

## INHALTSVERZEICHNIS

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



## WICHTIGE HINWEISE! UNBEDINGT AUFBEWAHREN!

### SYMBOLE



Gefahrenzeichen: Diese Symbole zeigen mögliche Gefahren an.



Die dazugehörigen Sicherheitshinweise aufmerksam lesen und befolgen.



Ergänzende Informationen



Gebrauchsanleitung vor Benutzung lesen!



Vorsicht: heiße Oberflächen!



Für Lebensmittel geeignet



Nur in Innenräumen verwenden!



Wechselstrom

### LIEFERUMFANG

1 x Zweikammer-Heißluftfritteuse  
2 x Fettauffangschale  
2 x Frittierkorb  
2 x Grillgitter  
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 Lüftungsöffnung
- 2 Bedienfeld
- 3 Türen mit Griff und Sichtfenster
- 4 Garzone B
- 5 Frittierkorb
- 6 Fettaufangschale
- 7 Grillgitter
- 8 Garzone A
- 9 Lüftungsöffnungen (Rückseite)

### Bedienfeld

(Bild B)

- 10 Anzeige Temperatur/Garzeit (Garzone A)
- 11 Anzeige Temperatur/Garzeit (Garzone B)
- 12 Taste  – manuell zwischen Garzeit/Temperatur wechseln
- 13 Taste **START/STOP** – Garvorgang starten/stoppen
- 14 Einstellrad – Programm auswählen bzw. Temperatur/Garzeit ändern
- 15 Tasten zum Einstellen der Garzone(n):  
Taste  – Garzone A  
Taste  – Garzone A+B  
Taste  – Garzone B
- 16 Taste  **KEEP WARM** – Warmhalten
- 17 Taste  – Gerät ein-/ausschalten; alle Funktionen beenden
- 18 Taste  – Garraum-Beleuchtung ein-/ausschalten
- 19 Anzeige  – Auftauen
- 20 Anzeige  **REHEAT** – Aufwärmen

21 Anzeige der Mahlzeiten-Programme:

-  Pommes frites
-  Toast
-  Kuchen
-  Gemüse
-  Dörren
-  Hähnchen
-  Chicken Wings
-  Steak
-  Bacon
-  Fisch
-  Shrimps

## SIGNALWÖRTER

Signalwörter bezeichnen Gefährdungen bei Nichtbeachtung der dazugehörigen Hinweise.

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

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

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

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

## 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 Zweikammer-Heißluftfritteuse entschieden hast. In dieser innovativen Heißluft-Fritteuse bereitest du im Handumdrehen ganze Menüs zu – dank der zwei unabhängigen Garzonen! Du kannst in beiden Garzonen dieselben Einstellungen verwenden und erhältst damit die doppelte Menge in der gleichen Zeit! Ebenso kannst du in den separaten Garzonen zwei verschiedene Mahlzeiten mit unterschiedlichen Programmen, unterschiedlichen Garzeiten und unterschiedlichen Temperaturen punktgenau zubereiten, sodass alles zur gleichen Zeit servierfertig ist.

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

Wir wünschen dir viel Freude an deiner MAXXMEE Zweikammer-Heißluftfritteuse.

### Informationen zur Gebrauchsanleitung

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

## BESTIMMUNGSGEMÄßER GEBRAUCH

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

## SICHERHEITSHINWEISE



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

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



### **VORSICHT: heiße Oberflächen!**

- Das Gerät und Zubehör werden während des Gebrauchs sehr heiß. Während und nach der Benutzung des Gerätes nicht mit aufgeheizten Teilen in Berührung kommen! Ausschließlich Griffe und Bedienfeld berühren, während das Gerät in Betrieb ist oder unmittelbar nach dem Ausschalten. Warten, bis sich das Gerät vollständig abgekühlt hat, bevor es transportiert, gereinigt oder verstaut wird. Küchenhandschuhe im Umgang mit dem heißen Zubehör benutzen.
- Das Gerät und die Anschlussleitung niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen und sicherstellen, dass diese nicht ins Wasser fallen oder nass werden können. Es besteht Stromschlaggefahr!
  - Keine Flüssigkeiten (z. B. Öl oder Wasser) direkt in das Gerät oder in die Fettauffangschalen schütten oder ein mit Flüssigkeit gefülltes Gefäß in das Gerät stellen. Es arbeitet ausschließlich mit Heißluft.
  - 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 bei nicht vorhandener Aufsicht, vor dem Transportieren oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.
- Die Hinweise im Kapitel „Reinigung und Aufbewahrung“ beachten!



### GEFAHR – Stromschlaggefahr

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



### WARNUNG – Brandgefahr

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



### WARNUNG – Verletzungsgefahr


- Verpackungsmaterial von Kindern und Tieren fernhalten. Es besteht Erstickungsgefahr.
- Sicherstellen, dass die Anschlussleitung stets außer Reichweite von jungen Kindern und Tieren ist. Es besteht Strangulationsgefahr.
- Während des Betriebes und beim Öffnen der Türen 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 bei Stromausfall vom Stromnetz trennen.
- Wenn das Gerät vom Stromnetz getrennt wird, immer am Netzstecker und nie am Netzkabel ziehen.

- Das Gerät nicht an der Anschlussleitung ziehen oder tragen.
- Das Gerät schützen vor: anderen Wärmequellen, Feuer, lang anhaltender Feuchtigkeit, direkter Sonneneinstrahlung oder Stößen.
- Das Gerät an einem trockenen Platz bei Temperaturen zwischen 0 und 40 °C aufbewahren.
- Niemals Gegenstände auf das Gerät oder die Anschlussleitung stellen.
- Nur Original-Zubehörteile des Herstellers verwenden, um die Funktionsweise des Gerätes nicht zu beeinträchtigen und eventuelle Schäden zu verhindern.

## VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

 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.

1. Das Gehäuse des Gerätes mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen. Die Frittierkörbe (5), die Grillgitter (7) und die Fettauffangschalen (6) mit Spülmittel und warmem Wasser oder in der Spülmaschine reinigen.
2. Das Gerät ca. 10 Minuten lang ohne Inhalt auf höchster Temperaturstufe aufheizen lassen.
3. Anschließend noch einmal reinigen.

## FUNKTIONEN


### Garzonen

Das Gerät verfügt über zwei separate Garzonen (4, 8). Die Garzonen können unabhängig voneinander betrieben werden (Funktion **A**) und **B**).

Alternativ können die Garzonen synchronisiert werden, sodass alle Temperatur- und Garzeiteinstellungen für beide Garzonen identisch sind (Funktion **A+B**). Zudem ist die Benutzung nur einer Garzone (Funktion **A**) oder **B**) für kleinere Lebensmittelmengen möglich.















### Programme

Das Gerät verfügt über 11 voreingestellte Programme (21) zur Zubereitung von Mahlzeiten sowie zusätzliche Programme zum Auftauen (19) und Aufwärmen (20) sowie zum Warmhalten (16) von Lebensmitteln.

 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.


Um eines der Programme (19, 20, 21) zu wählen, das Einstellrad (14) drehen, bis das entsprechende Symbol blinkt. Das Programm **Warmhalten** kann durch Tippen der **KEEP WARM**-Taste (16) ausgewählt werden (siehe Kapitel „Funktionen – „Warmhalten“). Nach der Wahl eines Programms können innerhalb von 5 Sekunden die Temperatur/Garzeit angepasst werden (siehe Kapitel „Funktionen – „Temperatur und Garzeit anpassen“).

Das Gerät verfügt über folgende Programme und Voreinstellungen:

Programm	Symbol	Zeit (Minuten)	Temperatur (°C)
Pommes frites <sup>1</sup>		18	180
Toast		6	190
Kuchen		25	150
Gemüse		15	150
Dörren <sup>2</sup>		1200	50
Hähnchen		30	180
Chicken Wings		15	175
Steak		10	160
Bacon		15	160
Fisch		15	170
Shrimps		13	170
Aufwärmen		3	180
Auftauen <sup>3</sup>		15	45
Warmhalten <sup>4</sup>		120	60


- 1 Nach 10 Minuten piept das Gerät 3 Mal, um an das Wenden der Speise zu erinnern.
- 2 **Beachten!** Die Einstellungen sollten 600 Minuten und 80°C nicht überschreiten.
- 3 **Beachten!** Die Einstellungen sollten 30 Minuten und 60°C nicht überschreiten.
- 4 **Beachten!** Die Einstellungen sollten 120 Minuten und 80°C nicht überschreiten.

## Warmhalten

Mit der -Taste (16) kann die **Warmhalten**-Funktion alleine oder in Kombination mit einem Mahlzeiten-Programm (21) aktiviert werden. Bei Kombination mit einem Programm kann die Funktion vor Start des Programms oder während der Garzeit aktiviert werden.

