

cecotec

ROCK'NGRILL SMART

Parrilla eléctrica / Contact grill



Manual de instrucciones
Instruction manual
Manuel d'instructions
Bedienungsanleitung
Manuale di istruzioni
Manual de instruções
Handleiding
Instrukcja obsługi
Návod k použití

Instrucciones de seguridad	4
Safety instructions	5
Instructions de sécurité	7
Sicherheitshinweise	8
Istruzioni di sicurezza	10
Instruções de segurança	11
Veiligheidsvoorschriften	13
Instrukcje bezpieczeństwa	15
Bezpečnostní pokyny	16

ÍNDICE

1. Piezas y componentes	19
2. Antes de usar	19
3. Funcionamiento	20
4. Limpieza y mantenimiento	24
5. Especificaciones técnicas	24
6. Reciclaje de electrodomésticos	24
7. Garantía y SAT	25

INDEX

1. Parts and components	26
2. Before use	26
3. Operation	27
4. Cleaning and maintenance	30
5. Technical specifications	31
6. Disposal of old electrical appliances	31
7. Technical support and warranty	31

SOMMAIRE

1. Pièces et composants	33
2. Avant utilisation	33
3. Fonctionnement	34
4. Nettoyage et entretien	38
5. Spécifications techniques	38
6. Recyclage des électroménagers	38
7. Garantie et SAV	39

INHALT

1. Teile und Komponenten	40
2. Vor dem Gebrauch	40
3. Bedienung	41
4. Reinigung und Wartung	44
5. Technische Spezifikationen	45
6. Entsorgung von alten Elektrogeräten	45
7. Garantie und Kundendienst	45

INDICE

1. Parti e componenti	47
2. Prima dell'uso	47
3. Funzionamento	48
4. Pulizia e manutenzione	52
5. Specifiche tecniche	52
6. Riciclaggio di elettrodomestici	52
7. Garanzia e SAT	53

ÍNDICE

1. Peças e componentes	54
2. Antes de usar	54
3. Funcionamento	55
4. Limpeza e manutenção	59
5. Especificações técnicas	59
6. Reciclagem de eletrodomésticos	59
7. Garantia e SAT	60

INHOUD

1. Onderdelen en componenten	61
2. Voor het gebruik	61
3. Werking	62
4. Schoonmaak en onderhoud	65
5. Technische specificaties	66
6. Recyclage van huishoudtoestellen	66
7. Garantie en technische ondersteuning	66

SPIS TREŚCI


1. Części i komponenty	68
2. Przed użyciem	68
3. Funkcjonowanie	69
4. Czyszczenie i konserwacja	72
5. Especificaciones técnicas	73
6. Recykling sprzętu AGD	73
7. Gwarancja i SAT	73

OBSAH

1. Části a složení	75
2. Před použitím	75
3. Fungování	76
4. Čištění a údržba	79
5. Technické specifikace	79
6. Recyklace elektrospotřebičů	80
7. Záruka a technický servis	80

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD


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

- Asegúrese de que el voltaje de red coincida con el voltaje especificado en la etiqueta de clasificación del producto y de que el enchufe tenga toma de tierra.
- Este producto está diseñado exclusivamente para uso doméstico.
- El aparato estará muy caliente durante e inmediatamente después de funcionar. Utilice guantes o cualquier otro accesorio de protección conveniente para evitar quemaduras o lesiones. 
- Utilice el dispositivo siempre sobre una base plana, seca, estable y resistente al calor.
- Utilice una base resistente al calor cuando utilice el dispositivo sobre superficies sensibles a altas temperaturas.
- No sumerja el cable, el enchufe o cualquier otra parte del producto en agua o cualquier otro líquido, ni esponja las conexiones eléctricas al agua. Asegúrese de que tiene las manos completamente secas antes de tocar el enchufe o encender el producto.
- No retuerza, doble, estire o dañe el cable de alimentación. Protéjalo de bordes afilados y fuentes de calor. No permita que el cable toque superficies calientes. No deje que el cable asome sobre el borde de la superficie de trabajo o la encimera.
- No utilice el dispositivo en el exterior, cerca de placas eléctricas o de gas, de llamas o dentro de hornos.
- No utilice el dispositivo si se ha caído al suelo o no funciona correctamente.

- Inspeccione el cable de alimentación regularmente en busca de daños visibles. Si el cable presenta daños, debe ser reparado por el Servicio de Asistencia Técnica oficial de Cecotec para evitar cualquier tipo de peligro.
- No utilice cables alargadores con este producto.
- Tenga extremado cuidado cuando mueva o transporte el dispositivo.
- Apague el dispositivo y desconéctelo de la toma de corriente en caso de que no vaya a ser utilizado durante un periodo prolongado de tiempo y antes de limpiarlo. Tire del enchufe para desconectarlo, no tire del cable.
- No utilice accesorios que no hayan sido proporcionados o recomendados por Cecotec ya que podrían dañar el producto o resultar en un riesgo.
- Este producto no puede ser usado por niños/as, personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento.

SAFETY INSTRUCTIONS


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

- Make sure that the mains voltage matches the voltage stated on the rating label of the appliance and that the wall outlet is grounded.
- This product is designed only for household use.
- The appliance will be very hot during and immediately after operating. Use gloves or other convenient protection accessories in order to avoid burns and injuries. 
- Always use the grill on a flat, dry, stable and heat-resistant surface.

- On surfaces where heat may cause a problem, an insulating mat is recommended.
- 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.
- 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.
- Do not use outdoors, near a gas or electric hob, in heated ovens or near open flames.
- Do not operate the device after it has been dropped or after it malfunctions.
- 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.
- Do not use an extension cord with this appliance.
- 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 cord, to disconnect it from the outlet.
- Do not use accessories not provided or suggested by Cecotec, as these could cause damage to the product or result in risk.
- This appliance cannot be used by children or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

Veuillez lire les instructions suivantes avec attention avant d'utiliser l'appareil. Gardez bien ce manuel pour de futures références ou pour tout nouvel utilisateur.

- Assurez-vous que le voltage du réseau coïncide avec le voltage spécifié sur l'étiquette de classification de l'appareil et que la prise possède une connexion à terre.
- Cet appareil a été conçu pour un usage exclusivement domestique.
- L'appareil sera très chaud pendant et immédiatement après utilisation. Utilisez des gants ou autres accessoires de protection pour éviter des brûlures ou lésions.
- Utilisez toujours l'appareil sur une surface plate, sèche, stable et résistante à la chaleur. 
- Utilisez une base résistante à la chaleur lorsque vous utilisez l'appareil sur des surfaces sensibles aux températures élevées.
- Ne submergez pas le câble, la prise ni aucune autre partie du produit dans de l'eau ni dans aucun autre liquide et n'exposez pas les connexions électriques à l'eau. Assurez-vous d'avoir les mains complètement sèches avant de toucher la prise ou d'allumer l'appareil.
- Ne tordez pas, ne pliez pas, n'étirez pas et n'abîmez pas le câble d'alimentation. Protégez-le des bords pointus et des sources de chaleur. Ne laissez pas le câble toucher des surfaces chaudes. Ne laissez pas le câble dépasser de la surface de travail ou du plan de travail.
- N'utilisez pas l'appareil en extérieur, près de plaques électriques ou à gaz, près de flammes ni dans des fours.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est tombé ou s'il ne fonctionne pas correctement.


- Inspectez le câble d'alimentation régulièrement pour rechercher des dommages visibles. S'il présente des dommages, il doit être réparé par le Service Après-Vente Officiel de Cecotec pour éviter tout type de danger.
- N'utilisez pas de rallonges avec cet appareil.
- Faites bien attention lorsque vous déplacez ou transportez l'appareil.
- Éteignez l'appareil et débranchez-le de la prise de courant si vous n'allez pas l'utiliser pendant longtemps et avant de le nettoyer. Tirez sur la fiche pour débrancher ; ne tirez pas sur le câble.
- N'utilisez pas d'accessoires qui n'aient pas été fournis ou recommandés par Cecotec, ils pourraient abîmer l'appareil ou représenter un risque.
- Cet appareil ne convient pas aux enfants, aux personnes aux capacités physiques, mentales ou sensorielles réduites ou sans expérience ni connaissance.

SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie die folgenden Hinweise aufmerksam durch, bevor Sie das Produkt verwenden. Heben Sie die Bedienungsanleitung für zum Nachschlagen oder für weitere Benutzer gut auf.

- Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung, mit der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung übereinstimmt und dass die Steckdose geerdet ist.
- Dieses Produkt ist nur zur Nutzung in privaten Haushalt bestimmt.
- Das Gerät ist sehr heiß während und unmittelbar nach dem Betrieb. Benutzen Sie Handschuhe oder andere Schutz, um

Verbrennungen und Verletzungen zu vermeiden.

- Stellen Sie das Gerät auf eine flache, stabile, trockene und hitzebeständige Oberfläche. 
- Verwenden Sie eine hitzebeständige Unterlage, wenn Sie das Gerät auf hochtemperaturempfindlichen Oberflächen verwenden.
- Tauchen Sie das Netzkabel, den Stecker oder jegliche nicht entfernbaren Teile des Gerätes nicht ins Wasser oder andere Flüssigkeiten ein und lassen Sie die elektrischen Anschlüsse nicht mit Wasser in Berührung kommen. Sorgen Sie dafür, dass Ihre Hände völlig trocken sind, bevor Sie die Steckdose berühren oder das Gerät einschalten.
- Das Netzkabel darf nicht verdreht, verbogen oder zu stark gezogen bzw. belastet oder beschädigt werden. Schützen Sie es von scharfen Kanten und Wärmequellen. Lassen Sie niemals den Kabel mit wärmen Oberflächen in Kontakt kommen. Lassen Sie das Kabel niemals über der Arbeitsfläche stehen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien, in der Nähe von Gas- oder Elektroplatten, Flammen oder innerhalb von Öfen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es heruntergefallen ist oder nicht richtig funktioniert.
- Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf sichtbare Schäden. Wenn das Kabel beschädigt ist, muss es durch den offiziellen Technischen Kundendienst von Cecotec ersetzt werden, um Sach- und Personenschäden zu vermeiden.
- Verwenden Sie mit diesem Produkt keine Verlängerungskabel.
- Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie das Gerät bewegen bzw. transportieren
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn es über einen langen Zeitraum nicht verwendet wird. Ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel

selbst.

- Benutzen Sie kein Zubehör, das nicht ausdrücklich vom Cecotec empfohlen wurde, da könnte es das Produkt beschädigen oder Sie sich in Gefahr begeben.
- Dieses Produkt darf nicht von Kindern, Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder fehlender Erfahrung und mangelndem Wissen verwendet werden.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Leggere le istruzioni d'uso e sicurezza prima di usare il prodotto. Conservare questo manuale per consultazioni future o nuovi utenti.

- Verificare che la tensione di rete coincida con quella specificata nell'etichetta di classificazione del prodotto e che la presa elettrica sia di terra.
- Questo prodotto è stato progettato esclusivamente per uso professionale.
- L'apparato sarà molto caldo durante e immediatamente dopo il funzionamento. Utilizzare guanti o qualsiasi altro accessorio di protezione per evitare scottature o lesioni.
- Utilizzare sempre il dispositivo su di una base piana, asciutta, stabile e resistente al calore.
- Utilizzare una base resistente al calore quando si utilizza il dispositivo su superfici sensibili ad alte temperature.
- Non sommergere né il cavo, la spina o qualsiasi altra parte del prodotto in acqua o all'interno di qualsiasi altro liquido, né esporre le componenti elettriche all'acqua. Verificare di avere le mani completamente asciutte prima di toccare la


spina o accendere il prodotto.

- Non torcere, piegare, tendere o danneggiare il cavo di alimentazione. Proteggere da bordi affilati e fonti di calore. Evitare il contatto del cavo con superfici calde. Non lasciare che il cavo spunti sopra il bordo della superficie o piano di lavoro.
- Non utilizzare il prodotto all'esterno, vicino a placche elettriche o a gas, fiamme o dentro forni.
- Non utilizzare il dispositivo in caso di caduta sul pavimento o non funziona correttamente.
- Ispezionare regolarmente il cavo di alimentazione alla ricerca di danni visibili. Se il cavo dovesse presentare danni, dovrà essere riparato dal Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec per evitare qualsiasi tipo di pericolo.
- Non utilizzare prolunghe con questo prodotto.
- Prestare molta attenzione quando si muove o trasporta il dispositivo.
- Spegner il dispositivo e scollegarlo dalla presa della corrente prima di montarlo, di smontarlo, di pulirlo o nel caso in cui non venga utilizzato per un periodo prolungato di tempo. Tirare la presa per scollegarlo, non tirare il cavo.
- Non utilizzare accessori che non siano stati forniti o consigliati da Cecotec, potrebbero danneggiare il prodotto o provocare un rischio.
- Questo prodotto non è adatto a persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o con mancanza di esperienza e conoscenza.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Leia as seguintes instruções atentamente antes de usar o produto. Guarde este manual para referências futuras ou

novos utilizadores.


- Certifique-se de que a tensão de rede coincide com a tensão especificada na etiqueta de classificação do produto e de que a tomada tenha ligação à terra.
- Este produto está desenhado exclusivamente para uso doméstico.
- O aparelho está muito quente durante e imediatamente depois de funcionar. Utilize luvas ou qualquer outro acessório de proteção conveniente para evitar queimaduras ou lesões. 
- Utilize o dispositivo sempre sobre uma base plana, seca, estável e resistente ao calor.
- Utilize uma base resistente ao calor quando usar o produto sobre superfícies sensíveis a altas temperaturas.
- Não submerja o cabo, a ficha ou qualquer outra parte elétrica do produto na água ou qualquer outro líquido nem exponha as conexões elétricas à água. Certifique-se de que tem as mãos completamente secas antes de tocar na tomada ou ligar o produto.
- Não torça, dobre, estique ou danifique o cabo de alimentação. Proteja-o de bordas afiadas e fontes de calor. Não permita que o cabo toque superfícies quentes. Não deixar o cabo sobressair sobre a borda da superfície de trabalho ou bancada.
- Não utilize o produto no exterior, perto de placas elétricas ou de gás, de chamas ou dentro de fornos.
- Não utilize o dispositivo se tiver caído ao chão ou não funciona corretamente.
- Inspeção o cabo de alimentação regularmente em busca de danos visíveis. Se o cabo apresentar danos, deve ser reparado pelo Serviço de Assistência Técnica Oficial da

Cecotec para evitar qualquer tipo de perigo.

- Não utilize cabos extensores com este produto.
- Tenha extremo cuidado quando mover ou transportar o produto.
- Desligue o dispositivo e desconecte da corrente elétrica em caso de que não usar durante um período prolongado de tempo e antes de limpar. Puxe pela ficha para desconectar, não puxe pelo cabo.
- Não utilize acessórios que não tenham sido proporcionados ou recomendados pela Cecotec, são de risco e poderão danificar o produto o o utilizador.
- Este aparelho não pode ser usado por crianças nem pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Lees de volgende instructies aandachtig voordat u het product gebruikt. Bewaar deze handleiding voor toekomstig(e) gebruik of gebruikers.


- Zorg ervoor dat de netspanning overeenkomt met de spanning vermeld op het classificatielabel van het product en dat het stopcontact geaard is.
- Dit product is uitsluitend ontworpen voor huishoudelijk gebruik.
- Het toestel zal zeer heet zijn tijdens en vlak na het gebruik. Gebruik ovenwanten of andere beschermingsmiddelen om brandwonden of letsels te voorkomen.
- Gebruik het apparaat altijd op een vlakke, droge, stabiele en hittebestendige basis. 

