6 programmes (Frites, Crevettes, Pâtisserie, Volaille, Viande, Poisson) dont la durée et la température sont préétablies :
 - Pour le réglage de la température (de 80 °C à 200 °C), effleurer le champ 16 ou 15 et pour le réglage

du temps de cuisson (jusqu'à 60 minutes), effleurer le champ **18** ou **19**.







Pour un réglage rapide des valeurs, laisser le doigt appuyé sur le champ correspondant.

- Pour sélectionner un programme, effleurer le champ **M (17)** jusqu'à ce que le symbole du programme souhaité soit allumé.



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.

8. Effleurer brièvement le champ  afin de démarrer la cuisson.
 - Si la cuisson doit être interrompue, effleurer brièvement le champ  . Les réglages peuvent maintenant être modifiés, ce qui n'est pas possible quand l'appareil tourne.
 - L'extraction du tiroir provoque l'interruption de l'opération de cuisson. Elle se poursuit après la remise en place du tiroir.
 - Pour arrêter prématurément l'appareil, effleurer le champ  jusqu'à ce que le panneau de commande affiche « OFF » (arrêt).
9. Une fois que le temps de cuisson s'est écoulé, un signal sonore retentit et l'appareil s'arrête automatiquement. « OFF » (arrêt) s'affiche sur le panneau de commande.
Le ventilateur continue de tourner encore un certain temps. Tous les affichages s'éteignent ensuite, excepté le champ .
10. Retirer du corps de l'appareil le tiroir par sa poignée pour le poser sur un support résistant à la chaleur.

11. Prélever les aliments du tiroir.
12. Nettoyer les accessoires et l'appareil une fois qu'ils ont refroidi (voir paragraphe « Nettoyage et rangement »).

NETTOYAGE ET RANGEMENT

À observer !

- Le corps de l'appareil et le tiroir ne sont **pas** conçus pour être lavés au lave-vaisselle.
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage corrosifs ou abrasifs ni de tampons à récurer qui pourraient endommager les surfaces.

Nettoyer le tiroir (4), la grille (3) et le cas échéant le corps de l'appareil (7), après chaque utilisation afin de prévenir toute formation de germes et d'éviter que des résidus alimentaires ne brûlent. Ne pas laisser de résidus alimentaires sécher.

1. S'assurer que l'appareil n'est plus branché au secteur.
2. Rincer le tiroir et la grille à l'eau chaude avec du produit vaisselle. Faire préalablement ramollir les aliments brûlés dans de l'eau chaude avec du produit vaisselle. La grille peut également être nettoyée au lave-vaisselle.
3. Si la résistance (5) est encrassée, l'essuyer avec un chiffon humide et un peu de produit vaisselle.
4. Au besoin, nettoyer le corps de l'appareil et le cordon de raccordement (2) avec un chiffon humide.
5. Laisser sécher complètement ou essuyer toutes les pièces.
6. Lorsque l'appareil n'est pas utilisé durant une période prolongée, le ranger avec tous les accessoires 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 (4) n'est pas correctement en place dans le corps de l'appareil (7).

- ▶ 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 (4) est trop plein.

- ▶ Réduire la quantité d'aliments. Remplir de denrées le tiroir au max. jusqu'aux $\frac{2}{3}$ de sa capacité.

Les aliments sont empilés.

- ▶ Répartir les aliments et 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 plus petits morceaux. 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 : | 03000 |
| Numéro de modèle : | AF-260A-1300 |
| Alimentation électrique : | 220 – 240 V ~ 50/60Hz |
| Puissance : | 1300W |
| Classe de protection : | I |
| Volume : | max. 3 litres |
| Réglage de la température : | 80°C à 200°C |
| Minuterie : | jusqu'à 60 minutes |
| Identifiant mode d'emploi : | Z 03000 M DS V1 0920 md |



Tous droits réservés.

IDÉES DE RECETTES

Consignes de temps et de température de cuisson

Noter que les températures et temps de cuisson indiqués sont des valeurs moyennes. Nous ne pouvons pas garantir un réglage idéal pour la préparation des ingrédients, car ils sont tous différents de part leurs tailles, formes, marques et origines. Les temps de cuisson effectifs varient en fonction de la taille des portions. **Avant de servir, s'assurer que les aliments, et plus particulièrement la viande et la volaille, sont entièrement cuits !**

Frites maison

Ingrédients :

Pommes de terre (fermes)
Un peu d'huile (si nécessaire)
Sel à volonté

Préparation :

1. Éplucher les pommes de terre et les couper en bâtonnets de taille égale.
2. Laver et sécher les bâtonnets de pommes de terre soigneusement.
3. Verser si nécessaire un peu d'huile sur les pommes de terre et bien mélanger.



