

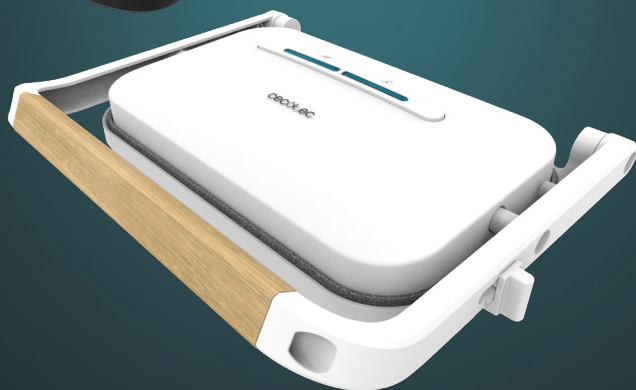
cecotec

ROCK'NGRILL 1300 WOOD B

ROCK'NGRILL 1300 WOOD W

Parrilla eléctrica con revestimiento RockStone.

RockStone coated electric grill.



Manual de instrucciones

Instruction manual

Manuel d'instructions

Bedienungsanleitung

Manuale di istruzioni

Manual de instruções

Handleiding

Instrukcja obsługi

Návod k použití

Kullanma kılavuzu

Instrucciones de seguridad	4
Safety instructions	6
Instructions de sécurité	8
Sicherheitshinweise	10
Istruzioni di sicurezza	12
Instruções de segurança	14
Veiligheidsinstructies	16
Instrukcja bezpieczeństwa	18
Bezpečnostní pokyny	20
Güvenlik talimatları	22

ÍNDICE

1. Piezas y componentes	25
2. Antes de usar	25
3. Funcionamiento	25
4. Limpieza y mantenimiento	28
5. Especificaciones técnicas	29
6. Reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos	29
7. Garantía y SAT	29
8. Copyright	30

INDEX

1. Parts and components	31
2. Before use	31
3. Operation	31
4. Cleaning and maintenance	34
5. Technical specifications	34
6. Disposal of old electrical and electronic appliances	34
7. Technical support and warranty	35
8. Copyright	35

SOMMAIRE

1. Pièces et composants	36
2. Avant utilisation	36
3. Fonctionnement	36
4. Nettoyage et entretien	39
5. Spécifications techniques	40
6. Recyclage des équipements électriques et électroniques	40
7. Garantie et SAV	40
8. Copyright	41

INHALT

1. Teile und Komponenten	42
2. Vor dem Gebrauch	42
3. Bedienung	42
4. Reinigung und Wartung	45
5. Technische Spezifikationen	46
6. Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten	46
7. Garantie und Kundendienst	46
8. Copyright	47

INDICE

1. Parti e componenti	48
2. Prima dell'uso	48
3. Funzionamento	48
4. Pulizia e manutenzione	51
5. Specifiche tecniche	51
6. Riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche	52
7. Garanzia e supporto tecnico	52
8. Copyright	52

ÍNDICE

1. Peças e componentes	53
2. Antes de usar	53
3. Funcionamento	53
4. Limpeza e manutenção	56
5. Especificações técnicas	56
6. Reciclagem de produtos elétricos e eletrônicos	57
7. Garantia e SAT	57
8. Copyright	57

INHOUD

1. Onderdelen en componenten	58
2. Vóór u het apparaat gebruikt	58
3. Werking	58
4. Schoonmaak en onderhoud	61
5. Technische specificaties	61
6. Recycling van elektrische en elektronische apparatuur	62
7. Garantie en technische ondersteuning	62
8. Copyright	62

SPIS TREŚCI

1. Części i komponenty	63
2. Przed użyciem	63
3. Funkcjonowanie	63
4. Czyszczenie i konserwacja	66
5. Dane techniczne	66
6. Recykling urządzeń elektrycznych i elektronicznych	67
7. Gwarancja i Serwis Pomocy Technicznej	67
8. Prawa autorskie	67

OBSAH

1. Díly a součásti	68
2. Před použitím	68
3. Provoz	68
4. Čištění a údržba	71
4. Technické specifikace	71
6. Recyklace elektrických a elektronických zařízení	72
7. Záruka a technický servis	72
8. Copyright	72

İÇİNDEKİLER

1. Parçalar ve bileşenler	73
2. Kullanmadan önce	73
3. Cihazın kullanımı	73
4. Temizlik ve bakım	76
4. Teknik bilgiler	76
6. Elektrikli ve elektronik ekipmanların geri dönüşümü	77
7. Garanti ve Teknik servis	77
8. Telif Hakları	77

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD


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

-  Este símbolo significa: precaución, superficie caliente. Las superficies accesibles del aparato podrían alcanzar temperaturas altas durante el funcionamiento. Tenga cuidado de no quemarse.
- Este aparato no está previsto para su operación por medio de un temporizador externo o un sistema de control-remoto separado.
- 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.
- Este aparato puede utilizarlos niños con edad de 8 años y superior y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento si son supervisados o han recibido instrucción concerniente al uso del aparato de una forma segura y entienden los riesgos que este implica. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento a realizar por el usuario no deben realizarlos los niños a menos que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Supervise a los niños para asegurarse de que no jueguen con el producto. Es necesario dar una supervisión estricta si el aparato está siendo usado por o cerca de niños.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico quedando excluido su uso en bares, restaurantes, granjas, hoteles, moteles y oficinas.

- Coloque el producto en una superficie seca, estable y resistente al calor. Coloque el aparato de forma que evite el derramamiento de líquidos calientes, tenga especial cuidado con el asa.
- No sumerja el cable, el enchufe o cualquier otra parte del producto en agua o cualquier otro líquido, ni exponga las conexiones eléctricas al agua. Asegúrese de que tiene las manos completamente secas antes de tocar el enchufe o encender el producto.
- Asegúrese de que el voltaje de red coincida con el voltaje especificado en el marcado del producto y de que el enchufe tenga toma de tierra.
- 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 una base resistente al calor cuando utilice el dispositivo sobre superficies sensibles a altas temperaturas.
- 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.
- 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.

SAFETY INSTRUCTIONS


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

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

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

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ


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

-  Ce symbole signifie : attention ! Surface chaude. Les surfaces accessibles de l'appareil pourraient atteindre des températures très élevées pendant le fonctionnement. Faites attention à ne pas vous brûler !
- Cet appareil ne peut pas être utilisé à travers d'une minuterie externe ou d'un système par télécommande sans fil.
- Inspectez le câble d'alimentation régulièrement pour rechercher des dommages visibles. Si le câble présente des dommages, il doit être réparé par le Service d'Assistance Technique officiel de Cecotec pour éviter tout type de danger.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes aux capacités physiques, mentales ou sensorielles réduites, ou sans expérience ni connaissances s'ils sont surveillés et/ou ont reçu les informations nécessaires à l'utilisation correcte de l'appareil et qu'ils ont bien compris les risques qu'il implique. Empêchez les enfants de jouer avec le produit. Le nettoyage et l'entretien à réaliser par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et sous surveillance.
- Maintenez l'appareil et son câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- 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 des enfants.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement et ne doit pas être utilisé dans les bars, restaurants, fermes, hôtels, motels et bureaux.

- Placez l'appareil sur une surface sèche, stable et résistante à la chaleur. Placez l'appareil de manière à éviter les renversements de liquides chauds, faites particulièrement attention à la poignée.
- Ne submergez ni le câble, ni la fiche ni aucune autre partie du produit dans de l'eau ni dans aucun autre liquide, ni n'exposez les connexions électriques à l'eau. Assurez-vous d'avoir les mains complètement sèches avant de toucher la prise ou d'allumer l'appareil.
- Assurez-vous que le voltage du réseau coïncide avec le voltage spécifié sur le marquage du produit et que la prise possède une connexion à terre.
- 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 une base résistante à la chaleur lorsque vous utilisez l'appareil sur des surfaces sensibles aux températures élevées.
- 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.
- 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 le débrancher ; ne tirez pas sur le câble.

SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie die folgenden Hinweise aufmerksam durch, bevor Sie das Produkt verwenden. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung zum Nachschlagen oder für neue Benutzer auf.


-  Dieses Symbol bedeutet: Vorsicht, heiße Oberfläche. Die zugänglichen Oberflächen des Geräts können während des Betriebs hohe Temperaturen erreichen. Passen Sie auf, dass Sie sich nicht verbrennen.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einem externen Timer oder einer separaten Fernbedienung vorgesehen.
- 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.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung sollten nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind über 8 Jahre alt und werden beaufsichtigt.
- Halten Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen. Eine besondere genaue und konsequente Beaufsichtigung ist geboten, wenn das Gerät in der Nähe von Kindern verwendet wird.

- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt und darf nicht in Bars, Restaurants, Bauernhöfen, Hotels, Motels und Büros verwendet werden.
- Stellen Sie das Produkt auf eine trockene, stabile und hitzebeständige Oberfläche. Stellen Sie das Gerät so auf, dass ein Verschütten von heißen Flüssigkeiten vermieden wird, und achten Sie besonders auf den Griff.
- 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.
- Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung mit der auf der Produktkennzeichnung angegebenen Spannung übereinstimmt und dass die Steckdose geerdet ist.
- Das Gerät ist sehr heiß während und unmittelbar nach dem Betrieb. Benutzen Sie Handschuhe oder andere Schutz, um Verbrennungen und Verletzungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie eine hitzebeständige Unterlage, wenn Sie das Gerät auf hochtemperaturempfindlichen Oberflächen verwenden.
- Der Stromkabel darf nicht verdreht, verbogen oder zu stark gezogen bzw. belastet oder beschädigt werden. Schützen Sie ihn von scharfen Kanten und Wärmequellen. Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommt. 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.

- Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn Sie das Gerät bewegen oder 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.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Leggere attentamente le seguenti istruzioni prima di usare l'apparecchio. Conservare questo manuale per consultazioni future o nuovi utenti.


-  Questo simbolo significa "attenzione, superficie calda". Le superfici accessibili dell'apparecchio possono raggiungere temperature elevate durante il funzionamento. Fare attenzione a non bruciarsi.
- L'apparecchio non deve essere collegato a un timer esterno o sistema di controllo remoto separato.
- Ispezionare regolarmente il cavo di alimentazione in cerca di danni visibili. Se il cavo presenta danni, rivolgersi esclusivamente al Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che siano sorvegliati o abbiano ricevuto istruzioni per l'uso dell'apparecchio in modo sicuro e che comprendano i pericoli connessi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano più di 8 anni e siano supervisionati.

- Mantenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini con età inferiore agli 8 anni.
- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio. È necessario sorvegliare rigidamente nel caso in cui l'apparecchio venga utilizzato da o vicino a bambini.
- Questo apparecchio è stato progettato solo per uso domestico e non può essere utilizzato in bar, ristoranti, aziende agricole, alberghi, motel e uffici.
- Collocare l'apparecchio su una superficie asciutta, stabile e resistente al calore. Posizionare l'apparecchio in modo da evitare la fuoriuscita di liquidi caldi, facendo particolare attenzione al manico.
- Non immergere il cavo, la spina o qualsiasi altra parte dell'apparecchio in acqua o in qualsiasi altro liquido, né esporre i collegamenti elettrici all'acqua. Assicurarsi di avere le mani completamente asciutte prima di toccare la spina o di accendere l'apparecchio.
- Verificare che la tensione di rete coincida con quella specificata sulla marcatura dell'apparecchio e che la presa elettrica sia dotata di messa a terra.
- L'apparecchio sarà molto caldo durante e immediatamente dopo il funzionamento. Utilizzare equipaggiamento protettivo come guanti termici per evitare scottature o lesioni.
- Utilizzare una base resistente al calore quando si utilizza l'apparecchio su superfici sensibili ad alte temperature.
- Non torcere, piegare, allungare o danneggiare il cavo di alimentazione. Proteggerlo da bordi affilati e fonti di calore. Evitare che il cavo tocchi superfici calde. Non lasciare che il cavo sporga oltre il bordo della superficie o piano di lavoro.
- Non utilizzare l'apparecchio in esterni, vicino a piastre elettriche, a gas, fornelli o dentro a forni.

- Non utilizzare l'apparecchio in caso di caduta o se non funziona correttamente.
- Prestare molta attenzione quando si muove o si trasporta l'apparecchio.
- Spegnerne l'apparecchio e scollegarlo dalla presa di corrente prima di montarlo, smontarlo, pulirlo o nel caso in cui non venga utilizzato per un periodo prolungato di tempo. Togliere la spina per scollegare l'apparecchio, non tirare il cavo.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Leia atentamente as instruções seguintes antes de utilizar o aparelho. Guarde este manual para referências futuras ou novos utilizadores.

-  Este símbolo significa: cautela, superfície quente. As superfícies acessíveis do aparelho poderiam atingir temperaturas altas durante o funcionamento. Tenha cuidado para não se queimar.
- Este aparelho não está previsto para funcionar através de um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado.
- Inspeccione o cabo de alimentação regularmente em busca de danos visíveis. Se o cabo apresentar danos, deve ser reparado pelo Serviço de Assistência Técnica da Cecotec para evitar qualquer tipo de perigo.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, se lhes tiver sido dada supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de uma forma segura e compreenderem os perigos envolvidos. Não permita que as crianças brinquem com o aparelho. A limpeza e manutenção não deve ser efetuada por crianças

a menos que tenham mais de 8 anos de idade e estejam sob supervisão.