- Gebruik een hittebestendige basis bij gebruik van het apparaat op gevoelige oppervlakken bij hoge temperaturen.
- Dompel de voedingskabel, de stekker of andere onderdelen van het toestel niet onder in water of andere vloeistoffen. Stel de elektrische verbindingen niet bloot aan water. Zorg dat uw handen volledig droog zijn voordat u de stekker aanraakt of het toestel inschakelt.
- De voedingskabel mag niet verwrongen, dubbelgevouwen, uitgerekt of beschadigd worden. Bescherm het tegen scherpe randen en warmtebronnen. Zorg ervoor dat de kabel geen hete oppervlakken aanraakt. Laat de kabel niet over de rand van het werkoppervlak of het aanrecht uitsteken.
- Gebruik het apparaat niet buitenshuis of in de buurt van elektrische kookplaten, gasfornuizen of vlammen. Zet het apparaat niet in de oven.
- Gebruik het apparaat niet als het is gevallen of niet goed werkt.
- Controleer de kabel regelmatig op zichtbare schade. Als de kabel beschadigd is, moet hij worden hersteld door de technische dienst van Cecotec om elk gevaar te vermijden.
- Gebruik geen verlengsnoeren.
- Wees uiterst voorzichtig wanneer u het apparaat verplaatst of vervoert.
- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact alvorens het apparaat te monteren, te demonteren, schoon te maken of als het apparaat voor een langere tijd niet gebruikt zal worden en voordat u het schoonmaakt. Trek aan de stekker om hem te verwijderen uit het stopcontact en niet aan de kabel.
- Gebruik geen accessoires die niet door Cecotec zijn geleverd of aanbevolen, omdat deze het product kunnen beschadigen of gevaar kunnen opleveren.

- Dit product mag niet gebruikt worden door personen met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of met een gebrek aan ervaring en kennis.

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Przed użyciem produktu należy uważnie przeczytać poniższe instrukcje. Zachowaj tę instrukcję do przyszłego użytku lub nowych użytkowników.


- Upewnij się, że napięcie sieciowe odpowiada napięciu podanemu na tabliczce znamionowej produktu i że wtyczka jest uziemiona.
- Ten produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego.
- Urządzenie będzie bardzo gorące podczas pracy i bezpośrednio po jej zakończeniu. Nosić rękawice lub inne odpowiednie akcesoria ochronne, aby uniknąć oparzeń lub obrażeń. 
- Zawsze używaj urządzenia na płaskiej, suchej, stabilnej i odpornej na ciepło podstawie.
- W przypadku używania urządzenia na powierzchniach wrażliwych na wysokie temperatury należy używać podstawy żaroodpornej.
- Nie zanurzaj przewodu, wtyczki ani żadnej innej części produktu w wodzie lub innej cieczy ani nie wystawiaj połączeń elektrycznych na działanie wody. Przed dotknięciem wtyczki lub włączeniem produktu upewnij się, że twoje ręce są całkowicie suche.
- Nie zginaj, nie zginaj, nie rozciągaj ani nie uszkodzaj przewodu zasilającego. Chroń go przed ostrymi krawędziami i źródłami ciepła. Nie pozwól, aby przewód dotykał gorących

powierzchni. Nie pozwól, aby przewód zwisał z krawędzi blatu lub blatu.

- Nie używaj urządzenia na zewnątrz, w pobliżu elektrycznych lub gazowych płyt grzejnych, płomieni lub wewnątrz piekarników.
- Nie używaj urządzenia, jeśli zostało upuszczone lub nie działa prawidłowo.
- Regularnie sprawdzaj przewód zasilający pod kątem widocznych uszkodzeń. Jeśli kabel jest uszkodzony, musi zostać naprawiony przez oficjalny serwis pomocy technicznej Cecotec, aby uniknąć wszelkiego rodzaju zagrożeń.
- Nie używaj przedłużaczy z tym produktem.
- Zachowaj szczególną ostrożność podczas przenoszenia lub transportu urządzenia.
- Wytącz urządzenie i odłącz je od gniazdka elektrycznego, jeśli nie będzie używane przez dłuższy czas oraz przed czyszczeniem. Pociągnij za wtyczkę, aby ją odłączyć, nie ciągnij za kabel.
- Nie używaj akcesoriów, które nie zostały dostarczone lub nie są zalecane przez Cecotec, ponieważ mogą uszkodzić produkt lub spowodować zagrożenie.
- Ten produkt nie może być używany przez dzieci, osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i wiedzy.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Před použitím přístroje si pozorně přečtěte následující bezpečnostní pokyny. Uchovejte tento manuál pro pozdější použití nebo pro nové uživatele.

- Ujistěte se, že elektrická síť má stejné napětí jako je uvedené na etiketě produktu a že zásuvka je uzemněná.
- Tento produkt je vhodný výlučně pro domácí využití.
- Příklad je horký během a ihned po použití. Používejte chňapky, rukavice a nebo jiné ochranné prostředky, abyste se vyhnuli zraněním a popálením. 
- Vždy používejte zařízení na rovném, suchém, stabilním a tepelně odolném podkladu.
- Při používání zařízení na povrchu citlivém na vysokou teplotu používejte základnu odolnou vůči teplotě.
- Nedávejte kabel, zásuvku nebo jinou část přístroje do vody ani jiné tekutiny. Nevystavujte elektrické spoje vodě. Ujistěte se, že máte naprosto suché ruce, než se dotknete zásuvky nebo zapnete přístroj.
- Neotáčejte, neohýbejte, nenatahujte ani jinak nepoškozujte napájecí kabel. Chraňte ho před ostrými hranami a zdroji tepla. Nedovolte, aby se kabel dotýkal horkých povrchů. Nedovolte, aby kabel visel přes okraj pracovní desky.
- Nepoužívejte zařízení venku, v blízkosti elektrických nebo plynových varných desek, otevřeného ohně nebo uvnitř pecí.
- Nepoužívejte zařízení, pokud spadlo nebo nefunguje správně.
- Pravidelně kontrolujte přívodový kabel, abyste zjistili viditelná poškození. Pokud je kabel poškozen, musí být opraven u oficiálního technického servisu Cecotec, aby se tak předešlo jakýmkoli nebezpečím.
- Nepoužívejte prodlužovací přírady.
- Při přemísťování nebo přepravě zařízení buďte velmi opatrní.
- Vypněte přístroj a odpojte ho od sítě elektrické energie v případě, že přístroj nebudete delší dobu používat a před tím, než ho budete čistit. Pro odpojení zatáhněte za zástrčku, ne za kabel.

- Nepoužívejte žádné příslušenství, které nebylo poskytnuto nebo doporučeno výrobcem, protože by mohlo poškodit přístroj nebo způsobit škodu.
- Tento produkt nemůže být používán dětmi ani osobami s omezenými mentálními, fyzickými anebo senzorickými schopnostmi, nebo kterým chybí zkušenost a znalost.

1. PIEZAS Y COMPONENTES

Fig. 1

1. Mango
2. Panel de control
3. Placa superior
4. Placa inferior
5. Botón de liberación de la placa
6. Cierre de seguridad
7. Bandeja recoge-grasas
8. Botón 180°

Panel de control

Fig. 2

1. Indicador luminoso de precalentamiento
2. Indicador luminoso de temperatura
3. Indicador de nivel de asado
4. Medio
5. Medio-hecho
6. Muy hecho
7. Botones de temperatura +/-
8. Pantalla
9. Botón de tipo de comida
10. Botón de temperatura manual
11. Botón de encendido/apagado

2. ANTES DE USAR

- Saque el producto de la caja.
- Retire todo el material de embalaje. Guarde la caja original.
- Asegúrese de que todos los componentes están incluidos, y si faltara alguno o no estuvieran en buen estado, contacte con el Servicio de Atención Técnica oficial de Cecotec inmediatamente.
- Limpie las placas con un paño suave y húmedo.
- Seque cuidadosamente todas las partes del dispositivo con un paño o con papel absorbente.
- Para conseguir resultados óptimos, cubra ambas placas con un poco de aceite.

Advertencia

Es posible que, al calentar el aparato por primera vez, aparezca un leve olor a quemado y humo. Esto es consecuencia de los residuos de los productos de fabricación y no afecta al funcionamiento del aparato.

3. FUNCIONAMIENTO

1. Conecte el producto a una toma de corriente. El producto emitirá un pitido y todos los indicadores parpadearán una vez. El indicador de encendido continuará parpadeando.
2. Pulse el botón de encendido, el producto emitirá un pitido. El producto comenzará a precalentarse hasta alcanzar la temperatura óptima (220 °C). El proceso de precalentamiento tardará unos 5 minutos aproximadamente.
3. Al finalizar el proceso de precalentamiento, el producto emitirá 3 pitidos. El indicador luminoso de precalentamiento se apagará y el indicador luminoso de temperatura se iluminará.
4. Coloque la comida en el interior del grill y seleccione la temperatura deseada de forma manual o el programa deseado.
5. La pantalla mostrará la cuenta atrás del proceso de asado (únicamente al seleccionar uno de los programas).
6. Cuando los alimentos estén cocinados, el producto emitirá 3 pitidos y se apagará. El botón de encendido parpadeará y el resto de los indicadores se apagará (únicamente al seleccionar uno de los programas).
7. Utilice el asa para abrir el grill y utilice una espátula resistente al calor para retirar los alimentos.
8. Cuando haya acabado de cocinar, desconecte el dispositivo de la toma de corriente y deje las placas abiertas hasta que se enfríe.

Advertencia

No utilice pinzas metálicas ni cuchillos para retirar los alimentos, podrían dañar la superficie antiadherente.

Programas de cocinado**Chuletón:**

1. Pulse el botón de chuletón, el producto emitirá un pitido.
2. Los indicadores de los 3 niveles de potencia parpadearán.
3. Seleccione el nivel deseado utilizando los botones + y -.
4. El grill comenzará a funcionar automáticamente después de 10 segundos aprox.
5. Una vez colocado el chuletón en el grill, el indicador del chuletón se iluminará, y al

acabar de cocinarlo, el dispositivo emitirá tres pitidos. Todos los indicadores menos el botón de encendido se apagarán.

Salchichas:

1. Pulse el botón de salchicha, el producto emitirá un pitido.
2. Los indicadores de los 3 niveles de potencia parpadearán.
3. Seleccione el nivel deseado utilizando los botones + y -.
4. El grill comenzará a funcionar automáticamente después de 10 segundos aprox.
5. Una vez cocinadas las salchichas, el indicador del programa de salchichas parpadeará y el producto emitirá tres pitidos. Todos los indicadores menos el botón de encendido se apagarán.

Pescado:

1. Pulse el botón de pescado, el producto emitirá un pitido.
2. Los indicadores de los 3 niveles de potencia parpadearán.
3. Seleccione el nivel deseado utilizando los botones + y -.
4. El grill comenzará a funcionar automáticamente después de 10 segundos aprox.
5. Una vez finalizado el programa de pescado, el indicador del programa correspondiente parpadeará y el producto emitirá tres pitidos. Todos los indicadores menos el botón de encendido se apagarán.

Sándwich:

1. Pulse el botón de sándwich, el producto emitirá un pitido.
2. Los indicadores de los 3 niveles de potencia parpadearán.
3. Seleccione el nivel deseado utilizando los botones + y -.
4. El grill comenzará a funcionar automáticamente después de 10 segundos aprox.
5. Una vez finalizado el programa de sándwich, el indicador del programa correspondiente parpadeará y el producto emitirá tres pitidos. Todos los indicadores menos el botón de encendido se apagarán.

Hamburguesa:

1. Pulse el botón de hamburguesa, el producto emitirá un pitido.
2. Los indicadores de los 3 niveles de potencia parpadearán.
3. Seleccione el nivel deseado utilizando los botones + y -.
4. El grill comenzará a funcionar automáticamente después de 10 segundos aprox.
5. Una vez finalizado el programa de hamburguesa, el indicador del programa correspondiente parpadeará y el producto emitirá 3 pitidos. Todos los indicadores menos el botón de encendido se apagarán.

Programa manual:

1. Pulse el botón del programa manual, el producto emitirá un pitido.

2. La pantalla mostrará 200 °C.
3. Utilice los botones + y - para seleccionar la temperatura deseada de acuerdo con el gusto de cada persona.
4. La temperatura se puede configurar desde 150 °C a 230 °C, en intervalos de 10 °C.

Aviso

Para salir de un programa en funcionamiento, pulse el botón de encendido.

Programa inteligente:

Programa inteligente	Temperatura	Medio	Medio-hecho	Muy hecho
Chuletón	230 °C	2 min 30 s	3 min 30 s	5 min
Salchichas	220 °C	3 min	5 min	7 min
Pescado	200 °C	-	4 min 30 s	6 min
Sándwich	210 °C	2 min 30 s	3 min 30 s	4 min 30 s
Hamburguesa	220 °C	3 min	4 min	5 min

Aviso

El dispositivo cuenta con un sistema de protección de seguridad que apaga el grill de forma automática al detectar un mal funcionamiento o alguna anomalía en el producto.

Utilizar el grill de contacto

El dispositivo se puede utilizar como grill de contacto para cocinar piezas de carne sin hueso de forma rápida y eficiente, ya que los alimentos se cocinan por ambos lados a la vez.

1. Abra el grill y coloque las piezas de carne sin hueso, hamburguesas o cualquier otro corte fino de carne que vaya a cocinar sobre la placa inferior.
2. Cierre el grill y, cogiendo del mango, presione la placa superior hacia abajo. La placa superior debe bajarse por completo para que los alimentos cocinados tengan las marcas del grill.
3. Una vez cocinados, utilice el asa para abrir el grill y utilice una espátula resistente al calor para retirar los alimentos.
4. Cuando haya acabado de cocinar, desconecte el dispositivo de la toma de corriente y deje las placas abiertas hasta que se enfríen.

Fig. 3

Advertencia

No utilice pinzas metálicas ni cuchillos para retirar los alimentos, podrían dañar la superficie antiadherente.

Utilizar el grill como tostadora

1. Una vez precalentado el dispositivo, seleccione la temperatura o el programa deseado.
2. Coloque el sándwich, el pan o la quesadilla sobre la placa inferior, hacia el fondo.
3. Cierre el grill y, cogiendo del mango, presione la placa superior hacia abajo. La placa superior debe bajarse al completo para que los alimentos (sándwiches, pan, etc.) se cocinen bien y uniformemente.
4. Una vez tostado el pan o el sándwich, utilice el asa para abrir el grill y utilice una espátula resistente al calor para retirarlos.

Utilizar el grill en posición abierta

- El grill se puede utilizar en posición horizontal, con las placas abiertas completamente.
- La placa superior se abre y se coloca al mismo nivel que la inferior.
- Utilizar el grill en esta posición permite cocinar una gran variedad de alimentos a la vez sin mezclar los sabores, por ejemplo, cocinar pescado en una placa y carne en la otra. Además, permite cocinar cada alimento durante el tiempo deseado, independientemente del resto.

Fig. 4

1. Coja el asa del grill con la mano izquierda, mantenga pulsado el botón de apertura de 180° con la mano derecha y levante la placa superior hasta colocarla en posición horizontal.
2. Utilice el grill en esta posición para cocinar hamburguesas, aves, pescado o verduras.
3. Coloque los alimentos que vaya a cocinar sobre la placa inferior.

Aviso

No se recomienda utilizar el grill para cocinar piezas de pollo con hueso.

4. Para cerrar el grill de nuevo y devolverlo a su posición original, coja del asa y cierre la placa superior.

Cómo retirar las placas extraíbles

1. Deje que el dispositivo se enfríe completamente antes de tocar la superficie o las placas.
2. Abra el grill hasta dejarlo en posición plana.
3. Pulse el botón de liberación de las placas situado en el izquierdo de la unidad.
4. Coja la placa con la mano y tire de ella para extraerla.
5. Repita estos pasos con la otra placa.

Fig. 5

Almacenamiento

- Desconecte el dispositivo de la toma de corriente antes de guardarlo.
- Asegúrese de que el grill se ha enfriado antes de guardarlo.

4. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Desconecte de la toma de corriente y apague el dispositivo después de cada uso y antes de limpiarlo.
- Permita que el aparato se enfríe antes de limpiarlo o guardarlo.
- Si quedan alimentos pegados a las placas, vierta unas gotas de agua con jabón sobre ellos para ablandarlos y utilice una esponja no abrasiva o papel de cocina para retirarlos.
- Utilice un paño suave y húmedo para limpiar la superficie exterior del producto.
- Nunca sumerja el dispositivo en agua o en otros líquidos.
- No utilice esponjas, polvos o productos de limpieza abrasivos para limpiar el producto.
- No lave el dispositivo en el lavavajillas.
- Extraiga y vacíe la bandeja recoge-grasas después de cada uso y lávela con agua tibia y jabón. Aclare la bandeja, séquela por completo con un trapo suave y seco y vuelva a colocarla en su lugar.
- Las placas extraíbles son aptas para lavavajillas.

5. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Producto: Rock'nGrill Smart

Referencia del producto: 03067

Potencia: 2000 W

Voltaje y frecuencia: 220 V- 240 V, 50/60 Hz

Made in China | Diseñado en España

6. 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.

