

cecotec

PERFECTSTEAK 4250 GRILLWALL

PERFECTSTEAK 4250 GRILLWALL 2 IN 1

Barbacoa eléctrica plegable / Foldable electric barbecue



Manual de instrucciones

Instruction manual

Manuel d'instructions

Bedienungsanleitung

Manuale di istruzioni

Manual de instruções

Handleiding

Instrukcja obsługi

Návod k použití

Kullanma kılavuzu

Οδηγίες χρήσης

Manual d'istruccions

Használati útmutató

تاميل عتلا ليلى

Instrucciones de seguridad	5
Safety instructions	7
Instructions de sécurité	9
Sicherheitshinweise	11
Istruzioni di sicurezza	14
Instruções de segurança	16
Veiligheidsinstructies	18
Instrukcja bezpieczeństwa	21
Bezpečnostní pokyny	23
Güvenlik talimatları	25
Οδηγίες ασφαλείας	27
Instruccions de seguretat	30
Biztonsági utasítások	32
فہم الس ل ا تمام یل ع ت	34

ÍNDICE

1. Piezas y componentes	36
2. Antes de usar	36
3. Montaje del producto	36
4. Funcionamiento	37
5. Limpieza y mantenimiento	38
6. Resolución de problemas	39
7. Especificaciones técnicas	39
8. Reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos	40
9. Garantía y SAT	40
10. Copyright	40
11. Declaración UE de conformidad simplificada	41

INDEX

1. Parts and components	42
2. Before use	42
3. Product assembly	42
4. Operation	43
5. Cleaning and maintenance	44
6. Troubleshooting	45
7. Technical specifications	45
8. Recycling of electrical and electronic equipment	45
9. Technical support and warranty	46
10. Copyright	46
11. Simplified EU Declaration of Conformity	46

SOMMAIRE

1. Pièces et composants	47
2. Avant utilisation	47
3. Montage de l'appareil	47
4. Fonctionnement	48
5. Nettoyage et entretien	49
6. Résolution de problèmes	50
7. Spécifications techniques	50
8. Recyclage des équipements électriques et électroniques	51
9. Garantie et SAV	51

10. Copyright	51
11. Déclaration de conformité simplifiée de l'UE	51

INHALT

1. Teile und Komponenten	52
2. Vor dem Gebrauch	52
3. Montage des Produkt	52
4. Bedienung	53
5. Reinigung und Wartung	54
6. Problembehebung	55
7. Technische Spezifikationen	55
8. Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten	56
9. Garantie und Kundendienst	56
10. Copyright	56
11. Vereinfachte EU-Konformitätserklärung	57

INDICE

1. Parti e componenti	58
2. Prima dell'uso	58
3. Montaggio del prodotto	58
4. Funzionamento	59
5. Pulizia e manutenzione	60
6. Risoluzione dei problemi	61
7. Specifiche tecniche	61
8. Riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche	62
9. Garanzia e supporto tecnico	62
10. Copyright	62
11. Dichiarazione di conformità UE semplificata	62

ÍNDICE

1. Peças e componentes	63
2. Antes de usar	63
3. Montagem do aparelho	63
4. Funcionamento	64
5. Limpeza e manutenção	65
6. Resolução de problemas	66
7. Especificações técnicas	66
8. Reciclagem de produtos elétricos e eletrônicos	67
9. Garantia e SAT	67
10. Copyright	67
11. Declaração de conformidade simplificada da UE	68

INHOUD

1. Onderdelen en componenten	69
2. Voor gebruik	69
3. Het toestel monteren	69
4. Bediening	70
5. Schoonmaak en onderhoud	71
6. Probleemoplossing	72

7. Technische specificaties	72
8. Recycling van elektrische en elektronische apparatuur	73
9. Garantie en technische dienst	73
10. Copyright	73
11. Vereenvoudigde EU-conformiteitsverklaring	73

SPIS TREŚCI

1. Części i komponenty	74
2. Przed użyciem	74
3. Montaż produktu	74
4. Działanie	75
5. Czyszczenie i konserwacja	76
6. Rozwiązywanie problemów	77
7. Dane techniczne	77
8. Recykling urządzeń elektrycznych i elektronicznych	78
9. Gwarancja i Serwis Pomocy Technicznej	78
10. Prawa autorskie	78
11. Uproszczona deklaracja zgodności UE	79

INDEX

1. Součásti a komponenty	80
2. Před použitím	80
3. Montáž produktu	80
4. Provoz	81
5. Čištění a údržba	82
6. Řešení problémů	83
7. Technické specifikace	83
8. Recyklace elektrických a elektronických zařízení	84
9. Záruka a SAT	84
10. Autorská práva	84
11. Zjednodušené prohlášení EU o shodě	84

DIZIN

1. Parçalar ve bileşenler	85
2. Kullanmadan önce	85
3. Ürün montajı	85
4. İşlem	86
5. Temizlik ve bakım	87
6. Problem çözme	88
7. Teknik özellikler	88
8. Elektrikli ve elektronik ekipmanların geri dönüşümü	88
9. Garanti ve SAT	89
10. Telif Hakkı	89
11. Basitleştirilmiş AB Uy conformity Beyanı	89

ΔΕΙΚΤΗΣ

1. Μέρη και εξαρτήματα	90
2. Πριν από τη χρήση	90
3. Συναρμολόγηση προϊόντος	90
4. Λειτουργία	91

5. Καθαρισμός και συντήρηση	92
6. Επίλυση προβλημάτων	93
7. Τεχνικές προδιαγραφές	93
8. Ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού	94
9. Εγγύηση και SAT	94
10. Πνευματικά δικαιώματα	94
11. Απλουστευμένη Δήλωση Συμμόρφωσης ΕΕ	94

ÍNDEx

1. Peces i components	95
2. Abans de fer servir	95
3. Muntatge del producte	95
4. Funcionament	96
5. Neteja i manteniment	97
6. Resolució de problemes	98
7. Especificacions tècniques	98
8. Reciclatge d'aparells elèctrics i electrònics	99
9. Garantia i SAT	99
10. Copyright	99
11. Declaració UE de conformitat simplificada	99

INDEX

1. Alkatrészek és részegységek	100
2. Használat előtt	100
3. Termékösszeszerelés	100
4. Működés	101
5. Tisztítás és karbantartás	102
6. Problémamegoldás	103
7. Műszaki adatok	103
8. Elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítása	104
9. Garancia és SAT	104
10. Szerzői jog	104
11. Egyszerűsített EU-megfelelőségi nyilatkozat	104

فہرس	
١.٠. الأجزاء والمكونات	١٠٥
٢. قبل الاستخدام	١٠٥
٣. تجميع المنتج	١٠٥
٤. التشغيل	١٠٦
٥. التنظيف والصيانة	١٠٧
٦. حل المشكلات	١٠٧
٧. المواصفات الفنية	١٠٧
٨. إعادة تدوير المعدات الكهربائية والإلكترونية	١٠٨
٩. الضمان و SAT	١٠٨
١٠. حقوق النشر	١٠٨
١١. إعلان المطابقة المبسط للاتحاد الأوروبي	١٠٨

NOTA

EU01_123724 Perfect steak 4250 GrillWall
EU01_123725 Perfect steak 4250 GrillWall con 2 in 1

ES • La codificación de este manual es genérica y se aplica a todas las variantes de códigos del aparato.

EN • The coding in this manual is generic and applies to all code variants of the appliance.

FR • Le codage figurant dans ce manuel est générique et s'applique à toutes les variantes de code de l'appareil.

DE • Die Codierung in dieser Bedienungsanleitung ist allgemein und gilt für alle Codevarianten des Geräts.

IT • La codifica riportata nel presente manuale è generica e si applica a tutte le varianti di codici dell'apparecchio.

PT • A codificação apresentada neste manual é genérica e aplica-se a todas as variantes de código do aparelho.

NL • De codering in deze handleiding is algemeen en geldt voor alle codevarianten van het apparaat.

PL • Kody podane w niniejszej instrukcji są ogólne i mają zastosowanie do wszystkich wariantów kodowych urządzenia.

CZ • Kódování obsažené v tomto návodu je generické a platí pro všechny kódové varianty spotřebiče.

TR • Bu kılavuzdaki kodlama geneldir ve cihazın tüm kod varyantları için geçerlidir.

GR • Η κωδικοποίηση σε αυτό το εγχειρίδιο είναι γενική και ισχύει για όλες τις παραλλαγές κώδικα της συσκευής.

CAT • La codificació del manual és genèrica i s'aplica a totes les variants de codis de l'aparell.

HU • Ez a kézikönyv egységes kódolást használ, amely az eszköz minden típusára érvényes

عربي • الدليل عامًا وينطبق على جميع متغيرات التعليمات البرمجية الخاصة بالجهاز

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

- Siga atentamente estas instrucciones de seguridad cuando use el producto.
- Cuando se utilizan aparatos eléctricos, siempre se deben tomar precauciones básicas para reducir el riesgo de incendios, descargas eléctricas y lesiones.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico quedando excluido su uso en bares, restaurantes, granjas, hoteles, moteles y oficinas.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio posventa o por personal cualificado similar con el fin de evitar un peligro.
- No sumerja el cable, el enchufe o cualquier otra parte del aparato en agua o cualquier otro líquido, ni exponga las conexiones eléctricas al agua. Asegúrese de que tiene las manos completamente secas antes de tocar el enchufe o encender el aparato.
- El cable de alimentación debe ser examinado de manera regular para detectar signos de daño y el aparato no debe utilizarse si el cable está dañado.
- Este aparato pueden utilizarlo niños con edad de 8 años y superior y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado la supervisión o formación apropiadas respecto al uso del aparato de una manera segura y comprenden los peligros que implica.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- La limpieza y el mantenimiento a realizar por el usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.

- Supervise a los niños para evitar que jueguen con el aparato. Es necesario dar una supervisión estricta si el aparato está siendo usado por o cerca de niños.
- La clavija de la toma de corriente del cable de alimentación debe ser retirada antes de limpiar el aparato o realizar operaciones de mantenimiento.
- Asegúrese de que el voltaje de red coincida con el voltaje especificado en la etiqueta de clasificación del aparato y de que el enchufe tenga toma de tierra.
- Evite poner el aparato en funcionamiento bajo temperaturas extremadamente altas o bajas.
- Se debe alimentar el aparato a través de un dispositivo de corriente residual (RCD) con una corriente residual de funcionamiento asignada que no exceda de 30 mA.
- Si el aparato no funciona como se describe en este manual, ha sufrido un gran impacto, cae desde alto, está dañado o cae al agua, no lo utilice y contacte inmediatamente con el Servicio de Asistencia Técnica Oficial de Cecotec.
- No intente reparar el aparato por su propia cuenta. Póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica Oficial de Cecotec.
- Mantenga el embalaje fuera del alcance de los niños, podría resultar peligroso.
-  Este símbolo significa: precaución, superficie caliente. Las superficies accesibles del producto podrían alcanzar temperaturas altas durante el funcionamiento. Tenga cuidado de no quemarse.
- ADVERTENCIA: No debe utilizarse con este aparato carbón vegetal u otro combustible similar.
- Coloque el producto en una superficie seca, estable, plana y resistente al calor.
- Mantenga el producto alejado de fuentes de calor, luz solar

directa, humedad y bordes afilados.

- Mantenga una distancia de seguridad mínima de 15 cm entre el producto y la pared u objetos inflamables como cortinas, ropa, tapicería, paños de cocina, etc.
- Este aparato no está destinado a ser puesto en funcionamiento por medio de un temporizador externo o un sistema separado de control remoto.
- Distribuya el peso de los alimentos de forma uniforme sobre la parrilla.

SAFETY INSTRUCTIONS

Read the following instructions carefully before using the product. Keep this instruction manual for future reference or new users.

- All safety instructions must be closely followed when using the appliance.
- When using electrical and electronic appliances, basic precautions must always be followed to reduce the risk of fire, electrical shock, and injury.
- This appliance is intended for domestic use only and is not suitable for use in commercial establishments such as bars, restaurants, farms, hotels, motels, and offices.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by Cecotec's Official Technical Support Service or similar qualified personnel to avoid risks.
- Do not immerse the cord, plug, or any other non-removable part of the appliance in water or any other liquid or expose electrical connections to water. Make sure your hands are completely dry before handling the plug or switching on the appliance.
- The power cable should be examined regularly for signs of

damage and the appliance should not be used if the cable is damaged.

- This appliance can be used by children aged 8 years and above and people with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given appropriate supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children must not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance must not be carried out by children without supervision.
- Supervise children to prevent them from playing with the appliance. Close supervision is necessary if the appliance is used by or near children.
- The plug of the power cable must be removed from the base before cleaning or servicing the appliance.
- Make sure that the mains voltage matches the voltage stated on the rating label of the appliance and that the wall outlet is earthed.
- Avoid operating the appliance under extremely high or low temperatures.
- The device must be supplied via a residual current device (RCD) with a rated residual operating current not exceeding 30 mA.
- If the appliance does not operate as described in this manual, has suffered a severe impact, falls from height, is damaged, or falls into water, do not use it and contact Cecotec's Official Technical Support Service immediately.
- Do not attempt to repair the appliance yourself. Contact Cecotec's Official Technical Support Service.
- Keep the packaging materials out of the reach of children, as they could be dangerous.

-  This symbol means: caution, hot surface. The accessible surfaces of the appliance can reach high temperatures during operation. Be careful not to burn yourself.
- **WARNING:** Charcoal or other similar fuels must not be used with this appliance.
- Place the appliance on a dry, stable, flat, heat-resistant surface.
- Keep the appliance away from heat sources, direct sunlight, humidity, and sharp edges.
- A minimum safety distance of 15 cm should be kept between the appliance and the wall or flammable objects such as curtains, cloths, wall hangings, tea towels, etc.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
- Weight must be distributed evenly on the product.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

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

- Veuillez suivre ces instructions de sécurité très attentivement lorsque vous utilisez l'appareil.
- Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il faut toujours prendre des précautions afin de réduire le risque d'incendies, de décharges électriques ou de lésions.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement et ne doit pas être utilisé dans les bars, restaurants, fermes, hôtels, motels et bureaux.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être substitué par le fabricant, par le Service Après-Vente ou par du personnel qualifié pour éviter des dangers.

- Ne submergez ni le câble, ni la fiche ni aucune autre partie de l'appareil dans de l'eau ni dans aucun autre liquide, ni n'exposez les connexions électriques à l'eau. Assurez-vous d'avoir les mains complètement sèches avant de toucher la fiche ou d'allumer l'appareil.
- Le câble d'alimentation doit être examiné régulièrement pour vérifier qu'il n'est pas endommagé et l'appareil ne doit pas être utilisé si le câble est endommagé.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes aux capacités physiques, mentales ou sensorielles réduites, ou sans expérience ni connaissances s'ils sont surveillés et/ou ont reçu les informations nécessaires à l'utilisation correcte de l'appareil et qu'ils ont bien compris les risques qu'il implique.
- Empêchez les enfants de jouer avec le produit.
- Le nettoyage et l'entretien du produit ne peuvent pas être menés à terme par les enfants.
- Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Une surveillance stricte est nécessaire si l'appareil est utilisé par ou à côté des enfants.
- La fiche doit être retirée avant toute opération de nettoyage ou d'entretien.
- Assurez-vous que le voltage du réseau coïncide avec le voltage spécifié sur l'étiquette de classification de l'appareil et que la prise possède une connexion à terre.
- Évitez de mettre l'appareil en fonctionnement avec des températures extrêmement élevées ou basses.
- L'appareil doit être alimenté par un dispositif à courant différentiel résiduel (DDR) dont le courant de fonctionnement résiduel nominal ne dépasse pas 30 mA.
- Si l'appareil ne fonctionne pas comme décrit dans ce manuel, a subi un choc important, tombe au sol, est endommagé

ou tombe dans l'eau, ne l'utilisez pas et contactez immédiatement le Service d'Assistance Technique de Cecotec.

- N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. Veuillez contacter le Service d'Assistance Technique officiel de Cecotec.

- Maintenez le matériel qui compose l'emballage hors de portée des enfants, cela pourrait être dangereux.



- Ce symbole signifie : attention ! Surface chaude. Les surfaces accessibles du produit pourraient atteindre des températures très élevées pendant le fonctionnement. Faites attention à ne pas vous brûler

- AVERTISSEMENT : Le charbon de bois ou un combustible similaire ne doit pas être utilisé avec cet appareil.

- Placez l'appareil sur une surface sèche, stable, plate et résistante à la chaleur.

- Maintenez le produit loin des sources de chaleur, de la lumière directe du soleil, de l'humidité et des bords pointus.

- Maintenez une distance de sécurité minimale de 15 cm entre le produit et le mur ou autres objets inflammables comme les rideaux, les vêtements, les tapisseries, les torchons, etc.

- Cet appareil n'a pas été conçu pour fonctionner à travers des minuteries ou systèmes de contrôle à distance externes.

- Distribuez le poids des aliments de manière uniforme sur le gril.

SICHERHEITSHINWEISE

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

- Befolgen Sie diese Sicherheitshinweise sorgfältig, wenn Sie das Produkt verwenden.
- Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten stets grundlegende Vorsichtsmaßnahmen getroffen werden, um das Risiko von Bränden, Stromschlägen und Verletzungen zu verringern.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch konzipiert und ist nicht für die Verwendung in Bars, Restaurants, Bauernhöfen, Hotels, Motels oder Büros bestimmt.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, den Kundenservice oder qualifiziertes Personal ersetzt werden, um Schäden zu vermeiden.
- Tauchen Sie das Netzkabel, den Stecker oder jegliche nicht entfernbaren Teile des Geräts nicht ins Wasser oder andere Flüssigkeiten ein und lassen Sie die elektrischen Anschlüsse nicht mit Wasser in Berührung kommen. Stellen Sie sicher, dass Ihre Hände völlig trocken sind, bevor Sie die Steckdose berühren oder das Gerät einschalten.
- Das Netzkabel sollte regelmäßig auf Anzeichen von Beschädigungen untersucht werden, und das Gerät sollte nicht benutzt werden, wenn das Kabel beschädigt ist.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Reinigung und Wartung durch den Benutzer darf nicht von unbeaufsichtigten Kindern durchgeführt werden.
- Beaufsichtigen Sie Kinder, damit sie nicht mit dem

Gerät spielen. Eine besondere genaue und konsequente Beaufsichtigung ist geboten, wenn das Gerät in der Nähe von Kindern verwendet wird.

- Der Netzstecker des Stromversorgungskabels muss vor Reinigungs oder Wartungsarbeiten entfernt werden.
- Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung mit der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Spannung übereinstimmt und dass die Steckdose geerdet ist.
- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb bei extrem hohen oder niedrigen Temperaturen.
- Das Gerät muss über einen Fehlerstromschutzschalter (RCD) mit einem Nennfehlerstrom von höchstens 30 mA versorgt werden.
- Wenn das Gerät nicht wie in dieser Anleitung beschrieben funktioniert, einen starken Stoß erlitten hat, aus großer Höhe gefallen ist, beschädigt ist oder ins Wasser gefallen ist, verwenden Sie es nicht und wenden Sie sich sofort an den offiziellen technischen Kundendienst von Cecotec.
- Versuchen Sie niemals das Gerät selbst zu reparieren. Kontaktieren Sie den offiziellen Technischen Kundendienst von Cecotec.
- Bewahren Sie die Verpackung außerhalb der Reichweite von Kindern auf, sie könnte gefährlich sein.
-  Dieses Symbol bedeutet: Vorsicht, heiße Oberfläche. Gerätoberflächen können während des Betriebs hohe Temperaturen erreichen. Passen Sie auf, dass Sie sich nicht verbrennen.
- **WARNUNG:** Holzkohle oder ähnliche Brennstoffe dürfen mit diesem Gerät nicht verwendet werden.
- 4. Stellen Sie den Grill auf einer trocknen, stabilen, flachen und hitzebeständigen Fläche.
- Produkt von Wärmequellen, direktem Sonnenlicht, Feuchtigkeit und scharfen Kanten fernhalten.

- 6. Halten Sie eine Distanz von 15 cm zwischen dem Produkt und der Wand oder entzündbaren Sachen wie Gardinen, Kleidungsstücken, Polsterung, Tüchern, usw.
- Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Timers oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.
- Verteilen Sie das Gewicht der Lebensmittel gleichmäßig auf dem Grill.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

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

- Seguire attentamente queste istruzioni di sicurezza quando si usa l'apparecchio.
- Quando si usano apparecchi elettronici, occorre rispettare alcune precauzioni di sicurezza base per ridurre il rischio di incendio, scariche elettriche e lesioni.
- Questo apparecchio è stato progettato solo per uso domestico e non può essere utilizzato in bar, ristoranti, aziende agricole, alberghi, motel e uffici.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio post-vendita o da personale altrettanto qualificato al fine di evitare pericoli.
- Non sommergere il cavo, la spina o qualsiasi altra parte dell'apparecchio in acqua o all'interno di qualsiasi altro liquido, né esporre i componenti elettrici all'acqua. Verificare di avere le mani completamente asciutte prima di toccare la presa o accendere l'apparecchio.
- Ispezionare regolarmente il cavo di alimentazione in cerca di eventuali danni ed evitare l'uso se del caso.

- Questo apparecchio può essere usato da bambini a partire da 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che siano supervisionati o istruiti sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e che comprendano i pericoli che questo presenta.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini non sorvegliati.
- Sorvegliare i bambini per evitare che giochino con l'apparecchio. È necessario sorvegliare rigidamente nel caso in cui l'apparecchio venga utilizzato da o vicino a bambini.
- La spina del cavo di alimentazione deve essere scollegata dalla presa di corrente prima della pulizia o manutenzione dell'apparecchio.
- Assicurarsi che la tensione di rete corrisponda a quella indicata sull'etichetta dell'apparecchio e che la presa di corrente sia dotata di messa a terra.
- Evitare di mettere l'apparecchio in funzione a temperature estremamente alte o basse.
- Alimentare l'apparecchio tramite un interruttore differenziale (RCD) con una corrente di funzionamento residua nominale non superiore a 30 mA.
- Se l'apparecchio non funziona come descritto nel presente manuale, se ha subito un forte impatto, se è caduto dall'alto, se è danneggiato o se è caduto in acqua, non utilizzarlo e contattare immediatamente il Servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec.
- Non cercare di riparare l'apparecchio per conto proprio. Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.
- Mantenere l'imballaggio fuori dalla portata dei bambini, poiché potrebbe risultare pericoloso.

-  Questo simbolo significa: attenzione, superficie calda. La temperatura delle superfici accessibili potrebbe essere alta mentre si usa l'apparecchio. Prestare attenzione a non bruciarsi.
- ATTENZIONE: Non è consentito utilizzare carbone di legna o combustibili simili con questo apparecchio.
- Collocare l'apparecchio su di una superficie asciutta, stabile, piana e resistente al calore.
- Mantenere l'apparecchio lontano da fonti di calore, luce solare diretta, umidità e bordi affilati.
- Mantenere una distanza di sicurezza minima di 15 cm tra il dispositivo e la parete oppure oggetti infiammabili come tende, indumenti, tappezzeria, panni da cucina, ecc...
- L'apparecchio non è progettato per essere azionato da un timer esterno o da un sistema di controllo a distanza separato.
- Distribuire il peso degli alimenti in modo uniforme sulla griglia.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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

- Siga atentamente estas instruções de segurança quando usar o aparelho.
- Ao utilizar aparelhos elétricos, devem ser sempre tomadas precauções básicas para reduzir o risco de incêndios, eletrochoques e lesões.
- Este aparelho foi concebido apenas para uso doméstico e não se destina a ser utilizado em bares, restaurantes, quintas, hotéis, motéis e escritórios.

- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu serviço pós-venda ou por pessoal qualificado, a fim de evitar um perigo.
- Não imerja o cabo, a ficha ou qualquer outra parte elétrica do aparelho na água ou qualquer outro líquido nem exponha as conexões elétricas à água. Certifique-se de ter as mãos completamente secas antes de tocar na tomada ou ligar o aparelho.
- O cabo de alimentação deve ser examinado regularmente para detetar sinais de danos e o aparelho não deve ser utilizado se o cabo estiver danificado.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, se lhes tiver sido dada supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de uma forma segura e compreendem os perigos envolvidos.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.
- A limpeza e manutenção do aparelho não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.
- Supervisione as crianças para as impedir de brincarem com o aparelho. É necessário dar supervisão estrita se o aparelho estiver a ser usado perto ou por crianças.
- A ficha do cabo de alimentação deve ser removida antes de limpar ou fazer a manutenção.
- Certifique-se de que a tensão de rede coincida com a tensão especificada na etiqueta de classificação do aparelho e de que a tomada tenha ligação à terra.
- Evite pôr o aparelho em funcionamento a temperaturas extremamente altas ou baixas.
- O aparelho deve ser alimentado por um dispositivo de corrente residual (RCD) com uma corrente residual nominal de funcionamento não superior a 30 mA.

