

# cecotec

## PerfectSteak 4250 Stand

Barbacoa eléctrica/Electrical barbeque

Електричний гриль-барбекю на ніжках

/Электрический гриль-барбекю на ножках



Manual de instrucciones  
Instruction manual  
Інструкція з експлуатації  
Руководство по  
эксплуатации



## ÍNDICE

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

## INDEX

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

## ЗМІСТ

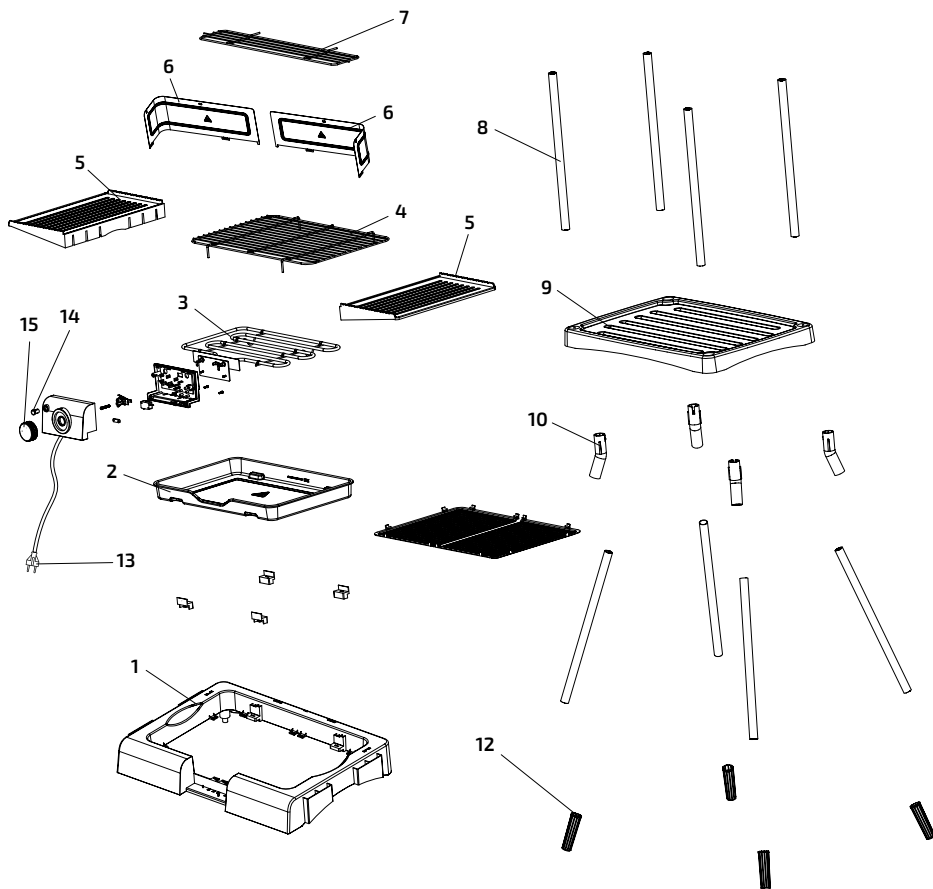
1. Компоненти пристрої	/ 05
2. Інструкція з безпечної експлуатації	/ 18
3. Перед першим використанням	/ 19
4. Сборка пристрою	/ 19
5. Робота пристрою	/ 21
6. Вирішення типових проблем	/ 22
7. Очищення та обслуговування пристрою	/ 22
8. Технічні характеристики	/ 22
9. Екологія і переробка	/ 22
10. Сервіс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

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Компоненты устройства	/ 26
2. Инструкция по безопасной эксплуатации	/ 28
3. Перед первым использованием	/ 29
4. Сборка устройства	/ 29
5. Работа устройства	/ 31
6. Решение типичных проблем	/ 32
7. Очистка и обслуживание устройства	/ 32
8. Технические характеристики	/ 32
9. Экология и переработка	/ 32
10. Сервисное обслуживание и гарантия	/ 33

# 1. PIEZAS Y COMPONENTES

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



**ES**

1. Cuerpo principal
2. Bandeja recoge grasas
3. Resistencias
4. Parrilla/grill
5. Bandejas laterales
6. Petos perimetrales
7. Bandeja superior
8. Patas superiores
9. Bandeja inferior
10. Codos de unión
11. Patas inferiores
12. Apoyo de las patas
13. Cable de alimentación
14. Indicador luminoso de temperatura
15. Selector de temperatura

**EN**

1. Main body
2. Fat-drip tray
3. Heating elements
4. Grid
5. Side trays
6. Containment perimeters.
7. Upper tray
8. Upper legs
9. Lower tray
10. Tube connectors
11. Lower legs
12. Legs support
13. Power cord
14. Temperature indicator light
15. Temperature dial

**UA**

1. Корпус пристрою
2. Піддон для жиру
3. Нагрівальні елементи
4. Решітка
5. Бокові піддони
6. Бічні екрани
7. Верхній лоток
8. Верхні ніжки
9. Нижній піддон
10. З'єднувачі трубок
11. Нижні ніжки
12. Тримачі ніжок
13. Кабель живлення
14. Світловий індикатор температури
15. Регулятор температури