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.

7. 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.

1. PARTS AND COMPONENTS

Fig. 1

1. Handle
2. Control panel
3. Top plate
4. Lower plate
5. Plate release button
6. Safety lock
7. Fat-drip tray
8. 180° button

Control panel

Fig. 2

1. Preheating light indicator
2. Temperature light indicator
3. Grilling level indicator
4. Medium
5. Medium-Well
6. Well done
7. Temperature buttons +/-
8. Display
9. Food-type button
10. Manual temperature button
11. On/off button

2. BEFORE USE

- Take the product out of the box.
- Remove all packaging material. Save the original box.
- Make sure all parts and components are included and in good conditions. If any visible signs of damage are observed, contact the Technical Support Service immediately.
- Clean the plates with a soft, dampened cloth.
- Dry thoroughly all parts of the device with a cloth or paper towel.
- For optimal results, cover both plates with some oil.

Warning

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

3. OPERATION

1. Connect the product's plug to a power supply. The product will beep, and all the lights will flash once. The power switch light will flash once. The power light indicator will continue to blink.
2. Press the power button, the product will beep. 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 preheating light indicator will switch off and the temperature light indicator will light up.
4. Put the food inside the grill and select the desired temperature manually or select a programme.
5. The display screen will show the minute countdown left for the food to be cooked (only when a programme is selected).
6. When food is cooked, the product will beep 3 times and stop heating. The power button will flash continuously, the rest of the light indicators will turn off (only when a programme 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.

Cooking programmes

Steak:

1. Press the Steak button, the product will beep.
2. The 3 grilling level indicators will flash.
3. Select the desired grilling level with the + and - buttons.
4. The grill will start automatically after 10 seconds approx.
5. 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. All the light indicators except for the power button will turn off.

Sausages:

1. Press the Sausage button, the product will beep.
2. The 3 grilling level indicators will flash.
3. Select the desired grilling level with the + and - buttons.
4. The grill will start automatically after 10 seconds approx.

- Once the sausages are cooked, the sausage programme light indicator will flash and the product will beep 3 times. All the light indicators except for the power button will turn off.

Fish:

- Press the Fish button, the product will beep.
- 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 Fish programme is finished, the corresponding light indicator will flash and the product will beep 3 times. All the light indicators except for the power button will turn off.

Sandwich:

- Press the Sandwich button, the product will beep.
- 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 Sandwich programme is finished, the corresponding light indicator will flash and the product will beep 3 times. All the light indicators except for the power button will turn off.

Hamburger:

- Press the Hamburger button, the product will beep.
- 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 Hamburger programme is finished, the corresponding light indicator will flash and the product will beep 3 times. All the light indicators except for the power button will turn off.

Manual programme:

- 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 programme once it has started, press the power button.

Smart programme:

Smart programme	Temperature	Medium	Medium-Well	Well done
Steak	230 °C	2 min 30 s	3 min 30 s	5 min
Sausages	220 °C	3 min	5 min	7 min
Fish	200 °C	-	4 min 30 s	6 min
Sandwich	210 °C	2 min 30 s	3 min 30 s	4 min 30 s
Hamburger	220 °C	3 min	4 min	5 min

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.
- 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.

Fig. 3

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 programme.
- Place the sandwich, bread or quesadilla on the bottom plate, towards the back.
- Close the grill and press down the top 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 leveled with the lower plate.
- This position allows cooking greater variety of food without mixing flavour, for example, fish on one plate and meat on the other. It also allows cooking different types of food for different cooking times.

Fig. 4

1. 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.
2. Use the grill in this position to cook burgers, steak, poultry, fish or vegetables.
3. 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.

4. 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

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

Fig. 5

Storage

- Disconnect the appliance from the power supply.
- Make sure the grill has cooled down before storing it.

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 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, damp cloth to clean the product's outside surface.
- Do not immerse the appliance in water or other liquid.
- Do not use abrasive cleaners or scouring pads to clean the product.
- 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 plates are removable and dishwasher safe.

5. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Product: Rock'nGrill Smart

Product reference: 03067

Power: 2000 W

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

Made in China | Designed in Spain

6. 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 optimise 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.

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

7. TECHNICAL SUPPORT 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.

1. PIÈCES ET COMPOSANTS

Img. 1

1. Poignée
2. Panneau de contrôle
3. Plaque supérieure
4. Plaque inférieure
5. Bouton de libération de la plaque
6. Fermeture de sécurité
7. Plateau ramasse-graisses
8. Bouton 180°

Panneau de contrôle

Img. 2

1. Témoin lumineux de préchauffage
2. Témoin lumineux de température
3. Indicateur de niveau du gril
4. Moyen
5. Moyen-cuit
6. Très cuit
7. Boutons de température +/-
8. Écran
9. Bouton type de nourriture
10. Bouton température manuelle
11. Bouton de connexion/déconnexion

2. AVANT UTILISATION

- Sortez l'appareil de sa boîte.
- Retirez tout le matériel qui compose l'emballage. Conservez la boîte d'origine.
- Assurez-vous que tous les composants soient bien présents. S'il en manque un ou s'ils ne sont pas en bon état, veuillez contacter le Service Après-Vente Officiel de Cecotec immédiatement.
- Nettoyez les plaques avec un chiffon propre, doux et humide.
- Séchez soigneusement toutes les parties de l'appareil avec un chiffon propre ou du papier essuie-tout.
- Pour obtenir des résultats optimaux, recouvrez les plaques avec un peu d'huile.

Avvertimento

Il est possible que, lorsque le produit chauffe pour la première fois, de la fumée et une légère odeur de brûlé apparaissent. Cela est dû aux résidus des produits servant à la fabrication de l'appareil et n'affecte en rien le fonctionnement de l'appareil.

3. FONCTIONNEMENT

1. Branchez l'appareil sur une prise de courant. L'appareil bipera et tous les témoins clignoteront une fois. Le témoin lumineux de connexion continuera à clignoter ;
2. En appuyant sur le bouton de connexion le produit émettra un son. L'appareil commencera à préchauffer jusqu'à atteindre la température de cuisson optimale (220 °C). Le préchauffage prend 5 minutes environ ;
3. À la fin du préchauffage, l'appareil émettra 3 « bips ». Le témoin lumineux du préchauffage s'éteindra et le témoin lumineux de la température s'allumera ;
4. Placez la nourriture à l'intérieur du gril et sélectionnez la température souhaitée manuellement ou programmée ;
5. L'écran affiche le compte à rebours du processus (uniquement lorsque vous sélectionnez un des programmes) ;
6. Lorsque les aliments sont cuits, l'appareil émet 3 « bips » et s'éteint. Le témoin de connexion clignotera et le reste des témoins s'éteindront (uniquement lorsque vous sélectionnez un programme) ;
7. Utilisez la poignée pour ouvrir le gril et une spatule résistante à la chaleur pour retirer les aliments ;
8. Lorsque vous avez fini de cuisiner, débranchez l'appareil de la prise de courant puis laissez les plaques ouvertes jusqu'à ce qu'elles refroidissent.

Avvertimento

N'utilisez pas de pinces métalliques ni de couteaux pour retirer les aliments, ils pourraient abîmer la surface antiadhésive.

Programmes**Côte de bœuf :**

1. Appuyez sur le bouton du programme Côte de bœuf ; l'appareil émettra un « bip » ;
2. Les témoins des 3 niveaux de puissance clignoteront ;
3. Sélectionnez le niveau souhaité en utilisant les boutons + et - ;
4. Le gril commencera à fonctionner automatiquement après 10 secondes environ ;
5. Une fois la côte de bœuf sur le gril, le témoin du programme Côte de bœuf s'allumera et en fin de cuisson, l'appareil émettra 3 « bips ». Tous les témoins, sauf celui de connexion, s'éteindront.

Saucisses :

1. Appuyez sur le bouton du programme Saucisses ; l'appareil émettra un « bip » ;
2. Les témoins des 3 niveaux de puissance clignoteront ;
3. Sélectionnez le niveau souhaité en utilisant les boutons + et - ;
4. Le gril commencera à fonctionner automatiquement après 10 secondes environ ;
5. Une fois les saucisses cuites, le témoin du programme Saucisses s'allumera et l'appareil émettra 3 « bips ». Tous les témoins, sauf celui de connexion, s'éteindront.

Poisson :

1. Appuyez sur le bouton du programme Poisson ; l'appareil émettra un « bip » ;
2. Les témoins des 3 niveaux de puissance clignoteront ;
3. Sélectionnez le niveau souhaité en utilisant les boutons + et - ;
4. Le gril commencera à fonctionner automatiquement après 10 secondes environ ;
5. Une fois le programme Poisson terminé, le témoin correspondant clignotera et l'appareil émettra 3 « bips ». Tous les témoins, sauf celui de connexion, s'éteindront.

Sandwich :

1. Appuyez sur le bouton du programme Sandwich, l'appareil émet un « bip » ;
2. Les témoins des 3 niveaux de puissance clignoteront ;
3. Sélectionnez le niveau souhaité en utilisant les boutons + et - ;
4. Le gril commencera à fonctionner automatiquement après 10 secondes environ ;
5. Une fois le programme Sandwich terminé, le témoin correspondant clignotera et l'appareil émettra 3 « bips ». Tous les témoins, sauf celui de connexion, s'éteindront.

Hamburger :

1. Appuyez sur le bouton du programme Hamburger ; l'appareil émettra un « bip » ;
2. Les témoins des 3 niveaux de puissance clignoteront ;
3. Sélectionnez le niveau souhaité en utilisant les boutons + et - ;
4. Le gril commencera à fonctionner automatiquement après 10 secondes environ ;
5. Une fois le programme Hamburger terminé, le témoin correspondant clignotera et l'appareil émettra 3 « bips ». Tous les témoins, sauf celui de connexion, s'éteindront.

Programme manuel :

1. Appuyez sur le bouton du programme Manuel ; l'appareil émettra un « bip » ;
2. L'écran affichera : 200 °C ;
3. Utilisez les boutons + et - pour sélectionner la température souhaitée selon vos goûts ;
4. La température peut être ajustée entre 150 °C et 230 °C, par intervalles de 10 °C.

Avertissement

Pour sortir d'un programme en cours, maintenez appuyé le bouton de connexion pendant quelques secondes.

Programme intelligent :

Programme intelligent	Température	Moyen	Moyen-cuit	Très cuit
Côte de bœuf	230 °C	2 min 30 s	3 min 30 s	5 min
Saucisses	220 °C	3 min	5 min	7 min
Poisson	200 °C	-	4 min 30 s	6 min
Sandwich	210 °C	2 min 30 s	3 min 30 s	4 min 30 s
Hamburger	220 °C	3 min	4 min	5 min

Avertissement

L'appareil possède un système de protection de sécurité qui éteint l'appareil automatiquement s'il détecte un mauvais fonctionnement ou une anomalie au niveau de l'appareil.

Utiliser le gril de contact

L'appareil peut être utilisé comme gril de contact pour faire cuire des pièces de viande sans os rapidement et efficacement puisque les aliments se cuisinent des deux côtés à la fois.

1. Ouvrez le gril et placez les pièces de viande sans os, hamburgers ou tout autre type de coupe fine de viande que vous souhaitez cuisiner sur la plaque inférieure ;
2. Fermez le gril et, en tenant la poignée, appuyez sur la plaque supérieure vers le bas. La plaque supérieure doit être complètement baissée pour que les aliments soient marqués par le gril ;
3. Une fois cuits, utilisez la poignée pour ouvrir le gril et utilisez une spatule résistante à la chaleur pour retirer les aliments ;
4. Lorsque vous avez fini de cuisiner, débranchez l'appareil de la prise de courant puis laissez les plaques ouvertes jusqu'à ce qu'il refroidisse.

Img. 3

Avertissement

N'utilisez pas de pinces métalliques ni de couteaux pour retirer les aliments, ils pourraient abîmer la surface antiadhésive.

Utiliser le gril en tant que grille-pain

1. Une fois l'appareil préchauffé, sélectionnez la température ou le programme souhaité(e) ;
2. Placez le sandwich ou le pain sur la plaque inférieure, vers le fond ;
3. Fermez le gril et, en tenant la poignée, appuyez sur la plaque supérieure vers le

bas. La plaque supérieure doit être complètement abaissée pour que les aliments (sandwiches, pain, ...) cuisent mieux et uniformément ;

4. Une fois le pain ou le sandwich cuits, utilisez la poignée pour ouvrir le gril et utilisez une spatule résistante à la chaleur pour les retirer.

Utiliser le gril en position ouverte

- L'appareil peut être utilisé en position horizontale, avec les plaques complètement ouvertes.
- La plaque supérieure s'ouvre et s'installe au même niveau que l'inférieure.
- Utiliser le gril dans cette position permet de faire cuire une grande variété d'aliments à la fois sans mélanger les saveurs. Par exemple : faire cuire du poisson sur une plaque et de la viande sur l'autre. De plus, cela vous permet de faire cuire chaque aliment le temps souhaité, indépendamment des autres.

Img. 4

1. Prenez la poignée du gril avec la main gauche, maintenez le bouton d'ouverture à 180° appuyé avec la main droite puis élevez la plaque supérieure jusqu'à la placer en position horizontale ;
2. Utilisez le gril dans cette position pour faire cuire des hamburgers, de la volaille, du poisson ou des légumes ;
3. Placez les aliments que vous souhaitez faire cuire sur la plaque inférieure ;

Avertissement

Il n'est pas recommandé d'utiliser le gril pour cuisiner des pièces de poulet avec os.

4. Pour fermer le gril et le remettre dans sa position initiale, prenez la poignée et fermez la plaque supérieure.

Retirer les plaques

1. Laissez l'appareil refroidir complètement avant de toucher la surface ou les plaques ;
2. Ouvrez l'appareil jusqu'à ce qu'il soit à plat ;
3. Appuyez sur le bouton de libération des plaques situé au niveau de la partie gauche de l'unité ;
4. Prenez la plaque avec la main et tirez dessus pour l'extraire ;
5. Répétez ces étapes avec l'autre plaque.

Img. 5

Stockage

- Débranchez l'appareil de la prise de courant avant de le ranger.
- Assurez-vous que le gril se soit refroidi avant de le ranger.

4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Éteignez et débranchez l'appareil de la prise de courant après chaque utilisation et avant de le nettoyer.
- Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer ou de le ranger.
- Si des aliments sont restés collés aux plaques, versez quelques gouttes d'eau avec du savon et utilisez une éponge non abrasive ou du papier essuie-tout pour les retirer.
- Utilisez un chiffon propre, doux et humide pour nettoyer la surface de l'appareil.
- Ne submergez jamais l'appareil dans de l'eau ni dans aucun autre liquide.
- N'utilisez pas d'éponges, de produits en poudre ni de produits nettoyants abrasifs pour nettoyer l'appareil.
- Ne lavez pas l'appareil dans le lave-vaisselle.
- Extrayez et videz le plateau ramasse-graisses après chaque utilisation et lavez-le avec de l'eau tiède et du savon. Rincez le plateau, séchez-le bien avec un chiffon propre, doux et sec puis replacez-le.
- Les plaques qui s'extraient conviennent pour un nettoyage dans le lave-vaisselle.

5. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Produit : Rock'nGrill Smart

Référence : 03067

Puissance : 2000 W

Voltage et fréquence : 220 V-240 V, 50/60 Hz

Made in China | Conçu en Espagne

6. RECYCLAGE DES ÉLECTROMÉNAGERS



La directive européenne 2012/19/UE relative aux Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE) spécifie que les électroménagers ne doivent pas être recyclés avec le reste des déchets municipaux. Ces électroménagers doivent être jetés séparément, afin d'optimiser la récupération et le recyclage des matériaux et, de cette manière, réduire l'impact qu'ils peuvent avoir sur la santé et sur l'environnement.

Le symbole de la poubelle rayée vous rappelle l'obligation de vous défaire de ce produit correctement.

Pour obtenir des informations détaillées sur la manière la plus adéquate de vous défaire de vos électroménagers et/ou des batteries correspondantes, vous devez contacter les autorités locales.

7. GARANTIE ET SAV

Ce produit possède une garantie de 2 ans à partir de la date d'achat, à condition de toujours présenter la facture d'achat, que le produit soit en parfait état, et ait été utilisé correctement comme indiqué dans ce manuel d'instructions.

