

INHALTSVERZEICHNIS

Lieferumfang	1	Vor dem ersten Gebrauch	5
Auf einen Blick	1	Benutzung	5
Weitere Erläuterungen	1	Nach der Benutzung	6
Symbole	2	Reinigung und Aufbewahrung	7
Signalwörter	2	Technische Daten	7
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	2	Entsorgung	8
Sicherheitshinweise	3		



WICHTIGE HINWEISE! UNBEDINGT AUFBEWAHREN!

LIEFERUMFANG

(Bild A)

- 1 Fonduetopf, 1 x
- 2 Grillplatte, 1 x
- 3 Grill, 1 x

(Bild B)

- 4 Spatel, 8 x
- 5 Pfännchen, 8 x
- 6 Fonduegabel, 8 x
- Gebrauchsanleitung, 1 x

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

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

AUF EINEN BLICK

(Bild C)

- 7 Heizleuchte
 - leuchtet: Aufheizphase
 - erlischt: Betriebstemperatur erreicht
- 8 Temperaturregler

(Bild D)

- 9 Ablagering für Fonduegabeln
- 10 Fonduefläche

(Bild E)

- 11 Ablagen für Pfännchen
- 12 Heizelement

WEITERE ERLÄUTERUNGEN

Legendennummern werden folgendermaßen dargestellt: (1)

Bildverweise werden folgendermaßen dargestellt: (Bild A)

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- / Zubehörteilen haben, kontaktieren Sie den Kundenservice über unsere Website: **www.ds-group.de/kundenservice**

SYMBOLS



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



Ergänzende Informationen



Gebrauchsanleitung vor Benutzung lesen!



Wechselstrom



Vorsicht: Heiße Oberflächen!



Für Lebensmittel geeignet

SIGNALWÖRTER

Signalwörter bezeichnen Gefährdungen bei Nichtbeachtung der dazugehörigen Hinweise.

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

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

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

HINWEIS – kann Risiko von Sachschäden zur Folge haben

BESTIMMUNGSGEMÄßER GEBRAUCH

- Das Gerät ist zum Überbacken, Braten und Grillen von Lebensmitteln sowie zur Zubereitung von Fondue bestimmt.
- Das Gerät **nicht** als Heizung verwenden!
- 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, Bilderungen 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.
- 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.



VORSICHT: Heiße Oberfläche! Das Gerät und Zubehör werden beim Gebrauch sehr heiß. Während und nach der Benutzung des Gerätes nicht mit aufgeheizten Teilen in Berührung kommen! Ausschließlich die Griffe und den Temperaturregler berühren, während das Gerät in Betrieb ist oder unmittelbar nach dem Ausschalten. Gegebenenfalls Küchenhandschuhe benutzen. Warten, bis sich das Gerät vollständig abgekühlt hat, bevor es transportiert, gereinigt oder verstaut wird.

- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Transportieren, Zusammenbau, Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.
- Die Reinigungshinweise im Kapitel „Reinigung und Aufbewahrung“ beachten!



WARNUNG – Stromschlaggefahr

- Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden und lagern.
- Das Gerät nicht in Räumen mit hoher Luftfeuchtigkeit verwenden oder lagern.
- Das Gerät und die Anschlussleitung niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen und sicherstellen, dass sie nicht ins Wasser fallen oder nass werden können.
- Sollte das Gerät ins Wasser fallen, 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!
- Das Gerät und die Anschlussleitung niemals mit feuchten Händen berühren, wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Das Gerät nicht verwenden, wenn es eine Fehlfunktion hatte, heruntergefallen oder ins Wasser gefallen ist. Vor erneuter Inbetriebnahme in einer Fachwerkstatt überprüfen lassen.



WARNUNG – Brandgefahr

- Das Gerät nicht in der Nähe von brennbarem Material betreiben. Keine brennbaren oder leicht schmelzenden Materialien (z. B. Pappe, Papier, Holz, Kunststoff) in oder auf das Gerät legen.
- Das Gerät während des Betriebes nicht abdecken.
- **ACHTUNG Verbrennungsgefahr!** Niemals Wasser in heißes oder brennendes Öl oder heißen Käse gießen! Flammen mit einer feuerfesten Decke oder einem Feuerlöscher ersticken oder einen Deckel auf den Fonduetopf setzen.
- Bei Überhitzung sofort den Netzstecker ziehen.