## 2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

- Asegúrese de que el voltaje de red coincida con el voltaje especificado en la etiqueta de clasificación del producto y de que el enchufe tenga toma de tierra.
- Conecte el producto a una toma de corriente eléctrica adecuada para soportar la potencia del dispositivo.
- Este producto está diseñado para ser utilizado exclusivamente en el ámbito doméstico.
- Coloque el producto en una superficie seca, estable, plana y resistente al calor.
- Mantenga el producto alejado de fuentes de calor, luz solar directa, humedad y bordes afilados.
- Mantenga una distancia de seguridad mínima de 15 cm entre el producto y la pared u objetos inflamables como cortinas, ropa, tapicería, paños de cocina, etc.
- No sumerja el cable, el enchufe ni ninguna otra parte fija del producto en agua o cualquier otro líquido. No exponga las conexiones eléctricas al agua. Asegúrese de que tiene las manos completamente secas antes de tocar el enchufe o encender el producto.
- No ponga el producto en funcionamiento si tiene un cable o enchufe defectuoso o si no funciona correctamente. En caso de mal funcionamiento o avería contacte con el Servicio de Asistencia Técnica oficial de Cecotec.
- Este dispositivo no está diseñado para ser operado mediante temporizadores o mandos externos.
- Durante y tras su funcionamiento, el recipiente empleado podría estar muy caliente. Utilice guantes o cualquier otro tipo de accesorios de protección para evitar quemaduras y daños.
- Asegúrese de apagar el aparato y desconectar el cable de alimentación de la toma de corriente de la pared antes de proceder a limpiarlo o a cambiarlo de sitio.
- Distribuya el peso de los alimentos de forma uniforme sobre la parrilla.
- El peso máximo permitido por el producto es de 2 kg, asegúrese de no excederlo.
- El aparato no debe ser usado por niños desde 0 hasta 8 años. Este electrodoméstico puede ser usado por niños de 8 años de edad y mayores de 8 años si están continuamente supervisados.
- Este aparato puede ser usado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento si están supervisados o han recibido instrucción concerniente al uso del aparato de una forma segura y entienden los riesgos que este implica.
- Supervise a los niños para asegurarse de que no jueguen con el producto. Es necesario dar una supervisión estricta si el producto está siendo usado por o cerca de niños.

### 3. ANTES DE USAR

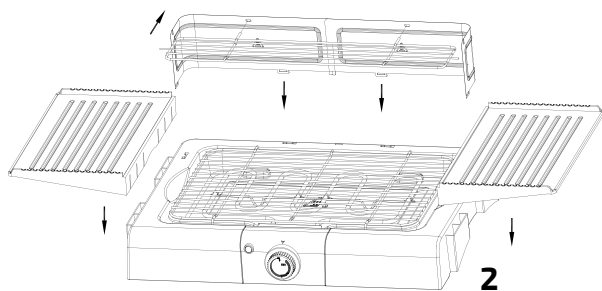
1. Saque el producto de la caja.
2. Retire todo el material del embalaje, así como las etiquetas y pegatinas del producto.
3. Utilice un paño suave y húmedo para limpiar la parrilla (4), la bandeja superior (7) y la bandeja recoge grasas (2).

**ADVERTENCIA:** al calentar el producto por primera vez podría producirse humo debido a los restos residuales de la fabricación. Asegúrese de que la parrilla y la bandeja recoge grasas están limpias y secas antes de poner el producto en funcionamiento.

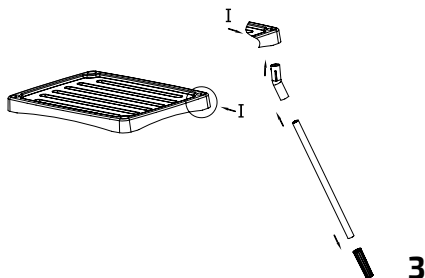
### 4. MONTAJE



1. Coloque el producto en una superficie plana, estable y seca.
2. Introduzca la bandeja recoge grasas en el cuerpo principal del producto.
3. Coloque la resistencia dentro de la bandeja recoge grasas.
4. Ponga la parrilla sobre la resistencia y la bandeja recoge grasas y ajústela a la medida deseada.

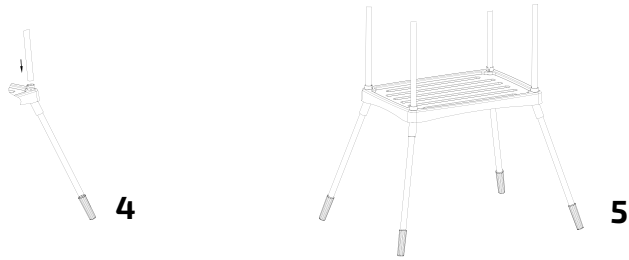


5. Introduzca las bandejas laterales en las guías laterales como se muestra en la figura 2. Presione ligeramente hasta que estén bien fijadas.
6. Introduzca los petos perimetrales en las guías traseras como se muestra en la figura 2. Presione ligeramente hasta asegurarse de que estén bien fijados.



