

Maxx Cuisine



Vario Chef 6 in 1

Gebrauchsanleitung (Seite 1)

Instruction manual (Page 18)

Mode d'emploi (Page 34)

Handleiding (Pagina 51)

DE

GB

FR

NL

Inhalt

Bedeutung der Symbole in dieser Anleitung	3
Sicherheitshinweise	3
Gewährleistungsbestimmungen	5
Geräteübersicht & Lieferumfang	6
Vor dem ersten Gebrauch	6
Auspacken	6
Erste Reinigung	7
Einlegen und Auswechseln der Platten	7
Benutzung	8
Sandwichplatte	8
Strukturierte Grillplatten	9
Glatte Grillplatten	10
Waffelplatten	11
Omelettplatten	12
Donutplatten	12
Rezepte	14
Haferflockenwaffeln mit Blaubeeren	14
Thunfisch-Grillsandwich	14
Empanadas	15
Fleischbällchen	16
Schoko-Walnuss-Brownies	16
Reinigung und Aufbewahrung	17
Fehlerbehebung	17
Technische Daten	18
Entsorgen	18
Kundenservice	18

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

wir freuen uns, dass Sie sich für den „Maxx Cuisine Vario Chef 6 in 1“ entschieden haben. Dieses praktische Haushaltsgerät vereint sechs Funktionen in einem einzigen Gerät: Sie können lecker gefüllte Sandwiches toasten, Waffeln, Omeletts oder Donuts zubereiten und Fleisch, Fisch oder Gemüse braten und grillen.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß mit Ihrem neuen „Maxx Cuisine Vario Chef 6 in 1“.



Bitte lesen Sie vor dem ersten Gebrauch des Gerätes die Anleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie gut auf. Bei Weitergabe des Gerätes ist diese Anleitung mit auszuhändigen. Hersteller und Importeur übernehmen keine Haftung, wenn die Angaben in dieser Anleitung nicht beachtet werden!

Bedeutung der Symbole in dieser Anleitung



Alle Sicherheitshinweise sind mit diesem Symbol gekennzeichnet. Lesen Sie diese aufmerksam durch und halten Sie sich an die Sicherheitshinweise, um Personen- und Sachschäden zu vermeiden.



Tipps und Empfehlungen sind mit diesem Symbol gekennzeichnet.



Für Lebensmittel geeignet.

Sicherheitshinweise



Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- Dieses Gerät ist zum Grillen und Braten von Fleisch, Fisch oder Gemüse, Zubereiten von Omeletts, Donuts und Waffeln und zum Toasten von Sandwiches bestimmt.
- Das Gerät ist für den Privatgebrauch, nicht für eine gewerbliche Nutzung bestimmt.
- Nutzen Sie das Gerät nur wie in der Anleitung beschrieben. Jede weitere Verwendung gilt als bestimmungswidrig.



Verletzungsgefahren

- Halten Sie Kinder vom Gerät und Verpackungsmaterial fern.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt ist.

- Achtung heiße Oberflächen!** Fassen Sie das Gerät während des Betriebes und kurz nach dem Ausschalten nur an den Kunststoffgriffen an. Wir empfehlen Küchenhandschuhe für den Umgang mit dem Gerät.
- Achtung Verbrennungsgefahr!** Während des Betriebes kann heißer Dampf aus dem Gerät austreten. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Speisen aus dem Gerät entnehmen bzw. einlegen.



Gesundheitsspezifische Sicherheitshinweise

- Das Gerät kann mit möglichen Produktionsrückständen behaftet sein. Um gesundheitliche Beeinträchtigungen zu vermeiden, reinigen Sie die einzelnen Platten gründlich vor dem ersten Gebrauch (siehe Abschnitt „Reinigung“).



Aufstellen und Anschließen

- Verwenden Sie das Produkt nur in geschlossenen Räumen.
- Stellen Sie das Gerät immer mit genügend Freiraum zu allen Seiten auf einen trockenen, ebenen, festen und hitzebeständigen Untergrund.
- Halten Sie ausreichend Abstand zu anderen Wärmequellen wie z. B. Herdplatten oder Öfen, um Geräteschäden zu vermeiden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wasser oder anderen Flüssigkeiten, um Stromschläge zu vermeiden.
- Betreiben Sie das Gerät nie auf einem Kochfeld oder in der Nähe einer Gasquelle.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose mit Schutzkontakten an. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen gut zugänglich sein. Die Netzspannung muss mit den technischen Daten des Gerätes übereinstimmen (siehe Abschnitt „Technische Daten“).
- Achten Sie darauf, dass das angeschlossene Netzkabel keine Stolpergefahr darstellt. Lassen Sie das Kabel nicht über den Rand von Tischen oder Küchentheken hängen. Es könnte jemand hängen bleiben und das Gerät herunterziehen.
- Verlegen Sie das Kabel so, dass es nicht gequetscht oder geknickt wird und nicht mit heißen Flächen in Berührung kommt.
- Setzen Sie das Gerät keinen extremen Temperaturen, starken Temperaturschwankungen, direkter Sonneneinstrahlung oder Feuchtigkeit aus.



