

cecotec

ROCK'NGRILL 1300 WOOD B

ROCK'NGRILL 1300 WOOD W

Електричний гриль з покриттям RockStone/

Электрический гриль с покрытием RockStone/RockStone coated electric grill.



Інструкція користувача
Инструкция пользователя
Instruction manual

Інструкція з техніки безпеки	1
Инструкция по технике безопасности	3
Safety instructions	5

ЗМІСТ

1. Елементи та компоненти	7
2. Перед першим використанням	7
3. Експлуатація	7
4. Очищення та обслуговування	10
5. Технічні характеристики	10
6. Утилізація старих електричних та електронних приладів	10
7. Технічна підтримка та гарантія	11
8. Авторське право	11

СОДЕРЖАНИЕ

1. Элементы и компоненты	12
2. Перед первым использованием	12
3. Эксплуатация	12
4. Очистка и обслуживание	15
5. Технические характеристики	15
6. Утилизация старых электрических и электронных приборов	15
7. Техническая поддержка и гарантия	16
8. Авторское право	16

INDEX

1. Parts and components	17
2. Before use	17
3. Operation	17
4. Cleaning and maintenance	20
5. Technical specifications	20
6. Disposal of old electrical and electronic appliances	20
7. Technical support and warranty	21
8. Copyright	21

ІНСТРУКЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Перед використанням приладу уважно прочитайте цю інструкцію. Зберігайте цю інструкцію для подальшого використання або для нових користувачів.



- Цей символ означає "обережно, гаряча поверхня". Доступні поверхні приладу під час роботи можуть нагріватися до високих температур. Будьте обережні, щоб не обпектися.
- Прилад не призначений для керування за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.
- Регулярно перевіряйте кабель живлення на наявність видимих пошкоджень. Якщо кабель пошкоджений, він повинен бути відремонтований офіційною службою технічної підтримки Secotec, щоб уникнути будь-якої небезпеки.
- Цим приладом можуть користуватися діти віком від 8 років і старше, а також люди з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або з недостатнім досвідом і знаннями, якщо вони перебувають під наглядом або проінструктовані щодо безпечного використання приладу і розуміють пов'язані з цим небезпеки. Діти не повинні гратися з приладом. Очищення та технічне обслуговування не повинні виконуватися дітьми, якщо вони не досягли 8-річного віку і не перебувають під наглядом дорослих.
- Зберігайте цей прилад і кабель живлення в недоступному для дітей віком до 8 років місці.
- Наглядайте за дітьми, щоб вони не гралися з приладом. Пильний нагляд необхідний, якщо приладом користуються діти або знаходяться поруч з ним.
- Цей прилад призначений лише для домашнього використання і не призначений для барів, ресторанів, фермерських господарств, готелів, мотелів та офісів.
- Встановлюйте прилад на суху, стійку, термостійку поверхню.

Розташуйте прилад таким чином, щоб уникнути проливання гарячих рідин. Будьте особливо обережні з ручкою.

- Не занурюйте кабель, вилку або будь-яку іншу незнімну частину приладу у воду або будь-яку іншу рідину, а також не піддавайте електричні з'єднання впливу води. Переконайтеся, що ваші руки сухі, перш ніж брати вилку або вмикати пристрій.
- Переконайтеся, що напруга в мережі відповідає напрузі, зазначеній на маркуванні приладу, і що розетка заземлена.
- Під час і відразу після роботи прилад дуже сильно нагрівається. Використовуйте рукавички або інші зручні засоби захисту, щоб уникнути опіків і травм.
- Використовуйте термостійку підставку під час використання приладу на поверхнях, чутливих до високих температур.
- Не перекручуйте, не згинайте, не тягніть і не пошкоджуйте кабель живлення. Захищайте його від гострих країв і джерел тепла. Не дозволяйте кабелю торкатися гарячих поверхонь. Не дозволяйте кабелю звисати над краєм робочої поверхні або стільниці.
- Не використовуйте прилад на відкритому повітрі, біля газової або електричної варильної поверхні, в нагрітій духовці або поблизу відкритого вогню.
- Не використовуйте прилад після падіння або якщо він несправний.
- Під час переміщення приладу слід дотримуватися особливої обережності.
- Завжди вимикайте прилад і від'єднуйте його від електромережі, коли він не використовується або якщо він не буде використовуватися протягом тривалого проміжку часу, а також перед чищенням. Для відключення приладу від розетки тягніть за вилку, а не за кабель.

ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед использованием прибора внимательно прочитайте эту инструкцию. Сохраните эту инструкцию для дальнейшего использования или для новых пользователей.



- Этот символ означает "осторожно, горячая поверхность". Доступные поверхности прибора во время работы могут нагреваться до высоких температур. Будьте осторожны, чтобы не обжечься.
- Прибор не предназначен для управления с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Регулярно проверяйте кабель питания на наличие видимых повреждений. Если кабель поврежден, он должен быть отремонтирован официальной службой технической поддержки Secotec, чтобы избежать любой опасности.
- Этим прибором могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше, а также люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или с недостаточным опытом и знаниями, если они находятся под наблюдением или проинструктированы относительно безопасного использования прибора и понимают связанные с этим опасности. Дети не должны играть с прибором. Очистка и техническое обслуживание не должны выполняться детьми, если они не достигли 8-летнего возраста и не находятся под присмотром взрослых.
- Храните этот прибор и кабель питания в недоступном для детей младше 8 лет месте.
- Следите за детьми, чтобы они не играли с прибором. Пристальный надзор необходим, если прибором пользуются дети или находятся рядом с ним.
- Этот прибор предназначен только для домашнего использования и не предназначен для баров, ресторанов, фермерских хозяйств, гостиниц, мотелей и офисов.
- Устанавливайте прибор на сухую, устойчивую,

термостойкую поверхность. Располагайте прибор таким образом, чтобы избежать протекания горячих жидкостей. Будьте особенно осторожны с ручкой.

- Не погружайте кабель, вилку или любую другую несъемную часть прибора в воду или любую другую жидкость, а также не подвергайте электрические соединения воздействию воды. Убедитесь, что ваши руки сухие, прежде чем брать вилку или включать устройство.

- Убедитесь, что напряжение в сети соответствует напряжению, указанному на маркировке прибора, и что розетка заземлена.

- Во время и сразу после работы прибор очень сильно нагревается. Используйте перчатки или другие удобные средства защиты, чтобы избежать ожогов и травм.

- Используйте термостойкую подставку при использовании прибора на поверхностях, чувствительных к высоким температурам.

- Не перекручивайте, не сгибайте, не тяните и не повреждайте кабель питания. Защищайте его от острых краев и источников тепла. Не позволяйте кабелю касаться горячих поверхностей. Не позволяйте кабелю свисать над краем рабочей поверхности или столешницы.

- Не используйте прибор на открытом воздухе, возле газовой или электрической варочной поверхности, в нагретой духовке или вблизи открытого огня.


- Не используйте прибор после падения или если он неисправен.

- При перемещении прибора следует соблюдать особую осторожность.

- Всегда выключайте прибор и отсоединяйте его от электросети, когда он не используется или если он не будет использоваться в течение длительного промежутка времени, а также перед чисткой. Для отключения прибора от розетки тяните за вилку, а не за кабель.

SAFETY INSTRUCTIONS

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

-  This symbol means "caution, hot surface." The accessible surfaces of the appliance may reach high temperatures during operation. Be careful not to burn yourself.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Check the power cable regularly for visible damage. If the cable is damaged, it must be repaired by the official Cecotec Technical Support Service to avoid any type of danger.
- This appliance can be used by children aged 8 years and above and people with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance should not be carried out by children unless they are over 8 years old and are under supervision.
- Keep this appliance and its power cable out of reach of children under the age of 8.
- Supervise children to prevent them from playing with the appliance. Close supervision is necessary if the appliance is used by or near children.
- This device is designed for domestic use only and is not intended for bars, restaurants, farmhouses, hotels, motels, and offices.
- Place the appliance on a dry, stable, heat-resistant surface. Position the appliance in such a way to avoid spillage of hot liquids. Be especially careful with the handle.

