

PROFI COOK®

Bedienungsanleitung

Instruction Manual • Gebruiksaanwijzing • Mode d'emploi • Manual de instrucciones
Istruzioni per l'uso • Instrukcja obsługi / Gwarancja • Használati utasítás
Руководство по эксплуатации • دليل التعليمات



Raclette-Grill PC-RG 1301

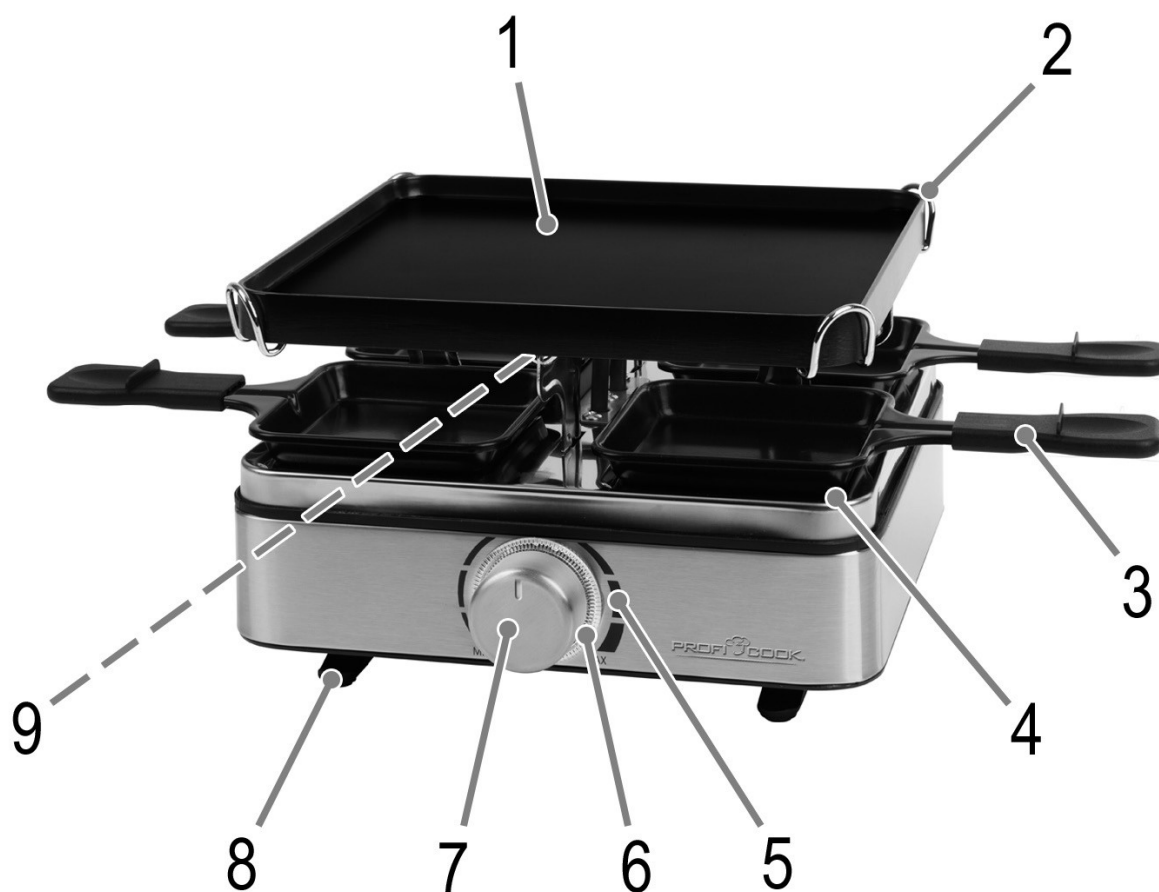
Raclette Grill • Raclette grill • Gril à raclette
Raclette grill • Griglia per raclette • Grill raclette
Raclette grillsütő • Гриль для раклета • شواية راكلت