Um die Funktion mit einem Programm zu kombinieren:

1. Programm auswählen (siehe Kapitel „Funktionen“ – „Programme“) und ggf. einstellen (siehe Kapitel „Funktionen“ – „Temperatur und Garzeit anpassen“).  
Alternativ eine der Tasten (15) drücken, um die Garzone(n) auszuwählen, in der die **Warmhalten**-Funktion zusätzlich aktiviert werden soll.

2. Die -Taste (16) drücken, um die **Warmhalten**-Funktion zu aktivieren.




Nach dem Aktivieren der Funktion können innerhalb von 5 Sekunden die **Warmhalte-Zeit** / **-Temperatur** angepasst werden (siehe Kapitel „Funktionen“ – „Temperatur und Garzeit anpassen“).

3. Die Taste **START/STOP** (13) drücken oder 5 Sekunden warten.  
Ein Signal ertönt und der Garvorgang wird gestartet/fortgesetzt.

Bei Kombination mit einem Programm wird die **Warmhalten**-Funktion nach Ablauf des eingestellten Programms automatisch gestartet – dabei ertönt ein Signal.

## Temperatur und Garzeit anpassen


1. Ggf. eine der Tasten (15) drücken, um die Garzone(n) auszuwählen, deren Einstellung angepasst werden soll.
2. Die -Taste (12) drücken um die aktuell eingestellte Temperatur/Garzeit (10, 11) anzuzeigen.
3. Das Einstellrad (14) drehen, um die Temperatur/Garzeit einzustellen. Die Temperatur kann in Schritten von 5°C eingestellt werden. Die Garzeit kann in Schritten von 1 Minute eingestellt werden.
4. Die Taste **START/STOP** (13) drücken oder 5 Sekunden warten. Ein Signal ertönt und der Garvorgang wird gestartet/fortgesetzt.

## Garraum-Beleuchtung ein-/ausschalten




Die Garraum-Beleuchtung lässt sich nur einschalten, wenn sich das Gerät **nicht** im Stand-by-Modus befindet.

Beim Öffnen der Tür(en) (3) wird die Beleuchtung in der jeweiligen Garzone (4, 8) automatisch eingeschaltet. Nach 2 Minuten schaltet sich die Beleuchtung automatisch wieder aus.

Um die Beleuchtung manuell ein-/auszuschalten, die -Taste (18) drücken.

## Stand-by-Modus

Wenn das Gerät nicht in Betrieb ist und 10 Minuten lang keine Taste gedrückt wird, schaltet das Gerät in den Stand-by-Modus. Durch Drücken der -Taste (17) wird das Bedienfeld (2) aktiviert.

## 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 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.

## 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 Küchenoberschranke 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. Die -Taste (17) leuchtet dauerhaft. Das Gerät befindet sich nun im Stand-by-Modus.

## BENUTZUNG

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


## Beachten!


- Vor der Benutzung sicherstellen, dass das Gerät sauber und trocken ist.
- Das Gerät **nicht** länger als 60 Minuten ohne Unterbrechung benutzen. Eine Ausnahme sind die Programme  (Warmhalten) – max. 120 Minuten und  (Dörren) – max. 600 Minuten.
- Das Gerät **nicht** leer eingeschaltet lassen (Ausnahme „Ausbrennen“ vor dem ersten Gebrauch).
- Das Gerät nur mit eingesetzten Fettauffangschalen benutzen. Darauf achten, dass diese jeweils in der untersten Ebene platziert werden.
- Nahrungsmittel nicht in Frischhaltefolie oder in Plastikbeuteln verpackt in das Gerät legen.
- Darauf achten, dass die Speisen nicht die Heizelemente berühren.
- Die Garzonen 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 Gitter und Fettauffangschalen nach der Benutzung immer auf einer hitzebeständigen Unterlage abstellen.




Ein Vorheizen des Gerätes ist nicht erforderlich.

1. Die Lebensmittel für das Garen vorbereiten.
2. Die Fettauffangschale(n) (6) in die Garzone(n) (4, 8) einsetzen.
3. Die Lebensmittel nach Sorte getrennt auf die Gitter geben.  
Es ist auch die Benutzung einer kleinen Backform (nicht im Lieferumfang) möglich.
4. Die Frittierkörbe (5) und Grillgitter (7) in die Garzone(n) (4, 8) einsetzen.

 Das Gerät funktioniert nur, wenn beide Türen geschlossen sind.

5. Beide Türen (3) schließen.
6. Die -Taste (17) drücken, um das Bedienfeld (2) zu aktivieren.
7. Eine der Tasten (15) drücken, um die Garzone(n) auszuwählen (siehe Kapitel „Funktionen“ – „Garzonen“).
8. Ein Programm auswählen (siehe Kapitel „Funktionen“ – „Programme“) und ggf. anpassen (siehe Kapitel „Funktionen“ – „Temperatur und Garzeit anpassen“).
9. Ggf. die zweite Garzone auswählen, Programm auswählen und anpassen.
10. Mit der Taste **START/STOP** (13) den Garvorgang starten.  
Auf der Anzeige (10, 11) kann die verbleibende Garzeit abgelesen werden. Nach Ablauf der Garzeit ertönt ein Signal und der Garvorgang wird beendet.

 Die Lüftung läuft nach Ablauf der Garzeit ggf. noch für einige Zeit weiter, um das Gerät abzukühlen.

11. Die Frittierkörbe (5) und Grillgitter (7) herausziehen und auf einer hitzebeständigen Unterlage ablegen. **Nicht auf das Gerät stellen!**
12. Den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
13. Die Lebensmittel servieren.
14. Alle verwendeten Zubehörteile abkühlen lassen und anschließend reinigen (siehe Kapitel „Reinigung und Aufbewahrung“).

### Garvorgang unterbrechen


Bei Bedarf kann der Garvorgang unterbrochen werden, um z. B. die Zutaten durchzumengen oder weitere Zutaten hinzuzufügen.

Beim Öffnen der Tür(en) (3) wird der Garvorgang in der jeweiligen Garzone (4, 8) automatisch unterbrochen.

Um den Garvorgang manuell zu unterbrechen:

1. Eine der Tasten (15) drücken, um die Garzone(n) auszuwählen, deren Garvorgang unterbrochen werden soll.
2. Die Taste **START/STOP** (13) drücken.

Um den Garvorgang fortzusetzen, die geöffnete Tür schließen bzw. die Taste **START/STOP** (13) erneut drücken.

 Der Garvorgang kann jeweils für maximal 10 Minuten unterbrochen werden. Wird der Garvorgang in der jeweiligen Garzone innerhalb dieser Zeit **nicht** fortgesetzt, wird er automatisch abgebrochen.

### Garvorgang manuell abbrechen

Um einen laufenden Garvorgang in einer bzw. beiden Garzone(n) (4, 8) manuell abzubrechen, eine der Tasten (15) für 3 Sekunden gedrückt halten.

## REINIGUNG UND AUFBEWAHRUNG

### Beachten!

- Zum Reinigen keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel oder Reinigungspads verwenden. Diese können die Oberflächen beschädigen.

- Das Gehäuse des Gerätes sowie die Garzonen (4, 8) und Heizelemente mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen. Ggf. Spül- oder Reinigungsmittel verwenden.

**Nicht** in der Geschirrspülmaschine reinigen oder in Wasser tauchen!

- Die Frittierkörbe (5), die Grillgitter (7) und die Fettaufschalen (6) mit Spülmittel und warmem Wasser oder in der Geschirrspülmaschine reinigen. Bei hartnäckigen Verschmutzungen zuvor in Wasser einweichen.
- Alle Teile vor dem Zusammensetzen vollständig trocknen lassen oder abtrocknen.
- Das Gerät bei längerem Nichtgebrauch an einem sauberen, trockenen, für Kinder und Tiere unzugänglichen Ort lagern.

## 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 Türen (3) sind nicht geschlossen.

- ▶ Die Türen vollständig schließen.

### Die Sicherung im Sicherungskasten wird ausgelöst.

Zu viele Geräte sind am selben Stromkreis angeschlossen.

- ▶ Die Anzahl der Geräte im Stromkreis reduzieren.

### Pommes frites aus frischen Kartoffeln sind nicht knusprig.

Die Kartoffeln sind zu wasserhaltig.

- ▶ Die Kartoffeln in schmalere Stücke schneiden. Die Kartoffelstücke mit einem Küchenpapier trockentupfen und dann mit etwas Speiseöl beträufeln.
- ▶ Die Kartoffelstücke im Frittierkorb (5) bzw. auf dem Grillgitter (7) verteilen.

### Die Lebensmittel sind nicht gleichmäßig gegart.

Die Garzonen (4, 8) sind 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 in einer Garzone (4, 8) zubereitet.

- ▶ Die Lebensmittelsorten trennen und auf beide Garzonen aufteilen. Für diese die richtige Temperatur und Garzeit einstellen.

