

INHALTSVERZEICHNIS

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

LIEFERUMFANG

(Bild A)

- 1 Haupteinheit 1 x
- 2 Drehspieße 9 x
- 3 Pfännchen 6 x
- 4 Holzspatel 6 x
- 5 Entnahmehilfe für das Gestell 1 x
- 6 Gestell für Drehspieße 1 x
- 7 Grillplatte 1 x

Nicht abgebildet:

- Fettauffangschale 1 x
- Gebrauchsanleitung 1 x

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

Eventuelle Folien, Aufkleber oder Transportschutz vom Gerät abnehmen.

Niemals das Typenschild und eventuelle Warnhinweise entfernen!

AUF EINEN BLICK

(Bild B)

- 8 Kabelhalter
- 9 Griff

(Bild C)

- 10 Heizelement (unter der Grillplatte)
- 11 Heizkontrollleuchte
- 12 Temperaturregler
- 13 I/O Ein-/Aus-Schalter
- 14 Ablage
- 15 Zahnrad

(Bild D)

- 16 Hinteres Standbein
- 17 Schlitz für das Zahnrad eines Drehspießes
- 18 Öffnungen für die Entnahmehilfe

Liebe Kundin, lieber Kunde,

wir freuen uns, dass du dich für den **MAXXMEE Multi-Grill** entschieden hast.

Mit diesem Grill kombinierst du auf clevere Art und Weise schmackhaftes Raclette, klassisches Grillen und köstliche Drehspieß-Gerichte. Die oben aufliegende Grillplatte ist wendbar: die glatte Seite eignet sich ideal für z. B. Pfannkuchen oder Spiegeleier, und die geriffelte Seite zaubert charakteristische Grillstreifen auf dein Steak.

Darunter befinden sich 9 Drehspieße, die sich automatisch drehen und leicht herausnehmen lassen. Für ein köstliches Raclette-Erlebnis mit der ganzen Familie platzierst du die Fettauffangschale einfach auf das Gestell für Drehspieße und setzt dann deine individuell belegten Pfännchen ein. Mit den beiliegenden Holzspateln lassen sich die Leckereien problemlos aus den Pfännchen schieben.

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

Wir wünschen dir viel Freude an deinem **MAXXMEE Multi-Grill**.

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.

SYMBOLE



Gefahrenzeichen: Diese Symbole zeigen mögliche Gefahren an.



Die dazugehörigen Sicherheitshinweise aufmerksam lesen und befolgen.



Ergänzende Informationen



Gebrauchsanleitung vor Benutzung lesen!



Schaltzeichen für Wechselstrom



Vorsicht: Heiße Oberflächen!



Für Lebensmittel geeignet

SIGNALWÖRTER

Signalwörter bezeichnen Gefährdungen bei Nichtbeachtung der dazugehörigen Hinweise.

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

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

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

HINWEIS – kann Risiko von Sachschäden zur Folge haben

BESTIMMUNGSGEMÄßER GEBRAUCH

- Das Gerät ist zum Überbacken, Braten und Grillen von Lebensmitteln bestimmt.
- Das Gerät **nicht** als Heizung verwenden!
- Das Gerät ist ausschließlich für den privaten Gebrauch geeignet, nicht für eine gewerbliche oder haushaltsähnliche Nutzung z.B. in Hotels, Frühstückspensionen, Büros, Mitarbeiterküchen o.Ä.
- Das Gerät nur für den angegebenen Zweck und nur wie in der Gebrauchsanleitung beschrieben nutzen. Jede weitere Verwendung gilt als bestimmungswidrig.
- Von der Gewährleistung ausgeschlossen sind alle Mängel, die durch unsachgemäße Behandlung, Beschädigung oder Reparaturversuche entstehen. Dies gilt auch für den normalen Verschleiß.

SICHERHEITSHINWEISE



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

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



VORSICHT: Heiße Oberfläche! Das Gerät und Zubehör werden beim Gebrauch sehr heiß. Während und nach der Benutzung des Gerätes nicht mit aufgeheizten Teilen in Berührung kommen! Ausschließlich die Griffe und Regler berühren sowie die Entnahmehilfe verwenden, während das Gerät in Betrieb ist oder unmittelbar nach dem Ausschalten. Gegebenenfalls Küchenhandschuhe benutzen.

zen. Warten, bis sich das Gerät vollständig abgekühlt hat, bevor es transportiert, gereinigt oder verstaut wird.

- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Transportieren, dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- Keine Veränderungen am Gerät vornehmen. Auch die Anschlussleitung nicht selbst austauschen. Wenn das Gerät, die Anschlussleitung oder das Zubehör des Gerätes beschädigt sind, müssen diese durch den Hersteller, Kundenservice oder eine Fachwerkstatt ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.
- Die Reinigungshinweise 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 verwenden oder lagern.
- Die Haupteinheit und die Anschlussleitung niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen und sicherstellen, dass diese Komponenten nicht ins Wasser fallen oder nass werden können.
- Sollte die Haupteinheit ins Wasser fallen, sofort den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. **Erst danach** die Haupteinheit aus dem Wasser herausholen. Niemals versuchen, sie aus dem Wasser zu ziehen, während sie an das Stromnetz angeschlossen ist!
- Das Gerät und die Anschlussleitung niemals mit feuchten Händen berühren, wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Die Haupteinheit nicht verwenden, wenn sie eine Fehlfunktion hatte,

heruntergefallen oder ins Wasser gefallen ist. Vor erneuter Inbetriebnahme in einer Fachwerkstatt überprüfen lassen.



WARNUNG – Brandgefahr

- Das Gerät nicht in der Nähe von brennbarem Material betreiben. Keine brennbaren oder leicht schmelzenden Materialien (z. B. Pappe, Papier, Holz, Kunststoff) in oder auf das Gerät legen.
- Das Gerät während des Betriebes nicht abdecken.
- Im Brandfall: Nicht mit Wasser löschen! Flammen mit einer feuerfesten Decke oder einem geeigneten Feuerlöscher ersticken.



WARNUNG – Verletzungsgefahr

- Kinder und Tiere vom Verpackungsmaterial fernhalten. Es besteht Erststüchungsgefahr.

- Sicherstellen, dass die Anschlussleitung stets außer Reichweite von Kleinkindern und Tieren ist. Es besteht Strangulationsgefahr.
- Während des Betriebes kann heißer Dampf aus dem Gerät austreten. Kopf und Hände daher aus der Gefahrenzone fernhalten. Es besteht Verbrühungsgefahr durch Hitze und heißen Dampf.
- Beim Auflegen und Entnehmen der Lebensmittel vorsichtig sein! Gegebenenfalls eine Küchenzange aus Kunststoff oder Holz verwenden. Es besteht Verbrennungsgefahr.
- Das Gerät darf während des Betriebes nicht bewegt werden. Es besteht Verbrennungsgefahr.
- Darauf achten, dass die Anschlussleitung keine Stolpergefahr darstellt. Sie darf nicht von der Aufstellfläche herabhängen, um ein Herunterreißen des Gerätes zu verhindern.

HINWEIS – Risiko von Material- und Sachschäden

- Das Gerät nicht längere Zeit ohne Inhalt betreiben, um eine Beschädigung der Antihafbeschichtung zu vermeiden.
- Das Gerät ausschalten und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen, wenn während des Betriebes ein Fehler auftritt, bei einem Stromausfall oder vor einem Gewitter.
- Beim Herausziehen aus der Steckdose immer am Netzstecker und nie am Netzkabel ziehen!
- Das Gerät niemals an der Anschlussleitung ziehen oder tragen.
- Das Gerät schützen vor: anderen Wärmequellen, offenem Feuer, Minustemperaturen, lang anhaltender Feuchtigkeit, Nässe und Stößen.
- Nur Original-Zubehörteile des Herstellers verwenden, um die Funkti-

onsweise des Gerätes nicht zu beeinträchtigen und eventuelle Schäden zu verhindern.

- Keine schweren Gegenstände auf das Gerät oder die Anschlussleitung legen.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Sämtliches Zubehör des Gerätes reinigen. Hierzu die Anweisungen im Kapitel „Reinigung und Aufbewahrung“ befolgen.
2. Die Grillplatte (7) auf die Haupteinheit (1) setzen und einige Minuten aufheizen, um eventuelle Produktionsrückstände von der Grillplatte zu entfernen. Dafür die Anweisungen in den Kapiteln „Aufstellen und Anschließen“ und „Benutzung“ befolgen.