La garantie ne couvre pas :

- un produit qui ait été utilisé en-dehors de ses capacités ou usages normaux, ayant subi des coups, ayant été abîmé, exposé à l'humidité, submergé dans un liquide ou une substance corrosive, ainsi que tous les incidents dont la faute serait imputable au consommateur ;
- un produit qui ait été démonté, modifié ou réparé par des personnes non autorisées par le Service Après-Vente Officiel de Cecotec ;
- lorsque le problème a été provoqué par l'usure normale des composants dû à l'utilisation.

Le service de garantie couvre tous les défauts de fabrication pendant 2 ans selon la législation en vigueur, à l'exception des pièces consommables. Dans le cas d'une mauvaise utilisation de la part de l'utilisateur, le service de garantie ne se fera pas responsable de la réparation.

Si vous détectez un incident ou un problème avec le produit, ou vous avez des doutes concernant le produit, veuillez contacter le Service Après-Vente Officiel de Cecotec au +34 9 63 21 07 28.

1. TEILE UND KOMPONENTEN

Abb. 1

1. Griff
2. Kochfeld
3. Obere Platte
4. Untere Platte
5. Freigabe-Taste der Platte
6. Sicherheitsverschluss
7. Fettauffangschale
8. 180° Taste

Bedienfeld

Fig. 2

1. Aufwärm-Leuchtanzeige
2. Temperatur-Leuchtanzeige
3. Kochzeit-Anzeiger
4. Halb gar
5. Gar
6. Stark gegrillt
7. Tasten Temperatur +/-
8. Bildschirm
9. Art der Mahlzeit-Taste
10. Handbetriebene Temperatur-Taste
11. Ein-/Ausschalter

2. VOR DEM GEBRAUCH

- Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung.
- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien. Bewahren Sie die originelle Verpackung auf.
- Vergewissern Sie sich, dass die Lieferung vollständig und unbeschädigt ist und, wenn Komponenten fehlen oder sich nicht in einem guten Zustand befinden, kontaktieren Sie umgehend den technischen Kundendienst von Cecotec.
- Reinigen Sie die Platten mit einem weichen, feuchten Tuch.
- Trocknen Sie nach der Reinigung vorsichtig alle Teile des Geräts mit saugfähigem Papier ab.
- Für optimale Ergebnisse beide Platten mit ein wenig Öl bedecken.

Hinweis:

Es ist möglich, dass beim Aufwärmen des Gerätes zum ersten Mal ein Brandgeruch und Rauch erscheinen. Dies ist ein Konsekuensi der Produktionsreste und beeinflusst nicht den Betrieb des Gerätes.

3. BEDIENUNG

1. Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an. Das Produkt piept einmal und alle Anzeigen blinken einmal. Die Betriebsanzeige blinkt weiterhin.
2. Drücken Sie die Einschalttaste. Das Gerät piepst einmal. Das Produkt beginnt mit dem Vorheizen, bis es die optimale Temperatur (220 °C) erreicht hat. Das Vorwärmen dauert 5 Minuten ungefähr.
3. Beim Ende des Vorgangs wird den das Gerät dreimal piepsen. Die Vorglühkontrolleuchte erlischt und die Temperaturkontrolleuchte leuchtet auf.
4. Legen Sie die Nahrungsmittel auf die Platte und wählen Sie die gewünschte Temperatur bzw. Programme aus.
5. Der Bildschirm zeigt den Countdown des Vorganges (nur, wenn ein Programm ausgewählt wurde).
6. Wenn die Nahrungsmittel zubereitet sind, wird das Gerät dreimal piepsen und ausmachen. Die Netztaete blinkt und alle anderen Anzeigen erlöschen (nur wenn eines der Programme ausgewählt ist).
7. Öffnen Sie das Gerät mit dem Griff und verwenden Sie einen hitzebeständigen Spatel, um die Nahrungsmittel zu entnehmen.
8. Trennen Sie nach jeder Verwendung das Gerät von der Stromversorgung und lassen Sie die Platten geöffnet, bis sie abgekühlt sind.

Hinweis:

Verwenden Sie keine metallische Zange bzw. Messer, um die Nahrungsmittel zu entnehmen, da sie die antihafbeschichteter Kochfläche schaden könnten.

Zubereitungsarten

Steak:

1. Drücken Sie die Steak-Taste. Das Gerät piepst einmal.
2. Die 3 Leistungsstufen blinken dreimal.
3. Wählen Sie die Zeit aus, indem Sie Tasten + und - drücken.
4. Das Gerät wird automatisch nach 10 Sekunden einschalten.
5. Wenn Sie das Steak ins Gerät stellen, wird die Steak-Anzeige leuchten. Beim Ende des Kochvorgangs wird das Gerät dreimal piepsen. Alle Anzeigen außer der Netztaete schalten sich aus.

Würste:

1. Drücken Sie die Wurst-Taste. Das Gerät piepst einmal.
2. Die 3 Leistungsstufen blinken dreimal.
3. Wählen Sie die Zeit aus, indem Sie Tasten + und - drücken.
4. Das Gerät wird automatisch nach 10 Sekunden einschalten.
5. Beim Ende des Kochvorgangs wird die jeweilige Anzeige blinken und das Gerät dreimal piepsen. Alle Anzeigen außer der Netztaaste schalten sich aus.

Fisch:

1. Drücken Sie die Fisch-Taste. Das Gerät piepst einmal.
2. Die 3 Leistungsstufen blinken dreimal.
3. Wählen Sie die Zeit aus, indem Sie Tasten + und - drücken.
4. Das Gerät wird automatisch nach 10 Sekunden einschalten.
5. Beim Ende des Kochvorgangs wird die jeweilige Anzeige blinken und das Gerät dreimal piepsen. Alle Anzeigen außer der Netztaaste schalten sich aus.

Sandwich:

1. Drücken Sie die Sandwich-Taste. Das Gerät piepst einmal.
2. Die 3 Leistungsstufen blinken dreimal.
3. Wählen Sie die Zeit aus, indem Sie Tasten + und - drücken.
4. Das Gerät wird automatisch nach 10 Sekunden einschalten.
5. Beim Ende des Kochvorgangs wird die jeweilige Anzeige blinken und das Gerät dreimal piepsen. Alle Anzeigen außer der Netztaaste schalten sich aus.

Hamburger:

1. Drücken Sie die Hamburger-Taste. Das Gerät piepst einmal.
2. Die 3 Leistungsstufen blinken dreimal.
3. Wählen Sie die Zeit aus, indem Sie Tasten + und - drücken.
4. Das Gerät wird automatisch nach 10 Sekunden einschalten.
5. Beim Ende des Kochvorgangs wird die jeweilige Anzeige blinken und das Gerät dreimal piepsen. Alle Anzeigen außer der Netztaaste schalten sich aus.

Manuelles Programm:

1. Drücken Sie diese Taste. Das Gerät piepst einmal.
2. Der Bildschirm zeigt 200 °C.
3. Verwenden Sie die Tasten + und -, um die gewünschte Temperatur nach Belieben auszuwählen.
4. Die Temperatur ist von 150 °C bis 230 °C in Abständen von 10 °C verstellbar.

Hinweis

Um ein laufendes Programm zu beenden, drücken Sie die Netztaaste.

Intelligentes Programm:

Intelligentes Programm	Temperatur	Mittel	Gar	Stark gegrillt
Steak	230 °C	2 min 30 s	3 min 30 s	5 min
Würste	220 °C	3 Min	5 min	7 Min
Fisch	200 °C	-	4 min 30 s	6 Min
Sandwich	210 °C	2 min 30 s	3 min 30 s	4 min 30 s
Hamburger	220 °C	3 Min	4 Min	5 min

Hinweis

Das Gerät ist mit einem Schutzsystem ausgerüstet, das es bei Fehlfunktion oder Probleme automatisch ausschaltet.

Kontaktgrill

Man kann das Gerät wie Kontaktgrill verwenden, um Fleischstücke schnell und effizient zuzubereiten, da beiden Platten sind in Berührung mit den Nahrungsmitteln.

1. Öffnen Sie das Gerät und legen Sie die Fleischstücke, Frikadelle oder ähnliche auf die untere Platte.
2. Schließen Sie das Gerät mit dem Griff und drücken Sie die obere Platte gegen die Untere. Die obere Platte muss völlig nach unten geschoben werden, sodass die Nahrungsmittel die Kennzeichen der Grillplatte haben.
3. Öffnen Sie nach dem Kochvorgang die Platten mit dem Griff und verwenden Sie einen hitzebeständigen Spatel, um die Nahrungsmittel zu entnehmen.
4. Trennen Sie nach jeder Verwendung das Gerät von der Stromversorgung und lassen Sie die Platten geöffnet, bis sie abgekühlt sind.

Fig. 3

Hinweis:

Verwenden Sie keine metallische Zange bzw. Messer, um die Nahrungsmittel zu entnehmen, da sie die antihafbeschichteter Kochfläche schaden könnten.

Toaster

1. Sobald das Gerät vorwärmt ist, wählen Sie die gewünschte Temperatur bzw. Programm.
2. Legen Sie das Nahrungsmittel auf die untere Platte.
3. Schließen Sie das Gerät mit dem Griff und drücken Sie die obere Platte gegen die Untere. Die obere Platte muss völlig nach unten geschoben werden, sodass die Nahrungsmittel einheitlich grillen.

- Öffnen Sie nach dem Kochvorgang die Platten mit dem Griff und verwenden Sie einen hitzebeständigen Spatel, um die Nahrungsmittel zu entnehmen.

Wie man den Grill in geöffneter Position benutzt.

- Man darf das Gerät in den Waagerechten mit der Platten geöffnet verwenden.
- Öffnen Sie das Gerät völlig, indem Sie die obere Platte aufschlagen.
- Diese Position ermöglicht, eine große Vielfalt Nahrungsmittel gleichzeitig zu grillen, ohne den Geschmack zu stören. Z.B. können Sie gleichzeitig Fisch und Fleisch zubereiten. Darüber hinaus kann man jedes Nahrungsmittel unabhängig zubereiten.

Fig. 4

- Nehmen Sie den Grillgriff mit der linken Hand, halten Sie die 180°-Taste mit der Anderen gedrückt und schlagen Sie die obere Platte auf, bis es in der Waagerechten liegt.
- Verwenden Sie das Gerät auf diese Weise, um Frikadellen, Geflügel, Fisch oder Gemüse zuzubereiten.
- Legen Sie die Lebensmittel in die untere Platte.

Hinweis

Es wird nicht empfohlen, das Gerät um Hähnchenbrust mit Knochen zuzubereiten.

- Um das Gerät noch einmal zu schließen, nehmen Sie den Griff und schlagen Sie die obere Platte zu.

Platten herausnehmen

- Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie die Kochfläche bzw. die Platten berühren.
- Schlagen Sie das Gerät auf.
- Drücken Sie die Freigabetaste der Platten an der Linkerseite des Geräts.
- Nehmen Sie die Platte mit der Hand und ziehen Sie daran, um sie zu entnehmen.
- Wiederholen Sie diesen Schritt mit der anderen Platte.

Fig. 5

Lagerung

- Trennen Sie vor Aufbewahrung das Gerät von der Stromversorgung.
- Prüfen Sie, dass das Gerät vollständig abgekühlt ist, bevor Sie es einlagern.

4. REINIGUNG UND WARTUNG

- Trennen Sie das Gerät und schalten Sie es nach jedem Gebrauch aus der Steckdose aus und bevor Sie es reinigen.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen oder lagern.

- Wenn Nahrungsmittel an den Platten kleben, verwenden Sie Wasser mit Seife und eine Schwamm (keine Scheuerschwamm), um sie zu entfernen.
- Verwenden Sie ein feuchtes Tuch, um den Außenseite des Gerätes zu reinigen.
- Tauchen Sie niemals das Gerät ins Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
- Verwenden Sie keine Schwämme, Pulver bzw. Schleifmittel, um das Gerät zu reinigen.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit der Spülmaschine.
- Es wird empfohlen, die Fettauffanschale nach jedem Gebrauch mit Seife und Wasser zu reinigen. Waschen und trocknen Sie sie mit einem trocknen, glatten Tuch und stellen sie an den Platz erneut.
- Die Platten sind herausnehmbar und spülmaschinene geeignet

5. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Produkt: Rock'nGrill Smart

Produktreferenz: 03067

Leistung: 2000 W

Spannung und Frequenz: 220 V- 240 V, 50/60 Hz

Made In China | Entworfen in Spanien

6. ENTSORGUNG VON ALTEN ELEKTROGERÄTEN



Die Europäische Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) legt fest, dass alte Haushaltsgeräte nicht mit dem normalen unsortierten Siedlungsabfall entsorgt werden dürfen. Alte Geräte müssen gesondert gesammelt werden, um die Verwertung und das Recycling der enthaltenen Materialien zu optimieren und die Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit und die Umwelt zu reduzieren.

Das durchgestrichene Symbol "durchgestrichene Abfalltonne" auf dem Produkt erinnert Sie an Ihre Verpflichtung, das Gerät korrekt zu entsorgen. Die Verbraucher müssen sich mit Ihren örtlichen Behörden oder Einzelhändlern in Verbindung setzen, um Informationen über die ordnungsgemäße Entsorgung ihrer Altgeräte und/ oder ihrer Batterien zu erhalten.

7. GARANTIE UND KUNDENDIENST

Dieses Produkt hat eine Garantie von 2 Jahren ab Kaufdatum. Solange die Kaufrechnung aufbewahrt und versandt wird, befindet sich das Produkt in einwandfreiem Zustand und wird ordnungsgemäß verwendet, wie in dieser Bedienungsanleitung angegeben.

Die Garantie deckt keine Schäden wenn:

Wenn das Produkt über seine Kapazität oder Brauchbarkeit hinaus benutzt, falsch behandelt, geschlagen, Feuchtigkeit ausgesetzt, in eine Flüssigkeit oder korrosive Mittel getaucht wurde, sowie bei jedem anderen Fehler, der dem Verbraucher zuzuschreiben ist.

Das Produkt von Personen demontiert, repariert oder modifiziert wurde, die nicht vom offiziellen Technischen Kundendienst durch Cecotec autorisiert worden sind.

Der Grund hierfür durch die normale Abnutzung und Verschleiß der Teile und des Zubehörs entstanden ist.

Die Garantieleistung deckt alle Herstellungsbedingten Schäden und Fehler Ihres Produktes für die Dauer von 2 Jahren, nach geltendem Recht. Im Falle einer falsche Benutzung ist der Garantieservice nicht für die Reparatur verantwortlich.

Sollte unerwartet eine Störung auftreten oder haben Sie Fragen über Ihrem Produkt, können Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung setzen über die Telefonnummer: +34 963210728.

1. PARTI E COMPONENTI

Fig. 1

1. Manico
2. Pannello di controllo
3. Piastra superiore
4. Piastra inferiore
5. Tasto di rilascio della piastra
6. Chiusura di sicurezza
7. Vassoio raccogli-grasso
8. Tasto 180°

Pannello di controllo

Fig. 2

1. Indicatore luminoso di preriscaldamento
2. Indicatore luminoso della temperatura
3. Indicatore del livello di griglia
4. Cottura bassa
5. Cottura media
6. Cottura alta
7. Tasti della temperatura +/-
8. Display
9. Tasto di selezione di alimenti
10. Tasto di temperatura manuale
11. Tasto di accensione/spengimento

2. PRIMA DELL'USO

- Ritirare il prodotto dalla scatola.
- Rimuovere tutto il materiale dall'imballaggio. Conservare la scatola originale.
- Verificare che tutte le componenti siano incluse, nel caso mancasse qualcuno o non fossero in buono stato, contattare immediatamente il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.
- Pulire le piastre con un panno morbido e umido.
- Rimuovere con cura tutte le parti del dispositivo con un panno o carta assorbente.
- Per ottenere ottimi risultati, coprire entrambe le placche con un po' d'olio.

Avvertenza

È possibile che, riscaldando l'apparato per la prima volta, compaia un leggero odore di bruciato e fumo. Questo è il risultato dei residui dei prodotti di fabbricazione e non ripercuote sul funzionamento dell'apparato.

