

cecotec

PerfectSteak 4200 Way

Barbacoa eléctrica/Electrical barbeque Електричний гриль-барбекю настільний /Электрический гриль-барбекю настольный



Manual de instrucciones
Instruction manual
Інструкція з експлуатації
Руководство по
эксплуатации



ÍNDICE

1. Piezas y componentes	/ 04
2. Instrucciones de seguridad	/ 06
3. Antes de usar	/ 07
4. Montaje	/ 07
5. Funcionamiento	/ 08
6. Resolución de problemas	/ 09
7. Limpieza y mantenimiento	/ 09
8. Especificaciones técnicas	/ 10
9. Reciclaje de electrodomésticos	/ 10
10. Garantía y SAT	/ 10

INDEX

1. Parts and components	/ 04
2. Safety instructions	/ 12
3. Before use	/ 13
4. Product assembly	/ 13
5. Operation	/ 14
6. Problem solving	/ 15
7. Cleaning and maintenance	/ 15
8. Technical specifications	/ 16
9. Disposal of old electrical appliances	/ 16
10. Technical support service and warranty	/ 16

ЗМІСТ

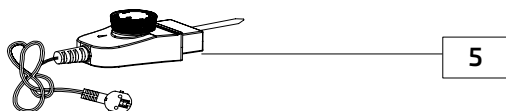
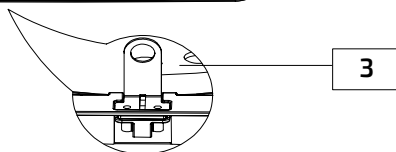
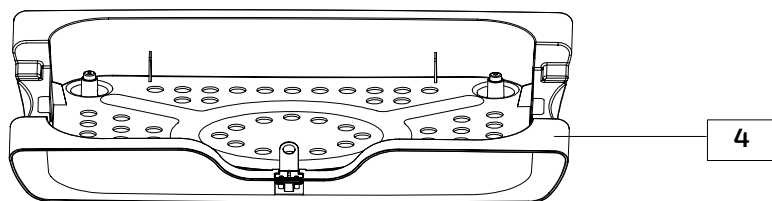
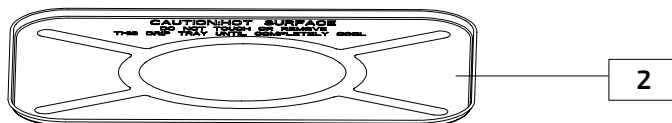
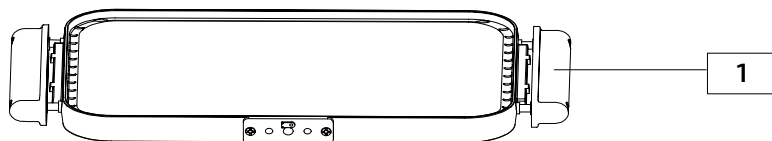
1. Компоненти пристрою	/ 05
2. Інструкція з безпечної експлуатації	/ 18
3. Перед першим використанням	/ 19
4. Збірка пристрою	/ 19
5. Робота пристрою	/ 20
6. Рішення типових проблем	/ 21
7. Очищення та обслуговування пристрою	/ 22
8. Технічні характеристики	/ 22
9. Екологія і переробка	/ 22
10. Сервіс і гарантія	/ 23

СОДЕРЖАНИЕ

1. Компоненты устройства	/ 26
2. Инструкция по безопасной эксплуатации	/ 27
3. Перед первым использованием	/ 28
4. Сборка устройства	/ 28
5. Работа устройства	/ 29
6. Решение типичных проблем	/ 30
7. Очистка и обслуживание устройства	/ 31
8. Технические характеристики	/ 31
9. Экология и переработка	/ 31
10. Сервисное обслуживание и гарантия	/ 32

1. PIEZAS Y COMPONENTES

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



ES

1. Placa calefactora de doble cara con capa antiadherente.
2. Bandeja de goteo para el aceite
3. Fijación de seguridad
4. Cuerpo
5. Conector con indicador luminoso

EN

1. Double-sided heating plate with non-stick coating.
2. Oil-drip tray
3. Safety interlock
4. Body
5. Connector with indicator light

UA

1. Двостороння нагрівальна пластина з антипригарним покриттям
2. Піддон для жиру
3. Захисний блокіратор
4. Корпус пристрою
5. Електричний роз'єм з індикатором