7. Introduzca una de las patas inferiores en una de las partes del codo de unión y presione hasta que esté fijada correctamente. Repita este paso con las 3 patas restantes.
8. Cuando estén todas las patas encajadas correctamente en la bandeja inferior, coloque el producto sobre las patas superiores asegurándose de que estén alineadas con los agujeros situados en la parte inferior del producto para garantizar la estabilidad del producto.
9. Introduzca las patas superiores en los agujeros situados en la parte superior de la bandeja inferior. Repita este paso con las 3 patas superiores restantes y asegúrese de que estén encajadas correctamente.





10. Una vez estén todas las patas encajadas correctamente en la bandeja inferior, coloque el producto sobre las patas superiores asegurándose de que estén alineadas con los agujeros situados en la parte inferior del producto para garantizar la estabilidad del producto.

## 5. FUNCIONAMIENTO

- Una vez que el producto esté montado correctamente, llene la bandeja recoge grasas de agua hasta la marca "MAX".

**ADVERTENCIA:** asegúrese de llenar siempre la bandeja recoge grasas de agua durante el uso del dispositivo para evitar la aparición de llamas como consecuencia de la grasa de los alimentos.

- Seleccione la temperatura deseada en el termostato:
  - Temperatura media o baja para calentar alimentos.
  - Temperatura alta para cocinar de forma rápida o para asar.
- El indicador luminoso de temperatura se encenderá al configurar la temperatura y se apagará cuando el producto alcance la temperatura preconfigurada.
- Coloque los alimentos directamente en la parrilla.

**ADVERTENCIA:** no coloque platos, bandejas o papel de aluminio directamente sobre la parrilla.

- El tiempo de cocción de los alimentos variará según el grosor y el tipo de alimento.
- Se recomienda dar la vuelta a los alimentos durante el proceso de cocción.
- Cuando haya finalizado el proceso de cocción, recuerde girar el selector de temperatura a "0" y desconectar el cable de alimentación de la toma de corriente de la pared.

## 6. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

La resistencia incorpora un interruptor de seguridad que evita su funcionamiento fuera de la bandeja recoge grasas. En caso de no encenderse la resistencia, compruebe la conexión y asegúrese de que esté encajada adecuadamente en el bastidor.

## 7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Desconecte el producto y permita que se enfríe antes de comenzar la limpieza.
- No coja o transporte el dispositivo mientras esté caliente.
- No sumerja el producto en agua ni en ningún otro líquido.
- No utilice nunca detergentes fuertes, gasolina, abrasivos en polvo o cepillos metálicos para limpiar ninguna de las partes del producto.

## 8. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo: PerfectSteak 4250 Stand


Referencia del producto: 03049

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

Made in China | Diseñado en España

## 9. RECICLAJE DE ELECTRODOMÉSTICOS



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

El símbolo del contenedor tachado le recuerda su obligación de desechar este producto de forma correcta. Si el producto en cuestión cuenta con una batería o pila para su autonomía eléctrica, esta deberá extraerse antes de ser desechado y ser tratada a parte como un residuo de diferente categoría. Para obtener información detallada acerca de la forma más adecuada de desechar sus electrodomésticos y/o las correspondientes baterías, el consumidor deberá contactar con las autoridades locales.

## 10. GARANTÍA Y SAT

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

La garantía no cubrirá:

- Si el producto ha sido usado fuera de su capacidad o utilidad, maltratado, golpeado, expuesto a la humedad, sumergido en algún líquido o sustancia corrosiva, así como cualquier otra falta atribuible al consumidor.
- Si el producto ha sido desarmado, modificado o reparado por personas no autorizadas por

el SAT oficial de Cecotec.

- Si la incidencia ha sido originada por el desgaste normal de las piezas debido al uso. El servicio de garantía cubre todos los defectos de fabricación durante 2 años en base a la legislación vigente, excepto piezas consumibles. En caso de mal uso por parte del usuario el servicio de garantía no se hará responsable de la reparación.

Si en alguna ocasión detecta una incidencia con el producto o tiene alguna consulta, póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica oficial de Cecotec a través del número de teléfono **+34 96 321 07 28**.

## 2. SAFETY INSTRUCTIONS

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

- Make sure that the mains voltage matches the voltage stated on the rating label of the appliance and that the wall outlet is grounded.
- Connect the appliance to an adequate electrical power supply which holds the appliance's rated power.
- This product is designed only for household use.
- Place the appliance on a dry, stable, flat, heat-resistant surface.
- Keep the product away from heat sources, direct sunlight, humidity and sharp edges.
- A minimum safety distance of 15 cm should be kept between the product and the wall or flammable objects such as curtains, cloths, wall hangings, tea towels, etc.
- Do not immerse the cord, plug, or any non-removable part of the appliance in water or any other liquid, nor expose the electrical connections to water. Make sure your hands are dry before handling the plug or switching on the appliance.
- Check the power cord regularly for visible damage. If the cord is damaged, it must be replaced by the official Technical Support Service of Cecotec in order to avoid any type of danger.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote control.
- 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.
- Make sure the appliance is turned off and that the power cord is unplugged before cleaning or moving it to a different place.
- Weight must be distributed evenly on the grid.
- Do not exceed the product's maximum load: 2 kg.
- The appliance is not intended to be used by children under the age of 8. It can be used by children over the age of 8, as long as they are given continuous supervision.
- This appliance can be used by children aged 8 and above, and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, as long as they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance.
- Supervise young children to make sure that they do not play with the appliance. Close supervision is necessary when the appliance is being used by or near children.



