

## INHALTSVERZEICHNIS

|                             |   |                            |    |
|-----------------------------|---|----------------------------|----|
| Lieferumfang                | 1 | Zubehör                    | 6  |
| Auf einen Blick             | 1 | Funktionen                 | 7  |
| Symbole                     | 2 | Tipps                      | 9  |
| Signalwörter                | 2 | Benutzung                  | 9  |
| Bestimmungsgemäßer Gebrauch | 3 | Reinigung und Aufbewahrung | 11 |
| Sicherheitshinweise         | 3 | Problembehebung            | 11 |
| Vor dem ersten Gebrauch     | 5 | Entsorgung                 | 12 |
| Aufstellen und Anschließen  | 6 | Technische Daten           | 12 |

## LIEFERUMFANG

- Heißluftofen 1 x
- Grillrost 1 x
- Backblech 1 x
- Frittierkorb 1 x
- Drehspieß 1 x (inkl. 2 x Halter)
- 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!**

Legendennummern werden folgendermaßen dargestellt: (1) oder (m)

Bildverweise werden folgendermaßen dargestellt: (Bild A)

Displayanzeigen werden folgendermaßen dargestellt: **BAKE**









## AUF EINEN BLICK

(Bild A)

- 1 Haupteinheit
- 2 Bedienfeld
- 3 Frittierkorb
- 4 Halter für Drehspieß

- 5 Drehspieß
- 6 Backblech
- 7 Fettauffangschale
- 8 Grillrost
- 9 Standfüße
- 10 Glastür
- 11 Lüftungsschlitze
- 12 Display

(Bild B)

- a Anzeige  (Umluft)
- b Anzeige Air fry
- c Anzeige  Preheat (Vorheizen)
- d Anzeige Bräunungsgrad 
- e Anzeige Temperatur in °C oder °F / Stücke (Slices)
- f Einstellrad
- g Feld  (Umluft ein- / ausschalten)
- h Feld  (Licht ein- / ausschalten)
- i Feld  (Timer- / Temperatur-Einstellung)
- j Feld  (Menü)
- k Feld  (Heizvorgang starten / stoppen)
- l Anzeige Programme
- m Anzeige Timerzeit in Stunden / Minuten / Sekunden (hrs/mins/secs)

(Bild C)

- 13 Öffnung (für Drehspieß)
- 14 Halterung (für Drehspieß)



### Liebe Kundin, lieber Kunde,

wir freuen uns, dass du dich für den MAXXMEE Digitaler Heißluftofen entschieden hast. Er bietet mit Heißluftfunktion, Ober- und Unterhitze sowie Umluft den Leistungsumfang herkömmlicher Backöfen - ist aber deutlich kompakter! Voreingestellte Rezeptprogramme, eine praktische 120-Min-Timerfunktion und die Temperatur (30 – 230 °C) lassen sich intuitiv und einfach über das Touch-Display und den Regler einstellen.

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

Wir wünschen dir viel Freude an deinem MAXXMEE Digitaler Heißluftofen.

### 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.



## WICHTIGE HINWEISE! UNBEDINGT AUFBEWAHREN!

### 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.

### 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

- Dieses Gerät ist zum Grillen und Backen bestimmt.
- Das Gerät ist für den privaten Gebrauch, nicht für eine gewerbliche Nutzung bestimmt.
- 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, Bedienungen 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 Griff 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.

- 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!
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht, vor dem Transportieren oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- Keine Veränderungen am Gerät vornehmen. Auch die Anschlussleitung nicht selbst austauschen. Wenn das Gerät, die Anschlussleitung oder das Zubehör des Gerätes beschädigt sind, müssen diese durch den Hersteller, Kundenservice oder eine Fachwerkstatt ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.
- Die Hinweise im Kapitel „Reinigung und Aufbewahrung“ beachten!



#### GEFAHR – Stromschlaggefahr

- Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden und lagern.
- Das Gerät nicht in Räumen mit hoher Luftfeuchtigkeit betreiben.
- Sollte die Haupteinheit ins Wasser fallen, sofort die Stromzufuhr unterbrechen. Nicht versuchen, das Gerät aus dem Wasser zu ziehen, während es an das Stromnetz angeschlossen ist! Vor erneuter Inbetriebnahme das Gerät von einer Fachwerkstatt prüfen lassen.
- Die Haupteinheit und die Anschlussleitung niemals mit feuchten Händen berühren, wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist.



#### WARNUNG – Brandgefahr

- Das Gerät nicht in der Nähe von brennbarem Material betreiben. Keine brennbaren Materialien (z. B. Pappe, Papier, Kunststoff) auf oder in das Gerät legen.
- Das Gerät nicht zusammen mit anderen Verbrauchern (mit hoher Wattleistung) an eine Mehrfachsteckdose anschließen, um eine Überlastung und ggf. einen Kurzschluss (Brand) zu vermeiden.
- Keine Verlängerungskabel benutzen.
- Das Gerät während des Betriebes nicht abdecken, um einen Gerätebrand zu vermeiden. Nichts in die Lüftungsöffnungen des Gerätes stecken und darauf achten, dass diese nicht verstopft sind.

- Im Brandfall: Nicht mit Wasser löschen! Flammen mit einer Löschdecke oder einem geeigneten Feuerlöscher ersticken.



### WARNUNG – Verletzungsgefahr

- Kinder und Tiere von Plastikbeuteln und -folien fernhalten. Es besteht Erstickungsgefahr.
- Hände und Kopf von den Lüftungsschlitzen bzw. beim Öffnen der Tür fernhalten. Es tritt heißer Dampf aus! Kopf und Hände daher aus der Gefahrenzone fernhalten. Es besteht Verbrühungsgefahr durch Hitze, heißen Dampf oder Kondenswasser!
- Sicherstellen, dass die Anschlussleitung stets außer Reichweite von Kleinkindern und Tieren ist. Es besteht Strangulationsgefahr.
- Das Gerät darf während des Betriebes nicht bewegt werden.
- 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

- Darauf achten, dass der austretende Dampf nicht direkt mit elektrischen Geräten und Einrichtungen, die elektrische Bauteile enthalten, in Kontakt kommt.
- Wenn während des Betriebes ein Fehler auftritt, den Netzstecker ziehen. Ansonsten das Gerät immer erst ausschalten, bevor der Netzstecker gezogen wird.
- Wenn das Gerät vom Stromnetz getrennt wird, immer am Netzstecker und nie am Netzkabel ziehen.
- Das Gerät nicht an der Anschlussleitung ziehen oder tragen.

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

## VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

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

## AUFSTELLEN UND ANSCHLIESSEN

### Beachten!

- Das Gerät nicht unter Küchenober-schränke o. Ä. stellen. Durch den aufsteigenden Dampf könnten diese Schaden nehmen!
- Das Gerät nur an eine vorschrifts-mäßig installierte Steckdose, die mit den technischen Daten des Gerätes übereinstimmt, anschließen. Die Steckdose muss auch nach dem An-schließen gut zugänglich sein, damit die Netzverbindung schnell getrennt werden kann.
- Das Gerät niemals auf einen weichen Untergrund stellen. Die Lüftungs-öffnungen auf der Unterseite des Gerätes dürfen nicht abgedeckt sein. Es könnte überhitzen und beschädigt werden.
- Darauf achten, dass die Anschlusslei-tung nicht gequetscht, geknickt oder über scharfe Kanten gelegt wird und nicht mit heißen Flächen (z. B. des Gerätes) in Berührung kommt.

1. Das Gerät auf die Küchenzeile oder eine andere trockene, saubere, ebe-ne und hitzebeständige 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 in eine leicht zugängliche Steckdose stecken. Das Display (12) leuchtet und es erklingt ein Signalton.

## ZUBEHÖR

### Grillrost

Der Grillrost (8) ist ideal zum Grillen, Rös-ten, Auftauen, Toasten etc. geeignet.

### Backblech

Das Backblech (6) ist zum Backen, Über-backen, Aufwärmen etc. geeignet. Das Backblech muss auf den Grillrost gelegt werden.

### Frittierkorb

Der Frittierkorb (3) ist ideal zum Frittieren, Rösten, Garen, Dörren etc. geeignet.

### Drehspieß

Der Drehspieß (5) ist für die Zubereitung von Geflügel, wie Grillhähnchen oder zur Zubereitung von Spieß- und Rollbraten geeignet (nur mit dem Programm *ROAST*). Zum Drehspieß gehören zwei Halter (4), die größere Lebensmittel (max. 1,25 kg), z. B. Hähnchen, fixieren.

### Drehspieß verwenden

1. Die Halter mit den zugehörigen Ringschrauben am Spieß (wie auf Bild A sichtbar) befestigen. Dafür zunächst einen Halter auf den Spieß stecken.
2. Das Lebensmittel auf den Drehspieß stecken.
3. Den zweiten Halter wie den ersten aufstecken.
4. Die Halter und das Lebensmittel in die Mitte des Spießes schieben und die Spitzen der Halter in das Lebensmittel drücken.
5. Die Ringschrauben festziehen, um die Halter zu fixieren.
6. Den Drehspieß im Ofen platzieren (Bild C): In der Mitte der rechten Ofeninnenwand befindet sich eine Öffnung (13). Das Spießende hineinstecken und das andere Spießende auf die Halterung (14) auf der linken Ofeninnenwand legen.

7. Nach Beendigung des Grillvorgangs den Spieß vorsichtig zunächst aus der Halterung und dann aus der Öffnung herausnehmen.

### Fettauffangschale

Die Fettauffangschale (7) dient zum Auffangen von tropfendem Fett oder herunterfallenden Krümeln. Sie sollte immer eingesetzt sein. Die Fettauffangschale unter dem unteren Heizelement einsetzen.

## FUNKTIONEN

Das Gerät verfügt über zwölf voreingestellte Programme, die im Display (12) angezeigt und über das Einstellrad (f) ausgewählt werden.



Die bei den Programmen hinterlegten Zeiten und Temperaturen sind lediglich Richtwerte. Sie sollten bei Bedarf manuell angepasst werden um sicherzustellen, dass die Lebensmittel (insbesondere Geflügel) durchgegart sind.

### AIRFRY (Frittieren mit Heißluft)

Mit dem Programm **AIRFRY** kann man das Gerät wie eine Heißluftfritteuse verwenden.

Das ist ideal für Pommes frites, Chicken Nuggets, Chicken Wings o. Ä. geeignet.

Voreingestellte Temperatur: 205 °C bzw. 400 °F (anpassbar von 50 bis 205 °C bzw. 120 bis 400 °F)

Voreingestellter Timer: 15 Minuten (anpassbar bis max. 45 Minuten)

### BAGEL

Das Programm **BAGEL** ist ideal für das Aufbacken von Bagels, Brötchen o. Ä. geeignet

Voreingestellte Anzahl der Stücke: 4 (individuell von 1 – 6 Stück einstellbar)

Voreingestellter Timer: 4 Minuten, 40 Sekunden (passt sich nach Menge der Stücke und gewähltem Bräunungsgrad automatisch an)

Voreingestellter Bräunungsgrad: Stufe 4 (1 – 6 wählbar)

### BAKE (Backen)

Das Programm **BAKE** ist ideal geeignet für alle Speisen, die du auch im herkömmlichen Ofen backen kannst, wie z. B. Kuchen, Aufläufe, Muffins etc.

Voreingestellte Temperatur: 165 °C bzw. 325 °F (anpassbar von 50 bis 230 °C bzw. 120 bis 450 °F)

Voreingestellter Timer: 30 Minuten (anpassbar von 1 Minute bis 4 Stunden)

### FERMENT (Fermentieren / Gären)

Das Programm **FERMENT** ist ideal für das Gehen lassen von Hefe- und Sauerteigen sowie für das Herstellen von Sauerkraut, Kefir u. a. geeignet.

