

INHALTSVERZEICHNIS

Auf einen Blick	1	Vor dem ersten Gebrauch	6
Symbole	2	Zubehör	6
Signalwörter	2	Programme und Funktionen	6
Weitere Erläuterungen	2	Benutzung	8
Lieferumfang	2	Reinigung und Aufbewahrung	10
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	3	Problembehebung	10
Sicherheitshinweise	3	Entsorgung	11
Aufstellen und Anschließen	5	Technische Daten	11



WICHTIGE HINWEISE! UNBEDINGT AUFBEWAHREN!

AUF EINEN BLICK

(Bild A)

- 1 Haupteinheit
- 2 Bedienfeld
- 3 Garraum mit zwei Garzonen (1 und 2)
- 4 Lüftungsöffnungen (Unterseite)
- 5 Lüftungsöffnungen (Rückseite)
- 6 Schublade
- 7 Einsatzroste für Schublade
- 8 Trennwand

(Bild B) – Bedienfeld

9 Programme:

- Steak
- Hähnchen
- Shrimps
- Fisch
- Pizza
- Pommes frites
- Kuchen
- Gemüse

- 10 Taste – Wert für Garzone 2 erhöhen
- 11 Taste – Einstellmodus für Garzone 2 aufrufen
- 12 Taste – Wert für Garzone 2 verringern
- 13 Taste – Gerät ein-/ausschalten; Garvorgang starten/stoppen
- 14 Taste – Zeit auswählen
- 15 Taste – Temperatur auswählen
- 16 Anzeige der Temperatur (/°C) bzw. Zeit (/min) für Garzone 1 (links) und Garzone 2 (rechts)
- 17 Taste – Garzeitende beider Garzonen synchronisieren
- 18 Taste – Vorheizen
- 19 Taste – Programm auswählen
- 20 Taste – Wert für Garzone 1 verringern
- 21 Taste – Einstellmodus für Garzone 1 aufrufen
- 22 Taste – Wert für Garzone 1 erhöhen

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

wir freuen uns, dass Sie sich für **Rachs KOCHWERK Variokammer-Heißluftfritteuse** entschieden haben. 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

WEITERE ERLÄUTERUNGEN

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

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

LIEFERUMFANG

1 x Heißluftfritteuse

1 x Schublade

1 x Trennwand

2 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!**

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 ausschließlich mit Heißluft. Kein Öl oder Fett, wie bei einer herkömmlichen Fritteuse, in das Gerät geben!**
- Das Gerät eignet sich **nicht** zur Zubereitung von flüssigen Gerichten, wie Suppen, Saucen oder Eintöpfen!
- Das Gerät ist ausschließlich für den privaten Gebrauch geeignet, nicht für eine gewerbliche oder haushaltsähnliche Nutzung z. B. in Hotels, Frühstückspensionen, Büros, Mitarbeiterküchen o. Ä.
- Das Gerät nur für den angegebenen Zweck und nur wie in der Gebrauchsanleitung beschrieben nutzen. Jede weitere Verwendung gilt als bestimmungswidrig.
- Von der Gewährleistung ausgeschlossen sind alle Mängel, die durch unsachgemäße Behandlung, Beschädigung oder Reparaturversuche entstehen. Dies gilt auch für den normalen Verschleiß.

SICHERHEITSHINWEISE



WARNUNG: Alle Sicherheitshinweise, Anweisungen, 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 Griffe und Bedienfeld berühren, während das Gerät in Betrieb ist oder

unmittelbar nach dem Ausschalten. Warten, bis sich das Gerät vollständig abgekühlt hat, bevor es transportiert, gereinigt oder verstaut wird. Küchenhandschuhe im Umgang mit dem heißen Zubehör benutzen.

- 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!
- Keine Flüssigkeiten (z. B. Öl oder Wasser) direkt in das Gerät oder die Schublade schütten oder ein mit Flüssigkeit gefülltes Gefäß in das Gerät stellen. Es arbeitet ausschließlich mit Heißluft.
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht, vor dem Transportieren oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- Keine Veränderungen am Gerät vornehmen. Auch die 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 repariert bzw. ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirsystem 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.
- Sollte das Gerät ins Wasser fallen während es an das Stromnetz angeschlossen ist, sofort den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. **Erst danach** das Gerät aus dem Wasser herausholen. Niemals versuchen, es aus dem Wasser zu ziehen, während es an das Stromnetz angeschlossen ist! Vor erneuter Inbetriebnahme durch den Hersteller, Kundenservice oder autorisierte Fach-

händler prüfen lassen, um eventuelle Gefährdungen zu vermeiden.

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



WARNUNG – Brandgefahr

- Das Gerät nicht in der Nähe von brennbarem Material betreiben. Keine brennbaren Materialien (z. B. Pappe, Papier, Kunststoff) auf oder in das Gerät legen.
- Das Gerät während des Betriebes nicht abdecken und die Lüftungsöffnungen frei halten, um einen Gerätebrand zu vermeiden.

- Das Gerät nicht mit Verlängerungskabeln, die länger als 3 m sind, oder mit Kabeltrommeln benutzen. Verlängerungskabel vollständig abwickeln.
- Im Brandfall: Nicht mit Wasser löschen! Flammen z. B. mit einer Löschdecke ersticken.



WARNUNG – Verletzungsgefahr

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

HINWEIS – Risiko von Material- und Sachschäden

- Darauf achten, dass der austretende Dampf nicht direkt mit elektrischen Geräten und Einrichtungen, die elektrische Bauteile enthalten, in Kontakt kommt.
- Wenn während des Betriebes ein Fehler auftritt, den Netzstecker ziehen. Ansonsten das Gerät immer erst ausschalten, bevor der Netzstecker gezogen wird.
- Das Gerät vor einem Gewitter oder 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.
- Keine scharfkantigen Gegenstände zum Wenden und Entnehmen der Speisen benutzen. Sie könnten die Beschichtung beschädigen.

AUFSTELLEN UND ANSCHLIEßEN

Beachten!

- Das Gerät und die Anschlussleitung vor jeder Inbetriebnahme auf Beschädigungen überprüfen. Das Gerät nur benutzen, wenn es unbeschädigt und funktionsfähig ist.
- Das Gerät niemals auf einen weichen Untergrund stellen. Die Lüftungsöffnungen auf der Unterseite des Gerätes dürfen nicht abgedeckt sein.
- Für ausreichend Freiraum zu allen Seiten sorgen. Das Gerät nicht unter Küchenschränke o. Ä. stellen. Durch den aufsteigenden Dampf könnten diese Schaden nehmen!
- Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose, die mit den technischen Daten des Gerätes übereinstimmt, anschließen. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen gut zugänglich sein, damit die Netzverbindung schnell getrennt werden kann.
- Das Gerät nicht zusammen mit anderen Verbrauchern (mit hoher Wattleistung)

an eine Mehrfachsteckdose anschließen, um eine Überlastung und ggf. einen Kurzschluss (Brand) zu vermeiden.

- Darauf achten, dass die Anschlussleitung keine Stolpergefahr darstellt. Sie darf nicht von der Aufstellfläche herabhängen, um ein Herunterreißen des Gerätes zu verhindern.
- Darauf achten, dass die Anschlussleitung nicht gequetscht, geknickt oder über scharfe Kanten gelegt wird und nicht mit heißen Flächen in Berührung kommt.

1. Das Gerät auf die Küchenzeile oder eine andere trockene, saubere, ebene und hitzebeständige Arbeitsfläche stellen. Für ausreichend Freiraum zu allen Seiten sorgen (mind. 20 cm zu den Seiten und 50 cm nach oben).
2. Die Anschlussleitung vollständig auseinanderwickeln und den Netzstecker in eine Steckdose stecken. Die Symbole des Bedienfeldes (2) leuchten kurz auf und es ertönt ein Signal. Die Taste  (13) leuchtet dauerhaft, das Gerät befindet sich im Standby-Modus.

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. Alle Zubehörteile mit Spülmittel und warmem Wasser reinigen.

ZUBEHÖR

Schublade

In der Schublade (6) werden die Speisen zubereitet. Sie muss in den Garraum (3) eingesetzt sein, wenn das Gerät in Betrieb genommen wird.

Einsatzroste

Die beiden Einsatzroste (7) sollten bei der Benutzung des Gerätes in die Schublade (6) eingesetzt sein, damit die Umluftfunktion nicht beeinträchtigt wird.

Trennwand

Die Trennwand (8) kann mittig in die Schublade (6) eingesetzt werden (Bild A). Damit können zwei Speisen mit unterschiedlichen Einstellungen gleichzeitig zubereitet werden. Auch die Nutzung von nur einer Hälfte der Schublade ist möglich.

Sollen große Lebensmittel zubereitet werden, kann die Schublade auch ohne die Trennwand verwendet werden.

PROGRAMME UND FUNKTIONEN



Die Schublade muss vollständig eingesetzt sein, damit das Gerät bedient werden kann.

Standby-Modus

Durch Berühren der Taste  (13) wird das Gerät eingeschaltet. Anschließend kann die gewünschte Garzone ausgewählt werden.

- Um das Gerät auszuschalten, die Taste  berühren und halten, bis das Bedienfeld erlischt (Ausnahme: Taste ).
- Um nur eine der Garzonen auszuschalten, die entsprechende Taste  (21) bzw.  (11) berühren. Danach die Taste  berühren und halten, bis auf der Anzeige (16) der gewählten Garzone **OFF** (Aus) erscheint.

Garzonen

Das Gerät verfügt über zwei Garzonen. Für jede Garzone kann ein anderes Programm gewählt und die Temperatur sowie Zeit können nach Wunsch angepasst werden. Es gibt 8 Programme.

Außerdem können die Garzonen mit der Taste  (17) synchronisiert werden: Das Garzeitende wird aufeinander abgestimmt, damit die Speisen gleichzeitig serviert werden können.

