

INHALTSVERZEICHNIS

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



WICHTIGE HINWEISE! UNBEDINGT AUFBEWAHREN!

AUF EINEN BLICK

(Bild A)

- 1 Bedienfeld
- 2 Rost
- 3 Schublade
- 4 Griff
- 5-8 Lüftungsöffnungen
- 9 Kammer mit Heizelement (Garzone)

(Bild B) – Bedienfeld

- 10 Taste **POWER**: Gerät ein-/ausschalten; alle Funktionen beenden
- 11 Taste **TEMP**: Temperatur \wedge erhöhen, \vee verringern
- 12 Taste **MEAL**: das Garzeit-Ende beider Garzonen synchronisieren
- 13 Anzeige der Temperatur und Garzeit für Garzone 1
- 14 Anzeige der Temperatur und Garzeit für Garzone 2
- 15 Taste **DUAL**: alle Einstellungen der Garzone 1 für Garzone 2 übernehmen
- 16 Taste **TIME**: Garzeit \wedge erhöhen, \vee verringern
- 17 Taste **START/STOP**: Garvorgang starten/stoppen
- 18 Taste **2**: Einstellmodus für Garzone 2 aufrufen
- 19 Tasten mit Kontrollleuchten zum Aufrufen der Programme:
 - **AIR FRY** (Frittieren)
 - **ROAST** (Rösten/Schmoren)
 - **BAKE** (Backen)
 - **DEHYDRATE** (Dörren)
 - **DEFROST** (Auftauen)
 - **REHEAT** (Aufwärmen)
- 20 Taste **1**: Einstellmodus für Garzone 1 aufrufen

Liebe Kundin, lieber Kunde,
wir freuen uns, dass du dich für die **MAXXMEE Doppelkammer-Heißluftfritteuse** entschieden hast. Solltest du Fragen zum Gerät sowie zu Ersatz- / Zubehörteilen haben, kontaktiere den Kundenservice über unsere Website: **www.ds-group.de/kundenservice**

Wir wünschen dir viel Freude an deiner **MAXXMEE Doppelkammer-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.

SYMBOLS



Gefahrenzeichen: Diese Symbole zeigen mögliche Gefahren an.



Die dazugehörigen Sicherheitshinweise aufmerksam lesen und befolgen.



Ergänzende Informationen



Gebrauchsanleitung vor Benutzung lesen!



Vorsicht: heiße Oberflächen!



Für Lebensmittel geeignet



Wechselstrom

SIGNALWÖRTER

Signalwörter bezeichnen Gefährdungen bei Nichtbeachtung der dazugehörigen Hinweise.

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

HINWEIS – kann Risiko von Sachschäden zur Folge haben

WEITERE ERLÄUTERUNGEN

Legendennummern werden folgendermaßen dargestellt: **(1)**

Bildverweise werden folgendermaßen dargestellt: **(Bild A)**

LIEFERUMFANG

1 x Doppelkammer-Heißluftfritteuse

2 x Schublade

2 x Rost

1 x Gebrauchsanleitung

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

Eventuelle Folien, Aufkleber oder Transportschutz vom Gerät abnehmen. **Niemals das Typenschild und eventuelle Warnhinweise entfernen!**

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.

- Keine Flüssigkeiten (z. B. Öl oder Wasser) direkt in das Gerät oder die Schublade schütten oder ein mit Flüssigkeit gefülltes Gefäß in das Gerät stellen. Es arbeitet ausschließlich mit Heißluft.
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht, vor dem Transportieren oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- Keine Veränderungen am Gerät vornehmen. Auch die Netzanschlussleitung nicht selbst austauschen. Wenn das Gerät, die **Netzanschlussleitung** oder das Zubehör des Gerätes beschädigt wird, müssen diese durch den Hersteller, Kundenservice oder eine Fachwerkstatt repariert bzw. ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.
- Die Hinweise im Kapitel „Reinigung und Aufbewahrung“ beachten!



WARNUNG – Stromschlaggefahr

- Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden und lagern.
- Das Gerät nicht in Räumen mit hoher Luftfeuchtigkeit benutzen und lagern.
- Die Haupteinheit und die Anschlussleitung niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen und sicherstellen, dass diese nicht ins Wasser fallen oder nass werden können. Es besteht Stromschlaggefahr!
- 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 Fach-

händler prüfen lassen, um eventuelle Gefährdungen zu vermeiden.

