

GOURMETmaxx

Digitale-Heißluftfritteuse

15021

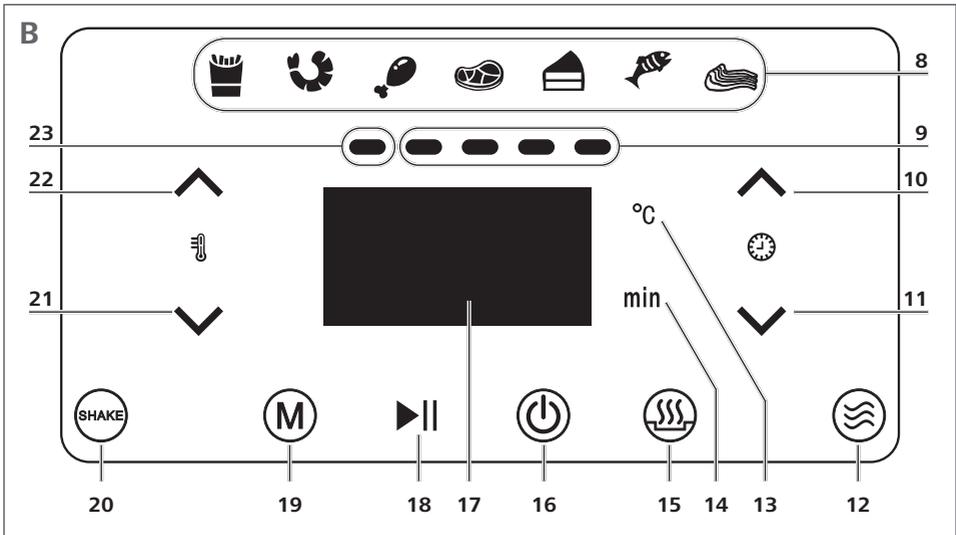
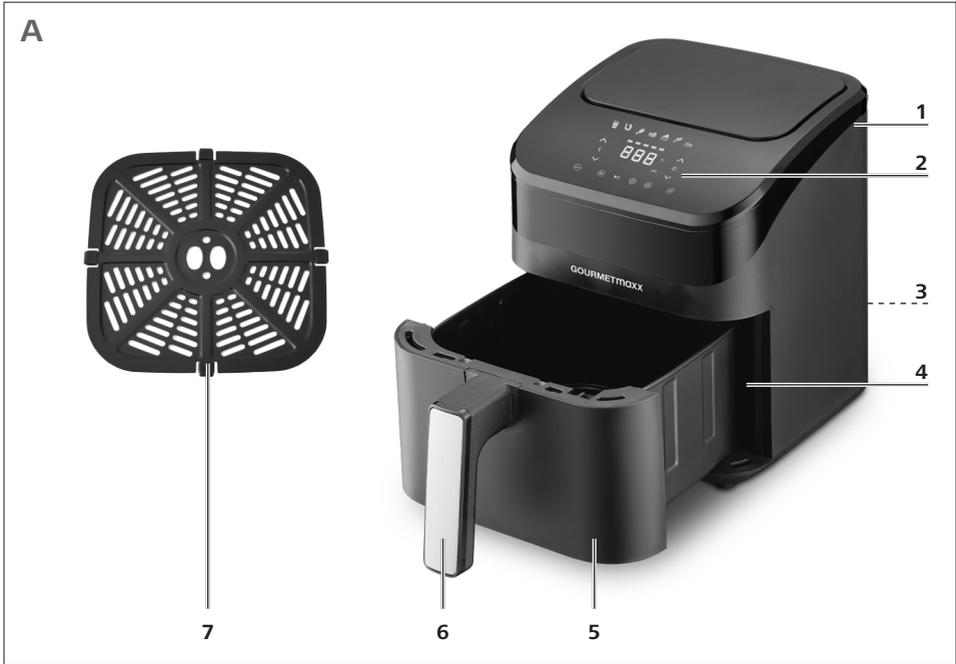


DE

Gebrauchsanleitung
ab Seite 3

EN

Operating Instructions
starting on page 10



INHALTSVERZEICHNIS

Lieferumfang	3	Programme und Funktionen	6
Auf einen Blick	3	Benutzung	7
Symbole	4	Reinigung	8
Signalwörter	4	Entsorgung	8
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	4	Technische Daten	9
Sicherheitshinweise	5	Kundenservice	9



WICHTIGE HINWEISE! UNBEDINGT AUFBEWAHREN!