Alternativ können die Garzonen ohne Synchronisierung unabhängig voneinander betrieben werden. Auch die Benutzung von nur einer Garzone ist möglich.

Um eine Garzone auszuwählen, die entsprechende Taste **1** (21) bzw. **2** (11) berühren.

Um eine ausgewählte Garzone zu deaktivieren, die entsprechende Taste **1** bzw.

2 (11) erneut berühren und halten, bis das Display (16) erlischt.

Vorheizen

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

Um die Funktion zu aktivieren, die Taste  (18) auf dem Bedienfeld (2) berühren.

Programme

Das Gerät verfügt über 8 voreingestellte Programme (9) zur Zubereitung von Speisen. Um ein Programm zu wählen, die Taste  (19) auf dem Bedienfeld (2) so oft berühren, bis das Symbol des gewünschten Programms blinkt. Blinkt ein Symbol, ist das Programm ausgewählt.

Die Symbole stehen für die folgenden Programme:

Symbol	Programm	Temperatur (°C)	Zeit (Min.)
	Vorheizen	160	3
	Steak	200	15
	Hähnchen	200	30
	Shrimps	190	10
	Fisch	180	25
	Pizza	180	12
	Pommes frites	200	20
	Kuchen	180	12
	Gemüse	170	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 Zeit anpassen

1. Die Taste **1** (21) bzw. **2** (11) berühren, um eine Garzone auszuwählen.
2. Die Taste **8** (15) bzw. **4** (14) berühren, um die Temperatur bzw. Zeit auszuwählen.
3. Den angezeigten Wert anpassen:
 - Erhöhen: **+** (10 bzw. 22) berühren
 - Verringern: **-** (12 bzw. 20) berühren
 - Für einen Schnelldurchlauf der Werte das jeweilige Symbol berühren und halten.

BENUTZUNG

Beachten!

- Nahrungsmittel nicht in Frischhaltefolie oder in Plastikbeuteln verpackt in das Gerät legen.
- Darauf achten, dass die Speisen nicht die Heizelemente berühren.
- Die Schublade nicht überfüllen, damit die heiße Luft optimal in den Garzonen 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 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.

Vorheizen

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

1. Die Einsatzroste (7) sowie ggf. die Trennwand (8) in die Schublade (6) einsetzen. Sicherstellen, dass die Schublade vollständig im Gerät sitzt.
2. Die Taste **13** (13) berühren, um das Gerät einzuschalten.
3. Die gewünschte Garzone auswählen:
 - Garzone 1 – Taste **1** (21) berühren.
 - Garzone 2 – Taste **2** (11) berühren.
4. Die Taste **18** (18) berühren, um die Funktion zu aktivieren. 160 °C und 3 Minuten sind voreingestellt.
5. Ggf. die Vorheiztemperatur und -zeit anpassen. Dazu die Felder **+**/**-** (22/20 bzw. 10/12) berühren.
6. Falls beide Garzonen verwendet werden sollen: Die Schritte 4 und 5 für die andere Garzone wiederholen.
7. Die Taste **13** (13) berühren, um das Gerät vorzuheizen.
8. Nach Ablauf der eingestellten Vorheizzeit ertönt ein Signal und das Vorheizen wird automatisch beendet.
9. Die Lebensmittel in die Schublade geben und die Schublade in das Gerät einsetzen.
10. Die Zubereitung starten (siehe Abschnitt „Grundlegende Benutzung“ ab Schritt 5).

Grundlegende Benutzung

1. Die Einsatzroste (7) sowie ggf. die Trennwand (8) in die Schublade (6) einsetzen.
2. Die Lebensmittel in die Schublade geben. Bei einer geringeren Menge einer Lebensmittelsorte kann nur eine Hälfte der Schublade verwendet werden. Es ist auch die Benutzung einer kleinen Backform (nicht im Lieferumfang) möglich.
3. Die Schublade in das Gerät einsetzen.
4. Die Taste **13** (13) berühren, um das Gerät einzuschalten.

5. Die gewünschte Garzone auswählen:
 - Garzone 1 – Taste **1** (21) berühren.
 - Garzone 2 – Taste **2** (11) berühren.
 Die Taste **1** bzw. **2** blinkt und der Einstellmodus für die ausgewählte Garzone wird aufgerufen.
6. Die Garzeit und Temperatur entweder manuell anpassen oder eines der 8 Programme (9) wählen (siehe Kapitel „Programme und Funktionen“).
7. Falls beide Garzonen verwendet werden sollen (z. B. wenn die Schublade ohne die Trennwand benutzt wird): Die Schritte 5 und 6 für die andere Garzone wiederholen.
8. Falls das Garzeitende beider Garzonen synchronisiert werden soll: Die Taste **⇒** (17) berühren.
9. Mit der Taste **⏻** den Garvorgang starten.



Das Programm mit der kürzeren Laufzeit zeigt **HOLD** (Warten) an, bis beide Garzonen zeitgleich enden.

Garzeitende

Auf der Anzeige (16) kann die verbleibende Garzeit abgelesen werden. Nach Ablauf der Garzeit ertönen Signaltöne und es wird **OFF** (Aus) angezeigt.

1. Die Schublade (6) herausziehen.
2. Die Schublade auf einer hitzebeständigen Unterlage stellen. **Nicht auf das Gerät stellen!**
3. Die Lebensmittel aus der Schublade nehmen.
4. Das Gerät vom Stromnetz trennen.
5. Nach dem Abkühlen das Gerät und die Zubehörteile reinigen (siehe Kapitel „Reinigung und Aufbewahrung“).

Garvorgang kurz unterbrechen

- **Eine Garzone:** Die entsprechende Taste **1** (21) bzw. **2** (11) berühren. Danach die Taste **⏻** (13) berühren. Der Countdown der Garzeit wird in der ausgewählten Garzone angehalten. Der Lüfter läuft noch einige Sekunden nach. Um den Garvorgang fortzusetzen, die Taste **⏻** erneut berühren.
- **Beide Garzonen:** Die Taste **⏻** berühren. Der Countdown der Garzeit wird angehalten. Um den Garvorgang fortzusetzen, die Taste **⏻** erneut berühren. Optional kann auch die Schublade (6) herausgezogen werden. Nach dem Einsetzen der Schublade wird der Countdown der Garzeit fortgesetzt.



Wenn die Funktion **⇒** ausgewählt wurde und der Garvorgang für nur eine Garzone unterbrochen wurde, **muss die Funktion nach dem Fortsetzen des Garvorgangs erneut aktiviert werden.**

Dazu die Taste **⏻** berühren, um den Einstellmodus aufzurufen. Anschließend die Taste **⇒** (17) berühren, um die Funktion wieder zu aktivieren. Die Taste **⇒** leuchtet konstant. Mit der Taste **⏻** den Garvorgang fortsetzen.

Garvorgang manuell stoppen

- **Beide Garzonen:** Die Taste **⏻** (13) berühren und halten, bis auf der Anzeige (16) **OFF** (Aus) erscheint.
- **Eine Garzone:** Die entsprechende Taste **1** (21) bzw. **2** (11) berühren. Dann die Taste **⏻** berühren und halten, bis auf der Anzeige (16) der gewählten Garzone **OFF** (Aus) erscheint.

REINIGUNG UND AUFBEWAHRUNG

Beachten!

- Zum Reinigen keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel oder Reinigungspads verwenden. Diese können die Oberflächen beschädigen.

1. Sicherstellen, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt und abgekühlt ist.
2. Die Trennwand (8), die Einsatzroste (7) und die Schublade (6) mit Spülmittel und warmem Wasser reinigen. Bei hartnäckigen Verschmutzungen zuvor in warmem Wasser und Spülmittel einweichen.
3. Das Gehäuse des Gerätes sowie den Garraum (3) und die Heizelemente bei Bedarf mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen. Nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen oder in Wasser tauchen!
4. Alle Teile vollständig trocknen lassen oder abtrocknen.
5. Das Gerät an einem sauberen, trockenen, für Kinder und Tiere unzugänglichen Ort aufbewahren.

PROBLEMBEHEBUNG

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



Nicht versuchen, ein elektrisches Gerät selbst zu reparieren!

Das Gerät funktioniert nicht.

Der Netzstecker steckt nicht richtig in der Steckdose.

- Den Sitz des Netzsteckers korrigieren.

Die Schublade ist nicht richtig eingesetzt.

- Die Schublade vollständig in das Gerät schieben.

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 ist zu voll.

- Die Lebensmittelmenge verringern.

Die Lebensmittel liegen aufeinander.

- Lebensmittel verteilen und von Zeit zu Zeit durchmengen.

Es wurden verschiedene Lebensmittel mit unterschiedlichen Garzeiten oder Temperaturen in einer Garzone zubereitet.

- Die Lebensmittelsorten trennen und auf beide Garzonen aufteilen. Für diese die richtige Temperatur und Garzeit einstellen. Mit der Funktion  werden sie zur gleichen Zeit gar.

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

- Die Garzeit bzw. Temperatur erhöhen.

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. Rücknahmepflichtig sind auch Geschäfte, die Elektro- und Elektronikgeräte auf dem Markt bereitstellen.

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

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer:	14349
Modellnummer:	AF-5508ATB
Stromversorgung:	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Leistung:	2700 W
Schutzklasse:	I
Fassungsvermögen:	ca. 9 l
Temperaturbereich:	80–200 °C
Timer:	1–60 min
ID Gebrauchsanleitung:	Z 14349 M DS V1 0124 md/as



Alle Rechte vorbehalten.

LIST OF CONTENTS

At A Glance	12	Before Initial Use	17
Symbols	13	Accessories	17
Signal Words	13	Programmes and Functions	17
Further Explanations	13	Use	18
Items Supplied	13	Cleaning and Storage	20
Intended Use	14	Troubleshooting	20
Safety Notices	14	Disposal	21
Set-Up and Connection	16	Technical Data	21



IMPORTANT NOTICES! PLEASE KEEP FOR REFERENCE!