- Mantenha o aparelho e o seu cabo longe do alcance de crianças de idade inferior a 8 anos.
- Supervisione as crianças para não brincarem com o aparelho. É necessário dar supervisão estrita se o aparelho estiver a ser usado perto ou por crianças.
- Este aparelho foi desenhado apenas para uso doméstico e não para uso em cafés, restaurantes, quintas, hotéis, motéis e escritórios.
- Coloque o aparelho numa superfície seca, estável e resistente ao calor. Coloque o aparelho de modo a evitar o derramamento de líquidos quentes. Tenha especial cuidado com a pega.
- Não imerja o cabo, a ficha ou qualquer outra parte elétrica do aparelho na água ou qualquer outro líquido nem exponha as conexões elétricas à água. Certifique-se de ter as mãos completamente secas antes de tocar a tomada ou ligar o aparelho.
- Certifique-se de que a tensão de rede corresponde à tensão especificada na marcação do aparelho e que a ficha está ligada à terra.
- 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 uma base resistente ao calor quando usar o aparelho sobre superfícies sensíveis a altas temperaturas.
- 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 em superfícies quentes. Não deixe que se aproxime o cabo do fogão ou da bancada de cozinha.

- Não utilize o aparelho no exterior, perto de placas elétricas ou de gás, de chamas ou dentro de fornos.
- Não utilize o aparelho se tiver caído ao chão ou não funciona corretamente.
- Tenha extremo cuidado quando mover ou transportar o aparelho.
- Desligue o aparelho e desconecte da corrente elétrica em caso de que não usar durante um período prolongado de tempo e antes de limpar. Puxe da ficha para o desconectar, não puxe pelo cabo.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

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

-  Dit symbool betekent: voorzichtig, heet oppervlak. Toegankelijke oppervlakken van het product kunnen tijdens het gebruik hoge temperaturen bereiken. Let op dat u zich niet verbrandt.
- Het apparaat is niet geschikt om te gebruiken met een externe timer of afzonderlijke afstandsbediening.
- Controleer de kabel regelmatig op zichtbare schade. Als de kabel beschadigd is moet deze gerepareerd worden door de Technische Dienst van Cecotec om elk gevaar te vermijden.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of gebrek aan ervaring en kennis, als zij onder toezicht staan of instructie hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en


gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.

- Houd het apparaat en de voedingskabel buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Houd toezicht op kinderen om ervoor te zorgen dat ze niet met het product spelen. Strikt toezicht is noodzakelijk als het product gebruikt wordt door of in de buurt van kinderen.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik en is niet bestemd voor gebruik in bars, restaurants, boerderijen, hotels, motels en kantoren.
- Plaats het product op een droog, stabiel en hittebestendig oppervlak. Plaats het apparaat zodanig dat morsen van hete vloeistoffen wordt voorkomen, wees vooral voorzichtig met het handvat.
- Dompel de voedingskabel, de stekker of andere onderdelen van het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen. Stel de elektrische verbindingen niet bloot aan water. Zorg ervoor dat uw handen volledig droog zijn voordat u de stekker aanraakt of het apparaat inschakelt.
- Zorg ervoor dat de netspanning overeenkomt met de op de productmarkering aangegeven spanning en dat de stekker geaard is.
- Het apparaat zal zeer heet zijn tijdens en vlak na het gebruik. Gebruik ovenwanten of andere beschermingsmiddelen om brandwonden of letsels te voorkomen.
- Gebruik een hittebestendige basis bij gebruik van het apparaat op gevoelige oppervlakken bij hoge temperaturen.
- 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.
- 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.

INSTRUKCJA BEZPIECZEŃSTWA

Przed użyciem produktu należy uważnie przeczytać poniższe instrukcje. Zachowaj tę instrukcję do wykorzystania w przyszłości lub dla nowych użytkowników.


-  Ten symbol oznacza: ostrożnie, gorąca powierzchnia. Dostępne powierzchnie urządzenia mogą podczas pracy osiągać wysokie temperatury. Uważaj, aby się nie poparzyć.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego timera lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Regularnie należy sprawdzać przewód zasilający pod względem widocznych uszkodzeń. Jeśli przewód jest uszkodzony, musi zostać naprawiony przez oficjalny Serwis Pomocy Technicznej Cecotec, aby uniknąć wszelkiego rodzaju niebezpieczeństw.

- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub zostały poinstruowane na temat korzystania z urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją związane z tym ryzyko. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają ponad 8 lat i są pod nadzorem.
- Przechowuj urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.
- Nadzoruj dzieci, aby nie bawiły się urządzeniem. Konieczny jest ścisły nadzór, jeśli urządzenie jest używane przez dzieci lub w ich pobliżu.
- To urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego i nie nadaje się do użytku w barach, restauracjach, gospodarstwach rolnych, hotelach, motelach i biurach.
- Umieść produkt na suchej, stabilnej i odpornej na ciepło powierzchni. Ustaw urządzenie w taki sposób, aby nie dopuścić do rozlania gorących płynów, szczególnie uważaj na uchwyt.
- 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.
- Upewnij się, że napięcie sieciowe jest zgodne z napięciem podanym na oznaczeniu produktu i że wtyczka jest uziemiona.
- Urządzenie będzie bardzo gorące podczas pracy i bezpośrednio po jej zakończeniu. Noś rękawice lub inne odpowiednie akcesoria ochronne, aby uniknąć oparzeń lub obrażeń.

- W przypadku używania urządzenia na powierzchniach nieodpornych na wysokie temperatury należy używać podstawy żaroodpornej.
- Nie skręcaj, nie zginaj, nie rozciągaj ani nie uszkadzaj przewodu zasilającego. Chroń go przed ostrymi krawędziami i źródłami ciepła. Nie pozwól, aby przewód dotykał gorących powierzchni. Nie pozwól, aby przewód zbliżył się do krawędzi powierzchni roboczej lub blatu.
- Nie używaj urządzenia na zewnątrz, w pobliżu elektrycznych lub gazowych płyt kuchennych, płomieni lub wewnątrz piekarników.
- Nie używaj urządzenia, jeśli zostało upuszczone lub nie działa prawidłowo.
- Zachowaj szczególną ostrożność podczas przesuwania lub transportu urządzenia.
- Wyłącz 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 przewód.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Přečtěte si pozorně následující pokyny před použitím výrobku. Uchovejte tento návod pro budoucí použití nebo pro nové uživatele.

-  Tento symbol znamená: pozor, horký povrch. Přístupné povrchy spotřebiče mohou během provozu dosáhnout vysokých teplot. Dávejte pozor, abyste se nepopálili.
- Tento spotřebič není určen k provozu pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládní.
- Pravidelně kontrolujte, zda napájecí kabel není viditelně poškozen. Pokud je kabel poškozen, musí být opraven


Oficiální technickou asistenční službou společnosti Cecotec, aby se zabránilo jakémukoli nebezpečí.

- Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumí souvisejícím nebezpečím. Děti si se zařízením nesmí hrát. Čištění a užitelskou údržbu by neměly provádět děti, pokud nejsou starší než 8 let a nejsou pod dohledem.
- Udržujte spotřebič a jeho kabel mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Dohlížejte na děti, abyste se ujistili, že si s výrobkem nehrají. Je nutné dohlížet na děti, pokud spotřebič používají nebo se nachází v jejich blízkosti.
- Tento spotřebič je určen pouze pro domácí použití a je vyloučen z použití v barech, restauracích, farmách, hotelech, motelech a kancelářích.
- Umístěte výrobek na suchý, stabilní a tepelně odolný povrch. Umístěte spotřebič tak, aby nedošlo k rozlití horkých tekutin, zvláště opatrně s rukojetí.
- Neponořujte kabel, zástrčku ani žádnou jinou část produktu do vody nebo jiné kapaliny a nevystavujte elektrické přípojky vodě. Ujistěte se, že máte zcela suché ruce, než se dotknete zástrčky nebo zapnete výrobek.
- Ujistěte se, že napětí v síti odpovídá napětí uvedenému na označení produktu a že zástrčka je uzemněná.
- Spotřebič bude během provozu a bezprostředně po něm velmi horký. Používejte rukavice nebo jiné vhodné ochranné pomůcky, abyste zabránili popálení nebo zranění.
- Používejte žáruvzdornou podložku, pokud zařízení používáte na površích citlivých na vysoké teploty.

- Nezkrucujte, neohýbejte, nenatahujte ani nepoškozujte napájecí kabel. Chraňte ho před ostrými hranami a zdroji tepla. Nedovolte, aby se kabel dotýkal horkých povrchů. Nenechte kabel vyset přes okraj pracovní plochy nebo kuchyňské desky.
- Nepoužívejte zařízení venku, v blízkosti elektrických nebo plynových varných desek, otevřeného ohně nebo uvnitř trouby.
- Nepoužívejte zařízení, pokud spadlo nebo nefunguje správně.
- Dbejte zvýšené opatrnosti při přenášení nebo přepravě zařízení.
- Vypněte zařízení a odpojte ho od elektrické sítě, pokud ho nebudete delší dobu používat, a před čištěním. Zatáhněte za zástrčku, abyste ho odpojili, netahejte za kabel.

GÜVENLİK TALİMATLARI

Ürünü kullanmadan önce aşağıdaki talimatları dikkatlice okuyun. Bu kılavuzu ileride referans olarak kullanmak veya yeni kullanıcılar için saklayın.

-  Bu sembolün anlamı: dikkat, sıcak yüzey. Ürünün erişilebilir yüzeyleri kullanım sırasında yüksek sıcaklıklara ulaşabilir. Yanık yaralanmalarına karşı dikkatli olun.
- Bu cihaz, harici bir zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi aracılığıyla çalıştırılmak üzere tasarlanmamıştır.
- Elektrik kablosunda gözle görülür hasar olup olmadığını düzenli olarak kontrol edin. Elektrik kablosunda gözle görülür hasar olup olmadığını düzenli olarak kontrol edin. Kablo hasar görmüşse, herhangi bir tehlikeyi önlemek için resmi Cecotec teknik destek Servis Merkezi tarafından onarılmalıdır.

- Bu cihaz, 8 yaş ve üzeri çocuklar ve fiziksel, duyuşal veya zihinsel yetenekleri azalmıř veya deneyim ve bilgi eksiklięi olan kiřiler tarafından, cihazın güvenli bir řekilde kullanılmasına iliřkin gözetim veya talimat verildięi ve ilgili tehlikeleri anladıkları takdirde kullanılabilir. Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve bakım iřlemleri, 8 yařından büyük olmadıkları ve gözetim altında tutulmadıkları sürece çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Cihazı ve kablosunu 8 yařından küçük çocukların eriřemeyeceęi yerlerde saklayın.
- Çocukların cihazla oynamadıklarından emin olun. Cihaz ocuklar tarafından veya çocukların yakınında kullanılacaksa sıkı gözetim gereklidir.
- Bu cihaz sadece evde kullanım için tasarlanmıřtır. Barlarda, restoranlarda, çiftliklerde, otellerde, motellerde ve ofislerde kullanıma uygun deęildir.
- Cihazı düz, sabit, kuru ve sıcaęa dayanıklı bir yüzeye yerleřtirin. Özellikle ana gövde ve kapak orijinal ve uyumlu olmalıdır. Kulplara özellikle dikkat edin.
- Kabloyu, fiři veya ürünün herhangi bir parçasını suya veya bařka bir sıvıya koymayın. Elektrik baęlantılarını suya maruz bırakmayın. Fiře dokunmadan veya ürünü açmadan önce ellerinizin tamamen kuru olduęundan emin olun.
- Elektrik voltajının ürünü üzerinde belirtilen voltajla aynı olduęundan ve priz in topraklama olduęundan emin olun.
- Cihaz alıřma sırasında ve hemen sonrasında çok sıcak olacaktır. Yanıkları veya yaralanmaları önlemek için eldiven veya bařka bir uygun koruyucu ekipman kullanın.
- Cihazı yüksek sıcaklıklara dirençli yüzeylerde kullanırken ısıya dayanıklı bir koruyucu taban kullanın.
- Güç kablosunu bkmeyiniz, eęmeyiniz, germeyiniz veya hasar vermeyiniz. Sivri kenarlardan ve ısı kaynaklarından koruyun.

Kablonun sıcak yüzeylere temas etmesine izin vermeyin. Kablonun çalışma yüzeyinin veya tezgâhın kenarından dışarı çıkmasına izin vermeyin.

- Ürünü açık havada, sıcak plakaların, gazın, açık alevlerin yakınında veya diğer cihazların içinde kullanmayın.
- Düşürülmüşse veya düzgün çalışmıyorsa cihazı kullanmayın.
- Cihazı taşıırken veya naklederken çok dikkatli olun.
- Uzun süre kullanılmayacaksa ve temizlemeden önce cihazı kapatın ve elektrik bağlantısını kesin. Kapatmak için fişi çekin, kabloyu çekmeyin.

1. PIEZAS Y COMPONENTES

Figura 1

1. Indicador luminoso de funcionamiento
2. Indicador luminoso de alcance de temperatura
3. Asa
4. Placa antiadherente superior
5. Pestaña de bloqueo
6. Placa antiadherente inferior

NOTA:

Los gráficos de este manual son representaciones esquemáticas y puede que no coincidan exactamente con los del producto.

2. ANTES DE USAR

- Este aparato presenta un embalaje diseñado para protegerlo durante su transporte. Saque el aparato de su caja y retire todo el material de embalaje. Puede guardar la caja original y otros elementos del embalaje en un lugar seguro para prevenir daños en el aparato si necesita transportarlo en el futuro. Si desea deshacerse del embalaje original, asegúrese de reciclar todos los elementos correctamente.
- Asegúrese de que todas las piezas y componentes están incluidos y en buen estado. Si faltara alguno o no estuviera en buen estado, contacte de forma inmediata con el Servicio de Atención Técnica oficial de Cecotec.
- Compruebe que las placas antiadherentes están limpias y sin restos de polvo. Si es necesario, límpielas con un paño suave y húmedo.

Contenido de la caja

- Parilla eléctrica
- Este manual de instrucciones

3. FUNCIONAMIENTO

Uso como parilla

1. Conecte el enchufe del aparato a una toma de corriente de 220-240 V- y enciéndalo. El indicador rojo de funcionamiento se encenderá.
2. Deje que el aparato se precaliente durante unos minutos. Una vez alcanzada la temperatura máxima, el indicador verde se encenderá.
3. Coloque la carne o los alimentos que desee cocinar en la placa antiadherente inferior.