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

- ▶ Die Garzeit bzw. Temperatur erhöhen.

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

Das Gerät ist verschmutzt.

- ▶ Die Anweisungen im Kapitel „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.



Das nebenstehende Symbol (durchgestrichene Mülltonne mit Unterstrich) bedeutet, dass Altgeräte nicht in den Hausmüll, sondern in spezielle Sammel- und Rückgabesysteme gehören.

Besitzer von Altgeräten aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von Herstellern und Vertriebern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgeben. Rücknahmepflichtig sind auch Geschäfte, die Elektro- und Elektronikgeräte auf dem Markt bereitstellen.

## TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer:	05535 (schwarz) 05539 (rot)
Modellnummer:	ZD2116B
Stromversorgung:	220 – 240 V ~ 50 / 60Hz
Leistung:	2400 W
Schutzklasse:	I
Fassungsvermögen:	max. 11l (5,5l je Garzone)
Temperaturbereich:	45–200°C
ID Gebrauchsanleitung:	Z 05535_05539 M DS V1.1 0522 as



Alle Rechte vorbehalten.



## LIST OF CONTENTS

Symbols	13	Functions	18
Items Supplied	13	Tips	20
At A Glance	14	Set-Up and Connection	20
Signal Words	14	Use	21
Further Explanations	14	Cleaning and Storage	22
Intended Use	15	Troubleshooting	22
Safety Notices	15	Disposal	23
Before Initial Use	18	Technical Data	23



## IMPORTANT NOTICES! PLEASE KEEP FOR REFERENCE!

### SYMBOLS



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



Supplementary information



Read the operating instructions before use!



Caution: hot surfaces!



Suitable for use with food



Only use indoors!



Alternating current

### ITEMS SUPPLIED

1 x twin-chamber hot air frying machine  
2 x fat collecting tray  
2 x frying basket  
2 x grill rack  
1 x operating instructions

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

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

**Never remove the rating plate and any possible warnings!**







## AT A GLANCE

(Picture A)












- 1 Ventilation opening
- 2 Control panel
- 3 Doors with handle and viewing window
- 4 Cooking zone B
- 5 Frying basket
- 6 Fat collecting tray
- 7 Grill rack
- 8 Cooking zone A
- 9 Ventilation openings (back)

### Control Panel

(Picture B)

- 10 Display of Temperature/cooking time (Cooking zone A)
- 11 Display of Temperature/cooking time (Cooking zone B)
- 12 Button  – switch manually between cooking time/temperature
- 13 Button **START/STOP** – start/stop the cooking process
- 14 Dial – select programme or change temperature/cooking time
- 15 Buttons for setting the cooking zone(s):
  - Button **A** – Cooking zone A
  - Button **A+B** – Cooking zone A+B
  - Button **B** – Cooking zone B
- 16 Button  **KEEP WARM**
- 17 Button  – switch device on/off; exit all functions
- 18 Button  – switch cooking chamber light on/off
- 19 Display  – defrost
- 20 Display  **REHEAT**

21 Display of the meal programmes:

-  Chips
-  Toast
-  Cake
-  Vegetables
-  Dehydrate
-  Chicken
-  Chicken wings
-  Steak
-  Bacon
-  Fish
-  Shrimps

## SIGNAL WORDS

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

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

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

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

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

## 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 twin-chamber hot air frying machine**. This innovative hot air frying machine allows you to prepare full meals in no time – thanks to the two independent cooking zones! You can use the same settings in both cooking zones and thus produce twice the quantity in the same time! Equally, you can prepare two different meals with different programmes, different cooking times and different temperatures precisely in the separate cooking zones so that everything is ready to be served at the same time.

If you have any questions about the device and about spare parts/accessories, contact the customer service department via our website: [www.ds-group.de/kundenservice](http://www.ds-group.de/kundenservice)

We hope you have a lot of fun with your **MAXXMEE twin-chamber 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, baking, defrosting, 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 the fat collecting trays or place a liquid-filled vessel into the device. It works exclusively with hot air.
- 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 must always be disconnected from the mains power when it is left unattended and before transporting or cleaning the device.
- The device is not designed to be operated with an external timer or a separate remote control system.
- Follow the instructions in the "Cleaning and Storage" chapter!

**DANGER – Danger of Electric Shock**

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

**WARNING – Danger of Fire**

- Do not operate the device in the vicinity of combustible substances. Do not place any combustible materials (e.g. cardboard, paper, plastic) on or in the device.
- Do not cover the device during operation and keep the ventilation openings clear in order to prevent it from catching fire.
- In the event of a fire: Do not extinguish with water! Smother the flames with a fireproof blanket or a suitable fire extinguisher.

**WARNING – Danger of Injury**

- Keep the packaging material away from children and animals. There is a danger of suffocation.
- Make sure that the connecting cable is always kept out of the reach of


young children and animals. There is a danger of strangulation.

- Hot steam can escape from the device during operation and when the doors are 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.

**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.

## BEFORE INITIAL USE

 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.

1. Wipe down the outside of the device with a clean, damp cloth. Clean the frying baskets (5), the grill racks (7) and the fat collecting trays (6) with detergent and warm water or in the dishwasher.
2. Allow the device to heat up on the highest temperature setting for approx. 10 minutes without any food in it.
3. Then clean it again.

## FUNCTIONS

### Cooking Zones

The device has two separate cooking zones (4, 8). The cooking zones can be operated independently of one another (function (A) and (B)).


Alternatively, the cooking zones can be synchronised so that all temperature and


cooking time settings are identical for both cooking zones (function (A+B)).

In addition, it is possible to use just one cooking zone (function (A) or (B)) for smaller quantities of food.

### Programmes









The device has 11 preset programmes (21) for preparing meals and additional programmes for defrosting (19) and reheating (20) and keeping food warm (16).

 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.







To select one of the programmes (19, 20, 21), turn the dial (14) until the corresponding symbol flashes. The **Keep warm** programme can be selected by tapping the  button (16) (see the “Functions” chapter – “Keep Warm”).

Once a programme has been selected, the temperature / cooking time can be adjusted within 5 seconds (see the “Functions” chapter – “Adjusting the Temperature and Cooking Time”).

The device has the following programmes and presets:

Programme	Symbol	Time (minutes)	Temperature (°C)
Chips <sup>1</sup>		18	180
Toast		6	190
Cake		25	150
Vegetables		15	150
Dehydrate <sup>2</sup>		1200	50
Chicken		30	180
Chicken wings		15	175
Steak		10	160


- 1 The device beeps three times after 10 minutes to remind you to turn the food.
- 2 **Please Note!** The settings should not exceed 600 minutes and 80°C.

Programme	Symbol	Time (minutes)	Temperature (°C)
Bacon		15	160
Fish		15	170
Shrimps		13	170
Reheat		3	180
Defrost <sup>3</sup>		15	45
Keep warm <sup>4</sup>		120	60


3 **Please Note!** The settings should not exceed 30 minutes and 60°C.


4 **Please Note!** The settings should not exceed 120 minutes and 80°C.

### Keep Warm

The  button (16) can be used to activate the **Keep Warm** function on its own or in combination with a meal programme (21). In combination with a programme, the function can be activated before starting the programme or during the cooking time.

To combine the function with a programme:


1. Select a programme (see the "Functions" chapter – "Programmes") and adjust the settings if necessary (see the "Functions" chapter – "Adjusting the Temperature and Cooking Time"). Alternatively, press one of the buttons (15) to select the cooking zone(s) in which the **Keep Warm** function should be additionally activated.
2. Press the  button (16) to activate the **Keep Warm** function.

 Once the programme has been activated, the **keep warm time/temperature** can be adjusted within 5 seconds (see the "Functions" chapter – "Adjusting the Temperature and Cooking Time").


3. Press the **START/STOP** button (13) or wait for 5 seconds.  
A beep is heard and the cooking process is started/resumed.

In combination with a programme, the **Keep Warm** function is started automatically when the set programme finishes – a beep is heard when this happens.


### Adjusting the Temperature and Cooking Time

1. If necessary, press one of the buttons (15) to select the cooking zone(s) whose setting is to be adjusted.
2. Press the  button (12) to display the currently set **temperature/cooking time** (10, 11).
3. Twist the dial (14) to set the temperature/cooking time.  
The temperature can be set in increments of 5°C.  
The cooking time can be set in increments of 1 minute.
4. Press the **START/STOP** button (13) or wait for 5 seconds.  
A beep is heard and the cooking process is started/resumed.


### Switching the Cooking Chamber Light On/Off

 The cooking chamber light can only be switched on if the device is **not** in stand-by mode.

When you open the door(s) (3), the light in the respective cooking zone (4, 8) is automatically switched on. After 2 minutes, the light switches off again automatically.

To switch the light on / off manually, press the  button (18).

