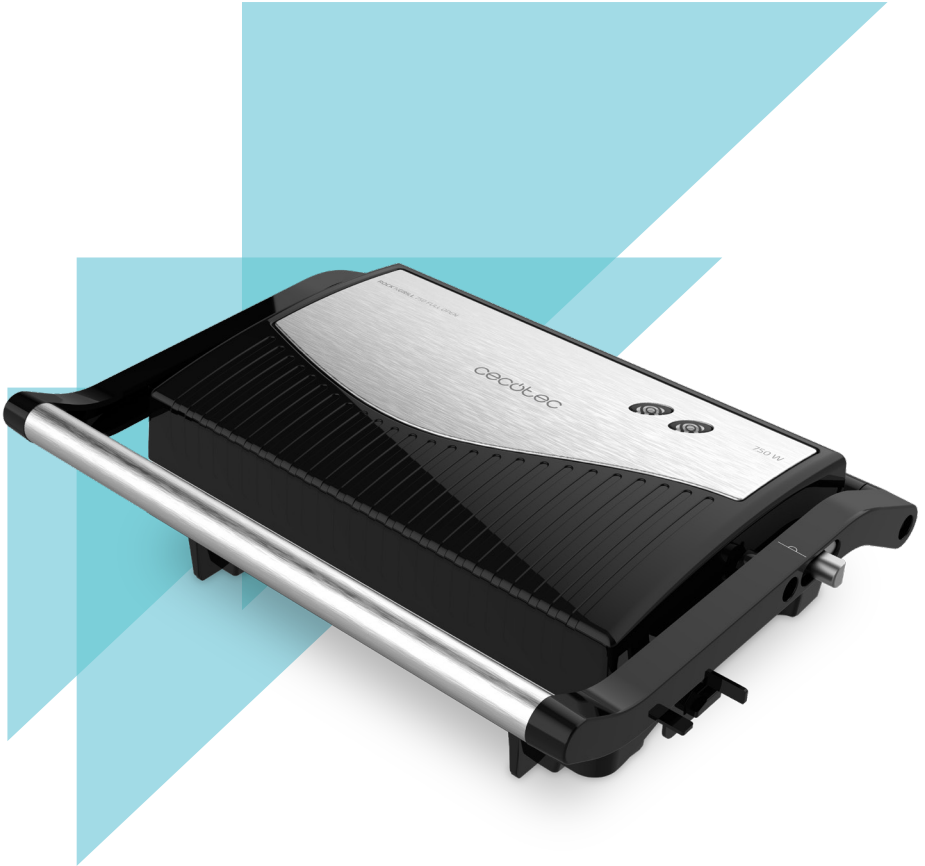


cecotec

Rock'nGrill 750 Full Open Tostador plano/Flat toaster



Manual de instrucciones
Instruction manual
Manuel d'instructions
Bedienungsanleitung
Manuale d'istruzioni
Manual de instruções



ÍNDICE

1. Piezas y componentes	/ 4
2. Instrucciones de seguridad	/ 6
3. Antes de usar	/ 6
4. Funcionamiento	/ 7
5. Consejos para cocinar	/ 8
6. Limpieza y mantenimiento	/ 9
7. Especificaciones técnicas	/ 10
8. Reciclaje de electrodomésticos	/ 10
9. Garantía y SAT	/ 10

INDEX

1. Pieces and components	/ 4
2. Safety instructions	/ 11
3. Before use	/ 11
4. Operation	/ 11
5. Cooking tips	/ 13
6. Cleaning and maintenance	/ 14
7. Technical specifications	/ 14
8. Disposal of old electrical appliances	/ 15
9. Technical support service and warranty	/ 15

SOMMAIRE

1. Pièces et composants	/ 4
2. Instructions de sécurité	/ 16
3. Avant utilisation	/ 16
4. Fonctionnement	/ 17
5. Conseils pour cuisiner	/ 18
6. Nettoyage et entretien	/ 19
7. Spécifications techniques	/ 20
8. Recyclage des électroménagers	/ 20
9. Garantie et SAV	/ 20

INHALT

1. Teile und Komponenten	/ 4
2. Sicherheitshinweise	/ 22
3. Vor dem Gebrauch	/ 22
4. Betrieb	/ 23
5. Tipps für das kochen	/ 24
6. Reinigung und Wartung	/ 25
7. Technische Spezifikationen	/ 26
8. Entsorgung von alten elektrogeräten	/ 26
9. Technischer Kundendienst und Garantie	/ 26

INDICE

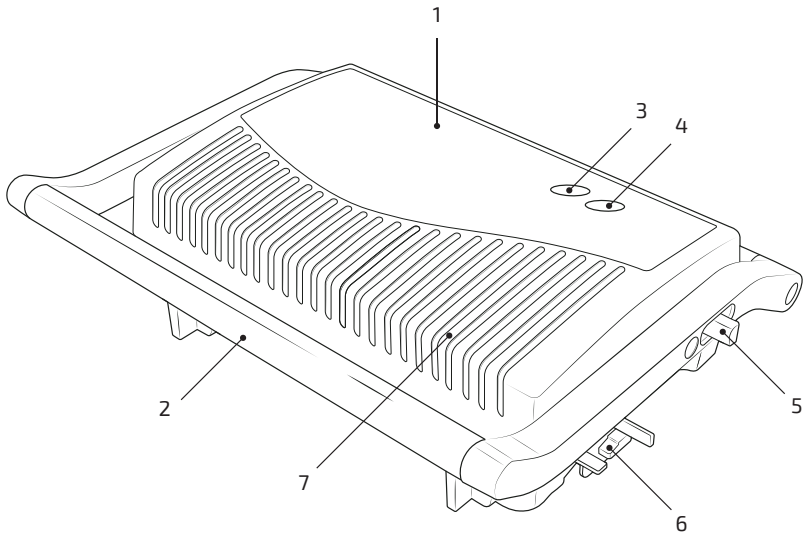
1. Pezzi e componenti	/ 4
2. Istruzioni di sicurezza	/ 28
3. Prima dell'uso	/ 28
4. Funzionamento	/ 29
5. Consigli per cucinare	/ 30
6. Pulizia e manutenzione	/ 31
7. Specifiche tecniche	/ 32
8. Riciclaggio degli elettrodomestici	/ 32
9. Garanzia e SAT	/ 32

ÍNDICE

1. Peças e componentes	/ 4
2. Instruções de segurança	/ 34
3. Antes de usar	/ 34
4. Funcionamento	/ 35
5. Conselhos para cozinhar	/ 36
6. Limpeza e manutenção	/ 37
7. Especificações técnicas	/ 38
8. Reciclagem de electrodomésticos	/ 38
9. Garantia e SAT	/ 38

1. PIEZAS Y COMPONENTES

Parts and components/Pièces et composants/Teile und Komponenten/
Parti e componenti/Peças e componentes



ES

1. Carcasa exterior de acero inoxidable
2. Asa de acero inoxidable de tacto frío
3. Luz de encendido roja
4. Luz de control verde
5. Botón de apertura 180°
6. Bloqueo manual
7. Superficie estriada antiadherente

EN

1. Stainless-steel housing
2. Cold-touch stainless-steel handle
3. Red power light
4. Green ready light
5. 180-degree opening button
6. Manual lock
7. Non-stick grooved surface

FR

1. Coque extérieure en acier inoxydable
2. Poignée en acier inoxydable tact froid
3. Témoin lumineux de connexion rouge
4. Témoin lumineux de contrôle vert
5. Bouton d'ouverture 180°
6. Blocage manuel
7. Surface striée anti-adhérente

DE

1. Gehäuse aus Edelstahl
2. Cool-Touch-Griff aus Edelstahl
3. Rote Betriebs-Beleuchtung
4. Grüne Kontrollleuchte
5. 180° Öffnungsknopf
6. Manuelle Blockierung
7. Antihafte gestreifte Oberfläche

IT

1. Struttura esterna in acciaio inossidabile
2. Manico termo-isolato in acciaio inossidabile
3. Luce rossa di accensione
4. Luce verde di controllo
5. Tasto di apertura a 180°
6. Blocco manuale
7. Superficie striata antiaderente

PT

1. Carcaça exterior de aço inoxidável
2. Asa de aço inoxidável de tato frio
3. Luz de funcionamento vermelha
4. Luz de controlo verde
5. Botão de abertura 180°
6. Bloqueio manual
7. Superfície estriada antiaderente

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

- Asegúrese de que el voltaje de red coincida con el voltaje especificado en la etiqueta de clasificación del producto y de que el enchufe tenga toma de tierra.
- Este producto está diseñado exclusivamente para uso doméstico.
- Durante y después de su funcionamiento, el recipiente empleado podría estar muy caliente. Utilice guantes o cualquier otro tipo de accesorios de protección para evitar quemaduras y daños.
- Use siempre la plancha en una superficie plana, seca, estable y resistente al calor.
- No utilice el aparato en el exterior, dentro o encima de cocinas eléctricas, hornos calientes o cerca de fuego.
- Al utilizar este producto, asegúrese de que hay bastante espacio libre sobre él y a los lados para que su uso sea seguro.
- Coloque algún tipo de protección termorresistente bajo el grill al utilizarlo sobre superficies donde el calor pudiera causar algún riesgo.
- 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.
- 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 sumerja el cable, el enchufe o cualquier otra parte del producto en agua o cualquier otro líquido. No exponga las conexiones eléctricas al agua. Asegúrese de que tiene las manos completamente secas antes de tocar el enchufe o encender el producto.
- El aparato no debe ser usado por niños desde 0 hasta 8 años. Este electrodoméstico puede ser usado por niños de 8 años de edad y mayores de 8 años si están continuamente supervisados.
- Este aparato puede ser usado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento si están supervisados o han recibido instrucción concerniente al uso del aparato de una forma segura y entienden los riesgos que este implica.
- Supervise a los niños para asegurarse de que no jueguen con el producto. Es necesario dar una supervisión estricta si el producto está siendo usado por o cerca de niños.

