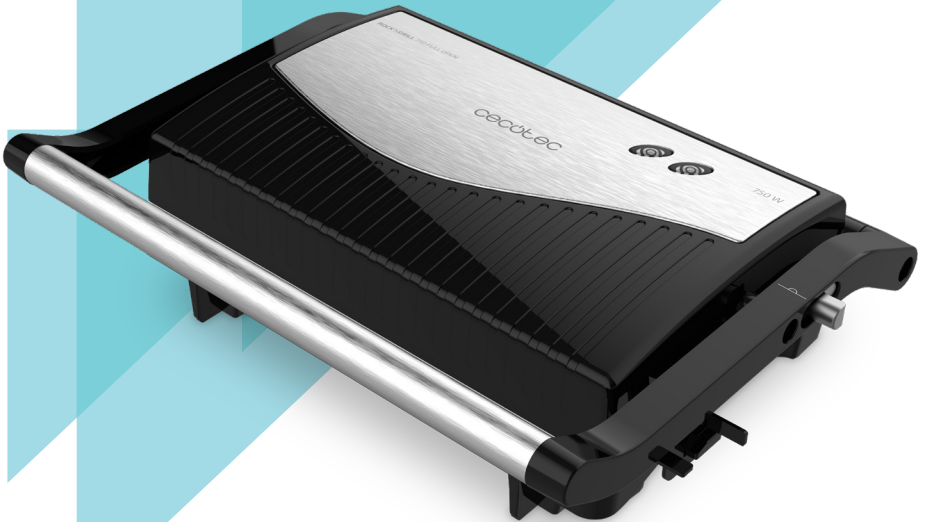


cecotec

Rock'nGrill 750 Full Open

Tostador plano/Flat toaster/Гриль електричний
/Гриль электрический



Manual de instrucciones
Instruction manual
Інструкція з експлуатації
Руководство по
эксплуатации



ÍNDICE

1. Piezas y componentes	/ 4
2. Instrucciones de seguridad	/ 6
3. Antes de usar	/ 6
4. Funcionamiento	/ 7
5. Consejos para cocinar	/ 8
6. Limpieza y mantenimiento	/ 9
7. Especificaciones técnicas	/ 10
8. Reciclaje de electrodomésticos	/ 10
9. Garantía y SAT	/ 10

INDEX

1. Pieces and components	/ 4
2. Safety instructions	/ 11
3. Before use	/ 11
4. Operation	/ 11
5. Cooking tips	/ 13
6. Cleaning and maintenance	/ 14
7. Technical specifications	/ 14
8. Disposal of old electrical appliances	/ 15
9. Technical support service and warranty	/ 15

ЗМІСТ

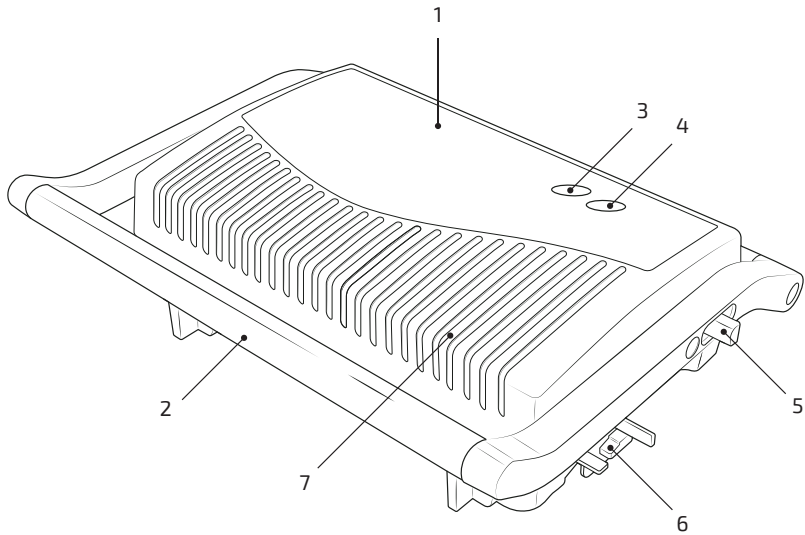
1. Компоненти пристрою	/ 4
2. Інструкція з безпечної експлуатації	/ 16
3. Перед першим використанням	/ 16
4. Експлуатація пристрою	/ 17
5. Поради з приготування	/ 18
6. Очищення та обслуговування пристрою	/ 19
7. Технічні характеристики	/ 20
8. Екологія і переробка	/ 20
9. Сервіс і гарантія	/ 20

СОДЕРЖАНИЕ

1. Компоненты устройства	/ 24
2. Инструкция по безопасной эксплуатации	/ 25
3. Перед первым использованием	/ 25
4. Эксплуатация устройства	/ 26
5. Советы по приготовлению	/ 27
6. Очистка и обслуживание устройства	/ 28
7. Технические характеристики	/ 29
8. Экология и переработка	/ 29
9. Сервисное обслуживание и гарантия	/ 29

1. PIEZAS Y COMPONENTES

Parts and components/Компоненти пристрою/
Teile und Komponenten/Parti e componenti/Peças e componentes



ES

1. Carcasa exterior de acero inoxidable
2. Asa de acero inoxidable de tacto frío
3. Luz de encendido roja
4. Luz de control verde
5. Botón de apertura 180°
6. Bloqueo manual
7. Superficie estriada antiadherente

EN

1. Stainless-steel housing
2. Cold-touch stainless-steel handle
3. Red power light
4. Green ready light
5. 180-degree opening button
6. Manual lock
7. Non-stick grooved surface

UA

1. Корпус з нержавіючої сталі
2. Термостійка ручка з нержавіючої сталі
3. Червоний індикатор живлення
4. Зелений індикатор готовності
5. Кнопка відкриття гриля на 180 градусів
6. Ручне блокування
7. Антипригарна рифлена поверхню

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Lea las siguientes instrucciones atentamente antes de usar el producto. Guarde este manual para referencias futuras o nuevos usuarios.

