

cecotec

ROCK'NGRILL 1500 STONE CERAMIC MIX

Електричний гриль / Электрический гриль / Electric grill



Інструкція з експлуатації
Руководство пользователя
Instruction manual

ЗМІСТ

1. Деталі та компоненти	6
2. Перед використанням	6
3. Експлуатація	6
4. Очищення та технічне обслуговування	8
5. Технічні характеристики	9
6. Утилізація старої електроніки	9
7. Технічна підтримка та гарантія	9
8. Авторське право	9

СОДЕРЖАНИЕ

1. Детали и компоненты	13
2. Перед использованием	13
3. Эксплуатация	13
4. Очистка и техническое обслуживание	15
5. Технические характеристики	15
6. Утилизация старой электроники	16
7. Техническая поддержка и гарантия	16
8. Авторское право	16

INDEX

1. Parts and components	20
2. Before use	20
3. Operation	20
4. Cleaning and maintenance	22
5. Technical specifications	22
6. Disposal of old electrical appliances	22
7. Technical support and warranty	23
8. Copyright	23

ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Під час використання приладу необхідно суворо дотримуватися всіх інструкцій з техніки безпеки.

- Переконайтеся, що напруга мережі відповідає напрузі, що зазначена на паспортній табличці приладу та на стіні, а також, що розетка заземлена.
- Щоб зменшити ризик ураження електричним струмом, цей прилад був оснащений заземленою вилкою.
- Якщо вилка не повністю вставляється в розетку, зверніться до кваліфікованого електрика.
- Ні в якому разі не модифікуйте вилку та не використовуйте адаптер живлення.
- Не занурюйте шнур, вилку або будь-які незнімні частини приладу у воду чи будь-яку іншу рідину. Не піддавайте електричні з'єднання впливу води.
- Переконайтеся, що ваші руки сухі, перш ніж брати вилку або вмикати прилад.
- Попередження: ніколи не занурюйте прилад у воду. Не лізьте у воду!
- Регулярно перевіряйте шнур живлення на наявність видимих пошкоджень. Якщо шнур пошкоджено, його має замінити офіційна служба технічної підтримки Secotec, щоб уникнути будь-якої небезпеки.
- Попередження: не використовуйте прилад, якщо його шнур, вилка або корпус пошкоджені, а також після того, як він несправно працює, упав або будь-яким чином пошкоджений.
- Не скручуйте, не згинайте, не тягніть і не пошкоджуйте шнур живлення. Захищайте його від гострих країв і джерел тепла. Не дозволяйте йому торкатися гарячих поверхонь. Не дозволяйте шнуру звисати з краю робочої поверхні або стільниці.

- Прилад не призначений для керування за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.
- Вимикайте та від'єднуйте прилад від мережі, коли він не використовується та перед його чищенням.
- Потягніть за вилку, а не за шнур, щоб від'єднати його від розетки.
- Цей продукт призначений лише для домашнього використання. Він не підходить для комерційного чи промислового використання.
- Не використовуйте на вулиці.
- Не використовуйте аксесуари, не рекомендовані Secotec, оскільки вони можуть спричинити травми або пошкодження.
- Прилад не призначений для використання дітьми віком до 8 років. Ним можуть користуватися діти віком від 8 років, якщо вони перебувають під постійним наглядом.
- Цим приладом можуть користуватися діти віком від 8 років, а також особи з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або з браком досвіду та знань, за умови, що вони перебувають під наглядом або отримали інструкції щодо безпечного використання приладу і розуміють пов'язані з цим небезпеки.
- Діти не повинні гратися з пристроєм. Необхідний ретельний нагляд, коли прилад використовується дітьми або поблизу них.
- Тримайте цей прилад та шнур живлення в недоступному для дітей віком до 8 років місці.
- Встановіть прилад на суху, стійку, рівну, жаростійку поверхню.
- Не використовуйте прилад за таких обставин:
 - На газовій або електричній плиті або поблизу неї, у розігрітих духовках або поблизу відкритого вогню.

