



cecotec

Rock&Water 3000 Twin

Grill reversible/Reversible grill



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







ÍNDICE

1. Piezas y componentes	/ 04
2. Instrucciones de seguridad	/ 06
3. Antes de usar	/ 07
4. Montaje	/ 07
5. Funcionamiento	/ 08
6. Resolución de problemas	/ 09
7. Limpieza y mantenimiento	/ 09
8. Especificaciones técnicas	/ 10
9. Reciclaje de electrodomésticos	/ 10
10. Garantía y SAT	/ 10

INDEX

1. Parts and components	/ 04
2. Safety instructions	/ 12
3. Before use	/ 13
4. Product assembly	/ 13
5. Operation	/ 14
6. Problem solving	/ 15
7. Cleaning and maintenance	/ 15
8. Technical specifications	/ 16
9. Disposal of old electrical appliances	/ 16
10. Technical support service and warranty	/ 16

SOMMAIRE

1. Pièces et composants	/ 05
2. Instructions de sécurité	/ 18
3. Avant utilisation	/ 19
4. Montage	/ 19
5. Fonctionnement	/ 20
6. Résolution des problèmes	/ 21
7. Nettoyage et entretien	/ 22
8. Spécifications techniques	/ 22
9. Recyclage des électroménagers	/ 22
10. Garantie et SAV	/ 23

INHALT

1. Teile und Komponenten	/ 05
2. Sicherheitshinweise	/ 24
3. Bevor dem ersten Verbrauch	/ 25
4. Montage	/ 25
5. Betrieb	/ 26
6. Problemlösung	/ 27
7. Reinigung und Wartung	/ 27
8. Technische Spezifikationen	/ 28
9. Entsorgung von alten Elektrogeräten	/ 28
10. Technischer Kundendienst und Garantie	/ 28

INDICE

1. Parti e componenti	/ 05
2. Istruzioni di sicurezza	/ 30
3. Prima dell'uso	/ 31
4. Montaggio	/ 31
5. Funzionamento	/ 32
6. Risoluzione dei problemi	/ 33
7. Pulizia e manutenzione	/ 33
8. Specifiche tecniche	/ 34
9. Riciclaggio degli elettrodomestici	/ 34
10. Garanzia e SAT	/ 34

ÍNDICE

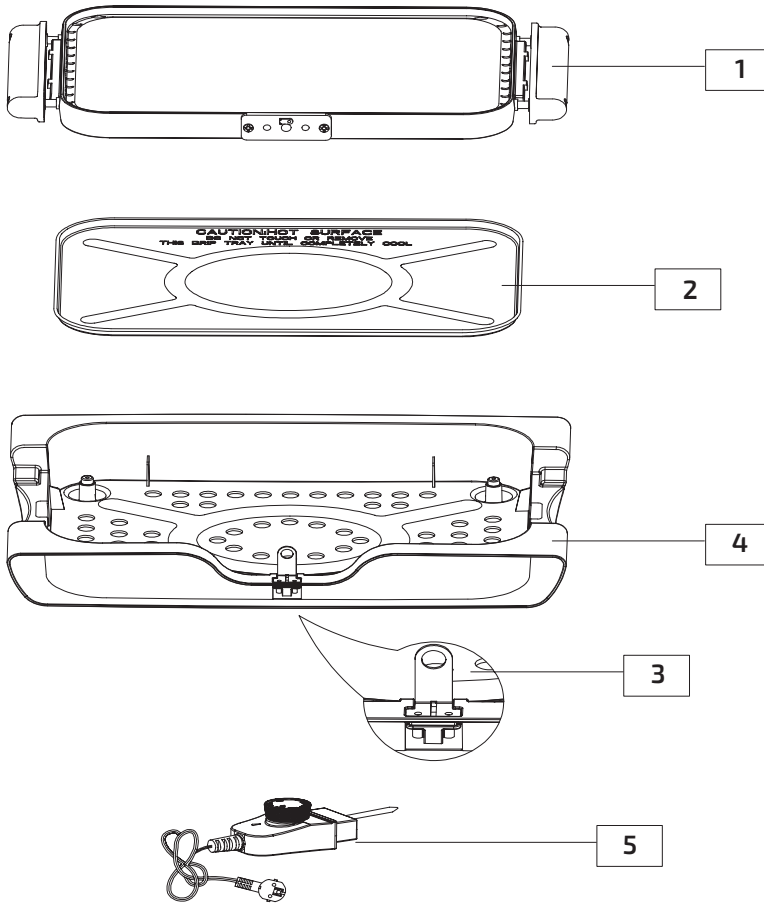
1. Peças e componentes	/ 05
2. Instruções de segurança	/ 36
3. Antes de usar	/ 37
4. Montagem	/ 37
5. Funcionamiento	/ 38
6. Resolução de problemas	/ 39
7. Limpeza e manutenção	/ 39
8. Especificações técnicas	/ 40
9. Reciclagem de eletrodomésticos	/ 40
10. Garantia e SAT	/ 40





1. PIEZAS Y COMPONENTES

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





ES

1. Placa calefactora de doble cara con capa antiadherente.
2. Bandeja recoge grasas extraíble.
3. Fijación de seguridad.
4. Cuerpo.
5. Conector con indicador luminoso.

EN

1. Double-sided heating plate with non-stick coating.
2. Removable fat-drip tray.
3. Safety interlock.
4. Body.
5. Connector with indicator light.

FR

1. Plaque chauffante double face avec couche anti-adhérente.
2. Plateau ramasse-graisses qui s'extrait.
3. Fixation de sécurité.
4. Unité.
5. Connecteur avec indicateur lumineux.

DE

1. Grillplatten mit doppelter Antihafbeschichtungskappe
2. Herausnehmbare Fettauffangschale.
3. Plattenfixierung.
4. Hauptgerät.
5. Steckverbinder und Kontroll-Lampe.

IT

1. Piastra riscaldante a doppia faccia con strato antiaderente.
2. Vassoio raccogli-grasso estraibile.
3. Blocco di sicurezza.
4. Corpo.
5. Connettore con indicatore luminoso.

PT

1. Placa aquecedora de dupla cara com capa antiaderente.
2. Bandeja para gorduras amovível.
3. Fixação de segurança.
4. Corpo.
5. Conector com indicador luminoso.





ESPAÑOL

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

- Asegúrese de que el voltaje de red coincida con el voltaje especificado en la etiqueta de clasificación del producto y de que el enchufe tenga toma de tierra.
- Este producto está diseñado para ser utilizado exclusivamente en el ámbito doméstico.
- Coloque la plancha en una superficie seca, estable, plana y resistente al calor.
- No sumerja el cable, el enchufe ni ninguna otra parte fija del grill en agua o cualquier otro líquido. No exponga las conexiones eléctricas al agua. Asegúrese de que tiene las manos completamente secas antes de tocar el enchufe o encender el grill.
- No ponga el producto en funcionamiento si tiene un cable o enchufe defectuoso o si no funciona correctamente. En caso de mal funcionamiento o avería contacte con el Servicio de Asistencia Técnica oficial de Cecotec.
- Este dispositivo no está diseñado para ser operado mediante temporizadores o mandos externos.
- No conecte el dispositivo a una fuente de alimentación que se encienda y se apague frecuentemente para evitar riesgo de descarga eléctrica.
- Durante y tras su funcionamiento, el recipiente empleado podría estar muy caliente. Utilice guantes o cualquier otro tipo de accesorios de protección para evitar quemaduras y daños.
- El aparato no debe ser usado por niños desde 0 hasta 8 años. Este electrodoméstico puede ser usado por niños de 8 años de edad y mayores de 8 años si están continuamente supervisados.
- Este aparato puede ser usado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento si están supervisados o han recibido instrucción concerniente al uso del aparato de una forma segura y entienden los riesgos que este implica.
- Supervise a los niños para asegurarse de que no jueguen con el producto. Es necesario dar una supervisión estricta si el producto está siendo usado por o cerca de niños.
- No use el producto bajo las siguientes circunstancias:
 - Dentro o encima de cocinas eléctricas o de gas, hornos calientes o cerca de fuego.
 - Sobre superficies blandas (como alfombras) o donde pueda volcarse durante su uso.
 - En exteriores o áreas con altos niveles de humedad.
 - Cerca o bajo materiales inflamables (como cortinas, trapos, paños, etc.).