### Stand-By Mode

If the device is not operating and no button is pressed for 10 minutes, the device switches to stand-by mode. When the  button (17) is pressed, the control panel (2) is activated.

### 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 tongs to obtain an even cooking result.
- Check the condition of the food in between times and, if it is cooked, switch off the device, even if the programme has not yet finished.


## SET-UP AND CONNECTION

### Please Note!

- Check the device and the connecting cable for damage each time before putting it into operation. Use the

device only if it is undamaged and in working order.

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



1. Place the device on the kitchen unit or another dry, clean, flat and heat-resistant work surface. Ensure there is sufficient clear space on all sides (at least 20 cm to the sides and 50 cm above).
2. Fully unwind the connecting cable and plug the mains plug into a plug socket. The  button (17) is lit constantly. The device is now in stand-by mode.



## USE

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

### Please Note!

- Before using the device, make sure that the device is clean and dry.
- Do **not** use the device for longer than 60 minutes without a break. An exception is the programmes  (Keep Warm) – max. 120 minutes and  (Dehydrate) – max. 600 minutes.
- Do **not** leave the device switched on when it is empty (apart from "burning off" prior to first use).
- Only use the device with fat collecting trays inserted. Make sure that they are placed on the lowest layer in each case.
- 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 cooking zones 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 racks and fat collecting trays down on a heat-resistant surface after use.



Preheating of the device is not necessary.


1. Prepare the food for cooking.
2. Insert the fat collecting tray(s) (6) into the cooking zone(s) (4, 8).
3. Place the food onto the racks, separated by type.

It is also possible to use a small baking tin (not supplied with the device).

4. Insert the frying baskets (5) and grill racks (7) into the cooking zone(s) (4, 8).



The device only works when both doors closed.

5. Close both doors (3).
6. Press the  button (17) to activate the control panel (2).
7. Press one of the buttons (15) to select the cooking zone(s) (see the "Functions" chapter – "Cooking Zones").
8. Select a programme (see the "Functions" chapter – "Programmes") and make any adjustments required (see the "Functions" chapter – "Adjusting the Temperature and Cooking Time").
9. If necessary, select the second cooking zone, select a programme and make the adjustments required.
10. Use the **START/STOP** button (13) to start the cooking process. The remaining cooking time can be read off the display (10, 11). Once the cooking time has elapsed, a beep is heard and the cooking process is ended.



The ventilation fan continues to run for a little while after the cooking time elapses to cool down the device if necessary.

11. Pull out the frying baskets (5) and grill racks (7) and place them down on a heat-resistant surface. **Do not stand on the device!**
12. Pull the mains plug out of the plug socket.
13. Serve the food.
14. Allow all used accessories to cool down and then clean them (see the "Cleaning and Storage" chapter).

## Pausing the Cooking Process

If necessary, the cooking process can be paused in order to mix around or add further ingredients, for example.

When you open the door(s) (3), the cooking process in the respective cooking zone (4, 8) is automatically paused.

To pause the cooking process manually:

1. Press one of the buttons (15) to select the cooking zone(s) whose cooking process is to be paused.
2. Press the **START/STOP** button (13).

To resume the cooking process, close the opened door or press the **START/STOP** button (13) again.



The cooking process can be paused for a maximum of 10 minutes in each case. If the cooking process in the respective cooking zone is **not** resumed within this time, it is automatically aborted.

## Aborting the Cooking Process Manually

To manually abort an ongoing cooking process in one or both cooking zone(s) (4, 8), hold down one of the buttons (15) for 3 seconds.

## CLEANING AND STORAGE

### Please Note!

- Do not use any sharp or abrasive cleaning agents or cleaning pads to clean the device. These may damage the surfaces.
- Wipe down the outside of the device and the cooking zones (4, 8) and heating elements with a clean, damp cloth. Use a cleaning product or detergent if necessary.

Do not clean in the dishwasher or immerse in water!

- Clean the frying baskets (5), the grill racks (7) and the fat collecting trays (6) with detergent and warm water or in the dishwasher. In the case of stubborn dirt, soak in water beforehand.
- Allow all parts to dry completely or dry them before they are assembled.
- Store the device 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 doors (3) have not been closed.

- ▶ Close the doors completely.

**The fuse in the fuse box is triggered.**

Too many devices are connected to the same circuit.

- ▶ Reduce the number of devices in the circuit.

**Chips made from fresh potatoes are not crispy.**

The potatoes contain too much water.

- ▶ Cut the potatoes into narrower pieces. Dab the potato pieces dry with some kitchen towel and then trickle a little cooking oil over them.
- ▶ Spread around the potato pieces in the frying basket (5) or on the grill rack (7).

**The food has not been cooked evenly.**

The cooking zones (4, 8) are 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 in one cooking zone (4, 8).

- ▶ Separate the different foods and spread them across both cooking zones. Set the correct temperature and cooking time for them.

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

- ▶ Increase the cooking time or temperature.

**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.



The adjacent symbol (crossed-out bin underlined) means that used devices should not be disposed of in the domestic waste, but should instead be taken to special collection and return systems.

Owners of used devices from private households can take them free of charge to the collection points of the public waste disposal authorities or the disposal points which are set up by manufacturers and distributors under the Electrical Equipment Act. Businesses which market electrical and electronic devices are also obliged to take back used devices.

**TECHNICAL DATA**

Article number:	05535 (black); 05539 (red)
Model number:	ZD2116B
Power supply:	220 – 240 V ~ 50 / 60 Hz
Power:	2400 W
Protection class:	I
Capacity:	max. 11 l (5.5 l per cooking zone)
Temperature range:	45–200°C
ID of operating instructions:	Z 05535_05539 M DS V1.1 0522 as



All rights reserved.

## SOMMAIRE

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



## AVIS IMPORTANTS ! À CONSERVER IMPÉRATIVEMENT !

### SYMBOLES



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



Informations complémentaires



Consulter le mode d'emploi avant utilisation !



Attention : surfaces chaudes !



Pour usage alimentaire



À utiliser uniquement à l'intérieur de locaux !



Courant alternatif

### COMPOSITION

1 x friteuse à chaleur tournante à deux cuves

2 x bac de récupération de graisse

2 x panier à friture

2 x grille de grillades

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 et contacter le service après-vente.

Enlever de l'appareil les éventuels films, 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 Orifice d'aération
- 2 Panneau de commande
- 3 Volets avec poignée et regard
- 4 Zone de cuisson B
- 5 Panier à friture
- 6 Bac de récupération de graisse
- 7 Grille de grillades
- 8 Zone de cuisson A
- 9 Orifices d'aération (dos)

Panneau de commande

(Illustration B)

- 10 Affichage température / temps de cuisson (zone de cuisson A)
- 11 Affichage température / temps de cuisson (zone de cuisson B)
- 12 Touche  – changer manuellement entre le temps de cuisson / la température
- 13 Touche **START / STOP** – démarrer / arrêter l'opération de cuisson
- 14 Molette de réglage – sélectionner programme ou modifier la température / le temps de cuisson
- 15 Touche pour régler la ou les zones de cuisson :  
Touche  – zone de cuisson A  
Touche  – zone de cuisson A+B  
Touche  – zone de cuisson B
- 16 Touche  **KEEP WARM** – garder au chaud
- 17 Touche  – enclencher / arrêter l'appareil ; arrêter toutes les fonctions
- 18 Touche  – allumer / éteindre l'éclairage de l'espace de cuisson
- 19 Affichage  – décongeler
- 20 Affichage  **REHEAT** – réchauffer

21 Affichage des programmes de repas :

-  Frites
-  Toast
-  Gâteau
-  Légumes
-  Dessiccation
-  Poulet
-  Ailes de poulet
-  Steak
-  Bacon
-  Poisson
-  Crevettes

## MENTIONS D'AVERTISSEMENT

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

**DANGER** – Risque accru induisant des blessures graves, voire mortelles

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

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

**AVIS** – Risque de dégâts matériels

## 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 cette friteuse à chaleur tournante à deux cuves MAXXMEE. Cette friteuse à chaleur tournante innovante vous permet grâce à ses zones de cuisson indépendantes de préparer en un tour de main des menus complets. Vous pouvez utiliser les mêmes réglages dans les deux zones de cuisson et ainsi obtenir le double de la quantité pour la même durée. Dans les zones de cuisson séparées, vous pouvez aussi préparer très précisément différents repas selon des programmes, des temps de cuisson et des températures différents de sorte à pouvoir tout servir en même temps.

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

[www.ds-group.de/kundenservice](http://www.ds-group.de/kundenservice)

Nous espérons que votre friteuse à chaleur tournante à deux cuves 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 ce mode d'emploi.


