

cecotec

Rock'nGrill Smart

Гриль електричний / Гриль
электрический / Electric grill



Інструкція з експлуатації
Руководство по эксплуатации
Instruction manual



ЗМІСТ

1. Інструкція з безпечної експлуатації	3
2. Компоненти пристрою	9
3. Перед першим використанням	7
4. Експлуатація пристрою	7
5. Очищення та обслуговування пристрою	11
7. Технічні характеристики	12
8. Екологія і переробка	12
9. Сервісне обслуговування і гарантія	13

СОДЕРЖАНИЕ

1. Инструкция по безопасной эксплуатации	14
2. Компоненты устройства	16
3. Перед первым использованием	18
4. Эксплуатация устройства	18
5. Очистка и обслуживание устройства	23
7. Технические характеристики	23
8. Экология и переработка	24
9. Сервисное обслуживание и гарантия	24

INDEX

1. Safety instructions	25
2. Parts and components	27
3. Before use	29
4. Operation	29
5. Cleaning and maintenance	33
7. Technical specification	34
8. Disposal of old electrical appliances	34
9. Technical support service and warranty	34






УКРАЇНСЬКА

ІНСТРУКЦІЯ З БЕЗПЕЧНОЇ ЕКСПЛУАТАЦІЇ

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

1. Переконайтеся, що напруга мережі відповідає значенню, надрукованому на табличці пристрою і що розетка заземлена.
2. Цей пристрій призначений тільки для домашнього використання. Він не призначений для комерційного або промислового використання.
3.  Під час і після роботи гриль може сильно нагріватися. Використовуйте рукавички або інші зручні захисні пристосування, щоб уникнути опіків і травм.
4. Встановлюйте гриль на суху, стійку, плоску, термостійку поверхню.
5. На поверхнях, де тепло може викликати пошкодження поверхні, рекомендується використовувати ізолюючий килимок.
6. Не занурюйте шнур, вилку або будь-яку незнімну частину пристрою в воду або будь-яку іншу рідину, а також оберігайте електричні з'єднання контактів з водою. Переконайтеся, що ваші руки сухі перед тим, як брати в руки електровилку або включати пристрій.





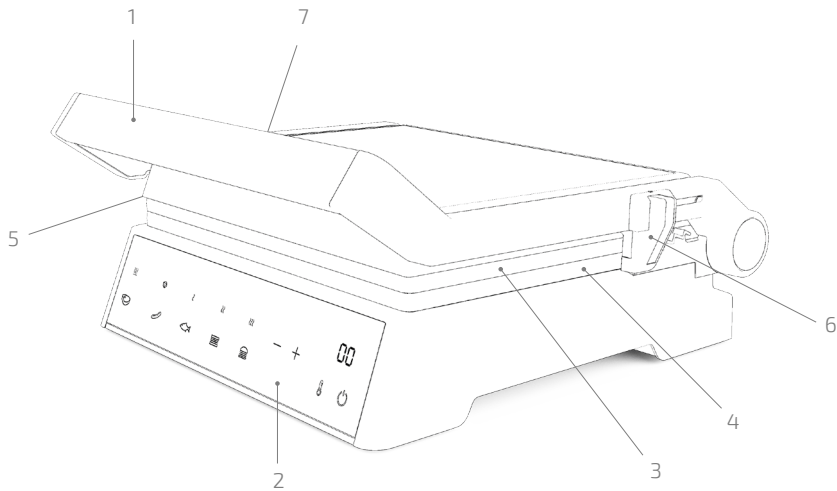
7. Не перекручайте, не згинайте, не напружайте і не пошкоджуйте кабель живлення будь-яким способом. Захищайте його від гострих кутів і джерел тепла. Не дозволяйте йому торкатися гарячих поверхонь. Не дозволяйте кабелю звисати з краю робочої поверхні або стільниці.
8. Не використовуйте пристрій на відкритому повітрі, на газовій або електричній плиті або поруч з нею, в печах з підігрівом або поблизу відкритого вогню.
9. Не використовуйте пристрій після його падіння або будь-якої іншої несправності.
10. 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.
11. Не використовуйте пристрій з подовжувачем.
12. Необхідно особлива обережність при перенесенні пристрою.
13. Вимикайте і відключайте пристрій від мережі, коли він не використовується і перед його чищенням. Тягніть за вилку, а не за кабель, щоб від'єднати пристрій від розетки.
14. Не використовуйте будь-які аксесуари, що не були рекомендовані компанією Secotec, так як вони можуть викликати пошкодження пристрою або нанести фізичні травми користувачеві.
15. Пристрій не призначений для використання дітьми, особами з обмеженими фізичними, чутливими або розумовими здібностями, а також браком відповідного досвіду та знань.



УКРАЇНСЬКА

2. КОМПОНЕНТИ ПРИСТРОЮ

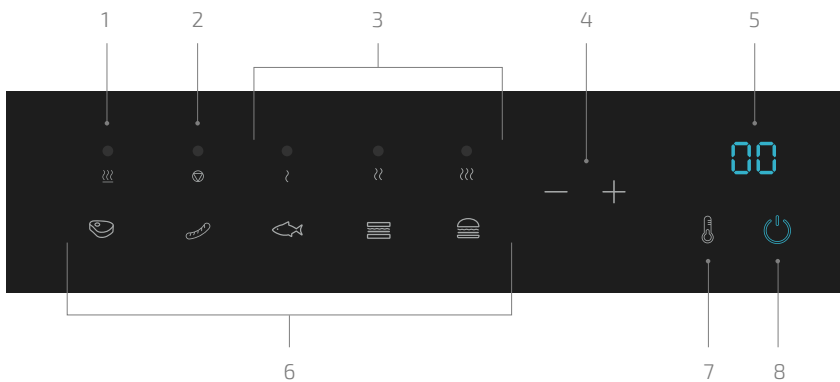
1. Ручка
2. Панель управління
3. Верхня нагрівальна панель
4. Нижня нагрівальна панель
5. Кнопка розблокування панелей
6. Блокувач
7. Лоток для збору жиру





УКРАЇНСЬКА

1. Індикатор живлення
2. Індикатор запуску
3. Індикатор рівня приготування на грилі:
 - Середнє просмаження (Medium)
 - Середнє-повне просмаження (Medium-well)
 - Повна готовність (Well done)
4. Підвищення і зниження температури.
5. Дисплей
6. Кнопка вибору типу їжі
7. Кнопка ручного налаштування температури.
8. Кнопка включення / вимикання.