Bei der ersten Inbetriebnahme kann es durch produktionsbedingte Zusätze zu leichter Rauch- und / oder Geruchsentwicklung kommen. Dies ist normal und kein Defekt des Gerätes.

3. Die Grillplatte nochmals reinigen.

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 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.
- Das Gerät nicht mit Kabeltrommeln oder Verlängerungskabeln, die länger als 3 m sind, 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 nicht gequetscht, geknickt oder über scharfe Kanten gelegt wird und nicht mit heißen Flächen (auch denen des Gerätes!) in Berührung kommt.
- Für ausreichend Freiraum zu allen Seiten sorgen. Das Gerät nicht unter Küchenoberflächen o. Ä. stellen. Durch den aufsteigenden Dampf könnten diese Schaden nehmen!

1. Die Haupteinheit (1) auf einen Tisch oder einen anderen ebenen, stabilen, hitzebeständigen, leicht zu reinigenden Untergrund stellen. Wenn Schaschlik zubereitet werden soll, empfehlen wir, zum Schutz vor herabtropfendem Fett eine Unterlage unter das Gerät zu legen.

2. Das Gestell für Drehspieße (6) auf die Ablage (14) unten in der Haupteinheit stellen. **Wichtig:** Das Zahnrad an der Seite des Gestells (15) muss in das Zahnrad der Haupteinheit greifen und das Gestell muss in den beiden Arretierungen in der Ablage einrasten.
3. Für die Zubereitung von **Schaschlik** das hintere Standbein (16) des Gestells anheben und die Fettauffangschale darunter schieben, bis sie die Vorderseite des Gestells berührt. Für **Raclette** die Fettauffangschale **AUF** das Gestell legen.



Beim Raclette ist das Gestell nicht unbedingt erforderlich. Die Zubereitungsdauer wird jedoch durch den geringeren Abstand zwischen Pfännchen (3) und Heizelement (10) verkürzt.

4. Die Grillplatte (7) hat eine geriffelte Seite, z. B. für Fleisch, Fisch, Gemüse, Pilze, und eine glatte Seite, z. B. für Pfannkuchen, Spiegeleier etc. Die Grillplatte mit der gewünschten Seite nach oben auf die Haupteinheit setzen.



Auch wenn die Grillplatte nicht benutzt wird, sollte sie auf die Haupteinheit gesetzt werden, um einen Wärmeverlust zu vermeiden.

5. Die Anschlussleitung vollständig auseinanderwickeln und den Netzstecker in eine Steckdose stecken.

BENUTZUNG

Beachten!

- Zusätzliche Küchenhelfer zum Wenden und Entnehmen der Speisen müssen hitzebeständig und aus Holz oder Kunststoff sein. Metallgegenstände oder sonstige scharfkantige Gegenstände könnten die Antihftbeschichtung der Grillplatte oder der Raclette-Pfännchen beschädigen.
- Für ausreichende Belüftung sorgen, während das Gerät in Betrieb ist.



Die Grillplatte (7) hat zwar eine Antihftbeschichtung, wir empfehlen jedoch, sie leicht einzufetten. Kein Kochspray verwenden, da es die Antihftbeschichtung angreifen kann!

Grundlegende Benutzung

1. Wenn das Gerät korrekt aufgestellt und angeschlossen ist (siehe Kapitel „Aufstellen und Anschließen“), den I/O Ein-/Aus-Schalter (13) auf die Position I kippen, um das Gerät einzuschalten.
2. Den Temperaturregler (12) auf die höchste Stufe drehen und das Gerät aufheizen lassen. Beim Aufheizen leuchtet die Heizkontrollleuchte (11). Sie erlischt, wenn die eingestellte Temperaturstufe erreicht ist.
3. Nun kann die Temperatur nach Bedarf verringert werden.
4. Die Speisen auf dem Gerät zubereiten (siehe Abschnitte „Raclette und Braten“ und „Schaschlik“). Gleichzeitig mit Raclette oder Schaschlik kann die Grillplatte zum Braten von Pilzen, Gemüse oder Fleisch verwendet werden. Die Grillplatte vorher mit etwas Speiseöl einpinseln, damit die Lebensmittel nicht anbacken.

5. Nach dem Gebrauch den I/O Ein-/Aus-Schalter auf die Position 0 kippen und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
6. Das Gerät sowie Zubehör abkühlen lassen und anschließend reinigen (siehe Kapitel „Reinigung und Aufbewahrung“).

Raclette und Braten

Beachten!

- Die Pfännchen direkt nach der Benutzung immer auf hitzebeständigen Untergründen ablegen! Keine leeren Pfännchen zurück in oder auf das aufgeheizte Gerät stellen.
- Die Pfännchen nur an den Griffen anfassen und immer abkühlen lassen, bevor sie mit neuen Zutaten befüllt werden.
- Die Pfännchen nicht zu weit in das Gerät schieben, um Materialschäden an den Griffen zu vermeiden.



Wir empfehlen, die Zutaten erst nach der Zubereitung zu würzen, da die Gewürze bei zu hoher Hitze verbrennen können.

1. Alle Zutaten für das Raclette vorbereiten.
2. Das Gerät wie im Abschnitt „Grundlegende Benutzung“ beschrieben, aufheizen.
3. Währenddessen die Zutaten auf die Pfännchen (3) geben. Diese nicht überfüllen, damit die Lebensmittel nicht das Heizelement (10) berühren.
4. Sobald das Gerät aufgeheizt ist, die befüllten Pfännchen zum Überbacken auf die Fettauffangschale unterhalb des Heizelementes stellen.
5. Die Temperatur nach Bedarf regulieren.

6. Mit den mitgelieferten Holzspateln (4) die garen Lebensmittel von den Pfännchen auf Teller schieben.

Schaschlik

Beachten!

- Das Gestell für Drehspieße ausschließlich mittels der Entnahmehilfe bewegen, wenn es heiß ist.
 - Vorsicht beim Umgang mit den Drehspießen, um Verletzungen zu vermeiden!
-
1. Auf die Drehspieße (2) nach Belieben Stücke von Fleisch, Fisch, Gemüse etc. stecken. Die Stücke sollten nicht zu groß oder zu schwer sein, damit sich die Spieße ungehindert drehen können. Ein Drehspieß sollte höchstens mit 100g beladen werden.
 2. Das Gerät wie im Abschnitt „Grundlegende Benutzung“ beschrieben, aufheizen.
 3. Die Metallenden der Entnahmehilfe (5) zusammendrücken und in die vorderen Öffnungen (18) des Gestells für Drehspieße (6) stecken.
 4. Die Entnahmehilfe am Griff halten und das Gestell bis zur Hälfte aus dem Gerät herausziehen.
 5. Die Drehspieße folgendermaßen in das Gestell einsetzen: Die Spitze eines Drehspießes auf die hintere Halterung legen und das Zahnrad des Drehspießes in den Schlitz (17) auf der vorderen Oberseite des Gestells einsetzen (Bild E).
 6. Das Gestell mittels der Entnahmehilfe zurück in die Haupteinheit schieben. Wenn es richtig sitzt, rotieren die Drehspieße.
 7. Nach dem Garen das Gestell bis zur Hälfte herausziehen und die Drehspieße entnehmen.

REINIGUNG UND AUFBEWAHRUNG

Beachten!

- Verbrauchte Speiseöle und Speisefette sind kein Abwasser und müssen im Hausmüll entsorgt werden.
- Niemals kaltes Wasser während oder direkt nach dem Gebrauch auf die heißen Teile des Gerätes spritzen. Dies könnte die Antihafbeschichtung beschädigen!
- Keine Reinigungsmittel direkt auf das Gerät sprühen.
- Die Haupteinheit und das Gestell für Drehspieße sind nicht spülmaschinene geeignet.
- Die Haupteinheit nicht in Wasser tauchen.
- Zum Reinigen keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme verwenden. Diese können die Oberfläche beschädigen.

Das Gerät und das verwendete Zubehör sofort nach jedem Gebrauch reinigen, um Keimbildung vorzubeugen. Keine Lebensmittelreste antrocknen lassen.

