

cecotec

ROCKN'GRILL BISTRO

Parrilla eléctrica / Electric grill



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

Instrucciones de seguridad	4
Safety instructions	7
Instructions de sécurité	10
Sicherheitshinweise	13
Istruzioni di sicurezza	16
Instruções de segurança	19
Veiligheidsinstructies	22
Instrukcje bezpieczeństwa	25
Bezpečnostní pokyny	28

ÍNDICE

1. Piezas y componentes	31
2. Antes de usar	31
3. Instalación del producto	32
4. Funcionamiento	33
5. Limpieza y mantenimiento	40
6. Resolución de problemas	40
7. Especificaciones técnicas	42
8. Reciclaje	42
9. Garantía y SAT	43
10. Copyright	43

INDEX

1. Parts and components	44
2. Before use	44
3. Product installation	45
4. Operation	46
5. Cleaning and maintenance	52
6. Troubleshooting	52
7. Technical specifications	54
8. Recycling	54
9. Technical support and warranty	54
10. Copyright	55

SOMMAIRE

1. Pièces et composants	56
2. Avant utilisation	56
3. Installation du produit	57
4. Fonctionnement	58
5. Nettoyage et entretien	64
6. Résolution de problèmes	66
7. Spécifications techniques	68
8. Recyclage	68
9. Garantie et SAV	68
10. Copyright	68

INHALT

1. Teile und Komponenten	69
2. Vor dem Gebrauch	69
3. Installation des Produkts	70

4. Bedienung	71
5. Reinigung und Wartung	78
6. Problemebehebung	78
7. Technische Spezifikationen	80
8. Recycling	80
9. Garantie und Kundendienst	81
10. Copyright	81

INDICE

1. Parti e componenti	82
2. Prima dell'uso	82
3. Installazione dell'apparecchio	83
4. Funzionamento	84
5. Pulizia e manutenzione	90
6. Risoluzione dei problemi	92
7. Specifiche tecniche	94
8. Riciclaggio	94
9. Garanzia e supporto tecnico	94
10. Copyright	94

ÍNDICE

1. Peças e componentes	95
2. Antes de usar	95
3. Instalação do aparelho	96
4. Funcionamento	97
5. Limpeza e manutenção	102
6. Resolução de problemas	104
7. Especificações técnicas	105
8. Reciclagem	106
9. Garantia e SAT	106
10. Copyright	106

INHOUD

1. Onderdelen en componenten	107
2. Vóór u het apparaat gebruikt	107
3. Installatie van het toestel	108
4. Werking	109
5. Schoonmaak en onderhoud	114
6. Probleemoplossing	116
7. Technische specificaties	118
8. Recycling	118
9. Garantie en technische ondersteuning	118
10. Copyright	118

SPIS TREŚCI

1. Części i komponenty	119
2. Przed użyciem	119
3. Instalacja urządzenia	120
4. Funkcjonowanie	121
5. Czyszczenie i konserwacja	126

6. Rozwiązywanie problemów	128
7. Specyfikacja techniczna	130
8. Recykling	130
9. Gwarancja i Serwis Pomocy Technicznej	130
10. Prawa autorskie	130

OBSAH

1. Díly a součásti	131
2. Před použitím	131
3. Instalace produktu	132
4. Provoz	133
5. Čištění a údržba	138
6. Řešení problémů	140
7. Technické specifikace	141
8. Recyklace	142
9. Záruka a technický servis	142
10. Copyright	142

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

- Este aparato no debe ser usado por niños desde 0 hasta 8 años. Este aparato puede ser usado por niños de 8 años de edad y mayores de 8 años si están continuamente supervisados. Este aparato puede ser usado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento si están supervisados o si han recibido instrucción concerniente al uso del aparato de una forma segura y entienden los riesgos que este implica.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años. La limpieza y mantenimiento del aparato no debe ser realizada por niños.
- Supervise a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico. No es apropiado para usos comerciales o industriales.



- Este símbolo significa: precaución, superficie caliente. Las superficies accesibles del aparato podrían alcanzar temperaturas altas durante el funcionamiento. Tenga cuidado de no quemarse.
- No sumerja el cable, el enchufe o cualquier otra parte del aparato 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 aparato.
- Este aparato no está diseñado para funcionar a través de temporizadores o sistemas de control remoto externos.

- Sitúe el aparato en una superficie plana y resistente al calor. Coloque el aparato de forma que evite el derramamiento de líquidos calientes. No sitúe el aparato cerca de fuentes de calor, lugares con niveles altos de humedad o cerca de materiales inflamables.
- Utilice este aparato para los fines que aparecen descritos en este manual, cualquier otro uso no está recomendado por Cecotec y podría afectar negativamente a la vida útil del aparato. Un mal uso o un uso inadecuado puede suponer un peligro tanto para el aparato como para el usuario.
- Cuando se utilizan aparatos eléctricos, siempre se deben tomar precauciones básicas para reducir el riesgo de incendios, descargas eléctricas y lesiones.
- Apague y desconecte el aparato de la toma de corriente cuando no lo vaya a utilizar por un tiempo, antes de moverlo o de limpiarlo. Deje que se enfríe completamente antes de proceder con su limpieza. No deje el aparato conectado a una toma de corriente sin supervisión.
- Inspeccione el cable de alimentación regularmente en busca de daños visibles, especialmente el cable, la clavija y la envolvente del enchufe. No utilice el aparato si presenta daños o si no funciona correctamente, ha sufrido alguna caída o ha sido dañado. Si el cable presenta daños, debe ser reparado por el Servicio de Asistencia Técnica oficial de Cecotec para evitar cualquier tipo de peligro.
- No intente reparar el aparato por su propia cuenta. Póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica oficial de Cecotec para cualquier duda.
- Asegúrese de que el voltaje de red coincida con el voltaje especificado en la etiqueta de clasificación del aparato y de que el enchufe tenga toma de tierra.
- No bloquee las aperturas del aparato ni obstruya el flujo

de aire a su alrededor. Mantenga las aberturas libres de objetos, y no las tapone con ropa o los dedos.

- Es recomendable que la habitación en la que vaya a utilizar el aparato esté equipada con un extractor de humos o bien esté ventilada. No lo utilice en el exterior.
- 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 use el aparato en lugares potencialmente peligrosos, como ambientes inflamables, explosivos, con presencia de químicos o húmedos.
- No coloque el aparato pegado a la pared. Deje una distancia de seguridad de 10 cm respecto a la parte trasera del aparato y otros 10 cm a cada lado. No coloque ningún objeto encima del aparato cuando se esté utilizando.

SAFETY INSTRUCTIONS

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

- The appliance is not intended to be used by children under the age of 8. The appliance can be used by children over the age of 8, as long as they are given continuous supervision. This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge, as long as they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Keep this appliance and its power cable out of reach of children under the age of 8. Cleaning and maintenance tasks should not be carried out by children.
- Supervise children to prevent them from playing with the appliance.
- This appliance is exclusively designed for household use. It is not suitable for commercial or industrial use.



- This symbol means "caution, hot surface". The accessible surfaces of the appliance may reach high temperatures during operation. Be careful not to burn yourself.
- Do not immerse the cable, plug, or any other part of the appliance 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 appliance.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Place the appliance on an even, heat-resistant surface. Position the appliance in such a way to avoid spillage of hot liquids. Do not place the appliance near heat sources, places with high humidity levels, or combustible materials.

- Use this appliance for the purposes described in this manual. Any other use is not recommended by Cecotec and may adversely affect the appliance's lifespan. Incorrect or improper use can damage the appliance and be dangerous for the user.
- When using electrical and electronic appliances, basic precautions must always be followed to reduce the risk of fire, electrical shock, and injury.
- Switch off and unplug the appliance from the mains when not in use for some time and before moving it or cleaning it. Let it cool down completely before cleaning. Do not leave the appliance plugged into an unattended mains socket.
- Inspect the power cable regularly for visible damage, especially the plug and its housing. Do not use the appliance if it's damaged or does not work properly, has been dropped, or damaged. If the cable is damaged, it must be replaced by the official Cecotec Technical Support Service in order to avoid any type of danger.
- Do not try to repair the appliance by yourself. Contact the official Cecotec Technical Support Service for advice.
- Make sure that the mains voltage matches the voltage stated on the rating label of the appliance and that the wall outlet is earthed.
- Do not block the openings of the appliance or obstruct the airflow around it. Keep openings free of any objects, and do not block them with clothes or your fingers.
- It is recommended that the room the appliance is located in is equipped with an extractor fan or is ventilated. Do not use outdoors.
- 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.
- The appliance should not be used in potentially dangerous locations, such as flammable, explosive, chemical-laden, or wet atmospheres.
- Do not place the appliance against the wall. Leave a safety distance of 10 cm on the back of the appliance and 10 cm on each side. Do not place any object on top of the appliance when in use.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

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

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de 0 à 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus s'ils sont surveillés constamment. Cet appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, mentales ou sensorielles réduites, ou sans expérience ni connaissances si elles sont surveillées et/ou ont reçu les informations nécessaires à l'utilisation correcte de l'appareil et qu'elles ont bien compris les risques qu'il implique.
- Maintenez l'appareil et son câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans. Le nettoyage et l'entretien de cet appareil ne doivent pas être menés à terme par des enfants.
- Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil a été conçu pour un usage exclusivement domestique. Il n'est pas approprié pour un usage commercial ni industriel.



- 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 !
- Ne submergez ni le câble, ni la fiche ni aucune autre partie de l'appareil 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 fiche ou d'allumer l'appareil.
- Cet appareil n'a pas été conçu pour fonctionner à travers des minuteries ou systèmes de contrôle à distance externes.

- Placez l'appareil sur une surface plate et résistante à la chaleur. Placez l'appareil de manière à éviter les renversements de liquides chauds. Ne placez l'appareil ni près de sources de chaleur, ni dans des endroits avec des niveaux d'humidité élevés, ni près de matériaux inflammables.
- Utilisez cet appareil aux fins décrites dans ce manuel. Toute autre utilisation qui ne soit pas recommandée par Cecotec pourrait réduire la vie utile de l'appareil. Une utilisation incorrecte ou inadéquate peut mettre en danger l'appareil et l'utilisateur.
- Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il faut toujours prendre des précautions afin de réduire le risque d'incendies, de décharges électriques ou de lésions.
- Éteignez et débranchez l'appareil de la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé pendant une période prolongée, avant de le déplacer ou de le nettoyer. Laissez refroidir l'appareil avant de procéder à réaliser son nettoyage. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
- Examinez régulièrement le câble d'alimentation pour détecter tout dommage visible, en particulier le câble, la fiche et le boîtier de la fiche. N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé ou s'il ne fonctionne pas correctement, s'il a souffert une chute ou a été abîmé. 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.
- N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. Veuillez contacter le Service Après-Vente Officiel de Cecotec pour tout doute ou renseignement.
- Assurez-vous que le voltage du réseau coïncide avec le voltage spécifié sur l'étiquette de classification de l'appareil et que la prise possède une connexion à terre.

- Ne bloquez pas les ouvertures de l'appareil et n'obstruez pas le flux d'air autour de l'appareil. Maintenez les ouvertures dégagées : sans objets et ne le recouvrez pas avec des vêtements ni avec les doigts.
- Il est recommandé d'utiliser cet appareil dans une pièce aérée où il y ait un extracteur. Ne l'utilisez pas en extérieur.
- 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 dans des endroits potentiellement dangereux, comme près des zones inflammables, d'explosifs ou de produits chimiques ou dans des zones humides.
- Ne placez pas l'appareil contre le mur. Laissez une distance de sécurité de 10 cm derrière, et autre de 10 cm de chaque côté. Ne placez aucun objet sur l'appareil lorsque vous l'utilisez.

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 Gerät darf von Kindern von 0 bis 8 Jahren nicht benutzt werden. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und über 8 Jahren unter ständiger Aufsicht verwendet werden. Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, wenn sie in der sicheren Verwendung des Geräts beaufsichtigt oder unterwiesen werden und die damit verbundenen Risiken verstehen.
- Halten Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren. Die Reinigung und Wartung des Geräts darf nicht von Kindern durchgeführt werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät ist nur zur Nutzung in privaten Haushalt bestimmt. Es ist nicht für den gewerblichen bzw. industriellen Gebrauch geeignet bzw. vorgesehen.
-  - 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.
- Tauchen Sie das Netzkabel, den Stecker oder jegliche nicht entfernbaren Teile des Geräts nicht ins Wasser oder andere Flüssigkeiten ein und lassen Sie die elektrischen Anschlüsse nicht mit Wasser in Berührung kommen. Stellen Sie sicher, dass Ihre Hände völlig trocken sind, bevor Sie die Steckdose berühren oder das Gerät einschalten.

- Dieses Gerät funktioniert nicht über Timer oder externe Fernbedienungssysteme.
- Stellen Sie das Gerät auf einer flachen und hitzebeständigen Fläche. Stellen Sie das Gerät so auf, dass keine heißen Flüssigkeiten verschüttet werden. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen, Orten mit hoher Luftfeuchtigkeit oder brennbaren Materialien.
- Verwenden Sie dieses Gerät für die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecke. Jede andere Verwendung wird von Cecotec nicht empfohlen und kann die Lebensdauer des Geräts nachteilig beeinflussen. Falsche oder unsachgemäße Verwendung kann sowohl das Gerät als auch den Benutzer gefährden.
- Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten stets grundlegende Vorsichtsmaßnahmen getroffen werden, um das Risiko von Bränden, Stromschlägen und Verletzungen zu verringern.
- Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es vom Stromnetz, wenn es eine Zeit lang nicht benutzt wird, bevor Sie es bewegen oder reinigen. Lassen Sie sie vor der Reinigung vollständig abkühlen. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt an einer Steckdose angeschlossen.
- Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf sichtbare Schäden, insbesondere das Kabel, den Stecker und das Gehäuse des Steckers. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt ist, nicht richtig funktioniert, heruntergefallen ist oder beschädigt wurde. Wenn das Kabel beschädigt ist, muss es durch den offiziellen Technischen Kundendienst von Cecotec ersetzt werden, um Sach- und Personenschäden zu vermeiden.
- Versuchen Sie niemals das Gerät selbst zu reparieren. Sollten Sie Information benötigen bzw. Zweifel beseitigen kontaktieren Sie den offiziellen technischen Kundendienst.

- Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung mit der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Spannung übereinstimmt und dass die Steckdose geerdet ist.
- Blockieren Sie nicht die Öffnungen des Geräts und behindern Sie nicht den Luftstrom um das Gerät. Halten Sie die Öffnungen frei von Gegenständen und blockieren Sie sie nicht mit Kleidung oder Fingern.
- Wir empfehlen, dass der Raum, in dem Sie das Gerät benutzen werden, mit einem Rauchabzug ausgestattet ist oder belüftet ist. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Der Stromkabel darf nicht verdreht, verbogen oder zu stark gezogen bzw. belastet oder beschädigt werden. Schützen Sie es von scharfen Kanten und Wärmequellen. Lassen Sie niemals den Kabel mit wärmen Oberflächen in Kontakt kommen. Lassen Sie das Kabel niemals über der Arbeitsfläche stehen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in gefährlichen Bereichen, wie z.B. in leicht entflammaren, explosiven, chemischen oder feuchten Umgebungen.
- Stellen Sie das Gerät nicht an die Wand. Lassen Sie einen Sicherheitsabstand von 10 cm von der Rückseite des Geräts und weitere 10 cm auf jeder Seite. Stellen Sie während des Betriebs keine Gegenstände auf das Gerät.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

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

- Questo apparecchio non deve essere usato da bambini da 0 a 8 anni. Questo apparecchio può essere usato da bambini a partire dagli 8 anni di età sotto la sorveglianza continua di un adulto. Questo prodotto può essere usato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o con mancanza di esperienza e conoscenza solo sotto sorveglianza o avendo ricevuto istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio in modo sicuro e comprendendo i rischi che lo stesso implica.
 - Mantenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini con età inferiore agli 8 anni. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini.
 - Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
 - Questo apparecchio è stato progettato esclusivamente per uso domestico. L'apparecchio non è adatto all'uso commerciale o industriale.
-  -Questo simbolo significa: "Attenzione, superficie calda". Le superfici accessibili dell'apparecchio possono raggiungere temperature elevate durante il funzionamento. Prestare attenzione a non scottarsi.
- Non sommergere il cavo, la spina o qualsiasi altra parte dell'apparecchio in acqua o all'interno di qualsiasi altro liquido, né esporre i componenti elettrici all'acqua. Verificare di avere le mani completamente asciutte prima di toccare la presa o accendere l'apparecchio.
 - Questo apparecchio non è stato progettato per funzionare tramite timer o sistemi di controllo remoto esterni.

- Collocare l'apparecchio su di una superficie piatta e resistente al calore. Posizionare l'apparecchio in modo da evitare la fuoriuscita di liquidi caldi. Non collocare l'apparecchio vicino a fonti di calore, in luoghi dall'eccessivo livello di umidità o vicino a materiali infiammabili.
- Utilizzare questo apparecchio per gli scopi descritti nel presente manuale; qualsiasi altro uso non è raccomandato da Cecotec e può influire negativamente sulla durata dell'apparecchio. Un uso incorretto o improprio dell'apparecchio può danneggiarlo e costituire un pericolo per l'utente.
- Quando si usano apparecchi elettronici, occorre rispettare alcune precauzioni di sicurezza base per ridurre il rischio di incendio, scariche elettriche e lesioni.
- Spegnerne e scollegare il dispositivo dalla corrente prima di muoverlo, pulirlo o quando non lo si utilizza per molto tempo. Lasciarlo raffreddare completamente prima di pulirlo. Non lasciare mai l'apparecchio incustodito mentre è collegato a una presa di corrente.
- Controllare regolarmente che il cavo di alimentazione non presenti danni visibili, in particolare il cavo, la spina e l'alloggiamento della spina. Non utilizzare l'apparecchio se è danneggiato o se non funziona correttamente, è caduto o è stato danneggiato. Se il cavo presenta danni, rivolgersi esclusivamente al Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.
- Non cercare di riparare l'apparecchio per conto proprio. Per qualsiasi dubbio, contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.
- Assicurarsi che la tensione di rete corrisponda a quella indicata sull'etichetta dell'apparecchio e che la presa di corrente sia dotata di messa a terra.

- Non bloccare le aperture dell'apparecchio e non ostruire il flusso d'aria intorno all'apparecchio. Tenere le aperture libere da oggetti e non bloccarle con vestiti o dita.
- È consigliabile che la stanza nella quale verrà usato il prodotto disponga di una cappa filtrante o sia ben ventilata. Non usare all'aperto.
- Non torcere, piegare, allungare o danneggiare il cavo di alimentazione. Proteggerlo da bordi affilati e fonti di calore. Non permettere che il cavo tocchi superfici calde. Non lasciare che il cavo sporga oltre il bordo della superficie o piano di lavoro.
- Non usare l'apparecchio in luoghi potenzialmente pericolosi come ambienti infiammabili, esplosivi o con presenza di sostanze chimiche o umide.
- Non posizionare l'apparecchio a contatto con la parete. Mantenere una distanza di sicurezza di 10 cm rispetto alla parte posteriore dell'apparecchio e altri 10 cm da ogni lato. Non collocare oggetti sopra l'apparecchio quando in uso.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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

- O aparelho não deve ser usado por crianças de 0 a 8 anos. Este aparelho pode ser usado por crianças de 8 anos e mais velhas se estiveram continuamente sob supervisão. Este produto pode ser usado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento se estiverem supervisionados ou tiverem recebido instruções concernentes ao uso do aparelho de uma forma segura e entenderem os riscos que este implica.
- Mantenha o aparelho e o seu cabo longe do alcance de crianças de idade inferior a 8 anos. A limpeza e a manutenção não devem ser efetuadas por crianças.
- Supervisione as crianças para se certificar de que não brinquem com o produto.
- Este produto foi concebido exclusivamente para o uso doméstico. Não é adequado para usos comerciais ou industriais.



- Este símbolo significa: cuidado, superfície quente. As superfícies acessíveis do produto poderiam atingir temperaturas altas durante o funcionamento. Tenha cuidado para não se queimar.
- Não imerja o cabo, a ficha ou qualquer outra parte elétrica do produto na água ou qualquer outro líquido nem exponha as conexões elétricas à água. Certifique-se de ter as mãos completamente secas antes de tocar na tomada ou ligar o aparelho.
- Este produto não foi desenhado para funcionar através de temporizadores ou sistemas de controlo remoto externos.

- Situe o produto numa superfície plana e resistente ao calor. Posicione os aparelhos de modo a evitar o derramamento de líquidos quentes. Não utilize o aparelho perto de fontes de calor, em lugares com níveis altos de humidade ou perto de materiais inflamáveis.
- Utilize este dispositivo para os fins descritos no presente manual, qualquer outra utilização não é recomendada pela Cecotec e pode afetar negativamente a vida útil do dispositivo e/ou a vida do aparelho. O uso incorreto ou inadequado pode pôr em perigo, quer o dispositivo, quer o utilizador.
- Ao utilizar aparelhos elétricos, devem ser sempre tomadas precauções básicas para reduzir o risco de incêndios, eletrochoques e lesões.
- Desligue e desconecte o aparelho da rede quando não for utilizado durante algum tempo, antes de o mover ou limpar. Deixe que arrefeça antes de proceder com a limpeza. Não deixe o aparelho ligado a uma tomada de rede não vigiada.
- Inspeccione regularmente o cabo de alimentação para detetar danos visíveis, especialmente o cabo, a ficha e a caixa do carregador. Não utilize o aparelho se este estiver danificado ou se não estiver a funcionar corretamente, se tiver caído ou se estiver danificado. Se o cabo apresentar danos, deve ser reparado pelo Serviço de Assistência Técnica da Cecotec para evitar qualquer tipo de perigo.
- Não tente reparar o aparelho por conta própria. Por favor, contacte o Serviço de Assistência Técnica oficial da Cecotec se tiver alguma dúvida.
- Certifique-se de que a tensão de rede coincida com a tensão especificada na etiqueta de classificação do aparelho e de que a tomada tenha ligação à terra.
- Não bloqueie as aberturas do dispositivo nem obstrua o fluxo de ar ao redor. Mantenha as aberturas livres de objetos, e não os cubra com roupa ou dedos.

- Recomenda-se que o espaço onde vai utilizar o aparelho esteja equipado com um extrator de fumos ou seja ventilado. Não o utilize em exteriores.
- 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 produto em lugares potencialmente perigosos, tais como ambientes inflamáveis, explosivos, com produtos químicos ou húmidos.
- Não coloque o aparelho contra a parede. Deixe uma distância de segurança de 10 cm da parte de trás do aparelho e de 10 cm de cada lado. Não coloque nenhum objeto em cima do produto enquanto o estiver a usar.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

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

- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen van 0 tot 8 jaar. Kinderen vanaf 8 jaar kunnen het apparaat gebruiken onder toezicht. Dit product kan gebruikt worden door personen met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen of met een gebrek aan ervaring en kennis, indien ze onder toezicht staan of als ze instructies hebben gekregen betreffende het veilige gebruik van het apparaat en ze de risico's begrijpen die ermee verbonden zijn.
- Houd het apparaat en de voedingskabel buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd.
- Houd toezicht op kinderen om ervoor te zorgen dat ze niet met het product spelen.
- Dit apparaat is uitsluitend ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Het is niet geschikt voor commerciële of industriële gebruik.



- 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.
- Dompel de voedingskabel, de stekker of andere onderdelen van het toestel niet onder in water of andere vloeistoffen. Stel de elektrische verbindingen niet bloot aan water. Zorg dat uw handen volledig droog zijn voordat u de stekker aanraakt of het toestel inschakelt.
- Dit toestel is niet ontworpen om via timers of externe afstandsbedieningen te werken.


- Plaats het toestel op een vlakke, hittebestendige ondergrond. Plaats het apparaat zodanig dat morsen van hete vloeistoffen wordt voorkomen. Plaats het toestel niet in de buurt van warmtebronnen, plaatsen met een hoge vochtigheidsgraad of in de buurt van ontvlambare materialen.
- Gebruik dit apparaat voor de in deze handleiding beschreven doeleinden, elk ander gebruik wordt niet door Cecotec aanbevolen en kan de levensduur van het apparaat nadelig beïnvloeden. Verkeerd of oneigenlijk gebruik kan zowel het apparaat als de gebruiker in gevaar brengen.
- Bij het gebruik van elektrische apparaten moet u bepaalde basisvoorzorgsmaatregelen in acht nemen om het risico op brand, elektrische schokken en verwondingen te beperken.
- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact als u het een tijdje niet gebruikt, voordat u het verplaatst of schoonmaakt. Laat volledig afkoelen alvorens verder te gaan met de reiniging. Laat het apparaat niet in een onbeheerd stopcontact zitten.
- Controleer het netsnoer regelmatig op zichtbare beschadigingen, vooral het snoer, de stekker en de behuizing van de stekker. Gebruik het toestel niet als het beschadigd is of als het niet naar behoren werkt, gevallen of beschadigd is. Als de kabel beschadigd is moet deze gerepareerd worden door de technische dienst van Cecotec om elk gevaar te vermijden.
- Probeer niet zelf het apparaat te repareren. Neem contact op met de officiële Technische Ondersteuningservice van Cecotec als u een probleem ondervindt met het product.
- Zorg ervoor dat de netspanning overeenkomt met de spanning vermeld op het classificatielabel van het toestel en dat het stopcontact geaard is.
- Blokkeer de openingen van het toestel niet en belemmer de

luchtstroom rond het toestel niet. Houd de openingen vrij van objecten en bedek ze niet met kleding of uw vingers.

- Wij bevelen aan dat de ruimte waarin het apparaat wordt gebruikt, is voorzien van een afzuigkap of wordt geventileerd. Gebruik het toestel niet buiten.
- Draai, buig, rek of beschadig het netsnoer niet. 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 toestel niet in potentieel gevaarlijke locaties, zoals ontvlambare, explosieve, chemische of vochtige omgevingen.
- Plaats het toestel niet tegen de muur. Laat een veiligheidsafstand van 10 cm aan de achterkant van het toestel en nog eens 10 cm aan elke kant. Plaats geen voorwerpen op het toestel wanneer het in gebruik is.

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA


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

- To urządzenie nie może być używane przez dzieci w wieku od 0 do 8 lat. To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze, jeśli są pod stałym nadzorem. To urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i wiedzy, jeśli znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane odnośnie bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.
- Przechowuj urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia. Dzieci nie mogą czyścić i konserwować urządzenia.
- Pilnuj dzieci, aby nie bawiły się urządzeniem.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie nadaje się do użytku komercyjnego lub przemysłowego.
-  - Ten symbol oznacza: ostrożnie, gorąca powierzchnia. Dostępne powierzchnie urządzenia mogą podczas pracy osiągać wysokie temperatury. Uważaj, aby się nie poparzyć.
- Nie zanurzaj przewodu, wtyczki ani żadnej innej części urządzenia w wodzie lub innej cieczy ani nie wystawiaj połączeń elektrycznych na działanie wody. Przed dotknięciem wtyczki lub włączeniem urządzenia należy upewnić się, że ręce są całkowicie suche.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznych minutników lub systemów zdalnego sterowania.

- Umieść urządzenie na płaskiej, żaroodpornej powierzchni. Ustaw urządzenie w taki sposób, aby nie dopuścić do rozlania gorących płynów. Nie umieszczaj urządzenia w pobliżu źródeł ciepła, miejsc o dużej wilgotności lub w pobliżu materiałów łatwopalnych.
- Urządzenie należy używać zgodnie z przeznaczeniem opisanym w niniejszej instrukcji, inne zastosowanie nie jest zalecane przez Cecotec i może negatywnie wpłynąć na żywotność urządzenia. Błędne lub niewłaściwe użytkowanie może stanowić zagrożenie zarówno dla urządzenia, jak i użytkownika.
- Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze zachowywać podstawowych środki ostrożności, aby zmniejszyć ryzyko pożaru, porażenia prądem i obrażeń.
- Wyłącz i odłącz urządzenie od gniazdka, gdy nie będzie używane przez jakiś czas, przed przenoszeniem lub czyszczeniem. Przed przystąpieniem do czyszczenia poczekaj, aż urządzenie całkowicie ostygnie. Nie pozostawiaj urządzenia podłączonego do gniazdka elektrycznego bez nadzoru.
- Regularnie sprawdzaj przewód zasilający pod kątem widocznych uszkodzeń, zwłaszcza przewód, wtyczkę i obudowę wtyczki. Nie używaj urządzenia, jeśli jest uszkodzone lub nie działa prawidłowo, zostało upuszczone lub uszkodzone. Jeśli kabel jest uszkodzony, musi zostać naprawiony przez oficjalny Serwis Pomocy Technicznej Cecotec, aby uniknąć wszelkiego rodzaju niebezpieczeństw.
- Nie próbuj samodzielnie naprawiać urządzenia. W razie jakichkolwiek pytań skontaktuj się z oficjalną Pomocą Techniczną Cecotec.
- Upewnij się, że napięcie sieciowe odpowiada napięciu podanemu na tabliczce znamionowej urządzenia i że wtyczka jest uziemiona.
- Nie należy blokować otworów w urządzeniu ani utrudniać przepływu powietrza wokół niego. Otwory należy utrzymywać odstępnie i nie zatykać ich ubraniami ani palcami.
- Zaleca się, aby pomieszczenie, w którym ma być używane urządzenie, było wyposażone w wyciąg dymu lub było dobrze wentylowane. Nie używaj go na zewnątrz.
- 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 w potencjalnie niebezpiecznych miejscach, takich jak środowiska łatwopalne, wybuchowe, chemiczne lub wilgotne.
- Nie stawiaj urządzenia bezpośrednio przy ścianie. Pozostaw bezpieczną odległość 10 cm z tyłu urządzenia i kolejne 10 cm z każdej strony. Nie umieszczaj żadnych przedmiotów na urządzeniu, gdy jest ono używane.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

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

- Tento spotřebič nesmí používat děti od 0 do 8 let. Tento přístroj mohou používat děti od 8 let, pokud jsou pod neustálým dohledem. Tento spotřebič mohou používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí souvisejícím nebezpečím.
- Udržujte spotřebič a jeho kabel mimo dosah dětí mladších 8 let. Čištění a údržbu spotřebiče nesmějí provádět děti.
- Dohlížejte na děti, aby si se spotřebičem nehrály.
- Tento spotřebič je určen pouze pro domácí použití. Není vhodný pro komerční nebo průmyslové účely.
-  - Tento symbol znamená: pozor, horký povrch. Přístupné povrchy spotřebiče mohou během provozu dosáhnout vysokých teplot. Dávejte pozor, abyste se nepopálili.
- Neponořujte kabel, zástrčku ani žádnou jinou část spotřebiče do vody ani jiné kapaliny a nevystavujte elektrické přípojky vodě. Ujistěte se, že máte zcela suché ruce, než se dotknete zástrčky nebo zapnete spotřebič.
- Tento spotřebič není určen k provozu pomocí časovačů nebo externích systémů dálkového ovládání.
- Umístěte spotřebič na rovný a tepelně odolný povrch. Umístěte zařízení tak, aby se zabránilo rozlití horkých tekutin. Neumísťujte spotřebič do blízkosti zdrojů tepla, míst s vysokou vlhkostí nebo do blízkosti hořlavých materiálů.
- Používejte toto zařízení pro účely popsané v tomto návodu,

jakékoliv jiné použití Cecotec nedoporučuje a může nepříznivě ovlivnit životnost zařízení. Nesprávné nebo nevhodné použití může ohrozit zařízení i uživatele.

