

INHALTSVERZEICHNIS

Lieferumfang	1
Auf einen Blick	2
Symbole	2
Signalwörter	2
Weitere Erläuterungen	2
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	3
Sicherheitshinweise	4
Vor dem ersten Gebrauch	6
Zubehör	6
Funktionen	8
Aufstellen und Anschließen	9
Tipps	9
Benutzung	10
Reinigung und Aufbewahrung	11
Problembehebung	11
Entsorgung	12
Technische Daten	12
Rezeptvorschläge	13



**WICHTIGE HINWEISE!
UNBEDINGT AUFBEWAHREN!**

LIEFERUMFANG

- 1 x Fritteuse
- 1 x Drehkorb
- 2 x Drehspieß-Forker mit Feststellschraube
- 1 x Welle des Drehspießes
- 1 x Entnahmehilfe
- 1 x Fettauffangschale / Backblech
- 3 x Backgitter
- 1 x Gebrauchsanleitung

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

Eventuelle Folien, Aufkleber oder Transportschutz vom Gerät abnehmen.

Niemals das Typenschild und eventuelle Warnhinweise entfernen!

AUF EINEN BLICK

(Bild A)

- 1 Bedienfeld
- 2 Tür
- 3 Garraum
- 4 Drehspieß-Fork
- 5 Drehspieß-Welle
- 6 Entnahnehilfe
- 7 Drehkorb
- 8 Fettauffangschale / Backblech
- 9 Backgitter

Bedienfeld

(Bild B)

- 10  Gartemperatur erhöhen
- 11  Anzeige Garvorgang
- 12  Anzeige Temperatureinstellung
- 13  Anzeige Timereinstellung
- 14 Display
- 15 **min** Anzeige Dauer
- 16 °C / °F Anzeige Grad Celsius / Fahrenheit
- 17  Garzeit erhöhen
- 18  Garzeit verringern
- 19 Programme
- 20  Drehfunktion starten /stoppen
- 21  Ein / Aus
- 22  Licht Ein / Aus
- 23  Gartemperatur verringern

SYMBOLE



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



Ergänzende Informationen



Gebrauchsanleitung vor Benutzung lesen!



Vorsicht: heiße Oberflächen!



Für Lebensmittel geeignet



Wechselstrom

SIGNALWÖRTER

Signalwörter bezeichnen Gefährdungen bei Nichtbeachtung der dazugehörigen Hinweise.

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

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

HINWEIS – kann Risiko von Sachschäden zur Folge haben

WEITERE ERLÄUTERUNGEN

Legendennummern werden folgendermaßen dargestellt: (1)

Bildverweise werden folgendermaßen dargestellt: (Bild A)

Liebe Kundin, lieber Kunde,

wir freuen uns, dass du dich für die **MAXXMEE XXL Heißluft-Fritteuse** entschieden hast. Mit ihr kannst du alles zubereiten: Von klassischen Pommes, über Fisch, bis hin zu Geflügel und sogar Teigwaren. Die clevere Kombination aus schnell zirkulierender heißer Luft und einem Heizelement gart deine Lieblings Speisen nicht nur extra schnell und schonend, sondern benötigt auch deutlich weniger Energie und Fett als herkömmliche Geräte. Mehrere voreingestellte Programme ermöglichen die absolut gelingsichere Zubereitung von köstlichen Küchenklassikern.

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

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


Informationen zur Gebrauchsanleitung

Lies vor dem ersten Gebrauch des Gerätes diese Gebrauchsanleitung sorgfältig durch und bewahre sie für spätere Fragen und weitere Nutzer auf. Sie ist ein Bestandteil des Gerätes. Hersteller und Importeur übernehmen keine Haftung, wenn die Angaben in dieser Gebrauchsanleitung nicht beachtet werden.


BESTIMMUNGSGEMÄßER GEBRAUCH

- Das Gerät ist zum Grillen, Braten, Backen, Auftauen, Warmhalten, Aufwärmen und Dörren von Lebensmitteln bestimmt.
- **Das Gerät arbeitet ausschließlich mit Heißluft. Kein Öl oder Fett, wie bei einer herkömmlichen Fritteuse, in das Gerät geben!**
- Das Gerät eignet sich **nicht** zur Zubereitung von flüssigen Gerichten, wie Suppen, Saucen oder Eintöpfen!
- Das Gerät ist ausschließlich für den privaten Gebrauch geeignet, nicht für eine gewerbliche oder haushaltsähnliche Nutzung z. B. in Hotels, Frühstückspensionen, Büros, Mitarbeiterküchen o. Ä.
- Das Gerät nur für den angegebenen Zweck und nur wie in der Gebrauchsanleitung beschrieben nutzen. Jede weitere Verwendung gilt als bestimmungswidrig.
- Von der Gewährleistung ausgeschlossen sind alle Mängel, die durch unsachgemäße Behandlung, Beschädigung oder Reparaturversuche entstehen. Dies gilt auch für den normalen Verschleiß.

SICHERHEITSHINWEISE

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

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

 **VORSICHT: heiße Oberflächen!** Das Gerät und Zubehör werden während des Gebrauchs sehr heiß. Während und nach der Benutzung des Gerätes nicht mit aufgeheizten Teilen in Berührung kommen! Ausschließlich Griffe und Bedienfeld berühren, während das Gerät in Betrieb ist oder unmittelbar nach dem Ausschalten. Warten, bis sich das Gerät vollständig abgekühlt hat, bevor es transportiert, gereinigt oder verstaut wird. Küchenhandschuhe im Umgang mit dem heißen Zubehör benutzen.

- Das Gerät und die Anschlussleitung niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen und sicherstellen, dass diese nicht ins Wasser fallen oder nass werden können. Es besteht Stromschlaggefahr!
- Keine Flüssigkeiten (z. B. Öl oder Wasser) direkt in das Gerät schütten oder ein mit Flüssigkeit gefülltes Gefäß in das Gerät stellen. Es arbeitet ausschließlich mit Heißluft.

- Niemals die geöffnete Tür als Abstellfläche, z. B. für den Drehkorb, benutzen! Heißes Zubehör könnte die Tür beschädigen. Darüber hinaus könnte das Gerät kippen und eine Verletzungsgefahr darstellen.
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht, vor dem Transportieren oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- Keine Veränderungen am Gerät vornehmen. Auch die Anschlussleitung nicht selbst austauschen. Wenn das Gerät, die Anschlussleitung oder das Zubehör des Gerätes beschädigt sind, müssen diese durch den Hersteller, Kundenservice oder eine Fachwerkstatt repariert bzw. ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.
- Die Hinweise im Kapitel „Reinigung und Aufbewahrung“ beachten!



GEFAHR – Stromschlaggefahr

- Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden und lagern.
- Das Gerät nicht in Räumen mit hoher Luftfeuchtigkeit benutzen und lagern.
- Sollte das Gerät ins Wasser fallen während es an das Stromnetz angeschlossen ist, sofort den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. **Erst danach** das Gerät aus dem Wasser herausholen. Niemals versuchen, es aus dem Wasser zu ziehen, während es an das Stromnetz angeschlossen ist! Vor erneuter Inbetriebnahme durch den Hersteller, Kundenservice oder autorisierte Fachhändler prüfen lassen, um eventuelle Gefährdungen zu vermeiden.
- Das Gerät und die Anschlussleitung niemals mit feuchten Händen berühren, wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist.



WARNUNG – Brandgefahr

- Das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren Substanzen betreiben. Keine brennbaren Materialien (z. B. Pappe, Papier, Kunststoff) auf oder in das Gerät legen.
- Das Gerät während des Betriebes nicht abdecken und die Lüftungsöffnungen frei halten, um einen Gerätebrand zu vermeiden.
- Im Brandfall: Nicht mit Wasser löschen! Flammen mit einer Löschdecke oder einem geeigneten Feuerlöscher ersticken.



WARNUNG – Verletzungsgefahr

- Verpackungsmaterial von Kindern und Tieren fernhalten. Es besteht Erstickengefahr.
- Sicherstellen, dass die Anschlussleitung stets außer Reichweite von jungen Kindern und Tieren ist. Es besteht Strangulationsgefahr.

- Während des Betriebes und beim Öffnen der Tür kann heißer Dampf entweichen. Kopf und Hände daher aus der Gefahrenzone fernhalten. Es besteht Verbrühungsgefahr durch Hitze, heißen Dampf oder Kondenswasser.
- Das Gerät darf während des Betriebes nicht bewegt werden. Es besteht Verbrennungsgefahr.

HINWEIS – Risiko von Material- und Sachschäden

- Darauf achten, dass der austretende Dampf nicht direkt mit elektrischen Geräten und Einrichtungen, die elektrische Bauteile enthalten, in Kontakt kommt.
- Wenn während des Betriebes ein Fehler auftritt, den Netzstecker ziehen. Ansonsten das Gerät immer erst ausschalten, bevor der Netzstecker gezogen wird.
- Das Gerät vor einem Gewitter oder beim Stromausfall vom Stromnetz trennen.
- Wenn das Gerät vom Stromnetz getrennt wird, immer am Netzstecker und nie am Netzkabel ziehen.
- Das Gerät nicht an der Anschlussleitung ziehen oder tragen.
- Das Gerät schützen vor: anderen Wärmequellen, Feuer, lang anhaltender Feuchtigkeit, direkter Sonneneinstrahlung oder Stößen.
- Das Gerät an einem trockenen Platz bei Temperaturen zwischen 0 und 40 °C aufbewahren.
- Niemals Gegenstände auf das Gerät oder die Anschlussleitung stellen.
- Nur Original-Zubehörteile des Herstellers verwenden, um die Funktionsweise des Gerätes nicht zu beeinträchtigen und eventuelle Schäden zu verhindern.

- Keine Küchenhelfer aus Metall oder sonstige scharfkantige Gegenstände zum Wenden und Entnehmen der Speisen benutzen. Sie könnten die Beschichtungen beschädigen.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Das Gehäuse des Gerätes mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen. Alle Zubehörteile mit Spülmittel und warmem Wasser oder in der Spülmaschine reinigen.
2. Die erste Inbetriebnahme des Gerätes sollte ohne Nahrungsmittel erfolgen, da es aufgrund eventueller Beschichtungsrückstände zu einer Geruchs- oder Rauchentwicklung kommen könnte. Dafür die Anweisungen in den Kapiteln „Aufstellen und Anschließen“ sowie „Benutzung“ befolgen. Das Gerät ca. 10 Minuten lang ohne Inhalt auf höchster Temperaturstufe (200 °C) aufheizen lassen.
3. Anschließend noch einmal reinigen.

ZUBEHÖR

Das Heizelement befindet sich oben im Garraum, d.h. je höher ein Backgitter bzw. das Backblech platziert ist, desto intensiver ist die Hitze von oben. Im oberen Bereich werden die Lebensmittel schneller und knuspriger gegart. Für eine gleichmäßige Erwärmung von allen Seiten sollte die mittlere Position gewählt werden. Die unteren Schienen eignen sich für ein schonendes Garen.

Fettauffangschale / Backblech

Die Fettauffangschale (8) sollte immer eingesetzt sein, damit herabtropfendes Fett, Krümel oder sonstige Lebensmittelreste in ihr aufgefangen werden. Sie wird ganz unten in den Garraum (3) eingeschoben.

Für die Zubereitung von z. B. Pizza, Kuchen etc. kann die Fettauffangschale auch als Backblech genutzt werden. Dafür auf die Schienen im Garraum schieben.

Backgitter

Die Backgitter (9) sind zum Dörren bestimmt. Sie können jedoch auch zum Aufbacken, Aufwärmen etc. verwendet werden.

Die Backgitter werden auf die Schienen im Garraum (3) geschoben.

Drehspieß

Beachten!

- In der Welle befinden sich zwei kleine runde Einkerbungen, welche die äußerste Position der Feststellschrauben markieren. Die Feststellschrauben nicht weiter zu den äußeren Enden der Welle hin anbringen, damit ein reibungsloser Betrieb möglich ist.
- Keine zu großen Stücke auf den Drehspieß stecken, damit er sich ungehindert drehen kann.

Der Drehspieß besteht aus der Drehspieß-Welle (5) und zwei Drehspieß-Forken (4). Er eignet sich zum Grillen von großen Fleischstücken, z. B. Hähnchen, Spieß- oder Rollbraten.

Lebensmittel fixieren

1. Eine Gabel auf die Welle schieben und mit der Feststellschraube arretieren (Bild C).
2. Das Grillgut auf den Drehspieß schieben, bis es auf der Gabel sitzt.
3. Die andere Gabel auf die Welle und in das Grillgut schieben und mit der Feststellschraube fixieren.

Drehkorb

Im Drehkorb (7) werden die Lebensmittel während des Garens gedreht, damit sie von allen Seiten knusprig werden. Der Drehkorb eignet sich besonders gut für die Zubereitung von Pommes frites oder anderen Kartoffelprodukten, Gemüse- und Fleischstückchen sowie tiefgekühlten Produkten, z. B. Hähnchen-Nuggets oder Tintenfischringen.

Lebensmittel einfüllen

1. Die Klappe des Drehkorbes öffnen.
2. Den Drehkorb maximal zu $\frac{3}{4}$ mit Lebensmitteln befüllen. Er sollte nicht zu voll sein, damit die Lebensmittel gleichmäßig gegart werden.
3. Die Klappe schließen und sicherstellen, dass sie korrekt verschlossen ist, damit sie sich nicht während der Benutzung öffnet.

Drehkorb und Drehspieß im Gerät platzieren

Den Drehspieß (4+5) oder den Drehkorb (7) zuerst in die runde Halterung auf der linken Seite des Garraumes (3) stecken. Danach auf der rechten Seite des Garraumes in den Träger einhängen.

Den festen Sitz überprüfen. Der Drehspieß / Drehkorb darf sich nicht um die eigene Achse drehen lassen, wenn das Gerät ausgeschaltet ist. Sollte das doch der Fall sein, das linke Ende der Welle tiefer in die Halterung stecken.

Nach dem Gebrauch den heißen Drehspieß / Drehkorb mit der Entnahmehilfe aus dem Garraum herausnehmen (siehe Abschnitt „Entnahmehilfe“). Zum Öffnen und Entleeren des Drehkorbes bzw. zum Abnehmen der Speisen vom Drehspieß immer Küchenschutzhandschuhe verwenden.