Voreingestellte Temperatur: 42 °C bzw. 108 °F (nicht veränderbar)

Voreingestellter Timer: 2 Stunden (anpassbar von 30 Minuten bis 48 Stunden)

**ROAST (Braten mit Drehspieß)**

Das Programm **ROAST** ist für das Herstellen von z. B. Grillhähnchen, Krustenbraten, Lammkeule o. Ä. geeignet.

Voreingestellte Temperatur: 175 °C bzw. 350 °F (anpassbar von 50 bis 230 °C bzw. 120 bis 450 °F)

Voreingestellter Timer: 40 Minuten (1 Minute bis 4 Stunden)

**DEFROST (Auftauern)**

Mit dem Programm **DEFROST** kannst du alle gefrorenen Lebensmittel, egal ob Gemüse, Fisch oder Fleisch, schonend auftauen lassen.

Voreingestellte Temperatur: 45 °C bzw. 113 °F

Voreingestellter Timer: 1 Stunde (anpassbar bis 6 Stunden)

**TOAST**

Das Programm **TOAST** ist ideal für das Überbacken von Bagels, Brötchen o. Ä. geeignet

Voreingestellte Anzahl der Stücke: 4 (individuell von 1 – 6 Stück einstellbar)

Voreingestellter Timer: 4 Minuten, 40 Sekunden (passt sich nach Menge der Stücke und gewähltem Bräunungsgrad automatisch an)

Voreingestellter Bräunungsgrad: Stufe 4 (1 – 6 wählbar)

**PIZZA**

Das Programm **PIZZA** ist ideal für das Backen von Pizza, Flammkuchen o. Ä. geeignet

Voreingestellte Temperatur: 190 °C bzw. 375 °F (anpassbar von 50 bis 230 °C bzw. 120 bis 450 °F)

Voreingestellter Timer: 15 Minuten (anpassbar von 1 Minute bis 1 Stunde)

**BROIL (Grillen)**

Das Programm **BROIL** ist für das Grillen von Fleisch, Fisch oder Gemüse etc. geeignet.

Voreingestellte Temperatur: 205 °C bzw. 400 °F (anpassbar auf 150 oder 205 °C bzw. 300 oder 400 °F)

Voreingestellter Timer: 10 Minuten (anpassbar von 1 bis 20 Minuten)

**DEHYDRATE (Dörren)**

Das Programm **DEHYDRATE** ist für das Dörren von Obst und Gemüse geeignet.

Voreingestellte Temperatur: 49 °C bzw. 120 °F (anpassbar von 30 bis 80 °C bzw. 85 bis 175 °F)

Voreingestellter Timer: 6 Stunden (anpassbar von 30 Minuten bis 72 Stunden)

**WARM (Warmhalten)**

Das Programm **WARM** ist ideal dafür geeignet, Speisen jeglicher Art warmzuhalten.

Voreingestellte Temperatur: 70 °C bzw. 160 °F (nicht anpassbar)

Voreingestellter Timer: 1 Stunde (anpassbar von 1 Minute bis 4 Stunden)



## REHEAT (Aufwärmen)

Das Programm **REHEAT** ist für das schonende Aufwärmen von kalten (nicht gefrorenen) Lebensmitteln geeignet.

Voreingestellte Temperatur: 160 °C bzw. 320 °F  
(anpassbar von 50 bis 230 °C bzw. 120 bis 450 °F)

Voreingestellter Timer: 15 Minuten (anpassbar von 1 Minute bis 2 Stunden)



Über das Feld (j) kann man zurück ins übergeordnete Menü gehen.

## Einstellungen manuell anpassen

Um Temperatur- oder Timereinstellungen bzw. die Anzahl der Stücke und den Bräunungsgrad anzupassen, folgendermaßen vorgehen:

1. Das gewünschte Programm auswählen (siehe vorheriger Abschnitt).
2. Das Feld (i) berühren.
3. Die Timeranzeige (m) bzw. die Anzeige für die Stücke (*Slices*) (e) blinkt und kann über das Einstellrad (f) eingestellt werden.
4. Das Feld erneut berühren.
5. Die Temperaturanzeige (e) bzw. die Anzeige (d) für den Bräunungsgrad blinkt und kann über das Einstellrad eingestellt werden.



Um Einstellungen während des Heizvorgangs anzupassen, das Feld (k) berühren. Das Gerät pausiert und nun können Zeit, Stücke, Bräunungsgrad und Temperatur manuell angepasst werden.

## Temperatureinheit umstellen (°C / °F)

Im Display (12) kann sowohl Grad Celsius (°C) als auch Grad Fahrenheit (°F) angezeigt werden. Um die Anzeige (e) zu ändern, für ca. 2 Sekunden das Feld (j) gedrückt halten. Es erklingt ein Signalton. Erneut das Feld für ca. 5 Sekunden drücken, es erklingt erneut ein Signalton und die Anzeige ist umgeschaltet.

## TIPPS




- Im Allgemeinen ist es nicht nötig, das Gerät vorzuheizen. Bei der Zubereitung von Speisen, die „auf den Punkt“ gegart werden sollen, ist ein Vorheizen dennoch empfehlenswert, um den Garzeitpunkt exakt bemessen zu können.
- Für die Zubereitung von tiefgekühlten Waren nach den Zeit- und Temperaturvorgaben des Herstellers richten.


## BENUTZUNG





### Beachten!


- Das Gerät bei niedriger Temperatur (z.B. Programm Dörren) nicht länger als 72 Stunden ohne Unterbrechung benutzen. Bei hohen Temperaturen nicht länger als 4 Stunden ohne Unterbrechung nutzen.
- Das Gerät nicht über längere Zeit ohne Lebensmittel in Betrieb nehmen.
- Metallfolienverpackungen oder Werkzeuge dürfen nicht in das Gerät gelegt werden, weil sie Feuer oder einen Elektroschlag verursachen können.
- Nahrungsmittel nicht in Frischhaltefolie oder in Plastikbeuteln verpackt in das Gerät legen.



- Darauf achten, dass die Speisen nicht die Heizelemente des Gerätes berühren.
- Darauf achten, dass öl- und fettreiche Speisen nicht überhitzt werden. Keine mit Öl oder anderen Flüssigkeiten gefüllten Gefäße in das Gerät stellen.
- Niemals kaltes Wasser während oder direkt nach dem Gebrauch auf die Glastür des Gerätes spritzen. Das Glas könnte zerspringen.
- Die Glastür nicht geöffnet lassen, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Keine schweren Gegenstände auf die geöffnete Glastür oder das Gerät stellen.
- Das verwendete Zubehör nach der Benutzung immer auf eine hitzebeständige Unterlage legen.




1. Die Lebensmittel, die zubereitet werden sollen, vorbereiten.
2. Das richtige Zubehör auswählen (siehe Kapitel „Zubehör“).
3. Die Lebensmittel auf bzw. in das gewählte Zubehör legen bzw. aufspießen.
4. Das Zubehör in eine der Schienen der Haupteinheit (1) schieben bzw. den Drehspieß (5) einsetzen (siehe Kapitel „Zubehör“).
5. Die Glastür (10) schließen.
6. Ein voreingestelltes Programm auswählen und ggf. die Einstellungen manuell anpassen (siehe Kapitel „Funktionen“).
7. Das Feld  (k) berühren, um den Heizvorgang zu starten. Die Heizanzeige im Display (12) startet (orange Beleuchtung) und bei fast allen Programmen sind die Anzeigen  (a) und  (c) im Display sichtbar. Das Gerät beginnt mit dem Vorheizen.  
Bei den Programmen **BAGEL** und **TOAST** ist nur die Anzeige


 (d) für den Bräunungsgrad sichtbar. Das Vorheizen entfällt.  
Beim Programm **AIRFRY** ist zusätzlich die Anzeige **AIRFRY** (b) sichtbar.

 Soll nur Ober- und Unterhitze verwendet werden, das Feld  (g) berühren, um die Umluft auszuschalten. Die Anzeige  erlischt.  
Soll Umluft wieder eingeschaltet werden, das Feld  erneut berühren.

8. Die Anzeige  erlischt, sobald die eingestellte Temperatur erreicht wurde. Zusätzlich erklingen drei Signaltöne. Das Gerät startet und die Timerzeit herunterzuzählen.

 Während des Heizvorgangs leuchtet die Anzeige  regelmäßig wieder auf. Dies bedeutet, dass das Gerät erneut heizt, um eine konstante Temperatur zu halten.

9. Nach Ablauf der eingestellten Garzeit ertönen dreimal drei Signaltöne und das Gerät schaltet sich automatisch in den Stand-by.
  - Soll der Garvorgang unterbrochen werden, um z.B. den Gargrad zu überprüfen, das Feld  berühren. Das Gerät pausiert und die Zeitanzeige (m) blinkt. Durch erneutes Berühren des Feldes  wird der Garvorgang fortgesetzt.
  - Um das Gerät vorzeitig auszuschalten, das Feld  so lange berühren, bis ein Signalton erklingt und das Display auf die Standardanzeige (blaue Beleuchtung) wechselt.

 Der Heizvorgang lässt sich bei den Programmen **TOAST** und **BAGEL** nicht unterbrechen oder vorzeitig beenden!

10. Die Glastür öffnen, das Zubehör entnehmen und auf einer hitzebeständigen Unterlage ablegen.
11. Die Lebensmittel entnehmen.
12. Das Gerät und Zubehör abkühlen lassen und anschließend reinigen (siehe Kapitel „Reinigung und Aufbewahrung“).

## REINIGUNG UND AUFBEWAHRUNG

### Beachten!

- Es darf keine Flüssigkeit in das Gerät eindringen. Das Gerät niemals in Wasser tauchen!
- Das Gerät und das Zubehör sind **nicht** für die Spülmaschine geeignet.
- Keine Reinigungsmittel direkt auf das Gerät sprühen. Keine Glasreiniger verwenden.
- Zum Reinigen keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel oder Reinigungspads verwenden. Diese können die Oberflächen beschädigen.

Das Gerät und die verwendeten Zubehörteile nach jedem Gebrauch reinigen, um Keimbildung und dem Anbrennen von Lebensmittelrückständen vorzubeugen. Keine Lebensmittelreste antrocknen lassen.

1. Die Haupteinheit (1) bei Bedarf mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel reinigen.
2. Die Zubehörteile mit Spülmittel und warmem Wasser spülen. Bei hartnäckigen Verschmutzungen empfehlen wir, das Zubehör zuvor in warmem Wasser und Spülmittel einzuweichen.
3. Alle Teile vollständig trocknen lassen oder abtrocknen.
4. Das Gerät und alle Zubehörteile bei längerem Nichtgebrauch an einem

sauberen, trockenen, für Kinder und Tiere unzugänglichen Ort verstauen.

## PROBLEMBEHEBUNG

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



**Nicht versuchen, ein elektrisches Gerät selbst zu reparieren!**

### Das Gerät funktioniert nicht.

Der Netzstecker steckt nicht richtig in der Steckdose.

- ▶ Den Sitz des Netzsteckers korrigieren.

Die Steckdose ist defekt.

- ▶ Eine andere Steckdose ausprobieren.

Es ist keine Netzspannung vorhanden.

- ▶ Die Sicherung des Netzanschlusses überprüfen.

Der Überhitzungsschutz wurde ausgelöst.

- ▶ Den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und das Gerät vollständig abkühlen lassen. Danach erneut versuchen.