- Při používání elektrických spotřebičů je vždy třeba dodržovat základní opatření, aby se snížilo riziko požáru, úrazu elektrickým proudem a zranění.
- Vypněte a odpojte spotřebič od elektrické sítě, pokud jej nebudete delší dobu používat, a to před jeho přemístěním nebo čištěním. Nechte ho zcela vychladnout před zahájením jeho čištění. Nenechávejte spotřebič zapojený do elektrické zásuvky bez dozoru.
- Pravidelně kontrolujte napájecí kabel, zda není viditelně poškozen, zejména kabel, zástrčku a kryt zástrčky. Nepoužívejte spotřebič, pokud je poškozený nebo pokud nefunguje správně, spadl nebo byl poškozen. Pokud je kabel poškozen, musí být opraven Oficiálním servisním střediskem společnosti Cecotec, aby se zabránilo jakémukoli nebezpečí.
- Nepokoušejte se spotřebič opravovat sami. Kontaktujte Oficiální asistenční technický servis společnosti Cecotec v případě pochybností.
- Ujistěte se, že napětí v síti odpovídá napětí uvedenému na typovém štítku spotřebiče a že je síťová zástrčka uzemněná.
- Neblokujte otvory na spotřebiči ani nebraňte proudění vzduchu kolem něj. Udržujte otvory volné, bez předmětů, a neblokujte je oděvem nebo prsty.
- Doporučuje se, aby místnost, ve které se bude spotřebič používat, byla vybavena odtahovou digestoří nebo byla větraná. Nepoužívejte ho venku.
- 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 spotřebič na potenciálně nebezpečných místech, jako je hořlavé, výbušné, chemické nebo vlhké prostředí.
- Spotřebič nastavte ke stěně. Ponechte bezpečnostní vzdálenost 10 cm za spotřebičem a dalších 10 cm na každé straně. Nepokládejte na spotřebič žádné předměty, pokud je v provozu.

1. PIEZAS Y COMPONENTES

Fig. 1

1. Placas de cocción
2. Carcasa inferior
3. Panel de control
 - 3A. Icono On/Off
 - 3B. Icono de sellado
 - 3C. Icono del ventilador
 - 3D. Visualización de la temperatura
 - 3E. Visualización del tiempo
 - 3F. Menú de funciones
 - 3G. Selector de tiempo y temperatura
 - 3H. Selector de Menú/ Start
4. Botón de liberación de las placas de cocción
5. Caja de la sonda de temperatura
6. Sonda de temperatura
7. Eje
8. Filtro de doble capa
9. Cubierta del ventilador
10. Botón 180°
11. Asa derecha
12. Pasador de posicionamiento
13. Bandeja recogegotas
14. Carcasa superior
15. Asa
16. Asa izquierda
17. Espátula

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.

Contenido de la caja

- Parrilla
- Sonda Thermoprobe
- Espátula
- Este manual de instrucciones

3. INSTALACIÓN DEL PRODUCTO

Montaje y desmontaje de las placas

Montaje

Fig. 2

Abra las placas superior e inferior en un ángulo de 105 o 180 grados. Después colóquelas (con las muescas B a ambos extremos) en el soporte fijo de las placas; a continuación, colóquelas en la cubierta y presiónelas hacia abajo hasta que encajen. Las placas ya están montadas.

Desmontaje

Fig. 3

1. Coloque el aparato con las placas superior e inferior abiertas en un ángulo de 105 o 180 grados para poder sacar las placas.
2. Pulse el botón de liberación de las placas B y estas saldrán automáticamente. Entonces podrá retirarlas de su soporte.

ADVERTENCIA: Asegúrese de que las placas estén frías antes de sacarlas. Si acaba de utilizar la parrilla, utilice guantes aislantes para evitar quemaduras.

Directrices para el ajuste de las placas.








- Placa de cocción superior e inferior cerradas: los bordes de la placa superior A y la placa inferior B están estrechamente unidos. Como se muestra en la figura 4.
- Cuando el pasador de posicionamiento C se lleva desde la posición de desbloqueo a la posición de bloqueo, las placas superior e inferior se cierran y se bloquean. Cuando las placas estén bloqueadas con el pasador de posicionamiento en la posición de desbloqueo levante el asa D para que la placa superior A y la placa inferior B se ajusten a una distancia de 10 mm, luego lleve el pasador de posicionamiento C del estado desbloqueado /1, 2, 3, 4 a 5 sucesivamente, la placa superior A y la placa inferior B aumentarán gradualmente de 10 mm a 40 mm. Cuando el pasador de posicionamiento C se lleva a cualquiera de las

posiciones 1, 2, 3, 4 o 5, puede colocarse en la medida correspondiente al eje derecho. Como se muestra en la figura 5.

- Cuando cocine, ajuste la posición del pasador de posicionamiento, cambiando la distancia entre la placa superior A y la placa inferior B según el grosor de cada alimento.
- Las placas superior e inferior de la parrilla se abren completamente en un ángulo de 105 grados. Lleve el pasador de posicionamiento C a la posición de desbloqueo, sujete el asa D y abra las placas en un ángulo de 105 grados. Como se muestra en la figura 6.
- Cuando las placas superior A e inferior B se abren a 105 grados, la placa inferior A puede sustituirse por una placa plana, que puede utilizarse para hacer tortitas, huevos y otros alimentos.
- Las placas superiores A e inferior B de la parrilla se abren completamente en un ángulo de 180 grados. Lleve el pasador de posicionamiento D a la posición de desbloqueo, sujete el aparato con la mano izquierda, mantenga pulsado el botón de liberación C de las placas con la mano derecha y levante la placa superior hasta colocarla en posición horizontal.
- Cuando la placa superior e inferior se abran en un ángulo de 180 grados, ambas podrán utilizarse como placas para gofres o placas planas para alimentos como filetes a la parrilla, chuletas de cerdo, pollo, tortitas, huevos, etc. Como se muestra en la figura 7.

4. FUNCIONAMIENTO

Fig. 1

1. Placas de cocción: fáciles de montar y desmontar, las placas superior e inferior pueden ser intercambiables, la superficie tiene un recubrimiento antiadherente fácil de limpiar (apta para lavavajillas).
2. Carcasa inferior: es el cuerpo del producto.
3. Panel de control: para encender y apagar el aparato, ajustar la temperatura de las placas superior e inferior, iniciar y finalizar el calentamiento, seleccionar los menús, visualizar la temperatura y el estado de calentamiento de las placas, el tiempo de calentamiento y la cuenta atrás.
- 3A. Icono ON/OFF : pulse el icono de encendido y la luz indicadora parpadeará.
- 3B. Icono de sellado : este icono debe ser usado en conjunto con los seis menús de funciones de hamburguesas, salchichas, pescado, pollo, vegetales y filete, no tiene una función propia por separado.
- 3C. Icono del ventilador : incluye dos velocidades, alta y baja, la velocidad de inicio por defecto es la velocidad alta.
- 3D. Visualización de la temperatura  | : muestra la temperatura de calentamiento ajustada para las placas superior e inferior y el estado de funcionamiento del tubo calefactor.
- 3E. Visualización del tiempo  | : muestra la hora, la cuenta atrás, el estado de precalentamiento y el recordatorio de añadir comida. El mensaje "Recordatorio de añadir comida" se apagará automáticamente después de 8 segundos de parpadeo, tras esto,

comenzará el calentamiento.

- 3F. Menú de funciones : incluye siete funciones, descongelar, hamburguesa, salchicha, pescado, pollo, vegetales y filete.



NOTA: Al escoger la función filete, en el menú desplegable aparecen los cuatro grados de cocción que puede elegir: poco hecho, al punto, hecho y muy hecho.

- 3G. Selector de tiempo y temperatura | : seleccione el menú personalizado, fije y ajuste la temperatura y el tiempo de las placas de cocción.
- 3H. Selector de menú y start | : sirve para moverse por el menú y empezar con el programa cuando lo haya seleccionado.
4. Botón de liberación de las placas de cocción: Pulse el botón y las placas saldrán de la carcasa superior o inferior.
 5. Caja de la sonda de temperatura (sonda de temperatura): para almacenar la sonda térmica.
 6. Sonda de temperatura: se utiliza al asar un filete, detecta la temperatura del interior para controlar con precisión el punto de cocción de este al introducirla en el mismo.
 7. Eje: fije el mango derecho mientras ajusta la distancia entre las placas superior e inferior.
 8. Filtro de doble capa: filtra el humo negro de la parrilla. Se desmonta después de cada uso y se puede lavar en el lavavajillas.
 9. Cubierta del ventilador: la parte que cubre el ventilador forma una zona de presión negativa para condensar el humo negro. Se desmonta después de cada uso y se puede lavar en el lavavajillas.
 10. Botón 180 °: presione la cubierta del botón, las placas superiores se pueden abrir en 180 grados.
 11. Asa derecha: conectada a la carcasa superior.
 12. Pasador de posicionamiento: empuje el pasador de posicionamiento para bloquear las placas superior e inferior, también puede cambiar la distancia entre ellas.
 13. Bandeja recoge gotas: recoge la grasa de las placas durante el asado para facilitar su limpieza (apta para lavavajillas). Se recomienda poner una pequeña cantidad de agua al utilizarla para facilitar su limpieza.
 14. Carcasa superior: misma función que la carcasa inferior pero con la parte superior, que puede abrirse 180 °C.
 15. Asa: para abrir y cerrar el grill.
 16. Asa izquierda: conectada a la carcasa superior.
 17. Espátula: para limpiar la superficie de las placas con mayor comodidad.

Sonda de temperatura

1. Utilice la sonda térmica para conseguir filetes con un punto de cocción más preciso y mejor sabor.
2. Extraiga la caja de la sonda térmica del lado derecho de la parrilla, sáquela e inserte el terminal en el orificio circular del extremo inferior de la caja de la sonda y asegúrese de que quede insertado en su lugar.
3. La sonda térmica sólo se utiliza para freír filetes. Cuando el menú se ajusta a la función filete, aparecen cuatro niveles de cocción que corresponden a cuatro rangos diferentes de temperatura. La temperatura de la placa superior se mostrará, detectada por la sonda térmica. El aparato dará prioridad a la temperatura interna de los alimentos para controlar el tiempo de cocción de estos.
4. Al insertar una sonda térmica, alinéela con el centro del alimento e introdúzcala hasta la mitad.
5. Cuando se retira el terminal de la sonda térmica y se cancela su función, el aparato vuelve automáticamente al modo filete, entonces se mostrará en la pantalla la temperatura de la placa superior.

La temperatura de las funciones cuando se utiliza la sonda térmica son las siguientes:

Nº	Nombre	Temperatura de precalentamiento (°C)	Cocción (°C)	Tiempo de cocción (Seg.)	Termoprobe Temperatura °C
1	Poco hecho	210	230	5 min	55°C
2	Al punto	210	230	6 min	60 °C
3	Hecho	210	230	7min	65 °C
4	Muy hecho	210	230	8 min	73°C

Modos

MODO DIY (Manual)

1. Conecte el producto a una toma de corriente. Todas las luces indicadoras y los iconos se encenderán durante 1 segundo y luego se apagarán. A continuación, la luz indicadora de encendido parpadeará.

2. Presione el botón On/Off y su luz indicadora se encenderá.
3. Cuando el menú esté disponible para poder navegar por el mismo, gire el selector "Temperatura/Tiempo" para acceder al modo "Personalizado" del menú de funciones.
 - a. Al girar el selector "Temperatura/Tiempo" en el sentido contrario a las agujas del reloj, aparecerán tres líneas horizontales en el área de visualización de temperatura (placa superior) y el símbolo de la placa superior parpadeará. En el área de visualización de la hora (placa inferior) se mostrarán tres líneas horizontales y el símbolo de la placa inferior parpadeará. El área de visualización de la hora mostrará 0 y la luz indicadora del ventilador permanecerá encendida. Cuando se gira el selector "Temperatura/Tiempo" en el sentido de las agujas del reloj, se muestran 50° en el área de visualización de temperatura en la placa superior, y el símbolo de la placa superior parpadea.
 - b. Continúe girando el selector "Temperatura/Tiempo" en el sentido de las agujas del reloj para ajustar la temperatura de la placa superior de 50°C a 230°C y gírela en el sentido contrario para ajustar la temperatura de 230°C a 50°C. Una vez finalizado el ajuste de temperatura de la placa superior, pulse el selector y el símbolo de la placa inferior comenzará a parpadear. Entonces gire el selector "Temperatura/Tiempo" en el sentido de las agujas del reloj para ajustar la temperatura de la placa inferior de 50°C a 230°C y gírela en sentido antihorario para ajustarla de 230°C a 50°C.
 - c. Una vez realizado el ajuste de temperatura de la placa inferior, presione de nuevo el selector y el área de visualización del tiempo parpadeará. Gire el selector "Temperatura/Tiempo" en el sentido de las agujas del reloj para ajustar el tiempo de 10 segundos a 99 minutos. El proceso de ajuste es de 10 segundos a 20 segundos a 30 segundos a 40 segundos a 50 segundos. 1 minuto-1 minuto 30 segundos-2 minutos-2 minutos 30 segundos-3 minutos-99 minutos; gire el selector "temperatura/tiempo" en el sentido contrario a las agujas del reloj para ajustar el tiempo de 99 minutos a 10 segundos.
 - d. En el modo "DIY" del menú de funciones, después de ajustar la temperatura de la placa superior, la temperatura de la placa inferior y el tiempo, pulse el icono "Menu/Start". Entonces la placa superior y la placa inferior empezarán a funcionar al mismo tiempo, el ventilador funcionará a velocidad alta y entrará en una cuenta atrás. Cuando finalice la cuenta atrás, el aparato le avisará con pitidos. A continuación, el aparato entrará en modo de espera. Después de ajustar la temperatura de la placa superior, de la placa inferior y el tiempo, si no se pulsa el icono "Menu/Start", el aparato empezará a funcionar tras 6 segundos. El aparato también puede empezar a funcionar después de ajustar la temperatura solamente de una de las placas y el tiempo. En el modo "DIY", si también necesita ajustar la temperatura de la placa superior e inferior o el tiempo, durante el proceso de cocción, gire el selector de "Tiempo/Temperatura". Pulse el selector una vez para ajustar la temperatura de la placa superior y púlsela de nuevo para ajustar la de la placa inferior, a continuación, espere 6 segundos para que se guarden los ajustes.

Otros modos

1. En el modo de espera, gire el selector "Menu/Start" para seleccionar cualquier menú excepto el modo DIY. Gire el selector "Menu/Start" para elegir entre los siete menús: descongelar, hamburguesa, salchicha, pescado, pollo, vegetales y filete.

NOTA: Si selecciona algún menú, pulse el selector Menu/Start para que el aparato entre en funcionamiento, entonces los dos puntos situados en medio de la palabra "Precalentar" y la hora parpadearán, lo que indicará que el aparato ha entrado en el modo de precalentamiento. Si pulsa el selector de Menú/Start, el aparato entrará automáticamente en funcionamiento al cabo de 1 minuto. Cuando haya finalizado el precalentamiento, el aparato emitirá una señal acústica y al mismo tiempo aparecerá el aviso de "Añadir comida" parpadeando en la pantalla durante 8 segundos.

2. Cuando aparezca la indicación de "Añadir comida" comenzará la cuenta atrás, tras esta, finalizará el funcionamiento del aparato.
3. En el modo de espera, al girar el selector "Menu/Start" en el sentido de las agujas del reloj y seleccionar la función de hamburguesa o filete, podrá seleccionar cuatro grados de preparación: poco hecho, al punto, hecho y muy hecho.

NOTA: El aparato la preparará en el grado "poco hecho" por defecto. Si selecciona "muy hecho", pulse el selector Menu/Start para comenzar el precalentamiento. Entonces los dos puntos en medio de "Precalentar" y la hora parpadearán, lo que indicará que el aparato ha entrado en el modo de precalentamiento. Si no pulsa el selector de Menú/Start, el aparato entrará automáticamente en funcionamiento al cabo de 1 minuto. Cuando haya finalizado el precalentamiento, el aparato emitirá una señal acústica y al mismo tiempo aparecerá el aviso de "Añadir comida" parpadeando en la pantalla durante 8 segundos.

4. Durante el funcionamiento, al pulsar el botón de encendido y el selector de "Menu/Start" sonará un pitido. Una vez finalizado el precalentamiento y el proceso de cocción, el aparato emitirá tres pitidos.

Función sellado

- La función sellado puede aumentar rápidamente la temperatura de la parrilla y obtener una superficie más dorada al cocinar los alimentos, a la vez que bloquea el agua de estos para conseguir que estén tostados por fuera y tiernos por dentro.
- La función de sellado no es aplicable a la descongelación. Puede elegir entre seis menús: hamburguesa, salchicha, pescado, pollo, vegetales y filete. El icono del "sello caliente" se mostrará constantemente en la pantalla.
- Cuando desee utilizar la función de salteado, pulse el icono correspondiente y este parpadeará. El icono de sellado permanecerá iluminado durante el proceso de cocción indicando que se está dorando el alimento.
- Si no pulsa el icono de la función sellado, el aparato pasará a la temperatura normal de cocción.

Icono del ventilador

La función sin humo está indicada con el icono del ventilador. Para ajustar la velocidad del mismo, pulse el icono. El rojo significa "velocidad alta " y el blanco "velocidad baja". Pulse el icono del ventilador una vez para que funcione de "velocidad alta" a "velocidad baja", y púlselo de nuevo para que la velocidad vuelva a cambiar de "velocidad baja" a "velocidad alta".

Menú

Nº	Menú	Temperatura precalentamiento (° C)	Temperatura de cocción por defecto (° C)	Temperatura de cocción regulable (° C)	Tiempo de cocción por defecto (minutos)	Tiempo de cocción regulable (minutos)	Temperatura de la sonda (° C)
1	Descongelación	--	50	50-70	30	30-90	Visualización de la temperatura de detección
2	Hamburguesas	180	200	190-210	5	3-8	
3	Salchicha	180	200	190-210	5	3-8	
4	Pescado	200	220	210-230	6	4-9	
5	Pollo	210	230	210-230	5	3-8	
6	Vegetales	180	200	190-210	3	3-7	
7	Poco hecho	210	230	210-230	5	3-8	55
8	Al punto	210	230	210-230	6	4-9	60
9	Hecho	210	230	210-230	7	5-10	65
10	Muy hecho	210	230	210-230	8	6-11	73

5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Advertencias:

- Antes de limpiar el aparato, desenchufe el cable de alimentación y deje enfriar completamente las placas para evitar quemaduras.
 - No sumerja el cable de alimentación, el enchufe ni el aparato en agua u otros líquidos.
 - Al limpiar, no utilice objetos de limpieza metálicos, como bolas de limpieza y estropajos.
 - Al limpiar, no utilice espátulas ni rasquetas metálicas para limpiar las placas de la parrilla.
1. Después de cada uso, limpie las superficies interior y exterior con un paño húmedo o una esponja; pero no deje que el producto se empape de agua;
 2. Las placas se pueden sumergir en agua para limpiarlas; también se pueden lavar en el lavavajillas;
 3. Al limpiar el aparato, puede añadir una cantidad adecuada de solución de limpieza alcalina.
 4. Una vez lavadas todas las piezas, séquelas con un trapo limpio para evitar la oxidación.
 5. Por último, coloque las placas en el cuerpo de la parrilla

6. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Posible solución
La parrilla no funciona	El cable de alimentación no está enchufado a la toma de corriente.	Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente.
Sale humo entre las dos placas	Quedan restos del último uso.	Limpie las placas superior e inferior y la bandeja recoge grasas después de cada uso para eliminar residuos.
Alimentos asados durante demasiado tiempo (quemados) o poco hechos	El grosor y la porción de los alimentos, la temperatura de precalentamiento de los alimentos, los diferentes gustos personales, etc.	El tiempo y la temperatura predeterminados pueden ajustarse dentro del intervalo regulable según el grosor real, la temperatura inicial de los alimentos y las preferencias personales.

Las rebanadas de pan se queman al tostarse	El tiempo de tostado para el pan en estado de enfriamiento y de calentamiento es diferente, en el estado de enfriamiento es más largo y en el de calentamiento es más corto.	El tiempo de tostado del pan puede reducirse en el estado de calentamiento.
El aparato emite un sonido y deja de funcionar repentinamente	El tiempo máximo de funcionamiento del temporizador es de 99 minutos, cuando este tiempo finaliza el aparato se apaga automáticamente.	Vuelva a encender el aparato.
La comida se fríe de manera desigual	<ol style="list-style-type: none"> 1. Diferentes tamaños de alimentos. 2. Diferentes tipos de alimentos. 3. Cuando la temperatura de la placa está entre 100-180°C no se voltean los alimentos mientras se asan. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. El mismo tamaño de alimentos. 2. El mismo tipo de alimentos. 3. Dé la vuelta a los alimentos mientras se asan.
Cambio del color del filete durante el asado	El grosor y la porción del filete, las diferentes partes del filete, la temperatura de precalentamiento antes de asarlo, el juicio personal sobre el color del filete, etc.	El tiempo y la temperatura predeterminados pueden ajustarse dentro del intervalo regulable según el grosor real, la temperatura inicial de los alimentos y las preferencias personales.
En la función DIY ¿cómo se ajusta la temperatura y el tiempo total de cocción de las placas superior e inferior?	En el modo DIY, la temperatura de las placas superior e inferior se ajustará adecuadamente según los ingredientes y la duración total del proceso de cocción también podrá ampliarse según sea necesario.	Según el método de ajuste de temperatura, la función DIY le permite tener un control personalizado de las placas superior e inferior, así como de la duración total del proceso de cocción girando el selector izquierda.

Código de error frecuente**Visualización de error**

Circuito calefactor superior abierto: la pantalla del circuito calefactor superior muestra E1.

Circuito calefactor inferior abierto: la pantalla del circuito calefactor inferior muestra E1.

Solución: Compruebe con un multímetro si el NTC (coeficiente negativo de temperatura) de las placas superior e inferior está abierto. Si el circuito está abierto, sustituya el NTC y asegúrese de que la interfaz NTC está bien conectada. Vuelva a insertar la interfaz.

Circuito calefactor superior abierto: la pantalla del circuito calefactor superior muestra E1.

Circuito calefactor inferior abierto: La pantalla del circuito calefactor inferior muestra E2.

Solución: Compruebe con un multímetro si el NTC de las placas superior e inferior está abierto, es decir, si hay cortocircuito. Si lo hay, sustituya el NTC y compruebe si hay algún objeto en la interfaz NTC y retírelo.

7. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Referencia del producto: 02931

Producto: Rockn'Grill Bistro

Voltaje: 220-240 V ~

Frecuencia: 50/60 Hz

Potencia nominal: 2400 W

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

Fabricado en China | Diseñado en España

8. RECICLAJE

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, deberá 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.

9. 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.

10. 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. Cooking griddles
2. Lower housing
3. Control panel
- 3A. Power icon
- 3B. Searing icon
- 3C. Fan icon
- 3D. Temperature display
- 3E. Time display
- 3F. Menus
- 3G. Time/temperature knob
- 3H. Menu/Start knob
4. Griddles release buttons
5. Temperature probe compartment
6. Temperature probe
7. Axis
8. Double layer filter
9. Fan cover
10. 180° button
11. Right handle
12. Position selector
13. Drip tray
14. Upper housing
15. Handle
16. Left handle
17. Spatula

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 device 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 device 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.

Box content

- Grill
- Thermoprobe probe
- Spatula
- Instruction manual

3. PRODUCT INSTALLATION

Griddles assembly and disassembly

Assembly

Fig. 2

Open the top and bottom griddles at an angle of 105 or 180 degrees. Then, put them (with the B slots at both ends) on the fixed griddle bracket. Next, put the griddles on the cover and press them down until they click into place. The griddles are now assembled.

Disassembly

Fig. 3

1. Place the appliance with the top and bottom griddles open at an angle of 105 or 180 degrees to be able to remove them.
2. Press the griddles release button (B) to release griddles (B), these will automatically pop out. You will then be able to remove them from their bracket.

WARNING: make sure the griddles are cool before removing them. If you have just finished using the grill, wear insulating gloves to prevent burns.

Griddle adjustment








- Top and bottom griddles closed: the edges of the top griddle (A) and the bottom griddle (B) are closely joined. Check figure 4 for reference.
- When the position selector (C) is moved from the unlocked position to the locked position, the top and bottom griddles are closed and locked. When the griddles are locked with the position selector in the unlocked position, lift the handle (D) so that the top (A) and bottom (B) griddles are adjusted to a distance of 10 mm. Then, move the position selector (C) from the unlocked position/1, 2, 3, 4 to 5 successively, the top (A) and bottom (B) griddles will gradually increase from 10 mm to 40 mm. When the position selector (C) is moved to any of the positions 1, 2, 3, 4 or 5, it can be placed in the measurement corresponding to the right axis. Check figure 5 for reference.

- When cooking, adjust the position of the position selector, changing the distance between the top (A) and bottom (B) griddles, according to the thickness of each food.
- The top and bottom griddles open fully at an angle of 105 degrees. Move the position selector (C) to the unlocked position, hold handle (D) and open the griddles at an angle of 105 degrees. Check figure 6 for reference.
- When the top (B) and bottom (A) griddles are opened at 105 degrees, the bottom (A) griddle can be replaced by a flat griddle, which can be used to make pancakes, eggs, and other foods.
- The top (A) and bottom (B) griddles open fully at an angle of 180 degrees. Put the position selector to the unlocked position, hold the appliance with your left hand, press and hold the release button of the griddles with your right hand and lift the top griddle until placing it in horizontal position.
- When the top and bottom griddles are opened at a 180-degree angle, both can be used as waffle plates or flat griddles for food such as grilled steaks, pork chops, chicken, pancakes, eggs, etc. As shown in figure 7.

4. OPERATION





Fig. 1

1. Cooking griddles: easy to assemble and disassemble, top and bottom griddles are interchangeable, as the surface has an easy-to-clean non-stick coating (dishwasher safe).
2. Lower housing: this is the body of the appliance.
3. Control panel: it is used to switch the appliance on and off, set the temperature of both griddles, start, and stop heating, select the different menus, display the temperature and heating status of the griddles, and to display the heating time and countdown.

- 3A. Power icon : press the power icon, the indicator light will flash.
- 3B. Searing icon : use this icon in conjunction with the six function menus of burgers, sausages, fish, chicken, vegetables, and steak; it has no separate function of its own.
- 3C. Fan icon : it includes two speeds: high and low. The default start speed is high.
- 3D. Temperature display  200°C |  200°C: it shows the set heating temperature for both the top and bottom griddles, and the operating status of the heating element.
- 3E. Time display  25:00 | : it shows the time, countdown, preheating status and the "Add food" (tick) reminder indicator light. The "Add food" (tick) reminder indicator light will automatically switch off after 8 seconds of flashing; after that, preheating will start.
- 3F. Menus: it includes seven menus: defrost, burger, sausage, fish, chicken, vegetables, and steak.



NOTE: when choosing the steak menu, the drop-down menu shows the four degrees of doneness you can choose from: med. rare, medium, med. well and well done.