- Das Gerät und Anschlussleitung niemals mit feuchten Händen berühren, wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist.



WARNUNG – Brandgefahr

- Das Gerät nicht in der Nähe von brennbarem Material betreiben. Keine brennbaren Materialien (z. B. Pappe, Papier, Kunststoff) auf oder in das Gerät legen.
- Das Gerät während des Betriebes nicht abdecken und die Lüftungsöffnungen frei halten, um einen Gerätebrand zu vermeiden.
- Das Gerät nicht mit Verlängerungskabeln, die länger als 3 m sind, oder mit Kabeltrommeln benutzen. Verlängerungskabel vollständig abwickeln.
- Im Brandfall: Nicht mit Wasser löschen! Flammen z. B. mit einer Löschdecke 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 Herausziehen der Schubladen 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: Feuer und anderen Wärmequellen, lang anhaltender Feuchtigkeit, lang anhaltender direkter Sonneneinstrahlung und Stößen.
- Das Gerät an einem trockenen Platz bei Temperaturen zwischen 0 und 40 °C aufbewahren.
- Niemals Gegenstände auf das Gerät oder die Anschlussleitung stellen.

- Nur Original-Zubehörteile des Herstellers verwenden, um die Funktionsweise des Gerätes nicht zu beeinträchtigen und eventuelle Schäden zu verhindern.
- Keine scharfkantigen Gegenstände zum Wenden und Entnehmen der Speisen benutzen. Sie könnten die Beschichtung beschädigen.

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 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 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 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 Symbole des Bedienfeldes (1) leuchten kurz auf und es ertönt ein Signal.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Beachten!

- Die erste Inbetriebnahme des Gerätes sollte ohne Nahrungsmittel erfolgen, da es aufgrund eventueller Beschichtungs-rückstände zu einer Geruchs- oder Rauchentwicklung kommen könnte.
1. Das Gerät ca. 10 Minuten lang ohne Inhalt auf höchster Temperaturstufe aufheizen lassen. Dafür die Anweisungen in den Kapiteln „Aufstellen und Anschließen“ sowie „Benutzung“ befolgen.
 2. Alle Zubehörteile mit Spülmittel und warmem Wasser oder in der Spülmaschine reinigen.

PROGRAMME UND FUNKTIONEN

Das Gerät hat zwei Garzonen. Für jede Garzone kann ein anderes Programm gewählt und die Temperatur sowie Garzeit können nach Wunsch angepasst werden. Es gibt 6 Programme.

Außerdem können die Garzonen synchronisiert werden, sodass entweder alle Temperatur- und Garzeiteinstellungen für beide Garzonen identisch sind (Funktion **DUAL**) oder nur das Garzeitende aufeinander abgestimmt wird (Funktion **MEAL**), damit die Speisen gleichzeitig serviert werden können.

Alternativ können die Garzonen ohne Synchronisierung unabhängig voneinander betrieben werden.

Zudem ist die Benutzung nur einer Garzone für kleinere Lebensmittelmengen möglich.

Stand-by-Modus

Durch Drücken der Taste **POWER (10)** wird das Bedienfeld (1) aktiviert. Wenn das Gerät nicht in Betrieb ist und 10 Minuten lang keine Taste gedrückt wird, schaltet das Gerät in den Stand-by-Modus.

Programm

Um ein Programm zu wählen, die jeweilige Taste (19) drücken. Das Gerät verfügt über folgende Programme:

Programm	Ideal für ...	Temperatur (Bereich)	Garzeit (Bereich)
AIR FRY (Frittieren)	knusprige Pommes frites, Chicken Nuggets u.v.m.	200 °C (150–210 °C)	20 min (1–60 min)
ROAST (Rösten/ Schmoren)	Fleisch, Röstgemüse etc.	190 °C (120–210 °C)	15 min (1–240 min)
BAKE (Backen)	Kuchen, Desserts oder Brötchen	160 °C (120–210 °C)	15 min (1–240 min)