Hinweise zum Gebrauch

- Überprüfen Sie das Gerät vor jeder Inbetriebnahme auf Beschädigungen. Wenn das Gerät, das Kabel oder der Stecker sichtbare Schäden aufweisen, darf das Gerät nicht benutzt werden. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es eine Fehlfunktion hatte oder heruntergefallen ist.
- Sollte das Gerät defekt sein, versuchen Sie nicht, das Gerät eigenständig zu reparieren. Kontaktieren Sie in Schadensfällen den Kundenservice (siehe Abschnitt „Kundenservice“).

- Betreiben Sie das Gerät **nie** mit nur einer Platte. Es müssen immer **zwei** Platten eingelegt sein. Wenn nur eine Platte eingelegt ist, kann es zu einer Fehlfunktion des Thermostaten kommen. Das Gerät könnte sich überhitzen und einen Kurzschluss verursachen, der das Gerät beschädigt.
- Verwenden Sie ausschließlich hitzebeständige Utensilien zum Auflegen und Entnehmen der Lebensmittel. Halten Sie Metallgegenstände oder sonstige scharfkantige Gegenstände vom Gerät fern. Diese könnten die Antihaft-Beschichtung der Grillplatten beschädigen.
- Nahrungsmittel nicht in Frischhaltefolie oder in Plastikbeutel verpackt in das Gerät legen.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose,
 - wenn Sie das Gerät über einen längeren Zeitraum nicht verwenden,
 - wenn während des Betriebes ein Fehler auftritt,
 - bevor Sie es reinigen.
- Ziehen Sie immer am Stecker und nie am Kabel, wenn Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen!
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Stellen Sie sicher, dass das Gerät, das Kabel oder der Stecker nicht ins Wasser fallen oder nass werden können. Sollte das Gerät ins Wasser fallen, unterbrechen Sie sofort die Stromzufuhr.
- Spritzen Sie niemals kaltes Wasser während oder direkt nach dem Gebrauch des Geräts auf die Grillplatte. Dies könnte die Antihaft-Beschichtung beschädigen!
- Lassen Sie das Gerät immer genügend auskühlen, bevor Sie es verstauen.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn es mit heißen Flüssigkeiten oder Öl befüllt ist.
- Verwenden Sie nur mitgeliefertes oder vom Hersteller empfohlenes Zubehör.



Sach- und Geräteschäden

- Lassen Sie das Gerät nicht fallen und setzen Sie es keinen starken Stößen aus.
- Tauchen Sie das Gerät, den Stecker oder das Netzkabel niemals komplett in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
- Legen Sie keine brennbaren Materialien, wie z. B. Pappe, Kunststoff, Papier oder Kerzen, auf oder in das Gerät.
- Setzen Sie das Gerät keinen extremen Temperaturen, starken Temperaturschwankungen oder direkter Sonneneinstrahlung aus.
- Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, vor der Sonne geschützten, Ort auf.
- Bei Schäden/Störungen schalten Sie das Gerät sofort aus.
- Versuchen Sie niemals, einen elektrischen Artikel selbst zu reparieren, sondern suchen Sie den nächsten Kundendienst/Fachmann auf, um die eigene Sicherheit zu gewährleisten. Kontaktieren Sie in Schadensfällen den Kundenservice (siehe Abschnitt „Kundenservice“).

Gewährleistungsbestimmungen

Von der Gewährleistung ausgeschlossen sind alle Mängel, die durch unsachgemäße Behandlung, Beschädigung oder Reparaturversuche entstehen. Dies gilt auch für den normalen Verschleiß.

Geräteübersicht & Lieferumfang



1. Grüne Kontrollleuchte
2. Rote Kontrollleuchte
3. Omlettplatten
4. Sandwichplatten
5. Donutplatten
6. Glatte Grillplatten
7. Waffelplatten
8. Strukturierte Grillplatten
9. Verschlussriegel
 - Diese Gebrauchsanleitung

Vor dem ersten Gebrauch

Bevor Sie das Gerät benutzen können, müssen Sie:

- den Lieferumfang auspacken,
- Gerät und Platten reinigen

Auspacken



ACHTUNG!

- Halten Sie Kinder vom Verpackungsmaterial fern. Es besteht u.a. Erstickungsgefahr!

Packen Sie alle Teile aus und überprüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit (siehe „Geräteübersicht & Lieferumfang“) und Transportschäden. Falls die Bestandteile Schäden aufweisen sollten, verwenden Sie diese nicht(!), sondern kontaktieren Sie unseren Kundenservice.

Erste Reinigung



ACHTUNG!