### 3. BEFORE USE

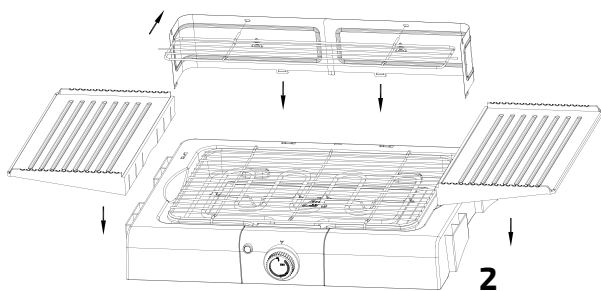
1. Take the product out of the box.
2. Remove all packaging materials and promotional labels or stickers from the product.
3. Clean the grid (4), the upper tray (7) and the fat-drip tray (2) with a soft dampened cloth.

**NOTE:** Smoke might be observed during first use due to residual wastes from manufacture. Make sure the grid and the fat-drip tray are clean and dry before operating.

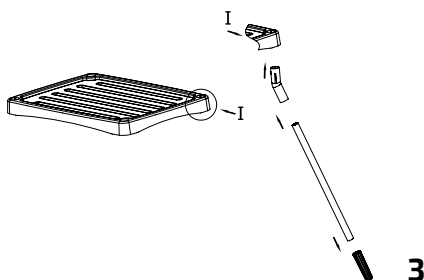
### 4. PRODUCT ASSEMBLY



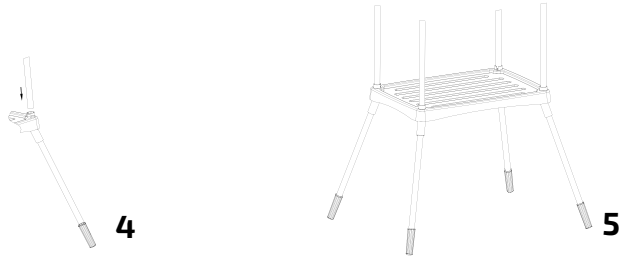
1. Place the product on a flat, stable and dry surface.
2. Introduce the fat-drip tray in the product's main body.
3. Place the heating elements inside the fat-drip tray.
4. Place the grid on top of the heating element and fat-drip tray and adjust it to the desired height.



5. Introduce the side trays in the side guides as it is shown on figure 2. Press slightly until they are properly fixed.
6. Introduce the containment perimeters in the back guides as it is shown on figure 2. Press slightly until they are properly fixed.



7. Introduce one of the lower legs into one of the tube connectors' ends until it is properly fixed. Repeat this step with the 3 other lower legs.
8. Once all the lower legs are fitted into the connector tubes, introduce one of the free tube connector ends into the lower tray. Repeat this step with the 3 other tube connectors.
9. Introduce the upper legs in the holes situated on the top part of the lower tray. Repeat this step with the 3 other upper legs and make sure they are properly fixed.



10. Once all the legs are properly fitted into the lower tray, place the appliance on top of the upper legs, align them with the holes located in the product's bottom part and fix it properly in order to ensure stability.

## 5. OPERATION

- Once the product is properly assembled, fill in the fat-drip tray with water up to the "MAX" mark.

**NOTE:** Always fill the tray with water during use in order to avoid the appearance of flames due to food's fat burning.

- Set the thermostat to the desired temperature:
  - Low or medium temperature for warming foods.
  - High temperature for fast cooking or applianceing.
- The indicator light will turn on when set and will turn off when the desired temperature is reached.
- Place food directly on the grid.

**WARNING:** Do not place plates, trays or aluminium foil directly on the grid.

- Grilling time will vary depending on the food thickness and type.
- It is suggested to turn over foods during the grilling process.
- Once food is cooked, remember to turn the temperature dial to "0" and unplug the power cord from the wall power supply.

## 6. PROBLEM SOLVING

The heating elements are fitted with a safety switch which prevents them from operating outside the fat-drip tray. If the heating elements do not switch on, please check the connection in order to make sure that they are properly fitted into the housing.

## 7. CLEANING AND MAINTENANCE

- Unplug the product and allow it to cool down before cleaning.
- Do not hold or transport the device while it is hot.
- Do not immerse the product in water or any other liquid.
- Never use strong detergents, gasoline, abrasive powder or metal brush to clean any part of the product.