- Se o aparelho não funcionar conforme descrito neste manual, tiver sofrido um grande impacto, cair de uma altura elevada, estiver danificado ou cair na água, não o utilize e contacte imediatamente o Serviço de Assistência Técnica Oficial da Cecotec.
- Não tente reparar o aparelho por conta própria. Contacte com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec.
- Mantenha o material de embalagem fora do alcance das crianças, poderia ser perigoso.
-  Este símbolo significa: cautela, superfície quente. As superfícies acessíveis do aparelho poderiam alcançar temperaturas altas durante o funcionamento. Tenha cuidado para não se queimar.
- ADVERTÊNCIA: Não deve utilizar carvão vegetal ou outro combustível com este aparelho.
- Coloque o aparelho numa superfície seca, estável, plana e resistente ao calor.
- Mantenha o aparelho longe de fontes de calor, luz solar direta, humidade e bordas afiadas.
- Mantenha uma distância mínima de segurança de 15 cm entre o aparelho e a parede ou objetos inflamáveis tais como cortinas, vestuário, tapeçaria, panos de cozinha, etc.
- Este aparelho não se destina a ser operado por meio de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto separado.
- Distribua o peso dos alimentos de forma uniforme na grelha.

VEILIGHEIDSLINSTRUCTIES

Lees zorgvuldig de voorschriften voor het gebruik van het product. Bewaar deze handleiding voor toekomstig(e) gebruik of gebruikers.

- Volg aandachtig de voorschriften wanneer u dit apparaat gebruikt.
- Bij het gebruik van elektrische apparaten moet u bepaalde basisvoorzorgsmaatregelen in acht nemen om het risico op brand, elektrische schokken en verwondingen te beperken.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik en is niet bestemd voor gebruik in bars, restaurants, boerderijen, hotels, motels en kantoren.
- Als de stroomkabel beschadigd is, moet deze worden vervangen door de fabrikant, de klantenservice of vergelijkbaar gekwalificeerd personeel om gevaar te voorkomen.
- Dompel de voedingskabel, de stekker of andere onderdelen van het toestel niet onder in water of andere vloeistoffen. Stel de elektrische verbindingen niet bloot aan water. Zorg dat uw handen volledig droog zijn voordat u de stekker aanraakt of het apparaat inschakelt.
- Het netsnoer moet regelmatig gecontroleerd worden op tekenen van beschadiging en het apparaat mag niet gebruikt worden als het snoer beschadigd is.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruik van het apparaat en de gevaren ervan begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet zonder toezicht door kinderen worden uitgevoerd.
- Houd toezicht op kinderen om ervoor te zorgen dat ze niet met het product spelen. Strikt toezicht is noodzakelijk als het product gebruikt wordt door of in de buurt van kinderen.

- De stekker van het netsnoer moet worden verwijderd alvorens het apparaat te reinigen of te onderhouden.
- Zorg ervoor dat de netspanning overeenkomt met de spanning vermeld op het classificatielabel van het toestel en dat het stopcontact geaard is.
- Vermijd het gebruik van het apparaat bij extreem lage of extreem hoge temperaturen.
- Het apparaat moet worden gevoed via een aardlekschakelaar (RCD) met een nominale resterende bedrijfsstroom van maximaal 30 mA.
- Als het apparaat niet werkt zoals beschreven in deze handleiding, een harde klap heeft gekregen, van een hoogte is gevallen, beschadigd is of in het water is gevallen, gebruik het dan niet en neem onmiddellijk contact op met de officiële technische dienst van Cecotec.
- Probeer niet zelf het apparaat te repareren. Neem contact op met de Technische Dienst van Cecotec.
- Houd het verpakkingsmateriaal buiten het bereik van kinderen, dit kan gevaarlijk zijn.
-  Dit symbool betekent: let op, heet oppervlak. Toegankelijke oppervlakken van het product kunnen tijdens het gebruik hoge temperaturen bereiken. Let op dat u zich niet verbrandt.
- **WAARSCHUWING:** Houtskool of soortgelijke brandstof mag niet worden gebruikt met dit apparaat.
- Plaats het toestel op een vlak, stabiel, droog en hittebestendig oppervlak.
- Houd het product uit de buurt van warmtebronnen, direct zonlicht, vocht en scherpe randen.
- Houd een minimale veiligheidsafstand van 15 cm aan tussen het product en de muur of brandbare voorwerpen zoals gordijnen, kleding, keukendoeken, enz.

- Dit toestel is niet bedoeld om te worden bediend door middel van externe timers of aparte afstandsbedieningen.
- Verdeel het gewicht van het voedsel gelijkmatig over de grill.

INSTRUKCJA BEZPIECZEŃSTWA

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

- Podczas korzystania z urządzenia należy dokładnie przestrzegać instrukcji bezpieczeństwa.
- Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze zachowywać podstawowe środki ostrożności, aby zmniejszyć ryzyko pożaru, porażenia prądem i obrażeń.
- To urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego i nie nadaje się do użytku w barach, restauracjach, gospodarstwach rolnych, hotelach, motelach i biurach.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego serwis posprzedażny lub podobnie wykwalifikowany personel w celu uniknięcia zagrożenia.
- Nie zanurzaj przewodu, wtyczki ani żadnej innej części urządzenia w wodzie lub innej cieczy ani nie wystawiaj połączeń elektrycznych na działanie wody. Przed dotknięciem wtyczki lub włączeniem urządzenia upewnij się, że masz całkowicie suche ręce.
- Przewód zasilający powinien być regularnie sprawdzany pod kątem oznak uszkodzeń, a urządzenie nie powinno być używane, jeśli przewód jest uszkodzony.
- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez

doświadczenia i wiedzy, jeśli znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie korzystania z urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją związane z tym zagrożenia.

- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Czyszczenie i konserwacja urządzenia, które ma przeprowadzać użytkownik nie mogą być przeprowadzane przez dzieci bez nadzoru.
- Pilnuj dzieci, aby nie bawiły się urządzeniem. Konieczny jest ścisły nadzór, jeśli urządzenie jest używane przez dzieci lub w ich pobliżu.
- Gniazdko zasilania kabla zasilającego należy usunąć przed czyszczeniem urządzenia lub wykonywaniem operacji konserwacji.
- Upewnij się, że napięcie sieciowe odpowiada napięciu podanemu na tabliczce znamionowej urządzenia i że wtyczka jest uziemiona.
- Unikaj używania urządzenia w ekstremalnie wysokich lub niskich temperaturach.
- Urządzenie musi być zasilane przez wyłącznik różnicowoprądowy (RCD) o znamionowym różnicowym prądzie roboczym nieprzekraczającym 30 mA.
- Jeśli urządzenie nie działa w sposób opisany w niniejszej instrukcji, zostało poważnie uderzone, spadło z wysokości, zostało uszkodzone lub wpadło do wody, nie należy go używać i należy natychmiast skontaktować się z oficjalnym Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.
- Nie próbuj samodzielnie naprawiać urządzenia. Skontaktuj się z oficjalnym Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.
- Opakowanie należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci, ponieważ może być niebezpieczne.



Ten symbol oznacza: ostrożnie, gorąca powierzchnia. Dostępne powierzchnie produktu mogą osiągać

wysokie temperatury podczas pracy. Uważaj, aby się nie poparzyć.

- OSTRZEŻENIE: Nie należy używać w tym urządzeniu węgla drzewnego ani innych podobnych paliw.
- Produkt należy umieścić na suchej, stabilnej, płaskiej i odpornej na ciepło powierzchni.
- Produkt należy trzymać z dala od źródeł ciepła, bezpośredniego światła słonecznego, wilgoci i ostrych krawędzi.
- Zachowaj minimalną bezpieczną odległość 15 cm między produktem a ścianą lub przedmiotami łatwopalnymi, takimi jak zastony, odzież, tapicerka, ściereczki kuchenne itp.
- Urządzenie to nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznych timerów lub oddzielnych systemów zdalnego sterowania.
- Rozłóż ciężar żywności równomiernie na ruszcie.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Před použitím výrobku si pečlivě přečtěte následující pokyny. Uchovejte si tento návod k obsluze pro budoucí použití nebo pro nové uživatele.

- Při používání produktu pečlivě dodržujte tyto bezpečnostní pokyny.
- Při používání elektrických spotřebičů je třeba vždy dodržovat základní bezpečnostní opatření, aby se snížilo riziko požáru, úrazu elektrickým proudem a zranění.
- Tento spotřebič je určen výhradně pro domácí použití a není vhodný pro použití v barech, restauracích, na farmách, v hotelech, motelech a kancelářích.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn výrobcem, jeho poprodejním servisem nebo podobně kvalifikovaným personálem, aby se předešlo nebezpečí.

- Neponořujte kabel, zástrčku ani žádnou jinou část spotřebiče do vody ani jiné kapaliny a nevystavujte elektrické spoje vodě. Před dotykem zástrčky nebo zapnutím spotřebiče se ujistěte, že máte zcela suché ruce.
- Napájecí kabel by měl být pravidelně kontrolován, zda nevykazuje známky poškození, a spotřebič by se neměl používat, pokud je kabel poškozený.
- Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem osoby, která je bezpečně používá, nebo pokud byly proškoleny v oblasti bezpečného používání spotřebiče a rozumí souvisejícím rizikům.
- Děti by si s přístrojem neměly hrát.
- Čištění a údržbu prováděnou uživatelem by neměly provádět děti bez dozoru.
- Dohlížejte na děti, aby si se spotřebičem nehrály. Pokud spotřebič používají děti nebo se nacházejí v jejich blízkosti, je nutný pečlivý dohled.
- Před čištěním spotřebiče nebo prováděním údržby je nutné vytáhnout zástrčku napájecího kabelu ze zásuvky.
- Ujistěte se, že napětí v síti odpovídá napětí uvedenému na štítku spotřebiče a že je zástrčka uzemněná.
- Nepoužívejte spotřebič při extrémně vysokých nebo nízkých teplotách.
- Spotřebič musí být napájen proudovým chráničem (RCD) s jmenovitým provozním zbytkovým proudem nepřesahujícím 30 mA.
- Pokud spotřebič nefunguje tak, jak je popsáno v této příručce, utrpěl silný náraz, spadl z výšky, je poškozen nebo spadl do vody, nepoužívejte jej a okamžitě kontaktujte oficiální technickou podporu společnosti Cecotec .

- Nepokoušejte se spotřebič opravovat sami. Kontaktujte oficiální technickou podporu společnosti Cecotec .
- Uchovávejte obal mimo dosah dětí, mohl by být nebezpečný.
-  Tento symbol znamená: Pozor, horký povrch. Přístupné povrchy výrobku mohou během provozu dosáhnout vysokých teplot. Dávejte pozor, abyste se nepopálili.
- VAROVÁNÍ: S tímto spotřebičem nepoužívejte dřevěné uhlí ani jiné podobné palivo.
- Výrobek umístěte na suchý, stabilní, rovný a žáruvzdorný povrch.
- Uchovávejte výrobek mimo dosah zdrojů tepla, přímého slunečního záření, vlhkosti a ostrých hran.
- Dodržujte minimální bezpečnostní vzdálenost 15 cm mezi výrobkem a zdí nebo hořlavými předměty, jako jsou záclony, oblečení, čalounění, kuchyňské utěrky atd.
- Tento spotřebič není určen k ovládání pomocí externího časovače ani samostatného systému dálkového ovládání.
- Rovnoměrně rozložte hmotnost jídla na grilu.

GÜVENLİK TALİMATLARI

Ürünü kullanmadan önce aşağıdaki talimatları dikkatlice okuyun. Bu kılavuza ileride başvurmak veya yeni kullanıcılar için saklayın.

- Ürünü kullanırken lütfen bu güvenlik talimatlarına dikkatlice uyun.
- Elektrikli ev aletleri kullanılırken, yangın, elektrik çarpması ve yaralanma riskini azaltmak için her zaman temel önlemler alınmalıdır.
- Bu cihaz yalnızca ev kullanımı için tasarlanmıştır ve barlar, restoranlar, çiftlikler, oteller, moteller ve ofislerde kullanıma uygun değildir.
- Güç kablosu hasar görmüşse, tehlikeyi önlemek için üretici

firma, satış sonrası servis veya benzer niteliklere sahip personel tarafından değiştirilmelidir.

- Cihazın kablosunu, fişini veya herhangi bir parçasını suya veya başka bir sıvıya batırmayın ve elektrik bağlantılarını suya maruz bırakmayın. Fişe dokunmadan veya cihazı çalıştırmadan önce ellerinizin tamamen kuru olduğundan emin olun.
- Güç kablosu düzenli olarak hasar belirtileri açısından kontrol edilmeli ve kablo hasarlıysa cihaz kullanılmamalıdır.
- cihazın güvenli kullanımı konusunda uygun gözetim veya eğitim verilmiş olmaları ve ilgili tehlikeleri anlamaları koşuluyla kullanılabilir .
- Çocuklar bu cihazla oynamamalıdır.
- yapılması gereken temizlik ve bakım işlemleri, gözetimsiz çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Çocukların cihazla oynamasını önlemek için onları gözetim altında tutun. Cihaz çocuklar tarafından kullanılıyorsa veya çocukların yakınındaysa yakın gözetim gereklidir.
- Cihazı temizlemeden veya bakım yapmadan önce güç kablosunun fişi çıkarılmalıdır.
- Şebeke voltajının, cihazın üzerindeki etikette belirtilen voltajla aynı olduğundan ve fişin topraklanmış olduğundan emin olun.
- Cihazı aşırı yüksek veya düşük sıcaklıklarda çalıştırmaktan kaçının.
- Cihaz, nominal çalışma artık akımı 30 mA'yı geçmeyen bir artık akım koruma cihazı (RCD) aracılığıyla beslenmelidir .
- Cihaz bu kılavuzda belirtildiği gibi çalışmıyorsa, büyük bir darbe almışsa, yüksekte düşmüşse, hasar görmüşse veya suya düşmüşse, cihazı kullanmayın ve derhal Cecotec'in Resmi Teknik Destek Servisi ile iletişime geçin .
- Cihazı kendiniz tamir etmeye çalışmayın. Cecotec'in Resmi Teknik Destek Servisi ile iletişime geçin .

- Ambalajı çocukların erişemeyeceği yerde saklayın, tehlikeli olabilir.



- Bu sembol şu anlama gelir: Dikkat, sıcak yüzey. Ürünün erişilebilir yüzeyleri çalışma sırasında yüksek sıcaklıklara ulaşabilir. Kendinizi yakmamaya dikkat edin.
- UYARI! Bu cihazda odun kömürü veya benzeri yakıtlar kullanmayın.
- Ürünü kuru, sağlam, düz ve ısıya dayanıklı bir yüzeye yerleştirin.
- Ürünü ısı kaynaklarından, doğrudan güneş ışığından, nemden ve keskin kenarlardan uzak tutun.
- Ürün ile duvar veya perde, giysi, döşeme, mutfak havlusu gibi yanıcı nesneler arasında en az 15 cm'lik bir güvenlik mesafesi bırakın.
- Bu cihaz, harici bir zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi aracılığıyla çalıştırılmak üzere tasarlanmamıştır.
- Yiyeceklerin ağırlığını ızgara üzerinde eşit şekilde dağıtın.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Διαβάστε προσεκτικά τις ακόλουθες οδηγίες πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν. Φυλάξτε αυτό το εγχειρίδιο για μελλοντική αναφορά ή για νέους χρήστες.

- Ακολουθήστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες ασφαλείας κατά τη χρήση του προϊόντος.
- Κατά τη χρήση ηλεκτρικών συσκευών, θα πρέπει πάντα να λαμβάνονται βασικές προφυλάξεις για τη μείωση του κινδύνου πυρκαγιάς, ηλεκτροπληξίας και τραυματισμού.
- Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί αποκλειστικά για οικιακή χρήση και δεν είναι κατάλληλη για χρήση σε μπαρ, εστιατόρια, αgroκτήματα, ξενοδοχεία, μοτέλ και γραφεία.

- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, την εξυπηρέτηση μετά την πώληση ή από παρόμοια εξειδικευμένο προσωπικό, προκειμένου να αποφευχθεί τυχόν κίνδυνος.
- Μην βυθίζετε το καλώδιο, το φισ ή οποιοδήποτε άλλο μέρος της συσκευής σε νερό ή σε οποιοδήποτε άλλο υγρό και μην εκθέτετε τις ηλεκτρικές συνδέσεις σε νερό. Βεβαιωθείτε ότι τα χέρια σας είναι εντελώς στεγνά πριν αγγίξετε το φισ ή ενεργοποιήσετε τη συσκευή.
- Το καλώδιο τροφοδοσίας θα πρέπει να ελέγχεται τακτικά για σημάδια ζημιάς και η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται εάν το καλώδιο είναι κατεστραμμένο.
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, υπό την προϋπόθεση ότι έχουν λάβει την κατάλληλη επίβλεψη ή εκπαίδευση σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχει.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.
- Ο καθαρισμός και η συντήρηση που πρέπει να πραγματοποιούνται από τον χρήστη δεν πρέπει να εκτελούνται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.
- Επιβλέπετε τα παιδιά για να μην παίζουν με τη συσκευή. Απαιτείται στενή επίβλεψη εάν η συσκευή χρησιμοποιείται από ή κοντά σε παιδιά.
- Το φισ του καλωδίου τροφοδοσίας πρέπει να αφαιρεθεί πριν από τον καθαρισμό της συσκευής ή την εκτέλεση εργασιών συντήρησης.
- Βεβαιωθείτε ότι η τάση του δικτύου ταιριάζει με την τάση που αναγράφεται στην ετικέτα ονομαστικών τιμών της συσκευής και ότι το φισ είναι γειωμένο.
- Αποφύγετε τη λειτουργία της συσκευής σε εξαιρετικά υψηλές ή χαμηλές θερμοκρασίες.

- Η συσκευή πρέπει να τροφοδοτείται μέσω μιας διάταξης διαρροής ρεύματος (RCD) με ονομαστικό ρεύμα διαρροής λειτουργίας που δεν υπερβαίνει τα 30 mA.
- Εάν η συσκευή δεν λειτουργεί όπως περιγράφεται σε αυτό το εγχειρίδιο, έχει υποστεί ισχυρή πρόσκρουση, πέσει από ύψος, έχει υποστεί ζημιά ή πέσει σε νερό, μην τη χρησιμοποιήσετε και επικοινωνήστε αμέσως με την Επίσημη Τεχνική Υποστήριξη της Cecotec .
- Μην επιχειρήσετε να επισκευάσετε μόνοι σας τη συσκευή. Επικοινωνήστε με την Επίσημη Τεχνική Υποστήριξη της Cecotec .
- Κρατήστε τη συσκευασία μακριά από παιδιά, μπορεί να είναι επικίνδυνη.
-  Αυτό το σύμβολο σημαίνει: Προσοχή, θερμή επιφάνεια. Οι προσβάσιμες επιφάνειες του προϊόντος ενδέχεται να φτάσουν σε υψηλές θερμοκρασίες κατά τη λειτουργία. Προσέξτε να μην καείτε.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Μην χρησιμοποιείτε κάρβουνο ή άλλο παρόμοιο καύσιμο με αυτήν τη συσκευή.
- Τοποθετήστε το προϊόν σε μια στεγνή, σταθερή, επίπεδη, ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια.
- Κρατήστε το προϊόν μακριά από πηγές θερμότητας, άμεσο ηλιακό φως, υγρασία και αιχμηρές άκρες.
- Διατηρήστε ελάχιστη απόσταση ασφαλείας 15 cm μεταξύ του προϊόντος και του τοίχου ή εύφλεκτων αντικειμένων όπως κουρτίνες, ρούχα, ταπετσαρίες, πετσέτες κουζίνας κ.λπ.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για λειτουργία μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστού συστήματος τηλεχειρισμού.
- Κατανείμμε το βάρος του φαγητού ομοιόμορφα στη σχάρα.

INSTRUCCIONS DE SEGURETAT

Llegiu les instruccions següents atentament abans d'utilitzar el producte. Deseu aquest manual per a futures referències o nous usuaris.

- Seguiu atentament aquestes instruccions de seguretat quan feu servir el producte.
- Quan s'utilitzen aparells elèctrics, sempre cal prendre precaucions bàsiques per reduir el risc d'incendis, descàrregues elèctriques i lesions.
- Aquest aparell està dissenyat exclusivament per a ús domèstic i en queda exclòs l'ús en bars, restaurants, granges, hotels, motels i oficines.
- Si el cable d'alimentació està malmès, l'ha de substituir el fabricant, el servei postvenda o el personal qualificat similar per evitar un perill.
- No submergiu el cable, l'endoll o qualsevol altra part de l'aparell en aigua o qualsevol altre líquid, ni exposeu les connexions elèctriques a l'aigua. Assegureu-vos que teniu les mans completament seques abans de tocar l'endoll o engegar l'aparell.
- El cable d'alimentació ha de ser examinat de manera regular per detectar signes de dany i l'aparell no sha d'utilitzar si el cable està malmès.
- Aquest aparell el poden utilitzar nens amb edat de 8 anys i superior i persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o manca d'experiència i coneixement, si s'els ha donat la supervisió o formació apropiades respecte a l'ús de l'aparell d'una manera segura i comprenen els perills que implica.
- Els nens no han de jugar amb l'aparell.
- La neteja i el manteniment que l'usuari ha de fer no han de ser realitzats per nens sense supervisió.

- Superviseu els nens per evitar que juguin amb l'aparell. És necessari donar una supervisió estricta si l'aparell està sent usat per nens o prop.
- La clavilla de la presa de corrent del cable d'alimentació ha de ser retirada abans de netejar l'aparell o realitzar operacions de manteniment.
- Assegureu-vos que el voltatge de xarxa coincideixi amb el voltatge especificat a l'etiqueta de classificació de l'aparell i que l'endoll tingui presa de terra.
- Eviteu posar l'aparell en funcionament sota temperatures extremadament altes o baixes.
- L'aparell s'ha d'alimentar a través d'un dispositiu de corrent residual (RCD) amb un corrent residual de funcionament assignat que no excedeixi els 30 mA.
- Si l'aparell no funciona com es descriu en aquest manual, ha patit un gran impacte, cau des d'alt, està malmès o cau a l'aigua, no l'utilitzeu i contacteu immediatament amb el Servei d'Assistència Tècnica Oficial de Cecotec.
- No intenteu reparar l'aparell pel vostre compte. Poseu-vos en contacte amb el Servei d'Assistència Tècnica Oficial de Cecotec.
- Mantingueu l'embalatge fora de l'abast dels nens, podria resultar perillós.
-  Aquest símbol significa: precaució, superfície calenta. Les superfícies accessibles del producte podrien assolir temperatures altes durant el funcionament. Aneu amb compte de no cremar-se.
- ADVERTIMENT: No s'ha d'utilitzar amb aquest aparell carbó vegetal o altre combustible similar.
- Col·loqueu el producte en una superfície seca, estable, plana i resistent a la calor.
- Mantingueu el producte allunyat de fonts de calor, llum solar directa, humitat i vores esmolades.

- Mantingueu una distància de seguretat mínima de 15 cm entre el producte i la paret o objectes inflamables com cortines, roba, tapisseria, draps de cuina, etc.
- Aquest aparell no està destinat a ser engegat per mitjà d'un temporitzador extern o un sistema separat de control remot.
- Distribuiu el pes dels aliments de forma uniforme sobre la graella.

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

A termék használata előtt figyelmesen olvassa el az alábbi utasításokat. Őrizze meg ezt a kézikönyvet későbbi felhasználás vagy új felhasználók számára.

- A termék használata során gondosan kövesse ezeket a biztonsági utasításokat.
- Elektromos készülékek használatakor mindig be kell tartani az alapvető óvintézkedéseket a tűz, áramütés és sérülés kockázatának csökkentése érdekében.
- Ez a készülék kizárólag háztartási használatra készült, és nem alkalmas bárokban, éttermekben, farmokon, szállodákban, motelekben és irodákban való használatra.
- Ha tápkábel sérült, az tagyártónak, annak vevőszolgálatának vagy hasonlóan képzett szakembernek kell kicserélnie a veszélyek elkerülése érdekében.
- Ne merítse a vezeték, a csatlakozódugót vagy a készülék bármely más részét vízbe vagy más folyadékba, és ne tegye ki az elektromos csatlakozásokat víz hatásának. Győződjön meg róla, hogy a keze teljesen száraz, mielőtt megérinti a csatlakozódugót vagy bekapcsolja a készüléket.
- A tápkábelt rendszeresen ellenőrizni kell sérülésnyomok szempontjából, és a készüléket tilos használni, ha a kábel sérült.