AT A GLANCE

(Picture A)

- 1 Main unit
- 2 Control panel
- 3 Cooking chamber with two cooking zones (1 and 2)
- 4 Ventilation openings (bottom)
- 5 Ventilation openings (back)
- 6 Drawer
- 7 Insert racks for drawer
- 8 Partition wall for drawer

(Picture B) – Control Panel

- 9 Programmes:
 - Steak
 - Chicken
 - Shrimps
 - Fish
 - Pizza
 - Chips
 - Cake
 - Vegetables

- 10 Button – Increase value for cooking zone 2
- 11 Button – Call up setting mode for cooking zone 2
- 12 Button – Decrease value for cooking zone 2
- 13 Button – Switch device on/off; start/stop cooking process
- 14 Button – Select time
- 15 Button – Select temperature
- 16 Display for temperature (/°C) and time (/min) for cooking zone 1 (left) and cooking zone 2 (right)
- 17 Button – Synchronise the end of the cooking time for both cooking zones
- 18 Button – Preheat
- 19 Button – Select programme
- 20 Button – Decrease value for cooking zone 1
- 21 Button – Call up setting mode for cooking zone 1
- 22 Button – Increase value for cooking zone 1

Dear Customer,

We are delighted that you have chosen this **Rachs KOCHWERK vario chamber hot air frying machine**. 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 other users. They form an integral part of the device. The manufacturer and importer do not accept any liability if the information in these operating instructions is not complied with.

SYMBOLS

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



Supplementary information



Read the operating instructions before use!



Caution: hot surfaces!



Suitable for use with food



Alternating current

FURTHER EXPLANATIONS

Key numbers are shown as follows: (1)

Picture references are shown as follows: (Picture A)

ITEMS SUPPLIED

1 x hot air frying machine

1 x drawer

1 x partition wall

2 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!**

SIGNAL WORDS

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

DANGER – high risk, results in serious injury or death

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

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

NOTICE – may result in risk of damage to material.

INTENDED USE

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

SAFETY NOTICES



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

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



CAUTION: hot surfaces!

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

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



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.
- If the device falls into water while it is connected to the mains power, pull the mains plug out of the plug socket immediately. **Only after this** should you pull the device out of the water. Never attempt to pull it out of the water while it is connected to the mains power! Before using it again, have it checked by the manufacturer, customer service department or an authorised distributor in order to avoid possible hazards.
- Never touch the device and the connecting cable with wet hands when the device is connected to the mains power.



WARNING – Danger of Fire

- Do not operate the device in the vicinity of combustible material. Do not place any combustible materials (e.g. cardboard, paper, plastic) on or in the device.
- Do not cover the device during operation and keep the ventilation openings clear in order to prevent it from catching fire.
- Do not use the device with extension cables which are longer than 3 m or with cable extension reels. Fully unwind extension cables.
- In the event of a fire: Do not extinguish with water! Smother the flames with e.g. a fireproof blanket.



WARNING – Danger of Injury

- Keep the packaging material away from children and animals. There is a danger of suffocation.
- Make sure that the connecting cable is always kept out of the reach of young

children and animals. There is a danger of strangulation.

- Hot steam can escape from the device during operation and when the 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.
- The device must not be moved during operation. There is a danger of burns.

NOTICE – Risk of Damage to Material and Property

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

SET-UP AND CONNECTION

Please Note!

- Check the device and the connecting cable for damage each time before putting it into operation. The device should only be used when it is undamaged and in working order.
- Never place the device on a soft surface. The ventilation openings on the bottom of the device must not be covered.
- Ensure there is sufficient clear space on all sides. Do not place the device below kitchen wall units or similar cupboards. The rising steam could cause damage to them!
- Only connect the device to a plug socket that is properly installed and matches the technical data of the device. The plug socket must also be readily accessible after connection so that the connection to the mains can quickly be isolated.
- Do not connect the device along with other consumers (with a high wattage) to a multiple socket in order to prevent overloading and a possible short circuit (fire).
- Make sure that the connecting cable does not present a trip hazard. It should not hang down from the surface on which the device is placed in order to prevent the device from being pulled down.
- Make sure that the connecting cable is not squashed, bent or laid over sharp edges and does not come into contact with hot surfaces.

1. Place the device on the kitchen unit or another dry, clean, flat and heat-resistant work surface. Ensure there is sufficient clear space on all sides (at least 20 cm to the sides and 50 cm above).
2. Fully unwind the connecting cable and plug the mains plug into a plug socket. The symbols on the control panel (2) light up briefly and a beep is heard. The button  (13) lights up constantly and the device is in standby mode.

BEFORE INITIAL USE

Please Note!

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

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

ACCESSORIES

Drawer

The food is prepared in the drawer (6). It must be inserted in the cooking chamber (3) when the device is put into operation.

Insert Racks

The two insert racks (7) should be inserted in the drawer (6) when the device is in use so that the air circulation function is not impaired.

Partition Rack

The partition rack (8) can be inserted in the middle of the drawer (6) (Picture A). This allows two dishes to be prepared at the same time with different settings. It is also possible to use just one half of the drawer. If large foods are to be prepared, the drawer can also be used without the partition rack.

PROGRAMMES AND FUNCTIONS



The drawer must be fully inserted to allow the device to be used.

Standby Mode

The device is switched on by touching the button (13). You can then select the cooking zone you want.

- To switch off the device, touch the button and hold it until the control panel goes out (exception: button).
- To switch off just one of the cooking zones, touch the corresponding button (21) or (11). Then touch and hold the button until **OFF** appears on the display (16) for the chosen cooking zone.

Cooking Zones

The device has two cooking zones. A different programme can be selected for each cooking zone and the temperature and time can be adjusted as you wish. There are 8 programmes.

The cooking zones can also be synchronised using the button (17): The end of the cooking time is synchronised so that the foods can be served at the same time. Alternatively, the cooking zones can be operated independently without synchronisation. It is also possible to use just one cooking zone.

To select a cooking zone, touch the corresponding button (21) or (11).

To deactivate a selected cooking zone, touch and hold the corresponding button or again until the display (16) goes out.

Preheating

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

To select the function, touch the button (18) on the control panel (2).

Programmes

The device features 8 preset programmes (9). To select a programme, touch the button  (19) on the control panel (2) until the

symbol of the desired programme flashes. When a symbol flashes, the programme is selected. The symbols represent the following programmes:

Symbol	Programme	Temperature (°C)	Time (min.)
	Preheating	160	3
	Steak	200	15
	Chicken	200	30
	Shrimps	190	10
	Fish	180	25
	Pizza	180	12
	Chips	200	20
	Cake	180	12
	Vegetables	170	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 Time

The set temperature and time are shown on the displays (16) for both cooking zones.

1. Touch the button  (21) or  (11) to select a cooking zone.
2. Touch the button  (15) or  (14) to select temperature or time.
3. Adjust the shown value:
 - Increase value:  Touch (10 resp. 22)
 - Decrease value:  Touch (12 resp. 20)
 - To scroll through the values quickly, press and hold down the respective symbol.

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 elements.
 - Do not overfill the drawer so that the hot air can circulate optimally inside the cooking zones.
 - 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 manu-

facturer. 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.

Preheating

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

1. Insert the insert racks (7) and, if necessary, the partition rack (8) into the drawer (6). Make sure that the drawer is placed fully inside the device.
2. Touch the button  (13) to switch on the device.
3. Select the cooking zone you want:
 - Cooking zone 1:
Touch the button  (21).
 - Cooking zone 2:
Touch the button  (11).
4. Touch the button  (18) to activate the function. 160°C and 3 minutes are preset.
5. Adjust the preheating temperature and time if necessary. To do this, touch the fields  /  (22/20 or 10/12).
6. If both cooking zones are to be used: Repeat steps 4 and 5 for the other cooking zone.
7. Touch the button  to preheat the device.
8. Once the set preheating time elapses, a beep is then heard and the preheating ends automatically.
9. Place the food in the drawer and insert the drawer into the device.
10. Start the preparation (see section "Basic Use" from step 5 onwards).

Basic Use

1. Insert the insert racks (7) and, if necessary, the partition rack (8) into the drawer (6).
2. Place the food in the drawer. If you are cooking a smaller quantity of just one type of food, just one half of the drawer

can be used.

It is also possible to use a small baking tin (not supplied with the device).

3. Insert the drawer into the device.
4. Touch the button  (13) to switch on the device.
5. Select the cooking zone you want:
 - Cooking zone 1:
Touch the button  (21).
 - Cooking zone 2:
Touch the button  (11).

The button  or  flashes and the setting mode for the selected cooking zone is called up.

6. Either manually adjust the cooking time and temperature or select one of the 8 programmes (9) (see the "Programmes and Functions" chapter).
7. If both cooking zones are to be used (e.g. if the drawer is used without the partition rack): Repeat steps 5 and 6 for the other cooking zone.
8. If you want to synchronize the end of the cooking time for both cooking zones: Touch the button  (17).
9. Use the button  to start the cooking process.



The programme with the shorter run time displays **HOLD** until both cooking zones end at the same time.

End of Cooking Time

The remaining cooking time can be read off the display (16). Once the cooking time has elapsed, beeps are heard and **OFF** is shown.

1. Pull out the drawer (6).
2. Place down the drawer on a heat-resistant surface. **Do not place it on the device!**
3. Remove the food from the drawer.
4. Disconnect the device from the mains power.
5. After it has cooled down, clean the device and the accessories (see the "Cleaning and Storage" chapter).

Briefly Pausing the Cooking Process

- **One cooking zone:** Touch the corresponding button **1** (21) or **2** (11). Then touch the button  (13). The countdown of the cooking time is paused in the selected cooking zone. The fan continues to run for a few more seconds. To resume the cooking process, touch the button  again.
- **Both cooking zones:** Touch the button . The countdown of the cooking time is paused. To resume the cooking process, touch the button  again. Optionally, the drawer (6) can also be pulled out. The countdown of the cooking time resumes after the drawer is inserted.