## 8. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model: PerfectSteak 4250 Stand


Product reference: 03049

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

Made in China | Designed in Spain

## 9. DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL APPLIANCES



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

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

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

## 10. TECHNICAL SUPPORT SERVICE AND WARRANTY

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

The warranty will not cover the following situations:





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

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

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

## 2. ІНСТРУКЦІЯ З БЕЗПЕЧНОЇ ЕКСПЛУАТАЦІЇ

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

- При використанні пристрою необхідно строго дотримуватися всіх інструкцій з техніки безпеки.
- Переконайтеся, що напруга мережі відповідає значенню, надрукованому на табличці приладу і що розетка заземлена.
- Цей пристрій призначений тільки для домашнього використання. Він не призначений для комерційного або промислового використання.
- При встановленні пристрою на суху, стійку, пласку, термостійку поверхню.
- Тримайте пристрій якомога далі від джерел тепла, прямих сонячних променів, вологи і гострих країв.
- Дотримуйтеся відстані мінімум 15 см від пристрою до стін або інших легкозаймистих предметів такі як штори, серветки, настінні килими, рушники і т. д.
- Заборонено занурювати кабель, електровилки або будь-які незнімні частини пристрою в воду або інші рідини. Перед вимкненням пристрою з розетки або увімкненням пристрою переконайтеся, що у вас сухі руки.
- Регулярно перевіряйте кабель живлення зарядного пристрою на наявність видимих пошкоджень. Якщо кабель пошкоджений, він повинен бути замінений офіційною сервісною службою Secotec, щоб уникнути будь-якого типу небезпеки.
- Пристрій не призначений для роботи з допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.
- Під час і після роботи пристрій може сильно нагріватися. Використовуйте рукавички або інші зручні захисні аксесуари, щоб уникнути опіків і травм.
- Перед чищенням або переміщенням пристрою в інше місце переконайтеся, що пристрій вимкнено, а шнур живлення відключений від мережі.
- Вага продуктів повинна рівномірно розподілятися по сітці.
- Не перевищуйте максимальне навантаження пристрою: 2 кг.
- Пристрій не призначений для використання дітьми віком до 8 років, діти старше 8 років, можуть використовувати пристрій якщо вони знаходяться під постійним наглядом дорослих.
- Пристрій може використовуватися особами з обмеженими фізичними, чутливими або розумовими здібностями, а також без відповідного досвіду та знань, якщо за ними є постійне спостереження або надана інструкція щодо безпечного використання пристрою, і користувач розуміє всі ризики використання.
- Слідкуйте за маленькими дітьми, щоб вони не гралися з пристроєм. Дорослі повинні уважно спостерігати за дітьми, коли пристрій використовується дітьми або поруч з ними.



### 3. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

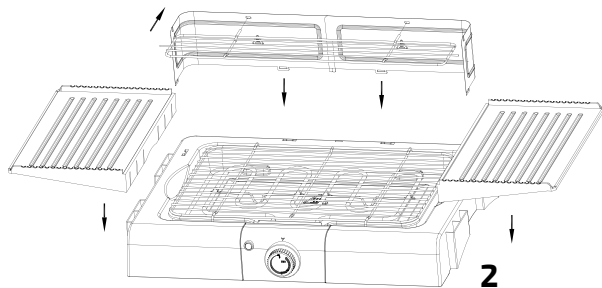
1. Дістаньте пристрій з коробки.
2. Зніміть всі пакувальні матеріали і наклейки з пристрою, і його аксесуарів
3. Очистіть решітку (4), верхній лоток (7) і лоток для збору жиру (2) м'якою вологою тканиною.

**ПРИМІТКА:** може з'явиться легкий запах гару або дим при першому використанні грилю, це викликано надлишком мастильних матеріалів в процесі виробництва. Перед початком роботи переконайтеся, що сітка і піддон для збору жиру чисті і сухі.

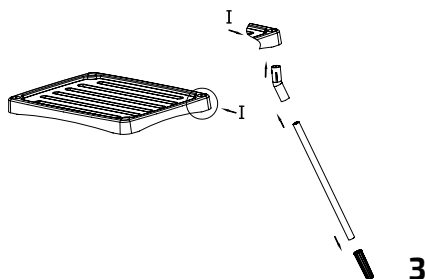
### 4. ЗБІРКА ПРИСТРОЮ



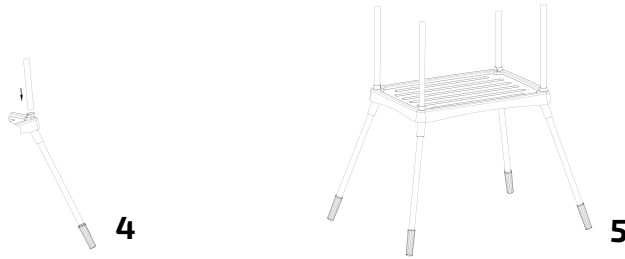
1. Поставте пристрій на рівну, стійку і суху поверхню.
2. Встановіть лоток для збору жиру в основний корпус пристрою.
3. Помістіть нагрівальні елементи в піддон для збору жиру.
4. Помістіть решітку зверху на нагрівальний елемент і піддон для збору жиру і відрегулюйте його висоту за вашим бажанням.



5. Вставте бічні лотки в бічні напрямні, як показано на мал. 2. Злегка натисніть на них поки вони не зафіксуються на своїх місцях.
6. Встановіть захисні бічні екрани в направляючих, які знаходяться на задній стінці пристрою як показано на малюнку 2. Злегка натисніть на них поки вони не зафіксуються на своїх місцях.