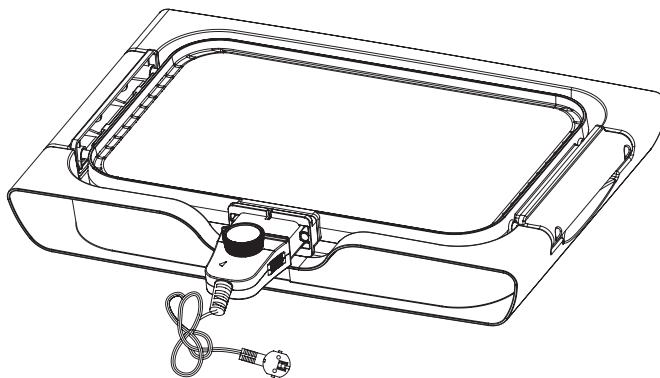


3. ANTES DE USAR

1. Saque el producto de la caja.
2. Retire todo el material del embalaje, así como las etiquetas y pegatinas de la placa calefactora y de la bandeja.
3. Desconecte el cable del dispositivo.
4. Limpie las superficies de cocción con agua y jabón, enjuáguelas y séquelas cuidadosamente.
5. Asegúrese de que el conector de entrada de la plancha esté completamente seco.

ADVERTENCIA: al calentar la plancha por primera vez podría producirse humo y un leve olor debido al material de la capa antiadherente.

4. MONTAJE



1. Coloque la plancha en una superficie plana, estable y seca.
2. Introduzca la bandeja recoge grasas.
3. Ajuste la placa calefactora al cuerpo principal de la plancha.
4. El conector de la plancha debe estar al mismo lado que el fijación de seguridad.

ADVERTENCIA: no ponga el dispositivo en funcionamiento si no está instalado correctamente conforme indica el diagrama de la sección de PIEZAS Y COMPONENTES.



ESPAÑOL

5. FUNCIONAMIENTO

ENCENDER EL DISPOSITIVO

1. Conecte el cable de alimentación a la plancha y a la toma de corriente de la pared.

ADVERTENCIA: el cable de alimentación no se podrá conectar a la plancha si el dispositivo no está montado correctamente o la placa calefactora no encaja en el cuerpo principal de la plancha.

2. Gire el selector de temperatura al máximo. El indicador luminoso se encenderá y permanecerá encendido hasta alcanzar la temperatura seleccionada. Durante el proceso de cocción, la luz parpadeará.

APAGAR EL DISPOSITIVO

1. Cuando finalice el proceso de cocción, gire el selector de temperatura hasta ponerlo a "0".
2. Desconecte el cable de alimentación de la toma de corriente de la pared y permita que el dispositivo se enfríe antes de retirar cualquier resto de comida de la plancha o de limpiar la placa calefactora.
3. Coja el dispositivo por las asas cuando vaya a transportarlo para evitar quemaduras.

CONSEJOS CULINARIOS

- La placa calefactora puede ser utilizada por ambas partes.
- Superficie estriada: perfecta para asar filetes, chuletas, carne etc.
- Superficie lisa: perfecta para asar pescado, cocinar huevos, verduras etc.
- Precaliente la plancha antes de cocinar para obtener mejores resultados.
- Utilice utensilios de plástico o madera para mover los alimentos en la plancha sin dañarla.
- Nunca corte o trocee los alimentos en la superficie de la plancha.
- Cocine a máxima temperatura para conseguir resultados más tostados y para dorar hamburguesas, bistecs, salchichas, filetes de pescado, pechugas de pollo u otras carnes.
- Cocine a temperatura media o baja para calentar comida ya cocinada o para asar los alimentos más delicados.
- Se recomienda girar la carne y el pescado solo una vez durante el proceso de cocción. Girarlos de más no se considera necesario y puede secar los alimentos.
- Rocíe la superficie de la plancha con aceite cuando cocine verduras, pescado o carne. En caso de que la carne contenga grasa, no sería necesario.
- Si los alimentos cocinados quedaran pegados a la placa calefactora, recuerde pasar un paño humedecido con aceite al finalizar.



ESPAÑOL



TIEMPOS DE COCCIÓN

Alimento	Tiempo aproximado (minutos)
Bistec	8 a 15
Panceta	4 a 8
Chuletas de cerdo	15 a 20
Pollo	25 a 30
Hamburguesas	8 a 10
Salchichas	12 a 15
Perrito caliente	8 a 10
Pescado entero	8 a 10
Filete de pescado	10 (por cada 50 mm de grosor)

6. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
No puede introducir el conector en el dispositivo.	- La bandeja recoge grasas no está colocada correctamente. - La placa calefactora no está colocada correctamente.	Siga el diagrama de la página 2.
La placa no está caliente.	- El cable de alimentación no está conectado a la toma de corriente de la pared. - El cable de alimentación no está conectado correctamente al dispositivo. - El selector de temperatura está puesto a "0".	- Conecte el cable de alimentación a la toma de corriente de la pared. - Siga el diagrama de la página 2. - Gire el selector de temperatura hasta la temperatura deseada.

7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Desconecte la plancha y permita que se enfríe antes de comenzar la limpieza.
- No coja o transporte el dispositivo mientras esté caliente.



ESPAÑOL

- No sumerja el producto en agua ni en ningún otro líquido.
- Extraiga la placa calefactora del cuerpo principal y retire los restos de aceite de la bandeja recoge grasas. La placa calefactora es apta para el lavavajillas.
- La bandeja recoge grasas y el cuerpo de la plancha deben lavarse a mano. Utilice un paño suave ligeramente humedecido para limpiarlas y no permita que entre agua o restos de comida en el conector de la plancha.
- No utilice nunca detergentes fuertes, gasolina, abrasivos en polvo o cepillos metálicos para limpiar ninguna de las partes del producto.
- Asegúrese de secar la entrada de corriente del dispositivo antes de utilizarlo de nuevo.

8. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo: Rock&Water 3000 Twin

Referencia del producto: 03004

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

Made in China | Diseñado en España

9. RECICLAJE DE ELECTRODOMÉSTICOS



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

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

10. GARANTÍA Y SAT

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

La garantía no cubrirá:

- Si el producto ha sido usado fuera de su capacidad o utilidad, maltratado, golpeado, ex-





ESPAÑOL



puesto a la humedad, sumergido en algún líquido o sustancia corrosiva, así como cualquier otra falta atribuible al consumidor.

- Si el producto ha sido desarmado, modificado o reparado por personas no autorizadas por el SAT oficial de Cecotec.
- Si la incidencia ha sido originada por el desgaste normal de las piezas debido al uso.