Entnahmehilfe

Der heiße Drehkorb (7) oder Drehspieß (4+5) wird mit der Entnahmehilfe (6) aus dem Garraum (3) herausgenommen. Dafür die Enden der













Entnahmehilfe unter der Welle platzieren (Bild D). Zuerst die rechte Seite der Welle anheben und ein Stück nach vorne bewegen, bis sich das linke Ende der Welle

aus der Halterung löst. Anschließend den Drehkorb oder Drehspeiß vorsichtig aus dem Garraum heben und auf einer hitzebeständigen Unterlage ablegen.

FUNKTIONEN

Das Gerät verfügt über voreingestellte Programme (19). Um ein Programm zu wählen, das jeweilige Symbol auf dem Bedienfeld (1) berühren. Blinkt das Symbol ist das Programm aktiviert und das Gerät startet wenige Sekunden später. Während des Blinkens können Zeit und Temperatur des Programmes manuell angepasst oder ein anderes Programm ausgewählt werden.

Die Symbole stehen für folgende voreingestellte Programme:

Symbol	Programm	Ideal für:	Temperatur	Garzeit
	Pommes frites	knusprige Pommes frites, Chicken Nuggets u.v.m.	200°C	15 min
	Steaks / Koteletts	Fleisch, Röstgemüse etc	175°C	25 min
	Fisch	Fisch, Gemüse etc.	165°C	15 min
	Schrimps	Meeresfrüchte	160°C	12 min
	Pizza	Pizza, Quiche, Flammkuchen etc.	180°C	15 min
	Hähnchen	Geflügel in jeglicher Form	185°C	40 min
	Backen	Kuchen, Desserts oder Brötchen	160°C	30 min
	Drehgrillen (mit automatischer Drehfunktion)	Brathähnchen, Spieß- oder Rollbraten	190°C	30 min
	Dörren	Trockenobst, Gemüsechips usw.	30°C (bis 80 °C)	2h (bis 24 h)
	Aufwärmen	zum Erwärmen von bereits fertigen Speisen	115°C	12 min
	Auftauen	zum Auftauen von Tiefkühlkost	200 °C	20 min
	Vorheizen	alle Lebensmittel, die einen vorgeheizten Garraum benötigen	80 °C	5 min



Die bei den Programmen hinterlegten Zeiten und Temperaturen sollten bei Bedarf angepasst werden, um sicherzustellen, dass die Lebensmittel (insbesondere


Geflügel) durchgegart sind. Anpassungen können auch während des Garvorganges vorgenommen werden.

Temperatur und Garzeit anpassen

Sowohl ohne die Verwendung eines voreingestellten Programmes, als auch bei der Wahl eines Programmes können die **Temperatur (12)** und die **Garzeit (13)** über die Plus / Minus-Symbole (**10** und **23, 17** und **18**) auf dem Bedienfeld (**1**) angepasst werden.

Für einen Schnelldurchlauf der Werte das jeweilige Symbol berühren und halten.

Standby-Modus


Durch Berühren des Symbols  (**21**) wird das Bedienfeld (**1**) aktiviert. Wenn das Gerät nicht in Betrieb ist und 30 Sekunden lang keine Taste gedrückt wird, schaltet das Gerät in den Standby-Modus.

AUFSTELLEN UND ANSCHLIEßEN

Beachten!

- Das Gerät und die Anschlussleitung vor jeder Inbetriebnahme auf Beschädigungen überprüfen. Das Gerät nur benutzen, wenn es unbeschädigt und funktionsfähig ist.
- Das Gerät niemals auf einen weichen Untergrund stellen. Die Lüftungsöffnungen auf der Unterseite des Gerätes dürfen nicht abgedeckt sein.
- Für ausreichend Freiraum zu allen Seiten sorgen. Das Gerät nicht unter Küchenoberflächen o. Ä. stellen. Durch den aufsteigenden Dampf könnten diese Schaden nehmen!
- Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose, die mit den technischen Daten des Gerätes übereinstimmt, anschließen. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen gut zugänglich sein, damit die Netzverbindung schnell getrennt werden kann.

- Keine Verlängerungskabel benutzen.
- Das Gerät nicht zusammen mit anderen Verbrauchern (mit hoher Wattleistung) an eine Mehrfachsteckdose anschließen, um eine Überlastung und ggf. einen Kurzschluss (Brand) zu vermeiden.
- Darauf achten, dass die Anschlussleitung keine Stolpergefahr darstellt. Sie darf nicht von der Aufstellfläche herabhängen, um ein Herunterreißen des Gerätes zu verhindern.
- Darauf achten, dass die Anschlussleitung nicht gequetscht, geknickt oder über scharfe Kanten gelegt wird und nicht mit heißen Flächen (z. B. des Gerätes) in Berührung kommt.

1. Das Gerät auf die Küchenzeile oder eine andere trockene, saubere, ebene und hitzebeständige Arbeitsfläche stellen. Für ausreichend Freiraum zu allen Seiten sorgen (mind. 20 cm zu den Seiten und 50 cm nach oben).
2. Die Anschlussleitung vollständig auseinanderwickeln und den Netzstecker in eine Steckdose stecken. Alle Symbole im Bedienfeld (**1**) leuchten einmal auf und erlöschen wieder. Nur das Symbol  (**21**) leuchtet weiterhin. Das Gerät befindet sich im Standby-Modus.

TIPPS

- Für die Zubereitung von Speisen wird i. d. R. kein bzw. nur wenig Öl (2 bis 3 Teelöffel) benötigt.
- Sehr leichte Lebensmittelstücke könnten durch die Umluft herumgewirbelt werden. Wir empfehlen, sie ggf. mit Zahnstochern o. Ä. zusammenzuhalten.
- Die Garzeit ist abhängig von Größe sowie Menge der Lebensmittel und von der Temperatur. Im Allgemeinen ist die Garzeit jedoch kürzer als in einem


handelsüblichen Backofen. Mit einer kürzeren Garzeit anfangen und sie bei Bedarf nach und nach verlängern.

- Die Lebensmittel von Zeit zu Zeit durchmengen oder mit einer Zange aus Kunststoff oder Holz wenden, um ein gleichmäßiges Garergebnis zu erhalten.
- Den Zustand der Speise zwischendurch überprüfen und wenn sie gar ist, das Gerät abschalten, auch wenn das Programm noch nicht zu Ende ist.
- 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.

BENUTZUNG


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

Beachten!

- Das Gerät **nicht** länger als 4 Stunden ohne Unterbrechung benutzen. Eine Ausnahme ist das Programm  (Dörren).
- Das Gerät **nicht** leer eingeschaltet lassen (Ausnahme „Ausbrennen“ vor dem ersten Gebrauch).
- Nahrungsmittel nicht in Frischhaltefolie oder in Plastikbeuteln verpackt in das Gerät legen.
- Darauf achten, dass die Speisen nicht die Heizelemente berühren.
- Das Gerät nicht überfüllen, damit die heiße Luft optimal im Garraum zirkulieren kann.
- Darauf achten, dass öl- und fettreiche Speisen nicht überhitzt werden. Sie könnten sich entzünden.



- Die heißen Zubehöerteile nach der Benutzung immer auf einer hitzebeständige Unterlage abstellen.

Grundlegende Benutzung


1. Je nach Bedarf die Backgitter (9) und / oder die Fettauffangschale / Backblech (8) auf eine der Schienen schieben oder den Drehspieß (4+5) oder Drehkorb (7) vorbeireiten (siehe Kapitel „Zubehör“).
2. Die Lebensmittel für das Garen vorbereiten und auf / im / am Zubehör platzieren (siehe Kapitel „Zubehör“).
3. Das Symbol  (21) berühren, um das Gerät zu aktivieren. Alle Anzeigen auf dem Bedienfeld (1) schalten sich ein. 185 °C und 15 Minuten sind voreingestellt.




Die Tür (2) des Gerätes muss geschlossen sein, damit Einstellungen vorgenommen / Tasten betätigt werden können.

4. Die Garzeit und Temperatur entweder manuell anpassen und durch Berühren von  den Garvorgang starten oder eines der 12 Programme wählen (siehe Kapitel „Funktionen“).
5. Wird der Drehkorb oder Drehspieß verwendet, das Symbol  (20) berühren, damit die Drehfunktion gestartet wird. (Durch erneutes Berühren wird die Drehfunktion wieder gestoppt.)



Bevor man mit dem Gerät richtig vertraut ist, sollte der Zustand der Speisen zwischendurch überprüft werden, damit sie nicht anbrennen. Dazu das Symbol  (22) berühren, um das Licht einzuschalten oder die Tür öffnen. Beim Öffnen der Tür, wird der Betrieb automatisch unterbrochen und das Licht schaltet sich ein. Nach dem Schließen der Tür wird der Betrieb fortgesetzt.



6. Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich das Gerät automatisch in den Standby-Modus. Der Lüfter läuft noch einige Sekunden weiter, bevor 5 Signaltöne ertönen.
Soll das Gerät vorher ausgeschaltet werden,  berühren.
7. Die Tür öffnen und das Gargut aus dem Garraum (3) nehmen.
Bei Verwendung des Drehkorbes oder Drehspießes, die Entnahmehilfe (6) zum Herausnehmen verwenden (siehe Kapitel „Zubehör“).
8. Das Gerät vom Stromnetz trennen.
9. Alle Zubehörteile abkühlen lassen und anschließend reinigen (siehe Kapitel „Reinigung und Aufbewahrung“).

Garvorgang kurz unterbrechen

Soll der Garvorgang unterbrochen werden, um z. B. die Zutaten zu wenden oder weitere Zutaten hinzuzufügen, die Tür (2) einfach öffnen. Der Countdown der Garzeit wird angehalten. Nach dem Schließen der Tür wird er fortgesetzt.

REINIGUNG UND AUFBEWAHRUNG

Beachten!

- Zum Reinigen keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel oder Reinigungspads verwenden. Diese können die Oberflächen beschädigen.
1. Die verwendeten Zubehörteile mit Spülmittel und warmem Wasser oder in der Geschirrspülmaschine reinigen. Um die Qualität der Teile möglichst lange zu erhalten, sollten sie vorzugsweise mit der Hand abgespült werden. Bei hartnäckigen Verschmutzungen zuvor in warmem Wasser und Spülmittel einweichen.
 2. Das Gehäuse des Gerätes sowie den Garraum (3) und die Heizelemen-

te bei Bedarf mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen.

Nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen oder ins Wasser tauchen!

3. Alle Teile vollständig trocknen lassen oder abtrocknen.
4. Das Gerät bei längerem Nichtgebrauch an einem sauberen, trockenen, für Kinder und Tiere unzugänglichen Ort verstauen.

PROBLEMBEHEBUNG

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



Nicht versuchen, ein elektrisches Gerät selbst zu reparieren!

Das Gerät funktioniert nicht.

Der Netzstecker steckt nicht richtig in der Steckdose.

- ▶ Den Sitz des Netzsteckers korrigieren.

Die Steckdose ist defekt.

- ▶ Eine andere Steckdose ausprobieren.

Es ist keine Netzspannung vorhanden.

- ▶ Die Sicherung des Netzanschlusses überprüfen.

Die Tür (2) ist nicht richtig geschlossen.

- ▶ Die Tür schließen.

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.

Der Garraum (3) ist zu voll.

- ▶ Die Lebensmittelmenge verringern.

Die Lebensmittel liegen aufeinander.

- ▶ Lebensmittel verteilen und von Zeit zu Zeit durchmengen.

Es wurden verschiedene Lebensmittel mit unterschiedlichen Garzeiten oder Temperaturen zubereitet.

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

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

- ▶ Die Garzeit bzw. Temperatur erhöhen.

Pommes frites aus frischen Kartoffeln sind nicht knusprig.

Die Kartoffeln sind zu wasserhaltig.

- ▶ Die Kartoffeln in schmalere Stücke schneiden. Die Kartoffelstücke mit einem Küchenpapier trockentupfen und dann mit etwas Speiseöl beträufeln.

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:	04703
Modellnummer:	GLA-1006
Stromversorgung:	220 – 240 V ~ 50 / 60Hz
Leistung:	1800 W
Schutzklasse:	I
Fassungsvermögen:	12l
Temperaturbereich:	80–200 °C (Programm  (Dörren): 30-80 °C)
Garzeit:	1 - 90 min (Programm  (Dörren): 2-24 h)
ID Gebrauchsanleitung:	Z 04703 M DS V1 0721 uh



Alle Rechte vorbehalten.

REZEPTVORSCHLÄGE

Beachten!

- Vor der Zubereitung von Speisen, unbedingt die Kapitel „Zubehör“ und „Benutzung“ lesen, um sich mit der Funktionsweise des Gerätes vertraut zu machen. Mit diesem Wissen lässt sich dann eine Menge an unterschiedlichen Speisen nach beliebigen Rezepten zubereiten.


Die Temperatur- und Garzeitangaben in den nachfolgenden Rezeptvorschlägen sind nur Richtwerte. Da sich die Zutaten aufgrund ihrer Herkunft, Größe, Form und Qualität unterscheiden, können die tatsächlich erforderlichen Einstellungen abweichen. Es ist wichtig, den Garzustand der Speise zwischendurch zu überprüfen und die Temperatur bzw. Garzeit zu korrigieren. **Vor dem Servieren unbedingt sicherstellen, dass vor allem Fleisch und Geflügel durchgegart ist.**

Kabeljaufilet mit Kräuter-Knoblauchkruste

Zutaten:

100 g	Kabeljau-Filet
1 – 2	Eiweiß
1	Knoblauchzehe
1 EL	gehacktes Basilikum
1 TL	Paprikapulver
n. B.	Meersalz, Pfeffer
½ Tasse	Paniermehl / Semmelbrösel

Zubereitung:



1. Knoblauch schälen und mit einer Knoblauchpresse durchpressen.
2. Knoblauch, restliche Gewürze und Paniermehl (bzw. die Semmelbrösel) in einer Schüssel vermischen.
3. Eiweiß trennen und in eine separate Schüssel geben.
4. Das Kabeljaufilet in Eiweiß tauchen und anschließend in der Kräuter-Knoblauch-Panade wälzen.
5. Das Kabeljaufilet auf das Backgitter legen.
6. Das Backgitter in das Gerät einsetzen.
7. Das Programm  „Fisch“ starten.
8. Sollte das Kabeljaufilet noch nicht gar sein, die Garzeit ggf. verlängern.