- Do not immerse the cable, plug, or any other non-removable part of the device in water or any other liquid or expose electrical connections to water. Make sure your hands are dry before handling the plug or switching on the device.
- Make sure that the mains voltage matches the voltage stated on the appliance marking and that the wall outlet is earthed.
- The appliance will be very hot during and immediately after operation. Use gloves or other convenient protective equipment to avoid burns and injuries.
- Use a heat-resistant base when using the appliance on surfaces sensitive to high temperatures.
- Do not twist, bend, pull, or damage the power cable. Protect it from sharp edges and heat sources. Do not allow the cable to touch hot surfaces. Do not let the cable hang over the edge of the working surface or worktop.
- Do not use the appliance outdoors, near a gas or electric hob, in heated ovens, or near open flames.
- Do not operate the appliance after it has been dropped or if it malfunctions.
- Extreme caution must be taken when moving the appliance. - Always turn off and disconnect the appliance from the power supply when not in use or if it is not going to be used for a long period of time and before cleaning it. Pull from the plug, not the cable, to disconnect it from the outlet.

1. ЕЛЕМЕНТИ ТА КОМПОНЕНТИ

Мал. 1 (с. 22)

1. Індикатор роботи
2. Світловий індикатор досягнутої температури
3. Руків'я
4. Верхня антипригарна пластина
5. Фіксуючий замок
6. Нижня антипригарна пластина

ПРИМІТКА:

Зображення в цьому посібнику є схематичними та можуть не повністю відповідати пристрою.

2. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

- Цей прилад упакований таким чином, щоб захистити його під час транспортування. Вийміть прилад з коробки та видаліть усі пакувальні матеріали. Ви можете зберігати оригінальну коробку та інші елементи упаковки в безпечному місці. Це допоможе вам запобігти пошкодженню приладу під час транспортування в майбутньому. У разі утилізації оригінальної упаковки переконайтеся, що всі пакувальні матеріали були перероблені належним чином.
- Переконайтеся, що всі деталі та компоненти є в комплекті та перебувають у належному стані. Якщо якась деталь відсутня або знаходиться в поганому стані, негайно зверніться до офіційної служби технічної підтримки Cecotec.
- Переконайтеся, що антипригарні пластини чисті та без пилу. За потреби протріть їх вологою тканиною.

Комплектація

- Електричний гриль
- Інструкція з експлуатації

3. ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Використання як гриль

1. Під'єднайте прилад до розетки 220-240 В~ та увімкніть його. Загориться червоний індикатор роботи.
2. Дайте приладу розігрітися протягом декількох хвилин. Після досягнення максимальної температури загориться зелений індикатор.
3. Покладіть м'ясо або продукти, які потрібно приготувати, на нижню антипригарну пластину.

ПРИМІТКА: Час приготування див. у відповідному розділі.

4. Потім повністю опустіть верхню пластину і за допомогою руків'я натисніть на їжу. Верхня пластина повинна бути повністю опущена, щоб на їжі з'явилися характерні сліди від гриля.
5. Коли їжа закінчить готуватися, підніміть верхню пластину. Вийміть страву за допомогою пластикової лопатки.

Використання як бутербродницю

1. Під'єднайте прилад до розетки 220-240 В~ та увімкніть його. Загориться червоний індикатор роботи.
2. Дайте приладу розігрітися протягом декількох хвилин. Після досягнення максимальної температури загориться зелений індикатор.
3. Під час розігріву приготуйте сендвіч і покладіть його на нижню нагрівальну пластину. Завжди кладіть бутерброди ближче до краю пластини.
4. Потім опустіть верхню пластину і за допомогою руків'я натисніть на сендвіч, щоб рівномірно приготувати його з обох боків. Для приготування сендвічів верхня пластина повинна бути повністю опущена.
5. Підсмажування має тривати приблизно 4-5 хвилин. Точний час приготування залежить від індивідуальних уподобань, а також від типу хліба і використовуваної начинки.
6. Коли їжа буде готова, за допомогою руків'я відкрийте гриль. Вийміть сендвіч за допомогою пластикової лопатки.

ПРИМІТКА: Ніколи не використовуйте металеві щипці або ножі для виймання їжі, оскільки вони можуть пошкодити антипригарне покриття пластин.

Поради щодо приготування

Для досягнення найкращих результатів готуйте шматочки м'яса, достатньої товщини, щоб вони контактували з обома пластинами.

Рекомендовані шматочки:

- Телятина: вирізка, корейка, ребра, стейки тощо.
- Баранина: стейк, філе, корейка, відбивні, м'ясо, нарізане кубиками тощо.
- Свинина: корейка, реберця, стейк, філе, нарізане кубиками м'ясо тощо.

