Rach's
KOCHWERK

Heißluft-Fritteuse

13370 / 14965 / 14966

DE

DS Produkte GmbH
Stormarnring 14
22145 Stapelfeld · Deutschland

KUNDENSERVICE

Am Heisterbusch 1
19258 Gallin · Deutschland
kundenservice@dspro.de
✆ +49 38851 314650*

* Anruf in das deutsche Festnetz zum Tarif Ihres Anbieters.

EN

DS Produkte GmbH
Stormarnring 14
22145 Stapelfeld · Germany

CUSTOMER SERVICE

Am Heisterbusch 1
19258 Gallin · Germany
kundenservice@dspro.de
✆ +49 38851 314650*

* Calls to German landlines are subject to your provider's charges.

Z 13370_14965_14966 M DS V2 0624 as

DE **Gebrauchsanleitung**

EN **Operating instructions**

DE

WICHTIGE HINWEISE! UNBEDINGT AUFBEWAHREN!

Auf dieser Ausklappseite finden Sie alle Abbildungen, auf die in der Gebrauchsanleitung verwiesen wird. Klappen Sie die Seite vor dem Lesen der Gebrauchsanleitung auf.

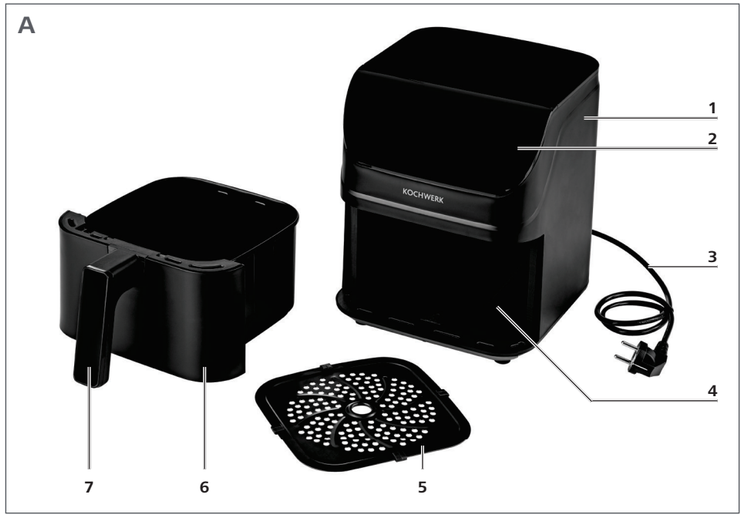
Seite 1

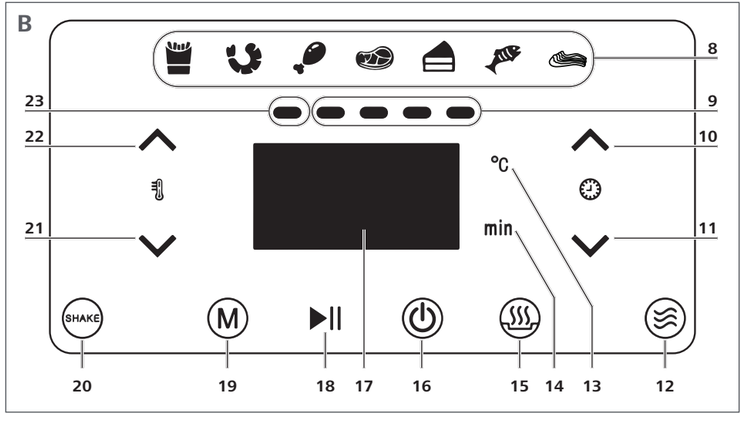
EN

IMPORTANT NOTICES! PLEASE KEEP FOR REFERENCE!

On this fold-out page you will find all illustrations referenced in these operating instructions. Open the page before reading the operating instructions.

Page 11


A
KOCHWERK
1
2
3
4
5
6
7


B
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
°C
min
SHAKE
M

INHALTSVERZEICHNIS

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

WICHTIGE HINWEISE! UNBEDINGT AUFBEWAHREN!

LIEFERUMFANG

1 x Haupteinheit
1 x Schublade
1 x Einsatzrost
1 x Gebrauchsanleitung

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

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

AUF EINEN BLICK

(Bild A)

1 Haupteinheit
2 Bedienfeld
3 Anschlussleitung
4 Garraum
5 Einsatzrost
6 Schublade
7 Griff

(Bild B) – Bedienfeld

8 Programmsymbole:
- Pommes frites
- Backen
- Shrimps
- Fisch
- Geflügel
- Steak
- Fleisch

9 Betriebsleuchten
10 Garzeit erhöhen
11 Garzeit verringern
12 Warmhalten
13 **°C** – Gartemperatur wird angezeigt
14 **min** – Garzeit wird angezeigt
15 Vorheizen
16 Gerät ein-/ausschalten
17 Display
18 ▶|| Start/Pause
19 (M) Programm auswählen
20 (SHAKE) (**SHAKE**) – Durchmengen
21 Gartemperatur verringern
22 Gartemperatur erhöhen
23 Heizkontrolleuchte

Liebe Kundin, lieber Kunde,

wir freuen uns, dass Sie sich für **Rachs KOCHWERK Heißluft-Fritteuse** entschieden haben.