Programm	Ideal für ...	Temperatur (Bereich)	Garzeit (Bereich)
DEHYDRATE (Dörren)	Trockenobst, Gemüsechips usw.	60 °C (40–90 °C)	6 h (1–12 h)
DEFROST (Auftauen)	Schnelles Auftauen von Tiefkühlkost oder um kleinere Lebensmittel (z. B. Chicken Wings) besonders knusprig zu backen	120 °C (60–120 °C)	10 min (1–60 min)
REHEAT (Aufwärmen)	Erwärmen von bereits fertigen Speisen	170 °C (130–210 °C)	15 min (1–60 min)



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

Temperatur und Garzeit anpassen

Nach der Wahl eines Programmes können die **Temperatur** mit den Tasten \wedge bzw. \vee (**11**) und die **Garzeit** mittels der Tasten \wedge bzw. \vee (**16**) angepasst werden.

Für einen Schnelldurchlauf der Werte die jeweilige Taste gedrückt halten.

Garzonen synchronisieren

Zum Synchronisieren der Garzonen dienen zwei Funktionen:

- Funktion **MEAL**–für zwei verschiedene Speisen mit unterschiedlichen Temperatur- und Garzeiteinstellungen, die aber zur gleichen Zeit gar sein sollen.
- Funktion **DUAL**–für größere Mengen einer Speise oder für unterschiedliche Speisen mit gleicher Temperatur- und Garzeiteinstellung.



Eine nachträgliche Synchronisierung der Garzonen im laufenden Betrieb ist nicht möglich.

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. Mit einer kürzeren Garzeit anfangen und bei Bedarf nach und nach verlängern.
- Bei der Zubereitung von industriell hergestellten Tiefkühlprodukten sollte man sich nach den Zeit- und Temperaturvorgaben des Herstellers richten. Vor Ablauf der angegebenen Garzeit prüfen, ob die Speisen durchgegart sind.
- Bei einigen Lebensmitteln (z. B. Pommes frites o. Ä.) empfiehlt es sich, die Lebensmittel von Zeit zu Zeit durchzumengen, um ein gleichmäßiges Garergebnis zu erhalten.

BENUTZUNG

Für gute Ergebnisse, das Kapitel „Tipps“ durchlesen.

Beachten!

- Nahrungsmittel nicht in Frischhaltefolie oder in Plastikbeuteln verpackt in das Gerät legen.
- Darauf achten, dass die Speisen nicht die Heizelemente berühren.
- Die Schubladen nicht überfüllen, damit die heiße Luft optimal in den Garräumen zirkulieren kann.
- Darauf achten, dass öl- und fettreiche Speisen nicht überhitzt werden. Sie könnten Feuer fangen.
- Das Gerät **nicht** länger als 4 Stunden ohne Unterbrechung benutzen. Eine Ausnahme ist das Programm **DEHYDRATE** (Dörren).
- Die heißen Schubladen 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 Roste **(2)** in die Schubladen **(3)** einsetzen.
3. Die Lebensmittel nach Sorte getrennt in die Schubladen geben.
4. Die Schublade(n) in die Kammer(n) **(9)** einsetzen.
5. Die Taste **POWER (10)** drücken, um das Bedienfeld **(1)** zu aktivieren. Der Einstellmodus für die Garzone 1 wird aufgerufen. (Zum Umschalten auf die Garzone 2, die Taste **2 (18)** drücken.)
6. Ein Programm **(19)** wählen und ggf. die Temperatur und Garzeit mit den Tasten \wedge bzw. \vee **(11, 16)** anpassen.

7. Wird nur eine Schublade benutzt, mit Schritt 9 fortfahren. Sind beide Schubladen gefüllt, die Temperatur und Garzeit für Garzone 2 auf eine der folgenden Arten einstellen:
 - a. Um die Einstellungen von Garzone 1 für Garzone 2 zu kopieren, die Taste **DUAL (15)** drücken.
 - b. Ansonsten mit der Taste **2** den Einstellmodus für die Garzone 2 aufrufen. Danach ein Programm wählen und ggf. anpassen.
8. Wenn für beide Garzonen unterschiedliche Einstellungen vorgenommen wurden, aber die Garzeit gleichzeitig zu Ende gehen soll, die Taste **MEAL (12)** drücken. Ansonsten diesen Schritt überspringen.
9. Mit der Taste **START/STOP (17)** den Garvorgang starten.



