



Questo manuale d'istruzione è fornito da trovaprezzi.it. Scopri tutte le offerte per [Cecotec Rock'nGrill Smart](#) o cerca il tuo prodotto tra le [migliori offerte di Bistecciere e piastre elettriche](#)



Questo manuale d'istruzione è fornito da trovaprezzi.it. Scopri tutte le offerte per [Cecotec Rock'nGrill Smart](#) o cerca il tuo prodotto tra le [migliori offerte di Tostiere e Bistecciere](#)

cecotec

Rock'nGrill Smart

Parrilla eléctrica/ Electric grill/ Гриль электрический/ Гриль электричний



Manual de instrucciones
Instruction manual
Руководство по эксплуатации
Інструкція з експлуатації
Manuale di istruzioni Manual
de instruções
Instructiehandleiding
Instrukcja obsługi



ÍNDICE

1. Instrucciones de seguridad	/ 04
2. Piezas y componentes	/ 20
3. Antes de usar	/ 24
4. Funcionamiento	/ 24
5. Limpieza y mantenimiento	/ 28
6. Especificaciones técnicas	/ 29
7. Reciclaje de electrodomésticos	/ 29
8. Garantía y SAT	/ 29

INDEX

1. Safety instructions	/ 06
2. Parts and components	/ 20
3. Before use	/ 30
4. Operation	/ 30
5. Cleaning and maintenance	/ 35
7. Technical specification	/ 35
8. Disposal of old electrical appliances	/ 35
9. Technical support service and warranty	/ 35





СОДЕРЖАНИЕ

1. Инструкция по безопасной эксплуатации	/ 08
2. Компоненты устройства	/ 20
3. Перед первым использованием	/ 37
4. Эксплуатация устройства	/ 37
5. Очистка и обслуживание устройства	/ 42
7. Технические характеристики	/ 42
8. Экология и переработка	/ 43
9. Сервисное обслуживание и гарантия	/ 43

ЗМІСТ

1. Інструкція з безпечної експлуатації	/ 10
2. Компоненти пристрою	/ 20
3. Перед першим використанням	/ 44
4. Експлуатація пристрою	/ 44
5. Очищення та обслуговування пристрою	/ 48
7. Технічні характеристики	/ 49
8. Екологія і переробка	/ 49
9. Сервісне обслуговування і гарантія	/ 50

INDICE

1. Istruzioni di sicurezza	/ 12
2. Parti e componenti	/ 21
3. Prima dell'uso	/ 51
4. Funzionamento	/ 51
5. Pulizia e manutenzione	/ 56
7. Specifiche tecniche	/ 56
8. Riciclaggio di elettrodomestici	/ 56
9. Garanzia e SAT	/ 57

ÍNDICE

1. Instruções de segurança	/ 14
2. Peças e componentes	/ 21
3. Antes de usar	/ 58
4. Funcionamento	/ 58
5. Limpeza e manutenção	/ 62
7. Especificações técnicas	/ 63
8. Reciclagem de eletrodomésticos	/ 63
9. Garantia e SAT	/ 63

INHOUD

1. Veiligheidsinstructies	/ 16
2. Onderdelen en componenten	/ 21
3. Voor gebruik	/ 65
4. Werking	/ 65
5. Schoonmaken en onderhoud	/ 69
7. Technische specificaties	/ 70
8. Recyclage van elektrische apparaten	/ 70
9. Garantie en technische ondersteuning	/ 71

SPIS TREŚCI


1. Zasady bezpieczeństwa	/ 18
2. Części urządzenia	/ 21
3. Przed uruchomieniem	/ 72
4. Obsługa urządzenia	/ 72
5. Czyszczenie i konserwacja	/ 76
7. Dane techniczne	/ 77
8. Recykling sprzętu	/ 77
9. Gwarancja i Pomoc Techniczna	/ 77





1. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

1. 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.
2. Este producto está diseñado exclusivamente para uso doméstico.
3.  El aparato estará muy caliente durante e inmediatamente después de funcionar. Utilice guantes o cualquier otro accesorio de protección conveniente para evitar quemaduras o lesiones.
4. Utilice el dispositivo siempre sobre una base plana, seca, estable y resistente al calor.
5. Utilice una base resistente al calor cuando utilice el dispositivo sobre superficies sensibles a altas temperaturas.
6. No sumerja el cable, el enchufe o cualquier otra parte del producto en agua o cualquier otro líquido, ni exponga las conexiones eléctricas al agua. Asegúrese de que tiene las manos completamente secas antes de tocar el enchufe o encender el producto.
7. 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.


8. No utilice el dispositivo en el exterior, cerca de placas eléctricas o de gas, de llamas o dentro de hornos.
9. No utilice el dispositivo si se ha caído al suelo o no funciona correctamente.
10. Inspeccione el cable de alimentación regularmente en busca de daños visibles. Si el cable presenta daños, debe ser reparado por el Servicio de Asistencia Técnica oficial de Cecotec para evitar cualquier tipo de peligro.
11. No utilice cables alargadores con este producto.
12. Tenga extremado cuidado cuando mueva o transporte el dispositivo.
13. Apague el dispositivo y desconéctelo de la toma de corriente en caso de que no vaya a ser utilizado durante un periodo prolongado de tiempo y antes de limpiarlo. Tire del enchufe para desconectarlo, no tire del cable.
14. No utilice accesorios que no hayan sido proporcionados o recomendados por Cecotec ya que podrían dañar el producto o resultar en un riesgo.
15. Este producto no puede ser usado por niños/as, personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento.





SAFETY INSTRUCTIONS

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

1. Make sure that the mains voltage matches the voltage stated on the rating label of the appliance and that the wall outlet is grounded.
2. This product is designed only for household use.
3.  During and after operation, the appliance is likely to get very hot. Use gloves or other convenient protection accessories in order to avoid burns and injuries.
4. Always use the grill on a flat, dry, stable and heat-resistant surface.
5. On surfaces where heat may cause a problem, an insulating mat is recommended.
6. 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.
7. Do not twist, bend, strain, or damage the power cord in any way. Protect it from sharp edges and heat sources. Do not let it touch hot surfaces. Do not let the cord hang over the edge of the working surface or countertop.






8. Do not operate the appliance outdoors, on or near a gas or electric hob, in heated ovens or near open flames
9. Do not operate the device after it has been dropped or after it malfunctions.
10. 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.
11. Do not use this appliance with an extension cord.
12. Extreme caution must be taken when moving the appliance.
13. Always turn off and disconnect the appliance from the power supply when not in use or if it is not going to be used for a long period of time and before cleaning it. Pull from the plug and not the cord to disconnect it.
14. Do not use accessories not provided or suggested by Cecotec, as these could cause damage to the product or result in risk.
15. The appliance is not intended to be used by children, persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge.





ИНСТРУКЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОЙ ЭКСПЛУАТАЦИИ

Внимательно прочитайте эту инструкцию перед использованием устройства. Сохраните эту инструкцию по эксплуатации в будущем или для новых пользователей.

1. Убедитесь, что напряжение сети соответствует напряжению, указанному на паспортной табличке устройства и что розетка заземлена.
2. Это устройство предназначено только для домашнего использования. Он не предназначен для коммерческого или промышленного использования.
3.  Во время и после работы гриль может сильно нагреваться. Используйте перчатки или другие удобные защитные приспособления, чтобы избежать ожогов и травм.
4. Устанавливайте гриль на сухую, устойчивую, плоскую, термостойкую поверхность.
5. На поверхностях, где тепло может вызвать повреждения поверхности, рекомендуется использовать изолирующий коврик.
6. Не погружайте шнур, вилку или любую несъемную часть устройства в воду или любую другую жидкость, а также не подвергайте электрические соединения контактам с водой. Убедитесь, что ваши руки сухие перед тем, как брать в руки электровилку или включать устройство.
7. Не перекручивайте, не сгибайте, не натягивайте и не повреждайте кабель питания любым способом. Защищайте





его от острых углов и источников тепла. Не позволяйте ему касаться горячих поверхностей. Не позволяйте кабелю свисать с края рабочей поверхности или столешницы.


8. Не используйте устройство на открытом воздухе, на газовой или электрической плите или рядом с ней, в печах с подогревом или вблизи открытого огня.
9. Не эксплуатируйте устройство после его падения или любой другой неисправности.
10. Регулярно проверяйте кабель питания зарядного устройства на наличие видимых повреждений. Если кабель поврежден, он должен быть заменен официальной сервисной службой Secotec, чтобы избежать любого типа опасности.
11. Не эксплуатируйте устройство с удлинителем.
12. Необходимо предельная аккуратность при переносе устройства.
13. Выключайте и отключайте устройство от сети, когда он не используется и перед его чисткой. Тяните за вилку, а не за кабель, чтобы отсоединить устройство от розетки.
14. Не используйте какие-либо аксессуары, которые не были рекомендованы компанией Secotec, так как они могут вызвать повреждения устройства или нанести физические травмы пользователю.
15. Устройство не предназначено для использования детьми, лицами с ограниченными физическими, чувствительными или умственными способностями, а также с недостатком опыта или знаний.





ІНСТРУКЦІЯ З БЕЗПЕЧНОЇ ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Уважно прочитайте цю інструкцію перед використанням пристрою. Збережіть цю інструкцію з експлуатації в майбутньому або для нових користувачів.

1. Переконайтеся, що напруга мережі відповідає значенню, надрукованому на табличці пристрою і що розетка заземлена.
2. Цей пристрій призначений тільки для домашнього використання. Він не призначений для комерційного або промислового використання.
3.  Під час і після роботи гриль може сильно нагріватися. Використовуйте рукавички або інші зручні захисні пристосування, щоб уникнути опіків і травм.
4. Встановлюйте гриль на суху, стійку, плоску, термостійку поверхню.
5. На поверхнях, де тепло може викликати пошкодження поверхні, рекомендується використовувати ізолюючий килимок.
6. Не занурюйте шнур, вилку або будь-яку незнімну частину пристрою в воду або будь-яку іншу рідину, а також оберігайте електричні з'єднання контактів з водою. Переконайтеся, що ваші руки сухі перед тим, як брати в руки електровилку або включати пристрій.




7. Не перекручайте, не згинайте, не напружайте і не пошкодуйте кабель живлення будь-яким способом. Захищайте його від гострих кутів і джерел тепла. Не дозволяйте йому торкатися гарячих поверхонь. Не дозволяйте кабелю звисати з краю робочої поверхні або стільниці.
8. Не використовуйте пристрій на відкритому повітрі, на газовій або електричній плиті або поруч з нею, в печах з підігрівом або поблизу відкритого вогню.
9. Не використовуйте пристрій після його падіння або будь-якої іншої несправності.
10. Регулярно перевіряйте кабель живлення зарядного пристрою на наявність видимих пошкоджень. Якщо кабель пошкоджений, він повинен бути замінений офіційною сервісною службою Secotec, щоб уникнути будь-якого типу небезпеки.
11. Не використовуйте пристрій з подовжувачем.
12. Необхідно особлива обережність при перенесенні пристрою.
13. Вимикайте і відключайте пристрій від мережі, коли він не використовується і перед його чищенням. Тягніть за вилку, а не за кабель, щоб від'єднати пристрій від розетки.
14. Не використовуйте будь-які аксесуари, що не були рекомендовані компанією Secotec, так як вони можуть викликати пошкодження пристрою або нанести фізичні травми користувачеві.
15. Пристрій не призначений для використання дітьми, особами з обмеженими фізичними, чутливими або розумовими здібностями, а також браком відповідного досвіду та знань.



ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Leggere attentamente le seguenti istruzioni prima di usare il prodotto. Conservare questo manuale per riferimenti futuri o nuovi utenti.

1. Verifica e che la tensione di rete coincida con la tensione specificata nell'etichetta di classificazione del prodotto e che la presa elettrica sia dotata di conduttore di terra.
2. Questo prodotto è stato progettato esclusivamente per uso domestico.
3.  L'apparato sarà molto caldo durante e immediatamente dopo il funzionamento. Utilizzare guanti o qualsiasi altro accessorio di protezione per evitare scottature o lesioni.
4. Utilizzare sempre il dispositivo su di una base piana, asciutta, stabile e resistente al calore.
5. Utilizzare una base resistente al calore quando si utilizza il dispositivo su superfici sensibili ad alte temperature.
6. Non sommergere né il cavo, la spina o qualsiasi altra parte del prodotto in acqua o all'interno di qualsiasi altro liquido, né esporre le componenti elettriche all'acqua. Verifica e di avere le mani completamente asciutte prima di toccare la spina o accendere il prodotto.
7. Non torcere, piegare, tendere 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 spunti sopra il bordo della superficie o piano di lavoro.
8. Non utilizzare il prodotto all'esterno, vicino a placche elettriche o a gas, fiamme o dent o forni.
 9. Non utilizzare il dispositivo in caso di caduta sul pavimento o non funziona correttamente.
 10. Ispezionare regolarmente il cavo di alimentazione alla ricerca di danni visibili. Se il cavo dovesse presentare danni, dovrà essere riparato dal Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec per evitare qualsiasi tipo di pericolo.
 11. Non utilizzare prolunghe con questo prodotto.
 12. Prestare molta attenzione quando si muove o trasporta il dispositivo.
 13. Spegnerne il dispositivo e scollegarlo dalla presa della corrente prima di montarlo, di smontarlo, di pulirlo o nel caso in cui non venga utilizzato per un periodo prolungato di tempo. Tirare la presa per scollegarlo, non tirare il cavo.
 14. Non utilizzare accessori che non siano stati forniti o consigliati da Cecotec, potrebbero danneggiare il prodotto o provocare un rischio.
 15. Questo prodotto non è adatto a persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o con mancanza di esperienza e conoscenza.





INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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

1. Certifique-se de que a voltagem de rede coincide com a voltagem especificada na etiqueta de classificação do produto e de que a tomada tenha conexão terra.
2. Este produto está desenhado exclusivamente para uso doméstico.
3.  O aparelho está muito quente durante e imediatamente depois de funcionar. Utilize luvas ou qualquer outro acessório de proteção conveniente para evitar queimaduras ou lesões.
4. Utilize o dispositivo sempre sobre uma base plana, seca, estável e resistente ao calor.
5. Utilize uma base resistente ao calor quando usar o produto sobre superfícies sensíveis a altas temperaturas.
6. Não submerja o cabo, a ficha ou qualquer outra parte elétrica do produto na água ou qualquer outro líquido nem as exponha à água. Certifique-se de que tem as mãos completamente secas antes de tocar na tomada ou ligar o produto.
7. Não torça, dobre, estique ou danifique o cabo de alimentação. Proteja de bordas afiadas e fontes de calor. Não permita que o cabo toque superfícies quentes. Não deixe que o cabo se





- aproxime da superfície de cocção.
8. Não utilize o produto no exterior, perto de placas elétricas ou de gás, de chamas ou dentro de fornos.
 9. Não utilize o dispositivo se tiver caído ao chão ou não funciona corretamente.
 10. Inspeccione o cabo de alimentação regularmente em busca de danos visíveis. Se o cabo apresentar danos, deve ser reparado pelo Serviço de Assistência Técnica Oficial de Cecotec para evitar qualquer tipo de perigo.
 11. Não utilize cabos extensores com este produto.
 12. Tenha extremo cuidado quando mover ou transportar o produto.
 13. Desligue o dispositivo e desconecte da corrente elétrica em caso de que não usar durante um período prolongado de tempo e antes de limpar. Puxe pela ficha para desconectar, não puxe pelo cabo.
 14. Não utilize acessórios que não tenham sido proporcionados ou recomendados por Cecotec, são de risco e poderão danificar o produto o utilizador.
 15. Este aparelho não pode ser usado por crianças nem pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento.





VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Lees de volgende instructies aandachtig voordat u het product gebruikt. Bewaar deze handleiding voor toekomstige raadplegingen of nieuwe gebruikers.

1. Zorg ervoor dat de netspanning overeenkomt met het voltage zoals vermeld op het typeplaatje van het product en dat het stopcontact geaard is.
2. Dit product is uitsluitend ontworpen voor huishoudelijk gebruik.
3.  Het apparaat zal zeer heet zijn tijdens en vlak na gebruik. Gebruik ovenwanten of andere geschikte beschermingsaccessoires om brandwonden of letsel te voorkomen.
4. Gebruik het apparaat altijd op een vlakke, droge, stabiele en hittebestendige basis.
5. Gebruik een hittebestendige basis bij gebruik van het apparaat op gevoelige oppervlakken bij hoge temperaturen.
6. Dompel niet de voedingskabel, de stekker of andere onderdelen van het product in water of andere vloeistoffen. Stel de elektrische verbindingen niet bloot aan water. Zorg ervoor dat uw handen volledig droog zijn voordat u de stekker aanraakt of het product inschakelt.
7. De voedingskabel mag niet verwrongen, dubbelgevouwen, uitgerekt of beschadigd worden. Bescherm de kabel 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 aanrecht hangen.
8. Gebruik het apparaat niet buitenshuis of in de buurt van elektrische kookplaten, gasfornuizen of vlammen. Zet het apparaat niet in de oven.
 9. Gebruik het apparaat niet als het is gevallen of niet goed werkt.
 10. Inspecteer regelmatig de voedingskabel op zichtbare beschadigingen. Als de kabel beschadigd is, dan moet deze gerepareerd worden door de officiële Technische Ondersteuningsservice van Cecotec om elk gevaar te vermijden.
 11. Gebruik geen verlengsnoeren.
 12. Wees uiterst voorzichtig wanneer u het apparaat verplaatst of vervoert.
 13. Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact alvorens het apparaat te monteren, te demonteren, schoon te maken of als het apparaat voor een langere tijd niet gebruikt zal worden en voordat u het schoonmaakt. Trek aan de stekker om hem te verwijderen uit het stopcontact en niet aan de kabel.
 14. Gebruik geen accessoires die niet door Cecotec zijn geleverd of aanbevolen, omdat deze het product kunnen beschadigen of gevaar kunnen opleveren.
 15. Dit product mag niet gebruikt worden door personen met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of met een gebrek aan ervaring en kennis.



ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

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

1. Upewnij się, że napięcie sieciowe odpowiada napięciu podanemu na tabliczce znamionowej produktu i że wtyczka jest uziemiona.
2. Ten produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego.
3. Urządzenie będzie bardzo gorące podczas i bezpośrednio po uruchomieniu. Nosić rękawice lub inne odpowiednie wyposażenie ochronne, aby uniknąć poparzeń lub obrażeń.
4. Zawsze używaj urządzenia na płaskiej, suchej, stabilnej i odpornej na ciepło podstawie.
5. Podczas używania urządzenia na wrażliwych powierzchniach w wysokich temperaturach należy używać żaroodpornej podstawy.
6. Nie zanurzaj kabla, wtyczki ani żadnej innej części produktu w wodzie lub innej cieczy ani nie wystawiaj połączeń elektrycznych na działanie wody. Przed dotknięciem wtyczki lub włączeniem produktu upewnij się, że masz całkowicie suche ręce.
7. Nie należy skręcać, zginać, rozciągać ani uszkadzać przewodu zasilającego. Chronić go przed ostrymi krawędziami





- i źródłami ciepła. Nie pozwól, aby przewód dotykał gorących powierzchni. Nie pozwól, aby kabel unosił się nad krawędzią powierzchni roboczej lub blatu.
8. Nie używaj urządzenia na zewnątrz, w pobliżu płyt gazowych lub elektrycznych, płomienia lub piekarników wewnętrznych.
 9. Nie używaj urządzenia, jeśli zostało upuszczone lub nie działa prawidłowo.
 10. Regularnie sprawdzaj przewód zasilający pod kątem widocznych uszkodzeń. Jeśli kabel jest uszkodzony, musi zostać naprawiony przez oficjalny serwis pomocy technicznej Cecotec, aby uniknąć niebezpieczeństwa.
 11. Nie używaj przedłużaczy z tym produktem.
 12. Zachowaj szczególną ostrożność podczas przenoszenia lub transportu urządzenia.
 13. Wyłącz urządzenie i odłącz je od gniazdka elektrycznego, jeśli nie będzie używane przez dłuższy czas i przed czyszczeniem. Pociągnij za wtyczkę, aby odłączyć, nie ciągnij za kabel.
 14. Nie należy używać akcesoriów, które nie zostały dostarczone lub zalecane przez Cecotec, ponieważ mogą one uszkodzić produkt lub spowodować zagrożenie.
 15. Ten produkt nie może być używany przez dzieci, osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i wiedzy.



2. PARTES Y COMPONENTES

1. Mango
2. Panel de control
3. Placa superior
4. Placa inferior
5. Botón de liberación de la placa
6. Cierre de seguridad
7. Bandeja recogegrasas

PARTS AND COMPONENTS

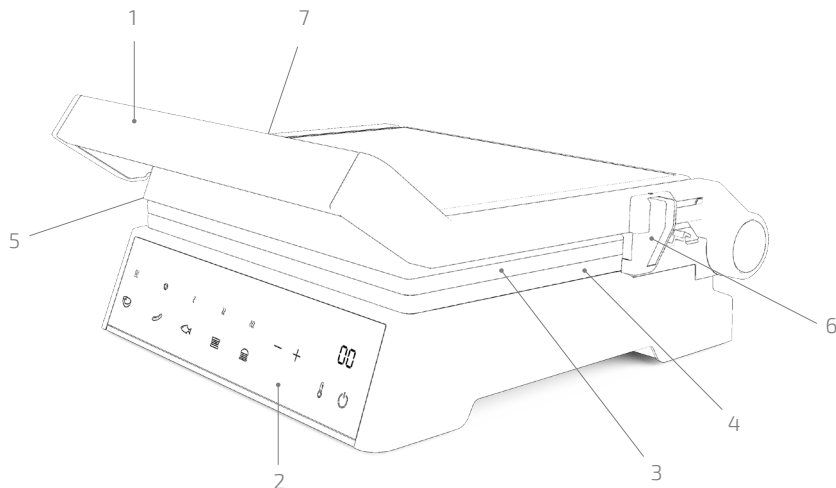
1. Handle
2. Control panel
3. Top plate
4. Bottom plate
5. release button
6. lock
7. Fat-drip tray

КОМПОНЕНТЫ УСТРОЙСТВА

1. Ручка
2. Панель управления
3. Верхняя нагревательная панель
4. Нижняя нагревательная панель
5. Кнопка разблокировки панелей
6. Блокиратор
7. Лоток для сбора жира

КОМПОНЕНТИ ПРИСТРОЮ

1. Ручка
2. Панель управління
3. Верхня нагрівальна панель
4. Нижня нагрівальна панель
5. Кнопка розблокування панелей
6. Блокувач
7. Лоток для збору жиру





PARTI E COMPONENTI

1. Manico
2. Pannello di controllo
3. Piastra superiore
4. Piastra inferiore
5. Tasto per liberare la piastra
6. Chiusura di sicurezza
7. Vassoio raccogli-grasso

PEÇAS E COMPONENTES

1. Asa
2. Painele de controlo
3. Placa superior
4. Placa inferior
5. Botão de desbloqueio da placa
6. Fecho de segurança Recipiente para gordura
- 7.

ONDERDELEN EN COMPONENTEN

1. Handgreep
2. Bedieningspaneel
3. Bovenplaat
4. Bodemplaat
5. Openingsknop van de plaat
6. Beveiligingsslot
7. Vetopvangbak

CZĘŚCI URZĄDZENIA

1. Uchwyt
2. Panel sterowania
3. Płyta górna
4. Dolna płyta
5. Przycisk zwalniania płyty
6. Blokada bezpieczeństwa
7. Smarować tacę



1. Indicatore di accensione
2. Indicatore di funzionamento
3. Indicatore del livello di griglia
 - Cottura bassa
 - Cottura media
 - Cottura alta
4. +/- temperatura
5. Display
6. Tasto di selezione di alimenti
7. Tasto di temperatura manuale
8. Tasto di accensione/spengimento

1. Indicador de aceso
2. Indicador de funcionamento
3. Indicador de nível de assado
 - Média
 - Mal passada
 - Bem passado
4. +/- Temperatura
5. Ecrã
6. Botão de tipo de comida
7. Botão de temperatura manual
8. Botão de ligar/desligar

1. Aan/uit-indicator
2. Bedrijfsindicator
3. Indicator gebraad niveau
 - Gemiddeld
 - Half gedaan
 - Heel goed gedaan
4. +/- temperatuur
5. Scherm
6. Soort voedselknop
7. Handmatige temperatuurknop
8. Aan-en uitknop

1. Wskaźnik zasilania
2. Wskaźnik działania
3. Wskaźnik poziomu pieczenia
 - Średni
 - W połowie gotowe
 - Dobra robota
4. +/- temperatura
5. Ekran
6. Przycisk rodzaju żywności
7. Przycisk ręcznej temperatury
8. Przycisk włączania / wyłączenia

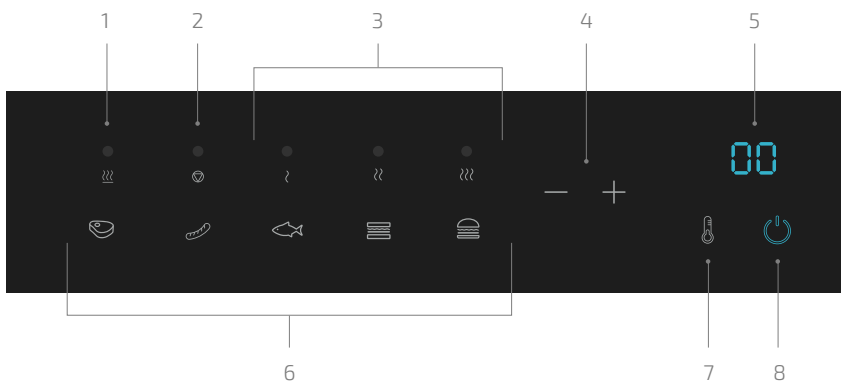


1. Indicador de encendido
2. Indicador de funcionamiento
3. Indicador de nivel de asado
 - Medio
 - Medio-hecho
 - Muy hecho
4. +/- Temperatura
5. Pantalla
6. Botón de tipo de comida Botón de
7. temperatura manual Botón de
8. encendido/apagado

1. Power indicator
2. Start indicator
3. Grilling level indicator
 - Medium
 - Medium-well
 - Well done
4. Temperature increase and decrease
5. Display
6. Food-type button
7. Manual temperature button
8. On/off button

1. Индикатор питания
2. Индикатор запуска
3. Индикатор уровня приготовления на гриле.
 - Средняя прожарка (Medium)
 - Средняя-полная прожарка (Medium-well)
 - Полная готовность (Well done)
4. Повышение и понижение температуры.
5. Дисплей
6. Кнопка выбора типа еды
7. Кнопка ручной настройки температуры.
8. Кнопка включения / выключения.