3. ANTES DE USAR

- Retire todo el material del embalaje.
- Limpie las placas antiadherentes con un paño suave y húmedo.
- Séquelas con un paño o papel absorbente.

4. FUNCIONAMIENTO

FUNCIÓN PLANCHA

- Conecte el producto a una toma de corriente y enciéndalo. La luz roja se encenderá.
- Deje que la plancha se precaliente hasta que la luz verde de control se encienda.
- Coloque los alimentos a cocinar en la placa inferior. Vea la sección de "Consejos para cocinar".
- Baje la placa superior y utilice la bisagra ajustable para presionar de forma uniforme los alimentos.
- Una vez que los alimentos estén cocinados, abra la plancha y retírelos con una espátula de plástico.

FUNCIÓN SANDWICHERA

- Conecte el producto a una toma de corriente y enciéndalo. La luz roja se encenderá.
- Deje que la plancha se precaliente hasta que la luz verde de control se encienda.
- Durante el proceso de precalentamiento, prepare el sándwich y colóquelo en la placa inferior.
- Baje la placa superior y utilice la bisagra ajustable para presionar el sándwich de forma uniforme.

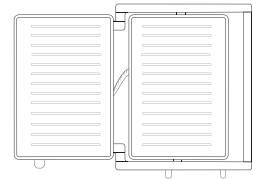
NOTA: es importante bajar la placa superior al máximo y presionar a la hora de cocinar sándwiches.

- El sándwich estará tostado en 4 o 5 minutos aproximadamente. El tiempo exacto variará según los gustos, dependerá del tipo de pan y de la mezcla.
- Cuando esté listo el sándwich, retírelo con ayuda de una espátula de plástico. Nunca utilice pinzas metálicas o cuchillos, ya que podrían dañar la capa antiadherente de las placas.

PLANCHA ABIERTA

NOTA: la plancha se puede abrir de forma completa hasta quedarse en una posición totalmente plana.

- Coloque la plancha en una superficie plana. Al abrirla totalmente, la placa inferior y la superior se alinean y forman una única superficie amplia de cocinado.
- Pulse el botón de liberación situado en el lado derecho de la plancha.
- Coloque una mano en el asa y utilice la otra para levantar la palanca y abrir la plancha hasta que esté totalmente plana en la encimera o la superficie sobre la que vaya a cocinar. El aparato permanecerá en esta posición hasta que se coloque manualmente en la posición original.
- Utilice la plancha abierta para cocinar hamburguesas, filetes, aves, pescado o verduras. No se recomienda preparar aves con hueso porque no se cocinan de forma uniforme a la plancha.

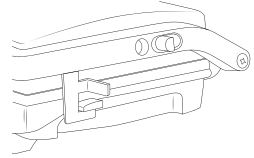


NOTA: utilizar la plancha en su posición abierta permite cocinar diferentes tipos de alimentos sin mezclar los sabores.

AJUSTAR LA ALTURA DE LAS PLACAS

Este aparato incluye una función para ajustar la altura de las placas que permite fijar la placa superior a la altura deseada sobre la placa inferior. Esto permite cocinar alimentos más delicados sin aplastarlos, como pan de hamburguesa o pescado.

- Deje que la plancha se precaliente hasta que la luz verde de control se encienda.
- Coloque los alimentos a cocinar en la placa inferior.
- Ajuste el clip regulador de altura de las placas, situado en el lado derecho del producto, a la altura deseada.
- Baje la placa superior cuidadosamente hasta dejarla apoyada sobre el clip regulador de altura de las placas.
- La placa superior emitirá el calor deseado para asar los alimentos lentamente.



5. CONSEJOS PARA COCINAR

ASAR CARNE

Para obtener los mejores resultados, cocine trozos de carne lo suficientemente gruesos como para que estén en contacto con ambas placas.

Cortes sugeridos:

- Ternera: solomillo, costillas, filetes, etc.
- Cordero: chuletón, filete, lomo, chuletas, dados, etc.
- Cerdo: lomo, costillas, pata, filetes, dados, etc.
- Para ablandar la carne más dura, marínela en vino o vinagre durante unas horas o durante la noche para facilitar que se suelten y rompan las fibras.
- No sale la carne antes de cocinarla. Añadir la sal a la carne cruda hará que tire el jugo y se endurezca.
- Si va a cocinar carne marinada por usted o comprada premarinada, escurra el exceso de adobo antes de colocarlo en la plancha.
- No cocine demasiado la carne, incluso la carne de cerdo se sirve mejor al punto.
- No perforo ni corte la carne mientras se cocina. Esto hará que se escape todo el jugo y hará que la carne esté más dura y seca. En su lugar, utilice pinzas.
- Al retirar el pescado, utilice una espátula plana de plástico para apoyar el filete.
- Hervir ligeramente las salchichas antes de cocinarlas puede evitar que haya que hacerles agujeros.

TIEMPOS DE COCCIÓN

TIPO DE ALIMENTO	TIEMPO DE COCCIÓN
Ternera:	• 3 minutos (al punto)
• Solomillo	• 5-6 minutos (hecho)
• Filete	• 1-2 minutos
• Hamburguesa	• 4-6 minutos
• Entrecot	• 4-6 minutos

Cerdo: <ul style="list-style-type: none"> • Lomo • Filete • Bacón 	<ul style="list-style-type: none"> • 2-3 minutos
Cordero: <ul style="list-style-type: none"> • Lomo • Chuletas • Pata 	<ul style="list-style-type: none"> • 3 minutos • 4 minutos • 4 minutos
Pollo <ul style="list-style-type: none"> • Filetes de pechuga • Muslo 	<ul style="list-style-type: none"> • 6 minutos o hasta que esté cocinado • 4-5 minutos hasta que esté cocinado
Salchichas <ul style="list-style-type: none"> • Finas • Gruesas 	<ul style="list-style-type: none"> • 3-4 minutos • 6-7 minutos
Sándwich o focaccia	<ul style="list-style-type: none"> • 3-5 minutos o hasta dorar
Rodajas de verduras (1 cm de grosor) <ul style="list-style-type: none"> • Berenjena • Calabacín • Boniato 	<ul style="list-style-type: none"> • 3-5 minutos
Pescado <ul style="list-style-type: none"> • Filetes • Pulpo • Gambas • Vieiras 	<ul style="list-style-type: none"> • 2-4 minutos • 3 minutos • 2 minutos • 1 minuto

6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Apague siempre el aparato y desconéctelo de la luz después de cada uso y antes de limpiarlo.
- Permita que el aparato se enfríe antes de limpiarlo y almacenarlo.
- Este producto es más fácil de limpiar cuando está ligeramente caliente.
- Las placas están revestidas con material antiadherente, por lo tanto, requieren de una limpieza periódica.
- Utilice un paño suave y húmedo para limpiar las partes visibles del producto.
- No sumerja el aparato en agua ni en ningún otro líquido.
- No utilice esponjas, polvos o productos de limpieza abrasivos.

ALMACENAMIENTO

- Apague el aparato y desconéctelo de la toma de corriente.
- Deje que la plancha se enfríe completamente.
- Deslice los clips hacia el asa hasta la posición LOCK para que la placa superior y la

inferior se unan y permanezcan cerradas.

- Enrolle el cable en el hueco recogecables situado en la parte inferior de la plancha.
- Guárdela en un lugar seco y seguro.

7. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo: Rock'nGrill 750 Full Open

Referencia del producto: 03011

Potencia: 750 W

Voltaje y frecuencia: 230 V, 50 Hz

Made in China | Diseñado en España

8. RECICLAJE DE ELECTRODOMÉSTICOS



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

El símbolo del contenedor tachado le recuerda su obligación de desechar este producto de forma correcta. Si el producto en cuestión cuenta con una batería o pila para su autonomía eléctrica, esta deberá extraerse antes de ser desechado y ser tratada a parte como un residuo de diferente categoría.

Para obtener información detallada acerca de la forma más adecuada de desechar sus electrodomésticos y/o las correspondientes baterías, el consumidor deberá contactar con las autoridades locales.

9. GARANTÍA Y SAT

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

La garantía no cubrirá:

- Si el producto ha sido usado fuera de su capacidad o utilidad, maltratado, golpeado, expuesto a la humedad, sumergido en algún líquido o sustancia corrosiva, así como cualquier otra falta atribuible al consumidor.
- Si el producto ha sido desarmado, modificado o reparado por personas no autorizadas por el SAT oficial de Cecotec.
- Si la incidencia ha sido originada por el desgaste normal de las piezas debido al uso.