7. Встановіть одну з нижніх ніжок в один з кінців з'єднувачів трубок нижнього лотка, поки вона не зафіксується. Повторіть цей крок з 3 іншими нижніми ніжками.
8. Після того, як всі нижні ніжки встановлені в з'єднувачі трубок, введіть одну із зібраних ніжок зі з'єднувачами трубок у вільний отвір в нижній частині нижнього лотка. Повторіть цей крок з 3 іншими ніжками.
9. Вставте верхні ніжки в отвори, розташовані у верхній частині нижнього лотка. Повторіть цей крок з 3 іншими верхніми ніжками і переконайтеся, що вони правильно зафіксовані.



10. Після того, як всі ніжки будуть правильно встановлені в нижньому лотку, помістіть основний пристрій на верхню частину верхніх ніжок, вирівняйте його з отворами, розташованими в нижній частині виробу, правильно закріпіть пристрій для забезпечення стійкості гриля.

## 5. ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИСТРОЮ

- Після коректної збірки пристрою заповніть лоток для збору жиру водою до позначки «MAX».

**ПРИМІТКА:** Під час використання завжди заповнюйте лоток водою, щоб уникнути загоряння жиру.

- Встановіть термостат на потрібну температуру:
  - Низька або середня температура для розігріву їжі.
  - Висока температура для швидкого приготування їжі.
- Світловий індикатор буде вмикатися і вимикатися при зміні температури нагріву.
- Помістіть їжу прямо на решітку.

**УВАГА:** не ставте тарілки, підноси або алюмінієву фольгу прямо на решітку.

- Час приготування залежить від товщини і типу продуктів.
- Рекомендується перевертати продукти під час приготування на грилі.
- Після приготування їжі не забудьте встановити регулятор температури на «0» і від'єднати шнур живлення від настінного блоку живлення.

## 6. РІШЕННЯ ТИПОВИХ ПРОБЛЕМ

Нагрівальні елементи оснащені запобіжним вимикачем, який не дозволяє їм працювати без піддону для збору жиру. Якщо нагрівальний елемент не вмикається, будь ласка, перевірте коректність установки нагрівального елемента в корпус пристрою.

## 7. ОЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ ПРИСТРОЮ

- От Вимкніть гриль і дайте йому охолонути перед чищенням.
- Не піднімайте і не рухайте пристрій поки він гарячий
- Не занурюйте пристрій у воду і будь-яку іншу рідину.
- Не використовуйте абразивні матеріали, які можуть подряпати або пошкодити антипригарне покриття.

## 8. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель: PerfectSteak 4250 Stand

Код моделі: 03049

Потужність 2200 Вт


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

Рівень захисту: IPX4

Зроблено в Китаї | Розроблено в Іспанії

## 9. УТИЛІЗАЦІЯ СТАРИХ ЕЛЕКТРИЧНИХ ПРИЛАДІВ



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



## 10. СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ГАРАНТИЯ

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

Гарантія не поширюється на наступні ситуації:

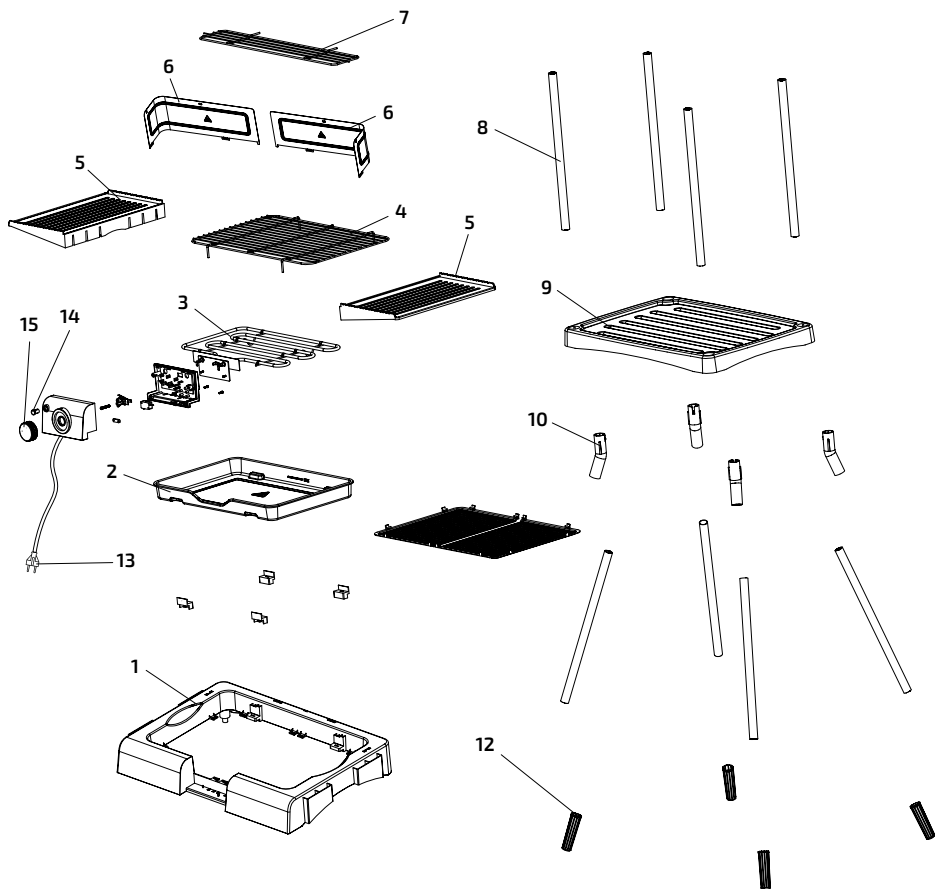
- Пристрій використовувався в цілях, відмінних від призначених для нього, використовувався неправильно, піддавався падінням, впливу вологи, зануренню в рідкі або корозійні речовини, а також інших несправностей, пов'язаних з впливом покупця.
- Прилад був розібраний, модифікований або відремонтований особами, не уповноваженими офіційною службою технічної підтримки Secotec.
- Несправності, що виникають в результаті зносу його витратних або запасних частин через постійне використання.
- Гарантійне обслуговування покриває всі виробничі дефекти вашого пристрою протягом 2 років, відповідно до чинного законодавства, за винятком витратних деталей. У разі неправильного використання гарантія не поширюється. Якщо в будь-який момент ви виявите будь-які проблеми з вашим продуктом або у вас виникнуть будь-які сумніви, звертайтеся в Офіційний сервісний центр Secotec
- Гарантія на акумулятор складає 6 місяців.