- 3G. Time/temperature knob  | : when selecting the manual mode (DIY), set and adjust the time and temperature of the griddles.
- 3H. Menu/Start knob  | : it is used to move through the menus and start the programme when you have selected it.
4. Griddles release button: press the button and the griddles will come out of the upper or lower housing.
5. Temperature probe compartment: it is used to store the temperature probe.
6. Temperature probe: it is used when grilling a steak, it detects the temperature inside the steak to precisely control the doneness of the steak when it is placed inside it.
7. Axis: fix the right handle while adjusting the distance between the top and bottom griddles.
8. Double layer filter: it filters black smoke from the grill. It can be disassembled after use and is dishwasher safe.
9. Fan cover: the part covering the fan forms a negative pressure zone to condense the black smoke. It can be disassembled after use and is dishwasher safe.
10. 180° button: press the button cover, the top griddles can be opened by 180 degrees.
11. Right handle: connected to the upper housing.
12. Position selector: push the position selector to lock the top and bottom griddles; you can also change the distance between them.
13. Drip tray: it collects grease from the griddles during grilling for easy cleaning (dishwasher safe). It is recommended to add a small amount of water when using it to facilitate cleaning.
14. Upper housing: it has the same function as the lower housing but with the upper part, which can be opened 180°.
15. Handle: to open and close the grill.
16. Left handle: connected to the upper housing.
17. Spatula: it is used to clean the surface of the griddles more easily.

Temperature probe

1. Use the temperature probe to get steaks with a more precise doneness and better flavour.
2. Remove the temperature probe compartment from the right side of the grill, pull it out and insert the jack plug into the circular hole at the bottom end of the probe compartment and make sure that it clicks into place.
3. The temperature probe is only used for grilling steaks. When the menu is set to the steak menu, four cooking levels are displayed (med. rare, medium, med. well and well done), corresponding to four different temperature ranges. The temperature of the top griddle will be displayed, detected by the temperature probe. The appliance shall prioritise the internal temperature of the food to control the cooking time of the food.
4. When inserting a temperature probe, align it with the centre of the food and insert it halfway.

5. When the temperature probe jack plug is removed and its function is cancelled, the appliance automatically returns to the steak menu, then the temperature of the top griddle will be shown on the display.

The temperature functions when using the temperature probe are as follows:

No	Name	Preheating temperature (°C)	Cooking (°C)	Cooking time (Sec.)	Temperature probe temperature °C
1	Med. rare	210	230	5 min	55°C
2	Medium	210	230	6 min	60 °C
3	Med. well	210	230	7 min	65 °C
4	Well done	210	230	8 min	73°C

Modes-Menus

MANUAL MODE (DIY)

1. Plug the appliance to a power supply. All indicator lights and icons will light up for 1 second, then they will switch off. Next, the power indicator light will flash.
2. Press the power icon, its indicator light will light up.
3. When the display is available for navigation, turn the Time/temperature knob to enter the Manual mode.
 - a. When turning the Time/temperature knob counterclockwise, three horizontal lines will appear in the temperature display area and the top griddle symbol will flash. In the time display area, three horizontal lines will be displayed and the bottom griddle symbol will flash. The time display area will show 0 and the fan indicator light will remain on. When turning the Time/temperature knob counterclockwise, "50 °C " is shown in the temperature display area of the top griddle, and the top griddle symbol flashes.
 - b. Continue turning the Time/temperature knob clockwise to adjust the temperature of the top griddle from 50 °C to 230 °C, and turn it counterclockwise to adjust the temperature from 230 °C to 50 °C. When the temperature setting of the top griddle is completed, press the knob, then the symbol of the bottom griddle will start flashing. Next, turn the Time/

temperature knob clockwise to adjust the temperature of the bottom griddle from 50 °C to 230 °C, and turn it counterclockwise to adjust it from 230 °C to 50 °C.

- c. Once the temperature setting of the bottom griddle has been completed, press the knob again, the time display area will flash. Turn the Time/temperature knob clockwise to adjust the time from 10 seconds to 99 minutes. The setting process is from 0 to 50 seconds, in 10-second intervals; and from 1 minute to 99 in 30-second intervals. Turn the Time/temperature knob counterclockwise to set the time from 99 minutes to 10 seconds.
- d. In manual mode (DIY), after setting the temperature of both the top and bottom griddles and the time, press the Menu/Start knob. Then, the top and bottom griddles will start operating at the same time, the fan will operate at high speed and the appliance will go into a countdown. When the countdown finishes, the appliance will beep. Next, it will go into standby mode. After setting the temperature of both griddles and the time, if you do not press the Menu/Start knob, the appliance will start operating after 6 seconds. The appliance can also start operating after setting the temperature of only one of the griddles and the time. In manual mode (DIY), if you also need to set the temperature of the top and bottom griddles or the time during the cooking process, turn the Time/temperature knob. Press the knob once to set the temperature of the top griddle and press it again to set the temperature of the bottom griddle. Then, wait 6 seconds for the settings to be saved.

Menus

1. In standby mode, turn the Menu/Start knob to select a menu. Turn the Menu/Start knob to choose from the seven menus: defrost, burger, sausage, fish, chicken, vegetables, and steak.

NOTE: if you choose a menu, press the Menu/Start knob so that the appliance starts operating; then, the colon (:) that appears on the time, and the "Preheating" indicator light will start flashing, indicating that the appliance has entered preheating mode. If you press the Menu/Start knob, the appliance will automatically start operating after 1 minute. When preheating is complete, the appliance will beep and, at the same time, the "Add food" (tick) indicator light will appear and start flashing on the display for 8 seconds.

2. When the "Add food" (tick) indicator light appears, the countdown will start, after which the appliance will stop operating.
3. In standby mode, when turning the Menu/Start knob clockwise, and selecting the burger or steak menu, you will be able to choose four degrees of doneness: med. rare, medium, med. well and well done.

NOTE: the appliance shall prepare the food in the default "med. rare" degree. If you select "well done", press the Menu/Start knob to start preheating. Then, the colon (:) that appears on the time, and the "Preheating" indicator light will start flashing, indicating that the appliance has entered preheating mode. If you do not press the Menu/Start knob, the appliance will automatically start operating after 1 minute. When preheating is complete, the appliance will beep and, at the same time, the "Add food" (tick) indicator light will appear and start flashing on the display for 8 seconds.

4. During operation, when pressing the power icon and the Menu/Start knob, the appliance will beep. Once preheating and the cooking process have finished, the appliance will beep three times.

Searing function

- The searing function can quickly increase the temperature of the grill for a more browned surface when cooking food, while locking water out of the food so that it is toasted on the outside and tender on the inside.
- The searing function is not applicable to defrosting. You can choose between six menus: burger, sausage, fish, chicken, vegetables and steak. The searing icon will constantly appear on the display.
- When you wish to use the searing function, press the corresponding icon, and it will flash. The searing icon will remain lit during the cooking process, indicating that the food is being browned.
- If you do not press the searing icon, the appliance will switch to the normal cooking temperature.

Fan function

You can choose the smoke-free function by pressing the fan icon. To adjust the speed of the fan, press the icon. Red means "high speed" and white means "low speed". Press the fan icon once to operate from "high speed" to "low speed" and press it again to change the speed back from "low speed" to "high speed".

Menu

No	Menu	Preheating temperature (°C)	Default cooking temperature (°C)	Adjustable cooking temperature (°C)	Default cooking time (minutes)	Adjustable cooking time (minutes)	Probe temperature (°C)
1	Defrost	--	50	50-70	30	30-90	Display of the temperature detected by the probe
2	Hamburgers	180	200	190-210	5	3-8	
3	Sausages	180	200	190-210	5	3-8	
4	Fish	200	220	210-230	6	4-9	
5	Chicken	210	230	210-230	5	3-8	
6	Vegetables	180	200	190-210	3	3-7	
7	Med. rare	210	230	210-230	5	3-8	55
8	Medium	210	230	210-230	6	4-9	60
9	Med. well	210	230	210-230	7	5-10	65
10	Well done	210	230	210-230	8	6-11	73

5. CLEANING AND MAINTENANCE

Warnings:

- Before cleaning the appliance, unplug the power cord and allow the griddles to cool completely to avoid burns.
 - Do not immerse the power cord, plug or appliance in water or other liquids.
 - When cleaning, do not use metallic cleaning objects such as cleaning balls and scouring pads.
 - When cleaning, do not use spatulas or metal scrapers to clean the grill griddles.
1. After each use, clean the interior and exterior surfaces with a damp cloth or sponge; but do not allow the product to soak in water.
 2. The griddles can be immersed in water for cleaning; they can also be washed in the dishwasher.
 3. When cleaning the appliance, you can add an appropriate amount of alkaline cleaning solution.
 4. Once all parts have been washed, dry them with a clean cloth to prevent rusting.
 5. Finally, place the griddles on the grill body.

6. TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Possible solution
The grill does not work	The power cord is not plugged into the power socket.	Connect the power cord to a plug socket.
Smoke comes out between the two griddles	Leftovers from the last use.	Clean both griddles and the grease-collection tray after every use to remove leftovers.
Food roasted for too long (burnt) or undercooked	The thickness and portion of the food, the preheating temperature of the food, different personal tastes, etc.	The pre-set time and temperature can be adjusted within the adjustable range according to the actual thickness, the initial temperature of the food and personal preferences.

Slices of bread burn when toasted	The toasting time for frozen and room temperature bread is different. When frozen, it is longer, at room temperature, it is shorter.	The toasting time of the bread can be reduced if it is at room temperature.
The appliance beeps and then suddenly stops working	The maximum operating time of the timer is 99 minutes; when this time expires, the appliance switches off automatically.	Switch on the appliance again.
Food is grilled unevenly	<ol style="list-style-type: none"> 1. Different food sizes. 2. Different types of food. 3. When the temperature of the griddle is between 100-180°C, do not turn the food while grilling. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Same food size. 2. Same types of food. 3. Turn the food while grilling.
Change of colour of steak during grilling	The thickness and portion of the steak, the different parts of the steak, the preheating temperature before grilling, personal judgement on the colour of the steak, etc.	The pre-set time and temperature can be adjusted within the adjustable range according to the actual thickness, the initial temperature of the food and personal preferences.
In manual mode (DIY), how do I set the temperature and the total cooking time of the top and bottom griddles?	In manual mode (DIY), the temperature of the top and bottom griddles will be adjusted appropriately according to the ingredients, and the total duration of the cooking process can also be extended as required.	Depending on the temperature setting method, the manual mode allows you to have personalised control of the top and bottom griddles as well as the total cooking time by turning the knob to the left.

Common error code

Display of abnormal error:

Top griddle heating element open: the top griddle display shows E1.

Bottom griddle heating element open: the bottom griddle display shows E1.

Solution: check with a multimeter whether the NTC (negative temperature coefficient) of the top and bottom griddles is open. If the circuit is open, replace the NTC and make sure that the NTC interface is properly connected. Re-insert the interface.

Top griddle heating element open: the top griddle display shows E1.

Bottom griddle heating element: the bottom griddle display shows E2.

Solution: check with a multimeter whether the NTC of the top and bottom griddles are open, i.e., whether there is a short circuit. If present, replace the NTC and check if there are any objects on the NTC interface and remove them.

7. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Product reference: 02931

Product: Rockn'Grill Bistro

Voltage: 220-240 V ~

Frequency: 50/60 Hz

Rated power: 2400 W

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

Made in China | Designed in Spain

8. RECYCLING



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.

9. 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.

10. 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

Img. 1

1. Plaques de cuisson
2. Coque inférieure
3. Panneau de contrôle
- 3A. Icône Marche/Arrêt
- 3B. Icône fonction Grill
- 3C. Icône fonction Ventilateur
- 3D. Affichage de la température
- 3E. Affichage du temps
- 3F. Modes/Menus
- 3G. Sélecteur Température/Temps
- 3H. Sélecteur Menu/Démarrage
4. Bouton de libération des plaques
5. Compartiment de la sonde de température
6. Sonde de température
7. Axe
8. Filtre à double couche
9. Boîtier du ventilateur
10. Bouton 180°
11. Poignée droite
12. Régulateur de position
13. Plateau ramasse-graisse
14. Coque supérieure
15. Poignée
16. Poignée gauche
17. Spatule

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.

Contenu de la boîte

- Grill
- Sonde de température
- Spatule
- Manuel d'instructions

3. INSTALLATION DU PRODUIT

Montage et démontage des plaques

Montage

Img. 2

Ouvrez les plaques supérieure et inférieure à un angle de 105 ou 180 degrés. Placez-les ensuite (avec les encoches B aux deux extrémités) sur le support fixe des plaques, puis placez-les sur la coque et appuyez dessus jusqu'à ce qu'elles s'enclenchent. Les plaques seront assemblées.

Démontage

Img. 3

1. Placez l'appareil avec les plaques supérieure et inférieure ouvertes à un angle de 105 ou 180 degrés afin de pouvoir retirer les plaques.
2. Appuyez sur le bouton de libération des plaques B et elles sortiront automatiquement. Vous pourrez les retirer de leur support.

AVERTISSEMENT : Assurez-vous que les plaques sont froides avant de les retirer. Si vous venez d'utiliser le grill, portez des maniques pour éviter les brûlures.








Instructions pour régler les plaques

- Plaques de cuisson supérieure et inférieure fermées complètement : les bords de la plaque supérieure A et de la plaque inférieure B se touchent. Comme indiqué sur l'image 4.
- Lorsque le régulateur de position C est déplacée de la position déverrouillée à la position verrouillée, les plaques supérieure et inférieure sont fermées et verrouillées. Lorsque les plaques sont verrouillées avec le régulateur de position et que le régulateur de position est en position déverrouillée, soulevez la poignée D de sorte que la plaque supérieure A et la plaque inférieure B soient ajustées à une distance de 10 mm, puis déplacez le régulateur de position C de l'état déverrouillé /1, 2, 3, 4 à 5 successivement. La plaque supérieure A et la plaque inférieure B passeront graduellement de 10 mm à 40 mm. Lorsque le régulateur de position C est déplacée vers l'une des positions 1, 2, 3, 4 ou 5, il peut être placé dans la position correspondante à l'axe droit. Comme indiqué sur l'image 5.

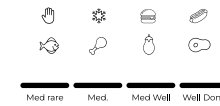
- Lors de la cuisson, ajustez la position du régulateur de position, en modifiant la distance entre la plaque supérieure A et la plaque inférieure B en fonction de l'épaisseur de chaque aliment.
- Les plaques supérieure et inférieure s'ouvrent complètement à un angle de 105 degrés. Mettez le régulateur de position C en position déverrouillée, tenez la poignée D et ouvrez les plaques à un angle de 105 degrés. Comme indiqué sur l'image 6.
- Lorsque la plaque supérieure B et la plaque inférieure A sont ouvertes à 105 degrés, la plaque inférieure A peut être remplacée par une plaque plate, qui peut être utilisée pour préparer des crêpes, des œufs et d'autres aliments.
- Les plaques supérieure A et inférieure B s'ouvrent complètement à un angle de 180 degrés. Placez le régulateur de position D en position déverrouillée, tenez l'appareil avec la main gauche, appuyez sur le bouton de libération des plaques C et maintenez-le enfoncé avec la main droite, puis soulevez la plaque supérieure jusqu'à ce qu'elle soit en position horizontale.
- Lorsque les plaques supérieure et inférieure sont ouvertes à un angle de 180 degrés, elles peuvent toutes deux être utilisées comme gaufriers ou plaques plates pour des aliments tels que des steaks grillés, des côtes de porc, du poulet, des crêpes, des œufs, etc. comme le montre l'image 7.

4. FONCTIONNEMENT





Img. 1

- Plaques de cuisson. Le montage et démontage des plaques est facile. Les plaques supérieure et inférieure sont interchangeables, la surface est recouverte d'un revêtement antiadhésif facile à nettoyer (lavable au lave-vaisselle).
- Coque inférieure : il s'agit du corps de l'appareil.
- Panneau de contrôle : permet d'allumer et d'éteindre l'appareil, de régler la température des plaques supérieure et inférieure, de démarrer et d'arrêter le fonctionnement, de sélectionner les menus, d'afficher la température et l'état de chauffage des plaques, le temps et le compte à rebours.
- Icône marche/arrêt  : appuyez sur cette icône, l'indicateur clignotera.
- Icône de grillage  : cette icône doit être utilisée avec les menus Hamburger, Saucisse, Poisson, Poulet, Légumes et Steak.
- Icône du ventilateur  : comprend deux vitesses, élevée et faible, la vitesse de démarrage par défaut étant la vitesse élevée.
- Affichage de la température  200 °C |  200 °C : indique la température de chauffage réglée pour les plaques supérieure et inférieure et l'état de fonctionnement de l'élément chauffant.
- Affichage du temps  25:00 |  : affiche l'heure, le compte à rebours, l'état de préchauffage et le rappel pour ajouter les aliments. L'indicateur pour ajouter les aliments s'éteindra automatiquement après 8 secondes de clignotement, après quoi le chauffage commencera.

- 3F. Modes et menus : sept menus disponibles, Décongeler, Hamburger, Saucisse, Poisson, Poulet, Légumes et Steak et le mode DIY.



NOTE : Lorsque vous choisissez la fonction Steak, vous verrez les quatre degrés de cuisson que vous pouvez choisir : saignant, à point, cuit et bien cuit.

- Sélecteur de temps et de température  |  : permet de sélectionner le menu, de régler et d'ajuster la température et le temps des plaques de cuisson.
- Sélecteur de menu et démarrage  |  : permet de se déplacer dans les menus et modes et de démarrer le menu/mode une fois sélectionné.
- Bouton de libération des plaques de cuisson : Appuyez sur le bouton et les plaques sortiront du boîtier supérieur ou inférieur.
- Compartiment de la sonde de température : permet de ranger la sonde.
- Sonde de température : permet, lors de la cuisson de la viande, de détecter la température à l'intérieur afin de contrôler avec précision la cuisson lorsqu'elle est placée à l'intérieur de la viande.
- Axe : permet de fixer la poignée droite tout en ajustant la distance entre les plaques supérieure et inférieure.
- Filtre à double couche : filtre la fumée noire du grill. Il peut être retiré après utilisation et peut être lavé au lave-vaisselle.
- Boîtier du ventilateur. La partie recouvrant le ventilateur forme une zone de pression négative pour condenser la fumée noire. Il peut être retiré après utilisation et peut être lavé au lave-vaisselle.
- Bouton 180° : en appuyant sur le bouton, la plaque supérieure peut être ouverte à 180 degrés.
- Poignée droite : située sur la coque supérieure.
- Régulateur de position : poussez le régulateur de position pour verrouiller les plaques supérieure et inférieure, vous pouvez également modifier la distance entre elles.
- Plateau ramasse-graisse : permet de ramasser la graisse des plaques pendant la cuisson pour un nettoyage facile (lavable au lave-vaisselle). Il est recommandé de verser une petite quantité d'eau lors de l'utilisation pour faciliter son nettoyage.
- Coque supérieure : même fonction que la coque inférieure, mais la partie supérieure peut être ouverte à 180°.
- Poignée : permet d'ouvrir et de fermer le grill.
- Poignée gauche : située sur la coque supérieure.
- Spatule : permet de nettoyer la surface des plaques plus confortablement.

Sonde de température

1. La sonde de température permet de cuire les viandes avec la plus grande précision et le meilleur goût.
2. Retirez le compartiment de la sonde de température du côté droit du grill, tirez-le et insérez la prise dans le trou circulaire situé à l'extrémité inférieure du compartiment de la sonde et assurez-vous qu'elle s'insère.
3. La sonde de température ne doit être utilisée que pour la cuisson des steaks. Lorsque le menu est réglé sur la fonction Steak, s'afficheront quatre niveaux de cuisson, correspondant à quatre plages de température différentes. La température détectée par la sonde de température s'affichera. L'appareil prendra comme référence la température interne des aliments pour contrôler le temps de cuisson des aliments.
4. Lors de l'insertion de la sonde de température, insérez-la au centre de l'aliment jusqu'à la moitié.
5. Lorsque vous retirez la prise de la sonde de température, l'appareil reviendra automatiquement en mode Steak, puis la température de la plaque supérieure s'affichera à l'écran.

La température lors de l'utilisation de la sonde de température est la suivante :

N°	Nom	Température de préchauffage (°C)	Cuisson (°C)	Temps de cuisson (Sec.)	Sonde de température Température (°C)
1	Bleu	210	230	5 min	55 °C
2	À point	210	230	6 min	60 °C
3	Bien cuit	210	230	7 min	65 °C
4	Très cuit	210	230	8 min	73 °C

Modes**Mode DIY (Manuel)**

1. Branchez l'appareil sur une prise de courant. Tous les indicateurs et les icônes s'allumeront pendant 1 seconde, puis s'éteindront. L'indicateur de marche clignotera.
2. Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt et l'indicateur s'allumera.

3. Lorsque les menus/modes sont disponibles, tournez le sélecteur de Température/Temps pour entrer dans le mode DIY.
 - a. En tournant le sélecteur Température/Temps dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, trois lignes horizontales apparaîtront dans la zone d'affichage de la température (plaque supérieure) et le symbole de la plaque supérieure clignotera. Dans la zone d'affichage du temps, trois lignes horizontales s'afficheront et le symbole de la plaque inférieure clignotera. La zone d'affichage du temps indiquera 0 et l'indicateur du ventilateur restera allumé. En tournant le sélecteur Température/Temps dans le sens des aiguilles d'une montre, 50 °C apparaîtra dans la zone d'affichage de la température de la plaque supérieure et le symbole de la plaque supérieure clignotera.
 - b. Continuez à tourner le sélecteur de température/temps dans le sens des aiguilles d'une montre pour régler la température de la plaque supérieure de 50°C à 230°C et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour régler la température de 230°C à 50°C. Lorsque le réglage de la température de la plaque supérieure est terminé, appuyez sur le sélecteur et le symbole de la plaque inférieure commencera à clignoter. Tournez ensuite le sélecteur Température/Temps dans le sens des aiguilles d'une montre pour régler la température de la plaque inférieure de 50 °C à 230 °C et dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour la régler de 230 °C à 50 °C.
 - c. Une fois le réglage de température de la plaque inférieure effectué, appuyez à nouveau sur le sélecteur et la zone d'affichage du temps clignotera. Tournez le sélecteur « Température/Temps » dans le sens des aiguilles d'une montre pour régler le temps de 10 secondes à 99 minutes. Le processus de réglage va de 0 à 1 minute, incrémenté par intervalles de 10 secondes et, à partir d'1 minute, par intervalles de 30 secondes jusqu'à 99 minutes. Tournez le sélecteur Température/temps dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour régler le temps de 99 minutes à 10 secondes.
 - d. Dans le mode DIY, après avoir réglé la température de la plaque supérieure, la température de la plaque inférieure et le temps, appuyez sur le sélecteur Menu/Démarrage. La plaque supérieure et la plaque inférieure chaufferont en même temps, le ventilateur fonctionnera à grande vitesse et commencera un compte à rebours. À la fin du compte à rebours, l'appareil émettra des bips. L'appareil passera en mode veille. Après avoir réglé la température de la plaque supérieure, de la plaque inférieure et le temps, si vous n'appuyez pas sur l'icône Menu/Démarrage, l'appareil commencera à fonctionner au bout de 6 secondes. L'appareil peut également commencer à fonctionner après avoir réglé la température d'une seule des plaques et le temps. En mode « DIY », si vous avez également besoin de régler la température des plaques supérieure et inférieure ou le temps pendant le processus de cuisson, tournez le sélecteur de temps/température. Appuyez une fois sur le sélecteur pour régler la température de la plaque supérieure et appuyez à nouveau pour régler la température de la plaque inférieure, puis attendez 6 secondes pour que les réglages soient enregistrés.

Autres modes

1. En mode veille, tournez le sélecteur Menu/Démarrage pour sélectionner n'importe quel menu à l'exception du mode DIY (manuel). Tournez le sélecteur Menu/Démarrage pour choisir parmi les sept menus : Décongeler, Hamburger, Saucisse, Poisson, Poulet, Légumes et Steak.

NOTE : Si vous sélectionnez un menu, appuyez sur le sélecteur Menu/Démarrage pour démarrer l'appareil. Les deux points situés au milieu de l'indicateur de préchauffage et du temps clignoteront, indiquant que l'appareil est entré en mode préchauffage. Si vous appuyez sur le sélecteur Menu/Démarrage, l'appareil démarrera automatiquement au bout d'une minute. Lorsque le préchauffage est terminé, l'appareil émettra un signal sonore et, en même temps, l'indicateur d'ajouter les aliments clignotera sur l'écran pendant 8 secondes.

2. Lorsque l'indicateur « ajouter les aliments » apparaît, le compte à rebours commencera, après quoi l'appareil cessera de fonctionner.
3. En mode veille, en tournant le sélecteur Menu/Démarrage dans le sens des aiguilles d'une montre et en sélectionnant la fonction Hamburger ou Steak, vous pourrez sélectionner parmi quatre degrés de cuisson : saignant, à point, cuit et bien cuit.

NOTE : L'appareil est réglé par défaut sur le degré « saignant ». Si vous choisissez « bien cuit », appuyez sur le sélecteur Menu/Démarrage pour lancer le préchauffage. Les deux points au milieu de l'indicateur de préchauffage et le temps clignoteront, indiquant que l'appareil est entré en mode préchauffage. Si vous n'appuyez pas sur le sélecteur Menu/Démarrage, l'appareil démarrera automatiquement au bout d'une minute. Lorsque le préchauffage est terminé, l'appareil émettra un signal sonore et, en même temps, l'indicateur d'ajouter les aliments clignotera sur l'écran pendant 8 secondes.

4. Pendant le fonctionnement, vous entendrez un signal sonore lorsque vous appuierez sur le bouton de marche et sur le sélecteur Menu/Démarrage. Lorsque le préchauffage et la cuisson seront terminés, l'appareil émettra trois bips.

Fonction Grill

- La fonction Grill permet d'augmenter rapidement la température du grill pour obtenir une surface plus dorée lors de la cuisson des aliments, tout en empêchant l'eau de pénétrer dans les aliments pour qu'ils soient dorés à l'extérieur et tendres à l'intérieur.
- La fonction Grill ne peut pas être utilisée pour la décongélation. Vous pouvez choisir parmi six menus : Hamburger, Saucisse, Poisson, Poulet, Légumes et Steak. L'icône de la fonction Grill s'affichera constamment à l'écran.
- Lorsque vous souhaitez utiliser la fonction Grill, appuyez sur l'icône correspondante et celle-ci clignotera. L'icône de la fonction Grill restera allumée pendant la cuisson, indiquant que les aliments sont en train de dorer.
- Si vous n'appuyez pas sur l'icône de la fonction Grill, l'appareil passera à la température de cuisson normale.

Icône de la fonction ventilateur

La fonction Ventilateur est indiquée pour la fumée. Pour régler la vitesse, appuyez sur cette icône. Le rouge signifie vitesse élevée et le blanc vitesse faible. Appuyez une fois sur l'icône de la fonction ventilateur pour passer de la vitesse élevée à la vitesse faible, et appuyez à nouveau dessus pour revenir de la vitesse faible à la vitesse élevée.

Menu

N°	Menu	Température de préchauffage (°C)	Température de cuisson par défaut (°C)	Température de cuisson réglable (°C)	Temps de cuisson par défaut (minutes)	Temps de cuisson réglable (minutes)	Température de la sonde (°C)
1	Décongélation	--	50	50-70	30	30-90	Température détectée par la sonde
2	Hamburgers	180	200	190-210	5	3-8	
3	Saucisse	180	200	190-210	5	3-8	
4	Poisson	200	220	210-230	6	4-9	
5	Poulet	210	230	210-230	5	3-8	
6	Légumes	180	200	190-210	3	3-7	
7	Bleu	210	230	210-230	5	3-8	55
8	À point	210	230	210-230	6	4-9	60
9	Bien cuit	210	230	210-230	7	5-10	65
10	Très cuit	210	230	210-230	8	6-11	73

5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN**Avertissements :**

- Avant de nettoyer l'appareil, débranchez le câble d'alimentation et laissez les plaques refroidir complètement pour éviter les brûlures.
 - Ne plongez pas le câble d'alimentation, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides.
 - Lors du nettoyage, n'utilisez pas d'objets métalliques tels que des tampons à récurer.
 - Lors du nettoyage, n'utilisez pas de spatules ou de grattoirs métalliques pour nettoyer les plaques du grill.
1. Après chaque utilisation, nettoyez les surfaces intérieures et extérieures à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge humide, mais ne laissez pas le produit tremper dans l'eau.
 2. Les plaques peuvent être immergées dans l'eau pour être nettoyées ; elles peuvent également être lavées au lave-vaisselle.
 3. Lors du nettoyage de l'appareil, vous pouvez ajouter une quantité appropriée de liquide vaisselle.

4. Une fois toutes les pièces lavées, séchez-les avec un chiffon propre pour éviter qu'elles ne rouillent.
5. Pour finir, placez les plaques sur le grill.

6. RÉOLUTION DE PROBLÈMES

Problème	Cause possible	Possible solution
Le grill ne fonctionne pas.	Le câble d'alimentation n'est pas branché (correctement).	Branchez le câble d'alimentation sur une prise de courant.
De la fumée sort entre les deux plaques	Restes de nourriture de la dernière utilisation.	Nettoyez les plaques supérieure et inférieure et le plateau ramasse-graisses après chaque utilisation pour éliminer les restes de nourriture.
Aliments grillés trop longtemps (brûlés) ou peu cuits	L'épaisseur et la portion des aliments, la température de préchauffage des aliments, les différents goûts personnels, etc., peuvent influencer.	Le temps et la température pré-réglés peuvent être ajustés dans la plage réglable en fonction de l'épaisseur, de la température initiale des aliments et des préférences personnelles.
Les tranches de pain brûlent lorsqu'elles sont grillées	Le temps de grillage du pain congelé est différent de celui du pain normal, le premier étant plus long et le second plus court.	Le temps de grillage du pain peut être réduit en état normal.
L'appareil émet un bruit et cesse soudainement de fonctionner.	Le temps maximum de fonctionnement de la minuterie est de 99 minutes, lorsque ce temps est écoulé, l'appareil s'éteint automatiquement.	Rallumez l'appareil.