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

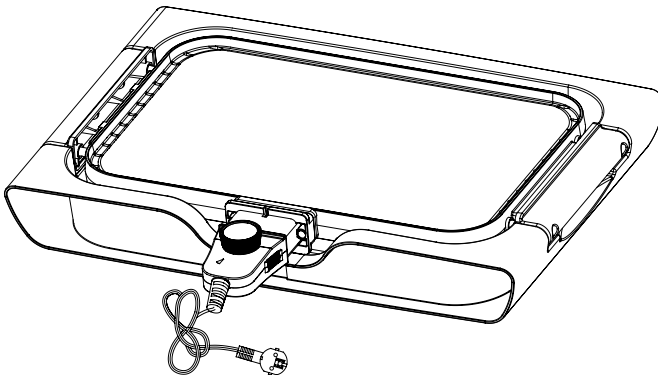
- Asegúrese de que el voltaje de red coincida con el voltaje especificado en la etiqueta de clasificación del producto y de que el enchufe tenga toma de tierra.
- Este producto está diseñado para ser utilizado exclusivamente en el ámbito doméstico.
- Coloque la plancha en una superficie seca, estable, plana y resistente al calor.
- No sumerja el cable, el enchufe ni ninguna otra parte fija del grill en agua o cualquier otro líquido. No esponga las conexiones eléctricas al agua. Asegúrese de que tiene las manos completamente secas antes de tocar el enchufe o encender el grill.
- No ponga el producto en funcionamiento si tiene un cable o enchufe defectuoso o si no funciona correctamente. En caso de mal funcionamiento o avería contacte con el Servicio de Asistencia Técnica oficial de Cecotec.
- Este dispositivo no está diseñado para ser operado mediante temporizadores o mandos externos.
- No conecte el dispositivo a una fuente de alimentación que se encienda y se apague frecuentemente para evitar riesgo de descarga eléctrica.
- Durante y tras su funcionamiento, el recipiente empleado podría estar muy caliente. Utilice guantes o cualquier otro tipo de accesorios de protección para evitar quemaduras y daños.
- 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.
- No use el producto bajo las siguientes circunstancias:
 - Dentro o encima de cocinas eléctricas o de gas, hornos calientes o cerca de fuego.
 - Sobre superficies blandas (como alfombras) o donde pueda volcarse durante su uso.
 - En exteriores o áreas con altos niveles de humedad.
 - Cerca o bajo materiales inflamables (como cortinas, trapos, paños, etc.).

3. ANTES DE USAR

1. Saque el producto de la caja.
2. Retire todo el material del embalaje, así como las etiquetas y pegatinas de la placa calefactora y de la bandeja.
3. Desconecte el cable del dispositivo.
4. Limpie las superficies de cocción con agua y jabón, enjuáguelas y séquelas cuidadosamente.
5. Asegúrese de que el conector de entrada de la plancha esté completamente seco.

ADVERTENCIA: al calentar la plancha por primera vez podría producirse humo y un leve olor debido al material de la capa antiadherente.

4. MONTAJE



1. Coloque la plancha en una superficie plana, estable y seca.
2. Introduzca la bandeja metálica de goteo para el aceite.
3. Ajuste la placa calefactora al cuerpo principal de la plancha.
4. El conector de la plancha debe estar al mismo lado que el fijación de seguridad.

ADVERTENCIA: no ponga el dispositivo en funcionamiento si no está instalado correctamente conforme indica el diagrama de la sección de PIEZAS Y COMPONENTES.

5. FUNCIONAMIENTO

ENCENDER EL DISPOSITIVO

1. Conecte el cable de alimentación a la plancha y a la toma de corriente de la pared.

ADVERTENCIA: el cable de alimentación no se podrá conectar a la plancha si el dispositivo no está montado correctamente o la placa calefactora no encaja en el cuerpo principal de la plancha.

2. Gire el selector de temperatura al máximo. El indicador luminoso se encenderá y permanecerá encendido hasta alcanzar la temperatura seleccionada. Durante el proceso de cocción, la luz parpadeará.

APAGAR EL DISPOSITIVO

1. Cuando finalice el proceso de cocción, gire el selector de temperatura hasta ponerlo a "0".

2. Desconecte el cable de alimentación de la toma de corriente de la pared y permita que el dispositivo se enfríe antes de retirar cualquier resto de comida de la plancha o de limpiar la placa calefactora.