El servicio de garantía cubre todos los defectos de fabricación durante 2 años en base a la legislación vigente, excepto piezas consumibles. En caso de mal uso por parte del usuario el servicio de garantía no se hará responsable de la reparación.

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



2. SAFETY INSTRUCTIONS

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

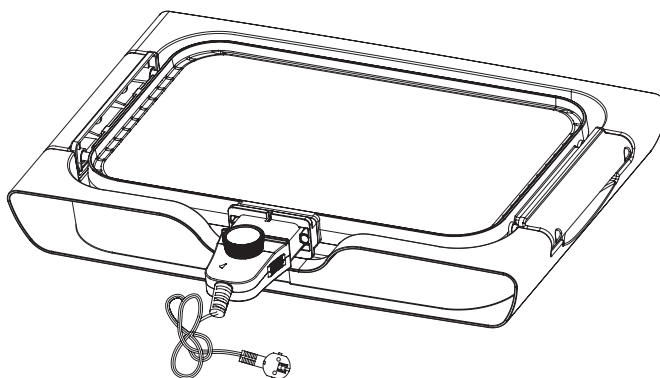
- Make sure that the mains voltage matches the voltage stated on the rating label of the appliance and that the wall outlet is grounded.
- This product is designed only for household use.
- Place the appliance on a dry, stable, flat, heat-resistant surface.
- Do not immerse the cord, plug, or any non-removable part of the appliance in water or any other liquid, nor expose the electrical connections to water. Make sure your hands are dry before handling the plug or switching on the appliance.
- Check the power cord regularly for visible damage. If the cord is damaged, it must be replaced by the official Technical Support Service of Cecotec in order to avoid any type of danger.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote control.
- Do not connect the appliance to a power supply that is regularly switched on and off in order to avoid electric shock hazard.
- During and after operation, the container is likely to get very hot. Use gloves or other convenient protection accessories in order to avoid burns and injuries.
- The appliance is not intended to be used by children under the age of 8. It can be used by children over the age of 8, as long as they are given continuous supervision.
- This appliance can be used by children aged 8 and above, and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, as long as they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance.
- Supervise young children to make sure that they do not play with the appliance. Close supervision is necessary when the appliance is being used by or near children.
- Do not use the appliance under the following circumstances:
 - On or near a gas or electric hob, in heated ovens or near open flames.
 - On soft surfaces (such as carpets) or where it may tip over during use.
 - Outdoors or in areas with humidity levels.
 - Near or below flammable materials (such as curtains, cloths, wall hangings, tea towels, etc.).

3. BEFORE USE

1. Take the product out of the box.
2. Remove all packaging materials and promotional labels or stickers from the heating plate and tray.
3. Unplug the device.
4. Clean the cooking surfaces using water and soap, then rinse and dry thoroughly.
5. Make sure the inlet connector on the plate is fully dry.

NOTE: A slight odour and smoke might appear when heating the device for the first time, due to the non-stick coating.

4. INSTALLATION



1. Place the device on a flat, stable and dry surface.
2. Introduce the metal oil-drip tray.
3. Fix the heating plate in the griddle's main body.
4. The grill's socket must be on the same side as the safety interlock.

WARNING: Do not use the appliance if it is not properly installed following the diagram shown on the PARTS AND COMPONENTS section.



ENGLISH

5. OPERATION

SWITCHING THE DEVICE ON

1. Plug the power cord properly into the griddle and to the wall socket.

WARNING: The connector cannot be plugged in unless the device is properly mounted and the heating plate fits correctly in the griddle's main body.

2. 2) Turn the temperature dial at maximum. The indicator light will turn on and will remain on until the pre-set temperature is reached. During cooking, the light will flash.

SWITCHING THE DEVICE OFF

1. Turn the temperature dial to "0" after cooking process is over.
2. Unplug the power cord from the wall socket and allow the device to cool down before removing any food rest or cleaning the heating plate.
3. Hold the device by the handles when moving it in order to avoid burnt.

COOKING TIPS

- The heating plate can be used on either side:
- Grooved surface: suitable for grilling steaks, cutlets, meat etc.
- Smooth surface: suitable for grilling fish, eggs, vegetables etc.
- Preheat the griddle before cooking in order to obtain better results.
- To prevent scratching the grilling surface when turning food over, use plastic or wooden utensils.
- Never cut foods on the griddle's cooking surface.
- Cook at maximum temperature to achieve the best browning results and sear when barbecuing hamburgers, steaks, hot dogs, sausages, fish steaks, chicken breasts and other meat.
- Cook at medium or minimum temperature to reheat previously cooked food or to grill more delicate food.
- Fish and meat should be turned only once during the cooking process. Repeated turning is unnecessary and dries out food.
- When cooking vegetables, fish or meat, spray the grilling surface with oil. (If meat has fat, oil is unnecessary).
- If the food being cooked sticks to the heating plate, remember to wipe down the surface with a paper towel soaked in oil after use.



ENGLISH



COOKING TIMES

Food	Approx. Time (minutes)
Steak	8 to 15
Bacon	4 to 8
Pork chops	15 to 20
Chicken	25 to 30
Hamburgers	8 to 10
Sausages	12 to 15
Hot dog	8 to 10
Whole fish	8 to 10
Fish fillets	10 (per 50 mm thickness)

6. PROBLEM SOLVING

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
Cannot insert the connector to the device	- The oil drip tray is not fitted properly - The heating plate is not fitted properly	Follow the figure in page 2
The plate is not hot	-The plug is not inserted to the wall outlet -The connector is not fitted properly in the grill -The temperature selector is at 0	-Insert plug into wall outlet - See figure in page 2 -Turn the temperature dial to the desired temperature

7. CLEANING AND MAINTENANCE

- Unplug the grill and allow it to cool down before cleaning.
- Do not hold or transport the device while it is hot.



ENGLISH

- Do not immerse the product in water or any other liquid.
- Take the heating plate out of the body and remove any fat rest from the fat-drip tray. The heating plate can be washed in dishwasher.
- The fat-drip tray and the grill body must be washed by hand. Use a slightly dampened soft cloth to clean them and do not allow water or food rests to enter the grill socket.
- Never use strong detergents, gasoline, abrasive powder or metal brush to clean any part of the product.
- The device's power inlet must be carefully dried before being used again.

8. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model: Rock&Water 3000 Twin

Product reference: 03004

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

Made in China | Designed in Spain

9. DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL APPLIANCES



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

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

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

10. TECHNICAL SUPPORT SERVICE AND WARRANTY

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

The warranty will not cover the following situations:

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



ENGLISH



- Faults deriving from the normal wear and tear of its parts, due to use.