El servicio de garantía cubre todos los defectos de fabricación durante 2 años en base a la legislación vigente, excepto piezas consumibles. En caso de mal uso por parte del usuario el servicio de garantía no se hará responsable de la reparación. Si en alguna ocasión detecta una incidencia con el producto o tiene alguna consulta, póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica oficial de Cecotec a través del número de teléfono **+34 96 321 07 28**.



2. SAFETY INSTRUCTIONS

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

- Make sure that the mains voltage matches the voltage stated on the rating label of the appliance and that the wall outlet is grounded.
- This product is designed only for household use.
- During and after operation, the appliance is likely to get very hot. Use gloves or other convenient protection accessories in order to avoid burns and injuries.
- Always use the grill on a flat, dry, stable and heat-resistant surface.
- Do not operate the appliance outdoors, on or near a gas or electric hob, in heated ovens or near open flames.
- When using this appliance, provide adequate air space above and on all sides for a safe use.
- On surfaces where heat may cause a problem, an insulating mat is recommended.
- 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.
- 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 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.
- The appliance is not intended to be used by children under the age of 8. It can be used by children over the age of 8, as long as they are given continuous supervision.
- This appliance can be used by children aged 8 and above, and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, as long as they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance.
- Supervise young children to make sure that they do not play with the appliance. Close supervision is necessary when the appliance is being used by or near children.

3. BEFORE USE

- Remove all packaging materials.
- Clean the plates with a soft, dampened cloth.
- Dry them with a cloth or paper towel.

4. OPERATION

GRILL FUNCTION

- Connect the product's plug to a power supply and switch the grill ON. The red power light will turn on.
- Allow the grill to preheat until the green ready light turns on.
- Place the food to be cooked on the bottom cooking plate. (Check the cooking tips section

for reference).

- Close the top cooking plate and use the floating hinge to evenly press down on the food.
- Once the food is cooked, open the grill and remove food with a plastic spatula.

SANDWICH PRESS FUNCTION

- Connect the product's plug to a power supply and switch the grill ON. The red power light will turn on.
- Allow the grill to preheat until the green ready light turns on.
- During the preheating process, prepare the sandwich and place it on the bottom cooking plate.
- Close the top cooking plate and use the floating hinge to evenly press down on the sandwich.

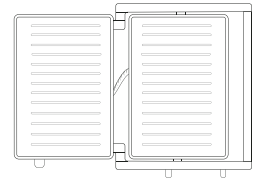
NOTE: the top cooking plate must be fully lowered and pressed to cook sandwiches.

- Toasting should take approximately 4-5minutes. Exact toasting time will be a matter of taste. It will depend on the type of bread and filling used.
- Once the sandwich is ready, remove the sandwich with the help of a plastic spatula. Never use metal tongs or a knife as these could cause damage to the cooking plate's non-stick coating.

OPEN GRILL

NOTA: the grill can be totally opened to a complete flat position.

- Place the grill on a flat surface. The upper and lower plates, when totally open, line up creating one large cooking surface.
- Press the release button located on the right side of the grill.
- With one hand on the handle, use the other hand to lift the lever and open the grill until it is totally flat on the counter or the surface where it is going to be used. The appliance will remain in this position until you take it back manually to its original position.
- Use the appliance as an open grill to cook burgers, steak, poultry (it is not suggested to cook bone-in chicken, since it does not cook evenly on an open grill), fish or vegetables.

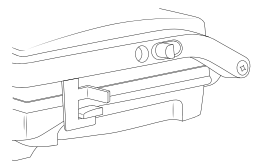


NOTE: using the grill in its open positions allows cooking different foods without mixing flavours.

ADJUSTABLE COOKING PLATES' HEIGHT

This appliance includes an adjustable grilling-height function which allows fixing the top cooking plate to the desired height above the bottom cooking plate. This allows you to cook delicate ingredients without squashing them, such as fish or hamburger buns.

- Allow the grill to preheat until the green ready light turns on.
- Place the food to be cooked on the bottom cooking plate.
- Move the adjustable grill-control clip on the right-hand side of the product to the desired height.





- Slowly lower the top plate until it rests on the height control clip.
- The top plate will radiate the desired heat to lightly grill foods.

5. COOKING TIPS

COOKING MEAT

For best grilling results use meat cuts which are thick enough to touch the top and base plate when the grill is closed.

Recommended cuts:

- Beef: sirloin, ribs, fillet etc.
 - Lamb: lamb steaks, fillet, loin, cutlets, diced lamb etc.
 - Pork: loin steaks, ribs, leg steaks, fillets, diced pork etc.
- To tenderize tougher meat, marinate it for a few hours or overnight in a marinade with wine or vinegar to help break down the connective tissue.
 - Do not salt meat before cooking. Salt will draw out the juices toughening the meat.
 - If using a marinade recipe or pre-marinated meats from your meat retailer, drain excess marinade off before placing on the grill.
 - Do not overcook meat, even pork is better served pink and juicy.
 - Do not pierce meat with a fork or cut meat while cooking. This will let the juices escape, resulting in a tougher dry steak. Use tongs instead.
 - When removing fish pieces, use a flat heat-resistant plastic spatula to support the food.
 - Parboiling sausages can alleviate the need to pierce sausages before cooking.

GRILLING TIMES

FOOD TYPE	COOKING TIMES
Beef: <ul style="list-style-type: none"> • Sirloin • Fillet • Hamburger • Entrecote 	<ul style="list-style-type: none"> • 3 minutes (medium rare) • 5-6 minutes (well done) • 1-2 minutes • 4-6 minutes • 4-6 minutes
Pork: <ul style="list-style-type: none"> • Loin • Fillet • Bacon 	<ul style="list-style-type: none"> • 2-3 minutes
Lamb: <ul style="list-style-type: none"> • Loin • Cutlets • Leg steaks 	<ul style="list-style-type: none"> • 3 minutes • 4 minutes • 4 minutes

Chicken <ul style="list-style-type: none"> Breast fillets Thigh fillet 	<ul style="list-style-type: none"> 6 minutes or until cooked 4-5 minutes or until cooked
Sausages <ul style="list-style-type: none"> Thin Thick 	<ul style="list-style-type: none"> 3-4 minutes 6-7 minutes
Sandwich or focaccia	<ul style="list-style-type: none"> 3-5 minutes or until golden brown
Sliced vegetables (1 cm thick) <ul style="list-style-type: none"> Eggplant Zucchini Sweet potato 	<ul style="list-style-type: none"> 3-5 minutes
Seafood <ul style="list-style-type: none"> Fish fillets Octopus Prawns Scallops 	<ul style="list-style-type: none"> 2-4 minutes 3 minutes 2 minutes 1 minute

6. 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.
- This appliance is easier to clean when slightly warm.
- The baking plates are coated with non-stick material; therefore, it requires of periodic cleaning.
- Use a soft, dampened cloth to clean the product's visible parts.
- Do not immerse the appliance in water or other liquid.
- Do not use abrasive scouring pads, powders or cleaners.

STORAGE

- Switch off the appliance and unplug from the power outlet.
- Allow the grill to fully cool down.
- Slide the storage clip towards the front handle so that the top and bottom cooking plates are locked together.
- Wrap the cord in the cord-storage area on the bottom part of the grill.
- Store in a safe, dry surface.

7. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model: Rock'nGrill 750 Full Open

Product reference: 03011



Power: 750 W

Voltage and frequency: 230 V, 50 Hz

Made in China | Designed in Spain

8. DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL APPLIANCES



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

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

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

9. TECHNICAL SUPPORT SERVICE AND WARRANTY

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

The warranty will not cover the following situations:

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

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

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



2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

Veillez lire les instructions de sécurité suivantes avec attention avant d'utiliser l'appareil. Veillez ranger et garder ce manuel soigneusement pour de futures références ou pour tout nouvel utilisateur.

- Assurez-vous que le voltage du réseau électrique coïncide avec le voltage spécifié sur l'étiquette de classification du produit et que la fiche possède une prise de terre.
- Cet appareil a été conçu pour une utilisation exclusivement domestique.
- Pendant et après son fonctionnement, le récipient utilisé peut être très chaud. Utilisez des gants ou autre type d'accessoire de protection pour éviter des brûlures et dommages.
- Utilisez toujours l'appareil sur une surface plate, sèche, stable et résistante à la chaleur.
- N'utilisez pas l'appareil en extérieur, dans ou sur des cuisines électriques ou fours chauds ni près du feu.
- Lorsque vous utilisez le produit, assurez-vous qu'il y ait suffisamment d'espace libre au-dessus et à côté pour une utilisation plus sécurisée.
- Placez une protection thermorésistante sous l'appareil lorsque vous l'utilisez sur des surfaces sur lesquelles la chaleur peut occasionner des risques.
- Ne tordez pas, ne pliez pas, n'étirez pas ni n'abîmez le câble d'alimentation. Protégez-le des bords pointus et des sources de chaleur. Ne laissez pas le câble toucher des surfaces chaudes ni dépasser de la surface de travail ou du plan de travail.
- Inspectez le câble d'alimentation régulièrement en cherchant de possibles dommages visibles. Il n'existe aucune pièce à l'intérieur de l'appareil que l'utilisateur puisse réparer. Si le câble présente des dommages, il doit être réparé par le Service Après-Vente Officiel de Cecotec pour éviter tous types de dangers.
- Ne submergez pas le câble, la prise ni aucune autre partie du produit dans de l'eau ni dans aucun autre liquide. 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.
- L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de moins de 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans s'ils sont surveillés de manière continue.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, mentales ou sensorielles réduites, ou sans expérience ni connaissances si elles sont surveillées et/ou ont reçu les informations nécessaires à l'utilisation correcte de l'appareil et qu'elles ont bien compris les risques qu'il implique.
- Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec le produit. Une surveillance stricte est nécessaire si l'appareil est utilisé par ou à côté d'enfants.