1. Sicherstellen, dass das Gerät komplett abgekühlt und vom Stromnetz getrennt ist!
2. Alle Speisereste entfernen.
3. Die Haupteinheit (1) und das Gestell für Drehspieße (6) mit einem feuchten Tuch und ggf. Spülmittel abwischen. Das Gestell kann auch unter fließendem Wasser abespült werden.
4. Alle übrigen Teile mit Spülmittel in warmem Wasser oder in der Spülmaschine reinigen.
5. Alle Teile vollständig trocknen lassen oder mit einem Geschirrtuch abtrocknen.

6. Das Gerät kühl und trocken außerhalb der Reichweite von Kindern und Tieren aufbewahren.

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 Sicherung im Sicherungskasten wird ausgelöst.

Zu viele Geräte am selben Stromkreis angeschlossen.

- ▶ Anzahl der Geräte im Stromkreis reduzieren.

Die Drehspieße (6) drehen sich nicht.

Das Gerät steht schief.

- ▶ Das Gerät auf eine waagerechte Ebene stellen.

Die Drehspieße sind nicht richtig eingesetzt.

- ▶ Den Sitz korrigieren. Dazu die Anweisungen im Kapitel „Benutzung“ – „Schaschlik“ befolgen.

Die Drehspieße sind überfüllt oder zu schwer beladen.

- ▶ Die Menge der Stücke auf den Drehspießen reduzieren.

Während des Gebrauchs lässt sich ein unangenehmer Geruch feststellen.

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.

Das Gerät ist verschmutzt.

- ▶ Das Gerät reinigen.

Die Raclette-Pfännchen (6) sind überfüllt, sodass ihr Inhalt das Heizelement (10) berührt und anbrennt.

- ▶ Die Menge auf den Raclette-Pfännchen reduzieren.

ENTSORGUNG



Das Verpackungsmaterial umweltgerecht entsorgen und der Wertstoffsammlung zuführen.



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

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer:	09888
Modellnummer:	K2
Stromversorgung:	220 – 240 V ~ 50 / 60Hz
Leistung:	max. 1200W
Schutzklasse:	I
ID Gebrauchsanleitung:	Z 09888 M DS V1 0620 md



Alle Rechte vorbehalten.

LIST OF CONTENTS

Items Supplied	11
At A Glance	11
Symbols	12
Signal Words	12
Intended Use	13
Safety Notices	13
Before Initial Use	15
Set-Up and Connection	15
Use	16
Cleaning and Storage	18
Troubleshooting	18
Disposal	19
Technical Data	19

ITEMS SUPPLIED

(Picture A)

- 1 Main unit 1 x
- 2 Rotating spits 9 x
- 3 Small pans 6 x
- 4 Wooden spatulas 6 x
- 5 Removal tool for the rack 1 x
- 6 Rack for rotating spits 1 x
- 7 Grill plate 1 x

Not shown:

- Fat collecting tray 1 x
- Operating instructions 1 x

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

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

Never remove the rating plate and any possible warnings!

AT A GLANCE

(Picture B)

- 8 Cable holder
- 9 Handle

(Picture C)

- 10 Heating element (under the grill plate)
- 11 Heat control lamp
- 12 Temperature control dial
- 13 I/O On/Off switch
- 14 Tray
- 15 Toothed wheel

(Picture D)

- 16 Rear supporting leg
- 17 Slot for the toothed wheel of a rotating spit
- 18 Openings for the removal tool

Dear Customer,

We are delighted that you have chosen the **MAXXMEE multi-grill**.

With this grill, you can cleverly combine tasty raclette, traditional grilling and delicious spit-roasted dishes. The grill plate on top can be turned over: the smooth side is ideal for cooking pancakes or fried eggs, for example, and the rippled side can magically produce characteristic grilled streaks on your steak. Below this are 9 rotating spits which turn automatically and can easily be removed. To enjoy a delicious raclette experience with the whole family, you simply place the fat collecting tray on the rack for rotating spits and then insert the small pans with your own individual toppings. The delicacies can easily be slid out of the small pans with the wooden spatulas that are also provided.

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

We hope you have a lot of fun with your **MAXXMEE multi-grill**.

Information About the Operating Instructions

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

SYMBOLS



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



Supplementary information



Read operating instructions before use!



Circuit symbol for alternating current



Caution: Hot surfaces!



Suitable for use with food.

SIGNAL WORDS

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

DANGER – high risk, results in serious injury or death

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

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

NOTICE – may result in risk of damage to material

INTENDED USE

- The device is intended to be used for gratinating, frying and grilling food.
- Do **not** use the device for heating!
- 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 surface! 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 dials and use the removal tool while the device is in operation or immediately after it has been switched off. Use oven gloves if necessary. Wait until the device has cooled down fully before it is transported, cleaned or stored away.

- The device must always be disconnected from the mains power when it is left unattended and before it is transported, assembled, disassembled or cleaned.

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



DANGER – Danger of Electric Shock

- Use and store the device only in closed rooms.
- Do not use or store the device in rooms with high humidity.
- Never immerse the main unit and the connecting cable in water or other liquids and ensure that these components cannot fall into water or become wet.
- If the main unit falls into water, pull the mains plug out of the plug socket. **Only after this** should you retrieve the main unit from the water. Never attempt to pull it out of the water while it is connected to the mains power!
- Never touch the device and the connecting cable with wet hands when the device is connected to the mains power.
- Do not use the main unit if it has malfunctioned, fallen or been dropped into water. Have it checked in a specialist workshop before using it again.



WARNING – Danger of Fire

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

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



WARNING – Danger of Injury

- Keep children and animals away from the packaging material. There is a danger of suffocation.
- Make sure that the connecting cable is always kept out of the reach of small children and animals. There is a danger of strangulation.
- Hot steam can escape from the device during operation. You should therefore keep your head and hands out of the danger zone. There is a danger of scalding from heat and hot steam.
- Be careful when placing on and removing the food! If necessary, use kitchen tongs made of plastic or wood. There is a danger of burns.
- The device must not be moved during operation. There is a danger of burns.
- 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.

NOTICE – Risk of Damage to Material and Property

- Do not operate the device for a long period of time without any contents to prevent any damage to the non-stick coating.
- Switch off the device and pull the mains plug out of the plug socket if an error occurs during operation, when there is a power cut or before a thunderstorm.
- When you pull the mains plug out of the plug socket, always pull on the mains plug and never the mains cable!
- Never pull or carry the device by the connecting cable.
- Protect the device from other heat sources, naked flames, sub-zero temperatures, persistent moisture, wet conditions and impacts.
- Use only original accessories from the manufacturer in order to guarantee that there is no interference that may prevent the device from working and to avoid possible damage.
- Do not place heavy objects on the device or the connecting cable.

BEFORE INITIAL USE

1. Clean all the accessories of the device. To do this, follow the instructions in the “Cleaning and Storage” chapter.
2. Place the grill plate (7) on the main unit (1) and heat it up for a few minutes to remove any possible production residues from the grill plate. To do this, follow the instructions in the “Set-Up and Connection” and “Use” chapters.



When the device is first used, production-related additives may cause a small amount of smoke and / or an odour to be produced. This is normal and not a device defect.

3. Clean the grill plate again.

SET-UP AND CONNECTION

Please Note!

- Check the device and the connecting cable for any damage each time before you start using it. Use the device only if it is undamaged and in working order.
- 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 the device with cable extension reels or extension cables which are longer than 3 m.
- 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 is not squashed, bent or laid over sharp edges and does not come into contact with hot surfaces (including those of the device!).
- 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!

1. Set up the main unit (1) on a table or another flat, stable, heat-resistant surface that is easy to clean. If you are intending to prepare kebabs, we recommend placing a mat under the device to provide protection from dripping fat.
2. Place the rack for rotating spits (6) on the tray (14) in the bottom of the main unit. **Important:** The toothed wheel on the side of the rack (15) must engage in the toothed wheel of the main unit, and the rack must engage in the two locking catches in the tray.
3. To prepare kebabs, lift up the rear supporting leg (16) of the rack and slide the fat collecting tray underneath until it touches the front of the rack.
For raclette place the fat collecting tray ON the rack.



The rack is not necessarily required for raclette. However, the preparation time is reduced by the smaller distance between the small pan (3) and heating element (10).

4. The grill plate (7) has a rippled side, e.g. for meat, fish, vegetables, mushrooms, and a smooth side, e.g. for pancakes, fried eggs etc. Place the grill plate on the main unit with the side that you want at the top.