Les aliments sont frits de manière inégale	<ol style="list-style-type: none"> 1. Différentes tailles d'aliments. 2. Différents types d'aliments. 3. Lorsque la température de la plaque est comprise entre 100 °C et 180°C, ne tournez pas les aliments pendant la cuisson. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Même taille d'aliments. 2. Même type d'aliments. 3. Retournez les aliments pendant la cuisson.
Changement de couleur de la viande pendant la cuisson	L'épaisseur et la portion de la viande, les différentes parties de la viande, la température de préchauffage avant la cuisson, le goût personnel de la couleur de la viande, etc., influenceront.	Le temps et la température pré-réglés peuvent être ajustés dans la plage réglable en fonction de l'épaisseur, de la température initiale des aliments et des préférences personnelles.
Comment régler la température et le temps de cuisson total des plaques supérieure et inférieure dans le mode DIY ?	En mode DIY, la température des plaques supérieure et inférieure est réglée en fonction des ingrédients et la durée totale du processus de cuisson peut être prolongée si nécessaire.	Selon la méthode de réglage de la température, la fonction DIY vous permet de contrôler de manière personnalisée la température des plaques supérieure et inférieure ainsi que le temps de cuisson total en tournant le sélecteur vers la gauche.

Code erreur

Affichage d'une erreur :

Circuit de chauffage supérieur ouvert : l'écran du circuit de chauffage supérieur affiche E1.

Circuit de chauffage inférieur ouvert : l'écran du circuit de chauffage inférieur affiche E1.

Solution Vérifiez à l'aide d'un multimètre si le NTC (coefficient de température négatif) des plaques supérieure et inférieure est ouvert. Si le circuit est ouvert, remplacez le NTC et assurez-vous que l'interface du NTC est correctement connectée. Réinsérez l'interface.

Circuit de chauffage supérieur ouvert : l'écran du circuit de chauffage supérieur affiche E1.

Circuit de chauffage inférieur ouvert : l'écran du circuit de chauffage inférieur affiche E2.

Solution Vérifier à l'aide d'un multimètre si les NTC des plaques supérieure et inférieure sont ouverts, c'est-à-dire s'il y a un court-circuit. Si c'est le cas, remplacez le NTC et vérifiez s'il y a des objets sur l'interface du NTC et enlevez-les.

7. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Référence : 02931
 Produit : Rockn'Grill Bistro
 Voltage : 220-240 V ~
 Fréquence : 50/60 Hz
 Puissance nominale : 2400 W

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

Produit fabriqué en Chine | Conçu en Espagne

8. RECYCLAGE



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.

9. 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.

10. 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

Abb. 1

1. Kochplatten
2. Unteres Gehäuse
3. Bedienfeld
- 3A. On/Off-Symbol
- 3B. Siegel-Symbol
- 3C. Lüfter-Symbol
- 3D. Temperaturanzeiger
- 3E. Zeitanzeiger
- 3F. Funktionsmenü
- 3G. Zeit- und Temperaturwahlschalter
- 3H. Menü-/Startwahlschalter
4. Freigabetaste der Kochplatten
5. Thermosondengehäuse
6. Thermosonde
7. Achse
8. Doppelschichtiger Filter
9. Lüfterabdeckung
10. Taste 180°
11. Rechter Griff
12. Positionierungsstift
13. Tropfschale
14. Oberes Gehäuse
15. Tragegriff
16. Linker Griff
17. Teigschaber

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 dem Karton und entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial. Bewahren Sie die Verpackung an einem sicheren Ort auf, damit das Gerät nicht beschädigt wird, wenn Sie ihn 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.

Vollständiger Inhalt

- Grillrost
- Thermosonde
- Teigschaber
- Diese Bedienungsanleitung

3. INSTALLATION DES PRODUKTS

Montage und Demontage der Kochplatten

Einbau

Abb. 2

Öffnen Sie die oberen und unteren Platten in einem Winkel von 105 oder 180 Grad. Legen Sie sie dann (mit den Kerben B an beiden Enden) auf den festen Plattenhalter, setzen Sie sie dann auf die Abdeckung und drücken Sie sie nach unten, bis sie einrastet. Die Kochplatten sind bereits montiert.

Ausbau

Abb. 3

1. Stellen Sie das Gerät mit geöffneter oberer und unterer Platte in einem Winkel von 105 oder 180 Grad auf, damit die Platten herausgenommen werden können.
2. Drücken Sie die Freigabetasten auf den B-Platten und sie werden automatisch herauskommen. Sie können sie dann aus ihrer Halterung nehmen.

WARNUNG: Vergewissern Sie sich, dass die Platten abgekühlt sind, bevor Sie sie herausnehmen. Wenn Sie den Grill gerade benutzt haben, tragen Sie isolierende Handschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.

Richtlinien für die Einstellung der Kochplatten.






- Geschlossene obere und untere Heizplatte: Die Ränder der oberen Heizplatte A und der unteren Heizplatte B sind eng miteinander verbunden. Wie in Abbildung 4 dargestellt.
- Wenn der Positionierungsstift C von der entriegelten in die verriegelte Position bewegt wird, werden die obere und untere Platte geschlossen und verriegelt. Wenn die Kochplatten mit dem Positionierungsstift in der entriegelten Position verriegelt sind, heben Sie den Griff D an, so dass die obere Kochplatte A und die untere Kochplatte B auf einen Abstand von 10 mm eingestellt werden, dann bewegen Sie den Positionierungsstift C nacheinander aus

dem entriegelten Zustand /1, 2, 3, 4 bis 5, die obere Platte A und die untere Platte B werden allmählich von 10 mm auf 40 mm vergrößert. Wenn der Positionierungsstift C in eine der Positionen 1, 2, 3, 4 oder 5 gebracht wird, kann er in das der rechten Achse entsprechende Maß gebracht werden. Wie in Abbildung 5 dargestellt.

- Stellen Sie beim Garen die Position des Positionierungsstifts ein, indem Sie den Abstand zwischen der oberen Platte A und der unteren Platte B entsprechend der Dicke der einzelnen Lebensmittel verändern.
- Die oberen und unteren Grillplatten öffnen sich vollständig in einem Winkel von 105 Grad. Bringen Sie den Positionierungsstift C in die entriegelte Position, halten Sie den Griff D und öffnen Sie die Platten in einem Winkel von 105 Grad. Wie in Abbildung 6 dargestellt.
- Wenn die obere Platte A und die untere Platte B auf 105 Grad geöffnet werden, kann die untere Platte A durch eine flache Platte ersetzt werden, die für die Zubereitung von Pfannkuchen, Eiern und anderen Speisen verwendet werden kann.
- Die obere Platte A und die untere Platte B des Grills öffnen sich vollständig in einem Winkel von 180 Grad. Bringen Sie den Positionierungsstift D in die entriegelte Position, halten Sie das Gerät mit der linken Hand, drücken und halten Sie die Freigabetaste C auf den Platten mit der rechten Hand und heben Sie die obere Platte in eine horizontale Position.
- Wenn die obere und die untere Platte in einem Winkel von 180 Grad geöffnet werden, können beide als Waffelplatten oder flache Platten für Speisen wie gegrillte Steaks, Schweinekoteletts, Hähnchen, Pfannkuchen, Eier usw. verwendet werden. Wie in Abbildung 7 dargestellt.

4. BEDIENUNG

Abb. 1

1. Kochplatten: leicht zu montieren und demontieren, Ober- und Unterplatte sind austauschbar, die Oberfläche ist mit einer leicht zu reinigenden Antihafbeschichtung versehen (spülmaschinenfest).
2. Untere Umhüllung: Dies ist der Hauptteil des Produkts.
3. Bedienfeld: zum Ein- und Ausschalten des Geräts, zum Einstellen der Temperatur der oberen und unteren Platte, zum Starten und Stoppen des Heizvorgangs, zur Auswahl der Menüs, zur Anzeige der Temperatur und des Heizstatus der Platten, der Heizzeit und des Countdowns.
- 3A. EIN/AUS Symbol  : drücken Sie das Einschalt-Symbol und die Anzeigeleuchte blinkt.
- 3B. Siegel-Symbol  : dieses Symbol muss in Verbindung mit den sechs Funktionsmenüs für Burger, Würstchen, Fisch, Hähnchen, Gemüse und Steak verwendet werden, es hat keine eigenständige Funktion.
- 3C. Luft-Symbol  : umfasst zwei Geschwindigkeiten, hoch und niedrig, die Standard-Startgeschwindigkeit ist die hohe Geschwindigkeit.
- 3D. Temperaturanzeiger  |  : zeigt die eingestellte Heiztemperatur für die obere und untere Platte sowie den Betriebszustand des Heizrohrs an.

- 3E. Zeitanzeiger | 25:00 | : zeigt die Zeit, den Countdown, den Vorheizstatus und die Erinnerung an das Nachlegen von Speisen an. Die Anzeiger „Erinnerung zum Hinzufügen von Lebensmitteln“ erlischt automatisch nach 8 Sekunden Blinken, danach beginnt das Aufheizen.
- 3F. Funktionsmenü : umfasst sieben Funktionen, Auftauen, Burger, Würstchen, Fisch, Huhn, Gemüse und Steak.



HINWEIS: Wenn Sie die Steak-Funktion wählen, zeigt das Dropdown-Menü die vier möglichen Gargrade an: blutig, medium, durch und gut durch.

- 3G. Zeit- und Temperaturwahlschalter | : Wählen Sie das personalisierte Menü, stellen Sie die Temperatur und die Zeit der Kochplatten ein und passen Sie sie an.
- 3H. Menü-/Startwahlschalter | : um sich durch das Menü zu bewegen und das Programm zu starten, wenn Sie es ausgewählt haben.
- Freigabetaste der Kochplatten: Drücken Sie die Taste und die Platten werden aus dem oberen oder unteren Gehäuse herausgezogen.
 - Thermosondengehäuse (Temperaturfühler): zur Aufbewahrung des Temperaturfühlers.
 - Thermosonde: Sie wird beim Grillen eines Steaks verwendet und misst die Temperatur im Inneren des Steaks, um den Gargrad des Steaks genau zu kontrollieren, wenn sie in das Steak gelegt wird.
 - Achse: Befestigen Sie den rechten Griff, während Sie den Abstand zwischen der oberen und unteren Platte einstellen.
 - Doppelschichtiger Filter: filtert schwarzen Rauch aus dem Grill. Er kann nach Gebrauch zerlegt werden und ist spülmaschinenfest.
 - Lüfterabdeckung: Der Teil, der den Lüfter abdeckt, bildet eine Unterdruckzone, in der der schwarze Rauch kondensiert. Er kann nach Gebrauch zerlegt werden und ist spülmaschinenfest.
 - 180°-Taste: Drücken Sie die Taste, um die oberen Platten um 180 Grad zu öffnen.
 - Rechter Griff: verbunden mit dem oberen Gehäuse.
 - Positionierungsstift: Drücken Sie den Positionierungsstift, um die obere und die untere Platte zu verriegeln, Sie können auch den Abstand zwischen ihnen ändern.
 - Tropfschale: fängt das Fett von den Platten während des Grillens auf und erleichtert die Reinigung (spülmaschinenfest). Es wird empfohlen, bei der Verwendung eine kleine Menge Wasser hinzuzufügen, um die Reinigung zu erleichtern.
 - Obere Verkleidung: gleiche Funktion wie die untere Verkleidung, jedoch mit einem oberen Teil, der auf 180° geöffnet werden kann.
 - Griff: zum Öffnen und Schließen des Grills

- Linker Griff: verbunden mit dem oberen Gehäuse.
- Spatel: um die Oberfläche der Platten bequemer zu reinigen.

Thermosonde

- Verwenden Sie den Temperaturfühler, um Steaks mit präziserem Gargrad und besserem Geschmack zu erhalten.
- Nehmen Sie das Gehäuse des Temperaturfühlers von der rechten Seite des Gitters ab, ziehen Sie es heraus und stecken Sie die Klemme in das kreisförmige Loch am unteren Ende des Fühlergehäuses und achten Sie darauf, dass sie einrastet.
- Der Temperaturfühler wird nur zum Braten von Steaks verwendet. Wenn das Menü auf die Steak-Funktion eingestellt ist, werden vier Garstufen angezeigt, die vier verschiedenen Temperaturbereichen entsprechen. Es wird die Temperatur der oberen Platte angezeigt, die von der Thermosonde erfasst wird. Das Gerät muss vorrangig die Innentemperatur der Speisen berücksichtigen, um die Garzeit der Speisen zu steuern.
- Wenn Sie einen Temperaturfühler einführen, richten Sie ihn auf die Mitte des Lebensmittels aus und führen Sie ihn zur Hälfte ein.
- Wenn der Temperaturfühler entfernt und seine Funktion aufgehoben wird, schaltet das Gerät automatisch auf die Funktion Steak zurück und die Temperatur der oberen Platte wird auf dem Display angezeigt.

Die Temperaturfunktionen bei Verwendung des Temperaturfühlers sind wie folgt:

Nº	Name	Vorwärmtemperatur (°C)	Kochen (°C)	Kochzeit (Sek.)	Thermosonde Temperatur °C
1	Blutig	210	230	5 min	55°C
2	Rosa	210	230	6 Min	60 °C
3	Durch	210	230	7 Min	65 °C
4	Stark gegrillt	210	230	8 Min	73°C

Modi

DIY-MODUS (Manuell)

- Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an. Alle Anzeigeleuchten und Symbole leuchten 1 Sekunde lang auf und erlöschen dann. Die Betriebskontrollleuchte blinkt dann.

2. Drücken Sie die Ein/Aus-Taste und die Kontrollleuchte leuchtet auf.
3. Wenn das Menü zur Navigation verfügbar ist, drehen Sie den Wahlschalter „Temperatur/Zeit“, um den Modus „Benutzerdefiniert“ des Funktionsmenüs aufzurufen.
 - a. Durch Drehen des Wahlschalters „Temperatur/Zeit“ gegen den Uhrzeigersinn erscheinen drei waagerechte Linien im Temperaturanzeigebereich (obere Platte) und das Symbol der oberen Platte blinkt. Im Zeitanzeigebereich (Unterplatte) werden drei horizontale Linien angezeigt und das Symbol der Bodenplatte blinkt. Die Zeitanzeige zeigt 0 an und die Gebläsekontrollleuchte leuchtet weiter. Wenn der Wahlschalter „Temperatur/Zeit“ im Uhrzeigersinn gedreht wird, wird im Temperaturanzeigebereich auf der oberen Platte 50° angezeigt, und das Symbol der oberen Platte blinkt.
 - b. Drehen Sie den Wähler „Temperatur/Zeit“ weiter im Uhrzeigersinn, um die Temperatur der oberen Platte von 50°C auf 230°C einzustellen, und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, um die Temperatur von 230°C auf 50°C einzustellen. Wenn die Temperatureinstellung der oberen Platte abgeschlossen ist, drücken Sie den Drehknopf und das Symbol der unteren Platte beginnt zu blinken. Drehen Sie dann den Schalter „Temperatur/Zeit“ im Uhrzeigersinn, um die Temperatur der unteren Platte von 50°C auf 230°C einzustellen, und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, um sie von 230°C auf 50°C einzustellen.
 - c. Sobald die Temperatur der Unterplatte eingestellt ist, drücken Sie erneut auf den Wählschalter und die Zeitanzeige blinkt. Drehen Sie den „Temperatur/Zeit“-Wahlschalter im Uhrzeigersinn, um die Zeit von 10 Sekunden bis 99 Minuten einzustellen. Der Einstellvorgang reicht von 10 Sekunden bis 20 Sekunden bis 30 Sekunden bis 40 Sekunden bis 50 Sekunden. 1 Minute-1 Minute 30 Sekunden-2 Minuten-2 Minuten-2 Minuten 30 Sekunden-3 Minuten-99 Minuten; drehen Sie den „Temperatur/Zeit“-Wahlschalter gegen den Uhrzeigersinn, um die Zeit von 99 Minuten auf 10 Sekunden einzustellen.
 - d. In dem Modus „DIY“ drücken Sie, nachdem Sie die Temperatur der oberen Platte, die Temperatur der unteren Platte und die Zeit eingestellt haben, das Symbol „Menü/Start“. Dann beginnen die obere und die untere Platte gleichzeitig zu laufen, das Gebläse läuft mit hoher Geschwindigkeit und startet einen Countdown. Am Ende des Countdowns gibt das Gerät einen Signalton ab. Das Gerät wechselt dann in den Standby-Modus. Nach der Einstellung der Temperatur der oberen Platte, der unteren Platte und der Zeit, wenn das Symbol „Menü/Start“ nicht gedrückt wird, beginnt das Gerät nach 6 Sekunden zu arbeiten. Das Gerät kann auch in Betrieb genommen werden, nachdem nur die Temperatur einer der Platten und die Uhrzeit eingestellt wurden. Wenn Sie im DIY-Modus während des Garvorgangs auch die Temperatur der oberen und unteren Platte oder die Zeit einstellen möchten, drehen Sie den Wahlschalter „Zeit/Temperatur“. Drücken Sie einmal auf den Wahlschalter, um die Temperatur der oberen Platte einzustellen, und erneut, um die Temperatur der unteren Platte einzustellen, und warten Sie dann 6 Sekunden, bis die Einstellungen gespeichert sind.

Andere Modi

1. Drehen Sie im Standby-Modus den Wahlschalter „Menü/Start“, um ein beliebiges Menü außer dem DIY-Modus auszuwählen. Drehen Sie den Wahlschalter „Menü/Start“, um aus den sieben Menüs zu wählen: Auftauen, Hamburger, Wurst, Fisch, Huhn, Gemüse und Steak.

HINWEIS: Wenn ein beliebiges Menü ausgewählt ist, drücken Sie die Menü-/Starttaste, um das Gerät zu starten. Dann blinken die beiden Punkte in der Mitte der Vorheizanzeige und die Uhrzeit, was anzeigt, dass das Gerät in den Vorheizmodus eingetreten ist. Wenn Sie den Menü-/Startwahlschalter drücken, startet das Gerät automatisch nach 1 Minute. Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist, gibt das Gerät ein akustisches Signal ab und gleichzeitig blinkt auf dem Display 8 Sekunden lang die Meldung „Lebensmittel hinzufügen“.

2. Wenn die Anzeige „Lebensmittel hinzufügen“ erscheint, beginnt der Countdown, nach dem das Gerät den Betrieb einstellt.
3. Im Standby-Modus können Sie durch Drehen des „Menu/Start“-Wahlschalters im Uhrzeigersinn und Auswahl der Burger- oder Steakfunktion vier Gargrade wählen: blutig, medium, durch und gut durch.

HINWEIS: Das Gerät bereitet es in der Standardqualität „nicht durchgebraten“ zu. Wenn Sie „gut durchgebraten“ gewählt haben, drücken Sie die Menü-/Startwahlschalter, um das Vorheizen zu starten. Dann blinken die beiden Punkte in der Mitte der Vorheizanzeige und die Uhrzeit, was anzeigt, dass das Gerät in den Vorheizmodus übergegangen ist. Wenn Sie den Menü-/Startwahlschalter nicht drücken, startet das Gerät automatisch nach 1 Minute. Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist, gibt das Gerät ein akustisches Signal ab und gleichzeitig blinkt auf dem Display 8 Sekunden lang die Meldung „Lebensmittel hinzufügen“.

4. Während des Betriebs ertönt beim Drücken der Einschalttaste und des Wahlschalters „Menü/Start“ ein Signalton. Während des Betriebs ertönt beim Drücken der Einschalttaste und des Wahlschalters „Menü/Start“ ein Signalton.

Versiegeln Funktion

- Mit der Versiegelungsfunktion kann die Temperatur des Grills schnell erhöht werden, so dass die Oberfläche des Grillguts stärker gebräunt wird, während gleichzeitig das Wasser aus dem Grillgut herausgehalten wird, so dass es außen knusprig und innen zart wird.
- Die Versiegelungsfunktion ist beim Abtauen nicht anwendbar. Sie können aus sechs Menüpunkten wählen: Hamburger, Wurst, Fisch, Huhn, Gemüse und Steak. Das Symbol „Heißsiegel“ muss ständig auf dem Bildschirm angezeigt werden.
- Wenn Sie die Versiegelungsfunktion verwenden möchten, drücken Sie das entsprechende Symbol, das dann blinkt. Das Siegel-Symbol leuchtet während des Garvorgangs und zeigt damit an, dass das Essen bräunt.
- Wenn Sie das Siegel-Symbol nicht drücken, schaltet das Gerät auf die normale Gartemperatur um.

Lüfter-Symbol

Die rauchfreie Funktion wird durch das Lüftersymbol angezeigt. Um die Geschwindigkeit einzustellen, drücken Sie auf das Symbol. Rot bedeutet „hohe Geschwindigkeit“ und weiß bedeutet „niedrige Geschwindigkeit“. Drücken Sie das Gebläsesymbol einmal, um von „hoher Geschwindigkeit“ auf „niedrige Geschwindigkeit“ umzuschalten, und drücken Sie es erneut, um die Geschwindigkeit wieder von „niedriger Geschwindigkeit“ auf „hohe Geschwindigkeit“ umzuschalten.

Menü

N°	Menü	Vorwärmtemperatur (° C)	Voreingestellte Gartemperatur (° C)	Einstellbare Kochtemperatur (° C)	Voreingestellte Garzeit (Minuten)	Einstellbare Garzeit (Minuten)	Fühlertemperatur (° C)
1	Auftauen	--	50	50-70	30	30-90	Anzeige der Erkennungstemperatur
2	Hamburger	180	200	190-210	5	3-8	
3	Wurst	180	200	190-210	5	3-8	
4	Fisch	200	220	210-230	6	4-9	
5	Hähnchen	210	230	210-230	5	3-8	
6	Gemüse	180	200	190-210	3	3-7	
7	Blutig	210	230	210-230	5	3-8	55
8	Rosa	210	230	210-230	6	4-9	60
9	Durch	210	230	210-230	7	5-10	65
10	Stark gegrillt	210	230	210-230	8	6-11	73

5. REINIGUNG UND WARTUNG

Hinweise:

- Bevor Sie das Gerät reinigen, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie die Platten vollständig abkühlen, um Verbrennungen zu vermeiden.
 - Tauchen Sie das Netzkabel, den Stecker oder das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
 - Verwenden Sie bei der Reinigung keine metallischen Reinigungsgegenstände wie Reinigungskugeln und Scheuerschwämme.
 - Verwenden Sie bei der Reinigung keine Spachtel oder Metallschaber, um die Grillplatten zu reinigen.
1. Reinigen Sie die Innen- und Außenflächen nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch oder Schwamm; lassen Sie das Produkt jedoch nicht in Wasser einweichen;
 2. Die Platten können zur Reinigung in Wasser getaucht werden; sie können auch in der Spülmaschine gereinigt werden;
 3. Bei der Reinigung des Geräts können Sie eine angemessene Menge alkalischer Reinigungslösung hinzufügen.
 4. Wenn alle Teile gewaschen sind, trocknen Sie sie mit einem sauberen Tuch ab, um Rostbildung zu vermeiden.
 5. Zum Schluss legen Sie die Platten auf den Grillkörper.

6. PROBLEMBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Mögliche Lösung
Der Grill funktioniert nicht	Das Netzkabel ist nicht in die Steckdose eingesteckt.	Stecken Sie das Stromkabel zu einer Steckdose.
Rauch tritt zwischen den beiden Platten aus	Überreste der letzten Nutzung.	Reinigen Sie die obere und untere Platte sowie die Fettauffangschale nach jedem Gebrauch, um Rückstände zu entfernen.
Zu lange gebratene (verbrannte) oder zu wenig gekochte Lebensmittel	Die Dicke und Portionierung der Speisen, die Vorwärmtemperatur der Speisen, unterschiedliche persönliche Geschmäcker usw.	Die voreingestellte Zeit und Temperatur kann innerhalb des einstellbaren Bereichs entsprechend der tatsächlichen Dicke, der Anfangstemperatur der Lebensmittel und den persönlichen Vorlieben angepasst werden.

Brotscheiben verbrennen beim Toasten	Die Toastzeit für Brot im gekühlten und im erhitzten Zustand ist unterschiedlich, im gekühlten Zustand ist sie länger und im erhitzten Zustand kürzer.	Die Toastzeit des Brotes kann im erwärmten Zustand verkürzt werden.
Das Gerät gibt einen Ton von sich und hört plötzlich auf zu funktionieren.	Die maximale Betriebszeit des Timers beträgt 99 Minuten, nach Ablauf dieser Zeit schaltet sich das Gerät automatisch ab.	Schalten Sie das Gerät wieder ein.
Das Essen wird ungleichmäßig gebraten	<ol style="list-style-type: none"> 1. Verschiedene Größen von Lebensmitteln. 2. Verschiedene Arten von Lebensmitteln. 3. Wenn die Temperatur der Platte zwischen 100-180°C liegt, darf das Grillgut während des Grillens nicht gewendet werden. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gleiche Größe der Lebensmittel. 2. Dieselbe Art von Lebensmitteln. 3. Wenden Sie das Grillgut während des Grillens.
Veränderung der Farbe des Steaks beim Grillen	Die Dicke und der Anteil des Steaks, die verschiedenen Teile des Steaks, die Vorwärmtemperatur vor dem Grillen, das persönliche Urteil über die Farbe des Steaks usw.	Die voreingestellte Zeit und Temperatur kann innerhalb des einstellbaren Bereichs entsprechend der tatsächlichen Dicke, der Anfangstemperatur der Lebensmittel und den persönlichen Vorlieben angepasst werden.
Wie stelle ich in der DIY-Funktion die Temperatur und die Gesamtgarzeit der oberen und unteren Platte ein?	Im DIY Modus wird die Temperatur der oberen und unteren Platte entsprechend den Zutaten angepasst, und die Gesamtdauer des Garvorgangs kann ebenfalls nach Bedarf verlängert werden.	Mit der DIY-Funktion können Sie je nach Temperatureinstellungsmethode die obere und untere Kochplatte sowie die Gesamtgarzeit durch Drehen des Wahlschalters nach links individuell einstellen.

Häufiger Fehlercode**Fehleranzeiger:**

Oberer Heizkreis offen: Die Anzeige des oberen Heizkreises zeigt E1 an.

Unterer Heizkreis offen: Auf dem Display des unteren Heizkreises wird E1 angezeigt.

Lösung: Prüfen Sie mit einem Multimeter, ob der NTC (negativer Temperaturkoeffizient) der oberen und unteren Platte offen ist. Wenn der Stromkreis offen ist, tauschen Sie den NTC aus und stellen Sie sicher, dass die NTC-Schnittstelle richtig angeschlossen ist. Setzen Sie die Schnittstelle wieder ein

Oberer Heizkreis offen: Die Anzeige des oberen Heizkreises zeigt E1 an.

Unterer Heizkreislauf offen: Der Heizkreisanzeiger erscheint E2.

Lösung: Prüfen Sie mit einem Multimeter, ob der NTC der oberen und unteren Platte offen ist, d.h. ob ein Kurzschluss vorliegt. Falls vorhanden, tauschen Sie den NTC selbst aus und prüfen Sie, ob sich Gegenstände auf der NTC-Schnittstelle befinden und entfernen Sie diese.

7. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Referenz des Gerätes: 02931

Produkt: Rockn'Grill Bistro

Spannung: 220-240 V ~

Frequenz: 50/60 Hz

Spannung: 2400 W

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

Made in China | Entworfen in Spanien

8. RECYCLING

Dieses Symbol weist darauf hin, dass das Produkt und/oder 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.

9. 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.

10. 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

Fig. 1

1. Piastre di cottura
2. Scocca inferiore
3. Pannello di controllo
- 3A. Icona On/Off
- 3B. Icona di blocco
- 3C. Icona della ventola
- 3D. Visualizzazione della temperatura
- 3E. Visualizzazione del tempo
- 3F. Menu predefiniti
- 3G. Manopola Tempo/Temperatura
- 3H. Manopola Menu/Start
4. Tasto di rilascio delle piastre di cottura
5. Scomparto per la termosonda
6. Termosonda
7. Asse
8. Filtro a doppio strato
9. Copertura della ventola
10. Tasto 180°
11. Impugnatura destra
12. Perno di posizionamento
13. Vaschetta raccogliogocce
14. Scocca superiore
15. Maniglia
16. Impugnatura sinistra
17. Spatola

NOTA BENE:

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 in caso di necessità di 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 componenti siano inclusi 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.

Contenuto della scatola

- Grill
- Termosonda
- Spatola
- Il presente manuale di istruzioni

3. INSTALLAZIONE DELL'APPARECCHIO

Montaggio e smontaggio delle piastre

Montaggio

Fig. 2

Aprire le piastre superiore e inferiore formando un angolo di 105 o 180 gradi. Poggiarle (con le tacche B alle due estremità) sul supporto della piastra fissa, quindi posizionarle sulla struttura e premere fino a farle scattare in posizione. A questo punto, le piastre sono montate.

Smontaggio

Fig. 3

1. Posizionare l'apparecchio con le piastre superiore e inferiore aperte ad un angolo di 105 o 180 gradi in modo da poter rimuovere le piastre.
2. Premere il tasto di rilascio delle piastre B e le piastre usciranno automaticamente. Rimuoverle dal supporto.