3. AVANT UTILISATION

- Retirez tout le matériel qui compose l'emballage.
- Nettoyez les plaques anti-adhérentes avec un chiffon doux et humide.
- Séchez-les avec un tissu ou du papier absorbant.



4. FONCTIONNEMENT

FONCTION PLANCHA

- Branchez le produit à une prise de courant et allumez-le. Le témoin lumineux rouge s'allume.
- Laissez l'appareil préchauffer jusqu'à ce que le témoin lumineux de contrôle vert s'allume.
- Placez les aliments que vous souhaitez cuisiner sur la plaque inférieure. Voir le paragraphe "Conseils pour cuisiner".
- Abaissez la plaque supérieure et utilisez la charnière ajustable pour faire pression sur les aliments de manière uniforme.
- Une fois les aliments cuits, ouvrez l'appareil et retirez-les avec une spatule en plastique.

FONCTION APPAREIL À SANDWICHS

- Branchez le produit à une prise de courant et allumez-le. Le témoin lumineux rouge s'allume.
- Laissez l'appareil préchauffer jusqu'à ce que le témoin lumineux de contrôle vert s'allume.
- Pendant que l'appareil préchauffe, préparez le sandwich et placez-le sur la plaque inférieure.
- Abaissez la plaque supérieure et utilisez la charnière ajustable pour faire pression sur le sandwich de manière uniforme.

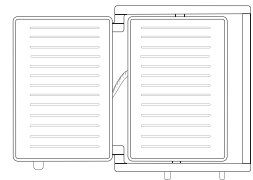
NOTE : il est important d'abaisser la plaque supérieure au maximum et de faire pression lorsque vous faites des sandwichs.

- Le sandwich sera toasté en 4 ou 5 minutes approximativement. Le temps exact variera selon les goûts, mais aussi selon le type de pain et des ingrédients.
- Lorsque le sandwich est prêt, retirez-le à l'aide d'une spatule en plastique. N'utilisez jamais de pinces métalliques ou couteaux, puisqu'ils pourraient abîmer la couche anti-adhérente des plaques.

APPAREIL OUVERT

NOTE : l'appareil peut s'ouvrir complètement jusqu'à rester en position horizontale totalement.

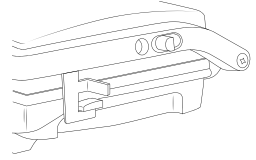
- Placez l'appareil sur une surface plate. Lorsque vous l'ouvrez totalement, la plaque inférieure et la plaque supérieure s'alignent et forment une unique ample surface de cuisson.
- Appuyez sur le bouton de libération situé sur le côté droit de l'appareil.
- Placez une main sur la poignée et utilisez l'autre pour lever le levier et ouvrir l'appareil jusqu'à ce qu'il soit totalement à plat sur le plan de travail ou la surface de travail. L'appareil restera dans cette position jusqu'à ce que vous le remettiez manuellement dans sa position d'origine.
- Utilisez l'appareil ouvert pour cuisiner des hamburgers, des steaks, de la volaille, du poisson ou des légumes. Il n'est pas recommandé de préparer de la volaille avec des os puisqu'elle ne cuirait pas de manière uniforme sur l'appareil.



NOTE : utiliser l'appareil dans sa position ouverte permet de cuisiner différents types d'aliments sans mélanger les saveurs.

AJUSTER LA HAUTEUR DES PLAQUES

Cet appareil inclut une fonction pour ajuster la hauteur des plaques, ce qui permet de fixer la plaque supérieure à la hauteur souhaitée, sur la plaque inférieure. Cela permet de cuisiner des aliments plus délicats sans les aplatir, comme les pains à hamburger ou du poisson.



- Laissez l'appareil préchauffer jusqu'à ce que le témoin lumineux de contrôle vert s'allume.
- Placez les aliments que vous souhaitez cuisiner sur la plaque inférieure.
- Ajustez le clip régulateur de hauteur aux plaques, situé sur le côté droit du produit, à la hauteur souhaitée.
- Abaissez la plaque supérieure avec soin jusqu'à ce qu'elle repose sur le clip régulateur de hauteur des plaques.
- La plaque supérieure émettra la chaleur souhaitée pour faire griller les aliments lentement.

5. CONSEILS POUR CUISINER

FAIRE GRILLER DE LA VIANDE

Pour obtenir des meilleurs résultats, cuisinez des morceaux de viande suffisamment épais pour qu'ils puissent entrer en contact avec les deux plaques.

Coupes recommandées :

- Veau/bœuf : aloyau, côtelettes, steak, etc.

- Agneau : côte, steak, échine, côtelettes, dés, etc.

- Porc : échine, côtelettes, pied, steak, dés, etc.

- Pour attendrir la viande dure, faites-la mariner dans du vin ou du vinaigre pendant quelques heures ou pendant toute la nuit afin de permettre aux fibres de se casser et sortir.
- N'enlevez pas la viande avant qu'elle soit cuite. Ajoutez le sel sur la viande crue pour permettre de tirer le jus et de l'endurcir.
- Si vous allez cuisiner de la viande marinée par vous-même ou pré-marinée, égouttez l'excès de marinade avant de mettre la viande dans l'appareil.
- Ne cuisinez jamais trop la viande, même la viande de porc se sert à point.
- Ne perforez ni ne coupez la viande pendant que vous cuisinez. Cela fera perdre tout le jus à la viande, elle sera donc plus dure et plus sèche. Utilisez plutôt des pinces.
- Lorsque vous retirez le poisson, utilisez une spatule plate en plastique pour le soutenir.
- Faites bouillir légèrement les saucisses avant de les cuisiner pour éviter que des trous ne se forment.



TEMPS DE CUISSON

TYPE D'ALIMENT	TEMPS DE CUISSON
Veau/bœuf : <ul style="list-style-type: none"> • Aloyau • Steak • Hamburger • Entrecôte 	<ul style="list-style-type: none"> • 3 minutes (à point) • 5-6 minutes (bien cuit) • 1-2 minutes • 4-6 minutes • 4-6 minutes
Porc <ul style="list-style-type: none"> • Échine • Steak • Bacon 	<ul style="list-style-type: none"> • 2-3 minutes
Agneau <ul style="list-style-type: none"> • Échine • Côtes • Pied 	<ul style="list-style-type: none"> • 3 minutes • 4 minutes • 4 minutes
Poulet <ul style="list-style-type: none"> • Blanc de poulet • Cuisse 	<ul style="list-style-type: none"> • 6 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit cuit • 4-5 minutes ou jusqu'à ce qu'elle soit cuite
Saucisses <ul style="list-style-type: none"> • Fines • Épaisses 	<ul style="list-style-type: none"> • 3-4 minutes • 6-7 minutes
Sandwich ou focaccia	<ul style="list-style-type: none"> • 3-5 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit doré
Rondelles de légumes (1 cm d'épaisseur) <ul style="list-style-type: none"> • Aubergine • Courgette • Patate douce 	<ul style="list-style-type: none"> • 3-5 minutes
Poisson <ul style="list-style-type: none"> • Filet • Poulpe • Gambas • Coquilles St-Jacques 	<ul style="list-style-type: none"> • 2-4 minutes • 3 minutes • 2 minutes • 1 minute

6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Éteignez toujours l'appareil et débranchez-le après chaque utilisation et avant de le nettoyer.
- Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer et de le ranger.
- Cet appareil est plus facile à nettoyer lorsqu'il est légèrement chaud.
- Les plaques sont revêtues d'un matériel anti-adhérent, il faut donc que vous les nettoyez périodiquement.



- Utilisez un chiffon doux et humide pour nettoyer les parties visibles du produit.
- Ne submergez pas l'appareil dans de l'eau ni dans aucun autre liquide.
- N'utilisez pas d'éponges, de produits nettoyants en poudre ou abrasifs.

STOCKAGE

- Éteignez le produit et débranchez-le de la prise de courant.
- Laissez l'appareil refroidir complètement.
- Dévissez les clips vers la poignée pour que la plaque supérieure et la plaque inférieure s'unissent et restent fermées.
- Enroulez le câble dans l'espace range-câble situé au niveau de la partie inférieure de l'appareil.
- Rangez l'appareil sans un lieu sec et sécurisé.

7. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Modèle : Rock'nGrill 750 Full Open

Référence du produit : 03011

Puissance : 750 W

Voltage et fréquence : 230 V, 50 Hz

Made in China | Conçu en Espagne

8. 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 de manière séparée, afin d'optimiser la récupération et le recyclage des matériaux et, de cette manière, réduire l'impact qu'ils peuvent avoir sur la santé humaine et sur l'environnement.