1. Індикатор живлення
2. Індикатор запуску
3. Індикатор рівня приготування на грилі:
 - Середнє просмаження (Medium)
 - Середнє-повне просмаження (Medium-well)
 - Повна готовність (Well done)
4. Підвищення і зниження температури.
5. Дисплей
6. Кнопка вибору типу їжі
7. Кнопка ручного налаштування температури.
8. Кнопка включення / вимикання.





ESPAÑOL

3. ANTES DE USAR

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

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

4. FUNCIONAMIENTO

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

ADVERTENCIA: no utilice pinzas metálicas ni cuchillos para retirar los alimentos, podrían dañar la superficie antiadhe ente.





PROGRAMAS DE COCINADO

CHULETÓN:

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

SALCHICHAS:

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

PESCADO:

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

SÁNDWICH:

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

HAMBURGUESA:

- Pulse el botón de hamburguesa, el producto emitirá un pitido.
- Los indicadores de los 3 niveles de potencia parpadearán.
- Seleccione el nivel deseado utilizando los botones + y -.



ESPAÑOL

- El grill comenzará a funcionar automáticamente después de 10 segundos aprox.
- Una vez finalizado el programa de hamburguesa, el indicador del programa correspondiente parpadeará y el producto emitirá 3 pitidos. El resto de indicadores se apagarán.



BOTÓN PROGRAMA MANUAL:

- Pulse el botón del programa manual, el producto emitirá un pitido.
- La pantalla mostrará 200 °C.
- Utilice los botones + y - para seleccionar la temperatura deseada de acuerdo al gusto de cada persona.
- La temperatura se puede configura desde 150 °C a 230 °C, en intervalos de 10 °C.

AVISO: Para salir de un programa en funcionamiento, mantenga pulsado el botón de encendido durante unos segundos.

PROGRAMA INTELIGENTE

PROGRAMA INTELIGENTE	TEMPERATURA	MEDIO	MEDIO-HECHO	MUY HECHO
Chuletón	230 °C	2 minutos y 30 segundos	3 minutos y 30 segundos	5 minutos
Salchichas	220 °C	3 minutos	5 minutos	7 minutos
Pescado	200 °C	/	4 minutos y 30 segundos	6 minutos
Sándwich	210 °C	2 minutos y 30 segundos	3 minutos y 30 segundos	4 minutos y 30 segundos
Hamburguesa	220 °C	3 minutos	4 minutos	5 minutos

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

UTILIZAR EL GRILL DE CONTACTO

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

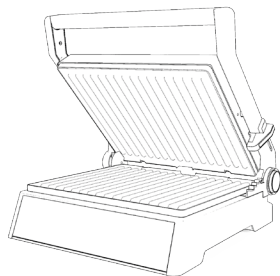
- Abra el grill y coloque las piezas de carne sin hueso, hamburguesas o cualquier otro corte fino de carne que vaya a cocinar sobre la placa inferior.
- Cierre el grill y, cogiendo del mango, presione la placa superior hacia abajo. La placa superior debe bajarse al completo para que los alimentos cocinados tengan las marcas del grill.





ESPAÑOL

- Una vez cocinados, utilice el asa para abrir el grill y utilice una espátula resistente al calor para retirar los alimentos.
- Cuando haya acabado de cocinar, desconecte el dispositivo de la toma de corriente y deje las placas abiertas hasta que se enfríe.



ADVERTENCIA: no utilice pinzas metálicas ni cuchillos para retirar los alimentos, podrían dañar la superficie antiadhe ente.

UTILIZAR EL GRILL COMO TOSTADORA

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

UTILIZAR EL GRILL EN POSICIÓN ABIERTA

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

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





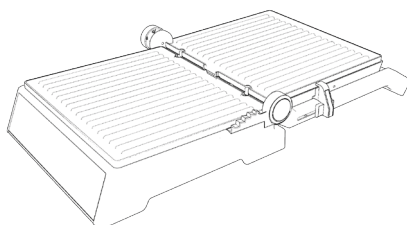
ESPAÑOL

AVISO: no se recomienda utilizar el grill para cocinar piezas de pollo con hueso.

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

CÓMO RETIRAR LAS PLACAS EXTRAÍBLES

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



ALMACENAMIENTO

- Desconecte el dispositivo de la toma de corriente antes de guardarlo.
- Asegúrese de que el grill se ha enfriado antes de guardarlo.
- Puede enrollar el cable alrededor de la base del producto para almacenarlo de forma más cómoda.

5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

6. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Producto: Rock'n Grill Smart
 Referencia del producto: 03067
 2000 W, 220-240 V~, 50/60 Hz
 Made in China | Diseñado en España.

7. 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.

8. GARANTÍA Y SAT

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

La garantía no cubrirá:

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

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

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



ENGLISH

3. BEFORE USE

- Take the product out of the box.
- Remove all packaging materials. Keep the original box.
- Make sure all the components are included and in good conditions, otherwise, contact immediately the official Technical Support Service of Cecotec.
- Clean the plates with a soft, dampened cloth.
- Dry thoroughly all parts of the device with a cloth or paper towel.
- For best results, lightly coat the cooking plates with a little cooking oil or cooking spray.

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

4. OPERATION

1. Connect the product's plug to a power supply. The product will beep and all the lights will flash on. The power switch light will flash on.
2. Press the power button, the product will begin to warm up and the display will light up accordingly as it reaches optimum operating temperature (220 °C). This heating process will take about 5 minutes.
3. When the warm up is completed, the product will beep 3 times. The power light will switch off and the START light will light up.
4. Put the food inside the grill and select the desired program or set the desired temperature manually. Once the cooking process has begun, the different levels of cooking will light up accordingly.
5. The display screen will show the minute countdown left for the food to be cooked (only when a program is selected).
6. When food is cooked, the product will beep 3 times and stop heating. The power light will flash continuously, the rest of the lights will stop operating (only when a program is selected).
7. Use the handle to open the grill and use a heatproof spatula to remove food.
8. Once you have finished cooking, disconnect the plug from the wall outlet and leave the unit open until it cools down.

WARNING: Never use metal tongs or a knife to remove food as these can cause damage to the non-stick coating.



GRILLING PROGRAMS

 **STEAK:**

- Press the steak button, the product will beep once.
- The 3 grilling level indicators will flash
- Select the desired grilling level with the + and - buttons.
- The grill will start automatically after 10 seconds approx.
- Once the steak is placed on the grill, the steak light will light up, and the product will beep 3 times when the steak is finished. The rest of the light indicators will turn off.

 **SAUSAGES:**

- Press the sausage button, the product will beep once.
- The 3 grilling level indicators will flash
- Select the desired grilling level with the + and - buttons.
- The grill will start automatically after 10 seconds approx.
- Once the program is finished the sausage indicator will flash and the product will beep 3 times, the power indicator will flash and the rest of the lights will switch off.

 **FISH:**

- Press the fish roasting button, the product will beep once.
- The 3 grilling level indicators will flash
- Select the desired grilling level with the + and - buttons.
- The grill will start automatically after 10 seconds approx.
- Once the program is finished, the fish roasting indicator will flash and the product will beep 3 times, the power light will flash and the rest of the lights will switch off.

 **SANDWICH:**

- Press the sandwich button, the product will beep once.
- The 3 grilling level indicators will flash
- Select the desired grilling level with the + and - buttons.
- The grill will start automatically after 10 seconds approx.
- Once the program is finished, the sandwich baking indicator will flash and the product will beep 3 times, the power light will flash and the rest of the lights will switch off.

 **BURGER:**

- Press the burger button, the product will beep once.
- The 3 grilling level indicators will flash



ENGLISH

- Select the desired grilling level with the + and - buttons.
- The grill will start automatically after 10 seconds approx.
- Once the program is finished, the burger indicator will flash and the product will beep 3 times, the power light will flash and the rest of the lights will switch off.



MANUAL BUTTON:

- Press the manual button, the product will beep once.
- The screen will display 200 °C.
- Use the + and - buttons to set the temperature according to personal preference.
- The temperature ranges from 150 °C to 230 °C in 10 °C intervals.

NOTE: To exit a grilling program once it has started, hold the power button pressed for a few seconds.

SMART PROGRAM

SMART PROGRAM	TEMPERATURE	MEDIUM	MEDIUM WELL	WELL DONE
Steak	230 °C	2 minutes and 30 seconds	3 minutes and 30 seconds	5 minutes
Sausages	220 °C	3 minutes	5 minutes	7 minutes
Fish	200 °C	/	4 minutes and 30 seconds	6 minutes
Sandwich	210 °C	2 minutes and 30 seconds	3 minutes and 30 seconds	4 minutes and 30 seconds
Burger	220 °C	3 minutes	4 minutes	5 minutes

NOTE: The device features a safety protection system that turns off the grill automatically when malfunction or abnormal operation is detected.

USING THE CONTACT GRILL

The device can be used as a contact grill for grilling boneless pieces of meat in a fast and efficient way, as both sides of food are cooked at the same time.

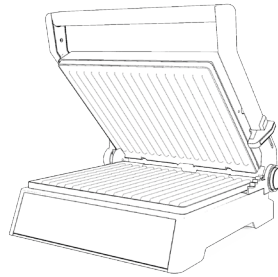
- Open the grill and place boneless pieces of meat, burgers or any other thin cuts of meat to be cooked on the bottom plate.





ENGLISH

- Close the grill and press down the top plate by the handle. The top plate must be fully lowered for the cooked food to have grill marks.
- When food is cooked, use the handle to open the grill and use a heatproof spatula to remove food.
- Once you have finished cooking, disconnect the plug from the wall outlet and leave the unit open until it cools down.



WARNING: Never use metal tongs or a knife to remove food as these can cause damage to the non-stick coating.

USING THE GRILL TOASTER

- Once the device has preheated, set the desired grilling temperature or program.
- Place the sandwich, bread or quesadilla on the bottom plate, towards the back.
- Close the grill and press down the bottom plate by the handle. The top plate must be fully lowered for sandwiches, bread and other similar foods to be cooked properly and evenly.
- When the sandwich or bread is cooked, use the handle to open the grill and use a heatproof spatula to remove food.

USING THE DEVICE AS AN OPEN GRILL

The grill can be used in a completely opened, flat position. The top plate is opened and levelled with the lower plate. This position allows cooking greater variety of food without mixing flour, for example, fish on one plate and meat on the other, and allows cooking different types of food for different cooking times.



ENGLISH

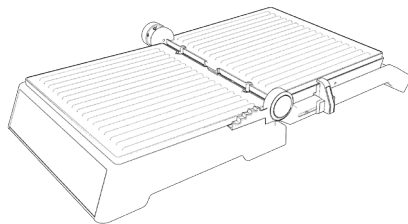
- Hold the grill's handle with your left hand, hold pressed the 180° opening button with your right hand and lift the top plate by the handle until completely opened.
- Use the grill in this position to cook burgers, steak, poultry, fish or vegetables.
- Place the food to cook over the top or bottom plate.

NOTE: It is not recommended to use the grill to cook bone-in chicken.

- To close the grill back to its original position, just hold from the handle and bring the top plate back to the closed position.

REMOVING THE COOKING PLATES

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



STORAGE

- Unplug the device before storage.
- Make sure the grill is cool and dry before storing it.
- The power cord can be wrapped around the bottom of the base for a more comfortable storage.

5. CLEANING AND MAINTENANCE

- Always turn off and unplug the appliance after each use and before cleaning.
- Allow the appliance to cool down before cleaning and storing.
- If there is food stuck to the plates, pour some drops of soapy water for food rests to soften and then use a non-abrasive sponge or paper towel to remove them.



- Use a soft, dampened cloth to clean the product's outside surface.
- Do not immerse the appliance in water or other liquid.
- Do not use abrasive scouring pads, powders or cleaners.
- Do not wash the device in the dishwasher.
- Remove and empty the fat drip tray after each use and wash the tray in warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly with a clean, soft cloth and replace.
- The removable plates are dishwasher safe.

6. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Product: Rock'n Grill Smart

Product reference: 03067

2000 W, 220-240 V~, 50/60 Hz

Made in China | Designed in España.