Für punktgenaues Garen verfügt die Heißluft-Fritteuse über eine 60-Minuten-Timerfunktion mit automatischer Abschaltung. Mit der Turn-Reminder-Funktion werden Sie nach der Hälfte der Zubereitungszeit durch einen Signalton zum Schütteln des Garguts aufgefordert, damit es gleichmäßig bräunt und schön kross wird.

Sollten Sie Fragen zum Gerät sowie zu Ersatz- / Zubehörteilen haben, kontaktieren Sie den Kundenservice über unsere Website: **www.ds-group.de/kundenservice**

Informationen zur Gebrauchsanleitung

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

SYMBOLE

Gefahrenzeichen: Diese Symbole zeigen mögliche Gefahren an. Die dazugehörenden Sicherheitshinweise aufmerksam lesen und befolgen.

Ergänzende Informationen

Gebrauchsanleitung vor Benutzung lesen!

Vorsicht: heiße Oberflächen!

Für Lebensmittel geeignet

~ Wechselstrom

SIGNALWÖRTER

Signalwörter bezeichnen Gefährdungen bei Nichtbeachtung der dazugehörigen Hinweise.

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

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

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

HINWEIS – kann Risiko von Sachschäden zur Folge haben

BESTIMMUNGSGEMÄßER GEBRAUCH

- Das Gerät ist zum Garen von Lebensmitteln durch Heißluft bestimmt.
- **Das Gerät arbeitet mit Heißluft. Es ist keine herkömmliche Fritteuse, in der Lebensmittel in Öl frittiert werden.**
- Das Gerät eignet sich **nicht** zur Zubereitung von flüssigen Gerichten, wie Suppen, Saucen oder Eintöpfen!
- Das Gerät ist ausschließlich für den privaten Gebrauch geeignet, nicht für eine gewerbliche oder haushaltsähnliche Nutzung z. B. in Hotels, Frühstückspensionen, Büros, Mitarbeiterküchen o. Ä.
- Das Gerät nur für den angegebenen Zweck und nur wie in der Gebrauchsanleitung beschrieben nutzen. Jede weitere Verwendung gilt als bestimmungswidrig.

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

SICHERHEITSHINWEISE

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

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

VORSICHT: heiße Oberflächen!

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.

- Das Gerät ist bei nicht vorhandender 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 benutzen und lagern.
- Das Gerät und Anschlussleitung niemals mit feuchten Händen berühren, wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Das Gerät und die Anschlussleitung niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen und sicherstellen, dass diese nicht ins Wasser fallen oder nass werden können.
- Sollte das Gerät ins Wasser fallen während es an das Stromnetz angeschlossen ist, sofort den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. **Erst danach** das Gerät aus dem Wasser herausholen. Niemals versuchen, es aus dem Wasser zu ziehen, während es an das Stromnetz angeschlossen ist! Vor erneuter Inbetriebnahme durch den Hersteller, Kundenservice oder autorisierte Fachhändler prüfen lassen, um eventuelle Gefährdungen zu vermeiden.

WARNUNG – Brandgefahr

- Keine Flüssigkeiten (z. B. Öl oder Wasser) direkt in das Gerät oder in die Schublade schütten oder ein mit Flüssigkeit gefülltes Gefäß in das Gerät stellen.
- Das Gerät nicht in der Nähe von brennbarem Material betreiben. Keine brennbaren Materialien (z. B. Pappe, Papier, Kunststoff) auf oder in das Gerät legen.
- 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 Feuerlöscher ersticken.

WARNUNG – Verletzungsgefahr

- Verpackungsmaterial von Kindern und Tieren fernhalten. Es besteht Erstickungsgefahr.
- Sicherstellen, dass die Anschlussleitung stets außer Reichweite von jungen Kindern und Tieren ist. Es besteht Strangulationsgefahr.
- Während des Betriebes und beim Herausziehen der Schublade kann heißer Dampf entweichen. Kopf und Hände daher aus der Gefahrenzone fernhalten. Es besteht Verbrühungsgefahr durch Hitze, heißen Dampf oder Kondenswasser.

HINWEIS – Risiko von Material- und Sachschäden

- Darauf achten, dass der austretende Dampf nicht direkt mit elektrischen Geräten und Einrichtungen, die elektrische Bauteile enthalten, in Kontakt kommt.

- Wenn während des Betriebes ein Fehler auftritt, den Netzstecker ziehen. Ansonsten das Gerät immer erst ausschalten, bevor der Netzstecker gezogen wird.
- Das Gerät vor einem Gewitter oder beim Stromausfall vom Stromnetz trennen.
- Wenn das Gerät vom Stromnetz getrennt wird, immer am Netzstecker und nie am Netzkabel ziehen.
- Das Gerät nicht an der Anschlussleitung ziehen oder tragen.
- Das Gerät schützen vor: Feuer und anderen Wärmequellen, lang anhaltender Feuchtigkeit, lang anhaltender direkter Sonneneinstrahlung und Stößen.
- Das Gerät an einem trockenen Platz bei Temperaturen zwischen 0 und 40 °C aufbewahren.
- Niemals Gegenstände auf das Gerät oder die Anschlussleitung stellen.
- Nur Original-Zubehörteile des Herstellers verwenden, um die Funktionsweise des Gerätes nicht zu beeinträchtigen und eventuelle Schäden zu verhindern.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Beachten!