Le symbole de la poubelle rayée vous rappelle l'obligation de vous défaire de ce produit de manière correcte. Si le produit en question possède une batterie ou une pile pour son autonomie électrique, celle-ci devra être retirée avant de jeter le produit et être traitée à part comme un résidu d'une catégorie différente.

9. 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 n'importe quel liquide ou 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 causé 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, vous devez contacter le Service Après-Vente Officiel de Cecotec au **+34 9 63 21 07 28**.



2. SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie die folgende Sicherheitshinweise, bevor Sie die Mikrowelle benutzen. Beim Benutzen von Haushaltsgeräten, es ist nötig, eine Reihe von Sicherheitsvorkehrungen treffen.

- Stellen Sie sicher, dass die Netzspannung mit der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung übereinstimmt und dass die Steckdose geerdet ist.
- Dieses Produkt wurde entworfen, um nur zu Hause benutzt zu werden.
- Das Gerät könnte beim Verwenden und nach dem Gebrauch sehr heiß sein. Verwenden Sie Handschuhe oder andere Zubehöre, um Schaden oder Verbrennungen zu vermeiden.
- Stellen Sie den Grill auf einer trocknen, stabilen, flachen und hitzebeständigen Fläche.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien, innerhalb oder über Kochplatten, Backöfen oder in der Nähe von Feuer.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät genügend Raum auf beiden Seiten und über hat, um eine sichere Verwendung zu versichern.
- Stellen Sie eine hitzebeständige Oberfläche unter dem Grill, wenn die Wärme ein Risiko hervorrufen könnte.
- Das Netzkabel darf nicht verdreht, verbogen oder zu stark gezogen bzw. belastet oder beschädigt werden. Schützen Sie das Netzkabel vor scharfen Kanten oder Ecken und Hitzequellen. Lassen Sie das Netzkabel nicht in Kontakt mit heißen Oberflächen zu kommen. Lassen Sie das Kabel nicht auf den Kanten der Arbeitsfläche.
- 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 jegliche Art von Gefahr zu vermeiden.
- Tauchen Sie das Netzkabel, den Stecker oder jegliche nicht entfernbare Teile des Gerätes nicht ins Wasser oder andere Flüssigkeiten ein und lassen Sie die elektrischen Anschlüsse nicht in Kontakt mit Wasser kommen. Vergewissern Sie sich, dass Ihre Hände vor dem Umgang mit dem Stecker oder des Einschaltens des Gerätes, trocken sind.
- Das Gerät darf von Kindern unter 8 Jahren nicht benutzt werden. Es kann von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden, sofern sie unter ständiger Beaufsichtigung während der Nutzung des Gerätes stehen.
- Dieses Gerät darf nicht von Personen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger Leistungsfähigkeit oder fehlender Erfahrung bzw. fehlenden Kenntnissen verwendet werden, es sei denn, sie werden bei der Benutzung durch eine verantwortliche Person beaufsichtigt oder ihnen eine Einweisung im ordnungsgemäßen und sicheren Umgang gegeben wurde und sie die mit dem Gerät verbundenen Risiken verstanden haben und richtig einschätzen können.
- Beaufsichtigen Sie kleine Kinder um sicher zu stellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen. Eine besonders genaue und konsequente Beaufsichtigung ist geboten, wenn das Gerät in der Nähe von Kindern verwendet wird.

3. BEVOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Entnehmen Sie alle Verpackungsmaterial.
- Reinigen Sie den Anti-Haft-Platten mit einem feuchten und glatten Tuch.



- Trocken Sie sie mit einem Tuch oder mit Saugpapier.

4. BETRIEB

GRILL-FUNKTION

- Stecken Sie den Stecker in der Steckdose und schalten Sie es ein. Das rote Licht wird erleuchten.
- Lassen Sie den Grill aufheizen, bis das grüne Kontrollleuchte sich einschaltet.
- Stellen Sie den Lebensmittel auf die untere Grillfläche. Lesen Sie den Abschnitt "Tipps für das Kochen".
- Klappen Sie die obere Grillfläche runter und verwenden Sie das einstellbare Scharnier, um den Lebensmittel einheitlich zu drücken.
- Wenn Sie die Lebensmittel gekocht haben, öffnen Sie den Grill und entnehmen Sie sie mit einem Spatel aus Kunststoff.

SANDWICH-FUNKTION

- Stecken Sie den Stecker in der Steckdose und schalten Sie es ein. Das rote Licht wird erleuchten.
- Lassen Sie den Grill aufheizen, bis das grüne Kontrollleuchte sich einschaltet.
- Beim Aufheizen vorbereiten Sie den Sandwich und stellen Sie es auf der unteren Grillfläche.
- Klappen Sie die obere Grillfläche runter und verwenden Sie das einstellbare Scharnier, um den Sandwich einheitlich zu drücken.

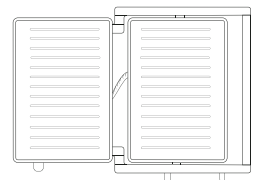
HINWEIS: Es ist wichtig, die obere Grillfläche maximal herunterklappen und den Sandwich beim Kochen drücken.

- Der Sandwich wird innerhalb von ca. 4 oder 5 Minuten getoastet. Die genaue Zeit ist von Geschmack, der Art des Brots und MEZCLA abhängig.
- Sobald der Sandwich vorbereitet ist, entnehmen Sie es mithilfe einer Spatel aus Kunststoff. Verwenden Sie niemals metallischen Pinzette oder Messer, da sie die Antihafbeschichtung der Grillfläche schaden könnten.

GRILL GEÖFFNET

HINWEIS: Sie können den Kontaktgrill völlig geöffnet und flach verwenden.

- Stellen Sie den Kontaktgrill auf eine flache Oberfläche. Wenn Sie es völlig öffnen, beide Grillflächen werden sich angeglichen, so dass Sie nur eine Grillfläche insgesamt haben.
- Drücken Sie den Auslöseknopf auf der rechten Seite des Kontaktgrills.
- Stellen Sie Ihre Hand auf dem Griff und verwenden Sie die andere, um den Hebel zu erhöhen und den Kontaktgrill zu öffnen, bis es völlig auf der Oberfläche geöffnet ist. Das Gerät bleibt mit dieser Position, bis Sie manuell auf der Ausgangsposition stellen.
- Benutzen Sie den Grill geöffnet, um Hamburguers, Koteletts, Fisch, Gemüse oder Vogel zu kochen. Es wird nicht empfohlen, Vogel mit Knochen zu kochen, da nicht einheitlich

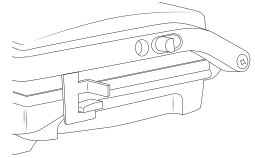


gekocht werden können.

HINWEIS: Wenn Sie den Kontaktgrill geöffnet verwenden, können Sie verschiedenen Lebensmittel kochen, ohne seine Geschmack zu vermischen.

DIE HÖHE DER GRILLFLÄCHE EINSTELLEN

Dieses Gerät beinhaltet eine Funktion, um die Höhe der Grillfläche an gewünschter Höhe über der unteren Grillfläche zu befestigen. Dies erlaubt ein Kochen der Lebensmittel, wie Hamburgerbrötchen oder Fisch, ohne den Lebensmittel zu zerdrücken.



- Lassen Sie den Grill vorwärmen, bis die grüne Kontrollleuchte sich einschalten.
- Stellen Sie den Lebensmittel auf die untere Grillfläche.
- Stellen Sie den höheverstellbaren Klipp auf der rechten Seite des Gerätes zur gewünschten Höhe.
- Lassen Sie die obere Grillfläche vorsichtig herunter, bis Sie es auf den höheverstellbaren Klipp stellen.
- Die obere Grillfläche wird die gewünschte Wärme emittieren, um den Lebensmittel langsam zu braten.

5. TIPPS FÜR DAS KOCHEN

FLEISCH BRATEN

Um bessere Ergebnisse zu erzielen, kochen Sie Fleischstücke dicke genug, so dass bei beiden Grillflächen gebraten werden.

Empfohlene Schnitte:

- Kalbfleisch: Steak, Kalbkoteletts, Lende, usw.
 - Lammfleisch: Steak, Filet, Lende, Kotelette, in Würfel, usw.
 - Schwein: Lende, Schweinkoteletts, Schweinbeine, Steak, usw.
-
- Um das härteste Fleisch zu erweichen, marinieren Sie mit Wein oder Essig für einige Stunden oder in der Nacht, so dass den Faser sich nicht trennen oder lösen.
 - Salzen Sie niemals das Fleisch bevor das Kochen. Das Hinzufügen von Salz zum rohen Fleisch wird das Fleisch verhärten.
 - Wenn Sie mariniertes oder vormariniertes Fleisch kochen werden, tropfen Sie überschüssige Marinade, bevor Sie den Fleisch auf dem Grill stellen.
 - Kochen Sie den Fleisch nicht zu viel. Das Schweinfleisch schmeckt besser medium.
 - Stechen Sie oder schneiden Sie das Fleisch nicht durch. Dies kann das Abtropfen des Safts verursachen. Das Fleisch wird hart und trocken sein. Benutzen Sie Pinzette anstatt.
 - Beim Entnehmen von Fisch, verwenden Sie ein Spatel aus Kunststoff, um die Lende zu stellen.
 - Wenn Sie den Würste leicht kochen, vermeiden Sie Löcher.