### Die Sicherung im Sicherungskasten wird ausgelöst.

Zu viele Geräte am selben Stromkreis angeschlossen.

- ▶ Anzahl der Geräte im Stromkreis reduzieren.

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

Das Gerät ist verschmutzt.

- ▶ Die Anweisungen des Kapitels „Reinigung und Aufbewahrung“ befolgen.

Das Gerät wird zum ersten Mal verwendet.

DE

- ▶ Eine Geruchsentwicklung tritt bei der ersten Benutzung neuer Geräte häufig auf. Der Geruch sollte verschwinden, nachdem das Gerät mehrmals benutzt wurde.
- Es wird zu viel Öl oder Fett verwendet.
- ▶ Überschüssiges Öl bzw. Fett entfernen.

## ENTSORGUNG



Das Verpackungsmaterial umweltgerecht entsorgen und der Wertstoffsammlung zuführen.



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

## TECHNISCHE DATEN

|                        |  |
|------------------------|--|
| Artikelnummer:         | 09690  |
| Modellnummer:          | TO5722-GS                                    |
| Stromversorgung:       | 220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz                     |
| Leistung:              | 1550 W                                       |
| Temperatur:            | 27 – 230 °C / 80 – 450 °F (je nach Programm) |
| Fassungsvermögen:      | 18 Liter                                     |
| Timer:                 | 1 Minute bis 72 Stunden (je nach Programm)   |
| Schutzklasse:          | I  |
| ID Gebrauchsanleitung: | Z 09690 M DS V2 0321 uh                      |

Alle Rechte vorbehalten.



## LIST OF CONTENTS

|                       |    |                      |    |
|-----------------------|----|----------------------|----|
| Items Supplied        | 13 | Accessories          | 18 |
| At A Glance           | 13 | Functions            | 18 |
| Symbols               | 14 | Tips                 | 20 |
| Signal Words          | 14 | Use                  | 21 |
| Intended Use          | 15 | Cleaning and Storage | 22 |
| Safety Notices        | 15 | Troubleshooting      | 22 |
| Before Initial Use    | 17 | Disposal             | 23 |
| Set-Up and Connection | 17 | Technical Data       | 23 |

## ITEMS SUPPLIED

- Hot air oven 1 x
- Grill rack 1 x
- Baking tray 1 x
- Frying basket 1 x
- Rotating spit 1 x (incl. 2 x holder)
- 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!**

Key numbers are shown as follows: (1) or (m)

Picture references are shown as follows: (Picture A)

Displays are shown as follows: **BAKE**









## AT A GLANCE

(Picture A)

- 1 Main unit
- 2 Control panel
- 3 Frying basket
- 4 Holder for rotating spit
- 5 Rotating spit

- 6 Baking tray
- 7 Fat collecting tray
- 8 Grill rack
- 9 Feet
- 10 Glass door
- 11 Ventilation slots
- 12 Display

(Picture B)

- a Display  (Recirculating air)
- b Display Airfry
- c Display  Preheat
- d Level of browning display 
- e Display of temperature in °C or °F / (Slices)
- f Dial
- g Field  (Recirculating air on / off)
- h Field  (Switch light on / off)
- i Field  (Timer / temperature setting)
- j Field  (Menu)
- k Field  (Start / stop heating process)
- l Display of programmes
- m Display of timer time in hours / minutes / seconds (hrs/mins/secs)

(Picture C)

- 13 Opening (for rotating spit)
- 14 Holder (for rotating spit)

**Dear Customer,**

We are delighted that you have chosen the MAXXMEE digital hot air oven. With a hot air function, top and bottom heat and recirculating air, it offers the same level of performance as conventional ovens - but is much more compact! Preset recipe programmes, a practical 120 min timer function and the temperature (30 – 230°C) can be adjusted intuitively and easily via the touch display and the controller.

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](http://www.dspro.de/kundenservice)

We hope you have a lot of fun with your MAXXMEE digital hot air oven.

**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.



## IMPORTANT NOTICES! PLEASE KEEP FOR REFERENCE!

**SYMBOLS**

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



**Supplementary information**



**Read the operating instructions before use!**



**Caution: hot surfaces!**



**Suitable for use with food.**

**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

- This device is intended to be used for grilling and baking.
- The device is for personal use only and is not intended for commercial applications.
- Use the device only for the specified purpose and as described in the operating instructions. Any other use is deemed to be improper.
- The warranty does not cover faults caused by incorrect handling, damage or attempted repairs. The same applies to normal wear and tear.

## SAFETY NOTICES



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

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



### **CAUTION: hot surfaces!**

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

- Never immerse the 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!

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



#### **DANGER – Danger of Electric Shock**

- Use and store the device only in closed rooms.
- Do not operate the device in rooms with high humidity.
- Should the main unit fall into water, switch off the power supply immediately. Do not attempt to pull the device out of the water while it is connected to the mains power! Have the device checked by a specialist workshop before putting it back into operation.
- Never touch the main unit 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 connect the device along with other consumers (with a high wattage) to a multiple socket in order to pre-

vent overloading and a possible short circuit (fire).

- Do not use any extension cables.
- Do not cover the device during operation in order to prevent it from catching fire. Do not insert anything into the ventilation openings of the device and make sure that they do not become clogged.
- In the event of a fire: Do not extinguish with water! Smother the flames with a fireproof blanket or a suitable fire extinguisher.



#### **WARNING – Danger of Injury**

- Keep children and animals away from plastic bags and films. There is a danger of suffocation.
- Keep your hands and head away from the ventilation slots and when opening the door. Hot steam will escape! 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!
- Make sure that the connecting cable is always kept out of the reach of small children and animals. There is a danger of strangulation.



- The device must not be moved during operation.
- 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

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

## BEFORE INITIAL USE

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

## SET-UP AND CONNECTION

### Please Note!

- Do not place the device below kitchen wall units or similar cupboards. The rising steam could cause damage to them!
  - Only connect the device to a plug socket that is properly installed and matches the technical data of the device. The plug socket must also be readily accessible after connection so that the connection to the mains can quickly be isolated.
  - Never place the device on a soft surface. The ventilation openings on the bottom of the device must not be covered. It could overheat and be damaged.
  - Make sure that the connecting cable is not squashed, bent or laid over sharp edges and does not come into contact with hot surfaces (e.g. of the device).
1. Place the device on the kitchen unit or another dry, clean, flat and heat-resistant work surface. Ensure there is sufficient clear space on all sides (at least 20 cm to the sides and 50 cm above).

2. Completely unwind the connecting cable and plug it into a plug socket that is easily accessible. The display (12) lights up and a beep sounds.

## ACCESSORIES

### Grill Rack

The grill rack (8) is ideal for grilling, roasting, defrosting, toasting etc.

### Baking Tray

The baking tray (6) is suitable for baking, gratinating, warming up etc. The baking tray must be placed on the grill rack.

### Frying Basket

The frying basket (3) is ideal for frying, roasting, cooking, dehydrating etc.

### Rotating Spit

The rotating spit (5) is suitable for preparing poultry such as grilled chicken or for preparing skewered meat and roasts (only with programm **ROAST**).

The rotating spit includes two holders (4) which can fix larger items of food (max. 1.25 kg), e.g. chickens, in place.

#### Using the Rotating Spit

1. Use the associated ring bolts to attach the holders to the spit (as can be seen in Picture A). To do this, first plug one holder onto the spit.
2. Place the food onto the rotating spit.
3. Plug on the second holder in the same way as the first.
4. Slide the holders and the food into the middle of the spit and press the tips of the holders into the food.
5. Tighten the ring bolts to fix the holders in place.
6. Place the rotating spit in the oven (Picture C): In the middle of the right-hand inner wall of the oven you will find an opening (13). Stick in the end

of the spit and place the other end of the spit on the holder (14) on the left-hand inner wall of the oven.

7. After completing the grilling process, carefully remove the spit first from the holder and then from the opening.

### Fat Collecting Tray

The fat collecting tray (7) is used to collect dripping fat or crumbs which drop down. It should always be inserted. Insert the fat collecting tray under the bottom heating element.

## FUNCTIONS

The device has twelve preset programmes which are shown on the display (12) and are selected using the dial (f).



The times and temperatures which are set for the programmes are merely guidelines. They should be manually adjusted if necessary to ensure that the food (in particular poultry) is fully cooked.

### AIRFRY (Frying with Hot Air)

The **AIRFRY** programme allows you to use the device like a hot air frying machine.

This makes it ideal for chips, chicken nuggets, chicken wings or similar snacks.

Preset temperature: 205°C or 400°F (adjustable from 50 to 205°C or 120 to 400°F)

Preset timer: 15 minutes (adjustable up to max. 45 minutes)

**BAGEL**

The **BAGEL** programme is ideal for baking bagels, bread rolls or similar snacks.

|                         |   |
|-------------------------|---|
| Preset number of items: | 4 (can be individually adjusted from 1 – 6 items)   |
| Preset timer:           | 4 minutes, 40 seconds (automatically adjusts to the number of items and chosen level of browning) |
| Preset browning level:  | Level 4 (1 – 6 can be chosen)   |

**BAKE**

The **BAKE** programme is ideal for all dishes which you can also bake in a conventional oven, e.g. cakes, casseroles, muffins etc.

|                     |  |
|---------------------|--|
| Preset temperature: | 165°C or 325°F (adjustable from 50 to 230°C or 120 to 450°F) |
| Preset timer:       | 30 minutes (adjustable from 1 minute to 4 hours)             |

**FERMENT**

The **FERMENT** programme is ideal for allowing yeast doughs and sour doughs to rise and for making sauerkraut, kefir etc.

|                     |   |
|---------------------|---|
| Preset temperature: | 42°C or 108°F (cannot be changed)               |
| Preset timer:       | 2 hours (adjustable from 30 minute to 48 hours) |

**ROAST (Roast with Rotating Spit)**

The **ROAST** programme is suitable for example for preparing grilled chicken, crispy roast pork, leg of lamb etc.

|                     |  |
|---------------------|--|
| Preset temperature: | 175°C or 350°F (adjustable from 50 to 230°C or 120 to 450°F) |
| Preset timer:       | 40 minutes (1 minute to 4 hours)                             |

**DEFROST**

You can use the **DEFROST** programme to gently defrost all frozen food, whether vegetables, fish or meat.

|                     |                                   |
|---------------------|-----------------------------------|
| Preset temperature: | 45°C or 113°F                     |
| Preset timer:       | 1 hour (adjustable up to 6 hours) |

**TOAST**

The **TOAST** programme is ideal for baking bagels, bread rolls or similar snacks.

|                         |   |
|-------------------------|---|
| Preset number of items: | 4 (can be individually adjusted from 1 – 6 items)   |
| Preset timer:           | 4 minutes, 40 seconds (automatically adjusts to the number of items and chosen level of browning) |
| Preset browning level:  | Level 4 (1 – 6 can be chosen)   |

**PIZZA**

The **PIZZA** programme is ideal for baking pizza, tarte flambée or similar snacks.

|                     |  |
|---------------------|--|
| Preset temperature: | 190°C or 375°F (adjustable from 50 to 230°C or 120 to 450°F) |
| Preset timer:       | 15 minutes (adjustable from 1 minute to 1 hour)              |

**BROIL**

The **BROIL** programme is suitable for broiling meat, fish or vegetables etc.

|                     |   |
|---------------------|---|
| Preset temperature: | 205°C or 400°F (adjustable to 150 or 205°C or 300 or 400°F) |
| Preset timer:       | 10 minutes (adjustable from 1 to 20 minutes)                |

## DEHYDRATE

The **DEHYDRATE** programme is suitable for dehydrating fruit and vegetables.