ESPAÑOL

NOTA: Consulte los tiempos de cocción en el apartado correspondiente.

4. A continuación, baje completamente la placa superior y utilice el asa para presionar los alimentos. La placa superior debe estar completamente bajada para conseguir en los alimentos esas marcas estriadas características de una parrilla.
5. Cuando los alimentos hayan terminado de cocinarse, levante la placa superior. Retire los alimentos con ayuda de una espátula de plástico.

Uso como sandwichera

1. Conecte el enchufe del aparato a una toma de corriente de 220-240 V~ y enciéndalo. El indicador rojo de funcionamiento se encenderá.
2. Deje que el aparato se precaliente durante unos minutos. Una vez alcanzada la temperatura máxima, el indicador verde se encenderá.
3. Durante el proceso de precalentamiento, prepare el sándwich y colóquelo en la placa inferior. Coloque siempre los sándwiches en el borde de la placa de cocción inferior.
4. A continuación, baje la placa de cocción superior y utilice el asa para presionar el sándwich y cocinarlo de forma uniforme por ambos lados. Para tostar los sándwiches, la placa superior debe estar completamente bajada.
5. El sándwich estará tostado en 4 o 5 minutos aproximadamente. El tiempo exacto de cocinado variará según los gustos, y dependerá del tipo de pan y del relleno utilizado.
6. Cuando el sándwich esté listo, use el asa para abrir la parrilla. Retire el sándwich con ayuda de una espátula de plástico.

AVISO: No utilice nunca pinzas metálicas ni cuchillos, ya que podrían dañar el revestimiento antiadherente de las placas.

Consejos para cocinar

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

Cortes recomendados:

- Ternera: solomillo, lomo, costillas, filetes, etc.
 - Cordero: chuletón, filetes, lomo, chuletas, dados, etc.
 - Cerdo: lomo, costillas, chuletón, filetes, dados, etc.
1. Se pueden utilizar cortes más duros, como la paletilla de ternera, el chuletón de cordero o las chuletas de cuarto delantero. Para ablandar este tipo de carne y que quede más tierna, póngala a marinar en vino o vinagre durante unas horas o durante toda la noche para ayudar a que se rompan las fibras.
 2. No sale la carne antes de cocinarla. Añadir sal a la carne cruda hará que tire los jugos y se endurezca.

3. Si va a cocinar carnes marinadas por usted o compradas premarinadas, séquela con un papel de cocina absorbente para quitar el exceso de adobo antes de colocarla en la parrilla. Algunos adobos contienen altos niveles de azúcar que pueden quemar la placa de la parrilla cuando se cocinan.
4. No cocine demasiado la carne, incluso la carne de cerdo es mejor servirla al punto.
5. No pinche la carne con un tenedor ni la corte mientras se cocina. Esto hará que se escapen todos los jugos y que la carne quede más dura y seca. En su lugar, utilice pinzas.
6. Al retirar el pescado, utilice una espátula plana de plástico resistente al calor para apoyar el filete.
7. Hervir ligeramente las salchichas antes de cocinarlas puede evitar que haya que pincharlas con un tenedor.

Tiempos de cocción

Tipo de alimento	Tiempo de cocción
Ternera: Solomillo Filetes Hamburguesas Entrecot	3 minutos (al punto) 5-6 minutos (hecho) 1-2 minutos 4-6 minutos
Cerdo: Lomo Filetes Beicon	2-3 minutos
Cordero: Lomo Chuletas Chuletón	3 minutos 4 minutos 4 minutos
Pollo: Filetes de pechuga Muslos	6 minutos o hasta que esté cocinado 4-5 minutos o hasta que esté cocinado
Salchichas: Finas Gruesas	3-4 minutos 6-7 minutos

ESPAÑOL

Sándwich o focaccia	3-5 minutos o hasta que esté dorado
Verduras en rodajas (1 cm de grosor): Berenjena Calabacín Boniato	3-5 minutos
Pescado: Filetes Pulpo Gambas Vieiras	2-4 minutos 3-5 minutos 2 minutos 1 minuto

4. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Apague siempre el aparato y desenchúfelo de la toma de corriente después de cada uso y antes de limpiarlo.
- Deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo. Este producto es más fácil de limpiar cuando está ligeramente caliente.
- Limpie siempre el aparato después de cada uso para evitar que se acumulen restos de comida.
- Limpie las placas con un paño suave para retirar los restos de comida.
- Para eliminar aquellos restos de comida pegados, vierta sobre ellos un poco de agua tibia mezclada con detergente y limpie las placas con un estropajo no abrasivo o coloque papel de cocina mojado para humedecer los restos de comida.

Almacenamiento

Para guardar el aparato:

1. Apague el aparato y desenchúfelo de la toma de corriente.
2. Deje que la parrilla se enfríe por completo.
3. Deslice la pestaña de bloqueo hacia el asa hasta la posición de bloqueo para que las placas superior y la inferior se bloqueen y permanezcan cerradas.
4. Guárdelo en un lugar seco y seguro.

5. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Referencia: 03495/03496

Producto: Rock'nGrill 1300 Wood B

Rock'nGrill 1300 Wood W

Potencia: 1100-1300 W

Voltaje: 220-240 V

Frecuencia: 50-60 Hz

Las especificaciones técnicas pueden cambiar sin notificación previa para mejorar la calidad del producto.

Fabricado en China | Diseñado en España

6. RECICLAJE DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS



Este símbolo indica que, de acuerdo con las normativas aplicables, el producto y/o la batería deberán desecharse de manera independiente de los residuos domésticos. Cuando este producto alcance el final de su vida útil, deberás extraer las pilas/baterías/acumuladores y llevarlo a un punto de recogida designado por las autoridades locales.

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

El cumplimiento de las pautas anteriores ayudará a proteger el medio ambiente.

7. GARANTÍA Y SAT

Cecotec responderá ante el usuario o consumidor final de cualquier falta de conformidad que exista en el momento de la entrega del producto en los términos, condiciones y plazos que establece la normativa aplicable.

Se recomienda que las reparaciones se efectúen por personal especializado.

Si 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.

8. COPYRIGHT

Los derechos de propiedad intelectual sobre los textos de este manual pertenecen a CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Quedan reservados todos los derechos. El contenido de esta publicación no podrá, ni en parte ni en su totalidad, reproducirse, almacenarse en un sistema de recuperación, transmitirse o distribuirse por ningún medio (electrónico, mecánico, fotocopia, grabación o similar) sin la previa autorización de CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

1. PARTS AND COMPONENTS

Fig. 1

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

NOTE:

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

2. BEFORE USE

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

Box content

- Electric grill
- Instruction manual

3. OPERATION

Use as a grill

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

ENGLISH

NOTE: See cooking times in the corresponding section.

4. Then lower the top plate completely and use the handle to press down on the food. The top plate must be fully lowered to give the food the characteristic grill marks.
5. When the food has finished cooking, lift the top plate. Remove the food with the help of a plastic spatula.

Use as a sandwich maker

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

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

Tips for cooking

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

Recommended pieces:

- Veal: sirloin, loin, ribs, steaks, etc.
 - Lamb: steak, fillets, loin, chops, diced meat, etc.
 - Pork: loin, ribs, steak, fillets, diced meat, etc.
1. Tougher pieces such as veal shoulder, lamb chop or forequarter lamb chops can be used. To soften this type of meat and make it more tender, marinate it in wine or vinegar for a few hours or overnight to help break down the fibres.
 2. Do not salt meat before cooking. Adding salt to raw meat will cause it to lose its juices and turn it tough.
 3. If you are cooking meat marinated by yourself or bought pre-marinated, dry it with absorbent kitchen roll to remove the excess of marinade before placing it on the grill. Some marinades contain high levels of sugar that can burn the grill plates when cooked.
 4. Do not overcook meat, even pork is better served medium well.

5. Do not prick the meat with a fork or cut it while cooking. This will cause all the juices to escape and the meat will become tougher and drier. Use tongs instead.
6. When removing the fish, use a flat, heat-resistant plastic spatula to lift it.
7. Lightly boiling the sausages before cooking can eliminate the need to prick them with a fork.

Cooking time

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

4. CLEANING AND MAINTENANCE

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

Storage

To store the device:

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

5. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Product reference: 03495/03496

Product: Rock'nGrill 1300 Wood B

Rock'nGrill 1300 Wood W

Power: 1100-1300 W

Voltage: 220-240 V

Frequency: 50-60 Hz

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

Made in China | Designed in Spain

6. DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL AND ELECTRONIC APPLIANCES



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

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

Compliance with the above guidelines will help protecting the environment.

7. TECHNICAL SUPPORT AND WARRANTY

Cecotec shall be liable to the end user or consumer for any lack of conformity that exists at the time of delivery of the product under the terms, conditions, and deadlines established by the applicable regulations.

It is recommended that repairs be carried out by qualified personnel.

If at any moment you detect any problem with your product or have any doubt, do not hesitate to contact the official Cecotec Technical Support Service at +34 96 321 07 28.

8. COPYRIGHT

The intellectual property rights over the texts in this manual belong to CECOTEC INNOVACIONES, S.L. All rights reserved. The contents of this publication may not, in whole or in part, be reproduced, stored in a retrieval system, transmitted, or distributed by any means (electronic, mechanical, photocopying, recording or similar) without the prior authorization of CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

1. PIÈCES ET COMPOSANTS

Image 1

1. Témoin lumineux de fonctionnement
2. Témoin lumineux d'atteinte de température
3. Poignée
4. Plaque supérieure antiadhésive
5. Languette de verrouillage
6. Plaque inférieure antiadhésive

NOTE :

Les graphiques de ce manuel sont des représentations schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à ceux du produit.

2. AVANT UTILISATION

- Cet appareil possède un emballage conçu pour le protéger pendant son transport. Sortez l'appareil de sa boîte et retirez tout le matériel qui compose l'emballage. Rangez la boîte d'origine et le reste des éléments provenant de l'emballage dans un endroit sûr pour éviter d'endommager l'appareil si vous devez le transporter à l'avenir. Si vous devez vous défaire de l'emballage d'origine, assurez-vous de recycler tous les éléments correctement.
- Assurez-vous que toutes les pièces et les composants sont inclus et en bon état. S'il manque une pièce, une partie, un accessoire ou que l'appareil ou ses accessoires ne sont pas en bon état, veuillez contacter le Service Après-Vente officiel de Cecotec.
- Vérifiez que les plaques antiadhésives sont propres et exemptes de poussière. Nettoyez-les avec un chiffon doux et humide si nécessaire.

Contenu de la boîte

- Gril électrique
- Manuel d'instructions

3. FONCTIONNEMENT

Utilisation comme gril

1. Branchez l'appareil sur une prise de 220-240 V~ et allumez-le. L'indicateur rouge de fonctionnement s'allumera.
2. Laissez l'appareil préchauffer pendant quelques minutes. Lorsque la température maximale est atteinte, l'indicateur vert s'allumera.
3. Placez la viande ou les aliments à cuire sur la plaque inférieure antiadhésive.

NOTE : Consultez les temps de cuisson dans la section correspondante.

4. Ensuite, abaissez complètement la plaque supérieure et utilisez la poignée pour appuyer sur les aliments. La plaque supérieure doit être complètement abaissée pour donner aux aliments les marques caractéristiques du gril.
5. Lorsque la cuisson des aliments est terminée, soulevez la plaque supérieure. Retirez les aliments à l'aide d'une spatule en plastique.

Utilisation comme appareil à sandwichs

1. Branchez l'appareil sur une prise de 220-240 V~ et allumez-le. L'indicateur rouge de fonctionnement s'allumera.
2. Laissez l'appareil préchauffer pendant quelques minutes. Lorsque la température maximale est atteinte, l'indicateur vert s'allumera.
3. Lors du processus de préchauffage, préparez le sandwich et placez-le sur la plaque inférieure. Placez toujours les sandwichs sur le bord de la plaque de cuisson inférieure.
4. Abaissez ensuite la plaque de cuisson supérieure et utilisez la poignée pour appuyer sur le sandwich et le cuire uniformément des deux côtés. Pour griller les sandwichs, la plaque supérieure doit être complètement abaissée.
5. Le sandwich sera grillé en 4 - 5 minutes environ. Le temps de cuisson exact varie selon les goûts et dépend du type de pain et de la garniture utilisés.
6. Lorsque le sandwich est prêt, utilisez la poignée pour ouvrir le gril. Retirez le sandwich à l'aide d'une spatule en plastique.

NOTE : N'utilisez jamais de pinces ou de couteaux en métal, car ils risquent d'endommager le revêtement antiadhésif des plaques.

Conseils de cuisson

Pour obtenir les meilleurs résultats, faites cuire des morceaux de viande suffisamment épais pour qu'ils soient en contact avec les deux plaques.

Coupes recommandées :

- Bœuf : aloyau, filet, côtes, steaks, etc.
 - Agneau : steak, filet, échine, côtelettes, cubes, etc.
 - Porc : échine, côtelettes, aloyaux, steaks, cubes, etc.
1. Des morceaux plus durs tels que l'épaule de veau, la côte d'agneau ou les côtelettes du quartier avant peuvent être utilisés. Pour attendrir ce type de viande et la rendre plus tendre, faites-la mariner dans du vin ou du vinaigre pendant quelques heures ou toute une nuit afin de décomposer les fibres.

FRANÇAIS

2. Ne salez pas la viande avant de la faire cuire. L'ajout de sel à la viande crue entraîne une perte de jus et un durcissement de la viande.
3. Si vous faites cuire des viandes marinées par vous-même ou achetées pré-marinées, séchez-les avec du papier absorbant pour éliminer l'excès de marinade avant de les placer sur le gril. Certaines marinades contiennent des niveaux élevés de sucre qui peuvent brûler la plaque du gril lors de la cuisson.
4. Ne cuisinez pas trop la viande, même la viande de porc doit être servie à point.
5. Ne piquez pas la viande avec une fourchette et ne la coupez pas pendant la cuisson. Tous les jus s'échapperont alors et la viande sera plus dure et plus sèche. Utilisez plutôt des pinces.
6. Lorsque vous retirez le poisson, utilisez une spatule plate en plastique résistante à la chaleur pour le soutenir.
7. En faisant légèrement bouillir les saucisses avant la cuisson, il n'est pas nécessaire de les piquer avec une fourchette.