- Die erste Inbetriebnahme des Gerätes sollte ohne Nahrungsmittel erfolgen, da es aufgrund eventueller Beschichtungsrückstände zu einer Geruchs- oder Rauchentwicklung kommen könnte.

1. Das Gerät ca. 10 Minuten lang ohne Inhalt auf höchster Temperaturstufe aufheizen lassen. Dafür die Anweisungen in den Kapiteln „Aufstellen und Anschließen“ sowie „Benutzung“ befolgen.
2. Nach dem Abkühlen die Schublade (**6**) und den Einsatzrost (**5**) mit Spülmittel und warmem Wasser reinigen.
   Der Einsatzrost ist auch für die Spülmaschine geeignet.

ZUBEHÖR

Schublade

In der Schublade (**6**) werden die Speisen zubereitet. Sie muss in den Garraum (**4**) eingesetzt sein, wenn das Gerät in Betrieb genommen wird.

Einsatzrost

Der Einsatzrost (**5**) sollte bei der Benutzung des Gerätes in die Schublade (**6**) eingesetzt sein, damit die Umluftfunktion nicht beeinträchtigt wird.

Zum Backen kann auch eine kleine Auflauf- oder Backform auf den Einsatzrost gestellt werden.

PROGRAMME UND FUNKTIONEN

Die Schublade muss vollständig in den Garraum eingesetzt sein, damit das Bedienfeld verwendet werden kann.

Das Gerät verfügt über eine manuelle Temperatur- und Garzeit-Einstellung sowie über 7 voreingestellte Programme. Um ein Programm zu wählen, das Feld Ⓜ (**19**) auf dem Bedienfeld (**2**) berühren. Blinkt das Symbol, ist das Programm aktiviert.

Die Symbole stehen für die folgenden, voreingestellten Programme:

Symbol	Programm	Temperatur (°C)	Garzeit (Min.)
	Pommes frites	200	20
	Shrimps	180	15
	Geflügel	160	20
	Fleisch	160	40
	Kuchen	180	25
	Fisch	160	20
	Steak	180	20

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

Temperatur und Garzeit anpassen

Die eingestellte Temperatur und Garzeit werden abwechselnd auf dem Display (**17**) angezeigt. Voreingestellt sind 180 °C und 15 Minuten.

Sowohl ohne die Verwendung eines voreingestellten Programmes, als auch bei der Wahl eines Programmes können die Gartemperatur und die Garzeit angepasst werden.

Dazu das jeweilige Feld ∧/∨ (**22/21** bzw. **10/11**) berühren.

Für einen Schnelldurchlauf der Werte das jeweilige Feld berühren und halten.

Standby-Modus

Durch Berühren des Feldes ⏻ (**16**) wird das Bedienfeld (**2**) aktiviert/deaktiviert.

Wenn das Gerät nicht in Betrieb ist und ca. 60 Sekunden lang keine Taste gedrückt wird, schaltet das Gerät in den Standby-Modus.

AUFSTELLEN UND ANSCHLIEßEN

Beachten!

- Das Gerät nicht unter Küchenoberschränke o. Ä. stellen. Durch den aufsteigenden Dampf könnten diese Schaden nehmen!
- Das Gerät nicht zusammen mit anderen Verbrauchern (mit hoher Wattleistung) an eine Mehrfachsteckdose anschließen, um eine Überlastung und ggf. einen Kurzschluss (Brand) zu vermeiden.
- Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose, die mit den technischen Daten des Gerätes übereinstimmt, anschließen. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen gut zugänglich sein, damit die Netzverbindung schnell getrennt werden kann.
- Darauf achten, dass die Anschlussleitung keine Stolpergefahr darstellt. Sie darf nicht von der Aufstellfläche herabhängen, um ein Herunterreißen des Gerätes zu verhindern.
- Darauf achten, dass die Anschlussleitung nicht gequetscht, geknickt oder über scharfe Kanten gelegt wird und nicht mit heißen Flächen in Berührung kommt.

1. Das Gerät auf die Küchenzeile oder eine andere trockene, saubere, ebene und hitzebeständige Arbeitsfläche stellen. Für ausreichend Freiraum zu allen Seiten sorgen (mind. 20 cm zu den Seiten und 50 cm nach oben).
2. Den Einsatzrost (**5**) in die Schublade (**6**) setzen und die Schublade vollständig in den Garraum (**4**) schieben.
3. Die Anschlussleitung (**3**) vollständig auseinanderwickeln und den Netzstecker in eine Steckdose stecken.
   Die Symbole des Bedienfeldes (**2**) leuchten kurz auf und und es ertönt ein Signal. Das Symbol ⏻ (**16**) leuchtet dauerhaft, das Gerät befindet sich im Standby-Modus.