CE

Bedienungsanleitung.....	Seite	4	DEUTSCH
Instruction Manual.....	Page	8	ENGLISH
Gebruiksaanwijzing.....	Pagina	12	NEDERLANDS
Mode d'emploi.....	Page	16	FRANÇAIS
Manual de instrucciones	Página	20	ESPAÑOL
Istruzioni per l'uso.....	Pagina	24	ITALIANO
Instrukcja obsługi.....	Strona	28	JEZYK POLSKI
Használati utasítás	Oldal	32	MAGYARUL
Руководство по эксплуатации	стр.	36	РУССКИЙ
دليل التعليمات.....	صفحة	42	العربية

Übersicht der Bedienelemente

Overview of the Components • Overzicht van de bedieningselementen
Liste des différents éléments de commande • Indicación de los elementos de manejo
Elementi di comando • Przegląd elementów obsługi • A kezelőelemek áttekintése
Обзор деталей прибора • نظرة عامة على المكونات



WICHTIG:

Lesen Sie unbedingt zuerst die separat beiliegenden Sicherheitshinweise.

Bedienungsanleitung

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit dem Gerät.

Lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Gerätes die Bedienungsanleitung und die separat beiliegenden Sicherheitshinweise sehr sorgfältig durch. Bewahren Sie diese Unterlagen inkl. Garantieschein, Kassenbon und nach Möglichkeit den Karton mit Innenverpackung gut auf. Falls Sie das Gerät an Dritte weitergeben, geben Sie auch immer alle dazugehörigen Unterlagen mit.

Symbole in dieser Bedienungsanleitung

Wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit sind besonders gekennzeichnet. Beachten Sie diese Hinweise unbedingt, um Unfälle und Schäden am Gerät zu vermeiden:

**WARNUNG:**

Warnt vor Gefahren für Ihre Gesundheit und zeigt mögliche Verletzungsrisiken auf.

**ACHTUNG:**

Weist auf mögliche Gefährdungen für das Gerät oder andere Gegenstände hin.

Reinigung	6
Grillplatte und Pfännchen.....	6
Gehäuse.....	7
Aufbewahrung	7
Aufwickelvorrichtung für das Netzkabel.....	7
Technische Daten	7
Entsorgung	7
Bedeutung des Symbols „Mülltonne“	7

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät dient zum Erhitzen, Grillen und Überbacken von Lebensmitteln.

Es ist für den Gebrauch im Haushalt und ähnlichen Anwendungsbereichen vorgesehen. Es darf nur in der Art und Weise benutzt werden, wie es in dieser Bedienungsanleitung beschrieben ist. Sie dürfen das Gerät nicht für gewerbliche Zwecke einsetzen.

Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstehen.

Inhalt

Übersicht der Bedienelemente	3
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	4
Lieferumfang	4
Auspacken des Gerätes	4
Übersicht der Bedienelemente	5
Warnhinweise für die Benutzung des Gerätes	5
Beschädigungen der antihafbeschichteten Grillflächen vermeiden!.....	5
Anwendungshinweise	5
Elektrischer Anschluss	5
Gerät ein-/ausschalten.....	5
Vor der ersten Benutzung	5
Benutzung des Gerätes	6
Standort.....	6
Montage	6
Temperaturregler.....	6
Tipps für den Raclette-Abend	6
Betrieb beenden.....	6

Lieferumfang

- 1× Grill-Gerät
- 1× Grillplatte (Wendegussplatte)
- 4× Pfännchen
- 4× Holzspatel

Auspacken des Gerätes

1. Nehmen Sie das Gerät aus seiner Verpackung.
2. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, wie Folien, Füllmaterial, Kabelbinder und Kartonverpackung.
3. Prüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit.
4. Sollte der Verpackungsinhalt unvollständig oder Beschädigungen feststellbar sein, nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb. Bringen Sie es umgehend zum Händler zurück.
5. Am Gerät können sich noch Staub oder Produktionsreste befinden. Wir empfehlen Ihnen, das Gerät wie unter „Reinigung“ beschrieben zu säubern.