ATTENZIONE: assicurarsi che le piastre siano fredde prima di ritirarle. Se la griglia è stata usata da poco, utilizzare guanti isolanti per evitare ustioni.

Linee guida per la regolazione delle piastre








- Piastre di cottura superiore e inferiore chiuse: i bordi della piastra superiore A e della piastra inferiore B sono sovrapposti. (Vedi figura 4)
- Quando il perno di posizionamento C viene portato dalla posizione di sblocco a quella di blocco, le piastre superiore e inferiore sono chiuse e bloccate. Quando le piastre sono bloccate, con il perno di posizionamento in posizione sbloccata, sollevare la maniglia D in modo che la piastra superiore A e la piastra inferiore B siano regolate a una distanza di 10 mm, quindi spostare il perno di posizionamento C dallo stato sbloccato /1, 2, 3, 4 a 5 in successione; la piastra superiore A e la piastra inferiore B passeranno gradualmente da 10 mm a 40 mm. Quando il perno di posizionamento C viene spostato in una delle posizioni 1,

2, 3, 4 o 5, può essere posizionato nella misura corrispondente all'asse destro. (Vedi figura 5)

- Durante la cottura, regolare la posizione del perno di posizionamento modificando la distanza tra la piastra superiore A e la piastra inferiore B in base allo spessore di ciascun alimento.
- Le piastre superiore e inferiore della griglia si aprono completamente a un angolo di 105 gradi. Portare il perno di posizionamento C in posizione di sblocco, tenere la maniglia D e aprire le piastre a un angolo di 105 gradi. (Vedi figura 6)
- Quando la piastra superiore A e la piastra inferiore B sono aperte a 105 gradi, è possibile sostituire la piastra inferiore A con una piastra liscia per preparare pancake, uova e altri alimenti.
- Le piastre superiore e inferiore della griglia si aprono completamente a un angolo di 105 gradi. Portare il perno di posizionamento C in posizione di sblocco, sorreggere l'apparecchio con la mano sinistra, premere e mantenere premuto il tasto di rilascio delle piastre C con la mano destra e sollevare la piastra superiore in posizione orizzontale.
- Quando la piastra superiore e quella inferiore sono aperte con un angolo di 180 gradi, entrambe possono essere utilizzate come piastre per waffle oppure come piastre lisce per alimenti come bistecche alla griglia, fettine di maiale, pollo, frittelle, uova, ecc. (Vedi figura 7)

4. FUNZIONAMENTO

Fig. 1





1. Piastre di cottura: facili da montare e smontare; possibilità di intercambiare la piastra superiore e quella inferiore possono essere intercambiabili; rivestimento antiaderente della superficie facile da pulire (lavabile in lavastoviglie).
2. Scocca inferiore: corpo del prodotto.
3. Pannello di controllo: permette di accendere e spegnere l'apparecchio, impostare la temperatura delle piastre superiore e inferiore, avviare e arrestare il riscaldamento, selezionare i menu, visualizzare la temperatura e lo stato di riscaldamento delle piastre, così come il tempo di riscaldamento e il conto alla rovescia.
- 3A. Icona On/Off : quando si preme l'icona di accensione, la spia inizia a lampeggiare.
- 3B. Icona grill : questa icona deve essere utilizzata in combinazione con i sei menu predefiniti hamburger, salsiccia, pesce, pollo, verdura e filetto; non esiste come funzione a parte.
- 3C. Icona della ventola : include due velocità, alta e bassa; la velocità predefinita all'avvio è quella alta.
- 3D. Display della temperatura  200 °C |  200 °C: mostra la temperatura di riscaldamento impostata per le piastre superiore e inferiore e lo stato di funzionamento dell'elemento di riscaldamento.
- 3E. Display orario  | 25:00 | : mostra l'ora, il conto alla rovescia, lo stato di preriscaldamento

e il promemoria per l'aggiunta di cibo. Il messaggio che ricorda di aggiungere alimenti si spegnerà automaticamente dopo aver lampeggiato per 8 secondi. A questo punto, l'apparecchio inizierà a scaldarsi.

- 3F. Menu predefiniti : sono comprese 7 funzioni, vale a dire scongelamento, hamburger, salsiccia, pesce, pollo, verdura e bistecca.



NOTA BENE: quando si sceglie la funzione filetto, il menu a tendina mostra i quattro gradi di cottura tra cui è possibile scegliere: al sangue, medio, cotto e ben cotto.

- 3G. Manopola Tempo/Temperatura  | : selezionare il menu personalizzato, impostare e regolare la temperatura e il tempo delle piastre di cottura.
- 3H. Manopola Menu/Start  | : serve per spostarsi nel menu e avviare il programma una volta selezionato.
4. Tasto di rilascio delle piastre di cottura: premere per far uscire le piastre dalla scocca superiore.
5. Scomparto per la termosonda: dondare e riporre la termosonda.
6. Termosonda: viene introdotta all'interno del filetto durante la cottura per rilevare la temperatura all'interno dello stesso e controllarne con precisione il grado di cottura.
7. Asse: fissare l'impugnatura destra mentre si regola la distanza tra le piastre superiore e inferiore.
8. Filtro a doppio strato: filtra il fumo nero della griglia. Si smonta dopo ogni uso e si può lavare in lavastoviglie.
9. Coperchio della ventola: la parte che ricopre la ventola forma una zona di pressione negativa per condensare il fumo nero. Si smonta dopo ogni uso e si può lavare in lavastoviglie.
10. Manopola 180°: premendo il tasto della manopola è possibile aprire la scocca superiore a 180°.
11. Impugnatura destra: collegata alla scocca superiore.
12. Perno di posizionamento: premere il perno di posizionamento per bloccare le piastre superiore e inferiore; è anche possibile modificare la distanza tra di esse.
13. Vaschetta raccogliocce: raccoglie il grasso dalle piastre durante la cottura per facilitarne la pulizia (lavabile in lavastoviglie). Si consiglia di aggiungere una piccola quantità d'acqua per una pulizia più semplice.
14. Scocca superiore: stessa funzione della scocca inferiore ma con possibilità di aprirsi a 180°.
15. Maniglia: per aprire e chiudere la piastra elettrica.
16. Impugnatura destra: collegata alla scocca superiore.
17. Spatola: per pulire la superficie delle piastre più comodamente.

Termosonda

1. Usare la termosonda per filetti squisiti con un punto di cottura perfetto.
2. Estrarre lo scomparto per la termosonda dal lato destro della griglia, rimuoverlo e inserire il jack della termosonda nel foro circolare all'estremità inferiore dello scomparto e assicurarsi che scatti in posizione.
3. La termosonda si utilizza solo per la cottura di filetti. Quando si seleziona la funzione filetto vengono visualizzati quattro livelli di cottura, che corrispondono a quattro diversi intervalli di temperatura. Viene visualizzata la temperatura della piastra superiore, rilevata dalla sonda termica. L'apparecchio dà priorità alla temperatura interna dell'alimento per controllarne il tempo di cottura.
4. Quando si inserisce una termosonda, allinearla al centro dell'alimento e inserirla fino alla metà.
5. Quando si rimuove il jack della termosonda e la sua funzione, l'apparecchio torna automaticamente alla modalità filetto e sul display viene visualizzata la temperatura della piastra superiore.

La temperatura delle funzioni quando si utilizza la sonda termica sono le seguenti:

N°	Nome	Temperatura di preriscaldamento (° C)	Cottura (° C)	Tempo di cottura (sec.)	Sonda termica (°C)
1	Al sangue	210	230	5 min	55°C
2	Medio	210	230	6 min	60 °C
3	Cotto	210	230	7 min	65 °C
4	Ben cotto	210	230	8 min	73°C

Modalità/Menu**Modalità Manuale**

1. Collegare l'apparecchio alla presa di corrente. Tutte le spie e le icone si accenderanno per 1 secondo, dopodiché si spengono. Quindi, inizierà a lampeggiare la spia di accensione.
2. Premere il tasto On/Off e si accenderà la spia corrispondente.
3. Quando il menu è disponibile per la navigazione, ruotare la manopola Tempo/Temperatura per accedere alla modalità Personalizzata.

- a. Ruotando la manopola Tempo/Temperatura in senso antiorario, appaiono tre linee orizzontali nell'area di visualizzazione della temperatura (piastra superiore) e il simbolo della piastra superiore inizia a lampeggiare. Nell'area di visualizzazione del tempo (piastra inferiore) vengono visualizzate tre linee orizzontali e il simbolo della piastra inferiore lampeggia. L'area di visualizzazione del tempo mostrerà 0 e la spia del ventilatore rimane accesa. Ruotando la manopola Tempo/Temperatura in senso orario, viene visualizzato 50° nell'area di visualizzazione della temperatura (piastra superiore) e il simbolo della piastra superiore inizia a lampeggiare.
- b. Continuare a ruotare la manopola Tempo/Temperatura in senso orario per regolare la temperatura della piastra superiore da 50°C a 230°C e ruotarla in senso antiorario per regolare la temperatura da 230°C a 50°C. Al termine dell'impostazione della temperatura della piastra superiore, premere la manopola e il simbolo della piastra inferiore inizierà a lampeggiare. Ruotare quindi la manopola Tempo/Temperatura in senso orario per regolare la temperatura della piastra inferiore da 50°C a 230°C e in senso antiorario per regolarla da 230°C a 50°C.
- c. Una volta impostata la temperatura della piastra inferiore, premere nuovamente la manopola e l'area di visualizzazione del tempo inizierà a lampeggiare. Ruotare la manopola Tempo/Temperatura in senso orario per regolare il tempo da 10 secondi a 99 minuti. Si può impostare il tempo nei seguenti modi: 10 secondi - 20 secondi - 30 secondi - 40 secondi - 50 secondi; 1 minuto - 1 minuto e 30 secondi - 2 minuti - 2 minuti e 30 secondi - 3 minuti e così via fino a 99 minuti; ruotare la manopola Tempo/Temperatura in senso antiorario per impostare il tempo da 99 minuti a 10 secondi.
- d. In modalità Manuale, dopo aver impostato la temperatura della piastra superiore e della piastra inferiore e il tempo, premere Menu/Start. Quindi la piastra superiore e quella inferiore inizieranno a funzionare contemporaneamente, la ventola funzionerà ad alta velocità e inizierà un conto alla rovescia. Al termine del conto alla rovescia, il dispositivo emette segnali acustici. Dopodiché, entrerà in modalità standby. Dopo aver impostato la temperatura della piastra superiore e della piastra inferiore e il tempo, l'apparecchio si avvia dopo 6 secondi se non si preme Menu/Start. L'apparecchio può avviarsi anche dopo aver impostato il tempo e la temperatura di una sola piastra. In modalità Manuale, se durante il processo di cottura è necessario regolare anche la temperatura della piastra superiore e inferiore o il tempo, ruotare la manopola Tempo/Temperatura. Premere una volta la manopola per impostare la temperatura della piastra superiore e premerla nuovamente per impostare la temperatura della piastra inferiore, quindi attendere 6 secondi per salvare le impostazioni.

Altre modalità

1. In modalità standby, girare la manopola Menu/Start per selezionare qualsiasi menu ad eccezione della modalità Manuale. Ruotare la manopola Menu/Start per scegliere tra i sette menu: scongelamento, hamburger, salsiccia, pesce, pollo, verdure e filetto.
NOTA BENE: quando si seleziona un menu, premere la manopola Menu/Start per avviare

l'apparecchio, quindi inizieranno a lampeggiare la spia di preriscaldamento e del tempo, indicando che l'apparecchio è entrato in modalità Preriscaldamento. Premendo la manopola Menu/Start, l'apparecchio si avvia automaticamente dopo 1 minuto. Al termine del preriscaldamento, l'apparecchio emette un segnale acustico e contemporaneamente l'avviso che indica di aggiungere cibo lampeggerà sul display per 8 secondi.

2. Quando appare l'avviso che indica di aggiungere cibo, inizia il conto alla rovescia, al termine del quale l'apparecchio smette di funzionare.
3. In modalità standby, ruotando la manopola Menu/Start in senso orario e selezionando la funzione hamburger o filetto, è possibile selezionare quattro gradi di cottura: al sangue, medio, cotto e ben cotto.

NOTA BENE: per modalità predefinita, l'apparecchio preparerà il piatto "al sangue". Se si seleziona "ben cotto", premere la manopola Menu/Start per avviare il preriscaldamento. A questo punto inizieranno a lampeggiare la spia di preriscaldamento e del tempo, indicando che l'apparecchio è entrato in modalità Preriscaldamento. Se non si preme la manopola Menu/Start, l'apparecchio si avvia automaticamente dopo 1 minuto. Al termine del preriscaldamento, l'apparecchio emette un segnale acustico e contemporaneamente l'avviso che indica di aggiungere cibo lampeggerà sul display per 8 secondi.

4. L'apparecchio emetterà un segnale acustico se si preme il tasto di accensione e la manopola Menu/Start mentre è in funzione. Al termine del processo di preriscaldamento e cottura, l'apparecchio emette tre segnali acustici.

Funzione grill

- La funzione grill consente di aumentare rapidamente la temperatura della piastra elettrica per ottenere una superficie più dorata durante la cottura dei cibi, bloccando al contempo l'acqua all'interno degli alimenti in modo che risultino abbrustoliti all'esterno e teneri all'interno.
- Non è possibile applicare la funzione grill allo scongelamento. Si può scegliere di applicarla a 6 menu: hamburger, salsiccia, pesce, pollo, verdure e filetto. L'icona grill si visualizza sempre sul display.
- Per utilizzare la funzione grill, premere l'icona corrispondente e inizierà a lampeggiare. Dopodiché, resterà accesa durante tutto il processo di cottura, indicando che si sta grigliando l'alimento.
- Se non si preme l'icona grill, l'apparecchio passerà alla temperatura di cottura normale.

Icona della ventola

L'icona della ventola indica la funzione senza fumo. Premerla per regolarne la velocità. Il rosso indica "alta velocità", mentre il verde indica "bassa velocità". Premere una volta l'icona della ventola per passare da "alta velocità" a "bassa velocità" e premerla di nuovo per cambiare la velocità da "bassa velocità" ad "alta velocità".

Menu

N°	Menu	Temperatura di preriscaldamento (° C)	Temperatura di cottura predefinita (° C)	Temperatura di cottura regolabile (° C)	Temperatura di cottura predefinita (minuti)	Temperatura di cottura regolabile (minuti)	Temperatura della sonda (° C)
1	Scongelamento	--	50	50-70	30	30-90	Visualizzazione della temperatura di rilevamento
2	Hamburger	180	200	190-210	5	3-8	
3	Salsiccia	180	200	190-210	5	3-8	
4	Pesce	200	220	210-230	6	4-9	
5	Pollo	210	230	210-230	5	3-8	
6	Verdura	180	200	190-210	3	3-7	
7	Al sangue	210	230	210-230	5	3-8	55
8	Medio	210	230	210-230	6	4-9	60
9	Cotto	210	230	210-230	7	5-10	65
10	Ben cotto	210	230	210-230	8	6-11	73

5. PULIZIA E MANUTENZIONE

Attenzione:

- Prima di pulire l'apparecchio, scollegare il cavo di alimentazione e lasciare raffreddare completamente le piastre per evitare ustioni.
 - Non immergere mai l'apparecchio, il cavo o la spina in acqua o altri liquidi.
 - Non utilizzare spugnette o pagliette in metallo per la pulizia.
 - Non utilizzare spatole o raschietti metallici per pulire le piastre della griglia.
1. Pulire le superfici interne ed esterne con un panno o una spugna umidi dopo ogni uso facendo attenzione che l'apparecchio non resti bagnato.
 2. Le piastre possono essere lavate a mano oppure in lavastoviglie.
 3. Per la pulizia dell'apparecchio è possibile aggiungere una quantità adeguata di soluzione detergente alcalina.
 4. Una volta lavate tutte le parti, asciugarle con un panno pulito per evitare la formazione di ruggine.
 5. Infine, posizionare le piastre sul corpo della griglia.

6. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Possibile soluzione
La piastra non funziona	Il cavo di alimentazione non è collegato correttamente	Collegare il cavo di alimentazione alla presa di corrente
Uscita di fumo tra le due piastre	Sono rimasti i residui dell'ultimo utilizzo	Pulire le piastre superiore e inferiore e la vaschetta di raccolta grasso dopo ogni uso
Cibo grigliato troppo a lungo (bruciato) o poco cotto	Spessore e porzioni degli alimenti, la temperatura di preriscaldamento, gusto personale, ecc.	Regolare il tempo e la temperatura predefiniti all'interno dell'intervallo regolabile in base allo spessore effettivo, alla temperatura iniziale dell'alimento e alle preferenze personali
Le fette di pane si bruciano durante la tostatura	Il tempo di tostatura del pane in stato di raffreddamento e di riscaldamento è diverso: in stato di raffreddamento è più lungo e in stato di riscaldamento è più breve	Ridurre il tempo di tostatura del pane nello stato di riscaldamento
L'apparecchio emette un suono e smette di funzionare improvvisamente	Il tempo massimo di funzionamento del timer è di 99 minuti, allo scadere del quale l'apparecchio si spegne automaticamente	Accendere nuovamente l'apparecchio
Cottura non uniforme degli alimenti	<ol style="list-style-type: none"> 1. Alimenti di diverse dimensioni 2. Alimenti di diverso tipo 3. Non sono stati girati durante la grigliatura quando la temperatura della piastra era compresa tra 100 e 180°C 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Alimenti delle stesse dimensioni 2. Alimenti dello stesso tipo 3. Girare gli alimenti durante la grigliatura

Variazione del colore del filetto durante la grigliatura	Spessore e dimensione del filetto, parti diverse del filetto, temperatura di preriscaldamento prima della grigliatura, giudizio personale sul colore del filetto, ecc.	Regolare il tempo e la temperatura predefiniti all'interno dell'intervallo regolabile in base allo spessore effettivo, alla temperatura iniziale dell'alimento e alle preferenze personali
Come si impostano la temperatura e il tempo totale di cottura delle piastre superiore e inferiore in modalità Manuale?	In modalità Manuale, la temperatura delle piastre superiore e inferiore viene regolata a seconda degli ingredienti e il tempo di cottura totale può essere prolungato in base alle esigenze	In base al modo di impostazione della temperatura, la modalità Manuale consente di controllare in modo personalizzato le piastre superiore e inferiore e il tempo di cottura totale ruotando la manopola verso sinistra

Codice di errore frequente**Visualizzazione di errori anomali:**

Circuito di riscaldamento superiore aperto: il display del circuito di riscaldamento superiore visualizza E1.

Circuito di riscaldamento inferiore aperto: il display del circuito di riscaldamento inferiore visualizza E1.

Soluzione: verificare con un multimetro se l'NTC (coefficiente di temperatura negativo) delle piastre superiore e inferiore è aperto. Se il circuito è aperto, sostituire l'NTC e verificare che l'interfaccia NTC sia collegata correttamente. Reinserire l'interfaccia. Circuito di riscaldamento superiore aperto: il display del circuito di riscaldamento superiore visualizza E1.

Circuito di riscaldamento inferiore aperto: il display del circuito di riscaldamento inferiore visualizza E1.

Soluzione: verificare con un multimetro se l'NTC delle piastre superiore e inferiore è aperto, ovvero se c'è un cortocircuito. Se è così, sostituire l'NTC, controllare se ci sono oggetti nell'interfaccia NTC e rimuoverli.

7. SPECIFICHE TECNICHE

Codice prodotto: 02931
 Prodotto: Rockn'Grill Bistro
 Tensione: 220 - 240 V ~
 Frequenza: 50/60 Hz
 Potenza nominale: 2400 W

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

Fabbricato in China | Progettato in Spagna

8. RICICLAGGIO



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 delle linee guida di cui sopra aiuterà a proteggere l'ambiente.

9. 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 il prodotto o in caso di dubbi, si prega di contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec al numero +34 96 321 07 28.

10. 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, riapparecchio, 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

Fig. 1

1. Placas
2. Carcaça inferior
3. Pannel de controlo
- 3A. Ícone Ligar/Desligar
- 3B. Ícone Selar
- 3C. Ícone Ventilador
- 3D. Indicador da temperatura
- 3E. Indicador do tempo
- 3F. Menus e modos
- 3G. Seletor de Temperatura/Tempo
- 3H. Seletor de Menu/Iniciar
4. Botão Desbloqueio das placas
5. Compartimento da sonda de temperatura
6. Sonda de temperatura
7. Eixo
8. Filtro de dupla camada
9. Cobertura do ventilador
10. Botão 180°
11. Pega direita
12. Cavilha de posicionamento
13. Bandeja recolhe-gordura
14. Carcaça superior
15. Pega
16. Pega esquerda
17. Espátula

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.

Conteúdo da caixa

- Grelhador
- Sonda de temperatura
- Espátula
- Manual de instruções

3. INSTALAÇÃO DO APARELHO

Montagem e desmontagem das placas

Montagem

Fig. 2

Abra as placas superior e inferior num ângulo de 105° ou 180°. Em seguida, coloque-as (com os entalhes B nas duas extremidades) no suporte fixo da placa, depois coloque-as na tampa e pressione-as até encaixarem. As placas já estão montadas.

Desmontagem

Fig. 3

1. Coloque o aparelho com as placas superior e inferior abertas num ângulo de 105° ou 180° para que as placas possam ser retiradas.
2. Prima o botão Desbloqueio das placas (B) e estas sairão automaticamente. Pode então retirá-las do seu suporte.

ADVERTÊNCIA: certifique-se de que as placas estão frias antes de as retirar. Se acabou de utilizar o grelhador, use luvas isolantes para evitar queimaduras.

Ajuste das placas









- Placa de cozedura superior e inferior fechada: os bordos da placa superior e da placa inferior estão estreitamente unidos. Fig. 4
- Quando a cavilha de posicionamento (C) é deslocada da posição de desbloqueio para a posição de bloqueio, as placas superior e inferior são fechadas e bloqueadas. Quando as placas estão bloqueadas com a cavilha de posicionamento na posição desbloqueada, levante a pega (D) de modo a que a placa superior (A) e a placa inferior (B) sejam ajustadas a uma distância de 10 mm e, em seguida, mova a cavilha de posicionamento (C) do estado desbloqueado para os níveis 2, 3, 4 5 sucessivamente, a placa superior (A) e a placa inferior (B) aumentarão gradualmente de 10 mm para 40 mm. Quando a cavilha de posicionamento

(C) é deslocada para qualquer uma das posições 1, 2, 3, 4 ou 5, pode ser colocada na medição correspondente ao eixo direito. Fig. 5

- Ao cozinhar, ajuste a posição da cavilha de posicionamento, alterando a distância entre a placa superior (A) e a placa inferior (B) de acordo com a espessura de cada alimento.
- As placas do grelhador superior e inferior abrem completamente num ângulo de 105°. Coloque a cavilha posicionamento (C) na posição desbloqueada, segure a pega (D) e abra as placas num ângulo de 105°. Fig. 6
- Quando a placa superior (B) e a placa inferior (A) são abertas a 105°, a placa inferior (A) pode ser substituída por uma placa plana, que pode ser utilizada para fazer panquecas, ovos e outros alimentos.
- A placa superior (A) e a placa inferior (B) do grelhador abrem completamente num ângulo de 180°. Coloque a cavilha de posicionamento (D) na posição desbloqueada, segure o aparelho com a mão esquerda, mantenha premido o botão de desbloqueio (C) das placas com a mão direita e levante a placa superior para a posição horizontal.
- Quando as placas superior e inferior são abertas num ângulo de 180°, ambas podem ser utilizadas como placas para waffles ou placas planas para alimentos como bifes grelhados, costeletas de porco, frango, panquecas, ovos, etc. Fig. 7

4. FUNCIONAMENTO

Fig. 1

1. Placas de cozedura: fáceis de montar e desmontar, as placas superior e inferior podem ser trocadas, a superfície tem um revestimento antiaderente fácil de limpar (lavável na máquina de lavar loiça).
2. Carcaça inferior: é a estrutura do aparelho.
3. Painel de controlo: para ligar e desligar o aparelho, definir a temperatura das placas, iniciar e parar o aquecimento, seleccionar funções, visualizar a temperatura e o estado de aquecimento das placas, o tempo de aquecimento e a contagem decrescente.
 - 3A.  Ícone Ligar/Desligar: toque no ícone e o indicador piscará.
 - 3B. Ícone Selar  : deve ser utilizado em conjunto com os seis menus predefinidos (Hambúrgueres, Salsichas, Peixe, Frango, Legumes e Bife), não tem uma função individual.
 - 3C. Ícone Ventilador  : inclui duas velocidades (alta e baixa). A velocidade de início é a velocidade alta.
 - 3D.  |  Indicador de temperatura: mostra a temperatura de aquecimento definida para as placas superior e inferior e o estado de funcionamento do tubo de aquecimento.
 - 3E. Indicador de tempo  |  25:00 |  : mostra o tempo, a contagem decrescente, o estado de pré-aquecimento e o aviso para adicionar alimentos. O aviso de adicionar alimentos desligar-se-á automaticamente após 8 segundos e depois começará o aquecimento.

3F. Menus e modos: inclui 7 menus predefinidos (Descongelar, Hambúrguer, Salsichas, Peixe, Frango, Legumes e Bife) e o modo DIY.



NOTA: quando seleccionar o menu Bife, mostrar-se-ão os quatro níveis de cozedura que pode escolher: mal passado, médio, pronto e bem passado.

3G. Seletor Temperatura/Tempo: permite seleccionar o modo DIY e definir a temperatura e o tempo das placas de aquecimento.

3H. Seletor Menu/Iniciar: para percorrer os menus predefinidos e defini-los quando seleccionados.

4. Botão Desbloqueio das placas: prima o botão e as placas sairão da carcaça superior ou inferior.
5. Compartimento da sonda de temperatura: para guardar a sonda de temperatura.
6. Sonda de temperatura: utilizada quando se grelha um bife, deteta a temperatura no interior deste para controlar com precisão o grau de cozedura.
7. Eixo: fixe a pega direita enquanto ajusta a distância entre as placas superior e inferior.
8. Filtro de dupla camada: filtra o fumo negro do grelhador. Pode ser desmontado após a utilização e pode ser lavado na máquina de lavar louça.
9. Cobertura do ventilador: a parte que cobre o ventilador forma uma zona de pressão negativa para condensar o fumo negro. Pode ser desmontado após a utilização e pode ser lavado na máquina de lavar louça.
10. Botão 180°: se premir a tampa do botão, a placa superior pode ser aberta em 180°.
11. Pega direita: ligada à carcaça superior.
12. Cavilha de posicionamento: coloque a cavilha de posicionamento para bloquear as placas superior e inferior, podendo também alterar a distância entre elas.
13. Bandeja recolhe-gordura: recolhe a gordura das placas durante a grelha para facilitar a limpeza (pode ser lavada na máquina de lavar louça). Recomenda-se a adição de uma pequena quantidade de água aquando da sua utilização para facilitar a limpeza.
14. Carcaça superior: a mesma função da carcaça inferior, mas com a parte superior, que pode ser aberta a 180 °C.
15. Pega: para abrir e fechar o grelhador.
16. Pega esquerda: ligada à carcaça superior.
17. Espátula: para limpar mais facilmente a superfície das placas.

Sonda de temperatura

1. Utilize a sonda de temperatura para obter bifes com uma cozedura mais precisa e um melhor sabor.
2. Retire o compartimento da sonda de temperatura da parte direita do grelhador, puxe-o para fora e insira o conector da sonda no orifício interior do compartimento. Certifique-se de que encaixa no lugar.
3. A sonda de temperatura só é utilizada para grelhar bifes. Quando o menu está definido para o menu Bife, são apresentados quatro níveis de cozedura, correspondentes a quatro faixas de temperatura diferentes. É apresentada a temperatura da placa superior, detetada pela sonda térmica. O aparelho dará prioridade à temperatura interna dos alimentos para controlar o tempo de cozedura dos mesmos.
4. Ao inserir a sonda de temperatura, alinhe-a com o centro do alimento e insira-a até meio.
5. Quando o terminal da sonda de temperatura é retirado e a sua função é anulada, o aparelho regressa automaticamente ao menu Bife e a temperatura da placa superior é indicada no ecrã.

A temperatura dos níveis quando se utiliza a sonda de temperatura são as seguintes:

Nº	Nome	Temperatura de pré-aquecimento (°C)	Cozedura (°C)	Tempo de cozimento	Sonda de temperatura (°C)
1	Mal passado	210	230	5 min	55
2	Ao ponto	210	230	6 min	60
3	Feito	210	230	7 min	65
4	Bem passado	210	230	8 min	73

Menus e modos

MODO DIY (Manual)

1. Conecte o aparelho à corrente elétrica. Todas os indicadores e ícones acender-se-ão durante 1 segundo e depois desligar-se-ão. O indicador de funcionamento piscará de seguida.
2. Prima o botão Ligar/Desligar e o indicador acender-se-á.