LIEFERUMFANG

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

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

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

AUF EINEN BLICK

(Bild A)

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

(Bild B) – Bedienfeld

- 8 Programmsymbole:

	Pommes frites		Backen
	Shrimps		Fisch
	Geflügel		Steak
	Fleisch		
- 9 Betriebsleuchten
- 10 Garzeit erhöhen
- 11 Garzeit verringern
- 12 Warmhalten
- 13 °C – Gartemperatur wird angezeigt
- 14 min – Garzeit wird angezeigt
- 15 Vorheizen
- 16 Gerät ein-/ausschalten
- 17 Display
- 18 Start/Pause
- 19 Programm auswählen
- 20 (SHAKE) – Durchmengen
- 21 Gartemperatur verringern
- 22 Gartemperatur erhöhen
- 23 Heizkontrolleuchte

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.

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

SYMBOLLE



Gefahrenzeichen: Diese Symbole zeigen mögliche Gefahren an.



Die dazugehörigen Sicherheitshinweise aufmerksam lesen und befolgen.



Ergänzende Informationen



Gebrauchsanleitung vor Benutzung lesen!



Vorsicht: heiße Oberflächen!



Für Lebensmittel geeignet



Wechselstrom

SIGNALWÖRTER

Signalwörter bezeichnen Gefährdungen bei Nichtbeachtung der dazugehörigen Hinweise.

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

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

HINWEIS – kann Risiko von Sachschäden zur Folge haben

BESTIMMUNGSGEMÄßER GEBRAUCH

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

SICHERHEITSHINWEISE



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

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



VORSICHT: heiße Oberflächen!

Gerät und Zubehör werden während des Gebrauchs sehr heiß. Während und nach der Benutzung des Gerätes nicht mit aufgeheizten Teilen in Berührung kommen! Ausschließlich Griff und Bedienfeld berühren, während das Gerät in Betrieb ist oder unmittelbar nach dem Ausschalten. Warten, bis sich das Gerät vollständig abgekühlt hat, bevor es transportiert, gereinigt oder verstaut wird. Küchenhandschuhe im Umgang mit dem heißen Zubehör benutzen.

- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht, vor dem Transportieren oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- Keine Veränderungen am Gerät vornehmen. Auch die Anschlussleitung nicht selbst austauschen. Wenn das Gerät, die Anschlussleitung oder das Zubehör des Gerätes beschädigt sind, müssen diese durch den Hersteller, Kundenservice oder eine Fachwerkstatt ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.
- Die Hinweise im Kapitel „Reinigung“ beachten!



WARNUNG – Stromschlaggefahr

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



WARNUNG – Brandgefahr

- Das Gerät nicht zusammen mit anderen Verbrauchern (mit hoher Wattleistung) an eine Mehrfachsteckdose anschließen, um eine Überlastung und ggf. einen Kurzschluss (Brand) zu vermeiden.
- Keine Verlängerungskabel benutzen.
- Im Brandfall: Nicht mit Wasser löschen! Flammen mit einer Löschdecke oder einem Feuerlöscher ersticken.

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.
- Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose, die mit den technischen Daten des Gerätes übereinstimmt, anschließen.

PROGRAMME UND FUNKTIONEN



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

Ein- / Ausschalten:  (16) berühren.

Programme

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

Die Symbole stehen für die folgenden Programme:

Symbol	Programm
	Pommes frites
	Shrimps
	Geflügel
	Fleisch
	Kuchen
	Fisch
	Steak



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

Temperatur und Garzeit anpassen

Die eingestellte Temperatur und Zeit werden abwechselnd auf dem Display (17) angezeigt.