Preset temperature: 49°C or 120°F (adjustable from 30 to 80°C or 85 to 175°F)

Preset timer: 6 hours (adjustable from 30 minutes to 72 hours)

## WARM

The **WARM** programme is ideal for keeping all kinds of food warm.

Preset temperature: 70°C or 160°F (not adjustable)

Preset timer: 1 hour (adjustable from 1 minute to 4 hours)


## REHEAT

The **REHEAT** programme is suitable for gently reheating cold (not frozen) food.

Preset temperature: 160°C or 320°F (adjustable from 50 to 230°C or 120 to 450°F)




Preset timer: 15 minutes (adjustable from 1 minute to 2 hours)



You can use the field  (j) to return to the parent menu.


## Adjusting Settings Manually

To adjust temperature or timer settings or the number of items and the level of browning, proceed as follows:



1. Select the programme you want (see the previous section).
2. Touch the field  (i).
3. The timer display (m) or the display for the slices (e) flashes and can be set using the dial (f).
4. Touch the field  again.
5. The temperature display (e) or the display  (d) for the level of

browning flashes and can be set using the dial.



To adjust settings during the heating process, touch the field  (k). The device pauses and the time, number, level of browning and temperature can then be adjusted manually.

## Switching the Temperature Unit (°C / °F)

The display (12) can show both degrees Celsius (°C) and degrees Fahrenheit (°F). To change the display (e), hold down the field  (j) for approx. 2 seconds. A beep is heard. Press the field  again for approx. 5 seconds, another beep is heard and the display has been switched.

## TIPS





- Generally it is not necessary to preheat the device. However, for the preparation of food which has to be ready "on the dot", pre-heating is recommended so that the exact time when the food has been cooked can be determined.
- For the preparation of frozen items, please follow the time and temperature specifications of the manufacturer.

## USE




### Please Note!


- Do not use the device at low temperature (e.g. Drying programme) for longer than 72 hours without a break. Do not use it at high temperatures for longer than 4 hours without a break.
- Do not operate the device for a lengthy period without food.
- Metal foil packaging or utensils may not be placed in the device because they may cause fire or an electric shock.
- Do not place food that is still wrapped in cling film or plastic bags into the device.
- Make sure that the food does not come into contact with the heating elements of the device.
- Make sure that foodstuffs containing oil and fats are not overheated. Do not place any vessels filled with oil or other liquids into the device.
- Never spray cold water onto the glass door of the device during or immediately after use. The glass might shatter.
- Do not leave the glass door open while the device is in operation.
- Do not place any heavy objects on the open glass door or the device.
- Always place the used accessory on a heat-resistant surface after use.

1. Get ready the food that is to be prepared.
2. Select the right accessory (see the "Accessories" chapter).
3. Place or skewer the food onto or into the chosen accessory.
4. Slide the accessory into one of the rails of the main unit (1) or insert the rotating spit (5) (see the "Accessories" chapter).


5. Close the glass door (10).
6. Select a preset programme and manually adjust the settings if necessary (see the "Functions" chapter).
7. Touch the field  (k) to start the heating process. The heating indicator on the display (12) starts (orange lighting) and for almost all programmes the indicators  (a) and  (c) can be seen on the display. The device will start preheating. With the **BAGEL** and **TOAST** programmes only the display  (d) for the level of browning is visible. The preheating is omitted. With the **AIRFRY** programme the **AIRFRY** (b) display is also visible.





If only top and bottom heat is to be used, touch the field  (g) to switch off the recirculating air. The indicator  goes out. If the recirculating air is to be switched on again, touch the field  again.


8. The display  goes out as soon as the set temperature has been reached. In addition, you will hear three beeps. The device starts and the timer time counts down.



During the heating process, the display  regularly lights up again. This means that the device is heating up again in order to maintain a constant temperature.

9. When the set cooking time has elapsed, three beeps are heard three times and the device automatically switches to stand-by.
  - If the cooking process is to be paused to check the degree of cooking, for example, touch the field . The device pauses and

the time display (m) flashes. The cooking process is resumed by touching the field  again.

- To switch off the device prematurely, keep touching the field  until a beep is heard and the display switches to the default setting (blue lighting).



The heating process cannot be interrupted or ended prematurely on the **TOAST** and **BAGEL** programmes!

10. Open the glass door, remove the accessory and place it down on a heat-resistant surface.
11. Remove the food.
12. Allow the device and accessories to cool down and then clean them (see the "Cleaning and Storage" chapter).

## CLEANING AND STORAGE

### Please Note!

- No liquid must get into the device. Never immerse the device in water!
- The device and the accessories are not dishwasher-safe.
- Do not spray cleaning agents directly onto the device. Do not use any glass cleaners.
- Do not use any sharp or abrasive cleaning agents or cleaning pads to clean the device. These may damage the surfaces.

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

1. Clean the main unit (1) with a damp cloth and a little detergent if necessary.

2. Rinse the accessories with detergent and warm water. In the case of stubborn dirt, we recommend soaking the accessories in warm water and detergent beforehand.
3. Allow all parts to dry completely or dry them off.
4. Store the device and all accessories away in a clean, dry location that is out of the reach of children and animals when not in use for a prolonged period.

## TROUBLESHOOTING

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



**Do not attempt to repair an electrical device yourself!**

### The device does not work.

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

- ▶ Correct the fit of the mains plug.

The plug socket is defective.

- ▶ Try another plug socket.

There is no mains voltage.

- ▶ Check the fuse of the mains connection.

The overheating protection has been triggered.

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

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

Too many devices connected to the same circuit.

- ▶ Reduce the number of devices in the circuit.

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

The device is dirty.

- ▶ Follow the instructions in the "Cleaning and Storage" chapter.

The device is being used for the first time.

- ▶ A smell often develops when new devices are first used. The smell should disappear once the device has been used several times.

Too much oil or fat is being used.

- ▶ Remove excess oil or fat.

## TECHNICAL DATA

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| Article number:               | 09690  |
| Model number:                 | TO5722-GS  |
| Power supply:                 | 220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz                         |
| Power:                        | 1550 W   |
| Temperature:                  | 27 – 230°C / 80 – 450°F (depending on programme) |
| Capacity:                     | 18 litres  |
| Timer:                        | 1 minute to 72 hours (depending on programme)    |
| Protection class:             | I  |
| ID of operating instructions: | Z 09690 M DS V2 0321 uh                          |
| All rights reserved.          |  |

## 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.



## SOMMAIRE

|                               |    |
|-------------------------------|----|
| Composition                   | 24 |
| Aperçu général                | 24 |
| Symboles                      | 25 |
| Mentions d'avertissement      | 25 |
| Utilisation conforme          | 26 |
| Consignes de sécurité         | 26 |
| Avant la première utilisation | 28 |
| Mise en place et branchement  | 29 |

|                             |    |
|-----------------------------|----|
| Accessoires                 | 29 |
| Fonctions                   | 30 |
| Conseils                    | 32 |
| Utilisation                 | 32 |
| Nettoyage et rangement      | 34 |
| Résolution des problèmes    | 34 |
| Mise au rebut               | 35 |
| Caractéristiques techniques | 35 |

## COMPOSITION

- Four à chaleur tournante 1 x
  - Grille 1 x
  - Lèchefrite 1 x
  - Panier à friture 1 x
  - Tournebroche 1 x (avec 2 x griffes)
  - 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, mais contacter le service après-vente. Enlever de l'appareil les éventuels films protecteurs, adhésifs ou protections de transport. **Ne jamais ôter la plaque signalétique de l'appareil ni les éventuelles mises en garde apposées.**

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

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

Les messages qui s'affichent sont représentés de la façon suivante : **BAKE** (CUISSON)









## APERÇU GÉNÉRAL

(Illustration A)

- 1 Corps de l'appareil
- 2 Panneau de commande
- 3 Panier à friture
- 4 Griffes pour tournebroche

- 5 Tournebroche
- 6 Lèchefrite
- 7 Bac de récupération de la graisse
- 8 Grille
- 9 Pieds
- 10 Porte vitrée
- 11 Fentes d'aération
- 12 Écran

(Illustration B)

- a Affichage  (air de recirculation)
- b Affichage Airfry (friture à chaleur tournante)
- c Affichage  Preheat (préchauffage)
- d Affichage du degré de brunissage 
- e Affichage de la température en °C ou en °F / parts (Slices)
- f Molette de réglage
- g Champ  (marche / arrêt de l'air de recirculation)
- h Champ  (marche / arrêt de l'éclairage)
- i Champ  (réglage de la minuterie / température)
- j Champ  (menu)
- k Champ  (démarrage / arrêt de l'opération de chauffe)
- l Affichage des programmes
- m Affichage de la minuterie en heures / minutes / secondes (hrs/mins/secs)

(Illustration C)

- 13 Ouverture (pour tournebroche)
- 14 Support (pour tournebroche)



**Chère cliente, cher client,**

Nous vous félicitons d'avoir fait l'acquisition du **four à chaleur tournante numérique MAXXMEE**. Il offre une fonction de chaleur tournante, une fonction voûte/sole et de convection à l'instar des fours traditionnels, à ce près qu'il est nettement plus compact ! Programmes de recettes prédéfinis, une fonction minuterie pratique de 120 min et la température (de 30 à 230 °C) se règlent simplement de façon intuitive via l'écran tactile et le régulateur. 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](http://www.dspro.de/kundenservice)

Nous espérons que votre **four à chaleur tournante numérique 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 qu'il contient.



## AVIS IMPORTANTS ! À CONSERVER IMPÉRATIVEMENT !

**SYMBOLES**

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



Informations complémentaires



Consulter le mode d'emploi avant utilisation !



Attention : surfaces chaudes !



Pour usage alimentaire.

**MENTIONS D'AVERTISSEMENT**

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

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

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

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

**AVIS** – Risque de dégâts matériels



## UTILISATION CONFORME

- L'appareil est prévu pour faire griller et cuire.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique, non professionnel.
- Utiliser cet appareil uniquement dans le but indiqué et tel que stipulé dans le présent mode d'emploi. Toute autre

utilisation est considérée comme non conforme.

- Tout défaut imputable à une utilisation non conforme, à une détérioration ou à des tentatives de réparation est exclu de la garantie. L'usure normale est également exclue de la garantie.

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ



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

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



### **ATTENTION : surfaces chaudes !**

À l'utilisation, l'appareil et ses accessoires deviennent très chauds. Ne pas entrer en contact avec les parties chaudes pendant ou après l'utilisation de l'appareil ! Lorsque l'appareil fonctionne ou immédiatement après l'avoir arrêté, seuls le panneau de commande et la poignée peuvent être saisis. Attendre que l'appareil ait entièrement refroidi avant

de le transporter, de le nettoyer ou de le ranger. Utiliser des gants de cuisine pour manipuler les accessoires chauds.

- Ne jamais plonger le corps de l'appareil ni le cordon de raccordement dans l'eau ou tout autre liquide et s'assurer qu'ils ne risquent pas de tomber dans l'eau ou d'être mouillés. Risque d'électrocution !
- L'appareil doit toujours être débranché du secteur lorsqu'il n'est pas sous surveillance, avant d'être transporté ou nettoyé.
- Ne procéder à aucune modification sur l'appareil. De même, ne pas remplacer le cordon de raccordement soi-même. En cas d'endommagement de l'appareil lui-même, de son cordon de raccordement ou de ses accessoires, il faut les faire 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.
- Observer les consignes données au paragraphe « Nettoyage et rangement ».