- Ezt a készüléket 8 éves vagy annál idősebb gyermekek, valamint csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű, illetve tapasztalattal és tudással nem rendelkező személyek használhatják, feltéve, hogy megfelelő felügyeletet kapnak, vagy elsajátították a készülék biztonságos használatára vonatkozó képzést, és megértik a lehetséges veszélyeket.
- Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
- végezhető tisztítást és karbantartást felügyelet nélkül hagyott gyermekek nem végezhetik.
- Felügyelje a gyerekeket, nehogy a készülékkel játsszanak. Szoros felügyelet szükséges, ha a készüléket gyermekek használják vagy gyermekek közelében használják.
- A készülék tisztítása vagy karbantartása előtt a tápkábel csatlakozóját ki kell húzni a konnektorból.
- Győződjön meg arról, hogy a hálózati feszültség megegyezik a készülék adattábláján feltüntetett feszültséggel, és hogy a csatlakozódugó földelt.
- Kerülje a készülék üzemeltetését rendkívül magas vagy alacsony hőmérsékleten.
- mA névleges üzemi maradékáramú hibaáram-védőkapcsolón (RCD) keresztül kell táplálni.
- Ha a készülék nem a jelen kézikönyvben leírtak szerint működik, nagyobb ütés érte, magasból leesett, megsérült, vagy vízbe esett, ne használja, és azonnal hívja a Cecotec hivatalos műszaki ügyfélszolgálatát.
- Ne próbálja meg saját kezűleg megjavítani a készüléket. Lépjen kapcsolatba a Cecotec hivatalos műszaki ügyfélszolgálatával.
- A csomagolást tartsa gyermekektől elzárva, veszélyes lehet.
-  Ez a szimbólum a következőt jelenti: Vigyázat, forró felület. A termék hozzáférhető felületei működés

közben magas hőmérsékletet érhetnek el. Vigyázzon, nehogy megégesse magát.

- FIGYELMEZTETÉS: Ne használjon faszenet vagy más hasonló tüzelőanyagot ehhez a készülékhez.
- Helyezze a terméket száraz, stabil, sík és hőálló felületre.
- Tartsa távol a terméket hőforrásoktól, közvetlen napfénytől, nedvességtől és éles szélektől.
- Tartson legalább 15 cm biztonsági távolságot a termék és a fal vagy gyúlékony tárgyak, például függönyök, ruházat, kárpitozott bútorok, konyharuhák stb. között.
- Ez a készülék nem külső időzítővel vagy külön távirányító rendszerrel működtethető.
- Az étel súlyát egyenletesen ossza el a grillen.

تعليمات السلامة

اقرأ التعليمات التالية بعناية قبل استخدام المنتج. احتفظ بهذا الدليل للرجوع إليه مستقبلاً أو للمستخدمين الجدد.

- اتبع تعليمات السلامة هذه بعناية عند استخدام المنتج.
- عند استخدام الأجهزة الكهربائية، يجب دائماً اتخاذ الاحتياطات الأساسية لتقليل خطر الحريق والصدمة الكهربائية والإصابة.
- تم تصميم هذا الجهاز للاستخدام المنزلي فقط، وهو غير مناسب للاستخدام في الحانات والمطاعم والمزارع والفنادق والنزل والمكاتب.
- في حالة تلف سلك الطاقة، يجب استبداله من قبل الشركة المصنعة أو خدمة ما بعد البيع التابعة لها أو من قبل موظفين مؤهلين بشكل مماثل لتجنب حدوث خطر.
- لا تغمر السلك أو القابس أو أي جزء آخر من الجهاز في الماء أو أي سائل آخر، ولا تعرض التوصيلات الكهربائية للماء. تأكد من جفاف يديك تماماً قبل لمس القابس أو تشغيل الجهاز.
- يجب فحص سلك الطاقة بانتظام بحثاً عن علامات التلف، ويجب عدم استخدام الجهاز إذا كان السلك تالفاً.
- يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال الذين تبلغ أعمارهم ٨ سنوات فما فوق والأشخاص ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المحدودة أو الذين يفتقرون

إلى الخبرة والمعرفة، شريطة أن يكونوا قد تلقوا إشرافاً أو تدريباً مناسباً فيما يتعلق بالاستخدام الآمن للجهاز وأن يفهموا المخاطر التي ينطوي عليها.

- لا ينبغي للأطفال اللعب بهذا الجهاز.
- بأعمال التنظيف والصيانة التي يقوم بها المستخدم.
- يجب الإشراف على الأطفال لمنعهم من اللعب بالجهاز. يلزم الإشراف الدقيق إذا كان الجهاز قيد الاستخدام من قبل الأطفال أو بالقرب منهم.
- يجب إزالة قابس سلك الطاقة قبل تنظيف الجهاز أو إجراء الصيانة.
- تأكد من أن جهد التيار الكهربائي الرئيسي يطابق الجهد المحدد على ملصق تصنيف الجهاز وأن القابس مؤرض.
- تجنب تشغيل الجهاز في درجات حرارة مرتفعة أو منخفضة للغاية.
- يجب تزويد الجهاز بالطاقة من خلال جهاز التيار المتبقي (RCD) بتيار تشغيل متبقي مصنف لا يتجاوز ٣٠ مللي أمبير.
- إذا لم يعمل الجهاز كما هو موضح في هذا الدليل، أو تعرض لصدمة كبيرة، أو سقط من ارتفاع، أو تعرض للتلف، أو سقط في الماء، فلا تستخدمه واتصل بخدمة الدعم الفني الرسمية لشركة Cecotec على الفور.
- لا تحاول إصلاح الجهاز بنفسك. اتصل بخدمة الدعم الفني الرسمية لشركة سيكوتيك.
- احفظ العبوة بعيداً عن متناول الأطفال، فقد تكون خطيرة.
- هذا الرمز يعني: تحذير، سطح ساخن. قد تصل درجة حرارة الأسطح التي يمكن الوصول إليها في المنتج إلى مستويات عالية أثناء التشغيل. احرص على عدم التعرض للحروق.
- تحذير: لا تستخدم الفحم أو أي وقود مشابه آخر مع هذا الجهاز.
- ضع المنتج على سطح جاف، ثابت، مسطح، ومقاوم للحرارة.
- احفظ المنتج بعيداً عن مصادر الحرارة وأشعة الشمس المباشرة والرطوبة والحواف الحادة.
- حافظ على مسافة أمان لا تقل عن ١٥ سم بين المنتج والجدار أو الأشياء القابلة للاشتعال مثل الستائر والملابس والمفروشات ومناشف المطبخ وما إلى ذلك.
- هذا الجهاز غير مصمم ليتم تشغيله بواسطة مؤقت خارجي أو نظام تحكم عن بعد منفصل.
- وزّع وزن الطعام بالتساوي على الشواية.



1. PIEZAS Y COMPONENTES

Figura 1

1. Tapa de la carcasa
2. Parrilla
3. Panel de control de calentamiento
4. Bandeja recoge grasas
5. Plancha (La referencia EU01_123725)
6. Carcasa
7. Patas plegables

Nota:

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

2. ANTES DE USAR

- Este aparato presenta un embalaje diseñado para protegerlo durante su transporte. Saque el aparato de su caja. Puede guardar la caja original y otros elementos del embalaje en un lugar seguro para prevenir daños en el aparato si necesita transportarlo en el futuro. Si desea deshacerse del embalaje original, asegúrese de reciclar todos los elementos correctamente.
- Asegúrese de que todas las piezas y componentes están incluidos y en buen estado. Si faltara alguno o no estuvieran en buen estado, contacte de forma inmediata con el Servicio de Atención Técnica oficial de Cecotec.

Contenido de la caja:

- Barbacoa eléctrica
- Platas plegables
- Tapa
- Este manual de instrucciones
- No retire el número de serie del producto, para poder mantener una correcta trazabilidad de su equipo en caso de solicitar asistencia.

3. MONTAJE DEL PRODUCTO

1. Retire el tubo. Desenrosque y retire cuidadosamente las patas plegables de la estructura principal. Fig. 2

2. Gire el manguito de liberación de las patas plegables para aflojar la conexión que permite el ajuste del tubo. Fig. 3
3. Extienda el tubo de acero hasta alcanzar la longitud deseada y asegúrese de que quede firmemente fijado. Fig. 4
4. Para el montaje del soporte, introduzca cuidadosamente los cuatro tubos de acero de las patas plegables en las ranuras designadas del producto. Fig. 5

Nota: Coloque el producto boca abajo para facilitar el montaje.

5. Asegúrese de que cada tubo esté firmemente en su lugar antes de voltear el producto a su posición normal.
6. Retire la tapa y fíjela en el enganche central del tubo para asegurar estabilidad y funcionalidad. Fig. 6
7. Retire la parrilla, el panel de control y la bandeja recoge grasas del producto. Fig. 7
8. Inserte la plancha debajo de la bandeja de agua.
9. Presione el pestillo para extraer la plancha. Fig. 8

4. FUNCIONAMIENTO

Para garantizar un uso óptimo de su barbacoa eléctrica, es importante familiarizarse con su funcionamiento. Este aparato está diseñado para ofrecer una experiencia de cocción eficiente y segura. A continuación, se detallan los pasos esenciales para operar su barbacoa de manera efectiva, asegurando que cada uso sea satisfactorio y sin inconvenientes.

1. Ajuste la temperatura utilizando el termostato integrado según sus necesidades. Para calentar o mantener los alimentos calientes, seleccione una temperatura baja o media. Para cocinar y asar rápidamente, ajuste a la temperatura máxima. Asegúrese de que el indicador de temperatura esté correctamente configurado para evitar sobrecalentamientos.
2. Coloque los alimentos directamente sobre la plancha de esmalte o la parrilla. Asegúrese de que los alimentos estén distribuidos uniformemente para una cocción homogénea. Utilice utensilios de cocina adecuados para manipular los alimentos y evitar dañar la superficie.
3. Al finalizar, gire el termostato a "0" o al ajuste mínimo y desconecte el enchufe de la toma de corriente. Permita que la barbacoa se enfríe completamente antes de limpiarla o guardarla. Limpie cualquier residuo de comida o grasa de la superficie para mantener el aparato en óptimas condiciones.

Nota: Durante el primer uso, es posible que salga humo del tubo de calentamiento. Esto es normal y debería desaparecer después de unos minutos.

Tipo de cocción recomendado para alimentos durante el uso de la parrilla.

Ingredientes	Configuración recomendada del termostato	Tiempo estimado de cocción (min)	Sugerencias de cocción
Filete finamente cortado (1-2 cm)	MAX	3-5 (cada lado)	Precalentar a la temperatura más alta para lograr el efecto de la reacción de Maillard.
Filete de corte grueso (3-4 cm)	MED	8-12 (cada lado)	Primero sellar ambos lados a fuego alto, luego reducir a fuego medio y cocinar lentamente hasta el punto deseado.
Pechuga de pollo	MED	15-20	Para evitar que se seque, untar la superficie con aceite o salsa.
Chuleta de cerdo	MED	10-15	Cocinar hasta que no queden jugos rosados en el interior.
Salchicha	MED	12-18	Girar regularmente para asegurar un calentamiento uniforme.
Verduras mixtas (pimientos, cebollas, etc.)	MED	10-15	Se pueden cortar en piezas uniformes para una cocción pareja.
Hamburguesa	MAX	4-6 (cada lado)	No voltear frecuentemente; esperar hasta que un lado esté completamente cocido antes de girar.
Cortes grandes de carne	Primero sellar a fuego alto (sin tapa) para desarrollar color, luego reducir a fuego medio-bajo (con tapa) para estofar hasta que estén tiernos utilizando la temperatura estable de la cavidad interna.		

Los resultados reales pueden variar según el tamaño, grosor y otros factores

5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Desenchufe siempre el cable de alimentación de la toma de corriente y asegúrese de que la superficie del producto se haya enfriado a temperatura ambiente antes de limpiarlo.
- Retire la plancha de la unidad principal y límpiela con agua tibia. Nunca use materiales abrasivos para evitar dañar el revestimiento antiadherente.
- Saque la bandeja recogedora de grasa ubicada debajo de la base, deseche el aceite residual y limpie la bandeja a fondo.
- Limpie el cuerpo principal con un paño suave ligeramente humedecido. Nunca sumerja los elementos de calentamiento o la caja de circuitos en agua.

- No utilice lana de acero ni otros objetos abrasivos para limpiar la plancha antiadherente.
- Cuando el producto no esté en uso, guárdelo en un área bien ventilada y seca.
- Este aparato ha sido probado de acuerdo con todas las directrices CE actuales pertinentes (como compatibilidad electromagnética y directivas de baja tensión) y fabricado siguiendo las últimas normativas de seguridad.

6. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible Causa	Posible Solución
La barbacoa no enciende	No está conectada correctamente	Verifique el enchufe y asegúrese de que esté bien conectado a la toma de corriente.
Calentamiento insuficiente	Termostato mal ajustado	Asegúrese de que el termostato esté configurado a la temperatura deseada.
Humo excesivo durante el uso	Acumulación de grasa o residuos	Limpie la parrilla y la bandeja recolectora de grasa antes de usarla nuevamente.
Desconexión frecuente	Problema con el cable de alimentación	Revise el cable en busca de daños y reemplácelo si es necesario.
Cocción desigual de los alimentos	Distribución incorrecta del calor	Asegúrese de que los alimentos estén distribuidos uniformemente sobre la superficie de cocción.

7. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Producto:
Perfect steak 4250 GrillWall
Perfect steak 4250 GrillWall 2 in 1
Referencia del producto: EU01_123724/ EU01_123725

Potencia nominal: 2000 W
Voltaje: 230 V
Frecuencia: 50-60 Hz
Las especificaciones técnicas pueden cambiar sin notificación previa para mejorar la calidad del producto.
Fabricado en China | Diseñado en España

8. RECICLAJE DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS



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

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

Puede consultar la información sobre los sistemas nacionales de reciclaje de embalajes y su marcado en nuestra página web.

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

9. GARANTÍA Y SAT

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

Se recomienda que las reparaciones se efectúen por personal especializado.

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

10. COPYRIGHT

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

11. DECLARACIÓN UE DE CONFORMIDAD SIMPLIFICADA



Por la presente, Cecotec Innovaciones declara que este producto cumple con los requisitos esenciales y otras disposiciones relevantes de las normativas aplicables en la Unión Europea. Este producto ha sido diseñado, fabricado y probado con el cumplimiento de los estándares de seguridad y calidad requeridos. El texto completo de la Declaración de Conformidad de la UE se puede encontrar en la siguiente dirección web: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. PARTS AND COMPONENTS

Fig. 1

- 1. Housing lid
- 2. Grill grate
- 3. Heating elements
- 4. Grease collection tray
- 5. Cooking plate (Reference EU01_123725)
- 6. Housing
- 7. Folding feet

Note:

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

2. BEFORE USE

- This appliance comes in a packaging designed to protect it during transport. Remove the appliance from its box. You can keep the original box and other packaging materials in a safe place to prevent damage to the appliance if you need to transport it in the future. If you wish to dispose of the original packaging, make sure all items are recycled properly.
- Check that all parts and components are included and in good condition. If any of them are missing or damaged, please contact Cecotec's Official Technical Support Service immediately.

Box content:

- Electric barbecue
- Folding feet
- Lid
- Instruction manual
- Do not remove the product's serial number in order to keep proper traceability if technical assistance is required.

3. PRODUCT ASSEMBLY

- 1. Remove the tube. Carefully unscrew and detach the folding feet from the main frame. Fig. 2
- 2. Rotate the release sleeve on the folding feet to loosen the connection that allows the

tube to be adjusted. Fig. 3

- 3. Extend the steel tube to the desired length and ensure it is firmly secured. Fig. 4
- 4. For stand assembly, carefully insert the four steel tubes of the folding feet into the designated slots of the product. Fig. 5.

Note: Place the product upside down to facilitate assembly.

- 5. Ensure that each tube is firmly in place before turning the product to its normal position.
- 6. Remove the lid and attach it to the central hook of the tube to ensure stability and functionality. Fig. 6.
- 7. Remove the grill grate, control panel, and grease collection tray from the product. Fig. 7
- 8. Insert the cooking plate beneath the tray.
- 9. Press the latch to remove the cooking plate. Fig. 8

4. OPERATION

To ensure optimal use of your electric barbecue, it is important to familiarise yourself with its operation. This appliance is designed to provide an efficient and safe cooking experience. Below are the essential steps for operating your barbecue effectively, ensuring that every use is satisfactory and trouble-free.

- 1. Adjust the temperature using the integrated thermostat according to your needs. For warming or keeping food warm, select a low or medium temperature. For fast cooking and grilling, adjust to maximum temperature. Ensure that the temperature indicator is properly configured to prevent overheating.
- 2. Place food directly onto the enamel cooking plate or grill grate. Ensure that food is distributed evenly for uniform cooking. Use appropriate cooking utensils to handle food and avoid damaging the surface.
- 3. When finished, turn the thermostat to «0» or minimum setting and disconnect the plug from the mains socket. Allow the barbecue to cool completely before cleaning or storing. Clean any food residue or grease from the surface to maintain the appliance in optimal condition.

Note: During first use, smoke may come out from the heating element. This is normal and should disappear after a few minutes.

Recommended cooking methods for food when using the product.

Ingredients	Recommended thermostat settings	Estimated cooking time (min)	Cooking suggestions
Thinly cut steak (1-2 cm)	MAX	3-5 (each side)	Preheat to the highest temperature to achieve the Maillard reaction effect.
Thick cut steak (3-4 cm)	MED	8-12 (each side)	First sear both sides on high heat, then reduce to medium heat and cook slowly to the desired doneness.
Chicken breast	MED	15-20	To prevent drying out, brush the surface with oil or sauce.
Pork chop	MED	10-15	Cook until no pink juices remain inside.
Sausage	MED	12-18	Turn regularly to ensure even heating.
Mixed vegetables (peppers, onions, etc.)	MED	10-15	Can be cut into uniform pieces for even cooking.
Burger	MAX	4-6 (each side)	Do not turn frequently; wait until one side is completely cooked before turning.
Large cuts of meat	First sear on high heat (without lid) to develop colour, then reduce to medium-low heat (with lid) to braise until tender using the stable temperature of the internal cavity.		

Actual results may vary depending on size, thickness, and other factors.

5. CLEANING AND MAINTENANCE

- Always unplug the power cable from the mains socket and ensure that the product surface has cooled to room temperature before cleaning.
- Remove the cooking plate from the main body and clean it with warm water. Never use abrasive materials to avoid damaging the non-stick coating.
- Remove the grease collection tray located beneath the base, dispose of residual oil, and clean the tray thoroughly.
- Clean the main body with a soft, slightly dampened cloth. Never submerge the heating elements or circuit housing in water.
- Do not use steel wool or other abrasive objects to clean the non-stick cooking plate.
- When the product is not in use, store it in a well-ventilated and dry area.
- This appliance has been tested in accordance with all relevant current CE guidelines (such

as electromagnetic compatibility and low voltage directives) and manufactured following the latest safety regulations.

6. TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Possible solution
The barbecue does not switch on.	Not connected correctly.	Check the plug and ensure it is properly connected to the mains socket.
Insufficient heating.	Thermostat incorrectly adjusted.	Ensure that the thermostat is set to the desired temperature.
Excessive smoke during use.	Build-up of grease or residue.	Clean the grill grate and grease collection tray before using it again.
Frequent disconnection.	Problem with the power cable.	Check the cable for damage and replace it if necessary.
Uneven cooking of food.	Incorrect heat distribution.	Ensure that food is distributed evenly over the cooking surface.

7. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Product:
Perfect steak 4250 GrillWall
Perfect steak 4250 GrillWall 2 in 1
Product reference: EU01_123724/ EU01_123725
Rated power: 2000 W
Voltage: 230 V
Frequency: 50-60 Hz
Technical specifications may change without prior notice to improve product quality.
Made in China | Designed in Spain

8. RECYCLING OF ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT



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

For detailed information on how to properly dispose of electrical and electronic equipment and/or the corresponding batteries, consumers should contact their local authorities.

Information regarding national packaging recycling systems and their marking can be found on our website.

Compliance with the above guidelines will help protect the environment.

9. TECHNICAL SUPPORT AND WARRANTY

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

Repairs should be carried out by qualified personnel.

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

10. COPYRIGHT

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

11. SIMPLIFIED EU DECLARATION OF CONFORMITY

CE Cecotec Innovaciones hereby declares that this appliance complies with the essential requirements and other relevant provisions of the regulations applicable in the European Union. This appliance has been designed, manufactured and tested in compliance with required safety and quality standards. The full text of the EU Declaration of Conformity can be found on the following website: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. PIÈCES ET COMPOSANTS

Image 1

1. Couvercle
2. Grille
3. Panneau de contrôle du chauffage
4. Plateau ramasse-graisses
5. Plaque (Référence EU01_123725)
6. Coque
7. Pieds pliables

Note :

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

2. AVANT UTILISATION

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

Contenu de la boîte :

- Barbecue électrique
- Pieds pliables
- Couvercle
- Manuel d'instructions
- Ne retirez pas le numéro de série du produit, afin de conserver un suivi correct de votre produit en cas de problème.

3. MONTAGE DE L'APPAREIL

1. Retirez les pieds. Dévissez et retirez avec précaution les pieds pliables de la structure principale. Img. 2

- 2. Tournez le manchon de déverrouillage des pieds pliables pour desserrer la connexion qui permet le réglage des pieds. Img. 3
 - 3. Étirez les pieds en acier jusqu'à obtenir la longueur souhaitée et assurez-vous qu'ils sont bien fixés. Img. 4
 - 4. Pour assembler le support, insérez délicatement les quatre pieds en acier dans les rainures prévues à cet effet sur l'appareil. Img. 5
- Note : Placez l'appareil à l'envers pour faciliter l'assemblage.

- 5. Assurez-vous que chaque pied est bien en place avant de remettre l'appareil dans sa position normale.
- 6. Retirez le couvercle et fixez-le à l'accrochage central des pieds pour garantir la stabilité et la fonctionnalité. Img. 6
- 7. Retirez la grille, le panneau de contrôle et le plateau ramasse-graisse de l'appareil. Img. 7
- 8. Insérez la plaque sous le plateau ramasse-graisse.
- 9. Appuyez sur le loquet pour retirer la plaque. Img. 8

4. FONCTIONNEMENT

Pour garantir une utilisation optimale de votre barbecue électrique, il est important de vous familiariser avec son fonctionnement. Cet appareil est conçu pour offrir une expérience de cuisson efficace et sûre. Vous trouverez ci-dessous les étapes essentielles pour utiliser efficacement votre barbecue, afin de garantir une utilisation satisfaisante et sans inconvénient.

- 1. Réglez la température à l'aide du thermostat intégré en fonction de vos besoins. Pour réchauffer ou maintenir les aliments au chaud, sélectionnez une température basse ou moyenne. Pour cuire et rôtir rapidement, réglez la température au maximum. Assurez-vous que l'indicateur de température est correctement réglé pour éviter toute surchauffe.
- 2. Placez les aliments directement sur la plaque émaillée ou la grille. Assurez-vous que les aliments sont répartis uniformément pour une cuisson homogène. Utilisez des ustensiles de cuisine adaptés pour manipuler les aliments et éviter d'endommager la surface.
- 3. Une fois la cuisson terminée, tournez le thermostat sur « 0 » ou sur le réglage minimum et débranchez la fiche de la prise électrique. Laissez le barbecue refroidir complètement avant de le nettoyer ou de le ranger. Nettoyez tout résidu alimentaire ou grasseux de la surface afin de maintenir l'appareil en parfait état.

Note : Lors de la première utilisation, de la fumée peut s'échapper de la résistance. Ceci est normal et devrait disparaître après quelques minutes.

Type de cuisson recommandé pour les aliments lors de l'utilisation de l'appareil.

Ingrédients	Réglages recommandés du thermostat	Temps de cuisson estimé (min)	Suggestions de cuisson
Filet finement coupé (1-2 cm)	Max	3-5 (de chaque côté)	Préchauffez à la température la plus élevée pour obtenir l'effet de la réaction de Maillard.
Filet coupé épais (3-4 cm)	Moyen	8-12 (de chaque côté)	Saisissez d'abord les deux côtés à feu vif, puis réduisez à feu moyen et laissez cuire lentement jusqu'à obtenir le résultat souhaité.
Blanc de poulet	Moyen	15-20	Pour éviter qu'il ne se dessèche, badigeonner la surface d'huile ou de sauce.
Côtelette de porc	Moyen	10-15	Cuisinez jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de jus rosé à l'intérieur.
Saucisse	Moyen	12-18	Retournez régulièrement pour assurer une cuisson uniforme.
Légumes variés (poivrons, oignons, etc.)	Moyen	10-15	Vous pouvez les couper en morceaux uniformes pour une cuisson homogène.
Hamburger	Max	4-6 (de chaque côté)	Ne les retournez pas trop souvent ; attendez qu'un côté soit complètement cuit avant de les retourner.
Gros morceaux de viande	Faites d'abord cuire à feu vif (sans couvercle) pour développer la couleur, puis réduisez à feu moyen-doux (avec couvercle) pour les faire mijoter jusqu'à ce qu'ils soient tendres en utilisant la température stable de la cavité interne.		

Les résultats réels peuvent varier en fonction de la taille, de l'épaisseur et d'autres facteurs.