1. Можна використовувати більш тверді шматки, такі як теляча лопатка, відбивна з баранини або відбивні з четвертини ягняти. Щоб пом'якшити цей вид м'яса і зробити його більш ніжним, замаринуйте його у вині або оцті на кілька годин або на ніч, щоб допомогти розщепити волокна.
2. Не соліть м'ясо перед приготуванням. Додавання солі до сирого м'яса призведе до того, що воно втратить свої соки та стане жорстким.
3. Якщо ви готуєте м'ясо, замариноване самостійно або куплене заздалегідь, просушіть його кухонним рушником, щоб видалити надлишки маринаду перед тим, як класти на гриль. Деякі маринади містять високий рівень цукру, який може обпалити пластини гриля під час приготування.
4. Не пересмажуйте м'ясо, навіть свинину краще подавати середнього ступеня готовності.
5. Не проколюйте м'ясо виделкою і не розрізайте його під час приготування. Це призведе до того, що всі соки витечуть, а м'ясо стане жорсткішим і сухішим. Замість цього використовуйте щипці.

6. Виймаючи рибу, використовуйте пласку, термостійку пластикову лопатку для її підняття.
 7. Злегка відваривши сосиски перед приготуванням, ви можете позбутися необхідності проколювати їх виделкою.

Час приготування

Тип продуктів	Час приготування
Яловичина: Вирізка Філе Гамбургери Антрекот	3 хвилини (середнє просмажування) 5-6 хвилин (добре просмажене) 1-2 хвилини 4-6 хвилин
Свинина: Корейка Філе Бекон	2-3 хвилини
Баранина: Корейка Відбивні Стейк	3 хвилини 4 хвилини 4 хвилини
Курка: Філе або грудка Гомілки	6 хвилин або до готовності 4-5 хвилин або до готовності
Сосиски: Тонкі Товсті	3-4 хвилини 6-7 хвилин
Тости або фокача	3-5 хвилин або до готовності
Овочі нарізані скибочками (1 см завтовшки): Баклажан Кабачок Батат	3-5 хвилин
Риба: Філе Восьминіг Креветки Морські гребінці	2-4 хвилини 3-5 хвилин 2 хвилини 1 хвилина

4. ОЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

- Завжди вимикайте прилад і виймайте вилку з розетки після кожного використання та перед очищенням.
- Перед очищенням дайте приладу охолонути. Цей прилад легше чистити, коли він злегка теплий.
- Завжди чистіть прилад після кожного використання, щоб запобігти накопиченню залишків їжі.
- Щоб видалити залишки їжі, протріть пластини м'якою тканиною.
- Щоб видалити залишки їжі, налейте на них трохи теплої води, змішаної з мийним засобом, і протріть пластини неабразивною губкою для чищення або вологим паперовим рушником.

Зберігання

Як зберігати прилад:

1. Вимкніть прилад і витягніть вилку з розетки.
2. Дайте пластинам повністю охолонути.
3. Перемістіть фіксуючий замок в напрямку до руків'я в заблоковане положення, щоб верхня і нижня пластини з'єдналися разом і залишилися закритими.
4. Зберігайте його в безпечному і сухому місці.

5. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код виробу: 03495/03496

Виріб: Rock'nGrill 1300 Wood B

Rock'nGrill 1300 Wood W

Потужність: 1100-1300 Вт

Напруга: 220-240 В

Частота: 50-60 Гц

Технічні характеристики можуть змінюватися без попереднього повідомлення з метою покращення якості продукції.

Зроблено в Китаї | Розроблено в Іспанії

6. УТИЛІЗАЦІЯ СТАРИХ ЕЛЕКТРИЧНИХ ТА ЕЛЕКТРОННИХ ПРИЛАДІВ



Цей символ вказує на те, що згідно з чинним законодавством виріб та/або батареї слід утилізувати окремо від побутових відходів. Після закінчення терміну придатності цього виробу слід утилізувати елементи живлення/батареї/акумулятори та віднести їх до пункту збору, визначеного місцевою владою.

Для отримання інформації про правильну утилізацію старих приладів та/або їхніх батарей споживачі повинні звернутися до місцевих органів влади або до продавця.

Дотримання наведених вище рекомендацій допоможе захистити навколишнє середовище.