- Das Gerät kann mit möglichen Produktionsrückständen behaftet sein. Um gesundheitliche Beeinträchtigungen zu vermeiden, reinigen Sie die einzelnen Platten gründlich vor dem ersten Gebrauch.
 - Verwenden Sie zum Reinigen des Gerätes und der Platten keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel. Diese können das Gerät bzw. die Platten beschädigen.
-
1. Wischen Sie mit einem leicht angefeuchteten Tuch das Gerät ab und trocknen es anschließend mit einem Handtuch ab.
 2. Reinigen Sie die einzelnen Platten mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel. Trocknen Sie anschließend die Platten gründlich mit einem Handtuch.
 3. Bevor Sie das erste Mal mit den einzelnen Platten Speisen zubereiten können, müssen Sie das Gerät zunächst einige Minuten **OHNE** Inhalt betreiben, um eventuelle Produktionsrückstände auf den Platten durch Hitze zu beseitigen. Dabei kann es zu Geruchs- und Rauchbildung kommen, dies ist keine Fehlfunktion und bei der ersten Nutzung normal. Diesen Vorgang müssen Sie bei allen Plattenpaaren wiederholen, wenn Sie sie das erste Mal verwenden.

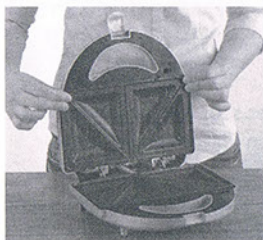
Einlegen und Auswechseln der Platten



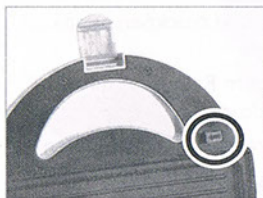
ACHTUNG!

- Achten Sie darauf, dass das Gerät nicht an eine Steckdose angeschlossen ist, wenn Sie Platten einlegen oder wechseln möchten.
 - Achten Sie darauf, dass das Gerät und die Platten vollständig abgekühlt sind, wenn Sie nach der Verwendung Platten aus dem Gerät herausnehmen oder gegen ein anderes Plattenpaar auswechseln möchten.
-
1. Öffnen Sie den Verschlussriegel, um das Gerät aufklappen zu können und wählen ein Plattenpaar aus, das Sie einlegen möchten.
 2. Setzen Sie die Rastnasen der Platte, die Sie einsetzen möchten, in die entsprechenden Schlitze am Gerät ein. Dabei ist es egal, ob Sie die untere oder die obere Platte zuerst einsetzen. Achten Sie jedoch darauf, dass Sie die langen Rastnasen in die Schlitze einsetzen und nicht versuchen, die kurzen Rastnasen auf der gegenüberliegenden Seite einzusetzen. Die Platte lässt sich nur einsetzen, wenn Sie die langen Rastnasen in die Schlitze einsetzen.





3. Drücken Sie dann mit leichtem Druck die Platte an, bis sie hörbar einrastet.



4. Sowohl auf dem unteren als auch dem oberen Teil des Gerätes befindet sich ein Schieberiegel. Wenn Sie Platten aus dem Gerät herausnehmen bzw. wechseln möchten, müssen Sie nur den Schieberiegel in Pfeilrichtung schieben und die Platte „springt“ aus dem Gerät und lässt sich entfernen.

Benutzung



ACHTUNG!

- Verbrühungsgefahr!** Aus dem Gerät kann Dampf austreten. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie das Gerät öffnen oder schließen.
- Achten Sie darauf, dass Sie das Gerät nicht überfüllen! Das Gerät sollte sich immer ohne große Kraftaufwendung schließen lassen. Versuchen Sie nicht das Gerät mit Gewalt zu schließen.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie das Gerät mit flüssigem Kuchenteig oder flüssiger Omelettmasse füllen! Wenn Sie das Gerät überfüllen kann der Teig bzw. die Omelettmasse an den Seiten des Gerätes auslaufen.
- Betreiben Sie das Gerät **nie** mit nur einer eingesetzten Platte. Es müssen immer **zwei** Platten eingelegt sein. Wenn nur eine Platte eingelegt ist, kann es zu einer Fehlfunktion des Thermostaten kommen. Das Gerät könnte sich überhitzen und einen Kurzschluss verursachen, der das Gerät beschädigt.

Sandwichplatte

Mit diesen Platten können Sie appetitlich gefüllte Sandwiches kreieren. Für die Füllung sind Ihrer Fantasie keine Grenzen gesetzt, von Schinken und Käse oder Pizzasauce und Mozzarella bis hin zu Füllungen mit Früchten, ist alles möglich. Sie können zwei Sandwiches gleichzeitig zubereiten.

1. Setzen Sie die Sandwichplatten, wie im Abschnitt „Einlegen und Auswechseln der Platten“ beschrieben, ein.
2. Schließen Sie das Gerät an eine ordnungsgemäß installierte Steckdose an. Die grüne Kontrollleuchte leuchtet auf, sobald das Gerät an eine Steckdose angeschlossen wird.