WARNUNG – Verletzungsgefahr

- Das 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 kann heißer Dampf aus dem Gerät austreten. Kopf und Hände daher aus der Gefahrenzone fernhalten. Es besteht Verbrühungsgefahr durch Hitze und heißen Dampf.
- Beim Auflegen und Entnehmen der Lebensmittel vorsichtig sein! Gegebenenfalls eine Küchenzange aus Kunststoff oder Holz verwenden. Es besteht Verbrennungsgefahr.
- Das Gerät darf während des Betriebes nicht bewegt werden. Es besteht Verbrennungsgefahr.
- Darauf achten, dass die Anschlussleitung keine Stolpergefahr darstellt. Sie darf nicht von der Aufstellfläche herabhängen, um ein Herunterreißen des Gerätes zu verhindern.
- Die Fonduegabeln sind spitz! Vorsicht im Umgang mit diesen.
- Vorsicht im Umgang mit den Teilen des Produkts. Es besteht Verletzungsgefahr durch scharfe Kanten.

HINWEIS – Risiko von Material- und Sachschäden

- Das Gerät nicht lange Zeit ohne Inhalt betreiben, um eine Beschädigung der Antihafbeschichtung zu vermeiden.
- Das Gerät ausschalten und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen, wenn während des Betriebes ein Fehler auftritt, bei einem Stromausfall oder vor einem Gewitter.
- Das Gerät schützen vor: Wärmequellen, Feuer, Minustemperaturen, lang anhaltender Feuchtigkeit und Stößen.

- Nur Original-Zubehörteile des Herstellers verwenden, um die Funktionsweise des Gerätes nicht zu beeinträchtigen und eventuelle Schäden zu verhindern.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Beachten!

- Die erste Inbetriebnahme des Gerätes sollte ohne Nahrungsmittel erfolgen, da es aufgrund eventueller Beschichtungsrückstände zu einer Geruchs- oder Rauchentwicklung kommen könnte.
1. Das Gerät für ca. 10 Minuten auf Stufe **MAX** aufheizen lassen. Dafür die Anweisungen im Kapitel „Benutzung“ befolgen.
 2. Das Gerät abkühlen lassen.
 3. Alle Teile reinigen (siehe Kapitel „Reinigung“).

BENUTZUNG

Beachten!

- Das Gerät und die Anschlussleitung vor jeder Inbetriebnahme auf Beschädigungen überprüfen. Das Gerät nur benutzen, wenn es unbeschädigt und funktionsfähig ist.
- Das Gerät nur an eine 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 mit Kabeltrommeln oder Verlängerungskabeln, die länger als 3 m sind, benutzen.
- 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 nicht gequetscht, geknickt oder über scharfe Kanten gelegt wird und nicht mit heißen Flächen in Berührung kommt.
- Für ausreichend Freiraum zu allen Seiten sorgen. Das Gerät nicht unter Küchenschränke o. Ä. stellen. Durch den aufsteigenden Dampf könnten diese Schaden nehmen!
- Zusätzliche Küchenhelfer zum Wenden und Entnehmen der Speisen müssen hitzebeständig und aus Holz oder Kunststoff sein. Metallgegenstände oder sonstige scharfkantige Gegenstände könnten die Antihafbeschichtung beschädigen.
- Für ausreichende Belüftung sorgen, während das Gerät in Betrieb ist.



Die Grillplatte (2) hat zwar eine Antihafbeschichtung, wir empfehlen jedoch, sie leicht einzufetten. Kein Kochspray verwenden, da es die Antihafbeschichtung angreifen kann!

Raclette

Beachten!