Temps de cuisson

Type d'aliment	Temps de cuisson
Veau : Faux-filet Steaks Hamburgers Entrecôte	3 minutes (à point) 5-6 minutes (cuit) 1-2 minutes 4-6 minutes
Porc : Longe Steaks Bacon	2-3 minutes
Agneau : Longe Côtelettes Bifteck d'aloyau (<i>T-Bone</i>)	3 min la vitesse 4 pendant 4 minutes la vitesse 4 pendant 4 minutes
Poulet : Filets de poitrine Cuisses	6 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient cuits 4-5 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient cuites

Saucisses : Minces Épaisses	3-4 minutes 6-7 minutes
Sandwich ou focaccia	3-5 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient grillés
Légumes en tranches (1 cm d'épaisseur) : Aubergine Courgettes Patate douce	3-5 minutes
Poisson : Steaks Poulpe Crevettes Coquilles Saint-Jacques	2-4 minutes 3-5 minutes 2 min 1 minute

4. 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. Il est plus facile à nettoyer le produit s'il est légèrement chaud.
- Nettoyez toujours l'appareil après chaque utilisation afin d'éviter l'accumulation de résidus alimentaires.
- Nettoyez les plaques avec un chiffon doux pour enlever les restes de nourriture.
- Pour éliminer les restes de nourriture collés, versez un peu d'eau tiède mélangée avec du liquide vaisselle et nettoyez les plaques avec un tampon à récurer non abrasif ou placez du papier absorbant humide sur la plaque de cuisson pour humidifier les restes de nourriture.

Stockage

Pour stocker l'appareil :

1. Éteignez et débranchez l'appareil de la prise de courant.
2. Laissez le gril refroidir complètement.
3. Faites glisser la languette de verrouillage vers la poignée jusqu'à la position verrouillée de manière à ce que les plaques supérieure et inférieure restent fermées.
4. Rangez-la dans un lieu sec et sécurisé.

5. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Référence : 03495/03496

Produit : Rock'nGrill 1300 Wood B / Rock'nGrill 1300 Wood W

Puissance : 1100-1300 W

Voltage : 220-240 V

Fréquence : 50-60 Hz

Les spécifications techniques peuvent être modifiées sans notification préalable afin d'améliorer la qualité du produit.

Produit fabriqué en Chine | Conçu en Espagne

6. RECYCLAGE DES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



Ce symbole indique que, conformément à la réglementation en vigueur, le produit et/ou la batterie doivent être éliminés séparément des déchets municipaux. Lorsque ce produit atteint la fin de sa vie utile, vous devez retirer les piles ou batteries et les apporter à un point de collecte désigné par les autorités locales.

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

Le respect des lignes directrices susmentionnées contribuera à la protection de l'environnement.

7. GARANTIE ET SAV

Cecotec est responsable envers l'utilisateur final ou le consommateur de tout défaut de conformité existant au moment de la livraison du produit dans les termes, conditions et délais établis par la réglementation applicable.

Il est recommandé que les réparations soient effectuées par du personnel qualifié.

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.

8. COPYRIGHT

Les droits de propriété intellectuelle des textes de ce manuel appartiennent à CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Tous droits réservés. Le contenu de cette publication ne peut être, en totalité ou en partie, reproduit, stocké dans un système de récupération de données, transmis ou distribué par quelque moyen que ce soit (électronique, mécanique, photocopie, enregistrement ou similaire) sans l'autorisation préalable de CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

1. TEILE UND KOMPONENTEN

Abbildung 1

1. Betriebsanzeige
2. Temperaturanzeige
3. Griff
4. Antihaftbeschichtete Oberplatte
5. Verriegelungslasche
6. Antihaftbeschichtete Unterplatte

HINWEIS:

Die Grafiken in dieser Bedienungsanleitung sind schematische Darstellungen und entsprechen möglicherweise nicht genau dem Gerät.

2. VOR DEM GEBRAUCH

- Dieses Gerät ist so verpackt, dass es während des Transports geschützt bleibt. Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung und entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial. Bewahren Sie die Verpackung an einem sicheren Ort auf, damit das Gerät nicht beschädigt wird, wenn Sie es später transportieren müssen. Wenn Sie die Originalverpackung entsorgen möchten, stellen Sie sicher, dass alle Artikel wiederverwerten.
- Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig und in gutem Zustand ist. Wenn die Lieferung fehlt oder nicht in gutem Zustand ist, kontaktieren Sie den technischen Kundendienst von Cecotec.
- Prüfen Sie, ob die Antihaftplatten sauber und staubfrei sind. Bei Bedarf mit einem weichen, feuchten Tuch abwischen.

Vollständiger Inhalt

- Elektrischer Grill
- Diese Bedienungsanleitung

3. BEDIENUNG

Verwendung als Grill

1. Schließen Sie das Gerät an eine 220-240 V~ Steckdose an und schalten Sie es ein. Die rote Betriebsanzeige leuchtet auf.
2. Lassen Sie das Gerät ein paar Minuten vorheizen. Sobald die Höchsttemperatur erreicht ist, leuchtet die grüne Anzeige auf.

3. Legen Sie das Fleisch oder die Lebensmittel, die gegart werden sollen, auf die untere antihafbeschichtete Platte.

HINWEIS: Siehe Garzeiten im entsprechenden Abschnitt.

4. Senken Sie dann die obere Platte vollständig ab und verwenden Sie den Griff, um die Lebensmittel nach unten zu drücken. Die obere Platte muss vollständig abgesenkt sein, damit das Grillgut die charakteristischen Grillspuren erhält.
5. Wenn das Essen fertig gegart ist, heben Sie die obere Platte an. Entfernen Sie die Lebensmittel mit einem Kunststoffspachtel.

Verwendung als Sandwichmaker

1. Schließen Sie das Gerät an eine 220-240 V~ Steckdose an und schalten Sie es ein. Die rote Betriebsanzeige leuchtet auf.
2. Lassen Sie das Gerät ein paar Minuten vorheizen. Sobald die Höchsttemperatur erreicht ist, leuchtet die grüne Anzeige auf.
3. Bereiten Sie während des Vorheizvorgangs das Sandwich vor und legen Sie es auf die untere Platte. Legen Sie die Sandwiches immer an den Rand der unteren Platte.
4. Senken Sie dann die obere Platte ab und drücken Sie das Sandwich mit dem Griff nach unten, um es auf beiden Seiten gleichmäßig zu garen. Um die Sandwiches zu toasten, muss die obere Platte vollständig abgesenkt werden.
5. Das Sandwich wird in ca. 4 bis 5 Minuten getoastet sein. Die genaue Garzeit variiert je nach Geschmack und hängt von der Art des Brotes und der verwendeten Füllung ab.
6. Wenn das Sandwich fertig ist, benutzen Sie den Griff, um den Grill zu öffnen. Nehmen Sie das Sandwich mit Hilfe eines Plastikspatels heraus.

HINWEIS: Verwenden Sie zum Herausnehmen von Speisen niemals Metallzangen oder Messer, da diese die Antihafbeschichtung der Platten beschädigen können.

Kochtipps

Die besten Ergebnisse erzielen Sie mit Fleischstücken, die dick genug sind, um mit beiden Platten in Kontakt zu kommen.

Empfohlene Fleischstücke:

- Rindfleisch: Lende, Rippchen, Filets, usw.
- Lammfleisch: T-Bone-Steak, Filets, Lende, Koteletten, Würfel, usw.
- Schweinefleisch: Lende, Rippchen, T-Bone-Steak, Filets, Würfel usw.

DEUTSCH

1. Es können auch härtere Stücke wie Kalbsschulter, Lammkotelett oder Vorderviertelkoteletts verwendet werden. Um diese Art von Fleisch zart zu machen, marinieren Sie es einige Stunden oder über Nacht in Wein oder Essig, damit sich die Fasern auflösen.
2. Salzen Sie das Fleisch nicht vor dem Kochen. Die Zugabe von Salz zu ungegartem Fleisch führt dazu, dass das Fleisch seinen Saft abgibt und zäh wird.
3. Wenn Sie selbst mariniertes oder vormariniertes Fleisch zubereiten, trocknen Sie es mit saugfähigem Küchenpapier ab, um überschüssige Marinade zu entfernen, bevor Sie es auf den Grill legen. Einige Marinaden enthalten viel Zucker, der beim Garen die Grillplatte verbrennen kann.
4. Garen Sie Fleisch nicht zu lange. Selbst Schweinefleisch wird am besten blutig serviert.
5. Stechen Sie das Fleisch während des Garens nicht mit einer Gabel ein und schneiden Sie es nicht. Dadurch tritt der gesamte Saft aus und das Fleisch wird zäher und trockener. Verwenden Sie stattdessen eine Zange.
6. Verwenden Sie beim Herausnehmen des Fisches einen flachen hitzebeständigen Kunststoffspachtel, um das Filet zu stützen.
7. Wenn Sie die Würste vor dem Kochen leicht kochen, müssen Sie sie nicht mit einer Gabel einstechen.

Kochzeiten

Gerichte	Kochzeit
Kalbfleisch Lendenstück Filet (Steak) Hamburger Entrecote	3 Minuten (mittel/rosa) 5-6 Minuten (durch) 1-2 Minuten 4-6 Minuten
Schwein Lenden Filet (Steak) Speck (Bacon)	2-3 Minuten
Lammfleisch Lenden Koteletts Knochensteak	3 Minuten 4 Minuten 4 Minuten
Hähnchen Brustfilets Schenkel	6 Minuten oder bis das Fleischstück gar ist 4-5 Minuten oder bis das Fleischstück gar ist

Würste Dünne Dicke	3-4 Minuten 6-7 Minuten
Sandwich oder Focaccia	3-5 Minuten bis das Sandwich oder die Focaccia goldbraun ist.
In Scheiben geschnittenes Gemüse (1 cm dick): Auberginenfarbe Zucchini Süßkartoffel	3-5 Minuten
Fisch Filet Oktopus Garnelen Jakobsmuscheln	2-4 Minuten 3-5 Minuten 2 Minuten 1 Minute

4. REINIGUNG UND WARTUNG

- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch und vor der Reinigung aus und ziehen Sie den Netzstecker.
- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen. Dieses Produkt ist leichter zu reinigen, wenn es leicht warm ist.
- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch, um die Ansammlung von Speiseresten zu vermeiden.
- Wischen Sie die Platten mit einem weichen Tuch ab, um Speisereste zu entfernen.
- Um festsitzende Essensreste zu entfernen, gießen Sie etwas warmes Wasser mit Spülmittel darüber und wischen Sie die Platten mit einem nicht scheuernden Scheuerschwamm oder ein feuchtes Papierhandtuch ab, um sie anzufeuchten.

Lagerung

Zum Aufbewahren des Geräts:

1. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Lassen Sie den Grill vollständig abkühlen.
3. Schieben Sie die Verriegelungsglasche in Richtung des Griffs in die verriegelte Position, so dass die obere und die untere Platte ineinander greifen und geschlossen bleiben.
4. Bewahren Sie ihn sicher und trocken.

5. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Referenz: 03495/03496

Produkt: Rock'nGrill 1300 Wood B

Rock'nGrill 1300 Wood W

Leistung: 1100-1300 W

Spannung: 220-240 V

Frequenz: 50-60 Hz

Die technischen Daten können ohne vorherige Ankündigung geändert werden, um die Produktqualität zu verbessern.

Hergestellt in China | Entworfen in Spanien

6. RECYCLING VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIKGERÄTEN



Dieses Symbol weist darauf hin, dass das Produkt und/oder die Batterie / der Akku gemäß den geltenden Vorschriften getrennt vom Hausmüll entsorgt werden muss. Wenn dieses Produkt das Ende seiner Nutzungsdauer erreicht hat, sollten Sie die Batterien/Akkus entfernen und es zu einer von den örtlichen Behörden bestimmten Sammelstelle bringen.

Die Verbraucher müssen sich mit Ihren örtlichen Behörden oder Einzelhändlern in Verbindung setzen, um Informationen über die ordnungsgemäße Entsorgung ihrer Altgeräte und / oder ihre Akkus zu erhalten.

Die Einhaltung der oben genannten Leitlinien trägt zum Schutz der Umwelt bei.

7. GARANTIE UND KUNDENDIENST

Cecotec haftet gegenüber dem Endnutzer oder Verbraucher für jegliche Konformitätsmängel, die zum Zeitpunkt der Lieferung des Produkts bestehen, gemäß den in den geltenden Vorschriften festgelegten Bedingungen und Fristen.

Es wird empfohlen, dass Reparaturen von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.

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 96 321 07 28.

8. COPYRIGHT

Die geistigen Eigentumsrechte an den Texten in dieser Bedienungsanleitung liegen bei CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Alle Rechte vorbehalten. Der Inhalt dieser Veröffentlichung darf ohne vorherige Genehmigung von CECOTEC INNOVACIONES, S.L. weder ganz noch teilweise vervielfältigt, in einem Wiederherstellungssystem gespeichert, übertragen oder verbreitet werden (elektronisch, mechanisch, Fotokopie, Aufzeichnung oder ähnliches).

1. PARTI E COMPONENTI

Figura 1

1. Spia di funzionamento
2. Spia di raggiungimento della temperatura
3. Manico
4. Piastra superiore antiaderente
5. Linguetta di chiusura
6. Piastra inferiore antiaderente

NOTA:

Le immagini di questo manuale sono rappresentazioni schematiche e potrebbero non corrispondere esattamente all'apparecchio.