3. Nun muss das Gerät vorheizen. Halten Sie das Gerät während dieser Zeit geschlossen. Der Vorheizvorgang dauert ca. 3-5 Minuten und ist beendet, wenn die rote Kontrollleuchte aufleuchtet.
4. Bereiten Sie während des Vorheizvorgangs Ihre Sandwiches vor. Bestreichen Sie die späteren Außenseiten der Toastscheiben mit etwas Butter oder Margarine. Belegen Sie die untere Hälfte mit einer Füllung Ihrer Wahl. Platzieren Sie Ihre Füllung mittig auf der Toastscheibe. Achten Sie darauf, dass Sie nicht zu viel Füllung auf die Toastscheibe geben, da das Gerät später die Toastscheiben aufeinanderpresst und in der Mitte teilt. Die Füllung läuft andernfalls aus den Seiten des Sandwiches heraus.
5. Wenn der Vorheizvorgang beendet ist, öffnen Sie das Gerät durch lösen des Verschlussriegels und klappen das Gerät auf.
6. Legen Sie die bereits belegte Toastscheibe (die mit Butter bzw. Margarine bestrichene Seite zeigt nach unten) in die untere Hälfte des Geräts und legen die zweite Toastscheibe wie einen Deckel (die mit Butter bzw. Margarine bestrichene Seite zeigt nach oben) auf die erste Toastscheibe.
7. Schließen das Gerät und sichern Sie es mit Hilfe des Verschlussriegels, damit es während des Backvorgangs geschlossen bleibt. Beachten Sie, dass während des Backvorgangs die rote Kontrollleuchte eventuell aufleuchten und erlöschen kann. Ein Aufleuchten der roten Kontrolllampe bedeutet, dass das Gerät erneut heizt, um eine konstante Temperatur einzuhalten.
8. Nach ca. 2-3 Minuten können Sie das Gerät öffnen, um zu überprüfen, ob das Sandwich bereits Ihren Wünschen entspricht oder noch weiter getoastet werden muss.
9. Entnehmen Ihr Sandwichtoast mit Hilfe von Küchenutensilien aus Holz oder Kunststoff, um die Antihafbeschichtung nicht zu beschädigen.
10. Wenn Sie keine weiteren Sandwiches toasten möchten, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie die Platten entnehmen, reinigen und zusammen mit dem Gerät verstauen.

Strukturierte Grillplatten

Mit diesen Platten können Sie das Gerät wie einen elektrischen Tischgrill verwenden oder leckere Grillsandwiches zubereiten. Die Platten eignen sich für die Zubereitung von Fleisch aller Art, Fisch und Gemüse.

Zubereitung von Grillsandwiches:

1. Setzen Sie die strukturierten Grillplatten, wie im Abschnitt „Einlegen und Auswechseln der Platten“ beschrieben, ein.
2. Schließen Sie das Gerät an eine ordnungsgemäß installierte Steckdose an. Die grüne Kontrollleuchte leuchtet auf, sobald das Gerät an eine Steckdose angeschlossen wird.
3. Nun muss das Gerät vorheizen. Halten Sie das Gerät während dieser Zeit geschlossen. Der Vorheizvorgang dauert ca. 3-5 Minuten und ist beendet, wenn die rote Kontrollleuchte aufleuchtet.
4. Wenn der Vorheizvorgang beendet ist, öffnen Sie das Gerät durch Lösen des Verschlussriegels und klappen das Gerät auf.
5. Legen Sie ein belegtes Sandwich auf die untere Grillplatte, legen eine zweite Toastscheibe auf das Sandwich und schließen das Gerät.

6. Schließen das Gerät und sichern Sie es mit Hilfe des Verschlussriegels, damit es während des Backvorgangs geschlossen bleibt. Beachten Sie, dass während des Backvorgangs die rote Kontrollleuchte eventuell aufleuchten und erlöschen kann. Ein Aufleuchten der roten Kontrolllampe bedeutet, dass das Gerät erneut heizt, um eine konstante Temperatur einzuhalten.
7. Nach ca. 2-3 Minuten können Sie das Gerät öffnen, um zu überprüfen, ob das Grillsandwich bereits Ihren Wünschen entspricht oder noch weiter getoastet werden muss.
8. Sie können Ihr Grillsandwich auch bei geöffnetem Grill zubereiten. Beachten Sie jedoch, dass sich die Garzeit dadurch verlängert, da bei dieser Zubereitungsart mehr Hitze verloren geht.
9. Entnehmen Ihr Grillsandwich mit Hilfe von Küchenutensilien aus Holz oder Kunststoff, um die Antihftbeschichtung nicht zu beschädigen.
10. Wenn Sie keine weiteren Speisen zubereiten möchten, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie die Platten entnehmen, reinigen und zusammen mit dem Gerät verstauen.