- Die Pfännchen direkt nach der Benutzung immer auf hitzebeständigen Unterlagen ablegen! Keine leeren Pfännchen zurück in oder auf das aufgeheizte Gerät stellen.
- Die Pfännchen nur an den Griffen anfassen und immer abkühlen lassen, bevor sie mit neuen Zutaten befüllt werden.
- Die Pfännchen nicht zu weit in das Gerät schieben, um Materialschäden an den Griffen zu vermeiden.

1. Alle Zutaten vorbereiten.
2. Den Grill (3) auf einen Tisch oder eine andere ebene, stabile, hitzebeständige, leicht zu reinigende Fläche stellen.
3. Falls nicht bereits geschehen, die Grillplatte (2) auf den Grill setzen.

4. Sicherstellen, dass der Temperaturregler **(8)** auf Position **0** steht.
5. Die Anschlussleitung vollständig auseinanderwickeln und den Netzstecker in eine Steckdose stecken.
6. Den Temperaturregler in Richtung **MAX** drehen, um das Gerät einzuschalten. Das Gerät kurz aufheizen lassen. Die Kontrollleuchte leuchtet beim Aufheizen. Nach dem Aufheizen erlischt sie.
7. Währenddessen die Zutaten auf die Pfännchen **(5)** geben. Diese nicht überfüllen, damit die Lebensmittel nicht das Heizelement **(12)** berühren.
8. Die befüllten Pfännchen zum Überbacken auf die Ablagen **(11)** stellen. Gleichzeitig kann die Grillplatte zum Braten von Pilzen, Gemüse oder Fleisch verwendet werden.



Die Fondue-Fläche **(10)** eignet sich auch zum Zubereiten von Crêpes. Dazu etwas Fett auf der Fläche verteilen und Crêpeteig mit einer Kelle darauf geben. Den Crêpe nach dem Wenden entnehmen, sobald er den gewünschten Gar- und Bräunungsgrad erreicht hat.

9. Die Temperatur über den Temperaturregler nach Bedarf regulieren.

Fondue

Beachten!

- Den Fondue-Topf maximal zu 2/3 füllen, um die Gefahr des Spritzens oder Übersäuerns zu vermeiden.
- Nur Fette und Öle verwenden, die zum Frittieren geeignet sind.
- Vorsicht beim Umgang mit heißen Fonduegabeln und dem heißen Fondue-Topf. Darauf achten, dass er nicht umgestoßen wird und Küchenhandschuhe tragen! Es besteht Verbrennungsgefahr.

- Darauf achten, dass die Lebensmittel, die in den Fondue-Topf getaucht werden, nicht zu nass sind, um ein Spritzen oder Übersäuern von Fett/Öl zu vermeiden.

1. Alle Zutaten für das Fondue klein schneiden.
2. Das Gerät wie im Abschnitt „Raclette“ (Schritte 2 bis 6) beschrieben aufstellen, anschließen und vorheizen.
3. In der Zwischenzeit ein Käsefondue nach Rezept im Fondue-Topf **(1)** auf dem Herd vorbereiten oder Frittieröl/-fett im Fondue-Topf auf dem Herd erhitzen.



So wird kontrolliert, ob das Öl/Fett die richtige Temperatur erreicht hat: Ein Holzstäbchen hinein halten. Wenn sich am Holzstäbchen kleine Bläschen bilden, hat es die richtige Temperatur.

4. Den Fondue-Topf in die Mitte der Grillplatte auf die Fondue-Fläche **(10)** stellen (**Bild D**).
5. Den Ablagering **(9)** für die Fondue-Gabeln auf den Fondue-Topf setzen.
6. Die Fondue-Zutaten auf die Fondue-Gabeln **(6)** spießen und in den geschmolzenen Käse tauchen oder in das heiße Öl/Fett im Fondue-Topf legen, bis sie gar sind.

NACH DER BENUTZUNG

1. Nach dem Gebrauch den Temperaturregler auf Position **0** drehen und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
2. Das Gerät sowie Zubehör abkühlen lassen und anschließend reinigen (siehe Kapitel „Reinigung und Aufbewahrung“).

REINIGUNG UND AUFBEWAHRUNG

Beachten!