- Asegúrese de que el voltaje de red coincida con el voltaje especificado en la etiqueta de clasificación del producto y de que el enchufe tenga toma de tierra.
- Este producto está diseñado exclusivamente para uso doméstico.
- Durante y después de su funcionamiento, el recipiente empleado podría estar muy caliente. Utilice guantes o cualquier otro tipo de accesorios de protección para evitar quemaduras y daños.
- Use siempre la plancha en una superficie plana, seca, estable y resistente al calor.
- No utilice el aparato en el exterior, dentro o encima de cocinas eléctricas, hornos calientes o cerca de fuego.
- Al utilizar este producto, asegúrese de que hay bastante espacio libre sobre él y a los lados para que su uso sea seguro.
- Coloque algún tipo de protección termorresistente bajo el grill al utilizarlo sobre superficies donde el calor pudiera causar algún riesgo.
- No retuerza, doble, estire o dañe el cable de alimentación. Protéjalo de bordes afilados y fuentes de calor. No permita que el cable toque superficies calientes. No deje que el cable asome sobre el borde de la superficie de trabajo o la encimera.
- Inspeccione el cable de alimentación regularmente en busca de daños visibles. Si el cable presenta daños, debe ser reparado por el Servicio de Asistencia Técnica oficial de Cecotec para evitar cualquier tipo de peligro.
- No sumerja el cable, el enchufe o cualquier otra parte del producto en agua o cualquier otro líquido. No exponga las conexiones eléctricas al agua. Asegúrese de que tiene las manos completamente secas antes de tocar el enchufe o encender el producto.
- El aparato no debe ser usado por niños desde 0 hasta 8 años. Este electrodoméstico puede ser usado por niños de 8 años de edad y mayores de 8 años si están continuamente supervisados.
- Este aparato puede ser usado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento si están supervisados o han recibido instrucción concerniente al uso del aparato de una forma segura y entienden los riesgos que este implica.
- Supervise a los niños para asegurarse de que no jueguen con el producto. Es necesario dar una supervisión estricta si el producto está siendo usado por o cerca de niños.

3. ANTES DE USAR

- Retire todo el material del embalaje.
- Limpie las placas antiadherentes con un paño suave y húmedo.
- Séquelas con un paño o papel absorbente.

4. FUNCIONAMIENTO

FUNCIÓN PLANCHA

- Conecte el producto a una toma de corriente y enciéndalo. La luz roja se encenderá.
- Deje que la plancha se precaliente hasta que la luz verde de control se encienda.
- Coloque los alimentos a cocinar en la placa inferior. Vea la sección de "Consejos para cocinar".
- Baje la placa superior y utilice la bisagra ajustable para presionar de forma uniforme los alimentos.
- Una vez que los alimentos estén cocinados, abra la plancha y retírelos con una espátula de plástico.

FUNCIÓN SANDWICHERA

- Conecte el producto a una toma de corriente y enciéndalo. La luz roja se encenderá.
- Deje que la plancha se precaliente hasta que la luz verde de control se encienda.
- Durante el proceso de precalentamiento, prepare el sándwich y colóquelo en la placa inferior.
- Baje la placa superior y utilice la bisagra ajustable para presionar el sándwich de forma uniforme.

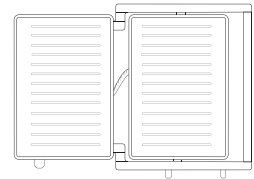
NOTA: es importante bajar la placa superior al máximo y presionar a la hora de cocinar sándwiches.

- El sándwich estará tostado en 4 o 5 minutos aproximadamente. El tiempo exacto variará según los gustos, dependerá del tipo de pan y de la mezcla.
- Cuando esté listo el sándwich, retírelo con ayuda de una espátula de plástico. Nunca utilice pinzas metálicas o cuchillos, ya que podrían dañar la capa antiadherente de las placas.

PLANCHA ABIERTA

NOTA: la plancha se puede abrir de forma completa hasta quedarse en una posición totalmente plana.

- Coloque la plancha en una superficie plana. Al abrirla totalmente, la placa inferior y la superior se alinean y forman una única superficie amplia de cocinado.
- Pulse el botón de liberación situado en el lado derecho de la plancha.
- Coloque una mano en el asa y utilice la otra para levantar la palanca y abrir la plancha hasta que esté totalmente plana en la encimera o la superficie sobre la que vaya a cocinar. El aparato permanecerá en esta posición hasta que se coloque manualmente en la posición original.
- Utilice la plancha abierta para cocinar hamburguesas, filetes, aves, pescado o verduras. No se recomienda preparar aves con hueso porque no se cocinan de forma uniforme a la plancha.

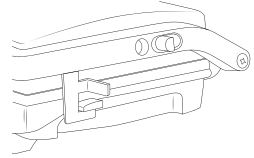


NOTA: utilizar la plancha en su posición abierta permite cocinar diferentes tipos de alimentos sin mezclar los sabores.

AJUSTAR LA ALTURA DE LAS PLACAS

Este aparato incluye una función para ajustar la altura de las placas que permite fijar la placa superior a la altura deseada sobre la placa inferior. Esto permite cocinar alimentos más delicados sin aplastarlos, como pan de hamburguesa o pescado.

- Deje que la plancha se precaliente hasta que la luz verde de control se encienda.
- Coloque los alimentos a cocinar en la placa inferior.
- Ajuste el clip regulador de altura de las placas, situado en el lado derecho del producto, a la altura deseada.
- Baje la placa superior cuidadosamente hasta dejarla apoyada sobre el clip regulador de altura de las placas.
- La placa superior emitirá el calor deseado para asar los alimentos lentamente.



5. CONSEJOS PARA COCINAR

ASAR CARNE

Para obtener los mejores resultados, cocine trozos de carne lo suficientemente gruesos como para que estén en contacto con ambas placas.

Cortes sugeridos:

- Ternera: solomillo, costillas, filetes, etc.
- Cordero: chuletón, filete, lomo, chuletas, dados, etc.
- Cerdo: lomo, costillas, pata, filetes, dados, etc.
- Para ablandar la carne más dura, marínela en vino o vinagre durante unas horas o durante la noche para facilitar que se suelten y rompan las fibras.
- No sale la carne antes de cocinarla. Añadir la sal a la carne cruda hará que tire el jugo y se endurezca.
- Si va a cocinar carne marinada por usted o comprada premarinada, escurra el exceso de adobo antes de colocarlo en la plancha.
- No cocine demasiado la carne, incluso la carne de cerdo se sirve mejor al punto.
- No perforo ni corte la carne mientras se cocina. Esto hará que se escape todo el jugo y hará que la carne esté más dura y seca. En su lugar, utilice pinzas.
- Al retirar el pescado, utilice una espátula plana de plástico para apoyar el filete.
- Hervir ligeramente las salchichas antes de cocinarlas puede evitar que haya que hacerles agujeros.