Ist die Funktion **MEAL** aktiviert, startet zuerst die Garzone mit der längeren Garzeit. Die andere Garzone wird erst zugeschaltet, wenn die verbleibenden Garzeiten beider Garzonen gleich lang sind. Bis dahin steht auf der zugehörigen Anzeige „Hold“.

- Auf der Anzeige **(13** bzw. **14)** kann die verbleibende Garzeit abgelesen werden. Nach Ablauf der Garzeit ertönt ein Signal und es wird „End“ angezeigt.
10. Die Schublade(n) herausziehen und auf einer hitzebeständigen Unterlage ablegen. **Nicht auf das Gerät stellen!**
 11. Das Gerät mit der Taste **POWER** ausschalten und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
 12. Die Lebensmittel aus der/n Schublade(n) entnehmen.
 13. Die Schublade und den Rost abkühlen lassen. Anschließend reinigen (siehe Kapitel „Reinigung und Aufbewahrung“).

Garvorgang kurz unterbrechen

Soll der Garvorgang unterbrochen werden, um z. B. die Zutaten durchzumengen oder weitere Zutaten hinzuzufügen, die Schublade (3) herausziehen. Der Countdown der Garzeit (beider Garzonen, falls sie synchronisiert sind) wird angehalten. Nach dem Einsetzen der Schublade wird er fortgesetzt.

Eine Garzone manuell stoppen

Um den Garvorgang in einer Garzone zu stoppen, den jeweiligen Einstellmodus über die Tasten 1 (20) bzw. 2 (18) aufrufen und danach die Taste **START/STOP (17)** drücken. Auf der entsprechenden Anzeige erscheint „End“. Die andere Garzone fährt mit dem Garvorgang fort.

REINIGUNG UND AUFBEWAHRUNG

Beachten!

- Zum Reinigen keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel oder Reinigungspads verwenden. Diese können die Oberflächen beschädigen.
-
1. Sicherstellen, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt und abgekühlt ist.
 2. Die Roste (2) und die Schubladen (3) mit Spülmittel und warmem Wasser oder in der Spülmaschine reinigen. Um die Qualität der Teile möglichst lange zu erhalten, sollten sie vorzugsweise mit der Hand abgespült werden. Bei hartnäckigen Verschmutzungen zuvor in warmem Wasser und Spülmittel einweichen.
 3. Das Gehäuse des Gerätes sowie die Kammern (9) und Heizelemente bei Bedarf mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen. Das Gerät **nicht** in der Spülmaschine reinigen oder in Wasser tauchen!

4. Alle Teile vollständig trocknen lassen oder abtrocknen.
5. Das Gerät an einem sauberen, trockenen, für Kinder und Tiere unzugänglichen Ort 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.
- ▶ Die Schubladen sind nicht richtig eingesetzt.

Die Sicherung im Sicherungskasten wird ausgelöst.

- ▶ Zu viele Geräte sind am selben Stromkreis angeschlossen.

Die Lebensmittel sind nicht gleichmäßig gegart.

- ▶ Die Schublade ist zu voll.
- ▶ Die Lebensmittel liegen aufeinander.
- ▶ Es wurden verschiedene Lebensmittel mit unterschiedlichen Garzeiten oder Temperaturen in einer Schublade zubereitet.
- ▶ Die eingestellte Garzeit war zu kurz oder die Temperatur zu niedrig.

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

- ▶ Das Gerät ist verschmutzt.
- ▶ Das Gerät wird zum ersten Mal verwendet. Eine Geruchsentwicklung tritt bei der ersten Benutzung neuer Geräte häufig auf.

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, damit sie einer umweltschonenden Entsorgung sowie einer Wiedergewinnung von wertvollen Rohstoffen zugeführt werden können. Bei einer unsachgemäßen Entsorgung können giftige Inhaltsstoffe in die Umwelt gelangen, die gesundheitsschädigende Wirkungen auf Menschen, Tiere und Pflanzen haben. Rücknahmepflichtig sind auch Geschäfte, die Elektro- und Elektronikgeräte auf dem Markt bereitstellen.

Die Abfallvermeidung leistet einen noch wertvolleren Beitrag zum Umweltschutz. Sofern möglich, ist daher neben einer weiteren eigenen Nutzung oder Reparatur auch die Abgabe an Zweitnutzer eine ökologisch wertvolle Alternative zur Entsorgung.