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

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



FRANÇAIS

2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

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

- Assurez-vous que le voltage du réseau électrique coïncide avec le voltage spécifié sur l'étiquette de classification du produit et que la fiche possède une prise de terre.
- Cet appareil a été conçu pour une utilisation exclusivement domestique.
- Placez la plancha sur une surface sèche, stable, plate et résistante à la chaleur.
- Ne submergez pas le câble, la prise ni aucune autre partie fixe du grill dans l'eau ni dans tout autre liquide. N'exposez pas les connexions électriques à l'eau. Assurez-vous d'avoir les mains complètement sèches avant de toucher la prise ou d'allumer le grill.
- Ne mettez pas en marche l'appareil si le câble ou la prise sont défectueux ou s'ils ne fonctionnent pas correctement. En cas de mauvais fonctionnement ou incidence, veuillez contacter le Service Après-Vente Officiel de Cecotec.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé à travers une minuterie ou des télécommandes externes.
- Ne branchez pas l'appareil à une source d'alimentation qui s'allume et s'éteint fréquemment pour éviter des risques de décharges électriques.
- Pendant et après son fonctionnement, le récipient employé pourrait être très chaud. Utilisez des gants ou tout autre type d'accessoire de protection pour éviter des brûlures ou dommages.
- L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de moins de 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans s'ils sont surveillés de manière continue.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, mentales ou sensorielles réduites, ou sans expérience ni connaissances si elles sont surveillées et/ou ont reçu les informations nécessaires à l'utilisation correcte de l'appareil et si elles ont bien compris les risques qu'il implique.
- Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec le produit. Une surveillance stricte est nécessaire si l'appareil est utilisé par ou à côté d'enfants.
- N'utilisez pas le produit dans les circonstances suivantes :
 - Dans ou sur des cuisines électriques ou à gaz, fours chauds ou près du feu.
 - Sur des surfaces molles (comme les tapis) ou sur des surfaces où il pourrait tomber pendant utilisation.
 - En extérieurs ou dans des zones avec de hauts niveaux d'humidité.
 - Près ou sous des matériaux inflammables (comme les rideaux, les tissus, etc.).

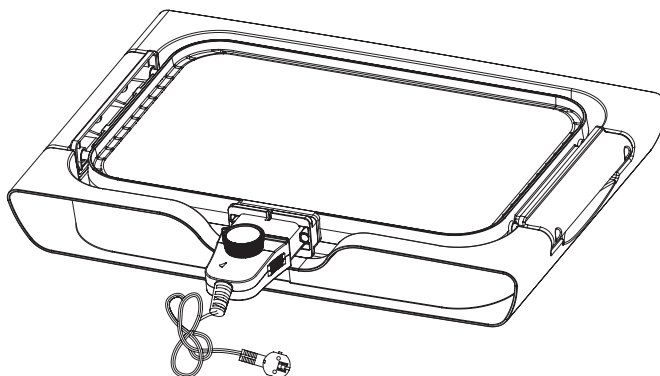


3. AVANT UTILISATION

1. Sortez le produit de sa boîte.
2. Retirez tout le matériel de l'emballage, les étiquettes et les autocollants de la plaque chauffante et du plateau.
3. Débranchez le câble du produit.
4. Nettoyez les surfaces de cuisson avec de l'eau et du savon puis rincez-les et séchez-les soigneusement.
5. Assurez-vous que le connecteur d'entrée de la plancha soit complètement sec.

AVERTISSEMENT : lorsque la plancha chauffe pour la première fois, de la fumée et une légère odeur peuvent apparaître à cause du matériel de la couche anti-adhérente.

4. MONTAGE



1. Placez la plancha sur une surface plate, stable et sèche.
2. Introduisez le bac de récupération métallique pour l'huile.
3. Ajustez la plaque chauffante à l'unité principale de la plancha.
4. Le connecteur de la plancha doit se trouver du même côté que la fixation de sécurité.

AVERTISSEMENT : ne mettez pas l'appareil en marche s'il n'est pas installé correctement comme indiqué sur le diagramme de la section « PIÈCES ET COMPOSANTS ».



FRANÇAIS

5. FONCTIONNEMENT

ALLUMER L'APPAREIL

1. Branchez le câble d'alimentation à la plancha et à la prise de courant.

AVERTISSEMENT : le câble d'alimentation ne pourra être branché à la plancha si l'appareil n'est pas monté correctement ou si la plaque chauffante ne s'emboîte pas correctement à l'unité principale de la plancha.

2. Tournez le sélecteur de température au maximum. L'indicateur lumineux s'allumera et restera allumé le temps d'atteindre la température sélectionnée. Pendant le processus de cuisson, la lumière clignote.

ÉTEINDRE L'APPAREIL

1. Lorsque le processus de cuisson se termine, tournez le sélecteur de température jusqu'à ce qu'il se trouve sur "0".
2. Débranchez le câble d'alimentation de la prise de courant et laissez l'appareil refroidir avant de retirer les restes de nourriture de la plancha ou de nettoyer la plaque chauffante.
3. Prenez l'appareil par les poignées lorsque vous allez le transporter pour éviter des brûlures.

CONSEILS CULINAIRES

- La plaque chauffante peut être utilisée des deux côtés.
- Surface striée : parfaite pour faire griller des filets, des côtelettes, de la viande etc.
- Surface lisse : parfaite pour faire griller du poisson, cuisiner des œufs, des légumes etc.
- Préchauffez la plancha avant de cuisiner pour obtenir de meilleurs résultats.
- Utilisez des ustensiles en plastique ou en bois pour remuer les aliments sur la plancha sans l'abîmer.
- Ne coupez jamais les aliments directement sur la surface de la plancha.
- Cuisinez à température maximale pour obtenir des résultats plus toastés et pour faire dorer des hamburgers, biftecks, saucisses, filets de poisson, blancs de poulet ou autres viandes.
- Cuisinez à basse ou moyenne température pour réchauffer de la nourriture déjà cuisinée, ou pour faire griller des aliments plus délicats.
- Il est recommandé de retourner la viande et le poisson seulement une fois pendant le processus de cuisson. Les retourner plusieurs fois n'est pas considéré nécessaire et peut assécher les aliments.



FRANÇAIS



- Aspergez la surface de la plancha avec de l'huile lorsque vous cuisinez des légumes, du poisson ou de la viande. Si la viande contient de la graisse, cela n'est pas nécessaire.
- Si les aliments cuisinés restent collés à la plaque chauffante, passez un chiffon humidifié avec de l'huile à la fin.

TEMPS DE CUISSON

Aliment	Temps approximatif (minutes)
Bifteck	8 à 15
Lard	4 à 8
Côtelette de porc	15 à 20
Poulet	25 à 30
Hamburger	8 à 10
Saucisse	12 à 15
Hot-Dog	8 à 10
Poisson entier	8 à 10
Filet de poisson	10 (pour chaque 50 mm d'épaisseur)

6. RÉOLUTION DES PROBLÈMES

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Vous ne pouvez pas introduire le connecteur dans l'appareil.	- Le bac de récupération pour l'huile n'est pas placé correctement. - La plaque chauffante n'est pas placée correctement.	Follow the figure in page 2
La plaque n'est pas chaude.	- Le câble d'alimentation n'est pas branché à la prise de courant murale. - Le câble d'alimentation n'est pas correctement branché à l'appareil. - Le sélecteur de température est placé sur "0".	- Branchez le câble d'alimentation à la prise de courant murale. - Veuillez suivre le diagramme de la page 2. - Tournez le sélecteur de température jusqu'à la température voulue.



FRANÇAIS

7. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Débranchez la plancha et laissez-la refroidir avant de commencer le nettoyage.
- Ne prenez ni ne transportez le produit pendant qu'il est chaud.
- Ne submergez pas l'appareil dans de l'eau ni dans aucun autre liquide.
- Vous pouvez extraire la plaque chauffante de l'appareil et retirez les restes d'huile du bac de récupération. La plaque chauffante peut être nettoyée au lave-vaisselle.
- Le bac de récupération pour l'huile et l'unité de la plancha doivent être lavés à la main. Utilisez un chiffon doux légèrement humide pour les nettoyer et ne laissez pas l'eau ou des restes de nourriture entrer dans le connecteur de la plancha.
- N'utilisez jamais de détergents forts, d'essence, de produits abrasifs en poudre ou de brosses métalliques pour nettoyer les différentes parties de l'appareil.
- Assurez-vous que l'entrée du courant de l'appareil soit bien sèche avant de l'utiliser à nouveau.

8. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Modèle : Rock&Water 3000 Twin

Référence du produit : 03004

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

Made in China | Conçu en Espagne

9. RECYCLAGE DES ÉLECTROMÉNAGERS



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

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

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





10. GARANTIE ET SAV

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

La garantie ne couvre pas :

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

Le service de garantie couvre tous les défauts de fabrication pendant 2 ans selon la législation en vigueur, à l'exception des pièces consommables. Dans le cas d'une mauvaise utilisation de la part de l'utilisateur, le service de garantie ne se fera pas responsable de la réparation. Si vous détectez un incident ou un problème avec le produit, vous devez contacter le Service Après-Vente Officiel de Cecotec au **+34 9 63 21 07 28**.



DEUTSCH

2. SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie sich diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät benutzen. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung für zukünftige Hinweise, Informationen oder neue Benutzer gut auf.

- Stellen Sie sicher, dass die Netzspannung mit der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung übereinstimmt und dass die Steckdose geerdet ist.
- Dieses Produkt wurde entworfen, um nur zu Hause benutzen zu werden.
- Stellen Sie den Grill auf einer trocknen, stabilen, flachen und hitzebeständigen Fläche.
- Gerät oder Netzkabel niemals in Wasser tauchen. Setzen Sie die elektrischen Verbindungen nicht zum Wasser. Stellen Sie sicher, dass Ihre Hände trocknen sind bevor Sie den Stecker berühren oder den Grill einschalten.
- Nehmen Sie nicht das Produkt in Betrieb, wenn ein Kabel oder Stecker fehlerhaft ist. Bei Fehlfunktionen oder Ausfall, kontaktieren Sie den Kundendienst von Cecotec.
- Gerät niemals an Zeitschaltuhren oder fernbedienbaren Steckdosen anschließen.
- Verbinden Sie das Gerät nicht mit einem Netzteil, den sich kontinuierlich eingeschaltet und ausgeschaltet wird, um das Risiko eines elektrischen Schlages zu mindern.
- Während des Betriebs des Gerätes kann die Temperatur der berührbaren Oberfläche sehr hoch sein. Verwenden Sie Handschuhe oder andere Schutzmaßnahme
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden.
- Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Verwenden Sie das Produkt nicht unter den folgenden Umständen:
 - Innerhalb oder unter einer elektrischen Küche oder eines Gasherds, eines warmen Backofens oder in der Nähe vom Feuer.
 - Auf flache Fläche (wie Teppiche) oder wo es während des Betriebs sich umkippen kann.
 - Im Freien oder in sehr feuchten Bereichen.
 - In der Nähe oder unter entflammaren Materialien (wie Gardinen, Tücher, etc.)



DEUTSCH

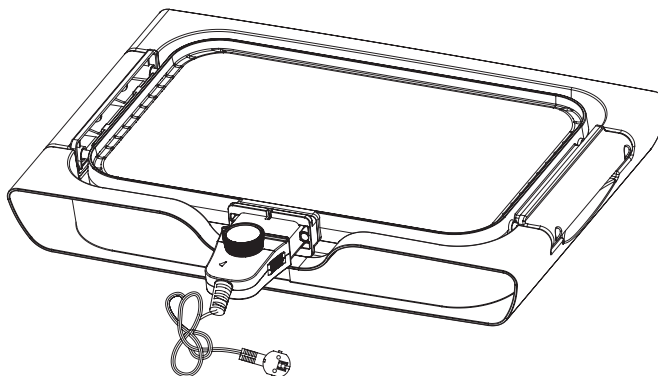


3. BEVOR DEM ERSTEN VERBRAUCH

1. Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung.
2. Abziehen Sie alle die Verpackungsmaterial wie Etiketten und Aufkleber von der Grillplatte und der Schale.
3. Schalten Sie das Kabel vom Gerät aus.
4. Reinigen Sie die Grillfläche mit Seife und Wasser, spülen Sie und trocknen Sie vorsichtig.
5. Stellen Sie sicher, dass die Steckverbindung komplett trocknen ist.

HINWEIS: beim Erwärmen zum ersten Mal könnten Rauch und Geruch eintreten wegen der Antihaftsbeschichtung.

4. MONTAGE



1. Stellen Sie den Grill auf eine flache, harte und trockene Fläche.
2. Stecken Sie die Fettauffangschale hinein.
3. Anpassen Sie die Grillplatte an dem Hauptgerät des Grills.
4. Der Steckverbinder des Grills muss auf die gleiche Seite der Plattenfixierung sein.

HINWEIS: Nicht ohne eine gute Installation betrieben wie beim Diagramm des TEILE UND KOMPONENTEN Abschnitts.



DEUTSCH

5. BETRIEB

DAS GERÄT EINSCHALTEN

1. Branchez le câble d'alimentation à la plancha et à la prise de courant.

HINWEIS: Das Netzteil kann nicht mit dem Grill verbunden werden, wenn das Gerät nicht richtig installiert ist oder die Grillplatte nicht an den Hauptgerät des Grills sich anpasst.

2. Drehen Sie den Temperaturregler maximal. Die Betriebs-Beleuchtung wird eingeschaltet werden, bis es die ausgewählte Temperatur erreicht. Während des Kochensprozess wird die Beleuchtung flimmern.

DAS GERÄT AUSSCHALTEN

1. Am Ende des Kochensprozess, drehen Sie den Temperaturregler zum "0".
2. Ausschalten Sie das Netzteil von der Steckdose der Wand und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie das Essen vom Grill entnehmen oder Sie die Grillplatte reinigen.
3. Nur am Griff anfassen, um Verbrennungen zu vermeiden.

TIPPS ZUM KOCHEN

- Die Grillplatte kann mit beiden Seiten benutzt werden.
- Bratfläche: ideal, um Filets, Koteletts oder Fleisch zu kochen.
- Erwärmen Sie den Grill bevor Sie koche, um bessere Ergebnisse zu erreichen.
- Verwenden Sie Utensilien aus Plastik oder Holz, um die Lebensmittel auf dem Grill umzurühren, ohne dass den Grill zu schädigen.
- Schneiden oder verkleinern Sie die Lebensmittel niemals auf dem Grill.
- Kochen Sie bei maximaler Temperatur, um geröstete Ergebnisse und Hamburger, Steaks, Würste, Fischfilets, Hähnchenbrust oder anderes Fleisch anzubräunen.
- Kochen Sie bei mittlerer oder niedriger Temperatur, um vorgekochtes Essen zu wärmen oder die empfindliche Lebensmittel zu braten.
- Es wird empfohlen, das Fleisch und den Fisch nur einmal während des Kochensprozess umzurühren. Die Lebensmittel könnten sich beim mehreren Umrühren trocknen.
- Die Oberfläche mit Speiseöl leicht einfetten beim Kochen von Gemüse, Fisch oder Fleisch. Wenn das Fleisch Fett beinhaltet, wurde es nicht nötig sein.
- Wenn die gekochte Lebensmittel an der Grillplatte festkleben, erinnern Sie sich, mit einem feuchten Tuch zu reinigen.