- На м'яких поверхнях (наприклад, килимах) або там, де він може перекинутися під час використання.
- На відкритому повітрі або в місцях з підвищеною вологістю.
- Поруч або під легкозаймистими матеріалами (такими як фіранки, тканини, гобелени, кухонні рушники тощо) або під настінними шафами.
- Щоб забезпечити правильну роботу пристрою, завдання з очищення та технічного обслуговування повинні виконуватися відповідно до цієї інструкції з експлуатації.
- Перед тим, як переміщати та чистити прилад, вимкніть його та від'єднайте від мережі.
- Перед чищенням або зберіганням дайте йому повністю охолонути.
- Чищення та технічне обслуговування не повинні виконувати діти.
- Коли прилад не використовується, зберігайте його та інструкцію з експлуатації в безпечному та сухому місці.
- Температура доступних поверхонь під час використання може бути високою та спричинити опіки.
- Не торкайтеся гарячих поверхонь під час використання або одразу після нього. Використовуйте його ручки.

1. ДЕТАЛІ ТА КОМПОНЕНТИ

Мал. 1

- 1 Ручка
- 2 Засувка
- 3 Індикатор живлення
- 4 Індикатор температури
- 5 Температурне колесо
- 6 Кнопка відкриття 180°
- 7 Вихід для масла
- 8 Піддони для жиру x2
- 9 Комбіновані пластини

2. ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ

- Цей продукт має упаковку, призначену для захисту під час транспортування.
- Вийміть гриль із коробки та зберігайте оригінальну коробку та іншу упаковку в надійному місці. Це допоможе запобігти пошкодженню виробу, якщо вам знадобиться його транспортувати в майбутньому.
- Якщо ви бажаєте утилізувати оригінальну упаковку, обов'язково переробіть усі предмети належним чином.
- Очистіть пластини решітки вологою губкою або ганчіркою.
- Висушіть пластини ганчіркою або кухонним папером.
- Для досягнення найкращих результатів змастіть обидві пластини невеликою кількістю олії.

Примітка

Під час першого використання праски ви можете відчути легкий запах гару чи диму, спричинений надлишком мастила під час виробничого процесу. Це не вплине на безпеку продукту.

3. ЕКСПЛУАТАЦІЯ

1. Закрийте гриль і підключіть його до джерела живлення. Ви помітите, що засвітиться червоний індикатор, який вказує на роботу гриля.
2. Поверніть коліщатко температури за годинниковою стрілкою, щоб налаштувати температуру відповідно до своїх уподобань. Спочатку спробуйте середнє значення, а потім відрегулюйте температуру на свій смак для подальшого використання.
3. Світловий індикатор READY засвітиться, вказуючи на те, що гриль попередньо нагрівається. Досягнення бажаної температури займе від 3 до 5 хвилин. Світло вимкнеться, коли воно досягне потрібної температури.

4. Гриль готовий до використання.

Контактний гриль

1. Поверніть регулятор температури в потрібне положення.
2. Приготуйте гамбургери, м'ясо без кісток, тонкі шматки м'яса чи інші продукти та покладіть їх на нижню плиту.
3. Опустіть верхню нагрівальну пластину, залишивши засувку наполовину вниз, щоб нагрівальні пластини не торкалися.
4. Коли їжа буде готова, відкрийте гриль за ручку. Вийміть їжу за допомогою пластикової лопатки. Не використовуйте металеві щипці або ножі на грилі, оскільки вони можуть пошкодити антипригарне покриття на конфорках.
5. Використовуйте гриль як контактний гриль для приготування гамбургерів, шматків м'яса без кісток і тонких шматків м'яса чи овочів.
6. Використовуйте гриль як контактний гриль, коли ви хочете приготувати щось за короткий час або шукаєте більш здоровий спосіб приготування.

Мал. 2

Гриль з пресом

1. Поверніть регулятор температури в потрібне положення.
2. Приготуйте бутерброди та викладіть їх на дно нижньої плити.
3. Закрийте верхню нагрівальну плиту, щоб рівномірно притиснути сендвіч. Для приготування бутербродів верхня плита повинна бути повністю опущена.
4. Готуйте від 3 до 6 хвилин або до золотистого кольору. Налаштуйте час на свій смак.
5. Коли бутерброд готовий, підніміть верхню тарілку за ручку. Вийміть бутерброд за допомогою пластикової лопатки. Не використовуйте металеві щипці або ножі на грилі, оскільки вони
6. які можуть пошкодити антипригарне покриття нагрівальних пластин.
7. Використовуйте гриль як прес для приготування бутербродів, хліба та кесадільй.
8. Гриль розроблено зі спеціальною ручкою та петлями, які дозволяють адаптувати його до їжі будь-якої товщини. Ви можете легко приготувати будь-яку їжу, від тонко нарізаної картоплі до товстого стейка з вирізки з оптимальним результатом.
9. При одночасному приготуванні кількох видів їжі важливо, щоб товщина їжі була постійною, щоб верхня нагрівальна плита могла приготувати всю їжу однаково.