2. PRIMA DELL'USO

- Questo apparecchio ha un imballaggio progettato per proteggerlo durante il trasporto. Estrarre l'apparecchio dalla scatola e rimuovere tutto il materiale presente nell'imballaggio. Conservare la scatola originale e gli altri elementi in un luogo sicuro per prevenire danni all'apparecchio qualora fosse necessario trasportarlo in futuro. Se si desidera smaltire l'imballaggio originale, assicurarsi di riciclare tutti gli elementi in modo appropriato.
- Verificare che tutte le parti e i componenti siano compresi e in buono stato. Se uno di essi mancasse o non fosse in buone condizioni, contattare immediatamente il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.
- Assicurarsi che le piastre riscaldanti siano pulite e prive di polvere. Pulirla con un panno morbido e umido se necessario.

Contenuto della scatola

- Griglia elettrica
- Il presente manuale di istruzioni

3. FUNZIONAMENTO

Utilizzare come griglia

1. Collegare la spina dell'apparecchio a una presa di corrente da 220-240 V~ e accenderlo. La spia rossa di funzionamento si accenderà.
2. Lasciare che l'apparecchio si riscaldi per qualche minuto. Una volta raggiunta la temperatura, la spia verde si accenderà.
3. Posizionare la carne o il cibo da cuocere sulla piastra antiaderente inferiore.

NOTA: Vedere i tempi di cottura nella sezione corrispondente.

4. Quindi abbassare completamente la piastra superiore e utilizzare il manico per premere sul cibo. La piastra superiore deve essere completamente abbassata per conferire ai cibi i caratteristici segni di cottura alla griglia.
5. Al termine della cottura, sollevare la piastra superiore. Rimuovere gli alimenti con l'aiuto di una spatola in plastica.

Utilizzare come tostapane

1. Collegare la spina dell'apparecchio a una presa di corrente da 220-240 V- e accenderlo. La spia rossa di funzionamento si accenderà.
2. Lasciare che l'apparecchio si riscaldi per qualche minuto. Una volta raggiunta la temperatura massima, la spia verde si accenderà.
3. Durante il processo di riscaldamento, preparare il toast e collocarlo sulla piastra inferiore. Posizionare sempre i panini o toast sul bordo della piastra di cottura inferiore.
4. Abbassare quindi la piastra di cottura superiore e utilizzare il manico per premere sul panino e cuocerlo uniformemente su entrambi i lati. La piastra superiore deve stare completamente abbassata per preparare i toast.
5. Il sandwich sarà pronto in circa 4-5 minuti. Il tempo di cottura esatto varia a seconda dei gusti e dipende dal tipo di pane e dalla farcitura utilizzata.
6. Quando il sandwich è pronto, utilizzare il manico per aprire la griglia. Rimuovere il sandwich con l'aiuto di una spatola in plastica.

ATTENZIONE: Non usare pinze metalliche né coltelli per rimuovere il cibo, poiché potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente delle piastre.

Suggerimenti per cucinare

Per ottenere risultati ottimali, cuocere pezzi di carne abbastanza spessi affinché siano a contatto con entrambe le piastre.

Tagli consigliati:

- Manzo: controfiletto, filetto, lombo, costine, bistecche, ecc.
 - Agnello: bistecca, filetti, lombata, costolette, cubetti, ecc.
 - Carne di maiale: lombo, costine, bistecca, bistecche, cubetti, ecc.
1. Si possono utilizzare pezzi più duri come la spalla di vitello, la costoletta d'agnello o la costoletta del quarto anteriore. Per rendere questo tipo di carne più tenera, marinarla nel vino o nell'aceto per qualche ora o per tutta la notte, per aiutare a rompere le fibre.
 2. Non salare la carne prima di cucinarla. L'aggiunta di sale alla carne cruda fa sì che questa perda il sapore e si indurisca.
 3. Se si cucinano carni marinate da soli o acquistate già marinate, asciugarle con carta da cucina assorbente per eliminare gli eccessi di marinatura prima di metterle sulla griglia.

ITALIANO

Alcune marinature contengono alti livelli di zucchero che possono bruciare la piastra della griglia durante la cottura.

4. Non cuocere eccessivamente la carne, anche la carne di maiale è meglio servirla al sangue.
5. Non bucare la carne con la forchetta e non tagliarla durante la cottura. Questo causerà la fuoriuscita di tutti i succhi e renderà la carne più dura e secca. Utilizzare invece delle pinze.
6. Quando si rimuove il pesce, utilizzare una spatola piatta in plastica per appoggiare il filetto.
7. Bollendo leggermente le salsicce prima della cottura si può evitare di bucarle con la forchetta.

Tempi di cottura

Tipi di alimento	Tempo di cottura
Vitello: Lombo Filetti Hamburger Controfiletto	3 minuti (al sangue) 5-6 minuti (cotta) 1-2 minuti 4-6 minuti
Maiale: Lonza Filetti Bacon	2-3 minuti
Agnello: Lonza Bistecche Costata di manzo	3 minuti 4 minuti 4 minuti
Pollo: Filetti di petto Cosce	6 minuti o fino alla cottura 4-5 minuti o fino alla cottura
Salsicce: Sottili Spesse	3-4 minuti 6-7 minuti
Panino o focaccia	3-5 minuti o fino a doratura
Verdure tagliate a fette (1 cm di spessore): Melanzana Zucchine Patata dolce	3-5 minuti

Pesce:	
Filetti	2-4 minuti
Polpo	3-5 minuti
Gamberi	2 minuti
Capesante	1 minuto

4. PULIZIA E MANUTENZIONE

- Spegnerne sempre l'apparecchio e scollegarlo dalla presa di corrente dopo ogni uso e prima di pulirlo.
- Lasciare che l'apparecchio si raffreddi prima di pulirlo. È possibile pulire facilmente questo prodotto quando è leggermente caldo.
- Pulire sempre l'apparecchio dopo ogni utilizzo per evitare che si accumulino residui di cibo.
- Pulire le piastre con un panno morbido per rimuovere i residui di cibo.
- Per rimuovere i residui di cibo attaccati alla piastra, versare un po' di acqua calda mista a detersivo e strofinare con una paglietta non abrasiva o mettere della carta da cucina bagnata sulla piastra per inumidire i residui di cibo.

Conservazione

Per riporre l'apparecchio:

1. Spegnerne e scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente.
2. Lasciare che l'apparecchio si raffreddi completamente.
3. Far scorrere la linguetta di chiusura verso il manico fino alla posizione di blocco, in modo che la piastra superiore e quella inferiore si blocchino insieme e rimangano chiuse.
4. Riporre in un luogo asciutto e sicuro.

5. SPECIFICHE TECNICHE

Codice prodotto: 03495/03496

Prodotto: Rock'nGrill 1300 Wood B

Rock'nGrill 1300 Wood W

Potenza: 1100-1300 W

Tensione: 220-240 V

Frequenza: 50-60 Hz

Le specifiche tecniche possono cambiare senza previa notifica per migliorare la qualità del prodotto.

Fabbricato in Cina | Progettato in Spagna

6. RICICLAGGIO DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE



Questo simbolo indica che, in conformità con le normative vigenti, il prodotto e/o le pile/batterie devono essere smaltiti separatamente dai rifiuti domestici. Quando questo prodotto raggiunge la fine della sua vita utile, è necessario rimuovere le pile/batterie/accumulatori e portarlo in un punto di raccolta designato dalle autorità locali.

Per informazioni dettagliate su come smaltire correttamente le apparecchiature elettriche ed elettroniche e/o le pile/batterie, il consumatore dovrà contattare le autorità locali.

Il rispetto di queste linee guida aiuterà a proteggere l'ambiente.

7. GARANZIA E SUPPORTO TECNICO

Cecotec sarà responsabile nei confronti dell'utente finale o del consumatore per qualsiasi difetto di conformità esistente al momento della consegna del prodotto nei termini, condizioni e scadenze stabilite dalla normativa vigente.

Si raccomanda che le riparazioni siano effettuate da personale specializzato.

Se si riscontra un problema con l'apparecchio o in caso di dubbi, si prega di contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec al numero +34 96 321 07 28.

8. COPYRIGHT

I diritti di proprietà intellettuale dei testi di questo manuale appartengono a CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Tutti i diritti riservati. Il contenuto di questa pubblicazione non può essere, in tutto o in parte, riprodotto, archiviato in un sistema di recupero, trasmesso o distribuito con qualsiasi mezzo (elettronico, meccanico, fotocopia, registrazione o simile) senza la previa autorizzazione di CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

1. PEÇAS E COMPONENTES

Figura 1

1. Indicador de funcionamento
2. Indicador de alcance de temperatura
3. Pega
4. Placa superior antiaderente
5. Aba de bloqueio
6. Placa inferior antiaderente

NOTA:

Os gráficos deste manual são representações esquemáticas e podem não corresponder exatamente ao aparelho.

2. ANTES DE USAR

- Este aparelho é acondicionado em embalagens concebidas para o proteger durante o transporte. Retire o aparelho da sua caixa e remova todo o material de embalagem. Pode manter a caixa original e outras embalagens num local seguro para evitar danos no aparelho, caso necessite de o transportar no futuro. Se desejar descartar a embalagem original, certifique-se de reciclar todos os itens corretamente.
- Certifique-se de que todas as peças e componentes estejam incluídos e em bom estado. Se algum deles faltar ou não estiver em boas condições, contactar imediatamente o Serviço de Assistência Técnica oficial da Cecotec.
- Verifique se as placas estão limpas e sem pó. Limpe com um pano húmido, se for necessário.

Conteúdo da caixa

- Grelhador elétrico
- Manual de instruções

3. FUNCIONAMENTO

Utilização como grelhador

1. Ligue o aparelho a uma tomada de 220-240 V~ e ligue-o. O indicador luminoso de funcionamento acender-se-á.
2. Deixe o aparelho pré-aquecer durante alguns minutos. Quando a temperatura máxima for atingida, o indicador verde acender-se-á.
3. Coloque a carne ou o alimento a cozinhar na placa antiaderente inferior.

PORTUGUÊS

NOTA: Consulte os tempos de cozedura na secção correspondente.

4. Baixe completamente a placa superior e utilize a pega para pressionar os alimentos. A placa superior deve ser totalmente baixada para que os alimentos fiquem com as marcas de grelha estriadas.
5. Quando os alimentos tiverem terminado de cozinhar, levante a placa superior. Retire os alimentos com a ajuda de uma espátula de plástico.

Utilização como tostadeira

1. Ligue o aparelho a uma tomada de 220-240 V- e ligue-o. O indicador luminoso de funcionamento acender-se-á.
2. Deixe o aparelho pré-aquecer durante alguns minutos. Quando a temperatura máxima for atingida, o indicador verde acender-se-á.
3. Durante o processo de pré-aquecimento, prepare a sanduíche e coloque-a na placa inferior. Coloque sempre as sanduíches no bordo da placa de cozedura inferior.
4. Baixe a placa superior e utilize a pega para pressionar a sanduíche e cozinhá-la uniformemente de ambos os lados. A placa superior deve estar completamente baixada para cozinhar sanduíches.
5. A sanduíche será tostada em cerca de 4 a 5 minutos. O tempo exato de cozedura varia de acordo com o gosto e depende do tipo de pão e do recheio utilizado.
6. Quando a sanduíche estiver pronta, use a pega para abrir o grelhador. Retire a sanduíche com a ajuda de uma espátula de plástico.

AVISO: Não utilize pinças metálicas nem facas, poderão danificar a superfície antiaderente as placas.

Sugestões para cozinhar

Para melhores resultados, cozinhe pedaços de carne suficientemente espessos para estarem em contacto com ambas as placas.

Cortes recomendados:

- Vitela: lombo, costeletas, bifes, etc.
 - Cordeiro: bife, filete, lombo, costeletas, dados, etc.
 - Carne de porco: lombo, costeletas, bifes, dados, etc.
1. Podem ser utilizados cortes mais rijos, como a pá de vitela, a costeleta de borrego ou as costeletas do quarto dianteiro. Para amaciar este tipo de carne e torná-la mais tenra, coloque-a a marinar em vinho ou vinagre durante algumas horas ou durante a noite para ajudar a quebrar as fibras.
 2. A carne não sai antes de ser cozinhada. A adição de sal à carne crua fará com que esta liberte os seus sucos e endureça.

3. Se estiver a cozinhar carnes marinadas por si ou compradas pré-marinadas, seque-as com papel de cozinha absorvente para remover o excesso de marinada antes de as colocar no grelhador. Algumas marinadas contêm níveis elevados de açúcar que podem queimar a placa do grelhador quando cozinhada.
4. Não cozinhe a carne excessivamente, mesmo a carne de porco é melhor servida no ponto.
5. Não pique a carne com um garfo nem a corte durante a cozedura. Isto fará com que todos os sucos escapem e tornará a carne mais dura e seca. Para evitar isso, utilize pinças.
6. Ao remover o peixe, utilize uma espátula de plástico plana resistente.
7. Ferver ligeiramente as salsichas antes de cozinhar pode evitar a necessidade de fazer buracos nelas.

Tempo de cozedura

Tipo de alimento	Tempo de cozedura
Vitela Contrafilé Bife Hambúrguer Entrecosto	3 minutos (ao ponto) 5-6 minutos (bem passada) 1-2 minutos 4-6 minutos
Porco Lombo Bife Bacon	2-3 minutos
Cordeiro Lombo Costeletas Bife	3 minutos 4 minutos 4 minutos
Frango Filetes de peito Coxas	6 minutos ou até estar cozinhado 4-5 minutos ou até estar cozinhado
Salsichas Finas Grossas	3-4 minutos 6-7 minutos
Sanduíche ou focaccia	3-5 minutos ou até que esteja dourado

PORTUGUÊS

Legumes fatiados (1 cm espessura) Beringela Curgete Batata-doce	3-5 minutos
Peixes Bife Polvo Camarão Vieiras	2-4 minutos 3-5 minutos 2 minutos 1 minuto

4. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Desligue e desconecte o aparelho da corrente elétrica depois de cada uso e antes de limpar.
- Deixe o aparelho arrefecer antes de o limpar. Resulta mais fácil limpar o produto quando estiver ligeiramente quente.
- Limpe sempre o aparelho após cada utilização para evitar a acumulação de resíduos alimentares.
- Limpe as placas com um pano suave para eliminar os restos de comida.
- Para remover os restos de comida aderidos à placa, verta um pouco de água morna com detergente e limpe as placas com um esfregão não abrasivo ou coloque papel de cozinha húmido para humedecer os restos.