3. Coja el dispositivo por las asas cuando vaya a transportarlo para evitar quemaduras.

CONSEJOS CULINARIOS

- La placa calefactora puede ser utilizada por ambas partes.
- Superficie estriada: perfecta para asar filetes, chuletas, carne etc.
- Superficie lisa: perfecta para asar pescado, cocinar huevos, verduras etc.
- Precaliente la plancha antes de cocinar para obtener mejores resultados.
- Utilice utensilios de plástico o madera para mover los alimentos en la plancha sin dañarla.
- Nunca corte o trocee los alimentos en la superficie de la plancha.
- Cocine a máxima temperatura para conseguir resultados más tostados y para dorar hamburguesas, bistecs, salchichas, filetes de pescado, pechugas de pollo u otras carnes.
- Cocine a temperatura media o baja para calentar comida ya cocinada o para asar los alimentos más delicados.
- Se recomienda girar la carne y el pescado solo una vez durante el proceso de cocción. Girarlos de más no se considera necesario y puede secar los alimentos.
- Rocíe la superficie de la plancha con aceite cuando cocine verduras, pescado o carne. En caso de que la carne contenga grasa, no sería necesario.
- Si los alimentos cocinados quedaran pegados a la placa calefactora, recuerde pasar un paño humedecido con aceite al finalizar.

TIEMPOS DE COCCIÓN

Alimento	Tiempo aproximado (minutos)
Bistec	8 a 15
Panceta	4 a 8
Chuletas de cerdo	15 a 20
Pollo	25 a 30
Hamburguesas	8 a 10
Salchichas	12 a 15
Perrito caliente	8 a 10
Pescado entero	8 a 10
Filete de pescado	10 (por cada 50 mm de grosor)

6. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
No puede introducir el conector en el dispositivo.	<ul style="list-style-type: none"> - La bandeja de goteo para el aceite no está colocada correctamente. - La placa calefactora no está colocada correctamente. 	Siga el diagrama de la página 2.
La placa no está caliente.	<ul style="list-style-type: none"> - El cable de alimentación no está conectado a la toma de corriente de la pared. - El cable de alimentación no está conectado correctamente al dispositivo. - El selector de temperatura está puesto a "0". 	<ul style="list-style-type: none"> - Conecte el cable de alimentación a la toma de corriente de la pared. - Siga el diagrama de la página 2. - Gire el selector de temperatura hasta la temperatura deseada.

7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Desconecte la plancha y permita que se enfríe antes de comenzar la limpieza.
- No coja o transporte el dispositivo mientras esté caliente.

- No sumerja el producto en agua ni en ningún otro líquido.
- Extraiga la placa calefactora del cuerpo principal y retire los restos de aceite de la bandeja de goteo. La placa calefactora es apta para el lavavajillas.
- La bandeja de goteo y el cuerpo de la plancha deben lavarse a mano. Utilice un paño suave ligeramente humedecido para limpiarlas y no permita que entre agua o restos de comida en el conector de la plancha.
- No utilice nunca detergentes fuertes, gasolina, abrasivos en polvo o cepillos metálicos para limpiar ninguna de las partes del producto.
- Asegúrese de secar la entrada de corriente del dispositivo antes de utilizarlo de nuevo.

8. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Modelo: PerfectSteak 4200 Way

Referencia del producto: 03048

2200 W, 220-240 V, 50/60 Hz

Made in China | Diseñado en España

9. 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.

10. 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, ex-

puesto a la humedad, sumergido en algún líquido o substancia 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.
- Place the appliance on a dry, stable, flat, heat-resistant surface.
- 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.
- 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.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote control.
- Do not connect the appliance to a power supply that is regularly switched on and off in order to avoid electric shock hazard.
- During and after operation, the container is likely to get very hot. Use gloves or other convenient protection accessories in order to avoid burns and injuries.
- 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.
- Do not use the appliance under the following circumstances:
 - On or near a gas or electric hob, in heated ovens or near open flames.
 - On soft surfaces (such as carpets) or where it may tip over during use.
 - Outdoors or in areas with humidity levels.
 - Near or below flammable materials (such as curtains, cloths, wall hangings, tea towels, etc.).