3. FUNZIONAMENTO

1. Collegare il prodotto alla presa della corrente. Il prodotto emetterà un bip e tutti gli indicatori lampeggeranno una volta. L'indicatore di accensione continuerà a lampeggiare.
2. Premere il tasto di accensione, il prodotto emetterà un bip. Il prodotto comincerà a preriscaldarsi fino a raggiungere la temperatura ottimale (220 °C). Il preriscaldamento tarderà circa 2 minuti.
3. Al termine del processo di preriscaldamento il prodotto emetterà 3 bip. L'indicatore luminoso di preriscaldamento si spegnerà e l'indicatore luminoso della temperatura si illuminerà.
4. Collocare gli alimenti all'interno del grill e selezionare la temperatura desiderata manualmente o il programma desiderato.
5. Il display mostrerà il conto alla rovescia del processo di cottura (solamente selezionando uno dei programmi).
6. Quando gli alimenti sono cotti, il prodotto emetterà 3 bip e si spegnerà. Il tasto di accensione lampeggerà e il resto degli indicatori si spegnerà (solamente selezionando uno dei programmi).
7. Utilizzare il manico per aprire il grill e utilizzare una spatola resistente al calore per ritirare gli alimenti.
8. Una volta terminato di cucinare, scollegare il dispositivo dalla presa della corrente e lasciare le piastre aperte per raffreddarle.

Avvertenza

non utilizzare pinze metalliche né coltelli per ritirare gli alimenti, potrebbero danneggiare la superficie antiaderente.

Programma per la cottura

Bistecca:

1. Premere il tasto della bistecca, il prodotto emetterà un bip.
2. Gli indicatori dei 3 livelli di potenza lampeggeranno.
3. Selezionare il livello desiderato utilizzando i tasti "+" e "-".
4. Il grill comincerà a funzionare automaticamente dopo circa 10 secondi.
5. Una volta collocata la bistecca sul grill, l'indicatore della bistecca si illuminerà e una volta terminato di cucinarla, il dispositivo emetterà 3 bip. Tutti gli indicatori meno il tasto di accensione si spegneranno.

Salsicce:

1. Premere il tasto della salsiccia, il prodotto emetterà un bip.
2. Gli indicatori dei 3 livelli di potenza lampeggeranno.

3. Selezionare il livello desiderato utilizzando i tasti "+" e "-".
4. Il grill comincerà a funzionare automaticamente dopo circa 10 secondi.
5. Una volta cotte le salsicce, l'indicatore del programma delle salsicce lampeggerà e il prodotto emetterà 3 bip. Tutti gli indicatori meno il tasto di accensione si spegneranno.

Pesce:

1. Premere il tasto del pesce, il prodotto emetterà un bip.
2. Gli indicatori dei 3 livelli di potenza lampeggeranno.
3. Selezionare il livello desiderato utilizzando i tasti "+" e "-".
4. Il grill comincerà a funzionare automaticamente dopo circa 10 secondi.
5. Una volta terminato il programma del pesce, l'indicatore del programma corrispondente lampeggerà e il prodotto emetterà 3 bip. Tutti gli indicatori meno il tasto di accensione si spegneranno.

Sandwich:

1. Premere il tasto del sandwich, il prodotto emetterà un bip.
2. Gli indicatori dei 3 livelli di potenza lampeggeranno.
3. Selezionare il livello desiderato utilizzando i tasti "+" e "-".
4. Il grill comincerà a funzionare automaticamente dopo circa 10 secondi.
5. Una volta terminato il programma del sandwich, l'indicatore del programma corrispondente lampeggerà e il prodotto emetterà 3 bip. Tutti gli indicatori meno il tasto di accensione si spegneranno.

Hamburger:

1. Premere il tasto hamburger, il prodotto emetterà un bip.
2. Gli indicatori dei 3 livelli di potenza lampeggeranno.
3. Selezionare il livello desiderato utilizzando i tasti "+" e "-".
4. Il grill comincerà a funzionare automaticamente dopo circa 10 secondi.
5. Una volta terminato il programma hamburger, l'indicatore del programma corrispondente lampeggerà e il prodotto emetterà 3 bip. Tutti gli indicatori meno il tasto di accensione si spegneranno.

Programma manuale:

1. Premere il tasto del programma manuale, il prodotto emetterà un bip.
2. Il display mostrerà 200 °C.
3. Utilizzare i tasti + e - per selezionare la temperatura desiderata in base al gusto di ogni persona.
4. La temperatura si può configurare da 150 °C a 230 °C, ad intervalli di 10 °C.

Avviso

Per uscire da un programma di funzionamento, premere il tasto di accensione.

Programma intelligente:

Programma intelligente	Temperatura	Media	Cottura media	Cottura alta
Bistecca	230 °C	2 min 30 s	3 min 30 s	5 min
Salsiccia	220 °C	3 min	5 min	7 min
Pesce	200 °C	-	4 min 30 s	6 min
Sandwich	210 °C	2 min 30 s	3 min 30 s	4 min 30 s
Hamburger	220 °C	3 min	4 min	5 min

Avviso

Il dispositivo è dotato di un sistema di protezione di sicurezza che spegne il grill automaticamente quando si presenta un mal funzionamento o anomalia del prodotto.

Utilizzare il grill a contatto

Il dispositivo può essere utilizzato come grill a contatto per cucinare pezzi di carne senza osso in modo rapido ed efficiente, dato che gli alimenti si cucinano su entrambi i lati contemporaneamente.

1. Aprire il grill e collocare la carne senza ossa, hamburger o qualsiasi altro taglio sottile di carne che si andrà a cucinare sopra la piastra inferiore.
2. Chiudere il grill e, prendendo il manico, premere verso il basso la piastra superiore. La piastra superiore deve abbassarsi completamente per cucinare gli alimenti con il segno del grill.
3. Una volta cotti, utilizzare il manico per aprire il grill e utilizzare una spatola resistente al calore per ritirare gli alimenti.
4. Una volta terminato di cucinare, scollegare il dispositivo dalla presa della corrente e lasciare le piastre aperte per raffreddarle.

Fig. 3

Avvertenza

non utilizzare pinze metalliche né coltelli per ritirare gli alimenti, potrebbero danneggiare la superficie antiaderente.

Utilizzare il grill come tostapane

1. Una volta preriscaldato il dispositivo, selezionare la temperatura o il programma desiderato.
2. Collocare il sandwich, il pane o la piadina sopra la piastra inferiore, verso il fondo.
3. Chiudere il grill e, prendendo il manico, premere verso il basso la piastra superiore.

La piastra superiore deve abbassarsi completamente per cucinare bene e uniformemente gli alimenti (sandwich, pane, ecc.) si cucinano bene e uniformemente.

4. Una volta tostato il pane o il sandwich, utilizzare il manico per aprire il grill e utilizzare una spatola resistente al calore per ritirare gli alimenti.

Utilizzare il grill in posizione aperta

- Il grill si può utilizzare in posizione orizzontale, con le piastre completamente aperte.
- La piastra superiore si apre e si colloca allo stesso livello di quella inferiore.
- Utilizzare il grill in questa posizione consente cucinare allo stesso tempo una grande varietà di alimenti senza mescolare i sapori, ad esempio, cucinare pesce su di una piastra e la carne sull'altra. Inoltre, consente di cucinare ogni alimento durante il tempo desiderato, indipendentemente dal resto.

Fig. 4

1. Prendere il manico del grill con la mano sinistra, mantenere premuto il tasto di apertura di 180° con la mano destra e alzare la piastra superiore fino a collocarla in posizione orizzontale.
2. Utilizzare il grill in questa posizione per cucinare hamburger, pollo, pesce o verdure.
3. Collocare gli alimenti che si andranno a cucinare sulla piastra inferiore.

Avviso

non si consiglia di utilizzare il grill per cucinare parti di pollo con ossa.

4. Per chiudere di nuovo il grill e portarlo in posizione originale, prendere il manico e chiudere la piastra superiore.

Come ritirare le piastre estraibili

1. Lasciare raffreddare completamente il dispositivo prima di toccare la superficie o le piastre.
2. Aprire il grill fino a lasciarlo in posizione piana.
3. Premere il tasto di rilascio delle piastre situato a sinistra dell'unità.
4. Tirare la linguetta per estrarre il filtro.
5. Ripetere questo passaggio con le altre due pale.

Fig. 5

Conservazione

- Scollegare il dispositivo dalla presa della corrente prima di conservarlo.
- Verificare che il grill sia raffreddato prima di conservarlo.

4. PULIZIA E MANUTENZIONE

- Scollegare dalla presa della corrente e spegnere il dispositivo dopo ogni uso e prima di pulirlo.
- Consentire all'apparato che si raffreddi prima di riporlo o conservarlo.
- Se rimangono alimenti attaccati alle piastre, versare delle gocce d'acqua con sapone per ammorbidire e utilizzare una spugna non abrasiva o carta da cucina per ritirarli.
- Utilizzare un panno morbido e umido per pulire la superficie esterna del prodotto.
- Non sommergere il dispositivo in acqua o in altri liquidi.
- Non utilizzare pagliette, polveri o prodotti di pulizia abrasivi per pulire il prodotto.
- Non lavare il dispositivo in lavastoviglie.
- Estrarre e svuotare il vassoio raccogli-grasso dopo ogni uso e lavarlo con acqua tiepida e sapone. Sciacquare il vassoio, asciugarlo completamente con uno strofinaccio morbido e asciutto e ricollocarlo al suo posto.
- Piastre estraibili lavabili in lavastoviglie.

5. SPECIFICHE TECNICHE

Prodotto: Rock'nGrill Smart

Riferimento di prodotto: 03067

Potenza: 2000 W

Tensione e frequenza: 220 V- 240 V, 50/60 Hz

Made in China | Progettato in Spagna

6. RICICLAGGIO DI ELETTRODOMESTICI



La direttiva europea 2012/19/UE in riferimento ai Rifiuti di Apparati Elettrici ed Elettronici (RAEE) specifica che gli elettrodomestici non devono essere riciclati con il resto dei rifiuti municipali. Tali elettrodomestici devono essere gettati separatamente, al fine di ottimizzare il recupero e il riciclaggio di materiali e, in questo modo, ridurre l'impatto sulla salute umana e sull'ambiente.

Il simbolo del cassonetto dei rifiuti barrato le ricorda l'obbligo di gettare correttamente questo prodotto.

Per ottenere informazioni dettagliate sulla forma più adeguata per gettare gli elettrodomestici e/o le corrispondenti batterie, il consumatore dovrà contattare le autorità locali.

7. GARANZIA E SAT

Questo prodotto ha una garanzia di 2 anni a partire dalla data di acquisto, sempre e quando viene conservata e inviata la fattura di acquisto, il prodotto stia in perfetto stato fisico e si utilizzi in modo adeguato così come indicato nel manuale di istruzioni.

La garanzia non coprirà:

Se il prodotto è stato utilizzato al di fuori della sua capacità o di utilizzo, maltrattato, colpito, esposto ad umidità, sommerso da qualche liquido o sostanza corrosiva, così come qualsiasi altra mancanza attribuibile al consumatore.

Se il prodotto è stato smontato, modificato o riparato da persone non autorizzate dal SAT ufficiale di Cecotec.

Se il problema è stato generato da un'usura normale dei pezzi dovuta all'uso.

Il servizio di garanzia copre tutti i difetti di fabbricazione per 2 anni secondo la legislazione in vigore, ad eccezione dei pezzi consumabili. Nel caso di cattivo uso da parte dell'utente, il servizio di garanzia non si farà responsabile della riparazione.

Non tentare di riparare il dispositivo per conto proprio, bensì contattare con il Servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec attraverso il numero di telefono +34 96 321 07 28.

1. PEÇAS E COMPONENTES

Fig. 1

1. Pega
2. Painel de controlo
3. Placa superior
4. Placa inferior
5. Botão de desbloqueio da placa
6. Fecho de segurança
7. Bandeja recolhe-gordura
8. Botão 180°

Painel de controlo

Fig. 2

1. Indicador luminoso de pré-aquecimento
2. Indicador luminoso de temperatura
3. Indicador de nível de assado
4. Médio
5. Mal passada
6. Bem passado
7. Botões de temperatura +/-
8. Ecrã
9. Botão de tipo de comida
10. Botão de temperatura manual
11. Botão de ligar/desligar

2. ANTES DE USAR

- Tire o produto da caixa.
- Retire todo o material da embalagem. Guarde a caixa original.
- Certifique-se de que todos os componentes estão incluídos, se faltar alguma peça ou não estiverem em bom estado, entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica oficial de Cecotec.
- Limpe as placas com um pano suave e húmido.
- Seque cuidadosamente todas as partes do dispositivo com um pano ou com papel absorvente.
- Para conseguir melhores resultados, cubra ambas as placas com um pouco de azeite.

Advertência

É possível que, ao aquecer o produto pela primeira vez, apareça um leve cheiro a queimado e fumo. Isto é consequência dos resíduos dos produtos de fabricação e não afeta o funcionamento do produto.

3. FUNCIONAMENTO

1. Conecte o aparelho à corrente elétrica. O produto emitirá um sinal sonoro e todos os indicadores piscarão uma vez. O indicador de potência continuará a piscar.
2. Pressione o botão de ligar, o produto emitirá um sinal sonoro. O produto começará a pré-aquecer até atingir a temperatura ótima (220 °C). O processo de pré-aquecimento demorará aproximadamente 5 minutos.
3. Ao finalizar o processo de pré-aquecimento, o produto emitirá 3 sinais sonoros. A luz indicadora de pré-aquecimento irá desligar e a luz indicadora de temperatura irá acender-se.
4. Coloque a comida no interior do grill e selecione a temperatura desejada de forma manual e o programa desejado.
5. O ecrã mostrará a contagem regressiva do processo (unicamente ao selecionar um dos programas).
6. Quando os alimentos estiverem cozinhados, o produto emitirá 3 sinais sonoros e desligará. O botão de energia piscará e todos os outros indicadores irão apagar-se (apenas quando um dos programas for selecionado).
7. Utilize a pega para abrir o grill e utilize uma espátula resistente ao calor para retirar os alimentos.
8. Quando tiver acabado de cozinhar, desligue o dispositivo da corrente elétrica e deixe que as placas arrefeçam.

Advertência

Não utilize pinças metálicas nem facas para retirar os alimentos, poderão danificar a superfície antiaderente.

Programas de cozedura

Bife

1. Pressione o botão de bife, o produto emitirá um sinal sonoro.
2. Os indicadores dos 3 níveis de potência piscarão.
3. Selecione o nível desejado utilizando os botões + e -.
4. O grill começará a funcionar automaticamente depois de 10 segundos aproximadamente.
5. Uma vez colocado o bife no grill, o indicador de bife se iluminará e ao terminar a cozedura, o dispositivo emitirá três sinais sonoros. Todos os indicadores, exceto o

botão de ligar/desligar, serão desligados.

Salsichas

1. Pressione o botão de salsicha, o produto emitirá um sinal sonoro.
2. Os indicadores dos 3 níveis de potência piscarão.
3. Selecione o nível desejado utilizando os botões + e -.
4. O grill começará a funcionar automaticamente depois de 10 segundos aproximadamente.
5. Uma vez cozinhadas as salsichas, o indicador de programa de salsichas piscará e o produto emitirá 3 sinais sonoros. Todos os indicadores, exceto o botão de ligar/desligar, serão desligados.

Peixes

1. Pressione o botão de peixe, o produto emitirá um sinal sonoro.
2. Os indicadores dos 3 níveis de potência piscarão.
3. Selecione o nível desejado utilizando os botões + e -.
4. O grill começará a funcionar automaticamente depois de 10 segundos aproximadamente.
5. Uma vez finalizado o programa de peixe, o indicador de programa correspondente piscará e o produto emitirá três sinais sonoros. Todos os indicadores, exceto o botão de ligar/desligar, serão desligados.

Sandes

1. Pressione o botão de sandes, o produto emitirá um sinal sonoro.
2. Os indicadores dos 3 níveis de potência piscarão.
3. Selecione o nível desejado utilizando os botões + e -.
4. O grill começará a funcionar automaticamente depois de 10 segundos aproximadamente.
5. Uma vez finalizado o programa de sandes, o indicador de programa correspondente piscará e o produto emitirá três sinais sonoros. Todos os indicadores, exceto o botão de ligar/desligar, serão desligados.

Hambúrguer

1. Pressione o botão de hambúrguer, o produto emitirá um sinal sonoro.
2. Os indicadores dos três níveis de potência piscarão.
3. Selecione o nível desejado utilizando os botões + e -.
4. O grill começará a funcionar automaticamente depois de 10 segundos aproximadamente.
5. Uma vez finalizado o programa de hambúrguer, o indicador de programa correspondente piscará e o produto emitirá três sinais sonoros. Todos os indicadores, exceto o botão de ligar/desligar, serão desligados.