7. 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.

8. 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.



ENGLISH

- The product has been disassembled, modified, or repaired by persons, not authorised by the official Technical Support Service of Cecotec.
- Faults deriving from the normal wear and tear of its parts, due to use.

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

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



3. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Достаньте устройство из коробки.
- Снимите все упаковочные материалы. Сохраните оригинальную коробку.
- Убедитесь, что все компоненты включены в комплект поставки и находятся в хорошем состоянии, в противном случае немедленно свяжитесь с официальным сервисным центром Cecotec.
- Очищайте пластины мягкой влажной тканью.
- Тщательно вытрите все части устройства тканью или бумажным полотенцем.
- Для достижения наилучших результатов слегка смажьте пластины небольшим количеством растительного масла или кулинарного спрея

ВНИМАНИЕ: при первом нагревании устройства, может появиться легкий запах гари и дым. Это связано с остатками производственных материалов и не влияет на работу устройства.

4. ЭКСПЛУАТАЦИЯ УСТРОЙСТВА

1. Подключите вилку продукта к источнику питания. Устройство подаст звуковой сигнал, и все индикаторы мигнут один раз. Индикатор выключателя питания мигнет один раз.
2. Нажмите кнопку питания, устройство подаст звуковой сигнал. Устройство начнет нагреваться, и дисплей загорится соответствующим образом при достижении оптимальной рабочей температуры (220 °C). Процесс нагрева займет около 5 минут.
3. По окончании разогрева устройство издаст 3 звуковых сигнала. Индикатор питания погаснет, а индикатор START загорится.
4. Поместите продукты внутрь гриля и выберите желаемую программу или установите желаемую температуру вручную. Как только процесс приготовления начнется, различные уровни приготовления загорятся соответствующим образом.
5. На экране дисплея отобразится обратный отсчет минут, оставшихся до момента приготовления пищи (только если выбрана программа).
6. Когда еда будет приготовлена, устройство издаст 3 звуковых сигнала и перестанет нагреваться. Индикатор питания будет непрерывно мигать, остальные индикаторы перестанут работать (только когда выбрана программа).
7. Используйте ручку, чтобы открыть гриль, и с помощью жаропрочной лопатки снимите продукты.
8. Закончив приготовление, выньте вилку из розетки и оставьте гриль открытым, пока он не остынет.



РУССКИЙ

ВНИМАНИЕ: никогда не используйте металлические щипцы или нож для удаления продуктов, так как они могут повредить антипригарное покрытие.

ПРОГРАММЫ ГРИЛЯ

СТЕЙК:

- Нажмите кнопку программы приготовления стейков, гриль подаст один звуковой сигнал.
- Начнут мигать 3 индикатора уровня приготовления на гриле.
- Выберите желаемый уровень гриля с помощью кнопок + и -.
- Гриль автоматически включится примерно через 10 секунд.
- После того, как стейк будет помещен на нагревательную пластину, загорится индикатор для приготовления стейка, и гриль издаст 3 звуковых сигнала, когда стейк будет готов. Остальные световые индикаторы погаснут.

КОЛБАСНЫЕ ИЗДЕЛИЯ:

- Нажмите кнопку программы приготовления колбасных изделий, гриль издаст один звуковой сигнал.
- Начнут мигать 3 индикатора уровня приготовления на гриле.
- Выберите желаемый уровень гриля с помощью кнопок + и -.
- Гриль автоматически включится примерно через 10 секунд.
- По окончании программы индикатор программы приготовления колбасных изделий, будет мигать, гриль издаст 3 звуковых сигнала, индикатор питания мигнет, а остальные индикаторы погаснут.

РЫБА:

- Нажмите кнопку программы приготовления рыбы, гриль издаст один звуковой сигнал.
- Начнут мигать 3 индикатора уровня приготовления на гриле.
- Выберите желаемый уровень гриля с помощью кнопок + и -.
- Гриль автоматически включится примерно через 10 секунд.
- По окончании программы приготовления рыбы мигнет, гриль издаст 3 звуковых сигнала, индикатор питания будет мигать, а остальные индикаторы погаснут.

СЭНДВИЧ :

- Нажмите кнопку программы приготовления сэндвичей, гриль подаст один звуковой сигнал.
- Начнут мигать 3 индикатора уровня приготовления на гриле.
- Выберите желаемый уровень гриля с помощью кнопок + и -.
- Гриль автоматически включится примерно через 10 секунд.
- По окончании программы индикатор программы приготовления сэндвичей мигнет, а гриль издаст звуковой сигнал 3 раза, индикатор питания мигнет, а остальные индикаторы погаснут.



БУРГЕР

- Нажмите кнопку программы приготовления бургеров, гриль подаст один звуковой сигнал.
- 3 индикатора уровня приготовления на гриле.
- Выберите желаемый уровень гриля с помощью кнопок + и -.
- Гриль автоматически включится примерно через 10 секунд.
- По окончании программы индикатор программы приготовления бургера замигает, и гриль издаст звуковой сигнал 3 раза, индикатор питания будет мигать, а остальные индикаторы погаснут.

КНОПКА РУЧНОГО УПРАВЛЕНИЯ

- Нажмите кнопку ручного управления, устройство подаст один звуковой сигнал.
- На экране отобразится 200 °C.
- Используйте кнопки + и -, чтобы установить температуру в соответствии с личными предпочтениями.
- Диапазон температур от 150 °C до 230 °C с интервалом 10 °C.

ПРИМЕЧАНИЕ: чтобы выйти из запущенной программы гриля, удерживайте кнопку питания нажатой несколько секунд.

СМАРТ ПРОГРАММЫ

СМАРТ ПРОГРАММА	ТЕМПЕРАТУРА	СРЕДНЯЯ ПРОЖАРКА	СРЕДНЯЯ-ПОЛНАЯ ПРОЖАРКА	ПОЛНАЯ ГОТОВНОСТЬ
Стейк	230 °C	2 минуты 30 секунд	3 минуты 30 секунд	5 минут
Колбасные изделия	220 °C	3 минуты	5 минут	7 минут
Рыба	200 °C	/	4 минуты	6 минут
Сэндвич	210 °C	2 минуты	3 минуты	4 минуты
Бургер	220 °C	3 минуты	4 минуты	5 минут

ПРИМЕЧАНИЕ: устройство оснащено системой защиты, которая автоматически отключает гриль при обнаружении неисправности или ненормальной его работы.

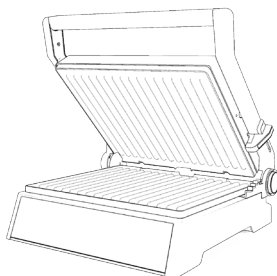


РУССКИЙ

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КОНТАКТНОГО ГРИЛЯ

Устройство можно использовать в качестве контактного гриля для быстрого и эффективного приготовления на гриле кусков мяса без костей, так как обе стороны продукта готовятся одновременно.

- Откройте гриль и положите на нижнюю пластину куски мяса без костей, гамбургеры или любые другие тонкие куски мяса, которые нужно приготовить.
- Закройте гриль и прижмите верхнюю пластину к нижней при помощи ручки. Верхняя пластина должна быть полностью опущена, чтобы на приготовленных продуктах остались следы гриля.
- Когда пища приготовлена, откройте гриль за ручку и удалите пищу жаропрочной лопаткой.
- По окончании приготовления отключите вилку от сетевой розетки и оставьте гриль открытым, пока он не остынет.



ВНИМАНИЕ: никогда не используйте металлические щипцы или нож для снятия продуктов с гриля, так как они могут повредить антипригарное покрытие.



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГРИЛЬ-ТОСТЕРА

- После предварительного нагрева устройства установите желаемую температуру или программу гриля.
- Положите бутерброд, хлеб или кесадилью на нижнюю тарелку задней стороной.
- Закройте гриль и прижмите верхнюю пластину к нижней за ручку. Верхняя пластина должна быть полностью опущена, чтобы бутерброды, хлеб и другие подобные продукты готовились правильно и равномерно.
- Когда сэндвич или хлеб приготовлены, откройте гриль за ручку и снимите продукты с помощью жаропрочной лопатки.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА В КАЧЕСТВЕ ОТКРЫТОГО ГРИЛЯ

Гриль можно использовать в полностью открытом, ровном положении. Верхняя пластина открывается и выравнивается с нижней пластиной.

Это положение позволяет готовить более разнообразные блюда без смешивания вкусов, например, рыбу на одной пластине, а мясо на другой, а также позволяет готовить разные виды блюд в разном времени приготовления.

- Возьмитесь за ручку гриля левой рукой, удерживая нажатой кнопку открывания на 180° правой рукой и поднимите верхнюю пластину за ручку до полного открытия.
- Используйте гриль в этом положении для приготовления гамбургеров, стейков, птицы, рыбы или овощей.
- Поместите пищу для приготовления на верхнюю или нижнюю пластину.

ПРИМЕЧАНИЕ: не рекомендуется использовать гриль для приготовления курицы на кости.

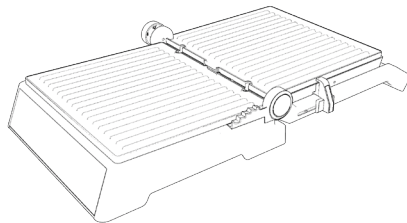
- Чтобы закрыть гриль в исходное положение, просто возьмитесь за ручку и верните верхнюю пластину в закрытое положение.

СНЯТИЕ ПЛАСТИН

- Всегда давайте устройству полностью остыть, прежде чем прикасаться к его корпусу или пластине.
- Открывайте гриль до тех пор, пока его поверхность не станет полностью плоской.
- Нажмите кнопку разблокировки пластины, расположенную на левой стороне гриля.
- Возьмитесь за пластину рукой и потяните за нее, чтобы снять.
- Повторите эти шаги с другой пластиной.



РУССКИЙ



МЕСТО ХРАНЕНИЯ

- Перед хранением отключите устройство от сети.
- Перед хранением убедитесь, что гриль остыл и высох.
- Шнур питания можно обернуть вокруг нижней части основания для более удобного хранения.

5. ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Всегда выключайте устройство и отключайте его от сети после каждого использования и перед очисткой.
- Дайте устройству остыть перед чисткой и хранением.
- Если к пластинам прилипла еда, налейте несколько капель мыльной воды для размягчения остатков пищи, а затем удалите их неабразивной губкой или бумажным полотенцем.
- Для очистки внешней поверхности устройства используйте мягкую влажную ткань.
- Не погружайте устройство в воду или другую жидкость.
- Не используйте абразивные губки, порошки или чистящие средства.
- Не мойте устройство в посудомоечной машине.
- Вынимайте и опорожняйте поддон для сбора жира после каждого использования и мойте поддон в теплой мыльной воде. Тщательно промойте и высушите чистой мягкой тканью и установите на место.
- Съёмные пластины можно мыть в посудомоечной машине.

6. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель: Rock'nGrill Smart

Код модели: 03067

Мощность: 2000 Вт

Напряжение и частота: 220-240 В ~ 50/60 Гц

Сделано в Китае | Разработано в Испании



7. УТИЛИЗАЦИЯ СТАРЫХ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ИЗДЕЛИЙ



Европейская директива 2012/19 / EU об утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE) устанавливает, что старые бытовые электроприборы нельзя утилизировать вместе с обычными несортированными муниципальными отходами. Старые приборы должны собираться отдельно, чтобы оптимизировать утилизацию и переработку содержащихся

в них материалов, а также снизить воздействие на здоровье человека и окружающую среду. Перечеркнутый символ «мусорная корзина» на изделии напоминает вам о вашей обязанности правильно утилизировать прибор. Если устройство имеет встроенную батарею или использует аккумуляторы, их следует извлечь из прибора и утилизировать соответствующим образом. Потребители должны связаться со своими местными властями или розничным продавцом для получения информации относительно правильной утилизации старых приборов и / или их батарей.

8. СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ГАРАНТИЯ

На данный продукт предоставляется гарантия в течение 2 лет с даты покупки, при условии предоставления документа, подтверждающего покупку, нахождения продукта в отличном физическом состоянии и правильном пользовании, как описано в этом руководстве по эксплуатации.

Гарантия не распространяется на следующие ситуации:

- Продукт использовался в целях, отличных от предназначенных для него, использовался неправильно, подвергался падению, воздействию влаги, погружению в жидкие или коррозионные вещества, а также другим неисправностям, связанным с воздействием покупателя.
- Продукт был разобран, модифицирован или отремонтирован лицами, не уполномоченными официальной службой технической поддержки Cecotec.
- Неисправности, возникающие в результате износа его расходных или запасных частей из-за постоянного использования.