Verwendung als elektrischer Tischgrill:

1. Setzen Sie die strukturieren Grillplatten, wie im Abschnitt „Einlegen und Auswechseln der Platten“ beschrieben, ein.
2. Schließen Sie das Gerät an eine ordnungsgemäß installierte Steckdose an. Die grüne Kontrollleuchte leuchtet auf, sobald das Gerät an eine Steckdose angeschlossen wird.
3. Nun muss das Gerät vorheizen. Halten Sie das Gerät während dieser Zeit geschlossen. Der Vorheizvorgang dauert ca. 3-5 Minuten und ist beendet, wenn die rote Kontrollleuchte aufleuchtet.
4. Wenn der Vorheizvorgang beendet ist, öffnen Sie das Gerät durch lösen des Verschlussriegels und klappen das Gerät auf.
5. Legen Sie nun Ihre Speisen auf die untere Grillplatte. Sie können Ihre Speisen sowohl bei geöffnetem als auch bei geschlossenem Grill zubereiten. Wenden oder entnehmen Sie Ihre Speisen nur mit Küchenutensilien aus Holz oder Kunststoff, um die Antihftbeschichtung nicht zu beschädigen.
6. Wenn Sie den Grill schließen, achten Sie darauf, dass der Verschlussriegel korrekt eingerastet ist. Während des Grillens kann die rote Kontrollleuchte eventuell aufleuchten und erlöschen. Ein Aufleuchten der roten Kontrolllampe bedeutet, dass das Gerät erneut heizt, um eine konstante Temperatur einzuhalten.
7. Beachten Sie, dass sich die Garzeiten verlängern, wenn Sie Ihre Speisen bei geöffnetem Grill zubereiten.
8. Wenn Sie keine weiteren Speisen zubereiten möchten, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie die Platten entnehmen, reinigen und zusammen mit dem Gerät verstauen.

Glatte Grillplatten

Diese Platten eignen sich für die Zubereitung von Pancakes, Eiern, Speck und Würstchen etc.

1. Setzen Sie die glatten Grillplatten, wie im Abschnitt „Einlegen und Auswechseln der Platten“ beschrieben, ein.
2. Schließen Sie das Gerät an eine ordnungsgemäß installierte Steckdose an. Die grüne Kontrollleuchte leuchtet auf, sobald das Gerät an eine Steckdose angeschlossen wird.

3. Nun muss das Gerät vorheizen. Halten Sie das Gerät während dieser Zeit geschlossen. Der Vorheizvorgang dauert ca. 3-5 Minuten und ist beendet, wenn die rote Kontrollleuchte aufleuchtet.
4. Wenn der Vorheizvorgang beendet ist, öffnen Sie das Gerät durch lösen des Verschlussriegels und klappen das Gerät auf.
5. Legen Sie nun Ihre Speisen auf die untere Grillplatte. Sie können Ihre Speisen sowohl bei geöffnetem als auch bei geschlossenem Grill zubereiten. Wenden oder entnehmen Sie Ihre Speisen nur mit Küchenutensilien aus Holz oder Kunststoff, um die Antihafbeschichtung nicht zu beschädigen.
6. Wenn Sie den Grill schließen, achten Sie darauf, dass der Verschlussriegel korrekt eingerastet ist. Während des Grillens kann die rote Kontrollleuchte eventuell aufleuchten und erlöschen. Ein Aufleuchten der roten Kontrolllampe bedeutet, dass das Gerät erneut heizt, um eine konstante Temperatur einzuhalten.
7. Beachten Sie, dass sich die Garzeiten verlängern, wenn Sie Ihre Speisen bei geöffnetem Grill zubereiten.
8. Wenn Sie keine weiteren Speisen zubereiten möchten, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie die Platten entnehmen, reinigen und zusammen mit dem Gerät verstauen.

Waffelplatten

Mit diesen Einsätzen können Sie leckere Waffeln herstellen.

1. Setzen Sie die Waffelplatten, wie im Abschnitt „Einlegen und Auswechseln der Platten“ beschrieben, ein.
2. Schließen Sie das Gerät an eine ordnungsgemäß installierte Steckdose an. Die grüne Kontrollleuchte leuchtet auf, sobald das Gerät an eine Steckdose angeschlossen wird.
3. Nun muss das Gerät vorheizen. Halten Sie das Gerät während dieser Zeit geschlossen. Der Vorheizvorgang dauert ca. 3-5 Minuten und ist beendet, wenn die rote Kontrollleuchte aufleuchtet.
4. Wenn der Vorheizvorgang beendet ist, öffnen Sie das Gerät durch lösen des Verschlussriegels und klappen das Gerät auf.
5. Füllen Sie nun Ihren Waffelteig in die untere Waffelplatte und schließen das Gerät.
6. Wenn Sie das Gerät schließen, achten Sie darauf, dass der Verschlussriegel korrekt eingerastet ist. Während des Backvorgangs kann die rote Kontrollleuchte eventuell aufleuchten und erlöschen. Ein Aufleuchten der roten Kontrolllampe bedeutet, dass das Gerät erneut heizt, um eine konstante Temperatur einzuhalten.
7. Nach ca. 5-6 Minuten können Sie das Gerät öffnen, um zu überprüfen, ob die Waffeln bereits Ihren Wünschen entsprechen oder noch weiter gebacken werden müssen.
8. Entnehmen Sie Ihre Waffeln mit Hilfe von Küchenutensilien aus Holz oder Kunststoff, um die Antihafbeschichtung nicht zu beschädigen.
9. Wenn Sie keine weiteren Speisen zubereiten möchten, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie die Platten entnehmen, reinigen und zusammen mit dem Gerät verstauen.