Мал. 3

Відкритий гриль

Поставте гриль на рівну чисту поверхню.

1. Покладіть ліву руку на ручку, а правою рукою натисніть кнопку розблокування, розташовану праворуч від петлі. Підніміть верхню конфорку, поки вона не ляже на стіл.

2. Використовуйте відкритий гриль для приготування гамбургерів, стейків, птиці (не рекомендується готувати курку на кістці, оскільки вона не приготується рівномірно на відкритому грилі), риби та овочів.
3. Смаження на грилі є найбільш універсальним способом використання цього продукту. У цьому положенні варильна поверхня збільшується вдвічі.
4. Ви можете готувати різні види їжі, не змішуючи їхні смаки або не змішуючи велику кількість одного виду їжі.

Мал. 4

4. ОЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

- Відключіть гриль від мережі та дайте йому охолонути, перш ніж продовжити чищення.
- Чистити виріб легше, якщо воно трохи тепле.
- Не занурюйте у воду та не мийте в посудомийній машині.
- Очистіть пластини решітки м'якою тканиною, щоб видалити будь-які залишки їжі.
- Якщо до пластини прилипла їжа, змочіть її гарячою водою з миючим засобом і очистіть пластини неабразивною губкою.
- Ви можете виїняти пластини та мити їх окремо в посудомийній машині.
- Не використовуйте абразивні матеріали, які можуть подрпати або пошкодити антипригарне покриття.
- Зовнішню частину решітки очищайте лише вологою ганчіркою.
- Не очищайте зовнішню поверхню абразивними губками, оскільки вони можуть пошкодити покриття.
- Не занурюйте виріб у воду чи будь-яку іншу рідину.
- Не мийте виріб у посудомийній машині.
- Очищайте ємності для жиру після кожного використання.
- Очистіть піддон для жиру гарячою водою з милом.
- Уникайте використання мочалок або сильних миючих засобів, оскільки вони можуть пошкодити поверхню.
- Промийте лотки, повністю висушіть їх м'якою сухою тканиною та поставте на місце.
- Зберігайте продукт у прохолодному та сухому місці.
- Щоб зберігати виріб у вертикальному положенні, можна використовувати фіксатор, щоб утримувати пластини разом.

5. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Продукт: Rock'nGrill 1500 Stone Ceramic Mix&Grill

Номер товару: 03194

Потужність: 1500 Вт

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

Зроблено в Китаї | Розроблено в Іспанії

6. УТИЛІЗАЦІЯ ЕЛЕКТРИЧНИХ ТА ЕЛЕКТРОННИХ ПРИЛАДІВ



Цей символ вказує на те, що відповідно до чинних норм виріб та/або батарею необхідно утилізувати окремо від побутових відходів. Коли цей виріб досягає кінця терміну служби, ви повинні виїняти батареї/акумулятори та віднести його до пункту збору, призначеного місцевими органами влади. Щоб отримати детальну інформацію про найбільш відповідний спосіб утилізації свого електричного та електронного обладнання та/або відповідних батарей,

споживач повинен звернутися до місцевих органів влади. Дотримання наведених вище вказівок допоможе захистити довкілля.

7. ТЕХНІЧНА ПІДТРИМКА ТА ГАРАНТІЯ

Cecotec відповідь кінцевому користувачеві чи споживачеві на будь-яку невідповідність, яка існує на момент поставки продукту, відповідно до положень, умов і термінів, установлених застосовними правилами. Рекомендується, щоб ремонт проводився кваліфікованим персоналом. Якщо ви помітили інцидент із продуктом або виникли будь-які запитання, зверніться до офіційної служби технічної допомоги Cecotec за номером телефону +34 96 321 07 28.

8. АВТОРСЬКЕ ПРАВО

Права інтелектуальної власності на тексти цього посібника належать CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

Всі права захищені.

Вміст цієї публікації не можна, частково чи повністю, відтворювати, зберігати в системі відновлення, передавати чи розповсюджувати будь-якими засобами (електронними, механічними, фотокопіюванням, записом тощо) без попереднього дозволу CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

При использовании прибора необходимо строго соблюдать все инструкции по технике безопасности.