7. ТЕХНІЧНА ПІДТРИМКА ТА ГАРАНТІЯ

Cecotec несе відповідальність перед кінцевим користувачем або споживачем за будь-яку невідповідність, що існує на момент поставки виробу, відповідно до умов і термінів, встановлених чинним законодавством.

Рекомендується, щоб ремонт виконувався кваліфікованим персоналом. Якщо в будь-який момент ви виявите будь-яку проблему з вашим виробом або у вас виникнуть будь-які сумніви, не соромтеся звертатися до офіційної служби технічної підтримки Cecotec за телефоном +34 96 321 07 28.

8. АВТОРСЬКЕ ПРАВО

Права інтелектуальної власності на тексти цього посібника належать CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Всі права захищені. Зміст цієї публікації не може бути повністю або частково відтворений, збережений в інформаційно-пошуковій системі, переданий або розповсюджений будь-якими засобами (електронними, механічними, фотокопіюванням, записом або подібними) без попереднього дозволу CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

1. ЭЛЕМЕНТЫ И КОМПОНЕНТЫ

Рис. 1 (с. 22)

1. Индикатор работы
2. Световой индикатор достигнутой температуры
3. Рукоятка
4. Верхняя антипригарная пластина
5. Фиксирующий замок
6. Нижняя антипригарная пластина

ПРИМЕЧАНИЕ:

Изображения в этом руководстве являются схематическими и могут не полностью соответствовать устройству.

2. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Этот прибор упакован таким образом, чтобы защитить его во время транспортировки. Извлеките прибор из коробки и удалите все упаковочные материалы. Вы можете хранить оригинальную коробку и другие элементы упаковки в безопасном месте. Это поможет вам предотвратить повреждение прибора во время транспортировки в будущем. При утилизации оригинальной упаковки убедитесь, что все упаковочные материалы были переработаны надлежащим образом.
- Убедитесь, что все детали и компоненты находятся в комплекте и в надлежащем состоянии. Если какая-либо деталь отсутствует или находится в плохом состоянии, немедленно обратитесь в официальную службу технической поддержки Cecotec.
- Убедитесь, что антипригарные пластины чистые и без пыли. При необходимости протрите их влажной тканью.

Комплектация

- Электрический гриль
- Инструкция по эксплуатации

3. ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Использование в качестве гриля

1. Подключите прибор к розетке 220-240 В- и включите его. Загорится красный индикатор работы.
2. Дайте прибору разогреться в течение нескольких минут. После достижения максимальной температуры загорится зеленый индикатор.
3. Положите мясо или продукты, которые нужно приготовить, на нижнюю антипригарную пластину.

ПРИМЕЧАНИЕ: Время приготовления см. в соответствующем разделе.

4. Затем полностью опустите верхнюю пластину и с помощью рукоятки надавите на пищу. Верхняя пластина должна быть полностью опущена, чтобы на пище появились характерные следы от гриля.

5. Когда пища закончит готовиться, поднимите верхнюю пластину. Извлеките блюдо с помощью пластиковой лопатки.

Использование в качестве бутербродницы

1. Подключите прибор к розетке 220-240 В~ и включите его. Загорится красный индикатор работы.
2. Дайте прибору разогреться в течение нескольких минут. После достижения максимальной температуры загорится зеленый индикатор.
3. Во время разогрева приготовьте сэндвич и положите его на нижнюю нагревательную пластину. Всегда кладите бутерброды ближе к краю пластины.
4. Затем опустите верхнюю пластину и с помощью рукоятки нажмите на сэндвич, чтобы равномерно приготовить его с обеих сторон. Для приготовления сэндвичей верхняя пластина должна быть полностью опущена.
5. Поджаривание должно длиться примерно 4-5 минут. Точное время приготовления зависит от индивидуальных предпочтений, а также от типа хлеба и используемой начинки.
6. Когда еда будет готова, с помощью рукоятки откройте гриль. Извлеките сэндвич с помощью пластиковой лопатки.

ПРИМЕЧАНИЕ: Никогда не используйте металлические щипцы или ножи для извлечения пищи, поскольку они могут повредить антипригарное покрытие пластин.

Советы по приготовлению пищи

Для достижения наилучших результатов готовьте кусочки мяса, достаточной толщины, чтобы они соприкасались с обеими пластинами.