L'ajout d'huile n'est pas impérativement nécessaire, mais cela rend les frites plus croustillantes et plus savoureuses.

4. Démarrer le programme « Frites ».
5. Au bout de 8 minutes, mélanger les frites.
6. Poursuivre la cuisson encore 7 minutes.

Les frites sont cuites lorsqu'elles ont un aspect doré.

Conseils :

- Avant de verser l'huile, y ajouter épices et aromates. On peut ainsi obtenir de délicieuses frites parfumées au curry ou au paprika, ou laisser libre cours à son imagination !
- Selon l'épaisseur des morceaux de pomme de terre coupés, on peut varier entre quarts de pomme de terre et frites fines ou grosses. Plus les pommes de terre sont coupées grossièrement, plus le temps de cuisson est long.
- Utiliser des pommes de terre à chair ferme. Les pommes de terre nouvelles ont une teneur en eau plus importante, elles nécessitent de ce fait un temps de cuisson plus long et deviennent éventuellement moins croustillantes.
- Laver les morceaux de pommes de terre à l'eau froide afin d'éliminer l'excédent d'amidon rendu par la pomme de terre. **IMPORTANT** : sécher ensuite soigneusement les pommes de terre. Moins elles contiennent d'eau, plus les frites seront croustillantes.
- Les pommes de terre précuites cuisent plus uniformément. Couper les pommes de terre en bâtonnets et les précuire pendant env. 5 minutes. Cela évite que les frites soient certes craquantes à l'extérieur mais pas complètement cuites à cœur.

Chips à base de patates douces

Ingrédients :

Patates douces (épluchées)

Sel marin à volonté

Préparation :

1. Couper les patates douces en très fines tranches.
2. Saler les tranches de patate douce à volonté. Nous recommandons de ne pas trop les saler. Si les chips ne sont pas assez salées, il est toujours possible de les saler ultérieurement.
3. Sélectionner le programme « Frites » et réduire le temps de cuisson à 5 minutes.
4. À expiration du temps de cuisson, mélanger les tranches de patate douce.
5. Poursuivre la cuisson encore 5 minutes.

Les chips sont prêtes lorsqu'elles ont un aspect doré.

Morceaux de poulet panés

Ingrédients :

2 cuisses ou ailes de poulet

Pour la panure :

env. ½ tasse de panure / de chapelure

1 ou 2 blancs d'œuf

2 cuillères à soupe de paprika

1 gousse d'ail

1 cuillère à café de sel de mer

1 cuillère à café de romarin



La recette peut être sublimée et individualisée en ajoutant ses épices et aromates de prédilection.

Préparation :

1. Éplucher l'ail et le passer au presse-ail.
2. Mélanger l'ail, le paprika, le sel de mer, le romarin et la panure.

3. Séparer le jaune du blanc d'œuf et réserver le blanc d'œuf dans un récipient à part.
4. Plonger les morceaux de poulet dans le blanc d'œuf puis les rouler dans la panure.
5. Démarrer le programme « Volaille ».
6. Une fois le programme terminé, tourner chacun des morceaux de poulet.
7. Régler la minuterie sur 15 à 20 minutes supplémentaires.

Vérifier avant de déguster si les morceaux de poulet sont cuits.

Crevettes à la noix de coco

Ingrédients :

12 crevettes (décortiquées et vidées)

Pour la panure :

env. ½ tasse de farine

env. ½ tasse de flocons de noix de coco

env. ½ tasse de panure / de chapelure

1 ou 2 blancs d'œuf

Préparation :

1. Verser les flocons de noix de coco et la panure (ou la chapelure) à proportions égales dans un petit récipient et mélanger les ingrédients.
2. Verser la farine dans un récipient à part.
3. Séparer le jaune du blanc d'œuf et réserver le blanc d'œuf dans un récipient à part.
4. Rouler les crevettes d'abord dans la farine, puis les tremper dans le blanc d'œuf et finir en les roulant dans la panure à la noix de coco.
5. Démarrer le programme « Crevettes ».
6. Contrôler au bout de 10 minutes env. si les crevettes sont cuites. Elles sont prêtes à être servies lorsqu'elles sont bien dorées.

