

7MAGIC

Electric Raclette Grill Instruction Manual

HB-506(1300W)



TEL : +4921042865085
WEB : www.7magic.de
EMAIL:support@7magic.de

PREFACE

Thank you for your trust and support to choose our product. Please operate it according to this instruction manual before using this product.

We are always pleased to serve you and hope that our product can bring convenience and fun to your life. This product is for home or similar use only.

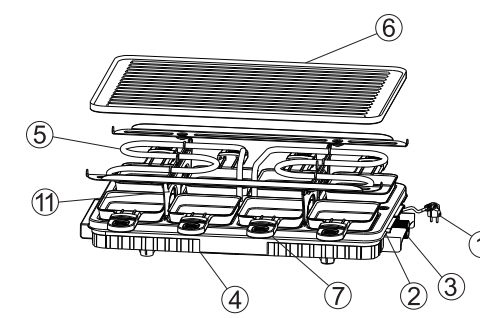
CATALOG

- (1) Structure Diagram & Electrical Schematic Diagram
- (2) Technical Parameter
- (3) Product Introduction
- (4) User Guidance
- (5) Notes
- (6) Cleaning Methods

1

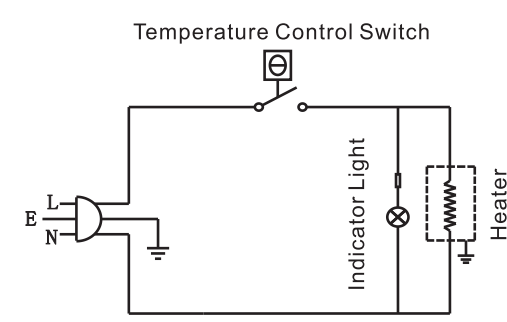
1 Structure Diagram & Electrical Schematic Diagram

HB-506



Codes and Names of Spare Parts

- | | | |
|------------------|-------------------|------------------------------|
| ① Power Cord | ② Indicator Light | ③ Temperature Control Switch |
| ④ Bottom | ⑤ Heater | ⑥ Baking Tray |
| ⑦ Mini Pan | ⑧ Central ring | ⑨ Wooden Spatula |
| ⑩ Grilling Plate | ⑪ Support | |



2

2 Technical Parameter

Model	HB-506
Rated Power	1300W
Power Voltage	220~240VAC
Rated Frequency	50Hz

3 Product Introduction

Electric barbecue grill uses stainless steel heating element with high quality with thermal efficiency and heating evenly. And the switch with stepless adjustment is easy to be used. What's more, the surface of baking pan is covered by non-stick coating, which will not only reduce the oil and smoke, but also preserve the food's natural flavor and nutrition, cooking the food charred outside and juicy inside, tasty and healthy. With the special function of frying on the upper and baking on the lower layer, it can be used to fry fish, egg, vegetable or bake beef steak, lamb kebab for dinner, which will bring convenience and joy to your life. Energy saving, special design and power function like a cooker, make it be a popular and optimal barbecue grill in the family and similar place.

4 User Guide

1. Before first using this product, please read this instruction carefully to avoid the decrease of product's life or causing injury.
2. Before first using this product, please clean the baking pan, hand dish and other parts.
3. The product must be placed on the solid platform, where there is resistant to high temperatures and dry. Kindly note that don't place the product on the glass table directly or near inflammable materials.
4. When power on, please use qualified three-line power socket, which is with reliable grounding and the limit load carried capacity should be more than 10A/220VAC.
5. Before first using this product, please turn switch to the right until the highest position, and preheat for three minutes. Some odor will emit from the heater's surface, which is normal. And then use the product for barbecue.
6. When the indicator light, the product is being heated, and the temperature can be adjusted from low to high.