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer:	15460
Modellnummer:	KS-A01D-F1
Stromversorgung:	220 – 240 V ~ 50 – 60Hz
Leistung:	2460 W
Schutzklasse:	I
Fassungsvermögen:	max. 7,6 L (3,8 L je Schublade)
Temperaturbereich:	40–210 °C
Garzeit:	1 min – 12 h (je nach Programm)
ID Gebrauchsanleitung:	Z 15460 M DS V1.1 1124 as



Alle Rechte vorbehalten.

LIST OF CONTENTS

At A Glance	11	Programmes and Functions	16
Symbols	12	Tips	17
Signal Words	12	Use	18
Further Explanations	12	Cleaning and Storage	19
Items Supplied	12	Troubleshooting	19
Intended Use	13	Disposal	20
Safety Notices	13	Technical Data	20
Set-Up and Connection	15		
Before Initial Use	16		



IMPORTANT NOTICES!
PLEASE KEEP FOR REFERENCE!

AT A GLANCE

(Picture A)

- 1 Control panel
- 2 Rack
- 3 Drawer
- 4 Handle
- 5-8 Ventilation openings
- 9 Chamber with heating element (cooking zone)

(Picture B) – Control Panel

- 10 **POWER** button: Switch device on/off; exit all functions
- 11 **TEMP** button: Increase \wedge temperature, reduce \vee temperature
- 12 **MEAL** button: Synchronise the end of the cooking time for both cooking zones
- 13 Display of the temperature and cooking time for cooking zone 1
- 14 Display of the temperature and cooking time for cooking zone 2

- 15 **DUAL** button: Apply all settings for cooking zone 1 to cooking zone 2
- 16 **TIME** button: Increase \wedge cooking time, reduce \vee cooking time
- 17 **START/STOP** button: Start/stop cooking process
- 18 Button **2**: Call up setting mode for cooking zone 2
- 19 Buttons with control lamps for calling up the programmes:
 - **AIR FRY**
 - **ROAST**
 - **BAKE**
 - **DEHYDRATE**
 - **DEFROST**
 - **REHEAT**
- 20 Button **1**: Call up setting mode for cooking zone 1

Dear Customer,

We are delighted that you have chosen the **MAXXMEE double chamber hot air frying machine**. 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**

We hope you have a lot of fun with your
MAXXMEE double 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.

SYMBOLS



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



Supplementary information



Read the operating instructions before use!



Caution: hot surfaces!



Suitable for use with food.



Alternating current

FURTHER EXPLANATIONS

Key numbers are shown as follows: (1)

Picture references are shown as follows: (Picture A)

ITEMS SUPPLIED

1 x double chamber hot air frying machine

2 x drawer

2 x rack

1 x operating instructions

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

Remove any possible films, stickers or transport protection from the device. **Never remove the rating plate and any possible warnings!**

SIGNAL WORDS

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

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

NOTICE – may result in risk of damage to material

INTENDED USE

- The device is intended to be used for grilling, baking, defrosting, warming up 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 this.
- 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.

- Do not pour any liquids (e.g. oil or water) directly into the device or the drawer or place a liquid-filled vessel into the device. It works exclusively with hot air.
- The device must always be disconnected from the mains power when it is left unattended and before transporting or cleaning the device.
- Do not make any modifications to the device. Also do not replace the connecting cable yourself. If the device, the **power connecting cable** or the accessories of the device are damaged, they must be repaired or replaced by the manufacturer, customer service department or a specialist workshop in order to avoid any hazards.
- The device is not designed to be operated with an external timer or a separate remote control system.
- Follow the instructions in the “Cleaning and Storage” chapter!



WARNING – Danger of Electric Shock

- Use and store the device only in closed rooms.
- Do not use and store the device in rooms with high humidity.
- Never immerse the main unit and the connecting cable in water or other liquids, and ensure that these components cannot fall into water or become wet. There is a danger of electric shock!
- 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 pull the device out of 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 material. 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.
- Do not use the device with extension cables which are longer than 3 m or with cable extension reels. Fully unwind extension cables.
- In the event of a fire: Do not extinguish with water! Smother the flames with e.g. a fireproof blanket.