TIEMPOS DE COCCIÓN

TIPO DE ALIMENTO	TIEMPO DE COCCIÓN
Ternera:	• 3 minutos (al punto)
• Solomillo	• 5-6 minutos (hecho)
• Filete	• 1-2 minutos
• Hamburguesa	• 4-6 minutos
• Entrecot	• 4-6 minutos

Cerdo: <ul style="list-style-type: none"> • Lomo • Filete • Bacón 	<ul style="list-style-type: none"> • 2-3 minutos
Cordero: <ul style="list-style-type: none"> • Lomo • Chuletas • Pata 	<ul style="list-style-type: none"> • 3 minutos • 4 minutos • 4 minutos
Pollo <ul style="list-style-type: none"> • Filetes de pechuga • Muslo 	<ul style="list-style-type: none"> • 6 minutos o hasta que esté cocinado • 4-5 minutos hasta que esté cocinado
Salchichas <ul style="list-style-type: none"> • Finas • Gruesas 	<ul style="list-style-type: none"> • 3-4 minutos • 6-7 minutos
Sándwich o focaccia	<ul style="list-style-type: none"> • 3-5 minutos o hasta dorar
Rodajas de verduras (1 cm de grosor) <ul style="list-style-type: none"> • Berenjena • Calabacín • Boniato 	<ul style="list-style-type: none"> • 3-5 minutos
Pescado <ul style="list-style-type: none"> • Filetes • Pulpo • Gambas • Vieiras 	<ul style="list-style-type: none"> • 2-4 minutos • 3 minutos • 2 minutos • 1 minuto

6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Apague siempre el aparato y desconéctelo de la luz después de cada uso y antes de limpiarlo.
- Permita que el aparato se enfríe antes de limpiarlo y almacenarlo.
- Este producto es más fácil de limpiar cuando está ligeramente caliente.
- Las placas están revestidas con material antiadherente, por lo tanto, requieren de una limpieza periódica.
- Utilice un paño suave y húmedo para limpiar las partes visibles del producto.
- No sumerja el aparato en agua ni en ningún otro líquido.
- No utilice esponjas, polvos o productos de limpieza abrasivos.

ALMACENAMIENTO

- Apague el aparato y desconéctelo de la toma de corriente.
- Deje que la plancha se enfríe completamente.
- Deslice los clips hacia el asa hasta la posición LOCK para que la placa superior y la

inferior se unan y permanezcan cerradas.

- Enrolle el cable en el hueco recogecables situado en la parte inferior de la plancha.
- Guárdela en un lugar seco y seguro.

7. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo: Rock'nGrill 750 Full Open

Referencia del producto: 03011

Potencia: 750 W

Voltaje y frecuencia: 230 V, 50 Hz

Made in China | Diseñado en España

8. RECICLAJE DE ELECTRODOMÉSTICOS



La directiva europea 2012/19/UE sobre Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE) especifica que los electrodomésticos no deben ser reciclados con el resto de los desperdicios municipales. Dichos electrodomésticos han de ser desechados de forma separada, para optimizar la recuperación y reciclaje de materiales y, de esta manera, reducir el impacto que puedan tener en la salud humana y el medioambiente.

El símbolo del contenedor tachado le recuerda su obligación de desechar este producto de forma correcta. Si el producto en cuestión cuenta con una batería o pila para su autonomía eléctrica, esta deberá extraerse antes de ser desechado y ser tratada a parte como un residuo de diferente categoría.

Para obtener información detallada acerca de la forma más adecuada de desechar sus electrodomésticos y/o las correspondientes baterías, el consumidor deberá contactar con las autoridades locales.

9. GARANTÍA Y SAT

Este producto tiene una garantía de 2 años desde la fecha de compra, siempre y cuando se conserve y envíe la factura de compra, el producto esté en perfecto estado físico y se le dé un uso adecuado tal y como se indica en este manual de instrucciones.

La garantía no cubrirá:

- Si el producto ha sido usado fuera de su capacidad o utilidad, maltratado, golpeado, expuesto a la humedad, sumergido en algún líquido o sustancia corrosiva, así como cualquier otra falta atribuible al consumidor.
- Si el producto ha sido desarmado, modificado o reparado por personas no autorizadas por el SAT oficial de Cecotec.
- Si la incidencia ha sido originada por el desgaste normal de las piezas debido al uso.

El servicio de garantía cubre todos los defectos de fabricación durante 2 años en base a la legislación vigente, excepto piezas consumibles. En caso de mal uso por parte del usuario el servicio de garantía no se hará responsable de la reparación. Si en alguna ocasión detecta una incidencia con el producto o tiene alguna consulta, póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica oficial de Cecotec a través del número de teléfono **+34 96 321 07 28**.



2. SAFETY INSTRUCTIONS

Read these instructions thoroughly before using the appliance. Keep this instruction manual for future reference or new users.

- Make sure that the mains voltage matches the voltage stated on the rating label of the appliance and that the wall outlet is grounded.
- This product is designed only for household use.
- During and after operation, the appliance is likely to get very hot. Use gloves or other convenient protection accessories in order to avoid burns and injuries.
- Always use the grill on a flat, dry, stable and heat-resistant surface.
- Do not operate the appliance outdoors, on or near a gas or electric hob, in heated ovens or near open flames.
- When using this appliance, provide adequate air space above and on all sides for a safe use.
- On surfaces where heat may cause a problem, an insulating mat is recommended.
- Do not twist, bend, strain, or damage the power cord in any way. Protect it from sharp edges and heat sources. Do not let it touch hot surfaces. Do not let the cord hang over the edge of the working surface or countertop.
- Check the power cord regularly for visible damage. If the cord is damaged, it must be replaced by the official Technical Support Service of Cecotec in order to avoid any type of danger.
- Do not immerse the cord, plug, or any non-removable part of the appliance in water or any other liquid, nor expose the electrical connections to water. Make sure your hands are dry before handling the plug or switching on the appliance.
- The appliance is not intended to be used by children under the age of 8. It can be used by children over the age of 8, as long as they are given continuous supervision.
- This appliance can be used by children aged 8 and above, and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, as long as they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance.
- Supervise young children to make sure that they do not play with the appliance. Close supervision is necessary when the appliance is being used by or near children.

3. BEFORE USE

- Remove all packaging materials.
- Clean the plates with a soft, dampened cloth.
- Dry them with a cloth or paper towel.

4. OPERATION

GRILL FUNCTION

- Connect the product's plug to a power supply and switch the grill ON. The red power light will turn on.
- Allow the grill to preheat until the green ready light turns on.
- Place the food to be cooked on the bottom cooking plate. (Check the cooking tips section

for reference).

- Close the top cooking plate and use the floating hinge to evenly press down on the food.
- Once the food is cooked, open the grill and remove food with a plastic spatula.

SANDWICH PRESS FUNCTION

- Connect the product's plug to a power supply and switch the grill ON. The red power light will turn on.
- Allow the grill to preheat until the green ready light turns on.
- During the preheating process, prepare the sandwich and place it on the bottom cooking plate.
- Close the top cooking plate and use the floating hinge to evenly press down on the sandwich.

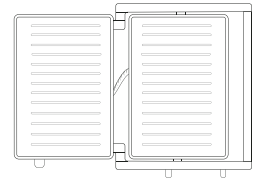
NOTE: the top cooking plate must be fully lowered and pressed to cook sandwiches.

- Toasting should take approximately 4-5minutes. Exact toasting time will be a matter of taste. It will depend on the type of bread and filling used.
- Once the sandwich is ready, remove the sandwich with the help of a plastic spatula. Never use metal tongs or a knife as these could cause damage to the cooking plate's non-stick coating.