3

5 Notes

1. Please don't use this product in the case of nobody supervision.
2. Please keep your hand dry when using the product, and don't move the product when power on.
3. Please don't drop the water on the switch and power cord, or it will reduce the insulation performance and may cause a starting short circuit, leakage.
4. Please pull out the plug from the power socket in time after using the product.
5. Be sure that applied voltage is conformed to the voltage indicated in rating label, and don't share socket with other appliances.
6. Please don't hand the power cord on the table or at the edge of cabinet to avoid the children being tripped up.
7. Keep the young children away from the product.
8. Please don't let the heater air keep burning for a long time. The particles caused by oil splash on the heater are not safe for power on.
9. Please don't put following items into the product when using, for example, paper, card, plastic, cloth, flammable plastic and so on.
10. The product can not be used under external timer or independent remote control system.
11. Please don't add additional food into the product when grilling.

4

6 Cleaning methods

1. Please pull out the power cord before cleaning. Please start cleaning after the product cooking down completely.
2. The frying and baking pan, hand dish, cooking grid, drip pan can be soaked in the dish cleanser water or warm water and washed with soft fabric. Please do not use a hard steel wire to clean them to avoid damage to the surface.
3. Use a wet towel to wipe the outside surface of the product body, but do not use corrosive liquids for cleaning.
4. Be sure not to clean the body with water. Please don't power on when inadvertently wet the product, and use the product after it dries completely.
5. When the product has not been used for a long time, please clean it carefully, put into package and store in dry and ventilated place.

6 Cleaning methods

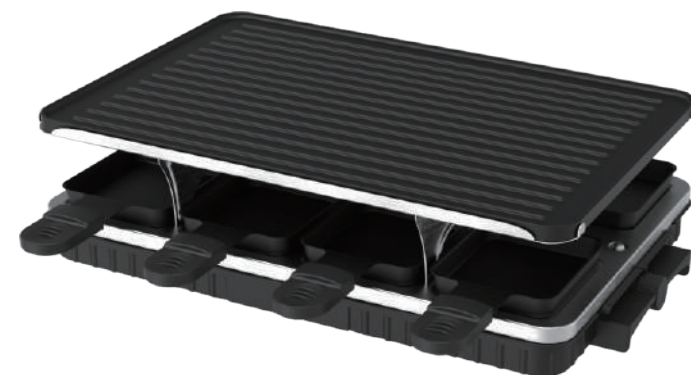
1. Please pull out the power cord before cleaning. Please start cleaning after the product cooking down completely.
2. The frying and baking pan, hand dish, cooking grid, drip pan can be soaked in the dish cleanser water or warm water and washed with soft fabric. Please do not use a hard steel wire to clean them to avoid damage to the surface.
3. Use a wet towel to wipe the outside surface of the product body, but do not use corrosive liquids for cleaning.
4. Be sure not to clean the body with water. Please don't power on when inadvertently wet the product, and use the product after it dries completely.
5. When the product has not been used for a long time, please clean it carefully, put into package and store in dry and ventilated place.

5

7MAGIC

Elektrische Raclette Grill Bedienungsanleitung

HB-506(1300W)



TEL : +4921042865085
WEB : www.7magic.de
EMAIL:support@7magic.de

VORWORT

Wir danken Ihnen für Ihr Vertrauen und Ihre Unterstützung bei der Wahl unseres Produkts. Bitte bedienen Sie das Gerät gemäß dieser Bedienungsanleitung, bevor Sie es benutzen.

Wir freuen uns immer, Sie zu bedienen und hoffen, dass unser Produkt Ihnen Komfort und Spaß in Ihrem Leben bringt. Dieses Produkt ist nur für den Heimgebrauch oder ähnliche Zwecke bestimmt.

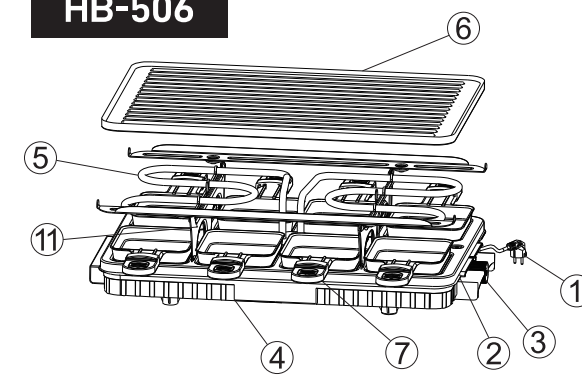
KATALOG

- (1) Strukturdiagramm und elektrisches Schaltbild
- (2) Technische Parameter
- (3) Produkteinführung
- (4) Benutzerführung
- (5) Hinweise
- (6) Reinigungsmethoden