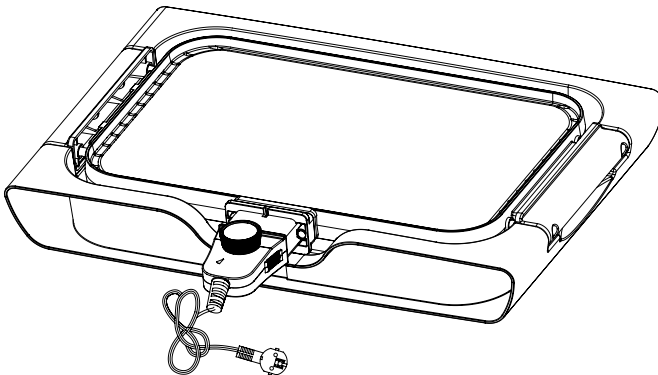


3. BEFORE USE

1. Take the product out of the box.
2. Remove all packaging materials and promotional labels or stickers from the heating plate and tray.
3. Unplug the device.
4. Clean the cooking surfaces using water and soap, then rinse and dry thoroughly.
5. Make sure the inlet connector on the plate is fully dry.

NOTE: A slight odour and smoke might appear when heating the device for the first time, due to the non-stick coating.

4. INSTALLATION



1. Place the device on a flat, stable and dry surface.
2. Introduce the metal oil-drip tray.
3. Fix the heating plate in the griddle's main body.
4. The grill's socket must be on the same side as the safety interlock.

WARNING: Do not use the appliance if it is not properly installed following the diagram shown on the PARTS AND COMPONENTS section.

5. OPERATION

SWITCHING THE DEVICE ON

1. Plug the power cord properly into the griddle and to the wall socket.

WARNING: The connector cannot be plugged in unless the device is properly mounted and the heating plate fits correctly in the griddle's main body.

2. 2) Turn the temperature dial at maximum. The indicator light will turn on and will remain on until the pre-set temperature is reached. During cooking, the light will flash.

SWITCHING THE DEVICE OFF

1. Turn the temperature dial to "0" after cooking process is over.
2. Unplug the power cord from the wall socket and allow the device to cool down before removing any food rest or cleaning the heating plate.
3. Hold the device by the handles when moving it in order to avoid burnt.

COOKING TIPS

- The heating plate can be used on either side:
- Grooved surface: suitable for grilling steaks, cutlets, meat etc.
- Smooth surface: suitable for grilling fish, eggs, vegetables etc.
- Preheat the griddle before cooking in order to obtain better results.
- To prevent scratching the grilling surface when turning food over, use plastic or wooden utensils.
- Never cut foods on the griddle's cooking surface.
- Cook at maximum temperature to achieve the best browning results and sear when barbecuing hamburgers, steaks, hot dogs, sausages, fish steaks, chicken breasts and other meat.
- Cook at medium or minimum temperature to reheat previously cooked food or to grill more delicate food.
- Fish and meat should be turned only once during the cooking process. Repeated turning is unnecessary and dries out food.
- When cooking vegetables, fish or meat, spray the grilling surface with oil. (If meat has fat, oil is unnecessary).
- If the food being cooked sticks to the heating plate, remember to wipe down the surface with a paper towel soaked in oil after use.



COOKING TIMES

Food	Approx. Time (minutes)
Steak	8 to 15
Bacon	4 to 8
Pork chops	15 to 20
Chicken	25 to 30
Hamburgers	8 to 10
Sausages	12 to 15
Hot dog	8 to 10
Whole fish	8 to 10
Fish fillets	10 (per 50 mm thickness)

6. PROBLEM SOLVING

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
Cannot insert the connector to the device	- The oil drip tray is not fitted properly - The heating plate is not fitted properly	Follow the figure in page 2
The plate is not hot	-The plug is not inserted to the wall outlet -The connector is not fitted properly in the grill -The temperature selector is at 0	-Insert plug into wall outlet - See figure in page 2 -Turn the temperature dial to the desired temperature

7. CLEANING AND MAINTENANCE

- Unplug the grill and allow it to cool down before cleaning.
- Do not hold or transport the device while it is hot.

- Do not immerse the product in water or any other liquid.
- Take the heating plate out of the body and remove any fat rest from the fat-drip tray. The heating plate can be washed in dishwasher.
- The fat-drip tray and the grill body must be washed by hand. Use a slightly dampened soft cloth to clean them and do not allow water or food rests to enter the grill socket.
- Never use strong detergents, gasoline, abrasive powder or metal brush to clean any part of the product.
- The device's power inlet must be carefully dried before being used again.

8. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model: PerfectSteak 4200 Way


Product reference: 03048

2200 W, 220-240 V, 50/60 Hz

Made in China | Designed in Spain

9. 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.