5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Débranchez toujours le câble d'alimentation de la prise électrique et assurez-vous que la surface de l'appareil a refroidi à température ambiante avant de le nettoyer.
- Retirez la plaque de cuisson de l'unité principale et nettoyez-la à l'eau tiède. N'utilisez jamais de matériaux abrasifs afin de ne pas endommager le revêtement antiadhésif.
- Retirez le plateau ramasse-graisse situé sous la base, jetez l'huile résiduelle et nettoyez le plateau en profondeur.
- Nettoyez le corps principal avec un chiffon doux légèrement humide. Ne plongez jamais les éléments chauffants ou le boîtier de circuits dans l'eau.
- N'utilisez pas de laine d'acier ou d'autres objets abrasifs pour nettoyer la plaque antiadhésive.
- Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, rangez-le dans un endroit bien ventilé et sec.

- Cet appareil a été testé conformément à toutes les directives CE en vigueur (telles que les directives sur la compatibilité électromagnétique et les directives basse tension) et fabriqué selon les dernières normes de sécurité.

6. RÉSOLUTION DE PROBLÈMES

Problème	Cause possible	Possible solution
L'appareil ne s'allume pas	L'appareil n'est pas correctement branché	Vérifiez la fiche et assurez-vous qu'elle est bien branchée dans la prise.
Chauffage insuffisant	Thermostat mal réglé	Assurez-vous que le thermostat est réglé à la température souhaitée.
Fumée excessive pendant utilisation	Accumulation de graisse ou de résidus.	Nettoyez la grille et le plateau ramasse-graisse avant de les réutiliser.
Déconnexion fréquente	Problème avec le câble d'alimentation	Vérifiez que le câble d'alimentation n'est pas endommagé et remplacez-le si nécessaire.
Cuisson inégale des aliments	Mauvaise répartition de la chaleur	Assurez-vous que les aliments sont répartis uniformément sur la surface de cuisson.

7. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Produit :
Perfect steak 4250 GrillWall
Perfect steak 4250 GrillWall 2 in 1
Référence : EU01_123724/ EU01_123725

Puissance nominale : 2000 W
Voltage : 230 V
Fréquence : 50-60 Hz
Les spécifications techniques peuvent être modifiées sans notification préalable afin d'améliorer la qualité du produit.
Produit fabriqué en Chine | Conçu en Espagne

8. RECYCLAGE DES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES

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

Pour obtenir des informations détaillées sur la manière la plus adéquate de vous défaire de vos appareils électriques et électroniques et/ou des batteries correspondantes, vous devez contacter les autorités locales.
Vous pouvez consulter les informations sur les systèmes nationaux de recyclage des emballages et leur marquage sur notre site web.
Le respect des directives susmentionnées contribuera à la protection de l'environnement.

9. GARANTIE ET SAV

Cecotec est responsable envers l'utilisateur final ou le consommateur de tout défaut de conformité existant au moment de la livraison du produit dans les termes, conditions et délais établis par la réglementation applicable.
Il est recommandé que les réparations soient effectuées par du personnel qualifié.
Si vous détectez un incident ou un problème avec le produit, vous devez contacter le Service Après-Vente Officiel de Cecotec au +34 9 63 21 07 28.

10. COPYRIGHT

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

11. DÉCLARATION DE CONFORMITÉ SIMPLIFIÉE DE L'UE

 Par la présente, Cecotec Innovaciones déclare que ce produit est conforme aux exigences essentielles et aux autres dispositions pertinentes de la réglementation applicable dans l'Union européenne. Ce produit a été conçu, fabriqué et testé pour répondre aux normes de sécurité et de qualité requises. Le texte intégral de la déclaration de conformité de l'UE peut être consulté sur le site web suivant : <https://www.storececotec.fr/fr/information/declaration-of-conformity>

1. TEILE UND KOMPONENTEN

Abbildung 1

1. Gehäusedeckel
2. Grillrost
3. Bedienfeld
4. Fettauffangschale
5. Grillplatte (Referenz EU01_123725)
6. Gehäuse
7. Klappbare Beine

Hinweis:

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

2. VOR DEM GEBRAUCH

- Dieses Gerät ist so verpackt, dass es während des Transports geschützt bleibt. Nehmen Sie das Gerät aus seiner Verpackung. Bewahren Sie die Verpackung an einem sicheren Ort auf, damit das Gerät nicht beschädigt wird, wenn Sie ihn später transportieren müssen. Wenn Sie die Originalverpackung entsorgen möchten, vergewissern Sie sich, dass Sie alle Teile korrekt recyceln.
- Vergewissern Sie sich, dass alle Teile und Komponenten enthalten und in gutem Zustand sind. Sollte ein Teil fehlen oder beschädigt sein, wenden Sie sich bitte umgehend an den offiziellen technischen Kundendienst von Cecotec.

Verpackungsinhalt:

- Elektrischer Grill
- Klappbare Beine
- Deckel
- Diese Bedienungsanleitung
- Entfernen Sie die Seriennummer des Produkts nicht, um im Falle einer Serviceanfrage die korrekte Rückverfolgbarkeit Ihres Geräts sicherzustellen.

3. MONTAGE DES PRODUKT

1. Entfernen Sie das Rohr. Schrauben Sie die klappbaren Beine vorsichtig vom Hauptgestell ab. Abb. 2

2. Drehen Sie die Entriegelungshülse der klappbaren Beine, um die Verbindung zu lockern, die die Einstellung des Rohres ermöglicht. Abb. 3
 3. Ziehen Sie das Stahlrohr bis zur gewünschten Länge aus und stellen Sie sicher, dass es fest sitzt. Abb. 4
 4. Für die Montage des Ständers führen Sie die vier Stahlrohre der klappbaren Beine vorsichtig in die dafür vorgesehenen Schlitze des Produkts ein. Abb. 5
- Hinweis: Legen Sie das Produkt umgedreht ab, um die Montage zu erleichtern.

5. Stellen Sie sicher, dass jedes Rohr fest sitzt, bevor Sie das Produkt in seine normale Position umdrehen.
6. Entfernen Sie den Deckel und befestigen Sie ihn an der zentralen Halterung des Rohrs, um Stabilität und Funktionalität zu gewährleisten. Abb. 6
7. Entfernen Sie den Grillrost, das Bedienfeld und die Fettauffangschale vom Produkt. Abb. 7
8. Setzen Sie die Grillplatte unter die Fettauffangschale ein.
9. Drücken Sie die Verriegelung, um die Grillplatte zu entfernen. Abb. 8

4. BEDIENUNG

Um eine optimale Nutzung Ihres Elektrogrills zu gewährleisten, ist es wichtig, sich mit seiner Funktionsweise vertraut zu machen. Dieses Gerät ist dafür konzipiert, ein effizientes und sicheres Grillerlebnis zu bieten. Nachfolgend werden die wesentlichen Schritte beschrieben, um Ihren Grill effektiv zu bedienen und sicherzustellen, dass jede Nutzung zufriedenstellend und problemlos verläuft.

1. Stellen Sie die Temperatur über den integrierten Thermostat entsprechend Ihren Bedürfnissen ein. Zum Aufwärmen oder Warmhalten von Speisen wählen Sie eine niedrige oder mittlere Temperatur. Für schnelles Garen und Grillen stellen Sie die maximale Temperatur ein. Stellen Sie sicher, dass die Temperaturanzeige korrekt eingestellt ist, um eine Überhitzung zu vermeiden.
2. Legen Sie das Grillgut direkt auf die emaillierte Grillplatte oder den Grillrost. Stellen Sie sicher, dass die Lebensmittel gleichmäßig verteilt sind, um ein homogenes Garen zu gewährleisten. Verwenden Sie geeignete Küchenutensilien, um die Lebensmittel zu handhaben und eine Beschädigung der Oberfläche zu vermeiden.
3. Stellen Sie am Ende den Thermostat auf «0» oder die niedrigste Stufe und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Lassen Sie den Grill vollständig abkühlen, bevor Sie ihn reinigen oder lagern. Reinigen Sie alle Speisereste oder Fett von der Oberfläche, um das Gerät in optimalem Zustand zu halten.

Hinweis: Bei der ersten Benutzung kann es vorkommen, dass Rauch aus dem Heizrohr austritt. Dies ist normal und sollte nach einigen Minuten verschwinden.

Empfohlene Garart für Lebensmittel bei Verwendung des Grills.

Zutaten	Empfohlene Thermostateinstellung	Geschätzte Garzeit (Min.)	Garvorschläge
Dünn geschnittenes Steak (1-2 cm)	MAX	3-5 (jede Seite)	Auf die höchste Temperatur vorheizen, um den Effekt der Maillard-Reaktion zu erzielen.
Dick geschnittenes Steak (3-4 cm)	MITTEL (MED)	8-12 (jede Seite)	Zuerst beide Seiten bei hoher Hitze anbraten, dann die Hitze auf mittlere Stufe reduzieren und langsam bis zum gewünschten Garpunkt weitergaren.
Hühnerbrust	MITTEL (MED)	15-20	Um ein Austrocknen zu vermeiden, die Oberfläche mit Öl oder Soße bestreichen.
Schweinekotelett	MITTEL (MED)	10-15	Garen, bis im Inneren keine rosa Säfte mehr vorhanden sind.
Wurst	MITTEL (MED)	12-18	Regelmäßig wenden, um eine gleichmäßige Erhitzung zu gewährleisten.
Gemischtes Gemüse (Paprika, Zwiebeln, usw.)	MITTEL (MED)	10-15	Für ein gleichmäßiges Garen in einheitliche Stücke schneiden.
Hamburger	MAX	4-6 (jede Seite)	Nicht häufig wenden; warten, bis eine Seite vollständig gegart ist, bevor Sie es umdrehen.
Große Fleischstücke	Zuerst bei hoher Hitze (ohne Deckel) anbraten, um eine Bräunung zu erzielen. Anschließend die Hitze auf mittlere bis niedrige Stufe reduzieren und (mit Deckel) schmoren, bis das Fleisch zart ist. Nutzen Sie dabei die stabile Temperatur des Garraums.		

Die tatsächlichen Ergebnisse können je nach Größe, Dicke und anderen Faktoren variieren.

5. REINIGUNG UND WARTUNG

- Ziehen Sie immer das Netzkabel aus der Steckdose und stellen Sie sicher, dass die Oberfläche des Produkts auf Raumtemperatur abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen.
- Entfernen Sie die Grillplatte vom Hauptgerät und reinigen Sie sie mit lauwarmem Wasser. Verwenden Sie niemals scheuernde Materialien, um eine Beschädigung der Antihafbeschichtung zu vermeiden.
- Entnehmen Sie die Fettauffangschale unter dem Sockel, entsorgen Sie das restliche Öl und reinigen Sie die Schale gründlich.

- Reinigen Sie das Hauptgehäuse mit einem weichen, leicht angefeuchteten Tuch. Tauchen Sie die Heizelemente oder den Schaltkasten niemals in Wasser.
- Verwenden Sie keine Stahlwolle oder andere scheuernde Gegenstände, um die antihafbeschichtete Grillplatte zu reinigen.
- Wenn das Produkt nicht in Gebrauch ist, lagern Sie es an einem gut belüfteten und trockenen Ort.
- Dieses Gerät wurde gemäß allen geltenden CE-Richtlinien (wie elektromagnetische Verträglichkeit und Niederspannungsrichtlinien) geprüft und nach den neuesten Sicherheitsvorschriften hergestellt.

6. PROBLEMBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Mögliche Lösung
Der Grill schaltet sich nicht ein	Es ist nicht korrekt angeschlossen.	Überprüfen Sie den Stecker und stellen Sie sicher, dass er fest in der Steckdose sitzt.
Unzureichende Heizleistung	Falsch eingestellter Thermostat	Stellen Sie sicher, dass der Thermostat auf die gewünschte Temperatur eingestellt ist.
Übermäßige Rauchentwicklung während des Betriebs	Ansammlung von Fett oder Rückständen	Reinigen Sie den Grillrost und die Fettauffangschale, bevor Sie das Gerät erneut verwenden.
Häufiges Abschalten	Problem mit dem Stromkabel	Überprüfen Sie das Kabel auf Beschädigungen und ersetzen Sie es bei Bedarf.
Ungleichmäßiges Garen der Lebensmittel	Falsche Wärmeverteilung	Stellen Sie sicher, dass die Lebensmittel gleichmäßig auf der Garfläche verteilt sind.

7. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Produkt:
Perfect steak 4250 GrillWall
Perfect steak 4250 GrillWall 2 in 1
Referenz des Gerätes: EU01_123724/ EU01_123725

Nennleistung: 2000 W

Spannung: 230 V

Frequenz: 50-60 Hz

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

Hergestellt in China | Entworfen in Spanien

8. RECYCLING VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIKGERÄTEN



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

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

Informationen über nationale Verpackungsrecyclingprogramme und deren Kennzeichnung finden Sie auf unserer Website.

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

9. GARANTIE UND KUNDENDIENST

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

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

Sollte unerwartet eine Störung auftreten oder haben Sie Fragen über Ihrem Produkt, können Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung setzen über die Telefonnummer: +34 963210728.

10. COPYRIGHT

Die geistigen Eigentumsrechte an den Texten dieses Handbuchs liegen bei CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Alle Rechte vorbehalten. Der Inhalt dieser Veröffentlichung darf ohne die vorherige Genehmigung von CECOTEC INNOVACIONES, S.L. weder ganz noch teilweise vervielfältigt, in einem Datenabrufsystem gespeichert oder auf irgendeine Weise (elektronisch, mechanisch, durch Fotokopieren, Aufzeichnen oder Ähnliches) übertragen oder verbreitet werden.

11. VEREINFACHTE EU-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG



Cecotec Innovaciones erklärt hiermit, dass dieses Produkt mit den grundlegenden Anforderungen und anderen relevanten Bestimmungen der in der Europäischen Union geltenden Vorschriften übereinstimmt. Dieses Produkt wurde unter Einhaltung der erforderlichen Sicherheits- und Qualitätsstandards entwickelt, hergestellt und geprüft. Der vollständige Text der EU-Konformitätserklärung ist auf folgender Website zu finden: <https://storececotec.de/de/information/declaration-of-conformity>

1. PARTI E COMPONENTI

Figura 1

1. Coperchio
2. Griglia
3. Pannello di controllo del riscaldamento
4. Vaschetta di raccolta grasso
5. Piastra (codice EU01_123725)
6. Struttura esterna
7. Gambe pieghevoli

Nota:

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

2. PRIMA DELL'USO

- Questo apparecchio ha un imballaggio progettato per proteggerlo durante il trasporto. Estrarre il prodotto dalla scatola. Conservare la scatola originale e gli altri elementi in un luogo sicuro per prevenire danni all'apparecchio qualora fosse necessario trasportarlo in futuro. Se si desidera smaltire l'imballaggio originale, assicurarsi di riciclare tutti gli elementi in modo appropriato.
- Verificare che tutte le parti e i componenti siano compresi nella scatola e in buono stato. Se uno di essi mancasse o non fosse in buone condizioni, contattare immediatamente il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.

Contenuto della scatola:

- Barbecue elettrico
- Gambe pieghevoli
- Coperchio
- Il presente manuale di istruzioni
- Non rimuovere il numero di serie del prodotto, al fine di mantenere una corretta tracciabilità dell'apparecchiatura in caso di richiesta di assistenza.

3. MONTAGGIO DEL PRODOTTO

1. Rimuovere il tubo. Svitare e rimuovere con cautela le gambe pieghevoli dal telaio principale. Fig. 2

2. Ruotare il manicotto di sblocco sulle gambe pieghevoli per allentare il collegamento che consente di regolare il tubo. Fig. 3
 3. Estendere il tubo d'acciaio fino alla lunghezza desiderata e assicurarsi che sia fissato saldamente. Fig. 4
 4. Per assemblare il supporto, inserire con cura i quattro tubi d'acciaio delle gambe pieghevoli nelle apposite fessure del prodotto. Fig. 5
- Nota: Per facilitare l'assemblaggio, posizionare il prodotto a testa in giù.

5. Assicurarsi che ogni tubo sia saldamente in posizione prima di riportare il prodotto nella sua posizione normale.
6. Rimuovere il coperchio e fissarlo all'attacco centrale del tubo per garantirne la stabilità e la funzionalità. Fig. 6
7. Rimuovere la griglia, il pannello di controllo e la vaschetta raccogli grasso dal prodotto. Fig. 7
8. Inserire la piastra sotto la vaschetta dell'acqua.
9. Premere il fermo per rimuovere la piastra. Fig. 8

4. FUNZIONAMENTO

Per garantire un uso ottimale del barbecue elettrico, è importante familiarizzare con il suo funzionamento. Questo apparecchio è stato progettato per offrire un'esperienza di cottura efficiente e sicura. Di seguito sono riportati i passaggi essenziali per utilizzare il barbecue in modo efficace, assicurando che ogni utilizzo avvenga con successo e senza problemi.

1. Regolare la temperatura con il termostato integrato in base alle proprie esigenze. Per riscaldare o tenere in caldo gli alimenti, selezionare una temperatura bassa o media. Per cuocere e grigliare velocemente, impostare la temperatura massima. Assicurarsi che l'indicatore di temperatura sia impostato correttamente per evitare il surriscaldamento.
2. Collocare gli alimenti direttamente sulla piastra smaltata o sulla griglia. Assicurarsi che il cibo sia distribuito in modo uniforme per una cottura omogenea. Utilizzare utensili da cucina adeguati per maneggiare gli alimenti ed evitare di danneggiarne la superficie.
3. Al termine, portare il termostato su "0" o sull'impostazione minima e scollegare la spina dalla presa. Lasciare raffreddare completamente il barbecue prima di pulirlo o conservarlo. Pulire la superficie da eventuali residui di cibo o grasso per mantenere l'apparecchio in condizioni ottimali.

Nota: Durante il primo utilizzo, dal tubo di riscaldamento potrebbe uscire del fumo. Questo fenomeno è normale e dovrebbe scomparire dopo pochi minuti.

Tipo di cottura consigliato per gli alimenti quando si utilizza la griglia.

Ingredienti	Impostazioni del termostato consigliate	Tempo di cottura stimato (min)	Suggerimenti per la cottura
Filetto tagliato a fette sottili (1-2 cm)	MAX	3-5 (per lato)	Preriscaldare alla temperatura più alta per ottenere l'effetto della reazione di Maillard.
Filetto tagliato spesso (3-4 cm)	MED	8-12 (per lato)	Scottare prima entrambi i lati a fuoco vivo, poi ridurre a fuoco medio e cuocere lentamente fino alla cottura desiderata.
Petto di pollo	MED	15-20	Per evitare che si secchi, spennellare la superficie con olio o salsa.
Bistecca di maiale	MED	10-15	Cuocere fino a quando non rimangono succhi rosa all'interno.
Salsiccia	MED	12-18	Ruotare regolarmente per garantire un riscaldamento uniforme.
Verdure miste (peperoni, cipolle, ecc.)	MED	10-15	Possono essere tagliati in pezzi uniformi per una cottura uniforme.
Hamburger	MAX	4-6 (per lato)	Non girare spesso; attendere che un lato sia completamente cotto prima di girare.
Tagli di carne di grandi dimensioni	Scottare prima a fuoco alto (senza coperchio) per sviluppare il colore, quindi ridurre a fuoco medio-basso (con coperchio) per brasare fino a quando la temperatura interna della cavità è stabile.		

I risultati effettivi possono variare a seconda delle dimensioni, dello spessore e di altri fattori.

5. PULIZIA E MANUTENZIONE

- Scollegare sempre il cavo di alimentazione dalla presa di corrente e assicurarsi che la superficie del prodotto si sia raffreddata a temperatura ambiente prima di pulirlo.
- Rimuovere la piastra dall'unità principale e pulirla con acqua tiepida. Non utilizzare mai materiali abrasivi per non danneggiare il rivestimento antiaderente.
- Rimuovere la vaschetta raccogli grasso situata sotto la base, eliminare l'olio residuo e pulire accuratamente la vaschetta.

- Pulire il corpo principale con un panno morbido leggermente inumidito. Non immergere mai gli elementi riscaldanti o la scatola dei circuiti in acqua.
- Non utilizzare pagliette metalliche o altri oggetti abrasivi per pulire la piastra antiaderente.
- Quando il prodotto non viene utilizzato, conservarlo in un luogo ben ventilato e asciutto.
- Questo dispositivo è stato testato in conformità a tutte le direttive CE vigenti (come le direttive EMC e sulla bassa tensione) ed è stato prodotto secondo le più recenti norme di sicurezza.

6. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Possibile soluzione
Il barbecue non si accende	Non è collegato correttamente	Controllare la spina e assicurarsi che sia ben collegata alla presa di corrente.
Riscaldamento insufficiente	Termostato impostato in modo errato	Assicurarsi che il termostato sia impostato sulla temperatura desiderata.
Fumo eccessivo durante l'uso	Accumulo di grasso o detriti	Pulire la griglia e la vaschetta raccogli grasso prima di riutilizzarla.
Disconnessione frequente	Problema con il cavo di alimentazione	Controllare che il cavo non sia danneggiato e, se necessario, sostituirlo.
Cottura non uniforme degli alimenti	Distribuzione errata del calore	Assicurarsi che gli alimenti siano distribuiti uniformemente sulla superficie di cottura.

7. SPECIFICHE TECNICHE

Prodotto:
 Perfect steak 4250 GrillWall
 Perfect steak 4250 GrillWall 2 in 1
 Codice prodotto: EU01_123724/ EU01_123725

Potenza nominale: 2000 W
 Tensione: 230 V
 Frequenza: 50-60 Hz
 Le specifiche tecniche possono cambiare senza previa notifica per migliorare la qualità del prodotto.
 Fabbricato in Cina | Progettato in Spagna

8. RICICLAGGIO DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE



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

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

Le informazioni sui sistemi nazionali di riciclaggio degli imballaggi sono disponibili sul nostro sito web.

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

9. GARANZIA E SUPPORTO TECNICO

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

Si raccomanda che le riparazioni siano effettuate da personale specializzato.

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

10. COPYRIGHT

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

11. DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ UE SEMPLIFICATA



Con la presente, Cecotec Innovaciones dichiara che questo prodotto è conforme ai requisiti essenziali e alle altre disposizioni pertinenti delle normative applicabili nell'Unione Europea. Questo prodotto è stato progettato, fabbricato e testato per soddisfare gli standard di sicurezza e qualità richiesti. Il testo completo della Dichiarazione di Conformità UE è disponibile al seguente link: <https://storececotec.it/it/information/declaration-of-conformity>

1. PEÇAS E COMPONENTES

Figura 1

1. Tampa da caixa
2. Grelhador
3. Painele de controlo do aquecimento
4. Bandeja recolhe-gorduras
5. Grelha (Referência EU01_123725)
6. Revestimento
7. Pés dobráveis

Nota:

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

2. ANTES DE USAR

- Este aparelho é embalado numa embalagem concebida para o proteger durante o transporte. Tire o dispositivo da sua caixa. Pode manter a caixa original e outras embalagens num local seguro para evitar danos no aparelho, caso necessite de o transportar no futuro. Se desejar descartar a embalagem original, certifique-se de reciclar todos os itens corretamente.
- Certifique-se de que todas as peças e componentes estejam incluídos e em bom estado. Se algum deles faltar ou não estiver em boas condições, contactar imediatamente com o Serviço de Assistência Técnica oficial da Cecotec.

Conteúdo da caixa:

- Grelhador elétrico
- Pés dobráveis
- Tampa
- Manual de instruções
- Não retire o número de série do produto, para manter uma rastreabilidade correta em caso de solicitar assistência.

3. MONTAGEM DO APARELHO

1. Retirar o tubo. Desaperte e retire cuidadosamente as pernas dobráveis da estrutura principal. Fig. 2

- 2. Rode a manga de desbloqueio nas pernas dobráveis para soltar a ligação que permite ajustar o tubo. Fig. 3
 - 3. Estenda o tubo de aço até ao comprimento desejado e certifique-se de que está bem fixo. Fig. 4
 - 4. Para montar o suporte, insira cuidadosamente os quatro tubos de aço das pernas dobráveis nas ranhuras designadas no produto. Fig. 5
- Nota: Colocar o produto de cabeça para baixo para facilitar a montagem.

- 5. Certifique-se de que cada tubo está firmemente colocado no lugar antes de voltar a colocar o produto na sua posição normal.
- 6. Retirar a tampa e fixá-la no acoplamento central do tubo para garantir a estabilidade e a funcionalidade. Fig. 6
- 7. Retire o grelhador, o painel de controlo e o tabuleiro de gorduras do produto. Fig. 7
- 8. Insira a grelha sob o tabuleiro de água.
- 9. Prima o trinco para retirar a grelha. Fig. 8

4. FUNCIONAMENTO

Para garantir uma utilização óptima do seu barbecue elétrico, é importante familiarizar-se com o seu funcionamento. Este aparelho foi concebido para proporcionar uma experiência de cozedura eficiente e segura. Seguem-se os passos essenciais para utilizar o seu barbecue de forma eficaz, garantindo que cada utilização é bem sucedida e sem problemas.