1

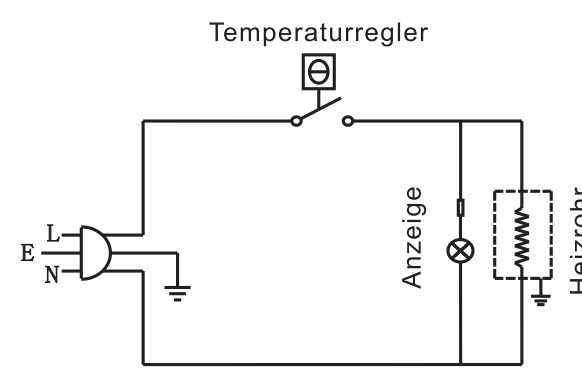
1 Strukturzeichnung des Produkts und elektrisches Schaltbild

HB-506



Komponenten-Nr.

- | | | | |
|---------------|------------------|----------------|-------------|
| ① Netzstecker | ② Arbeitsanzeige | ③ Drehknopf | ④ Unterlage |
| ⑤ Heizrohr | ⑥ rechte Halter | ⑦ linke Halter | ⑧ Pfännchen |
| ⑨ Mittelkreis | ⑩ Grillplatte | ⑪ Unterstüzung | |



2

2 Technische Daten

Modelo	HB-506
Potenza nominale	1300W
Spannung	220~240VAC
Stromfrequenz	50Hz

3 Beschreibung des Racletteofens

Der elektrische Racletteofen ist mit hochwertigem Edelstahl-Heizrohr ausgestattet, mit gleichmäßiger Hitze, hoher thermischer Effizienz, Temperaturwächserstellung mit Stufenlos-Einstellung, einfach zu bedienen, einzigartiges Design. Die Grillplatte mit importierten DuPont-Anthracitbeschichtung, bei Braten wird keine Ölspritzung und Abgas und Staub abgeleitet, natürlich und umweltfreundlich. Beim Grillen kann es sowohl das Wasserhalten, sondern auch die Fleisch-Protein, Kohlenhydrate und andere Nährstoffe großmöglich zu halten. Der Racletteofen hat mit der Bratfunktion auf oben und Grillfunktion auf unten ausgestattet, Umweltschutz und Energieeinsparung. Im Abendessen können Sie wie Koch Fisch, Eier, Blätter, kleine Melone, Steak, Lammspieße braten, lecker, authentisch, sehr einzigartig. Er bringt Bequemlichkeit und Spaß zu Ihrem Leben und wird von allen gut empfangen. Er ist die ideale Grillherd für Familien und ähnliche Orte. Der elektrische Racletteofen ist mit hochwertigem Edelstahl-Heizrohr ausgestattet, mit gleichmäßiger Hitze, hoher thermischer Effizienz, Temperaturregelschaltung mit Stufenlos-Einstellung, einfach zu bedienen, einzigartiges Design. Die Grillplatte mit importierten Anthracitbeschichtung, bei Braten wird keine Ölspritzung und Abgas und Staub abgeleitet, natürlich und umweltfreundlich. Beim Grillen kann es sowohl das Wasserhalten, sondern auch die Fleisch-Protein, Kohlenhydrate und andere Nährstoffe großmöglich zu halten. Der Racletteofen hat mit der Bratfunktion auf oben und Grillfunktion auf unten ausgestattet, Umweltschutz und Energieeinsparung. Im Abendessen können Sie wie Koch Fisch, Eier, Blätter, kleine Melone, Steak, Lammspieße braten, lecker, authentisch, sehr einzigartig. Er bringt Bequemlichkeit und Spaß zu Ihrem Leben und wird von allen gut empfangen. Er ist die ideale Grillherd für Familien und ähnliche Orte.