## UTILISATION CONFORME

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

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

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

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

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

- 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 doit toujours être débranché du secteur lorsqu'il n'est pas sous surveillance, avant d'être transporté ou nettoyé.
- 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 secteur de la prise de courant. Extraire **ensuite seulement** l'appareil de l'eau ! Ne jamais essayer de l'extraire de l'eau tant qu'il est encore raccordé au réseau électrique ! Avant toute remise en service, le faire contrôler par le fabricant, le service après-vente ou un représentant agréé afin d'éviter tout danger.
- Ne jamais saisir l'appareil ni le cordon de raccordement à mains humides lorsque l'appareil est raccordé au réseau électrique.



### AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

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

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



### AVERTISSEMENT – Risque de blessures !

- 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 des volets. 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 – 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 secteur de la prise de courant si un défaut survient en cours de fonctionnement. Dans les autres cas, toujours arrêter l'appareil avant de retirer la fiche secteur 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 secteur, jamais sur le cordon d'alimentation.
- Ne pas tirer et ne pas porter l'appareil par son cordon de raccordement.
- Veiller à ce que l'appareil ne soit pas soumis à des chocs ; le protéger de toute autre source de chaleur ou flamme ; ne pas l'exposer au rayonnement direct du soleil ni trop longtemps à l'humidité.
- Conserver l'appareil dans un endroit sec sur une plage de température allant de 0 à 40 °C.
- Ne jamais poser d'objets sur l'appareil ou le cordon de raccordement.
- Utiliser uniquement des accessoires d'origine du fabricant pour ne pas entraver le bon fonctionnement de l'appareil et éviter tout éventuel dommage.

**AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION**

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 ».

1. Nettoyer le bâti de l'appareil avec un chiffon propre et humide. Nettoyer les paniers à friture (5), la grille de grillades (7) et les bacs de récupération de graisse (6) avec du produit vaisselle et de l'eau chaude ou bien les passer au lave-vaisselle.
2. Laisser l'appareil chauffer à vide env. 10 minutes au niveau de température maximal.
3. Répéter ensuite la procédure de nettoyage.

**FONCTIONS****Zones de cuisson**

L'appareil dispose de deux zones de cuisson séparées (4, 8). Les zones de cuisson peuvent être exploitées indépendamment les unes des autres (fonction **A** et **B**).

Les zones de cuisson peuvent également être synchronisées, de sorte que tous les réglages de température et de temps de cuisson soient identiques pour les deux zones de cuisson (fonction **A+B**).


L'utilisation d'une seule zone de cuisson (fonction **A** ou **B**) pour les quantités d'aliments plus modestes est par ailleurs possible.

## Programmes

L'appareil est doté de 11 programmes prédéfinis (21) pour la préparation de repas ainsi que de programmes supplémentaires de décongélation (19) et de réchauffement (20) ainsi que pour le garder au chaud (16) d'aliments.

















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.

Pour choisir un des programmes (19, 20, 21), faire tourner la molette de réglage (14) jusqu'à ce que le symbole correspondant clignote. Le programme **Garder au chaud** peut être sélectionné en effleurant la touche  (16) (voir paragraphe « Fonctions » – « Garder au chaud »).

Après avoir choisi un programme, il est possible pendant environ 5 secondes d'adapter la température / le temps de cuisson (voir paragraphe « Fonctions » – « Ajustement de la température et du temps de cuisson »).

L'appareil est doté des programmes et pré-réglages suivants :

Programme	Symbole	Temps (minutes)	Température (°C)
Frites <sup>1</sup>		18	180
Toast		6	190
Gâteau		25	150
Légumes		15	150
Dessiccation <sup>2</sup>		1200	50
Poulet		30	180
Ailes de poulet		15	175
Steak		10	160
Bacon		15	160
Poisson		15	170
Crevettes		13	170
Réchauffer		3	180
Décongeler <sup>3</sup>		15	45
Garder au chaud <sup>4</sup>		120	60


1 Après 10 minutes, l'appareil émet un triple signal sonore pour rappeler de retourner les aliments.

2 **À observer !** Les réglages ne doivent pas dépasser 600 minutes et 80 °C.


3 **À observer !** Les réglages ne doivent pas dépasser 30 minutes et 60 °C.

4 **À observer !** Les réglages ne doivent pas dépasser 120 minutes et 80 °C.

## Garder au chaud

Avec la touche  (16), il est possible d'activer la fonction **Garder au chaud** seule ou en combinaison avec un programme de repas (21). En cas de combinaison avec un programme, il est possible d'activer la fonction avant le démarrage du programme ou bien pendant le temps de cuisson.

Pour combiner la fonction avec un programme :

1. Sélectionner le programme (voir paragraphe « Fonctions » – « Programmes ») et le cas échéant effectuer un réglage (voir paragraphe « Fonctions » – « Ajustement de la température et du temps de cuisson »). Il est également possible de presser une des touches (15) pour sélectionner la ou les zones de cuisson en activant en plus la fonction **Garder au chaud**.
2. Presser la touche  (16) pour activer la fonction **Garder au chaud**.




Après avoir activé la fonction, il est possible pendant environ 5 secondes d'adapter le **temps / la température de maintien au chaud** (voir paragraphe « Fonctions » – « Ajustement de la température et du temps de cuisson »).

3. Presser la touche **START/STOP** (démarrage / arrêt) (13) ou attendre 5 secondes.  
Un signal retentit et l'opération de cuisson est démarrée / poursuivie.

En combinaison avec un programme, la fonction **Garder au chaud** est démarrée automatiquement une fois le programme réglé écoulé : un signal retentit alors.


## Ajustement de la température et du temps de cuisson

1. Le cas échéant, presser une des touches (15) pour sélectionner la ou les zones de cuisson dont le réglage doit être adapté.
2. Presser la touche  (12) pour afficher la **température / le temps de cuisson** (10, 11).
3. Faire tourner la molette de réglage (14) pour régler la température / le temps de cuisson.  
La température peut être réglée par paliers de 5 °C.  
Le temps de cuisson peut être réglé par paliers de 1 minute.
4. Presser la touche **START/STOP** (démarrage / arrêt) (13) ou attendre 5 secondes.  
Un signal retentit et l'opération de cuisson est démarrée / poursuivie.


## Allumer / éteindre l'éclairage de l'espace de cuisson



L'éclairage de l'espace de cuisson peut être allumé seulement si l'appareil ne se trouve pas en mode veille.

En ouvrant le ou les volets (3) l'éclairage est allumé automatiquement dans la zone de cuisson correspondante (4, 8). L'éclairage s'éteint de nouveau automatiquement après 2 minutes.  
Pour allumer / éteindre manuellement l'éclairage, presser la touche  (18).

## Mode veille

Lorsque l'appareil n'est pas en cours de fonctionnement et qu'aucune touche n'a été activée durant les 10 dernières minutes, l'appareil commute en mode veille. En pressant la touche  (17), le panneau de commande (2) est activé.

## 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 retourner à l'aide d'une pince pour obtenir un résultat de cuisson homogène.
- Contrôler l'état des aliments de temps en temps et s'ils sont cuits, arrêter l'appareil même si le programme n'est pas terminé.

## MISE EN PLACE ET BRANCHEMENT

### À observer !

- Contrôler l'appareil et le cordon de raccordement avant chaque mise en service et s'assurer qu'ils ne présentent aucun dommage. 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 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 exemple 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 secteur sur une prise.  
La touche  (17) est allumée en permanence. L'appareil se trouve maintenant en mode veille.

## UTILISATION

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

### À observer !

- Avant toute utilisation, s'assurer que l'appareil est propre et sec.
- **Ne pas** utiliser l'appareil plus de 60 minutes sans interruption. Les exceptions sont les programmes  (Garder au chaud) – max. 120 minutes et  (Desiccation) – max. 600 minutes.
- Ne **pas** laisser l'appareil tourner à vide (excepté à l'occasion de sa première utilisation en guise de nettoyage).
- Utiliser l'appareil seulement avec les bacs de récupération de graisse mis en place. Veiller à ce qu'ils soient placés sur le niveau le plus bas.
- Ne pas mettre dans l'appareil d'aliments emballés sous film ou dans des sachets en plastique.
- Veiller à ce que les aliments à préparer n'entrent pas en contact avec les résistances.
- Ne pas trop remplir les zones de cuisson de sorte que l'air chaud puisse circuler de façon optimale au sein de l'espace de cuisson.
- Veiller à ce que les aliments riches en huile et en graisse ne soient pas surchauffés, sans quoi ils pourraient s'enflammer.
- Après utilisation, toujours déposer les grilles et bacs de récupération de graisse chauds sur une surface résistante à la chaleur.




L'appareil ne nécessite aucun préchauffage.

1. Préparer les denrées à cuire.
2. Mettre en place le ou les bacs de récupération de graisse (6) dans la ou les zones de cuisson (4, 8).
3. Placer les aliments de même type sur les grilles.  
Il est également possible d'utiliser un petit moule (non fourni).
4. Mettre en place les paniers à friture (5) et les grilles de grillades (7) dans la ou les zones de cuisson (4, 8).