Гарантийное обслуживание покрывает все производственные дефекты вашего устройства в течение 2 лет, в соответствии с действующим законодательством, за исключением расходных деталей. В случае неправильного использования гарантия не распространяется. Если в любой момент вы обнаружите какие-либо проблемы с вашим продуктом или у вас возникнут какие-либо сомнения, обращайтесь в Официальный сервисный центр Cecotec

Smart Group

Сайт: <https://service.smartgroup.ua/>

№ тел.: 0 800 300 245



УКРАЇНЬСЬКА

3. КОМПОНЕНТИ ПРИСТРОЮ

- Дістаньте пристрій з коробки.
- Зніміть весь пакувальний матеріал. Збережіть оригінальну коробку.
- Переконайтеся, що всі компоненти включені в комплект поставки і знаходяться в хорошому стані, в іншому випадку негайно зв'яжіться з офіційним сервісним центром Secotec.
- Очищайте пластини м'якою вологою тканиною.
- Ретельно витріть усі частини пристрою тканиною або паперовим рушником.
- Для досягнення найкращих результатів злегка змастіть пластини невеликою кількістю рослинного масла або кулінарного спрею.

УВАГА: при першому нагріванні пристрою, може з'явитися легкий запах гару і дим. Це пов'язано із залишками виробничих матеріалів і не впливає на роботу пристрою.

4. ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИСТРОЮ

1. Підключіть вилку пристрою до джерела живлення. Пристрій подасть звуковий сигнал, і всі індикатори засвітяться один раз. Індикатор вимикача живлення блимне один раз.
2. Натисніть кнопку живлення, пристрій подасть звуковий сигнал. Пристрій почне нагріватися, і дисплей загориться відповідним чином при досягненні оптимальної робочої температури (220 оС). Процес нагріву займе близько 5 хвилин.
3. Після закінчення розігріву пристрій видасть 3 звукові сигнали. Індикатор живлення згасне, а індикатор START загориться.
4. Помістіть продукти всередину гриля і виберіть бажану програму або встановіть бажану температуру вручну. Як тільки процес приготування почнеться, різні рівні приготування загоряться відповідним чином.
5. На екрані дисплея відобразиться зворотний відлік хвилин, що залишилися до моменту приготування їжі (тільки якщо обрана програма).
6. Коли їжа буде приготовлена, пристрій видасть 3 звукові сигнали і перестане нагріватися. Індикатор живлення буде безперервно блимати, інші індикатори перестануть працювати (тільки коли обрана програма).
7. Використовуйте ручку, щоб відкрити гриль, і за допомогою жаростійкої лопатки зніміть продукти.
8. Закінчивши приготування, вийміть вилку з розетки і залиште гриль відкритим, поки він не охолоне.





УВАГА: ніколи не використовуйте металеві щипці або ніж для видалення продуктів, так як вони можуть пошкодити антипригарне покриття.

ПРОГРАМИ ГРИЛЯ

СТЕЙК:

- Натисніть кнопку програми приготування стейків, гриль подасть один звуковий сигнал.
- Почнуть блимати 3 індикатора рівня приготування на грилі.
- Виберіть бажаний рівень гриля за допомогою кнопок + і -.
- Гриль автоматично включиться приблизно через 10 секунд.
- Після того, як стейк буде поміщений на нагрівальну пластину, загориться індикатор для приготування стейка, і гриль видасть 3 звукові сигнали, коли стейк буде готовий. Решта світлові індикатори згаснуть.

КОВБАСНІ ВИРОБИ

- Натисніть кнопку програми приготування ковбасних виробів, гриль видасть один звуковий сигнал.
- Почнуть блимати 3 індикатора рівня приготування на грилі.
- Виберіть бажаний рівень гриля за допомогою кнопок + і -.
- Гриль автоматично включиться приблизно через 10 секунд.
- Після закінчення програми індикатор програми приготування ковбасних виробів, буде блимати, гриль видасть 3 звукові сигнали, індикатор живлення блимне, а інші індикатори згаснуть.

РИБА

- Натисніть кнопку програми приготування риби, гриль видасть один звуковий сигнал.
- Почнуть блимати 3 індикатора рівня приготування на грилі.
- Виберіть бажаний рівень гриля за допомогою кнопок + і -.
- Гриль автоматично включиться приблизно через 10 секунд.
- Після закінчення програми приготування риби блимне, гриль видасть 3 звукові сигнали, індикатор живлення блимає, а інші індикатори згаснуть.

СЕНДВІЧ

- Натисніть кнопку програми приготування сендвічів, гриль подасть один звуковий сигнал.
- Почнуть блимати 3 індикатора рівня приготування на грилі.
- Виберіть бажаний рівень гриля за допомогою кнопок + і -.
- Гриль автоматично включиться приблизно через 10 секунд.
- Після закінчення програми індикатор програми приготування сендвічів блимне, а гриль видасть звуковий сигнал 3 рази, індикатор живлення блимне, а інші індикатори згаснуть.



УКРАЇНСЬКА

БУРГЕР

- Натисніть кнопку програми приготування бургерів, гриль подасть один звуковий сигнал.
- З індикатора рівня приготування на грилі.
- Виберіть бажаний рівень гриля за допомогою кнопок + і -.
- Гриль автоматично включиться приблизно через 10 секунд.
- Після закінчення програми індикатор програми приготування бургера заблимає, і гриль видасть звуковий сигнал 3 рази, індикатор живлення блимає, а інші індикатори згаснуть.

КНОПКА РУЧНОГО УПРАВЛІННЯ

- Натисніть кнопку ручного управління, пристрій подасть один звуковий сигнал.
- На екрані відобразиться 200 оС.
- Використовуйте кнопки + і -, щоб встановити температуру відповідно до особистих переваг.
- Діапазон температур від 150 °С до 230 °С з інтервалом 10 °С.

ПРИМІТКА: щоб вийти з запущеної програми гриля, утримуйте кнопку живлення, утримуючи кілька секунд.

СМАРТ ПРОГРАМИ

СМАРТ ПРОГРАМА	ТЕМПЕРАТУРА	СЕРЕДНЕ ПРОСМАЖЕННЯ	СЕРЕДНЄ-ПОВНЕ ПРОСМАЖЕННЯ	ПОВНА ГОТОВНІСТЬ
Стейк	230 °С	2 хвилини 30 секунд	3 хвилини 30 секунд	5 хвилин
Ковбасні вироби	220 °С	3 хвилини	5 хвилин	7 хвилин
Риба	200 °С	/	4 хвилини 30 секунд	6 хвилин
Сендвіч	210 °С	2 хвилини 30 секунд	3 хвилини 30 секунд	4 хвилини 30 секунд
Бургер	220 °С	3 хвилини	4 хвилини	5 хвилин

ПРИМІТКА: пристрій оснащений системою захисту, яка автоматично відключає гриль при виявленні несправності або його ненормальної роботи.

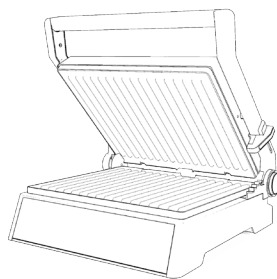
ВИКОРИСТАННЯ КОНТАКТНОГО ГРИЛЯ

Пристрій можна використовувати в якості контактного гриля для швидкого і ефективного приготування на грилі шматків м'яса без кісток, так як обидві сторони продукту готуються одночасно.





- Під час використання гриль і покладіть на нижню пластину шматки м'яса без кісток, гамбургери або будь-які інші тонкі шматки м'яса, які потрібно приготувати.
- Закрийте гриль і притисніть верхню пластину до нижньої за допомогою ручки. Верхня пластина повинна бути повністю опущена, щоб на приготованих продуктах залишилися сліди гриля.
- Коли їжа приготовлена, відкрийте гриль за ручку і видаліть їжу жароміцної лопаткою.
- Після закінчення приготування відключіть вилку від джерела живлення та залиште гриль відкритим, поки він не охолоне.



УВАГА: ніколи не використовуйте металеві щипці або ніж для зняття продуктів з гриля, так як вони можуть пошкодити антипригарне покриття.

ВИКОРИСТАННЯ ГРИЛЬ-ТОСТЕРУ

- Після попереднього нагрівання пристрою встановіть бажану температуру або програму гриля.
- Покладіть бутерброд, хліб або кесаділью на нижню тарілку задньою стороною.
- Закрийте гриль і притисніть верхню пластину до нижньої за ручку. Верхня пластина повинна бути повністю опущена, щоб бутерброди, хліб та інші подібні продукти готувалися правильно і рівномірно.
- Коли сендвіч або хліб приготовлені, відкрийте гриль за ручку і зніміть продукти за допомогою жаростійкої лопатки.

ВИКОРИСТАННЯ ПРИСТРОЮ ЯК ВІДКРИТОГО ГРИЛЯ

Гриль можна використовувати в повністю відкритому, рівному положенні. Верхня пластина відкривається і вирівнюється з нижньої пластиною. Це положення дозволяє готувати більш різноманітні страви без змішування смаків, наприклад, рибу на одній пластині, а м'ясо на іншій, а також дозволяє готувати різні види страв з різним часом приготування.

Візьміться за ручку гриля лівою рукою, утримуючи кнопку відкриття на 180 градусів правою рукою і підніміть верхню пластину за ручку до повного відкриття.



УКРАЇНСЬКА

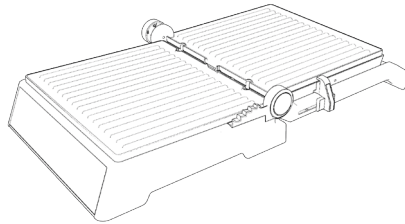
- Використовуйте гриль в цьому положенні для приготування гамбургерів, стейків, птиці, риби або овочів.
- Помістіть їжу для приготування на верхню або нижню тарілку.

ПРИМІТКА: не рекомендується використовувати гриль для приготування курки на кістки.

- Щоб закрити гриль в початкове положення, просто візьміться за ручку і поверніть верхню пластину в закрите положення.

ЗНЯТТЯ ПЛАСТИН

- Завжди давайте пристрою повністю охолонути, перш ніж торкатися до його корпусу або пластин.
- Відкривайте гриль до тих пір, поки вона не стане повністю плоскою.
- Натисніть кнопку розблокування пластини, розташовану на лівій стороні гриля.
- Візьміться за пластину рукою і потягніть за неї, щоб зняти.
- Повторіть ці кроки з іншою пластиною.



МІСЦЕ ЗБЕРІГАННЯ

- Перед зберіганням відключіть пристрій від мережі.
- Перед зберіганням переконаєтесь, що гриль охолов і висох.
- Шнур живлення можна обернути навколо нижньої частини підстави для більш зручного зберігання.

5. ОЧИЩЕННЯ І ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

- Завжди вимикайте пристрій і відключайте його від мережі після кожного використання і перед очищенням.
- Дайте пристрою охолонути перед чищенням і зберіганням.
- Якщо до пластин прилипла їжа, налейте кілька крапель мильної води для розм'якшення залишків їжі, а потім видаліть їх неабразивною губкою або паперовим рушником.





- Для очищення поверхні пристрою використовуйте м'яку вологу тканину.
- Не занурюйте пристрій у воду або іншу рідину.
- Не використовуйте абразивні губки, порошки або засоби для чищення.
- Не мийте пристрій в посудомийній машині.
- Виймайте і спорожняйте піддон для збору жиру після кожного використання і мийте піддон в теплій мильній воді. Ретельно промийте і висушіть чистою м'якою тканиною і встановіть на місце.
- Знімні пластини можна мити в посудомийній машині.

6. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель: Rock'nGrill Smart

Код моделі: 03067

Потужність 2000 Вт

Напруга і частота: 220-240 В ~ 50/60 Гц

Зроблено в Китаї | Розроблено в Іспанії

7. УТИЛІЗАЦІЯ СТАРИХ ЕЛЕКТРИЧНИХ ВИРОБІВ



Європейська директива 2012/19 / EU про утилізацію електричного та електронного обладнання (WEEE) встановлює, що старі побутові електроприлади не можна викидати разом зі звичайними несорттованими муніципальними відходами. Старі прилади мають бути зібрані окремо, щоб оптимізувати утилізацію і переробку матеріалів, що містяться в них, а також мінімізувати можливі перешкоди на здоров'я людини і навколишнє середовище. Перекреслений символ «кошик для сміття» на виробі нагадує вам про ваш обов'язок правильно утилізувати прилад. Якщо пристрій має вбудовану батарею або використовує акумулятори, їх слід винести з приладу і утилізувати відповідним чином. Споживачі повинні зв'язатися із місцевою владою або роздрібним продавцем для отримання інформації щодо правильної утилізації старих приладів і / або їх батарей.



УКРАЇНЬСЬКА

8. СЕРВІСНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ І ГАРАНТІЯ

На даний продукт надається гарантія протягом 2 років з дати покупки, за умови надання документа, що підтверджує покупку, знаходження продукту в відмінному фізичному стані і правильному користуванні, як описано в цьому посібнику з експлуатації.

Гарантія не поширюється на наступні ситуації:

- Продукт використовувався в цілях, відмінних від призначених для нього, використовувався неправильно, піддавався падінню, впливу вологи, зануренню в рідкі або корозійні речовини, а також іншим несправностям, пов'язаних з впливом покупця.
- Продукт був розібраний, модифікований або відремонтований особами, не уповноваженими офіційною службою технічної підтримки Cecotec.
- Несправності, що виникають в результаті зносу його витратних або запасних частин через постійне використання.