If the  function has been selected and the cooking process was paused for just one cooking zone, **the function needs to be activated again once the cooking process resumes.**

To do this, touch the button  to call up the setting mode. Then touch the button  (17) to reactivate the function. The button  is lit constantly. Use the button  to resume the cooking process.

Stopping the Cooking Process Manually

- **Both cooking zones:** Touch and hold the button  (13) until **OFF** appears on the display (16).
- **One cooking zone:** Touch the corresponding button **1** (21) or **2** (11). Then touch and hold the button  until **OFF** appears on the display (16) for the chosen cooking zone.

CLEANING AND STORAGE

Please Note!

- Do not use any sharp or abrasive cleaning agents or cleaning pads to clean the device. These may damage the surfaces.

1. Make sure that the device has been disconnected from the mains power and has cooled down.
2. Clean the partition rack (8), the insert racks (7) and the drawer (6) with detergent and warm water.
In the case of stubborn dirt, soak in warm water and detergent beforehand.
3. Wipe down the outside of the device and the cooking chamber (3) and heating elements with a clean, damp cloth if necessary.
Do not clean in the dishwasher or immerse in water!
4. Allow all parts to dry completely or dry them off.
5. Store the device in a clean, dry place so that it is out of the reach of children and animals.

TROUBLESHOOTING

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



Do not attempt to repair an electrical device yourself!

The device does not work.

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

- Correct the fit of the mains plug.

The drawer is not inserted correctly.

- Slide the drawer fully into the device.

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 is too full.

- Reduce the amount of food.

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

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

Different foods with different cooking times or temperatures have been prepared in one cooking zone.

- Separate the different foods and spread them across both cooking zones. Set the correct temperature and cooking time for them. With the  function they will be ready at the same time.

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

- Increase the cooking time or temperature.

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. Businesses which market electrical and electronic devices are also obliged to take back used devices.

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

TECHNICAL DATA

Article number:	14349
Model number:	AF-5508ATB
Power supply:	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Power:	2700 W
Protection class:	I
Capacity:	approx. 9 l
Temperature range:	80–200°C
Timer:	1–60 minutes
ID of operating instructions:	Z 14349 M DS V1 0124 md/as



All rights reserved.

SOMMAIRE

Aperçu général	22	Avant la première utilisation	27
Symboles	23	Accessoires	28
Mentions d'avertissement	23	Programmes et fonctions	28
Explications complémentaires	23	Utilisation	29
Composition	23	Nettoyage et rangement	31
Utilisation conforme	24	Résolution des problèmes	32
Consignes de sécurité	24	Mise au rebut	33
Mise en place et branchement	27	Caractéristiques techniques	33



AVIS IMPORTANTS ! À CONSERVER IMPÉRATIVEMENT !

APERÇU GÉNÉRAL

(Illustration A)

- 1 Corps de l'appareil
- 2 Panneau de commande
- 3 Espace de cuisson avec deux zones de cuisson (1 et 2)
- 4 Orifices d'aération (face inférieure)
- 5 Orifices d'aération (dos)
- 6 Tiroir
- 7 Grille intercalaire pour le tiroir
- 8 Cloison de séparation pour le tiroir

(Illustration B) – Panneau de commande

- 9 Programmes :
 - Steak
 - Poulet
 - Crevettes
 - Poisson
 - Pizza
 - Frites
 - Gâteau
 - Légumes
- 10 Touche – augmentation de la valeur pour la zone de cuisson 2

- 11 Touche – consultation du mode de réglage pour la zone de cuisson 2
- 12 Touche – réduction de la valeur pour la zone de cuisson 2
- 13 Touche – enclencher / arrêter l'appareil ; démarrer / stopper l'opération de cuisson
- 14 Touche – sélection du temps
- 15 Touche – sélection de la température
- 16 Affichage de la température (/°C) et du temps (/min) pour les zones de cuisson 1 (gauche) et 2 (droite)
- 17 Touche – synchronisation de la fin du temps de cuisson des deux zones de cuisson
- 18 Touche – Préchauffer
- 19 Touche – Sélection du programme
- 20 Touche – réduction de la valeur pour la zone de cuisson 1
- 21 Touche – consultation du mode de réglage pour la zone de cuisson 1
- 22 Touche – augmentation de la valeur pour la zone de cuisson 1

Chère cliente, cher client,

Nous vous félicitons d'avoir fait l'acquisition de notre **friteuse à chaleur tournante à variable cuve Rachs KOCHWERK**. 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.ds-group.de/kundenservice**

Informations sur le mode d'emploi

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

SYMBOLES

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



Informations complémentaires



Consulter le mode d'emploi avant utilisation !



Attention : surfaces chaudes !



Pour usage alimentaire



Courant alternatif

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

AVIS – Risque de dégâts matériels.

EXPLICATIONS COMPLÉMENTAIRES

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

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

COMPOSITION

1 x friteuse à chaleur tournante

1 x tiroir

1 x cloison de séparation

2 x grilles intercalaires

1 x mode d'emploi

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 et contacter le service après-vente.

Enlever de l'appareil les éventuels films protecteurs, adhésifs et protections de transport.

Ne jamais ôter la plaque signalétique ni les éventuelles mises en garde apposées.

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

UTILISATION CONFORME

- L'appareil est conçu pour cuire les aliments à la chaleur tournante.
- **Cet appareil fonctionne exclusivement à chaleur tournante. Ne pas verser d'huile ni de graisse dans l'appareil comme cela se fait pour une friteuse traditionnelle !**
- L'appareil n'est **pas** conçu pour la préparation de plats liquides comme les soupes, les sauces ou les plats uniques en sauce.
- Cet appareil est conçu uniquement pour un usage domestique. Il n'est pas approprié à un usage professionnel ou assimilé, comme par ex. dans les hôtels, les pensions avec petit-déjeuner, les bureaux, les cuisines destinées aux collaborateurs, etc.
- Utiliser cet appareil uniquement dans le but indiqué et tel que stipulé dans le présent mode d'emploi. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme.
- Tout défaut imputable à une utilisation non conforme, à une détérioration ou à des tentatives de réparation est exclu de la garantie. L'usure normale est également exclue de la garantie.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ



AVERTISSEMENT : prière d'observer l'intégralité des consignes de sécurité, des instructions, des illustrations et des caractéristiques techniques dont est doté cet appareil.

Tout manquement aux consignes de sécurité et aux instructions données peut provoquer une décharge électrique, un incendie et/ou des blessures.

- Cet appareil peut être utilisé par les **enfants** à partir de 8 ans et les personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et/ou de connaissances lorsqu'elles sont sous surveillance ou qu'elles ont été instruites quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles ont compris les risques en 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 les poignées 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 !
- Ne verser aucun liquide (par ex. huile ou eau) directement dans l'appareil ou le tiroir, et ne placer aucun récipient rempli de liquide dans l'appareil. Il fonctionne exclusivement à chaleur tournante.
- 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 réparer ou remplacer par le fabricant, le service après-vente ou un atelier 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 utiliser ni stocker l'appareil dans des pièces à fort taux d'humidité.
- Si l'appareil devait tomber à l'eau pendant qu'il est encore raccordé au secteur, retirer immédiatement la fiche secteur

de la prise de courant. Extraire **ensuite seulement** l'appareil de l'eau ! Ne jamais essayer de l'extraire de l'eau tant qu'il est encore raccordé au réseau électrique ! Avant toute remise en service, le faire contrôler par le fabricant, le service après-vente ou un représentant agréé afin d'éviter tout danger.

- Ne jamais saisir l'appareil ni le cordon de raccordement à 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.
- Afin d'éviter tout risque d'incendie de l'appareil, ne pas le couvrir lorsqu'il est en cours de fonctionnement et laisser les orifices d'aération dégagés.
- Ne pas utiliser l'appareil avec des rallonges de plus de 3 m de long ou des câbles sur tambour d'enroulement. Dérouler entièrement la rallonge.
- En cas d'incendie : ne pas éteindre avec de l'eau ! Éteindre les flammes par ex. à l'aide d'une couverture ignifuge.



AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

- Tenir l'emballage hors de portée des enfants et des animaux. Risque de suffocation !
- S'assurer de toujours tenir le cordon de raccordement hors de portée des jeunes enfants et des animaux. Risque de strangulation !
- De la vapeur brûlante peut s'échapper pendant le fonctionnement ainsi qu'à l'extraction du tiroir. 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 !
- Il est interdit de déplacer l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement. Risque de brûlure !

AVIS – 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 secteur de la prise de courant si un défaut survient en cours de fonctionnement. Dans les autres cas, toujours arrêter l'appareil avant de retirer la fiche secteur de la prise de courant.
- Débrancher l'appareil du secteur en cas de panne d'électricité ou d'orage.
- Pour débrancher l'appareil du secteur, toujours tirer sur la fiche secteur, jamais sur le cordon d'alimentation.
- Ne pas tirer et ne pas porter l'appareil par son cordon de raccordement.
- Ne pas soumettre l'appareil à des chocs, le protéger des flammes et autres sources de chaleur, d'une exposition prolongée à l'humidité et au rayonnement direct du soleil.
- 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.
- Ne pas utiliser d'objets aux arêtes vives pour tourner ou prélever les aliments, ceux-ci pouvant endommager le revêtement.

MISE EN PLACE ET BRANCHEMENT

À observer !