#### DANGER – Risque d'électrocution

- Utiliser et ranger l'appareil uniquement à l'intérieur.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil dans des pièces à fort taux d'humidité.
- Si le corps de l'appareil devait tomber à l'eau, immédiatement couper l'alimentation électrique. Ne pas essayer d'extraire l'appareil de l'eau tant qu'il est encore raccordé au réseau électrique ! Faire vérifier l'appareil dans un atelier spécialisé avant de le remettre en marche.
- Ne jamais saisir le corps de l'appareil ni le cordon de raccordement avec les mains humides lorsque l'appareil est raccordé au réseau électrique.



#### AVERTISSEMENT – Risque d'incendie

- Ne pas utiliser l'appareil à proximité de matériaux inflammables. Ne pas mettre de matières inflammables (par ex. du carton, du papier, du plastique) ni sur ni à l'intérieur de l'appareil.
- Ne pas brancher l'appareil avec d'autres consommateurs (puissants) sur une multiprise afin d'éviter toute surcharge, voire un court-circuit (incendie).
- Ne pas utiliser de rallonge électrique.
- Afin d'éviter tout risque d'incendie de l'appareil, ne pas le couvrir lorsqu'il est en cours de fonctionnement. N'introduire aucun objet dans les orifices d'aération de l'appareil et s'assurer que ces derniers ne sont pas obstrués.
- En cas d'incendie : ne pas éteindre avec de l'eau ! Éteuffer les flammes à l'aide d'une couverture ignifuge ou d'un extincteur approprié.

**AVERTISSEMENT – Risque de blessure**

- Ne pas laisser les sacs et films en plastique à la portée des enfants ou des animaux. Risque de suffocation !
- Tenir les mains et la tête à distance des fentes d'aération et de la porte à l'ouverture et à la fermeture. Échappement de vapeur ! Tenir de ce fait la tête et les mains éloignées de la zone de danger. Risque de brûlure par la chaleur, le dégagement de vapeur très chaude ou d'eau de condensation !
- Toujours s'assurer de tenir le cordon de raccordement hors de portée des jeunes enfants et des animaux. Risque de strangulation !
- Il est interdit de déplacer l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement.
- 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**

- Veiller à ce que la vapeur qui se dégage ne puisse pas entrer en contact avec des appareils électriques ou des installations comportant des composants électriques.
- Retirer la fiche de la prise de courant si un défaut survient au cours de l'utilisation de l'appareil. Dans les autres cas, toujours arrêter l'appareil avant de retirer la fiche de la prise de courant.
- Pour débrancher l'appareil du secteur, toujours tirer sur la fiche, jamais sur le cordon.

- Ne pas tirer et ne pas porter l'appareil par son cordon de raccordement.
- Veiller à ce que l'appareil ne soit pas soumis à des chocs ; le protéger de toute autre source de chaleur ou flamme ; ne pas l'exposer au rayonnement direct du soleil ni trop longtemps à l'humidité.
- Conserver l'appareil dans un endroit sec sur une plage de température allant de 0 à 40 °C.
- Ne jamais poser d'objets sur l'appareil ou le cordon de raccordement.
- Utiliser uniquement des accessoires d'origine du fabricant pour ne pas entraver le bon fonctionnement de l'appareil et éviter tout éventuel dommage.

**AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION**

1. Essuyer l'appareil avec un chiffon propre et humide. Nettoyer les accessoires à l'eau chaude avec un produit vaisselle doux.
2. La première mise en service de l'appareil doit être effectuée à vide, donc sans aliments, en raison du dégagement d'odeurs et/ou de fumée pouvant se développer à cause d'éventuels résidus de production du revêtement. Suivre à cet effet les instructions figurant dans les paragraphes « Mise en place et branchement » et « Utilisation » et laisser l'appareil chauffer à vide env. 10 minutes au niveau de température maximal.
3. Le nettoyer ensuite à nouveau (voir paragraphe « Nettoyage et rangement »).

## MISE EN PLACE ET BRANCHEMENT

### À observer !

- Ne pas placer l'appareil en dessous de placards suspendus au mur ou d'autres éléments de même type. Ceux-ci pourraient être endommagés par la vapeur ascendante.
- Brancher l'appareil uniquement sur une prise de courant correctement installée et mise à la terre, et dont les caractéristiques techniques correspondent à celles de l'appareil. La prise doit rester facilement accessible même après le branchement de sorte à pouvoir couper rapidement l'alimentation de l'appareil.
- Ne jamais placer l'appareil sur une surface souple. Les orifices d'aération en dessous de l'appareil ne doivent pas être bouchés sans quoi l'appareil pourrait surchauffer et s'endommager.
- Veiller à ce que le cordon de raccordement ne soit ni pincé, ni coincé, ni posé sur des arêtes vives et qu'il n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes (par ex. de l'appareil).

1. Placer l'appareil sur le plan de travail de la cuisine ou tout autre support propre, plan, sec et résistant à la chaleur. Prévoir un dégagement suffisant tout autour (au moins 20 cm sur les côtés et 50 cm au-dessus).
2. Dérouler intégralement le cordon de raccordement et brancher la fiche sur une prise. L'écran (12) s'allume et un signal sonore retentit.

## ACCESSOIRES

### Grille

La grille (8) est l'accessoire parfait pour faire griller, dorer, décongeler, toaster etc. des denrées.

### Lèche-frite

Le lèche-frite (6) sert à faire cuire, gratiner, réchauffer, etc. Le lèche-frite se pose impérativement sur la grille.

### Panier à friture

Le panier à friture (3) est idéal pour faire frire, rissoler, cuire, sécher, etc.

### Tournebroche

Le tournebroche (5) sert à la préparation des volailles, comme le poulet grillé, ou bien de rôtis roulés ou rôtis à la broche (uniquement avec le programme **ROAST**).

Il est muni de deux griffes (4) permettant de fixer les aliments plus volumineux (max. 1,25 kg), par ex. les poulets.

### Utilisation du tournebroche

1. Fixer les griffes sur la broche à l'aide des vis à anneau correspondantes (tel que représenté sur l'illustration A). Pour ce faire, d'abord insérer une griffe sur la broche.
2. Glisser ensuite l'aliment sur le tournebroche.
3. Insérer la deuxième griffe à l'instar de la première.
4. Faire glisser les griffes et l'aliment au milieu de la broche puis faire rentrer les pointes des griffes dans l'aliment.
5. Serrer les vis à anneau pour fixer les griffes.
6. Placer le tournebroche dans le four (illustration C) : le milieu de la paroi interne de droite du four comporte une ouverture (13). Y loger l'extrémité de la broche puis poser l'autre

extrémité sur le support (14) situé sur la paroi interne de gauche du four.

- Une fois la cuisson terminée, d'abord retirer délicatement la broche du support puis la désengager de l'ouverture.

### Bac de récupération de la graisse

Le bac de récupération de la graisse (7) sert à récupérer les gouttes de graisse ou les miettes qui tombent. Il doit toujours être en place. Placer le bac de récupération de la graisse sous la résistance inférieure.

## FONCTIONS

L'appareil est doté de douze programmes prédéfinis qui s'affichent à l'écran (12) et se sélectionnent grâce à la molette de réglage (f).



Les temps de cuisson et les températures enregistrés pour les programmes sont donnés à titre purement indicatif. Si nécessaire, ils peuvent être ajustés manuellement pour s'assurer que les aliments (et notamment la volaille) seront bien cuits.

### AIRFRY (faire frire à chaleur tournante)

Le programme **AIRFRY (faire frire à chaleur tournante)** permet d'utiliser l'appareil comme une friteuse à chaleur tournante.

Il est idéal pour les frites, les nuggets de poulet, les ailes de poulet, etc.

Température pré-réglée : 205 °C ou 400 °F (ajustable de 50 à 205 °C ou 120 à 400 °F)

Minuterie pré-réglée : 15 minutes (ajustable jusqu'à max. 45 minutes)

### BAGEL

Le programme **BAGEL** (bagel) est idéal pour la préparation de bagels, petits pains, etc.

Nombre de pièces pré-réglé : 4 (réglable individuellement de 1 à 6 pièces)

Minuterie pré-réglée : 4 minutes, 40 secondes (s'ajuste automatiquement en fonction du nombre de pièces et du degré de brunissage choisi)

Degré de brunissage pré-réglé : niveau 4 (choix de 1 à 6)

### BAKE (cuisson)

Le programme **BAKE** (cuisson) convient parfaitement pour toutes les recettes que vous préparez au four traditionnel, comme par ex. les gâteaux, les gratins, les muffins, etc.

Température pré-réglée : 165 °C ou 325 °F (ajustable de 50 à 230 °C ou 120 à 450 °F)

Minuterie pré-réglée : 30 minutes (ajustable de 1 minute à 4 heures)

### FERMENT (fermentation / levage)

Le programme **FERMENT** (fermentation) est parfait pour faire lever les pâtes, le levain et pour préparer la choucroute, le kéfir, etc.

Température pré-réglée : 42 °C ou 108 °F (non modifiable)

Minuterie pré-réglée : 2 heures (ajustable de 30 minutes à 48 heures)

**ROAST (rôtissage à la broche)**

Le programme **ROAST** (rôtissage) convient par exemple pour faire un poulet grillé, un rôti, un gigot d'agneau, etc.

Température 175 °C ou 350 °F  
préréglée : (ajustable de 50 à 230 °C ou 120 à 450 °F)

Minuterie 40 minutes (de 1 minute  
préréglée : à 4 heures)

**DEFROST (décongélation)**

Le programme **DEFROST** (décongélation) permet de faire décongeler en douceur tous les aliments congelés, qu'il s'agisse de légumes, de poisson ou de viande.

Température 45 °C ou 113 °F  
préréglée :

Minuterie 1 heure (ajustable  
préréglée : jusqu'à 6 heures)

**TOAST (TOASTER)**

Le programme **TOAST** (toaster) est idéal pour faire toaster les bagels, les petits pains, etc.

Nombre de 4 (réglable indivi-  
pièces pré-réglé : duellement de 1 à  
6 pièces)

Minuterie pré-ré- 4 minutes, 40 se-  
glée : condes (s'ajuste  
automatiquement en  
fonction du nombre  
de pièces et du  
degré de brunissage  
choisi)

Degré de brunis- niveau 4 (choix de  
sage pré-réglé : 1 à 6)

**PIZZA**

Le programme **PIZZA** est idéal pour faire cuire les pizzas, les tartes flambées, etc.

Température 190 °C ou 375 °F (ajus-  
préréglée : table de 50 à 230 °C ou  
120 à 450 °F)

Minuterie 15 minutes (ajustable de  
préréglée : 1 minute à 1 heure)

**BROIL (gril)**

Le programme **BROIL** (gril) sert à faire griller la viande, le poisson ou les légumes, etc.

Température 205 °C ou 400 °F (ajus-  
préréglée : table à 150 ou 205 °C ou  
300 ou 400 °F)

Minuterie 10 minutes (ajustable de  
préréglée : 1 à 20 minutes)

**DEHYDRATE (dessiccation)**

Le programme **DEHYDRATE** (dessiccation) est approprié pour déshydrater les fruits et les légumes.

Température 49 °C ou 120 °F (ajus-  
préréglée : table de 30 à 80 °C ou  
85 à 175 °F)

Minuterie 6 heures (ajustable de  
préréglée : 30 minutes à 72 heures)

**WARM (maintien au chaud)**

Le programme **WARM** (maintien au chaud) est parfait pour maintenir au chaud les aliments de tous types.

Température 70 °C ou 160 °F (non  
préréglée : ajustable)

Minuterie 1 heure (ajustable de  
préréglée : 1 minute à 4 heures)

**REHEAT (réchauffer)**

Le programme **REHEAT** (réchauffeur) est parfait pour réchauffer en douceur les aliments froids (non surgelés).