Omelettplatten

Mit diesen Einsätzen können Sie leckere Omelettvarianten herstellen.

1. Setzen Sie die Omelettplatten, wie im Abschnitt „Einlegen und Auswechseln der Platten“ beschrieben, ein.
2. Schließen Sie das Gerät an eine ordnungsgemäß installierte Steckdose an. Die grüne Kontrollleuchte leuchtet auf, sobald das Gerät an eine Steckdose angeschlossen wird.
3. Nun muss das Gerät vorheizen. Halten Sie das Gerät während dieser Zeit geschlossen. Der Vorheizvorgang dauert ca. 3-5 Minuten und ist beendet, wenn die rote Kontrollleuchte aufleuchtet.
4. Wenn der Vorheizvorgang beendet ist, öffnen Sie das Gerät durch lösen des Verschlussriegels und klappen das Gerät auf.
5. Füllen Sie nun die Eiermasse in die untere Omelettplatte und schließen das Gerät.
6. Wenn Sie das Gerät schließen, achten Sie darauf, dass der Verschlussriegel korrekt eingearastet ist. Während des Garvorgangs kann die rote Kontrollleuchte eventuell aufleuchten und erlöschen. Ein Aufleuchten der roten Kontrolllampe bedeutet, dass das Gerät erneut heizt, um eine konstante Temperatur einzuhalten.
7. Nach ca. 5-6 Minuten können Sie das Gerät öffnen, um zu überprüfen, ob das Omelett bereits Ihren Wünschen entspricht oder die Garzeit um einige Minuten verlängert werden muss.
8. Entnehmen Sie Ihr Omelett mit Hilfe von Küchenutensilien aus Holz oder Kunststoff, um die Antihafbeschichtung nicht zu beschädigen.
9. Wenn Sie keine weiteren Speisen zubereiten möchten, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie die Platten entnehmen, reinigen und zusammen mit dem Gerät verstauen.

Donutplatten

Mit diesen Einsätzen können Sie leckere Donuts herstellen.

1. Setzen Sie die Donutplatten, wie im Abschnitt „Einlegen und Auswechseln der Platten“ beschrieben, ein.
2. Schließen Sie das Gerät an eine ordnungsgemäß installierte Steckdose an. Die grüne Kontrollleuchte leuchtet auf, sobald das Gerät an eine Steckdose angeschlossen wird.
3. Nun muss das Gerät vorheizen. Halten Sie das Gerät während dieser Zeit geschlossen. Der Vorheizvorgang dauert ca. 3-5 Minuten und ist beendet, wenn die rote Kontrollleuchte aufleuchtet.
4. Wenn der Vorheizvorgang beendet ist, öffnen Sie das Gerät durch lösen des Verschlussriegels und klappen das Gerät auf.
5. Füllen Sie nun Ihren Donutteig in die Aussparungen der unteren Donutplatte und schließen das Gerät.
6. Wenn Sie das Gerät schließen, achten Sie darauf, dass der Verschlussriegel korrekt eingearastet ist. Während des Backvorgangs kann die rote Kontrollleuchte eventuell aufleuchten und erlöschen. Ein Aufleuchten der roten Kontrolllampe bedeutet, dass das Gerät erneut heizt, um eine konstante Temperatur einzuhalten.
7. Nach ca. 5-6 Minuten können Sie das Gerät öffnen, um zu überprüfen, ob die Donuts bereits Ihren Wünschen entsprechen oder noch weiter gebacken werden müssen.

8. Entnehmen Sie Ihre Donuts mit Hilfe von Küchenutensilien aus Holz oder Kunststoff, um die Antihafbeschichtung nicht zu beschädigen.
9. Wenn Sie keine weiteren Speisen zubereiten möchten, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie die Platten entnehmen, reinigen und zusammen mit dem Gerät verstauen.



Hilfreiche Tipps:

- Lassen Sie das Gerät immer vor Gebrauch vorheizen. Bereiten Sie während des Vorheizvorganges Ihre Speisen vor, die Sie zubereiten möchten.
- Wenn Sie „süße“ Sandwiches, z. B. mit Fruchtfüllung, zubereiten, können Sie für ein extra knuspriges Endergebnis, etwas Zucker auf die Außenseiten der Toastscheiben streuen.