Filet de cabillaud en croûte à l'ail et aux fines herbes

Ingrédients :

env. 100 g de filet de cabillaud
 1 ou 2 blancs d'œuf
 1 gousse d'ail
 1 cuillère à soupe de basilic, ciselé
 1 cuillère à café de paprika en poudre
 Sel de mer, poivre à volonté
 env. ½ tasse de panure / de chapelure

Préparation :

1. Éplucher l'ail et le passer au presse-ail.
2. Dans un récipient, mélanger l'ail, les autres épices et la chapelure (ou la panure).
3. Séparer le jaune du blanc d'œuf et réserver le blanc d'œuf dans un récipient à part.
4. Plonger le filet de cabillaud dans le blanc d'œuf et le rouler ensuite dans la panure à l'ail et aux herbes.
5. Démarrer le programme « Poisson ».
6. Au bout d'env. 10 minutes, tourner le filet de cabillaud.
7. Poursuivre la cuisson encore 5 à 8 minutes.

Bâtonnets de courgette

Ingrédients :

1 courgette
 Pour la panure :
 env. ½ tasse de farine
 env. ½ tasse de panure / de chapelure
 1 ou 2 œufs

Préparation :

1. Couper la courgette en petits bâtonnets.
2. Réserver l'œuf, la farine et la panure (ou la chapelure) dans trois récipients distincts.
3. Battre l'œuf.

4. Rouler les bâtonnets de courgette d'abord dans la farine, les plonger ensuite dans l'œuf et pour finir dans la panure.
5. Sélectionner le programme « Frites » et régler la minuterie sur env. 12 à 17 minutes. Raccourcir ou prolonger le temps de cuisson selon si les légumes doivent être plutôt craquants ou cuits à cœur.

Chaussons aux pommes

Ingrédients :

1 à 2 pommes
 1 rouleau de pâte feuilletée du rayon frais
 50 g de sucre roux
 2 cuillères à soupe de farine
 1 à 2 cuillères à soupe de jus de citron
 Cannelle à volonté

Préparation :

1. Éplucher les pommes, retirer les pépins et couper les fruits en petits morceaux.
2. Mélanger les morceaux de pomme, la farine, le sucre et le jus de citron puis ajouter éventuellement la cannelle.
3. Étaler la pâte feuilletée et la diviser en carrés d'env. 10 cm de côté.
4. Sur chaque carré de pâte, répartir une cuillère à café du mélange à base de pomme.
5. Humecter les bords de la pâte avec de l'eau en utilisant un pinceau avant de rabattre les carrés en triangle. Presser les bordures.
6. Sélectionner le programme « Pâtisserie » et réduire le temps de cuisson à env. 13 à 15 minutes.

Les chaussons doivent avoir une belle couleur dorée ; prolonger le temps de cuisson de 5 à 10 minutes le cas échéant si les chaussons paraissent trop pâles.

INHOUDSOPGAVE

| | | | |
|-------------------------|----|------------------------|----|
| Omvang van de levering | 39 | Toebehoren | 44 |
| Een overzicht | 39 | Tips | 44 |
| Symbolen | 40 | Gebruik | 45 |
| Signaalwoorden | 40 | Reinigen en opbergen | 46 |
| Doelmatig gebruik | 41 | Oplossen van problemen | 47 |
| Veiligheidsaanwijzingen | 41 | Verwerking | 48 |
| Vóór het eerste gebruik | 44 | Technische gegevens | 48 |
| Plaatsen en aansluiten | 44 | Receptsuggesties | 49 |



BELANGRIJKE AANWIJZINGEN! BESLIST BEWAREN!

OMVANG VAN DE LEVERING

- 1 x hetelucht friteuse (hoofdeenheid)
 - 1 x lade
 - 1 x rooster
 - 1 x bedieningshandleiding
- Controleer of de levering volledig is en of de onderdelen transportschade hebben opgelopen. Gebruik het apparaat niet als het is beschadigd, maar neem contact op met de klantenservice.

Verwijder eventuele folie, stickers of transportbeveiliging van het apparaat.

Verwijder nooit het typeplaatje en eventuele waarschuwingen!

EEN OVERZICHT

(Afbeelding A)

- 1 Ventilatiespleten
- 2 Aansluitkabel
- 3 Rooster
- 4 Lade met handvat
- 5 In de bakruimte: verwarmingselement en ventilator
- 6 Bedieningspaneel
- 7 Hoofdeenheid

(Afbeelding B)

- 8 Programmasymbool 'Bakken'
- 9 Symbool 'Ventilator aan'
- 10 Programmasymbool 'Gevogelte'
- 11 Symbool 'Verwarmen aan'
- 12 Programmasymbool 'Vlees'
- 13 Indicator (temperatuur, tijd, status)
- 14 Programmasymbool 'Vis'
- 15 Veld 'Temperatuur verhogen'
- 16 Veld 'Temperatuur reduceren'
- 17 Veld 'Programma selecteren'
- 18 Veld 'Gaartijd reduceren'
- 19 Veld 'Gaartijd verhogen'
- 20 Veld 'aan / uit'
- 21 Programmasymbool 'Friet'
- 22 Programmasymbool 'Garnalen'

Beste klant,

Hartelijk bedankt voor het kopen van de **digitale hetelucht friteuse van MAXXMEE**.