10. 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.
- Встановлюйте пристрій на суху, стійку, пласку, термостійку поверхню.
- Тримайте пристрій якомога далі від джерел тепла, прямих сонячних променів, вологи і гострих країв.
- Заборонено занурювати кабель, електровилку або будь-які незнімні частини пристрою в воду або інші рідини. Перед вимкненням пристрою з розетки або увімкненням пристрою переконайтеся, що у вас сухі руки.
- 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.
- Пристрій не призначений для роботи з допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.
- Щоб уникнути небезпеки ураження електричним струмом, приєднайте пристрій до джерела живлення, який регулярно вмикається і вимикається.
- Під час і після роботи піддон може сильно нагріватися. Використовуйте рукавички або інші зручні захисні аксесуари, щоб уникнути опіків і травм.
- 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 їм 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.
- Не використовуйте пристрій в наступних обставинах:
 - На газовій або електричній плиті або поруч з нею, в печаз з підігрівом або поблизу відкритого вогню.
 - На м'яких поверхнях (таких як килими) або там, де пристрій може перекинутися під час експлуатації.
 - На відкритому повітрі або в місцях з високим рівнем вологості.
 - Поруч з легкозаймистими матеріалами або під ними (наприклад, штори, серветки, настінні килими, рушники і т. Д.).

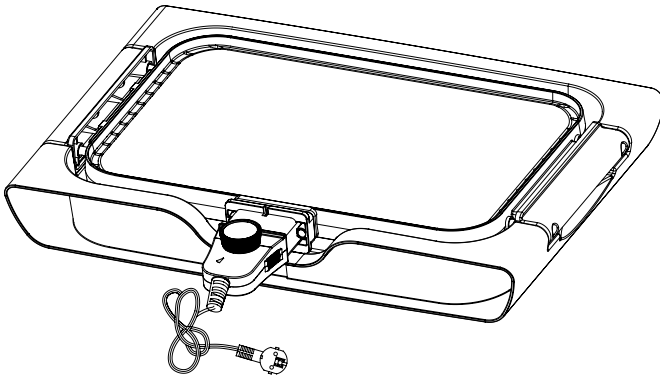


3. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

1. Дістаньте пристрій з коробки.
2. Зніміть всі пакувальні матеріали і наклейки з пристрою, і його аксесуарів
3. Вимкніть кабель живлення
4. Очистіть варильну поверхню використовуючи воду і мило, потім сполосніть і насухо протріть.
5. Переконайтеся, що електричний роз'єм повністю сухий

УВАГА: коли гриль нагрівається в перший раз, може з'явитися дим і невеликий запах через матеріалу антипригарного шару.

4. ЗБІРКА ПРИСТРОЮ



1. Поставте пристрій на рівну, стійку і суху поверхню.
2. Встановіть металевий лоток для збору жиру.
3. Помістіть нагрівальну пластину в корпус пристрою.
4. Розетка для підключення гриля повинна бути на тій же стороні що і запобіжний блокіратор.

УВАГА: не використовуйте пристрій, якщо він не встановлений належним чином відповідно до схеми, показаної в розділі.

5. ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИСТРОЮ

ВКЛЮЧЕННЯ ПРИСТРОЮ

1. Правильно підключіть шнур живлення до роз'єму в пристрої та до настінної розетки.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Кабель не можна підключати до гнізда, якщо пристрій не встановлено належним чином і нагрівальна пластина некоректно встановлена в основний корпус пристрою.

2. Поверніть регулятор температури на позицію максимум. Світловий індикатор увімкнеться і залишиться включеним до досягнення заданої температури. Під час приготування індикатор буде блимати.

ВИМКНЕННЯ ПРИСТРОЮ

1. Встановіть регулятор температури на позицію «0» після завершення процесу приготування.
2. Відключіть шнур живлення від електричної розетки та дайте пристрою охолонути, перш ніж виймати залишки їжі або чистити нагрівальну пластину.
3. Щоб уникнути опіків, тримайте пристрій за ручки при переміщенні.

ПОРАДИ ПО ПРИГОТУВАННЮ ЇЖІ

- Нагрівальну плиту можна використовувати з будь-якого боку:
- Рифлена поверхня: підходить для приготування на грилі стейків, котлет, м'яса і т. д.
- Гладка поверхня: підходить для смаження риби, яєць, овочів і т. д.
- Для отримання найкращих результатів, розігрійте пластину перед викладанням їжі.
- Щоб не подряпати поверхню гриля при перевертанні їжі, використовуйте пластикову або дерев'яну лопатку.
- Ніколи не ріжте продукти на нагрівальних пластинах.
- Для досягнення найкращих результатів в приготуванні, підрум'янити або підсмажити гамбургери, стейки, хот-доги, сосиски, рибні стейки, курячі грудки і інше м'ясо – готуйте їх при максимальній температурі
- Готуйте на середній або мінімальній температурі, щоб розігріти раніше приготовлену їжу або смажити делікатну їжу.
- .