- **Verbrauchte Speiseöle und Speisefette sind kein Abwasser und müssen im Hausmüll entsorgt werden.**
- Niemals kaltes Wasser während oder direkt nach dem Gebrauch auf die heißen Teile des Gerätes spritzen, um Materialschäden zu vermeiden.
- Keine Reinigungsmittel direkt auf das Gerät sprühen.
- Den Grill **niemals** in der Spülmaschine reinigen.
- Zum Reinigen keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme verwenden. Diese können die Oberfläche beschädigen.

Das Gerät und das verwendete Zubehör sofort nach jedem Gebrauch reinigen, um Keimbildung vorzubeugen. Keine Lebensmittelreste antrocknen lassen.

1. Sicherstellen, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt und komplett abgekühlt ist!
2. Alle Speisereste entfernen.

3. Den Grill (3) bei Bedarf mit einem feuchten Tuch oder einem Schwamm und ggf. etwas Spülmittel abwischen. Anschließend abtrocknen.
4. Alle übrigen Teile mit Spülmittel in warmem Wasser oder in der Spülmaschine reinigen. Um ihre Qualität möglichst lange zu erhalten, sollten sie vorzugsweise mit der Hand abgespült werden. Bei hartnäckigen Verschmutzungen zuvor in warmem Wasser und Spülmittel einweichen.
5. Alle Teile vollständig trocknen lassen oder abtrocknen.
6. Das Gerät und Zubehör kühl und trocken außerhalb der Reichweite von Kindern und Tieren aufbewahren.

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer:	16413
Modellnummer:	Y-8505
Stromversorgung:	220–240 V ~ 50–60 Hz
Leistung:	1400 W
Schutzklasse:	I
ID Gebrauchsanleitung:	Z 16413 M DS V1 0525 fd



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 oder Reparatur auch die Abgabe an Zweitnutzer eine ökologisch wertvolle Alternative zur Entsorgung.

Alle Rechte vorbehalten.

LIST OF CONTENTS

Scope of delivery	9	Before Initial Use	13
At a glance	9	use	13
Further Explanations	9	After use	14
Symbols	10	Cleaning and Storage	15
Signal Words	10	Technical Data	15
Intended Use	10	Disposal	16
Safety notices	11		



IMPORTANT NOTICES!
PLEASE KEEP FOR REFERENCE!

SCOPE OF DELIVERY

(Picture A)

- 1 Fondue pot, 1 x
- 2 Grill plate, 1 x
- 3 Grill, 1 x

(Picture B)

- 4 Spatula, 8 x
- 5 Small pan, 8 x
- 6 Fondue fork, 8 x
- Operating instructions, 1 x

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

Remove any possible films, stickers or transport protection from the device.

Never remove the rating plate and any possible warnings!

AT A GLANCE

(Picture C)

- 7 Heating light
 - Illuminates: Heating phase
 - Off: Operating temperature reached
- 8 Temperature controller

(Picture D)

- 9 Retaining ring for fondue forks
- 10 Fondue surface

(Picture E)

- 11 Trays for small pans
- 12 Heating element

FURTHER EXPLANATIONS

Key numbers are shown as follows: (1)

Picture references are shown as follows: (Picture A)

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.

If you have any questions about the device and about spare parts/accessories, 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 operating instructions before use!



Alternating current



Caution: Hot surfaces!



Suitable for use with food

SIGNAL WORDS

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

DANGER – high risk, results in serious injury or death

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

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

NOTICE – may result in risk of damage to material

INTENDED USE

- The device is intended to be used for gratinating, frying and grilling food as well as for preparing fondue.
- Do not use the device for heating!
- 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: Observe all safety instructions, instructions, illustrations, and technical specifications for this device.

Failure to follow these safety instructions and warnings may result in electric shock, fire, and/or injury.

- This device can be used by **children** aged 8 years and over, as well as persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and/or knowledge, provided they are supervised or have been instructed on how to use the device safely and understand the hazards involved.
- Children must **not** play with the device.
- Cleaning and **user maintenance** must **not** be performed by **children** unless they are older than 8 years and are supervised.
- **Children** under 8 years of age and animals must be kept away from the device and the power cord.
- Do not make any modifications to the device, including replacing the power cord. If the device, power cord, or accessories are damaged, they must be replaced by the manufacturer, its customer service department, or a qualified service agent to avoid a hazard.