Hausgemachte Pommes frites

Zutaten:

4 große	Kartoffeln (festkochend)
1 – 2 EL	Speiseöl
n. B.	Salz

Zubereitung:

1. Kartoffeln schälen und in gleich große Stäbchen schneiden.
2. Kartoffeln gründlich waschen und abtrocknen.
3. 1 – 2 EL 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. Die Kartoffelstäbchen in den Drehkorb geben.
5. Den Drehkorb in den Garraum einsetzen.
6. Das Programm  „Pommes frites“ starten.
7. Mit der  Taste die Drehfunktion aktivieren.
8. Die Pommes frites sind gar, wenn sie goldbraun sind. Die Temperatur ggf. verringern, wenn die Pommes frites zu dunkel werden. Sollten sie nach Ablauf des Programms nicht gar sein,

die Garzeit verlängern und ggf. die Temperatur anpassen.

Tipps


- Das Öl mit Ihren Lieblingsgewürzen und -kräutern vermischen. So gelingen z. B. auch schmackhafte Curry- oder Paprika-Pommes frites.
- Je nachdem, wie dick die Kartoffeln geschnitten werden, kann man zwischen Kartoffelspalten und Pommes frites variieren. Je dicker die Kartoffelstücke, desto länger ist die Garzeit.
- Festkochende Kartoffeln verwenden. Junge Kartoffeln enthalten mehr Wasser. Sie haben daher eine längere Garzeit und werden evtl. nicht ganz so knusprig.
- Die geschnittenen Kartoffeln mit kaltem, klarem Wasser waschen, um überschüssige Kartoffelstärke zu entfernen. WICHTIG: Anschließend gründlich abtrocknen. Je weniger Feuchtigkeit vorhanden ist, desto knuspriger werden die Pommes frites.
- Vorgekochte Kartoffeln garen gleichmäßiger! Die Kartoffeln schneiden und ca. fünf Minuten vorkochen. So kann vermieden werden, dass die Pommes frites außen zwar knusprig aber innen noch nicht komplett durchgegart sind.
- Bei tiefgekühlten Pommes frites ist in der Regel keine Zugabe von Öl notwendig. Bei der Zubereitung von tiefgekühlten Fertigprodukten die Herstellerangaben auf der Verpackung beachten.

Kokosnuss-Garnelen

Zutaten:

- 12 Garnelen (geschält und entdarmt)
- Für die Panade:
- | | |
|---------|---------------------------|
| ½ Tasse | Mehl |
| ½ Tasse | Kokosnussflocken |
| 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. Eiweiß trennen und in eine weitere separate Schüssel geben.
4. Die Garnelen zunächst im Mehl wälzen, anschließend in das Eiweiß tunken und dann in der Kokosnuss-Panade wälzen.
5. Die Garnelen auf dem Backgitter verteilen.
6. Das Backgitter in das Gerät einsetzen.
7. Das Programm  „Schrimps“ starten.
8. Die Garnelen sind servierfertig, wenn sie eine schöne goldbraune Farbe angenommen haben. Sollten die Garnelen nach Ablauf der eingestellten Zeit noch nicht gar sein, die Garzeit verlängern.

Pikante Hähnchenschenkel

Zutaten:

4 – 6	Hähnchenschenkel
2 – 3 EL	Olivenöl
1	Knoblauchzehe
1 TL	Zucker
1 TL	Chilipulver oder Paprikapulver
n. B.	Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Knoblauch schälen und mit der Knoblauchpresse durchpressen.
2. Knoblauchzehe mit Zucker, Chili-/ Paprikapulver, Salz, Pfeffer und Öl vermischen.
3. Die Hähnchenschenkel mit der Marinade einreiben und mindestens 20 Minuten ziehen lassen.
4. Die Hähnchenschenkel auf das Backgitter in mittlerer Position legen.
5. Das Programm  „Hähnchen“ starten.
6. Zwischendurch den Garzustand überprüfen. Die Garzeit kann nach der Größe der Hähnchenschenkel variieren. Die Gartemperatur und Garzeit ggf. entsprechend anpassen.


Grillhähnchen auf dem Spieß

Ruhezeit: ca. 1 Tag

Zutaten:

1	Hähnchen, frisch, möglichst fett
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer, weiß, gemahlen
1 Prise	Thymian, gerebelt
2	mittelgroße Äpfel, herb
2	mittelgroße Zwiebel(n), Viertel
2 Zehen	Knoblauch
50ml	Öl
10g	Gewürzmischung (Brathähnchen)

Zubereitung:

1. Hähnchen waschen und trocken tupfen.
2. Die Gewürze mischen, und mit der Mischung den Bauchraum des Hähnchens würzen.
3. Die geschnittenen Äpfel, Zwiebeln und Knoblauchscheiben in den Bauchraum geben.
4. Das Hähnchen mit Garn oder Rouladennadeln verschließen.
5. Das Hähnchen in ein passendes Gefäß geben. Öl und Brathähnchengewürz in die Haut einmassieren. Im Kühlschrank etwa 12 bis 24 Stunden marinieren.
6. Die Fettauffangschale ganz unten in das Gerät schieben.
7. Das Hähnchen auf dem Drehspieß befestigen.
8. Den Drehspieß im Gerät anbringen.
9. Das Programm  „Drehgrillen“ starten.
10. Sollte das Hähnchen nach Ablauf des Programms noch nicht goldbraun und knusprig sein, das Programm erneut starten.


Mit Brötchenstücken schmeckt das Grillhähnchen köstlich. Die Füllung vom Hähnchen kann, muss aber nicht, gegessen werden.

Bananenchips

Zutaten:

n. B. Bananen

Zubereitung:


1. Die Bananen schälen und in 2 – 3 mm dicke Scheiben schneiden. Je dünner sie sind, desto schneller trocknen sie.
2. Die Bananenscheiben auf den Backgittern verteilen.
3. Das Backgitter in das Gerät einsetzen.
4. Das Programm  „Dörren“ starten.
5. Prüfen, ob die Bananenscheiben trocken sind. Sie fühlen sich leicht ledrig an, wenn sie fertig sind. Ansonsten das Programm erneut starten oder die Garzeit verlängern.

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. Die Apfeltaschen auf dem Backgitter verteilen.
7. Das Backgitter in das Gerät in mittlerer Position einsetzen.
8. Das Programm  „Backen“ starten.
9. Vor Ablauf der Garzeit überprüfen, ob die Apfeltaschen goldbraun sind und sie ggf. vor Ablauf der die Garzeit herausnehmen. Wenn die Apfeltaschen zu hell erscheinen, die Garzeit verlängern.

LIST OF CONTENTS

Items Supplied	17
At A Glance	18
Symbols	18
Signal Words	18
Further Explanations	18
Intended Use	19
Safety Notices	20
Before Initial Use	22
Accessories	22
Functions	24
Set-Up and Connection	25
Tips	25
Use	26
Cleaning and Storage	27
Troubleshooting	27
Disposal	28
Technical Data	28
Recipe Suggestions	29



IMPORTANT NOTICES! PLEASE KEEP FOR REFERENCE!

ITEMS SUPPLIED

- 1 x frying machine
- 1 x rotating basket
- 2 x rotating spit fork with locking screw
- 1 x shaft of the rotating spit
- 1 x removal tool
- 1 x fat collecting tray / baking tray
- 3 x baking mesh tray
- 1 x operating instructions

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

Remove any possible films, stickers or transport protection from the device.

Never remove the rating plate and any possible warnings!











AT A GLANCE

(Picture A)

- 1 Control panel
- 2 Door
- 3 Cooking chamber
- 4 Rotating spit fork
- 5 Rotating spit shaft
- 6 Removal tool
- 7 Rotating basket
- 8 Fat collecting tray/baking tray
- 9 Baking mesh trays

Control Panel

(Picture B)

- 10  Increase cooking temperature
- 11  Cooking process display
- 12  Temperature setting display
- 13  Timer setting display
- 14 Display
- 15 **min** Duration display
- 16 °C / °F Degrees Celsius / Fahrenheit display
- 17  Increase cooking time
- 18  Reduce cooking time
- 19 Programmes
- 20  Start / stop rotating function
- 21  On / Off
- 22  Light on / off
- 23  Reduce cooking temperature

SYMBOLS



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



Supplementary information



Read the operating instructions before use!



Caution: hot surfaces!



Suitable for use with food



Alternating current

SIGNAL WORDS

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

DANGER – high risk, results in serious injury or death

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

NOTICE – may result in risk of damage to material

FURTHER EXPLANATIONS

Key numbers are shown as follows: (1)

Picture references are shown as follows: (Picture A)

Dear Customer,

We are delighted that you have chosen the MAXXMEE XXL hot air frying machine. You can use it to prepare anything: from traditional chips and fish to poultry and even pasta. The clever combination of fast-circulating hot air and a heating element cooks your favourite food not just extra fast and gently, but also requires much less energy and fat than conventional devices. Several preset programmes allow you to prepare delicious classic dishes and be sure that the recipe will succeed.

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

We hope you have a lot of fun with your MAXXMEE XXL hot air frying machine.


Information About the Operating Instructions

Before using the device for the first time, please read through these operating instructions carefully and keep them for future reference and other users. They form an integral part of the device. The manufacturer and importer do not accept any liability if the information in these operating instructions is not complied with.


INTENDED USE

- The device is intended to be used for grilling, frying, baking, defrosting, keeping food warm, reheating and dehydrating food.
- **The device operates exclusively with hot air. Do not pour any oil or fat into the device, as you would do with a conventional fryer!**
- The device is **not** suitable for preparing liquid dishes such as soups, sauces or stews!
- The device is for personal use only and is not intended for commercial or domestic-like applications, e.g. in hotels, bed and breakfasts, offices, staff kitchens or similar places.
- Use the device only for the specified purpose and as described in the operating instructions. Any other use is deemed to be improper.
- The warranty does not cover faults caused by incorrect handling, damage or attempted repairs. The same applies to normal wear and tear.

SAFETY NOTICES

 **WARNING: Note all safety notices, instructions, illustrations and technical data provided with this device.** Failure to follow the safety notices and instructions may result in electric shock, fire and / or injuries.

- This device may be used by **children** aged 8 and over and by people with reduced physical, sensory or mental abilities or a lack of experience and/or knowledge if they are supervised or have received instruction on how to use the device safely and have understood the dangers resulting from failure to comply with the relevant safety precautions.
- Children must **not** play with the device.
- Cleaning and **user maintenance** must **not be carried out** by **children**, unless they are older than 8 years of age and are supervised.
- **Children** younger than 8 years of age and animals must be kept away from the device and the connecting cable.

 **CAUTION: hot surfaces!** The device and accessories will become very hot during use. Do not come into contact with heated parts while or after using the device! Only ever touch the handles and control panel while the device is in operation or immediately after it has been switched off. Wait until the device has cooled down fully before it is transported, cleaned or stored away. Use oven gloves when handling the hot accessories.

- Never immerse the device and the connecting cable in water or other liquids and ensure that these components cannot fall into water or become wet. There is a danger of electric shock!
- Do not pour any liquids (e.g. oil or water) directly into the device or place a liquid-filled vessel into the device. It works exclusively with hot air.
- Never use the open door as a deposit surface, e.g. for the rotating basket! Hot accessories could damage the door. In addition, the device could tip over and present a risk of injury.

- The device must always be disconnected from the mains power when it is left unattended and before transporting or cleaning the device.
- Do not make any modifications to the device. Also do not replace the connecting cable yourself. If the device, the connecting cable or the accessories of the device are damaged, they must be repaired or replaced by the manufacturer, customer service department or a specialist workshop in order to avoid any hazards.
- The device is not designed to be operated with an external timer or a separate remote control system.
- Follow the instructions in the “Cleaning and Storage” chapter!



DANGER – Danger of Electric Shock

- Use and store the device only in closed rooms.
- Do not use and store the device in rooms with high humidity.
- If the device falls into water while it is connected to the mains power, pull the mains plug out of the plug socket immediately. **Only after this** should you retrieve the device from the water. Never attempt to pull it out of the water while it is connected to the mains power! Before using it again, have it checked by the manufacturer, customer service department or an authorised distributor in order to avoid possible hazards.
- Never touch the device and the connecting cable with wet hands when the device is connected to the mains power.

- Do not cover the device during operation and keep the ventilation openings clear in order to prevent it from catching fire.
- In the event of a fire: Do not extinguish with water! Smother the flames with a fireproof blanket or a suitable fire extinguisher.



WARNING – Danger of Injury

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



WARNING – Danger of Fire

- Do not operate the device in the vicinity of combustible substances. Do not place any combustible materials (e.g. cardboard, paper, plastic) on or in the device.

NOTICE – Risk of Damage to Material and Property

- Make sure that the steam which emerges does not come into direct contact with electrical devices and equipment containing electrical components.
- If a fault occurs during operation, pull out the mains plug. Otherwise always switch off the device first before the mains plug is pulled out.
- Disconnect the device from the mains power before a thunderstorm or when there is a power cut.
- Always pull the mains plug and never the mains cable when disconnecting the device from the mains power.
- Do not pull or carry the device by the connecting cable.
- Protect the device from other heat sources, flames, persistent moisture, direct sunlight or impacts.
- Keep the device in a dry place at temperatures of between 0 and 40°C.
- Never place objects on the device or the connecting cable.
- Use only original accessories from the manufacturer in order to guarantee that there is no interference that may prevent the device from working and to avoid possible damage.
- Do not use metal kitchen utensils or other sharp-edged objects to turn and remove the food. They could damage the coatings.

BEFORE INITIAL USE

1. Wipe down the outside of the device with a clean, damp cloth. Clean all accessories with detergent and warm water or in the dishwasher.
2. The device should be used for the first time without any food in it as it may produce some smoke or odours due to coating residues. To do this, follow the instructions in the “Set-Up and Connection” and “Use” chapters. Allow the device to heat up on the highest temperature setting (200°C) for approx. 10 minutes without any food in it.
3. Then clean it again.

ACCESSORIES

The heating element is located at the top of the cooking chamber, i.e. the higher up a baking mesh tray or the baking tray is placed, the more intense the heat is from above.

In the top section, the food is cooked faster and crispier. The middle position should be chosen to achieve even heating from all sides. The bottom rails are suitable for gentle cooking.