- Убедитесь, что напряжение сети соответствует напряжению указанному на паспортной табличке прибора, и что розетка заземлена.
- Чтобы снизить риск поражения электрическим током, этот прибор был оснащен вилкой с заземлением. Если вилка не полностью входит в настенную розетку, обратитесь к квалифицированному электрику. Ни в коем случае не модифицируйте вилку и не используйте адаптер питания.
- Не погружайте шнур, вилку или любую несъемную часть прибора в воду или любую другую жидкость.
- Не подвергайте электрические соединения воздействию воды. Прежде чем браться за вилку или включать прибор, убедитесь, что ваши руки сухие.
- Предупреждение: Никогда не погружайте прибор в воду. Не лезьте в воду!
- Регулярно проверяйте шнур питания на наличие видимых повреждений. Если шнур поврежден, он должен быть заменен официальной службой технической поддержки Secotec во избежание любой опасности.
- Предупреждение: не используйте прибор, если его шнур, вилка или корпус повреждены, а также после того, как он вышел из строя, если его уронили или каким-либо образом повредили.
- Не скручивайте, не сгибайте, не тяните и не повреждайте шнур питания.

- Берегите его от острых краев и источников тепла. Не позволяйте ему касаться горячих поверхностей. Не допускайте свисания шнура с края рабочей поверхности или столешницы.
- Прибор не предназначен для управления с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Выключайте и отсоединяйте прибор от сети, когда он не используется, а также перед его очисткой.
- Чтобы отключить его от розетки, тяните за вилку, а не за шнур.
- Этот продукт предназначен только для домашнего использования. Он не подходит для коммерческого или промышленного использования.
- Не используйте на открытом воздухе.
- Не используйте аксессуары, не рекомендованные Secotec, так как они могут привести к травмам или повреждению.
- Прибор не предназначен для использования детьми младше 8 лет. Его могут использовать дети старше 8 лет, если они находятся под постоянным присмотром.
- Этот прибор может использоваться детьми в возрасте 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний, если они находятся под присмотром или проинструктированы относительно безопасного использования прибора и понимают связанные с этим опасности.
- Дети не должны играть с прибором. Необходим тщательный надзор, когда прибор используется детьми или рядом с ними.

Храните этот прибор и шнур питания в недоступном для детей младше 8 лет месте.

Установите прибор на сухую, устойчивую, ровную, термостойкую поверхность.

Не используйте прибор в следующих случаях:

На газовой или электрической плите или рядом с ней, в нагретых печах или вблизи открытого огня.

На мягких поверхностях (таких как ковры) или там, где он может опрокинуться во время использования/

На открытом воздухе или в местах с повышенным уровнем влажности.

Рядом или под легковоспламеняющимися материалами (такими как шторы, ткани, гобелены, кухонные полотенца и т. д.) или под настенными шкафами.

Для обеспечения правильной работы устройства задачи по очистке и техническому обслуживанию должны выполняться в соответствии с данным руководством по эксплуатации.

Выключите прибор и отсоедините его от сети перед перемещением и очисткой.

Дайте ему полностью остыть перед очисткой или хранением.

Дети не должны выполнять работы по очистке и обслуживанию.

Храните прибор и инструкцию по эксплуатации в безопасном и сухом месте, когда он не используется.

Температура доступных поверхностей во время использования может быть высокой, что может привести к ожогам.

Не прикасайтесь к горячим поверхностям во время использования или сразу после него. Используйте его ручки.

1. ДЕТАЛИ И КОМПОНЕНТЫ

Рис. 1

1. Ручка
2. Защелка
3. Индикатор питания
4. Индикатор температуры
5. Температурное колесо
6. Кнопка открывания на 180°
7. Выход для масла
8. Поддоны для жира x2
9. Комбинированные пластины

2. ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Этот продукт представлен в упаковке, предназначенной для его защиты во время транспортировки.
- Извлеките гриль из коробки и сохраните оригинальную коробку и другую упаковку в надежном месте. Это поможет предотвратить повреждение изделия при необходимости его транспортировки в будущем.
- Если вы хотите утилизировать оригинальную упаковку, обязательно утилизируйте все предметы надлежащим образом.
- Протрите пластины гриля влажной губкой или тканью.
- Протрите пластины тканью или кухонной бумагой.
- Для достижения наилучших результатов смажьте обе пластины небольшим количеством масла.