BENUTZUNG

Beachten!

- Nahrungsmittel nicht in Frischhaltefolie oder in Plastikbeuteln verpackt in das Gerät legen.
- Darauf achten, dass die Speisen nicht das Heizelement berühren.
- Die Schublade maximal zur Hälfte befüllen, damit die heiße Luft optimal im Garraum zirkulieren kann.
- Darauf achten, dass öl- und fettreiche Speisen nicht überhitzt werden. Sie könnten sich entzünden.
- Die heiße Schublade nach der Benutzung immer auf einer hitzebeständigen Unterlage abstellen.

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

Grundlegende Benutzung

1. Sicherstellen, dass der Einsatzrost (**5**) in die Schublade (**6**) eingesetzt ist.
2. Lebensmittel in die Schublade geben.
3. Die Schublade vollständig in den Garraum (**4**) schieben.
4. Das Gerät an eine Steckdose anschließen (siehe Kapitel „Aufstellen und Anschließen“).
5. Das Feld ⏻ (**16**) berühren, um das Gerät einzuschalten. 180 °C und 15 Minuten sind voreingestellt.
6. Die Garzeit und Temperatur entweder manuell anpassen oder eines der 7 Programme auswählen (siehe Kapitel „Programme und Funktionen“).
7. Das Feld ▶II (**18**) berühren, um den Garvorgang zu starten.
   Die Betriebsleuchten (**9**) blinken. Bei Auswahl eines Programms leuchtet zusätzlich das entsprechende Symbol. Die eingestellte Temperatur und die verbleibende Zeit werden abwechselnd auf dem Display (**17**) angezeigt.

Bevor man mit dem Gerät richtig vertraut ist, sollte der Zustand der Speisen zwischendurch überprüft werden, damit sie nicht anbrennen.

8. Nach Ablauf der eingestellten Garzeit erscheint **OFF** auf dem Display und der Garvorgang wird automatisch beendet. Der Lüfter läuft noch einige Sekunden weiter. Danach ertönt ein Signal und das Gerät schaltet in den Standby-Modus.
9. Die Schublade am Griff (**7**) aus dem Garraum ziehen und auf einer hitzebeständigen Unterlage abstellen.

10. Die Lebensmittel aus der Schublade nehmen.
11. Das Gerät vom Stromnetz trennen.
12. Nach dem Abkühlen das Gerät und die Zubehörteile reinigen (siehe Kapitel „Reinigung und Aufbewahrung").

Vorheizen

Mit dieser Funktion kann das Gerät vor dem Einfüllen der Lebensmittel vorgeheizt werden.

1. Das Gerät aufstellen und anschließen (siehe Kapitel „Aufstellen und Anschließen"). Sicherstellen, dass die Schublade (**6**) vollständig im Garraum (**4**) sitzt.
2. Das Feld ⏻ (**16**) berühren, um das Gerät einzuschalten.
3. Das Feld ♨ (**15**) berühren, um die Funktion zu aktivieren. Das Feld ♨ blinkt. 115 °C und 12 Minuten sind voreingestellt.
4. Ggf. die Vorheiztemperatur und -zeit anpassen. Dazu die Felder ∧/∨ (**22/21** bzw. **10/11**) berühren.
5. Das Feld ▶|| (**18**) berühren, um das Gerät vorzuheizen. Das Feld ♨ leuchtet konstant.
6. Nach Ablauf der eingestellten Vorheizzeit erscheint **OFF** auf dem Display und der das Vorheizen wird automatisch beendet. Der Lüfter läuft noch einige Sekunden weiter. Danach ertönt ein Signal und das Gerät schaltet in den Standby-Modus.

Durchmengen (SHAKE)

Mit dieser Funktion kann an das Durchmengen der Lebensmittel nach der Hälfte der Garzeit erinnert werden.

1. **Funktion aktivieren: Vor** dem Start des Garvorgangs zusätzlich das Feld SHAKE (**SHAKE**) (**20**) berühren. Ist die Funktion aktiviert, blinkt das Feld SHAKE langsam.
2. Nach der Hälfte der Garzeit ertönt ein Signal und das Feld SHAKE blinkt schneller. **Der Garvorgang wird nicht automatisch pausiert.**
   Die Schublade (**6**) herausziehen, das Gargut durchmengen und die Schublade wieder einsetzen. Das Feld SHAKE erlischt.

Warmhalten

Mit dieser Funktion können die Lebensmittel im Anschluss an den Garvorgang bei 60–90 °C für 30–120 Minuten warmgehalten werden.

1. **Funktion aktivieren:** Das Feld ≋ (**12**) berühren. Ist die Funktion aktiviert, blinkt das Feld ≋ langsam. 90 °C und 15 Minuten sind voreingestellt.
2. **Warmhaltetemperatur und -zeit anpassen:** Ggf. das Feld ≋ (**12**) berühren. Das Feld ≋ sowie das Display (**17**) müssen blinken. Dann die Felder ∧/∨ (**22/21** bzw. **10/11**) berühren, um die Werte anzupassen.
3. Nach Ablauf der eingestellten Garzeit ertönt ein Signal und das Gerät wechselt automatisch zur Warmhalten-Funktion. Das Programmsymbol (**8**) erlischt, das Feld ≋ leuchtet konstant.