Met dit apparaat zul je de nieuwe en simpele manier om te frituren en voedingswaren te bereiden ontdekken. De slimme combinatie van snel circulerende hete lucht en een verwarmingselement heeft duidelijk minder tijd, energie en vet nodig dan conventionele apparaten. Diepgevroren friet kun je zelfs geheel zonder olie bereiden. Deze hetelucht friteuse biedt je bovendien 6 standaard programma's voor het extra eenvoudig bereiden van allerlei klassieke gerechten, met slagingsgarantie. Kies gewoon het programma, wacht op de signaaltoon ... en genieten maar!

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 **digitale hetelucht friteuse van MAXXMEE**.

Informatie over de bedieningshandleiding

Lees vóór het eerste gebruik van het apparaat deze bedieningshandleiding 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 bedieningshandleiding niet in acht wordt genomen.

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 bedieningshandleiding!



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 risico van materiële schade tot gevolg hebben

DOELMATIG GEBRUIK

- Het apparaat is bedoeld voor het grillen, braden, ontdoeien en opwarmen van levensmiddelen.
- **Het apparaat werkt met hete lucht. Het is geen conventionele friteuse waarin levensmiddelen in olie worden gefrituurd.**
- 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, bijvoorbeeld in hotels, pensions, kantoren, personeelskeukens e.d.
- Gebruik het apparaat alleen voor het vermelde doel en uitsluitend zoals beschreven in de bedieningshandleiding. Elk ander gebruik geldt als ondoelmatig.
- 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, sensorische of geestelijke vermogens of personen die niet beschikken over 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 de aansluitkabel.
- Dompel de hoofdeenheid en de aansluitkabel nooit in water of andere vloeistoffen, en zorg ervoor dat ze niet in het water kunnen vallen of nat kunnen worden. Er bestaat gevaar van een elektrische schok!



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 bedieningspaneel aan. Wacht tot het apparaat volledig is afgekoeld voordat het getransporteerd of opgeborgen wordt. Gebruik keukenhandschoenen bij het hanteren van heet toebehoren.

- 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 het stopcontact worden getrokken.
- Voer geen veranderingen uit aan het apparaat. Vervang ook de aansluitkabel niet zelf. Wanneer het apparaat, de aansluitkabel of het toebehoren zijn beschadigd, dan moeten deze om gevaren te vermijden worden vervangen door de fabrikant, de klantenservice of door een professionele werkplaats.
- Het apparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt in combinatie met een externe tijdschakelaar of een afzonderlijk 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.
- Raak het apparaat en de aansluitkabel nooit aan met vochtige handen als het apparaat is aangesloten op het stroomnet.
- Trek onmiddellijk de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat in het water valt terwijl het nog is aangesloten op het stroomnet. Haal het apparaat **pas daarna** uit het water. Probeer nooit om het uit het water te trekken terwijl het is aangesloten op het stroomnet!

- Mocht het apparaat in het water of andere vloeistoffen zijn gevallen, gebruik het dan niet. Laat het om eventuele gevaren te vermijden vóór hernieuwde ingebruikname controleren door de fabrikant, de klantenservice of een geautoriseerde speciaalzaak.



WAARSCHUWING – Brandgevaar

- 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 meervoudige contactdoos, om overbelasting en eventueel kortsluiting (brand) te voorkomen.
- Gebruik geen verlengkabels.
- Dek het apparaat tijdens gebruik niet af, om ontbranden van het apparaat te voorkomen. Steek niets in de ventilatieopeningen van het apparaat en let erop dat deze niet verstopt raken.
- In geval van brand: niet met water blussen! Doof vlammen met een blusdeken of een geschikte brandblusser.



WAARSCHUWING – Verwondingsgevaar

- Houd verpakkingsmateriaal buiten het bereik van kinderen en dieren. Er bestaat verstikkingsgevaar.
- Zorg ervoor dat de aansluitkabel altijd buiten het bereik is van kleine kinderen en dieren. Er bestaat gevaar voor wurging.
- Zorg ervoor dat niemand over de aansluitkabel kan struikelen. De kabel mag niet naar beneden hangen vanaf de plaats waar het apparaat is geplaatst, om te voorkomen dat het apparaat naar beneden wordt getrokken.