Even if the grill plate is not being used, it should be placed on the main unit to prevent any loss of heat.

5. Fully unwind the connecting cable and plug the mains plug into a plug socket.

USE

Please Note!

- Additional kitchen utensils used to turn and remove the food must be heat-resistant and be made of wood or plastic. Metal objects or other sharp-edged objects could damage the non-stick coating of the grill plate or the small raclette pans.
- Ensure that there is sufficient ventilation while the device is in operation.



Although the grill plate (7) has a non-stick coating, we still recommend that you lightly grease it. Do not use any cooking spray as it can attack the non-stick coating!

Basic Use

1. When the device has been set up and connected correctly (see the "Set-Up and Connection" chapter), flip the I/O On/Off switch (13) to the I position to switch on the device.
2. Turn the temperature control dial (12) to the highest setting and allow the device to heat up. The heat control lamp (11) lights up during heating. It goes out once the set temperature level has been reached.
3. The temperature can then be reduced as you require.
4. Prepare the food on the device (see the "Raclette and Frying" and "Kebabs" sections).

At the same time as raclette or kebabs, the grill plate can be used for frying mushrooms, vegetables or meat. Use a brush to dab some cooking oil onto the grill plate beforehand so that the food does not become stuck to it.

5. After use, flip the I/O On/ Off switch to the 0 position and pull the mains plug out of the plug socket.
6. Allow the device and accessories to cool down and then clean them (see the "Cleaning and Storage" chapter).

Raclette and Frying

Please Note!

- Always place down the small pans on heat-resistant surfaces immediately after use! Do not place any empty small pans back in or on the heated device.
- Only ever hold the small pans by the handles and always allow them to cool down before they are filled with new ingredients.
- Do not slide the small pans too far into the device to prevent any material damage to the handles.



We recommend that you only season the ingredients after preparation as the herbs and spices can burn if they get too hot.

1. Prepare all the ingredients for the raclette.
2. Heat up the device in the manner described in the "Basic Use" section.
3. Meanwhile place the ingredients on the small pans (3). Do not overfill them to ensure that the food does not touch the heating element (10).
4. As soon as the device has heated up, place the filled small pans to be gratinated on the fat collecting trays beneath the heating element.

5. Regulate the temperature as you require.
6. You can use the wooden spatulas which are supplied (4) to scoop the cooked food from the small pans onto plates.

Kebabs

Please Note!

- Only ever move the rack for rotating spits with the removal tool when it is hot.
- Be careful when handling the rotating spits in order to prevent any injuries!

1. Place pieces of meat, fish, vegetables etc. on the rotating spits (2) as you wish. The pieces should not be too big or too heavy so that the spits can rotate without being impeded. A rotating spit should be loaded with no more than 100 g.
2. Heat up the device in the manner described in the "Basic Use" section.
3. Press together the metal ends of the removal tool (5) and plug them into the front openings (18) in the rack for rotating spits (6).
4. Hold the removal tool by the handle and pull the rack halfway out of the device.
5. Insert the rotating spits into the rack as follows: Place the tip of a rotating spit on the rear holder and insert the toothed wheel of the rotating spit into the slot (17) on the front top side of the rack (Picture E).
6. Slide the rack back into the main unit using the removal tool. If it fits correctly, the rotating spits rotate.
7. After cooking, pull the rack halfway out and remove the rotating spits.

CLEANING AND STORAGE

Please Note!

- Used cooking oils and cooking fats are not to be poured down the drain and must be disposed of in the domestic waste.
- Never spray cold water onto the hot parts of the device during or immediately after use. This could damage the non-stick coating!
- Do not spray cleaning agents directly onto the device.
- The main unit and the rack for rotating spits are **not** dishwasher-safe.
- Do not immerse the main unit in water.
- Do not use any caustic or abrasive cleaning agents or abrasive sponges to clean the device. These could damage the surface.

Clean the device and the used accessories immediately after each use to prevent germ formation. Do not allow any food residues to dry on.

1. Make sure that the device has completely cooled down and has been disconnected from the mains power!
2. Remove all food residues.
3. Wipe down the main unit (1) and the rack for rotating spits (6) with a damp cloth and detergent if necessary. The rack can also be rinsed under running water.
4. Clean all other parts with detergent in warm water or in the dishwasher.
5. Allow all parts to dry completely or dry them with a tea towel.
6. Store the device in a cool and dry place which is out of the reach of children and animals.

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 fuse in the fuse box is triggered.

Too many devices connected to the same circuit.

- ▶ Reduce the number of devices in the circuit.

The rotating spits (6) do not rotate.

The device is tilted.

- ▶ Place the device on a horizontal surface.

The rotating spits are not correctly inserted.

- ▶ Correct the fit. To do this, follow the instructions in the "Use" chapter – "Kebabs".

The rotating spits are overfilled or too heavily loaded.

- ▶ Reduce the number of pieces of food on the rotating spits.

During use, an unpleasant smell is detected.

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.

The device is dirty.

- ▶ Clean the device.

The small raclette pans (6) are overfilled, which means that their contents are touching the heating element (10) and burning on it.

- ▶ Reduce the quantity of food in the small raclette pans.

DISPOSAL



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



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

TECHNICAL DATA

Article number:	09888
Model number:	K2
Power supply:	220 – 240 V ~ 50 / 60 Hz
Power:	max. 1200W
Protection class:	I
ID of operating instructions:	Z 09888 M DS V1 0620 md



All rights reserved.

SOMMAIRE

Composition	21
Aperçu général	21
Symboles	22
Mentions d'avertissement	22
Utilisation conforme	23
Consignes de sécurité	23
Avant la première utilisation	25
Mise en place et branchement	26
Utilisation	27
Nettoyage et rangement	28
Résolution des problèmes	29
Mise au rebut	29
Caractéristiques techniques	30

COMPOSITION

(Illustration A)

- 1 Corps de l'appareil 1 x
- 2 Tournebroches 9 x
- 3 Poêlons 6 x
- 4 Spatules en bois 6 x
- 5 Extracteur pour le châssis 1 x
- 6 Châssis pour les tournebroches 1 x
- 7 Plaque de cuisson 1 x

Non illustrés :

- Bac de récupération de la graisse 1 x
Mode d'emploi 1 x

S'assurer que l'ensemble livré est complet et que les composants ne présentent pas de dommages imputables au transport. En cas de dommages, ne pas utiliser l'appareil et contacter le service après-vente.

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

APERÇU GÉNÉRAL

(Illustration B)

- 8 Support de cordon
- 9 Poignée

(Illustration C)

- 10 Résistance (sous la plaque de cuisson)
- 11 Témoin lumineux de chauffe
- 12 Thermostat
- 13 Interrupteur marche / arrêt I / 0
- 14 Reposoir
- 15 Roue dentée

(Illustration D)

- 16 Pied arrière
- 17 Fente pour la roue dentée d'un tournebroche
- 18 Ouvertures pour l'extracteur

Chère cliente, cher client,

Nous vous félicitons d'avoir fait l'acquisition du **multi-gril MAXXMEE**.

Ce gril permet de combiner de façon intelligente les délices de la raclette, le classicisme de la grillade et les saveurs des plats réalisés au tournebroche. La plaque de cuisson posée sur le dessus se retourne : la face lisse est idéale pour les crêpes ou les œufs au plat, par exemple, et la face striée dessine sur les steaks les traits caractéristiques de la viande grillée. En dessous se trouvent 9 tournebroches qui tournent automatiquement et sont faciles à extraire. Pour réaliser une délicieuse raclette en famille, placez simplement le bac de récupération de la graisse sur le châssis pour tournebroches : il ne manque alors plus qu'à insérer votre poêlon à composer comme bon vous semble. Les spatules en bois fournies permettent de vider sans problème le poêlon de son délicieux contenu.

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

www.dspro.de/kundenservice

Nous espérons que votre **multi-gril MAXXMEE** vous donnera entière satisfaction !

Informations sur le mode d'emploi

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

SYMBOLES



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



Informations complémentaires



Consulter le mode d'emploi avant utilisation !



Signe de commutation pour le courant alternatif



Attention : surfaces chaudes !