**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 drawers are pulled out. You should therefore keep your head and hands out of the danger zone. There is a danger of scalding from heat, hot steam or condensation.
- 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 of the plug socket.
- 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: fire and other heat sources, persistent moisture, persistent direct sunlight and impacts.
- Keep the device in a dry place at temperatures of between 0 and 40°C.
- Never place objects on the device or the connecting cable.

- Use only original accessories from the manufacturer in order to guarantee that there is no interference that may prevent the device from working and to avoid possible damage.
- Do not use any sharp-edged objects to turn or remove the food. They could damage the coating.

SET-UP AND CONNECTION**Please Note!**

- Check the device and the connecting cable for damage each time before putting it into operation. The device should only be used when 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 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 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 should 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.

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 symbols on the control panel (1) light up briefly and a beep is heard.

BEFORE INITIAL USE

Please Note!

- 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.
1. Allow the device to heat up on the highest temperature setting for approx. 10 minutes without any food in it. To do this, follow the instructions in the "Set-Up and Connection" and "Use" chapters.
 2. Clean all accessories with detergent and warm water or in the dishwasher.

PROGRAMMES AND FUNCTIONS

The device has two cooking zones. A different programme can be selected for each cooking zone and the temperature and cooking time can be adjusted as you wish. There are 6 programmes.

Moreover, the cooking zones can be synchronised so that either all temperature and cooking time settings are identical for both cooking zones (**DUAL** function), or just the end of the cooking time is synchronised (**MEAL** function) so that the different foods can be served at the same time.

Alternatively, the cooking zones can be operated independently without synchronisation. In addition, it is possible to use just one cooking zone for smaller quantities of food.

Stand-By Mode

When the **POWER** button (10) is pressed, the control panel (1) is activated. If the device is not operating and no button is pressed for 10 minutes, the device switches to stand-by mode.

Programmes

To select a programme, press the respective button (19). The device has the following programmes:

Programme	Ideal for ...	Temperature (Range)	Cooking time (Range)
AIR FRY	crispy chips, chicken nuggets etc.	200 °C (150–210 °C)	20 min (1–60 min)
ROAST	meat, roasted vegetables etc.	190 °C (120–210 °C)	15 min (1–240 min)
BAKE	cakes, desserts or bread rolls	160 °C (120–210 °C)	15 min (1–240 min)
DEHYDRATE	dried fruit, vegetable chips etc.	60 °C (40–90 °C)	6 h (1–12 h)

Programme	Ideal for ...	Temperature (Range)	Cooking time (Range)
DEFROST	quickly defrosting frozen food or for baking smaller food items (e.g. chicken wings) to make them particularly crispy	120 °C (60–120 °C)	10 min (1–60 min)
REHEAT	reheating food that has already been cooked	170 °C (130–210 °C)	15 min (1–60 min)



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

Adjusting the Temperature and Cooking Time

After a programme has been chosen, the **temperature** can be adjusted with the buttons \wedge and \vee (11), and the **cooking time** can be adjusted using the buttons \wedge and \vee (16).

To scroll through the values quickly, hold down the respective button.

Synchronising Cooking Zones

Two functions are used to synchronise the cooking zones:

- **MEAL** function – for two different foods that have different temperature and cooking time settings, but should be ready at the same time.
- **DUAL** function – for larger quantities of a food or for different foods with the same temperature and cooking time setting.



It is not possible to synchronise the cooking zones subsequently while the device is operating.

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. Start with a shorter cooking time and gradually increase it if required.
- When preparing mass-produced frozen products, you should follow the times and temperatures specified by the manufacturer. Check whether your food is fully cooked before the stated cooking time has expired.
- With some food (e.g. chips and similar items), it is advisable to mix the food around from time to time to obtain an even cooking result.

USE

For good results, read through the "Tips" chapter.

Please Note!

- 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 drawers so that the hot air can circulate optimally inside the cooking chambers.
- Make sure that foodstuffs containing oil and fats are not overheated. They could catch fire.
- Do **not** use the device for longer than 4 hours without a break. An exception is the **DEHYDRATE** programme.
- Always place the hot drawers down on a heat-resistant surface after use.



Preheating of the device is not necessary.