Übersicht der Bedienelemente

- 1 Grillplatte
- 2 Gestell
- 3 Pfännchen
- 4 Ablage für die Pfännchen
- 5 Temperaturskala (MIN bis MAX)
- 6 Kontrollleuchte
- 7 Temperaturregler
- 8 Standfüße/Aufwickelvorrichtung für das Netzkabel
- 9 Heizelement

Warnhinweise für die Benutzung des Gerätes

WARNUNG:

- Öle und Fette können sich bei Überhitzung entzünden. Vorsicht ist geboten! Vergessen Sie nicht, das Gerät nach Gebrauch auszuschalten! Drehen Sie dazu zuerst den Temperaturregler auf die niedrigste Stufe und ziehen Sie dann den Netzstecker aus der Steckdose.
- Zu leicht brennbaren Gegenständen wie Möbeln, Vorhängen usw. ausreichenden Sicherheitsabstand halten.
- Bewegen oder tragen Sie das heiße Gerät nicht, während es in Betrieb ist! **Verbrennungsgefahr!**

Beschädigungen der antihafbeschichteten Grillflächen vermeiden!

ACHTUNG:

- Benutzen Sie nur Spatel oder Wender aus Holz oder Teflon.
- Arbeiten Sie nicht mit spitzen Gegenständen (z. B. Messer, Gabel) auf der Grillfläche.
- Verwenden Sie keine Utensilien aus Kunststoff. Sie können schmelzen.

Anwendungshinweise

- Die anti-haftbeschichteten Grillflächen ermöglichen ein fettfreies Zubereiten der Speisen.
- Wenn Sie Öl verwenden möchten, sollten Sie ein hoch erhitzbares Öl wie z. B. Sonnenblumenöl verwenden. Verwenden Sie kein Olivenöl, Butter oder Margarine, da diese Fette bereits bei niedrigen Temperaturen Rauch entwickeln.
- Verwenden Sie keine tiefgefrorenen Lebensmittel. Tauen Sie diese vorher auf.
- Tupfen Sie nasse Lebensmittel mit einem Tuch trocken.

Elektrischer Anschluss

1. Stellen Sie sicher, dass der Temperaturregler auf Position **MIN** steht.
2. Überprüfen Sie, ob die Netzspannung mit der des Gerätes übereinstimmt. Die Angaben dazu finden Sie auf dem Typenschild an der Unterseite des Gerätes.
3. Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose an.
 - Achten Sie darauf, dass das Kabel so verlegt ist, dass niemand daran ziehen oder darüber stolpern kann.

Gerät ein-/ausschalten

- Die Bedienung des Gerätes erfolgt über den Temperaturregler mit stufenloser Einstellung.
- Das Gerät ist ausgeschaltet, wenn der Temperaturregler auf Position **MIN** steht.
- Die Beleuchtung um den Temperaturregler zeigt den aktiven Heizbetrieb an. Während des Betriebs schaltet sie sich ein und aus. Dies ist normal und zeigt an, dass die Temperatur geregelt und gehalten wird. Die Beleuchtung erlischt, wenn die gewählte Temperatur erreicht ist.

Vor der ersten Benutzung

Am Heizelement befindet sich eine Schutzschicht, die beim Aufheizen des Gerätes verbrennt. Dadurch kann es bei der Benutzung des Gerätes zu einer Rauch- und Geruchsentwicklung kommen, die jedoch nach einigen Benutzungen wieder verschwindet. Dies stellt keinen Mangel dar.

- Sie können die Rauchentwicklung minimieren, indem Sie das Heizelement vor der ersten Benutzung mit einem leicht angefeuchteten Tuch abwischen.
- Benutzen Sie keine Reinigungsmittel!
- Wischen Sie mit einem trockenen Tuch nach.
- Schalten Sie das Gerät nur in einem vollkommen **trockenen** Zustand ein.
- Sorgen Sie immer für ausreichende Belüftung.

1. Fetten Sie die Pfännchen und die Grillplatte leicht ein.
2. Setzen Sie die Grillplatte auf das Gestell und platzieren Sie die Pfännchen auf der Ablage.
3. Betreiben Sie das Gerät circa 10 Minuten ohne Grillgut, damit sich die Schutzschichten entfernen können. Stellen Sie dazu den Temperaturregler auf die Position **MAX**.
4. Stellen Sie nach Ablauf der Zeit den Temperaturregler auf Position **MIN**. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
5. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
6. Reinigen Sie nochmals alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen werden.