Примечание

При первом использовании утюга вы можете заметить легкий запах гари или дыма, вызванный избытком смазочных материалов, образующихся в процессе производства. Это не повлияет на безопасность продукта.

3. ЭКСПЛУАТАЦИЯ

1. Закройте гриль и подключите его к источнику питания. Вы заметите, что загорается красный индикатор, указывающий на то, что гриль работает.
2. Поверните регулятор температуры по часовой стрелке, чтобы отрегулировать температуру по своему усмотрению. Сначала попробуйте среднюю настройку и отрегулируйте температуру по своему вкусу для будущего использования.
3. Загорится индикатор READY, указывая на то, что гриль прогревается. Достижение желаемой температуры займет от 3 до 5 минут. Свет погаснет, как только температура достигнет нужной.

4. Гриль готов к использованию.

Контактный гриль

1. 1. Поверните колесо температуры в нужное положение.
2. 2. Приготовьте гамбургеры, мясо без костей и тонкие куски мяса или другие продукты и поместите их на нижнюю нагревательную пластину.
3. 3. Опустите верхнюю нагревательную пластину, оставив защелку наполовину внизу, чтобы нагревательные пластины не соприкасались.
4. 4. Когда еда будет готова, откройте гриль за ручку. Удалите продукты с помощью пластиковой лопатки. Не используйте металлические щипцы или ножи на гриле, так как они могут повредить антипригарное покрытие конфорок.
5. 5. Используйте гриль в качестве контактного гриля для приготовления гамбургеров, кусков мяса без костей и тонких нарезок мяса или овощей.
6. 6. Используйте гриль в качестве контактного гриля, если хотите приготовить что-то за короткое время или ищете более здоровый способ приготовления.

Рис. 2

Гриль с прессом

1. Поверните колесо температуры в нужное положение.
2. Приготовьте бутерброды и положите их на дно нижней нагревательной плиты.
3. Закрыйте верхнюю нагревательную пластину, чтобы равномерно прижать сэндвич. Для приготовления бутербродов верхняя пластина должна быть полностью опущена.
4. Готовьте от 3 до 6 минут или до золотисто-коричневого цвета. Отрегулируйте время по своему вкусу.
5. Когда сэндвич будет готов, поднимите верхнюю пластину за ручку. Удалите бутерброд с помощью пластиковой лопатки. Не используйте металлические щипцы или ножи на гриле, так как они
6. которые могут повредить антипригарное покрытие нагревательных пластин.
7. Используйте гриль как пресс для приготовления бутербродов, хлеба и кесадильи.
8. Гриль оснащен специальной ручкой и петлями, которые позволяют адаптировать его к продуктам любой толщины. Вы можете легко приготовить любой тип пищи, от тонко нарезанного картофеля до толстого стейка из вырезки с оптимальными результатами.
9. При одновременном приготовлении нескольких видов пищи важно, чтобы толщина продуктов была постоянной, чтобы верхняя нагревательная пластина могла одинаково готовить все продукты.

Рис. 3

Открытый гриль

Поставьте гриль на ровную чистую поверхность.

1. Поместите левую руку на рукоятку и правой рукой нажмите кнопку разблокировки, расположенную справа от шарнира. Поднимите верхнюю конфорку, пока она не упрется в столешницу.
2. Используйте открытый гриль для приготовления бургеров, стейков, птицы (не

рекомендуется готовить курицу на кости, так как на открытом гриле она приготовится неравномерно), рыбы и овощей.

3. Приготовление на гриле – самый универсальный способ использования этого продукта. В этом положении варочная поверхность увеличивается вдвое.
4. Вы можете готовить разные продукты, не смешивая их вкусы и не смешивая большое количество продуктов одного и того же типа.