3. Quando o painel estiver disponível para navegação, rode o seletor Temperatura/Tempo para entrar no modo DIY e defini-lo.
 - a. Se rodar o seletor Temperatura/Tempo em sentido anti-horário, aparecerão três linhas horizontais no indicador de temperatura e o indicador da placa superior piscará. No indicador do tempo mostrar-se-ão três linhas horizontais e o indicador da placa inferior piscará. O indicador do tempo mostrará 0 e o indicador do ventilador ficará aceso. Quando o seletor Temperatura/Hora é rodado em sentido horário, aparecerá 50 °C no indicador de temperatura da placa superior e o indicador de placa superior piscará.
 - b. Continue a rodar o seletor Temperatura/Tempo em sentido horário para ajustar a temperatura da placa superior de 50 °C até 230 °C e rode-o em sentido anti-horário para ajustar a temperatura de 230 °C até 50 °C. Quando a definição da temperatura da placa superior estiver concluída, prima o seletor e o indicador da placa inferior começará a piscar. Pode definir a temperatura da placa inferior da mesma forma.
 - c. Uma vez efetuada a definição da temperatura da placa inferior, prima novamente o seletor e o indicador de tempo piscará. Rode o seletor Temperatura/Tempo em sentido horário para definir o tempo de 10 segundos a 99 minutos. O tempo pode ser definido de 0 a 1 minuto em intervalos de 10 segundos e a partir de 1 minuto em intervalos de 30 segundos até os 99 minutos rodando o seletor em sentido horário. Para diminuir o tempo, rode o seletor em sentido anti-horário.
 - d. No modo DIY, após ter definido a temperatura da placa superior, a temperatura da placa inferior e o tempo, prima o ícone Menu/Iniciar. Em seguida, a placa superior e a placa inferior começarão a funcionar ao mesmo tempo, o ventilador funcionará a Velocidade alta e entrará numa contagem decrescente. No final da contagem decrescente, o aparelho apitará. O aparelho entrará então no modo standby. Após ter definido a temperatura da placa superior, da placa inferior e o tempo, se o ícone Menu/Iniciar não for tocado, o aparelho começará a funcionar após 6 segundos. O aparelho também pode começar a funcionar depois de definir a temperatura de apenas uma das placas e o tempo. No modo DIY, se precisar de definir a temperatura ou o tempo da placa superior e inferior durante o processo de cozedura, rode o seletor Tempo/Temperatura. Prima o seletor uma vez para definir a temperatura da placa superior e prima-o novamente para definir a temperatura da placa inferior, depois aguarde 6 segundos para que as definições sejam guardadas.

Menus predefinidos

1. No modo standby, rode o seletor Menu/Iniciar para selecionar qualquer menu predefinido exceto o modo DIY. Rode o seletor Menu/Iniciar para escolher entre os sete menus: Descongelar, Hambúrguer, Salsicha, Peixe, Frango, Legumes e Bife.

NOTA: se selecionar um menu, prima o seletor Menu/Iniciar para colocar o aparelho em funcionamento, em seguida, o indicador de pré-aquecimento e os dois pontos do indicador de tempo piscarão, indicando que o aparelho entrou no modo de pré-aquecimento. Se premir o seletor Menu/Iniciar, o aparelho começa a funcionar automaticamente após 1 minuto. Quando

- o pré-aquecimento estiver concluído, o aparelho emitirá um sinal acústico e, ao mesmo tempo, o indicador de adicionar alimentos piscará no ecrã durante 8 segundos.
2. Quando aparecer o indicador de adicionar alimentos, começará a contagem decrescente. O aparelho deixará de funcionar após a contagem finalizar.
 3. No modo standby, se rodar o seletor Menu/Iniciar em sentido horário e selecionar o menu Hambúrguer ou Bife, pode selecionar quatro níveis de cozedura: mal passado, ao ponto, feito e bem passado.

NOTA: o aparelho prepará-lo-á no nível Mal passado por defeito. Se selecionar Bem passado, prima o seletor Menu/Iniciar para iniciar o pré-aquecimento. O indicador de pré-aquecimento e os dois pontos do indicador do tempo piscarão e o aparelho entrará no modo de pré-aquecimento. Se não premir o seletor Menu/Iniciar, o aparelho arrancará automaticamente após 1 minuto. Quando o pré-aquecimento estiver concluído, o aparelho emitirá um sinal acústico e, ao mesmo tempo, o indicador de adicionar alimentos piscará no ecrã durante 8 segundos.
 4. Durante o funcionamento, se premir o botão Ligar/Desligar e o seletor Menu/Iniciar, ouvirá um sinal sonoro. Quando o processo de pré-aquecimento e de cozedura estiver concluído, o aparelho emitirá três sinais sonoros.

Função Selar

- A função Selar aumenta rapidamente a temperatura do grelhador para obter uma superfície mais dourada ao cozinhar os alimentos, ao mesmo tempo que retira a água dos alimentos para que fiquem tostados no exterior e tenros no interior.
- A função Selar não é apta para descongelar. Pode escolher entre seis opções de menu: Hambúrguer, Salsicha, Peixe, Frango, Legumes e Bife. O ícone Selar mostrar-se-á aceso no ecrã.
- Quando quiser utilizar a função Selar, toque no ícone e este piscará. O ícone Selar permanecerá aceso durante o processo de cozedura, indicando que os alimentos estão a assar.
- Se não tocar no ícone da função Selar, o aparelho passará para a temperatura de cozedura normal.

Ícone Ventilador

A função sem fumo é indicada pelo ícone Ventilador. Para ajustar a velocidade, toque no ícone. O vermelho significa Velocidade alta e o branco significa Velocidade baixa. Toque no ícone Ventilador uma vez para passar de Velocidade alta para Velocidade baixa e prima-o novamente para voltar a mudar a velocidade.

Menu

Nº	Menu	Temperatura de pré-aquecimento (°C)	Temperatura de cozedura padrão (°C)	Temperatura de cozedura ajustável (°C)	Tempo de cozedura padrão (minutos)	Tempo de cozedura ajustável (minutos)	Temperatura da sonda (°C)
1	Descongelar	--	50	50-70	30	30-90	Temperatura detetada pela sonda
2	Hambúrguer	180	200	190-210	5	3-8	
3	Salsichas	180	200	190-210	5	3-8	
4	Peixe	200	220	210-230	6	4-9	
5	Frango	210	230	210-230	5	3-8	
6	Legumes	180	200	190-210	3	3-7	
7	Mal passado	210	230	210-230	5	3-8	55
8	Ao ponto	210	230	210-230	6	4-9	60
9	Feito	210	230	210-230	7	5-10	65
10	Bem passado	210	230	210-230	8	6-11	73

5. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Advertências:

- Antes de limpar o aparelho, desligue o cabo de alimentação e deixe as placas arrefecerem completamente para evitar queimaduras.
 - Nunca submerja o aparelho, o cabo ou a ficha na água nem em outros líquidos.
 - Ao limpar, não utilize objetos de limpeza metálicos, como bolas de limpeza e esfregões.
 - Durante a limpeza, não utilize espátulas ou raspadores metálicos para limpar as placas do grelhador.
1. Após cada utilização, limpe as superfícies interiores e exteriores com um pano húmido ou uma esponja; mas não deixe o produto mergulhado em água.
 2. As placas podem ser mergulhadas em água para limpeza ou lavadas na máquina de lavar loiça.
 3. Para limpar o aparelho, pode adicionar uma quantidade adequada de solução de limpeza alcalina.

4. Depois de todas as peças terem sido lavadas, seque-as com um pano limpo para evitar que enferrujem.
5. Por fim, coloque as placas na estrutura principal do grelhador.

6. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Possível causa	Possível solução
O grelhador não funciona.	O cabo de alimentação não está ligado corretamente.	Conecte o cabo de alimentação a uma tomada elétrica.
Sai fumo entre as duas placas.	Há restos da última utilização.	Limpe as placas e a bandeja recolhe-gordura depois de cada uso.
Alimentos assados durante demasiado tempo (queimados) ou mal passados.	A espessura e a porção dos alimentos, a temperatura de pré-aquecimento dos alimentos, os diferentes gostos pessoais, etc.	O tempo e a temperatura predefinidos podem ser ajustados dentro da faixa ajustável de acordo com a espessura real, a temperatura inicial dos alimentos e as preferências pessoais.
As fatias de pão queimam-se quando torradas.	O tempo de tostagem do pão no estado refrigerado e no estado normal é diferente, no estado refrigerado é mais longo.	O tempo de tostagem do pão pode ser reduzido no estado aquecido.
O aparelho emite um som e deixa de funcionar subitamente.	O tempo máximo de funcionamento do temporizador é de 99 minutos, quando este tempo expira o aparelho desligar-se-á automaticamente.	Volte a ligar o aparelho.
Os alimentos são fritos de forma irregular.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tamanhos diferentes de alimentos. 2. Diferentes tipos de alimentos. 3. Quando a temperatura da placa estiver entre 100-180 °C, não vire os alimentos enquanto grelha. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. O mesmo tamanho de alimentos. 2. O mesmo tipo de alimentos. 3. Vire os alimentos enquanto são grelhados.

Variação da cor do filete durante a grelha.	A espessura, a porção e as diferentes partes do bife, a temperatura de pré-aquecimento, preferência pessoal, etc.	O tempo e a temperatura predefinidos podem ser ajustados dentro da faixa ajustável de acordo com a espessura real, a temperatura inicial dos alimentos e as preferências pessoais.
Definição da temperatura e tempo de cozedura das placas no modo DIY.	A temperatura das placas superior e inferior será ajustada de acordo com os alimentos e a duração total do processo de cozedura, mas também pode ser prolongada conforme necessário.	O modo DIY permite-lhe ter um controlo personalizado das placas superior e inferior, bem como do tempo total de cozedura, rodando o seletor em sentido anti-horário.

Código de erro frequente

Apresentação de erro anormal:

Circuito de aquecimento superior aberto: o ecrã do circuito de aquecimento superior mostra E1.
 Circuito de aquecimento inferior aberto: o ecrã do circuito de aquecimento inferior mostra E1.
 Solução: Verifique com um multímetro se o termistor NTC (coeficiente de temperatura negativo) das placas superior e inferior está aberto. Se o circuito estiver aberto, substitua o NTC e certifique-se de que a interface NTC está corretamente ligada. Volte a inserir a interface.
 Circuito de aquecimento superior aberto: o ecrã do circuito de aquecimento superior mostra E1.
 Circuito de aquecimento inferior aberto: O ecrã do circuito de aquecimento inferior mostra E2.
 Solução: Verifique com um multímetro se o termistor NTC das placas superior e inferior está aberto, ou seja, se existe um curto-circuito. Se for o caso, substitua o termistor NTC e verifique se existem objetos na sua interface e retire-os.

7. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Referências: 02931
 Produto: Rockn'Grill Bistro
 Tensão: 220-240 V ~
 Frequência: 50/60 Hz
 Potência nominal: 2400 W

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

Fabricado na China | Desenhado na Espanha

8. RECICLAGEM



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.

9. 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 detetar um incidente com o produto ou tiver alguma dúvida, contacte o Serviço de Assistência Técnica oficial da Cecotec através do número +34 96 321 07 28.

10. 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

Fig. 1

1. Grillplaten
2. Behuizing binnenkant
3. Bedieningspaneel
- 3A. On/Off
- 3B. Icoon verzegelen
- 3C. Ventilator icoon
- 3D. Temperatuurweergave
- 3E. Tijdweergave
- 3F. Functie menu
- 3G. Tijd en temperatuur keuzeschakelaar
- 3H. Keuzeschakelaar Menu/ Start
4. Ontgrendelknop kookplaten
5. Behuizing Thermoprobe
6. Thermoprobe
7. As
8. Filter met dubbele laag
9. Ventilatorbeschermer
10. 180° knop
11. Rechter handvat
12. Positioneerpen
13. Lekbak
14. Behuizing buitenkant
15. Handgreep
16. Linker handvat
17. Spatel

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.

Inhoud van de doos

- Grill
- Thermosensor
- Spatel
- Handleiding

3. INSTALLATIE VAN HET TOESTEL

Montage en demontage van de grillplaten

Montage

Fig. 2

Open de bovenste en onderste grillplaten in een hoek van 105 of 180 graden. Plaats ze dan (met de inkepingen B aan beide uiteinden) op de vaste plaathouder, plaats ze dan op de afdekking en druk ze naar beneden tot ze vastklikken. De grillplaten zijn al gemonteerd.

Demontage

Fig. 3

1. Plaats het apparaat met de bovenste en onderste grillplaten open in een hoek van 105 of 180 graden, zodat de grillplaten kunnen worden verwijderd.
2. Druk op de ontgrendelknop op de grillplaten B en ze komen er automatisch uit. U kunt ze dan uit de houder halen.

WAARSCHUWING: Zorg ervoor dat de grillplaten afgekoeld zijn voordat u ze verwijdert. Als u de grill net heeft gebruikt, draag dan isolerende handschoenen om brandwonden te voorkomen.

Richtlijnen voor het afstellen van de grillplaten.







- Gesloten bovenste en onderste grillplaat: de randen van de bovenste grillplaat A en de onderste grillplaat B sluiten nauw op elkaar aan. Zoals blijkt uit figuur 4.
- Wanneer de positioneerpen C van de ontgrendelde positie naar de vergrendelde positie wordt bewogen, worden de bovenste en onderste grillplaten gesloten en vergrendeld. Wanneer de grillplaten zijn vergrendeld met de positioneringspen in de ontgrendelde stand, tilt u de hendel D op zodat de bovenste grillplaat A en onderste grillplaat B zijn ingesteld op een afstand van 10 mm. Beweeg vervolgens de positioneringspen C van achtereenvolgens de ontgrendelde stand /1, 2, 3, 4 naar 5. De bovenste grillplaat A en onderste grillplaat B zullen geleidelijk toenemen van 10 mm tot 40 mm. Wanneer de positioneerpen C naar een

van de posities 1, 2, 3, 4 of 5 wordt verplaatst, kan deze in de meting worden geplaatst die overeenkomt met de rechter-as. Zoals blijkt uit figuur 5.

- Pas tijdens het koken de positie van de positioneringspen aan door de afstand tussen de bovenste grillplaat A en de onderste grillplaat B te veranderen afhankelijk van de dikte van elk gerecht.
- De bovenste en onderste grillplaten openen volledig in een hoek van 105 graden. Zet de positioneerpen C in de ontgrendelde stand, houd de hendel D vast en open de grillplaten onder een hoek van 105 graden. Zoals blijkt uit figuur 6.
- Als de bovenste grillplaat B en onderste grillplaat A tot 105 graden worden geopend, kan de onderste grillplaat A worden vervangen door een platte grillplaat, waarmee pannenkoeken, eieren en andere etenswaren kunnen worden gebakken.
- De bovenste grillplaat A en onderste grillplaat B van de grill openen volledig in een hoek van 180 graden. Zet de positioneerpen D in de ontgrendelde positie, houd het apparaat met uw linkerhand vast, druk met uw rechterhand op de ontgrendelknop C op de grillplaten en til de bovenste grillplaat op naar een horizontale positie.
- Wanneer de bovenste en onderste grillplaten in een hoek van 180 graden worden geopend, kunnen beide worden gebruikt als wafelplaten of platte platen voor voedsel zoals gegrilde steaks, karbonades, kip, pannenkoeken, eieren, enz. Zoals getoond in figuur 7.

4. WERKING

Fig. 1

1. Grillplaten: gemakkelijk te monteren en demonteren, bovenste en onderste grillplaten kunnen verwisseld worden, het oppervlak heeft een gemakkelijk schoon te maken antiaanbaklaag (vaatwasmachinebestendig).
2. Onderste behuizing: dit is het hoofdonderdeel van het product.
3. Bedieningspaneel: om het apparaat aan en uit te zetten, de temperatuur van de bovenste en onderste grillplaten in te stellen, het verwarmen te starten en te stoppen, menu's te selecteren, de temperatuur en verwarmingsstatus van de grillplaten, de verwarmingstijd en de aftelling weer te geven.
- 3A. ON/OFF-icoon  : druk op het on/off-icoon en het indicatorlampje knippert.
- 3B. Icoon verzegelen  : dit icoon moet worden gebruikt in combinatie met de zes functiemenu's van hamburgers, worstjes, vis, kip, groenten en biefstuk, het heeft geen aparte functie.
- 3C. Ventilator icoon  : bevat twee snelheden, hoog en laag, de standaard startsnelheid is hoog.
- 3D. Temperatuurweergave  200 °C |  200 °C : toont de ingestelde verwarmingstemperatuur voor de bovenste en onderste grillplaten en de bedrijfsstatus van de verwarmingsbuis.
- 3E. Tijdweergave  25:00 |  : toont de tijd, aftellen, voorverwarmingsstatus en herinnering om voedsel toe te voegen. De melding "Herinnering om voedsel toe te voegen" gaat automatisch uit nadat het 8 seconden heeft geknippert, waarna het opwarmen begint.

3F. Functie menu: bevat zeven functies, ontdooien, hamburger, worst, vis, kip, groenten en steak.



OPMERKING: Als u de filetfunctie kiest, toont het vervolgkeuzemenu de vier gaarheidsgraden waaruit u kunt kiezen: rare, medium, done en well done.

- 3G. Tijd en temperatuur keuzeschakelaar | : selecteer het gepersonaliseerde menu, stel de temperatuur en tijd van de grillplaten in en pas deze aan.
- 3H. Menu kiezer en start | : om door het menu te gaan en het programma te starten wanneer u het heeft geselecteerd.
- 4. Ontgrendelknop grillplaat: Druk op de knop en de grillplaten komen uit de bovenste of onderste behuizing.
- 5. Doos van thermosensor (temperatuursonde): voor het opbergen van de thermosensor.
- 6. Thermosensor: deze wordt gebruikt bij het grillen van een biefstuk en detecteert de temperatuur binnenin de biefstuk om de gaarheid van de biefstuk nauwkeurig te regelen wanneer deze in de biefstuk wordt geplaatst.
- 7. As: zet de rechter hendel vast terwijl u de afstand tussen de bovenste en onderste grillplaten aanpast.
- 8. Dubbellaags filter: filtert zwarte rook uit de grill. Hij kan na gebruik gedemonteerd worden en is vaatwasmachinebestendig.
- 9. Ventilatorbeschermer: het deel dat de ventilator bedekt, vormt een onderdrukzone om de zwarte rook te condenseren. Hij kan na gebruik gedemonteerd worden en is vaatwasmachinebestendig.
- 10. 180°-knop: druk op de afdekknop, de bovenste grillplaten kunnen 180 graden worden geopend.
- 11. Rechterhandgreep: aangesloten op de bovenste behuizing.
- 12. Positioneerpen: druk op de positioneerpen om de bovenste en onderste grillplaten te vergrendelen, u kunt ook de afstand tussen de grillplaten veranderen.
- 13. Lekbak: vangt het vet van de grillplaten op tijdens het grillen voor eenvoudige schoonmaak (vaatwasmachinebestendig). Het is aan te raden om een kleine hoeveelheid water toe te voegen om het schoonmaken te vergemakkelijken.
- 14. Boven behuizing: dezelfde functie als de onder behuizing, maar met het bovenste gedeelte, dat 180°C geopend kan worden.
- 15. Handvat: voor het openen en sluiten van de grill.
- 16. Linker handvat: verbonden met de bovenste behuizing.
- 17. Spatel: om het oppervlak van de borden gemakkelijker schoon te maken.

Thermosensor

1. Gebruik de thermosensor voor steaks met een preciezere gaarheid en een betere smaak.
2. Verwijder de thermosensor behuizing van de rechterkant van het rooster, trek hem eruit en steek de terminal in het ronde gat aan de onderkant van de sondebehuizing en zorg ervoor dat hij vastklikt.
3. De thermosensor wordt alleen gebruikt voor het bakken van steaks. Als het menu is ingesteld op de steakfunctie, worden vier kookniveaus weergegeven, die overeenkomen met vier verschillende temperatuur-bereiken. De temperatuur van de bovenste grillplaat, gedetecteerd door de thermosensor, wordt weergegeven. Het apparaat geeft voorrang aan de interne temperatuur van het voedsel om de kooktijd van het voedsel te regelen.
4. Wanneer u een thermosensor plaatst, lijnt u deze uit met het midden van het voedsel en plaatst u deze halverwege.
5. Wanneer de thermosensor aansluiting wordt verwijderd en de functie ervan wordt geannuleerd, keert het apparaat automatisch terug naar de filetmodus, waarna de temperatuur van de bovenste grillplaat op het scherm wordt weergegeven.

De temperatuurfuncties bij gebruik van de thermosensor zijn als volgt:

Nº	Naam	Voorverwarmingstemperatuur (° C)	Koken (°C)	Bereidingstijd (sec.)	Thermosensor Temperatuur (°C)
1	Rood doorbakken	210	230	5 min	55°C
2	Medium doorbakken	210	230	6 min	60 °C
3	Goed doorbakken	210	230	7min	65 °C
4	Erg gaar	210	230	8 min	73°C

Standen

DIY-MODUS (Handmatig)

1. Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact. Alle indicatorlampjes en iconen gaan 1 seconde branden en gaan dan uit. Het aan/uit-lampje knippert.
2. Druk op de Aan/Uit-knop en het indicatielampje gaat branden.
3. Wanneer het menu beschikbaar is voor navigatie, draait u aan de "Temperatuur/Tijd" keuzeknop om de "Aangepaste" modus van het functiemenu te openen.

- a. Door de "Temperatuur/Tijd" keuzeschakelaar tegen de klok in te draaien, verschijnen er drie horizontale lijnen in het temperatuurweergevegebied (bovenste grillplaat) en knippert het bovenste grillplaat icoon. In het tijdweergevegebied (onderste grillplaat) worden drie horizontale lijnen weergegeven en knippert het onderste grillplaat icoon. Het tijdweergevegebied toont 0 en het ventilator indicatorlampje blijft branden. Wanneer de "Temperatuur/Tijd" keuzeschakelaar met de klok mee wordt gedraaid, wordt 50° weergegeven in het temperatuurweergevegebied op de bovenste grillplaat en knippert het bovenste grillplaat icoon.
- b. Draai de "Temperatuur/Tijd" keuzeschakelaar met de klok mee om de temperatuur van de bovenste grillplaat in te stellen van 50°C tot 230°C en draai de knop tegen de klok in om de temperatuur in te stellen van 230°C tot 50°C. Wanneer het instellen van de temperatuur van de bovenste grillplaat voltooid is, drukt u op de knop en begint het icoon van de onderste grillplaat te knipperen. Draai vervolgens de "Temperatuur/Tijd" keuzeschakelaar met de klok mee om de temperatuur van de onderste grillplaat in te stellen van 50°C tot 230°C en draai hem tegen de klok in om hem in te stellen van 230°C tot 50°C.
- c. Zodra de temperatuur van de onderste grillplaat is ingesteld, drukt u nogmaals op de keuzeschakelaar en gaat het gedeelte van de tijdweergave knipperen. Draai de "Temperatuur/Tijd" keuzeschakelaar met de klok mee om de tijd in te stellen van 10 seconden tot 99 minuten. Het instelproces loopt van 10 seconden naar 20 seconden naar 30 seconden naar 40 seconden naar 50 seconden. 1 minuut-1 minuut 30 seconden-2 minuten-2 minuten 30 seconden-3 minuten-99 minuten; draai de "temperatuur/tijd" keuzeschakelaar tegen de klok in om de tijd in te stellen van 99 minuten tot 10 seconden.
- d. Druk in de "DIY" modus van het functiemenu, na het instellen van de temperatuur van de bovenste grillplaat, de temperatuur van de onderste grillplaat en de tijd, op de "Menu/Start" keuzeknop. Dan beginnen de bovenste grillplaat en de onderste grillplaat tegelijkertijd te draaien, de ventilator draait op hoge snelheid en begint af te tellen. Aan het einde van het aftellen geeft het apparaat een pieptoon. Het apparaat gaat dan in stand-by modus. Na het instellen van de temperatuur van de bovenste grillplaat, de onderste grillplaat en de tijd, als het "Menu/Start" icoon niet wordt ingedrukt, begint het apparaat na 6 seconden te werken. Het apparaat kan ook beginnen te werken na het instellen van de temperatuur van slechts één van de grillplaten en de tijd. Als u in de "DIY" modus tijdens het kookproces ook de temperatuur van de bovenste en onderste grillplaat of de tijd moet aanpassen, draai dan aan de "Tijd/Temperatuur" keuzeschakelaar. Druk eenmaal op de keuzeschakelaar om de temperatuur van de bovenste grillplaat in te stellen en druk er nogmaals op om de temperatuur van de onderste grillplaat in te stellen, wacht vervolgens 6 seconden totdat de instellingen zijn opgeslagen.

Overige modi

1. Draai in de stand-by modus aan de "Menu/Start" keuzeschakelaar om een menu te selecteren behalve de DIY-modus. Draai aan de "Menu/Start" keuzeschakelaar om uit de zeven menu's te kiezen: ontdooien, hamburger, worst, vis, kip, groente en steak.

OPMERKING: Als er een menu is geselecteerd, drukt u op de Menu/Start keuzeschakelaar om het apparaat te starten, waarna de twee indicatielampjes voor het "Voorverwarmen" en de tijd gaan knipperen om aan te geven dat het apparaat in de voorverwarmmodus is gegaan. Als u op de Menu/Start keuzeschakelaar drukt, start het apparaat automatisch na 1 minuut. Als het voorverwarmen klaar is, geeft het apparaat een geluidssignaal en tegelijkertijd knippert gedurende 8 seconden het indicatielampje voor "Add food" (Eten toevoegen) op het scherm.

2. Wanneer het indicatielampje "Add food" (Eten toevoegen) verschijnt, begint het aftellen, waarna het apparaat stopt met werken.
3. In de stand-by modus kunt u, door de "Menu/Start" keuzeschakelaar rechtsom te draaien en de hamburger- of steakfunctie te selecteren, vier gaarheidsgraden selecteren: rare, medium, done en well done.

OPMERKING: Het apparaat moet het bereiden in de standaardkwaliteit "doorbakken". Als u "well done" selecteert, drukt u op de Menu/Start keuzeschakelaar om het voorverwarmen te starten. Dan knipperen de twee indicatielampjes voor het "Voorverwarmen" en de tijd, om aan te geven dat het apparaat in de voorverwarmmodus staat. Als u niet op de Menu/Start keuzeschakelaar drukt, start het apparaat automatisch na 1 minuut. Als het voorverwarmen klaar is, geeft het apparaat een geluidssignaal en tegelijkertijd knippert gedurende 8 seconden het indicatielampje voor "Add food" (Eten toevoegen) op het scherm.

4. Tijdens het gebruik hoort u een pieptoon als u op de aan/uit-knop en de "Menu/Start" keuzeschakelaar drukt. Wanneer het voorverwarmen en het kookproces voltooid zijn, geeft het apparaat drie pieptonen.

Verzegelende functie

- De afdichtingsfunctie kan de temperatuur van de grill snel verhogen voor een meer gebruikt oppervlak bij het bereiden van voedsel, terwijl het water uit het voedsel wordt afgesloten zodat het geroosterd wordt aan de buitenkant en mals aan de binnenkant.
- De verzegelende functie is niet van toepassing op ontdooien. U kunt kiezen uit zes menu's: hamburger, worst, vis, kip, groenten en biefstuk. Het icoon voor "actieve verzegeling" wordt constant weergegeven op het scherm.
- Wanneer u de functie overslaan wilt gebruiken, drukt u op het bijbehorende icoon en gaat het knipperen. Het indicatielampje voor de verzegelende functie blijft branden tijdens het kookproces om aan te geven dat het voedsel bruin wordt.
- Als u niet op het icoon van de verzegelende functie drukt, schakelt het apparaat over naar de normale kooktemperatuur.

Ventilator icoon

De rookvrije functie wordt aangegeven door het ventilator icoon. Druk op het icoon om de snelheid aan te passen. Rood betekent "hoge snelheid" en wit betekent "lage snelheid". Druk één keer op het ventilator icoon om van "hoge snelheid" naar "lage snelheid" te gaan, en druk er nogmaals op om de snelheid weer van "lage snelheid" naar "hoge snelheid" te veranderen.

Menu

Nº	Menu	Voorverwarmingstemperatuur (° C)	Standaard bereidingstemperatuur (° C)	Instelbare kooktemperatuur (° C)	Standaard bereidingstijd (minuten)	Instelbare kooktijd (minuten)	Temperatuur sonde (° C)
1	Ontdooien	--	50	50-70	30	30-90	Temperatuurweergave detectie
2	Hamburgers	180	200	190-210	5	3-8	
3	Worst	180	200	190-210	5	3-8	
4	Vis	200	220	210-230	6	4-9	
5	Kip	210	230	210-230	5	3-8	
6	Groenten	180	200	190-210	3	3-7	
7	Rood doorbakken	210	230	210-230	5	3-8	55
8	Medium doorbakken	210	230	210-230	6	4-9	60
9	Goed doorbakken	210	230	210-230	7	5-10	65
10	Erg gaar	210	230	210-230	8	6-11	73

5. SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

Waarschuwingen:

- Haal de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt en laat de grillplaten volledig afkoelen om brandwonden te voorkomen.
 - Dompel het netsnoer, de stekker of het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen.
 - Gebruik bij het schoonmaken geen metalen schoonmaakvoorwerpen zoals schoonmaak ballen en schuursponsjes.
 - Gebruik bij het schoonmaken geen spatels of metalen schrapers om de grillplaten schoon te maken.
1. Maak de binnen en buitenkant na elk gebruik schoon met een vochtige doek of spons, maar laat het product niet in water weken;

2. De grillplaten kunnen in water worden ondergedompeld om ze schoon te maken; ze kunnen ook in de vaatwasser;
3. Bij het schoonmaken van het apparaat kunt u een geschikte hoeveelheid alkalisch schoonmaakmiddel toevoegen.
4. Als alle onderdelen gewassen zijn, droog ze dan af met een schone doek om roestvorming te voorkomen.
5. Plaats ten slotte de grillplaten terug op de grill.

6. PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke oorzaak	Mogelijke oplossing
De grill werkt niet	Het stekker zit niet in het stopcontact.	Steek de stekker in een stopcontact.
Er komt rook tussen de twee grillplaten uit	Overblijfselen van het laatste gebruik.	Maak de bovenste en onderste grillplaten en de vetopvangbak na elk gebruik schoon om resten te verwijderen.
Voedsel dat te lang gebraden (verbrand) of te gaar is	De dikte en portiegrootte van het voedsel, de voorverwarmingstemperatuur van het voedsel, verschillende persoonlijke smaken, enz.	De vooraf ingestelde tijd en temperatuur kunnen worden aangepast binnen het instelbare bereik op basis van de werkelijke dikte, de begintemperatuur van het voedsel en persoonlijke voorkeuren.
Sneetjes brood verbranden bij het roosteren	De roostertijd voor brood in de koeltoestand en in de verwarmingstoestand is verschillend, in de koeltoestand is hij langer en in de verwarmingstoestand is hij korter.	In verwarmde toestand kan het brood minder lang geroosterd worden.
Het apparaat maakt een geluid en stopt plotseling met werken.	De maximale werkingsduur van de timer is 99 minuten, na afloop van deze tijd schakelt het apparaat automatisch uit.	Schakel het apparaat weer in.

Het eten wordt ongelijkmatig gebakken	<ol style="list-style-type: none"> 1. Verschillende formaten voedsel. 2. Verschillende soorten voedsel. 3. Wanneer de temperatuur van de grillplaat tussen 100-180°C is, draai het voedsel dan niet tijdens het grillen. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Zelfde formaat voedsel. 2. Zelfde soort voedsel. 3. Draai het voedsel om tijdens het grillen.
Kleurverandering van filet tijdens het grillen	De dikte en portie van de filet, de verschillende delen van de filet, de voorverwarmingstemperatuur voor het grillen, persoonlijke beoordeling van de kleur van de filet, enz.	De vooraf ingestelde tijd en temperatuur kunnen worden aangepast binnen het instelbare bereik op basis van de werkelijke dikte, de begintemperatuur van het voedsel en persoonlijke voorkeuren.
Hoe stel ik in de DIY-modus de temperatuur en de totale kooktijd van de bovenste en onderste platen in?	In de DIY-modus wordt de temperatuur van de bovenste en onderste grillplaten aangepast aan de ingrediënten en kan de totale duur van het kookproces naar wens worden verlengd.	Afhankelijk van de temperatuurinstelling kunt u met de DIY-modus de bovenste en onderste grillplaten en de totale kooktijd persoonlijk regelen door de keuzeschakelaar naar links te draaien.

Veelvoorkomende foutcodes

Foutweergave:

Bovenste verwarmingscircuit open: het scherm van het bovenste verwarmingscircuit toont E1.
 Onderste verwarmingscircuit open: het scherm van het onderste verwarmingscircuit toont E1.
 Oplossing: Controleer met een multimeter of de NTC (negatieve temperatuurcoëfficiënt) van de bovenste en onderste grillplaten open is. Als het circuit open is, vervang dan de NTC en controleer of de NTC-interface goed is aangesloten. Plaats de interface terug.
 Bovenste verwarmingscircuit open: het scherm van het bovenste verwarmingscircuit toont E1.
 Onderste verwarmingscircuit open: Het scherm van het onderste verwarmingscircuit geeft E2 weer.
 Oplossing: Controleer met een multimeter of de NTC van de bovenste en onderste grillplaten open zijn, d.w.z. of er kortsluiting is. Vervang, indien aanwezig, de NTC en controleer of er objecten op de NTC-interface zitten en verwijder deze.

7. TECHNISCHE SPECIFICATIES

Productreferentie: 02931
 Product: Rockn'Grill Bistro
 Voltage: 220-240 V ~
 Frequentie: 50/60 Hz
 Nominaal vermogen: 2400 W

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

Gemaakt in China/ Ontworpen in Spanje

8. RECYCLING



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/accumulatoren te verwijderen en het naar een door de plaatselijke autoriteiten aangewezen inzamelpunt te brengen.

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

contacteren.

Naleving van de bovenstaande richtlijnen helpt het milieu te beschermen.

9. 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.

10. 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 veelevoudigd, 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

Rys. 1

1. Płyty grzejne
2. Dolna obudowa
3. Panel kontrolny
- 3A. Przycisk dotykowy obsmażania On/Off
- 3B. Przycisk dotykowy obsmażania obsmażania
- 3C. Przycisk dotykowy obsmażania wentylatora
- 3D. Podgląd temperatury
- 3E. Podgląd czasu
- 3F. Menu funkcji
- 3G. Pokrętło czasu i temperatury
- 3H. Pokrętło Menu/Start
4. Przycisk zwolnienia płyt grzejnych
5. Pojemnik na termometr
6. Termometr kuchenny
7. Oś
8. Filtr dwuwarstwowy
9. Osłona wentylatora
10. Przycisk 180°
11. Prawy uchwyt
12. Suwak pozycjonujący
13. Tacka ociekowa
14. Górna obudowa
15. Uchwyt
16. Lewy uchwyt
17. Szpatułka

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 któregoś z nich brakuje lub nie są w dobrym stanie, należy niezwłocznie skontaktować się z oficjalnym Serwisem Technicznym Cecotec.

Zawartość opakowania

- Grill
- Termometr
- Szpatułka
- Ta instrukcja obsługi

3. INSTALACJA URZĄDZENIA

Montaż i demontaż płyt grzejnych

Montaż

Rys. 2

Otwórz górną i dolną płytę pod kątem 105 lub 180 stopni. Następnie Umieść je (z nacięciami na obu końcach) na stałym uchwycie płyt, a następnie umieść je na obudowie i dociśnij, aż zatrzasną się na swoim miejscu. Płyty są już zamontowane.

Demontaż

Rys. 3

- Umieść urządzenie z górną i dolną płytą otwartą pod kątem 105 lub 180 stopni, aby umożliwić wyjęcie płyt.
- Naciśnij przycisk zwalnający płyty, a wysuną się one automatycznie. Następnie można usunąć je z uchwytu.

OSTRZEŻENIE: Przed wyjęciem upewnij się, że płyty są chłodne. Jeśli grill był przed chwilą używany, załóż rękawice, aby zapobiec poparzeniom.








Wskazówki dotyczące regulacji płyt.

- Zamknięta górną i dolną płytą grzejąca: krawędzie górnej płyty grzejącej i dolnej płyty grzejącej są ściśle połączone. Tak jak zostało to pokazane na rysunku 4.
- Gdy suwak zostanie przesunięty z pozycji odblokowanej do pozycji zablokowanej, górną i dolną płytę zamkną się i zablokują. Gdy płyty są zablokowane suwakiem, w pozycji odblokowanej podnieś uchwyt tak, aby górną płytę i dolną płytę zostały wyregulowane na odległość 10 mm, a następnie przesunij suwak ze stanu odblokowanego /1, 2, 3, 4 do 5 kolejno. Górną płytę i dolną płytę będą stopniowo zwiększać odstęp z 10 mm do 40 mm. Gdy suwak zostanie przesunięty do dowolnej z pozycji 1, 2, 3, 4 lub 5, może zostać umieszczony w miejscu odpowiadającym prawej osi. Tak jak zostało to pokazane na rysunku 5.

- Podczas gotowania należy dostosować położenie suwaka, zmieniając odległość między górną płytą i dolną płytą w zależności od grubości każdej potrawy.
- Górna i dolna płyta grilla otwierają się całkowicie pod kątem 105 stopni. Przesuń suwak do pozycji odblokowanej, przytrzymaj uchwyt i otwórz płyty pod kątem 105 stopni. Tak jak zostało to pokazane na rysunku 6.
- Gdy górną płytę i dolną płytę są otwarte do 105 stopni, dolną płytę można zastąpić płaską płytą, która może być używana do robienia naleśników, jajek i innych potraw.
- Górna płyta i dolna płyta grilla otwierają się całkowicie pod kątem 180 stopni. Przesuń suwak do pozycji odblokowanej, przytrzymaj urządzenie lewą ręką, naciśnij i przytrzymaj przycisk zwalnający płyty prawą ręką i podnieś górną płytkę do pozycji poziomej.
- Gdy górną i dolną płytę są otwarte pod kątem 180 stopni, obie mogą być używane jako płyty do gofrów lub płaskie płyty do potraw, takich jak grillowane steki, kotlety wieprzowe, kurczak, naleśniki, jajka itp. Jak pokazano na rysunku 7.





4. FUNKCJONOWANIE

Rys. 1

- Płyty do gotowania: łatwe w montażu i demontażu, górną i dolną płytę mogą być wymienne, powierzchnia ma łatwą do czyszczenia nieprzywierającą powłokę (można myć w zmywarce).
- Dolna obudowa: jest to korpus produktu.
- Panel sterowania: do włączania i wyłączenia urządzenia, ustawiania temperatury górnej i dolnej płyty, uruchamiania i zatrzymywania ogrzewania, wybierania menu, wyświetlenia temperatury i stanu nagrzania płyt, czasu grzania i odliczania.
 - Przycisk dotykowy ON/OFF : naciśnij ikonę zasilania, a kontrolka zacznie migać.
 - Przycisk dotykowy obsmażania : ta ikona musi być używana w połączeniu z sześcioma menu funkcyjnymi do hamburgerów, kiełbasek, ryb, kurczaka, warzyw i steków, nie ma ona osobnej funkcji.
 - Przycisk dotykowy wentylatora : zawiera dwie prędkości, wysoką i niską, domyślną prędkością startową jest wysoka prędkość.
 - Podgląd temperatury  | : pokazuje ustawioną temperaturę ogrzewania dla górnej i dolnej płyty oraz stan pracy grzałki.
 - Podgląd czasu  | : pokazuje godzinę, odliczanie, stan wstępnego nagrzewania i przypomnienie o dodaniu potrawy. Komunikat „Przypomnienie o dodaniu żywności” wyłączy się automatycznie po 8 sekundach migania, po czym rozpocznie się podgrzewanie.
- Menu funkcji: obejmuje siedem funkcji - rozmrażanie, burger, kiełbasa, ryba, kurczak, warzywa i stek.



WAŻNE: Po wybraniu funkcji steku, rozwijane menu pokaże cztery stopnie wysmażenia do wyboru: krwisty, średnio wysmażony, wysmażony i mocno wysmażony.

- 3G. Pokrętko czasu i temperatury  |  : wybór spersonalizowanego menu, ustawienie i regulacja temperatury i czasu płyt grzejnych.
- 3H. Pokrętko menu i uruchamiania  |  : do poruszania się po menu i uruchamiania programu po jego wybraniu.
4. Przycisk zwalniający płyty grzejne: Po naciśnięciu przycisku płyty wysuną się z górnej lub dolnej obudowy.
 5. Pojemnik termometru: do przechowywania termometru.
 6. Termometr: używany podczas grillowania steków, wykrywa temperaturę wewnątrz, aby precyzyjnie kontrolować stopień wysmażenia, gdy jest wkluty do steku.
 7. Oś: zamocuj prawy uchwyt podczas dostosowywania odległości między górną i dolną płytą.
 8. Filtr dwuwarstwowy: filtruje czarny dym z grilla. Można go zdemontować po użyciu i nadaje się do mycia w zmywarce.
 9. Osłona wentylatora: część pokrywająca wentylator tworzy strefę podciśnienia w celu kondensacji czarnego dymu. Można go zdemontować po użyciu i nadaje się do mycia w zmywarce.
 10. Przycisk 180°: naciśnij pokrywę przycisku, aby otworzyć górne płyty o 180 stopni.
 11. Prawy uchwyt: połączony z górną obudową.
 12. Suwak: przesunij suwak pozycjonujący, aby zablokować górną i dolną płytę, możesz także zmienić odstęp między nimi.
 13. Tacka ociekowa: zbiera tłuszcz z płyt podczas grillowania, ułatwiając czyszczenie (można myć w zmywarce). Zaleca się dodanie niewielkiej ilości wody w celu ułatwienia czyszczenia.
 14. Górna obudowa: ta sama funkcja co dolna obudowa, ale z górną częścią, którą można otworzyć o 180°.
 15. Uchwyt: do otwierania i zamykania grilla.
 16. Lewy uchwyt: połączony z górną obudową.
 17. Szpatułka: do łatwiejszego czyszczenia powierzchni płyt.

Termometr kuchenny

1. Użyj termometru (sondy), aby uzyskać steki o bardziej precyzyjnym stopniu wysmażenia i lepszym smaku.
2. Wyjmij pojemnik na termometr z prawej strony grilla, wyjmij termometr i włóż wtyczkę do okrągłego otworu w dolnej części schowka. Upewnij się, że zatrasnął się na swoim miejscu.
3. Termometr jest używany tylko do smażenia steków. Gdy menu jest ustawione na funkcję steków, wyświetlane są cztery poziomy gotowania, odpowiadające czterem różnym zakresom temperatur. Wyświetlona zostanie temperatura górnej płyty, wykryta przez sondę termiczną. Urządzenie priorytetowo traktuje temperaturę wewnętrzną potrawy, aby kontrolować czas gotowania potrawy.

4. Podczas wkładania sondy należy wyrównać ją ze środkiem potrawy i wkluć do połowy.
5. Po odłączeniu wtyczki termometru i anulowaniu jej funkcji, urządzenie automatycznie powróci do trybu steku, a na wyświetlaczu pojawi się temperatura górnej płyty.

Temperatury funkcji podczas korzystania z sondy są następujące:

Lp.	Nazwa	Temperatura nagrzewania wstępnego (°C)	Gotowanie (°C)	Czas gotowania	Termometr Temperatura (°C)
1	Krwisty	210	230	5 min	55°C
2	Średnio wysmażony	210	230	6 min	60 °C
3	Dobrze wysmażony	210	230	7min	65 °C
4	Mocno wysmażony	210	230	8 min	73°C

Tryby

Tryb DIY (Ręczny)

1. Podłącz produkt do gniazdka elektrycznego. Wszystkie kontrolki i ikony włączą się na 1 sekundę, a następnie zgasną. Kontrolka zasilania zacznie migać.
 2. Naciśnij przycisk On/Off, a jego kontrolka zaświeci się.
 3. Gdy menu jest dostępne do poruszania się po nim, obróć pokrętko wyboru „Temperatura/Czas”, aby przejść do trybu „Ręczny” w menu funkcji.
- a. Po obróceniu pokrętła „Temperatura/Czas” w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, w obszarze wyświetlania temperatury (górną płytą) pojawią się trzy poziome linie, a symbol górnej płyty będzie migać. W obszarze wyświetlania czasu (dolna płyta) zostaną wyświetlone trzy poziome linie, a symbol dolnej płyty będzie migać. Obszar wyświetlania czasu pokaże 0, a kontrolka wentylatora pozostanie włączona. Gdy przekręca się pokrętko „Temperatura/Czas” zgodnie z ruchem wskazówek zegara, w obszarze wyświetlania temperatury na płycie górnej wyświetlana jest wartość 50°, a symbol płyty górnej miga.
 - b. Kontynuuj obracanie pokrętła „Temperatura/Czas” zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby ustawić temperaturę górnej płyty w zakresie od 50°C do 230°C i obracaj je w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby ustawić temperaturę w zakresie od 230°C

do 50°C. Po zakończeniu ustawiania temperatury górnej płyty naciśnij pokrętło, a symbol dolnej płyty zacznie migać. Następnie przekręć pokrętło wyboru „Temperatura/Czas” zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby ustawić temperaturę dolnej płyty w zakresie od 50°C do 230°C i w lewo, aby ustawić ją w zakresie od 230°C do 50°C.

- c. Po ustawieniu temperatury płyty dolnej należy ponownie nacisnąć przycisk wyboru, a obszar wyświetlania czasu zacznie migać. Obróć pokrętło „Temperatury/Czasu” zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby ustawić czas w zakresie od 10 sekund do 99 minut. Proces ustawiania wynosi od 10 sekund do 20 sekund, do 30 sekund, do 40 sekund, do 50 sekund. 1 minuta-1 minuta 30 sekund-2 minuty-2 minuty 30 sekund-3 minuty-99 minut; obróć pokrętło Temperatury/Czasu przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, aby ustawić czas od 99 minut do 10 sekund.
- d. Po ustawieniu temperatury górnej płyty, temperatury dolnej płyty i czasu, naciśnij przycisk „Menu/Start” w trybie „Ręczny”. Następnie płyta górna i płyta dolna zaczną działać w tym samym czasie, wentylator zacznie pracować z dużą prędkością i rozpocznie się odliczanie. Po zakończeniu odliczania urządzenie wyemituje sygnały dźwiękowe. Urządzenie przejdzie wówczas w tryb czuwania. Po ustawieniu temperatury górnej płyty, dolnej płyty i czasu, jeśli ikona „Menu/Start” nie zostanie naciśnięta, urządzenie rozpocznie pracę po 6 sekundach. Urządzenie może również rozpocząć pracę po ustawieniu temperatury tylko jednej z płyt i czasu. Jeśli w trybie „Ręczny” konieczne jest dostosowanie temperatury lub czasu płyty górnej i dolnej podczas procesu gotowania, należy obrócić pokrętło „Czas/ Temperatura”. Naciśnij przycisk wyboru jeden raz, aby ustawić temperaturę górnej płyty i naciśnij go ponownie, aby ustawić temperaturę dolnej płyty, a następnie odczekaj 6 sekund na zapisanie ustawień.

Inne tryby

1. W trybie czuwania obróć pokrętło wyboru „Menu/Start”, aby wybrać dowolne menu z wyjątkiem trybu DIY. Obróć pokrętło „Menu/Start”, aby wybrać jedno z siedmiu menu: rozmrażanie, hamburger, kietbasa, ryba, kurczak, warzywa i stek.

WAŻNE: Jeśli wybrano dowolne menu, naciśnij pokrętło Menu/Start, aby uruchomić urządzenie, a następnie dwie kropki pośrodku napisu „Preheat” i godzina zaczną migać, wskazując, że urządzenie weszło w tryb rozgrzewania. Po naciśnięciu przycisku Menu/Start urządzenie uruchomi się automatycznie po upływie 1 minuty. Po zakończeniu nagrzewania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a w tym samym czasie na wyświetlaczu przez 8 sekund będzie migać komunikat „Add food” (Dodaj potrawę).

2. Gdy pojawi się komunikat „Add food” (dodaj potrawę), rozpocznie się odliczanie, po którym urządzenie się wyłączy.
3. W trybie gotowości, obracając pokrętło „Menu/Start” zgodnie z ruchem wskazówek zegara i wybierając funkcję hamburgera lub steka, można wybrać cztery stopnie wysmażenia: krwisty, średni, wysmażony i mocno wysmażony.

WAŻNE: Urządzenie w trybie domyślnym przysmaży mięso w stopniu „krwisty”. Jeśli wybrano opcję „mocno wysmażone”, naciśnij przycisk Menu/Start, aby rozpocząć nagrzewanie.

Następnie zacznie migać dwukropek pośrodku napisu „Preheat” (wstępne nagrzewanie) oraz godzina, wskazując, że urządzenie weszło w tryb wstępnego nagrzewania. Jeśli nie zostanie naciśnięty przycisk Menu/Start, urządzenie uruchomi się automatycznie po upływie 1 minuty. Po zakończeniu nagrzewania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy i w tym samym czasie na wyświetlaczu przez 8 sekund będzie migać komunikat „Add food” (dodaj potrawę).

4. Podczas pracy, naciśnięcie przycisku zasilania i pokrętła „Menu/Start” spowoduje wyemitowanie sygnału dźwiękowego. Po zakończeniu procesu podgrzewania i gotowania urządzenie wyemituje trzy sygnały dźwiękowe.

Funkcja obsmażania

- Funkcja szczelnego zamknięcia może szybko zwiększyć temperaturę grilla, aby uzyskać bardziej przyrumienioną powierzchnię podczas gotowania żywności, jednocześnie blokując wodę z żywności, dzięki czemu jedzenie jest przypieczone na zewnątrz i delikatne w środku.
- Funkcja obsmażania nie dotyczy trybu rozmrażania. Do wyboru jest sześć menu: hamburger, kietbasa, ryba, kurczak, warzywa i stek. Ikona „obsmażanie” będzie się wyświetlać na panelu.
- Aby użyć funkcji obsmażania, należy nacisnąć odpowiednią ikonę, która zacznie migać. Ikona obsmażania pozostanie podświetlona podczas procesu gotowania, wskazując, że potrawa jest w procesie przyrumieniania.
- Jeśli nie zostanie naciśnięta ikona funkcji obsmażania, urządzenie przełączy się na normalną temperaturę gotowania.

Ikona wentylatora

Funkcja bezdymna jest oznaczona ikoną wentylatora. Aby dostosować prędkość, naciśnij ikonę. Kolor czerwony oznacza „wysoką prędkość”, a biały „niską prędkość”. Naciśnij ikonę wentylatora jeden raz, aby zmienić prędkość z „wysokiej” na „niską”, a następnie naciśnij ją ponownie, aby zmienić prędkość z „niskiej” na „wysoką”.

Menu

Lp.	Menu	Temperatura wcześniejszego nagrzewania (°C)	Domyślna temperatura gotowania (°C)	Regulowana temperatura gotowania (°C)	Domyślna temperatura gotowania (minuty)	Regulowana temperatura gotowania (minuty)	Temperatura sondy (°C)
1	Rozmrażanie	--	50	50-70	30	30-90	Podgląd wykrytej temperatury
2	Hamburgery	180	200	190-210	5	3-8	
3	Kietbasy	180	200	190-210	5	3-8	
4	Ryba	200	220	210-230	6	4-9	
5	Kurczak	210	230	210-230	5	3-8	
6	Warzywa	180	200	190-210	3	3-7	
7	Krwisty	210	230	210-230	5	3-8	55
8	Średnio wysmażony	210	230	210-230	6	4-9	60
9	Dobrze wysmażony	210	230	210-230	7	5-10	65
10	Mocno wysmażony	210	230	210-230	8	6-11	73

5. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Ostrzeżenia:

- Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia należy odłączyć przewód zasilający i odczekać, aż płyty całkowicie ostygną, aby uniknąć poparzeń.
- Nie zanurzać przewodu zasilającego, wtyczki ani urządzenia w wodzie lub innych płynach.
- Podczas czyszczenia nie należy używać metalowych przedmiotów czyszczących, takich jak kulki czyszczące czy druciaki.
- Podczas czyszczenia nie używaj szpatulek ani metalowych skrobaczek do czyszczenia płyt grilla.

- Po każdym użyciu wyczyść wewnętrzną i zewnętrzną powierzchnię wilgotną szmatką lub gąbką, ale nie pozwól, aby produkt nasiąknął wodą;
- Płyty można zanurzyć w wodzie w celu wyczyszczenia; można je również myć w zmywarce.
- Podczas czyszczenia urządzenia można dodać odpowiednią ilość alkalicznego roztworu czyszczącego.
- Po umyciu wszystkich części osusz je czystą szmatką, aby zapobiec rdzewieniu.
- Na koniec umieść płyty na korpusie grilla.

6. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Możliwe rozwiązanie
Grill nie działa	Przewód zasilający nie jest podłączony do gniazda zasilania.	Podłącz przewód zasilający do gniazdka elektrycznego.
Dym wydobywa się spomiędzy dwóch płyt	Pozostałości po poprzednim użytkowaniu.	Po każdym użyciu wyczyść górną i dolną płytę oraz tackę ociekową, aby usunąć pozostałości.
Żywność pieczona zbyt długo (przypalona) lub niedogotowana	Grubość i porcja żywności, temperatura podgrzewania żywności, różne osobiste gusta itp.	Wstępnie ustawiony czas i temperaturę można dostosować w określonym zakresie w zależności od rzeczywistej grubości, początkowej temperatury żywności i osobistych preferencji.
Kromki chleba przypalają się podczas opiekania.	Czas opiekania chleba w czasie gdy grill jest w procesie schładzania i rozgrzewania jest różny, w czasie schładzania jest dłuższy, a w stanie rozgrzewania krótszy.	Czas opiekania chleba można skrócić podczas procesu rozgrzewania.
Urządzenie wydaje dźwięk i nagle przestaje działać	Maksymalny czas pracy timera wynosi 99 minut, po upływie tego czasu urządzenie wyłączy się automatycznie.	Ponownie włącz urządzenie.

Jedzenie jest smażone nierównomiernie	<ol style="list-style-type: none"> Różne rozmiary żywności. Różne rodzaje żywności. Gdy temperatura płyty wynosi 100-180 °C, nie obracaj żywności podczas grillowania. 	<ol style="list-style-type: none"> Ten sam rozmiar jedzenia. Ten sam typ jedzenia. Obracaj jedzenie podczas grillowania.
Zmiana koloru steku podczas grillowania	Grubość i porcja steka, różne części steka, temperatura podgrzewania przed grillowaniem, osobista ocena koloru steka itp.	Wstępnie ustawiony czas i temperaturę można dostosować w określonym zakresie w zależności od rzeczywistej grubości, początkowej temperatury żywności i osobistych preferencji.
Jak w trybie DIY ustawić temperaturę i całkowity czas gotowania dla płyty górnej i dolnej?	W trybie DIY temperatura górnej i dolnej płyty zostanie odpowiednio dostosowana do składników, a całkowity czas trwania procesu gotowania można również wydłużyć w zależności od potrzeb.	W zależności od metody ustawiania temperatury, funkcja DIY umożliwi spersonalizowaną kontrolę górnej i dolnej płyty, a także całkowitego czasu gotowania poprzez obrócenie lewego pokrętkła.

Częste kody błędów

Nieprawidłowe wyświetlanie błędów:

Górny obieg grzewczy otwarty: wyświetlacz górnego obiegu grzewczego pokazuje E1.

Dolny obieg grzewczy otwarty: wyświetlacz dolnego obiegu grzewczego pokazuje E1.

Rozwiązanie: Sprawdź multimetrem, czy NTC (ujemny współczynnik temperaturowy) górnej i dolnej płytki jest otwarty. Jeśli obwód jest otwarty, należy wymienić NTC i upewnić się, że łącznik NTC jest prawidłowo podłączony. Ponownie włóż łącznik.

Górny obieg grzewczy otwarty: wyświetlacz górnego obiegu grzewczego pokazuje E1.

Dolny obieg grzewczy otwarty: Wyświetlacz dolnego obiegu grzewczego pokazuje E2.

Rozwiązanie: Sprawdź multimetrem, czy NTC górnej i dolnej płytki są otwarte, tj. czy występuje zwarcie. Jeśli występuje, wymień NTC i sprawdź, czy na złączu NTC znajdują się jakieś objekty i usuń je.

7. SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Referencja produktu: 02931
 Produkt: Rockn'Grill Bistro
 Napięcie: 220-240 V~
 Frekwencja: 50/60 Hz
 Moc znamionowa: 2400 W

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

Wyprodukowano w Chinach | Zaprojektowano w Hiszpanii

8. RECYKLING



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.

9. 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.

10. 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 (elektronicznych, mechanicznych, fotokopii, nagrywania lub podobnych) bez uprzedniej zgody CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

1. DÍLY A SOUČÁSTI

Obr. 1

1. Grilovací desky
2. Dolní kryt
3. Ovládací panel
- 3A. Ikona On/Off
- 3B. Ikona stupeň propečení
- 3C. Ikona ventilátor
- 3D. Zobrazení teploty
- 3E. Zobrazení času
- 3F. Nabídka funkcí
- 3G. Volič (kolečko) Čas/Teplota
- 3H. Volič (kolečko) Nabídka/Start
4. Tlačítko pro uvolnění grilovacích desek
5. Přihrádka sondy Thermoprobe
6. Sonda Thermoprobe
7. Hřídel
8. Dvouvrstvý filtr
9. Kryt ventilátoru
10. Tlačítko 180°
11. Pravá strana rukojeti
12. Nastavovač polohy krytu
13. Odkapávací táč na štávu
14. Horní kryt
15. Rukojeť
16. Levá strana rukojeti
17. Špachtle

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. Vyměňte zařízení z krabice a odstraňte veškerý obalový materiál. Můžete uschovat originální krabici a další obaly na bezpečném místě pro zabránění poškození zařízení, 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 technický servis společnosti Cecotec.

Obsah krabice

- Kontaktní gril
- Sonda Thermoprobe
- Špachtle
- Tento návod k použití

3. INSTALACE PRODUKTU

Montáž a demontáž grilovacích desek

Montáž

Obr. 2

Otevřete horní a dolní grilovací desku v úhlu 105 nebo 180 stupňů. Pak je nasadte (se zářezy B na obou koncích) na nepohyblivou základnu pro desky, poté je nasadte na kryt a zatlačte na ně, dokud nezapadnou na své místo. Desky jsou již namontovány.

Demontáž

Obr. 3

1. Umístěte spotřebič s horní a spodní deskou otevřenou v úhlu 105 nebo 180 stupňů, aby bylo možné desky vyjmout.
2. Stiskněte tlačítko pro uvolnění desek B a desky se automaticky uvolní. Poté je můžete vyjmout z jejich základny.

VAROVÁNÍ: Ujistěte se, že desky vychladly, než je vyjmete. Po použití grilu si nasadte izolační rukavice, abyste se nepopálili.

Pokyny pro nastavení desek.