- 1. Ajuste a temperatura utilizando o termóstato integrado de acordo com as suas necessidades. Para aquecer ou manter os alimentos quentes, selecione uma temperatura baixa ou média. Para cozinhar e grelhar rapidamente, regule para a temperatura máxima. Certifique-se de que o indicador de temperatura está corretamente regulado para evitar o sobreaquecimento.
- 2. Coloque os alimentos diretamente na chapa de esmalte ou no grelhador. Certifique-se de que os alimentos são distribuídos uniformemente para uma cozedura homogénea. Utilizar utensílios de cozinha adequados para manusear os alimentos e evitar danificar a superfície.
- 3. Quando terminar, coloque o termóstato no «0» ou na regulação mínima e desligue a ficha da tomada. Deixe a churrasqueira arrefecer completamente antes de a limpar ou guardar. Limpe todos os resíduos de alimentos ou de gordura da superfície para manter o aparelho em óptimas condições.

Nota: Durante a primeira utilização, pode sair fumo do tubo de aquecimento. Isto é normal e deve desaparecer ao fim de alguns minutos.

Tipo de cozedura recomendado para os alimentos quando se utiliza o grelhador.

Ingredientes	Definições recomendadas para o termóstato	Tempo estimado de cozedura (min)	Sugestões de cozinha
Filete cortado em fatias finas (1-2 cm)	MAX	3-5 (de cada lado)	Pré-aquecer à temperatura mais elevada para obter o efeito da reação de Maillard.
Filete de corte grosso (3-4 cm)	MED	8-12 (cada lado)	Primeiro, sele os dois lados em lume forte, depois reduza para lume médio e cozinhe lentamente até obter o ponto desejado.
Peito de frango	MED	15-20	Para evitar que seque, pincele a superfície com óleo ou molho.
Costeletas de porco	MED	10-15	Cozinhe até não restar nenhum sumo cor-de-rosa no interior.
Salsicha	MED	12-18	Rodar regularmente para garantir um aquecimento homogéneo.
Mistura de legumes (pimentos, cebolas, etc.)	MED	10-15	Podem ser cortados em pedaços uniformes para uma cozedura homogénea.
Hambúrguer	MAX	4-6 (de cada lado)	Não vire com frequência; espere até que um lado esteja completamente cozido antes de virar.
Grandes peças de carne	Primeiro, aloure em lume alto (sem tampa) para desenvolver a cor, depois reduza para lume médio-baixo (com tampa) para refogar até ficar tenro, utilizando a temperatura estável da cavidade interna.		

Os resultados reais podem variar consoante o tamanho, a espessura e outros factores.

5. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Desligue sempre o cabo de alimentação da tomada eléctrica e certifique-se de que a superfície do produto arrefeceu até à temperatura ambiente antes de o limpar.
- Retire a grelha da unidade principal e limpe-a com água morna. Nunca utilizar materiais abrasivos para não danificar o revestimento antiaderente.
- Retirar o tabuleiro de recolha de gorduras situado debaixo da base, deitar fora o óleo residual e limpar bem o tabuleiro.

- Limpe o corpo principal com um pano macio ligeiramente humedecido. Nunca mergulhar os elementos de aquecimento ou a caixa de circuitos em água.
- Não utilize palha de aço ou outros objectos abrasivos para limpar a placa antiaderente.
- Quando o produto não estiver a ser utilizado, guarde-o numa área bem ventilada e seca.
- Este dispositivo foi testado de acordo com todas as diretivas CE relevantes em vigor (como as diretivas CEM e de baixa tensão) e fabricado de acordo com os regulamentos de segurança mais recentes.

6. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Possível causa	Possível solução
O barbecue não acende	Não está conectada corretamente	Verifique a ficha e certifique-se de que está bem ligada à tomada.
Aquecimento insuficiente	Regulação incorrecta do termóstato	Certifique-se de que o termóstato está regulado para a temperatura desejada.
Fumo excessivo durante a utilização	Acumulação de gordura ou detritos	Limpe o grelhador e o tabuleiro de recolha de gorduras antes de o voltar a utilizar.
Desconexão frequente	Problema com o cabo de alimentação	Verificar se o cabo está danificado e, se necessário, substituí-lo.
Cozedura irregular dos alimentos	Distribuição incorrecta do calor	Certifique-se de que os alimentos são distribuídos uniformemente na superfície de cozedura.

7. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Modelo:
Perfect steak 4250 GrillWall
Perfect steak 4250 GrillWall 2 in 1
Referência do produto: EU01_123724/ EU01_123725

Potência nominal: 2000 W
Tensão: 230 V
Frequência: 50-60 Hz

As especificações técnicas podem ser alteradas sem notificação prévia para melhorar a qualidade do produto.
Fabricado na China | Desenhado na Espanha

8. RECICLAGEM DE PRODUTOS ELÉTRICOS E ELETRÓNICOS

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

Para obter informação detalhada acerca da forma mais adequada de eliminar os seus equipamentos elétricos e eletrónicos e/ou as correspondentes baterias, o consumidor deverá contactar com as autoridades locais.
Pode consultar as informações sobre os sistemas nacionais de reciclagem de embalagens e a sua marcação na nossa página web.
A conformidade com as directrizes acima referidas ajudará a proteger o ambiente.

9. GARANTIA E SAT

A Cecotec será responsável perante o utilizador final ou consumidor por qualquer falta de conformidade que exista no momento da entrega do produto nos termos, condições e prazos estabelecidos pelos regulamentos aplicáveis.
Recomenda-se que as reparações sejam efetuadas por pessoal qualificado.
Se detetar um incidente com o produto ou tiver alguma dúvida, contacte o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec através do número +34 96 321 07 28.

10. COPYRIGHT

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

11. DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE SIMPLIFICADA DA UE



Pela presente, a Cecotec Innovaciones declara que este produto está em conformidade com os requisitos essenciais e outras disposições relevantes dos regulamentos aplicáveis na União Europeia. Este produto foi concebido, fabricado e testado de acordo com as normas de segurança e qualidade exigidas. O texto completo da Declaração de Conformidade da UE pode ser encontrado no seguinte website: <https://cecotec.pt/pt/information/declaration-of-conformity>

1. ONDERDELEN EN COMPONENTEN

Figuur 1

1. Deksel behuizing
2. Rooster
3. Bedieningspaneel verwarming
4. Vetopvangbakje
5. IJzer (referentie EU01_123725)
6. Behuizing
7. Inklapbare poten

Opmerking:

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

2. VOOR GEBRUIK

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

Inhoud van de doos:

- Elektrische barbecue
- Vouwplaten
- Afdekking
- Handleiding
- Verwijder het serienummer van het product niet, om een correcte traceerbaarheid van uw apparaat te behouden voor het geval u assistentie aanvraagt.

3. HET TOESTEL MONTEREN

1. Verwijder de buis. Schroef de vouwpoten los en verwijder ze voorzichtig van het hoofdframe. Fig. 2

2. Draai de ontgrendelingshuls op de vouwpoten om de verbinding los te maken waarmee de buis kan worden versteld. Fig. 3
 3. Schuif de stalen buis uit tot de gewenste lengte en zorg ervoor dat hij stevig vastzit. Fig. 4
 4. Om de standaard in elkaar te zetten, steek je de vier stalen buizen van de inklapbare poten voorzichtig in de daarvoor bestemde sleuven op het product. Fig. 5
- Opmerking: Plaats het product ondersteboven om de montage te vergemakkelijken.
5. Zorg ervoor dat elke buis stevig op zijn plaats zit voordat je het product terugdraait naar zijn normale positie.
 6. Verwijder de dop en bevestig deze aan de centrale koppeling van de buis om stabiliteit en functionaliteit te garanderen. Fig. 6
 7. Verwijder de grill, het bedieningspaneel en de vetopvangbak van het product. Fig. 7
 8. Plaats het strijkijzer onder het waterbakje.
 9. Druk op de vergrendeling om het strijkijzer te verwijderen. Fig. 8

4. BEDIENING

Voor een optimaal gebruik van je elektrische barbecue is het belangrijk dat je vertrouwd raakt met de werking. Dit apparaat is ontworpen voor een efficiënte en veilige kookervaring. Hieronder volgen de essentiële stappen om je barbecue effectief te gebruiken, zodat elk gebruik succesvol en probleemloos verloopt.

1. Pas de temperatuur aan volgens je behoeften met de geïntegreerde thermostaat. Om voedsel op te warmen of warm te houden, selecteer je een lage of gemiddelde temperatuur. Voor snel koken en grillen stel je de temperatuur in op maximaal. Zorg ervoor dat de temperatuurindicator correct is ingesteld om oververhitting te voorkomen.
2. Plaats voedsel direct op de geëmailleerde bakplaat of grill. Zorg ervoor dat het voedsel gelijkmatig wordt verdeeld voor een gelijkmatige garing. Gebruik geschikt kookgerei om het voedsel te hanteren en voorkom beschadiging van het oppervlak.
3. Als u klaar bent, zet u de thermostaat op «0» of op de minimumstand en haalt u de stekker uit het stopcontact. Laat de barbecue volledig afkoelen voordat u hem schoonmaakt of opbergt. Verwijder voedsel- of vetresten van het oppervlak om het apparaat in optimale conditie te houden.

Opmerking: Tijdens het eerste gebruik kan er rook uit de verwarmingsbuis komen. Dit is normaal en zou na een paar minuten moeten verdwijnen.

Aanbevolen manier van koken voor voedsel bij gebruik van de grill.

Ingrediënten	Aanbevolen thermostaatinstellingen	Geschatte bereidingstijd (min)	Suggesties voor koken
Dun gesneden filet (1-2 cm)	MAX	3-5 (elke kant)	Verwarm voor tot de hoogste temperatuur om het Maillard-reactie-effect te bereiken.
Dikgesneden filet (3-4 cm)	MED	8-12 (elke kant)	Schroei eerst beide kanten dicht op hoog vuur, verlaag dan naar middelhoog vuur en bak langzaam tot de gewenste gaarheid.
Kipfilet	MED	15-20	Bestrijk het oppervlak met olie of saus om uitdrogen te voorkomen.
Varkenskoteletten	MED	10-15	Kook tot er geen roze sappen meer in zitten.
Worst	MED	12-18	Draai regelmatig om voor een gelijkmatige verwarming.
Gemengde groenten (paprika, uien, enz.)	MED	10-15	Ze kunnen in gelijke stukken worden gesneden voor een gelijkmatige garing.
Hamburger	MAX	4-6 (elke kant)	Nicht häufig wenden; warten, bis eine Seite vollständig gegart ist, bevor Sie es wenden.
Grote stukken vlees	Schroei eerst dicht op hoog vuur (zonder deksel) om de kleur te ontwikkelen, zet het dan terug op middellaag vuur (met deksel) om te smoren tot het mals is, op basis van de stabiele temperatuur van de inwendige holte.		

Werkelijke resultaten kunnen variëren afhankelijk van de grootte, dikte en andere factoren.

5. SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

- Haal altijd de stekker uit het stopcontact en zorg ervoor dat het oppervlak van het product is afgekoeld tot kamertemperatuur voordat u het schoonmaakt.
- Haal het strijkijzer uit het hoofdtoestel en maak het schoon met lauw water. Gebruik nooit schurende materialen om beschadiging van de antiaanbaklaag te voorkomen.
- Verwijder de vetopvangbak die zich onder de basis bevindt, gooi de resterende olie weg en reinig de bak grondig.
- Reinig het hoofdgedeelte met een licht bevochtigde zachte doek. Dompel de verwarmingselementen of de schakelkast nooit onder in water.

- Gebruik geen staalwol of andere schurende voorwerpen om de bakplaat met antiaanbaklaag schoon te maken.
- Bewaar het product op een goed geventileerde en droge plaats als het niet in gebruik is.
- Dit apparaat is getest in overeenstemming met alle relevante huidige CE-richtlijnen (zoals EMC- en laagspanningsrichtlijnen) en geproduceerd volgens de meest recente veiligheidsvoorschriften.

6. PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke oorzaak	Mogelijke oplossing
De barbecue gaat niet aan	Het is niet goed aangesloten.	Controleer de stekker en zorg ervoor dat deze goed in het stopcontact zit.
Onvoldoende verwarming	Thermostaat verkeerd ingesteld	Zorg ervoor dat de thermostaat op de gewenste temperatuur is ingesteld.
Overmatige rookontwikkeling tijdens gebruik	Ophoping van vet of vuil	Maak het rooster en de vetopvangbak schoon voordat u het opnieuw gebruikt.
Frequente verbreking van de verbinding	Probleem met de voedingskabel	Controleer de kabel op beschadigingen en vervang deze indien nodig.
Ongelijkmatig garen van voedsel	Onjuiste warmteverdeling	Zorg ervoor dat het voedsel gelijkmatig verdeeld is over het kookoppervlak.

7. TECHNISCHE SPECIFICATIES

Product:
Perfect steak 4250 GrillWall
Perfect steak 4250 GrillWall 2 in 1
Referentie van het product: EU01_123724/ EU01_123725

Nominaal vermogen: 2000 W
Voltage: 230 V
Frequentie: 50-60 Hz
Technische specificaties kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd om de productkwaliteit te verbeteren.
Gemaakt in China / Ontworpen in Spanje

8. RECYCLING VAN ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATUUR

 Dit symbool geeft aan dat, volgens de geldende voorschriften, het product en/of de accu gescheiden van het huisvuil moeten worden afgevoerd. Wanneer dit product het einde van zijn levensduur bereikt, dient u de batterijen/accu's te verwijderen en het naar een door de plaatselijke autoriteiten aangewezen inzamelpunt te brengen. Voor gedetailleerde informatie over hoe elektrische en elektronische apparatuur en/of batterijen op de juiste manier kunnen worden weggegooid, moeten consumenten contact opnemen met hun plaatselijke autoriteiten. Informatie over nationale recyclingsystemen voor verpakkingen en hun markering is te vinden op onze website. Naleving van de bovenstaande richtsnoeren zal bijdragen tot de bescherming van het milieu.

9. GARANTIE EN TECHNISCHE DIENST

Cecotec is aansprakelijk tegenover de eindgebruiker of consument voor elk gebrek aan overeenstemming dat bestaat op het ogenblik van de levering van het product onder de voorwaarden, bepalingen en termijnen die zijn vastgelegd in de toepasselijke regelgeving. Het wordt aanbevolen reparaties te laten uitvoeren door gekwalificeerd personeel. Als u ooit een incident met het product ontdekt of vragen hebt, neem dan contact op met de Technische Dienst van Cecotec via het telefoonnummer +34 96 321 07 28.

10. COPYRIGHT

De intellectuele eigendomsrechten op de teksten in deze handleiding behoren toe aan CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Alle rechten voorbehouden. De inhoud van deze publicatie mag, noch gedeeltelijk noch in zijn geheel, worden gereproduceerd, opgeslagen in een opslagsysteem, verzonden of gedistribueerd via welk medium dan ook (elektronisch, mechanisch, fotokopie, opname of vergelijkbaar) zonder de voorafgaande toestemming van CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

11. VEREENVOUDIGDE EU-CONFORMITEITSVERKLARING

 Hierbij verklaart Cecotec Innovaciones dat dit product voldoet aan de essentiële eisen en andere relevante bepalingen van de regelgeving die van toepassing is in de Europese Unie. Dit product is ontworpen, vervaardigd en getest om te voldoen aan de vereiste veiligheids- en kwaliteitsnormen. De volledige tekst van de EU-conformiteitsverklaring is te vinden op de volgende website: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. CZĘŚCI I KOMPONENTY

Rysunek 1

1. Pokrywa obudowy
2. Ruszt
3. Panel sterowania grzaniem
4. Tacka ociekowa
5. Płyta (referencja EU01_123725)
6. Obudowa
7. Składane nóżki

Uwaga:

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

2. PRZED UŻYCIEM

- To urządzenie jest zapakowane w opakowanie zaprojektowane w celu ochrony podczas transportu. Wyjmij urządzenie z pudełka. Oryginalne pudełko i inne elementy opakowania należy przechowywać w bezpiecznym miejscu, aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia w przypadku konieczności jego transportu w przyszłości. Jeśli chcesz pozbyć się oryginalnego opakowania, pamiętaj o prawidłowym recyklingu wszystkich jego elementów.
- Upewnij się, że wszystkie części i komponenty są dołączone i są w dobrym stanie. Jeśli brakuje jakiegokolwiek części lub jest ona w złym stanie, należy natychmiast skontaktować się z oficjalnym Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.

Zawartość opakowania:

- Grill elektryczny
- Składane nóżki
- Pokrywa
- Ta instrukcja obsługi
- Nie usuwaj numeru seryjnego produktu, aby można było zidentyfikować urządzenie w przypadku wymagania pomocy technicznej.

3. MONTAŻ PRODUKTU

1. Wyjmij rurę. Ostrożnie odkręć i wyjmij składane nóżki z korpusu. Rys. 2
2. Obróć nakrętkę zwalniającą składane nóżki, aby poluzować połączenie umożliwiające regulację rury. Rys. 3

3. Rozciągnij rurę stalową do pożądanej długości i upewnij się, że jest dobrze zamocowana. Rys. 4
4. Aby zamontować stojak, należy ostrożnie wsunąć cztery stalowe rury składanych nóg w przeznaczone do tego celu otwory w produkcie. Rys. 5

Uwaga: Umieść produkt do góry nogami, aby ułatwić montaż.

5. Przed odwróceniem produktu do normalnej pozycji należy upewnić się, że wszystkie rury są dobrze zamocowane.
6. Zdejmij pokrywę i zamocuj ją na środkowym zaczepie rury, aby zapewnić stabilność i funkcjonalność. Rys. 6
7. Wyjmij ruszt, panel sterowania i tackę ociekową z produktu. Rys. 7
8. Włóż płytę pod tacę na wodę.
9. Naciśnij zatrzask, aby wyjąć płytę. Rys. 8

4. DZIAŁANIE

Aby zapewnić optymalne wykorzystanie grilla elektrycznego, należy zapoznać się z zasadami jego działania. Urządzenie to zostało zaprojektowane tak, aby zapewnić wydajne i bezpieczne gotowanie. Poniżej przedstawiono podstawowe kroki niezbędne do efektywnego użytkowania grilla, zapewniające satysfakcjonujące i bezproblemowe korzystanie.

1. Ustaw temperaturę za pomocą wbudowanego termostatu zgodnie z własnymi potrzebami. Aby podgrzać lub utrzymać ciepło potraw, wybierz niską lub średnią temperaturę. Aby szybko gotować i grillować, ustaw maksymalną temperaturę. Upewnij się, że wskaźnik temperatury jest prawidłowo ustawiony, aby uniknąć przegrzania.
2. Umieść potrawy bezpośrednio na emaliowanej płycie lub ruszcie. Upewnij się, że potrawy są równomiernie rozłożone, aby zapewnić jednakowe grillowanie. Używaj odpowiednich przyborów kuchennych do grillowania, aby uniknąć uszkodzenia powierzchni.
3. Po zakończeniu ustaw termostat w pozycji „0” lub na minimalną wartość i wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego. Przed czyszczeniem lub schowaniem grilla należy poczekać, aż całkowicie ostygnie. Aby utrzymać urządzenie w optymalnym stanie, należy usunąć wszelkie resztki jedzenia lub tłuszczu z powierzchni.

Uwaga: Podczas pierwszego użycia z grzałki może wydobywać się dym. Jest to normalne zjawisko, które powinno ustąpić po kilku minutach.

Zalecany rodzaj gotowania żywności podczas korzystania z grilla.

Produkty	Zalecane ustawienia termostatu	Szacowany czas gotowania (min)	Wskazówki dotyczące gotowania
Cienko pokrojony filet (1-2 cm)	MAX	3-5 (każda strona)	Rozgrzać do najwyższej temperatury, aby uzyskać efekt reakcji Maillarda.
Grubo pokrojony filet (3-4 cm)	MED	8-12 (każda strona)	Najpierw obsmaż z obu stron na dużym ogniu, następnie zmniejsz ogień do średniego i grilluj powoli do uzyskania pożądanego stopnia wysmażenia.
Pierś z kurczaka	MED	15-20	Aby zapobiec wyschnięciu, posmaruj powierzchnię olejem lub sosem.
Stek wieprzowy	MED	10-15	Grillować, aż w środku nie będzie różowych soków.
Kiełbasa	MED	12-18	Obracaj regularnie, aby zapewnić równomierne grillowanie.
Mieszanek warzyw (papryka, cebula itp.)	MED	10-15	Można je pokroić na równe kawałki, aby zapewnić równomierne grillowanie.
Hamburger	MAX	4-6 (każda strona)	Nie obracać często; przed obróceniem poczekać, aż jedna strona będzie całkowicie upieczona.
Duże kawałki mięsa	Najpierw podsmażyć na dużym ogniu (bez przykrycia), aby uzyskać kolor, a następnie zmniejszyć ogień do średnio-niskiego (z przykryciem) i dusić do miękkości, utrzymując stałą temperaturę w komorze wewnętrznej.		

Rzeczywiste wyniki mogą się różnić w zależności od rozmiaru, grubości i innych czynników.

5. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed czyszczeniem zawsze odłącz przewód zasilania od gniazdka elektrycznego i upewnij się, że powierzchnia produktu ostygła do temperatury pokojowej.
- Wyjmij płytę z korpusu i wymyj ją ciepłą wodą. Nigdy nie używaj materiałów ściernych, aby uniknąć uszkodzenia nieprzywieralnej powłoki.
- Wyjmij tacę ociekową znajdującą się pod podstawą, wylej pozostały olej i dokładnie wyczyść tacę.
- Wyczyść korpus miękką, lekko zwilżoną ściereczką. Nigdy nie zanurzaj elementów grzejnych ani obudowy obwodów elektrycznych w wodzie.

- Nie używaj gąbki stalowej ani innych materiałów ściernych do czyszczenia płyty z nieprzywieralną powłoką.
- Gdy produkt nie jest używany, należy go przechowywać w dobrze wentylowanym i suchym miejscu.
- Urządzenie zostało przetestowane zgodnie ze wszystkimi obowiązującymi wytycznymi WE (takimi jak kompatybilność elektromagnetyczna i dyrektywy niskonapięciowe) i wyprodukowane zgodnie z najnowszymi normami bezpieczeństwa.

6. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Możliwe rozwiązanie
Grill nie włącza się	Nie jest prawidłowo podłączony	Sprawdź wtyczkę i upewnij się, że jest dobrze podłączona do gniazdka elektrycznego.
Niewystarczające grzanie	Nieprawidłowo ustawiony termostat	Upewnij się, że termostat jest ustawiony na żądaną temperaturę.
Nadmierny dym podczas użytkowania	Nagromadzenie tłuszczu lub zanieczyszczeń	Przed ponownym użyciem wyczyść grill i tacę ociekową.
Częste rozłączanie	Problem z przewodem zasilania	Sprawdź przewód pod kątem uszkodzeń i wymień go w razie potrzeby.
Nierównomierne gotowanie żywności	Nieprawidłowe rozłożenie ciepła	Upewnij się, że jedzenie jest równomiernie rozłożone na powierzchni gotowania.

7. DANE TECHNICZNE

Produkt:
 Perfect steak 4250 GrillWall
 Perfect steak 4250 GrillWall 2 in 1
 Referencja produktu: EU01_123724/ EU01_123725

Moc znamionowa: 2000 W
 Napięcie: 230 V
 Częstotliwość: 50-60 Hz

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

Wyprodukowano w Chinach | Zaprojektowano w Hiszpanii

8. RECYKLING URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



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

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

Informacje na temat krajowych programów recyklingu opakowań i ich oznakowania można znaleźć na naszej stronie internetowej.

Przestrzeganie powyższych wytycznych pomoże chronić środowisko.

9. GWARANCJA I SERWIS POMOCY TECHNICZNEJ

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

Zaleca się, aby naprawy były przeprowadzane przez wyspecjalizowany personel.

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

10. PRAWA AUTORSKIE

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

11. UPROSZCZONA DEKLARACJA ZGODNOŚCI UE



Niniejszym Cecotec Innovaciones oświadcza, że ten produkt spełnia podstawowe wymogi i jest zgodny z innymi odpowiednimi przepisami obowiązującymi w Unii Europejskiej. Ten produkt został zaprojektowany, wyprodukowany i przetestowany spełniając wymagane normy bezpieczeństwa i jakości. Pełny tekst deklaracji zgodności UE jest dostępny pod następującym adresem internetowym: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. SOUČÁSTI A KOMPONENTY

Obrázek 1

1. Kryt pouzdra
2. Gril
3. Ovládací panel vytápění
4. Záchytná miska na tuk
5. Železo (referenční číslo EU01_123725)
6. Kryt
7. Skládací nohy

Poznámka:

Obrázky v této příručce jsou schematické a nemusí přesně odpovídat produktu.

2. PŘED POUŽITÍM

- Tento spotřebič je dodáván v obalu, který jej chrání během přepravy. Vyjměte spotřebič z krabice. Originální krabici a další balicí materiály můžete uschovat na bezpečném místě, abyste zabránili poškození spotřebiče v případě jeho budoucí přepravy. Pokud chcete originální obal zlikvidovat, ujistěte se, že jste všechny položky řádně recyklovali.
- Ujistěte se prosím, že všechny díly a komponenty jsou součástí dodávky a v dobrém stavu. Pokud některé chybí nebo jsou poškozené, okamžitě kontaktujte oficiální technickou podporu společnosti Cecotec.