GARZEITEN

ART DES LEBENSMITTELS	GARZEIT
Kalbfleisch: <ul style="list-style-type: none"> • Steak • Kotelett • Hamburger • Entrecote 	<ul style="list-style-type: none"> • 3 Minuten (medium) • 5-6 Minuten (durchgebraten) • 1-2 Minuten • 4-6 Minuten • 4-6 Minuten
Schwein <ul style="list-style-type: none"> • Lende • Kotelett • Bacon 	<ul style="list-style-type: none"> • 2-3 Minuten
Lammfleisch <ul style="list-style-type: none"> • Lende • Lammkoteletts • Lammfleisch 	<ul style="list-style-type: none"> • 3 Minuten • 4 Minuten • 4 Minuten
Huhn <ul style="list-style-type: none"> • Brustfilet • Hühnerkeule 	<ul style="list-style-type: none"> • 6 Minuten oder mehr • 4-5 Minuten oder mehr
Würste <ul style="list-style-type: none"> • Fein • Dicke 	<ul style="list-style-type: none"> • 3-4 Minuten • 6-7 Minuten
Sandwich oder Focaccia	<ul style="list-style-type: none"> • 3-5 Minuten oder mehr
Scheibe Gemüse (1 cm Dicke) <ul style="list-style-type: none"> • Aubergine • Zucchini • Batate 	<ul style="list-style-type: none"> • 3-5 Minuten
Fisch <ul style="list-style-type: none"> • Filet • Oktopus • Garnele • Kammuschel 	<ul style="list-style-type: none"> • 2-4 Minuten • 3 Minuten • 2 Minuten • 1 Minuten

6. REINIGUNG UND WARTUNG

- Schalten Sie immer das Gerät aus. Vergissern Sie sich, dass das Gerät nicht mehr mit dem Stromnetz verbunden ist, bevor Sie es reinigen.
- Stellen Sie sicher, dass das Waffeleisen vollständig abgekühlt ist, bevor Sie es lagern oder reinigen.
- Man kann dieses Produkt einfacher reinigen, wenn es noch ein bisschen heiß ist.
- Die Grillfläche sind antihafsfähig und brauchen eine tägliche Reinigung.



DEUTSCH

- Verwenden Sie einen weichen, feuchten Tuch, um die sichtbaren Teile des Produkts zu reinigen.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder anderen Flüssigkeiten.
- Verwenden Sie niemals Schwämme, Pulver oder aggressive Scheuermittel.

LAGERUNG

- Schalten Sie immer das Gerät aus. Vergessen Sie sich, dass das Gerät nicht mehr mit dem Stromnetz verbunden ist,
- Lassen Sie den Grill vollständig abkühlen.
- Gleiten Sie den Klips zum Griff, so dass die obere und die untere Grillfläche zusammen und geschlossen bleiben.
- Rollen Sie das Kabel immer in den Kabelstufach im unteren Teil des Grills.
- Lagern Sie das Gerät an einem trockenen, sicheren Ort.

7. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Modell: Rock'nGrill 750 Full Open

Produktreferenz: 03011


Leistungsabgabe: 750 W

Spannung und Frequenz: 230 V, 50 Hz

Hergestellt in China | Entworfen in Spanien

8. 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. Wenn das Produkt einen eingebauten Akku hat oder Batterien verwendet, sollte der Akku oder die Batterien aus dem Gerät entnommen und separat entsorgt werden.

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.

9. TECHNISCHER KUNDENDIENST UND GARANTIE

Dieses Produkt hat eine 2-Jahres Garantie. Die Garantiezeit beginnt mit dem Kaufdatum bzw. Lieferdatum, soweit der hierfür vorhandene und sorgfältig aufbewahrte Kaufbeleg rechtzeitig eingereicht wird, und das Produkt unter angemessener und sachgemäßer Behandlung, wie es in

dieser Bedienungsanleitung beschrieben wurde, sich in einem hierfür entsprechenden, optimalen Zustand befindet.

Die Garantie deckt keine Schäden bei denen:

- Das Produkt über seine Kapazität oder Anwendbarkeit hinaus missbraucht, geschlagen, nicht ordnungsgemäß behandelt wurde oder mit ätzenden bzw. Korrosiven Substanzen oder Flüssigkeiten in Kontakt geraten ist oder die jeweilige Störung, Fehler, Schaden bzw. Defekt dem Verbraucher zugerechnet werden kann.
- 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. Sollte unerwartet eine Störung auftreten oder haben Sie Fragen über Ihrem Produkt, dann können Sie sich mit der Auskunftstelle in Verbindung setzen über die Telefonnummer: **+34 963210728**.

2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Leggere attentamente le seguenti istruzioni prima di utilizzare il prodotto. Conservare questo manuale per future consultazioni o per nuovi utenti.

- Assicurarsi che il voltaggio della rete elettrica coincida con il voltaggio specificato sull'etichetta di classificazione del prodotto e che la presa abbia la messa a terra.
- Questo prodotto è stato progettato esclusivamente per un uso domestico.
- Durante e dopo il funzionamento, il recipiente utilizzato potrebbe essere molto caldo. Utilizzare dei guanti o un qualsiasi altro tipo di accessorio di protezione così da evitare ustioni e danni.
- Usare sempre la piastra su di una superficie piana, asciutta, stabile e resistente al calore.
- Non utilizzare l'apparecchio in esterni, dentro o sopra fornelli elettrici, forni caldi o in prossimità del fuoco.
- Quando si utilizza questo prodotto assicurarsi che vi sia, per un uso sicuro, sufficiente spazio libero sopra e ai lati.
- Disporre una protezione termoresistente sotto il grill se questo viene utilizzato laddove il calore comporterebbe dei rischi.
- Non torcere, piegare, tirare o danneggiare il cavo di alimentazione. Proteggerlo dai bordi affilati e dalle fonti di calore. Non permettere che il cavo entri a contatto con delle superfici calde. Non lasciare che il cavo fuoriesca dai bordi della superficie del piano di lavoro.
- Ispezionare regolarmente il cavo di alimentazione in cerca di danni visibili. Se il cavo presentasse danni, dovrà essere riparato dal Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec così da evitare qualsiasi tipo di pericolo.
- Non immergere il cavo, la spina o qualsiasi altra parte del prodotto in acqua o in qualsiasi altro liquido. Non esporre le connessioni elettriche all'acqua. Assicurarsi di avere le mani completamente asciutte prima di toccare la spina o di accendere il prodotto.
- L'apparecchio non deve essere usato da bambini di età compresa tra 0 e 8 anni. Questo elettrodomestico può essere usato da bambini di 8 anni e maggiori agli 8 anni di età, solo se continuamente sorvegliati.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o con mancanza di esperienza e conoscenza, solo sotto supervisione o se hanno ricevuto informazioni concernenti un utilizzo sicuro dell'apparecchio, capendo i rischi che questo implica.
- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con il prodotto. È necessaria una sorveglianza continua se il prodotto è in uso vicino a dei bambini, o da loro stessi usato.

3. PRIMA DELL'USO

- Togliere tutto il materiale dall'imballaggio.
- Pulire le piastre antiaderenti con un panno morbido e umido.
- Asciugarle con un panno o con della carta assorbente.



4. FUNZIONAMENTO

FUNZIONE PIASTRA

- Collegare il prodotto a una presa di corrente e accenderlo. La luce rossa si accenderà.
- Lasciare che la piastra si riscaldi fino a che la luce verde di controllo si accenda.
- Disporre gli alimenti da cucinare sulla piastra inferiore. Consultare la sezione "Consigli per cucinare".
- Abbassare la piastra superiore e utilizzare la cerniera regolabile così da premere in modo uniforme gli alimenti.
- Una volta che gli alimenti sono cotti, aprire la piastra e toglierli con una spatola di plastica.

FUNZIONE TOSTA-PANINI

- Collegare il prodotto a una presa di corrente e accenderlo. La luce rossa si accenderà.
- Lasciare che la piastra si riscaldi fino a che la luce verde di controllo si accenda.
- Durante la fase di riscaldamento, preparare il sandwich e disporlo sulla piastra inferiore.
- Abbassare la piastra superiore ed utilizzare la cerniera regolabile per premere il sandwich in modo uniforme.

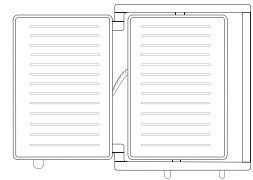
NOTA: è importante abbassare la piastra superiore al massimo e premere nel momento di cottura del sandwich.

- Il sandwich sarà tostato in 4 o 5 minuti circa. Il tempo esatto varia a seconda dei gusti, del tipo di pane e della farcitura.
- Una volta pronto il sandwich, toglierlo con l'aiuto di una spatola di plastica. Mai utilizzare pinze metalliche o coltelli, potrebbero danneggiare lo strato antiaderente delle piastre.

PIASTRA APERTA

NOTA: la piastra può essere aperta interamente, fino a raggiungere una posizione completamente piana.