L'appareil fonctionne uniquement lorsque les deux volets sont fermés.

5. Fermer les deux volets (3).
6. Appuyer sur la touche  (17) pour activer le panneau de commande (2).
7. Presser une des touches (15) pour sélectionner la ou les zones de cuisson (voir paragraphe « Fonctions » – « Zones de cuisson »).
8. Sélectionner un programme (voir paragraphe « Fonctions » – « Programmes ») et l'adapter le cas échéant (voir paragraphe « Fonctions » – « Ajustement de la température et du temps de cuisson »).
9. Le cas échéant, choisir la deuxième zone de cuisson, puis sélectionner et adapter le programme.
10. Démarrer l'opération de cuisson avec la touche **START / STOP** (démarrage / arrêt) (13).  
L'affichage (10, 11) renseigne le temps de cuisson restant. À expiration du temps de cuisson, un signal retentit et l'opération de cuisson prend fin.



La ventilation se poursuit un certain temps une fois le temps de cuisson écoulé afin de refroidir l'appareil.

11. Extraire les paniers à friture (5) et les grilles de grillades (7) et les déposer sur un support résistant à la chaleur. **Ne pas les poser sur l'appareil !**
12. Retirer la fiche secteur de la prise de courant.
13. Servir les aliments.
14. Laisser refroidir tous les accessoires utilisés puis les nettoyer (voir paragraphe « Nettoyage et rangement »).

### Interrompre l'opération de cuisson

L'opération de cuisson peut être interrompue en cas de besoin, par exemple pour mélanger les ingrédients ou en ajouter d'autres.

En ouvrant le ou les volets (3), l'opération de cuisson est interrompue automatiquement dans la zone de cuisson correspondante (4, 8).

Pour interrompre manuellement l'opération de cuisson :

1. Presser une des touches (15) afin de sélectionner la ou les zones de cuisson dont l'opération de cuisson doit être interrompue.
2. Appuyer sur la touche **START/STOP** (démarrage / arrêt) (13).

Pour poursuivre l'opération de cuisson, fermer le volet ouvert ou presser de nouveau la touche **START/STOP** (démarrage / arrêt) (13).



L'opération de cuisson peut être interrompue pendant au maximum 10 minutes. Si l'opération de cuisson n'est pas poursuivie pendant ce temps dans la zone de cuisson correspondante, elle s'interrompt automatiquement.

### Interrompre manuellement l'opération de cuisson.

Pour interrompre une opération de cuisson en cours dans une zone de cuisson ou les deux (4, 8), maintenir enfoncée une des touches (15) pendant 3 secondes.

## NETTOYAGE ET RANGEMENT

### À observer !

- Pour le nettoyage, n'utiliser ni agent caustique ou récurant, ni tampon de nettoyage qui pourraient endommager les surfaces.
- Essuyer le bâti de l'appareil ainsi que les zones de cuisson (4, 8) et les éléments chauffants à l'aide d'un chiffon propre et humide. Le cas échéant, utiliser du produit vaisselle ou du produit nettoyant. **Ne pas** le laver dans le lave-vaisselle ou le plonger dans de l'eau.
- Nettoyer les paniers à friture (5), la grille de grillades (7) et les bacs de récupération de graisse (6) avec du produit vaisselle et de l'eau chaude ou bien les passer au lave-vaisselle. En cas de salissures tenaces, les laisser préalablement tremper dans de l'eau.
- Laisser sécher complètement toutes les pièces ou les essuyer avant de les assembler.
- Lorsque l'appareil n'est pas utilisé pendant une période prolongée, le stocker 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 par 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 secteur n'est pas branchée correctement à la prise de courant.

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

La prise est défectueuse.

- ▶ Essayer le branchement sur une autre prise.

Il n'y a pas de tension secteur.

- ▶ Contrôler le fusible du secteur.

Les volets (3) ne sont pas fermés.

- ▶ Fermer entièrement les volets.

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

Les pommes de terre présentent une forte teneur en eau.

- ▶ Couper les pommes de terre en morceaux plus fins. Sécher délicatement les morceaux de pommes de terre avec un essuie-tout, puis les arroser d'un peu d'huile végétale.
- ▶ Répartir les morceaux de pommes de terre dans le panier à friture (5) ou sur la grille de grillades (7).

### Les aliments ne sont pas cuits de façon uniforme.

Les zones de cuisson (4, 8) sont trop pleines.

- ▶ Réduire la quantité d'aliments.

Les aliments sont empilés.

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

Différents aliments ayant des températures ou des temps de cuisson différents ont été préparés dans une zone de cuisson (4, 8).

- ▶ Trier les aliments par sorte et les répartir sur les deux zones de cuisson. Régler la bonne température et le bon temps de cuisson pour chacun d'eux.

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

- ▶ Augmenter le temps de cuisson ou la température.

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

L'appareil est encrassé.

- ▶ Suivre les instructions données 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.



Le symbole ci-contre (conteneur à déchets barré et souligné) signifie que les appareils usagés ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères, mais déposés dans des centres de collecte et de recyclage spécifiques.

Les particuliers propriétaires d'appareils usagés peuvent déposer ceux-ci gratuitement dans les points de collecte d'organismes de recyclage de droit public ou bien dans les points de recyclage mis en place par les fabricants et les revendeurs au sens de la loi allemande sur les équipements électriques et électroniques. Les commerces qui mettent des équipements électriques et électroniques sur le marché sont également tenus de les reprendre.

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Référence article :	05535 (noir) 05539 (rouge)
Numéro de modèle :	ZD2116B
Alimentation électrique :	220 – 240 V ~ 50 / 60 Hz
Puissance :	2400 W
Classe de protection :	I
Contenance :	max. 11 l (5,5 l par zone de cuisson)
Plage de température :	45 à 200 °C
Identifiant mode d'emploi :	Z 05535_05539 M DS V1.1 0522 as



Tous droits réservés.



## INHOUDSOPGAVE

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



## BELANGRIJKE AANWIJZINGEN! BESLIST BEWAREN!

### SYMBOLLEN



Gevaarsymbolen: deze symbolen wijzen op mogelijke gevaren.



Lees de bijhorende veiligheidsaanwijzingen aandachtig door en neem deze in acht.



Aanvullende informatie



Lees vóór gebruik de gebruiksaanwijzing!



Voorzichtig: hete oppervlakken!



Geschikt voor levensmiddelen



Alleen binnenshuis gebruiken!



Wisselstroom

### OMVANG VAN DE LEVERING

- 1 x tweekamer-heteluchtfriteuse
- 2 x vetopvangschaal
- 2 x frituurmand
- 2 x grillrooster
- 1 x gebruiksaanwijzing

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

Verwijder eventuele folie, stickers of transportbeveiliging van het apparaat.

**Verwijder nooit het typeplaatje en eventuele waarschuwingen!**









## OVERZICHT

### (Afbeelding A)












- 1 Ventilatieopening
- 2 Bedieningsveld
- 3 Deuren met greep en venster
- 4 Gaarzone B
- 5 Frituurmand
- 6 Vetopvangschaal
- 7 Grillrooster
- 8 Gaarzone A
- 9 Ventilatieopeningen (achterkant)

### Bedieningsveld

#### (Afbeelding B)

- 10 Display **temperatuur / gaartijd** (gaarzone A)
- 11 Display **temperatuur / gaartijd** (gaarzone B)
- 12 Knop  – handmatig wisselen tussen **gaartijd / temperatuur**
- 13 Knop **START/STOP** – gaarproces starten/stoppen
- 14 Instelwiel – programma selecteren of temperatuur / gaartijd wijzigen
- 15 Knoppen om de gaarzone(s) in te stellen:
  - Knop  – gaarzone A
  - Knop  – gaarzone A+B
  - Knop  – gaarzone B
- 16 Knop  **KEEP WARM** – warm houden
- 17 Knop  – apparaat in- / uitschakelen; alle functies beëindigen
- 18 Knop  – gaaruimte-verlichting in- / uitschakelen
- 19 Display  – ontdooien
- 20 Display  **REHEAT** – opwarmen

- 21 Weergave van de maaltijden-programma's:

-  Friet
-  Toast
-  Gebak
-  Groente
-  Drogen
-  Kip
-  Chicken wings
-  Steak
-  Bacon
-  Vis
-  Shrimps

## SIGNAALWOORDEN

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

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

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

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

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

## 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 **MAXXMEE tweekamer-heteluchtfriteuse**. In deze innovatieve heteluchtfriteuse kun je in een handomdraai complete menu's bereiden – dankzij de onafhankelijke gaarzones! Je kunt voor beide gaarzones dezelfde instellingen gebruiken en je bereidt dan de dubbele hoeveelheid in dezelfde tijd! Ook kun je in de aparte gaarzones twee verschillende maaltijden met verschillende programma's, verschillende gaartijden en verschillende temperaturen exact bereiden, zodat alles op hetzelfde moment klaar is om op te dienen

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

[www.ds-group.de/kundenservice](http://www.ds-group.de/kundenservice)

We wensen je veel plezier met je **MAXXMEE tweekamer-heteluchtfriteuse**.