Fat Collecting Tray / Baking Tray

The fat collecting tray (8) should always be inserted so that any dripping fat, crumbs or other food residues can be collected in it. It is slid into the very bottom of the cooking chamber (3).

If you want to make pizza, cakes etc., the fat collecting tray can also be used as a baking tray. To do this, slide it onto the rails in the cooking chamber.

Baking Mesh Trays

The baking mesh trays (9) are intended to be used for dehydrating. However, they can also be used for crisping, reheating etc.

The baking mesh trays are slid onto the rails in the cooking chamber (3).

Rotating Spit

Please Note!

- The shaft contains two small round notches which mark the outermost position of the locking screws. The locking screws must not be attached any further than the outer ends of the shaft to ensure that smooth operation is possible.
- Do not place any pieces that are too large onto the rotating spit so that it can rotate without any hindrance.

The rotating spit consists of the rotating spit shaft (5) and two rotating spit forks (4). It is suitable for grilling large pieces of meat, e.g. chicken, grilled or roast pork.

Fixing Food in Place

1. Slide one fork onto the shaft and lock it with the locking screw (Picture C).
2. Slide the food to be grilled onto the rotating spit until it rests on the fork.
3. Slide the other fork onto the shaft and into the food to be grilled and fix with the locking screw.

Rotating Basket

In the rotating basket (7), the food is rotated during cooking so that it becomes crispy on all sides. The rotating basket is particularly suitable for preparing chips or other potato products, small pieces of vegetables and meat as well as frozen products, e.g. chicken nuggets or squid rings.

Adding Food

1. Open the flap of the rotating basket.
2. Fill the rotating basket no more than $\frac{3}{4}$ full with food. It should not be too full to ensure that the food is cooked evenly.

3. Close the flap and ensure that it is shut correctly so that it does not open during use.

Placing the Rotating Basket and Rotating Spit in the Device

First insert the rotating spit (4+5) or the rotating basket (7) into the round holder on the left-hand side of the cooking chamber (3). Then hang it into the support on the right-hand side of the cooking chamber.

Check that it fits securely. The rotating spit / rotating basket must not be able to rotate about its own axis when the device is switched off. If this is the case, plug the left-hand end of the shaft deeper into the holder.

After use, remove the hot rotating spit / rotating basket from the cooking chamber using the removal tool (see the "Removal Tool" section). Always use oven gloves to open and empty the rotating basket or to remove the food from the rotating spit.













Removal Tool

The hot rotating basket (7) or rotating spit (4+5) is removed from the cooking chamber (3) with the removal tool (6). To do this, place the ends of the removal tool under the shaft (Picture D). First lift up the right-hand side of the shaft and move it forwards a little until the left end of the shaft is released from the holder. Then carefully lift the rotating basket or rotating spit out of the cooking chamber and place it down on a heat-resistant surface.

FUNCTIONS

The device has preset programmes (19). To select a programme, touch the respective symbol on the control panel (1). When the symbol flashes, the programme is activated and the device will start a few seconds later. While it is flashing, the time and temperature of the programme can be manually adjusted or another programme can be selected.

The symbols represent the following preset programmes:

Symbol	Programme	Ideal for:	Temperature	Cooking time
	Chips	Crispy chips, chicken nuggets etc.	200°C	15 min
	Steaks / cutlets	Meat, roasted vegetables etc.	175°C	25 min
	Fish	Fish, vegetables etc.	165°C	15 min
	Shrimps	Seafood	160°C	12 min
	Pizza	Pizza, quiche, tarte flambée etc.	180°C	15 min
	Chicken	Poultry of any kind	185°C	40 min
	Baking	Cakes, desserts or bread rolls	160°C	30 min
	Rotary grilling (with automatic rotating function)	Roast chicken, grilled or roast pork	190°C	30 min
	Dehydrating	Dried fruit, vegetable chips etc.	30°C (up to 80°C)	2h (up to 24 h)
	Reheating	For reheating food that has already been cooked	115°C	12 min
	Defrosting	For defrosting frozen food	200°C	20 min
	Preheating	All food that requires a preheated cooking chamber	80°C	5 min



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

Adjusting the Temperature and Cooking Time

The **temperature (12)** and the **cooking time (13)** can be adjusted via the plus / minus symbols (**10** and **23, 17** and **18**) on the control panel (**1**) both when not using a preset programme and when a programme has been chosen.

To scroll through the values quickly, press and hold down the respective symbol.

Standby Mode

When you touch the symbol **⏻ (21)**, the control panel (**1**) is activated. If the device is not operating and no button is pressed for 30 seconds, the device switches to standby mode.

SET-UP AND CONNECTION

Please Note!

- Check the device and the connecting cable for damage each time before putting it into operation. Use the device only if it is undamaged and in working order.
- Never place the device on a soft surface. The ventilation openings on the bottom of the device must not be covered.
- Ensure there is sufficient clear space on all sides. Do not place the device below kitchen wall units or similar cupboards. The rising steam could cause damage to them!
- Only connect the device to a plug socket that is properly installed and matches the technical data of the device. The plug socket must also be readily accessible after connection so that the connection to the mains can quickly be isolated.
- Do not use any extension cables.
- Do not connect the device along with other consumers (with a high wattage)

to a multiple socket in order to prevent overloading and a possible short circuit (fire).

- Make sure that the connecting cable does not present a trip hazard. It may not hang down from the surface on which the device is placed in order to prevent the device from being pulled down.
- Make sure that the connecting cable is not squashed, bent or laid over sharp edges and does not come into contact with hot surfaces (e.g. of the device).

1. Place the device on the kitchen unit or another dry, clean, flat and heat-resistant work surface. Ensure there is sufficient clear space on all sides (at least 20 cm to the sides and 50 cm above).
2. Fully unwind the connecting cable and plug the mains plug into a plug socket. All symbols on the control panel (**1**) light up once and then go out again. Only the symbol **⏻ (21)** remains lit. The device is in standby mode.

TIPS


- Generally no oil or only a small amount of oil (2 to 3 teaspoons) is required for preparing food.
- Very light pieces of food could be swirled around by the circulating air. If necessary, we recommend sticking them together with toothpicks or a similar object.
- The cooking time is dependent on the size and quantity of the food and on the temperature. However, in general the cooking time is shorter than in a conventional oven. Start with a shorter cooking time and gradually increase it if required.

- Mix the food around from time to time or turn it with plastic or wood-en tongs to obtain an even cooking result.
- Check the condition of the food in between times and, if it is cooked, switch off the device, even if the programme has not yet finished.
- 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.


USE

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

Please Note!



- Do **not** use the device for longer than 4 hours without a break. An exception is the programme  (Dehydrate).
- Do **not** leave the device switched on when it is empty (apart from "burning off" prior to first use).
- Do not place food that is still wrapped in cling film or plastic bags in the device.
- Make sure that the food does not come into contact with the heating elements.
- Do not overfill the device so that the hot air can circulate optimally inside the cooking chamber.
- Make sure that foodstuffs containing oil and fats are not overheated. They could ignite.
- Always place the hot accessories down on a heat-resistant surface after use.

Basic Use


1. As required, slide the baking mesh trays (9) and / or the fat collecting tray / baking tray (8) onto one of the rails or prepare the rotating spit (4+5) or rotating basket (7) (see the "Accessories" chapter).
2. Prepare the food for cooking and place it on or in the accessory (see the "Accessories" chapter).
3. Touch the symbol  (21) to activate the device. All displays on the control panel (1) switch on. 185°C and 15 minutes are preset.




The door (2) of the device must be closed for settings to be made and buttons to be pressed.

4. Either manually adjust the cooking time and temperature and start the cooking process by pressing  or select one of the 12 programmes (see the "Functions" chapter).
5. If the rotating basket or rotating spit is used, touch the symbol  (20) to start the rotating function. (Touching it again will stop the rotating function.)



Until you are properly familiar with the device, the condition of the food should be checked in between times to ensure that it does not burn. To do this, touch the symbol  (22) to switch on the light or open the door. When the door is opened, operation is interrupted automatically and the light switches on. Operation is resumed once the door is closed.

6. When the set time elapses, the device automatically switches to standby mode. The fan continues to run for a few more seconds before 5 beeps are heard.
If the device is to be switched off prematurely, touch .

7. Open the door and take the cooked items out of the cooking chamber (3). If the rotating basket or rotating spit is being used, use the removal tool (6) to remove it (see the "Accessories" chapter).
8. Disconnect the device from the mains power.
9. Allow all accessories to cool down and then clean them (see the "Cleaning and Storage" chapter).

Briefly Pausing the Cooking Process

If the cooking process is to be paused to turn the ingredients or add further ingredients, for example, simply open the door (2). The countdown of the cooking time is stopped. It resumes once the door is closed.

CLEANING AND STORAGE

Please Note!

- Do not use any caustic or abrasive cleaning agents or cleaning pads to clean the device. These may damage the surfaces.
1. Clean the used accessories with detergent and warm water or in the dishwasher. To maintain the quality of the parts for as long as possible, they should preferably be rinsed by hand. In the case of stubborn dirt, soak in warm water and detergent beforehand.
 2. Wipe down the outside of the device and the cooking chamber (3) and heating elements with a clean, damp cloth if necessary.
Do not clean in the dishwasher or immerse in water!
 3. Allow all parts to dry completely or dry them off.
 4. Store the device away in a clean, dry location that is out of the reach of

children and animals when not in use for a prolonged period.

TROUBLESHOOTING

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



Do not attempt to repair an electrical device yourself!

The device does not work.

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

- ▶ Correct the fit of the mains plug.

The plug socket is defective.

- ▶ Try another plug socket.

There is no mains voltage.

- ▶ Check the fuse of the mains connection.

The door (2) has not been closed correctly.

- ▶ Close the door.

The overheating protection has been triggered.

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

The fuse in the fuse box is triggered.

Too many devices connected to the same circuit.

- ▶ Reduce the number of devices in the circuit.

The food has not been cooked evenly.

The cooking chamber (3) is too full.

- ▶ Reduce the amount of food.

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

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

Different foods with different cooking times or temperatures have been prepared.

- ▶ Prepare items of food with different cooking temperatures one after the other.
- ▶ Place food with a longer cooking time in the device first, then add ingredients with a shorter cooking time later.

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

- ▶ Increase the cooking time or temperature.

Chips made from fresh potatoes are not crispy.

The potatoes contain too much water.

- ▶ Cut the potatoes into narrower pieces. Dab the potato pieces dry with some kitchen towel and then trickle a little cooking oil over them.

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:	04703
Model number:	GLA-1006
Power supply:	220 – 240 V ~ 50 / 60Hz
Power:	1800 W
Protection class:	I
Capacity:	12l
Temperature range:	80–200°C (programme  (Dehydrate): 30–80°C)
Cooking time:	1–90 min (programme  (Dehydrate): 2–24 h)
ID of operating instructions:	Z 04703 M DS V1 0721 uh



All rights reserved.

RECIPE SUGGESTIONS

Please Note!

- Before you prepare any food, it is essential to read the "Accessories" and "Use" chapters to familiarise yourself with the way that the device works. This knowledge will then enable you to prepare lots of different dishes following any recipes you want.


The temperatures and cooking times specified in the following suggested recipes are guideline figures. As the ingredients differ due to their origin, size, shape and quality, the settings actually required may vary. It is important to check how the food is cooking from time to time and adjust the temperature or cooking time. **It is essential to make sure prior to serving that meat and poultry in particular is fully cooked through.**

Cod Fillet with Garlic Herb Crust

Ingredients:

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

Preparation:



1. Peel the garlic and squeeze through a garlic press.
2. Mix together the garlic, the rest of the herbs and breadcrumbs in a bowl.
3. Separate off the egg white and pour it into a separate bowl.
4. Dip the cod fillet in the egg white and then roll it in the garlic herb breadcrumb coating.
5. Place the cod fillet on the baking mesh tray.
6. Insert the baking mesh tray into the device.
7. Start the  "Fish" programme.
8. If the cod fillet is not yet cooked, extend the cooking time if necessary.

Homemade Chips

Ingredients:

4 large	Potatoes (waxy)
1 – 2 tbsp.	Cooking oil
To taste	Salt

Preparation:

1. Peel the potatoes and cut them into sticks of equal size.
2. Thoroughly wash the potatoes and then dry them off.
3. Add 1 – 2 tbsp. of 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. Place the sliced potato chips into the rotating basket.
5. Insert the rotating basket into the cooking chamber.
6. Start the  "Chips" programme.
7. Press the  button to activate the rotating function.
8. The chips are cooked when they are golden brown. Reduce the temperature if necessary if the chips start to get too dark. If they are not cooked after the end of the programme, extend the cooking time and adjust the temperature if necessary.

Tips

- Mix your favourite herbs and spices into the oil. This will allow you for example to prepare tasty curry or paprika-flavoured chips.
- Depending on how thick you cut your potatoes, you can vary between potato wedges and chips. The thicker the potato pieces, the longer the cooking time.
- Use waxy potatoes. Young potatoes contain more water. They 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 dry them thoroughly. The less moisture is present, the crispier the chips will be.
- Preboiled potatoes will cook more evenly! Slice the potatoes 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.
- If you want to prepare frozen chips, there is generally no need to add any oil. If you are going to prepare frozen convenience products, follow the manufacturer's specifications on the packaging.

Coconut Prawns

Ingredients:

- | | |
|-----------------------------|-----------------------------|
| 12 | Prawns (peeled and cleaned) |
| For the breadcrumb coating: | |
| ½ cup | Flour |
| ½ cup | Coconut flakes |
| 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 white and pour it into another 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. Spread the prawns on the baking mesh tray.
6. Insert the baking mesh tray into the device.
7. Start the 🍤 “Shrimps” programme.
8. The prawns are ready for serving when they have developed a lovely golden brown colour. If the prawns are not yet cooked after the set time has elapsed, extend the cooking time.

Spicy Chicken Legs

Ingredients:

- 4 – 6 Chicken legs
- 2 – 3 tbsp. Olive oil
- 1 Garlic clove
- 1 tsp. Sugar
- 1 tsp. Chilli or paprika powder
- To taste Salt, pepper

Preparation:

1. Peel the garlic and squeeze through the garlic press.
2. Mix the clove of garlic with sugar, chilli/paprika powder, salt, pepper and oil.
3. Rub the marinade into the chicken legs and allow it to infuse for at least 20 minutes.
4. Place the chicken legs on the baking mesh tray in the middle position.
5. Start the  "Chicken" programme.
6. Check how cooked the food is in between times. The cooking time may vary depending on the size of the chicken legs. Adjust the cooking temperature and cooking time accordingly if necessary.