Programa manual:

1. Pressione o botão do programa manual, o produto emitirá um sinal sonoro.
2. O ecrã mostrará 200 °C.
3. Utilize os botões + e - para selecionar a temperatura desejada de acordo com o gosto de cada pessoa.
4. A temperatura pode ser ajustada desde 150 °C a 230 °C, em intervalos de 10 °C.

Aviso

Para sair de um programa em funcionamento, mantenha pressionado o botão de ligar.

Programa inteligente:

Programa inteligente	Temperatura	Médio	Mal passada	Bem passado
Bife	230 °C	2 min 30 s	3 min 30 s	5 min
Salsichas	220 °C	3 min	5 min	7 min
Peixe	200 °C	-	4 min 30 s	6 min
Sandes	210 °C	2 min 30 s	3 min 30 s	4 min 30 s
Hambúrguer	220 °C	3 min	4 min	5 min

Aviso

O dispositivo conta com um sistema de proteção de segurança que desliga o grill de forma automática ao detetar um mau funcionamento ou alguma anomalia no produto.

Utilizar o grill de contacto

Pode ser usado como grill de contacto para peças de carne sem ossos de forma rápida e eficiente, já que os alimentos se cozinham de ambos os lados ao mesmo tempo.

1. Abra o grill e coloque as peças de carne sem ossos, hambúrgueres ou qualquer outro corte fino de carne que queira cozinhar sobre a placa inferior.
2. Feche o grill e segurando na asa, pressione a placa superior para baixo. A placa superior deve baixar por completo para que os alimentos cozinhados tenham as marcas do grill.
3. Uma vez prontos, utilize a asa para abrir o grill e utilize uma espátula resistente ao calor para retirar os alimentos.
4. Quando tiver acabado de cozinhar, desligue o dispositivo da corrente elétrica e deixe que as placas arrefeçam.

Fig. 3

Advertência

Não utilize pinças metálicas nem facas para retirar os alimentos, poderão danificar a superfície antiaderente.

Utilizar o grill como tostadeira

1. Uma vez pré aquecido o dispositivo, selecione a temperatura ou o programa desejado.
2. Coloque a sandes, o pão sobre a placa inferior no fundo da placa.
3. Feche o grill e segurando na asa, pressione a placa superior para baixo. Deve baixar a placa superior por completo para que os alimentos (sandies ou pão etc.) se cozinhem bem e de forma uniforme.
4. Uma vez prontos, utilize a asa para abrir o grill e utilize uma espátula resistente ao calor para retirar os alimentos.

Utilizar o grill em posição aberta

- O grill pode ser usado completamente na horizontal, posicionado as placas abertas.
- A placa superior abre e é colocada ao mesmo nível que a placa inferior.
- Utilizar o grill nesta posição permite cozinhar uma grande variedade de alimentos ao mesmo tempo sem misturar sabores, por exemplo, cozinhar peixe numa placa e carne na outra. Permite cozinhar cada alimento durante o tempo desejado, independentemente do resto.

Fig. 4

1. Segure a asa do grill com a mão esquerda, mantenha o botão de abertura de 180° com a mão direita e levante a placa superior até colocar na posição horizontal.
2. Utilize o grill nesta posição para cozinhar hambúrgueres, aves, peixe ou legumes.
3. Coloque os alimentos que queira cozinhar sobre a placa inferior.

Aviso

Não é recomendável utilizar o grill para cozinhar peças de frango com ossos.

4. Para voltar a fechar e por na sua posição original, segure a asa e feche a placa superior.

Como retirar as placas extraíveis

1. Deixe que o dispositivo arrefeça completamente antes de tocar na superfície ou nas placas.
2. Abra o grill até que fique na posição plana.
3. Pressione o botão de desbloqueio das placas situado na parte frontal da unidade.
4. Segure a placa com a mão e puxe para a extrair.
5. Repita estes passos com a outra placa.

Fig. 5

Armazenamento

- Desconecte o aparelho da corrente elétrica antes de guardar.
- Certifique-se de que o grill arrefeceu antes de o guardar.

4. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Desconecte o dispositivo da corrente elétrica e desligue depois de cada uso e antes de limpar.
- Permita que o produto se arrefeça antes de limpar ou guardar.
- Se ficarem alimentos agarrados às placas, verta umas gotas de água com sabão sobre os restos para amolecer e utilize uma esponja não abrasiva ou papel absorvente.
- Utilize um pano suave e húmido para limpar a superfície do produto.
- Nunca submerja o produto em água nem em outros líquidos.
- Não utilize esponjas, pós ou produtos de limpeza abrasivos para limpar o produto.
- Não lave o dispositivo na máquina da louça.
- Extraia e esvazie o recipiente para gorduras depois de cada uso e lave com água morna e sabão. Passe por água, deixe secar por completo ou seque com um pano suave e seco e volte a colocar no seu lugar.
- Placas amovíveis e aptas para a máquina da louça.

5. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Produto: Rock'nGrill Smart

Referência do produto: 03067

Potência: 2000 W

Tensão e frequência: 220 V- 240 V, 50/60 Hz

Made in China | Desenhado em Espanha

6. RECICLAGEM DE ELETRODOMÉSTICOS

A diretiva europeia 2012/19/UE sobre Resíduos de Aparelhos Elétricos e Eletrónicos (RAEE) especifica que os eletrodomésticos não devem ser reciclados com o resto dos resíduos municipais. Ditos eletrodomésticos terão de ser eliminados de forma separada, para otimizar a recuperação e reciclagem de materiais e, desta maneira, reduzir o impacto que possam ter na saúde humana e no meio ambiente.

O símbolo do contentor riscado recorda a sua obrigação de eliminar este produto de forma correta.

Para obter informação detalhada acerca da forma mais adequada de eliminar os seus eletrodomésticos e/ou as correspondentes baterias, o consumidor deverá contactar com as autoridades locais.

7. GARANTIA E SAT

Este produto tem uma garantia de 2 anos desde a data de compra, sempre e quando se conserve e envie a fatura de compra, o produto esteja em perfeito estado físico e se lhe dê um uso adequado tal e como se indica neste Manual de Instruções.

A garantia não cobrirá:

Se o produto tiver sido usado fora da sua capacidade ou utilidade, maltratado, batido, exposto à humidade, submergido em algum líquido ou substância corrosiva, assim como qualquer outra falta atribuível ao consumidor.

Se o produto foi desmontado, modificado ou reparado por pessoas não autorizadas pelo SAT oficial da Cecotec.

Se a ocorrência foi originada pelo desgaste normal das peças devido ao uso.

O serviço de garantia cobre todos os defeitos de fabricação durante 2 anos com base à legislação vigente, exceto peças consumíveis. Em caso de mal uso por parte do usuário, o serviço de garantia não se fará responsável pela reparação.

Se em alguma ocasião deteta uma ocorrência com o produto ou tem alguma consulta, entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica oficial da Cecotec através do número de telefone **+34 96 321 07 28**.

1. ONDERDELEN EN COMPONENTEN

Fig. 1

1. Handgreep
2. Bedieningspaneel
3. Bovenplaat
4. Onderplaat
5. Openingsknop van de plaat
6. Beveiligingsslot
7. Vetopvangbak
8. 180° knop

Bedieningspaneel

Fig. 2

1. Opwarm indicatielampje
2. Temperatuur indicatielampje
3. Indicator gebraad niveau
4. Gemiddeld
5. Halfgaar
6. Erg gaar
7. +/- temperatuur knoppen
8. Scherm
9. Soort voedselknop
10. Handmatige temperatuurknop
11. Aan-/uitknop

2. VOOR HET GEBRUIK

- Haal het toestel uit de doos.
- Verwijder al het verpakkingsmateriaal. Bewaar de originele verpakking.
- Controleer of alle onderdelen in de verpakking zitten. Als er een onderdeel ontbreekt of beschadigd is contacteer onmiddellijk de technische dienst van Cecotec.
- Reinig de platen met een zachte, vochtige doek.
- Droog alle delen van het apparaat voorzichtig met een doek of absorberend papier.
- Vet beide platen in met een beetje olie om het beste resultaat te verkrijgen.

Waarschuwing

Het is mogelijk dat er een verbrande of rokerige geur uit het apparaat komt als u het voor de eerste keer inschakelt. Dit is het gevolg van stoffen die overblijven van het productieproces. Deze stoffen hebben geen effect op de werking van het toestel.

3. WERKING

1. Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact. Het product piept en alle indicatoren knipperen tegelijkertijd. De aan-/uitknop blijft knipperen.
2. Druk op de aan-/uitknop, het product piept. Het product zal beginnen voor te verwarmen tot het de optimale temperatuur (220 °C) bereikt. Het voorverwarmingsproces duurt ongeveer 5 minuten.
3. Aan het einde van het voorverwarmingsproces geeft het product 3 pieptonen. Het controlelampje van de voorverwarming gaat uit en het controlelampje van de temperatuur gaat branden.
4. Plaats het voedsel in de grill en selecteer de gewenste temperatuur handmatig of het gewenste programma.
5. Het scherm toont het aftellen van het braadproces (alleen wanneer u een van de programma's selecteert).
6. Wanneer het voedsel gaar is, geeft het product 3 pieptonen en schakelt het uit. De aan-/uitknop knippert en de rest van de indicatoren gaat uit (alleen wanneer een van de programma's is geselecteerd).
7. Gebruik de hendel om de grill te openen en gebruik een hittebestendige spatel om het voedsel te verwijderen.
8. Wanneer u klaar bent met koken, koppelt u het apparaat los van het stopcontact en laat u de platen open totdat het is afgekoeld.

Waarschuwing

Gebruik geen metalen tang of messen om voedsel te verwijderen, dit kan de antiaanbaklaag beschadigen.

Kookprogramma's

Steak:

1. Druk op de Steak-knop, het product piept.
2. De indicatoren van de 3 vermogensniveaus knipperen.
3. Selecteer het gewenste niveau met de knoppen + en -.
4. De grill begint na ongeveer 10 seconden automatisch te werken.
5. Zodra de biefstuk op de grill is geplaatst, gaat de biefstukindicator branden en wanneer het klaar is met koken, geeft het apparaat drie pieptonen. Alle indicatoren behalve de aan-/uitknop gaan uit.

Worst:

1. Druk op de worst-knop, het product piept.

2. De indicatoren van de 3 vermogensniveaus knipperen.
3. Selecteer het gewenste niveau met de knoppen + en -.
4. De grill begint na ongeveer 10 seconden automatisch te werken.
5. Zodra de worstjes gaar zijn, knippert de worstprogramma-indicator en geeft het product drie piepjes. Alle indicatoren behalve de aan-/uitknop gaan uit.

Vis:

1. Druk op de vis-knop, het product piept.
2. De indicatoren van de 3 vermogensniveaus knipperen.
3. Selecteer het gewenste niveau met de knoppen + en -.
4. De grill begint na ongeveer 10 seconden automatisch te werken.
5. Zodra het visprogramma is voltooid, knippert de bijbehorende programma-indicator en geeft het product drie pieptonen. Alle indicatoren behalve de aan-/uitknop gaan uit.

Sandwich:

1. Druk op de sandwich-knop, het product piept.
2. De indicatoren van de 3 vermogensniveaus knipperen.
3. Selecteer het gewenste niveau met de knoppen + en -.
4. De grill begint na ongeveer 10 seconden automatisch te werken.
5. Zodra het sandwich programma is voltooid, knippert de bijbehorende programma-indicator en geeft het product drie pieptonen. Alle indicatoren behalve de aan-/uitknop gaan uit.

Hamburger:

1. Druk op de Hamburger-knop, het product piept.
2. De indicatoren van de 3 vermogensniveaus knipperen.
3. Selecteer het gewenste niveau met de knoppen + en -.
4. De grill begint na ongeveer 10 seconden automatisch te werken.
5. Zodra het programma is voltooid, knippert de bijbehorende programma-indicator en geeft het product 3 pieptonen. Alle indicatoren behalve de aan-/uitknop gaan uit.

Handmatig programma:

1. Druk op de handmatige programmaknop, het product piept.
2. Het display toont 200 °C.
3. Gebruik de knoppen + en - om de gewenste temperatuur te selecteren op basis van de voorkeuren van elke persoon.
4. De temperatuur kan worden ingesteld van 150 °C tot 230 °C, met intervallen van 10 °C.

Opmerking

Als u een actief programma wilt afsluiten, houdt u de aan-/uitknop enkele seconden ingedrukt.

Intelligent programma:

Slim programma	Temperatuur	Gemiddeld	Half gedaan	Erg gaar
Steak	230 °C	2 min 30 s	3 min 30 s	5 min
Worst	220 °C	3 min	5 min	7 min
Vis	200 °C	-	4 min 30 s	6 min
Sandwich	210 °C	2 min 30 s	3 min 30 s	4 min 30 s
Hamburger	220 °C	3 min	4 min	5 min

Opmerking

Het apparaat heeft een veiligheidsbeschermingssysteem dat de grill automatisch uitschakelt wanneer het een storing of een afwijking in het product detecteert.

Gebruik de contactgrill

Het apparaat kan worden gebruikt als contactgrill om vlees zonder been snel en efficiënt te koken, omdat voedsel aan beide kanten tegelijkertijd wordt gekookt.

1. Open de grill en leg de stukken vlees zonder been, hamburgers of andere dunne stukken vlees die op de bodemplaat moeten worden gekookt.
2. Sluit de grill en druk de bovenste plaat naar beneden. De bovenplaat moet volledig worden neergelaten zodat het gekookte voedsel de grillstrepen heeft.
3. Na het koken gebruik de hendel om de grill te openen en gebruik een hittebestendige spatel om het voedsel te verwijderen.
4. Wanneer u klaar bent met koken, koppelt u het apparaat los van het stopcontact en laat u de platen open totdat het is afgekoeld.

Fig. 3

Waarschuwing

Gebruik geen metalen tang of messen om voedsel te verwijderen, dit kan de antiaanbaklaag beschadigen.

Gebruik van de grill als broodrooster

1. Nadat het apparaat is voorverwarmd, selecteert u de gewenste temperatuur of het gewenste programma.
2. Leg de sandwich, het brood of de quesadilla op de bodemplaat, naar de bodem toe.
3. Sluit de grill en druk de bovenste plaat naar beneden. De bovenplaat moet volledig worden neergelaten zodat voedsel (broodjes, brood, enz.) Goed en gelijkmatig wordt gekookt.
4. Zodra het brood of de sandwich is geroosterd, gebruikt u de hendel om de grill te

openen en gebruikt u een hittebestendige spatel om ze te verwijderen.

Gebruik van de grill in open positie

- De grill kan horizontaal worden gebruikt, met de platen volledig open.
- De bovenste plaat gaat open en wordt op hetzelfde niveau geplaatst als de onderste.
- Door de grill in deze positie te gebruiken, kunt u een verscheidenheid aan gerechten tegelijk bereiden zonder de smaken te mengen, bijvoorbeeld het koken van vis op het ene bord en vlees op het andere. Bovendien kan elk gerecht op de gewenste tijd worden gekookt, ongeacht de rest.

Fig. 4

1. Pak het handvat van de grill op met uw linkerhand, houd de 180° openingsknop met uw rechterhand ingedrukt en til de bovenplaat op om deze horizontaal te plaatsen.
2. Gebruik de grill in deze positie om hamburgers, gevogelte, vis of groenten te bereiden.
3. Plaats het te koken voedsel op de bodemplaat.

Opmerking

Het wordt niet aanbevolen om de grill te gebruiken om stukken kip met bot te koken.

4. Om de grill weer te sluiten en terug te brengen naar zijn oorspronkelijke positie, neemt u de hendel en sluit u de bovenplaat.

Hoe de verwijderbare platen te verwijderen

1. Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het oppervlak of de platen aanraakt.
2. Open de grill totdat deze plat is.
3. Druk op de plaat ontgrendelknop aan de voorzijde van het apparaat.
4. Pak het bord met uw hand en trek eraan om het te verwijderen.
5. Herhaal deze stappen met de andere plaat.

Fig. 5

Het apparaat opbergen

- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u opslaat.
- Zorg ervoor dat de grill is afgekoeld voordat u hem opbergt.

4. SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact na elk gebruik en voordat u het apparaat schoonmaakt.
- Laat het apparaat afkoelen alvorens het schoon te maken of op te bergen.
- Als er voedsel op de borden blijft zitten, giet u een paar druppels water met zeep erop om ze te verzachten en gebruikt u een niet-schurende spons of keukenpapier om ze te

verwijderen.

- Gebruik een zachte en vochtige doek om het oppervlak van het product schoon te maken.
- Dompel het apparaat nooit onder in water of andere vloeistoffen.
- Gebruik geen schurende sponzen, poeders of schoonmaakproducten om het product te reinigen.
- Was het apparaat niet in de afwasmachine.
- Verwijder en leeg de vetopvangbak na elk gebruik en was hem met warm, zeepwater. Spoel de lade, droog hem volledig met een zachte droge doek en plaats hem terug op zijn plaats.
- Verwijderbare platen zijn vaatwasmachinebestendig.

5. TECHNISCHE SPECIFICATIES

Product: Rock'nGrill Smart

Referentie van het product: 03067

Vermogen: 2000 W

Voltage en frequentie: 220 V- 240 V, 50/60 Hz

Geproduceerd in China / Ontworpen in Spanje

6. RECYCLAGE VAN HUISHOUDTOESTELLEN



De Europese richtlijn 2012/19/UE betreffende Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparatuur (AEEA) bepaalt dat kleine huishoudelijke elektrische apparaten niet gerecycleerd mogen worden met het restafval. Deze elektrische apparaten moeten apart gesorteerd worden om het hergebruik en de verwerking van materialen te optimaliseren en de impact van deze apparaten mens en milieu te verminderen.

Het symbool van de doorgesloten afvalbak herinnert u aan uw verplichting om dit product op de juiste wijze af te voeren.

Voor gedetailleerde informatie over de aangewezen manier om kleine huishoudelijke elektrische apparaten en/of hun batterijen moet de consument de plaatselijke overheid contacteren.

7. GARANTIE EN TECHNISCHE ONDERSTEUNING

Dit product heeft een garantieperiode van 2 jaar vanaf de aankoopdatum op voorwaarde dat de aankoopfactuur bewaard is gebleven en voorgelegd kan worden, het product zich in een goede fysieke staat bevindt en het gebruikt is op een correcte manier en zoals aangegeven in deze handleiding.

De garantie vervalt:

Als het product niet gebruikt is waarvoor het bedoeld is, foutief behandeld is, geslagen is, blootgesteld is aan vochtigheid, ondergedompeld is in water of een bijtende vloeistof of enig ander defect te wijten aan foutief gebruik door de consument.

Als het product uit elkaar gehaald, gemodificeerd of gerepareerd is geweest door personen die niet geautoriseerd zijn door de officiële Technische Ondersteuningsservice van Cecotec.

Als het incident werd veroorzaakt door normale slijtage van de onderdelen door gebruik.

De garantie dekt alle fabricagefouten gedurende 2 jaar op basis van de huidige wetgeving, met uitzondering op verbruiksartikelen. In het geval van verkeerd gebruik door de gebruiker zal de garantieservice niet verantwoordelijk zijn voor de reparatie.

Als u ooit een incident met het product ontdekt of vragen hebt, neem dan contact op met de officiële Technische Assistentie van Cecotec via het telefoonnummer +34 96 321 07 28.

1. CZĘŚCI I KOMPONENTY

Rys. 1

1. Uchwyt
2. Panel sterowania
3. Górna płyta
4. Płyta dolna
5. Przycisk zwalniający płytke
6. Blokada bezpieczeństwa
7. Taca do zbierania tłuszczu
8. Przycisk 180°

Panel sterowania

Rys. 2

1. Kontrolka ogrzewania
2. Kontrolka temperatury
3. Wskaźnik poziomu pieczenia
4. Średnia
5. W połowie zrobione
6. Bardzo gotowe
7. Przyciski temperatury +/-
8. Wyświetlacz
9. Przycisk rodzaju żywności
10. Ręczny przycisk temperatury
11. Włącznik / wyłącznik

2. PRZED UŻYCIEM

- Wyjmij produkt z pudełka.
- Usuń wszystkie elementy opakowania. Zachowaj oryginalne pudełko.
- Upewnij się, że wszystkie elementy są dołączone, a jeśli któregoś brakuje lub nie jest w dobrym stanie, natychmiast skontaktuj się z oficjalnym Serwisem Technicznym Cecotec.
- Wyczyść płytki miękką, wilgotną szmatką.
- Ostrożnie osusz wszystkie części urządzenia ściereczką lub chłonnym papierem.
- Aby uzyskać najlepsze rezultaty, posmaruj obie płytki niewielką ilością oleju.

Ostrzeżenie

Podczas pierwszego nagrzewania urządzenia może pojawić się lekki zapach spalenizny i dymu. Jest to konsekwencja pozostałości produkowanych produktów i nie wpływa na działanie urządzenia.

3. FUNKCJONOWANIE

1. Podłącz produkt do gniazdka elektrycznego. Produkt wyemituje jeden sygnał dźwiękowy, a wszystkie wskaźniki zaświecą się raz. Wskaźnik zasilania będzie nadal migał.
2. Naciśnij przycisk zasilania, produkt wyda sygnał dźwiękowy. Produkt zacznie się nagrzewać, aż osiągnie optymalną temperaturę (220 °C). Proces podgrzewania zajmie około 5 minut.
3. Pod koniec procesu podgrzewania produkt wyda 3 sygnały dźwiękowe. Kontrolka podgrzewania zgaśnie, a kontrolka temperatury zaświeci się.
4. Umieść potrawę w grillu i ręcznie wybierz żądaną temperaturę lub żądany program.
5. Na wyświetlaczu pojawi się odliczanie czasu pieczenia (tylko w przypadku wyboru jednego z programów).
6. Gdy jedzenie jest ugotowane, produkt wyda 3 sygnały dźwiękowe i wyłączy się. Przycisk zasilania zacznie migać, a pozostałe wskaźniki zgasną (tylko w przypadku wyboru jednego z programów).
7. Rączką otwórz grill i użyj żaroodpornej łopatką do wyjęcia potrawy.
8. Po zakończeniu gotowania odłącz urządzenie od gniazdka elektrycznego i pozostaw otwarte płyty, aż ostygną.

Ostrzeżenie

Nie używaj metalowych szczypiec ani noży do wyjmowania jedzenia, mogą one uszkodzić nieprzywierającą powierzchnię.

Programy gotowania

Stek wołowy:

1. Naciśnij przycisk steku, produkt wyemituje sygnał dźwiękowy.
2. Wskaźniki 3 poziomów mocy zaczną migać.
3. Wybierz żądany poziom za pomocą przycisków + i -.
4. Grill zacznie działać automatycznie po ok. 10 sekundach.
5. Po umieszczeniu ribeye na grillu zaświeci się wskaźnik ribeye, a po zakończeniu gotowania urządzenie wyda trzykrotny sygnał dźwiękowy. Wszystkie wskaźniki oprócz przycisku zasilania wyłączą się.

Parówki:

1. Naciśnij przycisk kielbasy, produkt wyda sygnał dźwiękowy.
2. Wskaźniki 3 poziomów mocy zaczną migać.
3. Wybierz żądany poziom za pomocą przycisków + i -.

4. Grill zacznie działać automatycznie po ok. 10 sekundach.
5. Po ugotowaniu kielbasy wskaźnik programu kielbasy zacznie migać, a produkt wyemituje trzykrotny sygnał dźwiękowy. Wszystkie wskaźniki oprócz przycisku zasilania wyłączą się.

Ryba:

1. Naciśnij przycisk ryby, produkt wyda sygnał dźwiękowy.
2. Wskaźniki 3 poziomów mocy zaczną migać.
3. Wybierz żądany poziom za pomocą przycisków + i -.
4. Grill zacznie działać automatycznie po ok. 10 sekundach.
5. Po zakończeniu programu rybnego odpowiedni wskaźnik programu zacznie migać, a produkt wyemituje trzykrotny sygnał dźwiękowy. Wszystkie wskaźniki oprócz przycisku zasilania wyłączą się.

Kanapka:

1. Naciśnij przycisk kanapki, produkt wyemituje sygnał dźwiękowy.
2. Wskaźniki 3 poziomów mocy zaczną migać.
3. Selecciona el nivel deseado utilizando los botones + y -.
4. Wybierz żądany poziom za pomocą przycisków + i -.
5. Po zakończeniu programu kanapkowego odpowiedni wskaźnik programu zacznie migać, a produkt wyemituje trzykrotny sygnał dźwiękowy. Wszystkie wskaźniki oprócz przycisku zasilania wyłączą się.

Hamburgery:

1. Naciśnij przycisk hamburgera, produkt wyda sygnał dźwiękowy.
2. Wskaźniki 3 poziomów mocy zaczną migać.
3. Wybierz żądany poziom za pomocą przycisków + i -.
4. Grill zacznie działać automatycznie po ok. 10 sekundach.
5. Po zakończeniu programu hamburgera odpowiedni wskaźnik programu zacznie migać, a produkt wyemituje 3 sygnały dźwiękowe. Wszystkie wskaźniki oprócz przycisku zasilania wyłączą się.

Program manualny:

1. Pulse el botón del programa manual, el producto emitirá un pitido.
2. La pantalla mostrará 200 °C.
3. Za pomocą przycisków + i - wybierz żadaną temperaturę w zależności od gustu każdej osoby.
4. Temperaturę można ustawić w zakresie od 150°C do 230°C, w krokach co 10°C.

Ostrzeżenie

Aby wyjść z uruchomionego programu, naciśnij przycisk zasilania.

Program inteligenty:

Program inteligenty	Temperatura	Średnia	Średnio	Bardzo
Stek wołowy	230 °C	2 min 30 s	3 min 30 s	5 min
Parówki	220 °C	3 min	5 min	7 min
Ryba	200 °C	-	4 min 30 s	6 min
Kanapka	210 °C	2 min 30 s	3 min 30 s	4 min 30 s
Hamburgery	220 °C	3 min	4 min	5 min

Ostrzeżenie

Urządzenie posiada system ochrony, który automatycznie wyłącza grill w przypadku wykrycia usterki lub anomalii w produkcji

Używanie grilla przewodowego

Urządzenie może służyć jako grill kontaktowy do szybkiego i wydajnego gotowania kawałków mięsa bez kości, ponieważ potrawy gotowane są z obu stron w tym samym czasie.

1. Otwórz grill i połóż na dolnej płycie kawałki mięsa bez kości, hamburgery lub inne cienkie kawałki mięsa, które mają być upieczone.
2. Zamknij grill i trzymając za uchwyt, naciśnij górną płytę w dół. Górna płyta musi być całkowicie opuszczona, aby gotowane potrawy miały ślady grillowania.
3. Po ugotowaniu użyj uchwytu, aby otworzyć grill i użyj żaroodpornej łopatką, aby wyjąć potrawę.
4. Po zakończeniu gotowania odłącz urządzenie od gniazdka elektrycznego i pozostaw otwarte płyty, aż ostygną.

Rys. 3

Ostrzeżenie

Nie używaj metalowych szczypiec ani noży do wyjmowania jedzenia, mogą one uszkodzić nieprzewierającą powierzchnię.

Używać grill jako tostera

1. Po wstępnym nagraniu urządzenia wybierz żadaną temperaturę lub program.
2. Umieść kanapkę, chleb lub quesadillę na dolnej płycie, skierowaną w stronę dna.
3. Zamknij grill i trzymając za uchwyt, naciśnij górną płytę w dół. Górna płytę należy całkowicie obniżyć, aby żywność (kanapki, chleb itp.) Ugotowała się dobrze i równomiernie.
4. Po upieczeniu chleba lub kanapki otwórz grill za pomocą ręczki i usuń je żaroodporną łopatką.

Jak korzystać z grilla w pozycji otwartej

- Grill może być używany w pozycji poziomej, z całkowicie otwartymi płytami.
- Górna płyta otwiera się i jest umieszczona na tym samym poziomie co dolna.
- Korzystanie z grilla w tej pozycji pozwala na jednoczesne gotowanie wielu różnych potraw bez mieszania smaków, na przykład gotowanie ryb na jednym talerzu i mięsa na drugim. Ponadto pozwala na gotowanie każdego posiłku przez określony czas, niezależnie od reszty.

Rys. 4

1. Chwyć uchwyt grilla lewą ręką, prawą ręką przytrzymaj przycisk otwierania 180° i unieś górną płytę do pozycji poziomej.
2. Użyj grilla w tej pozycji do pieczenia hamburgerów, drobiu, ryb lub warzyw.
3. Umieścić potrawę do ugotowania na dolnej płycie.

Ostrzeżenie

Nie zaleca się używania grilla do gotowania kawałków kurczaka z kością.

4. Aby ponownie zamknąć grill i ustawić go w pierwotnym położeniu, chwyć za uchwyt i zamknij górną płytę.

W jaki sposób zdjąć zdejmowane płyty

1. Pozwól urządzeniu całkowicie ostygnąć, zanim dotkniesz powierzchni lub płyty.
2. Otwórz grill, aż będzie płaski.
3. Naciśnij przycisk zwalniania płyty znajdujący się po lewej stronie urządzenia.
4. Chwyć płytkę dłońią i wyciągnij ją.
5. Powtórz te kroki dla drugiej płytki.

Rys. 5

Przechowywanie

- Odłącz urządzenie od gniazdka elektrycznego przed przechowywaniem.
- Przed odłożeniem upewnij się, że grill ostygł.

4. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Odłącz urządzenie od gniazdka ściennego i wyłączaj urządzenie po każdym użyciu i przed czyszczeniem.
- Przed czyszczeniem lub przechowywaniem pozwól urządzeniu ostygnąć.
- Jeśli jedzenie przyklei się do talerzy, polej je kilkoma kroplami wody z mydłem, aby je zmiękczyć i użyj nieściernej gąbki lub ręcznika kuchennego, aby je usunąć.
- Do czyszczenia zewnętrznej powierzchni produktu używaj miękkiej, wilgotnej szmatki.
- Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani innych płynach.

- Nie używaj gąbek, detergentów w proszku ani żrących środków czyszczących do czyszczenia produktu.
- Nie myj urządzenia w zmywarce.
- Po każdym użyciu wyjmij i opróżnij tackę na tłuszcz i umyj ją ciepłą wodą z mydłem. Wypłucz tackę, osusz ją całkowicie miękką, suchą szmatką i włóż z powrotem na miejsce.
- Wyjmowane talerze, które można myć w zmywarce.

5. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Produkt: Rock'nGrill Smart

Referencja produktu: 03067

Moc: 2000 W

Napięcie i częstotliwość: 220 V-240 V, 50/60 Hz

Made in China | Designed in Spain

6. RECYKLING SPRZĘTU AGD

Śmieci X - 09 Europejska dyrektywa 2012/19 / UE w sprawie odpadów z urządzeń elektrycznych i elektronicznych (WEEE) stanowi, że urządzenia gospodarstwa domowego nie powinny być poddawane recyklingowi wraz z resztą odpadów komunalnych. Urządzenia te należy utylizować osobno, aby zoptymalizować odzysk i recykling materiałów, a tym samym zmniejszyć ich wpływ na zdrowie ludzi i środowisko.

Przekreślony symbol pojemnika przypomina o obowiązku prawidłowej utylizacji tego produktu.

Aby uzyskać szczegółowe informacje na temat najodpowiedniejszego sposobu usuwania sprzętu gospodarstwa domowego i / lub odpowiednich baterii, konsument powinien skontaktować się z lokalnymi władzami.

7. GWARANCJA I SAT

Produkt jest objęty gwarancją przez 2 lata od daty zakupu, o ile faktura zakupu jest przechowywana i wysyłana, produkt jest w idealnym stanie fizycznym i jest używany zgodnie z instrukcją.

Gwarancja nie obejmuje:

Jeśli produkt był używany ponad jego pojemność lub użyteczność, nadużywany, bił, był narażony na wilgoć, zanurzony w cieczy lub substancji żrącej, a także z jakąkolwiek inną wadą, za którą odpowiedzialność ponosi konsument.

Jeśli produkt został zdemontowany, zmodyfikowany lub naprawiony przez osoby nieupoważnione przez oficjalny SAT firmy Cecotec.

Jeżeli występowanie zostało spowodowane normalnym zużyciem części w wyniku użytkowania.