Température 160 °C ou 320 °F (ajus-  
préréglée : table de 50 à 230 °C ou  
120 à 450 °F)

Minuterie 15 minutes (ajustable de  
préréglée : 1 minute à 2 heures)






Le champ (j) permet de revenir au menu supérieur.




## Ajustement manuel des réglages



Pour ajuster les réglages de la température ou de la minuterie ou encore le nombre de pièces et le degré de brunissage, procéder de la façon suivante :

1. Sélectionner le programme voulu (voir section précédente).
2. Effleurer le champ  (i).
3. L'affichage de la minuterie (m) ou l'affichage du nombre de parts (*Slices*) (e) clignote et peut se régler au moyen de la molette de réglage (f).
4. Effleurer à nouveau le champ .
5. L'affichage de la température (e) ou l'affichage  (d) du degré de brunissage clignote et peut se régler au moyen de la molette de réglage.



Pour modifier des réglages pendant l'opération de chauffe, effleurer le champ  (k). Mettre l'appareil en pause puis ajuster manuellement le temps, la quantité, le degré de brunissage et la température.

## Modification de l'unité de température (°C / °F)

L'écran (12) permet d'afficher la température aussi bien en degrés Celsius (°C) qu'en degrés Fahrenheit (°F). Modifier l'affichage (e), maintenir le champ  (j) appuyé pendant env. 2 secondes. Un signal sonore retentit. Appuyer à nouveau pendant env. 5 secondes sur le champ , un signal sonore retentit à nouveau et l'affichage est modifié.

## CONSEILS

- De manière générale, il n'est pas nécessaire de préchauffer l'appareil. Pour les plats nécessitant une « cuisson à point », il est néanmoins recommandé de préchauffer le four afin de définir avec précision le moment de cuisson à point.
- En ce qui concerne la préparation des plats congelés, suivez les indications de temps et de température du fabricant.

## UTILISATION

### À observer !

- Ne pas utiliser l'appareil à basse température (par ex. le programme de dessiccation) plus de 72 heures sans interruption. Ne pas l'utiliser à haute température plus de 4 heures sans interruption.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil trop longtemps à vide.
- Il est interdit de mettre des emballages à films métalliques ou des outils dans l'appareil, car cela risquerait de causer un incendie ou une électrocution.
- Ne pas mettre dans l'appareil d'aliments sous film ou enveloppés dans des sacs en plastique.
- Veiller à ce que les aliments à préparer ne viennent pas en contact avec les résistances de l'appareil.
- Veiller à ce que les aliments riches en huile et en graisse ne soient pas surchauffés. Ne placer aucun récipient rempli avec de l'huile ou tout autre liquide dans l'appareil.
- Veiller à ne jamais projeter d'eau froide sur la porte vitrée de l'appareil pendant ou juste après utilisation sans quoi le verre risquerait d'éclater.













## Four à chaleur tournante numérique


FR



- Ne jamais laisser la porte vitrée ouverte lorsque l'appareil est en cours de fonctionnement.
- Ne poser aucun objet lourd sur l'appareil ou la porte vitrée lorsqu'elle est ouverte.
- Après utilisation, toujours poser les accessoires ayant servi sur une surface résistante à la chaleur.




1. Disposer les aliments devant être préparés.
2. Choisir le bon accessoire (voir paragraphe « Accessoires »).
3. Placer ou embrocher les aliments sur ou dans l'accessoire choisi.
4. Placer l'accessoire sur l'une des glissières du corps de l'appareil (1) ou utiliser le tournebroche (5) (voir paragraphe « Accessoires »).
5. Fermer la porte vitrée (10).
6. Sélectionner un programme prédéfini et, le cas échéant, ajuster manuellement les réglages (voir paragraphe « Fonctions »).
7. Effleurer le champ  (k) afin de démarrer la procédure de chauffe. Le témoin de chauffe à l'écran (12) s'allume (éclairage orange) et les affichages  (a) et  (c) apparaissent à l'écran pour presque tous les programmes. L'appareil commence le préchauffage.  
Pour les programmes **BAGEL** et **TOAST** (toaster), seul apparaît l'affichage  (d) pour le degré de brunissage. Aucun préchauffage n'est opéré.  
Pour le programme **AIRFRY** (friture à chaleur tournante), l'affichage **AIRFRY** (b) apparaît également.


 Si vous ne voulez utiliser que les chauffages supérieur et inférieur, touchez le champ  (g) pour couper l'air de recirculation. L'affichage  s'éteint.

Si l'air de recirculation doit être réactivée, touchez à nouveau le champ .

8. L'affichage  s'éteint dès que la température sélectionnée est atteinte. Trois signaux sonores retentissent par ailleurs. L'appareil démarre et la minuterie commence à décompter le temps.

 Pendant l'opération de chauffe, l'affichage  se rallume ré-gulièrement. Cela signifie que l'appareil se remet à nouveau en chauffe pour se maintenir à température.

9. Une fois le temps de cuisson écoulé, trois signaux sonores retentissent à trois reprises et l'appareil passe automatiquement en mode veille.
  - Si la cuisson doit être interrompue, par ex. pour contrôler le degré de cuisson, effleurer le champ . L'appareil se met en pause et l'affichage du temps (m) clignote. En effleurant à nouveau le champ , la cuisson est poursuivie.
  - Pour arrêter prématurément l'appareil, effleurer le champ  jusqu'à ce que qu'un signal sonore retentisse et que l'écran passe à l'affichage standard (éclairage bleu).

 L'opération de chauffe ne peut pas être interrompue ou arrêtée prématurément pour les programmes **TOAST** (toaster) et **BAGEL** !

10. Ouvrir la porte vitrée, enlever l'accessoire et le poser sur un support résistant à la chaleur.
11. Prélever les aliments.
12. Nettoyer les accessoires et l'appareil une fois qu'ils ont refroidi (voir paragraphe « Nettoyage et rangement »).



## NETTOYAGE ET RANGEMENT

### À observer !

- Aucun liquide ne doit pénétrer dans l'appareil. Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau !
- L'appareil et les accessoires ne sont pas conçus pour être lavés au lave-vaisselle.
- Ne pas pulvériser de produit nettoyant directement sur l'appareil. Ne pas utiliser de nettoyant à vitre.
- Pour le nettoyage, n'utiliser ni agent caustique ou récurant, ni tampon de nettoyage. Ceux-ci pourraient endommager les surfaces.

Nettoyer l'appareil et les accessoires ayant servi après chaque utilisation afin de prévenir toute formation de germes et d'éviter que des résidus alimentaires ne brûlent. Ne pas laisser de résidus alimentaires sécher.

1. Au besoin, nettoyer le corps de l'appareil (1) avec un chiffon humide et un peu de produit vaisselle.
2. Rincer les accessoires à l'eau chaude avec du produit vaisselle. En cas d'encrassement tenace, nous recommandons de faire tremper au préalable l'accessoire dans de l'eau chaude savonneuse.
3. Laisser sécher complètement ou essuyer toutes les pièces.
4. Lorsque l'appareil n'est pas utilisé durant une période prolongée, le ranger avec tous les accessoires dans un endroit sec et propre, hors de portée des enfants et des animaux.

## RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

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



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

### L'appareil ne fonctionne pas.

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

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

La prise est défectueuse.

- ▶ Essayer le branchement sur une autre prise.

Il n'y a pas de tension secteur.

- ▶ Contrôler le fusible du secteur.

La protection anti-surchauffe a été déclenchée.

- ▶ Débrancher la fiche de la prise et laisser l'appareil refroidir complètement. Réessayer ensuite.

### Le fusible s'est déclenché dans la boîte à fusibles.

Trop d'appareils sont branchés sur le même circuit électrique.

- ▶ Réduire le nombre d'appareils sur le circuit électrique.

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

L'appareil est encrassé.

- ▶ Suivre les instructions fournies au paragraphe « Nettoyage et rangement ».

L'appareil est utilisé pour la première fois.

- ▶ Une odeur se dégage souvent lors de la première utilisation d'appareils neufs. L'odeur devrait disparaître après plusieurs utilisations de l'appareil.
- Trop d'huile ou de graisse est utilisé.
- ▶ Enlever l'excédent d'huile ou de graisse.



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.

## 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.

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

|                             |  |
|-----------------------------|--|
| Référence article :         | 09690  |
| Numéro de modèle :          | TO5722-GS                                      |
| Alimentation électrique :   | 220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz                       |
| Puissance :                 | 1550 W   |
| Température :               | 27 – 230 °C / 80 – 450 °F (selon le programme) |
| Volume :                    | 18 litres                                      |
| Minuterie :                 | de 1 minute à 72 heures (selon le programme)   |
| Classe de protection :      | I  |
| Identifiant mode d'emploi : | Z 09690 M DS V2 0321 uh                        |

Tous droits réservés.



## INHOUDSOPGAVE

|                         |    |
|-------------------------|----|
| Omvang van de levering  | 36 |
| Overzicht               | 36 |
| Symbolen                | 37 |
| Signaalwoorden          | 37 |
| Doelmatig gebruik       | 38 |
| Veiligheidsaanwijzingen | 38 |
| Vóór het eerste gebruik | 40 |
| Plaatsen en aansluiten  | 41 |

|                        |    |
|------------------------|----|
| Toebehoren             | 41 |
| Functies               | 42 |
| Tips                   | 44 |
| Gebruik                | 44 |
| Reinigen en opbergen   | 46 |
| Oplossen van problemen | 46 |
| Verwerking             | 47 |
| Technische gegevens    | 47 |

## OMVANG VAN DE LEVERING

- Heteluchtoven 1 x
- Grillrooster 1 x
- Bakplaat 1 x
- Frituurmand 1 x
- Draaispit 1 x (incl. 2 x pennen)
- Vetopvangschaal 1 x
- Gebruiksaanwijzing 1 x

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

Verwijder eventuele folie, stickers of transportbeveiliging van het apparaat.

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

Legendanummers worden als volgt voorgesteld: (1) of (m)

Verwijzingen naar afbeeldingen worden als volgt voorgesteld: **(Afbeelding A)**

Display-indicaties worden als volgt voorgesteld: **BAKE (bakken)**



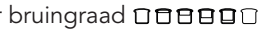





## OVERZICHT

(Afbeelding A)

- 1 Hoofdeenheid
- 2 Bedieningsveld
- 3 Frituurmand

- 4 Pennen voor draaispit
- 5 Draaispit
- 6 Bakplaat
- 7 Vetopvangschaal
- 8 Grillrooster
- 9 Pootjes
- 10 Glazen deur
- 11 Ventilatieopeningen
- 12 Display

(Afbeelding B)

- a Indicator  (circulatielucht)
- b Indicator Airfry (hetelucht-frituren)
- c Indicator  Preheat (voorverwarmen)
- d Indicator bruingraad  □ □ □ □ □ □ □ □
- e Indicator temperatuur in °C of °F / stukken (Slices)
- f Draaiknop
- g Veld  (circulatielucht in- / uitschakelen)
- h Veld  (licht in- / uitschakelen)
- i Veld  (timer- / temperatuur-instelling)
- j Veld  (menu)
- k Veld  (verwarmen starten / stoppen)
- l Indicator programma's
- m Indicator timertijd in uren / minuten / seconden (hrs/mins/secs)

(Afbeelding C)

- 13 Opening (voor draaispit)
- 14 Houder (voor draaispit)

**Beste klant,**

Wij danken je dat je hebt gekozen voor de aankoop van de **MAXXMEE digitale heteluchtoven**. Met zijn heteluchtfunctie, boven- en onderwarmte en circulatielucht biedt hij alle prestaties van gangbare ovens - maar hij is een stuk compacter! Standaard receptprogramma's, een handige 120-min-timerfunctie en de temperatuur (30 – 230 °C) kunnen intuïtief en simpel worden ingesteld via het touch-display en de regelaar.