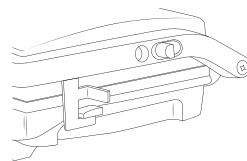
- Collocare la piastra su di una superficie piana. Una volta aperta per intero, la piastra inferiore e quella superiore saranno allineate a formare un'unica e ampia superficie di cottura.
- Premere il tasto di liberazione situato sul lato destro della piastra.
- Collocare una mano sul manico e utilizzare l'altra per alzare la cerniera e aprire la piastra fino a che non sia totalmente piatta sul piano di lavoro o sulla superficie sopra la quale si cucinerà. L'apparecchio si manterrà in questa posizione fino a che non lo si rimetta manualmente nella posizione originale.
- Utilizzare la piastra aperta per cuocere hamburger, filetti, pollame, pesce o verdure. Non si raccomanda di preparare pollami con ossa poiché non si cuocerebbero in modo uniforme sulla piastra.



NOTA: utilizzare la piastra in posizione aperta permette di cuocere differenti tipi di alimenti senza mescolarne i sapori.

REGOLARE L'ALTEZZA DELLE PIASTRE

Questo apparecchio include una funzione per regolare l'altezza delle piastre che permette di fissare la piastra superiore su quella inferiore all'altezza desiderata. Ciò permette di cuocere gli alimenti più delicati senza comprimerli, come il pane per hamburger o il pesce.



- Lasciare che la piastra si riscaldi fino a che la luce verde di controllo si accenda.
- Disporre gli alimenti sulla piastra inferiore per la cottura.
- Adattare il clip regolatore dell'altezza delle piastre, situato sul lato destro del prodotto, all'altezza desiderata.
- Abbassare la piastra superiore con attenzione, fino ad appoggiarla sul clip regolatore dell'altezza delle piastre.
- La piastra superiore emetterà il caldo desiderato per grigliare lentamente gli alimenti.

5. CONSIGLI PER CUCINARE

GRIGLIARE CARNE

Per ottenere i migliori risultati, cuocere pezzi di carne abbastanza spessi da stare a contatto con ambedue le piastre.

Tagli di carne suggeriti:

- Manzo: filetto, costata, sotto-filetto, etc.

- Agnello: bistecca, sotto-filetto, costolette, braciola, cubetti, ecc.

- Maiale: bistecca, costolette, stinco, filetto, cubetti, ecc.

- Per ammorbidire la carne più dura, marinarla nel vino o nell'aceto per qualche ora o per una notte, così da facilitare lo scioglimento e la rottura delle fibre.
- Non salare la carne prima di cuocerla. Aggiungere del sale alla carne cruda provoca l'indurimento e la scomparsa del sugo.
- Se si cuocesse carne marinata dall'utente o comprata già marinata, scolare l'eccesso di sugo prima di disporla sulla piastra.
- Non cuocere troppo la carne, anche la carne di maiale è più buona se cotta a puntino.
- Non perforare né tagliare la carne mentre si cucina. Ciò causerà la fuoriuscita di tutto il sugo e farà sì che la carne risulti più dura e secca. Utilizzare delle pinze.
- Per togliere il pesce, utilizzare una spatola piana di plastica in modo da sollevare il filetto.
- Sbollentare leggermente le salsicce prima di cuocerle permette in seguito di non farle dei fori.



TEMPI DI COTTURA

TIPO DI ALIMENTO	TEMPO DI COTTURA
Manzo: <ul style="list-style-type: none"> • Sotto-filetto • Filetto • Hamburger • Entrecôte 	<ul style="list-style-type: none"> • 3 minuti (al sangue) • 5-6 minuti (a puntino) • 1-2 minuti • 4-6 minuti • 4-6 minuti
Maiale <ul style="list-style-type: none"> • Bistecca • Filetto • Pancetta 	<ul style="list-style-type: none"> • 2-3 minuti
Agnello <ul style="list-style-type: none"> • Filetto • Costoletta • Coscia 	<ul style="list-style-type: none"> • 3 minuti • 4 minuti • 4 minuti
Pollo <ul style="list-style-type: none"> • Petto di pollo • Sovracosce 	<ul style="list-style-type: none"> • 6 minuti o fino a che si cotto • 4-5 minuti fino a che sia cotto
Salsicce <ul style="list-style-type: none"> • Fini • Spesse 	<ul style="list-style-type: none"> • 3-4 minuti • 6-7 minuti
Sandwich o focaccia	<ul style="list-style-type: none"> • 3-5 minuti o fino a doratura
Fette di verdure (1 cm di spessore) <ul style="list-style-type: none"> • Melanzane • Zucchine • Patata americana 	<ul style="list-style-type: none"> • 3-5 minuti
Pesce <ul style="list-style-type: none"> • Filetti • Polpo • Gambero • Capesante 	<ul style="list-style-type: none"> • 2-4 minuti • 3 minuti • 2 minuti • 1 minuti

6. PULIZIA E MANUTENZIONE

- Spegnerne sempre l'apparecchio e scollegarlo dalla corrente dopo ogni uso e prima della pulizia.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo e di immagazzinarlo.
- Questo prodotto è più facile da pulire quando è leggermente caldo.
- Le piastre sono rivestite con materiale antiaderente, pertanto, necessitano una pulizia periodica.

- Utilizzare un panno morbido e umido per pulire le parti visibili del prodotto.
- Non immergere l'apparecchio in acqua né in nessun altro liquido.
- Non utilizzare spugne, detersivi in polvere o prodotti di pulizia abrasivi.

IMMAGAZZINAMENTO

- Spegnerne l'apparecchio e scollegarlo dalla presa di corrente.
- Lasciare raffreddare completamente la piastra.
- Far scorrere le clip verso il manico affinché la piastra superiore e quella inferiore si uniscano e restino chiuse.
- Avvolgere il cavo nel vano salva-cavo situato nella parte inferiore della piastra.
- Conservarla in un luogo asciutto e sicuro.

7. SPECIFICHE TECNICHE

Modello: Rock'nGrill 750 Full Open

Riferimento del prodotto: 03011

Potenza: 750 W

Voltaggio e frequenza: 230 V, 50 Hz

Made in China | Progettato in Spagna

8. RICICLAGGIO DEGLI ELETTRODOMESTICI



La direttiva europea 2012/19/UE circa i Residui degli Apparecchi Elettrici e Elettronici (RAEE), specifica che gli elettrodomestici non devono essere riciclati con il resto dei rifiuti.

Questi devono essere gettati separatamente, per ottimizzare il recupero e il riciclo dei materiali e, in questo modo, ridurre l'impatto che possano avere sulla salute umana e sull'ambiente. Il simbolo del contenitore crocettato le ricorda i suoi obblighi di liberarsi di questi prodotti in modo corretto. Se il prodotto in questione è dotato di batteria o pila per l'autonomia elettrica, questa deve essere estratta, prima di gettarlo, ed essere eliminata separatamente, come un rifiuto di diversa categoria.

Per ottenere informazioni dettagliate circa il modo più adeguato di eliminare i suoi elettrodomestici e/o le batterie corrispondenti, il consumatore dovrà contattare le autorità locali.

9. GARANZIA E SAT

Questo prodotto ha una garanzia di 2 anni a decorrere dalla data d'acquisto, sempre se si conserva per l'invio la fattura d'acquisto, se il prodotto è in buono stato fisico e se ne è stato fatto un uso adeguato, come indicato in questo manuale d'istruzioni.

La garanzia non coprirà:

- Se il prodotto è stato usato fuori dalle sue capacità e utilità, maltrattato, colpito, esposto all'umidità, immerso in qualche liquido o sostanza corrosiva, così come per qualsiasi altro errore 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 causato dalla normale usura dei pezzi dovuta all'uso.

Il servizio di garanzia copre tutti i difetti di fabbricazione durante 2 anni in base alla legislazione vigente, eccetto per i pezzi sottoposti a usura. In caso di mal utilizzo da parte dell'utente il servizio di garanzia non sarà responsabile della riparazione.

Qualora si riscontrassero anomalie nel prodotto, oppure se si desiderasse ottenere delle informazioni, occorre contattare il Servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec al seguente numero di telefono: **+34 96 32 10 728**.

2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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

- Certifique-se de que a voltagem de rede coincida com a voltagem especificada na etiqueta de classificação do produto e que a tomada tenha corrente.
- Este produto está desenhado exclusivamente para uso doméstico.
- Durante e depois do seu funcionamento, o produto poderá estar muito quente. Utilize luvas ou qualquer outro tipo de acessórios de proteção para evitar queimaduras e danos.
- Use sempre a prancha numa superfície plana, seca, estável e resistente ao calor.
- Não utilize o aparelho no exterior, dentro ou encima de cozinhas elétricas, fornos quentes ou perto de fogo.
- Ao utilizar este produto, certifique-se de que há bastante espaço livre à volta para que o seu uso seja seguro.
- Coloque algum tipo de proteção termorresistente debaixo do produto ao usar sobre superfícies onde o calor possa causar algum risco.
- Não torça, dobre, estique ou danifique o cabo de alimentação. Proteja de bordas afiadas e fontes de calor. Não permita que o cabo toque superfícies quentes. Não deixe que o cabo se aproxime da superfície de funcionamento do aparelho.
- Inspeccione o cabo de alimentação regularmente em busca de danos visíveis. Não ha nenhum tipo de peça no interior do aparelho que o utilizador possa reparar. Se o cabo apresenta danos, deve ser reparado pelo Serviço de Assistência Técnica oficial de Cecotec para evitar qualquer tipo de perigo.
- Não submerja o cabo, a tomada ou qualquer outra parte do produto em água ou qualquer outro líquido. Não exponha as conexões elétricas à água. Certifique-se de que tem as mãos completamente secas antes de tocar na tomada ou ligar o produto.
- O aparelho não deve ser usado por crianças desde 0 a 8 anos de idade. Este eletrodoméstico pode ser usado por crianças maiores de 8 anos de idade sempre e quando estiverem sob supervisão.
- Este produto pode ser usado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência se estiverem sob supervisão ou tenham recebido instruções concernentes ao uso do aparelho de forma segura e entendem os riscos que este implica.
- Supervisione as crianças para assegurar que não brinquem com o produto. É necessário dar uma supervisão estrita se o produto estiver em uso perto o de crianças.