Pour usage alimentaire

MENTIONS D'AVERTISSEMENT

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

DANGER – Risque accru induisant des blessures graves, voire mortelles

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

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

AVIS – Risque de dégâts matériels

UTILISATION CONFORME

- L'appareil est prévu pour faire gratiner, rôtir et griller des aliments.
- Ne **pas** utiliser l'appareil comme moyen de chauffage !
- 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 découvrant.
- 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 les

poignées et les boutons de réglage peuvent être saisis et l'extracteur utilisé. Le cas échéant, utiliser des gants de cuisine. Attendre que l'appareil ait entièrement refroidi avant de le transporter, de le nettoyer ou de le ranger.

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



DANGER – Risque d'électrocution

- Utiliser et ranger l'appareil uniquement à l'intérieur.
- Ne pas utiliser ni stocker l'appareil dans des pièces à fort taux d'humidité.
- Ne jamais plonger le corps de l'appareil ni le cordon de raccordement dans l'eau ou tout autre liquide et s'assurer que ces composants ne risquent pas de tomber dans l'eau ou d'être mouillés.
- Si l'appareil devait tomber à l'eau, immédiatement débrancher la fiche de la prise. Extraire **ensuite seulement** de l'eau le corps de l'appareil. Ne jamais essayer de l'extraire de l'eau tant qu'il est encore raccordé au réseau électrique !
- Ne jamais saisir l'appareil ni le cordon de raccordement avec les mains humides lorsque l'appareil est raccordé au réseau électrique.

- Ne pas utiliser le corps de l'appareil en cas de dysfonctionnement, s'il est tombé par terre ou dans l'eau. Avant toute remise en service, le faire contrôler dans un atelier spécialisé.



AVERTISSEMENT – Risque d'incendie

- Ne pas utiliser l'appareil à proximité de matériaux inflammables. Ne pas mettre de matières inflammables ou fondant facilement (par ex. du carton, du papier, du bois ou du plastique) à l'intérieur de l'appareil, et ne pas non plus en poser dessus.
- Ne pas couvrir l'appareil pendant son fonctionnement.
- En cas d'incendie : ne pas éteindre avec de l'eau ! Étouffer les flammes à l'aide d'une couverture ignifuge ou d'un extincteur approprié.



AVERTISSEMENT – Risque de blessure

- Ne pas laisser les emballages à la portée des enfants et des animaux. Risque de suffocation !
- S'assurer de toujours tenir le cordon de raccordement hors de portée des jeunes enfants et des animaux. Risque de strangulation !
- Pendant le fonctionnement de l'appareil, de la vapeur brûlante est susceptible de s'en échapper. Tenir de ce fait la tête et les mains éloignées de la zone de danger. Risque de brûlures dues à la chaleur et la vapeur !
- Observer la plus grande prudence au moment du dépôt ou du prélèvement des aliments. Si nécessaire, utiliser une pince de cuisine en matière plastique ou en bois pour ces manipulations. Risque de brûlure !
- Il est interdit de déplacer l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement. Risque de brûlure !
- 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.

AVIS – Pour éviter tout risque de dégâts matériels

- Afin d'éviter l'endommagement du revêtement anti-adhésif, ne pas faire fonctionner l'appareil trop longtemps à vide.
- Arrêter l'appareil et débrancher la fiche du secteur si un dysfonctionnement survient en cours d'utilisation, en cas de panne de courant ou avant un orage.
- Pour débrancher l'appareil, toujours tirer sur la fiche, jamais sur le cordon d'alimentation !

- Ne jamais tirer ni porter l'appareil par son cordon de raccordement.
- Veiller à ce que l'appareil ne soit pas soumis à des chocs ; le maintenir éloigné de toute source de chaleur ou flamme, ne pas l'exposer à des températures négatives ni trop longtemps à l'humidité et ne pas le mouiller.
- Utiliser uniquement des accessoires d'origine du fabricant pour ne pas entraver le bon fonctionnement de l'appareil et éviter tout éventuel dommage.
- Ne jamais poser d'objets lourds sur l'appareil ou le cordon de raccordement.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Nettoyer l'intégralité des accessoires de l'appareil. Suivre à cet effet les instructions données au paragraphe « Nettoyage et rangement ».
2. Poser la plaque de cuisson (7) sur le corps de l'appareil (1) et la laisser chauffer quelques minutes afin d'éliminer les éventuels résidus de production de la plaque de cuisson. Suivre à cet effet les instructions figurant aux paragraphes « Mise en place et branchement » et « Utilisation ».



Lors de la première mise en service, il peut se dégager une légère fumée et/ou une odeur dues à des additifs propres au processus de fabrication. Ceci est normal et ne signifie pas que l'appareil est défectueux.

3. Nettoyer une nouvelle fois la plaque de cuisson.

MISE EN PLACE ET BRANCHEMENT

À observer !

- Contrôler l'appareil et le cordon de raccordement avant chaque mise en service et s'assurer qu'ils ne présentent aucun dommage. Seulement utiliser l'appareil s'il est en bon état et en ordre de marche.
- 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 l'appareil avec des câbles sur tambour d'enroulement ou des rallonges de plus de 3 m de long.
- 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 soit ni pincé, ni coincé, ni posé sur des arêtes vives et qu'il n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes (même celles de l'appareil !).
- 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.

1. Poser le corps de l'appareil (1) sur une table ou tout autre support plan, stable, résistant à la chaleur et facile à nettoyer.

Pour la préparation de schachliks, nous recommandons de placer un support en dessous de l'appareil afin de le protéger des coulures de graisse.

2. Poser le châssis pour tournebroches (6) sur le reposoir (14) sous le corps de l'appareil. **Important** : la roue dentée sur le côté du châssis (15) doit s'engrener sur la roue dentée du corps de l'appareil et le châssis doit s'enclencher dans les deux crans d'arrêt du reposoir.
3. Pour la préparation de schachliks, soulever le pied arrière (16) du châssis et loger le bac de récupération de la graisse en dessous jusqu'à ce qu'il entre en contact avec la face avant du châssis.

Pour la raclette, poser le bac de récupération de la graisse SUR le châssis.



La présence du châssis n'est pas impérativement nécessaire pour faire une raclette. La durée de préparation se voit cependant réduite du fait de la plus faible distance entre les poêlons (3) et la résistance (10).

4. La plaque de cuisson (7) a un côté strié, par ex. pour la viande, le poisson, les légumes, les champignons, et un côté lisse, par ex. pour les crêpes, les œufs au plat, etc. Poser la plaque de cuisson sur le corps de l'appareil, le côté à utiliser orienté vers le haut.



Même si la plaque de cuisson n'est pas utilisée, il faut la placer sur le corps de l'appareil afin d'éviter les déperditions de chaleur.

5. Dérouler intégralement le cordon de raccordement et brancher la fiche sur une prise.

UTILISATION

À observer !

- Tout ustensile de cuisine supplémentaire utilisé pour retourner ou prélever les aliments doit être en bois ou en plastique et résister à la chaleur. Les objets en métal ou aux arêtes vives pourraient endommager le revêtement anti-adhésif de la plaque de cuisson ou des poêlons à raclette.
- Veiller à une ventilation suffisante durant le fonctionnement de l'appareil.



La plaque de cuisson (7) est certes dotée d'un revêtement anti-adhésif, nous vous recommandons toutefois de la graisser légèrement. Ne pas utiliser d'aérosol de cuisson car cela risque d'attaquer le revêtement anti-adhésif.

Utilisation standard

1. Lorsque l'appareil est correctement en place et raccordé (voir paragraphe « Mise en place et branchement »), basculer l'interrupteur marche / arrêt I / 0 (13) en position I pour enclencher l'appareil.
2. Placer le thermostat (12) sur le niveau de température le plus élevé et préchauffer l'appareil. Le témoin lumineux de chauffe (11) s'allume pendant le préchauffage. Il s'éteint lorsque le niveau de température choisi est atteint.
3. La température peut ensuite être abaissée au besoin.
4. Préparer les aliments sur l'appareil (voir les sections « Raclette et grillades » et « Schachliks »).
Il est possible d'utiliser la plaque de cuisson pour faire griller des champignons, des légumes ou de la viande en même temps que l'appareil est utilisé pour une raclette ou des

schachliks. Badigeonner au préalable la plaque de cuisson avec un peu d'huile végétale afin que les aliments n'attrapent pas.