УКРАЇНСЬКА

3. КОМПОНЕНТИ ПРИСТРОЮ

- Дістаньте пристрій з коробки.
- Зніміть весь пакувальний матеріал. Збережіть оригінальну коробку.
- Переконайтеся, що всі компоненти включені в комплект поставки і знаходяться в хорошому стані, в іншому випадку негайно зв'яжіться з офіційним сервісним центром Secotec.
- Очищайте пластини м'якою вологою тканиною.
- Ретельно витріть усі частини пристрою тканиною або паперовим рушником.
- Для досягнення найкращих результатів злегка змастіть пластини невеликою кількістю рослинного масла або кулінарного спрею.

УВАГА: при першому нагріванні пристрою, може з'явитися легкий запах гару і дим. Це пов'язано із залишками виробничих матеріалів і не впливає на роботу пристрою.

4. ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИСТРОЮ

1. Підключіть вилку пристрою до джерела живлення. Пристрій подасть звуковий сигнал, і всі індикатори засвітаються один раз. Індикатор вимикача живлення блимне один раз.
2. Натисніть кнопку живлення, пристрій подасть звуковий сигнал. Пристрій почне нагріватися, і дисплей загориться відповідним чином при досягненні оптимальної робочої температури (220 оС). Процес нагріву займе близько 5 хвилин.
3. Після закінчення розігріву пристрій видасть 3 звукові сигнали. Індикатор живлення згасне, а індикатор START загориться.
4. Помістіть продукти всередину гриля і виберіть бажану програму або встановіть бажану температуру вручну. Як тільки процес приготування почнеться, різні рівні приготування загоряться відповідним чином.
5. На екрані дисплея відобразиться зворотний відлік хвилин, що залишилися до моменту приготування їжі (тільки якщо обрана програма).
6. Коли їжа буде приготовлена, пристрій видасть 3 звукові сигнали і перестане нагріватися. Індикатор живлення буде безперервно блимати, інші індикатори перестануть працювати (тільки коли обрана програма).
7. Використовуйте ручку, щоб відкрити гриль, і за допомогою жаростійкої лопатки зніміть продукти.
8. Закінчивши приготування, вийміть вилку з розетки і залиште гриль відкритим, поки він не охолоне.





УВАГА: ніколи не використовуйте металеві щипці або ніж для видалення продуктів, так як вони можуть пошкодити антипригарне покриття.

ПРОГРАМИ ГРИЛЯ

СТЕЙК:

- Натисніть кнопку програми приготування стейків, гриль подасть один звуковий сигнал.
- Почнуть блимати 3 індикатора рівня приготування на грилі.
- Виберіть бажаний рівень гриля за допомогою кнопок + і -.
- Гриль автоматично включиться приблизно через 10 секунд.
- Після того, як стейк буде поміщений на нагрівальну пластину, загориться індикатор для приготування стейка, і гриль видасть 3 звукові сигнали, коли стейк буде готовий. Решта світлові індикатори згаснуть.

КОВБАСНІ ВИРОБИ

- Натисніть кнопку програми приготування ковбасних виробів, гриль видасть один звуковий сигнал.
- Почнуть блимати 3 індикатора рівня приготування на грилі.
- Виберіть бажаний рівень гриля за допомогою кнопок + і -.
- Гриль автоматично включиться приблизно через 10 секунд.
- Після закінчення програми індикатор програми приготування ковбасних виробів, буде блимати, гриль видасть 3 звукові сигнали, індикатор живлення блимне, а інші індикатори згаснуть.

РИБА

- Натисніть кнопку програми приготування риби, гриль видасть один звуковий сигнал.
- Почнуть блимати 3 індикатора рівня приготування на грилі.
- Виберіть бажаний рівень гриля за допомогою кнопок + і -.
- Гриль автоматично включиться приблизно через 10 секунд.
- Після закінчення програми приготування риби блимне, гриль видасть 3 звукові сигнали, індикатор живлення блимає, а інші індикатори згаснуть.

СЕНДВІЧ

- Натисніть кнопку програми приготування сендвічів, гриль подасть один звуковий сигнал.
- Почнуть блимати 3 індикатора рівня приготування на грилі.
- Виберіть бажаний рівень гриля за допомогою кнопок + і -.
- Гриль автоматично включиться приблизно через 10 секунд.
- Після закінчення програми індикатор програми приготування сендвічів блимне, а гриль видасть звуковий сигнал 3 рази, індикатор живлення блимне, а інші індикатори згаснуть.



УКРАЇНСЬКА

БУРГЕР

- Натисніть кнопку програми приготування бургерів, гриль подасть один звуковий сигнал.
- З індикатора рівня приготування на грилі.
- Виберіть бажаний рівень гриля за допомогою кнопок + і -.
- Гриль автоматично включиться приблизно через 10 секунд.
- Після закінчення програми індикатор програми приготування бургера заблимає, і гриль видасть звуковий сигнал 3 рази, індикатор живлення блимає, а інші індикатори згаснуть.

КНОПКА РУЧНОГО УПРАВЛІННЯ

- Натисніть кнопку ручного управління, пристрій подасть один звуковий сигнал.
- На екрані відобразиться 200 оС.
- Використовуйте кнопки + і -, щоб встановити температуру відповідно до особистих переваг.
- Діапазон температур від 150 °С до 230 °С з інтервалом 10 °С.

ПРИМІТКА: щоб вийти з запущеної програми гриля, утримуйте кнопку живлення, утримуючи кілька секунд.