- Contrôler l'appareil et le cordon de raccordement avant chaque mise en service et s'assurer qu'ils ne présentent aucun dommage. Seulement utiliser l'appareil s'il est en bon état et en ordre de marche.
- Ne jamais placer l'appareil sur une surface souple. Les orifices d'aération en dessous de l'appareil ne doivent pas être bouchés
- Prévoir un dégagement suffisant de tous les côtés. Ne pas placer l'appareil en dessous de placards suspendus au mur ou d'autres éléments de même type. Ceux-ci pourraient être endommagés par la vapeur ascendante.
- Uniquement brancher l'appareil sur une prise de courant correctement installée et mise à la terre, et dont les caractéristiques techniques correspondent à celles de l'appareil. La prise doit rester facilement accessible même après le branchement de sorte à pouvoir couper rapidement l'alimentation de l'appareil.
- Ne pas brancher l'appareil avec d'autres consommateurs (puissants) sur une multiprise afin d'éviter toute surcharge, voire un court-circuit (incendie).
- Veiller à ce que le cordon de raccordement ne 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.
- 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.

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 secteur sur une prise.
Les symboles du panneau de commande (2) s'allument brièvement et un signal sonore retentit. La touche  (13) reste allumé, l'appareil est en mode veille.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

À observer !

- La première mise en service de l'appareil doit être effectuée à vide, donc sans aliments, en raison du dégagement d'odeurs ou de fumée pouvant se développer à cause d'éventuels résidus de production du revêtement.
1. Laisser l'appareil chauffer à vide env. 10 minutes au niveau de température maximal. Suivre à cet effet les instructions figurant aux paragraphes « Mise en place et raccordement » et « Utilisation ».
 2. Nettoyer tous les accessoires à l'eau chaude avec du produit vaisselle.

ACCESSOIRES

Tiroir

C'est dans le tiroir (6) que les aliments sont préparés. Celui-ci doit être logé dans l'espace de cuisson (3) pour que l'appareil puisse être mis en service.

Grilles intercalaires

Lors de l'utilisation de l'appareil, les grilles intercalaires (7) doivent être en place dans le tiroir (6) afin de ne pas entraver la fonction de chaleur tournante.

Cloison de séparation

La cloison de séparation (8) peut être insérée au milieu du tiroir (6) (Image A). Cela permet de préparer deux plats en même temps avec des réglages différents. Il est également possible de n'utiliser qu'une moitié du tiroir.

Pour préparer des aliments plus volumineux, le tiroir peut également être utilisé sans la cloison.

PROGRAMMES ET FONCTIONS



Le tiroir doit être intégralement inséré pour pouvoir utiliser l'appareil.

Mode veille

L'appareil s'enclenche en exerçant une pression sur la touche  (13). La zone de cuisson souhaitée peut ensuite être sélectionnée.

- Pour arrêter l'appareil, effleurer la touche  et maintenir le doigt dessus jusqu'à ce que le panneau de commande s'éteigne (exception : touche .
- Pour arrêter une seule des zones de cuisson seulement, effleurer la touche  (21) ou  (11) correspondante. Effleurer ensuite la touche  et maintenir le doigt dessus jusqu'à ce que l'affichage (16) de la zone de cuisson choisie indique **OFF** (arrêt).

Zones de cuisson

L'appareil dispose de deux zones de cuisson. Chaque zone de cuisson peut bénéficier d'un programme spécifique dont la température et le temps peuvent être ajustés à la demande. Il existe 8 programmes.

De plus, les zones de cuisson peuvent être synchronisées avec la touche  (17) : La fin de la cuisson est concordante afin que les plats puissent être servis en même temps. En alternative, les zones de cuisson peuvent également être utilisées l'une indépendamment de l'autre sans synchronisation. L'utilisation d'une seule zone de cuisson est elle aussi possible.

Pour sélectionner une zone de cuisson, effleurer la touche  (21) ou  (11) correspondante.

Pour désactiver une zone de cuisson sélectionnée, effleurer la touche  ou  correspondante et maintenir le doigt dessus jusqu'à ce que l'affichage (16) s'éteigne.

Préchauffage

Cette fonction permet de préchauffer l'appareil avant de le remplir d'aliments.

Pour sélectionner la fonction, effleurer la touche  (18) sur le panneau de commande (2).

Programmes

L'appareil est doté de 8 programmes prédéfinis (9). Pour sélectionner un programme, effleurer la touche  (19) sur le panneau de commande (2) jusqu'à ce que le symbole du programme désiré clignote. Lorsqu'un symbole clignote, le programme est activé.

Les symboles correspondent aux programmes suivants :

Symbole	Programme	Température (°C)	Temps (min)
	Préchauffage	160	3
	Steak	200	15
	Poulet	200	30
	Crevettes	190	10
	Poisson	180	25
	Pizza	180	12
	Frites	200	20
	Gâteau	180	12
	Légumes	170	20



Les temps et températures enregistrés pour les programmes doivent être adaptés, si nécessaire, afin d'avoir l'assurance que les aliments (notamment la volaille) soient bien cuits. Des ajustements peuvent également être effectués pendant l'opération de cuisson.

Ajustement de la température et du temps

La température et le temps réglés pour les deux zones de cuisson sont indiqués sur les affichages (16).

- Effleurer la touche **1** (21) ou **2** (11) pour sélectionner une zone de cuisson.
- Effleurer la touche **8** (15) ou **9** (14) pour sélectionner la température ou le temps.
- Ajustage de la valeur affichée :
 - Augmentation de la valeur : **+** effleurer (**10 ou 22**)
 - Réduction de la valeur : **-** effleurer (**12 ou 20**)
 - Pour un défilement rapide des valeurs, effleurer le symbole correspondant et maintenir le doigt dessus.

UTILISATION

À observer !

- 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 n'entrent pas en contact avec les résistances.
- Ne pas trop remplir le tiroir de sorte que l'air chaud puisse circuler de façon optimale dans les zones de cuisson.
- Veiller à ce que les aliments riches en huile et en graisse ne soient pas surchauffés, sans quoi ils pourraient s'enflammer.
- Après utilisation, toujours déposer le tiroir chaud sur une surface résistante à la chaleur.

- Le temps de cuisson est fonction de la taille et de la quantité d'aliments ainsi que de la température. Commencer par un temps de cuisson bref pour l'augmenter ensuite peu à peu si nécessaire.
- Lors de la préparation de produits industriels surgelés, il faut se reporter aux indications du fabricant sur le temps de cuisson et la température. Avant la fin du temps de cuisson donné, vérifier si les aliments sont cuits.
- Pour certaines denrées (par ex. les frites ou autres préparations similaires), il est recommandé de mélanger les ingrédients de temps à autres pour assurer une cuisson uniforme.

Préchauffage

Cette fonction permet de préchauffer l'appareil avant de le remplir d'aliments.

1. Placer les grilles intercalaires (7) et, si nécessaire, la cloison de séparation (8) dans le tiroir (6). S'assurer que le tiroir est entièrement en place dans l'appareil.
2. Effleurer la touche  (13) pour mettre l'appareil en marche.
3. Sélectionner la zone de cuisson désirée :
 - Zone de cuisson 1 – effleurer la touche  (21).
 - Zone de cuisson 2 – effleurer la touche  (11).
4. Effleurer la touche  (18) pour activer la fonction. 160 °C et 3 minutes sont les valeurs programmées par défaut.
5. Si nécessaire, modifier la température et la durée du préchauffage. Effleurer à cet effet les champs  /  (22/20 ou 10/12) .
6. Si les deux zones de cuisson doivent être utilisées : répéter les étapes 4 et 5 pour l'autre zone de cuisson.
7. Effleurer la touche  pour préchauffer l'appareil.
8. Une fois la durée de préchauffage écoulée, un signal acoustique retentit et le préchauffage est automatiquement stoppé.

9. Placer les aliments dans le tiroir et insérer le tiroir dans l'appareil.
10. Commencez la préparation (voir section « Utilisation standard » à partir de l'étape 5).

Utilisation standard

1. Placer les grilles intercalaires (7) et, si nécessaire, la cloison de séparation (8) dans le tiroir (6).
2. Placer les aliments dans le tiroir. S'il s'agit de préparer une plus petite quantité d'aliments, seule la moitié du tiroir peut être utilisée.
Il est également possible d'utiliser un petit moule (non fourni).

3. Insérer le tiroir dans l'appareil.
4. Effleurer la touche  (13) pour mettre l'appareil en marche.
5. Sélectionner la zone de cuisson désirée :
 - Zone de cuisson 1 – effleurer la touche  (21).
 - Zone de cuisson 2 – effleurer la touche  (11).

La touche  ou  clignote et le mode de réglage pour la zone de cuisson choisie est appelé.

6. Ajuster manuellement la température et le temps de cuisson, ou bien sélectionner l'un des 8 programmes (9) (voir paragraphe « Programmes et fonctions »).
7. Si les deux zones de cuisson doivent être utilisées (par exemple si le tiroir est utilisé sans la cloison de séparation) : répéter les étapes 5 et 6 pour l'autre zone de cuisson.
8. Si la fin de la cuisson des deux zones de cuisson doit être synchronisée : Effleurer la touche  (17).
9. Démarrer l'opération de cuisson avec la touche .



Le programme le plus bref affiche **HOLD** (en attente) jusqu'à ce que les deux zones de cuisson s'arrêtent en même temps.

Fin de la cuisson

L'affichage (16) renseigne le temps de cuisson restant. À expiration du temps de cuisson, des signaux sonores retentissent et **OFF** (arrêt) s'affiche.

1. Retirer le tiroir (6).
2. Poser le tiroir sur un support résistant à la chaleur. **Ne pas le/la poser sur l'appareil !**
3. Prélever les aliments du tiroir.
4. Débrancher l'appareil du secteur.
5. Nettoyer l'appareil et tous ses accessoires une fois qu'ils ont refroidi (voir paragraphe « Nettoyage et rangement »).

Brève interruption de l'opération de cuisson

- **Pour une zone de cuisson :** effleurer la touche correspondante **1** (21) ou **2** (11). Effleurer ensuite la touche **⏻** (13). Le compte à rebours du temps de cuisson est suspendu pour la zone de cuisson sélectionnée. Le ventilateur continue de tourner encore quelques secondes. Pour poursuivre l'opération de cuisson, effleurer à nouveau la touche **⏻**.
- **Pour les deux zones de cuisson :** effleurer la touche **⏻**. Le compte à rebours du temps de cuisson est suspendu. Pour poursuivre l'opération de cuisson, effleurer à nouveau la touche **⏻**. En option, il est également possible de retirer le tiroir (6). Le compte à rebours du temps de cuisson reprend après la remise en place du tiroir.