Гарантійне обслуговування покриває всі виробничі дефекти вашого пристрою протягом 2 років, відповідно до чинного законодавства, за винятком витратних деталей. У разі неправильного використання гарантія не поширюється. Якщо в будь-який момент ви виявите будь-які проблеми з вашим продуктом або у вас виникнуть будь-які сумніви, звертайтеся в Офіційний сервісний центр Cecotec

Smart Group

Сайт: <https://service.smartgroup.ua/>

№ тел.: 0 800 300 245



3. PRIMA DELL'USO

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

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

4. FUNZIONAMENTO

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



ITALIANO

AVVERTENZA: non utilizzare pinze metalliche né coltelli per ritirare gli alimenti, potrebbero danneggiare la superficie antiade ente.

PROGRAMMA PER LA COTTURA

BISTECCA:

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

SALSICCIA:

- Premere il tasto della salsiccia, il prodotto emetterà un bip.
- Gli indicatori dei 3 livelli di potenza lampeggeranno.
- Selezionare il livello desiderato utilizzando i tasti "+" e "-".
- Il grill comincerà a funzionare automaticamente dopo circa 10 secondi.
- Una volta cotte le salsicce, l'indicatore del programma delle salsicce lampeggerà e il prodotto emetterà 3 bip. Il resto degli indicatori si spegnerà.

PESCE:

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

SANDWICH:

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





ITALIANO

HAMBURGER:

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

TASTO PROGRAMMA MANUALE:

- Premere il tasto del programma manuale, il prodotto emetterà un bip.
- Il display mostrerà 200 °C.
- Utilizzare i tasti + e - per la temperatura desiderata a seconda del gusto di ogni persona.
- La temperatura si può configura e da 150 °C a 230 °C, ad intervalli di 10 °C.
-

AVVISO: per uscire da un programma di funzionamento, mantenere premuto il tasto di accensione per alcuni secondi.

PROGRAMMA INTELLIGENTE

PROGRAMMA INTELLIGENTE	TEMPERATURA	COTTURA BASSA	COTTURA MEDIA	COTTURA ALTA
Bistecca	230 °C	2 minuti e 30 secondi	3 minuti e 30 secondi	5 minuti
Salsicce	220 °C	3 minuti	5 minuti	7 minuti
Pesce	200 °C	/	4 minuti e 30 secondi	6 minuti
Sandwich	210 °C	2 minuti e 30 secondi	3 minuti e 30 secondi	4 minuti e 30 secondi
Hamburger	220 °C	3 minuti	4 minuti	5 minuti

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



ITALIANO

UTILIZZARE IL GRILL A CONTATTO

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

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

AVVERTENZA: non utilizzare pinze metalliche né coltelli per ritirare gli alimenti, potrebbero danneggiare la superficie antiade ente.

UTILIZZARE IL GRILL COME TOSTAPANE

- Una volta preriscaldato il dispositivo, selezionare la temperatura o il programma desiderato.
- Collocare il sandwich, il pane o la piadina sopra la piastra inferiore, verso il fondo.
- Chiudere il grill e, prendendo il manico, premere verso il basso la piastra superiore. La piastra superiore deve abbassarsi completamente per cucinare bene e uniformemente gli alimenti (sandwich, pane, ecc.)
- Una volta tostato il pane o il sandwich, utilizzare il manico per aprire il grill e utilizzare una spatola resistente al calore per ritirare gli alimenti.

UTILIZZARE IL GRILL IN POSIZIONE APERTA

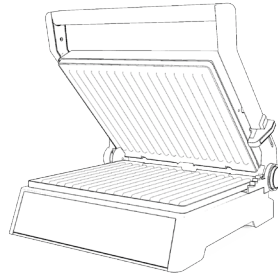
Il grill si può utilizzare in posizione orizzontale, con le piastre completamente aperte. La piastra superiore si apre e si colloca allo stesso livello di quella inferiore. Utilizzare il grill in questa posizione consente cucinare allo stesso tempo una grande varietà di alimenti senza mescolare i sapori,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

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





ITALIANO

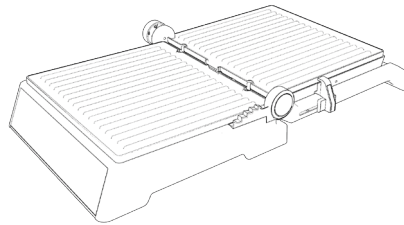


AVVISO: non si consiglia di utilizzare il grill per cucinare parti di pollo con ossa.

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

COME RITIRARE LE PIASTRE ESTRAIBILI

- Lasciare raffreddare completamente il dispositivo prima di toccare la superficie o le piastre.
- Aprire il grill fino a lasciarlo in posizione piana
- Premere il tasto di liberazione delle piastre situato nella parte laterale sinistra del prodotto.
- Tirare la linguetta per estrarre il fi tro.
- Ripetere questo passaggio con le altre due pale.



CONSERVAZIONE

- Scollegare il dispositivo dalla presa della corrente prima di conservarlo.
- Verifica e che il grill si sia raffreddato prima di conservarlo.
- È possibile arrotolare il cavo attorno alla base del prodotto per conservarlo in modo più comodo.





ITALIANO

5. PULIZIA E MANUTENZIONE

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

6. SPECIFICHE TECNICHE

Prodotto: Rock'nGrill Smart

Riferimento del prodotto: 03067

2000 W, 220-240 V~, 50/60 Hz

Made in China | Progettato in Spagna

7. RICICLAGGIO DI ELETTRODOMESTICI



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

Il simbolo del cassonetto dei rifiuti barrato le ricorda l'obbligo di gettare correttamente questo prodotto. Se il prodotto in questione è dotato di una batteria o pila per la sua autonomia elettrica, quest'ultima dovrà essere rimossa prima di essere gettata ed essere trattata a parte come rifiuto di categoria differente.

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





ITALIANO

8. GARANZIA E SAT

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

La garanzia non coprirà:

- Se il prodotto è stato utilizzato al di fuori della sua capacità o di utilizzo, maltrattato, colpito, esposto ad umidità, sommerso da qualche liquido o sostanza corrosiva, così come qualsiasi altra mancanza attribuibile al consumatore.
- Se il prodotto è stato smontato, modificato o riparato da persone non autorizzate dal SAT ufficiale di Ce otec.
- Se il problema è stato generato da un'usura normale dei pezzi dovuta all'uso.

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

Qualora ci fosse un problema con il prodotto o avere una consulenza, contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Ce otec attraverso il numero di telefono +34 96 321 07 28.





PORTUGUÊS

3. ANTES DE USAR

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

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

4. FUNCIONAMENTO

1. Conecte o aparelho à corrente elétrica. O produto emitirá um sinal sonoro e todos os indicadores piscarão. O indicador de ligado piscará uma vez.
2. Pressione o botão de ligar, o produto emitirá um sinal sonoro. O produto começará a pré aquecer e o painel de controlo se iluminará à medida que vá subindo a temperatura até alcançar a temperatura ideal (220 °C). O processo de pré-aquecimento demorará uns 5 minutos aproximadamente.
3. Ao finaliza o processo de pré-aquecimento, o produto emitirá 3 sinais sonoros. O indicador de aceso se apagará e o indicador de START se iluminará.
4. Coloque a comida no interior do grill e selecione a temperatura desejada de forma manual e o programa desejado. Uma vez comece o processo de assado, os diferentes níveis de potência se irão iluminando respetivamente.
5. O ecrã mostrará a contagem regressiva do processo (unicamente ao selecionar um dos programas).
6. Quando os alimentos estiverem cozinhados, o produto emitirá 3 sinais sonoros e desligará. O indicador de aceso piscará e o resto de indicadores se desligará (unicamente ao selecionar um dos programas).
7. Utilize a asa para abrir o grill e utilize uma espátula resistente ao calor para retirar os alimentos.
8. Quando tiver acabado de cozinhar, desligue o dispositivo da corrente elétrica e deixe que as placas arrefeçam.





PORTUGUÊS

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

PROGRAMAS DE COCCÇÃO

BIFE:

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

ENCHIDOS:

- Pressione o botão de Enchidos, o produto emitirá um sinal sonoro.
- Os indicadores dos 3 níveis de potência piscarão.
- Selecione o nível desejado utilizando os botões + e -.
- O grill começará a funcionar automaticamente depois de 10 segundos aproximadamente.
- Uma vez cozinhadas os enchidos, o indicador de programa de enchidos piscará e o produto emitirá 3 sinais sonoros. O resto de indicadores desligarão.

PEIXE:

- Pressione o botão de Peixe, o produto emitirá um sinal sonoro.
- Os indicadores dos 3 níveis de potência piscarão.
- Selecione o nível desejado utilizando os botões + e -.
- O grill começará a funcionar automaticamente depois de 10 segundos aproximadamente.
- Uma vez finalizado o programa de peixe, o indicador de programa correspondente piscará e o produto emitirá 3 sinais sonoros. O resto de indicadores desligarão.

SANDES:

- Pressione o botão de Sandes, o produto emitirá um sinal sonoro.
- Os indicadores dos 3 níveis de potência piscarão.
- Selecione o nível desejado utilizando os botões + e -.
- O grill começará a funcionar automaticamente depois de 10 segundos aproximadamente.
- Uma vez finalizado o programa de sandes, o indicador de programa correspondente piscará e o produto emitirá 3 sinais sonoros. O resto de indicadores desligarão.



PORTUGUÊS

HAMBÚRGUER:

- Pressione o botão de Hambúrguer, o produto emitirá um sinal sonoro.
- Os indicadores dos 3 níveis de potência piscarão.
- Selecione o nível desejado utilizando os botões + e -.
- O grill começará a funcionar automaticamente depois de 10 segundos aproximadamente.
- Uma vez finalizado o programa de hambúrguer, o indicador de programa correspondente piscará e o produto emitirá 3 sinais sonoros. O resto de indicadores desligarão.

BOTÃO PROGRAMA MANUAL:

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

AVISO: para sair de um programa em funcionamento, mantenha pressionado o botão de ligar durante uns segundos.

PROGRAMA INTELIGENTE

PROGRAMA INTELIGENTE	TEMPERATURA	MÉDIO	MAL PASSADA	BEM PASSADA
Bife	230 °C	2 minutos e 30 segundos	3 minutos e 30 segundos	5 minutos
Enchidos	220 °C	3 minutos	5 minutos	7 minutos
Peixes	200 °C	/	4 minutos e 30 segundos	6 minutos
Sandes	210 °C	2 minutos e 30 segundos	3 minutos e 30 segundos	4 minutos e 30 segundos
Hambúrguer	220 °C	3 minutos	4 minutos	5 minutos

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



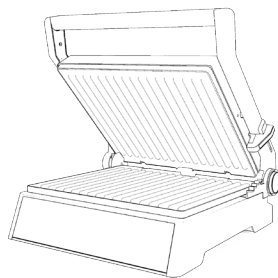


PORTUGUÊS

UTILIZAR O GRILL DE CONTACTO

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

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



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

UTILIZAR O GRILL COMO TOSTADEIRA

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

UTILIZAR O GRILL EM POSIÇÃO ABERTA

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



PORTUGUÊS

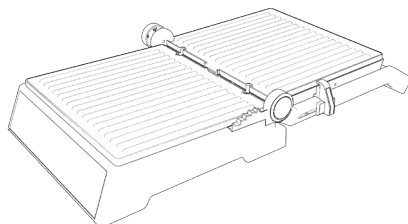
- Segure a asa do grill com a mão esquerda, mantenha o botão de abertura de 180° com a mão direita e levante a placa superior até colocar na posição horizontal.
- Utilize o grill nesta posição para cozinhar hambúrgueres, aves, peixe ou legumes.
- Coloque os alimentos que queira cozinhar sobre a placa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

AVISO: não é recomendável utilizar o grill para cozinhar peças de frango com ossos.

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

COMO RETIRAR AS PLACAS EXTRAÍVEIS

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



ARMAZENAMENTO

- Desconecte o aparelho da corrente elétrica antes de guardar.
- Certifique-se de que o grill está completamente frio.
- Pode enrolar o cabo ao redor da base do produto para armazenar de uma forma fácil.

5. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Desconecte o dispositivo da corrente elétrica e desligue depois de cada uso e antes de limpar.
- Permita que o produto se arrefeça antes de limpar ou guardar.
- Se fica em alimentos agarrados às placas, verta umas gotas de água com sabão sobre os restos para amolecer e utilize uma esponja não abrasiva ou papel absorvente.
- Utilize um pano suave e húmido para limpar a superfície do produto.
- Nunca submerja o produto em água nem em outros líquidos.
- Não utilize esponjas, pós ou produtos de limpeza abrasivos para limpar o produto.
- Não lave o dispositivo na máquina da louça.





PORTUGUÊS

- Extraia e esvazie o recipiente para gorduras depois de cada uso e lave com água morna e sabão. Passe por água, deixe secar por completo ou seque com um pano suave e seco e volte a colocar no seu lugar.
- Placas amovíveis e aptas para a máquina da louça.

6. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Modelo: Rock'n Grill Smart

Referência: 03067

2000 W, 220-240 V~, 50/60 Hz

Feito na China | Desenhado em Espanha

7. RECICLAGEM DE ELETRODOMÉSTICOS



A diretiva europeia 2012/19/UE sobre Resíduos de Aparelhos Elétricos e Eletrónicos (RAEE) especifica que os eletrodomésticos não devem ser reciclados com o resto dos resíduos municipais. Ditos eletrodomésticos terão de ser eliminados de forma separada, para otimizar a recuperação e reciclagem de materiais e, desta maneira, reduzir o impacto que possam ter na saúde humana e no meio ambiente. O símbolo do contentor riscado recorda a sua obrigação de eliminar este produto de forma correta. Se o produto em questão conta com uma bateria ou pilha para a sua autonomia elétrica, esta deverá extrair-se antes de ser eliminado e ser tratada à parte como um resíduo de diferente categoria. Para obter informação detalhada acerca da forma mais adequada de eliminar os seus eletrodomésticos e/ou as correspondentes baterias, o consumidor deverá contactar com as autoridades locais.

8. GARANTIA E SAT

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

A garantia não cobrirá:

- Se o produto tiver sido usado fora da sua capacidade ou utilidade, maltratado, batido, exposto à humidade, submergido em algum líquido ou substância corrosiva, assim como qualquer outra falta atribuível ao consumidor.
- Se o produto foi desmontado, modificado ou reparado por pessoas não autorizadas pelo SAT oficial de Cecotec.
- Se a ocorrência foi originada pelo desgaste normal das peças devido ao uso.



PORTUGUÊS

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

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





NEDERLANDS

3. VOOR GEBRUIK

- Haal het product uit de doos.
- Verwijder al het verpakkingsmateriaal. Bewaar de originele doos.
- Controleer of alle onderdelen in de verpakking zitten. Als er een onderdeel mist of zich niet in een goede staat bevindt, neem dan onmiddellijk contact op met de officiële Technische Ondersteuningsservice van Cecotec.
- Reinig de platen met een zachte, vochtige doek.
- Droog alle delen van het apparaat voorzichtig met een doek of absorberend papier.
- Vet beide platen in met een beetje olie om het beste resultaat te verkrijgen.

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

4. WERKING

1. Steek de stekker van het apparaat in een stopcontact. Het product piept en alle indicatoren knipperen. De stroomindicator knippert eenmaal.
2. Druk op de aan / uit-knop, het product piept. Het product begint voor te verwarmen en het bedieningspaneel wordt verlicht naarmate de temperatuur stijgt tot de optimale temperatuur (220 °C) is bereikt. Het voorverwarmingsproces duurt ongeveer 5 minuten.
3. Aan het einde van het voorverwarmingsproces geeft het product 3 pieptonen. De stroomindicator gaat uit en de START-indicator licht op.
4. Plaats het voedsel in de grill en selecteer de gewenste temperatuur handmatig of het gewenste programma. Zodra het braadproces begint, worden de verschillende vermogensniveaus respectievelijk verlicht.
5. Het scherm toont het aftellen van het braadproces (alleen wanneer u een van de programma's selecteert).
6. Wanneer het voedsel gaar is, geeft het product 3 pieptonen en schakelt het uit. De stroomindicator knippert en de rest van de indicatoren gaat uit (alleen wanneer een van de programma's is geselecteerd).
7. Gebruik de hendel om de grill te openen en gebruik een hittebestendige spatel om het voedsel te verwijderen.
8. Wanneer u klaar bent met koken, koppelt u het apparaat los van het stopcontact en laat u de platen open totdat het is afgekoeld.



NEDERLANDS

WAARSCHUWING: Gebruik geen metalen tang of messen om voedsel te verwijderen, dit kan het anti-aanbakoppervlak beschadigen.

KOOKPROGRAMMA'S

STEAK:

- Druk op de Steak-knop, het product piept.
- De indicatoren van de 3 vermogensniveaus knipperen.
- Selecteer het gewenste niveau met de knoppen + en -.
- De grill begint na ongeveer 10 seconden automatisch te werken.
- Zodra de biefstuk op de grill is geplaatst, gaat de biefstukindicator branden en wanneer het klaar is met koken, geeft het apparaat 3 pieptonen. De rest van de indicatoren gaat uit.

WORST:

- Druk op de worst-knop, het product piept.
- De indicatoren van de 3 vermogensniveaus knipperen.
- Selecteer het gewenste niveau met de knoppen + en -.
- De grill begint na ongeveer 10 seconden automatisch te werken.
- Zodra de worstjes gaar zijn, knippert de worstprogramma-indicator en geeft het product 3 piepjes. De rest van de indicatoren gaat uit.

VIS:

- Druk op de vis-knop, het product piept.
- De indicatoren van de 3 vermogensniveaus knipperen.
- Selecteer het gewenste niveau met de knoppen + en -.
- De grill begint na ongeveer 10 seconden automatisch te werken.
- Zodra het visprogramma is voltooid, knippert de bijbehorende programma-indicator en geeft het product 3 pieptonen. De rest van de indicatoren gaat uit.

SANDWICH:

- Druk op de sandwich-knop, het product piept.
- De indicatoren van de 3 vermogensniveaus knipperen.
- Selecteer het gewenste niveau met de knoppen + en -.
- De grill begint na ongeveer 10 seconden automatisch te werken.
- Zodra het programma is voltooid, knippert de bijbehorende programma-indicator en geeft het product 3 pieptonen. De rest van de indicatoren gaat uit.





NEDERLANDS

HAMBURGER:

- Druk op de Hamburger-knop, het product piept.
- De indicatoren van de 3 vermogensniveaus knipperen.
- Selecteer het gewenste niveau met de knoppen + en -.
- De grill begint na ongeveer 10 seconden automatisch te werken.
- Zodra het programma is voltooid, knippert de bijbehorende programma-indicator en geeft het product 3 pieptonen. De rest van de indicatoren gaat uit.

HANDMATIGE PROGRAMMAKNOP:

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

OPMERKING: Als u een actief programma wilt afsluiten, houdt u de aan / uit-knop enkele seconden ingedrukt.

SLIM PROGRAMMA

SLIM PROGRAMMA	TEMPERATUUR	GEMIDDELD	HALF GEDAAN	HEEL GOED GEDAAN
Steak	230 °C	2 minuten en 30 seconden	3 minuten en 30 seconden	5 minuten
Worst	220 °C	3 minuten	5 minuten	7 minuten
Vis	200 °C	/	4 minuten en 30 seconden	6 minuten
Sandwich	210 °C	2 minuten en 30 seconden	3 minuten en 30 seconden	4 minuten en 30 seconden
Hamburger	220 °C	3 minuten	4 minuten	5 minuten

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

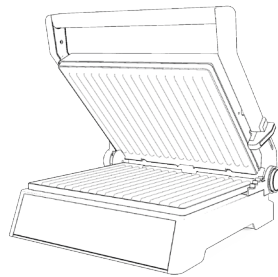


NEDERLANDS

GEBRUIK DE CONTACTGRILL

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

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



WAARSCHUWING: Gebruik geen metalen tang of messen om voedsel te verwijderen, dit kan het anti-aanbakoppervlak beschadigen.

GEBRUIK DE GRILL ALS BROODROOSTER

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

GEBRUIK DE GRILL IN DE OPEN POSITIE

De grill kan horizontaal worden gebruikt, met de platen volledig open. De bovenste plaat gaat open en wordt op hetzelfde niveau geplaatst als de onderste. Door de grill in deze positie te gebruiken, kunt u een verscheidenheid aan gerechten tegelijk bereiden zonder de smaken te





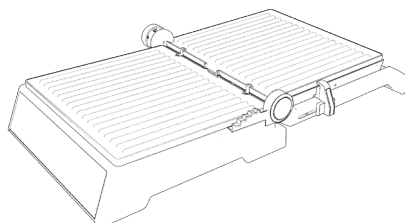
NEDERLANDS

mengen, bijvoorbeeld het koken van vis op het ene bord en vlees op het andere. Bovendien kan elk gerecht op de gewenste tijd worden gekookt, ongeacht de rest.

- Pak de grillvleugel op met uw linkerhand, houd de 180° openingsknop met uw rechterhand ingedrukt en til de bovenplaat op om deze horizontaal te plaatsen.
- Gebruik de grill in deze positie om hamburgers, gevogelte, vis of groenten te bereiden.
- Plaats het te koken voedsel op de bodemplaat.
- Opmerking: het wordt niet aanbevolen om de grill te gebruiken om stukken kip met bot te koken.
- Om de grill weer te sluiten en terug te brengen naar zijn oorspronkelijke positie, neemt u de hendel en sluit u de bovenplaat.

HOE DE VERWIJDERBARE PLATEN TE VERWIJDEREN

- Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het oppervlak of de platen aanraakt.
- Open de grill totdat deze plat is.
- Druk op de plaatontgrendelingsknop aan de linkerkant van het apparaat.
- Pak het bord met uw hand en trek eraan om het te verwijderen.
- Herhaal deze stappen met de andere plaat.



OPSLAG

- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u opslaat.
- Zorg ervoor dat de grill is afgekoeld voordat u hem opbergt.
- U kunt de kabel om de basis van het product wikkelen om deze comfortabeler op te bergen.

5. SCHOONMAKEN EN ONDERHOUD

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact na elk gebruik en voordat u het apparaat schoonmaakt.
- Laat het apparaat afkoelen alvorens het schoon te maken of op te bergen.



NEDERLANDS

- Als er voedsel op de borden blijft zitten, giet u een paar druppels water met zeep erop om ze te verzachten en gebruikt u een niet-schurende spons of keukenpapier om ze te verwijderen.
- Gebruik een zachte en vochtige doek om het oppervlak van het product schoon te maken.
- Dompel het apparaat nooit onder in water of andere vloeistoffen.
- Gebruik geen schurende sponzen, poeders of schoonmaakproducten om het product te reinigen.
- Was het apparaat niet in de vaatwasser.
- Verwijder en leeg de vetlade na elk gebruik en was deze met zeep en warm water. Spoel de lade, droog hem volledig met een zachte droge doek en plaats hem terug op zijn plaats.
- Verwijderbare platen zijn vaatwasmachinebestendig.

6. TECHNISCHE SPECIFICATIES

Product: Rock'n Grill Smart

Productreferentie: 03067

2000 W, 220-240 V~, 50/60 Hz

Gemaakt in China | Ontworpen in Spanje

7. RECYCLAGE VAN ELEKTRISCHE APPARATEN



De Europese richtlijn 2012/19/UE betreffende Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparatuur (AEEA) bepaalt dat kleine huishoudelijke elektrische apparaten niet gerecycleerd mogen worden met het restafval. Deze elektrische apparaten moeten apart gesorteerd worden om de terugwinning en recycling van materialen te optimaliseren en, op deze manier, de impact te verminderen die deze apparaten kunnen hebben op de volksgezondheid en het milieu.

Het symbool van de doorgekruiste afvalbak herinnert u aan uw verplichting om dit product correct te sorteren. Als het product in kwestie een batterij bevat voor zijn elektrische autonomie, dan moet deze batterij uit het product gehaald worden voordat het product gesorteerd wordt en behandeld worden als een residu van een andere categorie.

Om gedetailleerde informatie te verkrijgen over de meest geschikte manier om kleine huishoudelijke elektrische apparaten en/of hun batterijen weg te gooien zal de consument de lokale autoriteiten moeten contacteren.





8. GARANTIE EN TECHNISCHE ONDERSTEUNING

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

De garantie dekt niet:

- Als het product gebruikt is buiten zijn capaciteit of bruikbaarheid, misbruikt of erop geslagen is, blootgesteld is aan vochtigheid, ondergedompeld is in een vloeistof of corrosieve substantie, evenals elk ander defect dat te wijten valt aan de consument.
- Als het product ontmanteld, gemodificeerd of gerepareerd is geweest door personen die niet geautoriseerd zijn door de officiële Technische Ondersteuningsdienst van Cecotec.
- Als het incident veroorzaakt is door de normale slijtage van de onderdelen als gevolg van gebruik.

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

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



POLSKI

3. PRZED UŻYCIEM

- Wyjmij produkt z pudełka.
- Usuń wszystkie elementy opakowania. Zapisz oryginalne pudełko.
- Upewnij się, że wszystkie komponenty są uwzględnione, a jeśli brakuje lub są w dobrym stanie, natychmiast skontaktuj się z oficjalną obsługą techniczną Cecotec.
- Oczyszczyć płytki miękką, wilgotną ściereczką.
- Dokładnie osusz wszystkie części urządzenia szmatką lub chłonnym papierem.
- Aby uzyskać najlepsze wyniki, przykryj obie płytki odrobiną oleju.

OSTRZEŻENIE: możliwe jest, że przy pierwszym nagrzaniu urządzenia pojawi się delikatny zapach pieczenia i dymu. Jest to konsekwencja strat z produkcji produktów i nie wpływa na działanie urządzenia.