СМАРТ ПРОГРАМИ

СМАРТ ПРОГРАМА	ТЕМПЕРАТУРА	СЕРЕДНЕ ПРОСМАЖЕННЯ	СЕРЕДНЄ-ПОВНЕ ПРОСМАЖЕННЯ	ПОВНА ГОТОВНІСТЬ
Стейк	230 °С	2 хвилини 30 секунд	3 хвилини 30 секунд	5 хвилин
Ковбасні вироби	220 °С	3 хвилини	5 хвилин	7 хвилин
Риба	200 °С	/	4 хвилини 30 секунд	6 хвилин
Сендвіч	210 °С	2 хвилини 30 секунд	3 хвилини 30 секунд	4 хвилини 30 секунд
Бургер	220 °С	3 хвилини	4 хвилини	5 хвилин

ПРИМІТКА: пристрій оснащений системою захисту, яка автоматично відключає гриль при виявленні несправності або його ненормальної роботи.

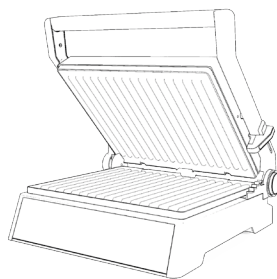
ВИКОРИСТАННЯ КОНТАКТНОГО ГРИЛЯ

Пристрій можна використовувати в якості контактного гриля для швидкого і ефективного приготування на грилі шматків м'яса без кісток, так як обидві сторони продукту готуються одночасно.





- Під час використання гриль і покладіть на нижню пластину шматки м'яса без кісток, гамбургери або будь-які інші тонкі шматки м'яса, які потрібно приготувати.
- Закрийте гриль і притисніть верхню пластину до нижньої за допомогою ручки. Верхня пластина повинна бути повністю опущена, щоб на приготованих продуктах залишилися сліди гриля.
- Коли їжа приготовлена, відкрийте гриль за ручку і видаліть їжу жароміцної лопаткою.
- Після закінчення приготування відключіть вилку від джерела живлення та залиште гриль відкритим, поки він не охолоне.



УВАГА: ніколи не використовуйте металеві щипці або ніж для зняття продуктів з гриля, так як вони можуть пошкодити антипригарне покриття.

ВИКОРИСТАННЯ ГРИЛЬ-ТОСТЕРУ

- Після попереднього нагрівання пристрою встановіть бажану температуру або програму гриля.
- Покладіть бутерброд, хліб або кесаділью на нижню тарілку задньою стороною.
- Закрийте гриль і притисніть верхню пластину до нижньої за ручку. Верхня пластина повинна бути повністю опущена, щоб бутерброди, хліб та інші подібні продукти готувалися правильно і рівномірно.
- Коли сендвіч або хліб приготовлені, відкрийте гриль за ручку і зніміть продукти за допомогою жаростійкої лопатки.

ВИКОРИСТАННЯ ПРИСТРОЮ ЯК ВІДКРИТОГО ГРИЛЯ

Гриль можна використовувати в повністю відкритому, рівному положенні. Верхня пластина відкривається і вирівнюється з нижньої пластиною. Це положення дозволяє готувати більш різноманітні страви без змішування смаків, наприклад, рибу на одній пластині, а м'ясо на іншій, а також дозволяє готувати різні види страв з різним часом приготування.

Візьміться за ручку гриля лівою рукою, утримуючи кнопку відкриття на 180 градусів правою рукою і підніміть верхню пластину за ручку до повного відкриття.



УКРАЇНСЬКА

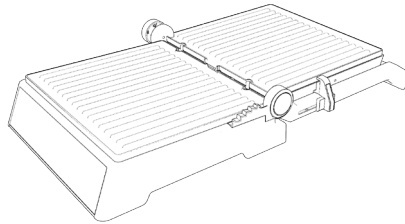
- Використовуйте гриль в цьому положенні для приготування гамбургерів, стейків, птиці, риби або овочів.
- Помістіть їжу для приготування на верхню або нижню тарілку.

ПРИМІТКА: не рекомендується використовувати гриль для приготування курки на кістки.

- Щоб закрити гриль в початкове положення, просто візьміться за ручку і поверніть верхню пластину в закрите положення.

ЗНЯТТЯ ПЛАСТИН

- Завжди давайте пристрою повністю охолонути, перш ніж торкатися до його корпусу або пластин.
- Відкривайте гриль до тих пір, поки вона не стане повністю плоскою.
- Натисніть кнопку розблокування пластини, розташовану на лівій стороні гриля.
- Візьміться за пластину рукою і потягніть за неї, щоб зняти.
- Повторіть ці кроки з іншою пластиною.



МІСЦЕ ЗБЕРІГАННЯ

- Перед зберіганням відключіть пристрій від мережі.
- Перед зберіганням переконаєтесь, що гриль охолов і висох.
- Шнур живлення можна обернути навколо нижньої частини підстави для більш зручного зберігання.

5. ОЧИЩЕННЯ І ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

- Завжди вимикайте пристрій і відключайте його від мережі після кожного використання і перед очищенням.
- Дайте пристрою охолонути перед чищенням і зберіганням.
- Якщо до пластин прилипла їжа, налейте кілька крапель мильної води для розм'якшення залишків їжі, а потім видаліть їх неабразивною губкою або паперовим рушником.





- Для очищення поверхні пристрою використовуйте м'яку вологу тканину.
- Не занурюйте пристрій у воду або іншу рідину.
- Не використовуйте абразивні губки, порошки або засоби для чищення.
- Не мийте пристрій в посудомийній машині.
- Виймайте і спорожняйте піддон для збору жиру після кожного використання і мийте піддон в теплій мильній воді. Ретельно промийте і висушіть чистою м'якою тканиною і встановіть на місце.
- Знімні пластини можна мити в посудомийній машині.

6. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель: Rock'nGrill Smart

Код моделі: 03067

Потужність 2000 Вт

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

Зроблено в Китаї | Розроблено в Іспанії

7. УТИЛІЗАЦІЯ СТАРИХ ЕЛЕКТРИЧНИХ ВИРОБІВ



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 містяться в них, а також мінімізувати можливі перешкоди на здоров'я людини і навколишнє середовище. Перекреслений символ «кошик для сміття» на виробі нагадує вам про ваш обов'язок правильно утилізувати прилад. Якщо пристрій має вбудовану батарею або використовує акумулятори, їх слід винести з приладу і утилізувати відповідним чином. Споживачі повинні зв'язатися із місцевою владою або роздрібним продавцем для отримання інформації щодо правильної утилізації старих приладів і / або їх батарей.