Si la fonction **⇒** (synchronisation) a été sélectionnée et que l'opération de cuisson a été interrompue uniquement pour une zone de cuisson, **la fonction doit être à nouveau activée une fois l'opération de cuisson poursuivie.** Effleurer à cet effet la touche **⏻**

pour appeler le mode de réglage. Effleurer ensuite la touche **⇒** (synchronisation) (17) pour activer à nouveau la fonction. La touche **⇒** (synchronisation) reste allumée. Poursuivre l'opération de cuisson avec la touche **⏻**.

Arrêter manuel de l'opération de cuisson

- **Pour les deux zones de cuisson :** effleurer la touche **⏻** (13) et maintenir le doigt dessus jusqu'à ce que l'affichage (16) indique **OFF** (arrêt).
- **Pour une zone de cuisson :** effleurer la touche correspondante **1** (21) ou **2** (11). Effleurer ensuite la touche **⏻** et maintenir le doigt dessus jusqu'à ce que l'affichage (16) de la zone de cuisson choisie indique **OFF** (arrêt).

NETTOYAGE ET RANGEMENT

À observer !

- Pour le nettoyage, n'utiliser ni agent caustique ou récurant, ni tampon de nettoyage qui pourraient endommager les surfaces.
1. S'assurer que l'appareil n'est plus branché au secteur et qu'il a refroidi.
 2. Nettoyer la cloison de séparation (8), les grilles intercalaires (7) et le tiroir (6) à l'eau chaude avec du produit vaisselle. En cas de salissures tenaces, les laisser préalablement tremper dans de l'eau chaude avec du produit vaisselle.
 3. Le bâti de l'appareil ainsi que l'espace de cuisson (3) et les résistances peuvent être essuyés si besoin avec un chiffon propre humide. Ne pas les laver au lave-vaisselle ni les faire tremper dans l'eau !

4. Laisser sécher complètement ou essuyer toutes les pièces.
5. Ranger l'appareil 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 par soi-même. À défaut de résoudre le problème selon les indications suivantes, prière de contacter le service après-vente.



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

L'appareil ne fonctionne pas.

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

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

Le tiroir n'est pas correctement en place.

- Engager entièrement le tiroir dans l'appareil.

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

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

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

Les aliments ne sont pas cuits de façon uniforme.

Le tiroir est trop plein.

- Réduire la quantité d'aliments.

Les aliments sont empilés.

- Répartir les aliments et les mélanger de temps en temps.

Différents aliments ayant des températures ou des temps de cuisson différents ont été préparés dans la même zone de cuisson.

- Trier les aliments par sorte et les répartir dans les deux zones de cuisson. Régler la bonne température et le bon temps de cuisson pour chacun d'eux. La fonction  (fin de cuisson intelligente) fait en sorte qu'ils soient cuits en même temps.

Le temps de cuisson réglé était trop court ou la température trop basse.

- Augmenter le temps de cuisson ou la température.

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

L'appareil / l'accessoire est encrassé.

- Suivre les instructions données 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.

- Observer les instructions fournies au paragraphe « Avant la première utilisation ».

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.



Le symbole ci-contre (conteneur à déchets barré et souligné) signifie que les appareils usagés ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères, mais déposés dans des centres de collecte et de recyclage spécifiques.

Les détenteurs d'appareils usagés provenant de ménages peuvent les remettre gratuitement aux points de collecte des organismes de droit public chargés de l'élimination des déchets ou aux points de reprise mis en place par les fabricants et les distributeurs selon la loi sur les appareils électriques. Les commerces qui mettent des équipements électriques et électroniques sur le marché sont également tenus de les reprendre.

La prévention des déchets est une contribution encore plus précieuse en faveur de la protection de l'environnement. La cession à un autre utilisateur, lorsqu'elle est possible, représente donc aussi une précieuse alternative sur le plan écologique par rapport au propre réemploi ou à la réparation.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Référence article :	14349
Numéro de modèle :	AF-5508ATB
Alimentation électrique :	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Puissance :	2700 W
Classe de protection :	I
Volume :	environ 9 l
Plage de température :	80–200 °C
Minuterie :	1–60 minutes
Identifiant mode d'emploi :	Z 14349 M DS V1 0124 md/as



Tous droits réservés.

INHOUDSOPGAVE

Overzicht	34	Vóór het eerste gebruik	39
Symbolen	35	Toebehoren	39
Signaalwoorden	35	Programma's en functies	39
Meer informatie	35	Gebruik	41
Omvang van de levering	35	Reinigen en opbergen	43
Doelmatig gebruik	36	Oplossen van problemen	43
Veiligheidsaanwijzingen	36	Verwijdering	44
Plaatsen en aansluiten	38	Technische gegevens	44



BELANGRIJKE AANWIJZINGEN! BESLIST BEWAREN!

OVERZICHT

(Afbeelding A)

- 1 Hoofdeenheid
- 2 Bedieningsveld
- 3 Bakruimte met twee bakzones (1 en 2)
- 4 Ventilatieopeningen (onderkant)
- 5 Ventilatieopeningen (achterkant)
- 6 Lade
- 7 Inzetrooster voor lade
- 8 Scheidingswand voor lade

(Afbeelding B) – Bedieningsveld

9 Programma's:

- Steak
- Kip
- Garnalen
- Vis
- Pizza
- Friet
- Gebak
- Groente

- 10 Knop – waarde voor bakzone 2 verlagen

- 11 Knop – instelmodus voor bakzone 2 oproepen
- 12 Knop – waarde voor bakzone 2 verlagen
- 13 Knop – Apparaat in-/uitschakelen; bakken starten/stoppen
- 14 Knop – tijd selecteren
- 15 Knop – temperatuur selecteren
- 16 Display voor temperatuur (/°C) of tijd (/min) voor bakzone 1 (links) en bakzone 2 (rechts)
- 17 Knop – het einde van de gaartijd van beide bakzones synchroniseren
- 18 Knop – Voorverwarmen
- 19 Knop – Programma kiezen
- 20 Knop – waarde voor bakzone 1 verlagen
- 21 Knop – instelmodus voor bakzone 1 oproepen
- 22 Knop – waarde voor bakzone 1 verhogen

Beste klant,

Wij danken u dat u hebt gekozen voor de aankoop van **Rachs KOCHWERK variabele hetelucht-friteuse**. Neem bij vragen over het apparaat en over onderdelen/toebehoren contact op met de klantenservice via onze website: **www.ds-group.de/kundenservice**

Informatie over de gebruiksaanwijzing

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

SYMBOLLEN

Gevaarsymbolen: deze symbolen wijzen op mogelijke gevaren.



Lees de bijhorende veiligheidsaanwijzingen aandachtig door en neem deze in acht.



Aanvullende informatie



Lees de gebruiksaanwijzing vóór gebruik!



Voorzichtig: hete oppervlakken!



Geschikt voor levensmiddelen



Wisselstroom

MEER INFORMATIE

Legendanummers worden als volgt weergegeven: (1)

Verwijzingen naar afbeeldingen worden als volgt weergegeven: (Afbeelding A)

OMVANG VAN DE LEVERING

1 x hetelucht-friteuse

1 x lade

1 x scheidingswand

2 x inzetrooster

1 x gebruiksaanwijzing

Controleer of de levering compleet 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 folies, stickers of transportbeveiliging van het apparaat. **Verwijder nooit het typeplaatje en eventuele waarschuwingen!**

SIGNAALWOORDEN

Signaalwoorden duiden op gevaren die ontstaan als de bijbehorende aanwijzingen niet in acht worden genomen.

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

WAARSCHUWING – gemiddeld risico, kan ernstig letsel of de dood tot gevolg hebben

VOORZICHTIG – laag risico, kan licht of matig letsel tot gevolg hebben

LET OP – kan materiële schade tot gevolg hebben.

DOELMATIG GEBRUIK

- Het apparaat is bedoeld voor het garen van levensmiddelen door hete lucht.
- **Het apparaat werkt uitsluitend met hete lucht. Doe geen olie of vet in het apparaat zoals bij een gewone friteuse!**
- Het apparaat is **niet** geschikt voor de bereiding van vloeibare gerechten zoals soepen, sauzen of eenpansgerechten!
- Het apparaat is uitsluitend geschikt voor privégebruik, niet voor commercieel gebruik of voor gebruik in bijvoorbeeld hotels, pensions, kantoren, personeelskeukens e.d.
- Gebruik het apparaat uitsluitend waarvoor het is bedoeld en zoals beschreven in de gebruiksaanwijzing. Elk ander gebruik geldt als ondoelmatig.
- 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 zijn aangebracht op dit apparaat, 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 verlaagd lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of personen die niet beschikken over de nodige 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** worden uitgevoerd door **kinderen**, tenzij zij ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Houd **kinderen** jonger dan 8 jaar en dieren buiten bereik van het apparaat en de aansluitleiding.



VOORZICHTIG: hete oppervlakken!

Het apparaat en toebehoren worden tijdens het gebruik zeer heet. Kom tijdens en na gebruik van het apparaat niet in aanraking met opgewarmde delen! Raak uitsluitend de grepen en het bedieningsveld aan wanneer het apparaat in werking is of

direct na het uitschakelen. Wacht tot het apparaat volledig is afgekoeld voordat het getransporteerd of opgeborgen wordt. Gebruik keukenhandschoenen in de omgang met het hete toebehoren.