DEUTSCH



TEMPS DE CUISSON

Lebensmittel	Ungefähre Zeit (Minuten)
Steak	8 bis 15
Speck	4 bis 8
Schweinekoteletts	15 bis 20
Hühn	25 bis 30
Hamburguer	8 bis 10
Würste	12 bis 15
Hotdog	8 bis 10
Pescado entero	8 bis 10
Fischfilet	10 (für jeden 50 mm Dicke)

6. PROBLEMLÖSUNG

PROBLEM	GRUND	LÖSUNG
Der Steckverbinder kann nicht ins Gerät eingesteckt werden.	- Die Fettauffangschale ist nicht ordnungsgemäß angesetzt. - Die Grillplatte ist nicht ordnungsgemäß angesetzt.	Folgen Sie das Diagramm von der Seite 2.
Die Grillplatte ist nicht warm.	- Le câble d'alimentation n'est pas branché à la prise de courant murale. - Le câble d'alimentation n'est pas correctement branché à l'appareil. - Le sélecteur de température est placé sur "0".	- Verbinden Sie den Netzteil mit der Steckdose der Wand. - Folgen Sie das Diagramm von der Seite 2. - Drehen Sie den Temperaturregler bis zu gewünschter Temperatur.

7. REINIGUNG UND WARTUNG

- Schalten Sie den Grill aus und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie die Reinigung beginnen.
- Transportieren Sie das Gerät nicht, wenn es noch warm ist.
- Tauchen Sie das Gerät nicht ins Wasser oder anderen Flüssigkeiten.



DEUTSCH

- Nehmen Sie die Grillplatte aus dem Hauptgerät heraus und wegwerfen Sie das alte Öl. Die Grillplatte ist spülmaschinengeeignet.
- Die Fettauffangschale und das Hauptgerät müssen mit der Hand gewaschen werden. Verwenden Sie einen feuchten Tuch, um Sie zu reinigen. Lassen Sie das Wasser oder Essensreste nicht mit dem Stecker in Kontakt kommen.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, Benzin, Schleifmittel in Pulverform oder metallische Bürste, um das Produkt zu reinigen.
- Stellen Sie sicher, dass Sie den Stromeingang des Gerätes trocknen, bevor Sie es erneut verwenden.

8. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Modell: Rock&Water 3000 Twin

Produktreferenz: 03004

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

Hergestellt in China | Entworfen in Spanien

9. ENTSORGUNG VON ALTEN ELEKTROGERÄTEN



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

Das durchgestrichene Symbol "durchgestrichene Abfalltonne" auf dem Produkt erinnert Sie an Ihre Verpflichtung, das Gerät korrekt zu entsorgen. Wenn das Produkt einen eingebauten Akku hat oder Batterien verwendet, sollte der Akku oder die Batterien aus dem Gerät entnommen und separat entsorgt werden.

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

10. TECHNISCHER KUNDENDIENST UND GARANTIE

Dieses Produkt hat eine 2-Jahres Garantie. Die Garantiezeit beginnt mit dem Kaufdatum bzw. Lieferdatum, soweit der hierfür vorhandene und sorgfältig aufbewahrte Kaufbeleg rechtzeitig eingereicht wird, und das Produkt unter angemessener und sachgemäßer Behandlung, wie es in dieser Bedienungsanleitung beschrieben wurde, sich in einem hierfür entsprechenden, optimalen Zustand befindet.

Die Garantie deckt keine Schäden bei denen:

- Das Produkt über seine Kapazität oder Anwendbarkeit hinaus missbraucht, geschlagen, ni-





DEUTSCH



cht ordnungsgemäß behandelt wurde oder mit ätzenden bzw. Korrosiven Substanzen oder Flüssigkeiten in Kontakt geraten ist oder die jeweilige Störung, Fehler, Schaden bzw. Defekt dem Verbraucher zugerechnet werden kann.

- Das Produkt von Personen demontiert, repariert oder modifiziert wurde, die nicht vom offiziellen Technischen Kundendienst durch Cecotec autorisiert worden sind.
- Der Grund hierfür durch die normale Abnutzung und Verschleiß der Teile und des Zubehörs entstanden ist.

Die Garantieleistung deckt alle Herstellungsbedingten Schäden und Fehler Ihres Produktes für die Dauer von 2 Jahren, nach geltendem Recht. Sollte unerwartet eine Störung auftreten oder haben Sie Fragen über Ihrem Produkt, dann können Sie sich mit der Auskunftstelle in Verbindung setzen über die Telefonnummer: **+34 963210728**.



ITALIANO

2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

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

- Assicurarsi che il voltaggio della rete elettrica coincida con il voltaggio specificato nell'etichetta di classificazione del prodotto e che la presa abbia la messa a terra.
- Questo prodotto è stato progettato per essere utilizzato esclusivamente in ambito domestico.
- Disporre la piastra su di una superficie asciutta, stabile, piana e resistente al calore.
- Non immergere il cavo, la spina o una delle parti fisse del grill in acqua o in un qualsiasi altro liquido. Non esporre le connessioni elettriche all'acqua. Assicurarsi di avere le mani completamente asciutte prima di toccare la spina o di accendere il grill.
- Non mettere il prodotto in funzione se questo ha un cavo o la spina difettosa, oppure se non funziona correttamente. In caso di malfunzionamento o di guasto, contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.
- Questo dispositivo non è stato progettato per essere comandato mediante timer o telecomandi esterni.
- Onde evitare il rischio di scarica elettrica, non connettere il dispositivo a una fonte di alimentazione che si accenda e si spenga frequentemente.
- Durante e dopo il funzionamento, il recipiente utilizzato potrebbe essere molto caldo. Utilizzare dei guanti o un qualsiasi altro tipo di accessorio di protezione onde evitare ustioni e danni.
- L'apparecchio non deve essere usato da bambini di età compresa tra 0 e 8 anni. Questo elettrodomestico può essere usato da bambini di 8 anni e maggiori agli 8 anni di età, solo se continuamente sorvegliati.
- Questo prodotto può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o con mancanza di esperienza e conoscenza, solo sotto supervisione o se hanno ricevuto informazioni concernenti un utilizzo sicuro dell'apparecchio, capendo i rischi che questo implica.
- Vigilare i bambini per assicurarsi che non giochino con il prodotto. È necessaria una sorveglianza continua se il prodotto è in uso vicino a dei bambini, o da loro stessi usato.
- Non usare il prodotto nelle seguenti circostanze:
 - Dentro o sopra cucine elettriche o a gas, forni caldi o vicino a del fuoco.
 - Sopra superfici morbidi (come tappeti) o dove possa ribaltarsi durante l'uso.
 - In esterni o aree con un alto tasso di umidità.
 - Vicino o sotto materiali infiammabili (come tende, stracci, panni, ecc.).



ITALIANO

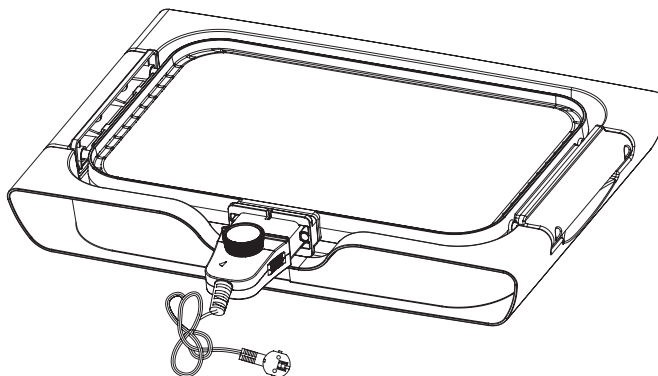


3. PRIMA DELL'USO

1. Estrarre il prodotto dalla scatola.
2. Togliere tutto il materiale dall'imballaggio, così come le etichette e gli adesivi della piastra riscaldante e del vassoio.
3. Scollegare il cavo del dispositivo.
4. Pulire le superfici di cottura con acqua e detersivo, sciacquare e asciugare con cura.
5. Assicurarsi che il connettore d'ingresso della piastra sia completamente asciutto.