Obsah krabice:

- Elektrický gril
- Skládací stoly
- Pokrýt
- Tento návod k obsluze
- Neodstraňujte sériové číslo z produktu, abyste zachovali řádnou sledovatelnost vašeho zařízení v případě, že byste požádali o pomoc.

3. MONTÁŽ PRODUKTU

1. Odstraňte trubku. Odšroubujte a opatrně vyjměte skládací nohy z hlavního rámu. Obr. 2
2. Otočte uvolňovací objímku skládací nohy, abyste uvolnili spojení, které umožňuje nastavení trubky. Obr. 3
3. Prodlužte ocelovou trubku na požadovanou délku a ujistěte se, že je bezpečně upevněna. Obr. 4

4. Pro sestavení stojanu opatrně zasuňte čtyři ocelové trubky skládacích nohou do určených otvorů na výrobku. Obr. 5

Poznámka: Pro snazší montáž otočte výrobek dnem vzhůru.

5. Před otočením produktu do normální polohy se ujistěte, že je každá trubice pevně na svém místě.
6. Sejměte víčko a upevněte ho k centrálnímu háku trubice, abyste zajistili stabilitu a funkčnost. Obr. 6
7. Z výrobku vyjměte gril, ovládací panel a misku na sběr tuku. Obr. 7
8. Vložte žehličku pod misku na vodu.
9. Stiskněte západku pro vyjmutí žehličky. Obr. 8

4. PROVOZ

Abyste zajistili optimální používání elektrického grilu, je důležité seznámit se s jeho fungováním. Tento spotřebič je navržen tak, aby poskytoval efektivní a bezpečné vaření. Níže jsou uvedeny základní kroky pro efektivní provoz grilu, které zajistí, že každé použití bude uspokojivé a bezproblémové.

1. Upravte teplotu pomocí vestavěného termostatu podle svých potřeb. Pro ohřev nebo udržení teploty jídla zvolte nízkou nebo střední teplotu. Pro rychlé vaření a grilování nastavte maximální teplotu. Ujistěte se, že je indikátor teploty správně nastaven, abyste zabránili přehřátí.
2. Potraviny umístěte přímo na smaltovanou plotnu nebo gril. Zajistěte, aby byly rovnoměrně rozloženy, aby se jídlo rovnoměrně propeklo. Používejte vhodné kuchyňské náčiní a nepoškozujte povrch.
3. Po dokončení otočte termostat na „0“ nebo na minimální nastavení a odpojte gril ze zásuvky. Před čištěním nebo uskladněním nechte gril zcela vychladnout. Otřete z povrchu všechny zbytky jídla nebo mastnotu, aby spotřebič zůstal v optimálním stavu.

Poznámka: Během prvního použití může z topné trubice vycházet kouř. To je normální a mělo by to po několika minutách zmizet.

Doporučený způsob vaření jídla během používání grilu.

Ingredience	Doporučené nastavení termostatu	Odhadovaná doba vaření (min)	Tipy na vaření
Jemně nakrájený fileť (1–2 cm)	MAX	3–5 (na každé straně)	Předehejte na nejvyšší teplotu, abyste dosáhli efektu Maillardovy reakce.
Silně řezaný steak (3–4 cm)	MED	8–12 (na každé straně)	Nejprve opečte z obou stran na vysokém plameni, poté snižte plamen na střední a pomalu vařte do požadované propečenosti.
Kuřecí prsa	MED	15–20	Aby nedošlo k vyschnutí, potřete povrch olejem nebo omáčkou.
Vepřová kotleta	MED	10–15	Vařte, dokud uvnitř nezůstane žádná růžová šťáva.
Klobása	MED	12–18	Pravidelně otáčejte, aby se zajistilo rovnoměrné prohřátí.
Směs zeleniny (papriky, cibule atd.)	MED	10–15	Pro rovnoměrné vaření je lze nakrát na stejné kousky.
Hamburger	MAX	4–6 (na každé straně)	Neotáčejte často; před otočením počkejte, dokud není jedna strana zcela propečená.
Velké kusy masa	Nejprve opečte na vysokém plameni (bez pokličky), aby se rozvinula barva, poté snižte plamen na středně nízký (s pokličkou) a duste do změknutí za použití stabilní teploty vnitřního prostoru.		

Skutečné výsledky se mohou lišit v závislosti na velikosti, tloušťce a dalších faktorech.

5. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Před čištěním vždy odpojte napájecí kabel ze zásuvky a ujistěte se, že povrch výrobku vychladl na pokojovou teplotu.
- Vyjměte žehličku z hlavní jednotky a vyčistěte ji teplou vodou. Nikdy nepoužívejte abrazivní materiály, abyste nepoškodili nepřilnavý povrch.
- Vyjměte misku na sběr tuku, která se nachází pod dnem, vylijte zbytkový olej a misku důkladně vyčistěte.
- Hlavní tělo čistěte měkkým, mírně vlhkým hadříkem. Topné články ani obvodovou skříň nikdy neponořujte do vody.
- K čištění nepřilnavé žehličky nepoužívejte ocelovou vlnu ani jiné abrazivní předměty.
- Pokud se výrobek nepoužívá, skladujte jej na dobře větraném a suchém místě.

- Toto zařízení bylo testováno v souladu se všemi aktuálními příslušnými směrnicemi CE (jako jsou směrnice o elektromagnetické kompatibilitě a nízkém napětí) a vyrobeno podle nejnovějších bezpečnostních předpisů.

6. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Problém	Možná příčina	Možné řešení
Gril se nezapálí.	Není správně připojeno.	Zkontrolujte zástrčku a ujistěte se, že je správně zapojena do elektrické zásuvky.
Nedostatečné vytápění	Nesprávně nastavený termostat	Ujistěte se, že termostat je nastaven na požadovanou teplotu.
Nadměrné kouření během používání	Hromadění tuku nebo zbytků	Před opětovným použitím gril a misku na sběr tuku očistěte.
Časté odpojování	Problém s napájecím kabelem	Zkontrolujte kabel, zda není poškozený, a v případě potřeby jej vyměňte.
Nerovnoměrné vaření jídla	Nesprávné rozložení tepla	Ujistěte se, že je jídlo rovnoměrně rozloženo po varné ploše.

7. TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Produkt:

Perfect steak 4250 GrillWall

Perfect steak 4250 GrillWall 2 in 1

Referenční číslo produktu: EU01_123724/ EU01_123725

Jmenovitý výkon: 2000 W

Napětí: 230 V

Frekvence: 50–60 Hz

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

Vyrobena v Číně | Navrženo ve Španělsku

8. RECYKLACE ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ



Tento symbol označuje, že v souladu s platnými předpisy musí být výrobek a/nebo baterie likvidovány odděleně od domovního odpadu. Po skončení životnosti výrobku je nutné baterie vyjmout a odvézt na sběrné místo určené místními úřady.

Pro podrobné informace o nejvhodnějším způsobu likvidace elektrických a elektronických zařízení a/nebo příslušných baterií by se měl spotřebitel obrátit na místní úřady.

Informace o národních systémech recyklace obalů a jejich označování naleznete na našich webových stránkách.

Dodržování výše uvedených pokynů pomůže chránit životní prostředí.

9. ZÁRUKA A SAT

Společnost Cecotec bude koncovému uživateli nebo spotřebiteli odpovídat za jakýkoli nesoulad se smlouvou, který existuje v době dodání produktu, a to v souladu s podmínkami a lhůtami stanovenými platnými předpisy.

Doporučuje se, aby opravy prováděli specializovaní pracovníci.

Pokud zjistíte problém s produktem nebo máte jakékoli dotazy, kontaktujte prosím oficiální technickou podporu společnosti Cecotec na telefonním čísle +34 96 321 07 28.

10. AUTORSKÁ PRÁVA

Práva duševního vlastnictví k textům v této příručce patří společnosti CECOTEC INNOVACIONES, SL. Všechna práva vyhrazena. Obsah této publikace nesmí být, ať už zcela nebo zčásti, reprodukován, ukládán do vyhledávacího systému, přenášen ani distribuován žádnými prostředky (elektronickými, mechanickými, kopírováním, nahráváním nebo podobnými) bez předchozího písemného souhlasu společnosti CECOTEC INNOVACIONES, SL.

11. ZJEDNODUŠENÉ PROHLÁŠENÍ EU O SHODĚ



Společnost Cecotec Innovaciones tímto prohlašuje, že tento výrobek splňuje základní požadavky a další příslušná ustanovení platných předpisů Evropské unie.

Tento výrobek byl navržen, vyroben a testován v souladu s požadovanými bezpečnostními a kvalitativními normami. Úplné znění prohlášení EU o shodě naleznete na následující webové adrese: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. PARÇALAR VE BİLEŞENLER

Şekil 1

1. Konut sigortası
2. Izgara
3. Isıtma kontrol paneli
4. Yağ toplama tepsisi
5. Demir (Referans EU01_123725)
6. Kasa
7. Katlanır ayaklar

Not:

Bu kılavuzdaki grafikler şematik gösterimlerdir ve ürünün grafikleriyle birebir örtüşmeyebilir.

2. KULLANMADAN ÖNCE

- Bu cihaz, taşıma sırasında korunması için tasarlanmış bir ambalaj içinde gelir. Cihazı kutusundan çıkarın. Cihazı ileride taşımanız gerekirse hasar görmesini önlemek için orijinal kutuyu ve diğer ambalaj malzemelerini güvenli bir yerde saklayabilirsiniz. Orijinal ambalajı atmak isterseniz, tüm malzemeleri doğru şekilde geri dönüştürdüğünüzden emin olun.
- Lütfen tüm parçaların ve bileşenlerin eksiksiz ve iyi durumda olduğundan emin olun. Herhangi bir parça eksik veya hasarlıysa, lütfen derhal Cecotec'in resmi Teknik Destek Servisi ile iletişime geçin.

Kutu içeriği:

- Elektrikli barbekü
- Katlanır masalar
- Kapak
- Bu kullanım kılavuzu
- Yardım talebinde bulunmanız durumunda ekipmanınızın izlenebilirliğini sağlamak için, ürün üzerindeki seri numarasını silmeyin.

3. ÜRÜN MONTAJI

1. Boruyu çıkarın. Katlanır ayakları ana çerçeveden sökün ve dikkatlice çıkarın. Şekil 2
2. Katlanır ayak serbest bırakma manşonunu çevirerek, borunun ayarlanmasına olanak sağlayan bağlantıyı gevşetin. Şekil 3
3. Çelik boruyu istenilen uzunluğa kadar uzatın ve sağlam bir şekilde sabitlendiğinden emin olun. Şekil 4

4. Standı monte etmek için, katlanır ayakların dört çelik borusunu ürün üzerindeki belirlenmiş yuvalara dikkatlice yerleştirin. Şekil 5

Not: Montajı kolaylaştırmak için ürünü ters çevirin.

5. Ürünü normal konumuna getirmeden önce her bir tüpün sağlam bir şekilde yerinde olduğundan emin olun.
6. Kapağı çıkarın ve stabilite ve işlevselliği sağlamak için tüpün orta kancasına sabitleyin. Şekil 6
7. Üründen ızgarayı, kontrol panelini ve yağ toplama tepsisini çıkarın. Şekil 7
8. Ütüyü su tepsisinin altına yerleştirin.
9. Mandalı bastırarak demiri çıkarın. Şekil 8

4. İŞLEM

Elektrikli barbekünüzü en verimli şekilde kullanmak için, nasıl çalıştığını öğrenmeniz önemlidir. Bu cihaz, verimli ve güvenli bir pişirme deneyimi sağlamak üzere tasarlanmıştır. Aşağıda, barbekünüzü etkili bir şekilde çalıştırmak ve her kullanımın tatmin edici ve sorunsuz olmasını sağlamak için gerekli adımlar yer almaktadır.

- İhtiyaçlarınıza göre dahili termostatı kullanarak sıcaklığı ayarlayın. Yiyecekleri ısıtmak veya sıcak tutmak için düşük veya orta sıcaklık seçin. Hızlı pişirme ve ızgara için maksimum sıcaklığa ayarlayın. Aşırı ısınmayı önlemek için sıcaklık göstergesinin doğru ayarlandığından emin olun.
- Yiyecekleri doğrudan emaye ızgara veya fırın tepsisine yerleştirin. Eşit pişirme için yiyeceklerin eşit şekilde dağıldığından emin olun. Yiyecekleri tutmak ve yüzeye zarar vermemek için uygun pişirme gereçleri kullanın.
- İşlem bittiğinde, termostatı «0» veya minimum ayara getirin ve ızgarayı fişten çekin. Temizlemeden veya saklamadan önce ızgaranın tamamen soğumasını bekleyin. Cihazın en iyi durumda kalması için yüzeydeki yiyecek artıklarını veya yağı silin.

Not: İlk kullanım sırasında ısıtma borusundan duman çıkabilir. Bu normaldir ve birkaç dakika sonra kaybolacaktır.

Izgara kullanımı sırasında yiyecekler için önerilen pişirme yöntemi.

İçindekiler	Önerilen termostat ayarları	Tahmini pişirme süresi (dk)	Yemek pişirme önerileri
İnce dilimlenmiş fileto (1-2 cm)	MAX	3-5 (her iki taraf)	Maillard reaksiyonunun etkisini elde etmek için en yüksek sıcaklığa kadar ön ısıtma yapın.
Kalın dilimlenmiş biftek (3-4 cm)	MED	8-12 (her iki taraf)	Önce her iki tarafını da yüksek ateşte mühürleyin, ardından ateşi orta seviyeye düşürün ve istediğiniz kıvama gelene kadar yavaşça pişirin.
Tavuk göğsü	MED	15-20	Kurumasını önlemek için yüzeyini yağ veya sosla kaplayın.
Domuz pirzolası	MED	10-15	İçinde pembe su kalmayana kadar pişirin.
Sosis	MED	12-18	Eşit ısıtma sağlamak için düzenli olarak çevirin.
Karışık sebzeler (biber, soğan vb.)	MED	10-15	Eşit pişirme için düzgün parçalara kesilebilirler.
Hamburger	MAX	4-6 (her iki taraf)	Sık sık çevirmeyin; bir tarafı tamamen pişene kadar çevirmeyin.
Büyük et parçaları	Önce yüksek ateşte (kapaksız) kızartarak renk almasını sağlayın, ardından orta-kısıp ateşe (kapaklı) alarak iç boşluğun sabit sıcaklığını kullanarak yumuşayana kadar pişirin.		

Gerçek sonuçlar boyut, kalınlık ve diğer faktörlere bağlı olarak değişebilir.

5. TEMİZLİK VE BAKIM

- Temizlemeden önce daima güç kablosunu prizden çıkarın ve ürün yüzeyinin oda sıcaklığına kadar soğuduğundan emin olun.
- Ütüyü ana üniteden çıkarın ve ılık suyla temizleyin. Yapışmaz kaplamaya zarar vermemek için asla aşındırıcı malzemeler kullanmayın.
- Tabanın altında bulunan yağ toplama tepsisini çıkarın, kalan yağı boşaltın ve tepsiyi iyice temizleyin.
- Ana gövdeyi yumuşak, hafif nemli bir bezle temizleyin. Isıtma elemanlarını veya devre kutusunu asla suya batırmayın.
- Yapışmaz ütüyü temizlemek için çelik yünü veya diğer aşındırıcı nesneler kullanmayın.
- Ürün kullanılmadığı zamanlarda, iyi havalandırılan ve kuru bir yerde saklayın.
- Bu cihaz, yürürlükteki tüm ilgili CE yönergelerine (elektromanyetik uyumluluk ve düşük voltaj direktifleri gibi) uygun olarak test edilmiş ve en son güvenlik düzenlemelerine göre üretilmiştir.

6. PROBLEM ČÖZME

Sorun	Olası Sebep	Olası Çözüm
Barbekü yanmıyor.	Bağlantı doğru yapılmamış.	Fişi kontrol edin ve elektrik prizine doğru şekilde takılı olduğundan emin olun.
Yetersiz ısıtma	Termostat yanlış ayarlanmış.	Termostatın istenen sıcaklığa ayarlandığından emin olun.
Kullanım sırasında aşırı duman	Yağ veya kalıntı birikimi	Tekrar kullanmadan önce ızgarayı ve yağ toplama tepsisini temizleyin.
Sık sık bağlantı kesilmesi	Güç kablosunda sorun var.	Kabloda hasar olup olmadığını kontrol edin ve gerekirse değiştirin.
Yiyeceklerin eşit pişmemesi	Yanlış ısı dağılımı	Yiyeceklerin pişirme yüzeyine eşit şekilde dağıldığından emin olun.

7. TEKNİK ÖZELLİKLER

Ürün:
Perfect steak 4250 GrillWall
Perfect steak 4250 GrillWall 2 in 1
Ürün referansı: EU01_123724/ EU01_123725

Nominal güç: 2000 W
Voltaj: 230 V
Frekans: 50-60 Hz
Ürün kalitesini artırmak amacıyla teknik özellikler önceden haber verilmeksizin değiştirilebilir.
Çin'de Üretildi | İspanya'da Tasarlandı

8. ELEKTRİKLİ VE ELEKTRONİK EKİPMANLARIN GERİ DÖNÜŞÜMÜ



Bu sembol, ilgili düzenlemelere uygun olarak ürünün ve/veya pilin evsel atıklardan ayrı olarak atılması gerektiğini gösterir. Bu ürünün kullanım ömrü sona erdiğinde, pilleri çıkarıp yerel yetkililer tarafından belirlenen bir toplama noktasına götürmeniz gerekmektedir.

Elektrikli ve elektronik ekipmanlarınızın ve/veya bunlara ait pillerin en uygun şekilde nasıl imha edileceğine dair ayrıntılı bilgi için, tüketicinin yerel yetkililerle iletişime geçmesi gerekmektedir.

Ulusal ambalaj geri dönüşüm sistemleri ve işaretlemeleri hakkında bilgileri web sitemizde bulabilirsiniz.

Yukarıdaki yönergelerle uyulması çevrenin korunmasına yardımcı olacaktır

9. GARANTİ VE SAT

Cecotec, ürünün teslimi sırasında ilgili düzenlemelerce belirlenen şartlara, koşullara ve süre sınırlarına uymaması durumunda son kullanıcıya veya tüketiciye karşı sorumluluk üstlenecektir. Onarım işlemlerinin uzman personel tarafından yapılması tavsiye edilir. Üründe bir sorun tespit ederseniz veya herhangi bir sorunuz varsa, lütfen +34 96 321 07 28 numaralı telefondan Cecotec'in resmi Teknik Destek servisiyle iletişime geçin.

10. TELİF HAKKI

Bu kılavuzdaki metinlerin fikri mülkiyet hakları CECOTEC INNOVACIONES, SL'ye aittir. Tüm hakları saklıdır. Bu yayının içeriği, CECOTEC INNOVACIONES, SL'nin önceden yazılı izni olmadan, tamamen veya kısmen, herhangi bir yolla (elektronik, mekanik, fotokopi, kayıt veya benzeri) çoğaltılamaz, bir veri tabanında saklanamaz, iletilemez veya dağıtılamaz.

11. BASİTLEŞTİRİLMİŞ AB UY CONFORMITY BEYANI

CE Cecotec Innovaciones, bu ürünün ilgili Avrupa Birliği düzenlemelerinin temel gerekliliklerine ve diğer ilgili hükümlerine uygun olduğunu beyan eder. Bu ürün, gerekli güvenlik ve kalite standartlarına uygun olarak tasarlanmış, üretilmiş ve test edilmiştir. AB Uy conformity Beyanı'nın tam metnine şu web adresinden ulaşılabilir: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. ΜΕΡΗ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

Σχήμα 1

1. Κάλυψη στέγασης
2. Εσχάρα
3. Πίνακας ελέγχου θέρμανσης
4. Δίσκος συλλογής λίπους
5. Σίδηρος (Αναφορά EU01_123725)
6. Θήκη
7. Πτυσσόμενα πόδια

Σημείωμα:

Τα γραφικά σε αυτό το εγχειρίδιο είναι σχηματικές αναπαραστάσεις και ενδέχεται να μην αντιστοιχούν ακριβώς σε αυτά του προϊόντος.

2. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

- Αυτή η συσκευή διατίθεται σε συσκευασία σχεδιασμένη να την προστατεύει κατά τη μεταφορά. Αφαιρέστε τη συσκευή από το κουτί της. Μπορείτε να φυλάξετε το αρχικό κουτί και άλλα υλικά συσκευασίας σε ασφαλές μέρος για να αποφύγετε ζημιές στη συσκευή σε περίπτωση που χρειαστεί να τη μεταφέρετε στο μέλλον. Εάν επιθυμείτε να απορρίψετε την αρχική συσκευασία, φροντίστε να ανακυκλώσετε όλα τα αντικείμενα σωστά.
- Βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα και τα εξαρτήματα περιλαμβάνονται και βρίσκονται σε καλή κατάσταση. Εάν λείπουν ή έχουν υποστεί ζημιά, επικοινωνήστε αμέσως με την επίσημη Υπηρεσία Τεχνικής Υποστήριξης της Cecotec.

Περιεχόμενα κουτιού:

- Ηλεκτρικό μπάρμπεκιου
- Πτυσσόμενα τραπέζια
- Κάλυμμα
- Αυτό το εγχειρίδιο οδηγιών
- Μην αφαιρείτε τον σειριακό αριθμό από το προϊόν, προκειμένου να διατηρήσετε την ορθή ιχνηλασιμότητα του εξοπλισμού σας σε περίπτωση που ζητήσετε βοήθεια.

3. ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

1. Αφαιρέστε τον σωλήνα. Ξεβιδώστε και αφαιρέστε προσεκτικά τα πτυσσόμενα πόδια από το κύριο πλαίσιο. Εικ. 2

2. Γυρίστε το πτυσσόμενο χιτώνιο απελευθέρωσης ποδιού για να χαλαρώσετε τη σύνδεση που επιτρέπει τη ρύθμιση του σωλήνα. Εικ. 3
 3. Επεκτείνετε τον χαλύβδινο σωλήνα στο επιθυμητό μήκος και βεβαιωθείτε ότι είναι στερεωμένος με ασφάλεια. Εικ. 4
 4. Για να συναρμολογήσετε τη βάση, τοποθετήστε προσεκτικά τους τέσσερις χαλύβδινους σωλήνες των πτυσσόμενων ποδιών στις καθορισμένες υποδοχές του προϊόντος. Εικ. 5
- Σημείωση: Τοποθετήστε το προϊόν ανάποδα για ευκολότερη συναρμολόγηση.

5. Βεβαιωθείτε ότι κάθε σωλήνας είναι σταθερά στη θέση του πριν γυρίσετε το προϊόν στην κανονική του θέση.
6. Αφαιρέστε το καπάκι και στερεώστε το στο κεντρικό άγκιστρο του σωλήνα για να εξασφαλίσετε σταθερότητα και λειτουργικότητα. Εικ. 6
7. Αφαιρέστε τη σχάρα, τον πίνακα ελέγχου και τον δίσκο συλλογής λίπους από το προϊόν. Εικ. 7
8. Τοποθετήστε το σίδερο κάτω από το δοχείο νερού.
9. Πιέστε το μάνδαλο για να αφαιρέσετε το σίδερο. Εικ. 8

4. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Για να διασφαλίσετε τη βέλτιστη χρήση της ηλεκτρικής σας ψησταριάς, είναι σημαντικό να εξοικειωθείτε με τον τρόπο λειτουργίας της. Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί για να παρέχει μια αποτελεσματική και ασφαλή εμπειρία μαγειρέματος. Παρακάτω παρατίθενται τα βασικά βήματα για την αποτελεσματική λειτουργία της ψησταριάς σας, διασφαλίζοντας ότι κάθε χρήση είναι ικανοποιητική και χωρίς προβλήματα.

1. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία χρησιμοποιώντας τον ενσωματωμένο θερμοστάτη ανάλογα με τις ανάγκες σας. Για να ζεστάνετε ή να διατηρήσετε το φαγητό ζεστό, επιλέξτε χαμηλή ή μέτρια θερμοκρασία. Για γρήγορο μαγείρεμα και ψήσιμο στη σχάρα, ρυθμίστε τη στη μέγιστη θερμοκρασία. Βεβαιωθείτε ότι η ένδειξη θερμοκρασίας είναι σωστά ρυθμισμένη για να αποφύγετε την υπερθέρμανση.
2. Τοποθετήστε το φαγητό απευθείας στην εμαγιέ πλάκα ή σχάρα. Βεβαιωθείτε ότι το φαγητό είναι ομοιόμορφα κατανεμημένο για ομοιόμορφο μαγείρεμα. Χρησιμοποιήστε κατάλληλα μαγειρικά σκεύη για να χειρίζεστε το φαγητό και να μην προκαλέσετε ζημιά στην επιφάνεια.
3. Όταν τελειώσετε, γυρίστε τον θερμοστάτη στο «0» ή στην ελάχιστη ρύθμιση και αποσυνδέστε την ψησταριά από την πρίζα. Αφήστε την ψησταριά να κρυώσει εντελώς πριν την καθαρίσετε ή την αποθηκεύσετε. Σκουπίστε τυχόν υπολείμματα τροφών ή λίπος από την επιφάνεια για να διατηρήσετε τη συσκευή σε άριστη κατάσταση.