УКРАЇНСЬКА

8. СЕРВІСНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ І ГАРАНТІЯ

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

Гарантія не поширюється на наступні ситуації:

- Продукт використовувався в цілях, відмінних від призначених для нього, використовувався неправильно, піддавався падінню, впливу вологи, зануренню в рідкі або корозійні речовини, а також іншим несправностям, пов'язаних з впливом покупця.
- Продукт був розібраний, модифікований або відремонтований 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


Smart Group

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

№ тел.: 0 800 300 245

ИНСТРУКЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОЙ ЭКСПЛУАТАЦИИ

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

1. Убедитесь, что напряжение сети соответствует напряжению, указанному на паспортной табличке устройства и что розетка заземлена.
2. Это устройство предназначено только для домашнего использования. Он не предназначен для коммерческого или промышленного использования.
3.  Во время и после работы гриль может сильно нагреваться. Используйте перчатки или другие удобные защитные приспособления, чтобы избежать ожогов и травм.
4. Устанавливайте гриль на сухую, устойчивую, плоскую, термостойкую поверхность.
5. На поверхностях, где тепло может вызвать повреждения поверхности, рекомендуется использовать изолирующий коврик.
6. Не погружайте шнур, вилку или любую несъемную часть устройства в воду или любую другую жидкость, а также не подвергайте электрические соединения контактам с водой. Убедитесь, что ваши руки сухие перед тем, как брать в руки электровилку или включать устройство.
7. Не перекручивайте, не сгибайте, не натягивайте и не повреждайте кабель питания любым способом. Защищайте



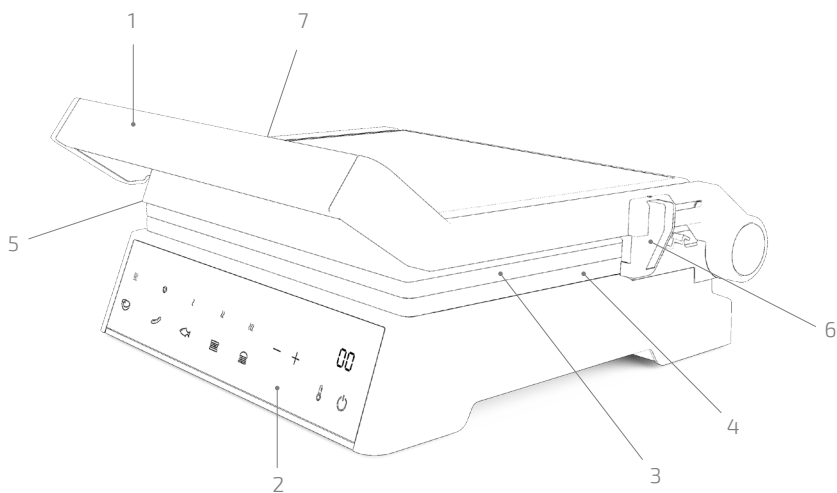
РУССКИЙ

его от острых углов и источников тепла. Не позволяйте ему касаться горячих поверхностей. Не позволяйте кабелю свисать с края рабочей поверхности или столешницы.

8. Не используйте устройство на открытом воздухе, на газовой или электрической плите или рядом с ней, в печах с подогревом или вблизи открытого огня.
9. Не эксплуатируйте устройство после его падения или любой другой неисправности.
10. 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.
11. Не эксплуатируйте устройство с удлинителем.
12. Необходимо предельная аккуратность при переносе устройства.
13. Выключайте и отключайте устройство от сети, когда он не используется и перед его чисткой. Тяните за вилку, а не за кабель, чтобы отсоединить устройство от розетки.
14. Не используйте какие-либо аксессуары, которые не были рекомендованы компанией Secotec, так как они могут вызвать повреждения устройства или нанести физические травмы пользователю.
15. Устройство не предназначено для использования детьми, лицами с ограниченными физическими, чувствительными или умственными способностями, а также с недостатком опыта или знаний.

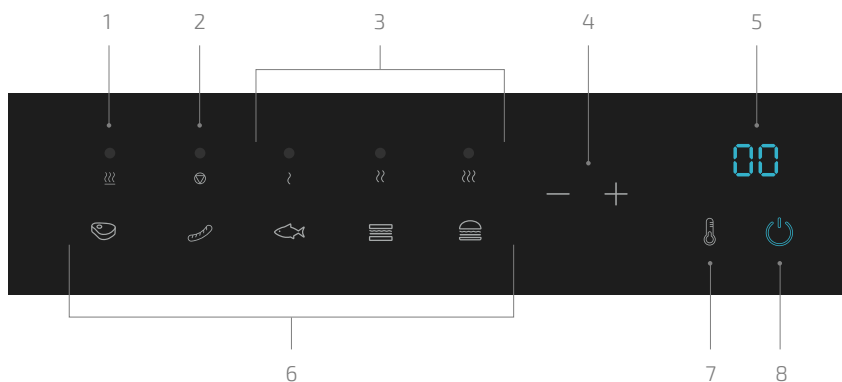
2. КОМПОНЕНТЫ УСТРОЙСТВА

1. Ручка
2. Панель управления
3. Верхняя нагревательная панель
4. Нижняя нагревательная панель
5. Кнопка разблокировки панелей
6. Блокиратор
7. Лоток для сбора жира



РУССКИЙ

1. Индикатор питания
2. Индикатор запуска
3. Индикатор уровня приготовления на гриле.
 - Средняя прожарка (Medium)
 - Средняя-полная прожарка (Medium-well)
 - Полная готовность (Well done)
4. Повышение и понижение температуры.
5. Дисплей
6. Кнопка выбора типа еды
7. Кнопка ручной настройки температуры.
8. Кнопка включения / выключения.



3. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Достаньте устройство из коробки.
- Снимите все упаковочные материалы. Сохраните оригинальную коробку.
- Убедитесь, что все компоненты включены в комплект поставки и находятся в хорошем состоянии, в противном случае немедленно свяжитесь с официальным сервисным центром Cecotec.
- Очищайте пластины мягкой влажной тканью.
- Тщательно вытрите все части устройства тканью или бумажным полотенцем.
- Для достижения наилучших результатов слегка смажьте пластины небольшим количеством растительного масла или кулинарного спрея

ВНИМАНИЕ: при первом нагревании устройства, может появиться легкий запах гари и дым. Это связано с остатками производственных материалов и не влияет на работу устройства.

4. ЭКСПЛУАТАЦИЯ УСТРОЙСТВА

1. Подключите вилку продукта к источнику питания. Устройство подаст звуковой сигнал, и все индикаторы мигнут один раз. Индикатор выключателя питания мигнет один раз.
2. Нажмите кнопку питания, устройство подаст звуковой сигнал. Устройство начнет нагреваться, и дисплей загорится соответствующим образом при достижении оптимальной рабочей температуры (220 °C). Процесс нагрева займет около 5 минут.
3. По окончании разогрева устройство издаст 3 звуковых сигнала. Индикатор питания погаснет, а индикатор START загорится.
4. Поместите продукты внутрь гриля и выберите желаемую программу или установите желаемую температуру вручную. Как только процесс приготовления начнется, различные уровни приготовления загорятся соответствующим образом.
5. На экране дисплея отобразится обратный отсчет минут, оставшихся до момента приготовления пищи (только если выбрана программа).
6. Когда еда будет приготовлена, устройство издаст 3 звуковых сигнала и перестанет нагреваться. Индикатор питания будет непрерывно мигать, остальные индикаторы перестанут работать (только когда выбрана программа).
7. Используйте ручку, чтобы открыть гриль, и с помощью жаропрочной лопатки снимите продукты.
8. Закончив приготовление, выньте вилку из розетки и оставьте гриль открытым, пока он не остынет.



РУССКИЙ

ВНИМАНИЕ: никогда не используйте металлические щипцы или нож для удаления продуктов, так как они могут повредить антипригарное покрытие.

ПРОГРАММЫ ГРИЛЯ

СТЕЙК:

- Нажмите кнопку программы приготовления стейков, гриль подаст один звуковой сигнал.
- Начнут мигать 3 индикатора уровня приготовления на гриле.
- Выберите желаемый уровень гриля с помощью кнопок + и -.
- Гриль автоматически включится примерно через 10 секунд.
- После того, как стейк будет помещен на нагревательную пластину, загорится индикатор для приготовления стейка, и гриль издаст 3 звуковых сигнала, когда стейк будет готов. Остальные световые индикаторы погаснут.

КОЛБАСНЫЕ ИЗДЕЛИЯ:

- Нажмите кнопку программы приготовления колбасных изделий, гриль издаст один звуковой сигнал.
- Начнут мигать 3 индикатора уровня приготовления на гриле.
- Выберите желаемый уровень гриля с помощью кнопок + и -.
- Гриль автоматически включится примерно через 10 секунд.
- По окончании программы индикатор программы приготовления колбасных изделий, будет мигать, гриль издаст 3 звуковых сигнала, индикатор питания мигнет, а остальные индикаторы погаснут.

РЫБА:

- Нажмите кнопку программы приготовления рыбы, гриль издаст один звуковой сигнал.
- Начнут мигать 3 индикатора уровня приготовления на гриле.
- Выберите желаемый уровень гриля с помощью кнопок + и -.
- Гриль автоматически включится примерно через 10 секунд.
- По окончании программы приготовления рыбы мигнет, гриль издаст 3 звуковых сигнала, индикатор питания будет мигать, а остальные индикаторы погаснут.

СЭНДВИЧ :

- Нажмите кнопку программы приготовления сэндвичей, гриль подаст один звуковой сигнал.
- Начнут мигать 3 индикатора уровня приготовления на гриле.
- Выберите желаемый уровень гриля с помощью кнопок + и -.
- Гриль автоматически включится примерно через 10 секунд.
- По окончании программы индикатор программы приготовления сэндвичей мигнет, а гриль издаст звуковой сигнал 3 раза, индикатор питания мигнет, а остальные индикаторы погаснут.



БУРГЕР

- Нажмите кнопку программы приготовления бургеров, гриль подаст один звуковой сигнал.
- 3 индикатора уровня приготовления на гриле.
- Выберите желаемый уровень гриля с помощью кнопок + и -.
- Гриль автоматически включится примерно через 10 секунд.
- По окончании программы индикатор программы приготовления бургера замигает, и гриль издаст звуковой сигнал 3 раза, индикатор питания будет мигать, а остальные индикаторы погаснут.

КНОПКА РУЧНОГО УПРАВЛЕНИЯ

- Нажмите кнопку ручного управления, устройство подаст один звуковой сигнал.
- На экране отобразится 200 °C.
- Используйте кнопки + и -, чтобы установить температуру в соответствии с личными предпочтениями.
- Диапазон температур от 150 °C до 230 °C с интервалом 10 °C.

ПРИМЕЧАНИЕ: чтобы выйти из запущенной программы гриля, удерживайте кнопку питания нажатой несколько секунд.

СМАРТ ПРОГРАММЫ

СМАРТ ПРОГРАММА	ТЕМПЕРАТУРА	СРЕДНЯЯ ПРОЖАРКА	СРЕДНЯЯ-ПОЛНАЯ ПРОЖАРКА	ПОЛНАЯ ГОТОВНОСТЬ
Стейк	230 °C	2 минуты 30 секунд	3 минуты 30 секунд	5 минут
Колбасные изделия	220 °C	3 минуты	5 минут	7 минут
Рыба	200 °C	/	4 минуты	6 минут
Сэндвич	210 °C	2 минуты	3 минуты	4 минуты
Бургер	220 °C	3 минуты	4 минуты	5 минут

ПРИМЕЧАНИЕ: устройство оснащено системой защиты, которая автоматически отключает гриль при обнаружении неисправности или ненормальной его работы.