- Dompel de hoofdeenheid en de aansluitleiding nooit in water of andere vloeistoffen en zorg ervoor dat ze niet in het water kunnen vallen of nat kunnen worden. Er bestaat gevaar van een elektrische schok!
- Giet geen vloeistoffen (bijv. olie of water) rechtstreeks in het apparaat of de lade en plaats geen met vloeistof gevulde bak of pan in het apparaat. Het apparaat werkt uitsluitend met hete lucht.
- 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 de aansluitleiding niet zelf. Wanneer het apparaat, de aansluitleiding of het toebehoren van het apparaat zijn beschadigd, dan moeten deze om gevaren te vermijden worden vervangen of gerepareerd door de fabrikant, de klantenservice of door een speciaalzaak.
- Het apparaat is niet bedoeld om te worden ingezet in combinatie met een externe tijdschakelaar of een apart afstandsbedienings-systeem.
- Neem de aanwijzingen in het hoofdstuk 'Reinigen en opbergen' in acht!



GEVAAR – Gevaar van een elektrische schok

- Gebruik en bewaar het apparaat uitsluitend in gesloten ruimtes.
- Gebruik en bewaar het apparaat niet in ruimtes met een hoge luchtvochtigheid.
- Als het apparaat in het water valt terwijl het op het stroomnet is aangesloten moet direct de netstekker uit de contactdoos worden getrokken. Haal het apparaat **pas daarna** uit het water. Probeer nooit om het uit het water te trekken terwijl het is aangesloten op het lichtnet! Laat het door de fabrikant, de

klantenservice of een speciaalzaak controleren alvorens het weer te gebruiken, om eventuele risico's te vermijden.

- Raak het apparaat en de aansluitleiding nooit aan met vochtige handen als het apparaat is aangesloten op het lichtnet.



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.

- Dek het apparaat tijdens gebruik niet af en houd de ventilatieopeningen vrij om brand in het apparaat te voorkomen.
- Gebruik het apparaat niet met verlengsnoeren die langer zijn dan 3 m noch met kabelhaspels. Wikkel verlengsnoeren volledig af.
- In geval van brand: niet blussen met water! Doof vlammen bijv. met een blusdeken.



WAARSCHUWING – Verwondingsgevaar

- Houd verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen en dieren. Er bestaat verstikkingsgevaar.
- Zorg ervoor dat de aansluitleiding steeds buiten het bereik is van jonge kinderen en dieren. Er bestaat gevaar van wurging.
- Tijdens gebruik en bij het uittrekken van de lade kan er hete stoom ontsnappen. Houd hoofd en handen daarom uit de gevarezone. Er bestaat verbrandingsgevaar door hitte, hete stoom of condenswater.
- Het apparaat mag tijdens gebruik niet worden bewogen. Er bestaat verbrandingsgevaar.

LET OP – Risico van materiële schade

- Let erop dat de ontsnappende stoom niet direct in contact komt met elektrische apparaten en installaties die elektrische onderdelen bevatten.
- Wanneer er tijdens gebruik een storing optreedt, trek dan de netstekker uit de contactdoos. Schakel anders het apparaat altijd eerst uit, voordat de netstekker uit de contactdoos wordt getrokken.
- Verbreek bij een onweer of stroomuitval de verbinding tussen apparaat en lichtnet.
- Wanneer het apparaat van het lichtnet wordt gescheiden, trek dan altijd aan de netstekker en nooit aan het netsnoer.

- Trek of draag het apparaat niet aan de aansluitleiding.
- Bescherm het apparaat tegen: vuur en andere warmtebronnen, lang aanhoudend vocht, langdurig direct zonlicht en stoten.
- Bewaar het apparaat op een droge plek bij temperaturen tussen 0 en 40 °C.
- Plaats nooit zware voorwerpen op het apparaat of de aansluitleiding.
- Gebruik om de werking van het apparaat niet te benadelen en om eventuele schade te verhinderen alleen origineel toebehoren van de fabrikant.
- Gebruik geen voorwerpen met scherpe randen om levensmiddelen om te draaien of te verwijderen. Deze kunnen de coating beschadigen.

PLAATSEN EN AANSLUITEN

Attentie!

- Controleer het apparaat en de aansluitleiding vóór elke ingebruikname op beschadigingen. Gebruik het apparaat uitsluitend wanneer het onbeschadigd is en goed functioneert.
- Plaats het apparaat nooit op een zachte ondergrond. De ventilatieopeningen aan de onderkant van het apparaat mogen niet zijn afgedekt.
- Zorg daarbij voor voldoende vrije ruimte naar alle kanten. 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' van het apparaat. De contactdoos moet ook na het aansluiten goed toegankelijk zijn, zodat de verbinding met het lichtnet snel kan worden verbroken.

- Sluit het apparaat niet samen met andere apparaten (met een hoog stroomverbruik) aan op een stekkerdoos om overbelasting en eventuele kortsluiting (brand) te voorkomen.
- Let erop dat de aansluitleiding geen gevaar oplevert door struikelen. Ze 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 dat de aansluitleiding niet bekneld raakt, geknikt of over scherpe randen gelegd wordt en dat het niet in aanraking komt met hete oppervlakken.

1. Plaats het apparaat op het keukenwerkblad of een ander droog, schoon, vlak en hittebestendig werkoppervlak. Zorg voor voldoende ruimte aan alle zijden (min. 20 cm richting zijkanen en 50 cm richting bovenkant).
2. Wikkel de aansluitleiding volledig af en steek de netstekker in een contactdoos. De symbolen op het bedieningsveld (2) lichten kort op en er klinkt een geluidssignaal. De toets  (13) brandt continu; het apparaat bevindt zich in de stand-by-modus.

VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

Attentie!

- De eerste ingebruikname van het apparaat moet plaatsvinden zonder levensmiddelen, omdat eventuele coatingresten een geur- en rookontwikkeling zouden kunnen veroorzaken.
1. Laat het apparaat ca. 10 minuten zonder inhoud op de hoogste temperatuurstand opwarmen. Volg hiervoor ook de aanwijzingen in de hoofdstukken 'Plaatsen en aansluiten' en 'Gebruik'.
 2. Reinig alle toebehoren met afwasmiddel in warm water.

TOEBEHOREN

Lade

In de lade (6) wordt het eten bereid. Dit moet in de gaarruimte zijn gezet, wanneer het apparaat in gebruik wordt genomen.

Inzetroosters

De inzetroosters (7) moeten tijdens het gebruik van het apparaat in de lade (6) geplaatst zijn, zodat de luchtcirculatiefunctie niet wordt belemmerd.

Scheidingswand

De scheidingswand (8) kan in het midden van de lade (6) worden geplaatst (**Afbeelding A**). Hierdoor kunnen twee gerechten tegelijkertijd met verschillende instellingen worden bereid. Het is ook mogelijk om slechts één helft van de lade te gebruiken. Voor het bereiden van grotere gerechten kan de lade ook zonder scheidingswand gebruikt worden.

PROGRAMMA'S EN FUNCTIES



De lade moet volledig zijn geplaatst, zodat het apparaat kan worden bediend.

Stand-by-modus

Door aanraken van knop  (13) wordt het apparaat ingeschakeld. Vervolgens kan de gewenste bakzone worden geselecteerd.

- Om het apparaat uit te schakelen, moet de knop  ingedrukt en vastgehouden worden, tot het bedieningsveld uitgaat (uitzondering: Knop ).
- Druk op de betreffende knop  (21) resp.  (11) om maar één van de bakzones uit te schakelen. Druk vervolgens op de knop  en houd deze ingedrukt tot **OFF** (uit) op het display (16) van de geselecteerde bakzone verschijnt.

Bakzones

Het apparaat beschikt over twee bakzones. Voor elke bakzone kan een ander programma worden gekozen en de temperatuur en tijd kunnen naar wens worden aangepast. Er zijn 8 programma's.

Bovendien kunnen de bakzones gesynchro-niseerd worden met de knop  (17): Het gaartijdeinde wordt op elkaar afgestemd, zodat de gerechten tegelijkertijd kunnen worden geserveerd.

Alternatief kunnen de bakzones zonder synchronisatie, oftewel onafhankelijk van elkaar worden gebruikt. Het is ook mogelijk om slechts één bakzone te gebruiken.

Druk op de betreffende knop  (21) resp.  (11) om één bakzone te selecteren.

Om een geselecteerde bakzone te deactiveren, druk opnieuw op de betreffende knop  resp.  en houd deze ingedrukt totdat het display (16) uitgaat.

Voorverwarmen

Met deze functie kan het apparaat worden voorverwarmd voordat er levensmiddelen in worden gedaan.

Om de functie te kiezen, moet op knop  (18) op het bedieningsveld (2) worden gedrukt.

Programma's

Het apparaat heeft 8 vooraf ingestelde programma's (9). Om een programma te kiezen, moet op knop  (19) op het bedieningsveld (2) worden gedrukt totdat het symbool van het gewenste programma knippert. Wanneer een symbool knippert, is het programma geselecteerd.

De symbolen staan voor de volgende programma's:

Symbol	Programma	Temperatuur (°C)	Tijd (min.)
	Voorverwarmen	160	3
	Steak	200	15
	Kip	200	30
	Garnalen	190	10
	Vis	180	25
	Pizza	180	12
	Friet	200	20
	Gebak	180	12
	Groente	170	20



De in de programma's opgeslagen tijden en temperaturen moeten zo nodig worden aangepast om ervoor te zorgen dat de levensmiddelen (vooral gevogelte) door en door gaar worden. Aanpassingen kunnen ook nog tijdens het gaarproces worden uitgevoerd.

Temperatuur en tijd aanpassen

De ingestelde temperatuur en tijd van beide bakzones worden op de displays (16) weergegeven.

1. Druk op knop **[1]** (21) of **[2]** (11) om een bakzone te selecteren.
2. Druk op knop **[8]** (15) of **[4]** (14) om de temperatuur of tijd te selecteren.
3. Pas de weergegeven waarde aan:
 - o Verhogen: **[+]** druk op (10 of 22)
 - o Verlagen: **[-]** druk op (12 of 20)
 - o Houd het betreffende symbool ingedrukt om snel door de waarden te lopen.