Zum Anpassen folgendermaßen vorgehen:

- Temperatur : **^/∨ (22/21)** berühren.
- Zeit : **^/∨ (10/11)** berühren.

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

BENUTZUNG

Beachten!

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

1. Sicherstellen, dass der Einsatzrost (7) in die Schublade (5) eingesetzt ist.
2. Die Schublade in den Garraum (4) schieben.

Grundlegende Benutzung

1.  (16) berühren. **▶|| (18)** blinkt. 180°C und 15 Minuten sind voreingestellt.
2. Garzeit und Temperatur anpassen oder ein Programm (8) auswählen (siehe Kapitel „Programme und Funktionen“).
3. Mit **▶||** den Garvorgang starten. **▶||** leuchtet konstant. Die verbleibende Zeit wird auf dem Display (17) angezeigt.
4. Nach Ablauf der Garzeit wird **OFF** angezeigt. Danach ertönt ein Signal und das Gerät schaltet in den Standby-Modus.

Vorheizen

Falls das Gerät vorgeheizt werden soll:

1.  (16) berühren.
2.  (15) berühren, um die Funktion zu aktivieren.  blinkt. 115°C und 12 Minuten sind voreingestellt.
3. Ggf. Vorheiztemperatur und -zeit mit **^/∨ (22/21 bzw. 10/11)** anpassen.
4. **▶|| (18)** berühren, um das Gerät vorzuheizen.  leuchtet konstant. Die verbleibende Vorheizzeit wird auf dem Display (17) angezeigt.
5. Nach Ablauf der Vorheizzeit wird **OFF** angezeigt. Danach ertönt ein Signal und das Gerät schaltet in den Standby-Modus.

Durchmengen (SHAKE)

Falls an das Durchmengen der Lebensmittel erinnert werden soll:

1. **Vor** dem Start des Garvorgangs zusätzlich  (SHAKE) (20) berühren.  blinkt.
2. Mit **▶||** den Garvorgang starten. Nach der Hälfte der Garzeit ertönt ein Signal und  blinkt schneller. **Der Garvorgang wird nicht automatisch pausiert.**
3. Das Gargut durchmengen und die Schublade wieder einsetzen.  erlischt.

Warmhalten

Falls die Lebensmittel nach dem Garvorgang warmgehalten werden sollen:

1.  (12) berühren.  blinkt. 90°C und 15 Minuten sind voreingestellt.
2. **Warmhaltetemperatur und -zeit anpassen:**  sowie das Display (17) müssen blinken. Dazu ggf.  (12) berühren. Dann mit **^/∨ (22/21 bzw. 10/11)** die Werte anpassen.
3. Nach Ablauf der Garzeit ertönt ein Signal und das Gerät wechselt automatisch zur Warmhalten-Funktion. Das Programmsymbol (8) erlischt.  leuchtet konstant.

Garvorgang kurz unterbrechen

- ►|| (18) berühren. ►|| blinkt.
Um den Garvorgang fortzusetzen, ►|| erneut berühren.
- Optional die Schublade (6) herausziehen.
Das Bedienfeld (2) erlischt.
Um den Garvorgang fortzusetzen, die Schublade wieder vollständig in den Garraum schieben.

Garvorgang vorzeitig beenden

Um das Gerät vor Ablauf der Zeit auszuschalten, Ⓞ (16) berühren.
Das Gerät schaltet in den Standby-Modus. Der Lüfter läuft noch einige Sekunden weiter.

REINIGUNG

Beachten!

- Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel oder Reinigungspads verwenden. Diese können die Oberflächen beschädigen.
- **Haupteinheit (1):** Bei Bedarf mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen.
Nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen oder ins Wasser tauchen!
- **Schublade (5):** Auswischen oder mit Spülmittel und warmem Wasser abspülen. Hartnäckige Verschmutzungen vorher einweichen lassen.
- **Einsatzrost (7):** Mit Spülmittel und warmem Wasser oder in der Spülmaschine reinigen. Um die Qualität möglichst lange zu erhalten, sollte er vorzugsweise von Hand abgespült werden.