Smart Group

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

№ тел.: 0 800 300 245

# 1. КОМПОНЕНТЫ УСТРОЙСТВА





## **RU**

1. Корпус устройства
2. Поддон для жира
3. Нагревательные элементы
4. Решетка
5. Боковые лотки
6. Боковые экраны
7. Верхний лоток
8. Верхние ножки
9. Нижний лоток
10. Соединители трубок
11. Нижние ножки
12. Держатели ножек
13. Кабель питания
14. Световой индикатор температуры
15. Регулятор температуры

## 2. ИНСТРУКЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОЙ ЭКСПЛУАТАЦИИ

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

- При использовании устройства необходимо строго соблюдать все инструкции по технике безопасности.
- Убедитесь, что напряжение сети соответствует напряжению, указанному на паспортной табличке прибора и что розетка заземлена.
- Это устройство предназначено только для домашнего использования. Он не предназначен для коммерческого или промышленного использования.
- Устанавливайте устройство на сухую, устойчивую, плоскую, термостойкую поверхность.
- Держите изделие вдали от источников тепла, прямых солнечных лучей, влаги и острых краев.
- Соблюдайте расстояние минимум 15 см от устройства до стен или других легковоспламеняющихся предметов такие как шторы, салфетки, настенные ковры, кухонные полотенца и т. д.
- Запрещено погружать кабель, электровилку или любые несъемные части устройства в воду или другие жидкости. Перед выключением устройства из розетки или включением устройства убедитесь, что у вас сухие руки.
- Регулярно проверяйте кабель питания зарядного устройства на наличие видимых повреждений. Если кабель поврежден, он должен быть заменен официальной сервисной службой Secotec, чтобы избежать любого типа опасности.
- Устройство не предназначено для работы с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Во время и после работы устройство может сильно нагреваться. Используйте перчатки или другие удобные защитные аксессуары, чтобы избежать ожогов и травм.
- Перед чисткой или перемещением устройства в другое место убедитесь, что устройство выключено и шнур питания отключен от сети.
- Вес продуктов должен равномерно распределяться по сетке.
- Не превышайте максимальную нагрузку устройства: 2 кг.
- Устройство не предназначено для использования детьми в возрасте до 8 лет, дети старше 8 лет, могут использовать устройство если они находятся под постоянным наблюдением взрослых.
- Данное устройство может использоваться лицами с ограниченными физическими, чувствительными или умственными способностями, а также с недостатком опыта или знаний, если им за ними есть постоянное наблюдение или предоставлена инструкция относительно безопасного использования устройства, и пользователь понимает все риски использования.
- Следите за маленькими детьми, чтобы они не играли с устройством. Взрослые должны внимательно наблюдать за детьми, когда устройство используется детьми или рядом с ними.



### 3. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

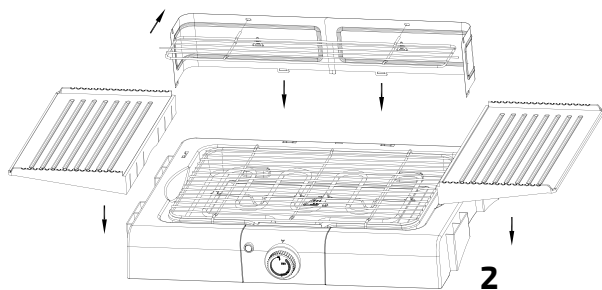
1. Достаньте продукт из коробки.
2. Снимите все упаковочные материалы, бирки и наклейки с устройства, и его аксессуаров
3. Очистите решетку (4), верхний лоток (7) и лоток для сбора жира (2) мягкой влажной тканью.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** может появиться легкий запах гари или дым при первом использовании гриля, это вызвано избытком смазочных материалов в процессе производства. Перед началом работы убедитесь, что сетка и поддон для сбора жира чистые и сухие..