Skewered Grilled Chicken

Resting time: approx. 1 day

Ingredients:

- 1 Chicken, fresh, as fat as possible
- 1 pinch salt
- 1 pinch Pepper, white, ground
- 1 pinch Thyme, crushed
- 2 Medium apples, tart
- 2 Medium onion(s), quarters
- 2 cloves Garlic
- 50ml Oil
- 10g Spice mixture (roast chicken spice)

Preparation:

1. Wash the chicken and dab it dry.
2. Mix the spices together and season the abdomen of the chicken with the mixture.
3. Place the chopped apples, onions and garlic slices in the abdomen.
4. Seal up the chicken with string or cooking pins.
5. Place the chicken in an appropriate vessel. Massage oil and roast chicken spice into the skin. Marinate in the fridge for roughly 12 to 24 hours.
6. Slide the fat collecting tray into the bottom of the device.
7. Fix the chicken on the rotating spit.
8. Attach the rotating spit in the device.
9. Start the  "Rotary grilling" programme.
10. If the chicken is not yet golden brown and crispy after the end of the programme, start the programme again.


The grilled chicken tastes delicious with chunks of bread. The stuffing in the chicken can be eaten but does not have to be.

Banana Chips

Ingredients:

To taste Bananas

Preparation:

1. Peel the bananas and cut them into slices 2 – 3 mm thick. The thinner they are, the faster they will dry.
2. Spread the banana slices on the baking mesh trays.
3. Insert the baking mesh tray into the device.
4. Start the  "Dehydrate" programme.
5. Check whether the banana slices are dry. They will feel slightly leathery when they are done. Otherwise start the programme again or extend the cooking time.

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. Spread the apple turnovers on the baking mesh tray.
7. Insert the baking mesh tray into the device in the middle position.
8. Start the  "Baking" programme.
9. Before the cooking time elapses, check whether the apple turnovers are golden brown and take them out before the end of the cooking time if necessary. If the apple turnovers appear too light, extend the cooking time.

SOMMAIRE

Composition	33
Aperçu général	34
Symboles	34
Mentions d'avertissement	34
Explications complémentaires	34
Utilisation conforme	35
Consignes de sécurité	36
Avant la première utilisation	38
Accessoires	39
Fonctions	40
Mise en place et branchement	41
Conseils	42
Utilisation	43
Nettoyage et rangement	44
Résolution des problèmes	44
Mise au rebut	45
Caractéristiques techniques	45
Propositions de recettes	46



AVIS IMPORTANTS ! À CONSERVER IMPÉRATIVEMENT !

COMPOSITION

- 1 x friteuse
- 1 x panier rotatif
- 2 x fourches de tournebroche avec vis de réglage
- 1 x axe du tournebroche
- 1 x extracteur
- 1 x bac de récupération de la graisse / lèchefrite
- 3 x grilles pour four
- 1 x mode d'emploi

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











APERÇU GÉNÉRAL

(Illustration A)

- 1 Panneau de commande
- 2 Volet
- 3 Espace de cuisson
- 4 Fourche de tournebroche
- 5 Axe du tournebroche
- 6 Extracteur
- 7 Panier rotatif
- 8 Bac de récupération de la graisse / lèchefrite
- 9 Grilles pour four

Panneau de commande

(Illustration B)

- 10  Augmenter la température de cuisson
- 11  Affichage de l'opération de cuisson
- 12  Affichage du réglage de la température
- 13  Affichage du réglage de la minuterie
- 14 Écran
- 15 **min** Affichage de la durée
- 16 **°C / °F** Affichage de degrés Celsius / Fahrenheit
- 17  Augmenter le temps de cuisson
- 18  Réduire le temps de cuisson
- 19 Programmes
- 20  Démarrage / pause de la fonction rotative
- 21  Marche / arrêt
- 22  Marche / arrêt de la lumière
- 23  Réduire la température de cuisson

SYMBOLES



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



Informations complémentaires



Consulter le mode d'emploi avant utilisation !



Attention : surfaces chaudes !



Pour usage alimentaire



Courant alternatif

MENTIONS D'AVERTISSEMENT

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

DANGER – Risque accru induisant des blessures graves, voire mortelles

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

AVIS – Risque de dégâts matériels

EXPLICATIONS COMPLÉMENTAIRES

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

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

Chère cliente, cher client,

Nous vous félicitons d'avoir fait l'acquisition de la **friteuse à chaleur tournante XXL MAXXMEE**. Elle vous permettra de tout préparer : du grand classique des frites jusqu'au poisson, en passant par la volaille et même les pâtes. La combinaison astucieuse de l'air chaud circulant rapidement et d'une résistance permet non seulement de préparer vos plats préférés très rapidement et délicatement, mais nécessite aussi nettement moins d'énergie et de graisse que les appareils classiques. Plusieurs programmes prédéfinis permettent de réussir à coup sûr de délicieux classiques culinaires. Pour toute question concernant cet appareil et ses pièces de rechange et accessoires, veuillez contacter le service après-vente à partir de notre site Internet :

www.dspro.de/kundenservice

Nous espérons que votre **friteuse à chaleur tournante XXL MAXXMEE** vous donnera entière satisfaction !


Informations sur le mode d'emploi

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


UTILISATION CONFORME

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

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

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

- Ne jamais plonger l'appareil et le cordon de raccordement dans l'eau ou tout autre liquide et s'assurer que ceux-ci ne risquent pas de tomber dans l'eau ou d'être mouillés. Risque d'électrocution !

- Ne verser aucun liquide (par ex. huile ou eau) directement dans l'appareil ni placer de récipient rempli de liquide dans l'appareil. Il fonctionne exclusivement à chaleur tournante.
- Ne jamais utiliser le volet ouvert comme socle de pose, par ex. pour le panier rotatif ! Des accessoires chauds peuvent endommager le volet. De plus, l'appareil pourrait basculer et présenter un risque de blessures.
- L'appareil doit toujours être débranché du secteur lorsqu'il n'est pas sous surveillance, avant d'être transporté ou nettoyé.
- Ne procéder à aucune modification sur l'appareil. De même, ne pas remplacer le cordon de raccordement soi-même. En cas d'endommagement de l'appareil lui-même, de son cordon de raccordement ou de ses accessoires, il faut les faire réparer ou remplacer par le fabricant, le service après-vente ou un atelier afin d'éviter tout danger.
- L'appareil n'est pas conçu pour une utilisation avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- Observer les consignes données au paragraphe « Nettoyage et rangement ».

**DANGER – Risque d'électrocution**

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

**AVERTISSEMENT – Risque d'incendie**

- Ne pas utiliser l'appareil à proximité de substances inflammables. Ne pas mettre de matières inflammables (par ex. du carton, du papier, du plastique) ni sur, ni à l'intérieur de l'appareil.
- Afin d'éviter tout risque d'incendie de l'appareil, ne pas le couvrir lorsqu'il est en cours de fonctionnement et laisser les orifices d'aération dégagés.
- En cas d'incendie : ne pas éteindre avec de l'eau ! Éteuffer les flammes à l'aide d'une couverture ignifuge ou d'un extincteur approprié.



AVERTISSEMENT – Risque de blessure

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

AVIS – Pour éviter tout risque de dégâts matériels

- Veiller à ce que la vapeur qui se dégage ne puisse pas entrer en contact avec des appareils électriques ou des installations comportant des composants électriques.
- Retirer la fiche de la prise de courant si un défaut survient au cours de l'utilisation de l'appareil. Dans les autres cas, toujours arrêter l'appareil avant de retirer la fiche de la prise de courant.
- Débrancher l'appareil du secteur en cas de panne d'électricité ou d'orage.
- Pour débrancher l'appareil du secteur, toujours tirer sur la fiche, jamais sur le cordon.
- Ne pas tirer et ne pas porter l'appareil par son cordon de raccordement.
- Veiller à ce que l'appareil ne soit pas soumis à des chocs ; le protéger de toute autre source de chaleur ou flamme ; ne pas l'exposer au rayonne-

ment direct du soleil ni trop longtemps à l'humidité.

- Conserver l'appareil dans un endroit sec sur une plage de température allant de 0 à 40 °C.
- Ne jamais poser d'objets sur l'appareil ou le cordon de raccordement.
- Utiliser uniquement des accessoires d'origine du fabricant pour ne pas entraver le bon fonctionnement de l'appareil et éviter tout éventuel dommage.
- Ne pas utiliser d'ustensiles de cuisine en métal ou tout autre objet aux arêtes vives pour tourner ou prélever les aliments, ceux-ci pouvant endommager les revêtements.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Nettoyer le bâti de l'appareil avec un chiffon propre et humide. Nettoyer tous les accessoires à l'eau chaude avec du produit vaisselle ou 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 aux paragraphes « Mise en place et branchement » et « Utilisation ». Laisser l'appareil chauffer à vide env. 10 minutes au niveau de température maximal (200 °C).
3. Répéter ensuite la procédure de nettoyage.

ACCESSOIRES

La résistance se trouve en haut de l'espace de cuisson. En d'autres termes, plus la grille pour four ou le lèche-frite est placé haut, plus la chaleur venant du haut est intense.

La cuisson des aliments est plus rapide et plus croustillante dans la partie supérieure. Pour chauffer tous les côtés de façon homogène, il faut choisir la position centrale. Les rails inférieurs conviennent pour une cuisson douce.

Bac de récupération de la graisse / lèche-frite

Le bac de récupération de la graisse (8) doit toujours être en place afin que les gouttes de graisse, les miettes ou les autres résidus alimentaires puissent y être récupérés. Il se place tout en bas dans l'espace de cuisson (3).

La cuisson de pizzas, gâteaux, etc. peut également être réalisée à l'aide du bac de récupération de la graisse, faisant alors office de lèche-frite. Il faut pour cela le positionner sur les rails dans l'espace de cuisson.

Grilles pour four

Les grilles pour four (9) servent à dorer les aliments. Elles peuvent toutefois être utilisées pour gratiner, réchauffer, etc. Les grilles pour four se glissent sur les rails dans l'espace de cuisson (3).

Tournebroche

À observer !

- Sur l'axe se trouvent deux petites encoches rondes marquant l'extrême position des vis de réglage. Afin d'assurer un fonctionnement sans problème, les vis de réglage ne doivent pas être placées trop près des extrémités extérieures de l'axe.

- Ne pas embrocher de trop grands morceaux d'aliments sur le tournebroche afin de faciliter sa rotation.

Le tournebroche est composé d'un axe de tournebroche (5) et de deux fourches de tournebroche (4). Il permet de griller de grandes pièces de viande, par ex. des poulets, ou bien de cuire des rôtis roulés ou rôtis à la broche.

Fixation des aliments

1. Glisser l'une des fourches sur l'axe et la bloquer avec la vis de réglage (illustration C).
2. Faire coulisser les aliments à griller sur le tournebroche jusqu'à la fourche.
3. Glisser l'autre fourche sur l'axe pour ensuite y embrocher les aliments avant de la fixer avec la vis de réglage.

Panier rotatif

Le panier rotatif (7) permet d'effectuer des rotations des aliments pendant la cuisson afin qu'ils soient croustillants de tous les côtés. Le panier rotatif convient particulièrement pour la préparation de pommes frites ou d'autres mets à base de pommes de terre, de légumes, de petits morceaux de viande et de produits surgelés, comme par ex. les nuggets de poulet ou les beignets de calamars.

Remplissage des aliments

1. Ouvrir le cache du panier rotatif.
2. Remplir le panier rotatif de denrées au maximum jusqu'aux $\frac{3}{4}$ de sa capacité. Il ne doit pas être trop rempli afin que la cuisson des aliments reste homogène.
3. Fermer le cache et s'assurer qu'il est correctement verrouillé afin d'éviter toute ouverture durant l'utilisation.

Insertion du panier rotatif et du tournebroche dans l'appareil

Insérer le tournebroche (4+5) ou le panier rotatif (7) d'abord dans le support arrondi sur le côté gauche de l'espace de cuisson (3). Le suspendre ensuite au support sur le côté droit de l'espace de cuisson. Vérifier que l'ensemble est bien en place. Le tournebroche / panier rotatif ne doit pas pouvoir pivoter autour de son axe lorsque l'appareil est éteint. Si cela est toutefois le cas, enficher l'extrémité gauche de l'axe plus profondément dans le support.

Après l'utilisation, retirer le tournebroche / panier rotatif chaud de l'espace de cuisson à l'aide de l'extracteur (voir section « Extracteur »). Pour ouvrir et vider le

panier rotatif ou prélever les aliments du tournebroche, toujours utiliser des gants de cuisine.

Extracteur






Lorsqu'ils sont chauds, le panier rotatif (7) ou le tournebroche (4+5) s'enlèvent de l'espace de cuisson (3) à l'aide de l'extracteur (6). Placer à cet effet les extrémités de l'extracteur sous l'axe (illustration D). Soulever tout d'abord le côté droit de l'axe et effectuer un léger mouvement vers l'avant jusqu'à ce que l'extrémité gauche de l'axe se détache du support. Extraire ensuite avec prudence le panier rotatif ou le tournebroche de l'espace de cuisson et le déposer sur une surface résistant à la chaleur.


FONCTIONS

L'appareil est doté de programmes prédéfinis (19). Pour sélectionner un programme, effleurer le symbole correspondant sur le panneau de commande (1). Lorsque le symbole clignote, le programme est activé et l'appareil s'enclenche dans les secondes qui suivent. La durée et la température du programme peuvent être modifiées manuellement ou un autre programme sélectionné tant que le symbole clignote.