OPEN GRILL

NOTA: the grill can be totally opened to a complete flat position.

- Place the grill on a flat surface. The upper and lower plates, when totally open, line up creating one large cooking surface.
- Press the release button located on the right side of the grill.
- With one hand on the handle, use the other hand to lift the lever and open the grill until it is totally flat on the counter or the surface where it is going to be used. The appliance will remain in this position until you take it back manually to its original position.
- Use the appliance as an open grill to cook burgers, steak, poultry (it is not suggested to cook bone-in chicken, since it does not cook evenly on an open grill), fish or vegetables.

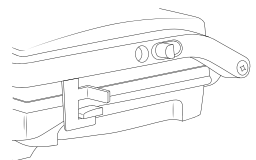


NOTE: using the grill in its open positions allows cooking different foods without mixing flavours.

ADJUSTABLE COOKING PLATES' HEIGHT

This appliance includes an adjustable grilling-height function which allows fixing the top cooking plate to the desired height above the bottom cooking plate. This allows you to cook delicate ingredients without squashing them, such as fish or hamburger buns.

- Allow the grill to preheat until the green ready light turns on.
- Place the food to be cooked on the bottom cooking plate.
- Move the adjustable grill-control clip on the right-hand side of the product to the desired height.





- Slowly lower the top plate until it rests on the height control clip.
- The top plate will radiate the desired heat to lightly grill foods.

5. COOKING TIPS

COOKING MEAT

For best grilling results use meat cuts which are thick enough to touch the top and base plate when the grill is closed.

Recommended cuts:

- Beef: sirloin, ribs, fillet etc.
 - Lamb: lamb steaks, fillet, loin, cutlets, diced lamb etc.
 - Pork: loin steaks, ribs, leg steaks, fillets, diced pork etc.
- To tenderize tougher meat, marinate it for a few hours or overnight in a marinade with wine or vinegar to help break down the connective tissue.
 - Do not salt meat before cooking. Salt will draw out the juices toughening the meat.
 - If using a marinade recipe or pre-marinated meats from your meat retailer, drain excess marinade off before placing on the grill.
 - Do not overcook meat, even pork is better served pink and juicy.
 - Do not pierce meat with a fork or cut meat while cooking. This will let the juices escape, resulting in a tougher dry steak. Use tongs instead.
 - When removing fish pieces, use a flat heat-resistant plastic spatula to support the food.
 - Parboiling sausages can alleviate the need to pierce sausages before cooking.

GRILLING TIMES

FOOD TYPE	COOKING TIMES
Beef: <ul style="list-style-type: none"> • Sirloin • Fillet • Hamburger • Entrecote 	<ul style="list-style-type: none"> • 3 minutes (medium rare) • 5-6 minutes (well done) • 1-2 minutes • 4-6 minutes • 4-6 minutes
Pork: <ul style="list-style-type: none"> • Loin • Fillet • Bacon 	<ul style="list-style-type: none"> • 2-3 minutes
Lamb: <ul style="list-style-type: none"> • Loin • Cutlets • Leg steaks 	<ul style="list-style-type: none"> • 3 minutes • 4 minutes • 4 minutes

Chicken <ul style="list-style-type: none"> • Breast fillets • Thigh fillet 	<ul style="list-style-type: none"> • 6 minutes or until cooked • 4-5 minutes or until cooked
Sausages <ul style="list-style-type: none"> • Thin • Thick 	<ul style="list-style-type: none"> • 3-4 minutes • 6-7 minutes
Sandwich or focaccia	<ul style="list-style-type: none"> • 3-5 minutes or until golden brown
Sliced vegetables (1 cm thick) <ul style="list-style-type: none"> • Eggplant • Zucchini • Sweet potato 	<ul style="list-style-type: none"> • 3-5 minutes
Seafood <ul style="list-style-type: none"> • Fish fillets • Octopus • Prawns • Scallops 	<ul style="list-style-type: none"> • 2-4 minutes • 3 minutes • 2 minutes • 1 minute

6. CLEANING AND MAINTENANCE

- Always turn off and unplug the appliance after each use and before cleaning.
- Allow the appliance to cool down before cleaning and storing.
- This appliance is easier to clean when slightly warm.
- The baking plates are coated with non-stick material; therefore, it requires of periodic cleaning.
- Use a soft, dampened cloth to clean the product's visible parts.
- Do not immerse the appliance in water or other liquid.
- Do not use abrasive scouring pads, powders or cleaners.

STORAGE

- Switch off the appliance and unplug from the power outlet.
- Allow the grill to fully cool down.
- Slide the storage clip towards the front handle so that the top and bottom cooking plates are locked together.
- Wrap the cord in the cord-storage area on the bottom part of the grill.
- Store in a safe, dry surface.

7. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model: Rock'nGrill 750 Full Open

Product reference: 03011



Power: 750 W

Voltage and frequency: 230 V, 50 Hz

Made in China | Designed in Spain

8. DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL APPLIANCES



The European directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), specifies that old household electrical appliances must not be disposed of with the normal unsorted municipal waste. Old appliances must be collected separately, in order to optimize the recovery and recycling of the materials they contain, and reduce the impact on human health and the environment.

The crossed out "wheeled bin" symbol on the product reminds you of your obligation to dispose of the appliance correctly. If the product has a built-in battery or uses batteries, they should be removed from the appliance and disposed of appropriately.

Consumers must contact their local authorities or retailer for information concerning the correct disposal of old appliances and/or their batteries.

9. TECHNICAL SUPPORT SERVICE AND WARRANTY

This product is under warranty for 2 years from the date of purchase, as long as the proof of purchase is submitted, the product is in perfect physical condition, and it has been given proper use, as explained in this instruction manual.

The warranty will not cover the following situations:

- The product has been used for purposes other than those intended for it, misused, beaten, exposed to moisture, immersed in liquid or corrosive substances, as well as any other fault attributable to the customer.
- The product has been disassembled, modified, or repaired by persons, not authorised by the official Technical Support Service of Cecotec.
- Faults deriving from the normal wear and tear of its parts, due to use.

The warranty service covers every manufacturing defects of your appliance for 2 years, based on current legislation, except consumable parts. In the event of misuse, the warranty will not apply.

If at any moment you detect any problem with your product or have any doubt, do not hesitate to contact Cecotec Technical Support Service at **+34 963 210 728**.



2. ІНСТРУКЦІЯ З БЕЗПЕЧНОЇ ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Уважно прочитайте цю інструкцію перед використанням пристрою. Збережіть цю інструкцію з експлуатації в майбутньому або для нових користувачів.