- При приготуванні овочів, риби або м'яса, змастіть поверхню гриля маслом. (Якщо в м'ясі є жир, масло не потрібно).
- Якщо приготовлена їжа прилипла до нагрівальної пластини, не забудьте після використання пристрою, протерти поверхню паперовим рушником, змоченим в маслі.

час приготування

Продукти	Приблизний час приготування (хвилини)
Стейк	Від 8 до 15
Бекон	Від 4 до 8
Свинячі відбивні	Від 15 до 20
Курятина	Від 25 до 30
Гамбургери	Від 8 до 10
Сосиски	Від 12 до 15
Хот-дог	Від 8 до 10
Ціла риба	Від 8 до 10
Філе риби	10 (при товщині 50 мм)

6. РІШЕННЯ ТИПОВИХ ПРОБЛЕМ

Проблема	Причина	Рішення
Не встановлюється електричний роз'єм в пристрій.	- Лоток для збору жиру - неправильно встановлений - Неправильно встановлена нагрівальна пластина.	- дивіться зображення на 2 сторінці
Не гаряча варильна поверхня.	-Електровилку не вставлено в розетку -Роз'єм в грилі неправильно встановлений -Регулятор температури встановлений на значенні «0»	-Вставте вилку в розетку див. малюнок на сторінці 2 -Поверніть регулятор температури на потрібну вам позицію

7. ОЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ ПРИСТРОЮ

- Вимкніть гриль і дайте йому охолонути перед чищенням.
- Не піднімайте і не рухайте пристрій поки він гарячий
- Не занурюйте пристрій у воду і будь-яку іншу рідину.
- Вийміть нагрівальну пластину з корпусу пристрою і видаліть залишки жиру з піддону для збору жиру. Нагрівальну пластину можна мити в посудомийній машині.
- Піддон для жиру і корпус грилю необхідно мити вручну. Для очищення використовуйте злегка змочену м'яку тканину і не допускайте потрапляння залишків води або їжі в електричний роз'єм гриля.
- Не використовуйте абразивні матеріали, які можуть подряпати або пошкодити антипригарне покриття.
- Електричний роз'єм пристрою необхідно ретельно просушити перед повторним використанням.

8. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель PerfectSteak 4200 Way

Код моделі: 03048

Потужність 2200 Вт

Напруга і частота: 220-240 В ~ 50-60 Гц

Зроблено в Китаї | Розроблено в Іспанії

9. 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 несорттованими 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.



10. 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:

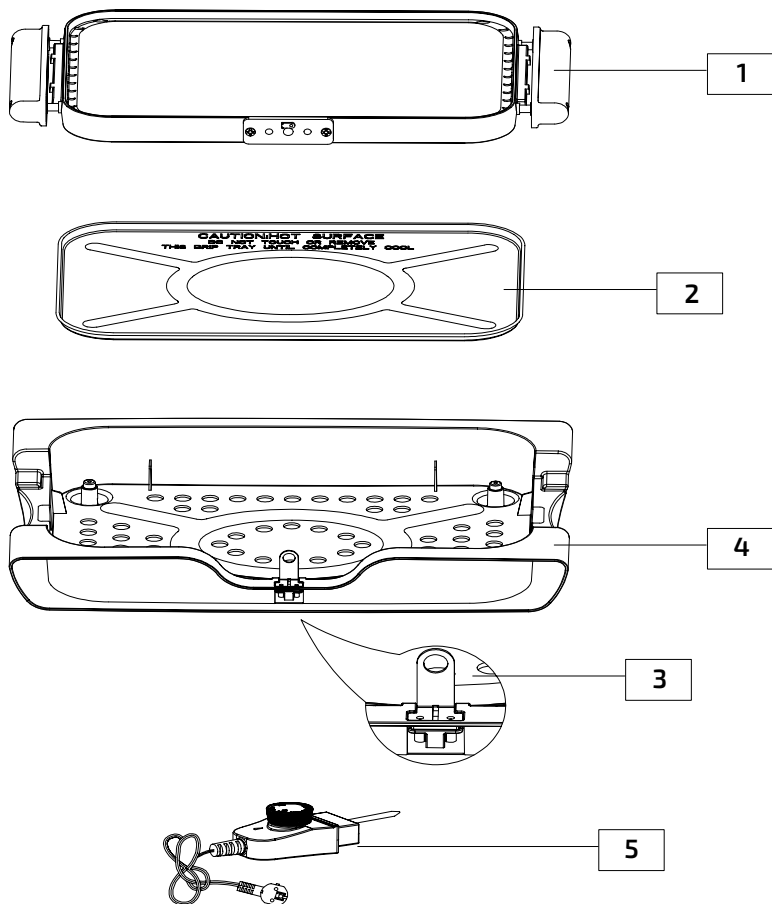
- Пристрій використовувався в цілях, відмінних від призначених для нього, використовувався неправильно, піддавався падінням, впливу вологи, зануренню в рідкі або корозійні речовини, а також інших несправностей, пов'язаних з впливом покупця.
- Прилад був розібраний, модифікований або відремontований особами, не уповноваженими офіційною службою технічної підтримки Cecotec.
- 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 Cecotec.
- Гарантія на акумулятор складає 6 місяців.