Рекомендуемые кусочки:

- Телятина: вырезка, корейка, ребра, стейки и т.д.
- Баранина: стейк, филе, корейка, отбивные, мясо, нарезанное кубиками и т.д.
- Свинина: корейка, ребрышки, стейк, филе, нарезанное кубиками мясо и тому подобное.

1. Можно использовать более твердые куски, такие как телячья лопатка, отбивная из баранины или отбивные из четверти ягненка. Чтобы смягчить этот вид мяса и сделать его более нежным, замаринуйте его в вине или уксусе на несколько часов или на ночь, чтобы помочь расщепить волокна.
2. Не солите мясо перед приготовлением. Добавление соли к сырому мясу приведет к тому, что оно потеряет свои соки и станет жестким.
3. Если вы готовите мясо, замаринованное самостоятельно или купленное заранее, просушите его кухонным полотенцем, чтобы удалить излишки маринада перед тем, как класть на гриль. Некоторые маринады содержат высокий уровень сахара, который может обжечь пластины гриля во время приготовления.
4. Не пережаривайте мясо, даже свинину лучше подавать средней степени готовности.
5. Не прокалывайте мясо вилкой и не разрезайте его во время приготовления. Это приведет к тому, что все соки вытекут, а мясо станет жестче и суше. Вместо этого используйте щипцы.

6. Вынимая рыбу, используйте плоскую, термостойкую пластиковую лопатку для ее поднятия.
 7. Слегка отварив сосиски перед приготовлением, вы можете избавиться от необходимости прокалывать их вилкой.

Время приготовления

Тип продуктов	Время приготовления
Говядина: Вырезка Филе Гамбургеры Антрекот	3 минуты (среднее прожаривание) 5-6 минут (хорошо прожаренное) 1-2 минуты 4-6 минут
Свинина: Корейка Филе Бекон	2-3 минуты
Баранина: Корейка Отбивные Стейк	3 минуты 4 минуты 4 минуты
Курица: Филе или грудка Голени	6 минут или до готовности 4-5 минут или до готовности
Сосиски: Тонкие Толстые	3-4 минуты 6-7 минут
Тосты или фокачча	3-5 минут или до готовности
Овощи нарезанные ломтиками (1 см толщиной): Баклажан Кабачок Батат	3-5 минут
Рыба: Филе Осьминог Креветки Морские гребешки	2-4 минуты 3-5 минут 2 минуты 1 минута

4. ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Всегда выключайте прибор и вынимайте вилку из розетки после каждого использования и перед очисткой.
- Перед очисткой дайте прибору остыть. Этот прибор легче чистить, когда он слегка теплый.
- Всегда чистите прибор после каждого использования, чтобы предотвратить накопление остатков пищи.
- Чтобы удалить остатки пищи, протрите пластины мягкой тканью.
- Чтобы удалить остатки пищи, налейте на них немного теплой воды, смешанной с моющим средством, и протрите пластины неабразивной чистящей губкой или влажным бумажным полотенцем.

Хранение прибора

Как хранить прибор:

1. Выключите прибор и выньте вилку из розетки.
2. Дайте пластинам полностью остыть.
3. Переместите фиксирующий замок по направлению к рукоятке в заблокированное положение, чтобы верхняя и нижняя пластины соединились вместе и остались закрытыми.
4. Храните его в безопасном и сухом месте.

5. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код изделия: 03495/03496

Изделие: Rock'nGrill 1300 Wood B

Rock'nGrill 1300 Wood W

Мощность: 1100-1300 Вт

Напряжение: 220-240 В

Частота: 50-60 Гц

Технические характеристики могут изменяться без предварительного уведомления с целью улучшения качества продукции.

Сделано в Китае | Разработано в Испании

6. УТИЛИЗАЦИЯ СТАРЫХ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ И ЭЛЕКТРОННЫХ ПРИБОРОВ



Этот символ указывает на то, что согласно действующему законодательству изделие и/или батареи следует утилизировать отдельно от бытовых отходов. По истечении срока годности данного изделия следует утилизировать элементы питания/батареи/аккумуляторы и отнести их в пункт сбора, определенный местными властями.

Для получения информации о правильной утилизации старых приборов и/или их батарей потребители должны обратиться в местные органы власти или к продавцу. Соблюдение, приведенных выше рекомендаций, поможет защитить окружающую среду.

7. ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОДДЕРЖКА И ГАРАНТИЯ

Cecotec несет ответственность перед конечным пользователем или потребителем за любое несоответствие, существующее на момент поставки изделия, в соответствии с условиями и сроками, установленными действующим законодательством.

Рекомендуется, чтобы ремонт выполнялся квалифицированным персоналом.

Если в любой момент вы обнаружите какую-либо проблему с вашим изделием или у вас возникнут какие-либо сомнения, не стесняйтесь обращаться в официальную службу технической поддержки Cecotec по телефону +34 96 321 07 28.

8. АВТОРСКОЕ ПРАВО

Права интеллектуальной собственности на тексты данного руководства принадлежат SECOTEC INNOVACIONES, S.L. Все права защищены. Содержание этой публикации не может быть полностью или частично воспроизведено, сохранено в информационно-поисковой системе, передано или распространено любыми средствами (электронными, механическими, фотокопированием, записью или подобными) без предварительного разрешения SECOTEC INNOVACIONES, S.L.

1. PARTS AND COMPONENTS

Fig. 1 (p. 22)

1. Operation indicator light
2. Reached-temperature light indicator
3. Handle
4. Upper non-stick plate
5. Locking tab
6. Lower non-stick plate

NOTE: The graphics in this manual are schematic representations and may not exactly match the device.

2. BEFORE USE

- This appliance is packaged in a way as to protect it during transport. Take the appliance out of its box and remove all packaging materials. You can keep the original box and other packaging elements in a safe place. This will help you prevent damage to the appliance when transporting it in the future. In case the original packaging is disposed of, make sure all packaging materials are recycled accordingly.
- Make sure all parts and components are included and in good conditions. If there is any piece missing or in bad conditions, contact the official Cecotec Technical Support Service immediately.
- Check that the non-stick plates are clean and free of dust. Clean them with a damp cloth if necessary.

Box content

- Electric grill
- Instruction manual

3. OPERATION

Use as a grill

1. Plug the appliance into a 220-240 V~ socket and switch it on. The red operation indicator light will light up.
2. Let the appliance preheat for a few minutes. Once the maximum temperature has been reached, the green indicator will light up.
3. Place the meat or food to be cooked on the lower non-stick plate.

NOTE: See cooking times in the corresponding section.

4. Then lower the top plate completely and use the handle to press down on the food. The top plate must be fully lowered to give the food the characteristic grill marks.

5. When the food has finished cooking, lift the top plate. Remove the food with the help of a plastic spatula.

Use as a sandwich maker

1. Plug the appliance into a 220-240 V~ socket and switch it on. The red operation indicator light will light up.
2. Let the appliance preheat for a few minutes. Once the maximum temperature has been reached, the green indicator will light up.
3. During the preheating process, prepare the sandwich and place it on the bottom heating plate. Always place sandwiches near the edge of the lower cooking plate.
4. Then lower the upper cooking plate and use the handle to press down on the sandwich and cook it evenly on both sides. The top plate must be fully lowered to cook sandwiches.
5. Toasting should take approximately 4-5 minutes. The exact cooking time will vary according to individual preferences, and will depend on the type of bread and the stuffing used.
6. When the food is ready, use the handle to open the grill. Remove the sandwich with the help of a plastic spatula.

NOTE: Never use metal tongs or knives to remove food, as these can cause damage to the non-stick coating of the plates.

Tips for cooking

For best results, cook pieces of meat that are thick enough to be in contact with both plates.

Recommended pieces:

- Veal: sirloin, loin, ribs, steaks, etc. Lamb: steak,
- fillets, loin, chops, diced meat, etc. Pork: loin, ribs,
- steak, fillets, diced meat, etc.

1. Tougher pieces such as veal shoulder, lamb chop or forequarter lamb chops can be used. To soften this type of meat and make it more tender, marinate it in wine or vinegar for a few hours or overnight to help break down the fibres.
2. Do not salt meat before cooking. Adding salt to raw meat will cause it to lose its juices and turn it tough.
3. If you are cooking meat marinated by yourself or bought pre-marinated, dry it with absorbent kitchen roll to remove the excess of marinade before placing it on the grill. Some marinades contain high levels of sugar that can burn the grill plates when cooked.
4. Do not overcook meat, even pork is better served medium well.
5. Do not prick the meat with a fork or cut it while cooking. This will cause all the juices to escape and the meat will become tougher and drier. Use tongs instead.
6. When removing the fish, use a flat, heat-resistant plastic spatula to lift it.
7. Lightly boiling the sausages before cooking can eliminate the need to prick them with a fork.