CAUTION: Hot surface! 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 the temperature controller while the device is in operation or immediately after it has been switched off. Use oven gloves if necessary. Wait until the device has cooled down fully before it is transported, cleaned or stored away.

- The device must always be disconnected from the mains power when it is left unattended and before it is transported, assembled, disassembled or cleaned.
- The device is not designed to be operated with an external timer or a separate remote control system.
- Follow the cleaning instructions in the “Cleaning and Storage” chapter!



WARNING – Danger of Electric Shock

- Use and store the device only in closed rooms.
- Do not use or store the device in rooms with high humidity.
- Never immerse the device and the connection in water or other liquids and ensure that they cannot fall into water or become wet.
- If the device does fall into water, pull the mains plug out of the plug socket immediately. **Only after this** should you retrieve the device from the water. Never attempt to pull it out of the water while it is connected to the mains power!
- Never touch the device and the connection with wet hands when the device is connected to the mains power.
- Do not use the device if it has malfunctioned, fallen or been dropped into water. Have it checked in a specialist workshop before using it again.



WARNING – Danger of Fire

- Do not operate the device in the vicinity of combustible material. Do not place any combustible materials or materials that melt easily (e.g. cardboard, paper, wood, plastic) in or on the device.
- Do not cover the device during operation.
- **CAUTION: Danger of burns!**
Never pour water into hot or burning oil or hot cheese! Smother flames with a fireproof blanket or fire extinguisher, or place a lid on the fondue pot.
- Unplug immediately if overheating occurs.



WARNING – Danger of Injury

- Keep the packaging material away from children and animals. There is a danger of suffocation.
- Make sure that the connection 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. You should therefore keep your head and hands out of the danger zone. There is a danger of scalding from heat and hot steam.
- Be careful when placing on and removing the food! If necessary, use kitchen tongs made of plastic or wood. There is a danger of burns.
- The device must not be moved during operation. There is a danger of burns.
- Make sure that the connection does not present a trip hazard. It may not hang down from the surface on which the device is placed in order to prevent the device from being pulled down.
- The fondue forks are sharp! Handle them with care.
- Be careful when handling the product parts. There is a risk of injury from sharp edges.

NOTICE – Risk of Damage to Material and Property

- Do not operate the device for a long period of time without any contents to prevent any damage to the non-stick coating.
- Switch off the device and pull the mains plug out of the plug socket if an error occurs during operation, when there is a power cut or before a thunderstorm.
- Protect the device from: heat sources, fire, sub-zero temperatures, persistent moisture and impacts.

- Use only original accessories from the manufacturer in order to guarantee that there is no interference that may prevent the device from working and to avoid possible damage.

BEFORE INITIAL USE

Please Note!

- The device should be used for the first time without any food in it as it may produce some smoke or odours due to coating residues.
1. Allow the device to heat up on the **MAX** setting for approx. 10 minutes. To do this, follow the instructions in the "Use" chapter.
 2. Allow the device to cool down.
 3. Clean all parts (see the "Cleaning" chapter).

USE

Please Note!

- Check the device and the connection for damage each time before putting it into operation. Use the device only if it is undamaged and in working order.
- Only connect the device to a plug socket that 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 use the device with cable extension reels or extension cables which are longer than 3 m.
- 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 connection is not squashed, bent or laid over sharp edges and does not come into contact with hot surfaces.
- 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!
- Additional kitchen utensils used to turn and remove the food must be heat-resistant and be made of wood or plastic. Metal objects or other sharp-edged objects could damage the non-stick coating.
- Ensure that there is sufficient ventilation while the device is in operation.



Although the grill plate (2) has a non-stick coating, we still recommend that you lightly grease it. Do not use any cooking spray as it can attack the non-stick coating! We recommend that you only season the ingredients after preparation as the herbs and spices can burn if they get too hot.

Raclette

Please Note!