5. Après utilisation, basculer l'interrupteur marche / arrêt I / 0 en position 0 et débrancher la fiche de la prise de courant.
6. Nettoyer les accessoires et l'appareil une fois qu'ils ont refroidi (voir paragraphe « Nettoyage et rangement »).

Raclette et grillades

À observer !

- Durant l'utilisation et directement après, toujours poser les poêlons sur un support résistant à la chaleur. Ne pas reposer les poêlons vides dans ni sur l'appareil chaud.
- Saisir les poêlons uniquement par le manche et toujours les laisser refroidir avant de les garnir de nouveaux ingrédients.
- Ne pas pousser les poêlons trop profondément dans l'appareil afin d'éviter d'endommager la matière de leur manche.



Nous recommandons d'assaisonner les ingrédients seulement après leur préparation. En effet, les épices peuvent brûler à trop haute température.

1. Préparer tous les ingrédients requis pour la raclette.
2. Préchauffer l'appareil tel que décrit dans la section « Utilisation standard ».
3. Déposer pendant ce temps les ingrédients dans les poêlons (3). Ne pas trop en mettre afin que les aliments ne touchent pas la résistance (10).
4. Dès que l'appareil est à température, poser les poêlons garnis en dessous de la résistance, sur le bac de récu-

pération de la graisse, pour les faire gratiner.

5. Régler la température en fonction des besoins.
6. Verser dans l'assiette les aliments contenus dans les poêlons à l'aide des spatules en bois (4) fournies.

Schachlik

À observer !

- Le châssis pour tournebroches, lorsqu'il est chaud, se manipule exclusivement avec l'extracteur.
- Manipuler les tournebroches avec précaution afin d'éviter toute blessure !

1. Les tournebroches (2) permettent d'embrocher à volonté des morceaux de viande, de poisson, de légumes, etc. Les morceaux ne doivent pas être trop gros ni trop lourds afin que les brochettes puissent tourner sans problème. Une brochette ne doit pas peser plus de 100 g une fois garnie.
2. Préchauffer l'appareil tel que décrit dans la section « Utilisation standard ».
3. Presser l'une contre l'autre les extrémités métalliques de l'extracteur (5) et les insérer dans les ouvertures avant (18) du châssis pour tournebroches (6).
4. Tenir l'extracteur par son manche et extraire le châssis à moitié de l'appareil.
5. Placer les tournebroches dans le châssis de la façon suivante : poser la pointe d'un tournebroche sur le reposoir arrière et loger la roue dentée du tournebroche dans la fente (17) sur la face avant du châssis (illustration E).
6. Replacer le châssis dans le corps de l'appareil à l'aide de l'extracteur. Il est

correctement en place si les tournebroches entrent en rotation.

7. Une fois la cuisson terminée, extraire le châssis à moitié pour enlever les tournebroches.

NETTOYAGE ET RANGEMENT

À observer !

- Les huiles et les graisses alimentaires ne se déversent pas avec les eaux usées. Il faut les jeter avec les ordures ménagères.
- Veiller à ne jamais projeter d'eau froide sur les parties chaudes de l'appareil pendant ou juste après leur utilisation. Ceci pourrait endommager le revêtement anti-adhésif.
- Ne pas pulvériser de produit nettoyant directement sur l'appareil.
- Le corps de l'appareil et le châssis pour tournebroches ne sont pas lavables au lave-vaisselle.
- Ne pas l'immerger le corps de l'appareil dans l'eau.
- Pour le nettoyage, n'utiliser ni agent caustique ou récurant, ni éponge abrasive qui risqueraient d'endommager les surfaces.

Nettoyer l'appareil et les accessoires utilisés immédiatement après chaque utilisation afin de prévenir toute formation de germes. Ne pas laisser de résidus alimentaires sécher.

1. S'assurer que l'appareil a complètement refroidi et qu'il est débranché du secteur !
2. Éliminer tous les résidus d'aliments.
3. Essuyer le corps de l'appareil (1) et le châssis pour tournebroches (6) avec un chiffon humide et éventuellement du produit vaisselle. Le châssis peut également être rincé à l'eau courante.

4. Nettoyer toutes les autres pièces à l'eau chaude avec du produit vaisselle ou au lave-vaisselle.
5. Laisser sécher complètement toutes les pièces ou les essuyer avec un torchon.
6. Conserver l'appareil au sec et au frais, hors de portée des enfants et des animaux.

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

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



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

L'appareil ne fonctionne pas.

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

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

La prise est défectueuse.

- ▶ Essayer le branchement sur une autre prise.

Il n'y a pas de tension secteur.

- ▶ Contrôler le fusible du secteur.

Le 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 tournebroches (6) ne tournent pas.

L'appareil est bancal.

- ▶ Poser l'appareil sur une surface plane.

Les tournebroches ne sont pas correctement en place.

- ▶ Corriger leur position. Suivre à ce sujet les instructions fournies au paragraphe « Utilisation » – « Schachlik ».

Les tournebroches sont trop garnis ou surchargés.

- ▶ Réduire le nombre de morceaux sur les brochettes.

Une odeur désagréable se dégage en cours d'utilisation.

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.

L'appareil est encrassé.

- ▶ Nettoyer l'appareil.

Les poêlons à raclette (6) sont trop remplis et leur contenu qui est en contact avec la résistance (10) brûle.

- ▶ Réduire la quantité d'aliments contenus dans les poêlons à raclette.

MISE AU REBUT



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



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

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Référence article : 09888
Numéro de modèle : K2
Alimentation électrique : 220 – 240 V ~ 50 / 60Hz
Puissance : max. 1200W
Classe de protection : I
Identifiant mode d'emploi : Z 09888 M DS V1 0620 md



Tous droits réservés.

INHOUDSOPGAVE

Omvang van de levering	31
Een overzicht	31
Symbolen	32
Signaalwoorden	32
Doelmatig gebruik	33
Veiligheidsaanwijzingen	33
Vóór het eerste gebruik	35
Opstellen en aansluiten	36
Gebruik	37
Reinigen en opbergen	38
Oplossen van problemen	39
Verwerking	39
Technische gegevens	40

OMVANG VAN DE LEVERING

(Afbeelding A)

- 1 Hoofdeenheid 1 x
- 2 Draaispies 9 x
- 3 Pannetje 6 x
- 4 Houten spatel 6 x
- 5 Wegneemhulp voor het frame 1 x
- 6 Frame voor draaispiesen 1 x
- 7 Grillplaat 1 x

Niet afgebeeld:

- Opvangschaal voor vet 1 x
- Gebruikershandleiding 1 x

Controleer of de levering volledig is en of de onderdelen transportschade hebben opgelopen. Gebruik de grill niet als deze is beschadigd, maar neem contact op met de klantenservice.

Verwijder eventuele folie, stickers of transportbeveiliging van het apparaat.

Verwijder nooit het typeplaatje en eventuele waarschuwingen!

EEN OVERZICHT

(Afbeelding B)

- 8 Kabelhouder
- 9 Greep

(Afbeelding C)

- 10 Verwarmingselement (onder de grillplaat)
- 11 Verwarmingscontrolelampje
- 12 Temperatuurregelaar
- 13 I/O Aan/Uit-schakelaar
- 14 Legvlak
- 15 Tandwiel

(Afbeelding D)

- 16 Achterste standbeen
- 17 Gleuf voor het tandwiel van een draaispies
- 18 Openingen voor de wegneemhulp

Beste klant,

wij danken je dat je hebt gekozen voor de aankoop van de **MAXXMEE multi grill**.

Met deze grill combineer je op een slimme manier smakelijke raclette, klassiek grillen en kostelijke gerechten bereid met draaispiesen. De boven rustende grillplaat kan worden gewenteld: de gladde zijde is ideaal geschikt voor bijv. pannenkoeken of spiegeleitjes, en de geribbelde zijde tovert karakteristieke grillstreepjes op je steak. Daaronder bevinden zich 9 draaispiesen, die zich automatisch draaien en gemakkelijk eruit kunnen worden genomen. Voor een heerlijke raclette belevenis met het hele gezin plaats je de opvangschaal voor vet gewoon op het frame voor draaispiesen, en dan plaats je jouw individueel gevulde pannetje erin. Met de meegeleverde houten spatels kunnen de lekkernijen probleemloos uit het pannetje worden geschoven.

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

Wij wensen je veel plezier met je **MAXXMEE multi grill**.