- При використанні пристрою необхідно строго дотримуватися всіх інструкцій з техніки безпеки.
- Переконайтеся, що напруга мережі відповідає значенню, надрукованому на табличці пристрою і що розетка заземлена.
- Цей пристрій призначений тільки для домашнього використання. Він не призначений для комерційного або промислового використання.
- Завжди використовуйте гриль на плоскій, сухій, стійкій і термостійкій поверхні.
- Ніколи не використовуйте цей пристрій на відкритому повітрі, поруч з газовою або електричною плитою, в печах з підігрівом або поруч з відкритим вогнем.
- Забезпечте достатню вентиляцію простору і простір навколо гриля над і з усіх боків для його безпечного використання
- Гриль сильно нагрівається, тому бажано його розміщувати на ізолюючому маті, в разі якщо ви збираєтеся встановлювати його на НЕ жаростійку поверхню.
- Не перекручуйте, не згинайте, не напружуйте і не пошкоджуйте кабель живлення будь-яким способом. Захищайте його від гострих кутів і джерел тепла. Не дозволяйте йому торкатися гарячих поверхонь. Не дозволяйте кабелю звисати з краю робочої поверхні або стільниці.
- Регулярно перевіряйте кабель живлення зарядного пристрою на наявність видимих пошкоджень. Якщо кабель пошкоджений, він повинен бути замінений офіційною сервісною службою Secotec, щоб уникнути будь-якого типу небезпеки.
- Не занурюйте шнур, вилку або будь-яку незнімну частину пристрою в воду або будь-яку іншу рідину, а також оберегайте електричні з'єднання контактів з водою. Переконайтеся, що ваші руки сухі перед тим, як брати в руки електровилку або вмикати пристрій.
- Пристрій не призначений для використання дітьми віком до 8 років, діти старше 8 років, можуть використовувати пристрій якщо вони знаходяться під постійним наглядом дорослих.
- Пристрій може використовуватися особами з обмеженими фізичними, чутливими або розумовими здібностями, а також без відповідного досвіду та знань, якщо за ними є постійне спостереження або надана інструкція щодо безпечного використання пристрою, і користувач розуміє всі ризики використання.
- Слідкуйте за маленькими дітьми, щоб вони не гралися з пристроєм. Дорослі повинні уважно спостерігати за дітьми, коли пристрій використовується дітьми або поруч з ними.
- Зберігайте пристрій і його кабель живлення в недоступному місці для дітей у віці до 8 років.

3. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

- Зніміть весь пакувальний матеріал.
- Очистіть пластини м'якою вологою тканинною серветкою.
- Висушіть їх тканиною або паперовим рушником.



4. ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИСТРОЮ

- Підключіть електровилку пристрою до джерела живлення і переведіть важіль включення в положення ON. Загориться червоний індикатор.
- Дайте грилю нагрітись, поки не загориться зелений індикатор. Це означає, що гриль готовий до експлуатації.
- Помістіть продукти на нижню плиту. (Для довідки, перевірте розділ порад з приготування їжі).
- Опустіть верхню пластину і використовуйте плаваючий шарнір, щоб рівномірно розподілити тиск на продукти в грилі.
- Як тільки страва буде приготовлена, відкрийте гриль і зніміть їжу за допомогою пластикової лопатки.

Функція приготування сендвічів

- Підключіть електровилку пристрою до джерела живлення і переведіть важіль включення в положення ON. Загориться червоний індикатор.
- Дайте грилю нагрітись, поки не загориться зелений індикатор. Це означає, що гриль готовий до експлуатації.
- Поки гриль нагрівається, підготуйте сендвічі і покладіть їх на нижню варильну пластину.
- Опустіть верхню пластину, і використовуйте плаваючий шарнір, щоб рівномірно розподілити тиск на сендвіч в грилі.

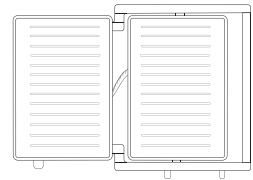
ПРИМІТКА: для приготування сендвічів, верхня для варки пластина повинна бути повністю опущена і притиснута за допомогою плаваючого шарніра.

- Приготування повинно зайняти близько 4-5 хвилин. Точний час приготування є справою смаку і залежить від типу хліба і начинки.
- Як тільки сендвіч буде готовий, зніміть бутерброд за допомогою пластикової лопатки. Ніколи не використовуйте металеві щипці або ніж, так як вони можуть пошкодити антипригарне покриття пластини.

Відкритий гриль

ПРИМІТКА: для максимально плаского положення гриля повністю відкрийте гриль.

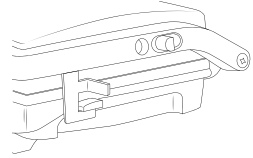
- Помістіть гриль на чисту пласку поверхню. Верхня і нижня пластини, коли вони повністю відкриті, шикуються в пряму лінію, утворюючи одну велику варильну поверхню.
- Натисніть кнопку розблокування, розташовану на правій стороні гриля.
- Взявши однією рукою за ручку, іншою рукою підніміть верхню частину гриля і опустіть її на протилежній стороні, поки поверхня гриля не стане повністю пласкою. Гриль залишатиметься в цьому положенні, поки ви не повернете його вручну в початкове положення.
- Використовуйте гриль в якості відкритого гриля для приготування гамбургерів, стейків, птиці (ми не рекомендуємо готувати курятину з кісткою, так як на відкритому грилі вона не готується рівномірно), рибу і овочі.
- Ви можете готувати різні види продуктів окремо, не змішуючи їх смаки або подвоюючи кількість одного і того ж продукту.



ПРИМІТКА : Ви можете готувати різні види продуктів окремо, не змішуючи їх смаки або подвоюючи кількість одного і того ж продукту.

РЕГУЛЬОВАНА ВИСОТА ВАРИЛЬНИХ ПЛАСТИН

Цей пристрій оснащений функцією регулювання висоти гриля, яка дозволяє закріпити верхню варильну пластину на необхідній висоті над нижньою пластиною. Це дозволяє готувати делікатні продукти, не роздавлюючи їх, такі як риба або булочки для гамбургерів.



- Дайте грилю нагрітись, поки не загориться зелений індикатор.
- Помістіть продукти на нижню пластину.
- Розмістіть регулятор висоти гриля з правого боку пристрою на бажану висоту.
- Повільно опускайте верхню пластину, поки вона не упеться в регулятор висоти.
- Верхня пластина буде випромінювати обрану вами температуру для легкого прожарювання продуктів.

5. ПОРАДИ З ПРИГОТУВАННЯ

Приготування м'яса

Для досягнення найкращих результатів приготування використовуйте досить товсті шматочки м'яса, які можуть торкатися верхньої і нижньої нагрівальної пластини, коли гриль закритий.