Garvorgang kurz unterbrechen

Soll der Garvorgang unterbrochen werden, das Feld ▶|| (**18**) berühren oder die Schublade (**6**) aus dem Garraum (**4**) ziehen.
Das Feld ▶|| blinkt. Beim Herausziehen der Schublade erlischt das Bedienfeld (**2**).

Um den Garvorgang fortzusetzen, die Schublade wieder vollständig in den Garraum schieben und ggf. die Felder ⏻ (**16**) und ▶|| erneut berühren.

Garvorgang vorzeitig beenden

Um den Garvorgang vor Ablauf der eingestellten Garzeit zu beenden, das Feld ⏻ (**16**) berühren.
Das Gerät schaltet in den Standby-Modus. Der Lüfter läuft noch einige Sekunden weiter.

REINIGUNG UND AUFBEWAHRUNG

Beachten!

- Die Haupteinheit und die Schublade sind **nicht** für die Spülmaschine geeignet.
- Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel oder Reinigungspads verwenden. Diese können die Oberflächen beschädigen.

Die Schublade (**6**), den Einsatzrost (**5**) und ggf. die Haupteinheit (**1**), nach jedem Gebrauch reinigen, um Keimbildung und dem Anbrennen von Lebensmittelrückständen vorzubeugen.

1. Sicherstellen, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist.
2. Das Gehäuse der Haupteinheit sowie den Garraum (**4**) und das Heizelement bei Bedarf mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen.
   Nicht in der Geschirrspülmaschnine reinigen oder ins Wasser tauchen!
3. Den Einsatzrost mit Spülmittel und warmem Wasser oder in der Spülmaschine reinigen. Um die Qualität möglichst lange zu erhalten, sollte er vorzugsweise mit der Hand abgespült werden.
4. Die Schublade auswischen oder unter fließendem Wasser abspülen.
   Hartnäckige Verschmutzungen in warmem Wasser und Spülmittel aufweichen lassen.
   Darauf achten, dass kein Wasser in die Öffnungen gelangt.
5. Alle Teile vollständig trocknen lassen oder abtrocknen.
6. Das Gerät an einem sauberen, trockenen, für Kinder und Tiere unzugänglichen Ort aufbewahren.

PROBLEMBEHEBUNG

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

Nicht versuchen, ein elektrisches Gerät selbst zu reparieren!

Das Gerät funktioniert nicht.

Der Netzstecker steckt nicht richtig in der Steckdose.

▶ Den Sitz des Netzsteckers korrigieren.

Die Schublade (**6**) sitzt nicht korrekt im Garraum (**4**).

▶ Die Schublade vollständig in den Garraum schieben.

Das Gerät ist zu heiß.

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

Die Sicherung im Sicherungskasten wird ausgelöst.

Zu viele Geräte sind am selben Stromkreis angeschlossen.

▶ Die Anzahl der Geräte im Stromkreis reduzieren.

Die Lebensmittel sind nicht gleichmäßig gegart.

Die Schublade (**6**) ist zu voll.

▶ Die Lebensmittelmenge verringern. Die Schublade maximal zur Hälfte mit Lebensmitteln befüllen.

Die Lebensmittel liegen aufeinander.

▶ Lebensmittel verteilen und von Zeit zu Zeit durchmengen.

Es wurden verschiedene Lebensmittel mit unterschiedlichen Garzeiten gleichzeitig zubereitet.

▶ Lebensmittel mit unterschiedlichen Gartemperatur nacheinander zubereiten.

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

► Die Garzeit bzw. Temperatur erhöhen.

Pommes frites aus frischen Kartoffeln sind nicht knusprig.

Die Kartoffeln sind zu wasserhaltig.

► Die Kartoffeln in schmalere Stücke schneiden. Die Kartoffelstücke mit einem Küchenpapier trockentupfen und dann mit etwas Speiseöl beträufeln.

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

Das Gerät/Zubehör ist verschmutzt.

► Die Anweisungen im Kapitel „Reinigung und Aufbewahrung" befolgen.

Das Gerät wird zum ersten Mal verwendet.

Eine Geruchsentwicklung tritt bei der ersten Benutzung neuer Geräte häufig auf.

► Die Anweisungen im Kapitel „Vor dem ersten Gebrauch" befolgen.

ENTSORGUNG

Das Verpackungsmaterial umweltgerecht entsorgen und der Wertstoffsammlung zuführen.

Das nebenstehende Symbol (durchgestrichene Mülltonne mit Unterstrich) bedeutet, dass Altgeräte nicht in den Hausmüll, sondern in spezielle Sammel- und Rückgabesysteme gehören.
Besitzer von Altgeräten aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von Herstellern und Vertreibern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgeben, damit sie einer umweltschonenden Entsorgung sowie einer Wiedergewinnung von wertvollen Rohstoffen zugeführt werden können.
Bei einer unsachgemäßen Entsorgung können giftige Inhaltsstoffe in die Umwelt gelangen, die gesundheitsschädigende Wirkungen auf Menschen, Tiere und Pflanzen haben. Rücknahmepflichtig sind auch Geschäfte, die Elektro- und Elektronikgeräte auf dem Markt bereitstellen.