Cooking time

Food type	Cooking time
Beef: Sirloin Filletts Hamburgers Entrecôte	3 minutes (medium) 5-6 minutes (well done) 1-2 minutes 4-6 minutes
Pork: Loin Filletts Bacon	2-3 minutes
Lamb: Loin Chops Steak	3 minutes 4 minutes 4 minutes
Chicken: Filletts or breast Drumsticks	6 minutes or until done 4-5 minutes or until done
Sausages: Thin Thick	3-4 minutes 6-7 minutes
Toast or focaccia	3-5 minutes or until done
Sliced vegetables (1 cm thick): Aubergine Courgette Sweet potato	3-5 minutes
Fish: Filletts Octopus Shrimps Sea scallops	2-4 minutes 3-5 minutes 2 minutes 1 minute

4. CLEANING AND MAINTENANCE

- Always turn off and unplug the appliance after each use and before cleaning.
- Allow the appliance to cool down before cleaning it. This appliance is easier to clean when slightly warm.
- Always clean the appliance after each use to prevent food residues from accumulating.
- Wipe the plates with a soft cloth to remove food residues.
- To remove stuck-on food residues, pour a little warm water mixed with detergent over them and wipe the plates with a non-abrasive scouring pad or wet paper towel to moisten them.

Storage

To store the device:

1. Switch off the appliance and unplug from the power outlet.
2. Allow the plates to cool down completely.
3. Slide the locking tab towards the handle to the locked position so that the upper and lower plates lock together and remain closed.
4. Store it in a safe and dry place.

5. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Product reference: 03495/03496

Product: Rock'nGrill 1300 Wood B

Rock'nGrill 1300 Wood W Power:

1100-1300 W Voltage: 220-240 V

Frequency: 50-60 Hz

Technical specifications may change without prior notification to improve product quality.

Made in China | Designed in Spain

6. DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL AND ELECTRONIC APPLIANCES



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

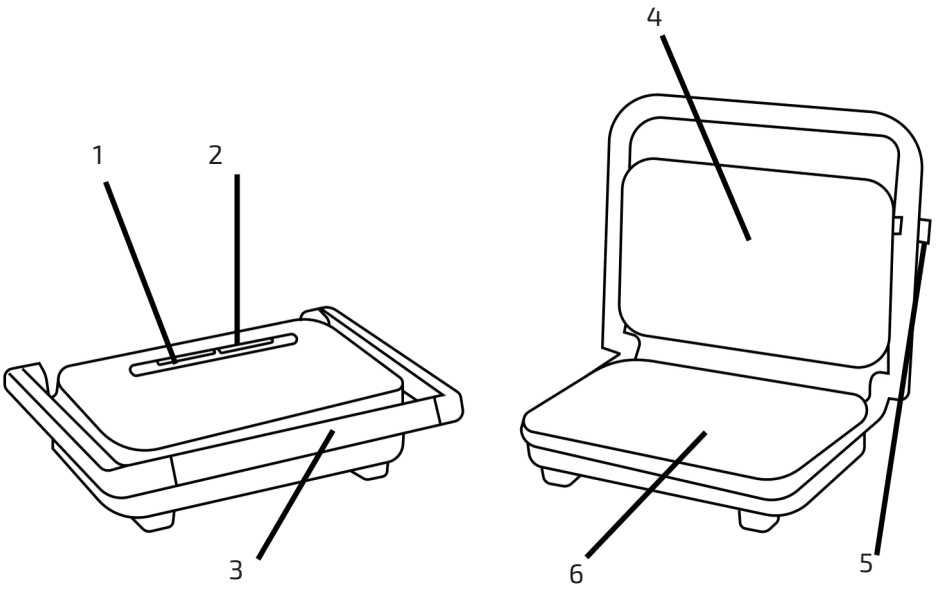
Consumers must contact their local authorities or retailer for information concerning the correct disposal of old appliances and/or their batteries. Compliance with the above guidelines will help protecting the environment.

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 the official Cecotec 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.



Man./Puc./Fig. 1

www.cecotec.es

Cecotec Innovaciones S.L.
Av. Reyes Católicos, 60
46910, Alfafar (Valencia)
RP01240326