Mocht je vragen hebben over het apparaat en over onderdelen/toebehooren, neem dan contact op met de klantenservice via onze website: [www.dspro.de/kundenservice](http://www.dspro.de/kundenservice)

Wij wensen je veel plezier met je **MAXXMEE digitale heteluchtoven**.

**Informatie over de gebruiksaanwijzing**

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



## BELANGRIJKE AANWIJZINGEN! BESLIST BEWAREN!

**SYMBOLLEN**

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



Aanvullende informatie



Lees vóór gebruik de gebruiksaanwijzing!



Voorzichtig: hete oppervlakken!



Geschikt voor levensmiddelen.

**SIGNAALWOORDEN**

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

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

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

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

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

## DOELMATIG GEBRUIK

- Dit apparaat is bedoeld om te grillen en te bakken.
- Het apparaat is bedoeld voor privégebruik, niet voor commerciële toepassingen.
- Gebruik het apparaat alleen voor het genoemde doel en uitsluitend zoals beschreven in de gebruiksaanwijzing. Elk ander gebruik geldt als oneigenlijk.
- Alle gebreken die ontstaan door ondeskundige behandeling, beschadiging of reparatiepogingen zijn uitgesloten van garantie. Dit geldt ook voor de normale slijtage.

## VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN



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

- Dit apparaat kan worden gebruikt door **kinderen** vanaf 8 jaar en ook door personen met beperkte lichamelijke, 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 het aansluitsnoer.



### **VOORZICHTIG: hete oppervlakken!**

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

het getransporteerd of opgeborgen wordt. Gebruik keukenhandschoenen bij het hanteren van heet toebehoren.

- Dompel de hoofdeenheid en het aansluitsnoer nooit in water of andere vloeistoffen, en zorg ervoor dat ze niet in het water kunnen vallen of nat kunnen worden. Er bestaat gevaar voor een elektrische schok!
- Als er geen toezicht is op het apparaat, voor het transporteren en voordat het apparaat wordt gereinigd, moet altijd de stekker uit de contactdoos worden getrokken.
- Voer geen veranderingen uit aan het apparaat. Vervang ook het aansluitsnoer niet zelf. Wanneer het apparaat, het aansluitsnoer of het toebehoren zijn beschadigd, dan moeten deze om gevaren te vermijden worden 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 apart afstandsbedieningssysteem.
- Neem de aanwijzingen in het hoofdstuk 'Reinigen en opbergen' in acht!



#### GEVAAR – Gevaar voor een elektrische schok

- Gebruik en bewaar het apparaat alleen in gesloten ruimtes.
- Gebruik het apparaat niet in ruimtes met een hoge luchtvochtigheid.
- Als de hoofdeenheid in het water valt, moet onmiddellijk de stroomtoevoer worden onderbroken. Probeer niet om het apparaat uit het water te trekken terwijl het is aangesloten op het stroomnet! Laat het apparaat in een gespecialiseerde werkplaats controleren alvorens het opnieuw in gebruik te nemen.
- Raak de hoofdeenheid en het aansluitsnoer nooit aan met vochtige handen als het apparaat is aangesloten op het stroomnet.



#### WAARSCHUWING – Brandgevaar

- Gebruik het apparaat niet in de buurt van brandbaar materiaal. Leg geen brandbare materialen (bijv. karton, papier, kunststof) op of in het apparaat.
- Sluit het apparaat niet samen met andere apparaten (met een hoog stroomverbruik) aan op een verlengdoos, om overbelasting en eventueel kortsluiting (brand) te voorkomen.
- Gebruik geen verlengkabels.
- Dek het apparaat tijdens gebruik niet af, om ontvlammen van het apparaat te voorkomen. Steek niets in de ventilatieopeningen van het apparaat en let erop dat deze niet verstopt raken.
- In geval van brand: niet met water blussen! Doof vlammen met een blusdeken of een geschikte brandblusser.



### WAARSCHUWING – Verwondingsgevaar

- Houd plastic zakken en folie buiten het bereik van kinderen en dieren. Er bestaat verstikkingsgevaar.
- Houd handen en hoofd uit de buurt van de ventilatieopeningen, en bij het openen uit de buurt van de deur. Er komt hete stoom uit! Houd hoofd en handen daarom uit de gevarezone. Er bestaat verbrandingsgevaar door hitte, hete stoom of condensewater!
- Zorg ervoor dat het aansluitsnoer altijd buiten het bereik is van kleine kinderen en dieren. Er bestaat gevaar voor wurging.
- Het apparaat mag tijdens gebruik niet worden verplaatst.
- Zorg ervoor dat niemand over het snoer kan struikelen. Het 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

- Zorg ervoor dat de ontsnappende stoom niet rechtstreeks in contact komt met elektrische apparaten en inrichtingen die elektrische onderdelen bevatten.
- Als er tijdens gebruik een storing optreedt, trek dan de stekker uit de contactdoos. Normaal gezien moet altijd eerst het apparaat worden uitgeschakeld, voordat de stekker uit de contactdoos wordt getrokken.
- Trek altijd de netstekker zelf uit de contactdoos en trek nooit aan het snoer.
- Trek of draag het apparaat niet aan het snoer.
- Bescherm het apparaat tegen andere warmtebronnen, open vuur, lang

aanhoudend vocht, direct zonlicht en schokken.

- Bewaar het apparaat op een droge plaats bij temperaturen tussen 0 en 40 °C.
- Plaats nooit zware voorwerpen op het apparaat of het aansluitsnoer.
- Gebruik om de werking van het apparaat niet te hinderen en om eventuele schade te verhinderen alleen origineel toebehoren van de fabrikant.

## VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

1. Veeg het apparaat af met een schone, vochtige doek. Reinig het toebehoren met een mild afwasmiddel en warm water.
2. De eerste inbedrijfstelling van het apparaat dient zonder levensmiddelen plaats te vinden, omdat eventuele coatingrestanten een geur- en / of rookontwikkeling kunnen veroorzaken. Volg hiervoor de aanwijzingen in de hoofdstukken 'Plaatsen en aansluiten' en 'Gebruik' en laat het apparaat zonder inhoud gedurende ca. 10 minuten opwarmen op de hoogste temperatuurstand.
3. Reinig het apparaat vervolgens opnieuw (zie hoofdstuk 'Reinigen en opbergen').



## PLAATSEN EN AANSLUITEN

### Opgelet!

- Plaats het apparaat niet onder keukenkastjes e.d. Door de opstijgende stoom zouden deze beschadigd kunnen raken!
- Sluit het apparaat alleen aan op een contactdoos die is geïnstalleerd volgens de voorschriften en die overeenstemt met de technische gegevens. De contactdoos moet ook na het aansluiten goed toegankelijk zijn, zodat de verbinding met het stroomnet snel kan worden verbroken.
- Plaats het apparaat nooit op een zachte ondergrond. De ventilatieopeningen aan de onderkant van het apparaat mogen niet worden afgedekt. Anders zou het oververhit en beschadigd kunnen raken.
- Let erop dat het aansluitsnoer niet beknedd raakt, geknikt of over scherpe randen gelegd wordt, en dat het niet in aanraking komt met hete oppervlakken (bijv. van het apparaat).

1. Plaats het apparaat op het aanrecht of op een ander droog, schoon, vlak en hittebestendig werkvlak. Zorg voor voldoende ruimte in alle richtingen (min. 20 cm richting zijkanten en 50 cm naar boven).
2. Wikkel het aansluitsnoer helemaal af en steek de stekker in een goed toegankelijke contactdoos. Het display (12) begint te branden en er klinkt een signaal.

## TOEBEHOREN

### Grillrooster

Het grillrooster (8) is ideaal voor grillen, roosteren, ontdoeien, toasten etc.

### Bakplaat

De bakplaat (6) is geschikt voor bakken, gratineren, opwarmen etc. De bakplaat moet op het grillrooster worden gelegd.

### Frituurmand

De frituurmand (3) is ideaal voor frituren, roosteren, garen, drogen etc.

### Draaispit

Het draaispit (5) is geschikt voor het bereiden van gevogelte, bijv. kip van het spit, of om ander vlees van het spit of rollades te maken (alleen met het programma **ROAST**).

Bij het draaispit zitten twee pennen (4), om grotere levensmiddelen (max. 1,25 kg), bijv. kip, mee vast te zetten.

### Draaispit gebruiken

1. Bevestig de pennen met de bijbehorende ringschroeven aan het spit (zoals te zien op afbeelding A). Steek daarvoor eerst één pen op het spit.
2. Steek het levensmiddel op het draaispit.
3. Steek de tweede pen er net zo op als de eerste.
4. Schuif de pennen en het levensmiddel naar het midden van het spit en druk de punten van de pennen in het levensmiddel.
5. Draai de ringschroeven vast om de pennen vast te zetten.
6. Plaats het draaispit in de oven (afbeelding C): in het midden van de rechterwand van de oven zit een opening (13). Steek het uiteinde van het spit erin en leg het andere

uiteinde op de houder (14) aan de linkerwand.

7. Na afloop van het grillen haal je het spit eerst voorzichtig uit de houder en dan uit de opening.

### Vetopvangschaal

De vetopvangschaal (7) dient voor het opvangen van druipend vet of vallende kruimels. Deze dient altijd geplaatst te zijn. Plaats de vetopvangschaal onder het onderste verwarmingselement.

## FUNCTIES

Het apparaat beschikt over twaalf standaard programma's die op het display (12) weergegeven en via de draaiknop (f) geselecteerd worden.



De bij de programma's opgeslagen tijden en temperaturen zijn slechts een indicatie. Indien nodig moeten deze worden aangepast om ervoor te zorgen dat de levensmiddelen (met name gevogelte) door en door gaar zijn.

### AIRFRY (frituren met hete lucht)

Met het programma **AIRFRY** kun je het apparaat gebruiken als hetelucht friteuse. Dat is ideaal voor frietjes, kipnuggets, chicken wings e.d.

Standaard ingestelde temperatuur: 205 °C resp. 400 °F (aan te passen van 50 tot 205 °C resp. 120 tot 400 °F)

Standaard ingestelde timer: 15 minuten (aan te passen tot max. 45 minuten)

### BAGEL

Het programma **BAGEL** is ideaal voor het bakken van bagels, broodjes e.d.

Standaard ingesteld aantal stuks: 4 (individueel in te stellen van 1 – 6 stuks)

Standaard ingestelde timer: 4 minuten, 40 seconden (wordt al naargelang het aantal stuks en de gekozen bruiningsgraad automatisch aangepast)

Standaard ingestelde bruiningsgraad: stand 4 (keuze van 1 – 6)

### BAKE (bakken)

Het programma **BAKE** (bakken) is ideaal voor alle levensmiddelen die je ook in een gewone oven kunt bakken, bijv. gebak, ovenschotels, muffins etc.

Standaard ingestelde temperatuur: 165 °C resp. 325 °F (aan te passen van 50 tot 230 °C resp. 120 tot 450 °F)

Standaard ingestelde timer: 30 minuten (aan te passen van 1 minuut tot 4 uur)

### FERMENT (fermenteren / garen)

Het programma **FERMENT** (fermenteren / garen) is ideaal voor het laten rijzen van gist- of zuurdesemdeeg en voor het maken van zuurkool, kefir e.d.