Nun ist Ihr Gerät betriebsbereit.

Benutzung des Gerätes

Standort

Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, feuchtigkeits- und wärmebeständige Fläche. Der Standort muss stabil und rutschfest sein. Die Fläche sollte leicht zu reinigen sein, da Spritzer unvermeidlich sind. Bei empfindlichen Oberflächen legen Sie eine hitzebeständige Platte unter.

Montage

Die Grillplatte ist beidseitig verwendbar.

- Die glatte Fläche eignet sich besonders gut zum Braten, da sie eine möglichst große Kontaktfläche zum Grillgut bietet.
 - Die geriffelte Fläche eignet sich zum Grillen. Sie kann verwendet werden, um den Speisen ein Grillmuster zu verleihen. Zudem lässt sich durch die Riffelung der Fettgehalt beim Garen reduzieren.
1. Setzen Sie die Grillplatte so auf das Gerät, dass sie festen Halt hat.
 2. Stellen Sie die Pfännchen unter.

Temperaturregler

Stellen Sie den Temperaturregler je nach Verwendungszweck ein:

- Position **MAX**: zum Grillen oder Braten.
- Kleine oder mittlere Stellung: zum Warmhalten oder Garen.

Ist die Aufheizphase beendet, geht die Kontrollleuchte aus.

Tipps für den Raclette-Abend

- Schneiden Sie alle Zutaten in kleine Stücke oder Scheiben.
- Lassen Sie das Gerät etwa 10 Minuten lang vorheizen.
- Stellen Sie während des Betriebs keine leeren Pfännchen in das Gerät.
- Legen Sie nach Wahl Gargut auf die Grillplatte.
- In den Pfännchen können Sie z. B. Champignons oder kleine belegte Brote mit Käse überbacken.
- Überfüllen Sie die Pfännchen nicht.
- Achten Sie darauf, dass die Zutaten in den Pfännchen nicht mit dem Heizelement in Berührung kommen.
- Entfernen Sie zwischendurch gröbere Speisereste von der Grillplatte und den Pfännchen, damit diese nicht anbrennen.

Betrieb beenden

1. Stellen Sie den Temperaturregler auf Position **MIN**.
2. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
3. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen.

Reinigung



WARNUNG:

- Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Netzstecker aus der Steckdose! Warten Sie ab, bis sich das Gerät abgekühlt hat.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser! Es könnte zu einem elektrischen Schlag oder Brand führen.
- Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit in das Innere des Gerätes gelangt!



ACHTUNG:

- Benutzen Sie keine Drahtbürste oder andere scheuernde Gegenstände.
- Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.

Grillplatte und Pfännchen

1. Beseitigen Sie Speiserückstände noch im warmen Zustand mit einem feuchten Tuch oder einem Papiertuch.
2. Reinigen Sie diese Teile im warmen Spülwasser mit etwas Handspülmittel.
 - Stärkere Verunreinigungen können Sie mit einer Nylonbürste lösen.

3. Spülen Sie mit klarem Wasser nach und trocknen Sie die Teile ab.

Gehäuse

Reinigen Sie das Gehäuse nach der Benutzung mit einem leicht feuchten Tuch.

Ihr Händler und Vertragspartner ist ebenfalls zur kostenfreien Rücknahme des Altgerätes verpflichtet.

Aufbewahrung

- Stellen Sie das Gerät nur im abgekühlten und sauberen Zustand weg.
- Reinigen Sie das Gerät wie beschrieben. Lassen Sie das Zubehör vollständig trocknen.
- Wir empfehlen, das Gerät in der Original-Verpackung aufzubewahren, wenn Sie es über einen längeren Zeitraum nicht benutzen möchten.
- Lagern Sie das Gerät immer außerhalb der Reichweite von Kindern an einem gut belüfteten und trockenen Ort.

Aufwickelvorrichtung für das Netzkabel

Das Netzkabel können Sie am Bodenteil aufwickeln.