Σημείωση: Κατά την πρώτη χρήση, ενδέχεται να βγει καπνός από τον θερμαντικό σωλήνα. Αυτό είναι φυσιολογικό και θα πρέπει να εξαφανιστεί μετά από λίγα λεπτά.

Συνιστώμενη μέθοδος μαγειρέματος για τρόφιμα κατά τη χρήση στη σχάρα.

Συστατικά	Συνιστώμενες ρυθμίσεις θερμοστάτη	Εκτιμώμενος χρόνος μαγειρέματος (λεπτά)	Προτάσεις μαγειρικής
Ψιλοκομμένο φιλέτο (1-2 εκ.)	ΜΕΓΙΣΤΟ	3-5 (κάθε πλευρά)	Προθερμάνετε στην υψηλότερη θερμοκρασία για να επιτευχθεί το φαινόμενο αντίδρασης Maillard.
Χοντροκομμένη μπριζόλα (3-4 εκ.)	ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΗ	8-12 (κάθε πλευρά)	Αρχικά, σοτάρετε και από τις δύο πλευρές σε δυνατή φωτιά, στη συνέχεια χαμηλώστε τη φωτιά σε μέτρια και μαγειρέψτε αργά μέχρι το επιθυμητό βαθμό ψησίματος.
Στήθος κοτόπουλου	ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΗ	15-20	Για να μην στεγνώσει, αλείψτε την επιφάνεια με λάδι ή σάλτσα.
Χοιρινή μπριζόλα	ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΗ	10-15	Μαγειρέψτε μέχρι να μην έχουν μείνει ροζ υγρά στο εσωτερικό.
Λουκάνικο	ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΗ	12-18	Γυρίζετε τακτικά για να εξασφαλίσετε ομοιόμορφη θέρμανση.
Ανάμεικτα λαχανικά (πιπεριές, κρεμμύδια, κ.λπ.)	ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΗ	10-15	Μπορούν να κοπούν σε ομοιόμορφα κομμάτια για ομοιόμορφο μαγείρεμα.
Χάμπουργκερ	ΜΕΓΙΣΤΟ	4-6 (κάθε πλευρά)	Μην τα γυρίζετε συχνά· περιμένετε μέχρι να ψηθεί πλήρως η μία πλευρά πριν τα γυρίσετε.
Μεγάλες φέτες κρέατος	Αρχικά σοτάρετε σε δυνατή φωτιά (χωρίς καπάκι) για να πάρει χρώμα και στη συνέχεια χαμηλώστε σε μέτρια προς χαμηλή φωτιά (με καπάκι) για να σιγοβράσετε μέχρι να μαλακώσουν, χρησιμοποιώντας τη σταθερή θερμοκρασία της εσωτερικής κοιλότητας.		

Τα πραγματικά αποτελέσματα ενδέχεται να διαφέρουν ανάλογα με το μέγεθος, το πάχος και άλλους παράγοντες

5. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- Να αποσυνδέετε πάντα το καλώδιο τροφοδοσίας από την πρίζα και να βεβαιώνετε ότι η επιφάνεια του προϊόντος έχει κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου πριν τον καθαρισμό.
- Αφαιρέστε το σίδερο από την κύρια μονάδα και καθαρίστε το με ζεστό νερό. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ λειαντικά υλικά για να αποφύγετε την πρόκληση ζημιάς στην αντικολητική επιστρώση.

- Αφαιρέστε το δίσκο συλλογής λίπους που βρίσκεται κάτω από τη βάση, πετάξτε το υπολειμματικό λάδι και καθαρίστε το καλά.
- Καθαρίστε το κυρίως σώμα με ένα μαλακό, ελαφρώς υγρό πανί. Μην βυθίζετε ποτέ τα θερμαντικά στοιχεία ή το κουτί κυκλώματος σε νερό.
- Μην χρησιμοποιείτε συρμάτινο σύρμα ή άλλα λειαντικά αντικείμενα για να καθαρίσετε το αντικολητικό σίδερο.
- Όταν το προϊόν δεν χρησιμοποιείται, φυλάξτε το σε καλά αεριζόμενο, ξηρό χώρο.
- Αυτή η συσκευή έχει δοκιμαστεί σύμφωνα με όλες τις ισχύουσες σχετικές οδηγίες CE (όπως οδηγίες ηλεκτρομαγνητικής συμβατότητας και χαμηλής τάσης) και έχει κατασκευαστεί σύμφωνα με τους πιο πρόσφατους κανονισμούς ασφαλείας.

6. ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Πιθανή Λύση
Το μπάρμπεκιου δεν ανάβει.	Δεν είναι σωστά συνδεδεμένο.	Ελέγξτε το φως και βεβαιωθείτε ότι είναι σωστά συνδεδεμένο στην πρίζα.
Ανεπαρκής θέρμανση	Ο θερμοστάτης έχει ρυθμιστεί λανθασμένα	Βεβαιωθείτε ότι ο θερμοστάτης έχει ρυθμιστεί στην επιθυμητή θερμοκρασία.
Υπερβολικός καπνός κατά τη χρήση	Συσσώρευση λίπους ή υπολειμμάτων	Καθαρίστε τη σχάρα και το δίσκο συλλογής λίπους πριν τα χρησιμοποιήσετε ξανά.
Συχνή αποσύνδεση	Πρόβλημα με το καλώδιο ρεύματος	Ελέγξτε το καλώδιο για τυχόν ζημιές και αντικαταστήστε το εάν είναι απαραίτητο.
Ανομοιόμορφο μαγείρεμα φαγητού	Λανθασμένη κατανομή θερμότητας	Βεβαιωθείτε ότι το φαγητό είναι ομοιόμορφα κατανεμημένο στην επιφάνεια μαγειρέματος.

7. ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Προϊόν:
Perfect steak 4250 GrillWall
Perfect steak 4250 GrillWall 2 in 1
Κωδικός προϊόντος: EU01_123724/ EU01_123725

Ονομαστική ισχύς: 2000 W
Τάση: 230 V
Συχνότητα: 50-60 Hz
Οι τεχνικές προδιαγραφές ενδέχεται να αλλάξουν χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση για τη βελτίωση της ποιότητας του προϊόντος.
Κατασκευασμένο στην Κίνα | Σχεδιασμένο στην Ισπανία

8. ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΚΑΙ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ



Αυτό το σύμβολο υποδεικνύει ότι, σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς, το προϊόν ή/και η μπαταρία πρέπει να απορρίπτονται ξεχωριστά από τα οικιακά απορρίμματα. Όταν το προϊόν φτάσει στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του, πρέπει να αφαιρέσετε τις μπαταρίες και να το παραδώσετε σε σημείο συλλογής που έχει οριστεί από τις τοπικές αρχές.

Για λεπτομερείς πληροφορίες σχετικά με τον καταλληλότερο τρόπο απόρριψης του ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού σας εξοπλισμού ή/και των αντίστοιχων μπαταριών, ο καταναλωτής θα πρέπει να επικοινωνήσει με τις τοπικές αρχές.

Μπορείτε να βρείτε πληροφορίες σχετικά με τα εθνικά συστήματα ανακύκλωσης συσκευασιών και τη σήμανσή τους στον ιστότοπό μας.

Η τήρηση των παραπάνω οδηγιών θα βοηθήσει στην προστασία του περιβάλλοντος.

9. ΕΓΓΥΗΣΗ ΚΑΙ SAT

Η Cecotec θα απαντήσει στον τελικό χρήστη ή καταναλωτή για οποιαδήποτε έλλειψη συμμόρφωσης που υπάρχει κατά τον χρόνο παράδοσης του προϊόντος σύμφωνα με τους όρους, τις προϋποθέσεις και τις προθεσμίες που ορίζονται από τους ισχύοντες κανονισμούς.

Συνιστάται οι επισκευές να εκτελούνται από εξειδικευμένο προσωπικό.

Εάν εντοπίσετε κάποιο πρόβλημα με το προϊόν ή έχετε οποιοσδήποτε ερωτήσεις, επικοινωνήστε με την επίσημη υπηρεσία τεχνικής υποστήριξης της Cecotec καλώντας στο +34 96 321 07 28.

10. ΠΝΕΥΜΑΤΙΚΑ ΔΙΚΑΙΩΜΑΤΑ

Τα δικαιώματα πνευματικής ιδιοκτησίας των κειμένων αυτού του εγχειριδίου ανήκουν στην CECOTEC INNOVACIONES, SL. Με επιφύλαξη παντός δικαιώματος. Απαγορεύεται η αναπαραγωγή, η αποθήκευση σε σύστημα ανάκτησης, η μετάδοση ή η διανομή του περιεχομένου αυτής της έκδοσης, εν όλω ή εν μέρει, με οποιονδήποτε τρόπο (ηλεκτρονικό, μηχανικό, φωτοτυπικό, ηχογραφητικό ή παρόμοιο) χωρίς την προηγούμενη γραπτή άδεια της CECOTEC INNOVACIONES, SL.

11. ΑΠΛΟΥΣΤΕΥΜΕΝΗ ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ ΕΕ

CE Η Cecotec Innovaciones δηλώνει με την παρούσα ότι το παρόν προϊόν συμμορφώνεται με τις βασικές απαιτήσεις και άλλες σχετικές διατάξεις των ισχυόντων κανονισμών της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Το παρόν προϊόν έχει σχεδιαστεί, κατασκευαστεί και δοκιμαστεί σύμφωνα με τα απαιτούμενα πρότυπα ασφάλειας και ποιότητας. Το πλήρες κείμενο της Δήλωσης Συμμόρφωσης ΕΕ βρίσκεται στην ακόλουθη διεύθυνση ιστού: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. PECES I COMPONENTS

Figura 1

1. Tapa de la carcassa
2. Graella
3. Panell de control d'escalfament
4. Safata recullgreixos
5. Planxa (La referència EU01_123725)
6. Carcassa
7. Potes plegables

Nota:

Els gràfics d'aquest manual són representacions esquemàtiques i potser no coincideixen exactament amb els del producte.

2. ABANS DE FER SERVIR

- Aquest aparell presenta un embalatge dissenyat per protegir-lo durant el transport. Traieu l'aparell de la caixa. Podeu desmarcar la caixa original i altres elements de l'embalatge en un lloc segur per prevenir danys a l'aparell si necessiteu transportar-lo en el futur. Si voleu desfer-vos de l'embalatge original, assegureu-vos de reciclar tots els elements correctament.
- Assegureu-vos que totes les peces i els components estan inclosos i en bon estat. Si en faltés algun o no estiguessin en bon estat, contacteu de forma immediata amb el Servei d'Atenció Tècnica oficial de Cecotec.

Contingut de la caixa:

- Barbacoa elèctrica
- Plates plegables
- Tapa
- Aquest manual d'instruccions
- No traieu el número de sèrie del producte, per poder mantenir una correcta traçabilitat del vostre equip en cas de sol·licitar assistència.

3. MUNTATGE DEL PRODUCTE

1. Traieu el tub. Desenrosqueu i traieu acuradament les potes plegables de l'estructura principal. Fig. 2

- 2. Gireu el manigueta d'alliberament de les potes plegables per aflluixar la connexió que permet l'ajust del tub. Fig. 3
 - 3. Esteneu el tub d'acer fins a assolir la longitud desitjada i assegureu-vos que quedi fermament fixat. Fig. 4
 - 4. Per muntar el suport, introduïu amb cura els quatre tubs d'acer de les potes plegables a les ranures designades del producte. Fig. 5
- Nota: Col·loqueu el producte cap per avall per facilitar el muntatge.

- 5. Assegureu-vos que cada tub estigui fermament al seu lloc abans de capgirar el producte a la posició normal.
- 6. Traieu la tapa i fixeiu-la en l'enganxament central del tub per assegurar estabilitat i funcionalitat. Fig. 6
- 7. Traieu la graella, el tauler de control i la safata recollidora de greixos del producte. Fig. 7
- 8. Inseriu la planxa sota la safata d'aigua.
- 9. Premeu el pestell per extreure la planxa. Fig. 8

4. FUNCIONAMENT

Per garantir un ús òptim de la barbacoa elèctrica, és important familiaritzar-se amb el seu funcionament. Aquest aparell està dissenyat per oferir una experiència de cocció eficient i segura. A continuació, es detallen els passos essencials per operar la barbacoa de manera efectiva, assegurant que cada ús sigui satisfactori i sense inconvenients.

- 1. Ajusteu la temperatura utilitzant el termòstat integrat segons les vostres necessitats. Per escalfar o mantenir els aliments calents, seleccioneu una temperatura baixa o mitjana. Per cuinar i rostir ràpidament, ajusteu a la temperatura màxima. Assegureu-vos que l'indicador de temperatura estigui configurat correctament per evitar sobreescalfaments.
- 2. Col·loqueu els aliments directament sobre la planxa d'esmalt o la graella. Assegureu-vos que els aliments estiguin distribuïts uniformement per a una cocció homogènia. Utilitzeu utensilis de cuina adequats per manipular els aliments i evitar danyar la superfície.
- 3. En acabar, gireu el termòstat a "0" o a l'ajust mínim i desconnecteu l'endoll de la presa de corrent. Permeteu que la barbacoa es refredi completament abans de netejar-la o guardar-la. Netegeu qualsevol residu de menjar o greix de la superfície per mantenir l'aparell en òptimes condicions.

Nota: Durant el primer ús, és possible que surti fum del tub d'escalfament. Això és normal i hauria de desaparèixer després d'uns quants minuts.

Tipus de cocció recomanat per a aliments durant l'ús de la graella.

Ingredients	Configuració recomanada del termòstat	Temps estimat de cocció (min)	Suggeriments de cocció
Filet finament tallat (1-2 cm)	MAX	3-5 (cada costat)	Preescalfar a la temperatura més alta per aconseguir l'efecte de la reacció de Maillard.
Filet de tall gruixut (3-4 cm)	MED	8-12 (cada costat)	Primer segellar tots dos costats a foc alt, després reduir a foc mitjà i cuinar lentament fins al punt desitjat.
Pit de pollastre	MED	15-20	Per evitar que s'assequi, unteu la superfície amb oli o salsa.
Xuleta de porc	MED	10-15	Cuineu-ho fins que no quedin sucrosats a l'interior.
Salsitxa	MED	12-18	Girar regularment per assegurar un escalfament uniforme.
Verdures mixtes (pebrots, cebes, etc.)	MED	10-15	Es poden tallar a peces uniformes per a una cocció parella.
Hamburguesa	MAX	4-6 (cada costat)	No voltejar freqüentment; esperar fins que un costat estigui completament cuit abans de girar.
Talls grans de carn	Primer segellar a foc alt (sense tapa) per desenvolupar color, després reduir a foc mitjà-baix (amb tapa) per estofar fins que estiguin tendres utilitzant la temperatura estable de la cavitat interna.		

Els resultats reals poden variar segons la mida, el gruix i altres factors

5. NETEJA I MANTENIMENT

- Desendol·leu sempre el cable d'alimentació de la presa de corrent i assegureu-vos que la superfície del producte s'hagi refredat a temperatura ambient abans de netejar-lo.
- Traieu la planxa de la unitat principal i netegeu-la amb aigua tèbia. No utilitzeu mai materials abrasius per evitar danyar el revestiment antiadherent.
- Traieu la safata recollidora de greix ubicada sota la base, rebuteu l'oli residual i netegeu la safata a fons.
- Netegeu el cos principal amb un drap suau lleugerament humitejat. No submergeu mai els elements d'escalfament o la caixa de circuits en aigua.

- No utilitzeu llana d'acer ni altres objectes abrasius per netejar la planxa antiadherent.
- Quan el producte no estigui en ús, deseu-lo en una àrea ben ventilada i seca.
- Aquest aparell ha estat provat d'acord amb totes les directrius CE actuals pertinents (com compatibilitat electromagnètica i directives de baixa tensió) i fabricat seguint les últimes normatives de seguretat.

6. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES

Problema	Possible Causa	Possible Solució
La barbacoa no encén	No està connectada correctament	Verifiqueu l'endoll i assegureu-vos que estigui ben connectat a la presa de corrent.
Escalfament insuficient	Termòstat mal ajustat	Assegureu-vos que el termòstat estigui configurat a la temperatura desitjada.
Fum excessiu durant l'ús	Acumulació de greix o residus	Netegeu la graella i la safata recollectora de greix abans d'usar-la novament.
Desconnexió freqüent	Problema amb cable d'alimentació	Reviseu el cable a la recerca de danys i reemplaceu-lo si cal.
Cocció desigual dels aliments	Distribució incorrecta de la calor	Assegureu-vos que els aliments estiguin distribuïts uniformement sobre la superfície de cocció.

7. ESPECIFICACIONS TÈCNIQUES

Producte:
Perfect steak 4250 GrillWall
Perfect steak 4250 GrillWall 2 in 1
Referència del producte: EU01_123724/ EU01_123725

Potència nominal: 2000 W
Voltatge: 230 V
Freqüència: 50-60 Hz
Les especificacions tècniques poden canviar sense notificació prèvia per millorar la qualitat del producte.
Fabricat a Xina | Dissenyat a Espanya

8. RECICLATGE D'APARELLS ELÈCTRICS I ELECTRÒNICS

 Aquest símbol indica que, d'acord amb les normatives aplicables, el producte i/o la bateria s'han de rebutjar de manera independent dels residus domèstics. Quan aquest producte arribi al final de la seva vida útil, hauràs d'extreure les piles/bateries/acumuladors i portar-lo a un punt de recollida designat per les autoritats locals.

Per obtenir informació detallada sobre la forma més adequada de rebutjar els aparells elèctrics i electrònics i/o les bateries corresponents, el consumidor haurà de contactar amb les autoritats locals.
Podeu consultar la informació sobre els sistemes nacionals de reciclatge d'embalatges i el seu marcatge a la nostra pàgina web.
El compliment de les pautes anteriors ajudarà a protegir el medi ambient.

9. GARANTIA I SAT

Cecotec respondrà davant l'usuari o consumidor final de qualsevol manca de conformitat que hi hagi en el moment del lliurament del producte en els termes, condicions i terminis que estableix la normativa aplicable.
Es recomana que les reparacions es facin per personal especialitzat.
Si detecteu una incidència amb el producte o teniu alguna consulta, poseu-vos en contacte amb el servei d'Assistència Tècnica oficial de Cecotec a través del número de telèfon +34 96 321 07 28.

10. COPYRIGHT

Els drets de propietat intel·lectual sobre els textos del manual pertanyen a CECOTEC INNOVACIONES, SL. Queden reservats tots els drets. El contingut d'aquesta publicació no podrà, ni en part ni íntegrament, reproduir-se, emmagatzemar-se en un sistema de recuperació, transmetre's o distribuir-se per cap mitjà (electrònic, mecànic, fotocòpia, enregistrament o similar) sense la prèvia autorització de CECOTEC INNOVACIONES, SL.

11. DECLARACIÓ UE DE CONFORMITAT SIMPLIFICADA

 Per la present, Cecotec Innovaciones declara que aquest producte compleix els requisits essencials i altres disposicions rellevants de les normatives aplicables a la Unió Europea. Aquest producte ha estat dissenyat, fabricat i provat amb el compliment dels estàndards de seguretat i qualitat requerits. El text complet de la Declaració de Conformitat de la UE es pot trobar a la següent adreça web: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. ALKATRÉSZEK ÉS RÉSZEGYSÉGEK

1. ábra

1. Lakásfedél
2. Grill
3. Fűtésvezérlő panel
4. Zsírgyűjtő tálca
5. Vas (Referenciaszám: EU01_123725)
6. Burkolat
7. Összecsukható lábak

Jegyzet:

A kézikönyvben található grafikák vázlatos ábrázolások, és eltérhetnek a termék képétől.

2. HASZNÁLAT ELŐTT

- Ez a készülék csomagolásban érkezik, amely a szállítás közbeni védelmet szolgálja. Vegye ki a készüléket a dobozából. Az eredeti dobozt és a többi csomagolóanyagot biztonságos helyen őrizheti meg, hogy elkerülje a készülék károsodását, ha a jövőben szállítania kellene. Ha az eredeti csomagolást meg szeretné semmisíteni, ügyeljen arra, hogy minden elemet megfelelően hasznosítson újra.
- Kérjük, győződjön meg arról, hogy minden alkatrész és részegység megvan és jó állapotban van. Ha bármelyik hiányzik vagy sérült, kérjük, azonnal vegye fel a kapcsolatot a Cecotec hivatalos műszaki támogatási szolgálatával.

Doboz tartalma:

- Elektromos grillsütő
- Összecsukható asztalok
- Borító
- Ez a használati útmutató
- Ne távolítsa el a termék sorozatszámát, hogy a berendezés megfelelően nyomon követhető legyen, ha segítségre van szüksége.

3. TERMÉKÖSSZESZERELÉS

1. Távolítsa el a csövet. Csavarja le és óvatosan vegye le az összecsukható lábakat a fő vázról. 2. ábra
2. Forgassa el a behajtható láb kioldóhüvelyét a cső beállítását lehetővé tevő csatlakozás

meglazításához. 3. ábra

3. Nyújtsa ki az acélcsövet a kívánt hosszúságra, és győződjön meg arról, hogy biztonságosan rögzítve van. 4. ábra
4. Az állvány összeszereléséhez óvatosan helyezze be az összecsukható lábak négy acélcsövet a terméken kijelölt nyílásokba. 5. ábra

Megjegyzés: A könnyebb összeszerelés érdekében fordítsa fejjel lefelé a terméket.

5. Mielőtt a terméket normál helyzetébe fordítaná, győződjön meg arról, hogy minden cső szilárdan a helyén van.
6. Távolítsa el a kupakot, és rögzítse a cső középső kampójához a stabilitás és a működőképesség biztosítása érdekében. 6. ábra
7. Vegye le a grillsütőt, a kezelőpanelt és a zsírgyűjtő tálcát a termékről. 7. ábra
8. Helyezze a vasalót a víztartály alá.
9. Nyomja meg a reteszt a vasaló eltávolításához. 8. ábra

4. MŰKÖDÉS

Az elektromos grillsütő optimális használatának biztosítása érdekében fontos megismerkedni a működésével. Ez a készülék hatékony és biztonságos főzési élményt nyújt. Az alábbiakban a grillsütő hatékony működtetésének alapvető lépései találhatók, biztosítva, hogy minden használat kielégítő és problémamentes legyen.

1. A beépített termosztát segítségével állítsa be a hőmérsékletet az igényeinek megfelelően. Melegítéshez vagy melegen tartáshoz válasszon alacsony vagy közepes hőmérsékletet. Gyors főzéshez és grillezéshez állítsa a maximális hőmérsékletre. Győződjön meg arról, hogy a hőmérsékletjelző megfelelően van beállítva, hogy elkerülje a túlmelegedést.
2. Helyezze az ételt közvetlenül a zománcozott serpenyőre vagy grillsütőre. Ügyeljen arra, hogy az étel egyenletesen oszoljon el az egyenletes sütés érdekében. Használjon megfelelő főzőeszközöket az étel kezeléséhez, és kerülje a felület sérülését.
3. Ha elkészült, fordítsa a termosztátot "0"-ra vagy a minimális beállításra, és húzza ki a grillsütőt a konnektorból. Tisztítás vagy tárolás előtt hagyja teljesen kihűlni a grillsütőt. Törölje le a felületéről az ételmaradékokat és a zsírt, hogy a készülék optimális állapotban maradjon.

Megjegyzés: Első használatkor füst távozhat a fűtőcsőből. Ez normális jelenség, és néhány perc múlva el kell tűnnie.

Grillezéskor ajánlott ételkészítési módszer.

Hozzávalók	Ajánlott termosztátbeállítások	Becsült főzési idő (perc)	Főzési javaslatok
Finomra vágott filé (1-2 cm)	MAX	3-5 (mindkét oldalon)	A Maillard-reakció hatásának eléréséhez előmelegítjük a legmagasabb hőmérsékletre.
Vastag szelet steak (3-4 cm)	KÖZEPES	8-12 (mindkét oldalon)	Először mindkét oldalát pirítsd meg magas lángon, majd vedd vissza közepes lángra, és süsd lassan a kívánt állagúra.
Csirkemell	KÖZEPES	15-20	Hogy ne száradjon ki, kenje meg a tetejét olajjal vagy szósszal.
Karaj	KÖZEPES	10-15	Addig főzzük, amíg már nem marad benne rózsaszín lé.
Kolbász	KÖZEPES	12-18	Rendszeresen forgasd meg, hogy egyenletes legyen a melegedés.
Vegyes zöldségek (paprika, hagyma stb.)	KÖZEPES	10-15	Egyenletes darabokra vágható az egyenletes főzéshez.
Hamburger	MAX	4-6 (mindkét oldalon)	Ne forgasd gyakran; várd meg, amíg az egyik oldala teljesen megsül, mielőtt megfordítod.
Nagy húsdarabok	Először magas lángon (fedő nélkül) pirítsd meg, hogy színt kapjon, majd vedd vissza közepes-alacsony lángra (fedővel), és párold puhára, miközben a belső tér stabil hőmérséklete megmarad.		