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

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer:	13370 (schwarz); 14965 (weiß); 14966 (anthrazit)
Modellnummer:	RA430-D
Stromversorgung:	220 – 240 V ~ 50/60 Hz
Leistung:	1400 W
Schutzklasse:	I
Fassungsvermögen:	max. 4 Liter
Temperatureinstellung:	80 °C – 200 °C (Funktion (Warmhalten): 60 – 90 °C)
Timer:	1 – 60 Minuten (Funktion (Warmhalten): 30 – 120 Minuten)
ID Gebrauchsanleitung:	Z 13370_14965_14966 M DS V2 0624 as

Alle Rechte vorbehalten.

LIST OF CONTENTS

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

IMPORTANT NOTICES! PLEASE KEEP FOR REFERENCE!

ITEMS SUPPLIED

1 x main unit
1 x drawer
1 x insert rack
1 x operating instructions

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

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

AT A GLANCE

(Picture A)

1 Main unit
2 Control panel
3 Connecting cable
4 Cooking chamber
5 Insert rack
6 Drawer
7 Handle

(Picture B) – Control Panel

8 Programme symbols:
Chips, Baking, Shrimps, Fish, Poultry, Steak, Meat
9 Operating lamps
10 Increase cooking time
11 Reduce cooking time
12 Keep warm
13 **°C** – Cooking temperature is displayed
14 **min** – Cooking time is displayed
15 Preheat
16 Switch the device on/off
17 Display
18 Start/pause
19 Select programme
20 (**SHAKE**) – Mix around
21 Reduce cooking temperature
22 Increase cooking temperature
23 Heating control lamp

Dear Customer,

We are delighted that you have chosen this **Rachs KOCHWERK hot air frying machine**.

For precise cooking, the hot air frying machine has a 60-minute timer function with automatic switch-off. The turn reminder function reminds you with a beep after half the cooking time to mix around the food you are cooking so that it browns evenly and goes nice and crispy.

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

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 for other users. They form an integral part of the device. The manufacturer and importer do not accept any liability if the information in these operating instructions is not complied with.

SYMBOLS

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

Supplementary information

Read the operating instructions before use!

Caution: hot surfaces!

Suitable for use with food

~ Alternating current

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 slight or moderate injury

NOTICE – may result in risk of damage to material

INTENDED USE

- The device is intended to be used to cook food using hot air.
- **The device operates with hot air. It is not a conventional fryer in which food is deep-fried using oil.**
- The device is **not** suitable for preparing liquid dishes such as soups, sauces or stews!
- The device is for personal use only and is not intended for commercial or domestic-like applications, e.g. in hotels, bed and breakfasts, offices, staff kitchens or similar places.
- Use the device only for the specified purpose and as described in the operating instructions. Any other use is deemed to be improper.
- The warranty does not cover faults caused by incorrect handling, damage or attempted repairs. The same applies to normal wear and tear.

SAFETY NOTICES

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

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

CAUTION: hot surfaces!

The device and accessories will become very hot during use. Do not come into contact with heated parts while or after using the device! Only ever touch the 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.

- 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 use and store the device in rooms with high humidity.
- Never touch the device and the connecting cable with wet hands when the device is connected to the mains power.
- Never immerse the device and the connecting cable in water or other liquids and ensure that these components cannot fall into water or become wet.
- If the device falls into water while it is connected to the mains power, pull the mains plug out of the plug socket immediately. **Only after this** should you pull the device out of the water. Never attempt to pull it out of the water while it is connected to the mains power! Before using it again, have it checked by the manufacturer, customer service department or an authorised distributor in order to avoid possible hazards.

WARNING – Danger of Fire

- Do not pour any liquids (e.g. oil or water) directly into the device or the drawer or place a liquid-filled vessel into the device.
- 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 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 fire extinguisher.

WARNING – Danger of Injury

- Keep the packaging material away from children and animals. There is a danger of suffocation.
- Make sure that the connecting cable is always kept out of the reach of young children and animals. There is a danger of strangulation.
- Hot steam can escape from the device during operation and when the drawer is pulled out. You should therefore keep your head and hands out of the danger zone. There is a danger of scalding from heat, hot steam or condensation.

NOTICE – Risk of Damage to Material and Property

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

BEFORE INITIAL USE

Please Note!

- The device should be used for the first time without any food in it as it may produce some smoke or odours due to coating residues.

1. Allow the device to heat up on the highest temperature setting for approx. 10 minutes without any food in it. To do this, follow the instructions in the "Set-Up and Connection" and "Use" chapters.
2. Once the device has cooled down, clean the drawer (**6**) and the insert rack (**5**) with detergent and warm water.
   The insert rack is also dishwasher-safe.

ACCESSORIES

Drawer

The food is prepared in the drawer (**6**). It must be inserted in the cooking chamber (**4**) when the device is put into operation.