AVVERTENZA: riscaldando la piastra per la prima volta potrebbe generarsi del fumo e un lieve odore, dovuti al materiale dello strato antiaderente.

4. MONTAGGIO



1. Collocare la piastra su di una superficie piana, stabile ed asciutta.
2. Introdurre il vassoio metallico di sgocciolamento dell'olio.
3. Assemblare la piastra riscaldante al corpo principale della piastra.
4. Il connettore della piastra deve essere disposto nello stesso lato del blocco di sicurezza.

AVVERTENZA: non mettere in funzione il dispositivo se non è stato installato in conformità a quanto indicato nello schema della sezione PEZZI E COMPONENTI.



ITALIANO

5. FUNZIONAMENTO

ACCENDERE IL DISPOSITIVO

1. Connettere il cavo di alimentazione alla piastra e alla presa di corrente a muro.

AVVERTENZA: il cavo di alimentazione non si potrà connettere alla piastra se il dispositivo non è montato correttamente o la piastra riscaldante non si adatta al corpo principale della piastra.

2. Girare al massimo il selettore della temperatura. L'indicatore luminoso si accenderà e resterà acceso fino al raggiungimento della temperatura selezionata. Durante il processo di cottura, la luce lampeggerà.

SPEGNERE IL DISPOSITIVO

1. Al termine della fase di cottura, girare il selettore della temperatura fino a posizionarlo su "0".
2. Sconnettere il cavo di alimentazione dalla presa di corrente della parete e lasciare raffreddare il dispositivo prima di togliere qualsiasi resto di cibo dalla piastra o di pulire la piastra riscaldante.
3. Onde evitare ustioni, prendere il dispositivo dai manici quando sarà trasportato.

CONSIGLI CULINARI

- La piastra riscaldante può essere utilizzata da ambo i lati.
- Superficie striata: perfetta per grigliare filetti, braciole, carni, ecc.
- Superficie liscia: perfetta per grigliare pesce, cuocere uova, verdure, ecc.
- Preriscaldare la piastra prima della cottura così da ottenere risultati migliori.
- Utilizzare degli utensili di plastica o di legno per muovere gli alimenti sulla piastra senza danneggiarla.
- Mai tagliare o spezzettare gli alimenti sulla superficie della piastra.
- Cuocere con la massima temperatura per ottenere una migliore tostatura e per dorare hamburger, bistecche, salsicce, filetti di pesce, petti di pollo o altre carni.
- Cuocere a temperatura media o bassa per scaldare cibo già cotto o per grigliare alimenti più delicati.
- Si raccomanda di girare la carne e il pesce una volta sola durante la fase di cottura. Non è necessario girare gli alimenti più volte, potrebbero seccarsi.
- Ungere la superficie della piastra con olio quando si cuociono verdure, pesce o carni. Non è necessario qualora la carne contenesse grasso.
- Se gli alimenti cotti restassero attaccati alla piastra riscaldante, si ricorda di passare un panno inumidito d'olio al termine.



ITALIANO



TEMPI DI COTTURA

Alimento	Tempo approssimativo (minuti)
Bistecca	Da 8 a 15
Pancetta	Da 4 a 8
Braciola di maiale	Da 15 a 20
Pollo	Da 25 a 30
Hamburger	Da 8 a 10
Salsicce	Da 12 a 15
Hot-dog	Da 8 a 10
Pesce intero	Da 8 a 10
Filetto di pesce	Da 10 (per ogni 50 mm di spessore)

6. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

PROBLEMA	CAUSA	SOLUZIONE
Non è possibile introdurre il connettore nel dispositivo.	- Il vassoio di sgocciolamento per l'olio non è stato posto correttamente. - La piastra riscaldante non è stata posta correttamente.	- Seguire lo schema di pagina 2.
La piastra non è calda.	- Il cavo di alimentazione non è connesso alla presa di corrente a muro. - Il cavo di alimentazione non è connesso correttamente al dispositivo. - Il selettore della temperatura è posizionato sullo "0".	- Connettere il cavo di alimentazione alla presa di corrente a muro. - Seguire lo schema di pagina 2. - Girare il selettore della temperatura fino alla temperatura desiderata.

7. PULIZIA E MANUTENZIONE

- Sconnettere la piastra e permettere che si raffreddi prima di cominciare la pulizia.
- Non prendere o trasportare il dispositivo mentre è ancora caldo.
- Non sommergere il prodotto in acqua né in nessun altro liquido.



ITALIANO

- Estrarre la piastra riscaldante dal corpo principale e togliere i resti d'olio dal vassoio di sgocciolamento. La piastra riscaldante è adatta al lavastoviglie.
- Il vassoio di sgocciolamento e il corpo della piastra devono essere lavati a mano. Utilizzare un panno morbido leggermente umido per pulirle e non permettere che entrino acqua o resti di cibo nel connettore della piastra.
- Mai utilizzare detergenti forti, benzina, abrasivi in polvere o spazzole metalliche per pulire una delle parti del prodotto.
- Assicurarsi di asciugare l'entrata della corrente del dispositivo prima di utilizzarlo nuovamente.

8. SPECIFICHE TECNICHE

Modello: Rock&Water 3000 Twin

Referenza del prodotto: 03004

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

Made in China | Progettato in Spagna

9. RICICLAGGIO DI ELETTRODOMESTICI



La direttiva europea 2012/19/UE circa i Residui degli Apparecchi Elettrici e Elettronici (RAEE), specifica che gli elettrodomestici non devono essere riciclati con il resto dei rifiuti. Questi devono essere gettati separatamente, per ottimizzare il recupero e il riciclo dei materiali e, in questo modo, ridurre l'impatto che possano avere sulla salute umana e sull'ambiente.

Il simbolo del contenitore crocettato le ricorda i suoi obblighi nel liberarsi di questi prodotti in modo corretto. Se il prodotto in questione è dotato di batteria o pila per l'autonomia elettrica, questa deve essere estratta, prima di gettarlo, ed essere eliminata separatamente, come un rifiuto di diversa categoria.

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

10. GARANZIA E SAT

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

La garanzia non coprirà:

- Se il prodotto è stato usato fuori dalle sue capacità e utilità, maltrattato, colpito, esposto all'umidità, immerso in qualche liquido o sostanza corrosiva, così come per qualsiasi altro errore





ITALIANO



attribuibile al consumatore.

- Se il prodotto è stato smontato, modificato o riparato da persone non autorizzate dal SAT ufficiale di Cecotec.
- Se il problema è causato dalla normale usura dei pezzi dovuta all'uso.