Les symboles correspondent aux programmes prédéfinis suivants :

Symbole	Programme	Idéal pour :	Température	Temps de cuisson
	Frites	Frites, nuggets de poulet croustillants, etc.	200 °C	15 min
	Steaks/côtelettes	Viande, légumes grillés, etc.	175 °C	25 min
	Poisson	Poisson, légumes, etc.	165 °C	15 min
	Crevettes	Fruits de mer	160 °C	12 min
	Pizza	Pizza, quiche, tarte flambee, etc.	180 °C	15 min
	Poulet	Volaille sous toutes ses formes	185 °C	40 min
	Pâtisserie	Gâteaux, desserts ou petits pains	160 °C	30 min

Symbole	Programme	Idéal pour :	Température	Temps de cuisson
	Tournebroche (avec fonction de rotation automatique)	Poulet rôti, rôtis roulés ou rôtis à la broche	190 °C	30 min
	Dessiccation	Fruits secs, chips de légumes, etc.	30 °C (jusqu'à 80 °C)	2 h (jusqu'à 24 h)
	Réchauffage	Pour réchauffer les aliments déjà cuits	115 °C	12 min
	Décongélation	Pour décongeler les aliments surgelés	200 °C	20 min
	Préchauffage	Tous les aliments nécessitant un espace de cuisson préchauffé	80 °C	5 min

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

MISE EN PLACE ET BRANCHEMENT

À observer !


- Contrôler l'appareil et le cordon de raccordement avant chaque mise en service et s'assurer qu'ils ne présentent aucun dommage. Utiliser l'appareil seulement s'il est en bon état et en ordre de marche.
- Ne jamais placer l'appareil sur une surface souple. Les orifices d'aération en dessous de l'appareil ne doivent pas être bouchés.
- Prévoir un dégagement suffisant de tous les côtés. Ne pas placer l'appareil en dessous de placards suspendus au mur ou d'autres éléments de même type. Ceux-ci pourraient être endommagés par la vapeur ascendante.
- 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

Ajustement de la température et du temps de cuisson

Qu'il s'agisse d'un programme prédéfini ou pas, la température (12) et le temps de cuisson (13) sont modifiables à l'aide des symboles plus / moins (10 et 23, 17 et 18) sur le panneau de commande (1).


Pour un défilement rapide des valeurs, effleurer le symbole correspondant et maintenir le doigt dessus.

Mode veille

Le panneau de commande (1) s'active par effleurement du symbole  (21). Lorsque l'appareil n'est pas en cours de fonctionnement et qu'aucune touche n'a été activée durant les 30 dernières secondes, l'appareil commute en mode veille.

à pouvoir couper rapidement l'alimentation de l'appareil.

- Ne pas utiliser de rallonge électrique.
- Ne pas brancher l'appareil avec d'autres consommateurs (puissants) sur une multiprise afin d'éviter toute surcharge, voire un court-circuit (incendie).
- Veiller à ce que le cordon de raccordement ne se trouve pas sur le passage de personnes, celles-ci risquant sinon de trébucher. Le cordon de raccordement ne doit pas pendre de la surface d'appui pour ne pas risquer d'entraîner l'appareil et de le faire tomber.
- Veiller à ce que le cordon de raccordement ne soit ni pincé, ni coincé, ni posé sur des arêtes vives et qu'il n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes (par ex. de l'appareil).

1. Placer l'appareil sur le plan de travail de la cuisine ou tout autre support propre, plan, sec et résistant à la chaleur. Prévoir un dégagement suffisant tout autour (au moins 20 cm sur les côtés et 50 cm au-dessus).
2. Dérouler intégralement le cordon de raccordement et brancher la fiche sur une prise. Tous les symboles sur le panneau de commande (1) s'allument pour ensuite à nouveau s'éteindre. Seul le symbole  (21) reste allumé. L'appareil se trouve en mode veille.


CONSEILS

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

UTILISATION


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


À observer !



- Ne **pas** utiliser l'appareil plus de 4 heures sans interruption, exception faite du programme  (dessiccation).
- Ne **pas** laisser l'appareil tourner à vide (excepté à l'occasion de sa première utilisation en guise de nettoyage).
- Ne pas mettre dans l'appareil d'aliments sous film ou enveloppés dans des sacs en plastique.
- Veiller à ce que les aliments à préparer n'entrent pas en contact avec les résistances.
- Ne pas trop remplir l'appareil 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 sans quoi ils pourraient s'enflammer.
- Après utilisation, toujours déposer les accessoires chauds sur une surface résistante à la chaleur.



Utilisation standard


1. Si besoin, placer les grilles pour le four (9) et/ou le bac de récupération de la graisse / lèche-frite (8) sur l'un des rails et préparer le tournebroche (4+5) ou le panier rotatif (7) (voir paragraphe « Accessoires »).
2. Préparer les aliments pour la cuisson et les placer sur / dans / à côté de l'accessoire (voir paragraphe « Accessoires »).

3. Effleurer le symbole  (21) pour activer l'appareil. Les indicateurs du panneau de commande (1) s'allument. 185 °C et 15 minutes sont les valeurs programmées par défaut.

 Le volet (2) de l'appareil doit être fermé afin de pouvoir effectuer les réglages / d'actionner les touches.

4. Ajuster le temps de cuisson et la température soit manuellement pour ensuite lancer la cuisson en effleurant , soit en sélectionnant l'un des 12 programmes (voir paragraphe « Fonctions »).
5. Si le panier rotatif ou le tournebroche est utilisé, effleurer le symbole  (20) pour activer la fonction rotative. (Un nouvel effleurement permet d'arrêter à nouveau la fonction rotative.)

 Avant d'être pleinement familiarisé avec l'appareil, contrôler l'état des aliments de temps en temps afin qu'ils ne brûlent pas. Effleurer à cet effet le symbole  (22) pour enclencher la lumière ou ouvrir le volet. Lors de l'ouverture du volet, le fonctionnement est automatiquement interrompu et l'éclairage s'allume. Après la fermeture du volet, le fonctionnement reprend.

6. Une fois que la durée programmée s'est écoulée, l'appareil bascule automatiquement en mode veille. Le ventilateur continue de tourner encore pendant quelques secondes puis 5 signaux sonores retentissent. Si l'appareil doit être éteint avant, effleurer .
7. Ouvrir le volet et retirer les aliments de l'espace de cuisson (3). En cas d'utilisation du panier rotatif ou du tournebroche, utiliser l'extrac-

teur (6) pour le prélèvement (voir paragraphe « Accessoires »).

8. Débrancher l'appareil du secteur.
9. Laisser refroidir tous les accessoires et les nettoyer ensuite (voir paragraphe « Nettoyage et rangement »).

Brève interruption de l'opération de cuisson

Si la cuisson doit être interrompue, comme par ex. pour retourner les ingrédients ou en ajouter, il suffit d'ouvrir le volet (2). Le compte à rebours du temps de cuisson est suspendu. Il se poursuit après la fermeture du volet.

NETTOYAGE ET RANGEMENT

À observer !

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

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

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



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

L'appareil ne fonctionne pas.

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

- ▶ Corriger la position de la fiche dans la prise.

La prise est défectueuse.

- ▶ Essayer le branchement sur une autre prise.

Il n'y a pas de tension secteur.

- ▶ Contrôler le fusible du secteur.

Le volet (2) n'est pas correctement fermé.

- ▶ Fermer le volet.

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.

L'espace de cuisson (3) est trop plein.

- ▶ Réduire la quantité d'aliments.

Les aliments sont empilés.

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

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

- ▶ Préparer les aliments nécessitant des températures de cuisson différentes les uns après les autres.
- ▶ 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.

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

- ▶ Augmenter le temps de cuisson ou la température.



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

Les pommes de terre présentent une forte teneur en eau.

- ▶ Couper les pommes de terre en morceaux plus fins. Sécher délicatement les morceaux de pommes de terre avec un essuie-tout, puis les arroser d'un peu d'huile végétale.



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Référence article :	04703
Numéro de modèle :	GLA-1006
Alimentation électrique :	220 – 240 V ~ 50 / 60Hz
Puissance :	1800 W
Classe de protection :	I
Contenance :	12l
Plage de température :	80–200 °C (programme  (dessiccation) : 30–80 °C)
Temps de cuisson :	1 – 90 min (programme  (dessiccation) : 2–24 h)
Identifiant mode d'emploi :	Z 04703 M DS V1 0721 uh

Tous droits réservés.

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.



PROPOSITIONS DE RECETTES

À observer !

- Avant la préparation des plats, impérativement lire les paragraphes « Accessoires » et « Utilisation de l'appareil » pour se familiariser avec le mode de fonctionnement de l'appareil. Ces connaissances vous permettront de préparer une quantité de plats variés selon vos recettes préférées.


Les indications de température et de temps de cuisson dans les propositions de recettes suivantes sont fournies à titre purement indicatif. Étant donné que la provenance, la taille, la forme et la qualité des ingrédients sont variables, les réglages réellement nécessaires peuvent diverger. Il est important de contrôler l'avancement de la cuisson des aliments de temps en temps et de corriger la température ou le temps de cuisson. **Avant de servir, s'assurer, surtout pour la viande et la volaille, que la cuisson est suffisante.**

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

Ingrédients :

- 100 g de filet de cabillaud
- 1 à 2 blancs d'œuf
- 1 gousse d'ail
- 1 cuillère à soupe de basilic haché
- 1 cuillère à café de paprika en poudre
- Sel de mer, poivre à volonté
- ½ tasse de panure / 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. Déposer le filet de cabillaud sur la grille pour four.
6. Placer la grille pour four dans l'appareil.
7. Démarrer le programme  « Poisson ».



8. Si le filet de cabillaud n'est pas encore prêt, prolonger éventuellement le temps de cuisson.

Frites maison

Ingrédients :

- 4 grosses pommes de terre (à chair ferme)
- 1 à 2 cuillères à soupe d'huile végétale
- Sel à volonté

Préparation :

1. Éplucher les pommes de terre et les couper en bâtonnets de taille égale.
2. Laver et sécher les pommes de terre soigneusement.
3. Ajouter 1 à 2 cuillères à soupe 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. Verser les bâtonnets de pommes de terre dans le panier rotatif.
5. Mettre en place le panier rotatif dans l'espace de cuisson.
6. Démarrer le programme  « Pommes frites ».
7. Activer la fonction rotative à l'aide de la touche .



8. Les frites sont cuites lorsqu'elles ont un aspect doré. Le cas échéant, diminuer la température si les frites sont trop grillées. Si les frites ne sont pas prêtes une fois le programme terminé, prolonger le temps de cuisson et adapter éventuellement la température.

Conseils

- Mélanger à l'huile vos épices et aromates préférés. On peut ainsi obtenir de délicieuses frites parfumées au curry ou au paprika,
- Selon l'épaisseur des morceaux de pomme de terre coupés, on peut varier entre quarts de pomme de terre et frites. 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 qu'ils dégorgent. IMPORTANT : les essuyer ensuite soigneusement pour bien les sécher. Moins elles contiennent d'eau, plus les frites seront croustillantes.
- Les pommes de terre précuites cuisent plus uniformément. Couper les pommes et les précuire pendant env. 5 minutes. Cela évite que les frites soient certes craquantes à l'extérieur mais pas complètement cuites à cœur.
- Pour les frites surgelées, il n'est en règle générale pas nécessaire d'ajouter d'huile. Pour la préparation de produits finis surgelés, respecter les instructions données par le fabricant sur l'emballage.

Crevettes à la noix de coco

Ingrédients :

12 crevettes (décortiquées et vidées)

Pour la panure :


½ tasse de farine

½ tasse de flocons de noix de coco

½ tasse de panure / chapelure

1 à 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 autre 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. Répartir les crevettes sur la grille pour four.
6. Placer la grille pour four dans l'appareil.
7. Démarrer le programme  « Crevettes ».
8. Les crevettes sont prêtes à être servies lorsqu'elles sont bien dorées. Si les crevettes ne sont pas encore assez cuites une fois que la durée programmée s'est écoulée, prolonger le temps de cuisson.

Cuisses de poulet piquantes

Ingrédients :

- 4 à 6 cuisses de poulet
- 2 à 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail
- 1 cuillère à café de sucre
- 1 cuillère à café de piment en poudre ou de paprika moulu
- Sel, poivre à volonté

Préparation :

1. Éplucher l'ail et le passer au presse-ail.
2. Mélanger la gousse d'ail avec le sucre, le piment en poudre/le paprika moulu, le sel, le poivre et l'huile.
3. Enduire les cuisses de poulet de cette marinade et laisser reposer au moins 20 minutes.
4. Placer les cuisses de poulet au milieu de la grille pour four.
5. Démarrer le programme  « Poulet ».
6. Contrôler de temps à autre l'avancement de la cuisson. Le temps de cuisson peut varier selon la taille des cuisses de poulet. Adapter le temps et la température de cuisson, le cas échéant.


Poulet rôti à la broche

Temps de repos : env. 1 jour

Ingrédients :

- 1 poulet frais, le plus gras possible
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de poivre blanc moulu
- 1 pincée de thym séché
- 2 pommes moyennes acidulées
- 2 oignons moyens, coupés en quarts
- 2 gousses d'ail
- 50 ml d'huile
- 10 g d'épices mélangées (épices pour poulet rôti)

Préparation :

1. Laver le poulet et l'essuyer en le tamponnant.
2. Mélanger les épices et assaisonner l'intérieur du poulet avec ce mélange.
3. Y insérer également les pommes, les oignons et les tranches d'ail coupés.
4. Refermer le poulet avec du fil ou des aiguilles à paupiettes.
5. Placer le poulet dans un récipient adapté. Appliquer de l'huile et des épices pour poulet rôti sur la peau. Laisser mariner pendant environ 12 à 24 heures au réfrigérateur.
6. Glisser le bac de récupération de la graisse tout en bas dans l'appareil.
7. Fixer le poulet sur le tournebroche.
8. Mettre le tournebroche en place dans l'appareil.
9. Démarrer le programme  « Tournebroche ».
10. Si, une fois le programme terminé, le poulet ne présente pas encore une belle couleur dorée et une peau craquante, redémarrer le programme.


Le poulet rôti est délicieux accompagné de petits morceaux de pain. La farce du poulet peut se manger.

Chips de banane

Ingrédients :

Bananes à volonté

Préparation :


1. Éplucher les bananes et les couper en tranches de 2 à 3 mm d'épaisseur. Plus elles sont fines, plus elles sèchent rapidement.
2. Répartir les tranches de banane sur la grille pour four.
3. Placer la grille pour four dans l'appareil.
4. Démarrer le programme  « Dessiccation ».
5. Contrôler si les tranches de banane sont sèches. Elles ont une texture légèrement cuireuse lorsqu'elles sont prêtes. Si tel n'est pas le cas, relancer le programme ou rallonger le temps de cuisson.