Standaard ingestelde temperatuur: 42 °C resp. 108 °F (niet veranderbaar)

Standaard ingestelde timer: 2 uur (aan te passen van 30 minuut tot 48 uur)

## ROAST (roosteren met draaispies)

Het programma **ROAST** (roosteren met draaispies) is geschikt voor het maken van bijv. kip aan het spit, een braadstuk met korstje, lamsbout e.d.

Standaard ingestelde temperatuur: 175 °C resp. 350 °F (aan te passen van 50 tot 230 °C resp. 120 tot 450 °F)

Standaard ingestelde timer: 40 minuten (1 minuut tot 4 uur)

## DEFROST (ontdooien)

Met het programma **DEFROST** (ontdooien) kun je alle bevroren levensmiddelen, of het nou groente, vis of vlees is, voorzichtig ontdooien.

Standaard ingestelde temperatuur: 45 °C resp. 113 °F

Standaard ingestelde timer: 1 uur (aan te passen tot 6 uur)

## TOAST (TOASTEN)

Het programma **TOAST** (toasten) is ideaal voor het gratineren van bagels, broodjes e.d.

Standaard ingesteld aantal stuks: 4 (individueel in te stellen van 1 – 6 stuks)

Standaard ingestelde timer: 4 minuten, 40 seconden (wordt al naargelang het aantal stuks en de gekozen bruiningsgraad automatisch aangepast)

Standaard ingestelde bruiningsgraad: stand 4 (keuze van 1 – 6)

## PIZZA

Het programma **PIZZA** is ideaal voor het bakken van pizza, flammkuchen e.d.

Standaard ingestelde temperatuur: 190 °C resp. 375 °F (aan te passen van 50 tot 230 °C resp. 120 tot 450 °F)

Standaard ingestelde timer: 15 minuten (aan te passen van 1 minuut tot 1 uur)

## BROIL (grillen)

Het programma **BROIL** (grillen) is geschikt om vlees, vis of groente etc. te grillen.

Standaard ingestelde temperatuur: 205 °C resp. 400 °F (aan te passen van 150 tot 205 °C resp. 300 tot 400 °F)

Standaard ingestelde timer: 10 minuten (aan te passen van 1 tot 20 minuten)

## DEHYDRATE (drogen)

Het programma **DEHYDRATE** (drogen) is geschikt om fruit en groente te drogen.

Standaard ingestelde temperatuur: 49 °C resp. 120 °F (aan te passen van 30 tot 80 °C resp. 85 tot 175 °F)

Standaard ingestelde timer: 6 uur (aan te passen van 30 minuut tot 72 uur)

## WARM (warmhouden)

Het programma **WARM** (warmhouden) is ideaal om allerlei gerechten warm te houden.

Standaard ingestelde temperatuur: 70 °C resp. 160 °F (niet aan te passen)

Standaard ingestelde timer: 1 uur (aan te passen van 1 minuut tot 4 uur)

## REHEAT (opwarmen)

Het programma **REHEAT** (opwarmen) is geschikt om koude (niet bevroren) levensmiddelen voorzichtig op te warmen.

Standaard ingestelde temperatuur: 160 °C resp. 320 °F  
(aan te passen van 50 tot 230 °C resp. 120 tot 450 °F)

Standaard ingestelde timer: 15 minuten (aan te passen van 1 minuut tot 2 uur)



Via veld (j) kun je terugkeren naar het bovenliggende menu.

## Instellingen handmatig aanpassen

Ga als volgt te werk om temperatuur- of timerinstellingen resp. het aantal stukken en de bruingraad aan te passen:

1. Kies het gewenste programma (zie vorige sectie).
2. Druk op veld (i).
3. De timerindicator (m) resp. de indicator voor de stukken (**Slices**) (e) knippert en kan via de draaiknop (f) worden ingesteld.
4. Druk opnieuw op veld (i).
5. De temperatuurindicator (e) resp. indicator (d) voor de bruingraad knippert en kan via de draaiknop worden ingesteld.



Om instellingen tijdens het warm worden aan te passen druk je op veld (k). Het apparaat pauzeert en nu kunnen tijd, stukken, bruingraad en temperatuur handmatig worden aangepast.

## Temperatuureenheid veranderen (°C / °F)

Op het display (12) kan zowel graden Celsius (°C) als graden Fahrenheit (°F) worden weergegeven. Om indicator (e)

te veranderen houd je veld (j) ca. 2 seconden ingedrukt. Er klinkt een signaal. Druk opnieuw op veld (j) gedurende ca. 5 seconden, er klinkt weer een signaal en de indicator is omgeschakeld.

## TIPS

- Over het algemeen is het niet nodig om het apparaat voor te verwarmen. Bij het bereiden van gerechten die 'precies gaar' moeten worden, is voorverwarmen echter aan te raden om het punt waarop ze gaar zijn exact te kunnen beoordelen.
- Voor het bereiden van diepvriesproducten kun je je het beste houden aan de door de fabrikant aangegeven tijden en temperaturen.

## GEBRUIK





### Opgelet!

- Gebruik het apparaat bij een lage temperatuur (bijv. het programma Drogen) niet langer dan 72 uur zonder onderbreking. Gebruik het bij hoge temperaturen niet langer dan 4 uur zonder onderbreking.
- Schakel het apparaat niet voor lange tijd in zonder levensmiddelen erin.
- Er mogen geen folieverpakkingen van metaal of gereedschappen in het apparaat worden gelegd omdat ze brand of een elektrische schok kunnen veroorzaken.
- Plaats geen levensmiddelen in vershoudfolie of plastic zakjes in het apparaat.
- Zorg ervoor dat de levensmiddelen niet in aanraking komen met de verwarmingselementen van het apparaat.
- Zorg ervoor dat levensmiddelen die rijk zijn aan olie en vet niet oververhit worden. Plaats geen met olie of ande-

re vloeistoffen gevulde containers in het apparaat.




- Spuit nooit koud water tijdens of direct na het gebruik op de glazen deur van het apparaat. Het glas zou kunnen barsten.
- Laat de glazen deur niet open terwijl het apparaat in gebruik is.
- Plaats geen zware voorwerpen op de geopende glazen deur of het apparaat.
- Leg het gebruikte toebehoren na gebruik altijd op een hittebestendige ondergrond.

1. Bereid de levensmiddelen voor, voordat ze de oven in gaan.
2. Kies het juiste toebehoren (zie hoofdstuk 'Toebehoren').
3. Leg de levensmiddelen op of in het gekozen toebehoren of steek ze op het spit.
4. Schuif het toebehoren in een van de geleiders van de hoofdeenheid (1) of plaats het draaispit (5) (zie hoofdstuk 'Toebehoren').
5. Sluit de glazen deur (10).
6. Kies een standaard programma en pas de instellingen indien nodig handmatig aan (zie hoofdstuk 'Functies').
7. Druk op veld  (k) om het opwarmen te starten. De opwarmindicator op het display (12) start (oranje licht) en bij vrijwel alle programma's zijn de indicatoren  (a) en  (c) op het display zichtbaar. Het apparaat begint voor te verwarmen. Bij de programma's **BAGEL** en **TOAST** (toasten) is alleen indicator  (d) voor de bruikbaarheid zichtbaar. Het voorverwarmen valt weg. Bij het programma **AIRFRY** is tevens de indicator **AIRFRY** (b) te zien.

-  Als er alleen boven- en onderwarmte wordt gebruikt, raakt u het veld  (g) aan om de circulatielucht uit te schakelen. De indicator  gaat uit. Als de circulatie opnieuw moet worden ingeschakeld, raakt u het veld  opnieuw aan.

8. Indicator  gaat uit zodra de ingestelde temperatuur is bereikt. Er klinken bovendien drie signalen. Het apparaat start en begint de timertijd af te tellen.

-  Tijdens het opwarmen licht indicator  regelmatig weer op. Dit betekent dat het apparaat opnieuw opwarmt om een constante temperatuur te behouden.

9. Na afloop van de ingestelde baktijd klinken er drie keer drie signalen en schakelt het apparaat automatisch in standby.
  - Wanneer het bakken onderbroken moet worden, bijv. om te kijken of het gaar is, druk dan op veld . Het apparaat pauzeert en de tijndicator (m) knippert. Door opnieuw op veld  te drukken wordt het gaarproces voortgezet.
  - Om het apparaat vroegtijdig uit te schakelen druk je net zolang op veld  tot er een signaal klinkt en het display op de standaard weergave (blauwe verlichting) springt.

-  Het opwarmen kan bij de programma's **TOAST** (toasten) en **BAGEL** niet worden onderbroken of vroegtijdig worden beëindigd!

10. Open de glazen deur, haal het toebehoren eruit en plaats het op een hittebestendige ondergrond.
11. Haal de levensmiddelen eruit.



12. Laat het apparaat en het toebehoren afkoelen en reinig het (zie hoofdstuk 'Reinigen en opbergen').

## REINIGEN EN OPBERGEN

### Opgelet!

- Er mag geen vloeistof binnendringen in het apparaat. Dompel het apparaat nooit in water!
- Het apparaat en toebehoren zijn niet vaatwasserbestendig.
- Sproei geen reinigingsmiddelen direct op het apparaat. Gebruik geen glasreinigingsmiddel.
- Gebruik voor het reinigen geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen of -pads. Deze kunnen de oppervlakken beschadigen.

Reinig het apparaat en het gebruikte toebehoren na elk gebruik om de vorming van ziektekiemen en het inbranden van etensresten te voorkomen. Laat etensresten niet opdrogen.

1. Maak de hoofdeenheid (1) indien nodig schoon met een vochtige doek en wat afwasmiddel.
2. Maak het toebehoren schoon met afwasmiddel en warm water. Bij hardnekkig vuil raden wij aan om het toebehoren vooraf in warm water en afwasmiddel te laten weken.
3. Laat alle onderdelen volledig drogen of droog deze af.
4. Bewaar het apparaat en al het toebehoren bij langer niet-gebruik op een schone, droge, voor kinderen en dieren ontoegankelijke plek.

## OPLOSSEN VAN PROBLEMEN

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



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

### Het apparaat werkt niet.

De netstekker steekt niet goed in de contactdoos.

- ▶ Corrigeer de positie van de netstekker.

De contactdoos is defect.

- ▶ Probeer een andere contactdoos.

Er is geen netspanning beschikbaar.

- ▶ Controleer de zekering van de netsluiting.

De oververhittingsbeveiliging werd geactiveerd.

- ▶ Trek de netstekker uit de contactdoos en laat het apparaat volledig afkoelen. Probeer het daarna opnieuw.

### De zekering in de zekeringkast is gesprongen.

Er zijn te veel apparaten aangesloten op dezelfde stroomkring.

- ▶ Verminder het aantal apparaten in de stroomkring.

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

Het apparaat is vuil.

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



Het apparaat wordt voor de eerste keer gebruikt.

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

Er wordt te veel olie of vet gebruikt.

- ▶ Verwijder overtollige olie of vet.

## VERWERKING



Lever het verpakkingsmateriaal milieuvriendelijk in bij een recyclepunt.



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

## TECHNISCHE GEGEVENS

|                           |   |
|---------------------------|---|
| Artikelnummer:            | 09690   |
| Modelnummer:              | TO5722-GS   |
| Voeding:                  | 220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz                                |
| Vermogen:                 | 1550 W  |
| Temperatuur:              | 27 – 230 °C / 80 – 450 °F (al naargelang het programma) |
| Inhoud:                   | 18 liter  |
| Timer:                    | 1 minuut tot 72 uur (al naargelang het programma)       |
| Veiligheidsklasse:        | I   |
| ID bedieningshandleiding: | Z 09690 M DS V2 0321 uh                                 |

Alle rechten voorbehouden.