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

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



PORTUGUÊS

2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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

- Certifique-se de que a voltagem de rede coincida com a voltagem especificada na etiqueta de classificação do produto e que a tomada tenha corrente terra.
- Este produto está desenhado para ser utilizado exclusivamente no âmbito doméstico.
- Coloque a prancha numa superfície seca, estável, plana e resistente ao calor.
- Não submerja o cabo, a tomada nem nenhuma outra parte fixa do grill na água ou qualquer outro líquido. Não exponha as conexões elétricas à água. Certifique-se de ter as mãos completamente secas antes de tocar na tomada ou ligar o grill.
- Não ponha o produto em funcionamento se tem um cabo ou tomada defeituosa ou se não funciona corretamente. Em caso de mal funcionamento ou avaria contacte com o Serviço de Assistência Técnica de Cecotec.
- Este dispositivo não está desenhado para ser operado mediante temporizadores ou comandos externos.
- Não conecte o dispositivo a uma fonte de alimentação que se ligue e desligue frequentemente para evitar risco de descarga elétrica.
- Durante e depois do seu funcionamento, o recipiente usado poderia estar muito quente. Utilize luvas ou qualquer outro tipo de acessórios de proteção para evitar queimaduras e danos.
- O aparelho não deve ser usado por crianças desde 0 até 8 anos. Este eletrodoméstico pode ser usado por crianças de 8 anos de idade e maiores de 8 anos se estão continuamente supervisionados.
- Este aparelho pode ser usado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento se estão supervisionados ou receberam instruções concernentes ao uso do aparelho de uma forma segura e entendem os riscos que este implica.
- Supervisione as crianças para garantir que não brinquem com o produto. É necessário dar uma supervisão estrita se o produto está a ser usado por ou perto de crianças.
- Não use o produto sobre as seguintes circunstâncias:
 - Dentro ou acima de cozinhas elétricas ou de gás, fornos quentes ou perto de fogo.
 - Sobre superfícies moles (como tapetes e camas) ou onde possa virar durante o seu uso.
 - Em exteriores ou áreas com altos níveis de humidade.
 - Perto ou debaixo de materiais inflamáveis (como cortinas, trapos, panos, etc.).



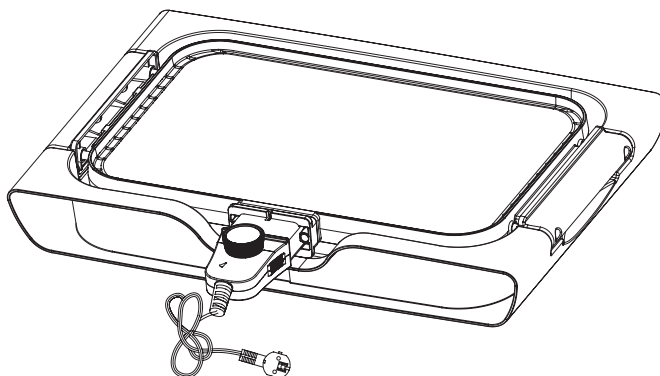


3. ANTES DE USAR

1. Tire o produto da caixa.
2. Retire todo o material da embalagem, assim como as etiquetas e autocolantes da placa aquecedora e da bandeja.
3. Desligue o cabo do dispositivo.
4. Limpe as superfícies de cozedura com água e sabão, enxugando e seque-as cuidadosamente.
5. Certifique-se de que o conector de entrada da prancha esteja completamente seco.

ADVERTÊNCIA: ao aquecer a prancha por primeira vez poderia produzir-se fumo e um leve cheiro devido ao material da capa antiaderente.

4. MONTAGEM



1. Coloque a prancha numa superfície plana, estável e seca.
2. Introduza a bandeja metálica de gotas para o óleo.
3. Ajuste a placa calefatora ao corpo principal da prancha.
4. O conector da prancha deve estar no mesmo lado que a fixação de segurança.

ADVERTÊNCIA: não ponha o dispositivo em funcionamento se não está instalado corretamente conforme indica o diagrama da secção de PEÇAS E COMPONENTES.



PORTUGUÊS

5. FUNCIONAMENTO

LIGAR O DISPOSITIVO

1. Conecte o cabo de alimentação à prancha e à tomada de corrente da parede.

ADVERTÊNCIA: o cabo de alimentação não se poderá conectar à prancha se o dispositivo não está montado corretamente ou a placa aquecedora não encaixa no corpo principal da prancha.

2. Gire o seletor de temperatura ao máximo. O indicador luminoso se acenderá e permanecerá aceso até alcançar a temperatura escolhida. Durante o processo de cozedura, a luz piscará.

APAGAR O DISPOSITIVO

1. Quando finalize o processo de cozedura, gire o seletor de temperatura até "0".
2. Desconecte o cabo de alimentação da tomada de corrente da parede e permita que o dispositivo arrefeça antes de retirar qualquer resto de comida da prancha ou de limpar a placa aquecedora.
3. Segure o dispositivo pelas asas quando vá a transportar para evitar queimaduras.

CONSIGLI CULINARI

- A placa aquecedora pode ser utilizada por ambas partes.
- Superfície estriada: perfeita para assar bifes, carne etc.
- Superfície lisa: perfeita para assar pescado, cozinhar ovos, verduras etc.
- Pré aqueça a prancha antes de cozinhar para obter melhores resultados.
- Utilize utensílios de plástico ou madeira para mover os alimentos na prancha sem riscar ou danificar.
- Nunca corte os alimentos na superfície da prancha.
- Cozinhe à máxima temperatura para conseguir resultados mais tostados e para dourar hambúrgueres, salchichas, filetes de peixe, peito de frango ou outras carnes.
- Cozinhe a temperatura média ou baixa para aquecer comida já cozinhada ou para assar os alimentos mais delicados.
- É recomendável virar a carne e o peixe só uma vez durante o processo de cozedura. Girar de mais não se considera necessário e pode secar os alimentos.
- Espalhe a superfície da prancha com azeite quando cozinhe verduras, peixe ou carne. Em caso de que a carne contenha gordura, não seria necessário.
- Se os alimentos cozinhados ficam pegados à placa de aquecimento, lembre-se de passar um pano humedecido com óleo ou azeite ao finalizar.

**TEMPOS DE COZEDURA**

Alimento	Tempo aproximado (minutos)
Bife	8 a 15
Bacon	4 a 8
Costeletas de porco	15 a 20
Frango	25 a 30
Hambúrguer	8 a 10
Salchichas	12 a 15
Cachorro quente	8 a 10
Peixe inteiro	8 a 10
Filetes de peixe	10 (por cada 50 mm de espessura)

6. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA	SOLUÇÃO
Não pode introduzir o conector no dispositivo.	- A bandeja para gotas de aceite não está colocada corretamente. - A placa aquecedora não está colocada corretamente.	Siga o diagrama da página 2.
A placa não está quente.	- O cabo de alimentação não está conectado à tomada de corrente da parede. - O cabo de alimentação não está conectado corretamente ao dispositivo. - O seletor de temperatura está posto a "0".	- Conecte o cabo de alimentação à tomada de corrente da parede. - Siga o diagrama da página 2. - Gire o seletor de temperatura até à temperatura desejada.

7. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Desligue a prancha e deixe arrefecer antes de começar a limpeza.
- Não segure ou transporte o aparelho enquanto estiver quente.
- Não submerja o produto na água nem em nenhum outro líquido.



PORTUGUÊS

- Extraia a placa aquecedora do corpo principal e retire os restos de óleo ou gordura da bandeja para gotas. A placa aquecedora está apta para a máquina da louça.
- A bandeja de gotas e o corpo da prancha devem ser lavados a mão. Utilize um pano suave ligeiramente humedecido para limpar e não permita que entre água ou restos de comida no conector da prancha.
- Não utilize nunca detergentes fortes, gasolina, abrasivos em pó ou escovas metálicas para limpar nenhuma das partes do produto.
- Certifique-se de secar a entrada de corrente do dispositivo antes de utilizar de novo.

8. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Modelo: Rock&Water 3000 Twin

Referência do produto: 03004

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

Made in China | Desenhado em Espanha

9. RECICLAGEM DE ELETRODOMÉSTICOS



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

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

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

10. GARANTIA E SAT

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

A garantia não cobrirá:

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





PORTUGUÊS



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

- Se a origem da incidência foi pelo desgaste normal das peças devido ao uso.

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

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







www.cecotec.es

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