- Zavřená horní a dolní grilovací deska: okraje horní desky A a dolní desky B jsou těsně spojeny. Jak je znázorněno na obrázku 4.
- Když se nastavovač polohy krytu C přesune z odjištěné polohy do zajištěné polohy, horní a dolní deska se uzavřou a zajistí. Když jsou desky zajištěny pomocí nastavovače polohy krytu v nezajištěné poloze, zvedněte rukojeť D tak, aby se horní deska A a dolní deska B nastavily na vzdálenost 10 mm, poté přesuňte nastavovač polohy krytu C z nezajištěného stavu /1, 2, 3, 4 až 5 postupně, horní deska A a dolní deska B se postupně zvětší z 10 mm na 40 mm. Když se nastavovač polohy krytu C přesune do některé z poloh 1, 2, 3, 4 nebo 5, může být umístěn v odpovídající míře do pravé hřídele. Jak je znázorněno na obrázku 5.
- Při grilování nastavte polohu nastavovače polohy krytu změnou vzdálenosti mezi horní

deskou A a dolní deskou B podle tloušťky jednotlivých potravin.

- Horní a dolní grilovací deska se plně otevírají v úhlu 105 stupňů. Přesuňte nastavovač polohy krytu C do odjištěné polohy, přidržte rukojeť D a otevřete desky v úhlu 105 stupňů. Jak je znázorněno na obrázku 6.
- Když jsou horní deska A a dolní deska B otevřeny v úhlu 105 stupňů, lze dolní desku B nahradit rovnou deskou, kterou lze použít k přípravě palačinek, vajec a dalších pokrmů.
- Horní deska A a dolní deska B kontaktního grilu se zcela otevrou v úhlu 180 stupňů. Přesuňte nastavovač polohy krytu C do odjištěné polohy, přidržte spotřebič levou rukou, pravou rukou stiskněte a podržte tlačítko C pro uvolnění desek a zvedněte horní desku až dokud nebude ve vodorovné poloze.
- Když se horní a dolní deska otevrou v úhlu 180 stupňů, lze je obě použít jako desky pro přípravu vaflí nebo jako ploché desky pro přípravu pokrmů, jako jsou grilované steaky, vepřové kotlety, kuřecí maso, lívance, vejce atd. Jak je znázorněno na obrázku 7.

4. PROVOZ

Obr. 1

1. Grilovací desky: snadno se montují a demontují, horní a dolní desku lze vyměnit, povrch má snadno čistitelný nepřilnavý povlak (lze ho mýt v myčce nádobí).
2. Dolní kryt: představuje tělo výrobku.
3. Ovládací panel: pro zapnutí a vypnutí spotřebiče, nastavení teploty horní a dolní desky, spuštění a zastavení ohřevu, výběr nabídky, zobrazení teploty a stavu ohřevu desek, doby ohřevu a odpočítávání.
- 3A. Ikona On/Off : stiskněte ikonu zapnutí a kontrolka začne blikat.
- 3B. Ikona stupeň propečení : tuto ikonu je nutné používat ve spojení se šesti nabídkami funkcí hamburgerů, klobás, ryb, kuřecího masa, zeleniny a steaků, nemá vlastní samostatnou funkci.
- 3C. Ikona ventilátor : obsahuje dvě rychlosti, vysokou a nízkou, výchozí rychlost při startu je vysoká rychlost.
- 3D. Zobrazení teploty  200 °C |  200 °C: zobrazuje nastavenou teplotu ohřevu horní a dolní desky a provozní stav topného tělesa.
- 3E. Zobrazení času  | 25:00 | : zobrazuje čas, odpočítávání, stav předeřívání a připomenutí k přidání potravin. Zpráva „Připomenutí přidání potravin“ se automaticky vypne po 8 sekundách blikání, poté se spustí ohřev.
- 3F. Nabídka funkcí: obsahuje sedm funkcí, rozmrazování, hamburger, klobásu, rybu, kuře, zeleninu a steak.



POZNÁMKA: Při výběru funkce steak se v rozšířené nabídce zobrazí čtyři stupně propečení, které můžete zvolit: rare neboli krvavý, medium neboli středně propečený, done neboli propečený a well done neboli dokonale propečený.

- 3G. Volič času a teploty ☺ | ☹: zvolte personalizovanou nabídku, nastavte a upravte teplotu a čas grilovacích desek.
- 3H. Volič nabídky a start ≡ | ▷: slouží pro procházení nabídkou a spuštění programu po jeho výběru.
4. Tlačítko pro uvolnění grilovacích desek: Stiskněte tlačítko a desky se vysunou z horního nebo dolního krytu.
5. Příhrádka sondy Thermoprobe (teplotní sonda): pro uložení teplotní sondy.
6. Sonda Thermoprobe: se používá při grilování steaku, zaznamenává teplotu vnitřku pro přesnou kontrolu stupně propečení steaku při její zavedení.
7. Hřídel: fixuje pravou stranu rukojeti, zatímco se nastavuje vzdálenost mezi horní a dolní deskou.
8. Dvouvrstvý filtr: filtruje černý kouř z grilu. Odmontuje se po každém použití a lze ho mýt v myčce nádobí.
9. Kryt ventilátoru: část zakrývající ventilátor vytváří podtlakovou zónu pro kondenzaci černého kouře. Odmontuje se po každém použití a lze ho mýt v myčce nádobí.
10. Tlačítko 180°: stiskněte kryt tlačítka, horní desku lze otevřít v úhlu 180 stupňů.
11. Pravá strana rukojeti: připojena k hornímu krytu.
12. Nastavovač polohy krytu: posuňte nastavovač polohy krytu pro zajištění horní a dolní desky, můžete také upravit vzdálenost mezi nimi.
13. Odkapávací táč na šťávu: zachycuje tuk z desek během grilování pro usnadnění jejich čištění (lze ho mýt v myčce nádobí). Doporučujeme přidat malé množství vody při používání odkapávacího tácu pro usnadnění jeho čištění.
14. Horní kryt: má stejnou funkci jako dolní kryt, ale s horní částí, kterou lze otevřít na 180 °.
15. Rukojeť: pro otevírání a zavírání grilu.
16. Levá strana rukojeti: připojena k hornímu krytu.
17. Špachtle: pro snadnější čištění povrchu desek.

Sonda Thermoprobe

1. Použijte teplotní sondu pro dosažení přesnějšího stupně propečení a lepší chuti steaků.
2. Vyjměte příhrádku teplotní sondy z pravé strany kontaktního grilu, vytáhněte ji a zasuňte konektor do kruhového otvoru na spodním konci příhrádky sondy a ujistěte se, že je řádně zasunutý.
3. Teplotní sonda se používá pouze pro grilování steaků. Když se nabídka nastaví na funkci steak, zobrazí se čtyři stupně propečení, které odpovídají čtyřem různým teplotním rozsahům. Zobrazí se teplota horní desky detekovaná tepelnou sondou. Spotřebič upřednostňuje vnitřní teplotu pokrmu, aby bylo možné kontrolovat dobu přípravy pokrmu.
4. Při zavádění teplotní sondy ji zarovnejte se středem potraviny a zasuňte ji do její poloviny.

5. Po vyjmutí konektoru teplotní sondy a zrušení jeho funkce se spotřebič automaticky vrátí do režimu steaků a na displeji se zobrazí teplota horní desky.

Teplotní funkce při použití teplotní sondy jsou následující:

Č.	Název	Teplota předehřevu (°C)	Grilování (°C)	Doba grilování (sec.)	Sonda Thermoprobe Teplota °C
1	Rare neboli krvavý	210	230	5 min	55°C
2	Medium neboli středně propečený	210	230	6 min	60 °C
3	Done neboli propečený	210	230	7 min	65 °C
4	Well done neboli dokonale propečený	210	230	8 min	73°C

Režimy

Režim DIY (Manuální)

1. Připojte výrobek do elektrické zásuvky. Všechny kontrolky a ikony se rozsvítí na 1 sekundu a poté zhasnou. Poté kontrolka zapnutí začne blikat.
2. Stiskněte tlačítko On/Off a rozsvítí se jeho kontrolka.
3. Když je nabídka k dispozici pro její prohlížení, otočte voličem „Čas/Teplota“ pro vstup do režimu „Personalizované“ nabídky funkcí.
 - a. Otáčením voliče „Čas/Teplota“ proti směru hodinových ručiček se v oblasti zobrazení teploty (horní deska) objeví tři vodorovné čáry a symbol horní desky začne blikat. V oblasti zobrazení času (spodní deska) se zobrazí tři vodorovné čáry a symbol dolní desky začne blikat. V oblasti zobrazení času se zobrazí 0 a světelná kontrolka ventilátoru zůstane svítit. Když se otočí voličem „Čas/Teplota“ ve směru hodinových ručiček, zobrazí se v oblasti zobrazení teploty na horní desce 50° a symbol horní desky bliká.
 - b. Pokračujte v otáčení voličem „Čas/Teplota“ ve směru hodinových ručiček pro nastavení teploty horní desky z 50 °C na 230 °C a otočte jej proti směru hodinových ručiček pro

nastavení teploty z 230 °C na 50 °C. Po dokončení nastavení teploty horní desky stiskněte volič a symbol spodní desky začne blikat. Poté otočte voličem „Čas/Teplota“ ve směru hodinových ručiček pro nastavení teploty dolní desky z 50 °C na 230 °C a otočte jej proti směru hodinových ručiček pro nastavení z 230 °C na 50 °C.

- c. Po nastavení teploty dolní desky znovu stiskněte volič a oblast zobrazení času začne blikat. Otočte voličem „Čas/Teplota“ ve směru hodinových ručiček pro nastavení času od 10 sekund do 99 minut. Proces nastavení se pohybuje z 10 sekund na 20 sekund na 30 sekund na 40 sekund na 50 sekund. 1 minuta-1 minuta 30 sekund-2 minuty-2 minuty 30 sekund-3 minuty-99 minut; otočte voličem „Čas/Teplota“ proti směru hodinových ručiček pro nastavení času z 99 minut na 10 sekund.
- d. V režimu „DIY“ v nabídce funkcí po nastavení teploty horní desky, teploty dolní desky a času stiskněte volič „Nabídka/Start“. Poté horní a dolní deska začnou fungovat současně, ventilátor se spustí na vysoké rychlosti a začne odpočítávání. Po uplynutí odpočítávání vás přístroj upozorní zvukovým signálem. Poté přístroj přejde do pohotovostního režimu. Po nastavení teploty horní desky, dolní desky a času, pokud nestisknete volič „Nabídka/Start“, spotřebič začne pracovat po 6 sekundách. Spotřebič může také začít pracovat po nastavení teploty pouze jedné z desek a času. Pokud v režimu „DIY“ potřebujete během grilování nastavit také teplotu horní a dolní desky nebo čas, otočte voličem „Čas/Teplota“. Stiskněte volič jednou pro nastavení teploty horní desky a stiskněte ho znovu pro nastavení teploty dolní desky, poté počkejte 6 sekund, než se nastavení uloží.

Ostatní režimy

1. V pohotovostním režimu otočte voličem „Nabídka/Start“ pro výběr libovolné nabídky kromě režimu DIY. Otočte voličem „Nabídka/Start“ pro výběr ze sedmi nabídek: rozmrazování, hamburger, klobása, ryba, kuře, zelenina a steak.

POZNÁMKA: Pokud zvolíte některou z nabídek, stiskněte volič Nabídka/Start pro spuštění spotřebiče, začne blikat dvojtečka nacházející se uprostřed zobrazení času a kontrolka „Předehřev“ což signalizuje, že spotřebič přešel do režimu předehřevu. Pokud stisknete volič Nabídka/Start, spotřebič se po 1 minutě automaticky spustí. Po dokončení předehřevu spotřebič vydá zvukový signál a současně na displeji po dobu 8 sekund bliká symbol Připomenutí přidání potravin.

2. Jakmile se objeví indikace „Připomenutí přidání potravin“, spustí se odpočítávání, po kterém se provoz spotřebiče zastaví.
3. V pohotovostním režimu, otáčením voliče „Nabídka/Start“ ve směru hodinových ručiček a výběrem funkce hamburger nebo steak můžete zvolit čtyři stupně propečení: rare neboli krvavý, medium neboli středně propečený, done neboli propečený a well done neboli dokonale propečený.

POZNÁMKA: Spotřebič ho připraví ve výchozím stupni propečení „rare neboli krvavý“. Pokud zvolíte možnost „well done neboli dokonale propečený“, stiskněte volič Nabídka/Start pro spuštění předehřevu. Poté začne blikat dvojtečka nacházející se uprostřed zobrazení času a kontrolka „Předehřev“, což signalizuje, že spotřebič přešel do režimu předehřevu. Pokud

nestisknete volič Nabídka/Start, spotřebič se automaticky spustí po 1 minutě. Po dokončení předehřevu spotřebič vydá zvukový signál a současně na displeji po dobu 8 sekund bliká symbol Připomenutí přidání potravin.

4. Během provozu se po stisknutí tlačítka zapnutí a voliče „Nabídka/Start“ ozve zvukový signál. Po dokončení předehřevu a procesu grilování spotřebič třikrát zapípá.

Funkce propečení

- Funkce propečení dokáže rychle zvýšit teplotu grilu a dosáhnout zlatavého propečení povrchu potravin při grilování a současně zadržet vodu v potravinách, aby byly propečené na povrchu a vláčné uvnitř.
- Funkce propečení nelze použít pro rozmrazování. Můžete si vybrat ze šesti nabídek: hamburger, klobása, ryba, kuře, zelenina a steak. Ikona „stupně propečení“ se na displeji zobrazuje nepřetržitě.
- Když si přejete použít funkci propečení, stiskněte příslušnou ikonu a ta začne blikat. Ikona stupně propečení bude během grilování svítit a signalizovat, že jídlo se griluje do zlatava.
- Pokud nestisknete ikonu funkce propečení, spotřebič přejde na normální teplotu grilování.

Ikona ventilátor

Funkce bez kouře je označena ikonou ventilátoru. Pro nastavení rychlosti ventilátoru stiskněte tuto ikonu. Červená znamená „vysoká rychlost“ a bílá „nízká rychlost“. Stiskněte jednu ikonu ventilátoru pro změnu rychlosti z „vysoké rychlosti“ na „nízkou rychlost“ a opětovným stisknutím změníte rychlost z „nízké rychlosti“ na „vysokou rychlost“.

Nabídka

Č.	Nabídka	Teplota předehřevu (° C)	Výchozí teplota grilování (°C)	Nastavitelná teplota grilování (° C)	Výchozí doba grilování (v minutách)	Nastavitelná doba grilování (v minutách)	Teplota sondy (° C)
1	Rozmrazování	--	50	50-70	30	30-90	Zobrazení zaznamenané teploty
2	Hamburgery	180	200	190-210	5	3-8	
3	Klobása	180	200	190-210	5	3-8	
4	Ryba	200	220	210-230	6	4-9	
5	Kuře	210	230	210-230	5	3-8	
6	Zelenina	180	200	190-210	3	3-7	
7	Rare neboli krvavý	210	230	210-230	5	3-8	55
8	Medium neboli středně propečený	210	230	210-230	6	4-9	60
9	Done neboli propečený	210	230	210-230	7	5-10	65
10	Well done neboli dokonale propečený	210	230	210-230	8	6-11	73

5. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Varování:

- Před čištěním spotřebiče odpojte napájecí kabel a nechte desky zcela vychladnout, abyste se nepopálili.
- Neponořujte napájecí kabel, zástrčku ani spotřebič do vody nebo jiných tekutin.
- Při čištění nepoužívejte kovové čisticí předměty, jako jsou čisticí kuličky z nerezové oceli a drátěnky.
- Při čištění nepoužívejte k čištění grilovacích desek špachtle ani kovové škrabky.

- Po každém použití očistěte vnitřní a vnější povrch vlhkým hadříkem nebo houbou, ale nenechte výrobek zamočený vodou;
- Desky lze při čištění ponořit do vody; lze je také mýt v myčce nádobí;
- Při čištění spotřebiče můžete přidat přiměřené množství alkalického čisticího roztoku;
- Po umytí všech dílů je osušte čistým hadříkem, abyste zabránili jejich zrezivění;
- Nakonec umístěte desky do těla grilu.

6. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Problém	Možná příčina	Možná řešení
Gril nefunguje	Napájecí kabel není zapojen do zásuvky.	Připojte napájecí kabel do elektrické zásuvky.
Vychází kouř mezi oběma deskami	Zbytky jídla z posledního použití.	Vyčistěte horní a dolní desku a odkapávací táč na šťávu po každém použití pro odstranění zbytků.
Příliš dlouho grilované (spálené) nebo nedostatečně ugrilované potraviny	Tloušťka a porce jídla, teplota přehřevu jídla, odlišné osobní chutě atd.	Přednastavený čas a teplotu lze upravit v nastavitelném rozsahu podle reálné tloušťky, počáteční teploty potravin a osobních preferencí.
Krajíce chleba se při opékání připalují	Doba opékání chleba během chlazení a ohřevu se liší, ve stavu chlazení je delší a ve stavu ohřevu kratší.	Dobu opékání chleba lze zkrátit během ohřevu.
Spotřebič vydává zvuk a náhle přestane fungovat	Maximální doba provozu časovače je 99 minut, po uplynutí této doby se spotřebič automaticky vypne.	Spotřebič znovu zapněte.
Jídlo se opéká nerovnoměrně	<ol style="list-style-type: none"> Různé velikosti potravin. Různé druhy potravin. Když je teplota desky v rozmezí 100-180 °C, jídlo během grilování neotáčejte. 	<ol style="list-style-type: none"> Stejná velikost potravin. Stejný druh potravin. Obráťte potraviny během grilování.

Změna barvy steaku během grilování	Tloušťka a porce steaku, různé části steaku, teplota přehřevu před jeho grilováním, individuální odhad barvy steaku atd.	Přednastavený čas a teplotu lze upravit v nastavitelném rozsahu podle reálné tloušťky, počáteční teploty potravin a vlastních preferencí.
V režimu DIY, jak nastavím teplotu a celkovou dobu grilování na horní a dolní desce?	V režimu DIY se teplota horní a dolní desky nastaví přiměřeně k ingrediencím a podle potřeby lze prodloužit i celkovou dobu grilování.	Podle způsobu nastavení teploty režim DIY vám umožňuje personalizované ovládání horní a dolní desky a také celkové doby grilování otáčením levého voliče.

Kód časté chyby

Zobrazení neobvyklé chyby:

Horní topný obvod je otevřen: na displeji horního topného obvodu se zobrazuje E1.

Dolní topný obvod je otevřen: na displeji dolního topného obvodu se zobrazuje E1.

Řešení: Zkontrolujte digitálním multimetrem, zda je NTC (záporný teplotní koeficient) horní a dolní desky otevřen. Pokud je obvod otevřen, vyměňte NTC a zkontrolujte, zda je rozhraní NTC správně připojeno. Znovu vložte rozhraní.

Horní topný obvod je otevřen: na displeji horního topného obvodu se zobrazuje E1.

Dolní topný obvod je otevřen: Na displeji dolního topného obvodu se zobrazuje E2.

Řešení: Zkontrolujte multimetrem, zda jsou NTC horní a dolní desky otevřené, tj. zda nedošlo ke zkratu. Pokud ano, vyměňte NTC a zkontrolujte, zda na rozhraní NTC není nějaký předmět, a odstraňte jej.

7. TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Reference produktu: 02931

Výrobek: Rockn'Grill Bistro

Napětí: 220-240 V ~

Frekvence: 50/60 Hz

Nominální výkon: 2400 W

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

Vyrobeno v Číně | Navrženo ve Španělsku

8. RECYKLACE



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 baterií by se spotřebitelé měli obrátit na místní úřady.

Dodržování výše uvedených pokynů přispívá k ochraně životního prostředí.

9. 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 incident s produktem nebo máte nějaké dotazy, kontaktujte oficiální službu technické pomoci společnosti Cecotec na telefonním čísle +34 96 321 07 28.

10. COPYRIGHT

Práva duševního vlastnictví k textům v této příručce 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.

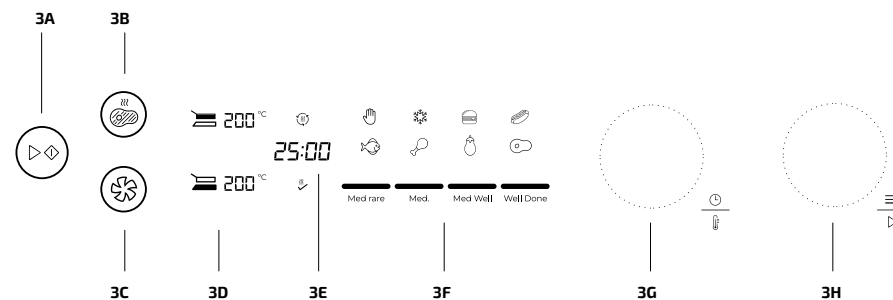
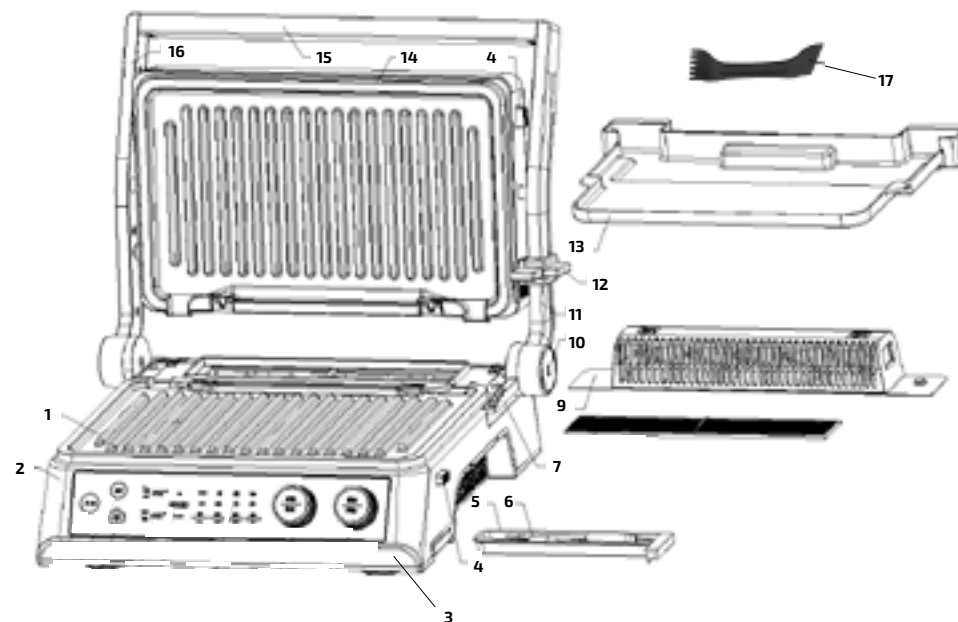


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 1

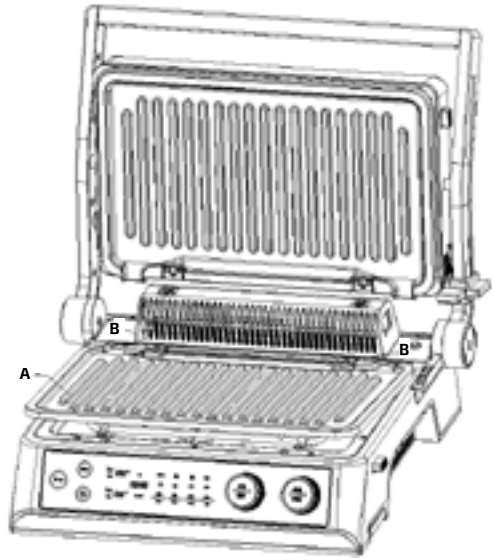


Fig./lmg./Abb./Afb./ Rys./Obr. 2

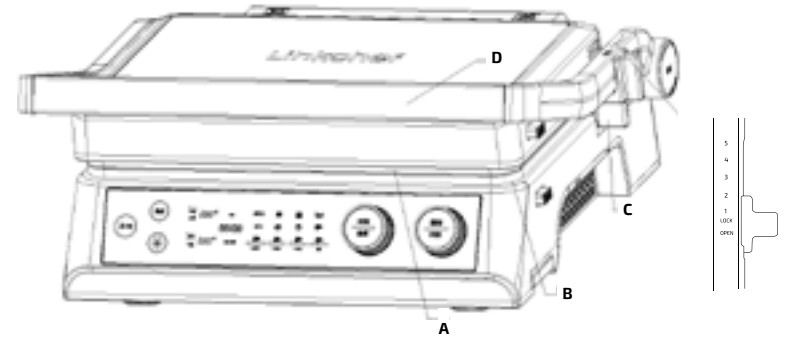


Fig./lmg./Abb./Afb./ Rys./Obr. 4

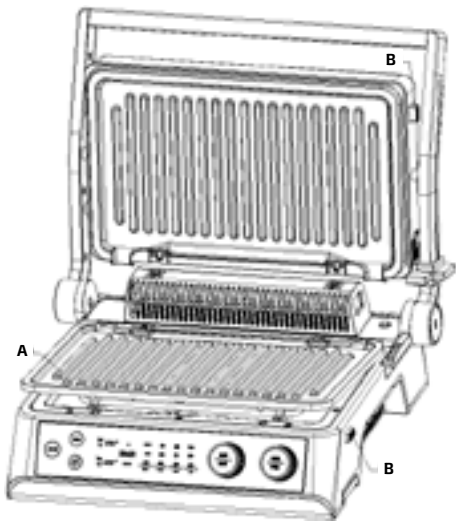


Fig./lmg./Abb./Afb./ Rys./Obr. 3

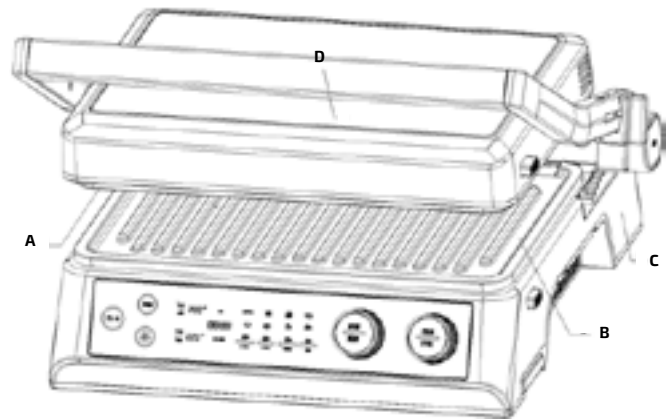


Fig./lmg./Abb./Afb./ Rys./Obr. 5

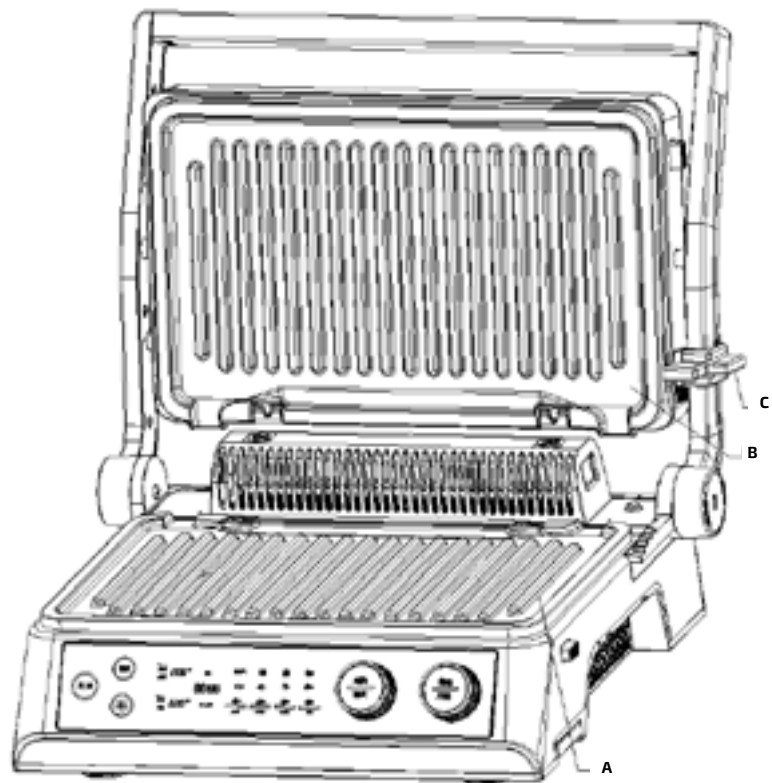


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 6

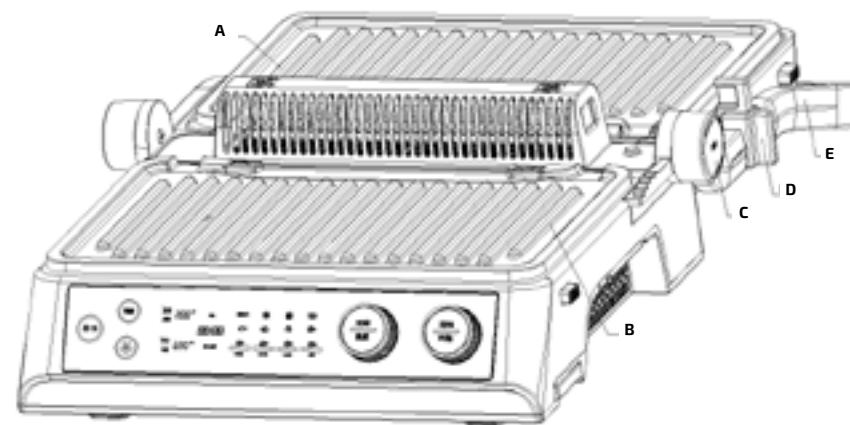


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 7

www.cecotec.es

Cecotec Innovaciones S. L.
Av. Reyes Católicos, 60
46910, Alfafar, Spain

YV01231109