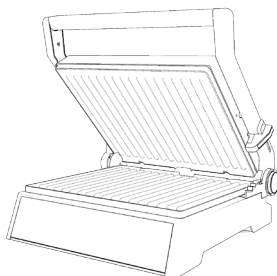


РУССКИЙ

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КОНТАКТНОГО ГРИЛЯ

Устройство можно использовать в качестве контактного гриля для быстрого и эффективного приготовления на гриле кусков мяса без костей, так как обе стороны продукта готовятся одновременно.

- Откройте гриль и положите на нижнюю пластину куски мяса без костей, гамбургеры или любые другие тонкие куски мяса, которые нужно приготовить.
- Закройте гриль и прижмите верхнюю пластину к нижней при помощи ручки. Верхняя пластина должна быть полностью опущена, чтобы на приготовленных продуктах остались следы гриля.
- Когда пища приготовлена, откройте гриль за ручку и удалите пищу жаропрочной лопаткой.
- По окончании приготовления отключите вилку от сетевой розетки и оставьте гриль открытым, пока он не остынет.



ВНИМАНИЕ: никогда не используйте металлические щипцы или нож для снятия продуктов с гриля, так как они могут повредить антипригарное покрытие.



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГРИЛЬ-ТОСТЕРА

- После предварительного нагрева устройства установите желаемую температуру или программу гриля.
- Положите бутерброд, хлеб или кесадилью на нижнюю тарелку задней стороной.
- Закройте гриль и прижмите верхнюю пластину к нижней за ручку. Верхняя пластина должна быть полностью опущена, чтобы бутерброды, хлеб и другие подобные продукты готовились правильно и равномерно.
- Когда сэндвич или хлеб приготовлены, откройте гриль за ручку и снимите продукты с помощью жаропрочной лопатки.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА В КАЧЕСТВЕ ОТКРЫТОГО ГРИЛЯ

Гриль можно использовать в полностью открытом, ровном положении. Верхняя пластина открывается и выравнивается с нижней пластиной.

Это положение позволяет готовить более разнообразные блюда без смешивания вкусов, например, рыбу на одной пластине, а мясо на другой, а также позволяет готовить разные виды блюд в разном времени приготовления.

- Возьмитесь за ручку гриля левой рукой, удерживая нажатой кнопку открывания на 180° правой рукой и поднимите верхнюю пластину за ручку до полного открытия.
- Используйте гриль в этом положении для приготовления гамбургеров, стейков, птицы, рыбы или овощей.
- Поместите пищу для приготовления на верхнюю или нижнюю пластину.

ПРИМЕЧАНИЕ: не рекомендуется использовать гриль для приготовления курицы на кости.

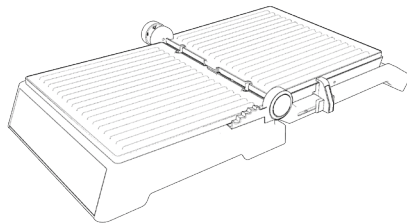
- Чтобы закрыть гриль в исходное положение, просто возьмитесь за ручку и верните верхнюю пластину в закрытое положение.

СНЯТИЕ ПЛАСТИН

- Всегда давайте устройству полностью остыть, прежде чем прикасаться к его корпусу или пластине.
- Открывайте гриль до тех пор, пока его поверхность не станет полностью плоской.
- Нажмите кнопку разблокировки пластины, расположенную на левой стороне гриля.
- Возьмитесь за пластину рукой и потяните за нее, чтобы снять.
- Повторите эти шаги с другой пластиной.



РУССКИЙ



МЕСТО ХРАНЕНИЯ

- Перед хранением отключите устройство от сети.
- Перед хранением убедитесь, что гриль остыл и высох.
- Шнур питания можно обернуть вокруг нижней части основания для более удобного хранения.

5. ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Всегда выключайте устройство и отключайте его от сети после каждого использования и перед очисткой.
- Дайте устройству остыть перед чисткой и хранением.
- Если к пластинам прилипла еда, налейте несколько капель мыльной воды для размягчения остатков пищи, а затем удалите их неабразивной губкой или бумажным полотенцем.
- Для очистки внешней поверхности устройства используйте мягкую влажную ткань.
- Не погружайте устройство в воду или другую жидкость.
- Не используйте абразивные губки, порошки или чистящие средства.
- Не мойте устройство в посудомоечной машине.
- Вынимайте и опорожняйте поддон для сбора жира после каждого использования и мойте поддон в теплой мыльной воде. Тщательно промойте и высушите чистой мягкой тканью и установите на место.
- Съемные пластины можно мыть в посудомоечной машине.

6. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель: Rock'nGrill Smart

Код модели: 03067

Мощность: 2000 Вт

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

Сделано в Китае | Разработано в Испании



7. 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.

8. СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ГАРАНТИЯ

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

Гарантия не распространяется на следующие ситуации:

- Продукт использовался в целях, отличных от предназначенных для него, использовался неправильно, подвергался падению, воздействию влаги, погружению в жидкие или коррозионные вещества, а также другим неисправностям, связанным с воздействием покупателя.
- Продукт был разобран, модифицирован или отремонтирован лицами, не уполномоченными официальной службой технической поддержки Cecotec.
- Неисправности, возникающие в результате износа его расходных или запасных частей из-за постоянного использования.

Гарантийное обслуживание покрывает все производственные дефекты вашего устройства в течение 2 лет, в соответствии с действующим законодательством, за исключением расходных деталей. В случае неправильного использования гарантия не распространяется. Если в любой момент вы обнаружите какие-либо проблемы с вашим продуктом или у вас возникнут какие-либо сомнения, обращайтесь в Официальный сервисный центр Cecotec

Smart Group

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


№ тел.: 0 800 300 245



ENGLISH

SAFETY INSTRUCTIONS

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

1. Make sure that the mains voltage matches the voltage stated on the rating label of the appliance and that the wall outlet is grounded.
2. This product is designed only for household use.
3.  During and after operation, the appliance is likely to get very hot. Use gloves or other convenient protection accessories in order to avoid burns and injuries.
4. Always use the grill on a flat, dry, stable and heat-resistant surface.
5. On surfaces where heat may cause a problem, an insulating mat is recommended.
6. 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.
7. Do not twist, bend, strain, or damage the power cord in any way. Protect it from sharp edges and heat sources. Do not let it touch hot surfaces. Do not let the cord hang over the edge of the working surface or countertop.