Smart Group

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

№ тел.: 0 800 300 245

1. КОМПОНЕНТЫ УСТРОЙСТВА



1. Двухсторонняя нагревательная пластина с антипригарным покрытием
2. Поддон для жира
3. Защитный блокиратор
4. Корпус устройства
5. Электрический разъем с индикатором

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.
- Устанавливайте устройство на сухую, устойчивую, плоскую, термостойкую поверхность.
- Держите изделие вдали от источников тепла, прямых солнечных лучей, влаги и острых краев.
- Запрещено погружать кабель, электровилку или любые несъемные части устройства в воду или другие жидкости. Перед выключением устройства из розетки или включением устройства убедитесь, что у вас сухие руки.
- 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.
- Устройство не предназначен для работы с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Чтобы избежать опасности поражения электрическим током, не подключайте устройство к источнику питания, который регулярно включается и выключается
- Во время и после работы лоток может сильно нагреваться. Используйте перчатки или другие удобные защитные аксессуары, чтобы избежать ожогов и травм.
- 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.
- Не используйте устройство в следующих обстоятельствах:
 - На газовой или электрической плите или рядом с ней, в печах с подогревом или вблизи открытого огня.
 - На мягких поверхностях (таких как ковры) или там, где устройство может опрокинуться во время эксплуатации.
 - На открытом воздухе или в местах с высоким уровнем влажности.
 - Рядом с легковоспламеняющимися материалами или под ними (например, шторы, салфетки, настенные ковры, кухонные полотенца и т. д.).

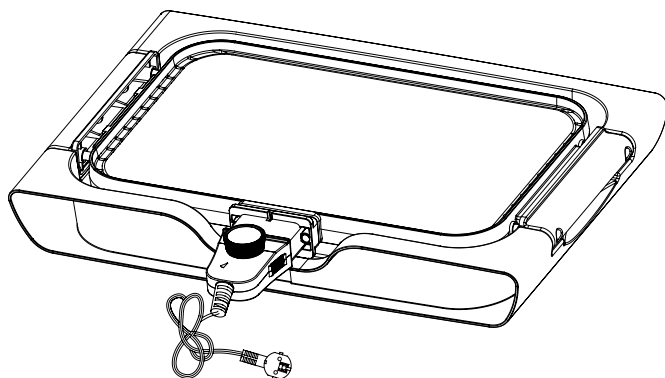


3. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Достаньте продукт из коробки.
2. Снимите все упаковочные материалы, бирки и наклейки с устройства, и его аксессуаров
3. Отключите кабель питания
4. Очистите варочную поверхность используя воду и мыло, затем ополосните и насухо протрите.
5. Убедитесь, что электрический разъем полностью сухой

ВНИМАНИЕ : когда гриль нагревается в первый раз, может появиться дым и небольшой запах из-за материала антипригарного слоя.

4. СБОРКА УСТРОЙСТВА



1. Поставьте устройство на ровную, устойчивую и сухую поверхность.
2. Установите металлический лоток для сбора жира.
3. Поместите нагревательную пластину в корпус устройства.
4. Розетка для подключения гриля должна быть на той же стороне что и предохранительный блокиратор.

ВНИМАНИЕ : не используйте устройство, если оно не установлено должным образом в соответствии со схемой, показанной в разделе компоненты устройства.