Рис. 4

4. ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Прежде чем приступить к очистке, отключите гриль от сети и дайте ему остыть.
- Чистить изделие легче, если оно слегка теплое.
- Не погружайте в воду и не мойте в посудомоечной машине.
- Протрите пластины мягкой тканью, чтобы удалить остатки пищи.
- Если к пластинам прилипла еда, смочите ее горячей водой с добавлением моющего средства и очистите тарелки неабразивной губкой для мытья посуды.
- Вы можете снять пластины и мыть их по отдельности в посудомоечной машине.
- Не используйте абразивные материалы, которые могут поцарапать или повредить антипригарное покрытие.
- Протирайте гриль снаружи только влажной тканью.
- Не чистите снаружи абразивными губками, так как они могут повредить покрытие.
- Не погружайте изделие в воду или любую другую жидкость.
- Не мойте изделие в посудомоечной машине.
- Очищайте поддоны для жира после каждого использования.
- Очистите лоток горячей водой с мылом.
- Не используйте губки для мытья посуды или сильнодействующие моющие средства, так как они могут повредить поверхность.
- Промойте лотки, полностью высушите их мягкой сухой тканью и установите на место.
- Храните продукт в прохладном и сухом месте.
- Вы можете использовать фиксирующий зажим, чтобы скрепить пластины, чтобы хранить продукт в вертикальном положении.

5. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Продукт: Rock'nGrill 1500 Stone Ceramic Mix&Grill

Артикул продукта: 03194

Мощность: 1500 Вт

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

Сделано в Китае | Разработано в Испании

6. ПЕРЕРАБОТКА ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ И ЭЛЕКТРОННЫХ ПРИБОРОВ



Этот символ указывает на то, что в соответствии с применимыми нормами продукт и/или батарея должны утилизироваться отдельно от бытовых отходов. Когда срок службы этого изделия подходит к концу, вы должны извлечь батареи/аккумуляторы и отнести его в пункт сбора, указанный местными властями. Для получения подробной информации о наиболее подходящем способе утилизации своего электрического и электронного оборудования и/или

соответствующих батарей потребитель должен обратиться в местные органы власти. Соблюдение приведенных выше правил поможет защитить окружающую среду.

7. ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОДДЕРЖКА И ГАРАНТИЯ

Cecotec ответит конечному пользователю или потребителю за любое несоответствие, существующее на момент поставки продукта, в соответствии с условиями и сроками, установленными применимыми нормами. Рекомендуется, чтобы ремонт выполнялся специализированным персоналом. Если вы обнаружите инцидент с продуктом или у вас возникнут вопросы, обратитесь в официальную службу технической поддержки Cecotec по телефону +34 96 321 07 28.

8. АВТОРСКОЕ ПРАВО

Права интеллектуальной собственности на тексты данного руководства принадлежат CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

Все права защищены.

Содержание данной публикации не может быть частично или полностью воспроизведено, сохранено в системе восстановления, передано или распространено любыми средствами (электронными, механическими, фотокопированием, записью и т.п.) без предварительного разрешения CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

SAFETY INSTRUCTIONS

All safety instructions should be closely followed when using the appliance.

- Make sure that the mains voltage matches the voltage stated on the rating label of the appliance and that the wall outlet is grounded.
- To reduce the risk of electric shock, this appliance has been equipped with a grounded plug. If the plug does not fit fully into the wall outlet, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way, nor use a power adapter.
- Do not immerse the cord, plug, or any non-removable part of the appliance in water or any other liquid. Do not expose the electrical connections to water. Make sure your hands are dry before handling the plug or switching on the appliance.
- Warning: Never immerse the appliance in water. Do not reach into the water!
- 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.
- Warning: do not use the appliance if its cord, plug or housing are damaged, nor after it malfunctions or has been dropped or damaged in any way.
- Do not twist, bend, pull or damage the power cord. Protect it from sharp edges and heat sources. Do not allow it to touch hot surfaces. Do not let the cord hang over the edge of the working surface or worktop.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Turn off and unplug the appliance from the mains supply when not in use and before cleaning it. Pull from the plug, not the cord, to disconnect it from the outlet.

- This product is designed only for household use. It is not suitable for commercial or industrial use. Do not use outdoors.
- Do not use any accessory that has not been recommended by Cecotec, as they might cause injuries or damage.
- 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. Close supervision is necessary when the appliance is being used by or near children.
- Keep this appliance and its power cord out of reach of children under the age of 8.
- Place the appliance on a dry, stable, flat, heat-resistant surface.
- 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 high humidity levels.
 - Near or below flammable materials (such as curtains, cloths, wall hangings, tea towels, etc.) or under wall cabinets.
- To ensure the correct operation of the device, cleaning and maintenance tasks must be carried out according to this instruction manual. Turn off and unplug the appliance

before moving and cleaning it. Allow it to completely cool down before cleaning or storing it.