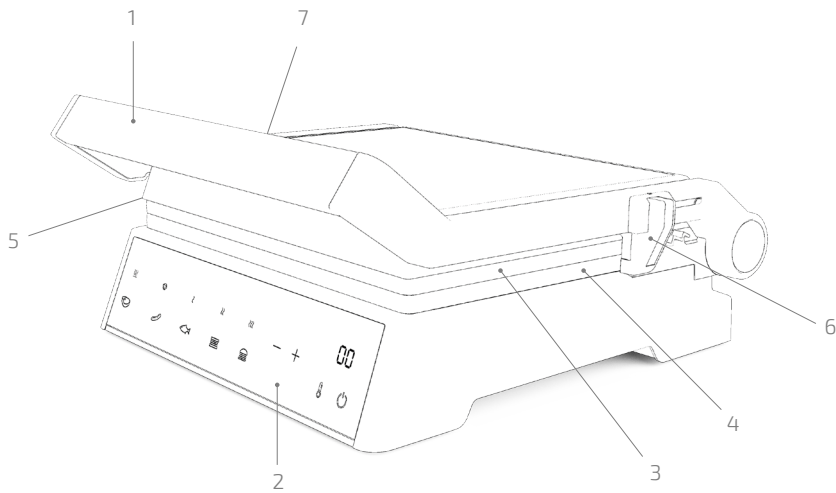
8. Do not operate the appliance outdoors, on or near a gas or electric hob, in heated ovens or near open flames
9. Do not operate the device after it has been dropped or after it malfunctions.
10. Check the power cord regularly for visible damage. If the cord is damaged, it must be replaced by the official Technical Support Service of Cecotec in order to avoid any type of danger.
11. Do not use this appliance with an extension cord.
12. Extreme caution must be taken when moving the appliance.
13. 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 and not the cord to disconnect it.
14. Do not use accessories not provided or suggested by Cecotec, as these could cause damage to the product or result in risk.
15. The appliance is not intended to be used by children, persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge.



ENGLISH

2. PARTS AND COMPONENTS

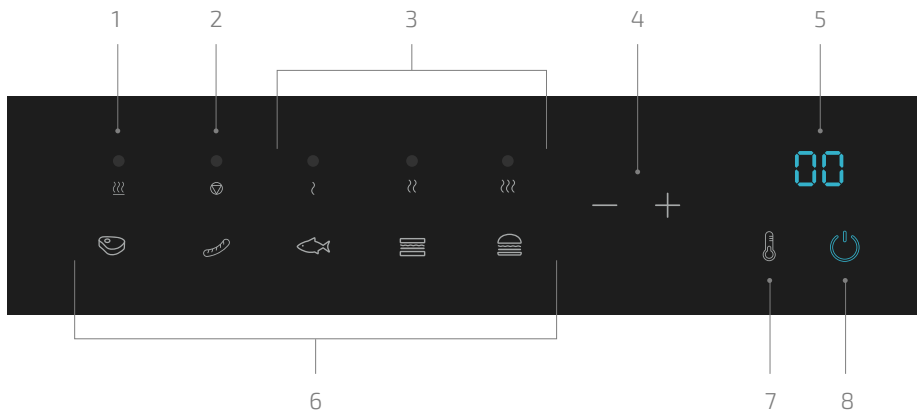
1. Handle
2. Control panel
3. Top plate
4. Bottom plate Plate
5. release button Safety
6. lock
7. Fat-drip tray





ENGLISH

1. Power indicator
2. Start indicator
3. Grilling level indicator
 - Medium
 - Medium-well
 - Well done
4. Temperature increase and decrease
5. Display
6. Food-type button
7. Manual temperature button
8. On/off button





ENGLISH

3. BEFORE USE

- Take the product out of the box.
- Remove all packaging materials. Keep the original box.
- Make sure all the components are included and in good conditions, otherwise, contact immediately the official Technical Support Service of Cecotec.
- Clean the plates with a soft, dampened cloth.
- Dry thoroughly all parts of the device with a cloth or paper towel.
- For best results, lightly coat the cooking plates with a little cooking oil or cooking spray.

WARNING: A slight odour and smoke might appear when heating the device for the first time. This is due to manufacturing materials residues and does not affect the appliance's operating.

4. OPERATION

1. Connect the product's plug to a power supply. The product will beep and all the lights will flash on. The power switch light will flash on.
2. Press the power button, the product will begin to warm up and the display will light up accordingly as it reaches optimum operating temperature (220 °C). This heating process will take about 5 minutes.
3. When the warm up is completed, the product will beep 3 times. The power light will switch off and the START light will light up.
4. Put the food inside the grill and select the desired program or set the desired temperature manually. Once the cooking process has begun, the different levels of cooking will light up accordingly.
5. The display screen will show the minute countdown left for the food to be cooked (only when a program is selected).
6. When food is cooked, the product will beep 3 times and stop heating. The power light will flash continuously, the rest of the lights will stop operating (only when a program is selected).
7. Use the handle to open the grill and use a heatproof spatula to remove food.
8. Once you have finished cooking, disconnect the plug from the wall outlet and leave the unit open until it cools down.

WARNING: Never use metal tongs or a knife to remove food as these can cause damage to the non-stick coating.





GRILLING PROGRAMS

STEAK:

- Press the steak button, the product will beep once.
- The 3 grilling level indicators will flash
- Select the desired grilling level with the + and - buttons.
- The grill will start automatically after 10 seconds approx.
- Once the steak is placed on the grill, the steak light will light up, and the product will beep 3 times when the steak is finished. The rest of the light indicators will turn off.