Рекомендовані частини м'яса:

- Яловичина: філе, ребра, і т.д.
- Ягня: стейки з ягняти, філе, вирізка, котлети, нарізана кубиками баранина і т. д.
- Свинина: стейки з філе, реберця, стейки з стегон, філе, нарізана кубиками свинина і т. д.
- Щоб пом'якшити жорстке м'ясо, маринують його протягом декількох годин або протягом ночі в маринаді з вином або оцтом, маринад може розм'якшити сполучну тканину м'яса.
- Не соліть м'ясо перед приготуванням. Сіль буде висмоктувати соки з м'яса.
- Якщо ви використовуєте рецепт маринаду або попередньо мариноване м'ясо, придбане у свого продавця, видаліть надлишки маринаду перед тим, як покласти м'ясо на гриль.
- Не пересмажуйте м'ясо, навіть свинину краще подавати рожевою і соковитою.
- Не проколюйте м'ясо виделкою і не ріжте м'ясо під час приготування. Через надрізи або проколи витече сік і м'ясо стане сухим. Використовуйте замість ножа і вилки щипці.
- При знятті шматочків риби з гриля, використовуйте плоску термостійку пластикову лопатку для підтримки їжі.
- Якщо ви проварите сосиски або ковбаски перед приготуванням на грилі, то вам не потрібно буде їх проколювати.



ЧАС ГОТУВАННЯ

Тип продукту	Час приготування
Яловичина : <ul style="list-style-type: none"> • Вирізка • Філе • Гамбургер • Антрекот 	<ul style="list-style-type: none"> • 3 хвилини • 5-6 хвилини • 1-2 хвилини • 4-6 хвилини • 4-6 хвилини
Свинина: <ul style="list-style-type: none"> • Вирізка • Філе • Бекон 	<ul style="list-style-type: none"> • 2-3 хвилини
Баранина: <ul style="list-style-type: none"> • Вирізка • Відбивна • Каре 	<ul style="list-style-type: none"> • 3 хвилини • 4 хвилини • 4 хвилини
Курятина: <ul style="list-style-type: none"> • Філе • Філе стегна 	<ul style="list-style-type: none"> • 6 хвилини (або до готовності) • 4-5 хвилини (або до готовності)
Сосиски: <ul style="list-style-type: none"> • Тонкі • Товсті 	<ul style="list-style-type: none"> • 3-4 хвилини • 6-7 хвилини
Сендвіч або фокачча	<ul style="list-style-type: none"> • 3-5 хвилини (або до золотистого кольору)
Нарізані овочі <ul style="list-style-type: none"> • Баклажани • Кабачки • Солодка картопля 	<ul style="list-style-type: none"> • 3-5 хвилини
Морепродукти <ul style="list-style-type: none"> • Рибне філе • Восьминіг • Креветки • Гребінці 	<ul style="list-style-type: none"> • 2-4 хвилини • 3 хвилини • 2 хвилини • 1 хвилини

6. ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ УСТРОЙСТВА

- Всегда отключайте пресс гриль и отключайте его от розетки после каждого использования и перед очисткой.
- Дайте устройству остыть перед чисткой и хранением.
- Дайте устройству остыть перед чисткой и хранением.
- Устройство легче всего очищать, когда пластины немного нагреты.
- Нагревательные пластины покрыты антипригарным покрытием, поэтому они нуждаются в периодической чистке.



УКРАЇНЬКА

- Используйте мягкую влажную ткань для очистки видимых частей устройства.
- Не погружайте устройство в воду или другую жидкость.
- Не используйте абразивные губки, порошки или чистящие средства.

ХРАНЕНИЕ

- Выключите устройство и выньте вилку из розетки.
- Дайте грилю полностью остыть.
- Сдвиньте зажим для хранения к передней ручке так, чтобы верхняя и нижняя варочные панели заблокировались
- Оберните кабель питания вокруг области хранения кабеля в нижней части гриля

7. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель: Rock'nGrill 750 Full Open

Код моделі: 03011

Потужність: 750 Вт

Напруга і частота: 230В ~ 50Гц

Зроблено в Китаї | Розроблено в Іспанії

8. УТИЛІЗАЦІЯ СТАРИХ ЕЛЕКТРИЧНИХ ПРИЛАДІВ



Європейська директива 2012/19 / EU про утилізацію електричного та електронного обладнання (WEEE) встановлює, що старі побутові електроприлади не можна викидати разом зі звичайними несортованими муніципальними відходами. Старі прилади мають бути зібрані окремо, щоб оптимізувати утилізацію і переробку матеріалів, що в них містяться, а також мінімізувати можливі перешкоди на здоров'я людини і навколишнє середовище. Перекреслений символ «кошик для сміття» на виробі нагадує вам про ваші обов'язки правильно утилізувати прилад. Якщо пристрій має вбудовану батарею або використовує акумулятори, їх слід витягти з приладу і утилізувати відповідним чином. Споживачі повинні зв'язатися зі своїми місцевими властями або роздрібним продавцем для отримання інформації щодо правильної утилізації старих приладів і / або їх батарей.

9. СЕРВІС І ГАРАНТІЯ

На даний прилад надається гарантія протягом 2 років з дати покупки, за умови надання документа, що підтверджує покупку, знаходження приладу в відмінному фізичному стані і правильному користуванні, як описано в цьому посібнику з експлуатації.

Гарантія не поширюється на наступні ситуації:

- Пристрій використовувався в цілях, відмінних від призначених для нього, використовувався неправильно, піддавався падінням, впливу вологи, зануренню в рідкі або корозійні речовини, а також інших несправностей, пов'язаних з впливом покупця.



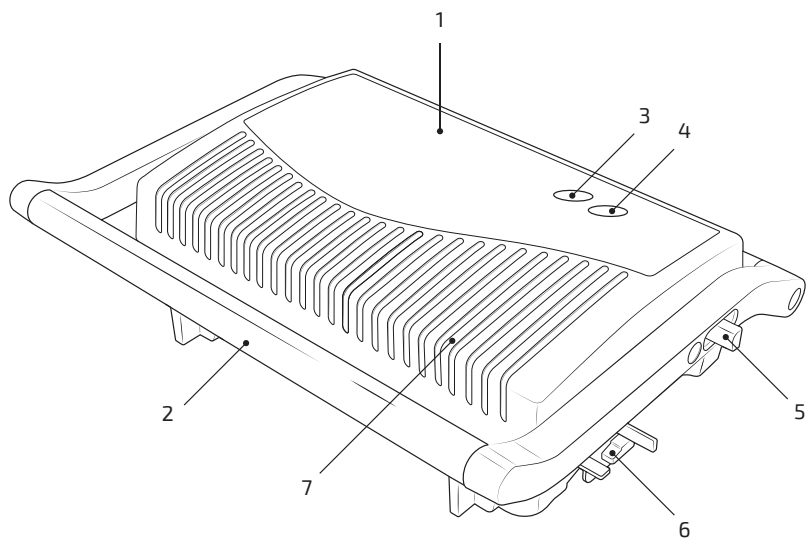
- Прилад був розібраний, модифікований або відремонтований особами, не уповноваженими офіційною службою технічної підтримки Secotec.
- Несправності, що виникають в результаті зносу його витратних або запасних частин через постійне використання.
- Гарантійне обслуговування покриває всі виробничі дефекти вашого пристрою протягом 2 років, відповідно до чинного законодавства, за винятком витратних деталей. У разі неправильного використання гарантія не поширюється. Якщо в будь-який момент ви виявите будь-які проблеми з вашим продуктом або у вас виникнуть будь-які сумніви, звертайтеся в Офіційний сервісний центр Secotec
- Гарантія на акумулятор складає 6 місяців.