- The fondue pot should never be more than 2/3 full in order to prevent the risk of spitting or bubbling over.
- Only use fats and oils which are suitable for frying.
- Be careful when handling hot fondue forks and the hot fondue pot. Make sure that the fondue pot is not knocked over and wear oven gloves! There is a danger of burns.
- Make sure that the food which is dipped in the fondue pot is not too wet to prevent any splashing or bubbling of fat / oil.

1. Prepare all ingredients.
2. Place the grill (3) on a table or other flat, stable, heat-resistant, and easy-to-clean surface.
3. Place the grill plate (2) on the grill, if not already set.
4. Ensure the temperature control (8) is set to position 0.
5. Unwind the power cord completely and plug it into a power outlet.
6. Turn the temperature control to **MAX** to turn on the device. Allow the device to heat up briefly. The indicator light will illuminate during heating and will go out after heating.
7. In the meantime, add the ingredients to the pans (5). Do not overfill them, so that the food does not touch the heating element (12).
8. Place the filled pans on the grill racks (11) to sear. The grill plate (2) can also be used to roast mushrooms, vegetables, or meat.



The fondue surface (10) is ideal for preparing crêpes. To do this, spread a little fat over the surface and ladle the crêpe batter onto it. Turn the crêpe over and remove it as soon as it has reached the desired degree of doneness and browning.

9. Adjust the temperature using the temperature control as required.

Fondue

Please Note!

- Fill the fondue pot no more than 2/3 full to avoid the risk of splashing or foaming.
- Only use fats and oils suitable for deep-frying.
- Be careful when handling hot fondue forks and the hot fondue pot. Make sure it is not knocked over and wear kitchen gloves! There is a risk of burns.

- Ensure that the food being dipped into the fondue pot is not too wet to avoid splashing or foaming of fat/oil.

1. Chop all ingredients for the fondue into small pieces.
2. Set up, connect, and preheat the device as described in the "Raclette" section (steps 2 to 6).
3. In the meantime, prepare a cheese fondue according to the recipe in the fondue pot (1) on the stovetop or heat frying oil/fat in the fondue pot on the stovetop.



Here's how to check whether the oil/fat has reached the right temperature: Insert a wooden skewer into the oil. When small bubbles form on the skewer, it's at the right temperature.

4. Place the fondue pot in the center of the grill plate on the fondue surface (10) (Picture D).
5. Place the fondue fork rest ring (9) on the fondue pot.
6. Thread the fondue ingredients onto the fondue forks (6) and dip them into the melted cheese or place them in the hot oil/fat in the fondue pot until cooked.

AFTER USE

1. After use, turn the temperature control to position 0 and unplug the device.
2. Allow the device and accessories to cool down and then clean them (see the „Cleaning and Storage“ section).

CLEANING AND STORAGE

Please Note!

- **Used cooking oils and cooking fats are not to be poured down the drain and must be disposed of in the domestic waste.**
- Never spray cold water onto the hot parts of the device during or immediately after use to prevent material damage.
- Do not spray cleaning agents directly onto the device.
- **Never** clean the grill in the dishwasher.
- Do not use any caustic or abrasive cleaning agents or abrasive sponges to clean the device. These could damage the surface.

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

1. Make sure that the device has been disconnected from the mains power and has completely cooled down!
2. Remove all food residues.

3. Clean the grill (3) if necessary with a damp cloth or a sponge and a little detergent if required. Then dry.
4. Clean all other parts with detergent in warm water or in the dishwasher. To maintain their quality for as long as possible, they should preferably be rinsed by hand. In the case of stubborn dirt, soak in warm water and detergent beforehand.
5. Allow all parts to dry completely or dry them off.
6. Store the device and accessories in a cool, dry place which is out of the reach of children and animals.

TECHNICAL DATA

Article number:	16413
Model number:	Y-8505
Power supply:	220–240 V ~ 50–60 Hz
Power:	1400 W
Protection class:	I
ID of operating instructions:	Z 16413 M DS V1 0525 fd



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 or repair, passing it on to another user also represents an ecologically beneficial alternative to disposal.

All rights reserved.