4. DZIAŁANIE

1. Podłącz produkt do gniazdka. Produkt wyemituje sygnał dźwiękowy, a wszystkie wskaźniki zaczną migać. Wskaźnik zasilania mignie raz.
2. Naciśnij przycisk zasilania, urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy. Produkt zacznie się rozgrzewać, a panel sterowania będzie się świecił, gdy temperatura wzrośnie, aż osiągnie optymalną temperaturę (220 ° C). Proces podgrzewania zajmie około 5 minut.
3. Pod koniec procesu podgrzewania produkt wyemituje 3 sygnały dźwiękowe. Wskaźnik zasilania wyłączy się, a wskaźnik START zaświeci się.
4. Włóż jedzenie do grilla i wybierz ręcznie żadaną temperaturę lub żądany program. Po rozpoczęciu procesu pieczenia różne poziomy mocy zostaną odpowiednio podświetlone.
5. Na ekranie pojawi się odliczanie procesu prażenia (tylko po wybraniu jednego z programów).
6. Po ugotowaniu jedzenia produkt wyemituje 3 sygnały dźwiękowe i wyłączy się. Wskaźnik zasilania zacznie migać, a pozostałe wskaźniki zgasną (tylko po wybraniu jednego z programów).
7. Użyj uchwytu, aby otworzyć grill, i użyj żaroodpornej szpachelki do usunięcia jedzenia.
8. Po zakończeniu gotowania odłącz urządzenie od gniazdka elektrycznego i pozostaw otwarte talerze, aż ostygną.

OSTRZEŻENIE: Nie używaj metalowych szczypiec lub noży do usuwania żywności, ponieważ może to uszkodzić nieprzywierającą powierzchnię.



PROGRAMY GOTOWANIA **STEK T-BONE:**

- Naciśnij przycisk ribeye, produkt wyemituje sygnał dźwiękowy.
- Wskaźniki 3 poziomów mocy będą migać.
- Wybierz żądany poziom za pomocą przycisków + i -.
- Grill zacznie działać automatycznie po około 10 sekundach.
- Po umieszczeniu steku na grillu zaświeci się wskaźnik steku, a po zakończeniu gotowania urządzenie wyemituje 3 sygnały dźwiękowe. Reszta wskaźników zgaśnie.

 **KIEŁBASKI**

- Naciśnij przycisk kielbasy, produkt wyemituje sygnał dźwiękowy.
- Wskaźniki 3 poziomów mocy będą migać.
- Wybierz żądany poziom za pomocą przycisków + i -.
- Grill zacznie działać automatycznie po około 10 sekundach.
- Po ugotowaniu kielbasy wskaźnik programu kielbasy zacznie migać, a produkt wyemituje 3 sygnały dźwiękowe. Reszta wskaźników zgaśnie.

 **RYBY:**

- Naciśnij przycisk ryb, produkt wyda sygnał dźwiękowy.
- Wskaźniki 3 poziomów mocy będą migać.
- Wybierz żądany poziom za pomocą przycisków + i -.
- Grill zacznie działać automatycznie po około 10 sekundach.
- Po zakończeniu programu rybnego odpowiedni wskaźnik programu będzie migał, a produkt wyemituje 3 sygnały dźwiękowe. Reszta wskaźników zgaśnie.

 **KANAPKA:**

- Naciśnij przycisk kanapki, produkt wyemituje sygnał dźwiękowy.
- Wskaźniki 3 poziomów mocy będą migać.
- Wybierz żądany poziom za pomocą przycisków + i -.
- Grill zacznie działać automatycznie po około 10 sekundach.
- Po zakończeniu programu kanapkowego odpowiedni wskaźnik programu będzie migał, a urządzenie wyemituje 3 sygnały dźwiękowe. Reszta wskaźników zgaśnie.

 **HAMBURGER:**

- Naciśnij przycisk hamburgera, produkt wyemituje sygnał dźwiękowy.
- Wskaźniki 3 poziomów mocy będą migać.
- Wybierz żądany poziom za pomocą przycisków + i -.
- Grill zacznie działać automatycznie po około 10 sekundach.



POLSKI

- Po zakończeniu programu hamburgera odpowiedni wskaźnik programu zacznie migać, a produkt wyemituje 3 sygnały dźwiękowe. Reszta wskaźników zgaśnie.



PRZYCISK PROGRAMU RĘCZNEGO:

- Naciśnij przycisk programu ręcznego, produkt wyemituje sygnał dźwiękowy.
- Wyświetlacz pokaże 200 °C.
- Użyj przycisków + i -, aby wybrać żądaną temperaturę zgodnie z gustem każdej osoby.
- Temperaturę można ustawić w zakresie od 150 °C do 230 °C, w odstępach co 10 °C.

OSTRZEŻENIE: Aby wyjść z uruchomionego programu, naciśnij i przytrzymaj przycisk zasilania przez kilka sekund.

INTELIAGENTNY PROGRAM

INTELIAGENTNY PROGRAM	TEMPERATURA	ŚRODKOWA	ŚREDNI-FAKT	BARDZO GOTOWE
Stek	230 °C	2 minuty 30 sekund	3 minutos y 30 segundos	5 minut jazdy
Kiełbasy	220 °C	3 minuty jazdy	5 minut jazdy	7 minut jazdy
Ryb	200 °C	/	4 minuty, 30 sekund	do 6 minut
Sandwich	210 °C	2 minuty 30 sekund	3 minuty, 30 sekund	4 minuty, 30 sekund
Burger	220 °C	3 minuty jazdy	4 minuty jazdy	5 minut jazdy

UWAGA: urządzenie jest wyposażony w system zabezpieczający, który automatycznie wyłącza kratkę, gdy wykryje awarię lub awarię produktu.

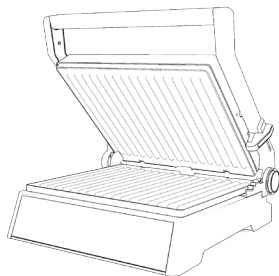
UŻYJ GRILLA KONTAKTOWEGO

Urządzenie może być używane jako Grill kontaktowy do gotowania kawałków mięsa bez kości szybko i sprawnie, jak jedzenie jest gotowane po obu stronach na raz.

- Otwórz grill i umieść kawałki mięsa bez kości, hamburgery lub inne drobne kawałki mięsa, które będzie gotować na płycie dolnej.
- Zamknij Grill i chwytając uchwyt, naciśnij górną płytkę w dół. Górna płyta musi być całkowicie obniżona tak, że gotowane potrawy mają ślady grilla.



- Po ugotowaniu należy użyć uchwyty do otwarcia grilla i użyć żaroodpornej łopatką do usuwania pokarmu.
- Po zakończeniu gotowania Odtąć urządzenie od gniazdka elektrycznego i pozostaw otwarte płyty, aż się wychłodzi.



OSTRZEŻENIE: nie należy używać pęsety metalu lub noże do usuwania żywności, mogą one uszkodzić powierzchnię nieprzywierającą.

UŻYJ GRILLA JAKO TOSTER

- Po ogrzaniu urządzenia należy wybrać żadaną temperaturę lub program.
- Umieścić kanapkę, chleb lub Quesadilla na płycie dolnej, w kierunku dna.
- Zamknij Grill i chwytając uchwyt, naciśnij górną płytkę w dół. Górna płyta powinna być całkowicie obniżona tak, że jedzenie (Kanapki, chleb, itp.) jest gotowane dobrze i równomiernie.
- Gdy chleb lub kanapka jest tosty, użyj uchwyty, aby otworzyć Grill i użyć żaroodpornej łopatką, aby je usunąć.

UŻYJ GRILLA W POŁOŻENIU OTWARTYM

Grill może być stosowany poziomo, z płytkami całkowicie otwarte. Górna płyta otwiera się i jest umieszczona na tym samym poziomie co dno. Korzystanie z grilla w tej pozycji pozwala gotować szeroką gamę produktów spożywczych na raz bez mieszania

- Take jest skrzydło Grill lewą ręką, przytrzymaj przycisk 180o Otwórz prawą ręką i podnieś górną płytkę, aż umieścisz go w pozycji poziomej.
- Użyj grilla w tej pozycji gotować hamburgery, drób, ryby i warzywa.
- Miejsce żywności zamierzasz gotować na płycie dolnej.

UWAGA: nie zaleca się używać grilla gotować kawałki kości kurczaka.

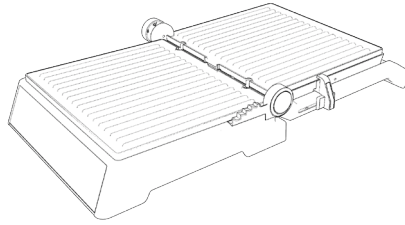


POLSKI

- Aby ponownie zamknąć kratkę i powrócić do pierwotnego położenia, chwyć uchwyt i zamknij górną płytę.

JAK WYJĄĆ WYJIMOWANE PŁYTKY

- Przed dotknięciem powierzchni lub płytek pozostawić urządzenie do całkowitego schłodzenia.
- Otworzyć kratkę tak, aby znajdowała się w pozycji płaskiej.
- Naciśnij przycisk zwalnający płytkę po lewej stronie urządzenia.
- Weź płytkę ręką i wyciągnij ją.
- Powtórz te kroki z drugą planszą.



MAGAZYN

- Przed zapisaniem urządzenia Odłącz urządzenie od gniazdka elektrycznego.
- Przed zapisaniem należy upewnić się, że kratka została schłodzona.
- Można owinać przewód wokół podstawy produktu, aby go wygodnie przechowywać.

5. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Odłączyć od gniazdka elektrycznego i wyłączyć urządzenie po każdym użyciu i przed czyszczeniem.
- Przed czyszczeniem lub przechowywaniem pozostawić urządzenie do ostygnięcia.
- Jeśli jedzenie jest przymocowane do płytek, wlać kilka kropli wody z mydłem w celu zmiękczenia ich i użyć nieabrazyjnej gąbki lub papieru kuchennego, aby je usunąć.
- Do czyszczenia zewnętrznej powierzchni produktu należy używać miękkiej, wilgotnej szmatki.
- Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie lub innych płynach.
- Do czyszczenia produktu nie należy używać gąbek, proszków ani szorstkich środków czyszczących.
- Nie myć urządzenia w zmywarce do naczyń.
- Wyjąć i opróżnić tacę smaru po każdym użyciu i umyć ciepłą wodą z mydłem.



6. SPECYFIKACJE TECHNICZNE

Produkt: Rock'n Grill Smart
 Nr referencyjny produktu: 03067
 2000 W, 220-240 V~, 50/60 Hz
 Made in China | Zaprojektowana w Hiszpanii.

7. URZĄDZENIA DO RECYKLINGU



Dyrektywa Parlamentu Europejskiego i Rady 2012/19/UE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE) zakazuje wyrzucania ww. sprzętu razem z innymi odpadami. Omawiane sprzęty muszą być składowane osobno dla zoptymalizowania odzyskiwania surowców i recyklingu materiałów. W ten sposób negatywny wpływ elektroodpadów na zdrowie ludzkie i środowisko zostaje znacznie zredukowany. Symbol przekreślonego kołowego kontenera na odpady informuje o obowiązku zadbania o oddanie zużytego sprzętu do specjalnego punktu zbiórki ZSEE. Jeśli urządzenie jest zasilane baterią lub akumulatorem, należy je wyjąć przed oddaniem sprzętu do punktu zbiórki ZSEE i oddać do osobnego punktu zbiórki dla tej kategorii. Jeśli potrzebujesz informacji na temat recyklingu i punktów zbiórki sprzętu w twojej miejscowości, skontaktuj się z urzędem twojej gminy.

8. GWARANCJA I SAT

Produkt jest objęty 2 letnią gwarancją od daty zakupu. Z gwarancji można korzystać po okazaniu dowodu zakupu. Produkt nie podlega gwarancji, jeśli był używany niezgodnie z instrukcją lub jest fizycznie uszkodzony.

Produkt NIE podlega gwarancji, jeśli:

- Był używany niezgodnie ze swoim przeznaczeniem, wystawiony na działanie wody lub wilgoci, mechanicznie uszkodzony przez użytkownika, wystawiony na działanie substancji korozyjnych, czy nosi jakiegokolwiek inne uszkodzenia wynikające z winy użytkownika.
- Urządzenie było naprawiane lub modyfikowane przez osoby nieautoryzowane przez firmę Cecotec.
- Odnosi się do przypadków, spowodowanych normalnym użytkowaniem się elementów w trakcie ich użytkowania.

Gwarancja obejmuje wszystkie wady fabryczne produktu przez 2 lata od daty zakupu, nie włączając w to części podlegających zużyciu. Jeśli urządzenie nie było używane przez użytkownika w odpowiedni sposób, firma nie odpowiada za naprawę. W przypadku wykrycia ewentualnego defektu urządzenia lub w razie potrzeby konsultacji skontaktuj się z Serwisem Obsługi Technicznej Cecotec pod numerem +34 96 321 07 28.

www.cecotec.es

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

PE01190927