1. Prepare the food for cooking.
2. Insert the racks (2) into the drawers (3).
3. Place the food into the drawers, separated by type.
4. Insert the drawer(s) into the chamber(s) (9).
5. Press the **POWER** button (10) to activate the control panel (1).
Setting mode for cooking zone 1 is called up. (To switch to cooking zone 2, press the button 2 (18).)
6. Select a programme (19) and if necessary adjust the temperature and cooking time using the buttons ^ and v (11, 16).
7. If only one drawer is being used, continue with step 9.
If both drawers have been filled, set the temperature and cooking time for cooking zone 2 in one of the following ways:

- a. To copy the settings from cooking zone 1 for cooking zone 2, press the **DUAL** button (15).
 - b. Otherwise use the button 2 to call up the setting mode for cooking zone 2. Then choose a programme and make adjustments if necessary.
8. If different settings have been made for both cooking zones, but the cooking times should end simultaneously, press the **MEAL** button (12). Otherwise skip this step.
 9. Use the **START/STOP** button (17) to start the cooking process.



If the **MEAL** function is activated, the cooking zone with the longer cooking time starts first. The other cooking zone is only activated, accompanied by a beep, when the remaining cooking times for both cooking zones are the same length. Until this point, "Hold" appears on the associated display.

The remaining cooking time can be read off the display (13 or 14). Once the cooking time has elapsed, a beep is heard and "End" is shown.

10. Pull out the drawer(s) and place down on a heat-resistant surface. **Do not stand on the device!**
11. Switch off the device using the **POWER** button and pull the mains plug out of the plug socket.
12. Remove the food from the drawer(s).
13. Allow the drawer and the rack to cool down. Then clean them (see the "Cleaning and Storage" chapter).

Briefly Pausing the Cooking Process

If the cooking process is to be paused to mix around or add further ingredients, for example, pull out the drawer (3). The count-down of the cooking time (for both cooking zones if they are synchronised) is stopped. It resumes after the drawer is inserted.

Manually Stopping a Cooking Zone

To stop the cooking process in one cooking zone, call up the respective setting mode using the buttons **1 (20)** or **2 (18)** and then press the **START/STOP** button (**17**). "End" appears on the corresponding display. The other cooking zone continues the cooking process.

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.

1. Make sure that the device has been disconnected from the mains power and has cooled down.
2. Clean the racks (**2**) and the drawers (**3**) with detergent and warm water or in the dishwasher. To maintain the quality of the parts for as long as possible, they should preferably be rinsed by hand. In the case of stubborn dirt, soak in warm water and detergent beforehand.
3. Wipe down the outside of the device and the chambers (**9**) and heating elements with a clean, damp cloth if necessary.
Do **not** clean the device in the dishwasher or immerse in water!
4. Allow all parts to dry completely or dry them off.
5. Store the device in a clean, dry place so that it 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.
- ▶ The drawers are not inserted correctly.

The fuse in the fuse box is triggered.

- ▶ Too many devices are connected to the same circuit.

The food has not been cooked evenly.

- ▶ The drawer is too full.
- ▶ The items of food are piled on top of one another.
- ▶ Different foods with different cooking times or temperatures have been prepared in one drawer.
- ▶ The set cooking time was too short or the temperature too low.

During use, an unpleasant smell is detected. /Smoke emerges from the device.

- ▶ The device is dirty.
- ▶ The device is being used for the first time. A smell often develops when new devices are first used.

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 so that they can be disposed of in an environmentally friendly way and valuable raw materials can be recovered. If they are not disposed of properly, toxic ingredients may escape into the environment and cause harm to the health of humans, animals and plants. Businesses which market electrical and electronic devices are also obliged to take back used devices.

Waste prevention makes an even more valuable contribution to protecting the environment. This means if possible, as well as continuing to use or repair, passing it on to another user also represents an ecologically beneficial alternative to disposal.

TECHNICAL DATA

Article number:	15460
Model number:	KS-A01D-F1
Power supply:	220 – 240 V ~ 50 – 60Hz
Power:	2460 W
Protection class:	I
Capacity:	max. 7.6L (3.8L per drawer)
Temperature range:	40–210°C
Cooking time:	1 min - 12 h (depending on the programme)
ID of operating instructions:	Z 15460 M DS V1.1 1124 as



All rights reserved.