Armazenamento

Para guardar o aparelho:

1. Desligue e desconecte o aparelho da corrente elétrica.
2. Deixe que arrefeça completamente.
3. Deslize a aba de bloqueio na direção da pega para a posição de bloqueio, de modo a que as placas superior e inferior se bloqueiem e permaneçam fechadas.
4. Guarde-a num lugar seguro e seco.

5. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Referência: 03495/03496

Produto: Rock'nGrill 1300 Wood B

Rock'nGrill 1300 Wood W

Potência: 1100-1300 W

Tensão: 220-240 V

Frequência: 50-60 Hz

As especificações técnicas podem ser alteradas sem notificação prévia para melhorar a qualidade do produto.

Fabricado na China | Desenhado em Espanha

6. RECICLAGEM DE PRODUTOS ELÉTRICOS E ELETRÓNICOS



Este símbolo indica que, de acordo com os regulamentos aplicáveis, o produto e/ou bateria deve ser eliminado separadamente do lixo doméstico. Quando este produto atingir o fim da sua vida útil, deverá remover as pilhas/baterias/acumuladores e levá-lo para um ponto de recolha designado pelas autoridades locais.

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

A conformidade com as diretrizes acima referidas ajudará a proteger o ambiente.

7. GARANTIA E SAT

A Cecotec será responsável perante o utilizador final ou consumidor por qualquer falta de conformidade que exista no momento da entrega do produto nos termos, condições e prazos estabelecidos pelos regulamentos aplicáveis.

Recomenda-se que as reparações sejam efetuadas por pessoal qualificado.

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

8. COPYRIGHT

Os direitos de propriedade intelectual dos textos deste manual pertencem à CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Todos os direitos reservados. O conteúdo desta publicação não pode, no todo ou em parte, ser reproduzido, armazenado num sistema de recuperação, transmitido ou distribuído por qualquer meio (eletrónico, mecânico, fotocópia, gravação ou similar) sem a autorização prévia da CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

1. ONDERDELEN EN COMPONENTEN

Figuur 1

1. Indicatielampje voor de werking
2. Indicatielampje voor het temperatuurbereik
3. Hendel
4. Bovenste plaat met anti-aanbaklaag
5. Vergrendel lipje
6. Onderste plaat met anti-aanbaklaag

OPMERKING:

De figuren in deze handleiding zijn schematische voorstellingen en komen mogelijk niet exact overeen met het product.

2. VÓÓR U HET APPARAAT GEBRUIKT

- Dit apparaat heeft een verpakking die ontworpen is om het tijdens het transport te beschermen. Haal het apparaat uit de doos en verwijder al het verpakkingsmateriaal. U kunt de originele doos en andere verpakking op een veilige plaats bewaren om beschadiging van het apparaat te voorkomen als u het in de toekomst moet vervoeren. Als u de verpakking toch weggooit, zorg er dan voor een correcte recyclage.
- Controleer of alle onderdelen en componenten aanwezig en in goede staat zijn. Als een van deze ontbreekt of niet in goede staat is, neem dan onmiddellijk contact op met de Technische Dienst van Cecotec.
- Controleer of de anti-aanbakplaten schoon en stofvrij zijn. Veeg indien nodig af met een zachte, vochtige doek.

Inhoud van de doos

- Elektrische grill
- Handleiding

3. WERKING

Gebruik als grill

1. Steek de stekker van het apparaat in een 220-240 V~ stopcontact en zet het aan. Het rode indicatielampje licht op.
2. Laat het apparaat een paar minuten voorverwarmen. Zodra de maximumtemperatuur is bereikt, gaat het groene indicatielampje branden.
3. Leg het vlees of voedsel dat u wilt bakken op de onderste plaat.

OPMERKING: Zie de bereidingstijden in het desbetreffende gedeelte.

4. Laat de bovenste plaat dan helemaal zakken en gebruik het handvat om het voedsel naar beneden te drukken. De bovenste plaat moet volledig omlaag staan om het voedsel de karakteristieke geribbelde grillstrepen te geven.
5. Til de bovenste plaat op wanneer het voedsel klaar is met koken. Verwijder het voedsel met een plastic spatel.

Gebruik als tosti-ijzer

1. Steek de stekker van het apparaat in een 220-240 V~ stopcontact en zet het aan. Het rode indicatielampje licht op.
2. Laat het apparaat een paar minuten voorverwarmen. Zodra de maximumtemperatuur is bereikt, gaat het groene indicatielampje branden.
3. Maak tijdens het voorverwarmen de sandwich klaar en leg deze op de onderste plaat. Plaats sandwiches altijd op de rand van de onderste plaat.
4. Laat dan de bovenste plaat zakken en gebruik het handvat om de sandwich naar beneden te drukken en gelijkmatig aan beide kanten te bakken. Om de sandwiches te roosteren, moet de bovenste plaat helemaal omlaag worden gedrukt.
5. De sandwich zal in ongeveer 4 tot 5 minuten geroosterd zijn. De exacte bereidingstijd varieert naar smaak en is afhankelijk van het soort brood en de vulling die wordt gebruikt.
6. Als de sandwich klaar is, gebruikt u het handvat om de grill te openen. Verwijder de sandwich met een plastic spatel.

OPMERKING: Gebruik nooit metalen tangen of messen, want die kunnen de anti-aanbaklaag van de platen beschadigen.

Kooktips

Voor de beste resultaten bakt u stukken vlees die dik genoeg zijn om met beide platen in contact te komen.

Aanbevolen vlees:

- Rundvlees: entrecote, ossenhaas, lende, ribbetjes, steaks, enz.
- Lamsvlees: T-bone steak, filets, lende, karbonades, blokjes, enz.
- Varkensvlees: lende, ribbetjes, T-bone steak, steaks, blokjes, enz.

1. Stevigere stukken zoals kalfsschouder, lamskotelet of karbonades kunnen worden gebruikt. Om dit soort vlees malser en zachter te maken, marineert u het een paar uur of een nacht in wijn of azijn om de vezels te helpen afbreken.
2. Het vlees komt er niet uit voor het koken. Door zout aan rauw vlees toe te voegen, verliest het zijn sappen en wordt het taai.

NEDERLANDS

- Als u vlees bereidt dat u zelf heeft gemarineerd of voorgemarineerd heeft gekocht, droog het dan af met absorberend keukenpapier om overtollige marinade te verwijderen voordat u het op de grill legt. Sommige marinades bevatten veel suiker waardoor de grillplaat kan verbranden tijdens het bakken.
- Bak vlees niet te gaar, zelfs varkensvlees kan het best rauw worden geserveerd.
- Prik niet met een vork in het vlees en snijd er niet in tijdens het koken. Hierdoor ontsnappen alle sappen en wordt het vlees taaier en droger. Gebruik in plaats daarvan een tang.
- Gebruik bij het verwijderen van de vis een platte, hittebestendige plastic spatel om de filet te ondersteunen.
- Door de worsten voor het koken lichtjes te koken, voorkomt u dat u er met een vork in moet prikken.

Kooktijd

Soort voedsel	Kooktijd
Rundvlees: Ossenhaas Filets Hamburgers Entrecote	3 minuten (to the point) 5-6 minuten (done) 1-2 minuten 4-6 minuten
Varkensvlees: Lendenvlees Filets Bacon	2-3 minuten
Lamsvlees: Lendenvlees Karbonade T-bone steak	3 minuten 4 minuten 4 minuten
Kip: Kipfilet Kippenbout	6 minuten of tot ze gaar zijn 4-5 minuten of tot ze gaar zijn
Worst: Weinig beleg Veel beleg	3-4 minuten 6-7 minuten
Sandwich of focaccia	3-5 minuten of tot ze goudbruin zijn

Gesneden groenten (1 cm dik): Aubergine Pompoen Zoete aardappel	3-5 minuten
Vis: Filets Octopus Garnalen Mantelschelpen	2-4 minuten 3-5 minuten 2 minuten 1 minuut

4. SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

- Schakel het apparaat altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact na elk gebruik en voordat u het schoonmaakt.
- Laat het apparaat afkoelen voordat u het schoonmaakt. Dit product is gemakkelijker schoon te maken als het een beetje warm is.
- Reinig het apparaat altijd na elk gebruik om te voorkomen dat etensresten zich ophopen.
- Veeg de platen af met een zachte doek om etensresten te verwijderen.
- Om vastzittende etensresten te verwijderen, giet u er een beetje warm water gemengd met afwasmiddel over en veegt u de platen schoon met een niet-schurend schuursponsje of gebruikt u nat keukenpapier om de etensresten te bevochtigen.

Het apparaat opbergen

Het apparaat opbergen:

1. Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact.
2. Laat de grill volledig afkoelen.
3. Schuif het vergrendel lipje in de richting van de handgreep naar de vergrendelde positie zodat de bovenste en onderste platen in elkaar vergrendelen en gesloten blijven.
4. Bewaar de step op een droge en veilige plaats.

5. TECHNISCHE SPECIFICATIES

Referentie: 03495/03496

Product: Rock'nGrill 1300 Wood B

Rock'nGrill 1300 Wood W

Vermogen: 1100-1300 W

Voltage: 220-240 V

Frequentie: 50-60 Hz

NEDERLANDS

Technische specificaties kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd om de productkwaliteit te verbeteren.

Gemaakt in China / Ontworpen in Spanje

6. RECYCLING VAN ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATUUR



Dit symbool geeft aan dat, volgens de geldende voorschriften, het product en/of de batterij gescheiden van het huisvuil moeten worden afgevoerd. Wanneer dit product het einde van zijn levensduur bereikt, dient u de batterijen/accumulators te verwijderen en het naar een door de plaatselijke autoriteiten aangewezen inzamelpunt te brengen.

Voor gedetailleerde informatie over hoe elektrische en elektronische apparatuur en/of batterijen op de juiste manier kunnen worden weggegooid, moeten consumenten contact opnemen met hun plaatselijke autoriteiten.

Naleving van de bovenstaande richtlijnen helpt het milieu te beschermen.

7. GARANTIE EN TECHNISCHE ONDERSTEUNING

Cecotec is aansprakelijk tegenover de eindgebruiker of consument voor elk gebrek aan overeenstemming dat bestaat op het ogenblik van de levering van het product onder de voorwaarden, bepalingen en termijnen die zijn vastgelegd in de toepasselijke regelgeving.

Het wordt aanbevolen reparaties te laten uitvoeren door gekwalificeerd personeel.

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.

8. COPYRIGHT

De intellectuele eigendomsrechten op de teksten in deze handleiding behoren toe aan CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Alle rechten voorbehouden. De inhoud van deze publicatie mag niet, geheel of gedeeltelijk, worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand, doorgegeven of verspreid op welke wijze dan ook (elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnamen en dergelijke) zonder voorafgaande toestemming van CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

1. CZĘŚCI I KOMPONENTY

Rysunek 1

1. Lampka kontrolna pracy
2. Lampka kontrolna temperatury
3. Uchwyt
4. Płyta górna z powłoką nieprzywierającą
5. Blokada
6. Płyta dolna z powłoką nieprzywierającą

UWAGA:

Grafika tej instrukcji obsługi jest schematyczna i możliwe, że nie będzie całkowicie zgodna z produktem.

2. PRZED UŻYCIEM

- To urządzenie jest zapakowane w opakowanie zaprojektowane w celu ochrony podczas transportu. Wyjmij urządzenie z pudełka i usuń wszystkie materiały opakowaniowe. Oryginalne pudełko i inne elementy opakowania można przechowywać w bezpiecznym miejscu, aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia w przypadku konieczności jego transportu w przyszłości. Jeśli chcesz pozbyć się oryginalnego opakowania, pamiętaj o prawidłowym recyklingu wszystkich jego elementów.
- Upewnij się, że wszystkie części i komponenty są dołączone, i są w dobrym stanie. Jeśli któregokolwiek z nich brakuje lub nie są w dobrym stanie, należy niezwłocznie skontaktować się z oficjalnym Serwisem Technicznym Cecotec.
- Sprawdź, czy płyty nieprzywierające są czyste i pozbawione kurzu. Wyczyść je za pomocą miękkiej ściereczki, jeśli to potrzebne.

Zawartość opakowania

- Grill elektryczny
- Ta instrukcja obsługi

3. FUNKCJONOWANIE

Użytkowanie grilla

1. Podłącz urządzenie do gniazda 220-240 V~ i włącz je. Lampka kontrolna pracy zaświeci się.
2. Pozostaw urządzenie na kilka minut, aby się nagrzało. Po osiągnięciu maksymalnej temperatury zaświeci się zielona kontrolka.

POLSKI

3. Umieść mięso lub potrawę, które chcesz grillować na dolnej nieprzywierającej płycie.

UWAGA: Sprawdź czasy gotowania w odpowiedniej sekcji.

4. Następnie całkowicie opuść górną płytę i użyj uchwyty, aby docisnąć jedzenie. Górna płyta musi być całkowicie opuszczona, aby nadać potrawom charakterystyczne ślady grilla.
5. Po zakończeniu grillowania podnieś górną płytę. Zdejmij jedzenie za pomocą plastikowej szpatułki.