ENTSORGUNG



Das Verpackungsmaterial umweltgerecht entsorgen und der Wertstoffsammlung zuführen.



Das nebenstehende Symbol (durchgestrichene Mülltonne mit Unterstrich) bedeutet, dass Altgeräte nicht in den Hausmüll, sondern in spezielle Sammel- und Rückgabesysteme gehören.

Besitzer von Altgeräten aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von Herstellern und Vertriebern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgeben, damit sie einer umweltschonenden Entsorgung sowie einer Wiedergewinnung von wertvollen Rohstoffen zugeführt werden können. Bei einer unsachgemäßen Entsorgung können giftige Inhaltsstoffe in die Umwelt gelangen, die gesundheitsschädigende Wirkungen auf Menschen, Tiere und Pflanzen haben. Rücknahmepflichtig sind auch Geschäfte, die Elektro- und Elektronikgeräte auf dem Markt bereitstellen.

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

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer:	15021
Modellnummer:	RA450D
Stromversorgung:	220 – 240V ~ 50/60 Hz
Leistung:	1400W
Schutzklasse:	I
Fassungsvermögen:	max. 4 Liter
Temperatureinstellung:	80 °C – 200 °C (Funktion  (Warmhalten): 60–90 °C)
Timer:	1–60 Minuten (Funktion  (Warmhalten): 30–120 Minuten)
ID Gebrauchsanleitung:	Z 15021 M DS V1 0524 as



Alle Rechte vorbehalten.

DS Produkte GmbH

Stormarnring 14
22145 Stapelfeld · Deutschland

KUNDENSERVICE

Am Heisterbusch 1
19258 Gallin · Deutschland

 +49 38851 314650* · kundenservice@dspro.de

* Anruf in das deutsche Festnetz zum Tarif Ihres Anbieters.

LIST OF CONTENTS

Items Supplied	10	Programmes and Functions	13
At A Glance	10	Use	14
Symbols	11	Cleaning	15
Signal Words	11	Disposal	15
Intended Use	11	Customer Service	16
Safety Notices	12	Technical Data	16



IMPORTANT NOTICES! PLEASE KEEP FOR REFERENCE!

ITEMS SUPPLIED

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

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

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

AT A GLANCE

(Picture A)

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

(Picture B) – Control Panel

8 Programme symbols:

- | | | | |
|--|---------|--|--------|
| | Chips | | Baking |
| | Shrimps | | Fish |
| | Poultry | | Steak |
| | Meat | | |

9 Operating lamps

- 10 Increase cooking time
- 11 Reduce cooking time
- 12 Keep warm
- 13 $^{\circ}\text{C}$ – Cooking temperature is displayed
- 14 min – Cooking time is displayed
- 15 Preheat
- 16 Switch the device on/off
- 17 Display
- 18 Start/pause
- 19 Select programme
- 20 (SHAKE) – Mix around
- 21 Reduce cooking temperature
- 22 Increase cooking temperature
- 23 Heating control lamp

Information About the Operating Instructions

Before using the device for the first time, please read through these operating instructions carefully and keep them for future reference and for other users. They form an integral part of the device. The manufacturer and importer do not accept any liability if the information in these operating instructions is not complied with.

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

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

INTENDED USE

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

SIGNAL WORDS

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

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

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

NOTICE – may result in risk of damage to material

SAFETY NOTICES



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

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



CAUTION: hot surfaces!

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

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

**WARNING – Danger of Electric Shock**

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

**WARNING – Danger of Fire**

- Do not 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).
- Do not use any extension cables.
- In the event of a fire: Do not extinguish with water! Smother the flames with a fireproof blanket or a fire extinguisher.

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.
- Only connect the device to a plug socket that is properly installed and matches the technical data of the device.

PROGRAMMES AND FUNCTIONS

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

Switch on/off: Touch  (16).