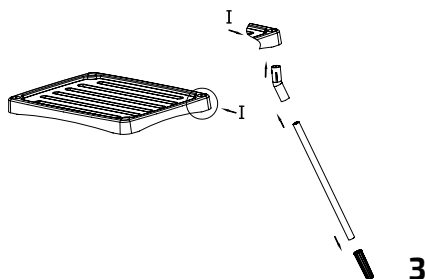
### 4. СБОРКА УСТРОЙСТВА



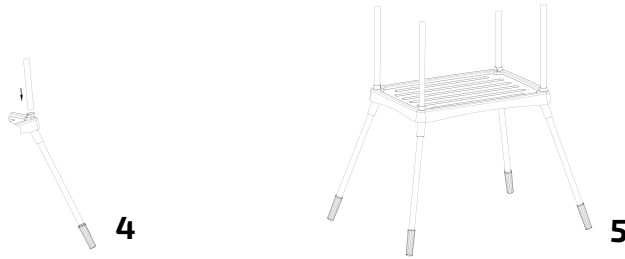
1. Поставьте устройство на ровную, устойчивую и сухую поверхность.
2. Установите лоток для сбора жира в основной корпус изделия.
3. Поместите нагревательные элементы в поддон для сбора жира.
4. Поместите решетку сверху на нагревательный элемент и поддон для сбора жира и отрегулируйте его высоту по вашему желанию.



5. Вставьте боковые лотки в боковые направляющие, как показано на рисунке 2. Слегка нажмите на них пока они не зафиксируются на своих местах.
6. Установите защитные боковые экраны в направляющие которые находятся на задней стенке устройства как показано на рисунке 2. Слегка нажмите на них пока они не зафиксируются на своих местах.



7. Установите одну из нижних ножек в один из концов соединителей трубок нижнего лотка, пока она не зафиксируется. Повторите этот шаг с 3 другими нижними ножками.
8. После того, как все нижние ножки установлены в соединителях трубок, введите один из собранных ножек с соединителями трубок в свободное отверстие в нижней части нижнего лотка. Повторите этот шаг с 3 другими трубками.
9. Вставьте верхние ножки в отверстия, расположенные в верхней части нижнего лотка. Повторите этот шаг с 3 другими верхними ножками и убедитесь, что они правильно зафиксированы.



10. После того, как все ножки будут правильно установлены в нижнем лотке, поместите основное устройство на верхнюю часть верхних ножек, совместите его с отверстиями, расположенными в нижней части изделия, правильно закрепите устройство для обеспечения устойчивости гриля.

## 5. ЭКСПЛУАТАЦИЯ УСТРОЙСТВА

- После корректной сборки устройства заполните лоток для сбора жира водой до отметки «MAX».

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Во время использования всегда заполняйте лоток водой, чтобы избежать возгорания стекающего жира.

- Установите термостат на нужную температуру:
  - Низкая или средняя температура для разогрева пищи.
  - Высокая температура для быстрого приготовления пищи.
- Световой индикатор будет включаться и выключаться при смене температуры нагрева.
- Поместите еду прямо на решетку.

**ВНИМАНИЕ:** не ставьте тарелки, подносы или алюминиевую фольгу прямо на решетку.

- Время приготовления зависит от толщины и типа продуктов.
- Рекомендуется переворачивать продукты во время приготовления на гриле.
- После приготовления пищи не забудьте установить регулятор температуры на «0» и отсоединить шнур питания от настенного блока питания.

## 6. РЕШЕНИЕ ТИПИЧНЫХ ПРОБЛЕМ

Нагревательные элементы оснащены предохранительным выключателем, который не позволяет им работать вне поддона для сбора жира. Если нагревательные элементы не включаются, пожалуйста, проверьте корректность установки нагревательных элементов в корпусе устройства.

## 7. ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ УСТРОЙСТВА

- Отключите гриль и дайте ему остыть перед чисткой.
- Не поднимайте и не перемещайте устройство пока оно горячее
- Не погружайте устройство в воду и любую другую жидкость.
- Не используйте абразивные материалы, которые могут поцарапать или повредить антипригарное покрытие.

## 8. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель: PerfectSteak 4250 Stand

Код модели: 03049

· Мощность: 2200 Вт

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

Уровень защиты: IPX4

Сделано в Китае | Разработано в Испании

## 9. УТИЛИЗАЦИЯ СТАРЫХ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ИЗДЕЛИЙ



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

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



## 10. СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ГАРАНТИЯ

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

Гарантия не распространяется на следующие ситуации:

- Продукт использовался в целях, отличных от предназначенных для него, использовался неправильно, подвергался падению, воздействию влаги, погружению в жидкие или коррозионные вещества, а также другим неисправностям, связанным с воздействием покупателя.
- Продукт был разобран, модифицирован или отремонтирован лицами, не уполномоченными официальной службой технической поддержки Cecotec.
- Неисправности, возникающие в результате износа его расходных или запасных частей из-за постоянного использования.
- Гарантийное обслуживание покрывает все производственные дефекты вашего устройства в течение 2 лет, в соответствии с действующим законодательством, за исключением расходных деталей. В случае неправильного использования гарантия не распространяется. Если в любой момент вы обнаружите какие-либо проблемы с вашим продуктом или у вас возникнут какие-либо сомнения, обращайтесь в Официальный сервисный центр Cecotec

Smart Group

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

№ тел.: 0 800 300 245



[www.cecotec.es](http://www.cecotec.es)

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