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. Répartir les chaussons aux pommes sur la grille pour four.
7. Insérer la grille pour four en position centrale dans l'appareil.
8. Démarrer le programme  « Cuire ».
9. Avant la fin du temps de cuisson, vérifier si les chaussons aux pommes présentent une belle couleur dorée et les extraire le cas échéant. Si les chaussons aux pommes sont trop clairs, prolonger le temps de cuisson.

INHOUDSOPGAVE

Omvang van de levering	50
Overzicht	51
Symbolen	51
Signaalwoorden	51
Meer informatie	51
Doelmatig gebruik	52
Veiligheidsaanwijzingen	53
Vóór het eerste gebruik	55
Toebehoren	55
Functies	57
Opstellen en aansluiten	58
Tips	58
Gebruik	59
Reinigen en opbergen	60
Oplossen van problemen	60
Verwijdering	61
Technische gegevens	61
Receptsuggesties	62



**BELANGRIJKE AANWIJZINGEN!
BESLIST BEWAREN!**

OMVANG VAN DE LEVERING

- 1 x hetelucht-friteuse
- 1 x draaikorf
- 2 x draaispies-vork met borgschroef
- 1 x draaispies-as
- 1 x wegneemhulp
- 1 x vetopvangschaal / bakplaat
- 3 x bakrooster
- 1 x gebruiksaanwijzing

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

Verwijder eventuele folie, stickers of transportbescherming van het apparaat.

Verwijder nooit het typeplaatje en eventuele waarschuwingen!











OVERZICHT

(Afbeelding A)

- 1 Bedieningsveld
- 2 Deur
- 3 Bakruimte
- 4 Draaispies-vork
- 5 Draaispies-as
- 6 Wegneemhulp
- 7 Draaikorf
- 8 Vetopvangschaal / bakplaat
- 9 Bakroosters

Bedieningsveld

(Afbeelding B)

- 10  Baktemperatuur verhogen
- 11  Indicatie bakproces
- 12  Indicatie temperatuurinstelling
- 13  Indicatie timerinstelling
- 14 Display
- 15 **min** Indicatie duur
- 16 **°C / °F** Indicatie graden Celsius / Fahrenheit
- 17  Baktijd verlengen
- 18  Baktijd verkorten
- 19 Programma's
- 20  Draaifunctie starten /stoppen
- 21  Aan / Uit
- 22  Licht Aan / Uit
- 23  Baktemperatuur verlagen

SYMBOLEN



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



Aanvullende informatie



Lees vóór gebruik de gebruiksaanwijzing!



Voorzichtig: hete oppervlakken!



Geschikt voor levensmiddelen



Wisselstroom

SIGNAALWOORDEN

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

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

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

LET OP – kan materiële schade tot gevolg hebben

MEER INFORMATIE

Legendanummers worden als volgt weergegeven: (1)

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

Beste klant,

Wij danken je dat je hebt gekozen voor de aankoop van de MAXXMEE XXL hetelucht-friteuse. Hiermee kun je du alles bereiden: van klassieke frietjes, tot vis, tot gevogelte en zelfs pasta. De slimme combinatie van snel circulerende hete lucht en een verwarmingselement zorgt er niet alleen voor dat je favoriete gerechten extra snel en veilig gefrituurd worden, maar vergt ook aanzienlijk minder energie en vet dan conventionele apparaten. Verschillende vooraf ingestelde programma's zorgen voor absoluut geslaagde bereiding van heerlijke keukenklassiekers.

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

Wij wensen je veel plezier met je MAXXMEE XXL hetelucht-friteuse.

Informatie over de gebruiksaanwijzing

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

DOELMATIG GEBRUIK

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

VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN



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

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



VOORZICHTIG: hete oppervlakken!

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

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



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



GEVAAR – Gevaar voor een elektrische schok

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



WAARSCHUWING – Brandgevaar

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



WAARSCHUWING – Verwondingsgevaar

- Houd verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen en dieren. Er bestaat verstikkingsgevaar.
- Zorg ervoor dat het aansluitsnoer steeds buiten het bereik is van jonge kinderen en dieren. Er bestaat gevaar voor wurging.



- Tijdens gebruik en bij het openen van de deur kan hete stoom ontsnappen. Houd hoofd en handen daarom uit de gevarezone. Er bestaat verbrandingsgevaar door hitte, hete stoom of condenswater.
- Het apparaat mag tijdens gebruik niet worden verplaatst. Er bestaat verbrandingsgevaar.

LET OP – Risico van materiële schade

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

VOÓR HET EERSTE GEBRUIK

1. Veeg de behuizing van het apparaat af met een schone, vochtige doek. Reinig alle toebehoren met afwasmiddel en warm water of in de vaatwasser.
2. De eerste inbedrijfstelling van het apparaat dient zonder levensmiddelen plaats te vinden, omdat eventuele coatingrestanten een geur- en rookontwikkeling zouden kunnen veroorzaken. Volg daartoe de aanwijzingen in de hoofdstukken 'Opstellen en aansluiten' en 'Gebruik'. Laat het apparaat ca. 10 minuten zonder inhoud op de hoogste temperatuurstand (200 °C) warm worden.
3. Reinig het vervolgens nog een keer.

TOEBEHOREN

Het verwarmingselement bevindt zich bovenin de bakruimte, d.w.z. hoe hoger een bakrooster of bakplaat wordt geplaatst, hoe intensiever de hitte van bovenaf is. In het bovenste bereik wordt voedsel sneller en krokanter gebakken. Voor gelijkmatige verwarming van alle kanten moet de middelste stand worden gekozen. De onderste rails zijn geschikt voor behoedzaam bakken.

Vetopvangschaal / bakplaat

De vetopvangschaal (8) moet altijd geplaatst zijn, zodat druipend vet, kruimels of andere etensresten erin worden opgevangen. Deze wordt helemaal onderaan in de bakruimte (3) geschoven.

Voor de bereiding van bijv. pizza, taart etc. kan de vetopvangschaal ook als bakplaat worden gebruikt. Schuif de schaal daarvoor op de rails in de bakruimte.

Bakroosters

De bakroosters (9) zijn bedoeld om levensmiddelen te drogen. Ze kunnen echter ook worden gebruikt om te bakken, op te warmen, etc.

De bakroosters worden op de rails in de bakruimte (3) geschoven.

Draaispies

Opgelet!

- Er zijn twee kleine ronde inkepingen in de as die de uiterste positie van de borgschroeven aangeven. Plaats de borgschroeven niet verder naar de buitenste uiteinden van de as om een soepele werking mogelijk te maken.
- Steek geen te grote stukken op de draaispies, zodat deze ongehinderd kan draaien.

De draaispies bestaat uit de draaispies-as (5) en twee draaispies-vorken (4). Hij is geschikt voor het grillen van grote stukken vlees, bijv. kip, spitsvlees of rollades.

Voedsel vastzetten

1. Schuif een vork op de as en zet deze vast met de borgschroef (afbeelding C).
2. Schuif het te grillen voedsel op de draaispies tot het op de vork zit.
3. Schuif de andere vork op de as en in het te grillen voedsel en zet hem vast met de borgschroef.

Draaikorf

Het voedsel wordt tijdens het bakken in de draaikorf (7) rondgedraaid, zodat het aan alle kanten krokant wordt. De draaikorf is bijzonder geschikt voor de bereiding van friet of andere aardappelproducten, groente- en vleesstukjes en diepvriesproducten, bijvoorbeeld kipnuggets of inktvisringen.

Voedsel in het apparaat doen

1. Open de klep van de draaikorf.
2. Vul de draaikorf voor maximaal $\frac{3}{4}$ van de inhoud met voedsel. Hij mag niet te vol zijn, zodat het voedsel gelijkmatig gebakken wordt.
3. Sluit de klep en zorg ervoor dat deze goed gesloten is, zodat hij tijdens de werking niet opengaat.

Plaats de draaikorf en de draaispies in het apparaat

Steek de draaispies (4+5) of de draaikorf (7) in de ronde houder aan de linkerkant van de bakruimte (3). Haak deze vervolgens vast in de houder aan de rechterkant van de bakruimte.

Controleer op een stevige zitting. De draaispies / draaikorf mag niet om zijn eigen as kunnen draaien wanneer het apparaat is uitgeschakeld. Als dit het geval is, moet het linker uiteinde van de as dieper in de houder worden gestoken.

Verwijder na gebruik de hete draaispies / draaikorf met de wegneemhulp uit de bakruimte (zie sectie 'Wegneemhulp'). Gebruik altijd keukenhandschoenen om de draaikorf te openen en te legen of om voedsel van de draaispies te halen.













Wegneemhulp

De hete draaikorf (7) of draaispies (4+5) wordt met de wegneemhulp (6) uit de bakruimte (3) genomen. Plaats daarvoor de uiteinden van de wegneemhulp onder de as (afbeelding D). Til eerst de rechterkant van de as op en beweeg hem een beetje naar voren totdat het linker uiteinde van de as uit de houder komt. Til vervolgens de draaikorf of draaispies voorzichtig uit de bakruimte en leg hem op een hittebestendig oppervlak.

FUNCTIES

Het apparaat beschikt over voorgeprogrammeerde programma's (19). Om een programma te kiezen, moet het betreffende symbool op het bedieningsveld (1) worden aangeraakt. Als het symbool knippert, is het programma geactiveerd en start het apparaat een paar seconden later. Tijdens het knippen kunnen de tijd en temperatuur van het programma handmatig worden aangepast of kan een ander programma worden gekozen.

De symbolen staan voor de volgende voorgeprogrammeerde programma's:

Symbol	Programma	Ideaal voor:	Temperatuur	Baktijd
	Pommes frites	krokante frietjes, kipnuggets en nog veel meer	200 °C	15 min
	Biefstukken/karbo-nades	vlees, geroosterde groenten etc.	175 °C	25 min
	Vis	vis, groenten etc.	165 °C	15 min
	Garnalen	zeevruchten	160 °C	12 min
	Pizza	pizza, quiche, tarte flam-bée etc.	180 °C	15 min
	Kip	alle soorten gevogelte	185 °C	40 min
	Bakken	taarten, desserts of broodjes	160 °C	30 min
	Draaigrillen (met automatische draaifunctie)	kip, spitvlees of rollades	190 °C	30 min
	Drogen	gedroogd fruit, groentechips etc.	30 °C (tot 80 °C)	2h (tot 24 h)
	Opwarmen	om gerechten die al klaar zijn op te warmen	115 °C	12 min
	Ontdooien	voor het ontdooien van diepvriesproducten	200 °C	20 min
	Voorverwarmen	alle voedingsmiddelen die een voorverwarmde bakruimte vereisen	80 °C	5 min




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

Temperatuur en baktijd aanpassen

Zowel zonder gebruik te maken van een voorgeprogrammeerd programma als bij het kiezen van een programma, kunnen de **temperatuur (12)** en de **baktijd (13)** worden ingesteld met behulp van de plus/min-symbolen (**10** en **23, 17** en **18**) op het bedieningsveld (1).

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

Stand-by-modus


Door op het symbool  (**21**) te drukken wordt het bedieningsveld (1) geactiveerd. Wanneer het apparaat niet in gebruik is en er 30 seconden lang geen knop wordt ingedrukt, schakelt het apparaat in de stand-by-modus.

OPSTELLEN EN AANSLUITEN

Opgelet!

- Controleer het apparaat en het aansluitsnoer vóór elke inbedrijfstelling op beschadigingen. Gebruik het apparaat alleen wanneer het onbeschadigd is en foutloos functioneert.
- Plaats het apparaat nooit op een zachte ondergrond. De ventilatieopeningen aan de onderkant van het apparaat mogen niet worden afgedekt.
- Zorg voor voldoende vrije ruimte naar alle kanten. Plaats het apparaat niet onder keukenkastjes e.d. Door de opstijgende stoom zouden deze beschadigd kunnen raken!
- Sluit het apparaat alleen aan op een contactdoos die is geïnstalleerd volgens de voorschriften en die overeenstemt met de technische gegevens. De contactdoos moet ook na het aansluiten goed toegankelijk zijn, zodat de verbinding met het lichtnet snel kan worden verbroken.

- Gebruik geen verleng snoeren.
- Sluit het apparaat niet samen met andere apparaten (met een hoog stroomverbruik) aan op een verlengdoos, om overbelasting en eventuele kortsluiting (brand) te voorkomen.
- Zorg ervoor dat niemand over het aansluitsnoer kan struikelen. Het mag niet naar beneden hangen vanaf de plek waar het apparaat staat, om te voorkomen dat het apparaat naar beneden wordt getrokken.
- Let erop dat het aansluitsnoer niet bekneld raakt, geknikt of over scherpe randen gelegd wordt, en dat het niet in aanraking komt met hete oppervlakken (bijv. van het apparaat).

1. Plaats het apparaat op het aanrecht of op een ander droog, schoon, vlak en hittebestendig werkvlak. Zorg voor voldoende ruimte aan alle zijden (min. 20 cm richting zijkanten en 50 cm richting bovenkant).
2. Wikkel het aansluitsnoer helemaal af en steek de netstekker in een contactdoos. Alle symbolen op het bedieningsveld (1) gaan één keer branden en dan weer uit. Alleen het symbool  (**21**) blijft verlicht. Het apparaat bevindt zich in de stand-by-modus.

TIPS

- Voor de bereiding van eten is meestal geen of slechts weinig olie nodig (2 tot 3 theelepels).
- Zeer lichte voedselstukken zouden door de circulerende lucht rondgeblazen kunnen worden. We adviseren om deze evt. met tandenstokers o.i.d. bijeen te houden.
- De baktijd is afhankelijk van de grootte van en de hoeveelheid aan levensmiddelen en van de temperatuur. Over het algemeen is de baktijd echter korter dan in een standaard oven. Begin met


een kortere baktijd en verleng deze indien nodig beetje bij beetje.

- Meng de levensmiddelen af en toe door elkaar of draai ze met een houten of plastic tang om voor een gelijkmatig bakresultaat.
- Controleer de toestand van het eten tussendoor en schakel het apparaat uit als het gaar is, ook als het programma nog niet is afgelopen.
- Bij de bereiding van industrieel geproduceerde diepvriesproducten moet je je houden aan de tijd- en temperatuurspecificaties van de fabrikant. Controleer vóór afloop van de aangegeven baktijd of het eten al volledig gaar is.