Programmes

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

The symbols represent the following programmes:

Symbol	Programme
	Chips
	Shrimps
	Poultry
	Meat
	Cake
	Fish
	Steak



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

Adjusting the Temperature and Cooking Time

The set temperature and time are shown alternately on the display (17).

To adjust, do the following:

- Temperature : Touch  (22/21).
- Time : Touch  (10/11).

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

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. Make sure that the insert rack (7) is inserted in the drawer (5).
2. Slide the drawer into the cooking chamber (4).

Basic Use

1. Touch  (16).  (18) flashes. 180°C and 15 minutes are preset.
2. Adjust the cooking time and temperature or select a programme (8) (see the "Programmes and Functions" chapter).
3. Touch  to start the cooking process.  is lit constantly. The remaining time is shown on the display (17).
4. Once the cooking time elapses, **OFF** is shown. A beep is then heard and the device switches to standby mode.

Preheating

If the device needs to be preheated:

1. Touch  (16).
2. Touch  (15) to activate the function.  flashes. 115°C and 12 minutes are preset.
3. If necessary, adjust preheating temperature and time by touching  (22/21 or 10/11).
4. Touch  (18) to preheat the device.  is lit constantly. The remaining preheating time is shown on the display (17).
5. Once the preheating time elapses, **OFF** is shown. A beep is then heard and the device switches to standby mode.

Mix Around (SHAKE)

If you want to be reminded to mix around the food:

1. **Before** you start the cooking process, also touch  (SHAKE) (20).  flashes.
2. Touch  to start the cooking process. Once half the cooking time has elapsed, a beep is heard and  flashes faster. **The cooking process is not paused automatically.**
3. Mix around the food and reinsert the drawer.  goes out.

Keeping Warm

If the food needs to be kept warm after the cooking process:

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

Briefly Pausing the Cooking Process

- Touch ►|| (18). ►|| flashes.
To resume the cooking process, touch ►|| again.
- Optionally pull out the drawer (6) The control panel (2) goes out.
To resume the cooking process, slide the drawer all the way back into the cooking chamber.

Ending the Cooking Process Prematurely

To switch off the device before the time has elapsed, touch ⏻ (16).
The device switches to standby mode.
The fan continues to run for a few more seconds.

CLEANING

Please Note!

- Do not use any sharp or abrasive cleaning agents or cleaning pads. These may damage the surfaces.
- **Main unit (1):** Wipe down with a clean, damp cloth if necessary. **Do not clean in the dishwasher or immerse in water!**
- **Drawer (5):** Wipe out clean with detergent and warm water. Allow stubborn dirt to soak beforehand.
- **Insert rack (7):** Clean with detergent and warm water or in the dishwasher. To maintain the quality for as long as possible, it should preferably be rinsed by hand.

DISPOSAL



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



The adjacent symbol (crossed-out bin underlined) means that used devices should not be disposed of in the domestic waste, but should instead be taken to special collection and return systems.

Owners of used devices from private households can take them free of charge to the collection points of the public waste disposal authorities or the disposal points which are set up by manufacturers and distributors under the Electrical Equipment Act so that they can be disposed of in an environmentally friendly way and valuable raw materials can be recovered. If they are not disposed of properly, toxic ingredients may escape into the environment and cause harm to the health of humans, animals and plants. Businesses which market electrical and electronic devices are also obliged to take back used devices.

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

EN

TECHNICAL DATA

Article number:	15021
Model number:	RA450D
Power supply:	220 – 240 V ~ 50/60 Hz
Power:	1400 W
Protection class:	I
Capacity:	max. 4 litres
Temperature setting:	80°C – 200°C (function  (keep warm): 60–90°C)
Timer:	1–60 minutes (function  (keep warm): 30 – 120 minutes)
ID of operating instructions:	Z 15021 M DS V1 0524 as



All rights reserved.

DS Produkte GmbH

Stormarnring 14
22145 Stapelfeld · Germany

CUSTOMER SERVICE

Am Heisterbusch 1
19258 Gallin · Germany

 +49 38851 314650* · kundenservice@dspro.de

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