Insert Rack

The insert rack (**5**) should be inserted in the drawer (**6**) when the device is in use so that the air circulation function is not impaired.

A small casserole or baking tin can also be placed on the insert rack for baking.

PROGRAMMES AND FUNCTIONS

The drawer must be inserted all the way into the cooking chamber for the control panel to be used.

The device features manual setting of the temperature and cooking time as well as 7 preset programmes. To select a programme, touch the field Ⓜ (**19**) on the control panel (**2**). When the symbol flashes, the programme is activated.

The symbols represent the following, preset programmes:

Symbol	Programme	Temperature (°C)	Cooking time (min.)
	Chips	200	20
	Shrimps	180	15
	Poultry	160	20
	Meat	160	40
	Cake	180	25
	Fish	160	20
	Steak	180	20

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

Adjusting the Temperature and Cooking Time

The set temperature and cooking time are shown alternately on the display (**17**). The preset values are 180°C and 15 minutes.

The cooking temperature and the cooking time can be adjusted both without using a preset programme and when a programme is chosen.

To do this, touch the respective field ∧/∨ (**22/21** or **10/11**).

To scroll through the values quickly, press and hold down the respective field.

Standby Mode

When you touch the field ⏻ (**16**), the control panel (**2**) is activated/deactivated.

If the device is not operating and no button is pressed for around 60 seconds, the device switches to standby mode.

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!
- Do not connect the device along with other consumers (with a high wattage) to a multiple socket in order to prevent overloading and a possible short circuit (fire).
- 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.
- Make sure that the connecting cable does not present a trip hazard. It should not hang down from the surface on which the device is placed in order to prevent the device from being pulled down.
- Make sure that the connecting cable is not squashed, bent or laid over sharp edges and does not come into contact with hot surfaces.

1. Place the device on the kitchen unit or another dry, clean, flat and heat-resistant work surface. Ensure there is sufficient clear space on all sides (at least 20 cm to the sides and 50 cm above).
2. Place the insert rack (**5**) in the drawer (**6**) and slide the drawer all the way into the cooking chamber (**4**).
3. Fully unwind the connecting cable (**3**) and plug the mains plug into a plug socket.
   The symbols on the control panel (**2**) light up briefly and a beep is heard. The symbol ⏻ (**16**) lights up constantly and the device is in standby mode.

USE

Please Note!

- Do not place food that is still wrapped in cling film or plastic bags in the device.
- Make sure that the food does not come into contact with the heating element.
- Fill the drawer no more than half full so that the hot air can circulate optimally inside the cooking chamber.
- Make sure that foodstuffs containing oil and fats are not overheated. They could ignite.
- Always place the hot drawer down on a heat-resistant surface after use.

- The cooking time is dependent on the size and quantity of the food and on the temperature. Start with a shorter cooking time and gradually increase it if required.
- When preparing mass-produced frozen products, you should follow the times and temperatures specified by the manufacturer. Check whether your food is fully cooked before the stated cooking time has expired.

- With some food (e.g. chips and similar items), it is advisable to mix the food around from time to time to obtain an even cooking result.

Basic Use

1. Make sure that the insert rack (**5**) is inserted in the drawer (**6**).
2. Place food in the drawer.
3. Slide the drawer all the way into the cooking chamber (**4**).
4. Connect the device to a plug socket (see the "Set-Up and Connection" chapter).
5. Touch the field ⏻ (**16**) to switch on the device. 180°C and 15 minutes are preset.
6. Either manually adjust the cooking time and temperature or select one of the 7 programmes (see the "Programmes and Functions" chapter).
7. Touch the field ▶|| (**18**) to start the cooking process.
   The operating lamps (**9**) flash. When you select a programme, the corresponding symbol also lights up. The set temperature and the remaining time are shown alternately on the display (**17**).

Until you are properly familiar with the device, the condition of the food should be checked in between times to ensure that it does not burn.

8. Once the set cooking time elapses, **OFF** appears on the display and the cooking process ends automatically. The fan continues to run for a few more seconds. A beep is then heard and the device switches to standby mode.
9. Pull the drawer out of the cooking chamber by the handle (**7**) and place it down on a heat-resistant surface.
10. Take the food out of the drawer.
11. Disconnect the device from the mains power.
12. After it has cooled down, clean the device and the accessories (see the "Cleaning and Storage" chapter).

Preheating

This function can be used to preheat the device before the food is added.

1. Set up and connect the device (see the "Set-Up and Connection" chapter). Make sure that the drawer (**6**) is placed fully inside the cooking chamber (**4**).
2. Touch the field ⏻ (**16**) to switch on the device.
3. Touch the field ♨ (**15**) to activate the function. The field ♨ flashes. 115°C and 12 minutes are preset.
4. Adjust the preheating temperature and time if necessary. To do this, touch the fields ∧/∨ (**22/21** or **10/11**).
5. Touch the field ▶|| (**18**) to preheat the device. The field ♨ is lit constantly.
6. Once the set preheating time elapses, **OFF** appears on the display and the preheating ends automatically. The fan continues to run for a few more seconds. A beep is then heard and the device switches to standby mode.