Rezepte

Haferflockenwaffeln mit Blaubeeren

Zutaten:

200 g	Mehl
200 g	Haferflocken (Blütenart)
1/2 P.	Backpulver
1/2 TL	Salz
1-2 TL	brauner Zucker
2 EL	neutrales Speiseöl
1/2 TL	Zitronensaft
200 g.	Blaubeeren
ca. 1/2 L	Milch
1	Ei

Zubereitung:

1. Setzen Sie die Waffelplatten, wie im Abschnitt „Einlegen und Auswechseln der Platten“ beschrieben, ein und lassen das Gerät, wie im Abschnitt „Benutzung“ beschrieben, vorheizen.
2. Vermischen Sie Mehl, Haferflocken, Backpulver, Salz und Zucker in einer großen Schüssel miteinander.
3. Geben Sie dann Öl, Zitronensaft und das Ei hinzu. Verrühren Sie alles und geben nach Bedarf so viel Milch hinzu, bis ein dickflüssiger Teig entsteht.
4. Geben Sie zum Schluss die Blaubeeren in den Teig und rühren den Teig abschließend gut durch.
5. Füllen Sie den Waffelteig in die unteren Waffelplatten, schließen das Gerät und backen die Waffeln ca. 5-6 Minuten aus.
6. Entnehmen die Waffeln mit Hilfe von Küchenutensilien aus Holz oder Kunststoff, um die Antihftbeschichtung nicht zu beschädigen.

Thunfisch-Grillsandwich

Zutaten:

1 Dose	Thunfisch, gut abgetropft
2	Pita-Taschen
2	Möhren, geraspelt
2 Scheiben	Gouda
n.B.	Mayonnaise
n.B.	Zwiebelpulvergewürz
n.B.	Sweet Relish (Gewürzpaste auf Basis von sauren Gurken)

Zubereitung:

1. Setzen Sie die strukturieren Grillplatten, wie im Abschnitt „Einlegen und Auswechseln der Platten“ beschrieben, ein und lassen das Gerät, wie im Abschnitt „Benutzung“ beschrieben, vorheizen.

2. Vermischen Sie Thunfisch, Möhren, Mayonnaise, Zwiebelpulvergewürz und Sweet Relish zu einem Salat.
3. Füllen Sie die Pita-Taschen mit dem Thunfischsalat und geben eine Scheibe Gouda in die Pita-Taschen.
4. Legen Sie die Grillsandwiches auf die Grillplatten, schließen das Gerät und sichern es mit dem Verschlussriegel. Grillen Sie Ihr Sandwich ca. 5 Minuten.
5. Entnehmen Sie Ihre Speisen mit Küchenutensilien aus Holz oder Kunststoff.

Empanadas

Zutaten:

1 Rolle	Blätterteig
500 g	Rinderhackfleisch
1 TL	Oregano
1 TL	Kümmel
2 Zehen	Knoblauch, gehackt
1	Zwiebel, klein gewürfelt
6	grüne Oliven
ca. 125 ml	Rinderbrühe
ca. 200 ml	Tomatensauce
n.B.	Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1. Setzen Sie die Sandwichplatten, wie im Abschnitt „Einlegen und Auswechseln der Platten“ beschrieben, ein und lassen das Gerät, wie im Abschnitt „Benutzung“ beschrieben, vorheizen.
2. Vermischen Sie Rinderhackfleisch, Oregano, Kümmel, Salz und Pfeffer in einer großen Schüssel miteinander.
3. Braten Sie Zwiebeln und Knoblauch kurz an und geben die Rinderhackmischung zusammen mit der Rinderbrühe und der Tomatensauce hinzu. Vermischen Sie alle Zutaten gut miteinander und lassen alles 20 Minuten bei schwacher Hitze köcheln.
4. Fügen Sie die Oliven hinzu und lassen alle Zutaten weitergaren, bis alle Flüssigkeit verkocht ist.
5. Teilen Sie vier gleich große Blätterteigquadrate ab und rollen diese aus. Legen Sie zwei Blätterteigquadrate auf die untere Sandwichplatte des Gerätes. Füllen Sie jede Teigtasche mit Hilfe eines kleinen Löffels und legen die anderen zwei Blätterteigquadrate wie einen Deckel auf die Empanadas.
6. Schließen das Gerät und sichern es mit dem Verschlussriegel. Backen Sie Ihre Empanadas ca. 5 Minuten.
7. Entnehmen Sie Ihre Speisen mit Küchenutensilien aus Holz oder Kunststoff.

Fleischbällchen

Zutaten:

½ Tüte	Instant Zwiebelsuppe
500 g	Rinderhackfleisch
100 g	Semmelbrösel
1	Ei
1 TL	Ketchup

Zubereitung:

1. Setzen Sie die strukturieren Grillplatten, wie im Abschnitt „Einlegen und Auswechseln der Platten“ beschrieben, ein und lassen das Gerät, wie im Abschnitt „Benutzung“ beschrieben, vorheizen.
2. Vermischen Sie alle Zutaten in einer großen Schüssel miteinander und formen daraus vier Fleischbällchen.
3. Legen Sie zwei Fleischbällchen auf den Grill schließen das Gerät und sichern es mit dem Verschlussriegel. Braten Sie die Fleischbällchen ca. 8-10 Minuten.
4. Nehmen Sie die Fleischbällchen mit Hilfe von Küchenutensilien aus Holz oder Kunststoff aus dem Gerät.