5. ЭКСПЛУАТАЦИЯ УСТРОЙСТВА

ВКЛЮЧЕНИЕ УСТРОЙСТВА

1. Правильно подключите шнур питания к разъему в устройстве и к настенной розетке.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ : Кабель нельзя подключать к разъему, если устройство не установлено надлежащим образом и нагревательная пластина не корректно установлена в основной корпус устройства.

2. Поверните регулятор температуры в позицию максимум. Световой и индикатор включится и останется включенным до достижения заданной температуры. Во время приготовления индикатор будет мигать.

ВЫКЛЮЧЕНИЕ УСТРОЙСТВА

1. Установите регулятор температуры на позицию «0» после завершения процесса приготовления.

2. Отключите шнур питания от сетевой розетки и дайте устройству остыть, прежде чем вынимать остатки пищи или чистить нагревательную пластину.

3. Чтобы избежать ожогов, держите устройство за ручки при перемещении.

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- Нагревательную плиту можно использовать с любой стороны: рифленая поверхность: подходит для приготовления на гриле стейков, котлет, мяса и т. д.
- Гладкая поверхность: подходит для жарки рыбы, яиц, овощей и т. д.
- Чтобы получить лучшие результаты, разогрейте пластину перед выкладыванием пищи.
- Чтобы не поцарапать поверхность гриля при переворачивании пищи, используйте пластиковую или деревянную лопатку.
- Никогда не режьте продукты на варочной поверхности.
- Чтобы добиться наилучших результатов и подрумянить или поджарить гамбургеры, стейки, хот-доги, сосиски, рыбные стейки, куриные грудки и другое мясо - готовьте при максимальной температуре
- Готовьте при средней или минимальной температуре, чтобы разогреть ранее приготовленную пищу или жарить более деликатную пищу.
- Рыбу и мясо следует переворачивать только один раз в процессе приготовления. Повторное переворачивание не нужно, так как оно высушивает пищу.



- При приготовлении овощей, рыбы или мяса, смажьте поверхность гриля маслом. (Если в мясе есть жир, масло не нужно).
- Если приготовленная пища прилипла к нагревательной пластине, не забудьте после использования устройства, протереть поверхность бумажным полотенцем, смоченным в масле.

ВРЕМЯ ГОТОВКИ

Продукты	Приблизительное время приготовления
Стейк	От 8 до 15 мин.
Бекон	От 4 до 8 мин.
Свинные отбивные	От 15 до 20 мин.
Курятина	От 25 до 30 мин.
Гамбургеры	От 8 до 10 мин.
Сосиски	От 12 до 15 мин
Хот-дог	От 8 до 10 мин.
Целая рыба	От 8 до 10 мин.
Филе рыбы	10 мин (при толщине 50 мм)

6. РЕШЕНИЕ ТИПИЧНЫХ ПРОБЛЕМ

Проблема	Причина	Решение
Не устанавливается электрический разъем в устройство.	- Лоток для сбора жира - неправильно установлен - Не правильно установлена нагревательная пластина.	Смотрите изображение на 2 странице
Не горячая варочная поверхность.	- Вилка не вставлена в розетку - Разъем в гриле неправильно установлен - Регулятор температуры стоит на значении «0»	-Вставьте вилку в розетку - см. рисунок на странице 2 -Поверните регулятор температуры на нужную вам позицию

7. ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ УСТРОЙСТВА

- Отключите гриль и дайте ему остыть перед чисткой.
- Не поднимайте и не перемещайте устройство пока оно горячее
- Не погружайте устройство в воду и любую другую жидкость.
- Выньте нагревательную пластину из корпуса устройства и удалите остатки жира из поддона для сбора жира. Нагревательную пластину можно мыть в посудомоечной машине.
- Поддон для жира и корпус гриля необходимо мыть вручную. Для очистки используйте слегка смоченную мягкую ткань и не допускайте попадания остатков воды или пищи в электрический разъем гриля.
- Не используйте абразивные материалы, которые могут поцарапать или повредить антипригарное покрытие.
- Электрический разъем устройства необходимо тщательно просушить перед повторным использованием.

8. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель PerfectSteak 4200 Way

Код модели: 03048

Мощность: 2200 Вт

Напряжение и частота: 220-240 В ~ 50-60 Гц

Сделано в Китае | Разработано в Испании

9. 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.



10. 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 использовании, 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 Secotec.
- 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 Secotec

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