- Tijdens het gebruik en bij het uittrekken van de lade kan hete stoom ontsnappen. Houd hoofd en handen daarom uit de gevarenzone. 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 het gebruik een storing optreedt, trek dan de stekker uit de contactdoos. Normaal gezien moet altijd eerst het apparaat worden uitgeschakeld, voordat de stekker uit de contactdoos wordt getrokken.
- Trek altijd de netstekker zelf uit de contactdoos en trek nooit aan de aansluitkabel.
- Trek of draag het apparaat niet aan de aansluitkabel.
- Bescherm het apparaat: tegen andere warmtebronnen, open vuur, lang aanhoudend vocht, directe zoninstraling en schokken.
- Bewaar het apparaat op een droge plaats bij temperaturen tussen 0 en 40 °C.
- Plaats nooit zware voorwerpen op het apparaat of de aansluitkabel.
- 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 het apparaat af met een schone, vochtige doek. Maak de lade (4) en het rooster (3) schoon met afwasmiddel en warm water. Het rooster kan ook in de vaatwasser worden schoongemaakt.
2. De eerste inbedrijfstelling van het apparaat dient zonder levensmiddelen plaats te vinden, omdat eventuele coatingrestanten een geur- en rookontwikkeling zouden kunnen veroorzaken. Volg hiervoor de aanwijzingen in de hoofdstukken 'Plaatsen en aansluiten' en 'Gebruik' en laat het apparaat zonder inhoud gedurende ca. 15 tot 20 minuten opwarmen op de hoogste temperatuurstand.
3. Reinig het apparaat vervolgens opnieuw (zie hoofdstuk 'Reinigen en opbergen').

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 stroomnet snel kan worden verbroken.
- Plaats het apparaat nooit op een zachte ondergrond. De ventilatieopeningen aan de onderkant van het apparaat mogen niet worden afgedekt.

Anders zou het apparaat oververhit en beschadigd kunnen raken.

- Let op dat de aansluitkabel niet bekneld raakt, geknikt of over scherpe randen gelegd wordt en dat hij niet in aanraking komt met hete oppervlakken (bijv. van het apparaat).

1. Plaats het apparaat op het aanrecht of een ander droog, schoon, vlak en **hittebestendig** werkoppervlak. Zorg voor voldoende ruimte aan alle zijden (min. 20 cm richting zijkanten en 50 cm richting bovenkant).
2. Wikkel de aansluitkabel (2) volledig af en steek de stekker in een goed toegankelijke contactdoos die volgens de voorschriften is geïnstalleerd.

TOEBEHOREN

Lade

In de lade (4) worden de spijzen bereid. Deze moet in de hoofdeenheid (7) zijn geplaatst als het apparaat in gebruik wordt genomen.

Rooster

Het rooster (3) moet tijdens het gebruik van het apparaat in de lade (4) zijn geplaatst, zodat de luchtcirculatiefunctie niet wordt belemmerd.

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

TIPS

- Voor de bereiding van gerechten 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 gaartijd is afhankelijk van de grootte en de hoeveelheid van de levensmiddelen, en van de gaartem-

peratuur. Over het algemeen is de gaartijd echter korter dan in een standaard oven. Begin met een kortere gaartijd en pas de baktijd daarna aan jouw persoonlijke smaak aan.

- Bij de bereiding van industrieel geproduceerde diepvriesproducten moet men zich 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 voedingsmiddelen (bijv. friet of iets dergelijks) is het raadzaam om het voedsel van tijd tot tijd om te scheppen om een uniform bakresultaat te bereiken.



GEBRUIK

Dit apparaat werkt met hete lucht. **Het is geen conventionele friteuze waarin levensmiddelen met veel olie worden gefrituurd!** In het algemeen kunnen alle gerechten worden bereid die ook in een standaard heteluchtoven kunnen worden bereid. Lees het hoofdstuk 'Tips' voor goede resultaten.

Opgelet!

- Gebruik het apparaat **niet** langer dan 3 uur zonder onderbreking.
- Gebruik het apparaat **niet** zonder voedsel in de lade.
- Stop geen voedsel in vershoudfolie of plastic zakjes in het apparaat.
- Het apparaat mag tijdens de werking niet worden verplaatst.
- Zorg ervoor dat het voedsel niet in aanraking komt met het verwarmingselement van het apparaat. Overschrijd de **MAX**-markering in de lade niet.