GEbruik


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

Opgelet!

- Gebruik het apparaat **niet** langer dan 4 uur zonder onderbreking. Een uitzondering vormt het programma  (drogen).
- Laat het apparaat **niet** leeg ingeschakeld (behalve bij het 'uitbranden' vóór de eerste keer gebruiken).
- Plaats geen levensmiddelen in vershoudfolie of plastic zakjes in het apparaat.
- Zorg ervoor dat de levensmiddelen niet in aanraking komen met de verwarmingselementen.
- Doe het apparaat niet te vol, zodat de hete lucht in de bakruimte optimaal kan circuleren.
- Zorg ervoor dat levensmiddelen die rijk zijn aan olie en vet niet oververhit worden. Deze zouden kunnen ontvlammen.



- Plaats de hete toebehoren na gebruik altijd op een hittebestendige ondergrond.

Fundamenteel gebruik


1. Schuif afhankelijk van de behoefte de bakroosters (9) en/of de vetopvangschaal/bakplaat (8) op een van de rails of bereid de draaispies (4+5) of draaikorf (7) voor (zie hoofdstuk 'Toebehoren').
2. Het te bakken voedsel voorbereiden en op / in / aan het toebehoren plaatsen (zie hoofdstuk 'Toebehoren').
3. Raak Symbool  (21) aan om het apparaat te activeren. Alle indicaties op het bedieningsveld (1) gaan aan. 185 °C en 15 minuten zijn vooraf ingesteld.




De deur (2) van het apparaat moet gesloten zijn om instellingen te kunnen uitvoeren / toetsen te kunnen bedienen.

4. Stel de baktijd en temperatuur handmatig in en start het bakproces door  aan te raken of kies een van de 12 programma's (zie hoofdstuk 'Functies').
5. Als de draaikorf of draaispies wordt gebruikt, raak dan het symbool  (20) aan om de draaifunctie te starten (nogmaals aanraken stopt de draaifunctie).



Voordat je echt vertrouwd bent met het apparaat, moet je de toestand van het voedsel tussendoor controleren, zodat het niet aanbrandt. Raak daarvoor het symbool  (22) aan om het licht in te schakelen of de deur te openen. Als de deur wordt geopend, wordt de werking automatisch onderbroken en gaat de verlichting aan. Na het sluiten van de deur wordt de werking voortgezet.

6. Na afloop van de ingestelde tijd schakelt het apparaat automatisch in de stand-by-modus. De ventilator loopt nog enkele seconden na voordat er 5 geluidssignalen klinken.
Als het apparaat van tevoren moet worden uitgeschakeld, druk dan op .
7. Open de deur en haal het voedsel uit de bakruimte (3).
Gebruik bij toepassing van de draaikorf of draaispies de wegneemhulp (6) voor het uitnemen (zie hoofdstuk 'Toebehoren').
8. Onderbreek de stroomtoevoer naar het apparaat.
9. Laat alle toebehoren afkoelen en reinig ze daarna (zie hoofdstuk 'Reinigen en opbergen').

Bakproces even onderbreken

Wanneer het bakproces even onderbroken moet worden, bijv. om de levensmiddelen te keren of andere levensmiddelen toe te voegen, open je gewoon de deur (2). De countdown van de baktijd wordt gestopt. Na het sluiten van de deur loopt hij door.

REINIGEN EN OPBERGEN

Opgelet!

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

1. Reinig de gebruikte toebehoren met afwasmiddel en warm water of in de vaatwasser. Om de kwaliteit van de onderdelen zo lang mogelijk te behouden kun je ze het beste met de hand afwassen.
Laat ze bij hardnekkig vuil eerst in warm water en afwasmiddel inweken.
2. Veeg de behuizing van het apparaat, de bakruimte (3) en de verwarmingselementen indien nodig af met een

schone, vochtige doek.

Reinig ze niet in de vaatwasser en dompel ze niet in water!

3. Laat alle onderdelen volledig drogen of droog ze af.
4. Berg het apparaat bij langer niet-gebruik op een schone, droge, voor kinderen en dieren ontoegankelijke plek op.

OPLOSSEN VAN PROBLEMEN

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



Probeer een elektrisch apparaat niet zelf te repareren!

Het apparaat werkt niet.

De netstekker steekt niet goed in de contactdoos.

- ▶ Corrigeer de positie van de netstekker.

De contactdoos is defect.

- ▶ Probeer een andere contactdoos.

Er is geen netspanning beschikbaar.

- ▶ Controleer de zekering van de net aansluiting.

De deur (2) is niet goed gesloten.

- ▶ De deur sluiten.

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 eten is niet gelijkmatig gaar geworden.

De bakruimte (3) is te vol.

- ▶ Verminder de hoeveelheid levensmiddelen.

De levensmiddelen liggen op elkaar.

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

Er werden verschillende levensmiddelen met een verschillende baktijd of temperaturen bereid.

- ▶ Bereid levensmiddelen met verschillende baktemperaturen na elkaar.
- ▶ Doe eerst levensmiddelen met een langere baktijd in het apparaat, voeg ingrediënten met een kortere baktijd later toe.

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



- ▶ Verhoog de baktijd of de temperatuur.

Friet van verse aardappelen wordt niet krokant.

De aardappelen bevatten te veel water.

- ▶ Snijd de aardappelen in kleinere stukken. Dep de aardappelstukjes droog met keukenpapier en besprenkel ze vervolgens met wat bakolie.

TECHNISCHE GEGEVENS

Artikelnummer:	04703
Modelnummer:	GLA-1006
Voeding:	220 – 240 V ~ 50 / 60Hz
Vermogen:	1800 W
Beschermingsgraad:	I
Inhoud:	12l
Temperatuurbereik:	80–200 °C (programma  (drogen): 30–80 °C)
Baktijd:	1 - 90 min (programma  (drogen): 2-24 h)
ID gebruiksaanwijzing:	Z 04703 M DS V1 0721 uh



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

Het apparaat is vuil.

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

Het apparaat wordt voor de eerste keer gebruikt.

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

Te veel olie of vet.

- ▶ Verwijder overtollige olie of vet.

VERWIJDERING



Lever het verpakkingsmateriaal milieuvriendelijk in bij een recyclepunt.



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

Alle rechten voorbehouden.

RECEPTSUGGESTIES

Opgelet!

- Alvorens voedsel te bereiden, dien je de hoofdstukken 'Toebehoren' en 'Gebruik' te lezen om vertrouwd te raken met de werkwijze van het apparaat. Met deze kennis kunnen vervolgens een heleboel gerechten op basis van willekeurige recepten worden bereid.

De temperatuur en baktijden in de volgende receptsuggesties zijn slechts richtwaarden. Aangezien de ingrediënten verschillen naargelang van hun oorsprong, grootte, vorm en kwaliteit, kunnen de feitelijk vereiste instellingen verschillen. Het is belangrijk de gaarheid van het eten tussentijds te controleren en de temperatuur of de baktijd te corrigeren. **Controleer voor het serveren van met name vlees en gevogelte of dit door en door gaar is.**

Kabeljauwfilet met kruidenknoflookkorstje

Ingrediënten:

100 g kabeljauwfilet
 1 – 2 eiwit
 1 teentje knoflook
 1 el gehakt basilicum
 1 tl paprikapoeder
 naar smaak zeezout, peper
 ½ kopje paneermeel/broodkruimels

Bereiding:



1. Pel de knoflook en pers deze met een knoflookpers.
2. Meng de knoflook, overige kruiden en paneermeel (of de broodkruimels) in een kom.
3. Scheid het eiwit en doe het in een aparte kom.
4. Dompel de kabeljauwfilet in het eiwit en wentel deze vervolgens door het kruiden-knoflook-paneermeel.
5. Leg de kabeljauwfilet op het bakrooster.
6. Plaats het bakrooster in het apparaat.
7. Start het programma  'Vis'.
8. Als de kabeljauwfilet nog niet gaar is, verleng dan zo nodig de baktijd.

Zelfgemaakte friet

Ingrediënten:

4 grote aardappelen (vastkokend)
 1 – 2 el spijsolie
 naar smaak zout

Bereiding:

1. Schil de aardappelen en snijd ze in ongeveer even lange frieten.
2. Was en droog de frieten grondig.
3. Voeg 1 – 2 eetlepels 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.
4. Doe de frieten in de draaikorf.
5. Plaats de draaikorf in de bakruimte.
6. Start het programma  'Friet'.
7. Gebruik de  toets om de draaifunctie te activeren.
8. De frieten zijn gaar als ze goudbruin zijn. Verlaag de temperatuur als de frieten te donker worden. Als zij aan het einde van het programma niet gaar zijn, verleng dan de baktijd en pas zo nodig de temperatuur aan.

Tips

- Meng de olie met je favoriete specerijen en kruiden. Op die manier kan bijvoorbeeld ook heerlijke friet met curry- of paprikasmaak worden bereid.
- Afhankelijk van hoe dik de aardappelen worden gesneden, kan er gevarieerd worden tussen aardappelstukjes en frieten. Hoe dikker de aardappelstukjes, hoe langer de baktijd.
- Gebruik vastkokende aardappelen. Jonge aardappelen bevatten meer water. Ze hebben daardoor een langere baktijd en worden mogelijk niet zo krokant.
- Was de gesneden aardappelen met koud, schoon water om overtollig aardappelzetmeel te verwijderen. **BELANGRIJK:** droog ze aansluitend grondig af. Hoe minder vocht ze bevatten, hoe krokanter de frieten worden.
- Voorgekookte aardappelen worden gelijkmatiger gaar! Snijd de aardappelen en kook ze ca. vijf minuten. Dit voorkomt dat de frieten aan de buitenkant krokant, maar aan de binnenkant niet helemaal gaar geworden zijn.
- Bij diepvriesfriet is het meestal niet nodig om olie toe te voegen. Volg bij de bereiding van kant-en-klare diepvriesproducten de aanwijzingen van de fabrikant op de verpakking.

Kokosnootgarnalen**Ingrediënten:**

12 garnalen (gepeld en ontdaan van ingewanden)

Voor de panade:


½ kopje meel

½ kopje kokosvlokken

½ kopje paneermeel/broodkruimels

1 – 2 eiwit

Bereiding:


1. Doe de kokosvlokken en het paneermeel (of het broodkruim) in een kleine kom in de verhouding 1:1 en meng de ingrediënten.
2. Doe het meel in een aparte kom.
3. Scheid het eiwit en doe het ook in een aparte kom.
4. Rol de garnalen eerst in het meel, doop ze vervolgens in het eiwit en wentel ze daarna door de kokospanade.
5. Verdeel de garnalen op het bakrooster.
6. Plaats het bakrooster in het apparaat.
7. Start het programma  'Garnalen'.
8. De garnalen zijn klaar om op te dienen als ze een mooie goudbruine kleur hebben gekregen. Als de garnalen na de ingestelde tijd nog niet gaar zijn, verleng dan de baktijd.

Pikante kippenbouten

Ingrediënten:

- 4 – 6 kippenbouten
- 2 – 3 el olijfolie
- 1 teentje knoflook
- 1 tl suiker
- 1 tl chilipoeder of paprikapoeder
- naar smaak zout, peper

Bereiding:

1. Pel de knoflook en pers deze met de knoflookpers.
2. Meng het knoflookteentje met suiker, chili-/paprikapoeder, zout, peper en olie.
3. Wrijf de kippenbouten in met de marinade en laat ze minstens 20 minuten marineren.
4. Leg de kippenbouten op het bakrooster in de middelste stand.
5. Start het programma  'Kip'.
6. Controleer tussendoor de gaarheid. De baktijd kan variëren naargelang de grootte van de kippenbouten. Pas indien nodig de baktemperatuur en baktijd aan.


Gegrilde kip aan het spit

Rusttijd: ca. 1 dag

Ingrediënten:

- 1 kip, vers, liefst vet
- 1 snufje zout
- 1 snufje peper, wit, gemalen
- 1 snufje tijm, gewreven
- 2 middelgrote appels, zoetzuur
- 2 middelgrote ui(en), in vieren gesneden
- 2 teentjes knoflook
- 50ml olie
- 10 g kruidenmengsel (gebraden kip)

Bereiding:

1. Was de kip en dep deze droog.
2. Meng de kruiden en gebruik het mengsel om de buikholte van de kip te kruiden.
3. Voeg de in plakjes gesneden appels, uien en knoflookschijfjes toe in de buikholte.
4. Maak de kip dicht met garen of rolladenaalden.
5. Leg de kip in een geschikte schaal. Wrijf de olie en kipkruiden in de huid. Laat het geheel ongeveer 12 tot 24 uur in de koelkast marineren.
6. Schuif de vetopvangschaal helemaal onderin het apparaat.
7. Steek de draaispies door de kip.
8. Plaats de draaispies in het apparaat.
9. Start het programma  'Draaigrillen'.
10. Start het programma opnieuw als de kip na afloop van het programma nog niet goudbruin en krokant is.


De gegrilde kip smaakt heerlijk met stukjes brood erbij. De vulling van de kip kan, maar hoeft niet gegeten te worden.

Bananenchips

Ingrediënten:

naar smaak bananen

Bereiding:

1. Schil de bananen en snijd ze in schijfjes van 2 – 3 mm dik. Hoe dunner ze zijn, hoe sneller ze drogen.
2. Verdeel de bananenschijfjes op het bakrooster.
3. Plaats het bakrooster in het apparaat.
4. Start het programma  'Drogen'.
5. Controleer of de bananenschijfjes droog zijn. Ze voelen een beetje leerachtig aan als ze klaar zijn. Start anders het programma opnieuw of verleng de baktijd.

Appeltasjes

Ingrediënten:

1 – 2 appels
1 rol bladerdeeg uit de koeling
50 g bruine suiker
2 el meel
1 – 2 el citroensap
naar smaak kaneel

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. Verdeel de appeltasjes op het bakrooster.
7. Plaats het bakrooster op de middelste stand in het apparaat.
8. Start het programma  'Bakken'.
9. Controleer voor het einde van de baktijd of de appeltasjes goudbruin zijn en haal ze indien nodig voor het einde van de baktijd uit het apparaat. Verleng de baktijd als de appeltasjes te licht lijken.