Informatie over de gebruikershandleiding

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

SYMBOLEN



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



Aanvullende informatie



Lees de gebruikershandleiding vóór gebruik!



~ Symbool voor wisselspanning



Voorzichtig: hete oppervlakken!



Geschikt voor levensmiddelen

SIGNAALWOORDEN

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

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

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

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

AANWIJZING – kan risico van materiële schade tot gevolg hebben

DOELMATIG GEBRUIK

- Het apparaat is bedoeld voor het gratineren, braden en grillen van levensmiddelen.
- Gebruik het apparaat **niet** als verwarming!
- Het apparaat is bedoeld voor privé gebruik, niet voor commercieel of huishoudelijk gebruik, bijvoorbeeld in hotels, pensions, kantoren, personeelskeukens e.d.
- Gebruik het apparaat alleen voor het vermelde doel en uitsluitend zoals in de gebruikershandleiding beschreven. Elk ander gebruik geldt als ondoelmatig.
- Alle gebreken als gevolg van ondeskundige behandeling, beschadiging of reparatiepogingen zijn uitgesloten van de garantie. Dit geldt ook voor de normale slijtage.

VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN



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

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



VOORZICHTIG: Heet oppervlak! Het apparaat en toebehoren worden tijdens het gebruik erg heet. Zorg dat je tijdens en na gebruik van het apparaat niet in aanraking komt met opgewarmde delen! Raak tijdens de werking van het apparaat of direct na het uitschakelen ervan uitsluitend de grepen en regelaars aan, en gebruik de wegneemhulp. Draag eventueel keukenhandschoenen.

Wacht tot het apparaat volledig is afgekoeld voordat het getransporteerd of opgeborgen wordt.

- Het apparaat moet als het niet onder toezicht staat en vóór het transporteren, ineenzetten, uiteen halen of reinigen altijd van het net worden geïsoleerd.
- Voer geen veranderingen uit aan het apparaat. Vervang ook de aansluitkabel niet zelf. Wanneer het apparaat, de aansluitkabel of het toebehoren zijn beschadigd, dan moeten deze om gevaren te vermijden worden vervangen door de fabrikant, de klantenservice of door een professionele werkplaats.
- Het apparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt in combinatie met een externe tijdschakelaar of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Neem de reinigingsinstructies in het hoofdstuk 'Reinigen en opbergen' in acht!



GEVAAR – Gevaar van een elektrische schok

- Gebruik het apparaat alleen in gesloten ruimtes en berg het alleen daar op.
- Gebruik het apparaat niet in ruimtes met een hoge luchtvochtigheid en berg het daar niet op.
- Dompel de hoofdeenheid en het aansluitsnoer nooit in water of andere vloeistoffen en zorg ervoor dat deze componenten niet in het water kunnen vallen of nat kunnen worden.
- Mocht de hoofdeenheid in het water vallen, trek dan meteen de netstekker uit de contactdoos. Haal de hoofdeenheid **pas daarna** uit het water. Probeer nooit om deze uit het water te trekken terwijl hij is aangesloten op het stroomnet!
- Raak het apparaat en de aansluitkabel nooit aan met vochtige handen als het apparaat is aangesloten op het stroomnet.
- Gebruik de hoofdeenheid niet wanneer hij niet goed functioneerde of op

de grond of in het water is gevallen. Laat hem controleren in een vakwerkplaats alvorens hem opnieuw in gebruik te nemen.



WAARSCHUWING – Brandgevaar

- Gebruik het apparaat niet in de buurt van brandbaar materiaal. Leg geen brandbare of gemakkelijk smeltende materialen (bijv. karton, papier, hout, kunststof) in of op het apparaat.
- Dek het apparaat niet af tijdens het bedrijf.
- In geval van brand: niet met water blussen! Doof vlammen met een vuurvaste deken of een geschikte brandblusser.



WAARSCHUWING – Verwondingsgevaar

- Houd verpakkingsmateriaal buiten het bereik van kinderen en dieren. Er bestaat verstikkingsgevaar.
- Zorg ervoor dat de aansluitkabel steeds buiten het bereik is van kleine

kinderen en dieren. Er bestaat gevaar van wurging.

- Tijdens het bedrijf kan hete damp uit het apparaat komen. Houd hoofd en handen daarom uit de gevarezone. Er bestaat verbrandingsgevaar door hitte en hete damp.
- Wees voorzichtig als je de levensmiddelen erop legt en eraf neemt! Gebruik eventueel een keukentang van kunststof of hout. Er bestaat verbrandingsgevaar.
- Het apparaat mag tijdens de werking niet worden verplaatst. Er bestaat verbrandingsgevaar.
- Zorg ervoor dat niemand over de aansluitkabel kan struikelen. De kabel mag niet naar beneden hangen vanaf de plaats waar het apparaat is geplaatst, om te voorkomen dat het apparaat naar beneden wordt getrokken.

LET OP – Risico van materiële schade

- Laat het apparaat om een beschadiging van de antikleeflaag te vermijden niet langere tijd werken zonder inhoud.
- Schakel het apparaat uit en trek in het geval van een fout tijdens het bedrijf, bij een stroomuitval of vóór een onweersbui de netstekker uit de contactdoos.
- Trek altijd de netstekker uit de contactdoos en trek nooit aan het netsnoer!
- Trek of draag het apparaat nooit aan de aansluitkabel.
- Bescherm het apparaat tegen: andere warmtebronnen, open vuur, temperaturen onder nul, lang aanhoudend vocht, natheid en stoten.
- Gebruik om de werking van het apparaat niet te benadelen en om even-

tuele schade te verhinderen alleen origineel toebehoren van de fabrikant.

- Leg nooit zware voorwerpen op het apparaat of de aansluitkabel.

VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

1. Reinig al het toebehoren van het apparaat. Volg hiertoe de aanwijzingen in het hoofdstuk 'Reinigen en opbergen'.
2. Plaats de grillplaat (7) op de hoofdeenheid (1) en warm deze enkele minuten op, om eventuele productie-resten te verwijderen van de grillplaat. Volg daartoe de aanwijzingen in de hoofdstukken 'Plaatsen en aansluiten' en 'Gebruik'.



Bij de eerste inbedrijfstelling kan door tijdens de productie ingezette additieven een lichte geuren/of rookontwikkeling ontstaan. Dit is normaal en geen defect van het apparaat.

3. Reinig de grillplaat nog eens.

OPSTELLEN EN AANSLUITEN

Opgelet!

- Controleer het apparaat en de aansluitkabel vóór elke inbedrijfstelling op beschadigingen. Gebruik het apparaat alleen wanneer het onbeschadigd is en foutloos functioneert.
- Sluit het apparaat alleen aan op een contactdoos die is geïnstalleerd volgens de voorschriften en die overeenstemt met de technische gegevens. De contactdoos moet ook na het aansluiten goed toegankelijk zijn, zodat de verbinding met het stroomnet snel kan worden verbroken.
- Gebruik het apparaat niet met kabeltrommels of verlengkabels langer dan 3 m.
- Sluit het apparaat niet samen met andere apparaten (met een hoog stroomverbruik) aan op een meervoudige contactdoos, om overbelasting en eventuele kortsluiting (brand) te voorkomen.
- Let erop dat de aansluitkabel niet bekneld raakt, geknikt of over scherpe randen gelegd wordt, en dat deze niet in aanraking komt met hete oppervlakken (ook die van het apparaat!).
- 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!

1. Zet de hoofdeenheid (1) op een tafel of een andere vlakke, stabiele, hittebestendige en gemakkelijk te reinigen ondergrond. Wanneer je sjasliek wilt bereiden, dan bevelen wij aan om ter bescherming tegen afdruppelend vet een

onderlegger onder het apparaat te plaatsen.

2. Zet het frame voor draaispiesen (6) op het legvlak (14) onder in de hoofdeenheid. **Belangrijk:** het tandwiel aan de zijde van het frame (15) moet in het tandwiel van de hoofdeenheid grijpen, en het frame moet in de beide vergrendelingen in het legvlak rusten.
3. Til voor de bereiding van **sjasliek** het achterste standbeen (16) van het frame op en schuif de opvangschaal voor vet daaronder, tot deze de voorkant van het frame raakt. Leg voor **raclette** de opvangschaal voor vet OP het frame.



Bij raclette is het frame niet absoluut vereist. De bereidingsduur wordt echter door de geringere afstand tussen pannetjes (3) en verwarmingselement (10) verkort.