GEBRUIK

Attentie!

- Leg geen levensmiddelen in vershoudfolie of plastic zakjes in het apparaat.
- Let erop dat de levensmiddelen niet in aanraking komen met de verwarmings-elementen.
- Maak de lade niet te vol zodat de hete lucht optimaal in de bakzones kan circuleren.
- Zorg ervoor dat levensmiddelen die rijk zijn aan olie en vet niet oververhit worden. Ze zouden kunnen ontbranden.
- Plaats de hete lade na gebruik altijd op een hittebestendige ondergrond.

- De gaartijd is afhankelijk van de grootte en de hoeveelheid van de levensmiddelen en van de temperatuur. Begin met een kortere gaartijd en verleng deze indien nodig.
- Bij de bereiding van industrieel geproduceerde diepvriesproducten moet u zich richten naar de tijds- en temperatuurgegevens van de fabrikant. Test vóór het verstrijken van de aangegeven gaartijd, of de etenswaren zijn doorgegaard.
- Bij sommige levensmiddelen (bijv. friet) is het raadzaam om deze van tijd tot tijd om te scheppen om een gelijkmatig gaarresultaat te bereiken.

Voorverwarmen

Met deze functie kan het apparaat worden voorverwarmd voordat er levensmiddelen in worden gedaan.

1. Zet de inzettroosters (7) en eventueel de scheidingswand (8) in de lade (6). Zorg ervoor dat de lade volledig in het apparaat zit.
2. Druk op knop **[ON]** (13) om het apparaat in te schakelen.
3. Selecteer de gewenste bakzones:
 - Bakzone 1 – druk op knop **[1]** (21).
 - Bakzone 2 – druk op knop **[2]** (11).
4. Druk op knop **[ON/OFF]** (18) om de functie te activeren. 160 °C en 3 minuten zijn standaard ingesteld.
5. Pas indien nodig de voorverwarmings-temperatuur en -tijd aan. Raak hiervoor de velden **[+/-]** (22/20 resp. 10/12) aan.
6. Als beide bakzones gebruikt moeten worden: Herhaal stappen 4 en 5 voor de andere bakzone.
7. Druk op knop **[ON]** om het apparaat voor te verwarmen.
8. Nadat de ingestelde voorverwarmtijd is verstreken klinkt er een signaal en wordt het voorverwarmen automatisch beëindigd.
9. Leg de levensmiddelen in de lade en plaats de lade in het apparaat.
10. Begin met de preparatie (zie sectie 'Basisgebruik' vanaf stap 5).

Basisgebruik

1. Zet de inzettroosters (7) en eventueel de scheidingswand (8) in de lade (6).
2. Leg de levensmiddelen in de lade. Voor een kleinere hoeveelheid van één soort voedsel kan slechts de helft van de lade worden gebruikt.
Het is ook mogelijk om een kleine oven-schaal te gebruiken (niet inbegrepen).
3. Plaats de lade in het apparaat.

4. Druk op knop  (13) om het apparaat in te schakelen.
5. Selecteer de gewenste bakzones:
 - Bakzone 1 – druk op knop  (21).
 - Bakzone 2 – druk op knop  (11).
 De knop  resp.  knippert en de instelmodus voor de geselecteerde bakzones wordt opgeroepen.
6. Pas de gaartijd en temperatuur ofwel handmatig aan of kies een van de 8 programma's (9) (zie hoofdstuk 'Programma's en functies').
7. Als beide bakzones gebruikt moeten worden (bijvoorbeeld als de lade zonder scheidingswand wordt gebruikt): Herhaal stappen 5 en 6 voor de andere bakzone.
8. Als het gaartijdeinde voor beide bakzones moet worden gesynchroniseerd: Druk op knop  (17).
9. Met de knop  wordt het gaarproces gestart.



Het programma met de kortere looptijd toont **HOLD** (wachten), totdat beide bakzones tegelijkertijd eindigen.

Einde bereidingsduur

Op het display (16) kan de resterende gaartijd worden afgelezen. Wanneer de gaartijd is verstreken, klinkt een pieptoon en wordt **OFF** (uit) weergegeven.

1. Trek de lade (6) uit.
2. Leg de lade op een hittebestendig oppervlak. **Zet niets op het apparaat!**
3. Haal de levensmiddelen uit de lade.
4. Onderbreek de stroomtoevoer naar het apparaat.
5. Reinig het apparaat na het afkoelen en reinig alle toebehoren (zie hoofdstuk 'Reinigen en opbergen').

Gaarproces even onderbreken

- **Eén bakzone:** druk op de desbetreffende knop  (21) resp.  (11). Druk daarna op knop  (13). De countdown van de gaartijd wordt voor de geselecteerde bakzone gestopt. De ventilator loopt nog een paar seconden verder. Druk op de knop  om het gaarproces voort te zetten.
- **Beide bakzones:** druk op knop . De countdown van de gaartijd wordt gestopt. Druk op de knop  om het gaarproces voort te zetten. Optioneel kan ook de lade (6) worden uitgetrokken. Na het plaatsen van de lade loopt de countdown van de gaartijd weer door.



Als de functie  (dezelfde gaartijd-instellingen) is geselecteerd en het gaarproces slechts voor één bakzone is onderbroken, **moet de functie na het hervatten van het gaarproces opnieuw worden geactiveerd.** Druk hiervoor op de knop  om de instelmodus op te roepen. Druk vervolgens op de knop  (17) om de functie opnieuw te activeren. De knop  (dezelfde gaartijd-instellingen) brandt constant. Met de knop  wordt het gaarproces hervat.

Gaarproces handmatig stoppen

- **Beide bakzones:** druk op knop  (13) en houd deze ingedrukt tot op het display (16) **OFF** (uit) verschijnt.
- **Eén bakzone:** druk op de desbetreffende knop  (21) resp.  (11). Druk vervolgens op de knop  en houd deze ingedrukt tot **OFF** (uit) op het display (16) van de geselecteerde bakzone verschijnt.

REINIGEN EN OPBERGEN

Attentie!

- Gebruik voor het reinigen geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen of -pads. Deze kunnen de oppervlakken beschadigen.
1. Zorg ervoor dat het apparaat van het stroomnet is ontkoppeld en afgekoeld.
 2. Maak de scheidingswand (8), de inzet-roosters (7) en de lade (6) schoon met afwasmiddel en warm water. Laat deze bij hardnekkig vuil eerst inweken in warm water en afwasmiddel.
 3. Veeg de behuizing van het apparaat, de bakruimte (3) en verwarmingselementen indien nodig af met een schone, vochtige doek. Reinig deze niet in de vaatwasser en dompel ze niet onder in water!
 4. Laat alle onderdelen volledig drogen of droog ze af.
 5. Berg het apparaat op een schone, droge, voor kinderen en dieren onbereikbare plaats op.

OPLOSSEN VAN PROBLEMEN

Wanneer het apparaat niet op de juiste wijze functioneert, kijk dan of u het 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 zit niet goed in de contactdoos.
- Corrigeer de positie van de netstekker.
- De lade is niet goed ingebracht.
- Schuif de lade volledig in het apparaat.

Dezekering in dezekeringkast is gesprongen.

Er zijn te veel apparaten aangesloten op dezelfde stroomkring.

- Verminder het aantal apparaten in de stroomkring.

De levensmiddelen zijn niet gelijkmatig gegaard.

De lade is te vol.

- Verminder de hoeveelheid levensmiddelen.

De levensmiddelen liggen op elkaar.

- Verdeel de levensmiddelen en schep ze van tijd tot tijd door.

Er werden verschillende levensmiddelen met uiteenlopende baktijden of temperaturen in één bakzone bereid.

- Scheid de verschillende levensmiddelen en verdeel ze over de twee bakzones. Stel hiervoor de juiste temperatuur en baktijd in. Met de functie (gelijktijdig eindigen) worden ze tegelijkertijd gaar.

De ingestelde baktijd was te kort of de temperatuur te laag.

- Verhoog de baktijd resp. temperatuur.

Tijdens het gebruik ontstaat er een onaangename geur. / Er komt een walm uit het apparaat.

Het apparaat / toebehoren is vuil.

- Volg de aanwijzingen in hoofdstuk 'Reinigen en opbergen'.

Het apparaat wordt voor de eerste keer gebruikt. Een geurontwikkeling treedt vaak op bij het eerste gebruik van nieuwe apparaten.

- Volg de instructies in het hoofdstuk 'Vóór het eerste gebruik'.

VERWIJDERING



Voer het verpakkingsmateriaal milieuvriendelijk af en breng het naar een recyclepunt.



Het hiernaast afgebeelde symbool (doorgestreepte vuilnisbak met onderstreep) betekent dat afgedankte apparaten niet bij het huisvuil horen, maar via speciale inzamel- en teruggavesystemen moeten worden afgevoerd.

Eigenaars van afgedankte apparaten uit particuliere huishoudens kunnen deze gratis afgeven bij inzamelpunten van publiekrechtelijke afvalbedrijven of bij de fabrikanten en verkopers of bij speciaal hiervoor ingerichte inzamelpunten. Ook winkels die elektrische en elektronische apparaten verkopen, zijn verplicht om afgedankte apparaten terug te nemen.

Het vermijden van afval levert een nog waardevollere bijdrage aan de bescherming van het milieu. Indien mogelijk is dus naast zelf verder gebruiken of repareren ook afgeven aan een andere gebruiker een ecologisch waardevol alternatief voor weggooien.

TECHNISCHE GEGEVENS

Artikelnummer:	14349
Modelnummer:	AF-5508ATB
Stroomvoorziening:	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Vermogen:	2700 W
Veiligheidsklasse:	I
Inhoud:	ca. 9 l
Temperatuurbereik:	80 – 200 °C
Timer:	1 – 60 minuten
ID gebruiksaanwijzing:	Z 14349 M DS V1 0124 md/as



Alle rechten voorbehouden.