A tényleges eredmények a mérettől, vastagságtól és egyéb tényezőktől függően változhatnak.

5. TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- Tisztítás előtt mindig húzza ki a tápkábelt a konnektorból, és győződjön meg arról, hogy a termék felülete szobahőmérsékletűre hűlt.
- Vegye ki a vasalót a főegységből, és tisztítsa meg meleg vízzel. Soha ne használjon súrolószereket, hogy elkerülje a tapadásmentes bevonat károsodását.
- Vegye ki az alap alatt található zsírgyűjtő tálcát, öntse ki a maradék olajat, és alaposan tisztítsa meg a tálcát.
- A fő egységet puha, enyhén nedves ruhával tisztítsa. Soha ne merítse vízbe a fűtőelemeket vagy az áramköri dobozt.

- Ne használjon acélgyapotot vagy más súrolószert a tapadásmentes vasaló tisztításához.
- Amikor a termék nincs használatban, jól szellőző, száraz helyen tárolja.
- Ezt a készüléket az összes vonatkozó CE-irányelvnek (például az elektromágneses kompatibilitásra és az alacsony feszültségre vonatkozó irányelveknek) megfelelően tesztelték, és a legújabb biztonsági előírásoknak megfelelően gyártották.

6. PROBLÉMAMEGOLDÁS

Probléma	Lehetséges ok	Lehetséges megoldás
A grillsütő nem gyullad be.	Nincs megfelelően csatlakoztatva.	Ellenőrizze a csatlakozódugót, és győződjön meg arról, hogy megfelelően csatlakozik a konnektorba.
Nem megfelelő fűtés	A termosztát helytelenül van beállítva	Győződjön meg róla, hogy a termosztát a kívánt hőmérsékletre van állítva.
Túlzott füst használat közben	Zsír vagy maradványok felhalmozódása	Használat előtt tisztítsa meg a grillsütőt és a zsírgyűjtő tálcát.
Gyakori lekapcsolás	Probléma a tápkábellel	Ellenőrizze a kábelt sérülések szempontjából, és szükség esetén cserélje ki.
Az étel egyenetlen főzése	Helytelen hőeloszlás	Győződjön meg róla, hogy az étel egyenletesen oszlik el a főzőfelületen.

7. MŰSZAKI ADATOK

Termék:
Tökéletes steak 4250 GrillWall
Tökéletes steak 4250 GrillWall 2 az 1-ben
Termékazonosító: EU01_123724/ EU01_123725

Névleges teljesítmény: 2000 W
Feszültség: 230 V
Frekvencia: 50-60 Hz
A műszaki adatok előzetes értesítés nélkül változhatnak a termék minőségének javítása érdekében.
Kínában készült | Spanyolországban tervezték

8. ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS BERENDEZÉSEK ÚJRAHASZNOSÍTÁSA



Ez a szimbólum azt jelzi, hogy a vonatkozó előírásoknak megfelelően a terméket és/vagy az akkumulátort a háztartási hulladéktól elkülönítve kell ártalmatlanítani. Amikor a termék eléri hasznos élettartama végét, el kell távolítani az akkumulátorokat, és el kell vinni azokat a helyi hatóságok által kijelölt gyűjtőhelyre.

Az elektromos és elektronikus berendezések és/vagy a hozzájuk tartozó elemek ártalmatlanításának legmegfelelőbb módjával kapcsolatos részletes információkért a fogyasztónak a helyi hatóságokhoz kell fordulnia.

A nemzeti csomagolás-újrahasznosítási rendszerekről és azok jelöléséről weboldalunkon talál információkat.

A fenti irányelvek betartása segít megvédeni a környezetet.

9. GARANCIA ÉS SAT

A Cecotec a vonatkozó szabályozásokban meghatározott feltételeknek és határidőknek megfelelően válaszol a végfelhasználónak vagy a fogyasztónak a termék kiszállításának időpontjában fennálló bármilyen nem megfelelőség esetén.

Javasoljuk, hogy a javításokat szakképzett személyzet végezze.

Ha problémát észlel a termékkel kapcsolatban, vagy bármilyen kérdése van, kérjük, vegye fel a kapcsolatot a Cecotec hivatalos műszaki támogatási szolgálatával a +34 96 321 07 28 telefonszámon.

10. SZERZŐI JOG

A jelen kézikönyvben található szövegekhez fűződő szellemi tulajdonjogok a CECOTEC INNOVACIONES, SL tulajdonát képezik. Minden jog fenntartva. A kiadvány tartalma a CECOTEC INNOVACIONES, SL előzetes írásbeli engedélye nélkül tilos egészben vagy részben reprodukálni, adatrögzítő rendszerben tárolni, továbbítani vagy terjeszteni semmilyen módon (elektronikus, mechanikus, fénymásolás, rögzítés vagy hasonló).

11. EGYSZERŰSÍTETT EU-MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT



A Cecotec Innovaciones ezennel kijelenti, hogy ez a termék megfelel az alkalmazandó Európai Unió előírások alapvető követelményeinek és egyéb vonatkozó rendelkezéseinek. Ezt a terméket a szükséges biztonsági és minőségi szabványoknak megfelelően tervezték, gyártották és tesztelték. Az EU megfelelőségi nyilatkozat teljes szövege a következő webcímen található: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

١. الأجزاء والمكونات

الشكل ١	
1.	تغطية السكن
2.	شواء
3.	لوحة التحكم في التدفئة
4.	صينية تجميع الشحوم
5.	حديد (المرجع EU ٠١_١٢٣٧٢٥)
6.	غلاف
7.	أرجل قابلة للطي

ملحوظة:

الرسومات الموجودة في هذا الدليل هي تمثيلات تخطيطية وقد لا تتطابق تمامًا مع رسومات المنتج.

٢. قبل الاستخدام

- يأتي هذا الجهاز في عبوة مصممة لحمايته أثناء النقل. أخرج الجهاز من علتيه. يمكنك الاحتفاظ بالعلبة الأصلية ومواد التغليف الأخرى في مكان آمن لتجنب تلف الجهاز في حال احتجت إلى نقله مستقبلاً. إذا كنت ترغب في التخلص من العبوة الأصلية، فتأكد من إعادة تدوير جميع محتوياتها بشكل صحيح.
- يرجى التأكد من وجود جميع الأجزاء والمكونات وأنها بحالة جيدة. في حال وجود أي نقص أو تلف، يرجى الاتصال بخدمة الدعم الفني الرسمية لشركة سيكوتيك على الفور.

محتويات العلبة:

- شواية كهربائية
- طاولات قابلة للطي
- غطاء
- دليل التعليمات هذا
- لا تقم بإزالة الرقم التسلسلي من المنتج، وذلك للحفاظ على إمكانية تتبع معاناتك بشكل صحيح في حالة طلب المساعدة.

٣. تجميع المنتج

1. أزل الأنبوب. فك البراغي وأزل الأرجل القابلة للطي من الإطار الرئيسي بحرص. الشكل ٢
2. أدر غلاف تحرير الساق القابلة للطي لفك الوصلة التي تسمح بتعديل الأنبوب. الشكل ٣
3. قم بتمديد الأنبوب الفولاذي إلى الطول المطلوب وتأكد من تثبيته بإحكام. الشكل ٤
4. لتجميع الحامل، أدخل بعناية الأنبوب الفولاذي الأربعة للأرجل القابلة للطي في الفتحات المخصصة لها على المنتج. الشكل ٥
5. ملاحظة: ضع المنتج رأساً على عقب لتسهيل عملية التجميع.
5. تأكد من تثبيت كل أنبوب بإحكام في مكانه قبل إعادة المنتج إلى وضعه الطبيعي.

٥. التنظيف والصيانة

- أفضل سلك الطاقة دائماً من مأخذ التيار الكهربائي وتأكد من أن سطح المنتج قد برد إلى درجة حرارة الغرفة قبل التنظيف.
- أزيل يي المكواة من الوحدة الرئيسية ونظفها بالماء الدافئ. تجنبني استخدام المواد الكاشطة لتقادي تلف الطيقة المانعة للاتصاق.
- قم بإزالة صينية جميع الشحوم الموجودة أسفل القاعدة، وتخلص من الزيت المتبقّي، ونظف الصينية جيداً.
- نظّف الهيكل الرئيسي بقطعة قماش ناعمة ورطبة قليلاً. لا تغمر عناصر التسخين أو صندوق الدائرة الكهربائية في الماء مطلقاً.
- لا تستخدم الصوف الفولاذي أو أي أدوات كاشطة أخرى لتنظيف المكواة غير اللاصقة.
- عندما لا يكون المنتج قيد الاستخدام، قم بتخزينه في مكان جاف وجيد التهوية.
- تم اختبار هذا الجهاز وفقاً لجميع إرشادات CE الحالية ذات الصلة (مثل التوافق الكهرومغناطيسي وتوجيهات الجهد المنخفض) وتم تصنيعه وفقاً لأحدث لوائح السلامة.

٦. حل المشكلات

حل محتمل	السبب المحتمل	مشكلة
افحص القابس وتأكد من توصيله بشكل صحيح بمأخذ الطاقة.	إنه غير موصول بشكل صحيح.	الشواية لا تشتعل.
تأكد من ضبط منظم الحرارة على درجة الحرارة المطلوبة.	تم ضبط منظم الحرارة بشكل غير صحيح	تدفئة غير كافية
نظف الشواية وصينية جميع الدهون قبل استخدامها مرة أخرى.	تراكم الدهون أو البقايا	دخان كثيف أثناء الاستخدام
افحص الكابل بحثاً عن أي تلف واستبدله إذا لزم الأمر.	مشكلة في سلك الطاقة	انقطاع متكرر
تأكد من توزيع الطعام بالتساوي على سطح الطهي.	توزيع غير صحيح للحرارة	طهي الطعام بشكل غير متساوٍ

٧. المواصفات الفنية

منتج:

Perfect steak ٤٢٥٠ GrillWall

Perfect steak ٤٢٥٠ GrillWall ٢ in ١

رقم المنتج: ١٢٣٧٢٤_EU٠١ / ١٢٣٧٢٥_EU٠١

القدرة الاسمية: ٢٠٠٠ واط

الجهد الكهربائي: ٢٣٠ فولت

التردد: ٦٠-٥٠ هرتز

قد تتغير المواصفات الفنية دون إشعار مسبق لتحسين جودة المنتج.

صُنِعَ في الصين | صُمِّمَ في إسبانيا

٦. قم بإزالة الغطاء وثبته في الخطاف المركزي للأنيوب لضمان الثبات والتشغيل السليم. الشكل ٦
٧. قم بإزالة الشواية ولوحة التحكم وصينية تجميع الشحوم من المنتج. الشكل ٧
٨. أدخل المكواة تحت صينية الماء.
٨. اضغط على المزلاج لإزالة المكواة. الشكل ٨

٤. التشغيل

لضمان الاستخدام الأمثل لشواية الكهرباء، من المهم أن تتعرف على طريقة عملها. صُمِّمَ هذا الجهاز لتوفير تجربة طهي فعّالة وأمنة. فيما يلي الخطوات الأساسية لتشغيل الشواية بكفاءة، مما يضمن لك استخداماً مريضاً وخاليًا من المتاعب.

١. اضبط درجة الحرارة باستخدام منظم الحرارة المدمج حسب احتياجاتك. لتسخين الطعام أو إبقائه دافئًا، اختر درجة حرارة منخفضة أو متوسطة. للطهي السريع والشواء، اضبطه على أعلى درجة حرارة. تأكد من ضبط مؤشر درجة الحرارة بشكل صحيح لمنع ارتفاع درجة الحرارة.
٢. ضع الطعام مباشرةً على صينية الشواء المطلية بالمينا. تأكد من توزيع الطعام بالتساوي لضمان نضجه بشكل متجانس. استخدم أدوات طهي مناسبة للتعامل مع الطعام وتجنب إتلاف السطح.
٣. بعد الانتهاء، اضبط منظم الحرارة على «٠» أو أدنى درجة حرارة، ثم افصل الشواية عن الكهرباء. اترك الشواية تبرد تمامًا قبل تنظيفها أو تخزينها. امسح أي بقايا طعام أو دهون من سطحها للحفاظ على الجهاز في أفضل حالة.

ملاحظة: قد يخرج دخان من أنبوب التسخين عند الاستخدام الأول. هذا أمر طبيعي وسيختفي بعد بضع دقائق.

طريقة الطهي الموصى بها للطعام أثناء استخدام الشواية.

اقتراحات للطبخ	الوقت المقدر للطهي (بالدقائق)	إعدادات منظم الحرارة الموصى بها	مكونات
قم بالتسخين المسبق إلى أعلى درجة حرارة لتحقيق تأثير تفاعل ميلارد.	٣-٥ (لكل جانب)	الأعلى	شرائح لحم فيليه مقطعة بدقة (٢-١ سم)
أولاً، قم بتحمير كلا الجانبين على نار عالية، ثم خفف النار إلى متوسطة واطبخ ببطء حتى ينضج بالدرجة المطلوبة.	٨-١٢ (لكل جانب)	ميد	شريحة لحم سميكة (٣-٤ سم)
ولمنع جفافه، قم بتغطية السطح بالزيت أو الصلصة.	١٥-٢٠	ميد	صدر دجاج
اطبخها حتى يخبثي اللون الوردي تماماً من الداخل.	١٠-١٥	ميد	شريحة لحم الخنزير
قم بتقليبها بانتظام لضمان تسخين متساوٍ.	١٢-١٨	ميد	سجق
يمكن تقطيعها إلى قطع متساوية لضمان طهيها بشكل متساوٍ.	١٠-١٥	ميد	خضراوات مشكلة (فلفل، بصل، إلخ).
لا تقلبها كثيراً؛ انتظر حتى ينضج أحد الجانبين تماماً قبل قلبها.	٤-٦ (لكل جانب)	الأعلى	هامبرغر
أولاً، قم بتحميرها على نار عالية (بدون غطاء) لتطوير اللون، ثم خفف الحرارة إلى متوسطة منخفضة (مع غطاء) لطهيها ببطء حتى تصبح طرية باستخدام درجة الحرارة الثابتة للتجفيف الداخلي.			قطع كبيرة من اللحم

قد تختلف النتائج الفعلية تبعاً للحجم والسماكة وعوامل أخرى

٨. إعادة تدوير المعدات الكهربائية والإلكترونية

يشير هذا الرمز إلى أنه، وفقاً للوائح المعمول بها، يجب التخلص من المنتج و/أو البطارية بشكل منفصل عن النفايات المنزلية. عند انتهاء عمر هذا المنتج الافتراضي، يجب إزالة البطاريات ونقله إلى نقطة تجميع تحددتها السلطات المحلية.



للحصول على معلومات مفصلة حول الطريقة الأنسب للتخلص من المعدات الكهربائية والإلكترونية و/أو البطاريات المقابلة لها، يجب على المستهلك الاتصال بالسلطات المحلية.

يمكنكم العثور على معلومات حول أنظمة إعادة تدوير العبوات الوطنية وعلاماتها على موقعنا الإلكتروني. إن الالتزام بالإرشادات المذكورة أعلاه سيساعد في حماية البيئة.

٩. الضمان و SAT

ستتولى شركة Cecotec مسؤولية الرد على المستخدم النهائي أو المستهلك في حالة عدم المطابقة الموجودة وقت تسليم المنتج وفقاً للشروط والأحكام والمواعيد النهائية التي تحددها اللوائح المعمول بها. يوصى بأن تتم عمليات الإصلاح بواسطة فنيين متخصصين. إذا اكتشفت مشكلة في المنتج أو كانت لديك أي أسئلة، فيرجى الاتصال بخدمة الدعم الفني الرسمية لشركة Cecotec عن طريق الاتصال على الرقم +34 96 321 07 28.

١٠. حقوق النشر

جميع حقوق الملكية الفكرية للنصوص الواردة في هذا الدليل محفوظة لشركة CECOTEC INNOVACIONES, SL. لا يجوز إعادة إنتاج محتوى هذا المنشور، كلياً أو جزئياً، أو تخزينه في نظام استرجاع المعلومات، أو نقله، أو توزيعه بأي وسيلة (إلكترونية، أو ميكانيكية، أو تصويرية، أو تسجيلية، أو ما شابه) دون الحصول على إذن كتابي مسبق من شركة CECOTEC INNOVACIONES, SL.

١١. إعلان المطابقة المبسط للاتحاد الأوروبي

تعلن شركة سيكوتيك للابتكارات بموجب هذا أن هذا المنتج يمثل للمتطلبات الأساسية والأحكام الأخرى ذات الصلة في لوائح الاتحاد الأوروبي المعمول بها. وقد صُمم هذا المنتج وصُنِع واختُبر وفقاً لمعايير السلامة والجودة المطلوبة. يمكن الاطلاع على النص الكامل لإعلان المطابقة للاتحاد الأوروبي على الرابط الإلكتروني التالي: [https://](https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity)

cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity

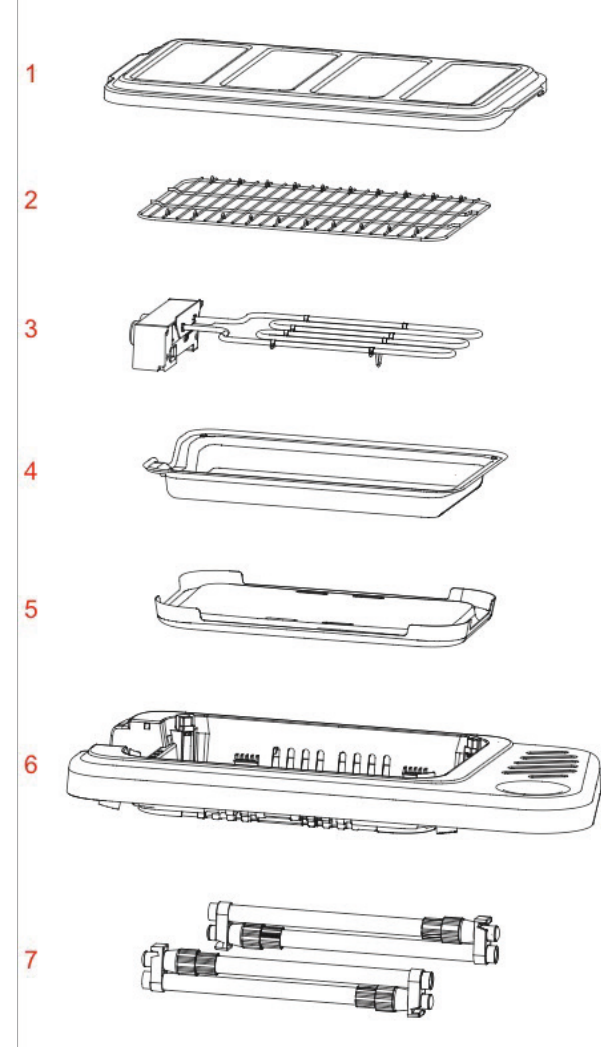


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 1

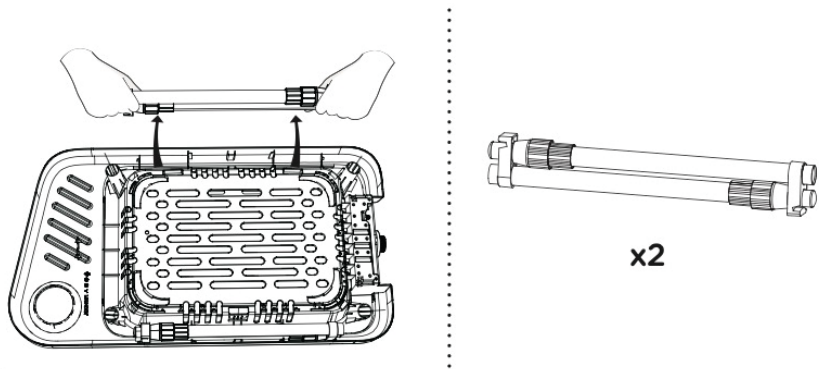


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 2

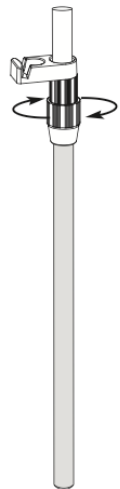


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 3

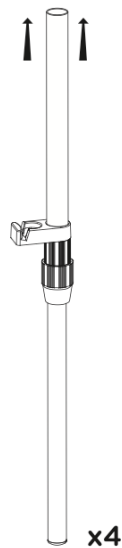


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 4

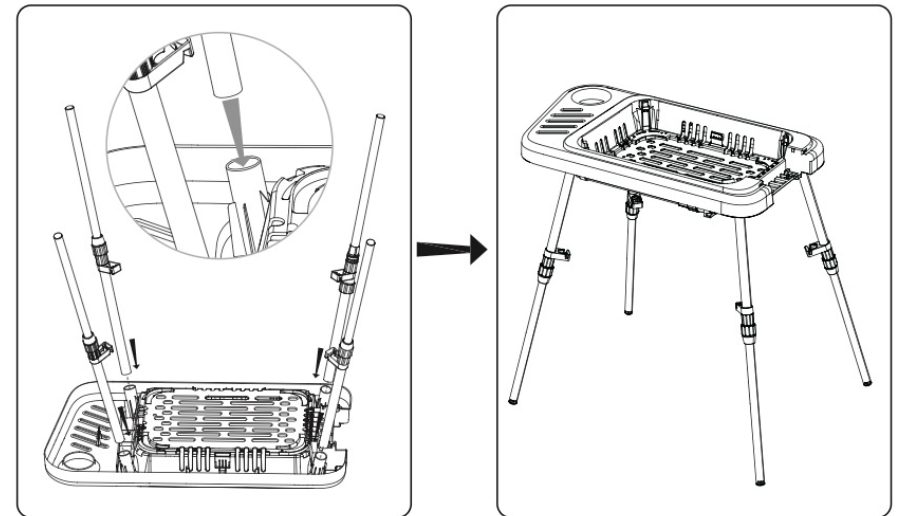


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 5

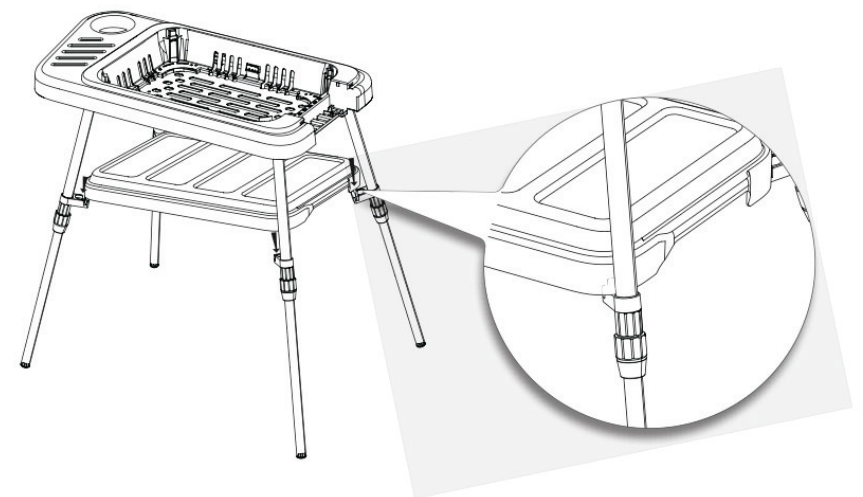


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 6

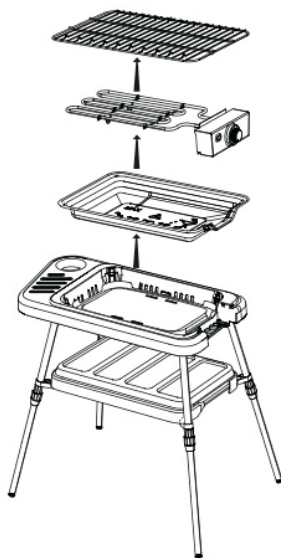


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 7

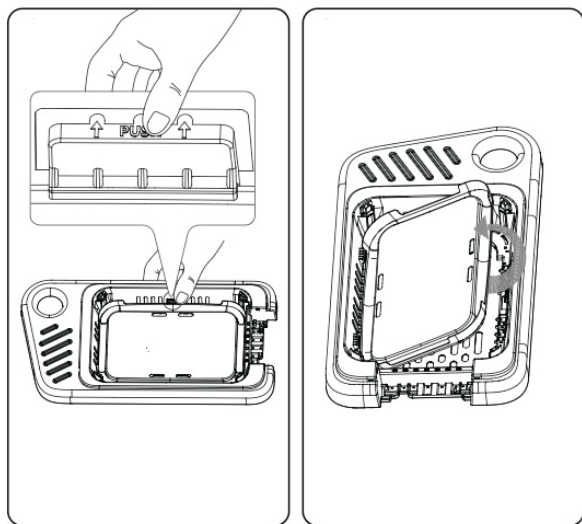


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 8

www.cecotec.es

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