SAUSAGES:

- Press the sausage button, the product will beep once.
- The 3 grilling level indicators will flash
- Select the desired grilling level with the + and - buttons.
- The grill will start automatically after 10 seconds approx.
- Once the program is finished the sausage indicator will flash and the product will beep 3 times, the power indicator will flash and the rest of the lights will switch off.

FISH:

- Press the fish roasting button, the product will beep once.
- The 3 grilling level indicators will flash
- Select the desired grilling level with the + and - buttons.
- The grill will start automatically after 10 seconds approx.
- Once the program is finished, the fish roasting indicator will flash and the product will beep 3 times, the power light will flash and the rest of the lights will switch off.

SANDWICH:

- Press the sandwich button, the product will beep once.
- The 3 grilling level indicators will flash
- Select the desired grilling level with the + and - buttons.
- The grill will start automatically after 10 seconds approx.
- Once the program is finished, the sandwich baking indicator will flash and the product will beep 3 times, the power light will flash and the rest of the lights will switch off.

BURGER:

- Press the burger button, the product will beep once.
- The 3 grilling level indicators will flash



ENGLISH

- Select the desired grilling level with the + and - buttons.
- The grill will start automatically after 10 seconds approx.
- Once the program is finished, the burger indicator will flash and the product will beep 3 times, the power light will flash and the rest of the lights will switch off.



MANUAL BUTTON:

- Press the manual button, the product will beep once.
- The screen will display 200 °C.
- Use the + and - buttons to set the temperature according to personal preference.
- The temperature ranges from 150 °C to 230 °C in 10 °C intervals.

NOTE: To exit a grilling program once it has started, hold the power button pressed for a few seconds.

SMART PROGRAM

SMART PROGRAM	TEMPERATURE	MEDIUM	MEDIUM WELL	WELL DONE
Steak	230 °C	2 minutes and 30 seconds	3 minutes and 30 seconds	5 minutes
Sausages	220 °C	3 minutes	5 minutes	7 minutes
Fish	200 °C	/	4 minutes and 30 seconds	6 minutes
Sandwich	210 °C	2 minutes and 30 seconds	3 minutes and 30 seconds	4 minutes and 30 seconds
Burger	220 °C	3 minutes	4 minutes	5 minutes

NOTE: The device features a safety protection system that turns off the grill automatically when malfunction or abnormal operation is detected.

USING THE CONTACT GRILL

The device can be used as a contact grill for grilling boneless pieces of meat in a fast and efficient way, as both sides of food are cooked at the same time.

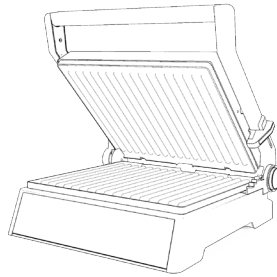
- Open the grill and place boneless pieces of meat, burgers or any other thin cuts of meat to be cooked on the bottom plate.





ENGLISH

- Close the grill and press down the top plate by the handle. The top plate must be fully lowered for the cooked food to have grill marks.
- When food is cooked, use the handle to open the grill and use a heatproof spatula to remove food.
- Once you have finished cooking, disconnect the plug from the wall outlet and leave the unit open until it cools down.



WARNING: Never use metal tongs or a knife to remove food as these can cause damage to the non-stick coating.

USING THE GRILL TOASTER

- Once the device has preheated, set the desired grilling temperature or program.
- Place the sandwich, bread or quesadilla on the bottom plate, towards the back.
- Close the grill and press down the bottom plate by the handle. The top plate must be fully lowered for sandwiches, bread and other similar foods to be cooked properly and evenly.
- When the sandwich or bread is cooked, use the handle to open the grill and use a heatproof spatula to remove food.

USING THE DEVICE AS AN OPEN GRILL

The grill can be used in a completely opened, flat position. The top plate is opened and levelled with the lower plate. This position allows cooking greater variety of food without mixing flour, for example, fish on one plate and meat on the other, and allows cooking different types of food for different cooking times.



ENGLISH

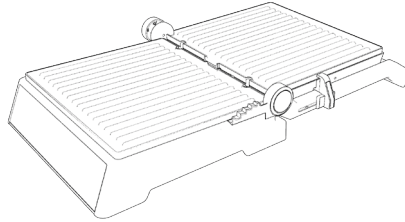
- Hold the grill's handle with your left hand, hold pressed the 180° opening button with your right hand and lift the top plate by the handle until completely opened.
- Use the grill in this position to cook burgers, steak, poultry, fish or vegetables.
- Place the food to cook over the top or bottom plate.

NOTE: It is not recommended to use the grill to cook bone-in chicken.

- To close the grill back to its original position, just hold from the handle and bring the top plate back to the closed position.

REMOVING THE COOKING PLATES

- Always allow the device to cool completely down before touching its body or plates.
- Open the grill until left in a completely flat position
- Press the plate release button located on the left side of the product.
- Hold the plate with your hand and pull from it to remove it.
- Repeat these steps with the other plate.



STORAGE

- Unplug the device before storage.
- Make sure the grill is cool and dry before storing it.
- The power cord can be wrapped around the bottom of the base for a more comfortable storage.

5. CLEANING AND MAINTENANCE

- Always turn off and unplug the appliance after each use and before cleaning.
- Allow the appliance to cool down before cleaning and storing.
- If there is food stuck to the plates, pour some drops of soapy water for food rests to soften and then use a non-abrasive sponge or paper towel to remove them.





- Use a soft, dampened cloth to clean the product's outside surface.
- Do not immerse the appliance in water or other liquid.
- Do not use abrasive scouring pads, powders or cleaners.
- Do not wash the device in the dishwasher.
- Remove and empty the fat drip tray after each use and wash the tray in warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly with a clean, soft cloth and replace.
- The removable plates are dishwasher safe.

6. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Product: Rock'n Grill Smart

Product reference: 03067

2000 W, 220-240 V~, 50/60 Hz

Made in China | Designed in España.

7. 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.

8. 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.



ENGLISH

- 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.



www.cecotec.es

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

PE01190927