Technische Daten

Modell:.....PC-RG 1301
 Spannungsversorgung:.....220–240 V~, 50–60 Hz
 Leistungsaufnahme:.....800 W
 Leistungsaufnahme im Aus-Zustand:0,0 W
 Schutzklasse:I
 Nettogewicht:ca. 1,7 kg

Technische und gestalterische Änderungen im Zuge stetiger Produktentwicklungen vorbehalten.

Dieses Gerät wurde nach allen zutreffenden, aktuellen CE-Richtlinien geprüft und nach den neuesten sicherheitstechnischen Vorschriften gebaut.

Entsorgung

Bedeutung des Symbols „Mülltonne“



Schonen Sie unsere Umwelt, Elektrogeräte gehören nicht in den Hausmüll.

Nutzen Sie die für die Entsorgung von Elektrogeräten vorgesehenen Sammelstellen und geben dort Ihre Elektrogeräte ab, die Sie nicht mehr benutzen werden.

Sie helfen damit die potenziellen Auswirkungen, durch falsche Entsorgung, auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.

Sie leisten damit Ihren Beitrag zur Wiederverwertung, zum Recycling und zu anderen Formen der Verwertung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten.

Informationen, wo die Geräte zu entsorgen sind, erhalten Sie über Ihre Kommunen oder die Gemeindeverwaltungen.

GARANTIEKARTE

warranty card • garantiokaart • carte de garantie • scheda di garanzia • tarjeta de garantía • cartão de garantia • garantikort • karta gwarancyjna • záruční list • kartica jamstva • carte de garanție • Гаранционна карта • záručný list • garancijski list • garanciajegy • гарантійний формуляр • Гарантийный талон • بطاقة ضمان

PC-RG 1301

24 Monate Garantie gemäß Garantieerklärung • 24 months warranty according to warranty declaration • 24 maanden garantie volgens garantieverklaring • 24 mois de garantie selon la déclaration de garantie • 24 mesi di garanzia secondo la dichiarazione di garanzia • 24 meses de garantía de acuerdo con la declaración de garantía • 24 meses de garantia, de acordo com a declaração de garantia • 24 månaders garanti i henhold til garantibetingelsene • 24 miesiące gwarancji na podstawie oświadczenia gwarancyjnego • záruka 24 měsíců podle prohlášení o záruce • 24 mjesečno jamstvo u skladu s jamstvenom deklaracijom • 24 luni garanție conform declarației de garanție • 24 месеца гаранция в съответствие с гаранционната декларация • 24-mesačná záruka podľa vyhlásenia o záruke • 24-mesečna garancija, skladno z garancijsko izjavo • 24 hónap garancia a garanciafeltételekben leírtak szerint • гарантія на 24 місяці відповідно заяві про гарантію • Гарантія 24 місяця согласно заявленним гарантійним правилам • ضمان لمدة 24 شهراً وفقاً لبيان الضمان

Kaufdatum, Händlerstempel, Unterschrift • date of purchase, dealer stamp, signature • aankoopdatum, dealerstempel, handtekening • date d'achat, tampon du concessionnaire, signature • data di acquisto, timbro del rivenditore, firma • fecha de compra, sello del distribuidor, firma • data de compra, carimbo do distribuidor, assinatura • kjopsdato, forhandlerstempel, signatur • data zakupu, pieczęć sprzedawcy, podpis • datum zakoupení, razítko prodejce, podpis • datum kupovine, žig trgovca, potpis • data de achiziție, ștampila furnizorului, semnătură • Дата на покупката, Печат на Продавача, Подпис • dátum nákupu, pečiatka obchodníka/predajcu, podpis • datum nakupa, žig trgovca, potpis • vásárlás dátuma, kereskedő bélyegzője, aláírás • дата придбання, печатка продавця, підпис • Дата приобретения, Штамп продавца, Подпись • تاريخ الشراء وختم الوكيل/البيع والتوقيع

PROFI COOK®

www.proficook-germany.de

PROFI COOK®

Industriering Ost 40 • 47906 Kempen

Internet: www.proficook-germany.de

E-Mail: info@clatronic.de

Made in P.R.C.

Stand 01/2025