### Informatie over de gebruiksaanwijzing

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

## DOELMATIG GEBRUIK

- Het apparaat is bedoeld voor het grillen, bakken, ontdooien, opwarmen en drogen van levensmiddelen.
- **Het apparaat werkt uitsluitend met hete lucht. Doe geen olie of vet in het apparaat zoals bij een gewone friteuse!**
- Het apparaat is **niet** geschikt voor het bereiden van vloeibare gerechten zoals soepen, sauzen of stoofschotels!
- Het apparaat is bedoeld voor privé-gebruik, niet voor commercieel of semi-huishoudelijk gebruik in 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 met hete toebehoren.

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

- 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.
- 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 haar om eventuele gevaren te vermijden vóór hernieuwde ingebruikname controleren door de fabrikant, de klantenservice of een geautoriseerde speciaalzaak.
- Raak het apparaat en het aansluitsnoer nooit aan met vochtige handen als het is aangesloten op het lichtnet.



### WAARSCHUWING – Brandgevaar

- Gebruik het apparaat niet in de buurt van brandbare stoffen. Leg geen brandbare materialen (bijv. karton, papier, kunststof) op of in het apparaat.
- Dek het apparaat tijdens gebruik niet af en houd de ventilatieopeningen vrij om ontvlammen van het apparaat te voorkomen.

- In geval van brand: blus niet met water! Doof vlammen met een blusdeken of een geschikte brandblusser.



### WAARSCHUWING – Verwondingsgevaar


- Houd verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen en dieren. Er bestaat verstikkingsgevaar.
- Zorg ervoor dat het aansluitsnoer steeds buiten het bereik is van jonge kinderen en dieren. Er bestaat gevaar voor wurging.
- Tijdens gebruik en bij het openen van de deuren 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 netstekker uit de contactdoos. In andere gevallen moet het apparaat altijd eerst worden uitgeschakeld, voordat de netstekker uit de contactdoos wordt getrokken.

- Verbreek vóór een onweer of bij stroomuitval de verbinding tussen apparaat en lichtnet.
- Wanneer het apparaat van het stroomnet wordt geïsoleerd, trek dan altijd aan de netstekker, en nooit aan het netsnoer.
- Trek of draag het apparaat niet aan het aansluitsnoer.
- Bescherm het apparaat tegen andere warmtebronnen, vuur, lang aanhoudend vocht, direct zonlicht en schokken.
- Bewaar het apparaat op een droge plaats bij temperaturen tussen 0 en 40 °C.
- Plaats nooit zware voorwerpen op het apparaat of het aansluitsnoer.
- Gebruik om de werking van het apparaat niet te belemmeren en om eventuele schade te verhinderen alleen origineel toebehoren van de fabrikant.

## VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

 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'.

1. Veeg de behuizing van het apparaat af met een schone, vochtige doek. Maak de frituurmanden (5), de grillroosters (7) en de vetopvangschalen (6) schoon met afwasmiddel en warm water of in de vaatwasser.
2. Laat het apparaat ca. 10 minuten zonder inhoud op de hoogste temperatuurstand warm worden.
3. Reinig het apparaat aansluitend nog een keer.

## FUNCTIES

### Gaarzones

Het apparaat heeft twee aparte gaarzones (4, 8). De gaarzones kunnen onafhankelijk van elkaar worden gebruikt (functie **A** en **B**).

Alternatief kunnen de gaarzones gesynchroniseerd worden zodat alle temperatuur- en gaartijdinstellingen voor beide gaarzones hetzelfde zijn (functie **A+B**).

Bovendien is het mogelijk om slechts één gaarzone (functie **A** of **B**) voor kleinere hoeveelheden levensmiddelen te gebruiken.

### Programma's

Het apparaat beschikt over 11 standaard programma's (21) voor het bereiden van maaltijden en extra programma's voor ont-dooien (19), opwarmen (20) en voor het warm houden (16) van levensmiddelen.

















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 gaarproces worden uitgevoerd.

Om een van de programma's (19, 20, 21) te selecteren draai je aan het instelwiel (14) tot het gewenste symbool knippert. Het programma **warm houden** kan door aanraken van de -knop (16) worden geselecteerd (zie hoofdstuk 'Functies' – 'Warm houden').


Na selectie van een programma kan binnen 5 seconden de temperatuur / gaartijd worden aangepast (zie hoofdstuk 'Functies' – 'Temperatuur en gaartijd aanpassen').

Het apparaat beschikt over de volgende programma en standaardinstellingen:

Programma	Symbool	Tijd (minuten)	Temperatuur (°C)
Friet <sup>1</sup>		18	180
Toast (toasten)		6	190
Gebak		25	150
Groente		15	150
Drogen <sup>2</sup>		1200	50
Kip		30	180
Chicken wings		15	175
Steak		10	160
Bacon		15	160
Vis		15	170
Shrimps		13	170
Opwarmen		3	180
Ontdooien <sup>3</sup>		15	45
Warm houden <sup>4</sup>		120	60

- 1 Na 10 minuten piept het apparaat 3 keer om eraan te herinneren dat je het eten moet omscheppen.
- 2 **Attentie!** De instellingen mogen 600 minuten en 80°C niet overschrijden.
- 3 **Attentie!** De instellingen mogen 30 minuten en 60°C niet overschrijden.
- 4 **Attentie!** De instellingen mogen 120 minuten en 80°C niet overschrijden.

## Warm houden

Met de -knop (16) kan de **warm houden**-functie alleen of in combinatie met een maaltijden-programma (21) geactiveerd worden. Bij combinatie met een programma kan de functie vóór het starten van het programma of tijdens de gaartijd geactiveerd worden.

Om de functie te combineren met een programma:

1. Programma selecteren (zie hoofdstuk 'Functies' – 'Programma's') en evt. instellen (zie hoofdstuk 'Functies' – 'Temperatuur en gaartijd aanpassen'). Alternatief een van de knoppen (15) indrukken om de gaarzone(s) te selecteren waarin tevens de **warm houden**-functie geactiveerd moet worden.

2. Druk op de -knop (16) om de **warm houden**-functie te activeren.




Na het activeren van de functie kan binnen 5 seconden de **warmhoud-tijd** / **-temperatuur** worden aangepast (zie hoofdstuk 'Functies' – 'Temperatuur en gaartijd aanpassen').

3. Druk op de knop **START/STOP** (13) of wacht 5 seconden.  
Er klinkt een signaal en het gaarproces wordt gestart / voortgezet.

Bij combinatie met een programma wordt de **warm houden**-functie na afloop van het ingestelde programma automatisch gestart – daarbij klinkt een signaal.

## Temperatuur en gaartijd aanpassen

1. Druk evt. op een van de knoppen (15) om de gaarzone(s) te selecteren waarvan de instelling aangepast moet worden.
2. Druk op de -knop (12) om de actueel ingestelde temperatuur / gaartijd (10, 11) weer te geven.
3. Draai aan het instelwiel (14) om de temperatuur / gaartijd in te stellen. De temperatuur kan in stappen van 5°C worden ingesteld. De gaartijd kan in stappen van 1 minuut worden ingesteld.
4. Druk op de knop START/STOP (13) of wacht 5 seconden. Er klinkt een signaal en het gaarproces wordt gestart / voortgezet.


## Gaaruimte-verlichting in-/uitschakelen




De gaaruimte-verlichting kan alleen worden ingeschakeld wanneer het apparaat **niet** in de stand-by modus staat.

Bij het openen van de deur(en) (3) wordt de verlichting in de betreffende gaarzone (4, 8) automatisch ingeschakeld.

Na 2 minuten schakelt de verlichting automatisch weer uit.

Om de verlichting handmatig in/uit te schakelen drukt je op de -knop (18).

## Stand-by modus

Wanneer het apparaat niet in gebruik is en er 10 minuten lang geen knop wordt ingedrukt, schakelt het apparaat in de stand-by modus. Door op de -knop (17) te drukken wordt het bedieningsveld (2) geactiveerd.

## 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 gaartijd is afhankelijk van de grootte van en de hoeveelheid aan levensmiddelen en van de temperatuur. Over het algemeen is de gaartijd echter korter dan in een gewone oven. Begin met een kortere gaartijd en verleng deze indien nodig beetje bij beetje.
- Meng de levensmiddelen af en toe door elkaar of draai ze met een tang om voor een gelijkmatig resultaat.
- Controleer de toestand van het eten tussendoor en schakel het apparaat uit als het gaar is, ook als het programma nog niet is afgelopen.