- Cleaning and maintenance tasks should not be carried out by children.
- Store the appliance and its instruction manual in a safe and dry place when not in use.
- The temperature of accessible surfaces may be high while in use and could cause burns. Do not touch hot surfaces while in use or immediately after. Use its handles.

1. PARTS AND COMPONENTS

Img. 1

1. Handle
2. Lock and support
3. Power light indicator
4. Ready light indicator
5. Temperature knob
6. 180° release button
7. Grease outlet
8. 2 drip trays
9. Mixed heating plates

2. BEFORE USE

- This product includes a safety package to protect it during transport. Unpack the appliance and keep the original packaging and materials in a safe place. It will help prevent any damage if the product needs to be transported in the future. In case the original packaging is disposed of, make sure all packaging materials are recycled accordingly.
- Clean the cooking plates with a wet sponge or cloth.
- Dry the plates with a cloth or paper towel.
- For optimal results, cover both plates with some oil.

Note

You may notice a slight burning smell or smoke when using the product for the first time, caused by the excess of lubricants from the manufacturing process. This does not affect the safety of your appliance.

3. OPERATION

1. Close the press grill and plug it to the mains supply. You will notice that the red power light turns on, indicating that the grill is on.
2. Turn the temperature dial clockwise to adjust the temperature to your desired liking. Try a medium setting at first and adjust the temperature to your liking in later uses.
3. The READY indicator light will turn on, indicating that the grill is preheating. It will take around 3-5 minutes to reach the cooking temperature. The light will turn off once the desired temperature has been reached.
4. The grill is ready for use.

Contact grill

1. Set the temperature control dial to the desired position.
2. Prepare the burgers, boneless pieces of meat, and thin cuts of meat or other food, and place them on the bottom cooking plate.
3. Close the top cooking plate, leaving the lock halfway, so that the plates do not touch each other.
4. When the food is ready, use the handle to open the grill. Remove the food with the help of a plastic spatula. Do not use metal tongs or a knife on the grill, as these can damage the non-stick coating of the cooking plates.
5. Use the grill as a contact grill to cook burgers, boneless pieces of meat, and thin cuts of meat and vegetables.
6. Use the grill as a contact grill when you want to cook something in a short amount of time or when you are looking for a healthy cooking method.

Img. 2

Press grill

1. Set the temperature control dial to the desired position.
2. Prepare the sandwiches and place them on the bottom cooking plate.
3. Close the top cooking plate to evenly press down on the sandwich. The top plate must be fully lowered to cook sandwiches.
4. Cook them for about 3 to 6 minutes or until golden brown. Adjust the time to your liking.
5. When the sandwich is ready use the handle to open the upper plate. Remove the sandwich with the help of a plastic spatula. Do not use metal tongs or a knife on the grill, as these can damage the non-stick coating of the cooking plates.
6. Use the grill as a press grill to cook sandwiches, bread, and quesadillas.
7. The grill was designed with a unique handle and hinge that allows the cover to adjust to the thickness of the food. You can easily grill anything from a thinly sliced potato to a thick sirloin steak with optimal results.
8. When cooking more than one food at once, it is important that the thickness of the food is consistent, so that the upper plate can press evenly on the food.

Img. 3

Open grill

Place the grill on a clean, flat surface.

1. With your left hand on the handle, use your right hand to press the release button to the right of the hinge. Lift the upper plate until it rests flat on the worktop.
2. Use the grill as an open grill to cook burgers, steak, poultry (we do not recommend cooking bone-in chicken, since it does not cook evenly on an open grill), fish, and vegetables.
3. Cooking on the open grill is the most versatile method of using the product. In the open position, the cooking surface doubles.
4. You can cook different types of food separately without mixing their flavours or large amounts of the same type of food.

Fig. 4

4. CLEANING AND MAINTENANCE

- Unplug the appliance and let it cool down before cleaning. The unit is easier to clean when slightly warm. Do not immerse the product in water, nor wash it in the dishwasher.
- Wipe the cooking plates with a soft cloth to remove food residue. If any food has stuck to the cooking plates, pour a bit of warm water mixed with detergent over the food residue and clean the plates with a non-abrasive scouring pad.
- The plates can be detached and washed in the dishwasher.
- Do not use abrasive materials that could scratch or damage the non-stick coating.
- Wipe the outside of the appliance with a damp cloth only. Do not clean the outside with any abrasive scouring pad, as this will damage the finish. Do not immerse it in water or any other liquid.
- Do not wash the appliance in the dishwasher.
- Clean the drip trays after each use. Clean the trays with hot soapy water. Avoid the use of scouring pads or harsh detergents as they may damage the surface. Rinse the trays, dry them completely with a soft, dry cloth and put them back in place.
- Store the appliance in a dry and cool place.
- You can use the lock to keep the plates together, in order to store the product in upright position.

5. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Product: Rock'nGrill 1500 Stone Ceramic Mix&Grill

Product reference: 03194

Power: 1500 W

Voltage and frequency: 220-240 V ~ 50/60 Hz

Manufactured in China | Designed in Spain

6. DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL APPLIANCES



This symbol indicates that, according to the applicable regulations, the product and/or battery must be disposed of separately from household waste. When this product reaches the end of its shelf life, you should dispose of the batteries/accumulators and take them to a collection point designated by the local authorities.

Consumers must contact their local authorities or retailer for information

concerning the correct disposal of old appliances and/or their batteries.
Compliance with the above guidelines will help to protect the environment.

7. TECHNICAL SUPPORT AND WARRANTY

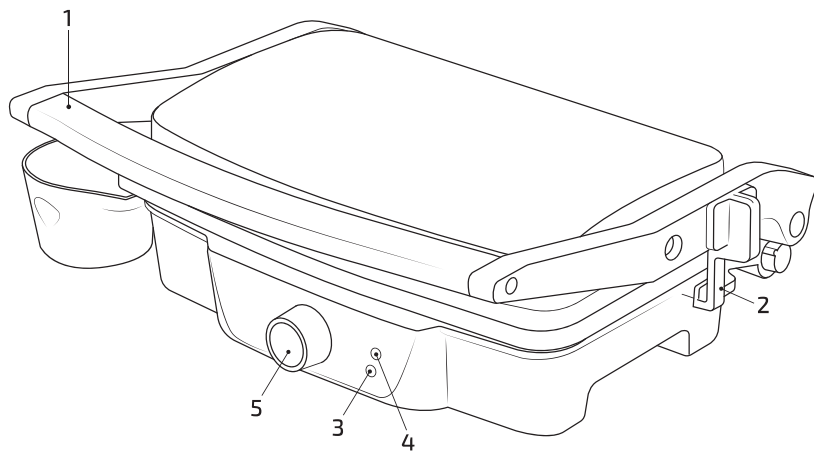
Cecotec shall be liable to the end user or consumer for any lack of conformity that exists at the time of delivery of the product under the terms, conditions and deadlines established by the applicable regulations.

It is recommended that repairs be carried out by qualified personnel.

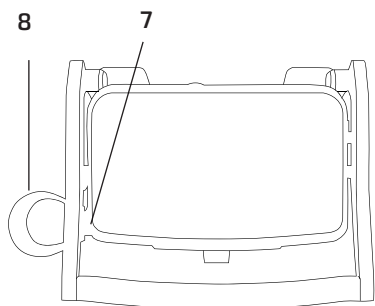
If at any moment you detect any problem with your product or have any doubt, do not hesitate to contact Cecotec official Technical Support Service at +34 96 321 07 28.

8. COPYRIGHT

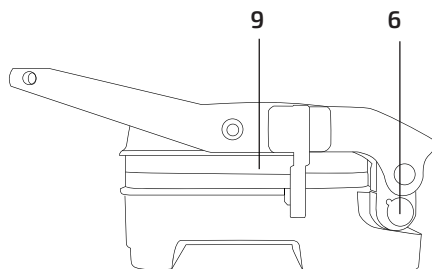
The intellectual property rights over the texts in this manual belong to CECOTEC INNOVACIONES, S.L. All rights reserved. The contents of this publication may not, in whole or in part, be reproduced, stored in a retrieval system, transmitted or distributed by any means (electronic, mechanical, photocopying, recording or similar) without the prior authorization of CECOTEC INNOVACIONES, S.L.



Мал./Рис../Img. 1



Мал./Рис../Img. 2



Мал./Рис../Img. 3

www.cecotec.es

Cecotec Innovaciones S.L.
C/ de la Pinadeta s/n, 46930
Quart de Poblet, Valencia (Spain)
YV_01220103