- Vul de lade maximaal voor $\frac{2}{3}$ opdat de hete lucht optimaal kan circuleren in de gaarruimte.
- Zorg ervoor dat voedsel dat rijk is aan olie en vet niet oververhit raakt.
- Mocht er rook uit het apparaat komen, trek dan onmiddellijk de stekker uit. Een uitzondering hierop vormt de eerste inbedrijfstelling zonder levensmiddelen (zie hoofdstuk 'Vóór het eerste gebruik').
- Plaats de lade en eventueel het rooster na gebruik altijd op een hittebestendig oppervlak.

1. Bereid de te bereiden levensmiddelen eerst voor.
2. Plaats het rooster (3) op zijn silicone pootjes in de lade (4) (afbeelding C).
3. Leg de levensmiddelen in de lade.
4. Plaats de lade in de hoofdeenheid (7).
5. Sluit het apparaat aan op een contactdoos. Het bedieningspaneel (6) wordt geactiveerd en veld  (20) begint te branden.
6. Raak veld  net zo lang aan totdat de velden (15 tot 19) en de indicator (13) van het bedieningspaneel geactiveerd worden. De gaartijd in minuten en de gaartemperatuur in °C knipperen afwisselend.
7. Pas de gaartijd en temperatuur ofwel handmatig aan of selecteer een van de 6 programma's (friet, garnalen, bakken, gevogelte, vlees, vis) met bijbehorende duur en temperatuur:
 - Raak voor het instellen van de temperatuur (80°C tot 200°C) veld 16 of 15 aan en voor het instellen van de gaartijd (tot 60 minuten) veld 18 of 19.







Om snel door de waarden te lopen kun je het betreffende veld met de vinger ingedrukt houden.

- Om een programma te selecteren raak je veld **M (17)** zo vaak aan tot het symbool van het gewenste programma brandt.



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 gevoelte) door en door gaar zijn.

8. Raak veld  even aan om het gaarproces te starten.
 - Om het gaarproces te onderbreken raak je veld  even aan. Nu kunnen ook de instellingen worden gewijzigd. Terwijl het apparaat werkt, is dat niet mogelijk.
 - Wanneer de lade wordt uitgetrokken, wordt het gaarproces onderbroken. Na terugplaatsen van de lade wordt het voortgezet.
 - Om het apparaat vroegtijdig uit te schakelen raak je veld  zo lang aan tot op het bedieningspaneel 'OFF' verschijnt.
9. Na afloop van de ingestelde baktijd klinkt er een signaal, waarna het apparaat automatisch uitschakelt. 'OFF' verschijnt op het bedieningspaneel. De ventilator draait nog een poosje door. Dan gaan alle indicatoren uit, behalve het veld .
10. Trek de lade aan de greep uit de hoofdeenheid en plaats deze op een hittebestendig oppervlak.
11. Haal het voedsel uit de lade.
12. Laat het apparaat en het toebehoren afkoelen en reinig het (zie hoofdstuk 'Reinigen en opbergen').

REINIGEN EN OPBERGEN

Opgelet!

- De hoofdeenheid en de lade zijn **niet** geschikt voor de vaatwasser.
- Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen of -pads. Deze kunnen de oppervlakken beschadigen.

Reinig de lade (4), het rooster (3) en evt. de hoofdeenheid (7) na elk gebruik om de vorming van ziektekiemen en het inbranden van etensresten te voorkomen. Laat etensresten niet indrogen.

1. Zorg dat het apparaat niet meer op het stroomnet is aangesloten.
2. Maak de lade en het rooster schoon met warm water en wat afwasmiddel. Laat aangebrande resten eerst in warm water met een beetje afwasmiddel weken. Het rooster kan worden gereinigd in de vaatwasser.
3. Als het verwarmingselement (5) vuil is, kun je het nat afvegen en evt. een beetje afwasmiddel gebruiken.
4. Veeg de hoofdeenheid en de aansluitkabel (2) indien nodig af met een vochtige doek.
5. Laat alle onderdelen volledig drogen of droog deze af.
6. Bewaar het apparaat en al het toebehoren bij langer niet-gebruik op een schone, droge, voor kinderen en dieren ontoegankelijke plek.

OPLOSSEN VAN PROBLEMEN

Wanneer het apparaat niet op de juiste wijze functioneert, kun je nagaan 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 niet om een elektrisch apparaat zelf te repareren!

Het apparaat werkt niet.

De netstekker steekt niet goed in de contactdoos.

- Corrigeer de zitting van de netstekker.