Smart Group

Сайт: <https://service.smartgroup.ua/>

№ тел.: 0 800 300 245

1. КОМПОНЕНТЫ УСТРОЙСТВА



RU

1. Корпус из нержавеющей стали
2. Термостойкая ручка из нержавеющей стали
3. Красный индикатор питания
4. Зеленый индикатор готовности
5. Кнопка открытия гриля на 180 градусов
6. Ручная блокировка
7. Антипригарная рифленая поверхность

2. ИНСТРУКЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОЙ ЭКСПЛУАТАЦИИ

Внимательно прочитайте эту инструкцию перед использованием устройства. Сохраните эту инструкцию по эксплуатации в будущем или для новых пользователей.

- При использовании устройства необходимо строго соблюдать все инструкции по технике безопасности.
- Убедитесь, что напряжение сети соответствует напряжению, указанному на паспортной табличке устройства и что розетка заземлена.
- Это устройство предназначено только для домашнего использования. Он не предназначен для коммерческого или промышленного использования.
- Всегда используйте гриль на плоской, сухой, устойчивой и термостойкой поверхности.
- Не пользуйтесь устройством на открытом воздухе, рядом с газовой или электрической плитой, рядом с ней, в печах с подогревом или рядом с открытым огнем.
- Обеспечьте достаточную вентиляцию пространства и пространство вокруг гриля над и со всех сторон для его безопасного использования
- Гриль сильно нагревается, поэтому гриль желательно размещать на изолирующем мате, в случае если вы собираетесь устанавливать его на не жаростойкую поверхность.
- Не перекручивайте, не сгибайте, не натягивайте и не повреждайте кабель питания любым способом. Защищайте его от острых углов и источников тепла. Не позволяйте ему касаться горячих поверхностей. Не позволяйте кабелю свисать с края рабочей поверхности или столешницы.
- Регулярно проверяйте кабель питания зарядного устройства на наличие видимых повреждений. Если кабель поврежден, он должен быть заменен официальной сервисной службой Secotec, чтобы избежать любого типа опасности.
- Не погружайте шнур, вилку или любую несъемную часть устройства в воду или любую другую жидкость, а также не подвергайте электрические соединения контактам с водой. Убедитесь, что ваши руки сухие перед тем, как брать в руки электровилку или включать устройство.
- Устройство не предназначено для использования детьми в возрасте до 8 лет, дети старше 8 лет, могут использовать устройство если они находятся под постоянным наблюдением взрослых.
- Данное устройство может использоваться лицами с ограниченными физическими, чувствительными или умственными способностями, а также с недостатком опыта или знаний, если им за ними есть постоянное наблюдение или предоставлена инструкция относительно безопасного использования устройства, и пользователь понимает все риски использования.
- Следите за маленькими детьми, чтобы они не играли с устройством. Взрослые должны внимательно наблюдать за детьми, когда устройство используется детьми или рядом с ними.
- Храните устройство и его кабель питания в недоступном месте для детей в возрасте до 8 лет.

3. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Снимите все упаковочные материалы.
- Очистите пластины мягкой влажной тканевой салфеткой.
- Высушите их тканью или бумажным полотенцем.



4. ЭКСПЛУАТАЦИЯ УСТРОЙСТВА

- Подключите электровилку устройства к источнику питания и переключите рычажок включения в положение ON. Загорится красный световой индикатор.
- Дайте грилю нагреться, пока не загорится зеленый световой индикатор. Это значит, что гриль готов к эксплуатации.
- Поместите продукты на нижнюю плиту. (Для справки, проверьте раздел советов по приготовлению пищи).
- Опустите верхнюю пластину и используйте плавающий шарнир, чтобы равномерно распределить давление на продукты в гриле.
- Как только блюдо будет приготовлено, откройте гриль и снимите еду при помощи пластиковой лопатки.

Функция приготовления сэндвичей

- Подключите электровилку устройства к источнику питания и переключите рычажок включения в положение ON. Загорится красный световой индикатор.
- Дайте грилю нагреться, пока не загорится зеленый световой индикатор. Это значит, что гриль готов к эксплуатации.
- Пока гриль нагревается, подготовьте сэндвичи и положите их на нижнюю варочную пластину.
- Опустите верхнюю пластину, и используйте плавающий шарнир, чтобы равномерно распределить давление на сэндвич в гриле.

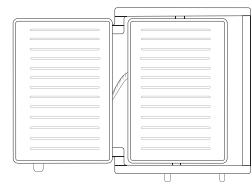
ПРИМЕЧАНИЕ: для приготовления сэндвичей, верхняя варочная пластина должна быть полностью опущена и прижата при помощи плавающего шарнира.

- Приготовление должно занять около 4-5 минут. Точное время приготовления является делом вкуса и зависит от типа хлеба и начинки.
- Как только сэндвич будет готов, снимите бутерброд при помощи пластиковой лопатки. Никогда не используйте металлические щипцы или нож, так как они могут повредить антипригарное покрытие пластины.

Открытый гриль

ПРИМЕЧАНИЕ: для максимально плоского положения гриля полностью откройте гриль

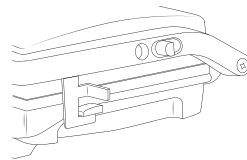
- Поместите гриль на чистую плоскую поверхность. Верхняя и нижняя пластины, когда они полностью открыты, выстраиваются в прямую линию, образуя одну большую варочную поверхность.
- Нажмите кнопку разблокировки, расположенную на правой стороне гриля.
- Взявшись одной рукой за ручку, другой рукой поднимите верхнюю часть гриля и опустите ее на противоположной стороне, пока поверхность гриля не станет полностью плоской. Гриль будет оставаться в этом положении, пока вы не вернете его вручную в исходное положение.
- Используйте гриль в качестве открытого гриля для приготовления гамбургеров, стейков, птицы (мы не рекомендуем готовить курятину с костью, так как на открытом гриле она не готовится равномерно), рыбу и овощи.



ПРИМЕЧАНИЕ : Вы можете готовить разные виды продуктов отдельно, не смешивая их вкусы или удваивая количество одного и того же продукта.

РЕГУЛИРУЕМАЯ ВЫСОТА ВАРОЧНЫХ ПЛАСТИН

Это устройство оснащено функцией регулировки высоты гриля, которая позволяет закрепить верхнюю варочную пластину на необходимой высоте над нижней пластиной. Это позволяет готовить деликатные продукты, не раздавливая их, такие как рыба или булочки для гамбургеров.