Serwis gwarancyjny obejmuje wszystkie wady produkcyjne przez 2 lata, zgodnie z obowiązującymi przepisami, z wyjątkiem części eksploatacyjnych. W przypadku niewłaściwego użycia przez użytkownika serwis gwarancyjny nie będzie odpowiedzialny za naprawę.

W przypadku wykrycia incydentu z produktem lub w razie jakichkolwiek pytań prosimy o kontakt z oficjalną pomocą techniczną Cecotec pod numerem telefonu +34 96 321 07 28.

1. ČÁSTI A SLOŽENÍ

Obr. 1

1. Rukojeť
2. Kontrolní panel
3. Horní deska
4. Dolní deska
5. Tlačítko uvolnění desky
6. Bezpečnostní uzávěr
7. Podložka na sběr tuku
8. Tlačítko 180°

Kontrolní panel

Obr. 2

1. Světelný indikátor přehřátí
2. Světelný indikátor teploty
3. Ukazatel úrovně pečení
4. Střední
5. Středně upečené
6. Velmi upečené
7. Tlačítka teploty +/-
8. Obrazovka
9. Tlačítko typu jídla
10. Manuální tlačítko teploty
11. Tlačítko zapnutí/vypnutí

2. PŘED POUŽITÍM

- Vyměňte přístroj z krabice.
- Odstraňte všechny obaly. Uchovejte originální krabici.
- Ujistěte se, že obsahuje všechny části a pokud některá chybí nebo není v dobrém stavu, okamžitě kontaktujte oficiální Technický servis Cecotec.
- Vyčistěte desky vlhkým jemným hadříkem.
- Opatrně osušte všechny části zařízení hadříkem nebo savým papírem.
- Nejlepších výsledků dosáhnete potřením obou desek trochou oleje.

Upozornění

Je možné, že při prvním zapnutí přístroje bude vycházet lehký kouř a bude cítit spálené. Toto je důsledek přítomnosti zbytků z výroby a nemá to vliv na fungování přístroje.

3. FUNGOVÁNÍ

1. Zapojte napájecí kabel do elektrického přívodu. Produkt vydá zvukový signál a všechny indikátory zablikají. Indikátor napájení bude i nadále blikat.
2. Po stisknutí tlačítka zapnutí produkt vydá zvukový signál. Produkt se začne předehřívat, dokud nedosáhne optimální teploty (220 °C). Proces předehřívání bude trvat přibližně 5 minut.
3. Na konci celého procesu vaření vydá přístroj 3 pípnutí. Kontrolka předehřívání zhasne a rozsvítí se kontrolka teploty.
4. Vložte jídlo do grilu a vyberte požadovanou teplotu ručně nebo požadovaný program.
5. Na displeji se zobrazí odpočítávání procesu pečení (pouze při výběru jednoho z programů).
6. Když je jídlo připravené, produkt pípne 3x a vypne se. Tlačítko napájení bude blikat a ostatní indikátory zhasnou (pouze při výběru jednoho z programů).
7. Použijte držadlo k otevření grilu a k vyjmutí jídla použijte tepelně odolnou špachtli.
8. Po dokončení vaření odpojte přístroj ze zásuvky a nechejte desky otevřené, až vychladnou.

Upozornění

Nepoužívejte kovové kleště nebo nože k vyjmutí potravin, mohly by poškodit nepřilnavý povrch.

Programy vaření

Kotleta:

1. **Po stisknutí tlačítka kotleta produkt vydá zvukový signál.**
2. Indikátory 3 úrovní výkonu budou blikat.
3. Pomocí tlačítek + a - vyberte požadovanou úroveň.
4. Gril se automaticky spustí přibližně po 10 sekundách.
5. Jakmile je steak umístěn na grilu, rozsvítí se indikátor steak a po dokončení vaření vydá zařízení 3 pípnutí. Všechny indikátory kromě tlačítka napájení zhasnou.

Párky:

1. Po stisknutí tlačítka párky produkt vydá zvukový signál.
2. Indikátory 3 úrovní výkonu budou blikat.
3. Pomocí tlačítek + a - vyberte požadovanou úroveň.
4. Gril se automaticky spustí přibližně po 10 sekundách.
5. Po uvaření uzenin začne blikat indikátor programu uzenin a produkt 3x pípne. Všechny indikátory kromě tlačítka napájení zhasnou.

Ryby:

1. Po stisknutí tlačítka ryby produkt vydá zvukový signál.
2. Indikátory 3 úrovní výkonu budou blikat.

3. Pomocí tlačítek + a - vyberte požadovanou úroveň.
4. Gril se automaticky spustí přibližně po 10 sekundách.
5. Po dokončení programu ryby začne blikat odpovídající indikátor programu a produkt vydá 3 pípnutí. Všechny indikátory kromě tlačítka napájení zhasnou.

Sendviče:

1. Po stisknutí tlačítka sendvič produkt vydá zvukový signál.
2. Indikátory 3 úrovní výkonu budou blikat.
3. Pomocí tlačítek + a - vyberte požadovanou úroveň.
4. Gril se automaticky spustí přibližně po 10 sekundách.
5. Po dokončení programu sendvič začne blikat odpovídající indikátor programu a produkt vydá 3 pípnutí. Všechny indikátory kromě tlačítka napájení zhasnou.

Hamburger:

1. Po stisknutí tlačítka hamburgery produkt vydá zvukový signál.
2. Indikátory 3 úrovní výkonu budou blikat.
3. Pomocí tlačítek + a - vyberte požadovanou úroveň.
4. Gril se automaticky spustí přibližně po 10 sekundách.
5. Po dokončení programu hamburger začne blikat odpovídající indikátor programu a produkt vydá 3 pípnutí. Všechny indikátory kromě tlačítka napájení zhasnou.

Manuální program:

1. Po stisknutí tlačítka manual produkt vydá zvukový signál.
2. Obrazovka zobrazí 200 °C.
3. Pomocí tlačítek + a - vyberte požadovanou teplotu podle vkusu každé osoby.
4. Teplota může být nastavena od 150 °C do 230 °C, v intervalech 10 °C.

Upozornění

Chcete-li ukončit běžící program, stiskněte tlačítko napájení.

Inteligentní program:

Inteligentní program	Maximální	Střední	Středně upečené	Velmi upečené
Kotleta	230 °C	2 min 30 s	3 min 30 s	5 min
Párky	220 °C	3 min	5 min	7 min
Ryba	200 °C	-	4 min 30 s	6 min
Sendvič	210 °C	2 min 30 s	3 min 30 s	4 min 30 s
Hamburger	220 °C	3 min	4 min	5 min

Upozornění

Zařízení má bezpečnostní ochranný systém, který automaticky vypne gril, když zjistí poruchu nebo nějakou anomálii ve výrobku.

Použití kontaktního grilu

Zařízení lze použít jako kontaktní gril pro rychlé a efektivní vaření kusů vykostěného masa, protože jídlo se vaří na obou stranách současně.

1. Otevřete gril a položte kousky vykostěného masa, placičky nebo jakékoli jiné jemné kousky masa, které se mají vařit, na spodní desku.
2. Uzavřete gril a přidržte držadlo a horní desku přitlačte dolů. Horní deska musí být zcela spuštěna, aby vařené jídlo mělo značky grilu.
3. Použijte držadlo k otevření grilu a k vyjmutí jídla použijte tepelně odolnou špachtli.
4. Po skončení vaření odpojte přístroj ze zásuvky a nechejte desky otevřené až vychladnou

Obr. 3

Upozornění

Nepoužívejte kovové kleště nebo nože k vyjmutí potravin, mohly by poškodit nepřilnavý povrch.

Použití grilu jako toustovače

1. Po předeřhání zařízení vyberte požadovanou teplotu nebo program.
2. Umístěte sendvič, chléb nebo quesadilla na spodní desku, směrem dolů.
3. Uzavřete gril a přidržte držadlo a horní desku přitlačte dolů. Horní deska musí být zcela spuštěna, aby se jídlo (sendviče, chléb atd.) Vařilo dobře a rovnoměrně.
4. Jakmile je chléb nebo sendvič opečený, použijte rukojeť k otevření grilu a použijte tepelně odolnou špachtli k jejich odstranění.

Použití grilu v otevřené poloze

- Gril lze použít ve vodorovné poloze, kdy desky jsou zcela otevřené.
- Horní deska se otevře a je umístěna ve stejné úrovni jako spodní deska.
- Použití grilu v této poloze umožňuje vařit širokou škálu potravin najednou bez míchání příchutí, například vaření ryb na jedné desce a masa na druhé. Kromě toho vám umožňuje vařit každé jídlo po požadovanou dobu, nezávisle na zbytku.

Obr. 4

1. Levou rukou držte rukojeť grilu, pravou rukou stiskněte a podržte tlačítko pro otevření 180 ° a horní desku zvedněte, dokud nebude vodorovná.
2. V této poloze použijte gril k vaření hamburgerů, drůbeže, ryb nebo zeleniny.
3. Položte potraviny, které chcete připravit, na dolní podložku grilu.

Upozornění

Nedoporučuje se používat gril k vaření kusů kuřecího masa s kostí.

1. Chcete-li gril opět zavřít a vrátit jej do původní polohy, uchopte držadlo a zavřete horní desku.

Jak odstranit vyjímatelné desky

1. Před dotykem na povrch nebo desky nechte zařízení zcela vychladnout.
2. Otevřete gril, dokud nebude rovný.
3. Stiskněte uvolňovací tlačítko desky na levé straně jednotky.
4. Vezměte desku do ruky a vytáhněte ji, abyste ji odstranili.
5. Tyto kroky opakujte s druhou deskou.

Obr. 5

Uskladnění

- Před čištěním nebo uložením zařízení vypněte a odpojte z elektrické zásuvky.
- Ujistěte se, že přístroj úplně vychladnul, než ho uskladníte.

4. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Vypněte přístroj, odpojte ho z elektrické sítě po každém použití a než ho začnete čistit.
- Nechejte přístroj úplně vychladnout než ho začnete čistit nebo před jeho uschováním.
- Pokud se jídlo nalepilo na desky, nalijte na ně několik kapek mýdlové vody, abyste je namočili a k jejich odstranění použijte neabrazivní houbovou nebo kuchyňský papír.
- Použijte jemný vlhký hadřík pro čištění venkovní části přístroje.
- Nikdy ho neponořujte do vody ani do jiných tekutin.
- Nepoužívejte houby, prášky nebo abrazivní čisticí prostředky na čištění tohoto přístroje.
- Nedávejte hlavní tělo přístroje do myčky.
- Po každém použití vyjměte a vyprázdněte podložku na sběr tuku a omyjte ji teplou mýdlovou vodou. Opláchněte zásobník, úplně jej osušte měkkým suchým hadříkem a vložte jej zpět na své místo.
- Vyjímatelné desky jsou vhodné do myčky.

5. TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Produkt: Rock'nGrill Smart

Reference produktu: 03067

Výkon: 2000 W

Napětí a frekvence: 220 V- 240 V, 50/60 Hz

Vyrobeno v Číně | Navrženo ve Španělsku

6. RECYKLACE ELEKTROSPOTŘEBIČŮ



Evropská směrnice 2012/19/EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ) specifikuje elektrospotřebiče, které se nemají recyklovat spolu s ostatním komunálním odpadem. Tyto elektrospotřebiče se musí zlikvidovat samostatně, aby se tak dosáhlo co nejlepší recyklace a využití materiálů, a tímto se omezil dopad, který by lidé mohli mít na životní prostředí.

Symbol přeškrtnutého kontejneru připomíná povinnost zlikvidovat tento produkt správně. Pro obdržení detailních informací o nejvhodnějším možném způsobu naložení s vaším elektrospotřebičem, a/nebo o bateriích, kontaktujte místní úřady.

7. ZÁRUKA A TECHNICKÝ SERVIS

Tento produkt má záruku 2 roky od data zakoupení v případě, že zákazník disponuje fakturou nebo dokladem o koupi a produkt je v perfektním stavu a nakládá se s ním adekvátním způsobem tak, jak je uvedeno s v tomto návodu na použití.

Záruka nezahrnuje:

Pokud byl produkt používán nad svoji kapacitu anebo užitnost, byl špatně používán, utrpěl náraz, byl vystaven vlhkosti, ponořen do tekutiny nebo jiné korozivní substance, a jakoukoli vinu připisatelnou spotřebiteli.

Pokud byl produkt rozmontován, modifikován anebo opravován servisem neautorizovaným oficiálním servisem Cecotec.

Pokud byl problém zaviněn normálním používáním a opotřebením součástí.

Záruční servis kryje veškeré defekty zaviněné během výroby po dobu 2 let na základě platné legislativy, s výjimkou spotřebních dílů. V případě špatného zacházení ze strany spotřebitele není záruční servis odpovědný za opravu.

Pokud při jakékoli příležitosti zjistíte nehodu s výrobkem nebo máte jakékoli dotazy, obraťte se na oficiální technickou asistenční službu Cecotec prostřednictvím telefonního čísla +34 96 321 07 28.

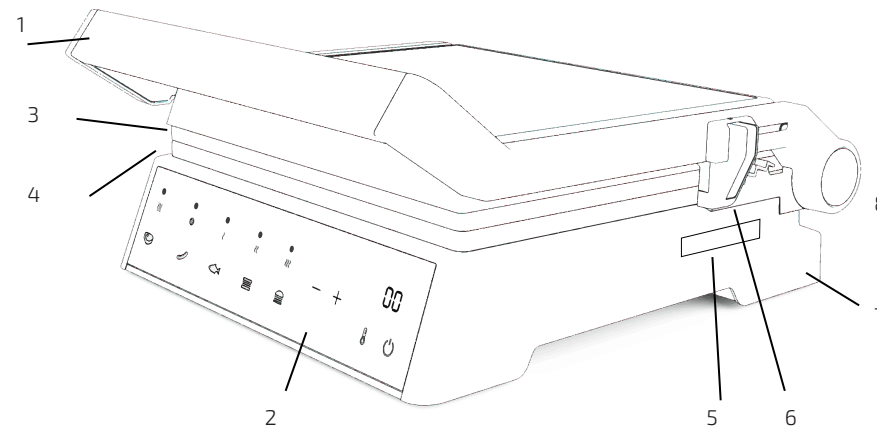


Fig./Img./Abb./Rys./Obr. 1

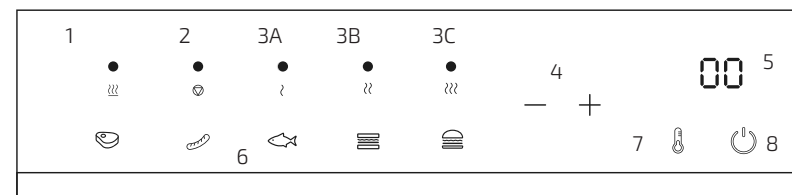


Fig./Img./Abb./Rys./Obr. 2

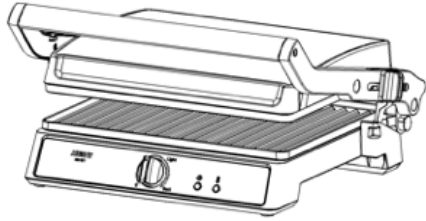


Fig./Img./Abb./Rys./Obr. 3

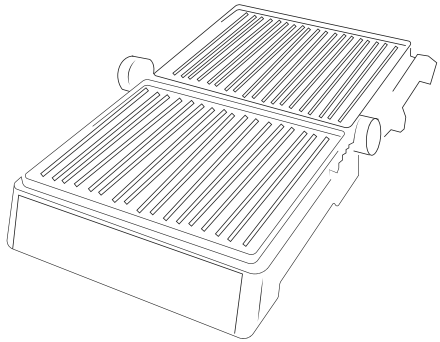


Fig./Img./Abb./Rys./Obr. 4

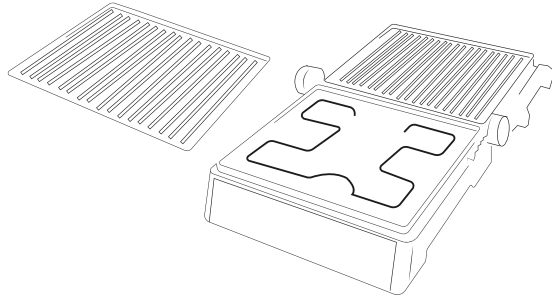


Fig./Img./Abb./Rys./Obr. 5

www.cecotec.es

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

EA01210323