De contactdoos is defect.

- Probeer een andere contactdoos.

Er is geen netspanning beschikbaar.

- Controleer de zekering van de netsluiting.

De lade (4) zit niet correct in de hoofdeenheid (7).

- De lade moet volledig in de hoofdeenheid zitten, zodat het apparaat het opwarmingsproces kan 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 zijn verschillende levensmiddelen met verschillende baktijden tegelijkertijd bereid.

- Levensmiddelen met een langere baktijd eerst in het apparaat doen, later voedsel met een kortere baktijd toevoegen.

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 (4) is te vol.

- Verminder de hoeveelheid levensmiddelen. Vul de lade voor maximaal $\frac{2}{3}$ 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.

VERWERKING



Verwijder het verpakkingsmateriaal milieuvriendelijk en breng het naar 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: | 03000 |
| Modelnummer: | AF-260A-1300 |
| Stroomvoorziening: | 220 – 240 V ~ 50/60 Hz |
| Vermogen: | 1300 W |
| Beschermingsklasse: | I |
| Inhoud: | max. 3 liter |
| Temperatuurstelling: | 80°C tot 200°C |
| Timer: | tot 60 minuten |
| ID bedieningshandleiding: | Z 03000 M DS V1 0920 md |



Alle rechten voorbehouden.

RECEPTSUGGESTIES

Aanwijzingen betreffende gaartijd en -temperatuur

Houd er rekening mee dat de vermelde gaartijden en -temperaturen gemiddelde waarden zijn. Omdat de ingrediënten verschillen in herkomst, grootte, vorm en merk, kunnen we de optimale instelling voor de ingrediënten niet garanderen.

De werkelijke baktijden kunnen daarom variëren afhankelijk van de grootte van de porties. **Zorg er vóór het opdienen voor dat het voedsel, vooral gevogelte, door en door gaar is!**

Zelfgemaakte friet

Ingrediënten:

aardappelen (vastkokend)
een beetje olie (desgewenst)
zout naar smaak

Bereiding:

1. Schil de aardappelen en snijd ze in ongeveer even grote frieten.
2. Was en droog de frieten grondig.
3. Voeg desgewenst wat olie toe aan de aardappelen en meng deze goed door elkaar.



De toevoeging van olie is niet absoluut noodzakelijk. Door de toevoeging van olie worden de frieten echter wel krokanter en smaakvoller.

Tips:

- Meng de olie met je favoriete specerijen en kruiden voordat je deze toevoegt. Op die manier kan bijvoorbeeld ook heerlijke friet met curry- of paprikasmaak worden bereid. Er worden geen grenzen aan de fantasie gesteld.
- Afhankelijk van hoe dik de aardappelen worden gesneden, kan er gevarieerd worden tussen aardappelstukjes en dikke of dunne frieten. Hoe dikker de aardappelen worden gesneden, hoe langer de baktijd.
- Gebruik vastkokende aardappelen. Jonge aardappelen bevatten meer water, hebben daardoor een langere baktijd en worden mogelijk niet zo krokant.
- Was de gesneden aardappelen met koud, schoon water om overtollig zetmeel in de aardappelen te verwijderen. **BELANGRIJK:** droog de aardappelen aansluitend goed af. Hoe minder vocht ze bevatten, hoe krokanter de frieten worden.
- Voorgekookte aardappelen worden gelijkmatiger gaar! Snijd de aardappelen in frietvorm en kook ze ca. vijf minuten voor. Dit voorkomt dat de frieten aan de buitenkant knapperig, maar aan de binnenkant niet helemaal gaar geworden zijn.

4. Start het programma 'Friet'.
5. Schud de frieten na 8 minuten door elkaar.
6. Bak ze daarna nog eens 7 minuten.

De frieten zijn gaar als ze goudbruin zijn.

Zoete-aardappelchips

Ingrediënten:

zoete aardappelen (geschild)
zeezout naar smaak

Bereiding:

1. Snijd de zoete aardappelen in flinterdunne plakjes.
2. Zout de zoete-aardappelplakjes naar smaak. We raden aan om niet te veel zout te gebruiken. Als de chips niet zout genoeg zijn, voeg dan naderhand zout toe.
3. Selecteer het programma 'Friet' en reduceer de gaartijd tot 5 minuten.
4. Na afloop van de baktijd moeten de chips worden omgeschept.
5. Bak ze daarna nog eens 5 minuten.

De zoete-aardappelchips zijn klaar als ze goudbruin zijn.