Schoko-Walnuss-Brownies

Zutaten:

1 Pkt.	Brownie-Fertigbackmischung
100 g	Walnüsse, fein gehackt
1 Pkt.	Schokoladenkuvertüre

Zubereitung:

1. Setzen Sie die glatten Grillplatten, wie im Abschnitt „Einlegen und Auswechseln der Platten“ beschrieben, ein und lassen das Gerät, wie im Abschnitt „Benutzung“ beschrieben, vorheizen.
2. Bereiten Sie den Teig für die Brownies anhand der Packungsanleitung zu und fügen anschließend die Walnüsse hinzu und verrühren alle Zutaten gut miteinander.
3. Füllen Sie nun etwa ein Kelle der Brownie-Teigmischung in die untere Platte des Gerätes ein. Achten Sie jedoch darauf, dass Sie das Gerät nicht überfüllen, der Teig könnte während des Backens aus den Seiten des Gerätes herauslaufen.
4. Schließen Sie das Gerät und sichern Sie es mit dem Verschlussriegel. Lassen Sie den Teig ca. 10 Minuten backen.
5. Wenn der Teig fertig gebacken ist, schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen. Lassen Sie den Teig bei geöffnetem Gerät abkühlen.
6. Wenn sowohl das Gerät als auch der Teig abgekühlt ist, nehmen Sie die untere Platte aus dem Gerät und stürzen den Brownieteig auf ein Kuchenrost, damit der Teig weiter auskühlen kann.
7. Bereiten Sie die Schokoladenkuvertüre nach Packungsanleitung zu und überziehen den Brownieteig mit Schokolade. Schneiden Sie den Brownieteig anschließend in mundgerechte Portionen.

Reinigung und Aufbewahrung



ACHTUNG!

- Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose.
 - Tauchen Sie nie das Gerät, das Kabel oder den Netzstecker in Wasser ein.
 - Die Platten sind spülmaschinengeeignet.
 - Verwenden Sie zum Reinigen keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel. Diese können die Oberfläche beschädigen.
-
1. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät komplett abgekühlt und ausgeschaltet ist!
 2. Nehmen Sie die Platten aus dem Gerät heraus und reinigen Sie das Gerät mit einem leicht angefeuchteten Tuch und etwas mildem Reinigungsmittel. Trocknen Sie das Gerät anschließend mit einem weichen Handtuch ab.
 3. Reinigen Sie die Platten mit warmen Wasser und etwas Reinigungsmittel oder in der Spülmaschine. Bei hartnäckigen Verschmutzungen lassen Sie die Platten etwas in warmem Seifenwasser einweichen. Benutzen Sie keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel. Trocknen Sie die Platten gründlich ab, bevor Sie sie verstauen.
 4. Wickeln Sie das Kabel niemals eng um das Gerät, wenn Sie es verstauen.

Fehlerbehebung

Sollte das Gerät nicht ordnungsgemäß funktionieren, überprüfen Sie bitte zunächst, ob Sie ein Problem selbst beheben können. Kontaktieren Sie ansonsten den Kundenservice. Versuchen Sie nicht, ein defektes Gerät eigenständig zu reparieren!

Problem	mögliche Ursache /Lösung
Das Gerät funktioniert nicht.	<ul style="list-style-type: none">• Steckt der Netzstecker richtig in der Steckdose?• Ist die Steckdose defekt? Probieren Sie eine andere Steckdose.• Überprüfen Sie die Sicherung Ihres Netzanschlusses.
Die rote Kontrollleuchte leuchtet auf und erlischt während der Benutzung	<ul style="list-style-type: none">• Während des Backvorgangs kann die rote Kontrollleuchte eventuell aufleuchten und erlöschen. Ein Aufleuchten der roten Kontrolllampe bedeutet, dass das Gerät erneut heizt, um eine konstante Temperatur einzuhalten. Die ist keine Fehlfunktion

Technische Daten

Modell:	TXS-286C
Gerät:	Maxx Cuisine Vario Chef 6 in 1
Spannungsversorgung:	230 V ~ 50 Hz
Leistung:	750 W
Schutzklasse:	I



Entsorgen



Das Verpackungsmaterial ist wiederverwertbar. Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht und führen Sie sie der Wertstoffsammlung zu.



Entsorgen Sie das Gerät umweltgerecht, wenn Sie sich von ihm trennen möchten. Das Gerät gehört nicht in den Hausmüll. Entsorgen Sie es an einem Recyclinghof für elektrische und elektronische Altgeräte.

Nähere Informationen erhalten Sie bei Ihrer örtlichen Gemeindeverwaltung.

Kundenservice

Sollten Sie Fragen zu dem Gerät haben, wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice:

DS Produkte GmbH, 19258 GALLIN, DEUTSCHLAND

Tel. 0180-5003530 *)

E-mail: service@dspro.de

*) 14 Ct./Min. aus dem dt. Festnetz der Telekom AG, Mobilfunkpreise können abweichen (max. 42 Ct./Min.).

Im Rahmen unserer ständigen Weiterentwicklung behalten wir uns das Recht vor, Produkt, Verpackung oder Beipackunterlagen jederzeit zu ändern.

Importeur:
DS Produkte GmbH, Am Heisterbuschl, 19258 GALLIN, DEUTSCHLAND
Alle Rechte vorbehalten.