3. ANTES DE USAR

- Retire todo o material da embalagem.
- Limpe as placas antiaderentes com um pano suave e húmido.
- Seque com um pano ou papel absorvente.



4. FUNCIONAMENTO

FUNÇÃO PRANCHA

- Conecte à corrente elétrica e ligue o produto. A luz vermelha acenderá.
- Deixe que a prancha aqueça até que a luz verde de controlo se acenda.
- Coloque os alimentos a cozinhar na placa inferior. Veja a secção de "Conselhos para cozinhar".
- Baixe a placa superior e utilize o botão ajustável para pressionar de forma uniforme os alimentos.
- Uma vez que os alimentos estejam cozinhados, abra a prancha e retire com uma espátula de plástico.

FUNÇÃO PARA SANDES

- Conecte à corrente elétrica e ligue o produto. A luz vermelha acenderá.
- Deixe que a prancha se aqueça até que a luz verde de controlo se acenda.
- Durante o processo de aquecimento, prepare a sandes e coloque na placa inferior.
- Baixe a placa superior e utilize o botão ajustável para pressionar de forma uniforme os alimentos.

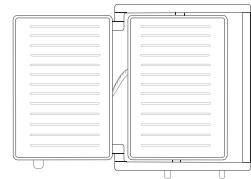
NOTA: é importante baixar a placa superior ao máximo e pressionar quando fizer sandes.

- A sandes estará tostada em 4 ou 5 minutos aproximadamente. O tempo exato variará segundo os gostos e dependerá do tipo de pão.
- Quando a tosta estiver pronta, retire com a ajuda de uma espátula de plástico. Nunca utilize objetos metálicos como facas, já que poderão danificar a capa antiaderente das placas.

PRANCHA ABERTA

NOTA: a prancha pode abrir de forma completa até ficar numa posição totalmente plana.

- Coloque a prancha numa superfície plana. Ao abrir totalmente, a placa inferior e a superior se alinha e formam uma única superfície ampla de cozinhado.
- Pressione o botão de desbloqueio situado no lado direito da prancha.
- Coloque uma mão na asa e utilize a outra para levantar a placa e abrir a prancha até estar totalmente plana na superfície sobre a que vá cozinhar. O aparelho permanecerá nesta posição até que se coloque manualmente na posição original.
- Utilize a prancha aberta para cozinhar hambúrgueres, bifes, aves, peixes ou verduras. Não se recomenda preparar aves com ossos porque não se cozinham de forma uniforme na prancha.



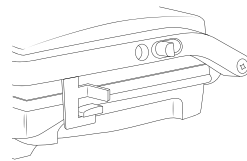
NOTA: utilizar a prancha na posição aberta permite cozinhar diferentes tipos de alimentos sem misturar os sabores.

AJUSTAR A ALTURA DAS PLACAS

Este produto inclui uma função para ajustar a altura das placas que permite fixar a placa

superior à altura desejada sobre a placa inferior. Isto permite cozinhar alimentos mais delicados sem esmagar, como pão de hambúrgueres ou peixes.

- Deixe que a prancha aqueça até que a luz verde de controlo acenda.
- Coloque os alimentos a cozinhar na placa inferior.
- Ajuste o clip regulador de altura das placas, situado do lado direito do produto, à altura desejada.
- Baixe a placa superior cuidadosamente até deixar apoiada sobre o clip regulador de altura das placas.
- A placa superior emitirá o calor desejado para assar os alimentos lentamente.



5. CONSELHOS PARA COZINHAR

ASSAR CARNE

Para obter os melhores resultados, cozinhe pedaços de carne suficientemente grossos para que estejam em contacto com ambas placas.

Cortes sugeridos:

- Vaca: lombo, costeletas, bifes, etc.
- Cordeiro: costeletas, bifes, lombo, dados, etc.
- Porco: lombo, entrecosto, pata, bifes, dados, etc.
- Para amolecer a carne mais dura, marine em vinho ou vinagre durante umas horas ou durante a noite para facilitar que se soltem e partam as fibras.
- Não ponha sal na carne antes de cozinhar. Faz com que ressequem e endureçam.
- Se vai cozinhar carne marinada ou comprar já marinada, escorra o excesso de tempero antes de por na prancha.
- Não cozinhe demasiado a carne, incluso a carne de porco serve-se melhor no ponto.
- Não perfure nem corte a carne enquanto se cozinha. Isto fará que se escape todo o suco e fará que a carne esteja mais dura e seca. Utilize tenazes.
- Ao retirar o peixe, utilize uma espátula plana de plástico para apoiar.
- Ferver ligeiramente as salsichas antes de por na prancha, para evitar fazer furos.

TEMPOS DE COZEDURA

TIPO DE ALIMENTO	TEMPO DE COZEDURA
Vaca: <ul style="list-style-type: none"> • Lombo • Bifes • Hambúrguer • Costeletas 	<ul style="list-style-type: none"> • 3 minutos (ao ponto) • 5-6 minutos (bem feita) • 1-2 minutos • 4-6 minutos • 4-6 minutos
Porco: <ul style="list-style-type: none"> • Lombo • Bifes • Bacon 	<ul style="list-style-type: none"> • 2-3 minutos



<p>Cordeiro:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lombo • Costeletas • Perna 	<ul style="list-style-type: none"> • 3 minutos • 4 minutos • 4 minutos
<p>Frango</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peito de frango • Pernas e coxas (sem ossos) 	<ul style="list-style-type: none"> • 6 minutos o até estar cozinhado • 4-5 minutos até estar cozinhado
<p>Salsichas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Finas • Grossas 	<ul style="list-style-type: none"> • 3-4 minutos • 6-7 minutos
<p>Sandes ou focaccia</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 3-5 minutos ou até dourar
<p>Rodelas de verduras (1 cm de espessura)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Beringela • Curgete • Batata doce 	<ul style="list-style-type: none"> • 3-5 minutos
<p>Peixe</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bifes • Polvo • Gambas • Vieiras 	<ul style="list-style-type: none"> • 2-4 minutos • 3 minutos • 2 minutos • 1 minuto

6. LIMPEZA E MANTENUTENÇÃO

- Apague sempre o produto e desligue da corrente elétrica depois de cada uso e antes de limpar.
- Permita que o aparelho arrefeça antes de limpar e armazenar.
- Este produto é mais fácil limpar quando está morno.
- As placas estão revestidas com material antiaderente, por isso, requerem uma limpeza periódica.
- Utilize um pano suave e húmido para limpar as partes visíveis do produto.
- Não submerja o aparelho em água nem em nenhum outro líquido.
- Não utilize esponjas, pós ou produtos de limpeza abrasivos.

ARMAZENAMENTO

- Desligue o produto e desconecte da corrente elétrica.
- Deixe que a prancha arrefeça completamente.
- Deslize os clips até à asa para que a placa superior e a inferior se unam e permaneçam fechadas.
- Enrole o cabo no espaço destinado para isso, situado na parte inferior da prancha.
- Guarde num lugar seco e seguro.

7. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Modelo: Rock'nGrill 750 Full Open

Referência do produto: 03011

Potência: 750 W

Voltagem e frequência: 230 V, 50 Hz

Feito na China | Desenhado em Espanha

8. RECICLAGEM DE ELETRODOMÉSTICOS



A diretiva europeia 2012/19/UE sobre Resíduos de Aparelhos Elétricos e Eletrônicos (RAEE) especifica que os eletrodomésticos não devem ser reciclados com o resto dos resíduos municipais. Ditos eletrodomésticos devem ser descartados de forma separada, para otimizar a recuperação e reciclagem de materiais e, de esta maneira, reduzir o impacto que possam ter na saúde humana e meio ambiente.

O símbolo de contentor riscado recorda a sua obrigação de descartar este produto de forma correta. Se o produto em questão conta com uma bateria ou pilha para a sua autonomia elétrica, esta deverá extrair-se antes de ser descartada e ser tratada como um resíduo de diferente categoria.

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

9. 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 está em perfeito estado físico e se dê uso adequado tal e como se indica neste manual de instruções.

A garantia não cobrirá:

- Se o produto foi usado fora da sua capacidade ou utilidade, maltratado, batido, exposto a 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 de Cecotec.
- Se a origem da incidência foi pelo desgaste normal das peças devido ao uso.

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

Se deteta uma ocorrência com o produto ou tem alguma consulta, entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica oficial de Cecotec através do número de telefone **+34 963210728**.



www.cecotec.es

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