3

4 Bedienungsanleitung

1. Bei dem ersten Gebrauch bitte die Anleitung sorgfältig durchlesen. Unsachgemäßem Betrieb wird die Produktlebensdauer verkürzt oder die Unfälle verursacht.
2. Bei dem ersten Gebrauch reinigen Sie die Grillplatte und Pfännchen und anderes Zubehör. 3. Bitte legen Sie das Produkt auf die hitzebeständige, trockene horizontale Arbeitsfläche. Achten Sie darauf, dass Sie es nicht direkt auf die Glas-Arbeitsplatten oder in der Nähe von brennbaren Gegenständen legen.
4. Bei den Einschalten bitte eine qualifizierte 3-Dreh-Steckdose mit Erdung mit Tragfähigkeit größer als 13A/250VAC auswählen.
5. Wenn Sie das Produkt zum ersten Mal benutzen, drehen Sie den Drehknopf nach rechts in die obere Position für Vorwärzeit von 3 Minuten. Die Schutzschicht des Heizrohrs wird Gasgeruch ablassen. Dies ist ein normales Phänomen. Dann können Sie das Essen zum Grillen auflegen.
6. Die Leuchte der Anzeige zeigt die Erhitzung. Die Temperatur kann von niedrig nach hoch eingestellt werden.
7. Nach dem Erhitzen können Sie das Fleisch auf die Grillplatte legen und es darauf Essen zu kippen, damit es gleichmäßig erhitzt wird. In der Pfännchen können Sie auch Ihre Lieblings-Essen legen, und dann in den Ofen unter zum Grillen.
8. Bei der Verwendung von anthracitbeschichteter Grillplatte oder gelbte Grillplatte achten Sie darauf, das Essen auf die Backform mit eine kleine Holzschufel oder ein Holzernes Utensil zu drehen, sonst wird es leicht die Oberflächebeschichtung schneiden.
9. Bei dem Gebrauch, fügen Sie nicht zu viel Würste zum Essen, nur mit Salz kann man auch natürlich Delikatessen grillen. Vor dem Grill, bitte bereiten Sie das zu grillen Essen und die erforderliche Würste, bitte rohren Sie das Essen mit Fettdung Zutaten im Becken.
10. Für das gekochte Essen, reduzieren Sie die Feuchtigkeit des Essens, weil kochende Wasser und Öl spritzen werden.
11. Das Essen, das schwere zu drehen und leicht nach Grill zu klaffen (wie Tofu, Fischfilet) oder dünner Filet können in der Pfännchen zum Grillen.
12. Nach dem Gebrauch gibt es kein Restwarme, berühren Sie bitte nicht das Metallteil, um Verbrennungen zu vermeiden.
13. Das Essen, das schwere zu drehen und leicht nach Grill zu klaffen (wie Tofu, Fischfilet) oder dünner Filet können in der Pfännchen zum Grillen.
14. Nach dem Gebrauch gibt es kein Restwarme, berühren Sie bitte nicht das Metallteil, um Verbrennungen zu vermeiden.

5 Hinweise

1. Verwenden Sie dieses Produkt nicht ohne Aufsicht.
2. Bedienen Sie den Racletteofen nicht mit nassen Händen während des Grillens, bewegen Sie das Gerät nach Einschalten nicht.
3. Lassen Sie das Schalterteil und das Netzkabel nicht mit Wasser in Berührung kommen, sonst verringert dies die Isolationsleistung und verursacht einen Lichtbogen, den Kurzschluss, das Leckrisiko.
4. Nach dem Gebrauch ziehen Sie den Netzstecker sofort aus der Steckdose ab, um Unfälle zu vermeiden.

4

6 Reinigungsmethode

1. Achten Sie darauf, das Netzkabel vor der Reinigung abzunehmen, reinigen Sie das Produkt nach der natürlichen Abkühlung.
2. Bitte tauchen Sie das Grillgitter in kaltes Wasser und reinigen Sie es mit einem weichen Tuch. Verwenden Sie keine anderen korrosiven Flüssigkeiten zu reinigen.
3. Spülen Sie nicht das Gerät aus. Nach dem Benutzen des Produktes, schalten Sie das Produkt bitte nicht ein. Es sollte vor der Benutzung getrocknet werden.
4. Wenn das Produkt längere Zeit nicht benutzt wird, reinigen Sie das Produkt, legen Sie es in die Verpackungskiste und legen Sie es an einem gelüfteten und trockenen Platz.

5