4. De grillplaat (7) bezit een geribbelde zijde, bijv. voor vlees, vis, groente, champignons, en een gladde zijde, bijv. voor pannenkoeken, spiegeleitjes enz. Plaats de grillplaat met de gewenste zijde naar boven op de hoofdeenheid.



Ook als de grillplaat niet wordt gebruikt, moet deze om warmteverlies te vermijden op de hoofdeenheid worden geplaatst.

5. Wikkel de aansluitkabel helemaal af en steek de netstekker in een contactdoos.

GEBRUIK

Opgelet!

- Aanvullende keukenhulpers om de spijzen te wentelen en weg te nemen moeten hittebestendig en van hout of kunststof zijn. Metalen voorwerpen of andere voorwerpen met scherpe randen zouden de antikleeflaag van de grillplaat of van de raclette pannetjes kunnen beschadigen.
- Zorg voor voldoende ventilatie als het apparaat in bedrijf is.



De grillplaat (7) bezit weliswaar een antikleeflaag, maar wij raden toch aan om deze licht in te vetten. Gebruik geen kookspray, aangezien deze de antikleeflaag kan aantasten!

Fundamenteel gebruik

1. Tuimel wanneer het apparaat correct opgesteld en aangesloten is (zie hoofdstuk 'Opstellen en aansluiten') de I/O Aan/Uit-schakelaar (13) in stand I om het apparaat in te schakelen.
2. Draai de temperatuurregelaar (12) op de hoogste stand en laat het apparaat opwarmen. Bij het opwarmen brandt het verwarmingscontrolelampje (11). Dit dooft zodra het ingestelde temperatuurniveau is bereikt.
3. Nu kan de temperatuur zoals gewenst worden verlaagd.
4. Bereid de spijzen op het apparaat (zie secties 'Raclette en braden' en 'Sjasliëk').
De grillplaat kan gelijktijdig met raclette of sjasliëk worden gebruikt om champignons, groente of vlees te braden. Strijk de grillplaat van tevoren in met wat voedingsolie, opdat de levensmiddelen niet aanbakken.

5. Tuimel na het gebruik de I/O Aan/Uit-schakelaar in stand 0 en trek de netstekker uit de contactdoos.
6. Laat het apparaat en toebehoren afkoelen en reinig dit vervolgens (zie hoofdstuk 'Reinigen en opbergen').

Raclette en braden

Opgelet!

- Leg de pannetjes direct na gebruik altijd op hittebestendige ondergronden! Zet geen lege pannetjes terug in of op het opgewarmde apparaat.
- Pak de pannetjes alleen vast aan de grepen en laat deze altijd afkoelen, alvorens ze te vullen met nieuwe ingrediënten.
- Schuif de pannetjes niet te ver in het apparaat, om materiaalschade aan de grepen te vermijden.



Wij raden aan om de ingrediënten pas na de bereiding te kruiden, aangezien de kruiden bij te hoge hitte kunnen verbranden.

1. Bereid alle ingrediënten voor de raclette voor.
2. Warm het apparaat op zoals beschreven in de sectie 'Fundamenteel gebruik'.
3. Doe ondertussen de ingrediënten in de pannetjes (3). Maak deze niet te vol, opdat de levensmiddelen het verwarmingselement (10) niet raken.
4. Zet zodra het apparaat is opgewarmd de gevulde pannetjes om te gratineren op de opvangschaal voor vet onder het verwarmingselement.
5. Regel de temperatuur zoals gewenst.
6. Schuif met de meegeleverde houten spatels (4) de gare levensmiddelen van het pannetje op borden.

Sjaslielik

Opgelet!

- Beweeg het frame voor draaispiesen uitsluitend door middel van de wegneemhulp, wanneer het heet is.
- Wees om verwondingen te vermijden voorzichtig bij de omgang met de draaispiesen!

1. Steek naar wens stukken vlees, vis, groente enz. op de draaispiesen (2). De stukken mogen niet te groot of te zwaar zijn, opdat de spiesen zich ongehinderd kunnen draaien. Een draaispies mag met maximaal 100 g worden beladen.
2. Warm het apparaat op zoals beschreven in de sectie 'Fundamenteel gebruik'.
3. Druk de metalen uiteinden van de wegneemhulp (5) samen en steek deze in de voorste openingen (18) van het frame voor draaispiesen (6).
4. Houd de wegneemhulp vast aan de greep en trek het frame tot aan de helft uit het apparaat.
5. Zet de draaispiesen als volgt in het frame: leg de punten van een draaispies op de achterste houder en zet het tandwiel van de draaispies in de gleuf (17) aan de voorste bovenkant van het frame (afbeelding E).
6. Schuif het frame door middel van de wegneemhulp terug in de hoofdeenheid. Als het juist zit, dan roteren de draaispiesen.
7. Trek na het garen het frame tot aan de helft eruit en neem de draaispiesen weg.

REINIGEN EN OPBERGEN

Opgelet!

- Verbruikte voedingsolies en -vetten zijn geen afvalwater en moeten met het huisvuil worden verwerkt.
- Spuit nooit koud water tijdens of direct na het gebruik op de hete delen van het apparaat. Dit zou de antikleeflaag kunnen beschadigen.
- Sproei geen reinigingsmiddelen direct op het apparaat.
- De hoofdeenheid en het frame voor draaispiesen zijn **niet** geschikt voor de vaatwasser.
- Dompel de hoofdeenheid niet in water.
- Gebruik voor het reinigen geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen of schuursponsjes. Deze kunnen de oppervlakken beschadigen.

Reinig het apparaat en het gebruikte toebehoren om kiemvorming te vermijden meteen na elk gebruik. Laat etensresten niet indrogen.

1. Vergewis je ervan dat het apparaat volledig afgekoeld en van het stroomnet geïsoleerd is!
2. Verwijder alle voedingsresten.
3. Veeg de hoofdeenheid (1) en het frame voor draaispiesen (6) af met een vochtige doek en evt. wat afwasmiddel. Het frame is ook af te spoelen onder stromend water.
4. Reinig alle overige delen met afwasmiddel in warm water of in de vaatwasser.
5. Laat alle delen volledig drogen of droog deze af met een vaatdoek.
6. Bewaar het apparaat koel en droog buiten het bereik van kinderen en dieren.

OPLOSSEN VAN PROBLEMEN

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



Probeer niet om een elektrisch apparaat zelf te repareren!

Het apparaat werkt niet.

De netstekker steekt niet goed in de contactdoos.

- Corrigeer de zitting van de netstekker.

De contactdoos is defect.

- Probeer een andere contactdoos.

Er is geen netspanning beschikbaar.

- Controleer de zekering van de netsluiting.

De zekering in de zekeringkast is gesprongen.

Er zijn te veel apparaten aangesloten op dezelfde stroomkring.

- Verminder het aantal apparaten in de stroomkring.

De draaispiesen (6) draaien niet.

Het apparaat staat scheef.

- Zet het apparaat op een horizontale ondergrond.

De draaispiesen zijn niet correct erin gezet.

- Corrigeer de zitting. Volg daarvoor de aanwijzingen in het hoofdstuk 'Gebruik' – 'Sjaslielik'.

De draaispiesen zijn te vol of te zwaar beladen.

- Verminder het aantal stukken op de draaispiesen.

Tijdens het gebruik ontstaat er een onaangename geur

Het apparaat wordt voor de eerste keer gebruikt.

- Een geurontwikkeling treedt vaak op bij het eerste gebruik van nieuwe apparaten. De geur moet verdwijnen, nadat het apparaat meerdere keren werd gebruikt.

Het apparaat is vervuild.

- Reinig het apparaat.

De raclette pannetjes (6) zijn te vol, zodat hun inhoud het verwarmingselement (10) raakt en aanbrandt.

- Verminder de hoeveelheid op de raclette pannetjes.

VERWERKING



Verwerk het verpakkingsmateriaal milieuvriendelijk en breng dit naar een recyclepunt.



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

TECHNISCHE GEGEVENS

Artikelnummer:	09888
Modelnummer:	K2
Stroomvoorziening:	220 – 240 V ~ 50 / 60Hz
Vermogen:	max. 1200W
Beschermklasse:	I
ID gebruikershandleiding:	Z 09888 M DS V1 0620 md



Alle rechten voorbehouden.