Gepaneerde kipstukjes

Ingrediënten:

2 kippenpoten of -vleugels

Voor het paneren:

ca. ½ kopje paneermeel / broodkruimels
1 – 2 eiwit
2 eetlepels paprikapoeder
1 teentje knoflook
1 theelepel zeezout
1 theelepel rozemarijn



Het recept kan worden aangepast door je favoriete kruiden en specerijen toe te voegen.

Bereiding:

1. Pel de knoflook en pers deze met de knoflookpers.
2. Meng knoflook, paprikapoeder, zeezout, rozemarijn en paneermeel door elkaar.

3. Scheid het ei en doe het eiwit in een aparte kom.
4. Dompel de stukken kip in het eiwit en rol ze vervolgens door het paneermeel.
5. Start het programma 'Gevogelte'.
6. Draai na afloop van het programma alle stukken kip om.
7. Stel de timer in op nog eens 15 – 20 minuten.

Controleer voor consumptie of de stukken kip ook echt goed gaar zijn.

Kokosnootgarnalen

Ingrediënten:

12 garnalen (gepeld en ontdaan van ingewanden)

Voor het paneren:

ca. ½ kopje meel
ca. ½ kopje kokosnootschilfers
ca. ½ kopje paneermeel / broodkruimels
1 – 2 eiwit

Bereiding:

1. Doe de kokosnootschilfers en het paneermeel (of de broodkruimels) in een kleine kom in de verhouding 1:1 en meng de ingrediënten.
2. Doe het meel in een aparte kom.
3. Scheid het ei en doe het eiwit in een aparte kom.
4. Rol de garnalen eerst in het meel, doop ze vervolgens in het eiwit en wentel ze daarna in de kokospaneer.
5. Start het programma 'Garnalen'.
6. Controleer na 10 minuten of de garnalen gaar zijn. Ze zijn klaar om op te dienen als ze een mooie goudbruine kleur hebben gekregen.

Kabeljauwfilet met kruiden-knoflookkorstje

Ingrediënten:

- ca. 100 g kabeljauwfilet
- 1 – 2 eiwit
- 1 teentje knoflook
- 1 eetlepel, gehakt
- 1 theelepel paprikapoeder
- zeezout, peper naar smaak
- ca. ½ kopje paneermeel / broodkruimels

Bereiding:

1. Pel de knoflook en pers deze met de knoflookpers.
2. Vermeng de knoflook, overige kruiden en paneermeel (of de broodkruimels) in een kom.
3. Scheid het ei en doe het eiwit in een aparte kom.
4. Dompel de kabeljauwfilet in het eiwit en wentel deze vervolgens door het kruiden-knoflook-paneermeel.
5. Start het programma 'Vis'.
6. Draai de kabeljauwfilet na ca. 10 minuten om.
7. Bak deze nog eens 5 – 8 minuten.

Courgettesticks

Ingrediënten:

- 1 courgette
- Voor het paneren:*
- ca. ½ kopje meel
- ca. ½ kopje paneermeel / broodkruimels
- 1 – 2 eieren

Bereiding:

1. Snijd de courgette in kleine stiften.
2. Doe het ei, het meel en het paneermeel (of de broodkruimels) in aparte kommetjes.
3. Klop het ei.
4. Rol de courgettesticks eerst in het meel, doop ze daarna in het eiwit en wentel ze tot slot in het paneermeel.

5. Selecteer het programma 'Friet' en zet de timer op ca. 12 – 17 minuten. De baktijd kan worden verlengd of verkort, afhankelijk van de vraag of de groenten knapperig of zacht moeten worden.

Appeltasjes

Ingrediënten:

- 1 – 2 appels
- 1 rol bladerdeeg uit het koelgedeelte
- 50 g bruine suiker
- 2 eetlepels meel
- 1 – 2 eetlepels citroensap
- kaneel naar smaak

Bereiding:

1. Schil de appels, verwijder het klokhuis en snijd ze in kleine stukjes.
2. Vermeng appelstukjes, meel, suiker en citroensap en voeg naar smaak kaneel toe.
3. Rol het bladerdeeg uit en verdeel het in vierkanten met een randlengte van ca. 10 cm.
4. Verdeel een eetlepel van de vulling over elk van de deegvierkanten.
5. Bestrijk de rand van het deeg met wat water en vouw het in driehoeken samen. Druk de rand van het deeg goed aan.
6. Selecteer het programma 'Bakken' en reduceer de gaartijd tot ca. 13 – 15 minuten.

De appeltasjes moeten goudbruin zijn; verleng de baktijd eventueel met 5 – 10 minuten als de appeltasjes te licht lijken.