- Дайте грилю нагреться, пока не загорится зеленый световой индикатор.
- Поместите продукты на нижнюю пластину.
- Переместите регулятор высоты гриля с правой стороны устройства на желаемую высоту.
- Медленно опускайте верхнюю пластину, пока она не упрется в регулятор высоты.
- Верхняя пластина будет излучать выбранную вами температуру для легкой прожарки продуктов

5. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ МЯСА

Для достижения наилучших результатов приготовления используйте достаточно толстые кусочки мяса, которые могут касаться верхней и нижней нагревательной пластины, когда гриль закрыт.

Рекомендуемые части мяса:

- Говядина: филе, ребра, филе и т.д.
- Ягненок: стейки из ягненка, филе, вырезка, котлеты, нарезанная кубиками баранина и т. д.
- свинина: стейки из филе, ребрышки, стейки из бедер, филе, нарезанная кубиками свинина и т. д.
- Чтобы смягчить жесткое мясо, маринуйте его в течение нескольких часов или в течение ночи в маринаде с вином или уксусом, маринад может размягчить соединительную ткань мяса.
- Не солите мясо перед приготовлением. Соль будет высасывать соки из мяса.
- Если вы используете рецепт маринада или предварительно маринованное мясо, приобретенное у своего продавца, удалите излишки маринада перед тем, как положить мясо на гриль.
- Не пережаривайте мясо, даже свинину лучше подавать розовой и сочной.
- Не прокалывайте мясо вилкой и не режьте мясо во время приготовления. Через надрезы или проколы вытечет сок и мясо станет сухим. Используйте вместо ножа и вилки щипцы.
- При снятии кусочков рыбы с гриля, используйте плоский термостойкую пластиковую лопатку для поддержки пищи.
- Если вы проварите сосиски или колбаски перед приготовлением на гриле, то вам не нужно будет их прокалывать.



ВРЕМЯ ГОТОВКИ

Тип продукта	Время приготовления
Говядина : <ul style="list-style-type: none"> • Вырезка • Филе • Гамбургер • Антрекот 	<ul style="list-style-type: none"> • 3-3 минуты • 5-6 минут • 1-2 минуты • 4-6 минут • 4-6 мину
Свинина: <ul style="list-style-type: none"> • Вырезка • Филе • Бекон 	<ul style="list-style-type: none"> • 2-3 минуты
Баранина: <ul style="list-style-type: none"> • Вырезка • Отбивная • Кар 	<ul style="list-style-type: none"> • 3 минуты • 4 минуты • 4 минуты
Курятина: <ul style="list-style-type: none"> • Филе • Филе бедра 	<ul style="list-style-type: none"> • 6 минут (или до готовности) • 4-5 минут (или до готовности)
Сосиски: <ul style="list-style-type: none"> • тонкие • толстые 	<ul style="list-style-type: none"> • 3-4 минуты • 6-7 минуты
Сендвич или фокачча	<ul style="list-style-type: none"> • 3-5 минуты (или до золотистого цвета)
Нарезанные овощи <ul style="list-style-type: none"> • баклажаны • кабачки • сладкий картофель 	<ul style="list-style-type: none"> • 3-5 минут
Морепродукты <ul style="list-style-type: none"> • Рыбное филе • Осьминог • Креветки • Гребешки 	<ul style="list-style-type: none"> • 2-4 минуты • 3 минуты • 2 минуты • 1 минут

6. ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ УСТРОЙСТВА

- Всегда отключайте пресс гриль и отключайте его от розетки после каждого использования и перед очисткой.
- Дайте устройству остыть перед чисткой и хранением.
- Дайте устройству остыть перед чисткой и хранением.
- Устройство легче всего очищать, когда пластины немного нагреты.
- Нагревательные пластины покрыты антипригарным покрытием, поэтому они нуждаются в периодической чистке.

- Используйте мягкую влажную ткань для очистки видимых частей устройства.
- Не погружайте устройство в воду или другую жидкость.
- Не используйте абразивные губки, порошки или чистящие средства.

ХРАНЕНИЕ

- Выключите устройство и выньте вилку из розетки.
- Дайте грилю полностью остыть.
- Сдвиньте зажим для хранения к передней ручке так, чтобы верхняя и нижняя варочные панели заблокировались
- Оберните кабель питания вокруг области хранения кабеля в нижней части гриля

7. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель: Rock'nGrill 750 Full Open

Код модели: 03011

Мощность: 750 Вт

Напряжение и частота: 230В ~ 50Гц

Сделано в Китае | Разработано в Испании

8. УТИЛИЗАЦИЯ СТАРЫХ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ИЗДЕЛИЙ



Европейская директива 2012/19 / EU об утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE) устанавливает, что старые бытовые электроприборы нельзя утилизировать вместе с обычными несортированными муниципальными отходами.

Старые приборы должны собираться отдельно, чтобы оптимизировать утилизацию и переработку содержащихся в них материалов, а также снизить воздействие на здоровье человека и окружающую среду. Перечеркнутый символ «мусорная корзина» на изделии напоминает вам о вашей обязанности правильно утилизировать прибор. Если устройство имеет встроенную батарею или использует аккумуляторы, их следует извлечь из прибора и утилизировать соответствующим образом. Потребители должны связаться со своими местными властями или розничным продавцом для получения информации относительно правильной утилизации старых приборов и / или их батарей.

9. СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ГАРАНТИЯ

На данный продукт предоставляется гарантия в течение 2 лет с даты покупки, при условии предоставления документа, подтверждающего покупку, нахождения продукта в отличном физическом состоянии и правильном пользовании, как описано в этом руководстве по эксплуатации.

Гарантия не распространяется на следующие ситуации:

- Продукт использовался в целях, отличных от предназначенных для него, использовался



неправильно, подвергался падению, воздействию влаги, погружению в жидкие или коррозионные вещества, а также другим неисправностям, связанным с воздействием покупателя.

- Продукт был разобран, модифицирован или отремонтирован лицами, не уполномоченными официальной службой технической поддержки Cecotec.
- Неисправности, возникающие в результате износа его расходных или запасных частей из-за постоянного использования.
- Гарантийное обслуживание покрывает все производственные дефекты вашего устройства в течение 2 лет, в соответствии с действующим законодательством, за исключением расходных деталей. В случае неправильного использования гарантия не распространяется. Если в любой момент вы обнаружите какие-либо проблемы с вашим продуктом или у вас возникнут какие-либо сомнения, обращайтесь в Официальный сервисный центр Cecotec

Smart Group

Сайт: <https://service.smartgroup.ua/>

№ тел.: 0 800 300 245



www.cecotec.es

Grupo Cecotec Innovaciones S. L.
C/de la Pinadeta s/n, 46930
Quart de Poblet, Valencia, Spain