Zastosowanie jako opiekacz do kanapek

1. Podłącz urządzenie do gniazda 220-240 V~ i włącz je. Lampka kontrolna pracy zaświeci się.
2. Pozostaw urządzenie na kilka minut, aby się nagrzało. Po osiągnięciu maksymalnej temperatury zaświeci się zielona kontrolka.
3. Podczas procesu nagrzewania przygotuj kanapkę i umieść ją na dolnej płycie. Kanapki należy zawsze umieszczać przy krawędzi dolnej płyty.
4. Następnie opuść górną płytę i użyj uchwyty, aby docisnąć kanapkę i równomiernie opiec ją z obu stron. Aby opiekać kanapki, górna płyta musi być całkowicie opuszczona.
5. Kanapka będzie gotowa w ciągu około 4 do 5 minut. Dokładny czas gotowania zależy od gustu oraz rodzaju użytego chleba i składników.
6. Gdy kanapka będzie gotowa, otwórz grill za pomocą uchwyty. Zdejmij kanapkę za pomocą plastikowej szpatułki.

UWAGA: Nie używaj metalowych szczyptec ani noży do zdejmowania jedzenia, mogą one uszkodzić nieprzywierającą powłokę.

Wskazówki dotyczące gotowania

Aby uzyskać najlepsze rezultaty, należy gotować kawałki mięsa, które są wystarczająco grube, aby dotykały obu płyt.

Zalecanie kawałki mięsa:

- Cielęcina: polędwica, schab, żeberka, steki itp.
 - Jagnięcina: stek, filet, schab, kotlety, kawałki itp.
 - Wieprzowina: schab, żeberka, stek, filet, kawałki itp.
1. Można użyć twardszych kawałków, takich jak łopatka cielęca, kotlet jagnięcy lub kotlety z ćwierćtuszy przedniej. Aby zmiękczyć ten rodzaj mięsa i uczynić je bardziej delikatnym, marynuj je w winie lub occie przez kilka godzin lub przez noc, aby pomóc rozbić włókna.
 2. Nie sól mięsa przed smażeniem. Dodanie soli do surowego mięsa spowoduje, że straci ono soki i stanie się twardsze.

3. Jeśli będziesz przyrządzać mięso marynowane samodzielnie lub kupione jako wstępnie marynowane, przed umieszczeniem go na grillu osusz je chłonnym papierem kuchennym, aby usunąć nadmiar marynaty. Niektóre marynaty zawierają wysoki poziom cukru, który może przypalić płytę grilla podczas gotowania.
4. Nie smaż mięsa zbyt mocno, nawet wieprzowinę najlepiej podawać średnio wysmażoną.
5. Nie nakłuwaj mięsa widelcem ani nie krój go podczas gotowania. Spowoduje to utratę soków i sprawi, że mięso będzie twardsze i bardziej suche. Zamiast tego użyj szczypiec.
6. Podczas zdejmowania ryby użyj płaskiej, odpornej na wysoką temperaturę plastikowej łypatki, aby umieścić na niej cały filet.
7. Lekkie podgotowanie kietbasek przed smażeniem pozwala uniknąć konieczności nakłuwania ich widelcem.

Czas gotowania

Rodzaj potrawy	Czas grillowania
Ciełęcina: Polędwica Filety Hamburgery Antrykot	3 minuty (średnio wysmażone) 5-6 minut (dobrze wysmażone) 1-2 minuty 4-6 minut
Wieprzowina: Schab Filety Boczek	2-3 minuty
Jagnięcina: Schab Kotlety Stek	3 minuty 4 minuty 4 minuty
Kurczak: Filety z piersi Udka	6 minut lub do usmażenia 4-5 minut lub do usmażenia
Parówki: Cienkie Grube	3-4 minuty 6-7 minut
Kanapki lub focaccia	3-5 minut lub do uzyskania złotego koloru

Warzywa pokrojone w plasterki (grubość 1 cm) Bakłażan Cukinia Batat	3-5 minut
Ryba: Filety Ośmiornica Krewetki Małże	2-4 minuty 3-5 minut 2 minuty 1 minuta

4. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Zawsze wyłączaj i odłączaj urządzenie od gniazdka elektrycznego po każdym użyciu i przed czyszczeniem.
- Poczekaj, aż urządzenie ostygnie przed czyszczeniem. Produkt jest łatwiejszy do czyszczenia, jeśli jest lekko ciepły.
- Zawsze czyść urządzenie po każdym użyciu, aby zapobiec gromadzeniu się resztek jedzenia.
- Wytrzyj płyty miękką ściereczką, aby usunąć wszelkie pozostałości jedzenia.
- Aby usunąć przyklejone resztki jedzenia, polej je niewielką ilością ciepłej wody zmieszanej z detergentem i przetrzyj płytki nierysującą gąbką lub przykryj je mokrym ręcznikiem papierowym, aby namoczyć przyklejone resztki.

Przechowywanie

Aby przechowywać urządzenie:

1. Wyłącz urządzenie i odłącz je od gniazdka sieciowego.
2. Pozwól mu całkowicie ostygnąć.
3. Przesuń blokadę w kierunku uchwytu do pozycji zablokowanej, tak aby górna i dolna płytka zablokowały się i pozostały zamknięte.
4. Przechowuj urządzenie w suchym i bezpiecznym miejscu.

5. DANE TECHNICZNE

Referencja: 03495/03496

Produkt: Rock'nGrill 1300 Wood B

Rock'nGrill 1300 Wood W

Moc: 1100-1300 W

Napięcie: 220-240 V

Częstotliwość: 50-60 Hz

Specyfikacje techniczne mogą ulec zmianie bez wcześniejszego powiadomienia w celu poprawy jakości produktu.

Wyprodukowano w Chinach | Zaprojektowano w Hiszpanii

6. RECYKLING URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



Ten symbol oznacza, że zgodnie z obowiązującymi przepisami produkt i/lub baterię należy utylizować oddzielnie od odpadów domowych. Kiedy ten produkt osiągnie koniec okresu użytkowania, należy wyjąć baterie/akumulatory i przekazać go do punktu zbiórki wyznaczonego przez lokalne władze.

Aby uzyskać szczegółowe informacje na temat najbardziej odpowiedniego sposobu utylizacji sprzętów elektrycznych i elektronicznych i/lub odpowiednich baterii, konsument powinien skontaktować się z lokalnymi władzami.

Przestrzeżenie powyższych wytycznych pomoże chronić środowisko.

7. GWARANCJA I SERWIS POMOCY TECHNICZNEJ

Cecotec odpowiada przed użytkownikiem lub konsumentem końcowym za wszelkie niezgodności występujące w momencie dostawy produktu na warunkach określonych w obowiązujących przepisach.

Zaleca się, aby naprawy były przeprowadzane przez wyspecjalizowany personel.

Jeśli wykryjesz problem z produktem lub masz jakiegokolwiek pytania, skontaktuj się z oficjalnym Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec pod numerem telefonu +34 96 321 07 28.

8. PRAWA AUTORSKIE

Prawa własności intelektualnej do tekstów tej instrukcji obsługi należą do CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Wszelkie prawa zastrzeżone. Treść niniejszej publikacji nie może być, w całości lub w części, powielana, przechowywana w systemie wyszukiwania, przesyłana lub rozpowszechniana za pomocą jakichkolwiek środków (elektrycznych, mechanicznych, fotokopii, nagrywania lub podobnych) bez uprzedniej zgody CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

1. DÍLY A SOUČÁSTI

Obrázek 1

1. Světelný indikátor provozu
2. Světelný indikátor dosažení teploty
3. Rukojeť
4. Nepřílnavá horní deska
5. Posuvník pro uzamknutí desek
6. Nepřílnavá spodní deska

POZNÁMKA:

Grafika v tomto návodu je schematickým znázorněním a nemusí přesně odpovídat výrobku.

2. PŘED POUŽITÍM

- Tento spotřebič je zabalen v obalu určeném k ochraně při přepravě. Vyjměte spotřebič z krabice a odstraňte veškerý obalový materiál. Můžete uschovat originální krabici a další obaly na bezpečném místě pro zabránění poškození spotřebiče, pokud byste jej v budoucnu potřebovali přepravovat. Pokud chcete zlikvidovat originální obal, ujistěte se, že všechny části recyklujete správně.
- Zkontrolujte, zda jsou všechny díly a komponenty součástí balení a v dobrém stavu. Pokud některý z nich chybí nebo není v dobrém stavu, okamžitě kontaktujte Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec.
- Zkontrolujte, zda jsou nepřilnavé grilovací desky čisté a nezaprášené. V případě potřeby je otřete jemným vlhkým hadříkem.

Obsah krabice

- Elektrický kontaktní gril
- Tento návod k použití

3. PROVOZ

Použití jako gril

1. Zapojte spotřebič do zásuvky 220-240 V~ a zapněte jej. Rozsvítí se červený indikátor provozu.
2. Nechte spotřebič předeheat na několik minut. Po dosažení maximální teploty, se rozsvítí zelený světelný indikátor.
3. Na spodní nepřilnavou desku položte maso nebo jídlo, které chcete připravit.

POZNÁMKA: Pro více informací o době vaření viz příslušná část.

4. Poté zcela sklopte horní grilovací desku a pomocí rukojeti přitlačte na potraviny. Horní deska musí být zcela sklopená, aby se na jídle vytvořily charakteristické rýhované stopy po grilování.
5. Jakmile jsou potraviny dostatečně propečeny, zvedněte horní grilovací desku. Vyjměte potraviny pomocí plastové špachtle.

Použití jako sendvičovač

1. Zapojte spotřebič do zásuvky 220-240 V~ a zapněte jej. Rozsvítí se červený indikátor provozu.
2. Nechte spotřebič předeřhát na několik minut. Po dosažení maximální teploty, se rozsvítí zelený světelný indikátor.
3. Během procesu předeřhěvu si připravte sendvič a položte ho na spodní desku. Sendviče vždy pokládejte na okraj spodní grilovací desky.
4. Poté, sklopte horní grilovací desku a použijte rukojeť pro přitlačení sendviče a jeho rovnoměrné opečení z obou stran. Pro opékání sendvičů musí být horní deska zcela sklopena.
5. Sendvič bude opečen přibližně za 4 nebo 5 minut. Přesná doba opékání se liší v závislosti na chuti a typu použitého chleba a náplně.
6. Jakmile je sendvič opečen, otevřete gril pomocí rukojeti. Sendvič vyjměte pomocí plastové špachtle.

UPOZORNĚNÍ: Nikdy nepoužívejte kovové kleště nebo nože k vyjímání potravin, protože by mohly poškodit nepřilnavý povrch desek.

Tipy na přípravu pokrmů

Pro dosažení co nejlepších výsledků grilujte kusy masa, které jsou dostatečně hrubé, aby byly v kontaktu s oběma grilovacími deskami.

Doporučené části masa:

- Telecí: svíčková, hřbet, žebra, steaky atd.
 - Jehněčí: steak, svíčková, hřbet, kotlety, kostky atd.
 - Vepřové: krkovička, žebra, kotleta, steaky, kostky atd.
1. Je možné použít tvrdší části masa, jako je telecí plec, jehněčí kotleta nebo přední čtvrtka. Pro změkčení a zjemnění tohoto druhu masa ho naložte na několik hodin nebo přes noc do marinády z vína nebo octa, aby se rozložila vlákna.
 2. Maso před grilováním nesolte. Přidání soli na syrové maso způsobí, že maso ztratí šťávu a ztvrdne.

ČEŠTINA

3. Pokud grilujete maso, které jste si sami marinovali nebo koupili předem marinované, osušte ho před pokládáním na gril savým kuchyňským papírem, abyste odstranili přebytečnou marinádu. Některé marinády obsahují velké množství cukru, který může při grilování spálit grilovací desku.
4. Nepřepečte maso, i vepřové je lepší podávat propečené.
5. Během grilování do masa nepíchejte vidličkou ani ho nekrájejte. Protože by se uvolnila šťáva a maso by bylo tvrdší a sušší. Místo toho použijte kleště.
6. Při vyjímání ryb použijte plochou plastovou špachtli na podepření filetu.
7. Před grilováním klobásy, je lehce povařte, abyste je nemuseli propichovat vidličkou.

Doba grilování

Druh potraviny	Doba grilování
Hovězí maso: Panenka Steaky Hamburgery Entrecote Vyžralé maso	3 minut (medium rare nebo středně propečený) 5-6 minut (well done nebo zcela propečený) 1-2 minuty 4-6 minut
Vepřové maso: Krkovička Filety Slanina	2-3 minuty
Jehněčí maso: Hřbet Kotlety Steak	3 minuty 4 minuty 4 minuty
Kuřecí maso: Prsa Stehna	6 minut nebo dokud jsou propečené 4-5 minut nebo dokud jsou propečené
Klobásy: Tenké Hrubé	3-4 minuty 6-7 minut
Sendvič nebo focaccia	3-5 minut nebo dokud jsou propečené

<p>Zelenina nakrájená na kolečka (1 cm hrubá): Lilek Cuketa Sladké brambory</p>	3-5 minut
<p>Ryby: Filety Chobotnice Krevety Mušle</p>	<p>2-4 minuty 3-5 minut 2 minuty 1 minuta</p>

4. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Po každém použití a před čištěním spotřebič vždy vypněte a odpojte od elektrické sítě.
- Nechte spotřebič před čištěním vychladnout. Tento výrobek se lépe čistí, když je mírně teplý.
- Po každém použití spotřebič vždy vyčistěte, abyste zabránili hromadění zbytků potravin.
- Vyčistěte grilovací desky jemným hadříkem, abyste odstranili zbytky jídla.
- Pro odstranění ulpělých zbytků jídla nalijte na ně trochu vlažné vody smíchané se saponátem a otřete desky neabrazivní drátěnkou nebo namočenou papírovou utěrkou, aby se navlhčily zbytky jídla.

Skladování

Pro skladování spotřebiče:

1. Vypněte spotřebič a odpojte ho ze zásuvky.
2. Nechte kontaktní gril zcela vychladnout.
3. Posuňte posuvník pro uzamknutí desek směrem k rukojeti do uzamčené polohy, aby se horní a dolní deska uzamkly a zůstaly zavřené.
4. Skladujte ho na suchém a bezpečném místě.

4. TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Referenční číslo výrobku: 03495/03496

Výrobek: Rock'nGrill 1300 Wood B

Rock'nGrill 1300 Wood W

Výkon: 1100-1300 W

Napětí: 220-240 V

Frekvence: 50-60 Hz

ČEŠTINA

Technické specifikace se mohou změnit bez předchozího upozornění za účelem zlepšení kvality výrobku.

Vyrobena v Číně | Navrženo ve Španělsku

6. RECYKLACE ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ



Tento symbol označuje, že v souladu s platnými předpisy musí být produkt a/ nebo baterie zlikvidovány odděleně od domovního odpadu. Po skončení životnosti tohoto výrobku byste měli baterie/akumulátory vyjmout a odnést na sběrné místo určené místními úřady.

Pro podrobnější informace o nejvhodnějším způsobu likvidace elektrických a elektronických zařízení a/nebo příslušných baterií by se spotřebitelé měli obrátit na místní úřady.

Dodržování výše uvedených pokynů přispívá k ochraně životního prostředí.

7. ZÁRUKA A TECHNICKÝ SERVIS

Společnost Cecotec odpovídá konečnému uživateli nebo spotřebiteli za jakýkoli nesoulad, který existuje v době dodání výrobku za podmínek a ve lhůtách stanovených platnými předpisy. Doporučuje se, aby opravy prováděl kvalifikovaný personál.

Pokud zjistíte problém s výrobkem nebo máte jakékoli dotazy, obraťte se na Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec na telefonním čísle +34 96 321 07 28.

8. COPYRIGHT

Práva duševního vlastnictví k textům v tomto návodu jsou majetkem společnosti CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Všechna práva jsou vyhrazena. Obsah této publikace nesmí být, zčásti nebo jako celek, reprodukován, ukládán do systému obnovy, přenášen nebo distribuován žádnými prostředky (elektronicky, mechanicky, fotokopírováním, nahráváním nebo podobným způsobem) bez předchozího souhlasu společnosti CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

1. PARÇALAR VE BİLEŞENLER

Şekil 1

1. Çalışma gösterge ışığı
2. Sıcaklık aralığı gösterge ışığı
3. Kulp
4. Yapışmaz üst plaka
5. Kilitleme tırnağı
6. Yapışmaz alt plaka

NOT:

Bu kılavuzdaki grafikler şematik gösterimlerdir ve ürünle tam olarak eşleşmeyebilir.

2. KULLANMADAN ÖNCE

- Bu cihaz, taşıma sırasında korunması için tasarlanmış bir ambalaj içerisinde paketlenmiştir. Cihazı ve tüm malzemeleri ambalajından çıkarın ilerde taşımamız gerektiğinde cihazın zarar görmesini önlemek için orijinal kutuyu ve diğer ambalajları güvenli bir yerde saklayabilirsiniz. Orijinal ambalajı atmak isterseniz, tüm öğeleri doğru şekilde geri dönüşüm kutusuna attığınızdan emin olun.
- Tüm parçaların ve bileşenlerin içinde ve sağlam olduğundan emin olun. Herhangi bir parçanın eksik veya kırık olması durumunda, lütfen resmi Cecotec Teknik Servisi ile derhal iletişime geçin.
- Yapışmaz plakaların temiz ve tozsuz olduğunu kontrol edin. Gerekirse yumuşak, nemli bir bezle silin.

Paket içeriği

- Elektrikli ızgara ve tost makinesi
- Kullanma kılavuzu

3. CİHAZIN KULLANIMI

Izgara olarak kullanma

1. Cihazı 220-240 V~ prize takın ve açın. Kırmızı çalışma göstergesi yanacaktır.
2. Cihazın birkaç dakika önceden ısınmasını bekleyin. Maksimum sıcaklığa ulaşıldığında yeşil gösterge yanacaktır.
3. Pişirilecek et veya yiyeceği alt yapışmaz plakaya yerleştirin.

NOT: İlgili bölümdeki pişirme sürelerine bakın.

TÜRKÇE

4. Ardından üst plakayı tamamen indirin ve yiyeceğin üzerine bastırmak için tutamağı kullanın. Yiyeceklere o karakteristik kabarık ızgara izlerini vermek için üst plaka tamamen indirilmelidir.
5. Yemeğin pişmesi tamamlandığında üst plakayı kaldırın. Yiyecekleri plastik bir spatula ile çıkarın.

Tost nakinesi olarak kullanma

1. Cihazı 220-240 V~ prize takın ve açın. Kırmızı çalışma göstergesi yanacaktır.
2. Cihazın birkaç dakika önceden ısınmasını bekleyin. Maksimum sıcaklığa ulaşıldığında yeşil gösterge yanacaktır.
3. Ön ısıtma işlemi sırasında sandviçi hazırlayın ve alt plakasına yerleştirin. Sandviçleri her zaman alt pişirme plakasının kenarına yerleştirin.
4. Ardından üst pişirme plakasını indirin ve tutamağı kullanarak sandviçin üzerine bastırın ve her iki tarafını da eşit şekilde pişirin. Sandviçleri kızartmak için üst plaka tamamen indirilmelidir.
5. Sandviç yaklaşık 4 ila 5 dakika içinde kızaracaktır. Tam pişirme süresi damak tadına göre değişecek ve kullanılan ekmek ve dolgu türüne bağlı olacaktır.
6. Sandviç hazır olduğunda, ızgarayı açmak için tutamağı kullanın. Sandviçi bir plastik spatula yardımıyla çıkarın.

UYARI: Plakaların yapışmaz kaplamasına zarar verebileceğinden asla metal maşa veya bıçak kullanmayın.

Yemek pişirme ipuçları

En iyi sonuç için, her iki plakaya da temas edecek kadar kalın et parçalarını pişirin.

Önerilen kesimler:

- Sığır eti: sığır filetosu, bonfile, fileto, kaburga, biftek vb.
 - Kuzu: T-bone biftek, fileto, fileto, pirezola, küp küp doğranmış vb.
 - Domuz eti: fileto, pirezola, T-bone biftek, biftek, küpler, vb.
1. Dana omuz, kuzu pirezola veya ön çeyrek pirezola gibi daha sert kesimler kullanılabilir. Bu tür etleri yumuşatmak ve daha yumuşak hale getirmek için, liflerin parçalanmasına yardımcı olmak üzere birkaç saat veya gece boyunca şarap veya sirke ile marine edin.
 2. Et pişirilmeden çıkarılmamalıdır. Çiğ ete tuz eklemek etin suyunu kaybetmesine ve sertleşmesine neden olacaktır.
 3. Kendiniz marine ettiğiniz veya önceden marine edilmiş olarak satın aldığınız etleri pişiriyorsanız, ızgaraya yerleştirmeden önce fazla marinatı gidermek için emici mutfak kâğıdı ile kurulayın. Bazı marinatlar, pişirildiğinde ızgara plakasını yakabilecek yüksek oranda şeker içerir.
 4. Eti fazla pişirmeyin, keçi eti bile en iyi az pişmiş olarak servis edilir.

5. Pişirme sırasında ete çatal batırmayın veya kesmeyin. Bu, tüm suyunun dışarı çıkmasına ve etin daha sert ve kuru olmasına neden olacaktır. Bunun yerine maşa kullanın.
6. Balığı çıkarırken filetoyu desteklemek için düz, ısıya dayanıklı plastik bir spatula kullanın.
7. Sosisleri pişirmeden önce hafifçe haşlamak, çatal batırma ihtiyacını ortadan kaldıracaktır.

Piştirme süresi

Yiyecek türü	Piştirme süresi
Kırmızı et Sığır filetosu biftek Fileto Hamburger Antrikot	3 dakika (normal) 5-6 dakika (iyi pişmiş) 1-2 dakika 4-6 dakika
Keçi Biftek Fileto Pastırma	2-3 dakika
Kuzu Biftek Pirzola Biftek	3 dakika 4 dakika 4 dakika
Tavuk: Göğüs fileto But	6 dakika veya pişene kadar 4-5 dakika veya pişene kadar
Sucuk: İnce Kalın	3-4 dakika 6-7 dakika
Sandviç veya börek	3-5 dakika veya kızarana kadar
Dilimlenmiş sebzeler (1 cm kalınlığında): Patlıcan Kabak Tatlı patates	3-5 dakika

TÜRKÇE

Balık	
Fileto	2-4 dakika
Ahtapot	3-5 dakika
Karides	2 dakika
Deniz Tarağı	1 dakika

4. TEMİZLİK VE BAKIM

- Her kullanımdan sonra ve temizlikten önce cihazı mutlaka kapatın ve fişini prizden çekin.
- Temizlemeden önce cihazın soğumasını bekleyin. Bu ürün hafif ılıkken daha kolay temizlenir.
- Yiyecek artıklarının birikmesini önlemek için her kullanımdan sonra cihazı mutlaka temizleyin.
- Yemek artıklarını temizlemek için plakaları yumuşak bir bezle silin.
- Yapışmış yemek artıklarını çıkarmak için, üzerlerine deterjanla karıştırılmış biraz ılık su dökün ve plakaları nemlendirmek için aşındırıcı olmayan bir ovma süngeri veya ıslak kâğıt havlu ile silin.

Depolama

Cihazı saklamak için:

1. Cihazı kapatın ve fişini prizden çekin.
2. Izgaranın tamamen soğumasını bekleyin.
3. Kilitleme tırnağını tutamağa doğru kaydırarak kilitli konuma getirin, böylece üst ve alt plakalar birbirine kilitlenir ve kapalı kalır.
4. Kuru ve güvenli bir yerde saklayın.

4. TEKNİK BİLGİLER

Referans: 03495/03496

Ürün: Rock'nGrill 1300 Wood B

Rock'nGrill 1300 Wood W

Güç: 1100-1300 W

Voltaj: 220-240 V

Frekans: 50-60 Hz

Ürün kalitesini artırmak için teknik özellikler önceden haber verilmeksizin değiştirilebilir.
Çin'de Üretildi | İspanya'da Tasarlandı

6. ELEKTRİKLİ VE ELEKTRONİK EKİPMANLARIN GERİ DÖNÜŞÜMÜ



Bu sembol, yürürlükteki yönetmeliklere göre ürünün ve/veya pilin evsel atıklardan ayrı olarak atılması gerektiğini belirtir. Bu ürün kullanım ömrünün sonuna ulaştığında, pilleri/akümülatörleri çıkarmalı ve yerel yetkililer tarafından belirlenen bir toplama noktasına götürmelisiniz.

Elektrikli ve elektronik ekipmanların ve/veya pillerin uygun şekilde nasıl imha edileceğine ilişkin ayrıntılı bilgi için tüketiciler yerel yetkililerle iletişime geçmelidir.

Yukarıdaki yönergelere uyulması çevrenin korunmasına yardımcı olacaktır.

7. GARANTİ VE TEKNİK SERVİS

Cecotec, ürünün teslimatı sırasında mevcut olan herhangi bir uygunsuzluktan dolayı son kullanıcıya veya tüketiciye karşı yürürlükteki yönetmelikler tarafından belirlenen şartlar, koşullar ve süreler kapsamında sorumlu olacaktır.

Onarımların nitelikli personel tarafından yapılması tavsiye edilir.

Ürünle ilgili bir sorun tespit ederseniz veya herhangi bir sorunuz varsa, lütfen +34 96 321 07 28 numaralı telefondan resmi Cecotec Teknik Destek Servisi ile iletişime geçin.

8. TELİF HAKLARI

Bu kılavuzdaki metinlerin fikri mülkiyet hakları CECOTEC INNOVACIONES, S.L.'ye aittir. Bu yayının içeriği, CECOTEC INNOVACIONES, S.L.'nin önceden izni olmadan kısmen veya tamamen çoğaltılamaz, bir erişim sisteminde saklanamaz, herhangi bir yolla (elektronik, mekanik, fotokopi, kayıt veya benzeri) iletilemez veya dağıtılamaz.

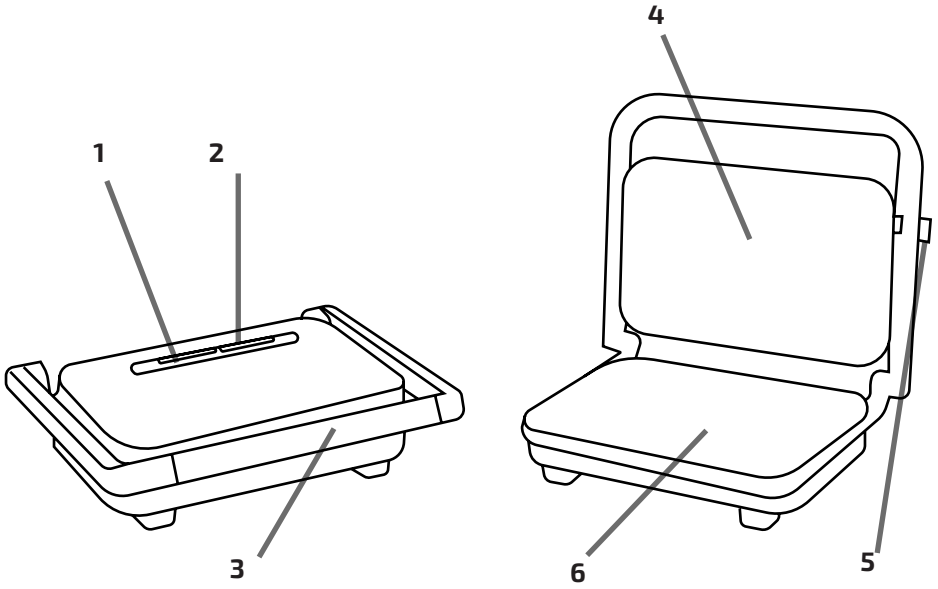


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 1

www.cecotec.es

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