## OPSTELLEN EN AANSLUITEN

### Attentie!

- Controleer het apparaat en het aansluitnoer 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 verlengsnoeren.
- Sluit het apparaat niet samen met andere apparaten (met een hoog stroomverbruik) aan op een verlengdoos, om overbelasting en eventuele kortsluiting (brand) te voorkomen.
- Zorg ervoor dat niemand over het aansluitsnoer kan struikelen. Het mag niet naar beneden hangen vanaf de plek waar het apparaat staat, om te voorkomen dat het apparaat naar beneden wordt getrokken.
- Let erop dat het aansluitsnoer niet 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. De -knop (17) brandt continu. Het apparaat bevindt zich nu in de stand-by modus.

## 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.


## Attentie!


- Voordat je het gebruikt, moet je controleren of het apparaat schoon en droog is.
- Gebruik het apparaat **niet** langer dan 60 minuten zonder onderbreking. Een uitzondering zijn de programma's  (warm houden) – max. 120 minuten en  (drogen) – max. 600 minuten.
- Laat het apparaat **niet** leeg ingeschakeld (behalve bij het 'uitbranden' vóór de eerste keer gebruiken).
- Gebruik het apparaat alleen als de vetopvangschalen erin zijn gezet. Let erop dat deze altijd in het onderste niveau zijn geplaatst.
- Leg geen levensmiddelen in vershoudfolie of plastic zakjes in het apparaat.
- Zorg ervoor dat de levensmiddelen niet in aanraking komen met de verwarmingselementen.
- Maak de gaarzones niet te vol, zodat de hete lucht in de gaarruimte optimaal kan circuleren.
- Zorg ervoor dat levensmiddelen die rijk zijn aan olie en vet niet oververhit worden. Deze zouden kunnen ontvlammen.
- Plaats de hete roosters en vetopvangschalen na gebruik altijd op een hittebestendige ondergrond.




Voorverwarmen van het apparaat is niet nodig.

1. Bereid de levensmiddelen voor om ze te bakken.
2. Zet de vetopvangschaal (-schalen) (6) in de gaarzone(s) (4, 8).
3. Leg de levensmiddelen op soort van elkaar gescheiden op de roosters. Je kunt ook een kleine bakvorm (niet meegeleverd) gebruiken.
4. Zet de frituurmanden (5) en grillroosters (7) in de gaarzone(s) (4, 8).

 Het apparaat werkt alleen als beide deuren gesloten zijn.

5. Sluit beide deuren (3).
6. Druk op de -knop (17) om het bedieningsveld (2) te activeren.
7. Druk op een van de knoppen (15) om de gaarzone(s) te selecteren (zie hoofdstuk 'Functies' – 'Gaarzones').
8. Selecteer een programma (zie hoofdstuk 'Functies' – 'Programma's') en pas het evt. aan (zie hoofdstuk 'Functies' – 'Temperatuur en gaartijd aanpassen').
9. Selecteer evt. de tweede gaarzone, selecteer een programma en pas het aan.
10. Met de knop START/STOP (13) start je het gaarproces.  
Op het display (10, 11) kan de resterende gaartijd worden afgelezen. Na afloop van de gaartijd klinkt een signaal en het gaarproces wordt beëindigd.

 De ventilatie draait na afloop van de gaartijd evt. nog even door om het apparaat af te koelen.

11. Trek de frituurmanden (5) en grillroosters (7) eruit en plaats deze op een hittebestendige ondergrond. **Zet ze niet op het apparaat!**
12. Trek de netstekker uit de contactdoos.
13. Dien de levensmiddelen op.
14. Laat alle gebruikte toebehoren afkoelen en reinig ze vervolgens (zie hoofdstuk 'Reinigen en opbergen').


### Gaarproces onderbreken

Desgewenst kan het gaarproces worden onderbroken, bijv. om de ingrediënten om te scheppen of om ingrediënten toe te voegen.

Bij het openen van de deur(en) (3) wordt het gaarproces in de betreffende gaarzone (4, 8) automatisch onderbroken.

Om het gaarproces handmatig te onderbreken:

1. Druk op een van de knoppen (15) om de gaarzone(s) te selecteren waarvan het gaarproces onderbroken moet worden.
  2. Druk op de knop START/STOP (13).
- Om het gaarproces voort te zetten sluit je de geopende deur of druk je opnieuw op de knop START/STOP (13).

 Het gaarproces kan steeds voor maximaal 10 minuten worden onderbroken. Wanneer het gaarproces in de betreffende gaarzone binnen deze tijd niet wordt voortgezet, dan wordt het automatisch beëindigd.

### Gaarproces handmatig beëindigen

Om een gaarproces dat in een of in beide gaarzone(s) (4, 8) bezig is handmatig te beëindigen houd je een van de knoppen (15) gedurende 3 seconden ingedrukt.

## REINIGEN EN OPBERGEN

### Attentie!

- Gebruik voor het reinigen geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen of reinigingspads. Deze kunnen de oppervlakken beschadigen.
- Veeg de behuizing van het apparaat, de gaarzones (4, 8) en de verwarmingselementen af met een schone, vochtige doek. Gebruik evt. afwas- of reinigingsmiddelen.  
Reinig ze niet in de vaatwasser en dompel ze niet in water!
- Maak de frituurmanden (5), de grillroosters (7) en de vetopvangschalen (6) schoon met afwasmiddel en warm water of in de vaatwasser. Laat ze bij hardnekkig vuil eerst in water inweken.

- Laat alle delen vóór het in elkaar zetten volledig drogen of droog ze af.
- Berg het apparaat bij langer niet-gebruik op een schone, droge, voor kinderen en dieren ontoegankelijke plek op.

## OPLOSSEN VAN PROBLEMEN

Wanneer het apparaat niet op de juiste wijze functioneert, eerst proberen om het probleem zelf op te lossen. Neem contact op met de klantenservice als het probleem niet met de volgende stappen kan worden opgelost.



**Probeer niet om een elektrisch apparaat zelf te repareren!**

### Het apparaat werkt niet.

De netstekker steekt niet goed in de contactdoos.

- ▶ Corrigeer de positie van de netstekker.

De contactdoos is defect.

- ▶ Probeer een andere contactdoos.

Er is geen netspanning beschikbaar.

- ▶ Controleer de zekering van de netaansluiting.

De deuren (3) zijn niet gesloten.

- ▶ Sluit de deuren volledig.

### De zekering in de zekeringkast is gesprongen.

Er zijn te veel apparaten aangesloten op dezelfde stroomkring.

- ▶ Verminder het aantal apparaten in de stroomkring.

### Friet van verse aardappelen wordt niet krokant.

De aardappelen bevatten te veel water.

- ▶ Snijd de aardappelen in kleinere stukken. Dep de aardappelstukjes droog met keukenpapier en besprenkel ze vervolgens met wat bakolie.
- ▶ Verdeel de aardappelstukjes in de frieturmand (5) of op het grillrooster (7).

### Het eten is niet gelijkmatig gaar geworden.

De gaarzones (4, 8) zijn te vol.

- ▶ Verminder de hoeveelheid levensmiddelen.

De levensmiddelen liggen op elkaar.

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

Er werden verschillende levensmiddelen met verschillende gaartijden of temperaturen in één gaarzone (4, 8) bereid.

- ▶ Houd de soorten levensmiddelen apart en verdeel ze over beide gaarzones. Stel hiervoor de juiste temperatuur en gaartijd in.

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

- ▶ Verhoog de gaartijd of de temperatuur.

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

Het apparaat is vuil.

- ▶ Volg de aanwijzingen in 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.



Het symbool hiernaast (doorgestreepte vuilnisbak met streep eronder) betekent dat oude apparaten niet bij het huisvuil, maar in speciale inzamel- en teruggavesystemen terecht moeten komen.

Eigenaars van oude apparaten uit particuliere huishoudens kunnen deze op de inzamelpunten van de openbare afvaldiensten of bij de door producenten en verkopers in de zin van de wet inzake elektronica (ElektroG) ingerichte inneempunten gratis afgeven. Ook winkels die elektrische en elektronische apparatuur op de markt aanbieden, zijn verplicht tot het innemen van afgedankte apparaten.

## TECHNISCHE GEGEVENS

Artikelnummer:	05535( zwart) 05539 (rood)
Modelnummer:	ZD2116B
Voeding:	220 – 240 V ~ 50 / 60 Hz
Vermogen:	2400 W
Beschermingsgraad:	I
Inhoud:	max. 11 l (5,5 l per gaarzone)
Temperatuurbereik:	45–200 °C
ID gebruiksaanwijzing:	Z 05535_05539 M DS V1.1 0522 as



Alle rechten voorbehouden.