Mix Around (SHAKE)

This function allows you to set a reminder to mix around the food once half the cooking time has elapsed.

1. **Activate the function: Before** you start the cooking process, you should also touch the field SHAKE (**SHAKE**) (**20**). When the function is activated, the field SHAKE flashes slowly.
2. Once half the cooking time has elapsed, a beep is heard and the field SHAKE flashes faster. **The cooking process is not paused automatically.**
   Pull out the drawer (**6**), mix around the food you are cooking and reinsert the drawer. The field SHAKE goes out.

Keeping Warm

This function allows the food to be kept warm at 60 – 90°C for 30 – 120 minutes after the cooking process.

1. **Activate the function:** Touch the field (**12**). When the function is activated, the field flashes slowly. 90°C and 15 minutes are preset.
2. **Adjust the keep-warm temperature and time:** Touch the field (**12**) if necessary. The field and the display (**17**) must flash. Then touch the fields ∧/∨ (**22/21** or **10/11**) to adjust the values.
3. Once the set cooking time has elapsed, a beep sounds and the device automatically switches to the keep-warm function. The programme symbol (**8**) goes out and the field is lit constantly.

Briefly Pausing the Cooking Process

If the cooking process needs to be paused, touch the field ▶|| (**18**) or pull the drawer (6) out of the cooking chamber (**4**).
The field ▶|| flashes. When the drawer is pulled out, the control panel (**2**) goes out.
To resume the cooking process, slide the drawer all the way back into the cooking chamber and if necessary touch the fields ⏻ (**16**) and ▶|| again.

Ending the Cooking Process Prematurely

To end the cooking process before the set cooking time has elapsed, touch the field ⏻ (**16**).
The device switches to standby mode.
The fan continues to run for a few more seconds.

CLEANING AND STORAGE

Please Note!

- The main unit and the drawer are **not** dishwasher-safe.
- Do not use any sharp or abrasive cleaning agents or cleaning pads. These may damage the surfaces.

Clean the drawer (**6**), the insert rack (**5**) and if necessary the main unit (**1**) after every use to prevent germ formation and to prevent food residues from burning on.

1. Make sure that the device has been disconnected from the mains power.
2. Wipe down the outside of the main unit and the cooking chamber (**4**) and the heating element with a clean, damp cloth if necessary.
   Do not clean in the dishwasher or immerse in water!
3. Clean the insert rack with detergent and warm water or in the dishwasher. To maintain the quality for as long as possible, it should preferably be rinsed by hand.
4. Wipe out the drawer or rinse it under running water.
   Soak stubborn dirt in warm water and detergent.
   Make sure that no water gets into the openings.
5. Allow all parts to dry completely or dry them off.
6. Store the device in a clean, dry place so that it is out of the reach of children and animals.

TROUBLESHOOTING

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

Do not attempt to repair an electrical device yourself!

The device does not work.

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

- ▶ Correct the fit of the mains plug.

The drawer (**6**) is not fitted correctly in the cooking chamber (**4**).

- ▶ Slide the drawer all the way into the cooking chamber.

The device is too hot.

- ▶ 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 are connected to the same circuit.

- ▶ Reduce the number of devices in the circuit.

The food has not been cooked evenly.

The drawer (**6**) is too full.

- ▶ Reduce the amount of food. Fill the drawer no more than half full with food.

The items of food are piled on top of one another.

- ▶ Spread the food and mix it around from time to time.

Different items of food with different cooking times have been prepared at the same time.

- ▶ Prepare items of food with different cooking temperatures one after the other.

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

- ▶ Increase the cooking time or temperature.

Chips made from fresh potatoes are not crispy.

The potatoes contain too much water.

- ▶ Cut the potatoes into narrower pieces. Dab the potato pieces dry with some kitchen towel and then trickle a little cooking oil over them.

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

The device / accessory 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.

- ▶ Follow the instructions in the “Before Initial Use” chapter.

DISPOSAL

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

The adjacent symbol (crossed-out bin underlined) means that used devices should not be disposed of in the domestic waste, but should instead be taken to special collection and return systems.
Owners of used devices from private households can take them free of charge to the collection points of the public waste disposal authorities or the disposal points which are set up by manufacturers and distributors under the Electrical Equipment Act so that they can be disposed of in an environmentally friendly way and valuable raw materials can be recovered. If they are not disposed of properly, toxic ingredients may escape into the environment and cause harm to the health of humans, animals and plants. Businesses which market electrical and electronic devices are also obliged to take back used devices.

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

TECHNICAL DATA

Article number:	13370 (black) 14965 (white) 14966 (anthracite)
Model number:	RA430-D
Power supply:	220 – 240 V ~ 50/60 Hz
Power:	1400 W
Protection class:	I
Capacity:	max. 4 litres
Temperature setting:	80°C – 200°C (function (keep warm): 60–90°C)
Timer:	1–60 minutes (function (keep warm): 30 – 120 minutes)
ID of operating instructions:	Z 13370_14965_14966 M DS V2 0624 as

All rights reserved.